



USA CAN

UMAMI®

CUISEUR À RIZ ET CHAUFFE-RIZ MICOM MODE D'EMPLOI

MICOM 전기 보온밥솥 사용설명서

Nồi cơm điện MICOM HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

# NL-GAC10 / NL-GAC18

● Merci d'avoir acheté ce produit. Veuillez respecter impérativement les consignes de sécurité de base lors de l'emploi d'appareils électriques. Lisez attentivement toutes les instructions. Veuillez garder ce mode d'emploi à portée de main pour pouvoir le consulter facilement.

● 상품을 구입해 주셔서 대단히 감사합니다. 사용설명서를 반드시 읽고 올바르게 사용하십시오. 읽고 나신 후에는 잘 보관해 두십시오.

● Chân thành cảm ơn quý khách đã mua sản phẩm này. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng để sử dụng sản phẩm đúng cách. Vui lòng bảo quản hướng dẫn sử dụng này cẩn thận để tiện tham khảo về sau.

## INDEX / 목차 / Mục lục

|   |    |  |    |
|---|----|--|----|
| IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....                  | 2  | 안전상의 주의.....                                   | 28 |
| NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES.....               | 5  | 각 부분의 명칭과 취급방법.....                            | 30 |
| À PROPOS DE LA CASSEROLE INTÉRIEURE.....                | 6  | 내솥에 대하여.....                                   | 31 |
| CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX.....             | 7  | 맛있는 밥의 비결.....                                 | 32 |
| CUISSON DU RIZ.....                                     | 7  | 시계 맞추는 방법.....                                 | 33 |
| ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE.....                   | 8  | 알림의 종류와 변경 방법.....                             | 33 |
| RÉGLAGE DE L'HORLOGE.....                               | 10 | 취사방법.....                                      | 34 |
| SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION.....               | 10 | 기본적인 취사 방법.....                                | 34 |
| CONSEILS POUR LA CUISSON.....                           | 11 | 다양한 취사 방법.....                                 | 36 |
| DE DIVERS PLATS À BASE DE RIZ.....                      | 11 | 표준 취사 완료시간.....                                | 37 |
| ESTIMATION DU TEMPS DE CUISSON.....                     | 12 | 현미 활성 이야기.....                                 | 37 |
| RIZ BRUN ACTIVÉ (RIZ BRUN GABA).....                    | 12 | 보온하기.....                                      | 38 |
| GARDER LE RIZ AU CHAUD.....                             | 12 | 표준 보온 · 취침 보온.....                             | 38 |
| MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ET.....                     | 13 | 재가열하기.....                                     | 40 |
| MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ.....                         | 13 | 파랗게 재가열.....                                   | 40 |
| RÉCHAUFFER DU RIZ.....                                  | 15 | 예약 취사.....                                     | 41 |
| UTILISATION DE LA MINUTERIE POUR LA CUISSON DU RIZ..... | 16 | 타이머(시간) 예약 취사 방법.....                          | 41 |
| UTILISATION DE LA MINUTERIE.....                        | 16 | 조림 요리 만드는 법.....                               | 42 |
| COMMENT UTILISER L'OPTION CUISSON LENTE.....            | 17 | 찜 기능 사용 방법.....                                | 43 |
| COMMENT UTILISER LA FONCTION VAPEUR.....                | 18 | 손질 방법.....                                     | 45 |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....                             | 20 | 부품의 교환 및 구입.....                               | 47 |
| PIÈCES DE RECHANGE.....                                 | 22 | 고장인가 생각되면.....                                 | 48 |
| GUIDE DE DÉPANNAGE.....                                 | 23 | 이러한 경우는.....                                   | 51 |
| SI L'ÉVÉNEMENT SUIVANT SE PRODUIT.....                  | 26 | 이러한 표시가 나올 때.....                              | 51 |
| AFFICHAGE DES ERREURS ET SIGNIFICATION.....             | 26 | 제품규격.....                                      | 52 |
| FICHE TECHNIQUE.....                                    | 27 | Lưu ý về mặt an toàn.....                      | 54 |
|   |    | Tên và cách sử dụng các bộ phận.....           | 56 |
|   |    | Đối với nồi.....                               | 57 |
|   |    | Mẹo làm cơm ngon.....                          | 58 |
|   |    | Cách điều chỉnh thời gian.....                 | 59 |
|   |    | Các loại âm báo và cách thay đổi.....          | 59 |
|   |    | Nấu cơm.....                                   | 60 |
|   |    | Cách nấu cơ bản.....                           | 60 |
|   |    | Nấu nhiều loại cơm khác nhau.....              | 62 |
|   |    | Thời gian tiêu chuẩn cho đến khi nấu xong..... | 63 |
|   |    | Nội dung về gạo lứt hoạt chất GABA.....        | 63 |
|   |    | Giữ ấm.....                                    | 64 |
|   |    | Giữ ấm thường / Giữ ấm qua đêm.....            | 64 |
|   |    | Hâm.....                                       | 66 |
|   |    | Hâm nóng.....                                  | 66 |
|   |    | Nấu cơm có hẹn giờ.....                        | 67 |
|   |    | Nấu hẹn giờ.....                               | 67 |
|   |    | Cách nấu món hâm.....                          | 68 |
|   |    | Cách sử dụng chức năng hấp.....                | 69 |
|   |    | Vệ sinh.....                                   | 71 |
|   |    | Thông tin về việc mua và đổi linh kiện.....    | 73 |
|   |    | Khi có sự cố.....                              | 74 |
|   |    | Trong trường hợp này.....                      | 77 |
|   |    | Các hiện thị báo lỗi và ý nghĩa của chúng..... | 77 |
|   |    | Thông số kỹ thuật.....                         | 78 |

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, SUIVEZ LES PRÉCAUTIONS DE BASE SUIVANTES.

- 1** Lisez bien toutes les instructions.
- 2** Évitez en tout temps de toucher les surfaces chaudes et de fermer ou boucher l'ouverture de l'évent à vapeur. Des poignées et boutons ont été prévus pour vous assurer sécurité et protection.
- 3** Pour prévenir tout dysfonctionnement dangereux ou choc électrique, ne plongez pas le cordon d'alimentation, sa fiche mâle ou le cuiseur à riz (sauf la casserole intérieure) dans l'eau ou tout autre liquide.
- 4** Soyez vigilants lorsque les enfants utilisent l'appareil ou se trouvent à proximité.
- 5** Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant d'ajouter ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer. Veillez à éteindre l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre en place ou de retirer des pièces, et avant de procéder au nettoyage.
- 6** N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé. Si l'appareil fonctionne mal ou a subi un dommage quelconque, débranchez-le et retournez-le au réparateur ou revendeur agréé le plus proche pour le faire inspecter, réparer ou régler.
- 7** L'utilisation d'accessoires ou pièces non recommandés par le fabricant de l'appareil peut présenter un danger ou causer un dysfonctionnement.
- 8** N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- 9** Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir et assurez-vous qu'il n'est pas en contact avec une surface chaude.
- 10** Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une surface chauffée telle que celle d'une cuisinière à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
- 11** Soyez très prudent lorsque vous déplacez l'appareil contenant un liquide ou un aliment chaud.
- 12** Branchez le cordon dans une prise de courant domestique. Pour débrancher l'appareil, éteignez-le, puis débranchez la fiche de la prise.
- 13** N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues ou spécifiées.
- 14** Pour minimiser les risques de chocs électriques, n'utilisez que la casserole intérieure fournie avec l'appareil.
- 15** Veuillez d'abord relier la fiche à l'appareil avant de brancher le cordon dans une prise murale.

## SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

---

CET APPAREIL EST RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE.

L'appareil est équipé d'un cordon court afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de chutes sur le cordon. Des rallonges peuvent être utilisées à condition que toutes les précautions soient prises lors de leur utilisation. Si vous vous servez d'une rallonge, sa puissance électrique indiquée devra être égale ou supérieure à celle de l'appareil; Le cordon devra être arrangé de manière à ce qu'il ne pend pas depuis le haut d'un comptoir ou d'une table où il serait à portée de main des enfants et où il occasionnerait des accidents de chute.

L'appareil a une fiche polarisée (l'une des broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de chocs électriques, la fiche mâle s'insère dans un seul sens à l'intérieur d'une prise de courant polarisée. Si la fiche mâle ne pénètre pas complètement dans la prise de courant, n'essayez pas de l'y insérer de force ou de la modifier. Inversez simplement la fiche mâle pour l'insérer. Si elle ne pénètre toujours pas, contactez un électricien qualifié.



# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**Veillez suivre rigoureusement ces instructions.**

Ces MISES EN GARDE et AVERTISSEMENTS ont pour but de prévenir tout dommage matériel ainsi que d'éventuelles lésions corporelles, que ce soit vis-à-vis de l'utilisateur ou des autres personnes présentes.

■ **Le niveau de danger ou la gravité des dommages, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, est indiqué comme suit**



**MISES EN GARDE** Indiquent un risque de blessure grave, voire mortelle.



**AVERTISSEMENTS** Indiquent un risque de blessure, de dommages ménagers ou de dommages matériels en cas de manipulation inadéquate.

■ **Les gestes interdits ou requis sont indiqués comme suit**



Indique une opération interdite.



Indique une condition ou un ordre à suivre impérativement.

## ! MISES EN GARDE



**Ne pas modifier le cuiseur à riz. Cet appareil ne doit être démonté ou réparé que par un technicien habilité.** Autrement, il y a risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure. Confiez toute demande de réparation au service clientèle de Zojirushi.



**Ne pas brancher ou débrancher le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.** Il y a risque de choc électrique ou de blessure.



**Ne pas plonger le cuiseur à riz dans l'eau, ni l'éclabousser. Ne pas verser d'eau directement dans le cuiseur à riz.** Il y a risque de court-circuit ou de choc électrique.

**Ne laisser aucun liquide entrer en contact avec la prise de l'appareil, la fiche mâle du cordon d'alimentation, le cordon d'alimentation ou la fiche femelle du cordon d'alimentation.** Il y a risque de court-circuit ou de choc électrique.



**Ne mettez pas d'objets métalliques tels que broches ou fils de fer dans l'évent ou les interstices situés au bas du cuiseur à riz.** Il y a risque de choc électrique ou de dysfonctionnement, lesquels peuvent entraîner une blessure.

Vue du dessous de l'appareil



**Ne pas laisser les enfants utiliser le cuiseur à riz sans surveillance. Gardez-le hors d'atteinte des enfants en bas âge.** Les enfants courent un risque de brûlures, de choc électrique ou de blessure.

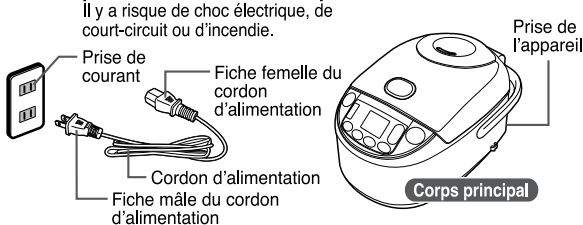
**Pendant la cuisson, n'ouvrez pas le couvercle extérieur ni déplacez le cuiseur à riz.** Il y a risque de brûlures.

**Ce cuiseur à riz est conçu uniquement pour faire cuire du riz et le garder au chaud, pour cuire à la vapeur et pour cuire lentement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Respectez toujours les instructions du mode d'emploi et ne faites jamais cuire ce qui suit :**

- Des aliments emballés dans un sac de plastique.
- Aliments emballés dans de la pellicule plastique, etc.

Cela risquerait de boucher les conduits d'évacuation de la vapeur.

**Ne pas utiliser le cuiseur à riz si le cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé, ou si cette dernière n'est pas insérée à fond dans la prise de courant.** Il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie.



**Ne placez pas les mains ou le visage près de l'évent à vapeur.**

Il y a risque de brûlures ou d'ébouillantage. Veillez tout spécialement à ce que les enfants et nourrissons ne le touchent pas.



