

# お手入れ

●お手入れ後のすすぎは、十分におこなってください。

## 内鍋



- 使用後は、なるべく早めにお手入れしてください。  
乾燥すると汚れは取れにくくなります。

## 洗いかたのポイント

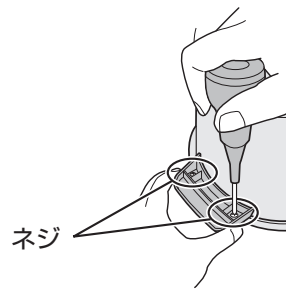
普通の汚れ	台所用合成洗剤(中性)をスポンジに含ませて洗う。 十分にすすいだ後は、水気を拭き取り、よく乾燥させます。
こびりついた汚れ	お湯に浸け置きし、スポンジでこすり取ります。 それでも取れないときは、右ページの方法をお試しください。

## におい付きを防ぐために

- においの強い調理物は長時間の放置・保温をせず、製品が冷めてからすぐに、まぜ技ユニット・内ぶた・蒸気口カバー・つゆ受け・内鍋・蒸しトレイを洗ってください。
- においが気になるときは、右ページの方法をお試しください。

## 持ち手がぐらついたら

ぐらついた状態で使用しないでください。  
脱落してけがややけどの危険があります。  
持ち手裏側のネジを締め直してから使用  
してください。

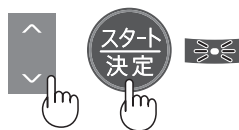


## 内鍋の別売品について

内鍋は別売品として、お求めいただけます。お買いあげの販売店でお買い求めください。  
【別売品】水なし自動調理鍋 専用内鍋「形名：TJ-KN05FB」

お手入れ終了後は、熱湯の取り扱いにご注意ください。

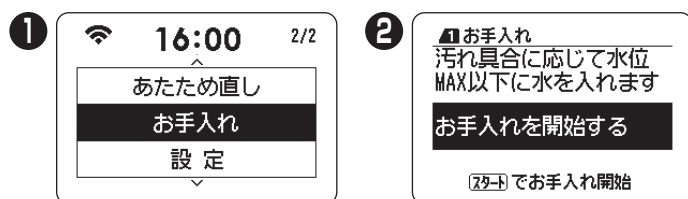
上下キーで選択し、決定キーを押して設定していきます。



## こびりついた汚れを取りやすくしたい (沸とう後10分加熱します)

内鍋に水を入れて、下記の手順で加熱します。

水の量は、汚れ具合に応じて「白米水位の1」以上、「水位MAX」の線以下に入れてください。

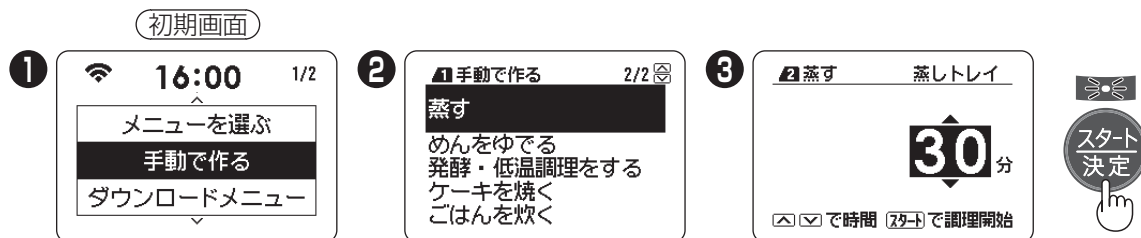


お手入れ終了後、そのまま数時間放置し、柔らかいスポンジでこすると取れやすくなります。

## においが気になるとき (沸とう後30分加熱します)

内鍋に600mL程度の水を入れて、下記の手順で加熱します。

※レモン1個を8つぐらいにカットして水に加えると、においが軽減します。



蒸しトレイ、まぜ技ユニットを入れて加熱するとき蒸しトレイをセットし、その上にまぜ技ユニットをのせます。

