



公式サイト



公式ショップ



Youtube



Instagram



X (Twitter)



大同日本株式会社

〒101-0021 東京都千代田区外神田六丁目14番地7号

VORT 末広町 四階

TEL: 03-5688-2188

FAX: 03-5688-2183

<http://www.tatung.co.jp/>

S/N: B21H40000620000_B

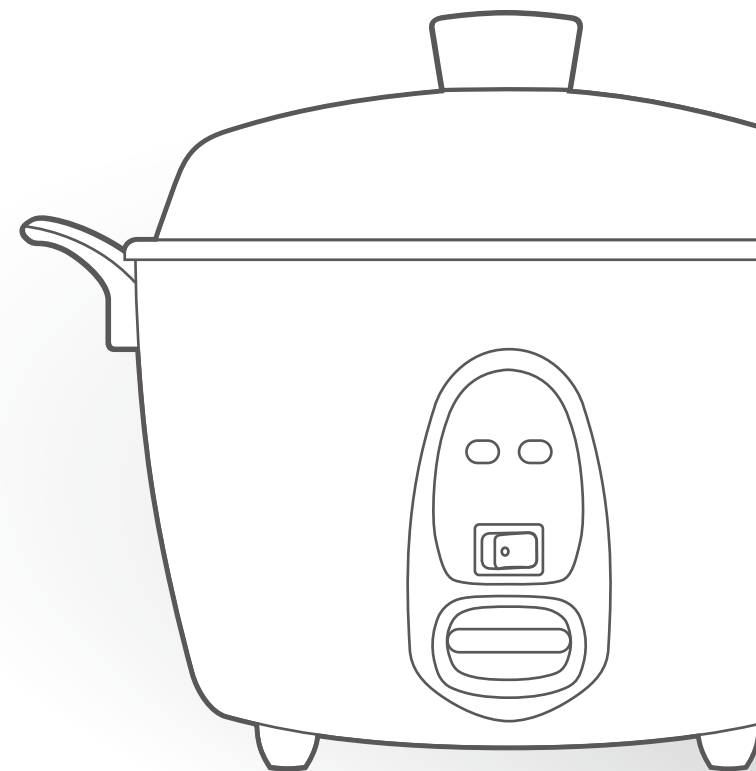


大同電鍋

Multi-Functional Cooker

TAC-06ID/ TAC-06IN

TAC-10ID/ TAC-10IM



USER'S INSTRUCTIONS / 取扱説明書

目次

1. 安全のために必ず守ってください.....	2
2. 製品と付属品の紹介.....	7
3. お手入れ方法.....	9
4. 調理の仕方.....	10
米と水の配分表.....	14
蒸す、温める、煮る外鍋水分量と加熱時間参考表.....	15
5. 規格表.....	15
6. よくある質問.....	16

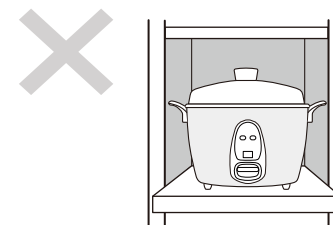
 **ご使用前に必ずよく読んでください。**

1. 安全のために必ず守ってください

安全に使うために(電源)

電源コードが熱くなり、火災を引き起こす可能性がありますので、100V以外の電源や延長コードを使わないでください。

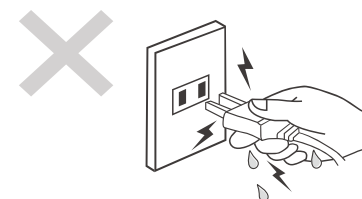
電源コード破損の原因となりますので、引出し式の棚の中に置かないでください。



電源コードが熱を持ったり火災や感電を引き起こす可能性がありますので、電源を単独で使用し、他の電気機器と一緒に使用しないでください。

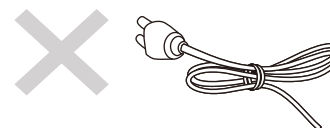


感電の原因となりますので、濡れた手で電源コードを抜き差ししないでください。

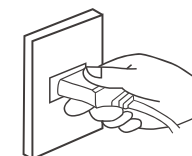


壊れた電源コードやコンセントプラグを使用しないでください。故障やゆらみに気づいたら、使用せずに、大同日本株式会社にご連絡ください。

電源コードは、破損や火災、ショート、感電の原因となりますので、キッチンカウンターやテーブルにひっかける、加工、伸ばす、巻きつける、過度に折り曲げる、結ぶ、圧迫、高温ヶ所に近づけることをしないでください。