**Ne pas abîmer le cordon d'alimentation. Ne pas plier le cordon d'alimentation, ni tirer dessus, le torsader ou le replier sur lui-même, et ne pas essayer de le modifier. Ne pas le mettre sur ou près de surfaces ou appareils à température élevée, sous des objets lourds ou entre deux objets.**

Un cordon abîmé comporte un risque d'incendie ou de choc électrique.

**Ne pas utiliser une source d'alimentation autre qu'une prise de courant 120 V CA.**

L'utilisation de toute autre tension d'alimentation comporte un risque d'incendie ou de choc électrique.

**Ne laissez pas la fiche mâle du cordon d'alimentation entrer en contact avec la vapeur.**

Il y a risque de court-circuit ou d'incendie si la fiche mâle du cordon d'alimentation entre en contact avec la vapeur une fois insérée dans la prise de courant. Si vous utilisez le cuiseur à riz sur une table ou étagère coulissante, placez-le de sorte que la fiche mâle du cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec la vapeur.



**Insérez la fiche mâle du cordon d'alimentation bien à fond dans la prise de courant.**

Il y a risque de choc électrique, de court-circuit, de dégagement de fumée ou de déclenchement d'incendie si la fiche mâle n'est pas insérée à fond.

**Utilisez uniquement des prises de courant d'au moins 10 ampères et ne branchez pas d'autres appareils sur la même prise.**

En branchant d'autres appareils sur la même prise de courant, vous risqueriez de provoquer une surchauffe de la prise, ce qui comporte un risque d'incendie.

**Si les broches ou la surface de la fiche mâle du cordon d'alimentation est sale, nettoyez-les.**

Les saletés présentes sur la fiche mâle du cordon d'alimentation peuvent entraîner un incendie.

**Cessez immédiatement l'utilisation si vous constatez l'un ou l'autre des symptômes de dysfonctionnement ou de panne suivants.**

Une utilisation continue du cuiseur à riz peut entraîner le dégagement de fumée, le déclenchement d'un incendie, un choc électrique ou une blessure.

- Il y a surchauffe du cordon d'alimentation, de la fiche mâle du cordon d'alimentation ou de la fiche femelle du cordon d'alimentation.
- Le cordon d'alimentation est abîmé ou le courant devient instable quand on touche le cordon.
- Le corps du cuiseur à riz est déformé ou anormalement chaud.
- Le cuiseur à riz dégage de la fumée ou une odeur de brûlé.
- Une pièce du cuiseur à riz est fissurée, mal serrée ou instable, etc.

Si l'une ou l'autre des situations ci-dessus se présente, débranchez immédiatement le cuiseur à riz et contactez le détaillant où vous l'avez acheté ou le service clientèle de Zojirushi pour faire inspecter et/ou réparer l'appareil.

**Cet appareil n'est pas conçu pour l'utilisation par des personnes (y compris les enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui ne possèdent pas l'expérience ou les connaissances requises, à moins qu'elles ne soient supervisées ou guidées par une personne responsable de leur sécurité lorsqu'elles utilisent l'appareil. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**

● Les illustrations du présent Mode d'emploi peuvent être différentes du véritable produit dont vous avez fait l'achat.

Suite à la page suivante

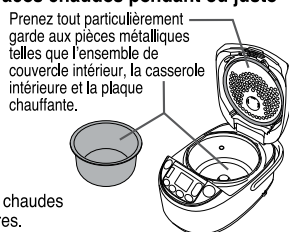
# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ (suite)

## ⚠ AVERTISSEMENTS



**Ne pas toucher les surfaces chaudes pendant ou juste après l'utilisation. Prenez garde à la vapeur en ouvrant le couvercle extérieur. Évitez soigneusement de toucher la casserole intérieure en aérant le riz.**

Le contact avec les surfaces chaudes comporte un risque de brûlures.



**Ne pas mettre ou utiliser le cuiseur à riz sur une surface instable ou sensible à la chaleur.**

**Ne pas utiliser le cuiseur à riz sur une table ou étagère coulissante dont la capacité de charge est insuffisante.**

Cela peut abîmer la table ou l'étagère coulissante et faire basculer le cuiseur à riz, entraînant une blessure ou des brûlures. La table ou l'étagère coulissante doit avoir une capacité de charge d'au moins 33 lb (15 kg) pour le modèle de 1,0 L, et d'au moins 44 lb (20 kg) pour le modèle de 1,8 L.

**N'utilisez pas le cuiseur à riz sur une surface où l'évent situé au bas de l'appareil risquera d'être bloqué ou recouvert (par ex. sur du papier, un linge, un tapis, un sac de plastique ou une feuille d'aluminium).**

Cela risquerait de causer une panne ou un dysfonctionnement.

**Ne pas utiliser d'autres cordons d'alimentation que celui fourni. Ne pas utiliser le cordon d'alimentation sur d'autres appareils.**

Il y a un risque de dysfonctionnement ou d'incendie.



**Ne pas toucher le bouton d'ouverture pendant le déplacement du cuiseur à riz.**

En s'ouvrant, le couvercle extérieur risquerait de causer une blessure ou des brûlures.

**Ne pas utiliser le cuiseur à riz près d'une source de chaleur, ni dans un emplacement où il peut entrer en contact avec de l'eau.**

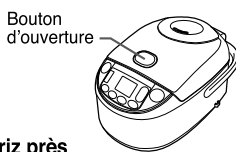
Il y a un risque de choc électrique, de court-circuit ou de dommages sur le cuiseur à riz.

**N'utilisez pas d'ustensile autre que la casserole intérieure ou le panier à vapeur fourni.**

Cela risquerait d'entraîner la surchauffe de la casserole ou le panier ou entraîner un mauvais fonctionnement du cuiseur à riz.

**Ne pas utiliser le cuiseur à riz près des murs ou des meubles. Si vous utilisez l'appareil sous une étagère, laissez un espace libre suffisant pour que la vapeur puisse s'échapper.**

Le manque d'espace peut entraîner une panne. La vapeur ou la chaleur peut également abîmer, décolorer ou déformer les murs, les meubles ou les étagères.

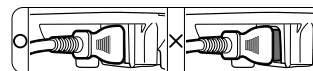


**Veillez laisser refroidir le cuiseur à riz avant de le nettoyer.** Les pièces chaudes telles que le couvercle intérieur, la casserole intérieure et l'élément chauffant peuvent causer des brûlures.

**Tirez toujours sur la fiche mâle, et non sur le cordon d'alimentation lui-même, pour débrancher le cuiseur à riz.** Il y a un risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie si vous tirez sur le cordon d'alimentation pour débrancher le cuiseur à riz.

**Insérez la fiche femelle du cordon d'alimentation à fond dans le corps principal.**

Autrement il y a un risque de choc électrique, de court-circuit, de dégagement de fumée ou de déclenchement d'incendie.



**Si la fiche mâle du cordon d'alimentation, le cordon d'alimentation ou la fiche femelle du cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par un cordon ou ensemble-cordon approprié, disponible auprès du fabricant ou de son détaillant.**



**Débranchez la fiche mâle du cordon d'alimentation de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas le cuiseur à riz.**

En laissant la fiche branchée dans la prise de courant, vous risquez d'abîmer le matériau isolant, ce qui comporte un risque de brûlures, de blessure, de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie.

## IMPORTANT

**Après avoir terminé, n'oubliez pas d'appuyer sur le bouton ANNULER.**

Le mode Maintien au chaud ne s'annulera pas si vous retirez simplement la casserole intérieure.

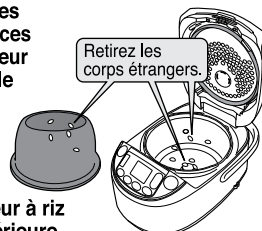
**Ne pas recouvrir le corps principal, et tout particulièrement l'évent à vapeur, d'un linge ou autre objet.** Cela risquerait de causer une panne.

**Évitez d'abîmer, de lâcher ou de déformer la casserole intérieure.**

La cuisson risque d'être inadéquate si la casserole intérieure est abîmée.

**N'utilisez pas le cuiseur à riz si des grains de riz ou d'autres substances étrangères sont coincés à l'intérieur du corps principal, de la casserole intérieure, du capteur central ou de la plaque chauffante.**

Cela peut faire brûler le riz ou bien encore le décolorer.

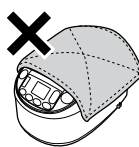


**Ne pas faire fonctionner le cuiseur à riz en laissant vide la casserole intérieure.**

Cela risquerait de causer une panne du cuiseur à riz ou de faire fondre le panier à vapeur.

**Ne pas exposer le cuiseur à riz aux éclaboussures d'eau ni mettre dessus aucun objet contenant de l'eau.**

Il y a un risque de choc électrique ou de panne.



**Ne pas utiliser le cuiseur à riz à la lumière directe du soleil.** Cela risquerait de causer la décoloration du cuiseur à riz.

**Ne pas utiliser le cuiseur à riz dans un emplacement où sa vapeur peut entrer en contact avec d'autres appareils électriques.**

La vapeur peut causer un incendie ou entraîner le dysfonctionnement, la décoloration ou la déformation des autres appareils électriques.

**Tenez toujours le cuiseur à riz par la poignée lorsque vous le portez. N'inclinez pas le corps principal.**

Le contenu risquerait d'être renversé.

**Nettoyez le cuiseur à riz et l'espace avoisinant avant l'utilisation.**

Le cuiseur à riz est doté d'un évent pour améliorer son fonctionnement et son rendement, mais il risquera de mal fonctionner si de la poussière ou des insectes pénètrent dans l'évent. Des frais de réparation s'appliqueront en cas de dysfonctionnement dû à la pénétration d'insectes, etc., dans l'évent.

**N'utilisez pas le cuiseur à riz en le mettant sur une cuisinière à induction.** Cela comporte un risque de panne.

**Cet appareil est conçu pour un usage domestique et pour les applications similaires énumérées ci-dessous.**

- Zones de cuisine pour le personnel (les employés) dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail
- \* Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par plusieurs personnes non spécifiées pendant une période prolongée.

**Cet appareil ne doit pas être utilisé dans les emplacements suivants :**

- Corps de ferme.
- Par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
- Environnements de type gîte touristique.

# NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES

## Ensemble d'évent à vapeur

- Assurez-vous de bien insérer l'ensemble d'évent à vapeur.
- L'ensemble d'évent à vapeur sera très chaud au cours de la cuisson et immédiatement après. Soyez très vigilant.

## Évent à vapeur

- La vapeur qui s'échappe de l'évent pendant la cuisson du riz est très chaude. Soyez très prudent.

## Bouchon d'évent à vapeur

## Boîtier d'évent à vapeur

## Réceptacle de l'ensemble d'évent à vapeur

## Bouton d'ouverture

Appuyez sur le bouton d'ouverture pour ouvrir le couvercle extérieur.

## À propos de la batterie au lithium

Une batterie au lithium est installée à l'intérieur, de sorte que les informations telles que l'heure actuelle et les options de menu soient conservées, même si le cordon d'alimentation est débranché. La batterie au lithium s'épuisera à l'usage. → p. 26

**Évent**  
(en bas, à l'avant du corps principal)

## Couvercle extérieur

## Prise de l'appareil

La fiche femelle du cordon d'alimentation se branche ici.

## FERMETURE DU COUVERCLE EXTÉRIEUR

**Enfoncez le couvercle extérieur jusqu'à ce qu'il se ferme avec un bruit de déclic.**

**Appuyez au centre à l'avant du couvercle extérieur.**

- Si le couvercle extérieur n'est pas bien fermé, il risque de s'ouvrir pendant la cuisson ou en mode Maintien au chaud.

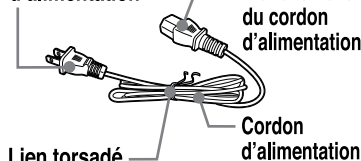


## Poignée

Utilisez la poignée pour transporter l'appareil.

## Fiche mâle du cordon d'alimentation

## Fiche femelle du cordon d'alimentation



## Lien torsadé

## Cordon d'alimentation

- Avant toute utilisation, veuillez retirer le lien torsadé qui maintient le cordon d'alimentation.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation regroupé pendant l'utilisation. Le cordon d'alimentation risquerait de surchauffer et d'entraîner un dysfonctionnement.

