



## 大同電鍋保証書

品番	製造番号
お客様 お名前 ご住所 電話番号	様
お買い上げ日 年 月 日	販売店名・住所
保証期間 (お買い上げ日から) 本体 一年間	電話番号

本書はお買い上げの日から左記期間中故障が発生した場合には本書裏面記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

修理メモ

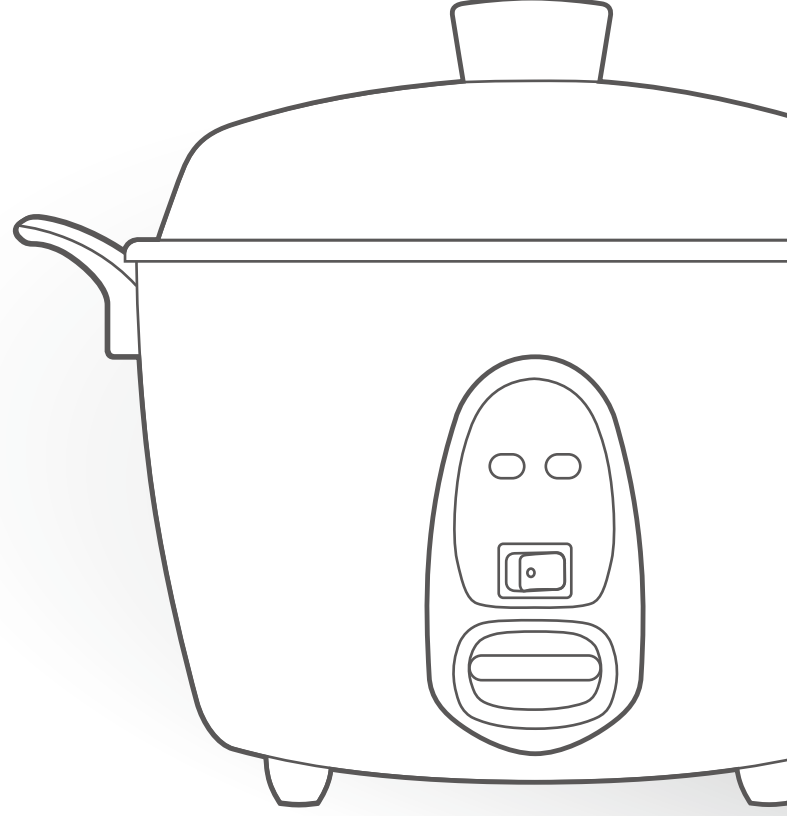
## 大同日本株式会社

東京都千代田区外神田六丁目十四番地七号  
VORT 末広町四階  
TEL: (03) 5688-2187 FAX: (03) 5688-2183



## 大同電鍋 家庭用

TAC-06IN/ TAC-06RM/ TAC-06LM  
TAC-10IM/ TAC-10LM/ TAC-11JM/ TAC-11RM



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.....	10
4. 調理の仕方.....	11
米と水の配分表.....	15
調理法別外鍋水量と加熱時間参考表.....	16
5. 仕様表.....	16
6. よくある質問.....	17
7. 保証とアフターサービス.....	20

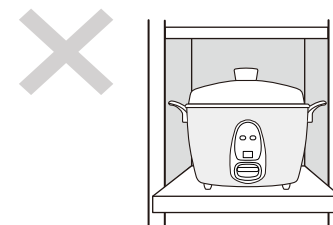
 **ご使用前に必ずよく読んでください。**

# 1. 安全のために必ず守ってください

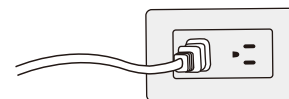
## 安全に使うために(電源)

