



USA

CAN

微電腦炊飯電子鍋

MICOM 전기보온밥솥

マイコン炊飯ジャー

使用説明書

사용설명서

取扱説明書

NL-BAC05

目錄 / 목차 / 目次

安全注意事項.....	2	安全上のご注意.....	46
各部位名稱和使用方法.....	4	各部のなまえと扱い方.....	48
關於內鍋.....	5	なべについて.....	49
美味米飯的秘訣.....	6	おいしいご飯のコツ.....	50
時間的調整方法.....	7	時刻の合わせ方.....	51
提示的種類及切換方法.....	7	報知の種類と切りかえ方.....	51
炊飯		ご飯を炊く	
基本的炊飯方法.....	8	基本的な炊き方.....	52
炊飯所需的大約時間.....	9	炊き上がりまでの時間の目安.....	53
炊煮各種米飯.....	10	いろいろなご飯を炊く.....	54
保溫		保温する	
標準保溫、睡眠保溫.....	12	標準保溫・おやすみ保溫.....	56
再加熱.....	14	再加熱をする.....	58
預約炊飯		予約してご飯を炊く	
定時預約炊飯.....	15	タイマー予約炊飯.....	59
蛋糕的作法.....	16	ケーキの作り方.....	60
清理.....	17	お手入れ.....	61
關於零件更換、購買.....	18	部品の交換・購入について.....	62
認為故障時.....	19	故障かなと思ったとき.....	63
出現此現象時.....	22	こんな表示をしたとき.....	66
有此情況時.....	22	こんなときは.....	66
規格.....	23	仕様.....	67
안전상의 주의.....	24		
각 부분의 명칭과 취급방법.....	26		
내솥에 대하여.....	27		
맛있는 밥의 비결.....	28		
시계 맞추는 방법.....	29		
알림의 종류와 변경 방법.....	29		
취사방법			
기본적인 취사 방법.....	30		
표준 취사 완료시간.....	31		
다양한 취사 방법.....	32		
보온하기			
표준보온·취침보온.....	34		
재가열하기.....	36		
예약 취사			
타이머(시간) 예약 취사 방법.....	37		
케이크 굽는 법.....	38		
손질 방법.....	39		
부품의 교환 및 구입.....	40		
고장인가 생각되면.....	41		
이러한 표시가 나올 때.....	44		
이러한 경우는.....	44		
제품규격.....	45		

安全注意事項

務請遵守

為了防止給使用者或他人帶來危害及財產損害，特此說明務請遵守事項。

■將因誤操作而導致的危害及損害程度，按以下區分說明。

警告 表示如果操作有誤，可能會導致死亡或重傷的內容。

注意 表示如果操作有誤，可能會導致受到傷害或物品損害的內容。

■務請遵守的內容，按以下的區分子以說明。

⊘ 不得進行的“禁止”內容。

❗ 務必實行的“指示”內容。

警告

⊘ 請勿改造。除了本公司技術人員以外，請勿拆卸、修理。
否則，有火災、觸電、受傷之危險。需要修理時，請洽詢象印客戶服務中心。

⊘ 手或臉請勿接近蒸氣口。
否則，會導致燙傷。
尤其應注意請勿讓嬰幼兒觸摸。

⊘ 請勿用濕的手插拔電源插頭。
否則，有可能會導致觸電或受傷。

⊘ 請勿浸水或濺水。
本體內部請勿進水。
否則，會導致短路或觸電。
請勿讓本體插頭、電源插頭、電源線、本體插頭淋濕，或浸泡於液體中。
否則，會導致短路或觸電。

⊘ 請勿將別針、鐵絲等金屬物，以及其他異物放入本體底部的通氣孔和縫隙處。
否則，會有因觸電、異常動作而導致受傷的危險。
請勿讓兒童單獨使用，
請勿放在嬰幼兒摸得到的地方。
否則，會有燙傷、觸電、受傷之危險。
請勿在炊飯中打開上蓋或移動本體。
否則，會有燙傷之危險。

除使用說明書中所記載的炊飯與保溫・蛋糕項目以外，請勿用於其他用途。

- 勿用於食材放入塑料袋加熱的料理
 - 勿用於使用烘培紙、鋁箔、保鮮膜等的料理及蒸食
- 否則，會導致蒸氣途徑等的堵塞。

電源線或電源插頭有損傷或電源插座鬆動時，請勿使用。
否則，會導致觸電、
短路、起火。



⊘ 電源線請勿受損。
電源線請勿過度彎曲、拉扯、扭轉、打結、或靠近高溫處。並請勿壓上重物、擠壓、或重新自行組裝。
否則，電源線損傷，會導致火災、觸電。

請勿使用交流120伏特以外的電源。
否則，會導致火災、觸電。

請勿讓電源插頭接觸到蒸氣。
插入電源插座的電源插頭受到蒸氣影響，會導致短路、起火。若放置在可滑動式桌上時，請注意不可讓電源插頭接觸到蒸氣。

❗ 務必把電源插頭完全插入電源插座。
否則，會導致觸電、短路、冒煙、起火。

需單獨使用額定15安培以上的電源插座。
若與其他器具共同使用，多孔插座會因出現異常發熱現象，以致起火。

電源插頭刀片（插頭前端）與刀片底端有灰塵沾附時，應仔細擦拭。
否則，會導致火災。

發生異常及故障時，請立即停止使用。
如果照常使用會導致冒煙、起火、觸電、受傷的危險。

<異常、故障例>

- 電源插頭、電源線、本體插頭異常發熱
- 電源線損傷，觸碰導致通電斷續
- 本體變形或異常發熱
- 本體冒煙，有焦臭味
- 本體的部分破損、鬆動或晃動 等

發生以上現象時，請立即拔下電源插頭，委託經銷店或象印客戶服務中心檢查、修理。

在沒有成年人或監護人等對本機器的使用給予指揮管理或指示的情況下，本身對於運動能力、感覺能力或是智力低下及缺乏經驗和知識的人（包括兒童）嚴禁使用本機器。請確保兒童不能隨便玩弄本產品。

●您所購買的商品與本說明書的插圖可能會有不符之處。

安全注意事項

務請遵守

注意

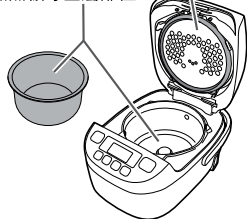


請不要在炊飯中或剛煮好飯時碰觸本體高溫部位。

打開上蓋時，小心蒸氣。攪拌米飯時，注意手不要碰觸到內鍋鍋體。

否則，會導致燙傷。

特別是內蓋組及內鍋、加熱板等金屬部位



請勿在負重強度不夠的滑動式桌上使用。

一旦滑動式桌子損壞，電子鍋掉落，會導致受傷或燙傷。請在負荷重量為26lbs. (12kg) 以上的地方使用。

請勿在容易堵住本體底部通氣孔的地方（紙、布、地毯、塑料袋、鋁箔墊等上面）使用。否則，會導致故障。

除專用電源線外請勿使用其他電源線。

該專用電源線請勿用於其他器具。

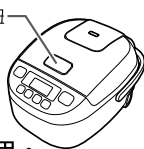
否則，會有導致故障、起火的危險。



移動本體時請勿碰觸或撞擊到上蓋開閉鈕。

否則，一旦上蓋突然開啟會導致燙傷和受傷。

上蓋開閉鈕



請勿在濺水的地方或火源附近使用。

否則，將會導致觸電、漏電或變形。

請勿使用專用內鍋以外的容器。

否則，易導致內鍋過熱而發生異常動作。

請勿在距離牆壁、傢俱過近之處使用。

在廚房用廚櫃等處炊飯時，注意請勿讓蒸氣無法排出。

否則，蒸氣或散熱，將會導致牆壁或傢俱損傷、變色或變形。

請勿放在不穩定的地方或不耐熱的墊子上使用。

否則，會有導致受傷或火災的危險。



不使用時，請將電源插頭拔離電源插座。

否則，會導致受傷、燙傷，或因絕緣體劣化導致觸電、漏電火災。



請待本體冷卻後再進行清理。

否則，碰觸到高溫部位將會導致燙傷。

拔下電源插頭時，務必手持插頭加以拉出，請勿拉扯電源線。

否則，會導致觸電、短路，發生火災。

將本體插頭完全插入本體。

否則，會有導致觸電、短路、冒煙、起火的危險。

若電源插頭、電源線、本體插頭損壞時，必須以從製造廠或其服務處取得的專用電源插頭、電源線、本體插頭或電源線組進行更換。

敬請注意

使用後請務必按下“保溫/取消”鍵，取消保溫。

僅取出內鍋，保溫並不會取消。

請勿在本體（特別是蒸氣口）上覆蓋抹布等。

否則，會導致本體或上蓋變形、變色。

請勿損傷內鍋、摔落內鍋或使內鍋變形。

否則，會導致炊飯不良。

請勿在內鍋外側、本體內側、中心感熱器以及加熱板沾附異物（飯粒、米粒等）狀態下使用。

否則，會導致米飯燒焦或炊飯不良。

請勿空燒。

否則，會導致故障。

請勿濺水或放置於潮濕處使用。

否則，會導致觸電和故障。

請勿在陽光直射的地方使用。

否則，會導致變色。

請勿在蒸氣會噴到其他電器的地方使用。

否則，會因蒸氣噴出導致電器的火災、故障、變色及變形。

移動本體時，請務必緊握把手。

此外，請勿使本體傾斜。

否則，內容物有可能流出。

本體和本體的周圍，請清理乾淨使用。

為了維持功能與性能，本體設有通氣孔，若有灰塵或小蟲由此孔掉入，會導致故障。

此外，若有小蟲等掉入導致故障時，需要付費修理。

請勿放在IH電磁爐、IH調理爐上使用。

否則，會導致故障。

本產品適用於一般家庭以及下列類似用途。

• 可用於商店、辦公室或其他工作環境中之員工用廚房。

※但請勿在不特定人數多的情況下長時間使用。

• 飯店、汽車旅館、其他住宿設施等。

各部位名稱和使用方法

蒸氣口蓋

- 請確實安裝蒸氣口蓋。
- 炊飯中或剛結束炊飯時的蒸氣口蓋非常熱，請小心。

蒸氣口

- 炊飯時蒸氣冒出，因處於高溫，請小心燙傷。

蒸氣口蓋的安裝部位

上蓋開閉鈕

打開上蓋時按壓。

關於鋰電池

即使將插頭由插座拔起時，為了記憶目前時間和炊煮項目等，內附有鋰電池。鋰電池會隨著使用而消耗。→參閱P.22

通氣孔

(本體底部前方)

上蓋的關閉法

確實按壓關閉上蓋直到發出“卡嚓”聲。

請按壓前端的中央部位。

- 如上蓋沒有確實關閉的話，在炊飯或保溫過程中會造成上蓋開啟。

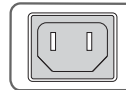


把手

搬運時使用。

本體插座

插入本體插頭。



電源插頭

本體插頭插入本體。

束線帶

- 使用前，請取下捆束在電源線上的束線帶。
- 請勿捆束電源線的狀態下使用。(否則因電源線過熱導致故障。)

操作面板

- 請確實按下操作鍵。
- 提示音的變化以及“炊飯/再加熱”鍵和“保溫/取消”鍵中央的(●、—)，是為視力障礙者而設計的。

液晶顯示面板

- 如用布等擦拭液晶顯示面板時，可能會出現黑色線條，並非故障。(這是因靜電而產生的現象，片刻就恢復原狀。)

實際使用時不會有這樣的顯示。

“保溫/取消”鍵

- 再保溫時使用。→參閱P.13
- 取消操作設定和中止正在運作的功能時使用。

保溫燈

“選擇”鍵

- 選擇炊煮項目時使用。→參閱P.8
- 保溫中切換為“標準保溫”或“睡眠保溫”時使用。→參閱P.12

炊飯/再加熱

“炊飯/再加熱”鍵
炊飯、再加熱時使用。

預約燈

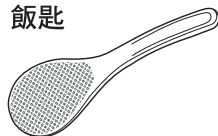
“預約”鍵
定時預約炊飯時使用。
→參閱P.15

“調整時間”鍵

- 調整目前時間時使用。→參閱P.7
- 設定定時預約炊飯的預約時間時使用。→參閱P.15

附件

飯匙



量米杯



(1杯=約6.1oz./約180mL)

各部位名稱和使用方法

內蓋組固定鉤

內蓋組的安裝和取下時使用。

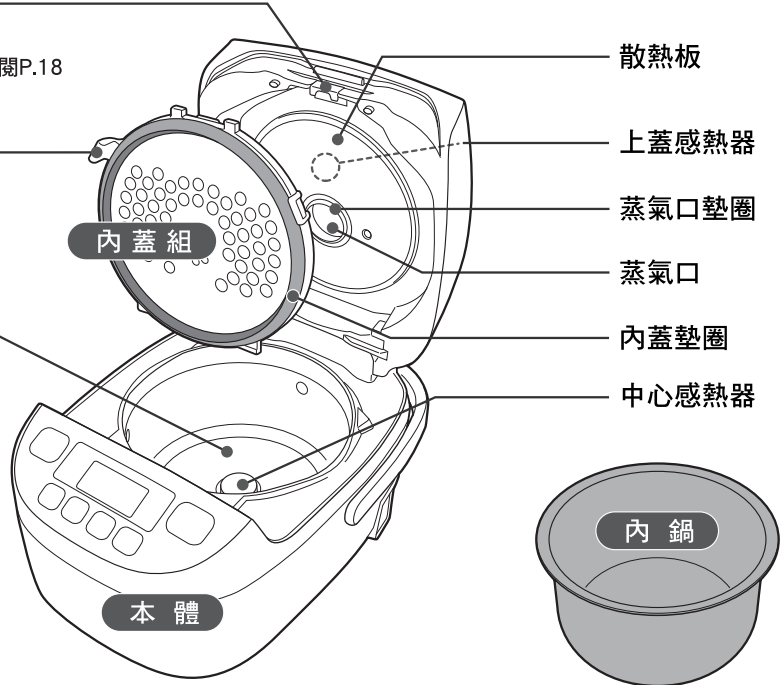
- 清理後，請務必安裝內蓋組。→參閱P.18

內蓋把手（左右兩處）

拆裝內蓋組時使用。

加熱板

- 使用前請先取出置於加熱板與內鍋之間的保護紙。

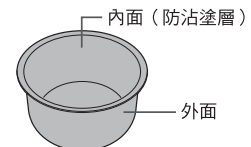


關於內鍋

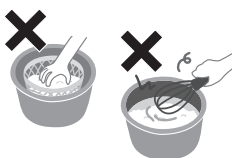
為了能長久使用，請遵守以下的事項。

內面（防沾塗層）

內鍋若使用不慎損傷防沾塗層，會使防沾塗層剝落，故請小心使用和清洗。為了避免防沾塗層刮傷，使用時請遵守以下的事項。



〈炊飯前〉



- 請將混入米中的異物（小碎石等）清除後再洗米
- 請勿使用打蛋器等器具洗米
- 請避免讓洗米時所使用的金屬篩網，敲打到內鍋
- 此內鍋只限用於此款電子鍋炊煮，請勿用於其他用途

〈炊飯完成〉



- 請勿直接在鍋內加入醋攪拌（如：做壽司飯時等）
- 請勿使用金屬杓子（如：藜麥、燕麥粥等）
- 請勿用飯匙等敲打內鍋（如：盛飯時等）

〈清理時〉→參閱P.17

- 請勿放入湯匙及餐具類等
- 請勿放入洗碗機、烘碗機裡
- 使用調味料後請儘快洗淨
- 請使用海綿等軟性材質清洗



- 請勿使用信那水（松香水）、去污粉、含研磨劑的清潔劑、漂白劑、去污刷（尼龍、金屬等）、魔術海綿（三聚氰胺）、海綿的尼龍面等



因長期使用，會耗損內鍋內面的防沾塗層。

- 有時會出現色斑或剝落，但不影響衛生及產品性能。對人體也無害，並能正常炊飯和保溫，敬請安心使用。
- 若在意防沾塗層剝落或內鍋變形時可購買內鍋更換。→參閱P.18

外面

- 有時會因受熱發生變色，但是不會影響炊飯的性能。
- 外面是和感熱器接觸的重要部分。請注意避免污垢附著或刮傷。

美味米飯的秘訣

美味炊飯的秘訣

● 正確量米

務必使用附屬的量米杯平口盛滿進行計量。如用按鍵式自動量米機和商店出售的量米杯，量米將會產生差異。

● 快速洗米

為了快速“洗米”，請準備好能儲水的洗米盆。

- ① 沖洗……第一次注入很多水，大動作地攪拌2-3次（約10秒鐘內），立即將水倒淨（反復2次）。
- ② 洗米……將手指豎成爪狀，攪拌洗米30次（約15秒鐘）然後注入大量的水大動作地攪拌，立即將水倒淨。這種動作反復2次。
- ③ 沖洗……最後，用大量的水，快速沖洗2次。
（要求在10分鐘內完成①-③）



注意! 請勿用熱水（95°F/35°C以上）洗米或增減水量。否則會影響炊飯效果。

● 正確增減水量

米的種類	胚芽米	新米	舊米
水量增減標準	基本按照水位刻度	比水位刻度稍微減少些	比水位刻度稍微增加些

- 水量過多時，有時會導致米漿由蒸氣口溢出。

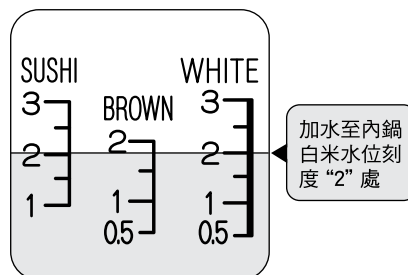
● 不要使用鹼性強的水炊飯

請使用弱鹼性水（pH9以下）。否則米飯會變黃、或發黏。

● 炊飯結束後請馬上攪拌

趁熱攪拌飯可使多餘的水分蒸發，保持米飯鬆軟可口。炊飯結束後10分鐘以內為基準。如果放置不管的話米飯會結塊、發黏或燒焦。

炊煮 2 杯米量的白米時



保温的秘訣

● 將米飯保存於內鍋中時，請務必使用保温功能。

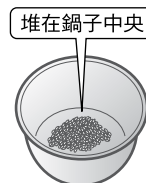
- 將本體插頭由本體拔下的狀態，或在電源插頭由插座拔下，或保温取消的狀態下，將米飯保存於內鍋中時，會導致米飯產生異味，或凝結水滴掉入米飯使米飯呈現發黏。

● 為防止米飯的乾燥、發黏、變味、變色，不要進行下述之保温。

- 長時間保温少量的米飯
- 保温12小時以上
- 增添米飯保温
- 藜麥、燕麥粥保温
- 使用保温功能來加熱涼的米飯
- 可樂餅、味增湯等米飯以外的食品的保温
- 飯匙放在鍋內保温
- 加入配料及調味料炊煮的什錦飯等米飯的保温

● 將少量的米飯堆在內鍋中央。

- 保温的米飯量變少時，由於內鍋側面的米飯容易變乾或發黏，請將米飯堆到內鍋中央進行保温。






時間的調整方法


當時間出現誤差時、請依照以下順序進行調整。

- 時間以24小時表示。

例：目前時間是15:01，而顯示時間為14:56時

1 按  或 ，於時間顯示閃爍時調整目前時間

：以1分鐘為單位遞增

：以1分鐘為單位遞減

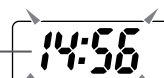
- 按住按鍵不放，則以10分鐘為單位快速遞增/遞減。

2 時間調整完成後，閃爍燈將變為持續亮燈

目前時間被調整後，經過3秒鐘，閃爍燈將變為持續亮燈。

正在調整時間

閃爍

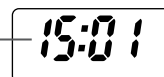


於時間顯示閃爍時按下



時間調整完成時

亮燈



- 拔下電源插頭、本體插頭後將無法顯示時間，但再次插入插頭後則會顯示目前時間。
→參閱P.8 “基本的炊飯方法4”
- 由於室溫等的不同，時間有時會出現少許誤差。
- 當時間出現誤差時，則不能在預定時間完成炊飯。
- 炊飯中、再加熱中、標準保溫中、睡眠保溫中、定時預約炊飯中，無法進行時間調整。

提示的種類及切換方法

本產品在炊飯開始時、定時預約操作結束時、炊飯結束時等有以音樂提示的音樂通知功能。也可將音樂切換成蜂鳴器或靜音。

提示種類和時刻

可從以下選擇提示種類。

提示種類和用途	音樂	蜂鳴器	靜音
	鳴響時刻	本產品的標準報知音。 為出廠設定值。	希望將音樂改變為蜂鳴器時使用。
炊飯（蛋糕）開始時	小星星	“嗶”	不鳴響
完成定時預約時	小星星	“嗶”	不鳴響
炊飯（蛋糕）·再加熱結束時	孤挺花	“嗶” 鳴響5次	不鳴響

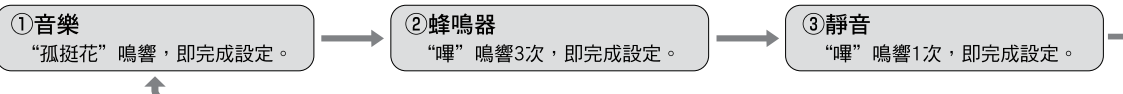
切換方法

1 將內鍋放入本體中，連接上電源插頭和本體插頭

→參閱P.8 “基本的炊飯方法4”

2 按  3秒鐘以上

每按“預約”鍵3秒以上，報知會以①→②→③進行切換。



3 希望切換的提示在鳴響後即完成設定

- 一旦切換，切換後的提示設定即使於拔下電源插頭、本體插頭後仍會被記憶。

- 不能切換再加熱開始時的音樂。
- 在炊飯中、再加熱中、標準保溫中、睡眠保溫中、定時預約炊飯中，無法進行切換。
- 不能順利進行切換時，請從步驟**1**再一次重新開始。

炊飯

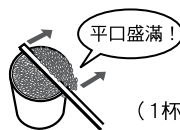
基本的炊飯方法

- 出廠時的炊煮項目設定為“白米/壽司飯”。
- 初次使用時，請清洗內鍋、內蓋組、蒸氣口蓋及附件。→參閱P.17~P.18

1

使用附屬的量米杯量米

量米須使用附屬的量米杯平口盛滿加以計量。



(1杯=約6.1oz./約180mL)

2

洗米、增減水量

- ① 洗米。→參閱P.6 “美味炊飯的秘訣”
 - ② 在平坦的檯面上將水加入米中，配合想要的炊煮項目以及米的杯數，調整水位至適當的刻度。→參閱P.10
 - ③ 並將米攤平。
- 米不需浸泡可立即炊飯。浸泡過的米所煮出的飯會稍軟。

3

將內鍋放入本體中，安裝內蓋組和蒸氣口蓋，關閉上蓋

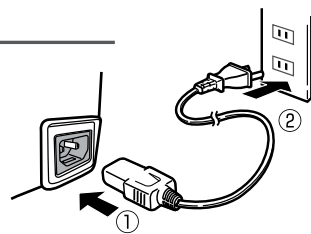
擦去內鍋外側、本體內側、內蓋組和蒸氣口蓋沾附的水分和異物。

- 請確實將內鍋裝入至最底部。
- 請慢慢確實關閉上蓋直到發出“卡嚓”聲為止。

4

將本體插頭和電源插頭插進各插座裡

- ① 將本體插頭完全插入本體
 - ② 將電源插頭確實插入插座
- 連接插頭時會顯示時間。

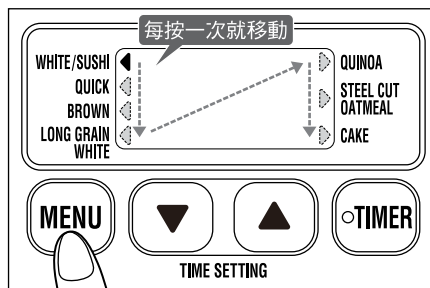


5

按 **MENU**，選擇炊煮項目

每按一次按鍵，液晶顯示面板的“◀”會移動。

- 持續按鍵則可連續移動。
返回“白米/壽司飯”炊煮項目時，移動將停止。
- 選擇“白米/壽司飯”、“糙米”或“長粒白米”炊煮項目功能炊飯後，其功能將被自動記憶直到下次選擇變更為止。



6

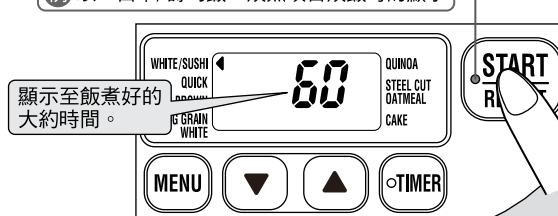
按 **START REHEAT**

音樂（蜂鳴器）響起後開始炊飯。

炊飯/再加熱燈亮燈，液晶顯示面板將顯示至飯煮好的大約時間（分鐘）。

- 確認保溫燈處滅燈狀態後按“炊飯/再加熱”鍵。若保溫燈亮燈時，則進入“再加熱”的功能。→參閱P.14
- 炊飯中想知道目前時間時，請按 **▲** 或 **▼** 即可切換顯示。

例 以“白米/壽司飯”炊煮項目炊飯時的顯示



- 至飯煮好的剩餘時間為參考時間。實際的飯煮好的時間會隨室溫、水溫、電壓、水量等而變化。
- 進入燜飯狀態後，將會調整飯煮好的時間。調整的時候，剩餘時間可能會一口氣增加或減少。

設定炊煮項目 WHITE/SUSHI (白米/壽司飯) QUICK (白米快速) BROWN (糙米) LONG GRAIN WHITE (長粒白米)
 QUINOA (藜麥) STEEL CUT OATMEAL (燕麥粥) CAKE (蛋糕)

7 炊飯結束的音樂（蜂鳴器）鳴響，自動進入保溫後，請立刻攪拌米飯

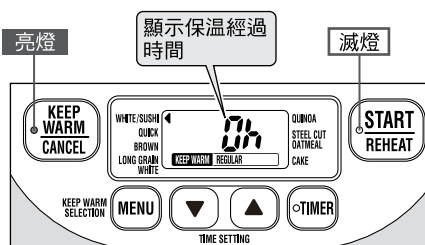
炊飯結束後自動進入保溫。→參閱P.12 “保溫”

炊飯/再加熱燈滅燈，保溫燈亮燈，以1小時(h)為單位顯示保溫經過時間。

進入保溫後，請立刻攪拌米飯。
 攪拌米飯使多餘的水分散發，以減少米飯結塊、發黏、燒焦。

- 攪拌米飯時，請小心燙傷。

- 攪拌米飯時，內鍋有時會轉動，如使用隔熱手套等按住，可防止轉動及內鍋底部（外側）的損傷等。
- 因炊飯條件的不同，有時煮好的米飯底部可能會有淺黃色的鍋巴。
- 炊飯中因為熱對流，有時會使炊煮好的米飯表面呈現凹凸不平。