## TABLEAU DE COMMANDE

- Enfoncez fermement les boutons.
- Un point et un tiret en relief (●, —) au centre des boutons DÉMARRER / RÉCHAUFFER et ANNULER ainsi que des signaux sonores ont été prévus pour les personnes atteintes d'une déficience visuelle.

## Affichage

- Des lignes noires peuvent apparaître sur l'écran ACL quand on l'essuie avec un linge; elles sont dues à l'électricité statique, non à un dysfonctionnement. Elles disparaîtront peu après leur apparition.
- Si la fiche mâle du cordon d'alimentation est retirée, l'affichage est éteint.

Cet affichage n'est qu'un exemple, il n'apparaîtra pas lors de l'utilisation réelle.

## Bouton ANNULER

Utilisez ce bouton pour annuler l'option sélectionnée ou la fonction en cours d'exécution.

## Voyant MAINTIEN AU CHAUD

## Bouton MAINTIEN AU CHAUD

- Utilisez ce bouton pour sélectionner le mode Maintien au chaud ordinaire ou le mode Maintien au chaud prolongé. → p. 13
- Utilisez ce bouton pour redémarrer le mode Maintien au chaud. → p. 14

## Bouton CUISSON LENTE

Utilisez ce bouton pour sélectionner l'option CUISSON LENTE. → p. 17

## Bouton MENU

Utilisez ce bouton pour choisir le menu à utiliser. → p. 8

## Voyant

## DÉMARRER / RÉCHAUFFER

## Bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER

Utilisez ce bouton pour lancer la cuisson, le réchauffement, la cuisson à la vapeur ou le processus de cuisson lente.

## Bouton RÉGLAGE DU TEMPS

- Utilisez ce bouton pour régler l'heure actuelle. → p. 10
- Utilisez ce bouton pour régler l'heure de programmation pour la cuisson par Minuterie. → p. 16
- Utilisez ce bouton pour régler la minuterie pour la cuisson à la vapeur et la cuisson lente. → p. 17 – p. 18

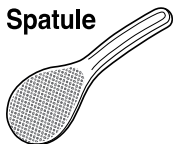
## Voyant MINUTERIE

## Bouton MINUTERIE / SILENCE

- Utilisez ce bouton pour faire cuire le riz avec la fonction de Minuterie. → p. 16
- Utilisez ce bouton pour changer le signal sonore. → p. 10

## ACCESSOIRES

### Spatule



### Porte-spatule



### Panier à vapeur



### Gobelet à mesurer



(1 tasse = environ 6,1 oz / environ 180 ml)

Suite à la page suivante

# NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES (suite)

## Support d'ensemble de couvercle intérieur (orange)

Utilisez ce support pour enlever ou fixer l'ensemble de couvercle intérieur.

- Pensez à remettre en place l'ensemble de couvercle intérieur après chaque nettoyage. → p. 22

## Boutons de couvercle intérieur

(En 2 positions : bord droit et bord gauche)  
Utilisez-les pour tenir l'ensemble de couvercle intérieur lorsque vous l'enlevez ou le nettoyez.

## Plaque chauffante

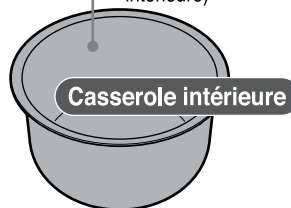
- Avant la première utilisation, veuillez retirer la feuille de protection qui se trouve entre la plaque chauffante et la casserole intérieure.

## Capteur central

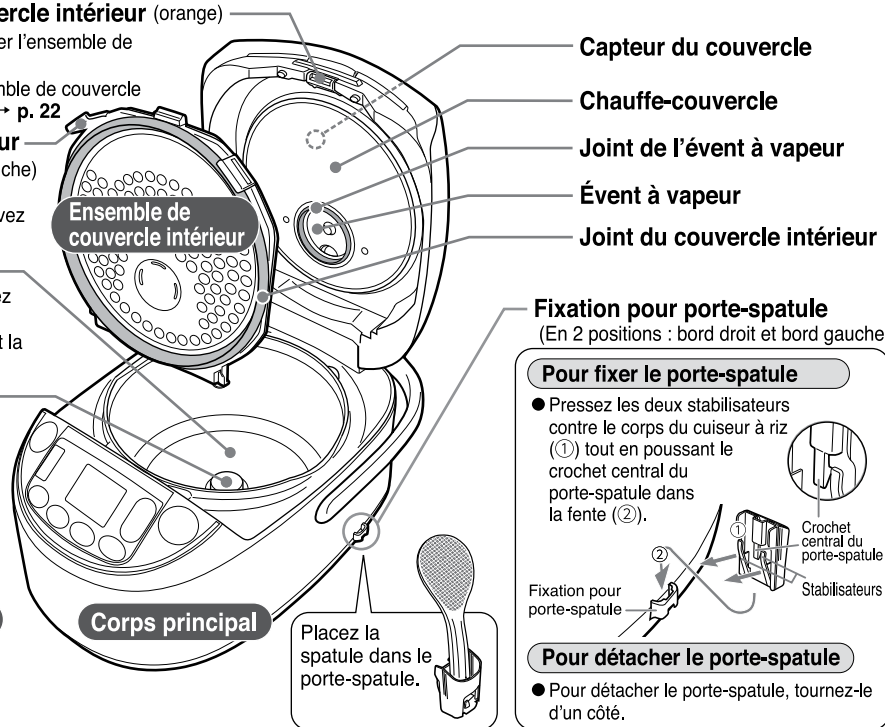
(Intérieur du corps principal)

## Niveau d'eau

(À 2 endroits dans la casserole intérieure)



Casserole intérieure

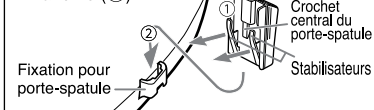


## Fixation pour porte-spatule

(En 2 positions : bord droit et bord gauche)

### Pour fixer le porte-spatule

- Pressez les deux stabilisateurs contre le corps du cuiseur à riz (①) tout en poussant le crochet central du porte-spatule dans la fente (②).



### Pour détacher le porte-spatule

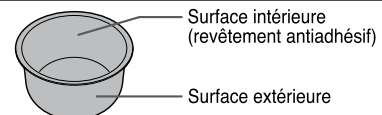
- Pour détacher le porte-spatule, tournez-le d'un côté.

## À PROPOS DE LA CASSEROLE INTÉRIEURE

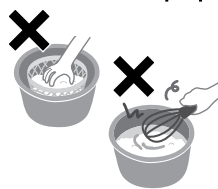
Veillez respecter les instructions suivantes pour pouvoir utiliser la casserole intérieure pendant de nombreuses années.

### Surface intérieure (revêtement antiadhésif)

Le revêtement antiadhésif peut se détacher s'il est abîmé. Veillez tout particulièrement à ne pas l'abîmer, en prenant les précautions ci-dessous.



#### < Pendant la préparation >



- Avant de rincer le riz, enlevez les corps étrangers (tels que le sable).
- N'utilisez pas d'ustensiles tels qu'un fouet pour rincer le riz.
- Ne mettez pas une passoire métallique dans la casserole intérieure quand vous nettoyez le riz.
- N'utilisez la casserole intérieure qu'avec ce cuiseur à riz.

#### < Une fois la cuisson terminée >



- Ne versez pas de vinaigre dans la casserole intérieure (pour faire du riz à sushi).
- N'utilisez pas de louche métallique (pour servir du porridge, du congé, des aliments à cuisson lente, etc.).
- Évitez de heurter violemment la casserole intérieure avec la spatule ou tout autre ustensile (en servant le riz, etc.).

#### < Quand vous nettoyez l'appareil > → p. 20

- Ne mettez ni ustensiles ni vaisselle dans la casserole intérieure.
- Ne mettez pas la casserole intérieure au lave-vaisselle ou au sèche-vaisselle.
- Si vous avez ajouté des condiments, nettoyez la casserole intérieure immédiatement après l'utilisation.
- Pour le nettoyer, utilisez uniquement des matériaux doux, tels qu'une éponge.



- N'utilisez pas de produits tels que diluant, nettoyeurs abrasifs, eau de Javel, brosses dures (en nylon, métal, etc.), éponges de mélamine ou éponges à surface de nylon.



### Il se peut que le revêtement antiadhésif se détériore à l'usage.

- Le revêtement antiadhésif peut éventuellement se décolorer ou se détacher. Cela n'affectera pas le rendement de l'appareil pour la cuisson et le maintien au chaud, ne pose aucun problème d'hygiène et est sans danger pour la santé.
- Si le détachement du revêtement antiadhésif vous préoccupe, ou si la casserole intérieure se déforme, veuillez la remplacer par une neuve. → p. 22

### Surface extérieure

- La chaleur peut causer de la décoloration, mais cela n'affecte pas le résultat de la cuisson.
- La surface extérieure est en contact avec d'importants capteurs sensibles. Veillez à ne pas la salir ou à l'endommager.
- Veuillez noter que si vous poussez fermement la surface inférieure de la casserole intérieure contre un évier, une table ou tout autre objet similaire, cela peut entraîner leur endommagement ou décoloration.



# CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX

## CONSEILS POUR LA CUISSON D'UN RIZ DÉLICIEUX

### ● Mesurer le riz avec précision

Assurez-vous d'utiliser le gobelet à mesurer fourni, car les autres gobelets ou tasses à mesurer peuvent être différents. Égalisez la surface du riz dans le gobelet, pour assurer l'exactitude de la mesure.

### ● Nettoyer le riz un bref instant

Prévoir un bol pour verser l'eau

- ① **Rincer le riz**.....Tout d'abord, versez une grande quantité d'eau dans la casserole intérieure à l'aide du bol et remuez légèrement le riz avec les doigts de 2 à 3 fois (pendant 10 secondes ou moins). Enlevez l'eau tout de suite après. Répétez deux fois.
- ② **Nettoyer le riz**..... Pour nettoyer le riz, remuez-le 30 fois avec les doigts, ajoutez une grande quantité d'eau à l'aide du bol et remuez encore une fois le riz légèrement. Enlevez l'eau tout de suite après. Répétez cette procédure de nettoyage du riz de 2 à 4 fois.
- ③ **Rincer le riz**.....Finalement, ajoutez une grande quantité d'eau à l'aide du bol et rincez le riz. Répétez deux fois.

(Suivez les étapes ① à ③ en moins de 10 minutes.)



### Mise en garde !

Ne nettoyez pas le riz ou n'ajustez pas la quantité d'eau avec de l'eau chaude (95 °F / 35 °C ou plus). Cela causerait une mauvaise cuisson du riz.

### ● Ajuster la quantité d'eau selon le type de riz

Assurez-vous d'ajuster la quantité d'eau sur une surface plane. Le niveau d'eau sert de guide. Ajustez la quantité d'eau selon vos préférences, le type de riz et la période de récolte.

| Type de riz  | Nouvelle récolte                               | Récolte de l'année précédente                 |
|--------------|--|---|
| Niveau d'eau | Mettre un peu moins d'eau que le niveau normal | Mettre un peu plus d'eau que le niveau normal |

- Si vous ajoutez trop d'eau, elle risque de déborder par l'évent à vapeur en bouillant.

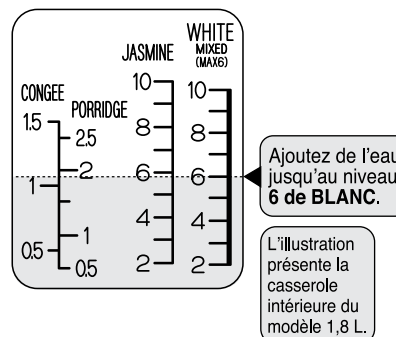
### ● Ne pas utiliser une eau très alcaline

Ne pas utiliser de l'eau alcaline dont le pH est supérieur à 9. Le riz peut jaunir ou devenir trop gluant s'il est cuit dans une eau très alcaline.