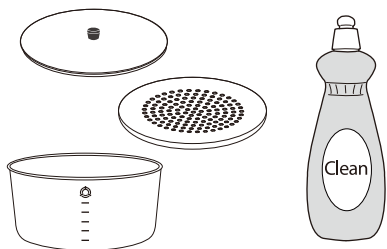


コンセントプラグに埃や汚れ、水分などの液体が付着していたら、すぐにきれいに拭き取り、接触不良による火災やショートを防ぐために使用時にはしっかりと電源に挿し込んでください。

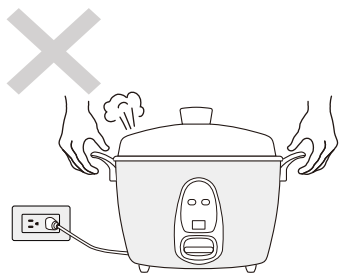


使い方

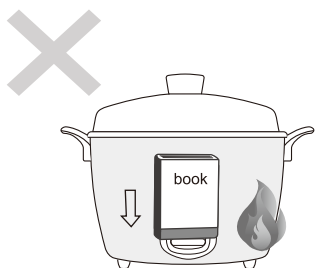
初めてお使いになるときは、中性洗剤とやわらかいスポンジで一式洗ってください。



- 本製品の使用中は表面温度が高くなり、やけどの恐れがありますので、近づいたり、直接触って運んだりしないでください。
- 食材が入っている状態、または出来上がったお料理が入っている状態で、電鍋を持ち運んだり、移動したりしないでください。中身のこぼれややけどの恐れがあります。

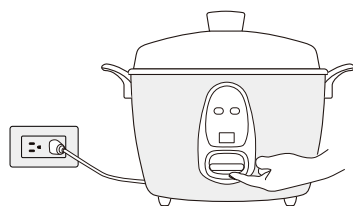


周囲の物がスイッチにひっかり加熱終了後に上に上がらず火災や製品の故障を引き起こさないように、製品は燃えにくく平らな台に置いて使用してください。



調理中、食材に火が通っていることを確認するなど、途中で食材を取り出したり、追加したりする場合は、まず、炊飯スイッチを手動で上げて加熱を止めてください。

蒸気でやけどをしないよう気を付けて蓋を開けてください。続けて加熱したい場合は、炊飯スイッチを押し下げ、加熱を再開してください。

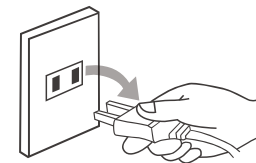


外鍋の水が蒸発したら炊飯スイッチは自動で上がります。やけどに気を付けて蓋を開けてください。更に加熱したい場合は、すぐではなく、3分ほど置いてから水を入れ、炊飯スイッチを下げてください。すぐに加熱すると故障の原因になりますので、ご注意ください。

使い方

サイズが合わなかったり過加熱や正常に調理できない原因になりますので、本製品の純正付属品を使用してください。

使用しない時と洗浄時にはまず電源コードを抜いて付属品も取り出し、やけどしないように電鍋本体が冷めてからお手入れしてください。



電鍋の中で調理に使用した内鍋や容器を取り出すときは、やけどしないように手袋やトングなどの器具を使用してください。



蓋を開ける時は自分と離れた方向に開け、外鍋ぶたに結露した水分が外鍋の中に落ちるようにし、蒸発させてください。

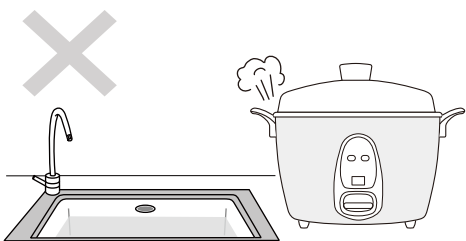


その他の注意事項

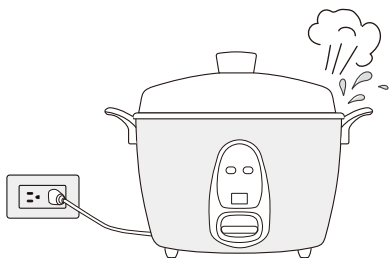
本製品は家庭用です。

屋外での使用や、調理以外の目的には使用しないでください。

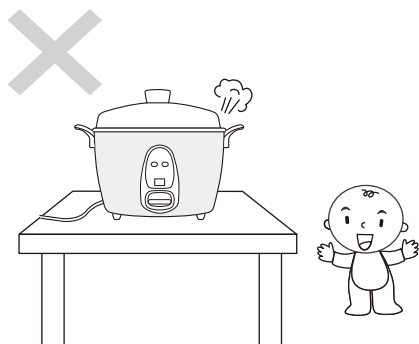
感電や破損の原因になりますので、製品を水槽やガスコンロ、ヒーターのような水がかかる恐れのある場所や火元の近くに置かないでください。