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。

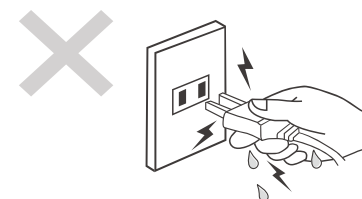
電源コード破損の原因となりますので、引出し式の棚の中に置かないでください。



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。

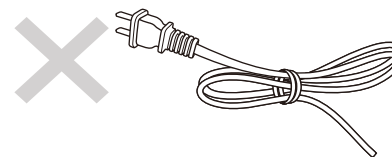


感電の原因となりますので、濡れた手で電源コードを抜き差ししないでください。

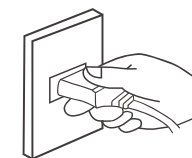


壊れた電源コードやコンセントプラグを使用しないでください。故障やゆらみに気づいたら、使用せずに、大同日本株式会社にご連絡ください。

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。

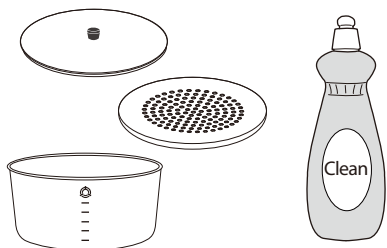


コンセントプラグに埃や汚れ、水分などの液体が付着していたら、すぐにきれいに拭き取り、接触不良による火災やショートを防ぐために使用時にはしっかりと電源に挿し込んでください。

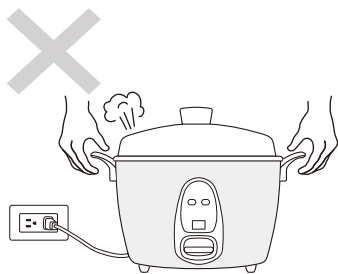


## 使い方

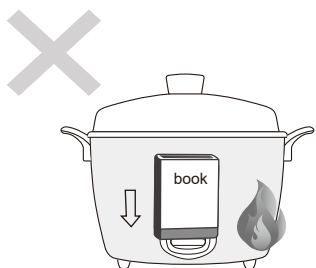
初めてお使いになるときは、中性洗剤とやわらかいスポンジで一式洗ってください。



- 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。

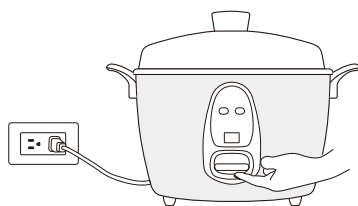


周囲の物がスイッチにひっかり加熱終了後に上に上がらず火災や製品の故障を引き起こさないように、製品は燃えにくく平らな台に置いて使用してください。



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。

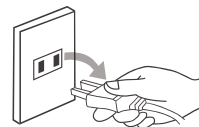
蒸気でやけどをしないよう気を付けて蓋を開けてください。続けて加熱したい場合は、炊飯スイッチを押し下げ、加熱を再開してください。



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

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。

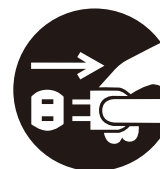


サイズが合わなかったり過加熱や正常に調理できない原因になりますので、本製品の純正付属品を使用してください。

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。



使用後、必ず電源プラグを抜いてください。

保温機能のON/OFF切り替えスイッチがない機種を使用する際は、調理が完了し保温が不要になったら、必ず電源プラグを抜いてください。

(対象機種:TAC-06LM、TAC-10LM)

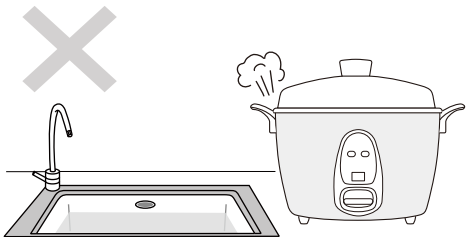
調理完了後、炊飯スイッチが自動的に上がり保温状態になります。この間、電源プラグを抜くまで保温時電力が消費されますのでお気を付けてください。

## その他の注意事項

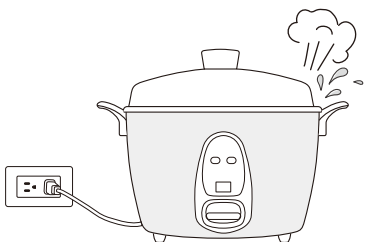
本製品は家庭用です。

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。

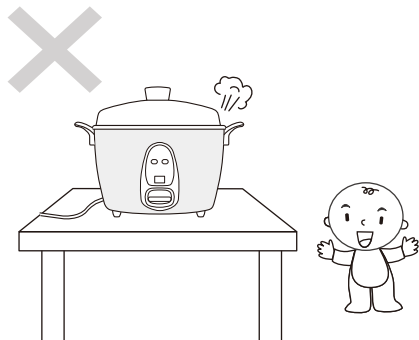
- 本製品は水に浸けないでください。感電や破損の原因となります。
- 製品を水槽やガスコンロ、ヒーターなど、水がかかる恐れのある場所や火気の近くには置かないでください。