### ● Dès la fin de la cuisson, remuer et aérer le riz

Cela libérera l'excès d'humidité et vous obtiendrez un riz parfaitement cuit et moelleux. Aérez le riz dans les 10 minutes qui suivent la fin de la cuisson. Autrement, il risquera de tasser, d'être trop gluant ou de brûler.

### Pour faire cuire 6 tasses de riz blanc



## CONSEILS D'UTILISATION DU MODE MAINTIEN AU CHAUD

### ● Si vous laissez le riz dans la casserole intérieure pour le servir plus tard, utilisez le mode de maintien au chaud.

- Si du riz est laissé dans la casserole intérieure, et ce même si la fiche femelle du cordon d'alimentation a été débranchée du corps principal, que la fiche mâle du cordon d'alimentation a été débranchée de la prise électrique ou que le mode Maintien au chaud a été annulé, le riz peut développer une mauvaise odeur ou de l'humidité de condensation peut tomber sur le riz, le rendant collant.

### ● Pour éviter que le riz ne soit mouillé, sec, dégage une odeur fétide ou jaunisse, n'utilisez pas le mode de maintien au chaud dans les cas suivants.

- Garder au chaud une petite quantité de riz pendant un grand nombre d'heures.
- Garder le riz au chaud pendant plus de 12 heures.
- Ajouter du riz tout en gardant le riz au chaud.
- Réchauffer du riz refroidi.
- Garder au chaud le porridge et le congee.
- Garder le riz chaud alors qu'il contient d'autres ingrédients ou des condiments (mélange de riz ou riz gluant).
- Garder au chaud des aliments autres que le riz.
- Garder le riz au chaud en laissant la spatule dans le cuiseur à riz.
- Garder au chaud des aliments préparés avec l'option de menu VAPEUR ou CUISSON LENTE.

### ● Pour garder au chaud une petite quantité de riz, regroupez les grains au centre de la casserole intérieure.

- La quantité de riz maintenu au chaud étant moindre, les grains risquent de sécher ou d'absorber trop d'eau. Pour éviter cela, rassemblez les grains au centre de la casserole intérieure pendant le maintien au chaud.

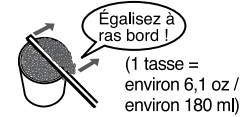


# CUISSON DU RIZ ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE

Avant la première utilisation, nettoyez la casserole intérieure, l'ensemble de couvercle intérieur, l'ensemble d'évent à vapeur, la spatule, le porte-spatule, le gobelet à mesurer et le panier à vapeur. → p. 20-22

## 1 Mesurez le riz à l'aide du gobelet à mesurer fourni.

Remplissez de riz le gobelet à mesurer, puis égalisez à ras bord.



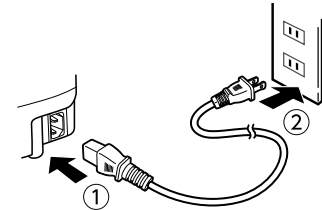
## 2 Nettoyez le riz et ajustez la quantité d'eau.

- ① Nettoyez le riz. → Voir p. 7 « CONSEILS POUR LA CUISSON D'UN RIZ DÉLICIEUX »
- ② Sur une surface plane, versez de l'eau sur le riz se trouvant dans la casserole intérieure, jusqu'à la ligne de mesure d'eau correspondant au nombre de gobelets de riz à faire cuire et à l'option de menu. → p. 11
- ③ Pour mesurer le riz avec précision, égalisez sa surface.
  - Vous pouvez faire cuire le riz immédiatement après l'avoir rincé, sans le laisser tremper. Le riz sera toutefois plus moelleux si vous le laissez tremper.
  - Le niveau d'eau sert de guide et la quantité d'eau doit être ajustée selon les préférences. (Ajustez de 1-2 mm au-dessus ou en dessous du niveau d'eau indiqué.)

## 3 Mettez la casserole intérieure dans le corps principal, puis fixez l'ensemble de couvercle intérieur et l'ensemble d'évent à vapeur. Fermez le couvercle extérieur.

Assurez-vous d'essuyer toute trace d'humidité et toute autre substance étrangère présente sur la surface extérieure de la casserole intérieure, à l'intérieur du corps principal, sur l'ensemble de couvercle intérieur et sur l'ensemble d'évent à vapeur.

- Assurez-vous d'avoir inséré à fond la casserole intérieure.
- Fermez lentement et fermement le couvercle extérieur, jusqu'à ce que vous entendiez un bruit de « dé clic ».



## 4 Branchez les fiches.

- ① Branchez la fiche femelle du cordon d'alimentation à fond dans le corps principal.
- ② Branchez la fiche mâle du cordon d'alimentation dans une prise de courant.

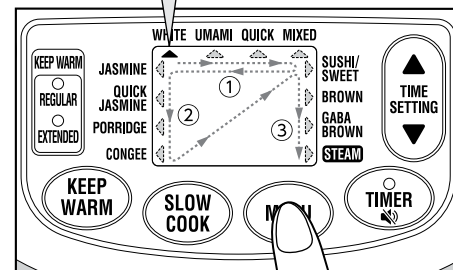
## 5 Sélectionnez l'option de menu désirée en appuyant sur le bouton MENU.

- À sa sortie d'usine, l'appareil est réglé sur le menu **BLANC**.

À chaque pression sur le bouton, l'élément d'affichage allumé bascule entre ceux affichés avec « ▲ », « ◀ », et « ▶ » dans l'ordre suivant ①, ②, ③.

- Maintenez le bouton enfoncé pour faire défiler rapidement les options. Le défilement s'arrête quand il atteint l'option de menu BLANC.
- Les options de menu telles que BLANC, UMAMI, JASMIN, BRUN et BRUN GABA resteront sélectionnées jusqu'à ce qu'une autre option soit choisie.

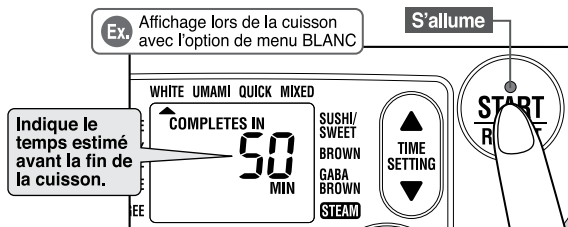
« ▲ », « ◀ », et « ▶ » s'allument au moment de la commutation de l'élément.



## 6 Appuyez sur le bouton START/REHEAT.

La mélodie est jouée (le bip retentit) et la cuisson commence. Le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER s'allume et l'affichage indique le temps estimé (en minutes) d'ici la fin de la cuisson.

- Assurez-vous que le cuiseur à riz n'est pas en mode Maintien au chaud, puis appuyez sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER. Quand le voyant Maintien au chaud s'allume, cela signifie que le réchauffement va commencer. → p. 15
- Pour connaître l'heure courante pendant la cuisson, appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ et l'affichage changera.
- Ne mettre le panier à vapeur dans le cuiseur à riz que si vous cuisinez des aliments à la vapeur en plus du riz.



- Le temps estimé avant la fin de la cuisson peut différer du temps réellement requis. Le temps réel pour la fin de la cuisson peut varier en fonction de facteurs tels que la température de la pièce ou celle de l'eau, de la tension ou de la mesure de l'eau.
- Lorsqu'il atteint le processus de cuisson à la vapeur, le cuiseur à riz ajuste le temps estimé avant la fin de la cuisson. Il se peut que le temps estimé avant la fin de la cuisson augmente ou diminue alors soudainement.

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>Réglages de menu</b> | WHITE (BLANC) UMAMI (UMAMI) QUICK (RAPIDE) MIXED (MÉLANGÉ) JASMINE (JASMIN)<br>QUICK JASMINE (JASMIN RAPIDE) PORRIDGE (PORRIDGE) CONGEE (CONGEE)<br>SUSHI/SWEET (SUSHI / GLUANT) BROWN (BRUN) GABA BROWN (BRUN GABA) |
|-------------------------|--|

# 7

## Dès que l'appareil joue la mélodie (bip) qui indique la fin de la cuisson, remuez et aérez le riz pour le rendre délicieusement moelleux.

Une fois la cuisson terminée, l'appareil permute automatiquement sur le mode Maintien au chaud.

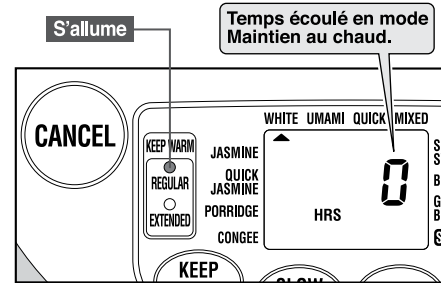
→ Voir « GARDER LE RIZ AU CHAUD », p. 13

Le voyant MAINTIEN AU CHAUD s'allume et le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER s'éteint. La durée pendant laquelle le riz a été gardé au chaud s'affiche en heures (HRS).

**Lorsque l'appareil permute en mode Maintien au chaud, remuez et aérez immédiatement le riz.**

**En remuant et en aérant le riz, vous enlevez l'excès d'humidité et empêchez ainsi le riz de durcir, de devenir collant ou de brûler.**

- Prenez garde aux brûlures lorsque vous mélangez et aérez le riz.




**Ne fermez pas le couvercle extérieur si la spatule se trouve à l'intérieur du cuiseur à riz. Cela pourrait rendre l'ouverture du couvercle extérieur difficile.**

- Il se peut que la casserole intérieure tourne quand vous aérez le riz. En tenant la casserole intérieure (qui est particulièrement chaude immédiatement après la cuisson) avec un gant de cuisine ou un linge doux, vous l'empêcherez de tourner et réduirez du même coup le risque d'abîmer la face extérieure du fond de la casserole.
- Suivant les conditions de cuisson, il se peut que le riz soit légèrement brun au fond de la casserole.
- En raison de la convection de la chaleur pendant la cuisson, il se peut que la surface du riz cuit soit inégale.

# 8

## Après l'utilisation, retirez l'intégralité du riz de la casserole intérieure,

appuyez sur le bouton , débranchez les fiches mâle et femelle du cordon d'alimentation, puis nettoyez le cuiseur à riz.

- Ne commencez le nettoyage du cuiseur à riz qu'une fois le corps principal refroidi. → p. 20-22
- Ne manipulez pas la fiche mâle du cordon d'alimentation ou la fiche femelle du cordon d'alimentation avec les mains mouillées. (Il y a risque de court-circuit ou de choc électrique.)
- **Le mode Maintien au chaud ne s'annulera pas si vous retirez simplement la casserole intérieure. Pensez à appuyer sur le bouton ANNULER.**

### Prenez garde que le contenu ne déborde en bouillant.

Lorsque vous ajoutez de l'eau jusqu'au niveau d'eau PORRIDGE ou CONGEE, ne choisissez aucune autre option de menu que PORRIDGE ou CONGEE. L'utilisation d'une autre option risque de faire déborder le contenu bouillant.

- Les sélections d'option de menu PORRIDGE et CONGEE ne seront pas mémorisées. Lors de la cuisson du porridge ou du congee, veuillez sélectionner à chaque fois l'option de menu correspondante.

### IMPORTANT

- Si vous cuisez plus d'une casserole de riz consécutivement ou que vous en cuisez une juste après avoir annulé le mode Maintien au chaud, laissez le cuiseur à riz refroidir pendant au moins 30 minutes. Si le corps principal et le couvercle extérieur sont chauds, il se peut que le riz ne cuise pas correctement. Cuire du riz sans avoir d'abord laissé le cuiseur à riz refroidir pourra augmenter le temps de cuisson. (D'environ 60 minutes max.) En outre, dans une telle situation, le temps estimé avant la fin de la cuisson pourrait ne pas s'afficher pendant un certain temps.

### REMARQUES

Pour refroidir le corps principal et le couvercle extérieur rapidement, veuillez essayer ce qui suit :

- Remplissez la casserole intérieure d'eau froide et mettez-la dans le corps principal.
- Ouvrez le couvercle extérieur, retirez l'ensemble de couvercle intérieur et laissez le chauffe-couvercle refroidir.