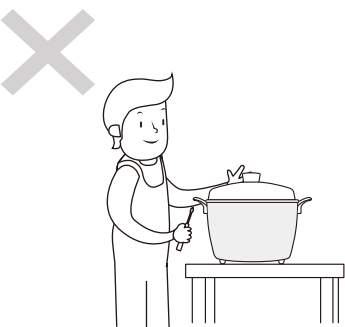
調理の内容により、外鍋ぶたと外鍋の間から水滴が溢れ出る場合がございます。やけどにご注意ください。



事故やケガのもとになりますので、製品は幼児の手の届かない場所に置いてください。



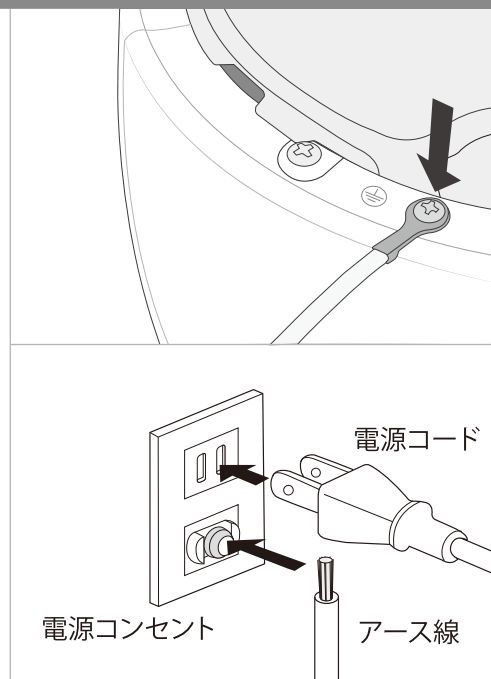
感電、火災、傷害事故を引き起こす可能性がありますので、改造、分解、修理をしないでください。



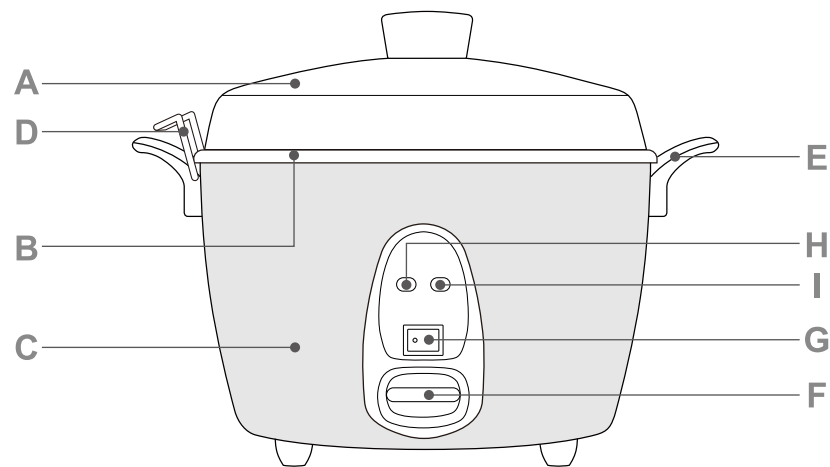
本製品は、生理的、認知、知能、経験不足の方が使用する場合は、安全を監督できる監督者の指導の元使用するようにしてください。