8 使用結束後按 **KEEP WARM CANCEL**，才可拔下電源插頭、本體插頭

- 請待本體冷卻後再進行清理。
- 請勿用濕的手拿電源插頭、本體插頭。（以避免短路或觸電）
- 僅取出內鍋，保溫並不會取消。請務必按“保溫/取消”鍵。

請注意漿汁溢出。

將水加至“藜麥”、“燕麥粥”的水位時，請勿利用“藜麥”、“燕麥粥”以外的炊煮項目炊飯。利用其他的炊煮項目炊飯可能會造成漿汁溢出。

- “藜麥”、“燕麥粥”炊煮項目不會被記憶，因此要炊煮藜麥、燕麥粥時請每次選擇“藜麥”、“燕麥粥”炊煮項目。

請注意

連續炊飯時或取消保溫並馬上炊飯時，請冷卻30分鐘以上。
 本體或上蓋溫度過高的話，會影響炊飯效果。



建議

想快速冷卻本體或上蓋時，請嘗試使用以下的方法。

- 將冷水加入內鍋，冷卻本體裡面。
- 打開上蓋，取下內蓋組，冷卻散熱板。

提示

- 提示音（音樂、蜂鳴器、靜音）可以互相切換。
 →參閱P.7 “提示的種類及切換方法”

炊飯所需的大約時間

白	米	約51分鐘~1小時
壽	司 飯	約53分鐘~1小時
白	米 快 速	約25分鐘~40分鐘
糙	米	約1小時24分鐘~1小時30分鐘
長	粒 白 米	約53分鐘~1小時4分鐘
藜	麥	約38分鐘~44分鐘
燕	麥 粥	約53分鐘~59分鐘

- 為電壓120V、室溫68°F（20°C）、水溫64.4°F（18°C）的情況。
- 時間為從炊飯開始到進入保溫狀態所需的時間。另外因電壓、室溫、季節、水量等而異。

炊飯

炊煮各種米飯

以“選擇”鍵所設定的炊煮項目進行炊飯

※1 以附屬的量米杯所量的米量。

想炊煮的米飯	使用的米	選擇炊煮項目	水位刻度	炊飯容量(杯數) ^{※1}	特色、建議
白米 ^{※2}	短粒、 中粒白米	WHITE / SUSHI	WHITE	0.5~3	• 以本產品標準硬度(口感)進行炊煮。
壽司飯 ^{※2}	短粒、 中粒白米	WHITE / SUSHI	SUSHI	1~3	• 炊煮好的米飯會比“白米”項目的米飯稍硬。
白米快速 ^{※2}	短粒、 中粒白米	QUICK	WHITE	0.5~3	• 想要快速炊煮白米飯時選擇“白米快速”。有可能煮出的飯會稍硬。
糙米	短粒、 中粒糙米	BROWN	BROWN	0.5~2	• 建議不要加入白米炊煮，否則有時會導致溢出或影響炊飯效果。
長粒白米	長粒白米	LONG GRAIN WHITE	LONG GRAIN WHITE	0.5~3	• 依長粒白米的品種而異，炊煮好的米飯有可能稍硬。→參閱P.19
藜麥	藜麥	QUINOA	QUINOA	0.5~1.5	• 請根據個人喜好調整水量。 喜好爽脆口感時 → 減少水量。 喜好軟糯口感時 → 增加水量。
燕麥粥	燕麥片	STEEL CUT OATMEAL	STEEL CUT OATMEAL	0.5~1.5	• 請根據個人喜好調整水量。 希望增添彈性口感時 → 減少水量。 希望煮出濃稠的粥時 → 增加水量。

※2 以“白米”、“壽司飯”、“白米快速”炊煮時，請勿使用短粒、中粒白米以外的米。
使用長粒白米時，請選擇“長粒白米”炊煮項目。

炊飯

炊煮各種米飯

炊煮“選擇”鍵沒有設定的米飯

※1 以附屬的量米杯所量的米量。

想炊煮的米飯	使用的米	選擇炊煮項目	水位刻度	炊飯容量(杯數) ^{※1}	特色、建議
麥片飯	麥片+ 短粒、 中粒白米	WHITE / SUSHI	WHITE	0.5~3	<ul style="list-style-type: none"> 麥片的比例，請勿超過炊飯量(重量)的20%以上。 (例)煮1杯的量時白米為0.8杯、麥片為0.2杯。
胚芽米	短粒、 中粒胚芽米	WHITE / SUSHI	WHITE	0.5~3	<ul style="list-style-type: none"> 請用手輕輕快速洗米，以免胚芽脫落。 (由於胚芽容易脫落)
發芽米	只有 發芽米， 或是 發芽米+ 短粒、 中粒白米	WHITE / SUSHI	WHITE	0.5~2	<ul style="list-style-type: none"> 請勿使用定時預約炊飯，或將米浸泡30分鐘以上。 根據發芽米種類的不同，有時會造成溢出，或影響炊飯效果。 使用糙米發芽機自製的發芽米進行炊煮時，關於炊飯方法請直接向糙米發芽機的銷售廠商詢問。
分度米	7分糙米	BROWN	BROWN (比糙米的水位刻度 稍微減少些水)	1~2	<ul style="list-style-type: none"> 根據品種和碾米程度的不同，有時會造成溢出，或影響炊飯效果。 → 請增減水量。
	半糙米、 3分糙米	WHITE / SUSHI	WHITE (比白米的水位刻度 稍微多加些水)	1~2	

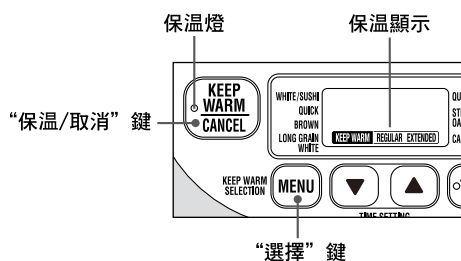
各樣種類的米的炊煮方法，請參閱象印的網頁。www.zojirushi.com/grains

保 溫

標準保溫、睡眠保溫

保溫燈亮燈時按“選擇”鍵，可以選擇“標準保溫”或“睡眠保溫”。

- 下列情形時，即使按“選擇”鍵，也無法進入“睡眠保溫”狀態。此時，蜂鳴器鳴響，自動切換為“標準保溫”。
 - 炊煮項目為“糙米”、“藜麥”、“燕麥粥”時
 - “標準保溫”超過12小時
 - “睡眠保溫”超過4小時
 - 因保溫取消或停電等，內鍋溫度過低時



標準保溫

在稍高的溫度下保溫，可抑制米飯產生味道。

飯煮好後自動進入“標準保溫”狀態，保溫燈亮燈、標準保溫顯示亮燈。



睡眠保溫

在較低的溫度下長時間保溫，可有效防止米飯變乾、變色等。

於“標準保溫”狀態下使用。

1 確認標準保溫顯示處於亮燈狀態



2 按 [MENU] 睡眠保溫顯示亮燈。

- “睡眠保溫”開始後超過8小時，將自動回復“標準保溫”狀態。



從“睡眠保溫”返回“標準保溫”時...

按 [MENU] 返回“標準保溫”，標準保溫顯示亮燈。

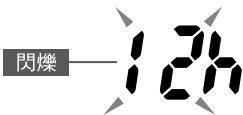


關於保溫時間

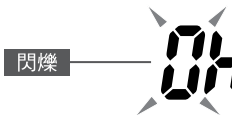
- 請務必遵守下表所記載的保溫時間。
- 「一」的炊煮項目不能選擇“睡眠保溫”。將自動選為“標準保溫”。
- 炊飯結束後，所有炊煮項目皆自動進入保溫，但是“X”的炊煮項目請勿進行保溫。否則可能會造成腐爛或產生異味。

炊煮項目 保溫	白米、壽司飯、 白米快速、長粒白米	藜麥、燕麥粥	糙米、7分糙米	發芽米、 半糙米、 3分糙米
標準保溫	12小時為止	X	12小時為止	12小時為止
睡眠保溫		—	—	X*

- 超過12小時則數字呈現閃爍狀態以告知。請盡早食用。



- “X”的炊煮項目會從“0(h)”開始閃爍以告知。請勿保溫。



※發芽米、半糙米、3分糙米因選擇“白米/壽司飯”為炊煮項目（參閱P.11），以“睡眠保溫”進行保溫時不會從0小時開始閃爍，但炊飯發芽米、半糙米、3分糙米時，請勿使用“睡眠保溫”。

- 蛋糕項目煮不能保溫。

保 溫

標準保溫、睡眠保溫

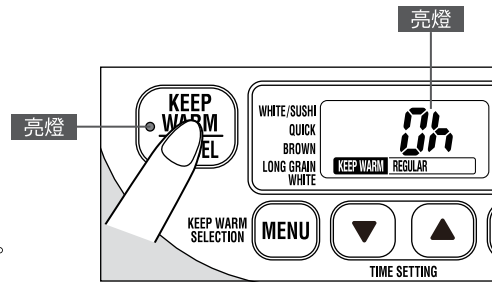
再保溫的方法

■取消保溫後，要再度保溫時



保溫燈亮燈，液晶顯示面板的保溫經過時間返回“0h”。

- 米飯或內鍋的溫度太低時請勿進行再保溫。
若米飯或內鍋的溫度太低時進行再保溫，“0(h)”會閃爍。



發現異味時

- 由於清理不充分、季節或居住環境的室溫、上蓋的開閉、米的種類、洗米方法等原因，容易使雜菌繁殖，有可能產生異味。發現異味時，效果最佳的處理方法是先進行P.18“本體內側”的清理，然後再使用“標準保溫”。或是參閱P.22“有此情況時”提高保溫溫度，效果將更為顯著。

提 示

- 保溫中想知道目前時間時，請按 ▲ 或 ▼ 即可切換顯示。再度按 ▲ 或 ▼ 即可恢復顯示保溫經過時間。

若未恢復至保溫經過時間，下次炊飯後也不會顯示保溫經過時間。保溫經過時間閃爍時不能進行切換。

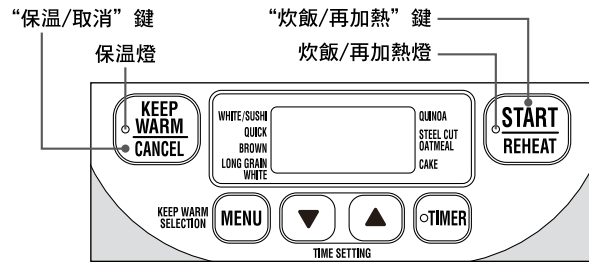
請注意

- 在內鍋保存米飯時，請務必使用保溫功能。

再加熱

保溫中（標準保溫、睡眠保溫）狀態時使用。

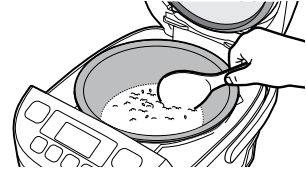
- 加熱處於保溫狀態的米飯，特別是睡眠保溫，因其溫度較低，利用再加熱使米飯溫度提高。
- 僅有保溫燈亮燈時才能再加熱。



1

攪拌並攤平處於保溫狀態的米飯

- 請務必進行攪拌，防止米飯變硬或焦糊。
- 再加熱少量米飯時，按每一碗（約5.5oz./約160g）左右的量灑一大匙水，並充分攪拌米飯後堆集在內鍋的中央，可防止米飯乾燥。
- 攪拌米飯時，請小心燙傷。
- 攪拌米飯時，內鍋有時會轉動，如使用隔熱手套等按住，可防止轉動及內鍋底部（外側）的損傷等。



2

確認保溫燈亮燈，



亮燈

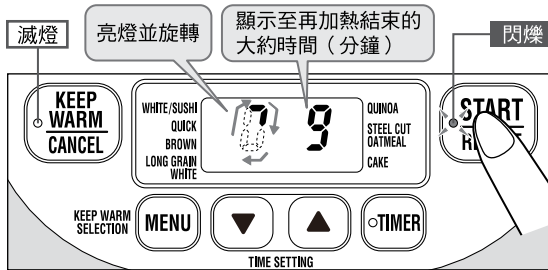


保溫燈沒有亮燈時按下“炊飯/再加熱”鍵會開始炊飯。

音樂響起後，開始再加熱。

保溫燈滅燈，炊飯/再加熱燈閃爍，如圖顯示。

再加熱的大約時間 約7分鐘~9分鐘



約7分鐘~9分鐘後

音樂（蜂鳴器）響起，再加熱結束。
保溫燈亮燈，炊飯/再加熱燈滅燈。

3

攪拌米飯

- 由於鍋底的米飯會稍微變硬，因此要充分攪拌、攤平。
- 攪拌米飯時，請小心燙傷。
- 攪拌米飯時，內鍋有時會轉動，如使用隔熱手套等按住，可防止轉動及內鍋底部（外側）的損傷等。

希望停止再加熱時。



炊飯/再加熱燈滅燈，恢復目前時間的顯示。

希望停止再加熱，恢復保溫狀態時。



炊飯/再加熱燈滅燈，保溫燈亮燈。

以下情況請不要再加熱。

- 白米以外的項目。（會使米飯焦糊、變色）
- 反復進行再加熱。（會使米飯焦糊、乾硬）
- 米飯的量超過“白米”水位刻度2以上時。（不能充分加熱）
- 米飯過於冷卻或內鍋溫度較低時。（會使米飯變焦、產生異味及變硬）

預約炊飯

定時預約炊飯

- 能在希望食用的時間自動將飯煮好。用“⌚①”（預約1）或“⌚②”（預約2）來記憶2個預約炊飯時間。
- 出廠時“預約1”設定為6:00，“預約2”設定為18:00。
- 在定時預約之前，請先將面板顯示的時間調整成目前時間。當時間出現誤差時，則不能在預定時間完成炊飯。→參閱P.7
- 炊飯前的準備請參閱P.8“基本的炊飯方法”1~4項。

1 按 **MENU**，選擇炊煮項目

- “白米快速”、“蛋糕”項目不能使用預約定時。

2 按 **TIMER**，選擇“⌚①”（預約1）或“⌚②”（預約2）

- 顯示“預約1”的設定時間，炊飯/再加熱燈閃爍。
- 如再次按鍵，將顯示“預約2”的設定時間。

3 按 **▲** 或 **▼**，設定希望煮好時間

▲：以10分鐘為單位遞增 **▼**：以10分鐘為單位遞減

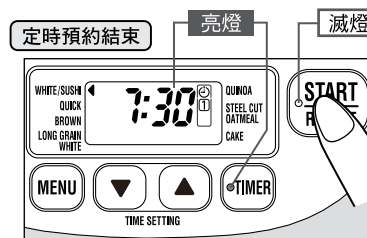
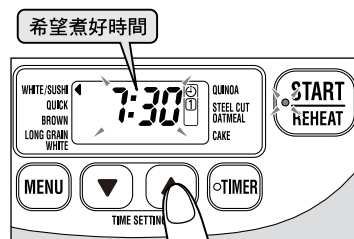
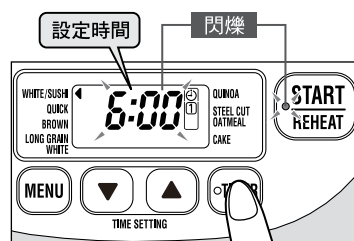
- 按住按鍵不放，則以10分鐘為單位快速遞增/遞減。
- 要預約與前次相同時間時，則不需要調整時鐘。

4 按 **START REHEAT** 音樂（蜂鳴器）響起，定時預約結束。

炊飯/再加熱燈滅燈，設定的希望煮好時間和預約燈亮燈。

- 需按“炊飯/再加熱”鍵，才能完成定時預約功能。
- 在設定的時間炊飯結束。→參閱P.9“基本的炊飯方法7”
- 取消定時預約炊飯時，請按“保溫/取消”鍵。

例 設定預約1為“7:30”時
（以“白米/壽司飯”炊煮項目）



定時預約炊飯的參考時間

白米	1小時15分鐘~13小時
壽司飯	1小時15分鐘~13小時
糙米	1小時45分鐘~13小時
長粒白米	1小時25分鐘~13小時
藜麥	55分鐘~13小時
燕麥粥	1小時15分鐘~13小時

請注意

- 在加入配料和調味料的狀態下，請勿用定時預約炊飯。有時會因配料變質或調味料沈澱而影響炊飯效果。
- 夏季等室溫較高時，為防止白米過度浸泡而引起變質，請儘量設定在13小時以內（藜麥和燕麥粥則為8小時以內）。
- 請勿使用定時預約炊煮發芽米。由於發芽米容易吸收水分，有時會影響炊飯效果。

提示

- 定時預約炊飯時，不顯示所需剩餘炊飯時間。
- 當設定時間不足於定時預約炊飯的參考時間時，蜂鳴器鳴響後，立即開始炊飯，並顯示炊飯結束的時間。
- 室溫、水溫較低時，或因電壓、水量增減等因素，到了預約時間有時飯還沒煮好。
- 使用定時預約炊飯時，米會多吸收水分而煮出的飯稍軟，或因米糠沉澱造成底部微焦。
- 定時預約中想知道目前時間時，請按 **▲** 或 **▼** 即可切換顯示。

蛋糕的作法

●麵糊份量、作法請參閱別冊P.20 “RECIPES”。

1 請在內鍋內側底部及側面均勻塗上一層薄薄的奶油

- 奶油塗法如果不均勻，將導致麵糊容易沾到鍋上。

2 調製蛋糕麵糊

- ※請不要放入泡打粉。過度膨脹可能會使產品發生故障。
- ※低筋麵粉的最大容量為2.1oz./60g份



3 把麵糊倒進步驟1的內鍋裡，推平表面。 其次，去除麵糊內的氣泡

- 去除氣泡時，請用手掌拍打鍋底數次。
請勿將鍋底撞擊廚房台面或堅硬物體，否則會導致鍋底變形，影響蛋糕的成品。

4 將內鍋放入本體中，關上上蓋，按 **MENU**， 選擇“蛋糕”項目

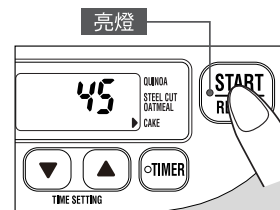
- 按“選擇”鍵，選擇“蛋糕”項目，液晶顯示面板中將顯示烹調時間。
該時間是“蛋糕”項目的最初顯示時間，請按 **▲** 或 **▼** 進行變更。

最初顯示時間	可設定的時間範圍
45分鐘	1分鐘~80分鐘

5 按 **START REHEAT**

炊飯/再加熱燈亮燈，烹調開始的音樂（蜂鳴器）鳴響。
顯示剩餘烹調時間。

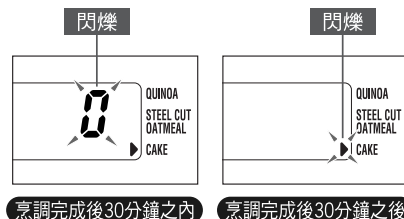
- 烹調中想知道目前時間時，請按 **▲** 或 **▼**。



6 烹調完成的音樂（蜂鳴器）鳴響，烹調完成。

按 **KEEP WARM CANCEL**，將蛋糕從鍋中取出

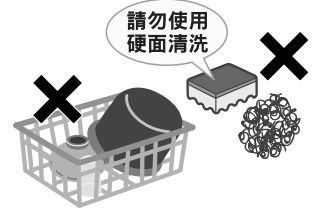
- 烹調完成後請立刻取出蛋糕。
如不及時取出，可能會沾到鍋上。
- 烹調完成後請務必按“保溫/取消”鍵。如不按“保溫/取消”鍵，則蜂鳴器將每隔30分鐘鳴響一次，提醒您取出蛋糕。
- 如果蛋糕尚未烤熟，請重覆操作步驟4以下的操作程序，延長烹調時間。
- 製作蛋糕後如鍋內留有蛋糕味，請參閱P.17的“異味清理”，去除異味。
- 烹調完成時本體內側溫度相當高，取出蛋糕時請務必小心。



清理

●每次炊飯、保溫後，請進行清理。

- 請務必從電源插座拔下電源插頭，待本體和內鍋冷卻後再進行。
- 請勿使用信那水（松香水）、去污粉、含研磨劑的清潔劑、漂白劑、去污刷（尼龍、金屬等）、魔術海綿（三聚氰胺）、海綿的尼龍面等。（否則會導致表面損傷、變色、破裂、劣化或腐蝕。）
- 請勿放入洗碗機或烘碗機。（否則會導致損傷、變形、變色。）
- 清理後，請正確安裝內蓋組及蒸氣口蓋。



本體外側

用擰乾水分的軟布擦拭。

- 使用化學擦拭布時，請不要用力擦拭和長時間的接觸。（否則會導致表面損傷、變色、破裂、劣化或腐蝕。）

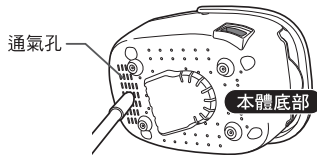
上蓋開閉鈕

上蓋開閉鈕周圍附有飯粒或米粒等異物時，請務必使用竹籤等清除乾淨。

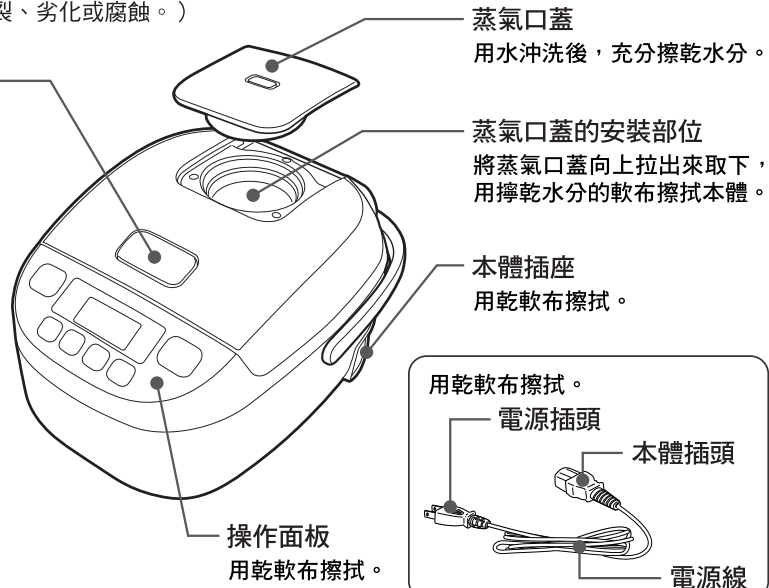
- 有時會導致上蓋打不開。

通氣孔

利用吸塵器清理（約每個月一次）

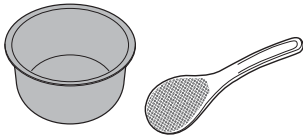


- 若將沾附灰塵等放置不理照常使用，會引起本體內部的溫度異常上昇，導致故障。



內鍋（→參閱P.5）、飯匙

使用中性洗滌劑（洗碗精）和柔軟海棉等清洗



- 請勿使用研磨粉、金屬刷、尼龍刷等清洗。
- 請輕柔清洗勿敲打或用力磨刷。

量米杯

利用柔軟海棉等清洗

對較髒部位，使用中性洗滌劑（洗碗精）清洗



異味清理

1 清洗後的內鍋中加入水量至“白米”水位刻度1

- 除水以外請勿加入其他洗滌劑（洗碗精等）。

2 關閉上蓋，按 **MENU**，選擇“白米快速”

3 按 **START REHEAT**

4 音樂（蜂鳴器）鳴響，切換成保溫後，

按 **KEEP WARM CANCEL**

5 待本體冷卻後，清理本產品

- 請置於通風良好處，並打開上蓋使其乾燥。

清理 續

本體內側

內蓋組

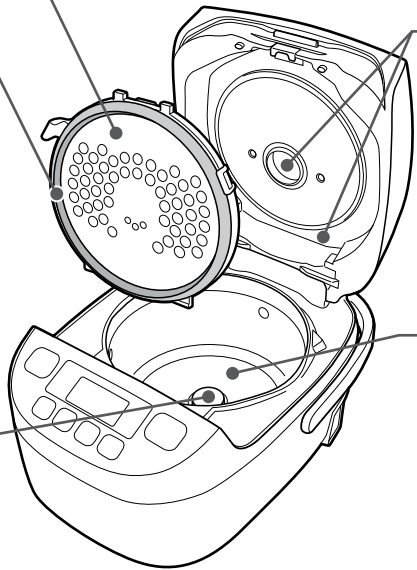
內蓋墊圈

浸泡在溫水或冷水中，以柔軟海棉等清洗，並充分擦乾水分。

- 如有飯粒等異物沾附，會因蒸氣洩漏或米飯乾燥，無法炊煮或保溫美味的米飯，故請清除乾淨。
- 內蓋墊圈不能取下。
- 每次使用後，請務必清洗內蓋組。如污垢殘留不予清洗，或有水分殘留，會導致變為茶色及生鏽。