### REMARQUE

- Vous pouvez changer les signaux sonores (mélodie, bip, silence) qui vous indiquent certaines étapes d'utilisation.

→ Voir p. 10 « SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION »

# RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Si l'heure affichée est inexacte, procédez comme suit pour régler l'horloge.


- L'horloge affiche l'heure sur un cycle de 24 heures.


Ex. : si l'heure actuelle est 15 h 01, mais que l'horloge affiche 14 h 56.

**1** Placez la casserole intérieure et branchez la fiche dans une prise de courant.  
→ Voir l'étape 4 sous « ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE », p. 8

**2** Appuyez sur le bouton  ou .

**3** Une fois que l'affichage de l'heure commence à clignoter, réglez immédiatement l'horloge sur l'heure actuelle.

 : le temps avance de 1 minute à chaque pression.

 : le temps recule de 1 minute à chaque pression.

- Maintenez la pression sur le bouton pour faire avancer ou reculer le temps rapidement par tranches de 10 minutes.

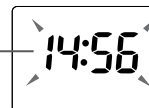
**4** L'affichage de l'heure cessera de clignoter au bout de 3 secondes, indiquant que le réglage de l'heure est terminé.

Si l'horloge n'affiche toujours pas l'heure actuelle, répétez l'étape 2 pour régler l'heure de nouveau.

Réglage de l'heure en cours d'exécution

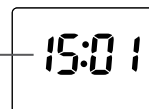
Une fois que l'affichage de l'heure commence à clignoter, appuyez immédiatement.

Clignote



Le réglage de l'heure est terminé

Cesse de clignoter



- Bien que l'affichage de l'horloge s'efface lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation, l'heure courante s'affiche de nouveau lorsque vous le rebranchez.
- Bien que l'horloge ait été réglée en usine, il se peut qu'elle n'affiche pas la bonne heure en raison de certaines circonstances, telles que la température de la pièce.
- Si l'heure affichée est inexacte, la cuisson ne se terminera pas à l'heure définie sur la Minuterie.
- Il n'est pas possible de changer l'heure de l'horloge pendant la Cuisson (cuisson à la vapeur ou cuisson lente), le Réchauffement, le mode Maintien au chaud ordinaire, le mode Maintien au chaud prolongé et la cuisson par Minuterie.

## SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION

Ce produit comprend une fonction de signal sonore qui vous informe lorsque certaines actions sont exécutées, par exemple lorsque la cuisson commence (cuisson à la vapeur ou cuisson lente), lorsque l'exécution de la Minuterie est terminée, et lorsque la cuisson est terminée. Pour le type de son, vous pouvez choisir parmi mélodie, bip ou silence.

### Types de signaux sonores

| Les types de signaux sonores et leur signification respective                     | Mélodie  | Bip  | Silence   |
|---|--|--|---|
|   | La valeur par défaut au moment de la sortie d'usine. | Choisissez cette option pour remplacer une mélodie par un bip. | Choisissez cette option pour désactiver le signal sonore. |
| Indication  |  |  |   |
| La cuisson (cuisson à la vapeur ou cuisson lente) a commencé                      | « Ah ! vous dirai-je, maman »                        | un bip   | pas de son  |
| La minuterie est activée  | « Ah ! vous dirai-je, maman »                        | un bip   | pas de son  |
| La cuisson (cuisson à la vapeur ou cuisson lente) ou le réchauffement est terminé | « Amaryllis »  | 5 bips   | pas de son  |

### Modification du signal sonore

**1** Placez la casserole intérieure et branchez la fiche dans une prise de courant.

→ Voir l'étape 4 sous « ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE », p. 8

**2** Maintenez le bouton  enfoncé pendant plus de 3 secondes.

Le signal sonore change chaque fois que vous maintenez le bouton MINUTERIE / SILENCE enfoncé pendant plus de 3 secondes.

① **Mélodie**

L'air de la chanson « Amaryllis » sera joué une fois le réglage du signal sonore terminé.

② **Bip**

3 bips seront émis une fois le réglage du signal sonore terminé.

③ **Silence**

1 bip sera émis une fois le réglage du signal sonore terminé.

- Vous ne pouvez pas modifier le signal de la mélodie pour le lancement du Réchauffage. (Si la fonction Signal sonore est mise en silence, le signal de la mélodie ne va pas être émis lors du lancement du réchauffage.)
- Il n'est pas possible de modifier le signal sonore pendant la Cuisson (cuisson à la vapeur ou cuisson lente), le Réchauffement, le mode Maintien au chaud ordinaire, le mode Maintien au chaud prolongé et la cuisson par Minuterie.
- Si vous avez du mal à modifier / sélectionner le signal sonore, veuillez recommencer à partir de l'étape 1.
- Indépendamment du réglage, l'avertisseur indiquant une erreur émettra un son.

**3** Le réglage est terminé lorsque le signal sonore désiré est émis.

- Le signal sonore sélectionné demeure en mémoire même si vous débranchez la fiche mâle du cordon d'alimentation ou la fiche femelle du cordon d'alimentation.



# CONSEILS POUR LA CUISSON DE DIVERS PLATS À BASE DE RIZ

\*La capacité est mesurée dans le gobelet à mesurer fourni, avec du riz non cuit.

| Type de riz que vous voulez cuire   | Type de riz à utiliser   | Option de menu | Niveau d'eau | Capacité de cuisson [tasses] *              | Remarques et conseils  |
|-------------------------------------|--|----------------|--------------|---|--|
| <b>Riz blanc</b>                    | Riz blanc à grains courts / moyens                                       | WHITE          | WHITE        | 1,0 L : 1-5,5<br>-----<br>1,8 L : 2-10      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cuit le riz blanc jusqu'à consistance uniforme.</li> </ul>  |
| <b>Umami</b>                        | Riz blanc à grains courts / moyens                                       | UMAMI          | WHITE        | 1,0 L : 1-5,5<br>-----<br>1,8 L : 2-10      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fait tremper et cuire à la vapeur le riz plus longtemps pour un goût plus doux.</li> </ul>  |
| <b>Riz blanc (rapide)</b>           | Riz blanc à grains courts / moyens                                       | QUICK          | WHITE        | 1,0 L : 1-5,5<br>-----<br>1,8 L : 2-10      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cuit le riz blanc plus rapidement. À noter que la texture du riz sera peut-être légèrement moins tendre.</li> </ul>   |
| <b>Riz mélangé</b>                  | Riz blanc à grains courts / moyens                                       | MIXED          | WHITE        | 1,0 L : 1-4<br>-----<br>1,8 L : 2-6         | <ul style="list-style-type: none"> <li>L'assaisonnement devrait être mélangé à de la base de soupe ou à de l'eau, avant d'être ajouté au riz. Après avoir ajouté la bonne quantité d'eau, assurez-vous de bien mélanger le tout. Si l'assaisonnement est ajouté directement au riz ou s'il n'est pas mélangé de façon appropriée avec le riz, il pourrait brûler ou entraîner une cuisson inégale.</li> <li>L'on recommande une quantité d'ingrédients variant entre 30-50 % du poids du riz.</li> <li>Coupez les ingrédients en petits morceaux et répartissez-les également sur le dessus du riz sans les mélanger avec le riz.</li> </ul> |
| <b>Riz blanc au jasmin</b>          | Riz blanc au jasmin  | JASMINE        | JASMINE      | 1,0 L : 1-5,5<br>-----<br>1,8 L : 2-10      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Selon la marque de riz, il pourra être un peu moins tendre qu'à l'habitude.</li> </ul>  |
| <b>Riz blanc au jasmin (rapide)</b> | Riz blanc au jasmin  | QUICK JASMINE  | JASMINE      | 1,0 L : 1-5,5<br>-----<br>1,8 L : 2-10      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cuit le riz blanc au jasmin plus rapidement. À noter que la texture du riz sera peut-être légèrement moins tendre.</li> </ul>   |
| <b>Porridge</b>                     | Riz blanc à grains courts / moyens                                       | PORRIDGE       | PORRIDGE     | 1,0 L : 0,5-1,5<br>-----<br>1,8 L : 0,5-2,5 | <ul style="list-style-type: none"> <li>L'on recommande une quantité d'ingrédients variant entre 30-50 % du poids du riz.</li> <li>Coupez les ingrédients en petits morceaux et répartissez-les également sur le dessus du riz sans les mélanger avec le riz.</li> <li>Ne mettez pas de grandes quantités d'ingrédients difficiles à cuire.</li> <li>Faites bouillir les légumes à feuilles vertes séparément, puis ajoutez-les une fois le porridge de riz cuit.</li> <li>N'utilisez pas de riz brun pour préparer du porridge.</li> </ul>   |
| <b>Congee</b>                       | Riz blanc au jasmin  | CONGEE         | CONGEE       | 1,0 L : 0,5-1<br>-----<br>1,8 L : 0,5-1,5   | <ul style="list-style-type: none"> <li>L'on recommande une quantité d'ingrédients variant entre 30-50 % du poids du riz.</li> <li>Coupez les ingrédients en petits morceaux et répartissez-les également sur le dessus du riz sans les mélanger avec le riz.</li> <li>Ne mettez pas de grandes quantités d'ingrédients difficiles à cuire.</li> <li>Faites bouillir les légumes à feuilles vertes séparément, puis ajoutez-les une fois le congee de riz cuit.</li> <li>N'utilisez pas de riz brun pour préparer du congee.</li> </ul>   |
| <b>Riz à sushi</b>                  | Riz blanc à grains courts / moyens                                       | SUSHI/SWEET    | SUSHI        | 1,0 L : 1-5,5<br>-----<br>1,8 L : 2-10      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Le riz est moins tendre que le riz cuit avec l'option BLANC.</li> </ul>   |
| <b>Riz gluant</b>                   | Riz gluant uniquement ou riz gluant + riz blanc à grains courts / moyens | SUSHI/SWEET    | SWEET        | 1,0 L : 1-4<br>-----<br>1,8 L : 2-6         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lavez le riz et égouttez-le dans une passoire pendant environ 30 minutes.</li> <li>Après avoir ajusté l'eau, placez les ingrédients sur le dessus du riz.</li> <li>L'assaisonnement devrait être mélangé à de la base de soupe ou à de l'eau, avant d'être ajouté au riz. Après avoir ajouté la bonne quantité d'eau, assurez-vous de bien mélanger le tout.</li> </ul>   |
| <b>Riz brun</b>                     | Riz brun à grains courts / moyens  | BROWN          | BROWN        | 1,0 L : 1-4<br>-----<br>1,8 L : 2-8         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cuit le riz brun.</li> <li>En cas de mélange de riz blanc et de riz brun, le riz pourrait déborder ou la cuisson pourrait être inégale. Par conséquent, il n'est pas recommandé de réaliser un tel mélange.</li> </ul>  |
| <b>Riz brun GABA</b>                | Riz brun à grains courts / moyens  | GABA BROWN     | BROWN        | 1,0 L : 1-4<br>-----<br>1,8 L : 2-8         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Le réglage RIZ BRUN GABA du menu active le riz brun pour le rendre plus nutritif. → p. 12</li> </ul>  |

Suite à la page suivante

# CONSEILS POUR LA CUISSON DE DIVERS PLATS À BASE DE RIZ (suite)

## ESTIMATION DU TEMPS DE CUISSON

| Menu          | Modèle de 1,0 L                   | Modèle de 1,8 L                   |
|---------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| BLANC         | Environ 48 minutes – 59 minutes   | Environ 48 minutes – 58 minutes   |
| UMAMI         | Environ 66 minutes – 72 minutes   | Environ 66 minutes – 77 minutes   |
| RAPIDE        | Environ 27 minutes – 44 minutes   | Environ 29 minutes – 49 minutes   |
| MÉLANGÉ       | Environ 57 minutes – 67 minutes   | Environ 57 minutes – 66 minutes   |
| JASMIN        | Environ 44 minutes – 57 minutes   | Environ 40 minutes – 53 minutes   |
| JASMIN RAPIDE | Environ 25 minutes – 40 minutes   | Environ 28 minutes – 45 minutes   |
| PORRIDGE      | Environ 62 minutes – 74 minutes   | Environ 59 minutes – 77 minutes   |
| CONGEE        | Environ 87 minutes – 93 minutes   | Environ 86 minutes – 101 minutes  |
| SUSHI         | Environ 46 minutes – 52 minutes   | Environ 42 minutes – 61 minutes   |
| GLUANT        | Environ 42 minutes – 49 minutes   | Environ 40 minutes – 50 minutes   |
| BRUN          | Environ 84 minutes – 104 minutes  | Environ 82 minutes – 104 minutes  |
| BRUN GABA     | Environ 192 minutes – 213 minutes | Environ 193 minutes – 220 minutes |

- Le tableau ci-dessus est basé sur les conditions d'essai suivantes : 120 volts, température ambiante à 68 °F (20 °C) et température d'activation de l'eau à 64,4 °F (18 °C).
- Les durées ci-dessus s'étendent du mode Cuisson au mode Maintien au chaud. Les temps réels peuvent varier en fonction de la tension, de la température ambiante, de la saison et de la quantité d'eau utilisée.

