

危険!

してはいけない使いかた

事故の原因になります。

金属類を使わない



アルミホイル



アルミカップ



角皿

卵を加熱しない



殻付き卵



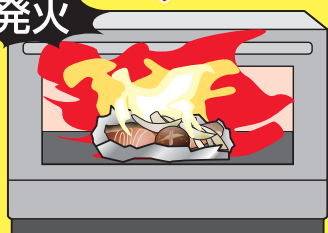
ゆで卵



うすら卵

レンジ加熱すると、金属類は火花が出て発火し、卵は爆発することがあります。

発火



火災のおそれ

爆発



けが・やけどのおそれ

飲み物を加熱しすぎない！ (牛乳やコーヒー、豆乳など)

加熱しすぎると、見た目にはわからなくても、沸とうしている場合があり、その状態で、砂糖などを加えたりすると、突然沸とう(突沸)します。



取り出してすぐに
砂糖などを加えたりすると…



突沸

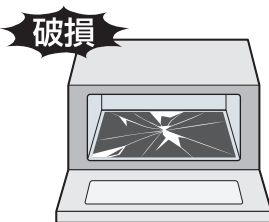
やけどのおそれ

加熱しすぎたときは、庫内で1～2分冷ましてから取り出しましょう。

(裏面もお読みください)

■ **食品を入れずにレンジ加熱をすると、
庫内底面のガラスが割れます。**

レンジ加熱をするときは、必ず食品を入れましょう。



■ **庫内やドアに油・食品カスが付いたまま使い続けると、
発煙・発火します。**

こまめにお手入れしましょう。



■ **食品を加熱しすぎると、発煙・発火します。**

様子を見ながら加熱しましょう。

水分が少ないもの、高温になりやすいものは、
特に気を付けましょう。

自動加熱をするときは、取扱説明書などに記載の分量を守り、
少量のものは、手動のレンジで加熱します。



発火しやすい食材例



いも類



にんじん



パン



あんまん

発煙・発火した場合は、ドアを開けないでください。

とりけしキーを押して電源プラグを抜き、本体から燃えやすいものを遠ざけて、鎮火するのを待ちましょう。

製品に同梱している取扱説明書をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。