中心感熱器

用擰乾水分的軟布擦拭。
如有飯粒或米粒等異物嵌入時，請用竹籤等剔除。



上蓋、蒸氣口

請握緊上蓋，用擰乾水分的軟布擦拭。
將上蓋內側沾附的米漿及飯粒擦拭乾淨。

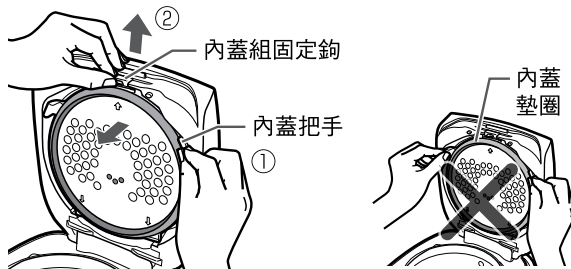
- 請勿使用洗碗精等。
- 如污垢或水分放置不予清洗，會導致變為茶色及生鏽。

加熱板

用軟布浸溫水擰乾後擦拭表面污垢。
(加熱板有飯粒等牢固黏附時，用市售的320號砂紙沾上水輕輕磨磨。)
用竹籤等剔除嵌入的飯粒或米粒等異物。

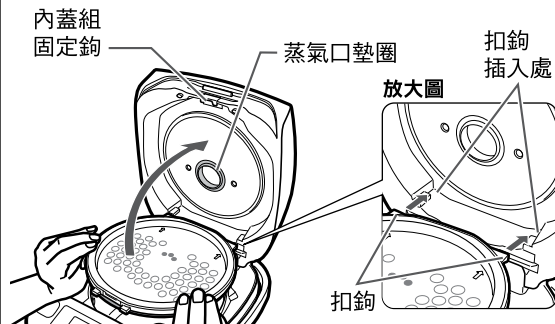
內蓋組的取下、安裝方法

取下方法 用單手按著內蓋把手(①)，同時按壓上推內蓋組固定鉤(②)取下。



- 在沒有按壓上推內蓋組固定鉤時，請不要用力拉扯內蓋把手或內蓋墊圈。否則會導致內蓋組或上蓋故障。

安裝方法 將內蓋組下端兩處的扣鉤插入上蓋的扣鉤插入處，然後按壓內蓋組，直到內蓋組固定鉤發出“卡嚓”聲為止。



關於零件更換、購買

- 損壞時，請更換新的零件（收費）。
- 更換時，請確認好產品的型號及零件名稱後，洽詢經銷店或象印客戶服務中心購買。

象印客戶服務中心
1-800-733-6270
www.zojirushi.com

零件名稱	零件號碼
內蓋組	C207-GR
內鍋	B506-6B
飯匙	BE243033L-00
量米杯	615784-00

認為故障時

●委託修理前，請檢查以下項目。

現象		需檢查項目
炊 飯	米飯過硬或過軟	<ul style="list-style-type: none"> ●根據喜好，將水量調整在離水位刻度的1~2mm左右。 ●在傾斜的場所增減水量時，水量容易過多或過少，導致米飯的軟硬度變化。 ●因品種、產地、保存日期（新米和舊米）等不同，米飯的軟硬度會有變化。 ●因室溫、水溫等不同，米飯的軟硬度會有變化。 ●使用定時預約炊飯時，米飯有時會變得稍軟。 ●若以“白米快速”炊煮項目炊飯，可能會使米飯發黏或變硬。 →請以“白米/壽司飯”炊煮項目試試。 ●內鍋是否變形？ ●是否洗米不夠充分而使米糠殘留？ ●是否將煮好的飯充分攪拌？→請將煮好的飯充分攪拌。 ●內鍋外側、本體內側、內蓋組和蒸氣口蓋上是否沾附了水分和異物？ →請擦拭乾淨。 ●“長粒白米”有可能炊煮成稍硬的米飯。 →炊煮好的米飯稍硬時，請加少許水使水量高於水位刻度（1/2格刻度以內）進行炊飯。 但水量過多時，可能會造成炊飯中米漿溢出。
	米飯過於焦糊	<ul style="list-style-type: none"> ●是否內鍋外側、本體內側、中心感熱器及加熱板沾附飯粒及米粒等異物？ ●長時間浸泡在水中，或定時預約炊飯，會使米糠沉澱在底部而容易燒焦。 ●是否洗米不夠充分而使米糠殘留？ ●內鍋是否變形？
	炊煮好的米飯表面呈現凹凸不平	<ul style="list-style-type: none"> ●炊飯中因為熱對流，有時會使炊煮好的米飯表面呈現凹凸不平。 ●內蓋組是否變形？ ●內鍋是否變形？
	炊飯中米漿溢出	<ul style="list-style-type: none"> ●炊煮項目或水量是否正確？→參閱P.10 尤其是“藜麥”、“燕麥粥”炊煮項目容易使漿汁溢出，請注意避免弄錯。 →參閱P.9“請注意漿汁溢出。” ●是否忘了安裝蒸氣口蓋？ ●是否洗米不夠充分而使米糠殘留？ ●內鍋是否變形？
	不能炊飯 操作鍵失靈	<ul style="list-style-type: none"> ●電源插頭是否有插進電源插座裡？ ●本體插頭是否有確實插進本體插座裡？ ●是否在液晶顯示面板上顯示有“E01”、“E02”等？→參閱P.22 ●保溫燈是否亮燈？ →請按“保溫/取消”鍵後再次按“炊飯/再加熱”鍵。
	蒸氣從上蓋與本體之間洩漏	<ul style="list-style-type: none"> ●請檢查內蓋組是否因摔落等而變形，或內蓋墊圈是否斷裂。 ●內蓋墊圈有無髒污？→髒污時請清理乾淨。 ●內鍋是否變形？
炊飯、保溫	炊飯及保溫中發出聲音	<ul style="list-style-type: none"> ●“卡嚓”“卡嚓”的聲音是微電腦啟動，調節火力的聲音。 ●鍋內有水滴時可能會發出“啪嗒啪嗒”較大的聲音。 →請擦去鍋內的水滴或異物後再放入本體。
	不能進行再加熱	<ul style="list-style-type: none"> ●保溫燈是否滅燈？→參閱P.14

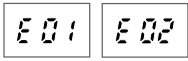
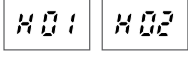


認為故障時 續

現象	需檢查項目
保溫 在保溫中： 米飯有異味、發黏 在保溫中： 米飯變黃、變乾 不顯示保溫經過時間 無法進行“睡眠保溫” 保溫經過時間閃爍	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否將飯匙放在鍋內進行保溫？ ● 是否將冷飯重新加熱進行保溫？ ● 是否將煮好的飯充分攪拌？ → 請將煮好的飯充分攪拌。 ● 是否洗米不夠充分而使米糠殘留？ ● 炊煮什錦飯等後，有時會殘留異味。 → 請仔細清洗內鍋，請按照“異味清理”進行清理。 → 參閱P.17 ● 將米飯保存於內鍋中時，是否沒有使用保溫功能就這樣放置？ → 如不使用保溫功能，將米飯放置於內鍋中，會導致米飯產生異味。 → 參閱P.6 ● 是否在炊飯、保溫後每次都有清理？ → 由於清理不充分、季節或使用環境的室溫、上蓋的關閉、米的種類、洗米方法等原因，容易使雜菌繁殖，有可能產生異味。發現異味時，效果最佳的處理方法是先進行P.18“本體內側”的清理，然後再使用P.12“標準保溫”。此外，參考P.22“有此情況時”提高保溫溫度，則效果更佳。
	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否對少量米飯進行保溫？ ● 是否超過了12小時以上的保溫？ ● 因米及水的種類不同，有時煮好後的飯看上去發黃。 ● 發現米飯變色或乾燥時，參考P.22“有此情況時”降低保溫溫度，則效果更佳。
	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否顯示目前時間？ → 請按“調整時間”鍵，切換顯示時間。 → 參閱P.13“提示”
	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否選擇了無法進行“睡眠保溫”的炊煮項目？ → 參閱P.12 ● 保溫經過時間是否超過12小時？ → 保溫經過時間超過12小時以上，將無法進行“睡眠保溫”。 ● 是否將冷飯重新加熱進行保溫？ → 內鍋溫度過低時，將無法進行“睡眠保溫”。
	<ul style="list-style-type: none"> ● 米飯溫度太低時，或保溫時間超過12小時則保溫經過時間閃爍。 (隨炊煮項目而有所不同) → 參閱P.12
蛋糕 蛋糕烤不熟 不膨鬆 蛋糕過度膨鬆	<ul style="list-style-type: none"> ● 蛋糕烹調時間是否過短？ → 請依照別冊P.20“RECIPES”的烹調時間製作。如果還是烤不熟，則請用▲或▼調整或延長烹調時間。 → 參閱P.16 ● 蛋白是否沒有充分打發？ → 蛋白沒有充分打發可能導致蛋糕烤不熟或不膨鬆。蛋白請打發到挑起時尖端挺立為止。 ● 蛋白是否過度打發導致分離？ → 蛋白分離可能導致蛋糕烤不熟或不膨鬆。蛋白只需要打發到挑起時挺立即可。 ● 材料計量是否正確？ → 如果沒有正確計量材料，可能導致蛋糕烤不熟或不膨鬆。 ● 加入低筋麵粉時是否過度攪拌(打稠)？ → 過度攪拌可能導致蛋糕烤不熟或不膨鬆。 ● 製作加料蛋糕時，是否加入配料過多？ → 加入過多配料可能會影響蛋糕的成品。 ● 是否加入的麵糊過多？ → 請依照別冊P.20“RECIPES”加入適當分量的麵糊，麵糊過多可能導致蛋糕烤不熟。 ● 是否麵糊調好後立刻烘烤？ → 麵糊調好後如果不立刻使用，氣泡將消失而難以膨漲。麵糊調好後請立刻使用。 ● 麵糊倒入內鍋裡後，如果拍打鍋底次數過多，將導致蛋糕難以膨漲，請輕拍數次即可。 ● 內鍋是否變形？ → 內鍋變形可能導致蛋糕嚴重烤焦或烤不熟。
	<ul style="list-style-type: none"> ● 烹調時是否在麵糊裡加入發酵粉或小蘇打等？ → 添加小蘇打等將導致蛋糕過度膨鬆，進而導致本電子鍋故障。

認為故障時 續

現象	需檢查項目	
蛋糕	蛋糕沾到內鍋上	<ul style="list-style-type: none"> ●是否忘了在內鍋內側塗上奶油？ →不塗奶油將導致蛋糕容易沾到內鍋上。（在內鍋裡塗上奶油後再倒進麵糊，將使蛋糕烤好後容易取出。） ●內鍋是否變形？ →內鍋變形可能導致蛋糕嚴重烤焦或烤不熟。
	蛋糕坍塌	<ul style="list-style-type: none"> ●剛做好的蛋糕容易坍塌，從鍋裡取出時請留意。
	蛋糕烤焦	<ul style="list-style-type: none"> ●內鍋是否變形？ →內鍋變形可能導致蛋糕嚴重烤焦或烤不熟。 ●蛋糕烹調時間是否過長？ →請依照別冊P.20“RECIPES”的烹調時間製作。以此設定仍無法將蛋糕烤好時，則請用▲或▼縮短烹調時間。→參閱P.16
<ul style="list-style-type: none"> ●內鍋裡只能倒進麵糊，請勿使用蛋糕模或鋪上烤模紙。 →可能導致蛋糕烤焦、防沾塗層剝落或蛋糕烤不熟。 		
預約	預約後立即開始炊飯	<ul style="list-style-type: none"> ●目前時間是否與面板顯示時間一致？→時間以24小時表示。請再次核對調整。 ●當設定時間不足於定時預約炊飯的參考時間時，則立即開始炊飯。
	到了預約時間飯沒煮好	<ul style="list-style-type: none"> ●目前時間是否與面板顯示時間一致？→時間以24小時表示。請再次核對調整。 ●室溫、水溫較低時，或因電壓、水量增減等因素，有時到了預約時間飯還沒煮好。
	不能預約	<ul style="list-style-type: none"> ●在操作定時預約炊飯的最後，是否按了“炊飯/再加熱”鍵？ →需按“炊飯/再加熱”鍵，才能完成定時預約功能。 ●“7:00”是否閃爍？→不進行時間調整則將無法接受預約。→參閱P.7 ●是否選擇了不能使用定時預約炊飯的炊煮項目？ →“白米快速”、“蛋糕”項目不能使用定時預約炊飯。
其他	上蓋無法打開	<ul style="list-style-type: none"> ●按壓上蓋開閉鈕的邊緣時，上蓋可能不易打開。請按壓上蓋開閉鈕的中央部位。
	上蓋無法關閉	<ul style="list-style-type: none"> ●內蓋組是否有正確安裝？
	炊飯中上蓋開啟	<ul style="list-style-type: none"> ●上蓋是否有確實關閉？→請確實壓住上蓋直至發出“卡嗒”的聲音。
	不小心直接把米或水放入本體內部了	<ul style="list-style-type: none"> ●未使用內鍋而直接把米或水放入本體內部時，會造成故障，請洽詢經銷店或象印客戶服務中心。
	有塑膠等樹脂的異味	<ul style="list-style-type: none"> ●剛開始使用時，可能會有塑膠等樹脂的異味，但會隨著使用次數增加而逐漸消失。若介意異味時，請嘗試P.17的“異味清理”。
	發生停電時	<ul style="list-style-type: none"> ●炊飯並同時使用電熱水瓶燒開水或同時使用微波爐時，有時會超過額定電流，導致總電源開關跳電。 →電子鍋請使用單獨的電源插座。復電後，如停電時間未滿10分鐘則開始繼續炊飯。
	上蓋內側及內蓋組附著猶如銹斑的茶色髒污	<ul style="list-style-type: none"> ●因有時會沾附米漿等髒污，請進行清理。→參閱P.18

出現此現象時

顯示	需檢查項目
	<ul style="list-style-type: none"> ●是故障。 →請聯絡經銷店或象印客戶服務中心。
	<ul style="list-style-type: none"> ●上蓋感熱器、中心感熱器處於高溫。 →請按“保溫/取消”鍵，並打開上蓋，冷卻30分鐘以上。 (小心燙傷) →要快速冷卻時 →參閱P.9 “建議”
 顯示消失	<ul style="list-style-type: none"> ●電源插頭是否從插座上鬆脫？或者，本體插頭是否從本體插座上鬆脫？ →沒有插入插頭時無法顯示。
插入插頭時  閃爍	<ul style="list-style-type: none"> ●內藏的鋰電池用盡。 從插座拔下電源插頭，或從本體插座拔下本體插頭後，顯示和記憶（目前時間、炊煮項目、保溫狀態）將消失，但插入插頭，並重新調整時間後，仍可正常使用。 如在 7:00 閃爍的狀態下進行炊飯，則炊飯中不顯示目前時間。 →更換時，請聯絡象印客戶服務中心。需要付費更換新的鋰電池。
顯示異常	<ul style="list-style-type: none"> ●請拔下插頭，重新再次插入電源插座。 (若顯示 7:00 閃爍時，請重新調整時間。) →參閱P.7

有此情況時

發現米飯有異味、變色、乾燥時…

變更保溫溫度

隨使用地區或環境可能使保溫溫度降低，造成米飯產生異味。或使保溫溫度提高，造成米飯變色或乾燥。發現米飯有異味、變色、乾燥時，請試試下列的保溫溫度設定變更。

- “標準保溫”和“睡眠保溫”同時被變更。

保溫溫度的設定變更方法

1 將內鍋放入本體中，並插入插頭



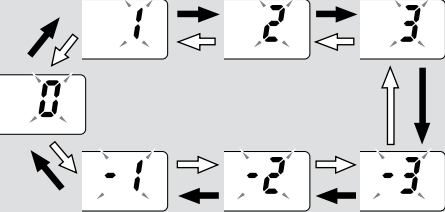
2 按“保溫/取消”鍵3秒鐘以上




3 按▲或▼設定溫度

按▲往➡的方向移動，按▼則往➡的方向移動。

發現米飯有異味時，請選擇“1”~“3”以提高保溫溫度。



發現變色或乾燥時，請選擇“-1”~“-3”以降低保溫溫度。

4 按“選擇”鍵




提示

- 炊飯中、再加熱中、標準保溫中、睡眠保溫中、定時預約炊飯中不能變更設定。
- 無法順利操作時，請從步驟**1**再一次重新開始。
- 變更後的設定，即使由插座拔下插頭仍舊記錄著。
- 設定途中若停止15秒鐘以上沒有操作時，則恢復為時間顯示，但設定並未更改。

變更保溫溫度的設定後仍無法改善時，請恢復為原來的設定以免造成變色、乾燥或異味。

規格

型 號		NL-BAC05	
※1 炊飯容量 (約L) 「 」 內 為 杯 數	白 米 (短粒、中粒白米)	0.09~0.54	[0.5~3]
	壽 司 飯 (短粒、中粒白米)	0.18~0.54	[1~3]
	白 米 快 速 (短粒、中粒白米)	0.09~0.54	[0.5~3]
	糙 米 (短粒、中粒糙米)	0.09~0.36	[0.5~2]
	長 粒 白 米 (長粒白米)	0.09~0.54	[0.5~3]
	藜 麥	0.09~0.27	[0.5~1.5]
	燕 麥 粥	0.09~0.27	[0.5~1.5]
	蛋 糕	低筋麵粉 2.1oz./60g份	
電 源		交流 120V 60Hz	
額 定 電 量		500W	
平 均 保 溫 時 消 耗 電 量		24W	
炊 飯 方 式		直接加熱式	
電 源 線 長 度		3'7" (1.1m)	
外 形 尺 寸	< 約inch >	寬9- ³ / ₈ ×深12- ⁷ / ₈ ×高7- ⁷ / ₈ (14- ³ / ₈ ※2)	
	< 約cm >	寬23.5×深32.5×高19.5 (36.5※2)	
重 量		約6lbs. (約2.7kg)	

- 平均保溫時消耗電量是室溫68°F (20°C)、最大炊飯容量的數值。
- 在特定地區 (高山、嚴寒地帶)，功能可能無法正常運作，請盡量避免在此類地區使用。
- 本商品不能在電源電壓或電源頻率相異的地區使用。

※1 以附屬的量米杯所量的米量。

※2 為上蓋打開時的高度。

안전상의 주의

안전을 위하여 필히 지켜주십시오

사용자 또는 주위 사람에 대한 위험, 재산피해를 미연에 방지하기 위하여 반드시 지켜주셔야 할 사항을 설명하고 있습니다.

■ 잘못 사용하면 발생할 수 있는 위험과 손해 정도를 다음 구분으로 설명합니다.



경고

사망이나 중상을 초래할 우려가 있는 내용입니다.



주의

경상 또는 가욕, 화재 등에 손해를 초래할 우려가 있는 내용입니다.

■ 꼭 지켜주셔야 할 내용을 다음 구분으로 설명합니다.



해서는 안되는 「금지」 내용입니다.



실행하여야 하는 「지시」 내용입니다.

경고



개조하지 마십시오. 또한 기술자 이외의 사람은 절대로 분해하거나 수리하지 마십시오.

화재, 감전, 부상의 원인이 됩니다. 수리는 조지루시 고객센터서비스센터로 상담해 주시기 바랍니다.



증기구에 손이나 얼굴을 가까이 대지 마십시오.

화상을 입을 수 있습니다. 특히 영유아가 만지지 않도록 주의하십시오.



젖은 손으로 전원플러그를 잡고 빼거나 꽂지 마십시오.

감전되거나 다칠 수 있습니다.



물에 담그거나 물이 닿지 않도록 하십시오. 본체 내부에도 물을 넣지 마십시오.

합선이나 감전의 원인이 됩니다.

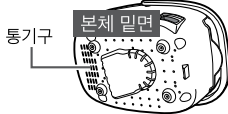
플러그 접속부 · 전원플러그 · 전원코드 · 본체플러그를 액체에 담그거나 액체를 뿌리지 마십시오.

합선이나 감전의 원인이 됩니다.



본체 밑면의 통기구나 틈새에 핀이나 철사 및 금속물 등의 이물질이 묻지 마십시오.

감전 또는 이상작동 등으로 부상의 원인이 될 수 있습니다.



어린이 혼자 사용하게 하거나 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마십시오.

화상, 감전, 부상을 입을 수 있습니다.

취사 중에는 절대로 겉뚜껑을 열거나 이동시키지 마십시오.

화상을 입을 수 있습니다.

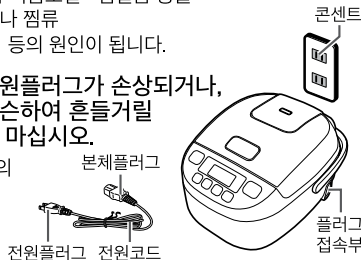
사용설명서에 기재되어 있는 취사, 보온, 케이크 메뉴 이외의 용도로 사용하지 마십시오.

- 음식재료를 봉지에 넣어 가열하는 요리
- 쿠킹시트 · 알루미늄호일 · 랩필름 등을 사용하는 요리나 찜류

증기 배출구 막힘 등의 원인이 됩니다.

전원코드와 전원플러그가 손상되거나, 콘센트부가 느슨하여 흔들거릴 때는 사용하지 마십시오.

감전, 합선, 발화의 원인이 됩니다.



전원코드를 손상시키지 마십시오.

무리하게 꺾거나 잡아 당기거나 비틀거나 접거나 고온부 표면이나 무거운 것을 올려 놓거나 좁은 틈에 끼우거나 끼우거나 가공하지 않도록 하십시오. 파손된 전원코드는 화재나 감전의 원인이 됩니다.

교류 120V 이외에는 사용하지 마십시오.

화재나 감전의 원인이 됩니다.

전원플러그에 증기가 닿지 않도록 하십시오.

콘센트에 꽂은 전원플러그에 증기가 닿으면 합선 · 발화의 원인이 됩니다. 슬라이드식 테이블에서 사용할 경우, 전원플러그에 증기가 닿지 않도록 하십시오.



전원플러그는 콘센트의 깊숙이까지 확실하게 꽂으십시오.

감전, 합선, 발연, 발화의 원인이 됩니다.

반드시 정격 15A 이상의 콘센트를 단독으로 사용해 주십시오.

여러 제품과 함께 콘센트를 사용하면 분기 콘센트부가 이상 발열되어 화재를 일으킬 수 있습니다.

전원플러그의 날끝 또는 부착면에 먼지나 이물질이 묻었을 경우 닦아 주십시오.

화재의 원인이 될 수 있습니다.

다음과 같은 이상, 고장 증상의 발견 시 즉시 사용을 중지해 주십시오.

그대로 사용하면 발연, 발화, 감전 및 부상의 우려가 있습니다.

< 이상 · 고장의 예 >

- 전원플러그 · 전원코드 · 본체플러그가 상당히 뜨거워진다.
- 전원코드에 손상이 생겼거나 만졌을 때 전류가 잘 흐르지 않는다.
- 본체가 변형되었거나 심하게 뜨겁다.
- 본체에서 연기가 나거나 탄 냄새가 난다.
- 본체의 일부가 갈라졌거나 느슨함이나 흔들림이 있다. 등

이와 같은 경우에는 바로 전원플러그를 빼고 구입하신 판매점 또는 조지루시 고객센터로 반드시 점검, 수리를 의뢰하시기 바랍니다.

이 제품은 안전에 대한 책임자의 지도 관리 및 지시 없이 한 신체가 부자유하거나 감각 및 지적 능력이 낮은 사람, 또한 제품 취급의 경험 및 지식이 부족한 사람(어린이를 포함)의 사용을 금하고 있습니다. 어린이가 본 제품을 가지고 장난치지 않도록 유의해서 지도 관리해 주십시오.

● 구입하신 상품과 이 사용설명서에 사용된 삽화는 차이가 있을 수 있습니다.

안전상의 주의

안전을 위하여 필히 지켜주십시오

! 주의



사용 중이나 사용 직후에 고온부에 손을 대지 마십시오.

걸뚜껑을 열 때는 증기에, 밥을 섞을 때에는 손이 내솅에 닿지 않게 주의 하십시오.

화상의 원인이 됩니다.

특히 내솅뚜껑 세트, 내솅, 가열판 등의 금속부



하중강도가 부족한 슬라이드식 테이블이나 다용도 선반 위에서는 사용하지 마십시오.

슬라이드식 테이블이 파손되고 밥솅이 떨어져 부상이나 화상의 원인이 됩니다. 하중강도는 26lbs. (12kg)이상의 것을 사용해 주십시오.

본체 밑면의 통기구를 막을 수 있는 장소(종이, 헝겂, 카펃, 비닐봉지, 알루미늄박 등의 위)에서 사용하지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.

전용 전원코드 이외에는 사용하지 마십시오. 전원코드를 다른 기기에 사용하지 마십시오.

고장·발화의 우려가 있습니다.



본체를 운반할 때에는 뚜껑 고정 버튼이 눌리지 않게 하십시오.

걸뚜껑이 열리면 화상이나 다칠 위험이 있습니다.

물이 접촉되는 곳이나 화기에 가까운 곳에서는 사용하지 마십시오.

감전·누전, 또는 변형의 원인이 됩니다.

전용 내솅 이외는 사용하지 마십시오.

내솅이 과열되거나 이상작동의 원인이 됩니다.

벽이나 가구 가까이에서 사용하지 마십시오.

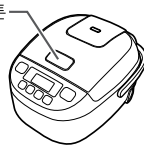
부엌용 선반 등에서 사용할 때는 증기가 차지 않도록 하십시오.

증기 또는 열로 벽이나 가구를 손상시키거나 변색, 변형의 원인이 됩니다.

불안정한 장소나 열에 약한 깔개 위에서는 사용하지 마십시오.

화재나 부상의 원인이 될 수 있습니다.

뚜껑 고정 버튼



사용 시 외에는 전원플러그를 콘센트에서 빼 주십시오.

다치거나 화상 또는 절연열화에 의한 감전, 누전 또는 화재의 원인이 됩니다.



손질은 식은 후에 하십시오.

고온부에 닿으면 화상의 위험이 있습니다.

전원플러그를 뺄 때에는 전원코드를 잡지 말고 반드시 선단의 전원플러그를 잡고 빼십시오.

감전이나 화상, 발화의 원인이 됩니다.

본체플러그는 끝까지 확실하게 꽂으십시오.

감전·합선·발화·발연의 원인이 됩니다.

전원플러그·전원코드·본체플러그가 파손된 경우에는 제조자 또는 대리점에서 구입할 수 있는 특별 제조된 전원플러그·전원코드·본체플러그 또는 조립품과 교환할 것.

요망사항

사용 후는 반드시 「보온/취소」 버튼을 눌러 보온을 취소하십시오.

내솅을 꺼내도 보온은 취소되지 않습니다.

본체(특히 증기구)에는 행주 등을 덮어 두지 마십시오.

본체나 걸뚜껑의 변형, 변색의 원인이 됩니다.

내솅에 상처를 내거나 떨어뜨리거나 변형시키지 마십시오.

취사가 잘 되지 않을 수 있습니다.

내솅 바깥면, 본체 내부, 온도감지기, 가열판에 쌀이나 다른 이물질이 붙어 있는 채로 사용하지 마십시오.

밥이 늘어 붙는 등 취사가 잘 되지 않을 수 있습니다.

내솅이 빈 상태에서 취사하지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.

물을 끼얹거나 수분이 있는 물건 위에 놓지 마십시오.

감전이나 고장의 원인이 됩니다.

직사광선이 닿는 곳에서 사용하지 마십시오.

변색될 우려가 있습니다.

다른 전자제품에 증기가 닿을 우려가 있는 장소에서는 사용하지 마십시오.

증기에 의해 전자제품의 화재, 고장, 변색, 변형의 원인이 됩니다.

본체를 운반할 때는 반드시 운반손잡이를 잡고 운반한다.

또한, 본체가 기울지 않도록 한다.

내용물에 따라서는 흘러 나올 수 있습니다.

본체와 본체 주변을 항상 청결하게 유지하며 사용한다.

기능, 성능을 유지하기 위해 본체에는 통기구가 설치되어 있습니다만, 이 구멍에서 먼지나 벌레가 들어가면 고장의 원인이 됩니다. 또한 벌레 등이 들어가 고장이 났을 경우에는 유상으로 수리하게 됩니다.

IH 조리기·IH 쿠킹히터 등의 기기 위에서 사용하지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.

본 제품은 일반가정용도 및 이하와 같은 용도로 사용하십시오.

· 상점, 사무실 또는 그 외 작업환경에 있는 직원(종업원)용
· 키친에서 사용하십시오.

※단, 불특정다수에 의한 장시간의 사용용도로서는 사용하지 마십시오.

· 호텔·모텔·그 외 숙박시설 등.

각 부분의 명칭과 취급방법

증기구 캡

- 증기구 캡은 확실히 부착하여 주십시오.
- 취사 중 또는 취사 직후에는 증기구 캡이 고온이 되므로 주의하여 주십시오.

증기구

- 취사 시 증기가 나와 고온이 되므로 주의하여 주십시오.

증기구 캡 부착 부분

뚜껑 고정 버튼

겉뚜껑을 열 때에 누릅니다.

리튬전지에 대하여

전원플러그를 뺀 상태에서
현재 시간이나 메뉴 등을
기억하기 위해 리튬전지가
내장되어 있습니다.
리튬전지는 사용함에 따라
소모됩니다. → P.44

통기구

(본체 밑면 앞쪽)

겉뚜껑 닫는 방법

겉뚜껑은 「찰칵」
하는 소리가 날
때까지 확실하게
눌러서 닫습니다.

- 정확하게 닫혀 있지 않은 경우에는 취사 중이나 보온 중에 겉뚜껑이 열릴 우려가 있습니다.

앞쪽 중앙부를
눌러 주십시오

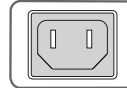


운반손잡이

운반 시 사용합니다.

플러그 접속부

본체플러그를 꽂는다.



전원 플러그

본체플러그

본체에 꽂음.



결속끈

전원코드

- 사용 시에는 전원코드를 묶은 결속끈을 풀어 주십시오.

- 전원코드는 묶어서 사용하지 마십시오. (전원코드가 뜨거워지거나 고장의 원인이 됩니다.)