## RIZ BRUN ACTIVÉ (RIZ BRUN GABA)

Le cuiseur à riz offre deux options pour la cuisson du riz brun. L'option BRUN GABA du menu active le riz brun pour accroître sa valeur nutritive.

### OPTION DE BRUN GABA :

Lorsque vous sélectionnez BRUN GABA dans le menu, le cuiseur à riz se met à activer le riz brun, puis il lance automatiquement la cuisson. Pendant le processus d'activation du riz brun, la température est maintenue à environ 104 °F (environ 40 °C) dans la casserole intérieure, pendant 2 heures environ. La cuisson peut prendre plus de temps.

→ Voir « ESTIMATION DU TEMPS DE CUISSON ».

Sous l'activation du riz brun, le GABA (acide gamma-amino butyrique), élément nutritif naturel du riz brun, augmente dans une proportion d'environ 150 % par rapport au riz brun non activé. Ce processus rend aussi le riz brun plus moelleux et, de ce fait, plus propre à la consommation.

**\*Qu'est-ce que le GABA ?**

Le GABA (acide gamma-amino butyrique) est un acide aminé qui a la réputation d'abaisser la pression sanguine et de réduire le stress.

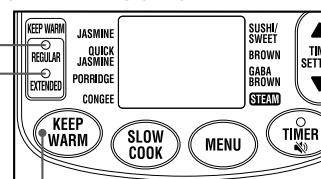
# GARDER LE RIZ AU CHAUD MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ET MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ

**Vous pouvez choisir le mode Maintien au chaud ordinaire ou Maintien au chaud prolongé en appuyant sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD pendant que le voyant MAINTIEN AU CHAUD est allumé.**

● Le mode Maintien au chaud prolongé n'est pas disponible dans les cas suivants (le cuiseur à riz émet un bip et active automatiquement le mode Maintien au chaud ordinaire)

- Options de menu MÉLANGÉ, PORRIDGE, CONGEE, BRUN, BRUN GABA.
- Si 12 heures de Maintien au chaud ordinaire se sont déjà écoulées.
- Si 4 heures de Maintien au chaud prolongé se sont déjà écoulées.
- Si la température de la casserole intérieure est basse en raison de l'annulation du mode Maintien au chaud ou d'une panne de courant.

Voyants MAINTIEN AU CHAUD



Bouton MAINTIEN AU CHAUD

## MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE

Ce mode permet de garder le riz au chaud à une température plus élevée afin que le riz ne dégage pas facilement d'odeurs.

**Quand la cuisson est terminée, le cuiseur à riz passe automatiquement en mode Maintien au chaud ordinaire et le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allume.**

S'allume



## MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ

Utilisez cette fonction si vous gardez du riz au chaud pendant longtemps. On réduira le riz qui s'assèche et jaunit en gardant une température légèrement plus basse.

Cette fonction peut être activée pendant le mode Maintien au chaud ordinaire.

**1 Vérifiez que le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE est allumé.**

S'allume

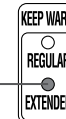


**2 Appuyez sur le bouton**  .

Le voyant MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ s'allume.

- Après 8 heures de Maintien au chaud prolongé, le cuiseur à riz passe automatiquement à Maintien au chaud ordinaire.

S'allume

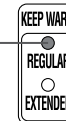


**Comment passer du mode Maintien au chaud prolongé au mode Maintien au chaud ordinaire**

**Appuyez sur le bouton**  .

Le réglage retourne au mode Maintien au chaud ordinaire et le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allume.

S'allume

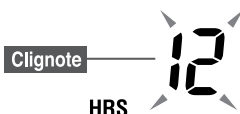


## À PROPOS DES DURÉES DE MAINTIEN AU CHAUD

- Veillez à respecter la durée pendant laquelle le riz peut être maintenu au chaud, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.
- Vous ne pouvez pas sélectionner MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ pour les menus accompagnés de « — ». MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE est automatiquement sélectionné.
- Après la cuisson, tous les menus vont par défaut au mode Maintien au chaud. Veuillez toutefois ne pas utiliser le mode Maintien au chaud pour les menus accompagnés de « X » en bas. Cela peut entraîner une décomposition des aliments et de mauvaises odeurs.

| Menu                        | BLANC · UMAMI · RAPIDE · JASMIN · JASMIN RAPIDE · SUSHI | MÉLANGÉ · PORRIDGE*1 · CONGEE*1 · GLUANT*2 | BRUN · BRUN GABA  |
|-----------------------------|---|--|-------------------|
| MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE | Jusqu'à 12 heures                                       | X  | Jusqu'à 12 heures |
| MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ  |   | —  | —                 |

- Après expiration des 12 heures, le chiffre va se mettre à clignoter en signe d'avertissement. Consommez le riz aussi vite que possible.



- Pour les menus accompagnés de « X » au-dessus, le chiffre va se mettre à clignoter à 0 heure. N'utilisez pas le mode Maintien au chaud pour ces menus.



\*1 Le porridge et le congee vont s'épaissir au fil du temps. Désactivez donc le mode Maintien au chaud une fois la cuisson terminée et consommez ces aliments dès que possible.

\*2 Étant donné que le riz gluant est préparé avec l'option de menu SUSHI / GLUANT (voir p. 11), le chiffre qui apparaît sur l'affichage ne se mettra pas à clignoter à 0 heure. N'utilisez cependant pas la fonction Maintien au chaud pour ce type de riz.

Suite à la page suivante

# GARDER LE RIZ AU CHAUD (suite)

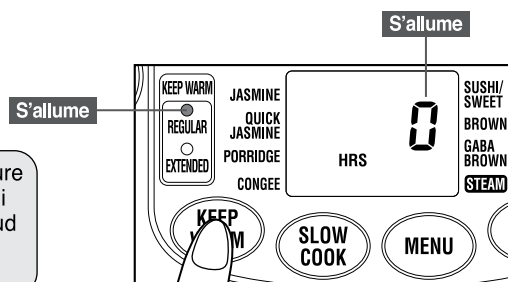
## COMMENT GARDER LE RIZ AU CHAUD DE NOUVEAU

- Lorsque vous voulez garder le riz au chaud après avoir annulé le mode Maintien au chaud.

Appuyez sur le bouton .

Le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allume et la durée du temps écoulé revient à « 0 HRS ».





- Lorsque la température du riz et de la casserole intérieure est basse, ne gardez pas le riz au chaud de nouveau. Si vous essayez de garder de nouveau le contenu au chaud alors que les températures du riz et de la casserole intérieure sont basses, « 0 (HRS) » va clignoter.



### Si l'odeur vous préoccupe

- Des odeurs fétides ou la prolifération de bactéries peuvent être causées par un nettoyage inadéquat de l'appareil, par la température de la pièce (selon la saison ou l'environnement d'utilisation), par l'ouverture et la fermeture fréquentes du couvercle extérieur, par le type de riz utilisé ou par la façon dont le riz a été nettoyé. Si vous êtes préoccupé par les mauvaises odeurs, le fait de nettoyer le cuiseur à riz conformément à p. 21 « INTÉRIEUR », puis d'utiliser le mode MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE peut être efficace. Il peut être encore plus efficace d'augmenter la température de chauffage, tel que décrit p. 26, « SI L'ÉVÉNEMENT SUIVANT SE PRODUIT ».

### REMARQUE

- Si vous voulez consulter l'heure actuelle pendant l'utilisation du mode Maintien au chaud, appuyez sur le bouton  ou  et l'affichage permutera. Appuyez de nouveau sur le bouton  ou  pour revenir à l'affichage du temps écoulé de Maintien au chaud.

Si vous ne remettez pas l'affichage sur le temps écoulé de Maintien au chaud, il ne s'affichera pas la prochaine fois que vous ferez cuire du riz. Si l'affichage de temps écoulé de Maintien au chaud clignote, vous ne pouvez pas passer à un autre mode.

- N'utilisez pas le mode Maintien au chaud pour l'option de menu CUISSON LENTE. (Si les aliments cuits par cuisson lente sont froids, réchauffez-les dans une casserole).
- Le mode Maintien au chaud ne peut pas être utilisé avec l'option de menu VAPEUR.

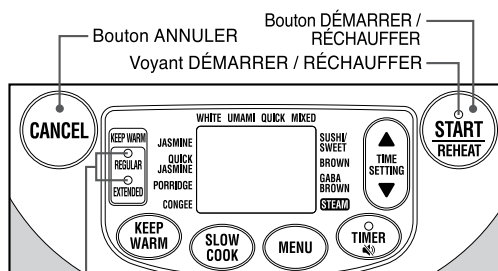
### IMPORTANT

- Lorsque vous gardez le riz au chaud dans la casserole intérieure, vous devez utiliser le mode Maintien au chaud.

# RÉCHAUFFER DU RIZ

Vous pouvez utiliser cette fonction pendant le mode **Maintien au chaud ordinaire** ou le mode **Maintien au chaud prolongé**.

- La fonction Réchauffer sert à réchauffer le riz au cours du mode **Maintien au chaud** pour que le riz soit plus chaud. Tout particulièrement lorsque le riz est maintenu au chaud à faible température en mode **Maintien au chaud prolongé**, la fonction Réchauffer va réchauffer le riz pour obtenir la meilleure température de dégustation possible.
- N'utilisez pas la fonction Réchauffer pour l'option de menu **CUISSON LENTE**. (Si les aliments cuits par cuisson lente sont froids, réchauffez-les dans une casserole).
- Vous ne pouvez réchauffer le riz que si le voyant **MAINTIEN AU CHAUD** est allumé.

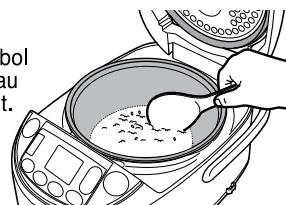


Voyants MAINTIEN AU CHAUD

1

## Aérez et nivelez la surface du riz maintenu au chaud.

- Assurez-vous d'aérer le riz pour éviter qu'il ne brûle ou qu'il ne devienne dur.
- Pour réchauffer une petite quantité de riz, ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau à chaque bol de riz (environ 5,5 oz / environ 160 g), mélangez bien, et regroupez les grains de riz au centre de la casserole intérieure. Cette opération permettra de réduire l'assèchement.
- Prenez garde aux brûlures lorsque vous mélangez et aérez le riz.
- Il se peut que la casserole intérieure tourne quand vous aérez le riz. En tenant la casserole intérieure avec un gant de cuisine ou un linge doux, vous l'empêcherez de tourner et réduirez du même coup le risque d'abîmer la face extérieure du fond de la casserole.



2

Assurez-vous que le voyant **MAINTIEN AU CHAUD** est allumé, puis

Appuyez sur le bouton .

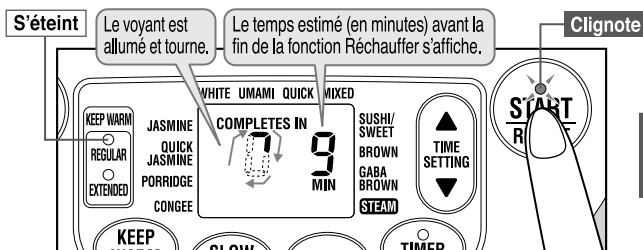
S'allume



Si vous appuyez sur le bouton **DÉMARRER / RÉCHAUFFER** lorsque le voyant **MAINTIEN AU CHAUD** est éteint, la cuisson commencera.