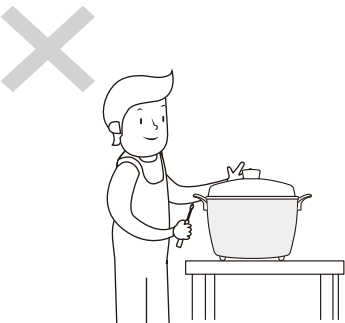
調理の内容により、外鍋ぶたと外鍋の間から水滴が溢れ出る場合がございます。やけどにご注意ください。



幼児の手の届かない場所に保管し、使用する際は、幼児が電気機器で遊ばないように、必ず保護者の見守りのもとで使用ください。

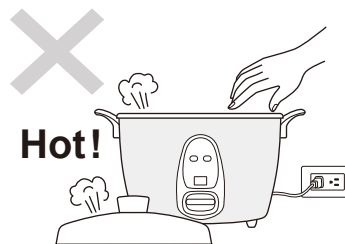


感電、火災、傷害事故を引き起こす可能性がありますので、改造、分解、修理をしないでください。



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もと使用するようにしてください。

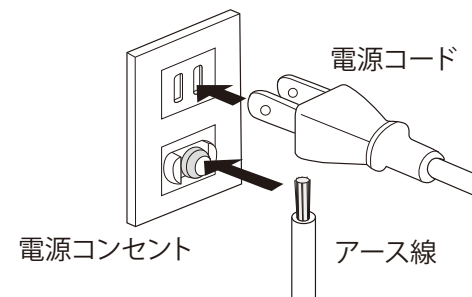
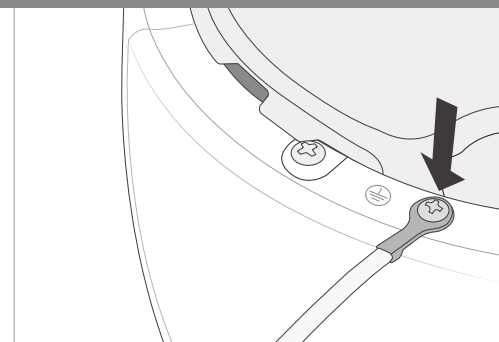
## その他の注意事項



加熱スイッチが上がっても、外鍋ぶたやケースはしばらく熱い状態が続きます。触れると火傷する恐れがあるので、十分に冷めるまで触れないでください。

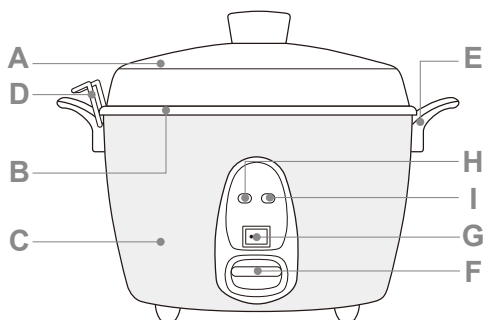
## アース線の設置方法

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の使用になる場合は、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。