조작부

- 조작버튼을 확실히 눌러 주십시오.
- 알람음의 변화나 「취사/재가열」 버튼, 「보온/취소」 버튼 중앙의 (●, —) 점자는 시각 장애인을 위한 것입니다.

표시부

- 표시부를 천 등으로 문지르면 검은 선이 나올 경우가 있습니다만 고장은 아닙니다. (정전기에 의한 현상으로 잠시 후 원래 상태로 돌아옵니다.)

실제 사용 중에는 이러한 표시는
나오지 않습니다.

「보온/취소」 버튼

- 재보온을 할 때 사용합니다. → P.35
- 선택한 기능을 취소하거나 작동 중인 기능을 중지할 때 사용합니다.

보온 램프

「메뉴」 버튼

- 메뉴를 선택할 때 사용합니다. → P.30
- 보온 중에 「표준보온」 및 「취침보온」을 선택할 때 사용합니다. → P.34

취사/재가열 램프

「취사/재가열」 버튼
취사 및 재가열을 할 때
사용합니다.

예약 램프

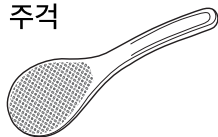
「예약」 버튼
타이머 예약 취사를 할 때
사용합니다. → P.37

「시간맞추기」 버튼

- 현재 시간을 맞출 때 사용합니다. → P.29
- 타이머 예약 취사의 예약시간을 설정할 때 사용합니다. → P.37

부속품

주걱



계량컵



(1 컵 = 약 6.1oz. / 약 180mL)

각 부분의 명칭과 취급방법

내솥뚜껑 세트 고정구

내솥뚜껑 세트를 빼거나 끼울 때 사용합니다.

- 손질 후에는 내솥뚜껑 세트를 반드시 끼워주십시오. → P.40

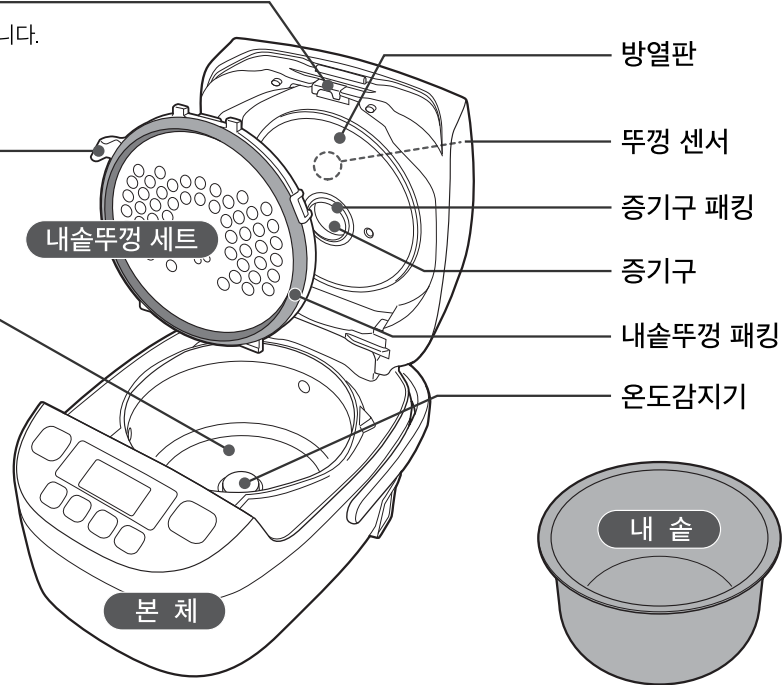
내솥뚜껑 손잡이

(좌, 우에 있습니다.)

내솥뚜껑 세트를 잡을 때 사용합니다.

가열판

- 가열판과 내솥 사이에 보호 종이 깔려 있습니다. 처음 사용하기 전에 제거해 주십시오.



내솥에 대하여

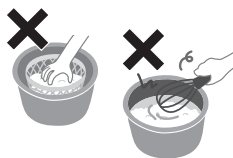
오래 사용할 수 있도록 이하의 주의사항을 지켜주십시오.

내솥 안 (불소코팅)

내솥 안의 불소코팅은 상처가 나면 벗겨질 수 있으므로 신중하게 다루도록 부탁드립니다. 불소코팅의 손상을 막기 위해 이하의 주의사항을 지켜주십시오.



<준비 시>



- 쌀에 섞여있는 이물(돌 등)을 제거하고 난 후 쌀을 씻는다.
- 거품기 등으로 쌀을 씻지 말 것.
- 금속제 소쿠리를 넣어 쌀을 씻지 마십시오.
- 전기보온밥솥 이외의 용도로 사용하지 말 것.

<취사완료 시>



- 내솥 안에 식초를 섞지 말 것. (초밥 등)
- 금속제 국자를 사용하지 마십시오. (취노아·스틸컷·오토밀 등)
- 주걱 등으로 충격을 가하지 마십시오. (그릇에 담을 때 등)

<손질 시> → P.39

- 숟가락이나 그릇은 넣지 마십시오.
- 식기세척건조기·식기건조기에 넣지 마십시오.
- 조미료를 사용한 경우에는 바로 씻으십시오.
- 스펀지 등 부드러운 형겅으로 씻어줍니다.



- 신나·연마분·연마제가 포함된 세제·표백제·수세미류(나일론·금속제 등)·멜라민 스펀지·스폰지의 나일론 표면 등을 사용하지 마십시오.



내솥 안 불소코팅은 사용에 따라 소모됩니다.

- 열룩이 지거나 벗겨질 수 있으나 성능이나 위생상에 지장은 없습니다. 인체에 무해하며, 취사, 보온을 하는 데 문제 없이 사용할 수 있습니다.
- 벗겨진 불소코팅이 신경 쓰이거나 내솥이 변형된 경우에는 새로 구입할 수 있습니다. → P.40

바깥면

- 열로 인해 변색될 수 있으나 취사 성능에는 영향이 없습니다.
- 바깥면은 감지기와 접촉되는 중요한 부분입니다. 더러움이나 손상에 주의하여 주십시오.

맛있는 밥의 비결

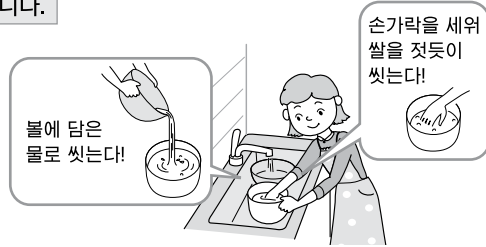
맛있는 취사 요령

● 쌀을 바르게 계량합니다.

반드시 부속 계량컵을 사용하여 윗면을 기준으로 평평하게 맞춥니다. 계량 쌀통이나 시판의 컵은 차이가 나므로 사용하지 마십시오.

● 쌀 씻는 요령. 쌀을 빠르게 씻기 위하여 물을 담은 볼을 준비합니다.

- ① **헹굼**……처음에는 물을 충분히 넣고 크게 2~3번 저어(약 10초 이내) 씻은 후 물은 바로 버립니다. (2번 반복)
 - ② **씻음**……손가락을 세워 쌀을 30번(약 15초) 크게 저어 씻은 다음 물을 충분히 넣고 크게 저어 씻은 물은 바로 버립니다. 이 과정을 2번 반복합니다.
 - ③ **헹굼**……마지막에 물을 충분히 넣고 2번 헹굽니다.
- (①~③를 10분 이내에 끝내도록 한다.)



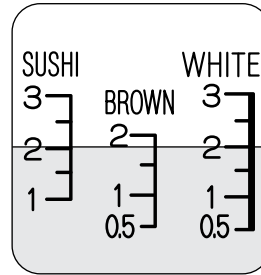
주의! 뜨거운 물(95°F/35°C 이상)을 이용해서 쌀을 씻거나 물의 양을 조절하지 마십시오. 취사가 잘 되지 않을 수 있습니다.

● 쌀의 종류에 따라 물의 양을 조절합니다.

쌀의 종류	배아정미	신미(햅쌀)	묵은쌀
물의 가감량	수위 눈금대로	수위 눈금보다 조금 적게	수위 눈금보다 조금 많게

- 물을 너무 많이 넣으면 증기구에서 끓어 넘칠 수 있습니다.

백미가 2 컵일 때



● 알칼리성이 강한 물은 사용하지 마십시오.

알칼리성이 약한 물(pH9 이하)을 사용해 주십시오. 황색으로 변색되거나 진밥이 됩니다.

● 취사완료되면 즉시 고루 섞어 주십시오.

취사가 완료된 후 즉시 밥을 고루 섞으면 여분의 물기가 없어서 부드럽고 맛있는 밥이 됩니다. 취사가 완료된 후 10분 이내가 기준입니다. 그대로 방치하면 밥이 굳어지거나 질척거리거나 늘어 붙는 경우가 있습니다.

보온 요령

● 내솔 안에서 밥을 보관할 경우에는 반드시 보온 기능을 사용하십시오.

- 본체플러그를 본체에서 분리한 상태나 전원플러그를 분리한 상태 또는 보온을 취소한 상태로 내솔 안에 밥을 보관하면 불쾌한 냄새가 나거나 물방울이 떨어져 밥이 질척거리리는 원인이 됩니다.

● 밥의 건조, 질음, 냄새, 변색을 막기 위하여 다음과 같이 보온하지 마십시오.

- 작은 양의 밥을 장시간 보온
- 12시간 이상 보온
- 추가한 밥의 보온
- 퀴노아 · 스틸컷 오트밀의 보온
- 식은밥의 보온
- 크로켓이나 된장국 등 밥 이외 음식의 보온
- 주걱을 넣은 채 보온
- 별미밥 등 재료나 조미료를 첨가해서 지은 밥의 보온

● 작은 양의 밥은 내솔 중앙에 모은다.

- 보온하는 밥의 양이 적어지면 건조되거나 질척거리기 쉬우므로 내솔 중앙에 모아서 보온해 주십시오.



시계 맞추는 방법

시간이 맞지 않을 경우 다음 순서에 따라 맞추어 주십시오.

- 시계는 24시간 표시입니다.

예: 현재 시간이 15:01인데 14:56로 되어있는 경우

1 ▲ 또는 ▼ 를 눌러서 시간 표시가 깜박이고 있는 동안에 현재 시간으로 맞춥니다.

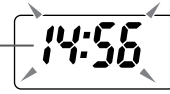
- ▲ : 1분 단위로 진행됩니다.
- ▼ : 1분 단위로 되돌아 갑니다.
- 계속 누르면 10분 단위로 빠르게 진행됩니다.

2 깜박임이 켜짐으로 바뀌면 시간 맞추기가 완료된 것입니다.

현재 시간에 맞춘 후 3초가 지나면 깜박임이 켜짐으로 바뀝니다.

시간 맞추는 중

깜박임

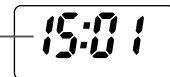


시간 표시가 깜박이고 있는 동안에 누릅니다.



시간맞춤 완료 시

켜짐



- 전원플러그 · 본체플러그를 본체에서 분리하면 시간이 표시되지 않지만, 다시 플러그를 연결하면 현재 시간이 표시됩니다. → P.30 「기본적인 취사 방법 4」 참조
- 시간은 실내 온도에 따라 다소 오차가 생길 수 있습니다.
- 시간이 틀려 있을 때에는 예약한 시간에 취사가 되지 않습니다.
- 취사 중, 재가열 중, 표준보온 중, 취침보온 중, 타이머예약 취사 중에는 시간을 맞출 수 없습니다.

알림의 종류와 변경 방법

본 제품에는 취사 시작 · 타이머 예약 설정 완료 · 취사 완료 등을 멜로디로 알리는 멜로디 알림 기능이 있습니다. 멜로디는 버저 또는 무음으로 변경할 수 있습니다.

알림음의 종류와 시기

알림의 종류는 다음 중에서 선택할 수 있습니다.

알림음의 종류와 용도	멜로디	버저	무음
울리는 시기	제품 표준의 알림음으로 공장 출하 시에 이 설정으로 되어 있음.	멜로디를 버저로 변경하고자 할 때	알림음을 없애고자 할 때
취사(케이크)를 시작할 때	반짝반짝 작은 별		「뽁」
타이머 예약설정 완료 시	반짝반짝 작은 별		「뽁」
취사(케이크), 재가열이 완료되었을 때	아마릴리스	「뽀이」×5회	울리지 않음

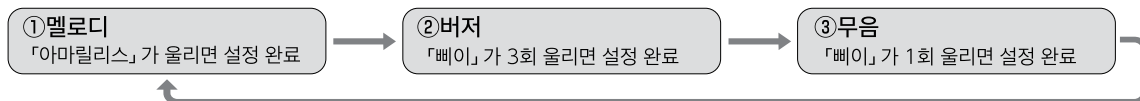
변경 방법

1 내솥을 넣고 플러그를 꽂습니다.

→ P.30 「기본적인 취사 방법 4」 참조

2 [TIMER] 를 3초 이상 누릅니다.

알림은 「예약」 버튼을 3초 이상 누를 때마다 ①→②→③으로 전환됩니다.



3 변경하고자 하는 음의 설정완료음이 울리면 완료됩니다.

- 한번 변경하면 변경된 알림 설정은 전원플러그 · 본체플러그가 분리되어도 기억이 됩니다.

- 재가열 시작시의 멜로디음은 변경할 수 없습니다.
- 취사 중, 재가열 중, 표준보온 중, 취침보온 중, 타이머예약취사 중에는 설정을 변경할 수 없습니다.
- 잘 변경되지 않을 때에는 다시 한번 1 부터 시도해 주십시오.

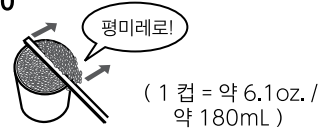
취사방법

기본적인 취사 방법

- 공장출하시에 취사 메뉴는 「백미/초밥」으로 설정되어 있습니다.
- 처음 사용할 때는 내솥 · 내솥뚜껑 세트 · 증기구 캡 · 부속품을 씻으십시오. → P.39~P.40

1 쌀을 부속 계량컵을 이용하여 바르게 계량합니다.

쌀의 계량은 부속 계량컵을 이용하여 평평하게 맞춥니다.



2 쌀을 씻고 밥물을 맞춥니다.

- ① 쌀 씻는 법 → P.28 「맛있는 취사 요령」 참조
 - ② 평평한 장소에서 쌀에 물을 부어 메뉴 설정에 따라 쌀 컵수의 수위 눈금에 맞추어 주십시오. → P.32
 - ③ 쌀의 표면을 평평하게 합니다.
- 물에 불리지 않아도 곧 취사 됩니다. 물에 불려두면 약간 부드럽게 취사 됩니다.

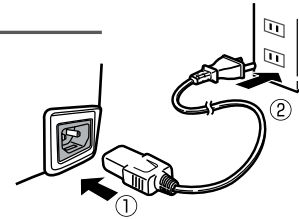
3 내솥을 본체에 넣고 내솥뚜껑 세트와 증기구 캡을 부착한 후 걸뚜껑을 닫습니다.

내솥 바깥면, 본체 내부, 내솥뚜껑 세트, 증기구 캡의 물기나 이물질질을 닦아내십시오.

- 내솥은 확실히 넣어 주십시오.
- 걸뚜껑은 「찰칵」소리가 날 때까지 천천히, 그리고 확실히 닫아 주십시오.

4 플러그를 연결합니다.

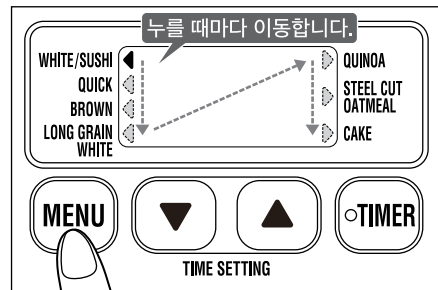
- ① 본체플러그를 플러그 접속부 끝까지 확실하게 꽂습니다.
 - ② 전원플러그를 콘센트에 꽂습니다.
- 플러그를 연결하면 시계가 표시됩니다.



5 [MENU] 버튼을 눌러서 메뉴를 선택합니다.

버튼을 누를 때마다 표시부의 「◀」가 이동합니다.

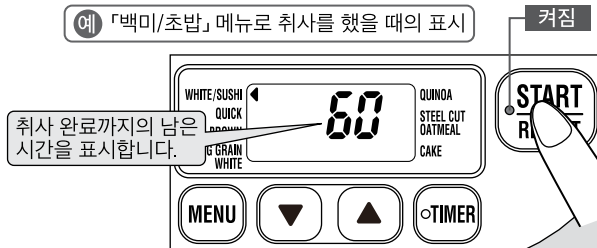
- 버튼을 계속 누르면 빨리 이동하며, 「백미/초밥」으로 돌아오면 정지합니다.
- 「백미/초밥」 · 「현미」 · 「장립백미」 메뉴는 한 번 선택해서 취사하면, 다음에 선택을 바꿔서 취사할 때까지 기억됩니다.



6 [START REHEAT] 버튼을 누릅니다.

멜로디(버저)가 울리고 취사를 시작합니다.
취사/재가열 램프가 켜지고 표시부에 취사 완료까지의 남은 시간(분)이 표시됩니다.

- 보온 램프가 꺼져 있는지를 확인한 후 「취사/재가열」 버튼을 눌러 주십시오. 보온 램프가 켜져 있으면 「재가열」 됩니다. → P.36
- 취사 중에 현재 시간을 알고 싶을 때는 ▲ 또는 ▼ 을 누르면 표시가 전환됩니다.



- 취사 완료까지의 남은 시간은 표준 시간입니다. 실제 취사 완료 시간은 실온 · 수온 · 전압 · 물의 양 등에 따라 달라집니다.
- 뜸들이기가 시작되면 취사 완료까지의 잔여 시간을 조절합니다. 조절 시에는 잔여 시간이 증가하거나 단축되는 경우가 있습니다.

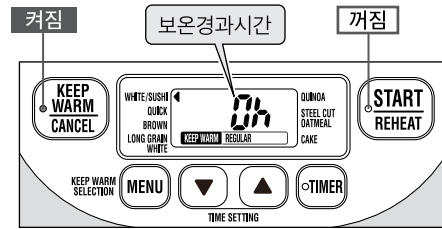
7 취사 완료 멜로디(버저)가 울리고 보온으로 전환되면 맛있는 밥을 만들기 위해 바로 골고루 잘 섞어 줍니다.

취사가 완료되면 자동적으로 보온 상태로 전환됩니다. → P.34 「보온하기」 참조

취사/재가열 램프가 꺼지고 보온 램프가 켜져 1 시간(h) 단위로 보온 경과 시간을 표시합니다.

보온으로 전환되면 바로 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오.
밥을 골고루 잘 섞어 여러분의 수분을 없애면 밥의 덩어리지기 · 끈적거리기 · 눌러붙기 등을 막을 수 있습니다.
 ● 밥을 섞을 때는 화상에 주의하여 주십시오.

- 밥을 섞을 때에 내솥이 회전할 수 있습니다.
 내솥을 장갑 등으로 잡으면 회전방지나 내솥 바깥쪽 바닥의 손상을 막을 수 있습니다.
- 취사 조건에 따라 취사 완료 후에 밥의 밑바닥에는 얇은 갈색의 누룽지가 생길 수 있습니다.
- 취사 중의 열 대류로 인해 지어진 밥의 표면이 울퉁불퉁하게 될 수 있습니다.



8 사용 후에는 을 누르고 전원플러그 · 본체플러그를 콘센트에서 분리합니다.

- 본체가 식은 후 손질하여 주십시오.
- 젖은 손으로 전원플러그 및 본체플러그를 만지지 마십시오. (합선 · 감전의 위험)
- 내솥을 꺼내도 보온은 취소되지 않습니다. 반드시 「보온/취소」 버튼을 눌러 주십시오.

끓어 넘치기에 주의하여 주십시오.

물의 양을 「퀴노아」·「스틸컷 오토밀」의 수위눈금에 맞춘 경우는 「퀴노아」·「스틸컷 오토밀」 메뉴 외로 취사를 하지 마십시오. 다른 메뉴로 취사를 하면 끓어 넘칠 우려가 있습니다.

- 「퀴노아」·「스틸컷 오토밀」 메뉴는 기억되지 않으므로 퀴노아 · 스틸컷 오토밀을 취사할 때는 매번 「퀴노아」·「스틸컷 오토밀」 메뉴를 선택하십시오.

요망사항

연속해서 취사할 때나 보온을 끄고 바로 취사할 때에는 30분 이상 식혀 주십시오.
 본체나 걸뚜껑의 온도가 높으면 취사가 잘 안 됩니다.



참조

본체나 걸뚜껑을 빨리 식히고 싶을 때에는 아래의 방법으로 해보십시오.

- 내솥에 냉수를 넣고 본체 안을 식힌다
- 걸뚜껑을 열고 내솥뚜껑 세트를 분리하여 방열판부를 식힌다

알림

- 알림음(멜로디 · 버저 · 무음)은 다른 알림 방법으로 전환할 수 있습니다.
 → P.29 「알림의 종류와 변경 방법」 참조

표준 취사 완료시간

백미	약51분~1시간
초밥	약53분~1시간
백미급속	약25분~40분
현미	약1시간24분~1시간30분
장립백미	약53분~1시간4분
퀴노아	약38분~44분
스틸컷 오토밀	약53분~59분

- 전압120V, 실온68°F(20°C), 수온64.4°F(18°C) 일 때.
- 위의 시간은 취사를 시작하여 보온이 될 때까지의 시간이며, 전압, 실온, 계절, 물의 양에 따라 달라질 수 있습니다.

취사방법

다양한 취사 방법

「메뉴」 버튼에 설정되어 있는 밥을 지을 때

※1 부속 계량컵을 이용하여 쌀을 계량한 용량입니다.

짓고 싶은 밥	사용하는 쌀	선택 메뉴	물눈금	취사용량 (컵수) ^{※1}	특징 · 참조
백미 ^{※2}	단립종 · 중립종 백미	WHITE / SUSHI	WHITE	0.5~3	· 이 제품의 표준 경도(식감)로 지어줍니다.
초밥 ^{※2}	단립종 · 중립종 백미	WHITE / SUSHI	SUSHI	1~3	· 「백미」보다 약간 되게 취사됩니다.
백미급속 ^{※2}	단립종 · 중립종 백미	QUICK	WHITE	0.5~3	· 백미를 급히 짓고자 할 때 선택합니다. 약간 된밥으로 취사될 수 있습니다.
현미	단립종 · 중립종 현미	BROWN	BROWN	0.5~2	· 백미를 섞어 취사하면 끓어 넘쳐 흐르거나 밥이 잘 되지 않을 수 있으므로 권할 수 없습니다.
장립백미	장립백미	LONG GRAIN WHITE	LONG GRAIN WHITE	0.5~3	· 쌀의 브랜드에 따라 약간 고슬밥으로 지어질 수 있습니다. → P.41
퀴노아	퀴노아	QUINOA	QUINOA	0.5~1.5	· 기호에 맞게 물의 양을 조절하십시오. 된 편을 좋아하실 경우 → 물의 양을 적게. 질은 편을 좋아하실 경우 → 물의 양을 많이.
스틸컷 오트밀	스틸컷 오트밀	STEEL CUT OATMEAL	STEEL CUT OATMEAL	0.5~1.5	· 기호에 맞게 물의 양을 조절하십시오. 고슬밥을 즐기실 경우 → 물의 양을 적게. 부드러운 죽을 즐기실 경우 → 물의 양을 많이.

※2 「백미」·「초밥」·「백미급속」으로 취사할 때는 단립종 · 중립종 백미 외에는 사용하지 마십시오.
장립백미를 사용할 때는 「장립백미」 메뉴를 선택하십시오.

취사방법

다양한 취사 방법

「메뉴」 버튼에 설정되어 있지 않은 밥을 지을

※1 부속 계량컵을 이용하여 쌀을 계량한 용량입니다.

짓고 싶은 밥	사용하는 쌀	선택 메뉴	물눈금	취사용량 (컵수) ^{※1}	특징 · 참조
보리밥	보리+ 단립종 · 중립종 백미	WHITE / SUSHI	WHITE	0.5~3	<ul style="list-style-type: none"> 보리를 백미와 섞을 때 그 양은 20%가 넘지 않도록 합니다. (예) 1컵 취사할 경우, 백미 0.8컵, 보리 0.2컵
배아정미	단립종 · 중립종 배아정미	WHITE / SUSHI	WHITE	0.5~3	<ul style="list-style-type: none"> 쌀을 씻을 때는 배아가 떨어지지 않도록 부드럽게 재빨리 씻습니다. (배아는 떨어지기 쉽기 때문에)
발아현미	발아현미만 또는 발아현미+ 단립종 · 중립종 백미	WHITE / SUSHI	WHITE	0.5~2	<ul style="list-style-type: none"> 발아현미를 타이머 예약 취사 하거나 30분 이상 불리지 마십시오. 발아현미의 종류에 따라 끓어 넘쳐 흐르거나 밥이 잘 되지 않을 수 있습니다. 발아현미기를 사용하여 만든 발아현미로 밥을 지을 때의 취사방법은 발아현미기를 판매하고 있는 제조회사로 직접 문의 하시기 바랍니다.
도정쌀	3분 도정쌀	BROWN	BROWN (현미의 물 눈금보다 조금 적게)	1~2	<ul style="list-style-type: none"> 쌀 브랜드나 정미도에 따라 끓어 넘쳐 흐르거나 밥이 잘 되지 않을 수 있습니다. → 물의 양을 조절해 주십시오.
	5분 · 7분 도정쌀	WHITE / SUSHI	WHITE (백미의 물 눈금보다 조금 많게)	1~2	

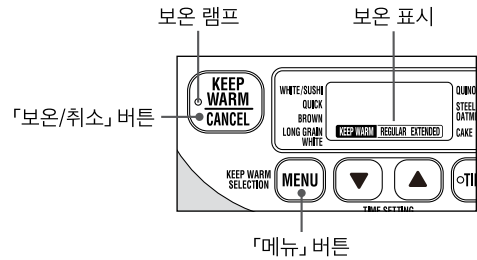
각종 쌀의 취사 방법은 조지루시의 웹사이트를 참조하시기 바랍니다. www.zojirushi.com/grains

보온하기

표준보온 · 취침보온

보온 램프가 켜질 때 「메뉴」 버튼을 누르면 「표준보온」 · 「취침보온」을 선택할 수 있습니다.

- 다음의 경우 「메뉴」 버튼을 눌러도 「취침보온」으로 되지 않습니다.
버저가 울리고 자동적으로 「표준보온」으로 설정 됩니다.
 - 「현미」 · 「퀴노아」 · 「스틸컷 오토밀」 메뉴로 취사한 경우
 - 「표준보온」으로 12시간이 경과했을 경우
 - 「취침보온」으로 4시간이 경과한 후
 - 보온의 취소나 정전 등으로 내솥의 온도가 내려 갔을 때



표준보온

약간 높은 온도로 보온함으로써 밥의 냄새 발생을 막을 수 있습니다.

취사가 끝나면 자동적으로 「표준보온」으로 이동하며 보온 램프와 표준보온 표시가 켜집니다.



취침보온

장시간 보온을 할 경우 약간 낮은 온도에서 보온을 함으로써 밥의 건조, 변색 등의 발생을 막을 수 있습니다.

「표준보온」 중에 사용합니다.

1 표준보온 표시가 켜져 있는지 확인한다.



2 「MENU」를 누릅니다. 취침보온 표시가 켜집니다.