アース線の設置方法

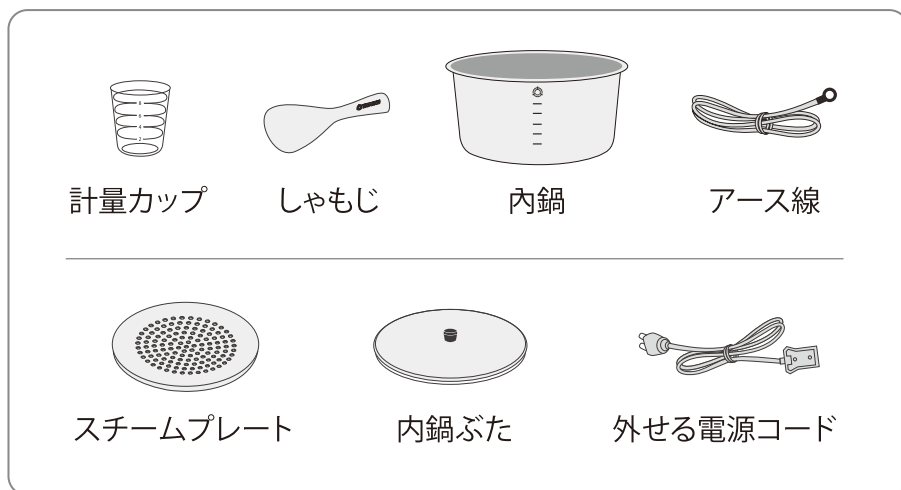
1. 電鍋をひっくり返し、プラスドライバーで金色アースネジを外します。
2. アース線を取り出し、電鍋本体に金色アースネジで固定します。
3. アース線の端1.5cm部分を裸線にし、コンセントのアース端子に取り付けてください。
4. 湿気や水気の多い場所でご使用になる場合は、電気工事店にD種接地工事を依頼してください。例：レストランの厨房・土間・食器洗い場・水を使用する場所など。



2. 製品と付属品の紹介



- | | | |
|---------------|-----------------|-----------------|
| A 外鍋ぶた | D 外鍋ぶた立 | G 保温スイッチ |
| B 外鍋 | E 取っ手 | H 保温ランプ |
| C 電鍋本体 | F 炊飯スイッチ | I 炊飯ランプ |



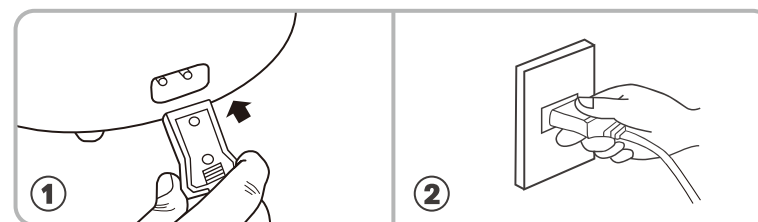
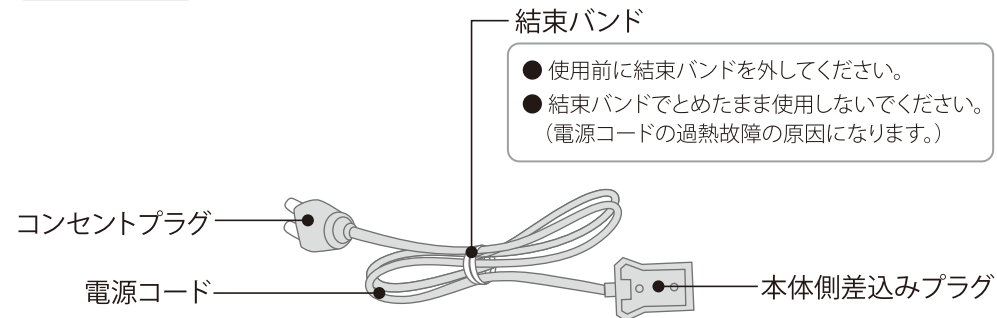
加熱、蒸し物をするときは、内鍋は使わず取り出し、スチームプレートを電鍋内に入れて使します。外鍋に少し水を入れ、耐熱容器に入れた食材をスチームプレートの上に置きます。外鍋ぶたをして、炊飯スイッチを下に押し下げます。



内鍋内の食材の調理が終わったら、内鍋を取り出し、埃を防ぎ、冷めないように内鍋ぶたをしてください。内鍋に料理を入れたまま冷蔵庫に入れる場合も内鍋ぶたをご利用ください。

加熱時は内鍋ぶたをしないでください。熱の通りが悪くなったり吹きこぼれの原因になります。

電源コード



コンセントプラグをしっかりとコンセントに差し込む
(きちんと差し込まないと感電、ショート、発煙、発火の原因になります)