Une mélodie va retentir et la fonction Réchauffer va démarrer.

Le voyant **MAINTIEN AU CHAUD** s'éteint, le voyant **DÉMARRER / RÉCHAUFFER** clignote et l'affichage ressemble à celui de l'illustration.



Temps de référence requis pour réchauffer

Environ 7 min. – 9 min.

Environ 7 min. – 9 min. plus tard

La mélodie (le bip retentit) est jouée et la fonction Réchauffer est terminée.

Le voyant **MAINTIEN AU CHAUD** s'allume, le voyant **DÉMARRER / RÉCHAUFFER** s'éteint.

3

## Aérez le riz.

- Aérez et nivelez la surface du riz étant donné que le fond peut être plus dur.
- Prenez garde aux brûlures lorsque vous mélangez et aérez le riz.
- Il se peut que la casserole intérieure tourne quand vous aérez le riz. En tenant la casserole intérieure (qui est particulièrement chaude juste après le réchauffage) avec un gant de cuisine ou un linge doux, vous l'empêcherez de tourner et réduirez du même coup le risque d'abîmer la face extérieure du fond de la casserole.

Pour annuler le mode Réchauffer et revenir au mode **Maintien au chaud**

Appuyez sur

le bouton .

Le voyant **DÉMARRER / RÉCHAUFFER** s'éteint et le voyant **MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE** s'allume.

Pour annuler le mode Réchauffer et le mode **Maintien au chaud**

Appuyez sur

le bouton .

Le voyant **DÉMARRER / RÉCHAUFFER** s'éteint et l'affichage de l'heure actuelle revient.

Ne pas réchauffer dans les cas suivants

- Ne pas utiliser la fonction Réchauffer pour réchauffer un aliment autre que du riz blanc. Le fait de réchauffer d'autres types de riz peut entraîner un effet de brûlé ou la perte de couleur.
- Ne pas répéter la fonction Réchauffer ; cela peut entraîner un effet de brûlé ou un assèchement.
- Ne pas utiliser la fonction Réchauffer si la quantité de riz laissée est supérieure au niveau d'eau 3 (pour le modèle de 1,0 L) ou 6 (pour le modèle de 1,8 L) pour l'option **BLANC**, étant donné que le riz pourrait ne pas être chauffé correctement.
- Ne pas utiliser la fonction Réchauffer si le riz est froid ou que la température de la casserole intérieure est trop faible ; une telle opération pourrait entraîner un effet de brûlé, de mauvaises odeurs ou le durcissement du riz.



# UTILISATION DE LA MINUTERIE POUR LA CUISSON DU RIZ

## UTILISATION DE LA MINUTERIE

● Cette fonction sert à régler le cuiseur à riz pour qu'il termine automatiquement la cuisson à l'heure spécifiée. Une fois définis, les réglages de la Minuterie sont sauvegardés sous « Minuterie 1 » et « Minuterie 2 ».

● Les réglages initiaux sont 6:00 pour « Minuterie 1 » et 18:00 pour « Minuterie 2 ».

● Réglez l'horloge sur l'heure actuelle avant de régler la fonction de Minuterie. Si l'heure affichée est inexacte, la cuisson ne se terminera pas à l'heure définie sur la Minuterie. → p. 10

● Si vous réglez la minuterie sur une durée plus courte que les durées pour le réglage de la Minuterie, le cuiseur à riz émettra un bip et lancera immédiatement la cuisson. Le temps estimé avant la fin de la cuisson va s'afficher.

● Pour les préparatifs de pré-cuisson, voir les étapes 1 à 4 sous p. 8 « ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE ».

### 1 Appuyez sur le bouton pour sélectionner l'option de menu souhaitée.

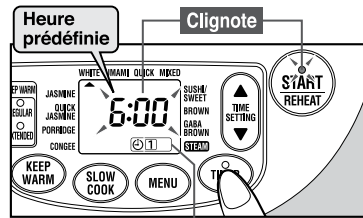
- La fonction de Minuterie n'est pas disponible pour les options de menu RAPIDE, MÉLANGÉ, JASMIN RAPIDE, VAPEUR et CUISSON LENTE.
- N'utilisez pas la fonction Minuterie pour l'option GLUANT.

Lorsque vous réglez la Minuterie 1 sur Ex. « 7:30 ».  
(Cuisson avec l'option de menu BLANC)


### 2 Appuyez sur le bouton pour sélectionner « Minuterie 1 » (ou « Minuterie 2 »).


L'heure prédéfinie pour « Minuterie 1 » et le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER se mettent à clignoter.

- Appuyez de nouveau sur le bouton pour faire apparaître l'heure prédéfinie de « Minuterie 2 ».



### 3 Appuyez sur le bouton ou pour spécifier l'heure de la fin de cuisson.

 : le temps avance de 10 minutes à chaque pression.

 : le temps recule de 10 minutes à chaque pression.

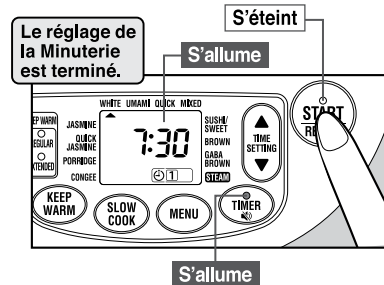
- Maintenez la pression sur le bouton pour faire avancer ou reculer le temps rapidement par tranches de 10 minutes.
- Il n'est pas nécessaire de spécifier l'heure à nouveau quand vous réutilisez les mêmes réglages de temps.



### 4 Appuyez sur le bouton . La mélodie (bip) est jouée et le réglage de la Minuterie est terminé.

Le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER s'éteint et l'heure désirée pour la fin de la cuisson s'allume, ainsi que le voyant MINUTERIE.

- Il faut appuyer sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER pour valider le réglage de la MINUTERIE.
- La cuisson sera terminée à l'heure spécifiée.  
→ Voir l'étape 7 dans p. 9 « ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE »
- Pour annuler le réglage de la Minuterie pendant l'utilisation de la fonction Minuterie, il faut appuyer sur le bouton ANNULER.





**Durées pour le réglage de la Minuterie** ● Ne réglez pas la minuterie pour 13 heures ou plus. De plus, ne réglez pas la minuterie pour 8 heures ou plus si la température de l'eau est élevée (en été, par exemple). (Cela va empêcher que le riz ne se gâte en trempant plus longtemps que requis.)

|          | Modèle de 1,0 L   | Modèle de 1,8 L   |           | Modèle de 1,0 L    | Modèle de 1,8 L    |
|----------|-------------------|-------------------|-----------|--------------------|--------------------|
| BLANC    | 1 heure 10 min. – | 1 heure 10 min. – | CONGEE    | 1 heure 45 min. –  | 1 heure 55 min. –  |
| UMAMI    | 1 heure 25 min. – | 1 heure 30 min. – | SUSHI     | 1 heure 5 min. –   | 1 heure 15 min. –  |
| JASMIN   | 1 heure 10 min. – | 1 heure 5 min. –  | BRUN      | 1 heure 55 min. –  | 1 heure 55 min. –  |
| PORRIDGE | 1 heure 25 min. – | 1 heure 30 min. – | BRUN GABA | 3 heures 45 min. – | 3 heures 50 min. – |

#### IMPORTANT

- N'utilisez pas la fonction de Minuterie si vous ajoutez des ingrédients et/ou des condiments au riz. Vous risquez de ne pas obtenir des résultats de cuisson satisfaisants, car les ingrédients peuvent se gâcher et les condiments peuvent descendre au fond de la casserole intérieure.

#### REMARQUE

- Le temps estimé de cuisson ne s'affiche pas quand la Minuterie est activée.
- Il se peut que la cuisson ne se termine pas à l'heure spécifiée si la température de la pièce ou de l'eau est trop basse. De plus, le temps de cuisson peut être affecté par la quantité d'eau ou la tension d'alimentation.
- Lors de la cuisson avec la fonction de Minuterie, le riz absorbe l'excès d'humidité, ce qui peut rendre le riz plus mou ou regrouper le son au fond et le faire brûler.
- Si vous voulez consulter l'heure actuelle pendant l'utilisation de la fonction de Minuterie, appuyez sur le bouton  ou  et l'affichage permutera uniquement tant que le bouton restera enfoncé.

# COMMENT UTILISER L'OPTION CUISSON LENTE

● Voir la p. 23 « RECETTES » du document ci-joint pour obtenir des détails sur les ingrédients et les instructions.

## REMARQUE

### Pendant la cuisson lente

- Mélangez bien les condiments, ou ils vont descendre au fond de la casserole intérieure.
- Ne versez pas d'eau chaude dans la casserole intérieure avant de démarrer la cuisson.
- Ne faites pas cuire des aliments transformés à base de poisson, comme le chikuwa ou le kamaboko, car ils risquent de gonfler sous l'effet de la chaleur.

### Pour minimiser les dommages sur la casserole intérieure

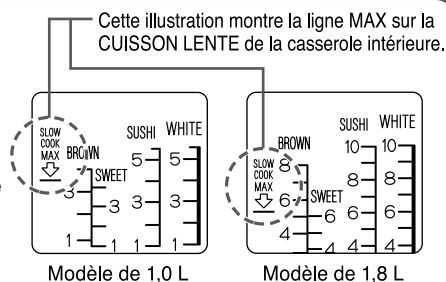
- Ne mettez aucun ingrédient dur comme des travers de porc dans la casserole intérieure.
- N'utilisez pas la casserole intérieure pour conserver les aliments cuits par CUISSON LENTE.
- Ne mettez pas la casserole intérieure sur une flamme directe ou au micro-ondes.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour mélanger les aliments cuits par CUISSON LENTE dans la casserole intérieure.

## 1 Préparez les ingrédients.

- Assurez-vous de suivre les quantités d'ingrédients suggérées dans les RECETTES.

## 2 Mettez les ingrédients dans la casserole intérieure.

- La cuisson d'aliments non répertoriés dans les RECETTES, ou la cuisson de quantités différentes de celles suggérées, risque de faire déborder ou éclabousser le contenu bouillant, provoquant des brûlures ou des blessures.
- Lorsque vous utilisez l'option de menu CUISSON LENTE, remplissez d'aliments sans dépasser la ligne MAX CUISSON LENTE.



## 3 Mettez la casserole intérieure dans le corps principal, puis fixez l'ensemble de couvercle intérieur et l'ensemble d'évent à vapeur, fermez le couvercle extérieur, puis branchez les fiches.

Éliminez tout résidu ou toute humidité sur la surface extérieure de la casserole intérieure ou à l'intérieur du corps principal.

- ① Branchez la fiche femelle du cordon d'alimentation à fond dans le corps principal.
- ② Branchez la fiche mâle du cordon d'alimentation dans une prise de courant.

## 4 Appuyez sur le bouton **SLOW COOK** et réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **▲** ou **▼**.

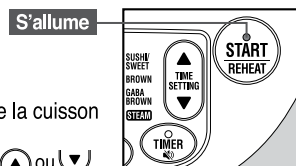
- Une fois l'option de menu CUISSON LENTE sélectionnée, **SLOW COOK** et la durée de cuisson par défaut apparaîtront dans l'affichage. La durée de cuisson peut être modifiée entre une minute et quatre heures à l'aide des boutons de réglage du temps **▲** ou **▼**. Voir « RECETTES » pour connaître les durées de cuisson suggérées.

| Durée de cuisson par défaut | Plage de temps de cuisson |
|-----------------------------|---------------------------|
| 1 heure                     | 1 minute – 4 heures       |

## 5 Appuyez sur le bouton **START REHEAT**.

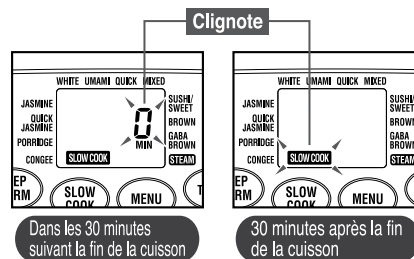
Le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER s'allume et la mélodie (bip) indiquant le début de la cuisson va se faire entendre. L'affichage indique le temps restant avant la fin de la cuisson.