- 「취침보온」 개시로부터 8시간이 경과하면 자동적으로 「표준보온」으로 전환됩니다.



「취침보온」을 「표준보온」으로 전환하고자 할 때에는

「MENU」를 누릅니다. 「표준보온」으로 전환되며 표준보온 표시가 켜집니다.

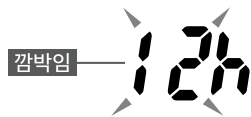


보온 시간에 대하여

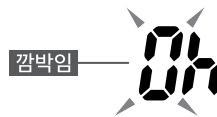
- 이하의 표에 기재되어 있는 보온 시간을 반드시 지켜주세요.
- 「—」의 메뉴는 「취침보온」을 선택할 수 없습니다. 자동적으로 「표준보온」 상태가 됩니다.
- 취사 완료 후, 모든 메뉴가 보온이 됩니다만 「X」의 메뉴는 보온을 하지 마십시오. 부패나 불쾌한 냄새의 원인이 됩니다.

메뉴	백미 · 초밥 · 백미급속 · 장립백미	퀴노아 · 스틸컷 오토밀	현미 · 3분 도정쌀	발아현미 · 5분 도정쌀 · 7분 도정쌀
표준보온	12시간까지	X	12시간까지	12시간까지
취침보온		—	—	X*

- 12시간을 넘으면 숫자가 깜박이면서 알려줍니다. 되도록 빨리 드시도록 하십시오.



- 「X」의 메뉴는 「0(h)」부터 깜박이면서 알려줍니다. 보온하지 마십시오.



※발아현미 및 5분 도정쌀 · 7분 도정쌀은 「백미/초밥」을 선택 메뉴로 하고 있으므로(P.33 참조), 「취침보온」으로 보온한 경우 0시간부터 깜박이지 않습니다만, 발아현미 및 5분 도정쌀 · 7분 도정쌀을 취사한 경우는 「취침보온」을 하지 마십시오.

- 「케이크」 메뉴는 보온하실 수 없습니다.

보온하기

표준보온 · 취침보온

재보온 방법

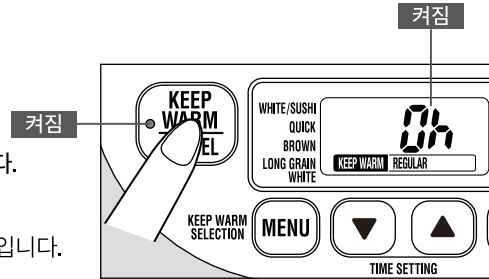
■보온을 취소한 후 다시 보온할 경우



을 누릅니다.

보온 램프가 켜지고 표시부의 보온 경과 시간이 「0h」로 돌아갑니다.

- 밥이나 내술의 온도가 낮을 때는 재보온을 하지 마십시오.
밥이나 내술의 온도가 낮을 때 재보온을 하면 「0 (h)」가 깜박입니다.



냄새가 신경 쓰일 경우는

- 손질 부족, 계절이나 사용환경에 따른 실온, 걸뚜껑의 개폐, 쌀의 종류, 세미방법 등에 따라 잡균이 번식하기 쉬우며, 불쾌한 냄새가 발생하는 경우가 있습니다. 냄새가 신경 쓰일 경우에는 P.40 「내부」의 손질을 실시한 후 「표준보온」으로 설정하면 효과적입니다. 또한 P.44 「이러한 경우는」을 참조하여 보온온도를 올리면 더욱 효과적입니다.

알림

- 보온 중에 현재 시간을 알고 싶을 때는 ▲ 또는 ▼ 을 누르면 표시가 전환됩니다. 다시 ▲ 또는 ▼ 을 누르면 보온 경과 시간으로 돌아갑니다.

보온 경과 시간으로 전환시키지 않으면 다음에 취사를 할 때 보온 경과 시간이 표시되지 않습니다. 보온 경과 시간이 깜박이면 전환시킬 수 없습니다.

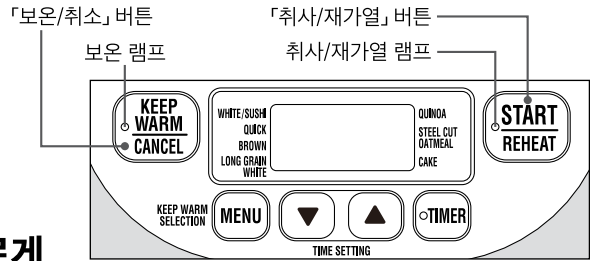
요망사항

- 내술 안에서 밥을 보관할 경우에는 반드시 보온 기능을 사용하십시오.

재가열하기

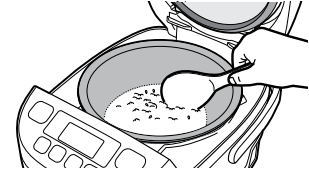
보온 중(표준보온 · 취침보온)에 사용합니다.

- 보온 중인 밥을 가열하여 더욱 따끈하게 할 수 있습니다. 특히, 취침보온은 약간 낮은 온도로 되어 있기 때문에 재가열을 하면 먹기 좋은 온도로 됩니다.
- 보온 램프가 켜져 있을 때만 재가열을 할 수 있습니다.



1 보온 중인 밥을 잘 저어 표면을 고르게 합니다.

- 밥이 굳어지거나 눌 수 있으므로 잘 섞어 주십시오.
- 소량의 밥을 재가열할 때는 밥 1공기(약 5.5 oz. / 약 160g)당 1큰술의 물을 뿌리고 잘 섞어 내솥의 중앙에 모으면 밥의 건조가 완화됩니다.
- 밥을 섞을 때는 화상에 주의하여 주십시오.
- 밥을 섞을 때에 내솥이 회전할 수 있습니다. 내솥을 장갑 등으로 잡으면 회전방지나 내솥 바깥쪽 바닥의 손상을 막을 수 있습니다.



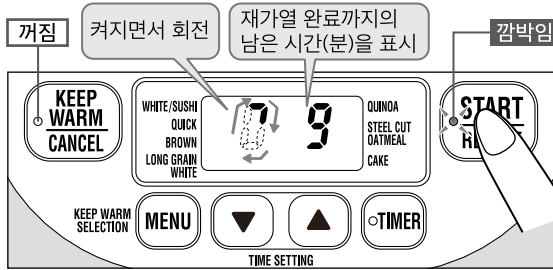
보온 램프가 켜져 있음을 확인하고

START REHEAT 버튼을 누릅니다.

멜로디가 울려 재가열을 시작합니다.
보온 램프가 꺼지고 취사/재가열 램프가 깜박이면서 그림과 같이 표시합니다.

켜짐 **KEEP WARM CANCEL** 보온 램프가 켜져 있지 않을 때 「취사/재가열」 버튼을 누르면 취사를 시작합니다.

재가열의 표준시간 약 7분-9분



약 7분-9분 후

멜로디(버저)가 울리고 재가열 완료
보온 램프가 꺼지고,
취사/재가열 램프가 깜빡입니다.

3 밥을 고루 잘 섞어 줍니다.

- 바닥에 있는 밥이 딱딱해질 수도 있으므로 밥 전체를 골고루 잘 저어 윗면을 고르게 하여 주십시오.
- 밥을 섞을 때는 화상에 주의하여 주십시오.
- 밥을 섞을 때에 내솥이 회전할 수 있습니다. 내솥을 장갑 등으로 잡으면 회전방지나 내솥 바깥쪽 바닥의 손상을 막을 수 있습니다.

재가열을 취소하고 싶을 때

KEEP WARM CANCEL 버튼을 누릅니다. 취사/재가열 램프가 꺼지고 현재 시간 표시로 돌아갑니다.

재가열을 중지하고 보온으로 돌아가고 싶을 때

START REHEAT 버튼을 누릅니다. 취사/재가열 램프가 꺼지고, 보온 램프가 켜집니다.

이럴 때는 재가열을 하지 마십시오

- 백미가 아닌 경우 (눌음이나 변색의 원인)
- 재가열의 반복 (눌음이나 건조의 원인)
- 밥의 양이 「백미」의 수위 눈금 2 이상일 때 (충분히 가열되지 않습니다)
- 밥이 차거나 내솥의 온도가 낮을 때 (눌음이나 냄새의 원인 또는 쌀이 딱딱해 지는 원인)

예약 취사

타이머(시간) 예약 취사 방법

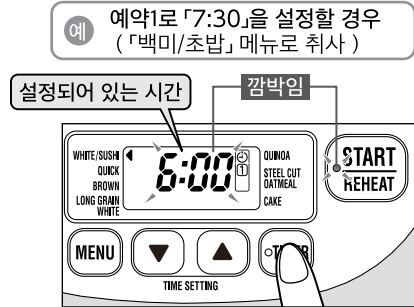
- 원하는 시간에 자동으로 취사됩니다. 2가지의 예약시간을 「**⌚1**」(예약1) 또는 「**⌚2**」(예약2) 로 기억합니다.
- 제품 출고 시에는 **예약1은 6:00, 예약2는 18:00**로 설정되어 있습니다.
- 타이머 예약을 하기 전에 현재 시간을 맞추어 주십시오. 시간이 틀려 있을 때에는 예약한 시간에 취사가 되지 않습니다. → P.29
- 취사 전의 준비는 P.30 「기본적인 취사 방법」의 1~4을 보십시오.

1 MENU 로 취사하고자 하는 메뉴를 선택합니다.

- 「백미급속」·「케이크」 메뉴의 타이머 예약 취사는 할 수 없습니다.

2 TIMER 를 누르고 「**⌚1**」(예약1) 또는 「**⌚2**」(예약2) 를 선택합니다.

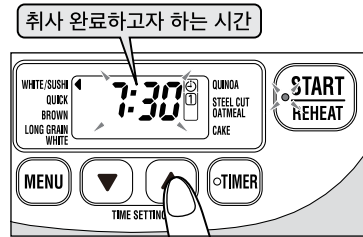
- 예약1에 설정되어 있는 시간표시·취사/재가열 램프가 깜박입니다.
- 한번 더 누르면 예약2로 설정되어 있는 시간을 표시합니다.



3 ▲ 또는 ▼ 로 취사 완료하고자 하는 시간에 맞춥니다.

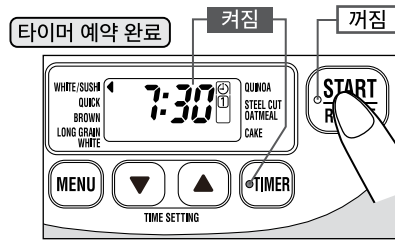
▲ : 10분 단위로 진행됩니다. ▼ : 10분 단위로 되돌아 갑니다.

- 계속 누르면 10분 단위로 빠르게 진행됩니다.
- 같은 예약시간을 계속 이용할 경우, 다시 시간을 맞출 필요가 없습니다.



4 START REHEAT 을 누릅니다. 멜로디(버저)가 울리고 타이머 예약이 완료됩니다.

- 취사/재가열 램프가 꺼지고 취사를 완료하고자 하는 시간과 예약 램프가 켜집니다.
- 「취사/재가열」 버튼을 누르지 않으면 타이머 예약은 완료되지 않습니다.
 - 설정한 시간에 취사가 완료됩니다. → P.31 「기본적인 취사 방법 7」 참조
 - 타이머 예약을 취소할 경우 「보온/취소」 버튼을 눌러 주십시오.



타이머 예약취사의 권장시간

백미	1시간15분~13시간
초밥	1시간15분~13시간
현미	1시간45분~13시간
장립백미	1시간25분~13시간
퀴노아	55분~13시간
스틸컷 오토밀	1시간15분~13시간

요망사항

- 재료나 조미료를 첨가한 상태에서는 타이머 예약 취사를 하지 마시기 바랍니다. 재료가 부패하거나 조미료가 가라앉아 밥이 맛있게 되지 않는 경우가 있습니다.
- 여름철이나 실온이 높을 때는 오랜 시간 물에 불림으로써 쌀이 부패되는 것을 방지하기 위해 되도록 13시간 이내(퀴노아·스틸컷 오토밀은 8시간 이내)로 시간을 설정하십시오.
- 발아현미는 타이머 예약 취사를 하지 말아 주십시오. 발아현미는 수분을 흡수하기 쉬우므로 밥이 잘 되지 않는 경우가 있습니다.

알림

- 타이머 예약 취사일 때는 취사 완료까지의 남은 시간이 표시되지 않습니다.
- 취사의 권장 시간 미만으로 설정하면 버저가 울리며 바로 취사를 시작하고 취사가 완료될 때까지의 남은 시간이 표시됩니다.
- 실온 또는 수온이 낮을 때나 전압·물의 양 등에 의해 취사완료 시간에 취사되지 않는 경우가 있습니다.
- 타이머 예약 취사를 하면 쌀이 필요 이상으로 물을 흡수하기 때문에 밥이 질게 되거나 쌀겨 등이 바닥에 쌓여 눌러 붙는 경우가 있습니다.
- 타이머 예약 중에 현재 시간을 알고 싶을 때는 ▲ 또는 ▼ 을 누르면 표시가 전환됩니다.

케이크 굽는 법

●반죽의 분량 및 만드는 방법에 대해서는 별책의 P.20「RECIPES」를 참조하십시오.

1 내솥 안쪽 바닥과 옆면에 버터를 얇게 골고루 바른다.
●내솥에 골고루 기름칠이 되어 있으면 케이크를 꺼낼 때 보다 쉽습니다.

2 케이크 반죽을 준비한다.

※베이킹 파우더나 베이킹 소다를 넣지 마십시오. 케이크가 너무 많이 부풀어 이상작동을 일으킬 수 있습니다.
※박력분의 최대용량은 2.1oz. / 60g분량입니다.



3 케이크 반죽을 1의 내솥에 넣고, 표면을 평평하게 한 후, 공기를 뺍니다.

●손바닥으로 내솥 바닥을 통통 가볍게 몇 번 두드려 반죽의 공기를 뺍니다.
내솥을 딱딱한 물체로 두드려 치거나 주방 카운터 위에 내려 치지 마십시오. 내솥을 변형시켜 케이크가 골고루 구워지지 않을 수 있습니다.

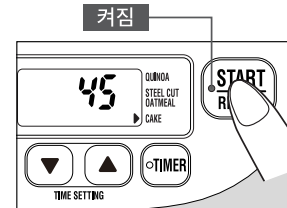
4 내솥을 본체에 넣고 걸뚜껑을 닫은 후, MENU 버튼을 눌러 「케이크」 메뉴를 선택합니다.

●「메뉴」 버튼을 누르고 「케이크」 메뉴를 선택하면 표시부에는 조리 시간이 표시됩니다.
이 시간은 「케이크」 메뉴의 초기표시시간으로, ▲나 ▼를 눌러 조리 시간을 조절할 수 있습니다.

초기표시시간	설정 가능한 범위
45분	1분~80분

5 START REHEAT 버튼을 누릅니다.

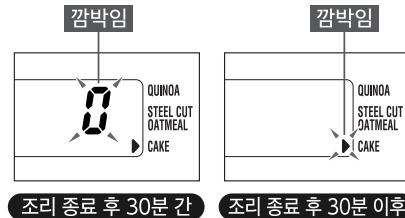
취사/재가열 램프가 켜지고, 조리시작 멜로디(버저)가 울립니다.
조리 완료 시까지의 시간이 표시됩니다.
●조리 중 현재 시간을 알고자 할 때는 시간맞추기 버튼의 ▲나 ▼를 누르십시오.



6 완성 멜로디(버저)가 울리면 조리가 끝납니다.

KEEP WARM CANCEL 버튼을 누르고 내솥에서 케이크를 꺼냅니다.

- 조리가 종료되면 케이크를 바로 꺼내십시오.
바로 꺼내지 않으면 내솥에 눌러 붙을 수 있습니다.
- 조리가 끝난 뒤에는 반드시 「보온/취소」 버튼을 눌러 주십시오.
「보온/취소」 버튼을 누르지 않으면 케이크를 꺼내지 않았음을 알리는 버저 알림음이 30분 마다 울립니다.
- 케이크가 충분히 완성되지 않았을 경우에는 순서 4 부터 다시 한번 조작하여 조리시간을 추가하시기 바랍니다.
- 조리 후의 냄새가 신경쓰이면 「냄새가 신경이 쓰일 경우의 손질 방법」을 참조하여 손질하십시오. → P.39
- 조리 종료 시에는 본체 내부가 뜨거우므로 케이크를 꺼낼 때에는 충분히 주의해 주시기 바랍니다.

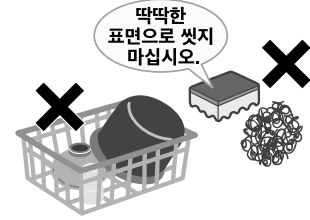


조리 종료 후 30분 간 조리 종료 후 30분 이후

손질 방법

●취사 · 보온 후에는 매번 손질해 주십시오.

- 반드시 전원플러그를 빼고 본체와 내솥이 식은 후에 손질하십시오.
- 신나 · 연마분 · 연마제가 포함된 세제 · 표백제 · 수세미류(나일론 · 금속제 등) · 멜라민 스폰지 · 스폰지의 나일론 표면 등을 사용하지 마십시오. (표면에 흠이 나거나, 변색 · 깨짐 · 열화 · 부식의 원인이 됩니다.)
- 식기세척건조기 · 식기건조기를 사용하지 마십시오. (흠 · 변형 · 변색의 원인이 됩니다.)
- 손질한 후에는 내솥뚜껑 세트 · 증기구 캡을 제자리에 올바르게 장착하십시오.



외부

꼭 짚 부드러운 천으로 닦습니다.

- 화학 행주를 사용할 경우는 세게 닦거나 장시간 접촉하지 않게 하십시오. (표면에 흠이 나거나, 변색 · 깨짐 · 열화 · 부식의 원인이 됩니다.)

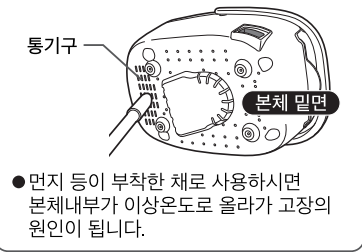
뚜껑 고정 버튼

뚜껑 고정 버튼 주위에 밥알이나 쌀알 등의 이물이 들어간 경우에는 이주시게 등으로 반드시 제거합니다.

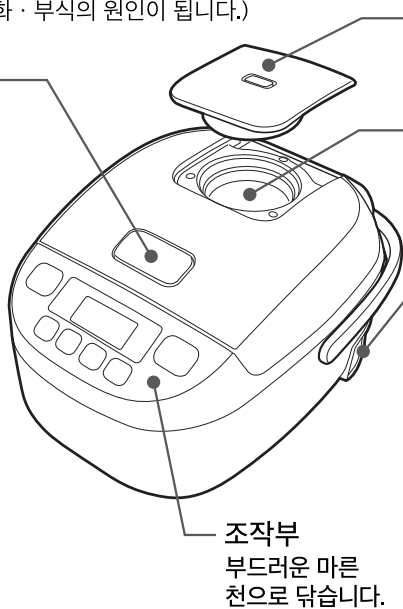
- 겉뚜껑이 열리지 않을 수 있습니다.

통기구

청소기로 청소합니다 (한달에 한번 정도)



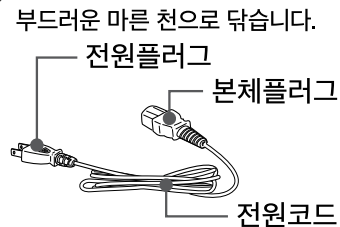
- 먼지 등이 부착한 채로 사용하시면 본체내부가 이상온도로 올라가 고장의 원인이 됩니다.



증기구 캡
흐르는 물로 씻은 후 수분을 잘 닦아내십시오.

증기구 캡 부착 부분
증기구 캡을 위로 뺀 후 본체를 꼭 짚 부드러운 천으로 닦습니다.

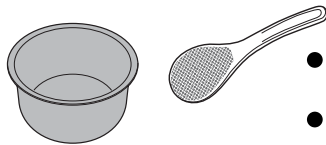
플러그 접속부
부드러운 마른 천으로 닦습니다.



부드러운 마른 천으로 닦습니다.

내솥(→ P.27) · 주걱

중성세제(주방용)와 부드러운 스폰지 등으로 세척합니다.



- 연마분이나 금속 수세미 · 나일론 수세미로 씻지 마십시오.
- 충격을 가하거나 문지르지 말고 신중하게 다루십시오.

계량컵

부드러운 스폰지 등으로 씻으십시오. 더러움이 지워지지 않을 경우에는 중성세제(주방용)를 사용합니다.



냄새가 신경이 쓰일 경우의 손질 방법

- 1 내솥의 「백미」 수위눈금 1까지 물을 넣습니다.
 - 물 이외의 것(세제 등)은 넣지 마십시오.
- 2 겉뚜껑을 닫고 **MENU** 를 누르고 「백미급속」을 선택합니다.

- 3 **START REHEAT** 을 누릅니다.
- 4 멜로디(버저)가 울리고 보온으로 전환되면 **KEEP WARM CANCEL** 을 누릅니다.
- 5 본체가 식으면 제품 전체의 손질을 합니다.
 - 통풍이 잘 되는 장소에 겉뚜껑을 열고 건조시켜 주십시오.

손질 방법 계속

내부

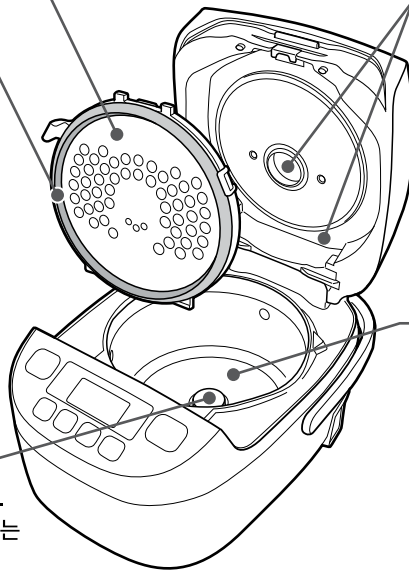
내솥뚜껑 세트 내솥뚜껑 패킹

온수 또는 물에 담그고 부드러운 스폰지 등으로 씻은 후 수분을 잘 닦아냅니다.

- 밥알 등이 붙으면 증기가 새거나 밥이 건조해져 맛있게 취사가 안 되거나 맛있게 보온이 안 되는 원인이 되므로 제거해 주십시오.
- 내솥뚜껑 패킹은 빨 수 없습니다.
- 내솥뚜껑 세트는 사용 후 반드시 손질하십시오.
더러움이나 수분이 남아 있는 상태로 방치하면 갈색으로 변색되거나 녹의 원인이 됩니다.

온도감지기

꼭 짠 부드러운 천으로 깨끗이 닦습니다.
밥알이나 쌀알 등 이물질로 막혔을 경우는 이쑤시개 등으로 반드시 제거합니다.



겉뚜껑 · 증기구

겉뚜껑을 잡고 꼭 짠 부드러운 천으로 닦습니다.
겉뚜껑의 안쪽에 붙은 밥물 또는 밥부스리기 등은 깨끗이 닦아 내십시오.

- 세제 등은 사용하지 마십시오.
- 더러움이나 수분이 남아 있는 상태로 방치하면 갈색으로 변색되거나 녹의 원인이 됩니다.

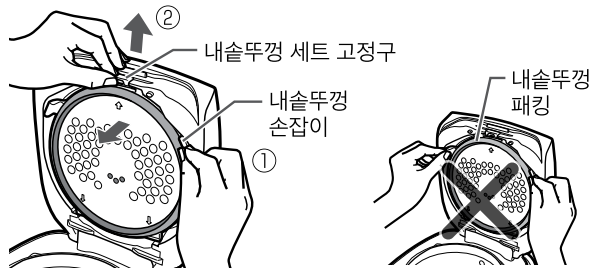
가열판

표면의 더러운 곳은 미지근한 물에 적신 헝겊을 꼭 짜서 닦아 줍니다.
(가열판에 밥풀 등이 붙어 떨어지지 않으면 시판되는 샌드페이퍼 320번 정도를 물에 묻혀 가볍게 문지릅니다.)
밥알이나 쌀알 등 이물질로 막혔을 경우는 이쑤시개 등으로 반드시 제거합니다.

내솥뚜껑 세트를 빼고 끼우는 방법

빼는 법

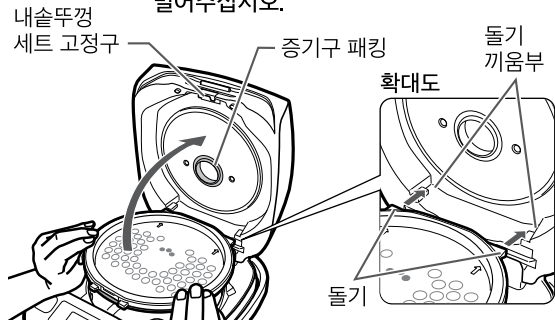
내솥뚜껑 손잡이를 한손으로 잡고(①), 내솥뚜껑 세트 고정구를 밀어올려(②) 뺍니다.



- 내솥뚜껑 세트 고정구를 누르지 않은 채로 무리하게 내솥뚜껑 손잡이와 내솥뚜껑 패킹을 잡아 당기지 마십시오.
내솥뚜껑 세트와 겉뚜껑의 고장의 원인이 됩니다.

끼우는 법

내솥뚜껑 세트 아래쪽의 돌기(2곳)를 겉뚜껑의 돌기 끼움부에 맞추고 내솥뚜껑 세트 고정구가 「찰칵」 소리가 날 때까지 밀어주십시오.



부품의 교환 및 구입

- 손상된 경우는 새로운 부품(유상)으로 교체해 주십시오.
- 구입하실 때는 제품의 모델명 및 부품명을 확인하신 후 구입하신 판매점 또는 조지루시 고객센터에서 구입하여 주십시오.

조지루시 고객센터
1-800-733-6270
www.zojirushi.com

부품명	부품번호
내솥뚜껑 세트	C207-GR
내솥	B506-6B
주걱	BE243033L-00
계량컵	615784-00

고장인가 생각되면

● 수리를 문의하시기 전에 다음의사항을 점검해 주십시오.