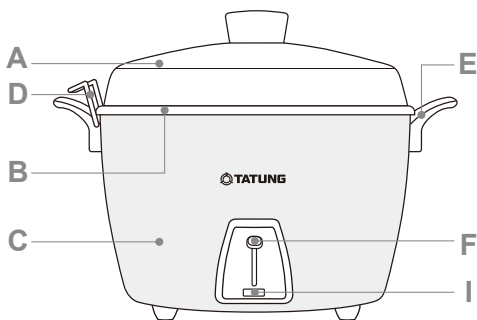


## 2. 製品と付属品の紹介

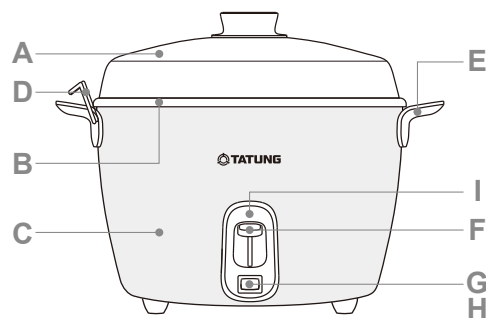
TAC-06IN・TAC-10IM



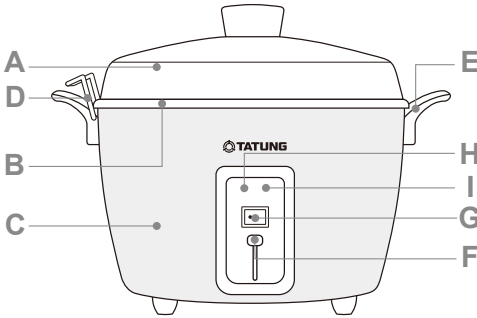
TAC-06LM・TAC-10LM



TAC-06RM・TAC-11RM

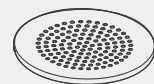
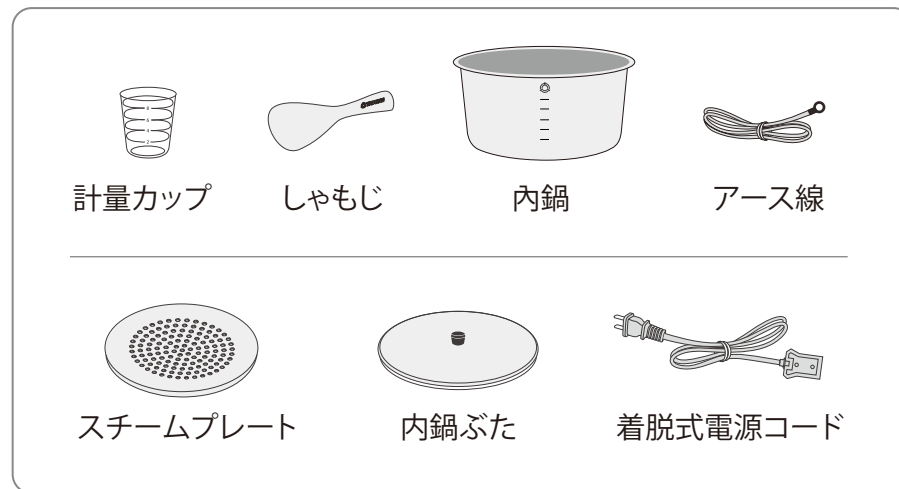


TAC-11JM



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

### 付属品



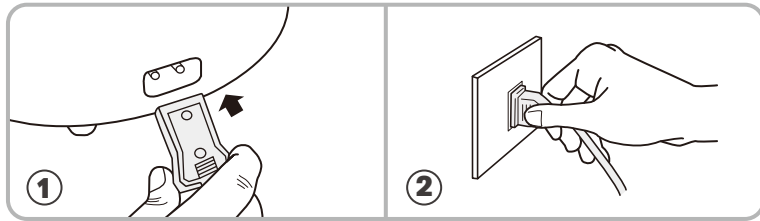
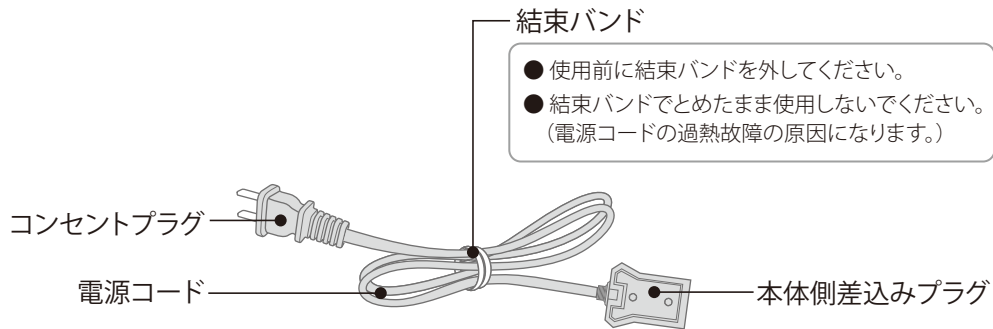
加熱、蒸し物をするときは、内鍋は使わず取り出し、スチームプレートを電鍋内に入れて使用します。外鍋に少し水を入れ、耐熱容器に入れた食材をスチームプレートの上に置きます。外鍋ぶたをして、炊飯スイッチを下に押し下げます。



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  
(マグネット式ではない。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。

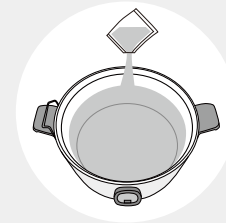


外鍋アルミ製製品に重曹を使用すると黒く変色しますので使用しないでください。



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。定期的にお手入れがおすすです。

おすすめのお手入れ方法：



- ①外鍋に水を6~7分目まで入れてください。  
(Mサイズは約2L、Lサイズは約3L)
- ②クエン酸を投入してください。食品級クエン酸30g(公式商品有、別売り)
- ③よく混ぜたら、外鍋ブタをかけ、炊飯スイッチを入れ加熱します。
- ④沸騰したら(目安30分~40分後)、手動で炊飯スイッチを上げ、電源コードを抜きます。
- ⑤クエン酸を入れた水をそのまま30分から1時間ほど置きます。  
(長時間クエン酸に浸すと、外鍋の表面が損傷する可能性があるため、ご注意ください)
- ⑥火傷をしない程度の温度まで水温が下がったら、中の水を捨ててください。
- ⑦その後、きれいな水とやわらかいスポンジでよくすすぎ、水分を拭き取って乾かしてください。(丸洗いはできません)