3. お手入れ方法



まず、電源コードを抜き、本体が冷めるのを待ちます。



使用後は、本体と付属品を拭き、乾燥させてください。



クレンザーや金属タワシで本体や付属品を洗わないでください。

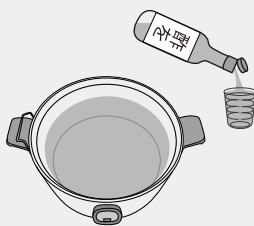


ステンレスは材質上空焚きや過加熱によって虹色に変色する場合がありますが、異常ではなく無害です。レモン汁やステンレス鍋専用の洗剤で洗ってください。



使用後に、水質や使用頻度によって水垢が生じますが自然現象です。以下の方法でお手入れできます。:

外鍋に水を7分目まで入れ、酢を1杯(180cc)または食品級クエン酸30gを入れます。よく混ぜたら炊飯スイッチを入れ加熱します。沸騰したら手で炊飯スイッチを上げ、電源コードを抜きます。手を入れてもやけどしないくらいの温度に水温が下がったら中の水を捨てます。きれいな水ですすぎ、やわらかい布で拭き乾かします。



外鍋アルミ製品に重曹を使用すると黒く変色しますので使用しないでください。

4. 調理の仕方 調理方法とレシピ内に記載の時間は参考までにご確認ください。

調理方法とレシピ

調理にかかる時間は食材の大きさ、量、温度など様々な要素によって変わってきます。

食材の煮えむらを避けるためには、食材をだいたい同じ大きさに切るようにしてください。

冷凍食品や冷凍の肉類、海鮮は完全に解凍させてから調理してください。

豆類(あずきや緑豆など)、もち米、玄米のような食材はしばらく浸水させてから調理すると火が通りやすくなります。

レシピを参考にする場合、できる限りレシピ通りに作ると失敗しにくくなります。

海拔が高い場所で調理する場合は、調理時間を長めに取ってください。

調理中に外鍋に溢れ出る可能性がありますので、容器に食材や汁を入れすぎないでください。

調理の時間は外鍋に入れた水の量によって変わります。水が多ければ調理時間も長くなりますので、柔らかく煮たいなどお好みに合わせて水の量を増減してください。



公式レシピ



Youtube



クックパッド



クラシル



楽天レシピ

炊く

お米を洗う

- 付属の計量カップで米を量り、よく洗ってください。
- 水を充分入れて素早く研いでから水を捨てます。
- 2～3回水を換えて米を研ぎます。



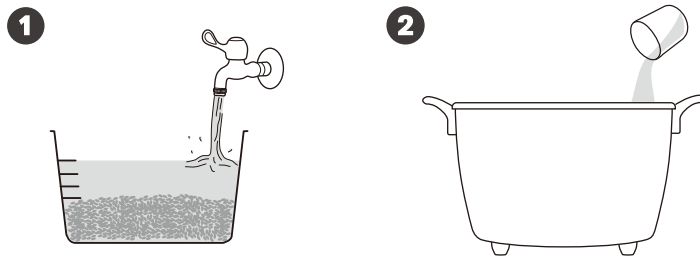
水をいれる

① 外鍋に水を入れます

14ページの「米と水の分量表」を参考にして適量の水を入れます。

② 内鍋に水を入れます

- 内鍋を平らな台の上に置き、7ページの「米と水の分量表」を参考にして適量の水を入れます。内鍋の一番上の目盛りを超えないようにしてください。
- お好みに合わせて水の量は調整してください。調理中に吹き出るおそれがありますので、外鍋にはカップ2杯以上の水は入れないでください。

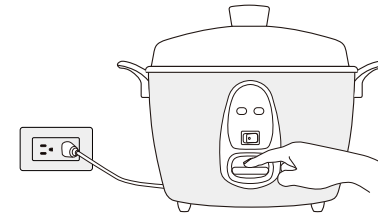


お粥をつくりたいとき

外鍋にカップ1杯の水を入れます。内鍋の水は米の4～5倍量入れます。内鍋の一番上の目盛りを超えないようにしてください。

内鍋を外鍋に入れます。中央に置くように位置を調整します。外鍋ぶたをし、電源コンセントがしっかり挿し、炊飯スイッチを下げます。炊飯ランプがついたのを確認します。炊飯開始です。