증상	점검하실 사항
취사	<p>밥이 너무 되거나 질음</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 기호에 따라 물의 양을 수위눈금으로 1~2mm 정도 조절해 주십시오. ● 경사진 곳에서 물조절을 하면 물이 많거나 적어질 수 있으므로 밥이 되거나 질게 됩니다. ● 쌀의 브랜드, 산지, 보존기간(햅쌀, 묵은 쌀) 등에 따라 밥의 질감이 달라질 수 있습니다. ● 실온, 물온도에 따라 밥의 질감이 달라질 수 있습니다. ● 타이머 예약 취사하면 밥이 질게 될 수 있습니다. ● 「백미급속」 메뉴로 취사를 하면 밥이 질게 되거나 되게 될 수 있습니다. → 「백미/초밥」 메뉴로 취사해 보십시오. ● 내솥이 변형되지 않았는지 확인하십시오. ● 쌀을 충분히 씻지 않으면 쌀겨 등이 남을 수 있습니다. ● 취사 완료 후 밥을 잘 섞었습니까? → 취사완료 후 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오. ● 내솥 바깥면, 본체 내부, 내솥뚜껑 세트, 증기구 캡에 물기나 이물질이 붙어 있지 않습니까? → 닦아내십시오. ● 「장립백미」는 밥이 약간 되게 지어질 수 있습니다. → 밥이 되게 지어질 경우에는 물의 양을 내솥의 눈금보다 조금 많게 (1눈금의 1/2 이내) 하여 취사하여 주십시오. 단, 물의 양이 너무 많으면 밥물이 넘칠 수 있습니다.
	<p>밥이 심하게 늘어 붙음</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 내솥 바깥면, 본체 내부, 온도감지기, 가열판에 밥알이나 쌀알 등의 이물질이 붙어 있지 않습니까? ● 장시간 물에 담거나 타이머 예약 취사를 하면 쌀겨가 내솥 바닥에 쌓여 늘어 붙기 쉽습니다. ● 쌀을 충분히 씻지 않으면 쌀겨 등이 남을 수 있습니다. ● 내솥이 변형되지 않았는지 확인하십시오.
	<p>지어진 밥의 표면이 울퉁불퉁하게 됨</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 취사 중의 열 대류로 인해 지어진 밥의 표면이 울퉁불퉁하게 될 수 있습니다. ● 내솥뚜껑 세트가 변형되지 않았는지 확인하십시오. ● 내솥이 변형되지 않았는지 확인하십시오.
	<p>취사 중 끓어 넘침</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 메뉴 설정이나 물의 양이 틀리지 않았습니까? → P.32 특히 「취노아」·「스틸컷 오트밀」 메뉴는 끓어 넘치기 쉬우므로 틀리지 않도록 주의하십시오. → P.31 「끓어 넘치기에 주의하여 주십시오.」 참조 ● 증기구 캡을 부착했는지 확인해 주십시오. ● 쌀을 충분히 씻지 않으면 쌀겨 등이 남을 수 있습니다. ● 내솥이 변형되지 않았는지 확인하십시오.
	<p>취사가 되지 않음 버튼이 작동 되지 않음</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 전원플러그를 콘센트에 꽂았습니까? ● 본체플러그가 플러그 접속부에서 분리되어 있지 않습니까? ● 표시부에 「E01」 또는 「E02」가 표시되지 않았습니까? → P.44 ● 보온 램프가 켜져 있지 않습니까? → 「보온/취소」 버튼을 누른 후 다시 「취사/재가열」 버튼을 눌러 주십시오.
	<p>겉뚜껑과 본체 사이에서 증기가 새어나옴</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 내솥뚜껑 세트가 낙하 등 이유로 변형되어 있거나 내솥뚜껑 패킹이 끊어진 상태가 아닌지 점검하여 주십시오. ● 내솥뚜껑 패킹이 더러워지지 않았습니까? → 더러워져 있는 경우에는 청소해 주십시오. ● 내솥이 변형되지 않았는지 확인하십시오.
취사·보온	<p>취사, 보온 중에 소리가 남</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 「딸깍 딸깍」 하는 소리는 마이콤이 작동하여 화력을 조절하는 소리입니다. ● 내솥에 물방울이 묻어 있으면 「부지직 부지직」 하는 큰 소리가 나는 경우가 있습니다. → 내솥의 물방울이나 이물질을 닦고 본체에 넣어 주십시오.
	<p>따뜻하게 재가열이 되지 않음</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 보온 램프가 꺼져 있지 않습니까? → P.36

고장인가 생각되면 계속

증상	점검하실 사항
라이프	
보온중 밥냄새 · 밥이 질음	<ul style="list-style-type: none"> ● 주걱을 넣은 채로 보온하지 않았습니까? ● 식은 밥을 보온하지 않았습니까? ● 취사 완료 후 밥을 잘 섞었습니까? → 취사완료 후 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오. ● 쌀을 충분히 씻지 않으면 쌀겨 등이 남을 수 있습니다. ● 별미밥을 지은 후에는 냄새가 남을 수 있습니다. → 내술을 꼼꼼하게 씻고, 「냄새가 신경이 쓰일 경우의 손질 방법」을 따르십시오. → P.39 ● 내술에 밥을 보관할 때 보온기능을 사용하지 않은 채 그대로 두지 않았습니까? → 보온기능을 사용하지 않은 채 그대로 방치하면 불쾌한 냄새의 원인이 됩니다. → P.28 ● 취사 · 보온 후에는 매번 손질하고 있습니까? → 손질 부족, 계절이나 사용환경에 따른 실온, 걸뚜껑의 개폐, 쌀의 종류, 세미방법 등에 따라 잡균이 번식하기 쉬우며, 불쾌한 냄새가 발생하는 경우가 있습니다. 냄새가 신경 쓰일 경우에는 P.40 「내부」의 손질을 실시한 후, P.34 「표준보온」으로 설정하면 효과적입니다. 또한 P.44 「이러한 경우는」을 참조하여 보온온도를 올리면 더욱 효과적입니다.
보온 중 변색, 마름	<ul style="list-style-type: none"> ● 소량의 밥을 보온하지 않았습니까? ● 12시간 이상 보온을 하지 않았습니까? ● 쌀 또는 물의 종류에 따라 취사된 밥이 변색될 수 있습니다. ● 밥의 변색 · 건조가 신경 쓰일 경우는 P.44 「이러한 경우는」을 참조하여 보온 온도를 낮추면 효과적입니다.
보온 경과 시간 표시가 되지 않음	<ul style="list-style-type: none"> ● 현재시간으로 표시되어 있지 않습니까? → 「시간맞추기」 버튼을 눌러 전환해 주십시오. → P.35 「알림」 참조
「취침보온」이 되지 않음	<ul style="list-style-type: none"> ● 「취침보온」이 되지 않는 메뉴를 선택하지 않았습니까? → P.34 ● 보온 경과시간이 12시간을 경과하지 않았습니까? → 보온 경과시간이 12시간이 넘으면 「취침보온」이 되지 않습니다. ● 식은 밥을 보온하지 않았습니까? → 내술의 온도가 낮으면 「취침보온」이 되지 않습니다.
보온 경과 시간이 깜박임	<ul style="list-style-type: none"> ● 밥의 온도가 낮을 때나 보온 시간이 12시간을 초과하면 보온 경과 시간이 깜박입니다. (메뉴에 따라 다릅니다.) → P.34
케이크	
케이크가 잘 구워지지 않거나 부풀어 오르지 않음	<ul style="list-style-type: none"> ● 케이크 조리 시간이 너무 짧지 않습니까? → 별책 P.20 「RECIPES」에 기재된 조리 시간으로 구워 주십시오. 이 설정으로 잘 구워지지 않을 경우에는 ▲ 또는 ▼ 버튼으로 조리 시간을 조절하거나 추가하십시오. → P.38 ● 흰자는 거품이 일 때까지 잘 저어 주십시오. → 케이크가 잘 구워지지 않거나 부풀어 오르지 않는 원인이 됩니다. 계란 흰자는 뽀뽀한 풀이 생길 정도로 거품을 내주십시오. ● 흰자를 너무 많이 젓지 않도록 하십시오. → 케이크가 잘 구워지지 않거나 부풀어 오르지 않는 원인이 됩니다. 계란 흰자는 뽀뽀한 풀이 생길 정도로 거품을 내주시면 충분합니다. ● 재료는 정확하게 계량되었습니까? → 재료를 정확하게 계량하지 않으면 케이크가 잘 구워지지 않거나 부풀어 오르지 않는 원인이 됩니다. ● 박력분을 반죽할 때 너무 많이 젓지 않았습니까? → 너무 많이 저으면 케이크가 잘 구워지지 않거나 부풀어 오르지 않는 원인이 됩니다. ● 추가 재료를 넣어 케이크를 만들 때 추가 재료를 너무 많이 넣지 않았습니까? → 추가 재료를 너무 많이 넣으면 케이크가 잘 구워지지 않는 원인이 됩니다. ● 반죽을 너무 많이 넣지 않았는지 확인하십시오. → 별책 P.20 「RECIPES」에 기재된 분량으로 구워 주십시오. 반죽이 너무 많으면 케이크가 덜 구워질 수 있습니다. ● 반죽을 만든 후 즉시 사용하도록 하십시오. → 반죽을 오랫동안 방치할 경우 공기가 빠져 부풀지 않을 수 있습니다. ● 반죽의 공기를 빼기 위해 내술 바닥을 너무 많이 칠 경우, 공기가 너무 빠져 버릴 수 있습니다. 내술바닥은 몇 번만 두드려 주십시오. ● 내술이 변형되지 않았는지 확인하십시오. → 케이크가 타서 눅거나 잘 구워지지 않을 수 있습니다.
케이크가 너무 부풀어 오름	<ul style="list-style-type: none"> ● 베이킹 파우더나 베이킹 소다를 넣지 않았습니까? → 베이킹 파우더나 베이킹 소다는 추가하지 마십시오. 너무 부풀어 올라 제품 고장의 원인이 됩니다.

고장인가 생각되면 계속

증상	점검하실 사항	
케이크	케이크가 내솔에 들러 붙음	<ul style="list-style-type: none"> ● 내솔 안쪽에 버터를 바르셨습니까? → 버터를 바르지 않으면 내솔에 케이크가 들러 붙기 쉽습니다. (버터를 내솔 안쪽에 바르고 케이크 반죽을 넣으면 케이크를 구운 후 꺼내기 쉽습니다) ● 내솔이 변형되지 않았는지 확인하십시오. → 케이크가 타서 늘거나 잘 구워지지 않을 수 있습니다.
	케이크가 잘 부서짐	<ul style="list-style-type: none"> ● 갓 완성된 케이크는 부서지기 쉬우므로 내솔에서 꺼낼 때 주의하십시오.
	케이크가 탔음	<ul style="list-style-type: none"> ● 내솔이 변형되지 않았는지 확인하십시오. → 케이크가 타서 늘거나 잘 구워지지 않을 수 있습니다. ● 케이크 조리 시간이 너무 길지 않았습니까? → 별책 P.20 「RECIPES」에 기재된 조리 시간으로 구워 주십시오. 이 설정으로 잘 구워지지 않을 경우에는 ▲ 또는 ▼ 버튼으로 조리 시간을 단축하십시오. →P.38
<ul style="list-style-type: none"> ● 반죽 이외의 케이크 틀이나 왁스페이퍼 등은 내솔에 넣지 마십시오. → 내솔 변형, 불소 코팅의 벗겨짐, 케이크가 잘 구워지지 않는 원인이 됩니다. 		
예약	예약을 하면 곧 취사가 됨	<ul style="list-style-type: none"> ● 현재시간으로 맞춰져 있습니까? → 시계는 24시간 표시입니다. 한번 더 점검하여 주십시오. ● 타이머 예약취사의 권장시간 미만으로 설정하면 바로 취사가 시작됩니다.
	예약한 취사완료 시간에 취사되지 않음	<ul style="list-style-type: none"> ● 현재시간으로 맞춰져 있습니까? → 시계는 24시간 표시입니다. 한번 더 점검하여 주십시오. ● 실온 또는 수온이 낮을 때나 전압·물량의 양 등에 의해 취사완료 시간에 취사되지 않는 경우가 있습니다.
	예약되지 않음	<ul style="list-style-type: none"> ● 타이머 예약 설정 마지막에 「취사/재가열」 버튼을 누르셨습니까? → 「취사/재가열」 버튼을 누르지 않으면 타이머 예약이 완료되지 않습니다. ● 「7:00」가 깜박이지 않습니까? → 시간맞추기를 하지 않으면 예약이 되지 않습니다. →P.29 ● 타이머 예약을 할 수 없는 메뉴를 선택하지 않았습니까? → 「백미급속」·「케이크」 메뉴의 타이머 예약 취사는 할 수 없습니다.
기타	걸뚜껑이 열리지 않음	<ul style="list-style-type: none"> ● 뚜껑 고정 버튼의 가장자리를 누르면 걸뚜껑이 잘 열리지 않을 수 있습니다. 뚜껑 고정 버튼 중앙 부분을 눌러 주십시오.
	걸뚜껑이 닫히지 않음	<ul style="list-style-type: none"> ● 내솔뚜껑 세트가 올바르게 장착되어 있습니까?
	취사 중에 걸뚜껑이 열림	<ul style="list-style-type: none"> ● 걸뚜껑이 확실히 닫혀 있습니까? → 걸뚜껑은 「찰칵」소리가 날 때까지 확실히 닫아 주십시오.
	본체 내부에 직접 물이나 쌀을 넣어 버렸음	<ul style="list-style-type: none"> ● 내솔을 넣지 않고 물이나 쌀을 직접 본체에 넣으면 고장의 원인이 되므로 구입하신 판매점 또는 조지루시 고객센터까지 연락해 주십시오.
	플라스틱 등 수지 냄새	<ul style="list-style-type: none"> ● 처음 사용하기 시작했을 때는 플라스틱 등 수지 냄새가 날 수 있습니다만, 계속 사용하면 점차 냄새가 없어집니다. 신경이 쓰일 경우는 P.39 「냄새가 신경이 쓰일 경우의 손질 방법」을 시도해 보십시오.
	정전이 됨	<ul style="list-style-type: none"> ● 밥을 취사하면서 전기포트로 물을 끓이거나 전자레인지 사용하면서 정격전류를 초과하여 차단기가 작동할 수 있습니다. → 전기밥솥은 단독 콘센트에 사용하십시오. 차단기를 복귀시켰을 때 정전 시간이 10분 미만일 경우 계속하여 취사가 시작됩니다.
걸뚜껑의 내부 또는 내솔뚜껑 세트에 녹과 같은 갈색 더러움이 생김	<ul style="list-style-type: none"> ● 밥물 등이 부착되어 있는 경우가 있으므로 청소를 해 주십시오. →P.40 	

이러한 표시가 나올 때

표시	점검하실 사항
	● 고장입니다. → 구입하신 판매점 또는 조지루시 고객센터로 연락하시기 바랍니다.
	● 뚜껑 센서 또는 온도감지기가 고온의 상태입니다. → 「보온/취소」 버튼을 누르고 겉뚜껑을 열어 30분 이상 식혀 주십시오. (화상에 주의하시기 바랍니다.) → 빨리 식히고 싶은 경우 → P.31 「참조」
	● 전원플러그가 콘센트에서 분리되어 있지 않습니까? 또는 본체플러그가 플러그 접속부에서 분리되어 있지 않습니까? → 플러그를 연결하지 않을 때는 표시되지 않습니다.
플러그를 연결했을 때 	● 내장되어 있는 리튬전지가 소모되었습니다. 전원플러그를 콘센트에서 분리하거나, 본체플러그를 플러그 접속부에서 분리하면 표시 및 기억(현재시간, 메뉴, 보온상태)은 지워지지만, 플러그를 연결하고 시간을 맞추면 평상시 대로 사용할 수 있습니다. 7:00 깜박임이 있을 때 취사를 하면 취사 중에 현재 시간은 표시 되지 않습니다. → 교환하실 경우에는 조지루시 고객센터로 의뢰하십시오. 유상으로 상품 전지를 교환해 드립니다.
표시가 비정상적임	● 플러그를 일단 뺀 후 다시 꽂아 주십시오. → (7:00 이 깜박이면 시간을 다시 맞춰 주십시오.) → P.29

이러한 경우는 밥의 냄새·변색·건조가 신경 쓰일 경우에는... **보온 온도를 변경합니다**

사용하는 지역이나 환경에 따라 보온 온도가 낮아져 밥에서 냄새가 날 수 있습니다. 또한 보온 온도가 높아져 변색이나 건조의 원인이 될 수 있습니다. 밥의 냄새·변색·건조가 신경 쓰일 때는 다음의 보온 온도 설정 변경을 시도해 보십시오.

● 「표준보온」과 「취침보온」이 동시에 변경됩니다.

■ 보온 온도의 설정 변경 방법

1 내솥을 넣고 플러그를 꽂습니다.

2 「보온/취소」 버튼을 3초 이상 누릅니다.

「베이」×3회 부저가 울려 현재의 설정 값이 깜박입니다.
(초기 설정은 「0」)

3 ▲ 또는 ▼ 을 눌러 온도를 설정합니다

▲ 을 누르면 →, ▼ 을 누르면 ⇨ 방향으로 이동합니다.

냄새가 신경 쓰일 경우에는 보온 온도를 올리기 위해 「1」~「3」을 선택하십시오.

변색이나 건조가 신경 쓰일 경우에는 보온 온도를 낮추기 위해 「-1」~「-3」을 선택하십시오.

4 「메뉴」 을 누릅니다.

버튼을 조작한 후 부저가 멈추면 시각 표시로 돌아갑니다

알림

- 취사 중, 재가열 중, 표준보온 중, 취침보온 중, 타이머예약취사 중에는 설정을 변경할 수 없습니다.
- 조작이 잘 되지 않을 때는 다시 1부터 시작해 주십시오.
- 한번 설정을 변경하면 전원플러그를 빼도 기억됩니다.
- 설정 중에도 15초 이상 조작을 안하면 시간 표시로 되돌아갑니다만 설정은 변경되지 않습니다.

보온 온도 설정을 변경해도 개선되지 않을 때는 변색·건조·냄새의 원인이 되므로 설정을 원상태로 다시 복귀시켜 주십시오.

제품규격

모델명		NL-BAC05	
※1 취사용량 (약 L) 「안은컵수	백미 (단립종 · 중립종 백미)	0.09~0.54	[0.5~3]
	초밥 (단립종 · 중립종 백미)	0.18~0.54	[1~3]
	백미급속 (단립종 · 중립종 백미)	0.09~0.54	[0.5~3]
	현미 (단립종 · 중립종 현미)	0.09~0.36	[0.5~2]
	장립백미 (장립백미)	0.09~0.54	[0.5~3]
	퀴노아	0.09~0.27	[0.5~1.5]
	스틸컷オート밀	0.09~0.27	[0.5~1.5]
	케이크	박력분 2.1oz.(60g) 분	
전 원	교류 120V 60Hz		
소 비 전 력	500W		
평 균 보 온 시 소 비 전 력	24W		
취 사 방 식	직접가열식		
전 원 코 드 길 이	3'7" (1.1m)		
제 품 크 기	<약 인치>	폭9-3/8×두께12-7/8×높이7-7/8 (14-3/8 ^{※2})	
	<약 센티미터>	폭23.5×두께32.5×높이19.5 (36.5 ^{※2})	
제 품 중 량	약6lbs. (약2.7kg)		

- 평균 보온시 소비전력은 실온 68°F(20°C) 에서 최대 취사용량일 경우입니다.
 - 특정지역(높은 산이나 매우 추운 지역)에서는 소정의 성능이 확보되지 않을 수 있습니다. 이러한 장소에서는 가능한 한 사용하지 마십시오.
 - 이 제품은 전원의 전압이나 주파수가 다른 지역에서는 사용할 수 없습니다.
- ※1 부속 계량컵을 이용하여 쌀을 계량한 용량입니다.
 ※2 걸뚜껑을 열었을 때의 높이입니다.

安全上のご注意 **必ずお守りください**

お使いになる人や他の人への危害、財産の損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。

注意 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

❌ してはいけない「禁止」内容です。

⚠️ 実行しなければならない「指示」内容です。

警告	
<p>❌ 改造はしない。また、修理技術者以外の方は分解したり修理をしない 火災・感電・けがの原因になります。修理は象印カスタマーサービスにご相談ください。</p> <p>❌ 蒸気口に手や顔を近づけない やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようにご注意ください。</p> <p>❌ めれた手で差し込みプラグを抜き差ししない 感電・けがをすることがあります。</p> <p>❌ 水につけたり、水をかけたりしない 本体内部にも水を入れない ショート・感電の恐れがあります。</p> <p>❌ プラグ差し込み口・差し込みプラグ・コード・本体プラグは液体につけたり、液体をかけたりしない ショート・感電の恐れがあります。</p> <p>❌ 本体底部の通気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない 感電・異常動作してけがをすることがあります。</p> <p>❌ 子供だけで使わせたり 幼児の手の届くところで使わない やけど・感電・けがをすることがあります。</p> <p>炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない やけどをすることがあります。</p> <p>取扱説明書に記載の炊飯・保温・ケーキメニュー以外の用途に使わない ・食材をポリ袋などに入れて加熱する料理 ・クッキングシート・アルミ箔・ラップフィルムなどを使った料理や蒸し物 蒸気経路などが詰まる原因になります。</p> <p>❌ コードや差し込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない 感電・ショート・発火の原因になります。</p>	<p>❌ コードを傷つけない 無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。</p> <p>交流120V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。</p> <p>差し込みプラグに蒸気を当てない コンセントに差した差し込みプラグに蒸気を当てるとショート・発火の原因になります。スライド式テーブルでは差し込みプラグに蒸気が当たらない位置でお使いください。</p> <p>⚠️ 差し込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む 感電・ショート・発煙・発火の原因になります。</p> <p>定格15A以上のコンセントを単独で使う 他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。</p> <p>差し込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく 火災の原因になります。</p> <p>異常・故障時には直ちに使用を中止する そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。</p> <p>〈異常・故障例〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・差し込みプラグ・コード・本体プラグが異常に熱くなる ・コードに傷がついたり、触れると通電したりしなかったりする ・本体が変形したり、異常に熱い ・本体から煙が出たり、焦げくさいにおいがする ・本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある など <p>このような場合は、すぐに差し込みプラグを抜いて、お買い上げの販売店または象印カスタマーサービスに必ず点検・修理を依頼する</p> <p>この機器は、安全に対する責任者によってこの機器の使用に関する指揮管理または指示が与えられない限り、運動能力、感覚能力、もしくは知的能力が低下した、または経験および知識が不足した人（子供を含む）による使用を意図していない。子供は、機器で遊ばないことを確実なものとするよう指揮管理を受けることが望ましい</p>

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

安全上のご注意 **必ずお守りください**

⚠ 注 意



使用中や使用直後は、高温部に触れない
また外ぶたを開ける
ときの蒸気、ご飯をほ
ぐすときには、手がな
べなどに当たらないよ
うに注意する
やけどの原因になります。



荷重強度が不足しているスライド式テーブルで
は使わない
スライド式テーブルが破損して炊飯ジャーが落下し、
けが・やけどの原因になります。
荷重強度が、26lbs. (12kg) 以上のものをお使いくだ
さい。

本体底部の通気口をふさぐような敷物(紙・布・
じゅうたん・ビニール袋・アルミシートなど)の上で
使用しない

故障の原因になります。

専用の電源コード以外は使用しない
電源コードは他の機器に転用しない

故障・発火の恐れがあります。



本体を持ち運ぶときは、
プッシュボタンに触れ
ない

外ぶたが開いて、けが・やけどを
することがあります。



水のかかるところや、火気の近くでは使用しない
感電・漏電・変形の原因になります。

専用なべ以外は使用しない

なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

壁や家具の近くで使わない

キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気が
こもらないようにする

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因に
なります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
けがや火災の原因になります。



使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因に
なります。



お手入れは冷めてから行う

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに
必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く

感電・ショートして発火することがあります。

本体プラグは奥までしっかり差し込む

感電・ショート・発火・発煙の原因になります。

差込みプラグ・コード・本体プラグが破損した場
合には、製造者もしくはその代理店から入手でき
る特別に製造した差込みプラグ・コード・本体プ
ラグまたはその組立品と交換すること

お 願 い

使用後は必ず「保温/とりけし」キーを押し、保温を
取り消す

なべを取り出しただけでは、保温は取り消されません。

本体(特に蒸気口)には、ふきんなどをかけない

本体や外ぶたなどの変形・変色の原因になります。

なべに傷をつけたり、落としたり、変形させない

うまく炊けない原因になります。

なべ外側・本体内側・センサー・加熱板に

ご飯粒や米粒などの異物がついたまま使用しない

ご飯が焦げたりして、うまく炊けない原因になります。

空だきをしない

故障の原因になります。

水をかけたり水分を含んだものの上に置かない

感電・故障の原因になります。

直射日光が当たる所で使用しない

変色の恐れがあります。

他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない

蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。

本体を移動させるときは、必ずハンドルを持って運ぶ

また、本体が傾かないようにする

内容物によってはこぼれる場合があります。

本体や本体のまわりは、清潔にして使用する

機能・性能を維持するため、本体には通気口を設けてありますが、
この穴からほこりや虫が入ると故障の原因になります。

また、虫などが入り故障した場合は、有料修理になります。

IH調理器・IHクッキングヒーターなどの上で使用しない

故障の原因になります。

本製品は一般家庭用途および下記の類似用途に使用する

・ 商店、オフィスまたはその他の作業環境に存在するスタッフ

(従業員)用キッチンに使用する

※ただし、不特定多数による長時間の使用用途としては使用しない

・ ホテル・モーテル・その他宿泊施設等

各部のなまえと扱い方

蒸気口キャップ

- 蒸気口キャップは確実に取りつけてください。
- 炊飯中または炊飯直後の蒸気口キャップは非常に熱くなりますのでご注意ください。

蒸気口

- 炊飯時に蒸気が出て高温になるので注意してください。

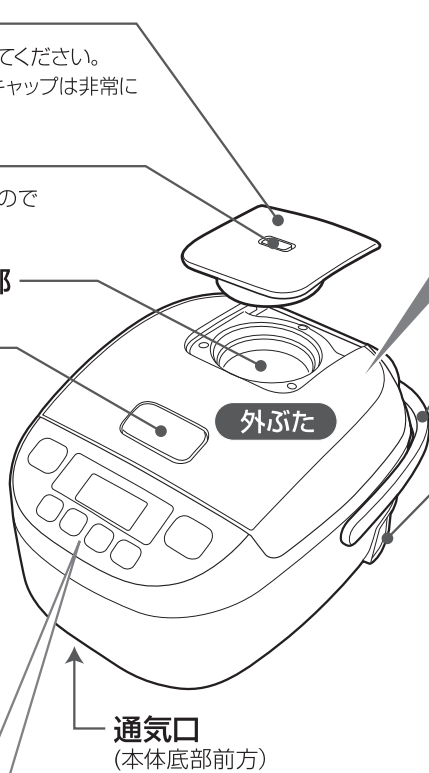
蒸気口キャップ取り付け部

プッシュボタン

外ぶたを開けるときに押す

リチウム電池について

差し込みプラグをコンセントから抜いても現在時刻やメニューなどを記憶するために、リチウム電池が内蔵されています。リチウム電池はご使用にとまない消耗します。→P.66



外ぶたの閉め方

外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に押しつけて閉める

先端中央部を押しつけてください。



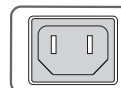
- 確実に閉まっていない場合、炊飯中や保温中に外ぶたが開く恐れがあります。

ハンドル

持ち運びのときに使う

プラグ差し込み口

本体プラグを差し込む



電源コード

本体プラグ 本体に差し込む

差し込みプラグ



- 使用の際にはコードを束ねている結束バンドをはずしてください。
- コードは束ねて使用しないでください。(コードが熱くなり、故障の原因になります。)

操作部

- キーは確実に押してください。
- 報知音の変化や、「炊飯/再加熱」キー、「保温/とりけし」キー中央の「●、—」は、目の不自由な方へ配慮したものです。

表示部

- 表示部を布などでこすると黒い線が出る場合がありますが故障ではありません。(静電気による現象であり、しばらくすると元に戻ります。)