# 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。

🍴 食材の加熱ムラを避けるためには、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、軟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だから水を捨てます。
- 2～3回水を換えて米を研ぎます。



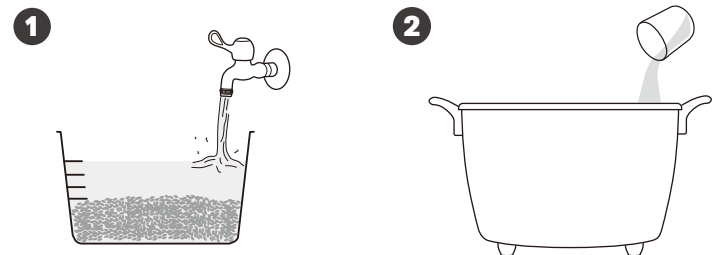
### 水をいれる

#### ① 外鍋に水を入れます

- 15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。
- 調理中に噴きこぼれる恐れがありますので、外鍋には計量カップ2杯以上の水を入れないでください。

#### ② 内鍋に水を入れます

- 内鍋を平らな台の上に置き15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。

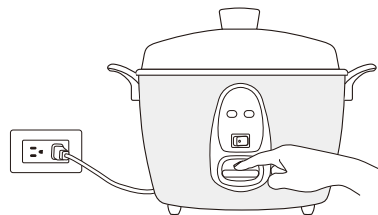


#### お粥をつくりたいとき

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。

## 炊飯

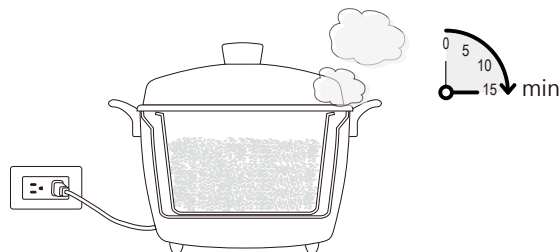
内鍋を外鍋に入れます。中央に置くように位置を調整します。外鍋ぶたをし、電源コンセントがしっかり挿し、炊飯スイッチを下げます。炊飯ランプがついたのを確認します。炊飯開始です。



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。

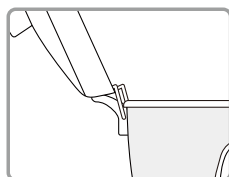
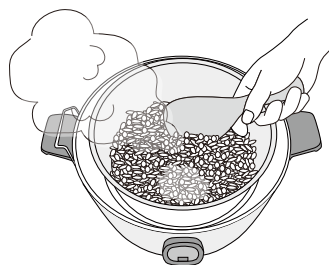
## 蒸らし

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。



## ほぐし

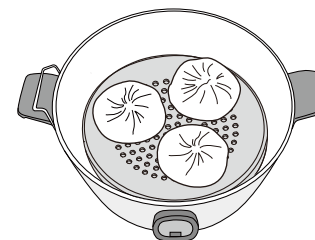
食べる前に炊き上がったご飯を下から上へほぐすと、余分な水分が蒸発し、香りよくもっちりとした食感が楽しめます。



開けたふたは外鍋ぶた立て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

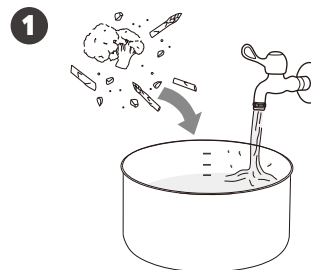
食材をよく洗い、適宜に処理します。(好みに合わせて先の下茹で等の下ごしらえをしてください)

### ① 外鍋に水を入れます

15ページの「米と水の配分表」または16ページの「調理法別外鍋水量と加熱時間参考表」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

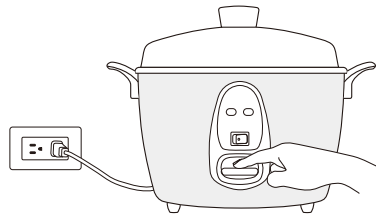
準備した食材と調味料を内鍋に入れ、水を適量入れる。



## 水を入れる



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。



### 米と水の配分表

米 ご飯の量 (膳)	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分水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)