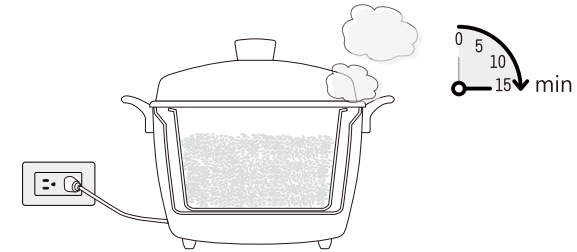
炊飯



ワンポイントアドバイス：
保温スイッチをオンにしておくと炊飯スイッチが切れた後すぐに保温に入りますよ。

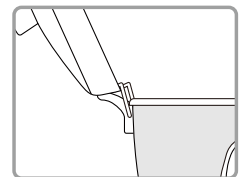
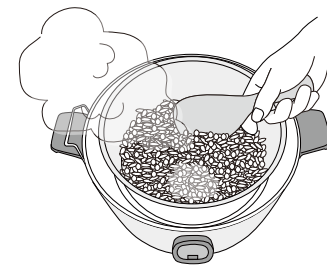
炊飯スイッチが上がったあと、すぐに蓋を開けずに、10～15分ほど蒸らしておくと更においしく炊き上がります。

蒸らし



食べる前に炊き上がったご飯を下から上へほぐすと余分な水分が蒸発し、香りよくもちりとした食感が残ります。

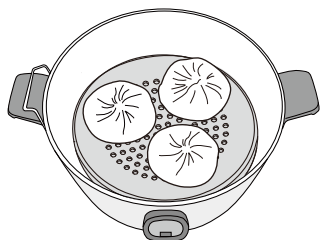
ほぐし



開けたふたは外鍋ぶた立にひっかけると場所を取りません。

蒸す、温める

外鍋に水を適量入れ、スチームプレートを置き、その上に食材を入れた耐熱容器を置きます。外鍋ぶたをし、炊飯スイッチを下げランプがついたのを確認します。



煮る

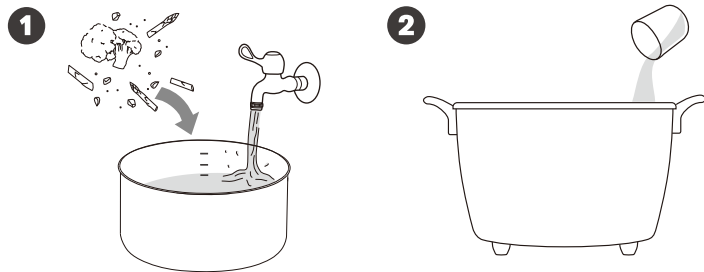
準備 食材をよく洗い、適宜に処理します。(好みに合わせて先の下茹で等の下ごしらえをしてください)

① 外鍋に水を入れます

14ページの「米と水の配分表」または15ページの「蒸す、温める、煮る外鍋水分量と加熱時間」を参考にして適量の水を入れます。(調理中に吹き出るおそれがありますので、外鍋にはカップ2杯以上の水は入れないでください。)

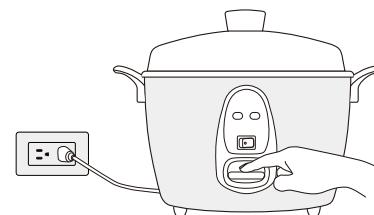
② 内鍋に水を入れます

準備した食材と調味料を内鍋に入れ、水を適量入れる。



内鍋を外鍋に入れます。中央に置くように位置を調整します。外鍋ぶたをし、電源コンセントがしっかり挿し炊飯スイッチを下げます。炊飯ランプがついたのを確認します。調理開始です。

調理



米と水の配分表

米	米 計量カップ (カップ)	水		加熱 時間 (分)	備考
		内鍋 内鍋目盛り (米を入れた後) (目盛り)	外鍋 計量カップ		
4	2	2	1 カップ	15~25	1. 本表は白米を基準にしています。(水温20℃) 2. 硬めがお好みの場合、或いは新米を炊く場合は水加減を減らします。軟らかめがお好みの場合、或いは古米を炊く場合は水加減を増やします。 3. 電鍋用計量カップは満杯で10目盛りです。 4. 米を洗った後約10分分に浸してから加熱し始めると、より美味しく炊けます。
6	3	3			
8	4	4			
10	5	5	1.5 カップ	25~35	
12	6	6			
14	7	7			
16	8	8	2 カップ	30~40	
18	9	9			
20	10	10			

★ 1カップ = 1合 = 180ml (約)