実際にお使いになる中でこのような表示にはなりません。

「保温/とりけし」キー

- 再保温をするときに使う →P.57
- 操作設定の取り消しや作動中の機能を中止するときに使う

保温ランプ

「メニュー」キー

- メニューを選ぶときに使う →P.52
- 保温中に「標準保温」や「おやすみ保温」を選ぶときに使う →P.56

「時刻合わせ」キー

- 現在時刻を合わせるときに使う →P.51
- タイマー予約炊飯の予約時刻を設定するときに使う →P.59

炊飯/再加熱ランプ

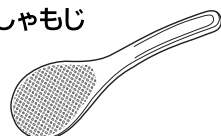
炊飯や再加熱をするときに使う

予約ランプ

「予約」キー

タイマー予約炊飯のときに使う →P.59

しゃもじ



計量カップ



(1カップ=約6.1oz./約180mL)

付属品

各部のなまえと扱い方

内ぶたセット止め具

内ぶたセットの取りはずし、取り付けのときに使う

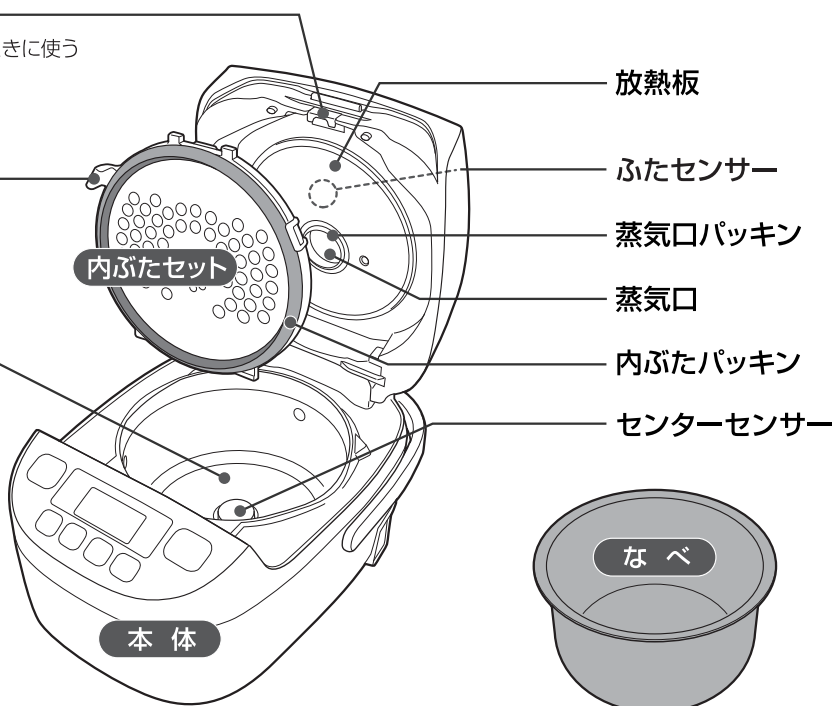
- お手入れ後、内ぶたセットを必ず取りつけてください。→P.62

内ぶたとっ手(左右2カ所)

内ぶたセットを持ち運ぶときに使う

加熱板

- 加熱板となべの間に保護紙を入れていますのでお使いになる前に取り除いてください。

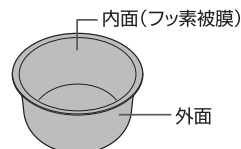


なべについて

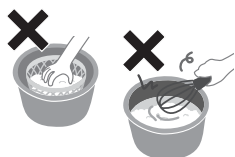
末永くお使いいただくために、次のことをお守りください。

内面(フッ素被膜)

なべ内面のフッ素被膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいに取り扱いってください。フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。



〈準備のとき〉



- 米に混じている異物(石など)を取り除いてから米を洗う
- 泡立て器などで洗米しない
- 金属製のざるをあてて洗米しない
- 炊飯ジャー以外では使わない

〈炊き上がったとき〉



- なべで酢を混ぜない(すしめしなど)
- 金属製のおたまを使わない(キヌア・スチールカットオートミールなど)
- しゃもじなどでたたかない(よそうときなど)

〈お手入れのとき〉→P.61

- スプーンや食器類を入れない
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器に入れない
- 調味料を使った場合は、すぐに洗う
- スポンジなどの柔らかいもので洗う



- シンナー・みがき粉・研磨材入り洗剤・漂白剤・たわし類(ナイロン・金属製など)・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面などを使わない



なべ内面のフッ素被膜は使用により消耗します。

- 色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。人体への影響(害)はなく、炊飯・保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
- フッ素被膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは、購入できます。→P.62

外面

- 熱による変色が発生する場合がありますが、炊き上がりの性能には影響ありません。
- 外面は、センサーに触れる大切なところです。汚れの付着や傷つきにご注意ください。

おいしいご飯のコツ

おいしく炊くコツ

●米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップでは、差が出ます。

●手早く洗う 米を手早く「洗う」ために、水をためるボウルを用意してください。

- ① **すすぐ**…最初はたっぷりの水で大きく2〜3回かき混ぜ(約10秒以内)、水はすぐに捨てる(2回繰り返す)
- ② **洗う**…手の指を立て、米を30回(約15秒)かき混ぜるようにして洗い、その後たっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる。これを1セットとして2セット繰り返す
- ③ **すすぐ**…最後にたっぷりの水で手早く2回すすぐ(①〜③を10分以内で行う)



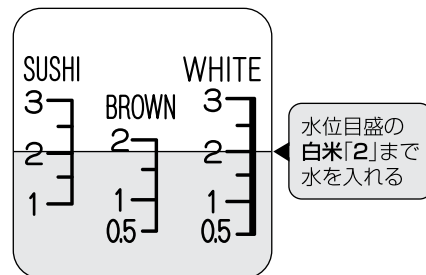
ご注意! 湯(95°F/35°C以上)で洗米や水加減しないでください。ご飯がうまく炊けない原因になります。

●正しく水加減をする

米の種類	胚芽米	新米	古米
水加減	水位目盛どおり	水位目盛より少なめ	水位目盛より少し多め

- 水を多めに入れすぎると、蒸気口からふきこぼれることがあります。

白米2カップを炊くとき



●アルカリ度の強い水を使わない

アルカリ度の弱い水(pH9以下)を使用してください。黄変したり、べたついたご飯になります。

●炊き上がったら、すぐにほぐす

熱いうちにご飯をほぐすことで余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。炊き上がり10分以内が目安です。そのままにしておくとご飯がかたまったり、べたついたり、焦げたりします。

保温のコツ

●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能を使う

- 本体プラグを本体からはずした状態や、差込みプラグをコンセントから抜いた状態、または保温を取り消した状態でなべの中でご飯を保存するといやなにおいや、つゆが落ちてご飯がべちゃつく原因になります。

●ご飯の乾燥・べちゃつき・いやなにおい・変色を防ぐために、このような保温はしない

- 少量のご飯を長時間保温
- 12時間以上の保温
- ご飯をつぎたして保温
- キヌア・スチールカットオートミールの保温
- 冷めたご飯からの保温
- コロッケ・みそ汁などご飯以外のものを保温
- しゃもじを入れたまま保温
- 炊きこみご飯など具や調味料を加えて炊いたご飯

●少量のご飯はなべの中央に盛る

- 保温するご飯の量が少なくなった場合は、乾燥したり、べちゃつきやすくなりますので、なべの中央に盛って保温してください。



時刻の合わせ方

時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。

- 時計は24時間表示です。

例：現在時刻が**15:01**で、表示が**14:56**のとき

1 ▲ または ▼ を押し、時刻表示が点滅している間に現在時刻に合わせる

▲ : 1分単位で進む

▼ : 1分単位で戻る

- 押し続けると10分単位で早送りができます。

2 点滅が点灯に変わると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯に変わります。

時刻合わせ中

点滅

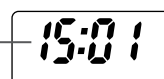


時刻表示が点滅している間に押す



時刻合わせ完了時

点灯



- 差込みプラグ・本体プラグを抜くと時計表示はされませんが、再びプラグを接続すると現在時刻が表示されます。
→P.52「基本的な炊き方 4」参照
- 時刻は室温などにより多少誤差を生じることがあります。
- 時刻がずれていると、タイマー予約炊飯をするときに予約した時刻に炊き上がりません。
- 炊飯中・再加熱中・標準保温中・おやすみ保温中・タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

報知の種類と切りかえ方

この製品には炊飯開始・タイマー予約操作完了・炊飯終了などをメロディーで報知する「お知らせメロディー」機能がついています。メロディーは、ブザーまたはサイレントに切りかえることができます。

報知の種類とタイミング

報知の種類を次の中から選ぶことができます。

報知の種類と用途	メロディー	ブザー	サイレント
鳴るタイミング	この製品の標準の報知音。 工場出荷時は、この設定になっています。	メロディーをブザーにかえたいときに	報知音を消したいときに
炊飯(ケーキ調理)を開始するとき	きらきら星		「ピッ」
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星		「ピッ」
炊飯(ケーキ調理)/再加熱が終了したとき	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません

切りかえ方

1 なべを入れ、プラグを接続する

→P.52「基本的な炊き方 4」参照

2 を3秒以上押す

「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。

①メロディー
「アマリリス」が鳴ったら設定完了

②ブザー
「ピー」×3回が鳴ったら設定完了

③サイレント
「ピー」×1回が鳴ったら設定完了

- 再加熱開始時のメロディーは切りかえることができません。
- 炊飯中・再加熱中・標準保温中・おやすみ保温中・タイマー予約炊飯中は切りかえることができません。
- 操作がうまくできないときは再度**1**からやり直してください。

3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

- 一度切りかえると切りかえた報知の設定は差込みプラグ・本体プラグを抜いても記憶されます。

ご飯を炊く 基本的な炊き方

- 工場出荷時の炊飯メニューは「白米/すしめし」に設定されています。
- 初めてお使いになるときは、なべ・内ぶたセット・蒸気口キャップ・付属品を洗ってください。→P.61～P.62

1 付属の計量カップで米を計る

米の計量は、付属の計量カップを使い、すりきりで計ります。



(1カップ=約6.1oz./約180mL)

2 米を洗って、水加減をする

- ①米を洗う →P.50「おいしく炊くコツ」参照
 - ②平らな台の上で米に水を加えて、炊きたいメニュー・米のカップ数の水位目盛に合わせる →P.54
 - ③米を平らにならす
- 水に浸さなくてもすぐに炊けます。浸しておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

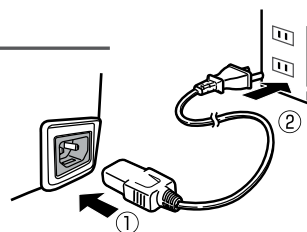
3 なべを本体に入れて、内ぶたセット・蒸気口キャップを取りつけ、外ぶたを閉める

なべ外側・本体内側・内ぶたセット・蒸気口キャップの水分や異物をふき取ってください。

- なべは下まで確実にに入れてください。
- 外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。

4 プラグを接続する

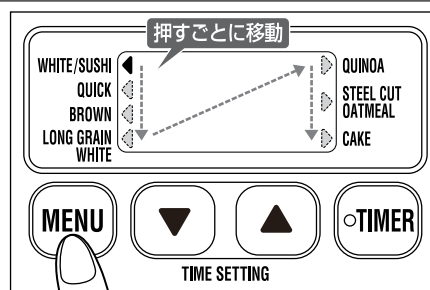
- ①本体プラグをプラグ差込み口の奥までしっかり差し込む
 - ②差込みプラグをコンセントに差し込む
- プラグを接続すると時計が表示されます。



5 MENU を押して、メニューを選ぶ

キーを押すごとに表示部の「◀」が移動します。

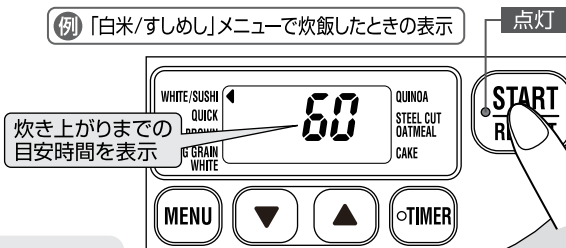
- キーを押し続けると、メニューが連続で進みます。「白米/すしめし」メニューに戻ると止まります。
- 「白米/すしめし」・「玄米」・「長粒白米」メニューは、一度選んで炊飯すると、次に選び直して炊飯するまで記憶されます。



6 START REHEAT を押す

メロディー(ブザー)が鳴り、炊飯を開始します。
炊飯/再加熱ランプが点灯し、表示部に炊き上がりまでの目安時間(分)を表示します。

- 保温ランプが消えているか確認して「炊飯/再加熱」キーを押してください。保温ランプが点灯していると「再加熱」に入ります。→P.58
- 炊飯中に現在時刻を知りたいときは(▲)または(▼)を押すと表示が切りかわります。



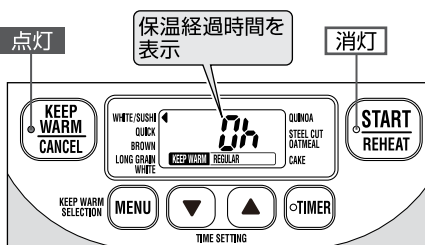
- 炊き上がりまでの残り時間は目安です。実際の炊き上がり時間は室温・水温・電圧・水加減などによりかわります。
- むらしに入ると炊き上がりまでの残り時間を調整します。調整の際、残り時間が一度に進んだり、戻ったりする場合があります。

7 炊き上がりのメロディー (ブザー) が鳴り、保温に切りかわったら すぐにご飯をほぐす

炊き上がると自動的に保温に移ります。→P.56「保温する」参照

炊飯/再加熱ランプが消灯、保温ランプが点灯し、1時間(h)単位で保温経過時間を表示します。

保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐしてください。
 ご飯をほぐし、余分な水分を逃がすことで、ご飯のかたまり・べたつき・焦げをおさえます。
 ●ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意してください。



- ご飯をほぐすときになべが回転することがあります。
 なべをミトンなどで押さえると、回転防止やなべ底(外側)の傷つきなどをおさえる効果があります。
- 炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
- 炊飯中の熱対流により、炊き上がったご飯の表面が凸凹することがあります。

8 使用後は **KEEP WARM CANCEL** を押し、差込みプラグ・本体プラグを抜く

- 本体が冷めてからお手入れしてください。
- ぬれた手で差込みプラグや本体プラグを持たないでください。(ショート・感電の恐れ)
- なべを取り出しただけでは、保温は取り消されません。必ず「保温/とりけし」キーを押してください。

ふきこぼれにご注意ください。

水加減を「キヌア」・「スチールカットオートミール」の水位目盛に合わせた場合は、「キヌア」・「スチールカットオートミール」メニュー以外で炊飯しないでください。他のメニューで炊飯するとふきこぼれる恐れがあります。

- 「キヌア」・「スチールカットオートミール」メニューは記憶されませんので、キヌア・スチールカットオートミールを炊飯するときは毎回「キヌア」・「スチールカットオートミール」メニューを選択してください。

お願い

連続して炊く場合や保温をやめてすぐ炊く場合は30分以上冷ましてください。
 本体や外ぶたの温度が高いとうまく炊けません。



アドバイス

本体や外ぶたを早く冷めたい場合、下記の方法をお試しください。

- ・なべに冷水を入れ、本体内側を冷やす
- ・外ぶたを開け、内ぶたセットをはずして放熱板を冷ます

お知らせ

- 報知音(メロディー・ブザー・サイレント)は他の報知のしかたに切りかえることができます。
 →P.51「報知の種類と切りかえ方」参照

炊き上がりまでの時間の目安

白	米	約51分～1時間
すしめし		約53分～1時間
白米急速		約25分～40分
玄米	米	約1時間24分～1時間30分
長粒白米		約53分～1時間4分
キヌア		約38分～44分
スチールカットオートミール		約53分～59分

- 電圧120V・室温68°F(20°C)・水温64.4°F(18°C)の場合。
- 時間は炊飯をはじめから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。

ご飯を炊く いろいろなご飯を炊く

「メニュー」キーに設定されているご飯を炊く

※1 付属の計量カップで、米を計った容量です。

炊きたいご飯	使う米	選択メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数) ^{※1}	特長・アドバイス
白米 ^{※2}	短粒・ 中粒白米	WHITE / SUSHI	WHITE	0.5~3	・この製品の標準のかたさ(食感)に炊き上げます。
すしめし ^{※2}	短粒・ 中粒白米	WHITE / SUSHI	SUSHI	1~3	・「白米」メニューよりかたために炊き上がります。
白米急速 ^{※2}	短粒・ 中粒白米	QUICK	WHITE	0.5~3	・白米を早く炊きたいときに選びます。 少しかために炊き上がります。
玄米	短粒・ 中粒玄米	BROWN	BROWN	0.5~2	・白米を混ぜて炊飯するとふきこぼれたり、 うまく炊けないことがありますので、おすすめ できません。
長粒白米	長粒白米	LONG GRAIN WHITE	LONG GRAIN WHITE	0.5~3	・銘柄により少しかために炊き上がるこ とがあります。→P.63
キヌア	キヌア	QUINOA	QUINOA	0.5~1.5	・お好みにより水の加減を調整してください。 かためがお好みの場合 → 水の加減を少なめに。 やわらかめがお好みの場合 → 水の加減を多めに。
スチールカット オートミール	スチールカット オートミール	STEEL CUT OATMEAL	STEEL CUT OATMEAL	0.5~1.5	・お好みにより水の加減を調整してください。 歯ごたえを楽しむ場合 → 水の加減を少なめに。 しっとりとしたおかゆを楽しむ場合 → 水の加減を多めに。

※2 「白米」・「すしめし」・「白米急速」を炊くときは、短粒・中粒白米以外は使わないでください。
長粒白米を使うときは「長粒白米」メニューを選択してください。

ご飯を炊く いろいろなご飯を炊く

「メニュー」キーに設定されていないご飯を炊く

※1 付属の計量カップで、米を計った容量です。

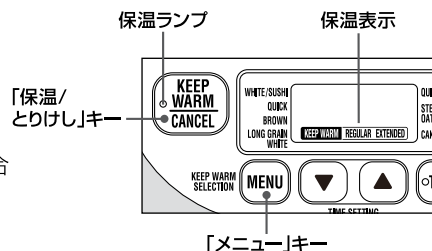
炊きたいご飯	使う米	選択メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数) ^{※1}	特長・アドバイス
麦混ぜご飯	押し麦+ 短粒・ 中粒白米	WHITE / SUSHI	WHITE	0.5~3	・押し麦を混ぜる割合は、炊飯量の20%以下に します。 (例) 1カップ炊飯の場合… 白米:0.8カップ/押し麦:0.2カップ
胚芽米	短粒・ 中粒胚芽米	WHITE / SUSHI	WHITE	0.5~3	・洗米は胚芽が取れないよう、優しく手早く洗 います。 (胚芽は取れやすいため)
発芽玄米	発芽玄米のみ または 発芽玄米+ 短粒・ 中粒白米	WHITE / SUSHI	WHITE	0.5~2	・タイマー予約炊飯および30分以上浸しての 炊飯はしないでください。 ・発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれたり、 うまく炊けないことがあります。 ・発芽玄米機を使用して作った発芽玄米をお 使いになる場合の炊き方は、発芽玄米機を販 売しているメーカーに直接問い合わせしてくだ さい。
分づき米	3分づき米	BROWN	BROWN (玄米の水位目盛 より少し少なめ)	1~2	・銘柄や精米度によっては、ふきこぼれたり、 うまく炊けない場合があります。 → 水の加減を調整してください。
	5分づき米・ 7分づき米	WHITE / SUSHI	WHITE (白米の水位目盛 より少し多め)	1~2	

いろいろな種類の米の炊き方は、象印のウェブサイトをご覧ください。 www.zoirusi.com/grains

保温する **標準保温・おやすみ保温**

保温ランプ点灯時、「メニュー」キーを押すと、「標準保温」・「おやすみ保温」が選べます。

- 次の場合、「メニュー」キーを押しても「おやすみ保温」は受けつけません。ブザーが鳴り、自動的に「標準保温」になります。
 - 「玄米」・「キヌア」・「スチールカットオートミール」のメニューで炊飯した場合
 - 「標準保温」で12時間経過した場合
 - 「おやすみ保温」で4時間経過した場合
 - 保温のとりけしや停電などで、なべの温度が低くなっている場合



標準保温

少し高め温度で保温することにより、ご飯のにおいの発生をおさえます。

炊き上がると自動的に「標準保温」に移り、保温ランプと標準保温表示が点灯します。



おやすみ保温

長時間保温をするときに少し低めの温度で保温することで、ご飯の乾燥、変色などの発生をおさえます。

「標準保温」中に使用します。

1 標準保温表示の点灯を確認する



2 MENU を押す おやすみ保温表示が点灯します。

- 「おやすみ保温」開始から8時間経過すると自動的に「標準保温」に戻ります。



「おやすみ保温」から「標準保温」に戻るときは…

MENU を押す 「標準保温」に戻り、標準保温表示が点灯します。

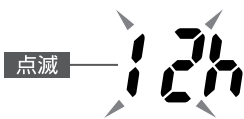


保温時間について

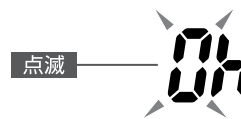
- 下の表に記載されている保温時間は必ず守ってください。
- 「一」のメニューは「おやすみ保温」は選べません。自動的に「標準保温」になります。
- 炊飯終了後、全メニューが保温になりますが「X」のメニューは保温をしないでください。腐敗やいやなおいの原因になります。

メニュー	白米・すしめし・ 白米急速・長粒白米	キヌア・ スチールカット オートミール	玄米・ 3分づき米	発芽玄米・ 5分づき米・ 7分づき米
標準保温	12時間まで	X	12時間まで	12時間まで
おやすみ保温		—	—	X*

- 12時間を超えると数字が点滅してお知らせします。お早めにお召し上がりください。



- 「X」のメニューは「0(h)」から点滅してお知らせします。保温しないでください。



*発芽玄米・5分づき米・7分づき米は、「白米/すしめし」メニューを選択して炊飯するため(P.55参照)、「おやすみ保温」で保温した場合、0時間から点滅しませんが、発芽玄米・5分づき米・7分づき米を炊飯した場合は「おやすみ保温」にしないでください。

- 「ケーキ」メニューは保温できません。

保温する

標準保温・おやすみ保温

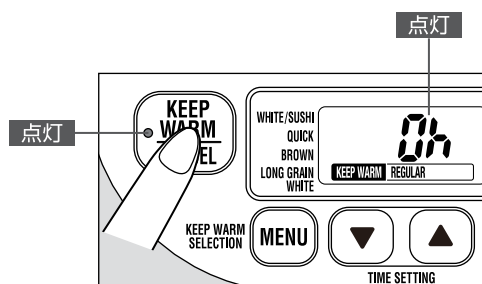
再保温のしかた

■保温を取り消したあと、再度、保温をする場合

KEEP WARM CANCEL を押す

保温ランプが点灯し、表示部の保温経過時間が「0h」に戻ります。

- ご飯やなべの温度が低いときは再保温をしないでください。ご飯やなべの温度が低いときに再保温をすると「0(h)」が点滅します。



においが気になる場合は

- お手入れ不足、季節や使用環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。においが気になる場合は、P.62「内側」のお手入れを行ったあと、「標準保温」をお使いいただくと効果的です。また、P.66「こんなときは」を参考に保温温度を上げていただくと、さらに効果的です。

お知らせ

- 保温中に現在時刻を知りたいときは▲または▼を押すと表示が切りかわります。再度▲または▼を押すと、保温経過時間に戻ります。

保温経過時間に戻さない場合は、次に炊飯しても保温経過時間を表示しません。また、保温経過時間が点滅すると切りかえできません。

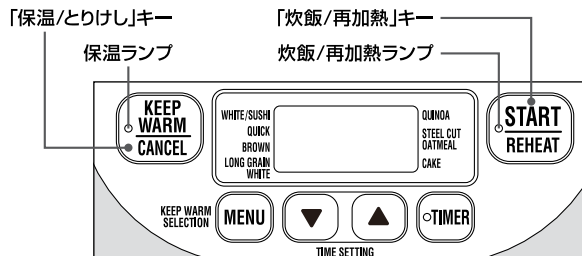
お願い

- なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。

再加熱をする **あったか再加熱**

保温中(標準保温・おやすみ保温)に
使用します。

- 保温中のご飯を加熱し、よりあたたかくできます。
特におやすみ保温中は少し低めの温度になっていますので、
再加熱を利用すると食べごろの温度になります。
- 保温ランプ点灯中のみ再加熱できます。



1 保温中のご飯をほぐし、平らにならす

- ご飯がかたくなったり焦げたりすることがありますので必ずほぐしてください。
- 少量のご飯を再加熱するときは、茶わん1杯(約5.5oz./約160g)当たり大さじ1の打ち水をしてよくほぐし、なべ中央に盛るとご飯の乾燥がやわらぎます。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意してください。
- ご飯をほぐすときになべが回転することがあります。なべをミトンなどで押さえると、回転防止やなべ底(外側)の傷つきなどをおさえる効果があります。



2 保温ランプが点灯していることを確認し、

START REHEAT を押す

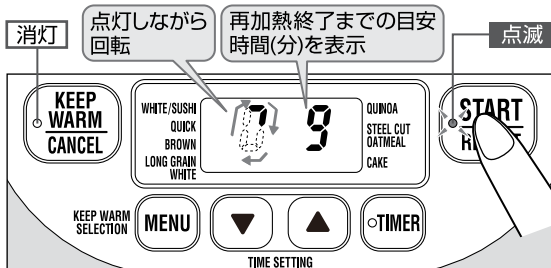
メロディーが鳴り、再加熱を開始します。

保温ランプが消灯、炊飯/再加熱ランプが消滅し、図のように表示します。

点灯 **KEEP WARM CANCEL**

保温ランプが点灯していないときに「炊飯/再加熱」キーを押すと炊飯を開始します。

再加熱時間の目安 約7分～9分



約7分～9分後

メロディー(ブザー)が鳴り、
再加熱終了
保温ランプが点灯、炊飯/再加熱
ランプが消灯します。

3 ご飯をほぐす

- 底のご飯が少しかたくなることがありますので、ご飯全体をよくほぐし、平らにならします。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意してください。
- ご飯をほぐすときになべが回転することがあります。なべをミトンなどで押さえると、回転防止やなべ底(外側)の傷つきなどをおさえる効果があります。

再加熱を取り消したいときは…

KEEP WARM CANCEL

を押す

炊飯/再加熱ランプが消灯し、現在時刻表示に戻ります。

再加熱を中止して保温に戻りたいときは…

START REHEAT

を押す

炊飯/再加熱ランプが消灯、保温ランプが点灯します。

次の場合は再加熱しないでください。

- 白米以外のとき(焦げや変色の原因)
- 再加熱の繰り返し(焦げや乾燥の原因)
- ご飯の量が、「白米」の水位目盛2以上あるとき
(十分あたたまらない)
- ご飯が冷たいとき、またはなべの温度が低いとき
(焦げやおいみの原因、またはご飯がかたくなる原因)

予約してご飯を炊く **タイマー予約炊飯**

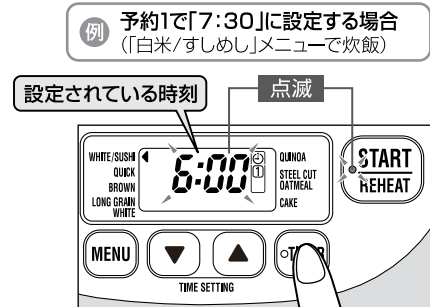
- 食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を「**⌚①**」(予約1)と「**⌚②**」(予約2)で記憶します。
- 工場出荷時は「**予約1**」は**6:00**、「**予約2**」は**18:00**に設定されています。
- タイマー予約の前に、現在時刻を合わせてください。時刻がずれていると予約した時刻に炊き上がりません。→P.51
- 炊飯前の準備はP.52「基本的な炊き方」の**1~4**をご覧ください。