★ 炊飯時には2カップ以上の米の量で炊いてください。

★ 外鍋に2カップ以上のお水を入れると吹きこぼれ恐れがございます。2カップまでのお水を入れて調理してください。

### 調理法別外鍋水量と加熱時間参考表

調理法	水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	内鍋の内容物や環境の温度によっても加熱時間が少し変わります。お好みで外鍋に注ぐ水の量を調整してください。
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. 仕様表

項目 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-06RM TAC-06LM	100V 50/60Hz	600	35	1.08
TAC-10iM TAC-10LM	100V 50/60Hz	700	40	1.8
TAC-11JM TAC-11RM	100V 50/60Hz	700	40	1.8

★ TAC-06iDおよびTAC-10iDの外鍋は、アルミニウム合金製です。

## 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、料理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、加熱が途中で終わってしまいました。

**アルミ機種お持ちのお客様：**

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お客様：**

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に、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してください。確実に保温オフのままでしょうか。また、ペットやお子様の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。

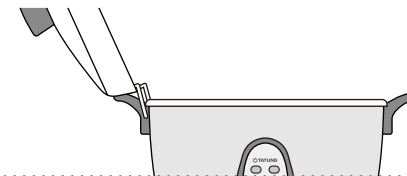
加熱により外鍋に入れた水が沸騰し蒸気が発生しており、そのため外鍋ぶたがカタカタ、まれにピーピーといった音がでますが異常ではありません。中の食材の加熱調理が問題なくできているかどうかご確認ください。

**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** 外鍋ぶた立ての使い方は？

料理が出来上がった際、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、使用時に煙や臭気が出るのはなぜですか？

一部の製品では、最初に使用する際や最初数回使用する際に、煙や臭いが出る場合があります。  
出荷時の製品保護のために施した処理によるもので、製品の異常ではありません。煙や臭気がなかなか消えない場合、気になるようでしたらお手数ですが、当社サービスセンターまで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、一定の時間を経過すると酸化反応により、外鍋表面に黒い点などが現れる場合があります。  
ご使用には問題がございませんので、どうぞご安心ください。  
気になる場合は、p.10の「お手入れ方法」に沿って洗ってみてください。

## Q 外鍋の水が大量に外部に溢れることがあります。

スチームプレートなどの耐熱性のある下敷きを使用していただくことで、底上げ効果により外鍋の水が下のスペースに入り、水位が下がって外部に溢れにくくなります。  
また、外鍋に2カップ以上のお水を入れると吹きこぼれ恐れがございます。2カップまでのお水を入れて調理してください。

# 7. 保証とアフターサービス

## —保証について

- 取扱説明書に従った使用状態で、保証期間内に故障が発生した場合、無料修理をさせていただきます。
- 保証期間中に故障が発生した際は、弊社のコールセンターまでご連絡ください。修理の際、当社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

## —保証期間：本体買い上げ日から1年間

## —保証期間経過後の修理について

お買い上げの販売店または弊社のコールセンターまでご連絡ください。

## —保証期間内でも、以下の場合には有料となります。

- 誤ったご使用、不当な修理や改造による故障および損傷。
- お買い上げ後の落下や輸送などにより生じた故障および損傷。
- 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害、塩害、ガス（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障および損傷。
- 一般家庭用以外（例えば、業務用の長時間使用）に使用された場合の故障および損傷。
- ご使用による容器の汚れ、キズ。
- 本書のご提示がない場合、または購入履歴のご提示がない場合
- お買い上げ年月日、お客様名、販売店名のご提示がない場合、あるいは字句を書き換えられた場合



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: 03-5688-2187

FAX: 03-5688-2183

<https://dennabe-official.tatung.co.jp/>



公式サイト



公式ショップ



YouTube



Instagram



X (Twitter)

## 保証規定

- ◆ 本書は日本国内においてのみ有効です。(This warranty is valid only in Japan.)
- ◆ 本書は再発行いたしませんので、大切に保管してください。
- ◆ お客様にご提示いただいた個人情報は、保証期間内の無料修理対応およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
- ◆ この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理を約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行しているもの（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、弊社のコールセンターにお問い合わせください。
- ◆ 修理のために取り外した部品は、特段のお申し出がない限り当社で引き取らせていただきます。