★ 内鍋目盛り最大容量で炊飯する場合、外鍋の水量を更に1/2 計量カップ増量させるとさらに美味しく炊き上がります。

★ 炊飯時には2カップ以上の米の量で炊いてください。

蒸す、温める、煮る外鍋水分量と加熱時間参考表

調理法	水分量と加熱時間の目安(分)				調理例	注
	0.5カップ	1カップ	1.5カップ	2カップ		
蒸す					肉まん、とうもろこし、じゃがいも、魚	内鍋の内容物や水分量によっても加熱時間が変わります。お好みで外鍋に注ぐ水の量を調整してお使いください。
温める	8~12	15~25	25~35	30~40	冷や飯、ハンバーグステーキ、レトルト食品	
煮る					おでん、カレー、ルーロー飯	

5. 規格表

規格 型式	電源(V)	炊飯時 消費電力(W)	保温時 消費電力(W)	最大炊飯容量 (L)
TAC-06IN TAC-06ID	100V 50/60Hz	600	35	1.08
TAC-10IM	100V 50/60Hz	700	40	1.8
TAC-10ID	100V 50/60Hz	800	40	1.8

6. よくある質問

Q アース線を取り付ける場所がないのですが。

日本の一般家庭のキッチンにはない場合が多いので、なければ取り付けなくても問題ありません。

Q 加熱終了後に続けて炊飯スイッチを押しても大丈夫ですか？

直後ですと高温のため入りにくい場合があります。故障の原因になりますので、3分ほど置いてから加熱してください。

Q 保温の温度はどれくらいですか？

40~50℃ほどになります。タイマー機能はございません。保温スイッチを切るまで通電し、保温状態が続きますので、食品が悪くならないようにお気をつけください。

Q 外鍋の水がまだ残っているのにスイッチが上がり加熱も途中で終わってしまいました。

アルミ機種お持ちの客様：

付属品のスチームプレートを使用されているのでしょうか。スチームプレートを下に敷き、加熱してみてください。状況が改善できない場合、お手数ですが当社サービスセンターへお問い合わせください。

ステンレス機種お持ちの客様：

お手数ですが当社サービスセンターへお問い合わせください。

Q 炊飯スイッチを押していないので、なぜか勝手に加熱が始まりました。

保温スイッチの状態を確認ください。確実に保温オフのままでしょうか。また、ペットやお子様が間違っ​​てスイッチに触れていないかご確認ください。

Q 加熱時の音が大きいのですが。

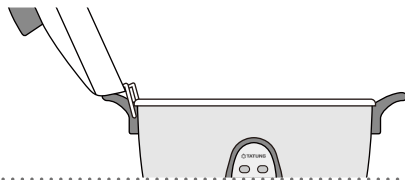
加熱により外鍋に入れた水が沸騰し蒸気が発生しており、そのため外鍋ぶたがカタカタ、まれにピーピーといった音がでますが異常ではありません。中の食材の加熱調理が問題なくできているかどうかご確認ください。

Q 外鍋がかなり焦げ付いてしまいます。

スチームプレートの上に直接食材を置いていませんか？食材のエキスが外鍋に落ち、焦げ付きの原因になります。また、容器にいれて調理をしても、加熱中、容器から外鍋にはね落ちることもありますので、使用後に外鍋の内側を洗うようにしてください。

Q 外鍋ぶた立の使い方は？

料理を出来上がった際、熱い外鍋ぶたのふた立として、引っ掛けることができ、便利です。



Q 内鍋ぶたの使い方は？

内鍋ぶたは、埃を防ぎ、料理が冷めないように利用してください。また、内鍋に料理を入れたまま冷蔵庫に入れる場合も内鍋ぶたをご利用ください。加熱時は内鍋蓋をしないでください。熱の通りが悪くなったり吹きこぼれの原因になります。

Q 新しく購入した電鍋は、使用時に煙や臭いがするのはなぜですか？

僅少の製品が最初また最初数回に使用する際、煙や臭いがでる可能性がございます。出荷時の製品保護の為に施した処理によってでるものであり、製品の異常ではありません。なかなか煙・臭いが取れない場合、どうしても気になる場合はお手数ですが当社サービスセンターへお問い合わせください。

Q 一定の時間に使用したら、外鍋が黒くなったんですが、これは大丈夫ですか？

アルミ素材の外鍋は一定の時間を経つと、酸化反応のため、電鍋表面に黒い点など生じる場合がございます。使用には支障がございませんので、どうぞご安心ください。お気になる場合、p.9のお手入れ方法に沿って洗ってみてください。