1 **MENU** を押して、メニューを選ぶ

- 「白米急速」・「ケーキ」メニューのタイマー予約炊飯はできません。

2 **TIMER** を押して「**⌚①**」(予約1)、 または「**⌚②**」(予約2)を選ぶ

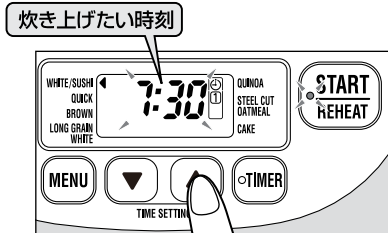
- 「予約1」に設定されている時刻・炊飯/再加熱ランプが点滅します。
- もう一度押すと「予約2」に設定されている時刻を表示します。



3 **▲** または **▼** を押して、炊き上げたい時刻に合わせる

▲:10分単位で進む **▼**:10分単位で戻る

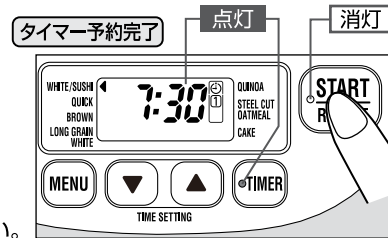
- 押し続けると10分単位で早送りができます。
- 前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。



4 **START REHEAT** を押す **メロディー(ブザー)が鳴り、タイマー予約が完了します。**

炊飯/再加熱ランプが消灯し、炊き上げたい時刻と予約ランプが点灯します。

- 「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。
- 設定した時刻に炊き上がります。→P.53「基本的な炊き方 7」参照
- タイマー予約炊飯を取り消すときは、「保温/とりけし」キーを押してください。



タイマー予約炊飯の おすすめ時間

白米	1時間15分~13時まで
すしめし	1時間15分~13時まで
玄米	1時間45分~13時まで
長粒白米	1時間25分~13時まで
キヌア	55分~13時まで
スチールカットオートミール	1時間15分~13時まで

お願い

- 具や調味料を加えた状態でのタイマー予約炊飯はしないでください。具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。
- 夏場など室温が高いときは、米の浸しすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内(キヌア・スチールカットオートミールは8時間以内)で設定してください。
- 発芽玄米のタイマー予約炊飯はしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けない場合があります。

お知らせ

- タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの残り時間を表示しません。
- おすすめ時間未満で設定すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめ、炊き上がりまでの時間が表示されます。
- 室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。
- タイマー予約炊飯をすると、米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、めかが底にたまり焦げたりする場合があります。
- タイマー予約中に現在時刻を知りたいときは、**▲** または **▼** を押すと表示が切りかわります。

ケーキの作り方

●生地分量や作り方は別冊P.20「RECIPES」をご覧ください。

1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗る

●バターの塗り方にむらがあると、なべ肌に生地がくっつきやすくなります。

2 ケーキの生地を作る

※ふくらし粉は加えないでください。膨らみすぎて製品の故障の原因になります。

※薄力粉の最大容量は2.1oz./60g分です。



3 ケーキの生地を1のなべに流し込み、表面を平らにならす 続いて、生地の中の空気を抜く

●空気を抜くときは、手のひらでなべの底を「パンパン」と軽く数回たたきます。
調理台やかたいものを利用すると、なべが変形し、うまく焼けない原因となります。

4 なべを本体に入れて外ぶたを閉め、 MENU を押して「ケーキ」メニューを選ぶ

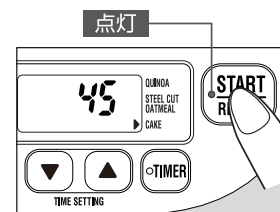
●「メニュー」キーを押して「ケーキ」メニューを選ぶと、表示部には調理時間が表示されます。
この時間は「ケーキ」メニューの初期表示時間で、**▲** または **▼** を押すことで調理時間を変更することができます。

初期表示時間	設定可能な範囲
45分	1分~80分

5 START REHEAT を押す

炊飯/再加熱ランプが点灯し、調理開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。
焼き上がりまでの残り時間を表示します。

●調理中に現在時刻が知りたいときは **▲** または **▼** を押してください。

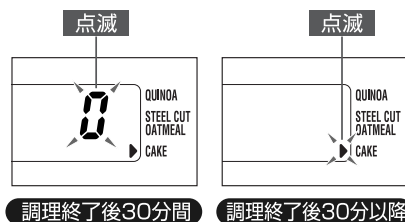


6 できあがりのメロディー(ブザー)が鳴ったら、調理終了 KEEP WARM CANCEL を押し、なべからケーキを取り出す

- ケーキは調理終了後すぐに取り出してください。
すぐに取り出さないと、なべ肌にくっつくことがあります。
- 調理が終わったあとは必ず「保温/とりけし」キーを押してください。「保温/とりけし」キーを押さないとケーキ取り出し忘れの注意を促すためのブザーが30分ごとに鳴ります。
- ケーキの焼き上がりが不十分な場合は、手順4からもう一度操作し調理時間を追加してください。

●ケーキ調理後のにおいが気になる場合は、「においが気になる場合のお手入れ」の欄を参照し、お手入れしてください。→P.61

●調理終了時は本体内側が熱くなっていますので、ケーキの取り出しは十分注意して行ってください。



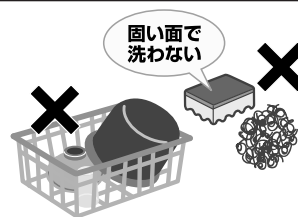
調理終了後30分間

調理終了後30分以降

お手入れ

●炊飯・保温のあと、毎回お手入れしてください。

- 必ず差込みプラグをコンセントから抜き、本体・なべが冷めてから行ってください。
- シンナー・みがき粉・研磨材入り洗剤・漂白剤・たわし類(ナイロン・金属製など)・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面などを使わないでください。(表面に傷がついたり、変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。)
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。(傷・変形・変色の原因になります。)
- お手入れ後は、内ぶたセット・蒸気口キャップを正しく取りつけてください。



外側

固く絞った柔らかい布でふく

- 化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。(表面に傷がついたり、変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。)

プッシュボタン

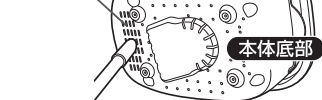
プッシュボタンの周囲にご飯粒や米粒などの異物が入ったときは竹ぐしなどで必ず取り除く

- 外ぶたが開かなくなることがあります。

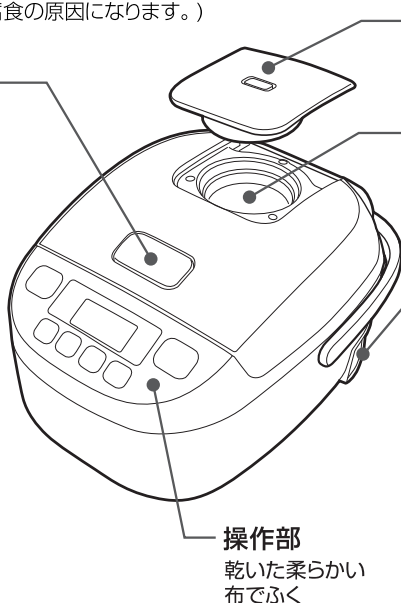
通気口

掃除機で掃除をする(月に一度程度)

通気口



- ほこりなどが付着したままで使用すると、本体内部の温度が異常に上がり、故障の原因になります。



蒸気口キャップ

水で流し洗いし、水分をよくふき取る

蒸気口キャップ取り付け部

蒸気口キャップを上へ引いてはずし、本体部分を固く絞った柔らかい布でふく

プラグ差込み口

乾いた柔らかい布でふく

電源コード

乾いた柔らかい布でふく

差込みプラグ

本体プラグ

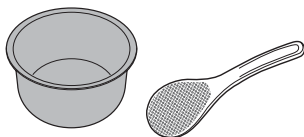
コード

操作部

乾いた柔らかい布でふく

なべ(→P.49)・しゃもじ

台所用中性洗剤と柔らかいスポンジなどで洗う



- みがき粉や金属たわし・ナイロンたわしで洗わないでください。
- たたいたり、こすったりしないで、ていねいに扱ってください。

計量カップ

柔らかいスポンジなどで洗う

汚れが気になる場合は台所用中性洗剤を使って洗う



においが気になる場合のお手入れ

1 なべの「白米」の水位目盛1まで水を入れる

- 水以外(洗剤など)は入れないでください。

2 外ぶたを閉め **MENU** を押して「白米急速」を選ぶ

3 **START REHEAT** を押す

4 メロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったら

KEEP WARM CANCEL を押す

5 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする

- 風通しのよい場所で外ぶたを開けて乾燥させてください。

お手入れ っづき

内側

内ぶたセット

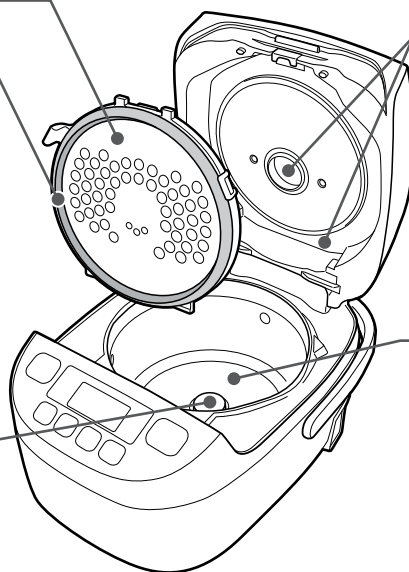
内ぶたパッキン

湯または水に浸し柔らかいスポンジなどで洗い、水分をよくふき取る

- ご飯粒などがつくると蒸気もれやご飯の乾燥により、おいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になりますので取り除いてください。
- 内ぶたパッキンは取りはずせません。
- 内ぶたセットはご使用后、必ずお手入れをしてください。汚れや水分が残ったまま放置すると、茶色く変色したり、さびの原因になります。

センターセンサー

固く絞った柔らかい布でふき取る
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く



外ぶた・蒸気口

外ぶたをしっかりと持ち、固く絞った柔らかい布でふく

外ぶたの内側についておねばやご飯粒をきれいにふき取る

- 洗剤などは使わないでください。

- 汚れや水分が残ったまま放置すると、茶色く変色したり、さびの原因になります。

加熱板

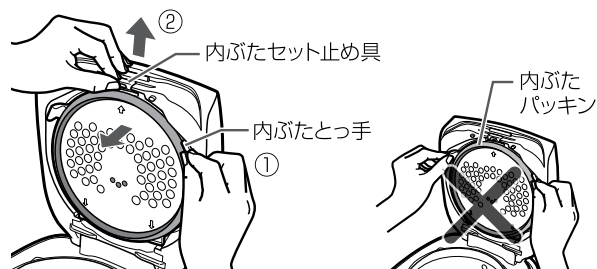
表面の汚れは、ぬるま湯を含ませた柔らかい布を固く絞り、ふき取る

(加熱板にご飯粒などがこびりついた場合は、市販の320番程度のサンドペーパーに水をつけ軽くみがく)

ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

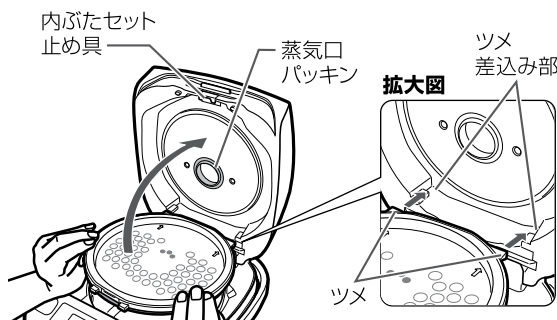
内ぶたセットのはずし方・つけ方

はずし方 内ぶたとっ手を片手でささえながら ①、内ぶたセット止め具を押し上げて ②) はずす



- 内ぶたセット止め具を押し上げずに、無理に内ぶたとっ手や内ぶたパッキンを引っ張らないでください。内ぶたセットまたは外ぶたの故障の原因になります。

つけ方 内ぶたセットのツメ(2カ所)を外ぶたのツメ差込み部に合わせて、内ぶたセット止め具が「カチッ」と音がするまで押し込む



部品の交換・購入について

- 損傷した場合は、新しい部品と交換(有料)してください。
- お買い求めの際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店または象印カスタマーサービスでお求めください。

象印カスタマーサービス
1-800-733-6270
www.zojirushi.com

部品名	部品番号
内ぶたセット	C207-GR
なべ	B506-6B
しゃもじ	BE243033L-00
計量カップ	615784-00

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせの前に、一度お調べください。

症状	お調べいただくこと
炊飯	ご飯がかたい・やわらかい <ul style="list-style-type: none"> ●お好みで、水の量を水位目盛より1~2mm加減してください。 ●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄・産地・保存期間（新米・古米）などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなる場合があります。 ●「白米急速」メニューで炊飯をすると、ご飯がべたついたり、かたくなる場合があります。 →「白米/すしめし」メニューをお試しください。 ●なべが変形していませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？ →炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●なべ外側・本体内側・内ぶたセット・蒸気口キャップに水分や異物がついていませんか？ →ふき取ってください。 ●「長粒白米」は少しかために炊き上がる場合があります。 →かために炊き上がる場合、水量をなべ目盛よりも少し多め（一目盛の1/2以内）にして炊いてください。 ただし水量が多すぎるとふきこぼれの原因になることがあります。
	ご飯がひどく焦げる <ul style="list-style-type: none"> ●なべ外側・本体内側・センターセンサー・加熱板にご飯粒や米粒などの異物がついていませんか？ ●長時間水に浸けたり、タイマー予約炊飯をすると、ぬかが底にたまり、焦げやすくなります。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●なべが変形していませんか？
	炊き上がったご飯の表面が凸凹になる <ul style="list-style-type: none"> ●炊飯中の熱対流により、炊き上がったご飯の表面が凸凹することがあります。 ●内ぶたセットが変形していませんか？ ●なべが変形していませんか？
	炊飯中にふきこぼれる <ul style="list-style-type: none"> ●メニューや水加減を間違えていませんか？ →P.54 特に「キヌア」・「スチールカットオートミール」メニューはふきこぼれやすいので間違えないようにご注意ください。 →P.53「ふきこぼれにご注意ください。」参照 ●蒸気口キャップをつけ忘れていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●なべが変形していませんか？
	炊飯できない キー操作できない <ul style="list-style-type: none"> ●差し込みプラグをコンセントに差し込みましたか？ ●本体プラグがプラグ差し込み口からはずれていませんか？ ●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか？ →P.66 ●保温ランプが点灯していませんか？ →「保温/とりけし」キーを押してから再度「炊飯/再加熱」キーを押してください。
	外ぶたと本体の間から蒸気もれる <ul style="list-style-type: none"> ●内ぶたセットを落としたりして変形していたり、内ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。 ●内ぶたパッキンが汚れていませんか？ →汚れている場合はお手入れをしてください。 ●なべが変形していませんか？
炊飯／保温	炊飯・保温中に音がする <ul style="list-style-type: none"> ●「カチッ」「カチッ」音はマイコンが働いて火力調節をしている音です。 ●なべに水滴がついていると「パチパチ」と大きな音がする場合があります。 →なべの水滴や異物をふき取ってから本体に入れてください。
	あったか再加熱ができない <ul style="list-style-type: none"> ●保温ランプが消えていませんか？ →P.58


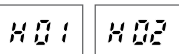


故障かなと思ったとき っづき

症 状	お調べいただくこと
保 温	<p>保温中、 ご飯がにおう・ べちゃつく</p> <ul style="list-style-type: none"> ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●冷めたご飯をあたたため直していませんか？ ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？ →炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●炊きこみご飯などを炊いたあとは、においが残ることがあります。 →念入りになべを洗い、「においが気になる場合のお手入れ」を行ってください。→P.61 ●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか？ →保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。→P.50 ●炊飯・保温のあと毎回お手入れをしていますか？ →お手入れ不足、季節や使用環境による室温、外ふたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。においが気になる場合は、P.62「内側」のお手入れを行ったあと、P.56「標準保温」をお使いいただくと効果的です。また、P.66「こんなときは」を参考に保温温度を上げていただくと、さらに効果的です。
	<p>保温中、 ご飯が変色・ 乾燥する</p> <ul style="list-style-type: none"> ●少量のご飯を保温していませんか？ ●12時間以上保温していませんか？ ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色く見えることがあります。 ●ご飯の変色・乾燥が気になる場合は、P.66「こんなときは」を参考に保温温度を下げてくださいと効果的です。
	<p>保温経過時間を 表示しない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●現在時刻を表示していませんか？ →「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。→P.57「お知らせ」参照
	<p>「おやすみ保温」が できない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●「おやすみ保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか？ →P.56 ●保温経過時間が12時間経過していませんか？ →保温経過時間が12時間経過すると「おやすみ保温」を受けつけません。 ●冷めたご飯を保温していませんか？ →なべの温度が低いと「おやすみ保温」を受けつけません。
	<p>保温経過時間が 点滅している</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ご飯の温度が低いときや、保温時間が12時間を超えると保温経過時間が点滅します。 (メニューによって異なります。) →P.56
ケ ー キ	<p>ケーキが 生焼けになる ふくらまない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ケーキの調理時間が短くありませんか？ →別冊P.20「RECIPES」に従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けない場合は(▲)または(▼)で調理時間を調節または追加してください。→P.60 ●卵白の泡立てが不十分ではないですか？ →卵白の泡立てが不十分だとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角(つ)が立つ程度まで泡立ててください。 ●卵白を泡立てすぎて分離していませんか？ →卵白が分離してしまうとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角(つ)が立つ程度までで十分です。 ●材料の計量は正確に行っていますか？ →材料の計量を正確に行わないと、ケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 ●薄力粉を混ぜるときにかき混ぜすぎ(練りすぎ)ていませんか？ →かき混ぜすぎるとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 ●具入りのケーキを作るときに、具を入れすぎていませんか？ →具を入れすぎるとうまく焼けない原因になります。 ●ケーキの生地を入れすぎていませんか？ →別冊P.20「RECIPES」に従った分量で焼いてください。生地が多すぎると生焼けの原因になります。 ●作った生地をすぐに調理しましたか？ →生地を作った時間がたつと、気泡が消えてふくらみにくくなります。生地を作ったらすぐに調理してください。 ●なべに生地を入れたあと、底をパンパンと何度もたたくとふくらみが悪くなります。軽く数回たたく程度にしてください。 ●なべが変形していませんか？ →なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
	<p>ケーキが ふくらみすぎる</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ケーキの生地にベーキングパウダーや重そうなどのふくらし粉を加えて調理していませんか？ →ふくらし粉は加えないでください。ふくらみすぎて製品の故障の原因になります。

故障かなと思ったとき っづき

症 状	お調べいただくこと
ケ ー キ	ケーキが なべにくっつく <ul style="list-style-type: none"> ●なべの内側にバターを塗り忘れていませんか？ →バターを塗らないとなべ肌にケーキがくっつきやすくなります。(バターをなべの内側に塗ってからケーキの生地を流し込むと、ケーキの焼き上がり時のなべ離れがよくなります。) ●なべが変形していませんか？ →なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
	ケーキがくずれる <ul style="list-style-type: none"> ●できあがり直後は生地がくずれやすいので、なべから取り出すときは注意してください。
	ケーキが焦げる <ul style="list-style-type: none"> ●なべが変形していませんか？ →なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。 ●ケーキの調理時間が長くありませんか？ →別冊P.20「RECIPES」に従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けない場合は(▲)または(▼)で調理時間を短くしてください。→P.60
	<ul style="list-style-type: none"> ●なべに入れるのは生地だけにしてください。ケーキ型や敷紙などは使用しないでください。 →なべの変形、フッ素被膜のはがれやケーキがうまく焼けない原因になります。
予 約	予約をするとすぐに 炊飯がはじまる <ul style="list-style-type: none"> ●現在時刻は合っていますか？ →時計は24時間表示です。もう一度、確認してください。 ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
	予約した炊き上がり 時刻に炊けない <ul style="list-style-type: none"> ●現在時刻は合っていますか？ →時計は24時間表示です。もう一度、確認してください。 ●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。
	予約できない <ul style="list-style-type: none"> ●タイマー予約操作の最後に「炊飯/再加熱」キーを押しましたか？ →「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。 ●「7:00」が点滅していませんか？ →時刻合わせをしないとタイマー予約を受けつけません。→P.51 ●タイマー予約を受けつけないメニューを選択していませんか？ →「白米急速」・「ケーキ」メニューのタイマー予約炊飯はできません。
そ の 他	外ぶたが開かない <ul style="list-style-type: none"> ●プッシュボタンの端を押すと、外ぶたが開きにくい場合があります。プッシュボタンの中央部分を押ししてください。
	外ぶたが閉まらない <ul style="list-style-type: none"> ●内ぶたセットが正しく取り付けられていますか？
	炊飯中に外ぶたが開く <ul style="list-style-type: none"> ●外ぶたが確実に閉まっていますか？ →外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に閉めてください。
	本体内部に直接、水や 米を入れてしまった <ul style="list-style-type: none"> ●なべを入れずに水や米を本体に入れてしまったときは、故障の原因になりますので、お買い上げの販売店または象印カスタマーサービスまでご連絡ください。
	プラスチックなどの 樹脂のにおいがする <ul style="list-style-type: none"> ●使いはじめはプラスチックなど樹脂のにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなり、においが気になる場合は、P.61「においが気になる場合のお手入れ」をお試しください。
停電が起こったら <ul style="list-style-type: none"> ●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯をわかしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。 →炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。 	
外ぶたの内側や内ぶたセットに さびのような茶色い汚れがつく	<ul style="list-style-type: none"> ●おねばなどの汚れが付着している場合がありますのでお手入れをしてください。→P.62

こんな表示をしたとき

表示	お調べいただくこと
	<ul style="list-style-type: none"> ●故障です。 →お買い上げの販売店または、象印カスタマーサービスまでご連絡ください。
	<ul style="list-style-type: none"> ●ふたセンサーやセンサーセンサーが高温になっています。 →「保温/とりけし」キーを押し、外ぶたを開け30分以上冷ましてください。 (やけどにご注意ください。) →早く冷めたい場合 →P.53「アドバイス」参照
エラー表示  表示が消えた	<ul style="list-style-type: none"> ●差し込みプラグがコンセントから抜けていませんか？または、本体プラグがプラグ差し込み口からはずれていませんか？ →プラグを接続しないときは表示されません。
プラグを接続したときに  が点滅する	<ul style="list-style-type: none"> ●内蔵のリチウム電池が切れています。 差し込みプラグをコンセントから抜いたり、本体プラグをプラグ差し込み口からはずすと、表示や記憶(現在時刻・メニュー・保温状態)は消えますが、プラグを接続し、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 7:00 点滅のまま炊飯を行うと、炊飯中に現在時刻は表示されません。 →取りかえられる場合は、象印カスタマーサービスにご依頼ください。有料で電池をお取りかえいたします。
表示が おかしくなる	<ul style="list-style-type: none"> ●プラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。 (7:00 が点滅した場合は、時刻を合わせ直してください。)→P.51

こんなときは

ご飯のにおい・変色・乾燥が気になるときは…


保温温度を変更する

ご使用の地域や環境により保温温度が低くなり、ご飯がにおうことがあります。また保温温度が高くなり、変色や乾燥の原因になることがあります。ご飯のにおい・変色・乾燥が気になるときは、下記の保温温度の設定変更をお試しください。


- 「標準保温」・「おやすみ保温」が同時に変更されます。

■保温温度の設定変更のしかた

1 なべを入れプラグを接続する



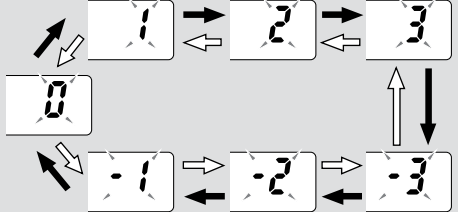
2 「保温/とりけし」キーを3秒以上押す



3 ▲または▼を押して温度を設定する

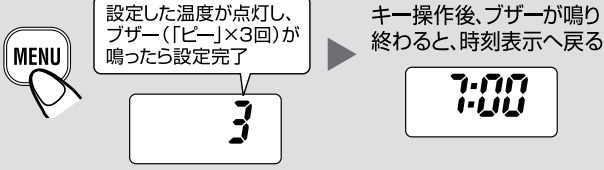
▲を押すと→、▼を押すと⇨の方向に移動します。

においが気になる場合は保温温度を高くするため「1」～「3」を選んでください。



変色や乾燥が気になる場合は保温温度を低くするため「-1」～「-3」を選んでください。

4 「メニュー」キーを押す



お知らせ

- 炊飯中・再加熱中・標準保温中・おやすみ保温中・タイマー予約炊飯中は設定の変更はできません。
- 操作がうまくできないときは再度**1**からやり直してください。
- 一度設定を変更すると、差し込みプラグをコンセントから抜いても記憶されます。
- 設定途中で15秒以上操作しなかったときは時刻表示に戻りますが、設定は変更されていません。

保温温度の設定を変更しても改善されないときは、変色・乾燥・においの原因になりますので、設定を元に戻してください。

仕 様

型 名		NL-BAC05	
※1 炊飯容量(約し) 「」内は カップ数	白 米 (短粒・中粒白米)	0.09~0.54	[0.5~3]
	す し め し (短粒・中粒白米)	0.18~0.54	[1~3]
	白 米 急 速 (短粒・中粒白米)	0.09~0.54	[0.5~3]
	玄 米 (短粒・中粒玄米)	0.09~0.36	[0.5~2]
	長 粒 白 米 (長粒白米)	0.09~0.54	[0.5~3]
	キ ヌ ア	0.09~0.27	[0.5~1.5]
	スチールカットオートミール	0.09~0.27	[0.5~1.5]
	ケ - キ	薄力粉 2.1oz. (60g)分	
電 源		交流 120V 60Hz	
消 費 電 力		500 W	
平均保温時消費電力		24 W	
炊 飯 方 式		直接加熱方式	
コ ー ド の 長 さ		3'7" (1.1m)	
外 形 寸 法	<約inch>	幅9- ³ / ₈ ×奥行12- ⁷ / ₈ ×高さ7- ⁷ / ₈ (14- ³ / ₈ ※2)	
	<約cm>	幅23.5×奥行32.5×高さ19.5(36.5※2)	
質 量		約6lbs.(約2.7kg)	

- 平均保温時消費電力は、室温68°F(20°C)で最大炊飯容量の場合です。
 - 特定地域(高い山・厳寒地)においては、所定の性能が確保できないことがあります。こうした場所での使用はなるべくおさげください。
 - この製品は電源電圧や電源周波数の異なる地域では使用できません。
- ※1 付属の計量カップで、米を計った容量です。
 ※2 外ぶたを開けたときの高さです。



www.zojirushi.com

FOR CALIFORNIA USA ONLY

This product contains a CR Coin Lithium Battery which contains Perchlorate Material - special handling may apply. See www.dtsc.ca.gov/hazardouswaste/perchlorate

NL-BAC(2) ©