- Pour vérifier le temps actuel pendant la cuisson, appuyez sur le bouton de réglage de temps **▲** ou **▼**.



## 6 Lorsque la mélodie (bip) se fait entendre pour indiquer que la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton **CANCEL**. Ouvrez le couvercle extérieur et retirez les aliments de la casserole intérieure.

- Retirez les aliments de la casserole intérieure immédiatement après la fin de la cuisson. Faute de quoi, les aliments pourraient s'avérer difficiles à retirer.
- N'oubliez pas d'appuyer sur le bouton ANNULER après la fin de la cuisson. Sinon, vous entendrez un bip toutes les 30 minutes pour vous rappeler d'en retirer les aliments.
- Si les aliments doivent être cuits plus longtemps, reprenez le processus à compter de l'étape 4 pour prolonger le temps de cuisson.
- Si l'odeur des aliments reste dans la casserole intérieure après la cuisson, consultez la p. 20 « NETTOYAGE ET ENTRETIEN : EN CAS D'ODEUR » pour éliminer l'odeur.
- Soyez prudent au moment de retirer des aliments puisque le corps principal est très chaud à la fin de la cuisson.
- N'utilisez pas le mode Maintien au chaud pour l'option de menu CUISSON LENTE.



# COMMENT UTILISER LA FONCTION VAPEUR

## 1 Ajoutez de l'eau dans la casserole intérieure.

18 oz / 540 ml (3 tasses avec le gobelet à mesurer fourni) pour le modèle de 1,0 L  
24 oz / 720 ml (4 tasses avec le gobelet à mesurer fourni) pour le modèle de 1,8 L

## 2 Mettez la casserole intérieure dans le corps principal avant d'ajouter le panier à vapeur.

Essayez la surface extérieure de la casserole intérieure, à l'intérieur du corps principal, sur l'ensemble de couvercle intérieur et sur l'ensemble d'évent à vapeur pour éliminer toute trace d'humidité et toute autre substance étrangère.

- Veuillez vous assurer de mettre le panier à vapeur droit sinon la vapeur pourra s'échapper par l'espace créé.



## 3 Placez les aliments dans le panier à vapeur à partir de l'étape 2, avant d'installer l'ensemble de couvercle intérieur et l'ensemble d'évent à vapeur, fermez le couvercle extérieur, puis branchez les fiches.

① Branchez la fiche femelle du cordon d'alimentation à fond dans le corps principal.

② Branchez la fiche mâle du cordon d'alimentation dans une prise de courant.

- Répartissez également les aliments dans le panier à vapeur. Ce dernier pourra s'incliner si les aliments se trouvent tous du même côté.

## 4 Sélectionnez le réglage de menu VAPEUR en appuyant sur le bouton .

- Une fois le réglage du menu VAPEUR sélectionné, la durée de cuisson par défaut s'affichera dans l'affichage. Vous pouvez augmenter ou réduire la durée de cuisson à l'aide des boutons  ou . Consultez la p. 19 « Suggestion du temps de cuisson à la vapeur ».



| Modèle          | Durée de cuisson par défaut | Plage de temps de cuisson |
|-----------------|-----------------------------|---------------------------|
| Modèle de 1,0 L | 40 minutes                  | 1 minute – 1 heure        |
| Modèle de 1,8 L |                             |                           |

\*La durée de cuisson inclut le temps requis pour faire bouillir l'eau.

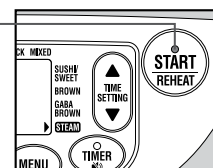
## 5 Appuyez sur le bouton .

Le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER s'allume et la mélodie (bip) indiquant le début de la cuisson à la vapeur va se faire entendre.

L'affichage indique le temps restant avant la fin de la cuisson à la vapeur.

- Appuyez sur le bouton de réglage de temps  ou  pour vérifier le temps actuel pendant la cuisson.

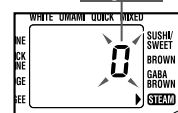
S'allume



## 6 Lorsque la mélodie (bip) se fait entendre pour indiquer que la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton et retirez les aliments du panier à vapeur.

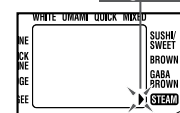
- Retirez les aliments du panier à vapeur dès la fin de la cuisson pour éviter qu'ils ne deviennent mouillés ou détrempés.
- Soyez prudent au moment d'ouvrir le couvercle extérieur et de retirer les aliments cuits à la vapeur et le panier à vapeur, car la vapeur et l'intérieur du corps principal seront très chauds.
- Une fois la cuisson terminée, assurez-vous de toujours appuyer sur le bouton ANNULER. Le cuiseur à riz émettra un bip toutes les 30 minutes pour vous rappeler d'en retirer les aliments si vous n'avez pas appuyé sur le bouton ANNULER.
- Si les aliments doivent être cuits à la vapeur plus longtemps, reprenez le processus à compter de l'étape 4 pour prolonger le temps de cuisson.
- Si l'odeur des aliments reste dans la casserole intérieure après la cuisson, consultez la p. 20 « NETTOYAGE ET ENTRETIEN : EN CAS D'ODEUR » pour éliminer l'odeur.
- Le panier à vapeur peut se décolorer en raison des ingrédients (notamment les carottes et les légumes à feuilles), cela n'aura aucune incidence sur la performance de cuisson. Lavez le panier à vapeur immédiatement après usage car les taches sont plus difficiles à éliminer une fois sèches.

Clignote



Dans les 30 minutes suivant la fin de la cuisson

Clignote



30 minutes après la fin de la cuisson

### REMARQUE

- Nettoyez l'écume que produisent des aliments comme le poulet ou le poisson après la cuisson.
- Mettez les légumes cuits à la vapeur dans de l'eau glacée immédiatement après la cuisson avant de les égoutter pour qu'ils conservent leur couleur éclatante.



# COMMENT UTILISER LA FONCTION VAPEUR (suite)

## Suggestion du temps de cuisson à la vapeur

Veillez à ce que la hauteur ne dépasse pas 1-1/2" / 3,5 cm lorsque vous ajoutez les aliments. Si vous dépassez la hauteur, les aliments peuvent heurter l'ensemble de couvercle intérieur et entraîner une panne.

| Ingrédients  | Quantité                              | Temps   | Conseils pour la cuisson à la vapeur   |
|--|---------------------------------------|---------|--|
| Carotte  | 1, environ 7 oz / 200 g               | 20 min. | Coupez en petits morceaux  |
| Brocoli  | 1/2, environ 7 oz / 200 g             | 15 min. | Coupez en petits morceaux  |
| Épinard  | Environ 3-1/2 oz / 100 g              | 15 min. | Coupez en petits morceaux  |
| Citrouille   | 1/4, environ 9 oz / 250 g             | 20 min. | Coupez en petits morceaux  |
| Pomme de terre   | 3, environ 16 oz / 450 g              | 40 min. | Coupez en petits morceaux  |
| Patate douce   | 1, environ 10-1/2 oz / 300 g          | 35 min. | Coupez en petits morceaux  |
| Maïs   | 1, environ 7 oz / 200 g               | 30 min. | Coupez en petits morceaux  |
| Poulet   | 1 filet, environ 10-1/2 oz / 300 g    | 30 min. | Faites de petites fentes en dessous de l'aliment (dans la partie en contact avec le panier à vapeur)   |
| Poisson (poisson blanc, saumon, etc.)  | Coupé en filets, environ 5 oz / 150 g | 25 min. | Coupez en tranches de moins de 1 po / 2 cm d'épaisseur, avant de les emballer dans du papier d'aluminium   |
| Crevette   | 15, environ 5 oz / 150 g              | 20 min. | Cuisez-les à la vapeur, sans en retirer la carapace  |
| Pétoncle   | Environ 5 oz / 150 g                  | 20 min. | Retirez-les des coquilles (Il est recommandé de mettre du chou ou du chou chinois dans le fond du panier à vapeur pour empêcher les pétoncles de coller) |
| Dumplings à la viande réfrigérés, raviolis chinois (jiaozi), dumplings à la viande (xiaolongbao) | Environ 7 oz / 200 g                  | 15 min. | Laissez un espacement approprié entre les aliments   |
| Dumplings à la viande surgelés, raviolis chinois (jiaozi), dumplings à la viande (xiaolongbao)   | Environ 7 oz / 200 g                  | 20 min. | Laissez un espacement approprié entre les aliments   |

## REMARQUE

### Ne faites pas cuire les types d'aliments suivants dans le cuiseur à riz :

- Des aliments épais comme le cari et les ragoûts.
- Tous les aliments qui peuvent déborder, comme ceux qui contiennent du bicarbonate de soude.
- Tous les aliments qui s'ouvrent ou s'étendent après la cuisson, comme les produits de la mer transformés et les haricots.
- Tous les aliments qui contiennent de grandes quantités d'huile.
- Tous les aliments emballés dans des sacs de plastique.

### Pendant la cuisson...

- N'utilisez ni essuie-tout ni aucun autre couvercle pour recouvrir les aliments.
- Retirez tout objet étranger se trouvant à l'extérieur de la casserole intérieure, de la plaque chauffante ou du capteur central. → p. 20 et 21
- Lorsque vous utilisez du papier d'aluminium ou du papier parchemin, ne couvrez pas complètement les trous dans le panier à vapeur ou ne laissez pas le papier dépasser à l'extérieur du panier à vapeur. Cela risquerait de causer une panne, de faire déborder le contenu bouillant ou de la vapeur pourrait s'échapper.
- La durée de cuisson à la vapeur variera en fonction de la température de la pièce ou de l'eau, de la tension, de la quantité d'eau, de la taille, de la quantité et de la température des aliments, ainsi que d'autres facteurs.
- Si les aliments ne sont pas suffisamment cuits, répétez le processus de cuisson à la vapeur en suivant les étapes 4 à 6.
- Lorsque vous utilisez le cuiseur pour cuire plusieurs aliments à la vapeur l'un à la suite de l'autre, veuillez vous assurer qu'il y a suffisamment d'eau dans la casserole intérieure et en ajouter au besoin pour éviter l'évaporation à sec.
- Une longue cuisson à la vapeur du poisson ou de la viande fera durcir ces aliments. Si vous voyez qu'ils ne sont pas cuits suffisamment, coupez-les en tranches minces avant de les cuire à la vapeur. Ajouter des fines herbes, de l'ail ou assaisonner avec du sel et du poivre pourra diminuer l'odeur.

### Au moment de cuire d'autres aliments avec le riz...

- Faites cuire le riz au réglage de menu BLANC.
- Faites cuire 1 tasse de riz s'il s'agit d'un modèle d'une capacité de 1,0 L et 2 à 4 tasses de riz si c'est un modèle d'une capacité de 1,8 L. Si vous faites cuire trop de riz, cela peut entraîner une ouverture du couvercle extérieur pendant la cuisson, ce qui se traduira par une cuisson inégale du riz et empêchera la cuisson à la vapeur appropriée des autres aliments.
- Nivelez la surface du riz avant la cuisson. → Ne pas le faire pourra pousser le riz contre le panier à vapeur.
- Les ingrédients qui exigent une longue cuisson à la vapeur, comme les pommes de terre, les patates douces, le maïs, la citrouille et le poisson (enveloppé dans du papier d'aluminium) peuvent être cuits ensemble. S'ils ne cuisent pas bien, vous pouvez soit réduire la quantité d'aliments ou les couper en petits morceaux.
- Les ingrédients qui exigent une courte cuisson à la vapeur, comme les épinards, ne cuiront pas bien.
- Évitez d'ajouter des ingrédients pendant la cuisson du riz.
- Le riz pourra brûler plus facilement ou prendre la couleur et l'odeur des autres ingrédients.

### Après la cuisson...

- Soyez prudent au moment de retirer des aliments en fin de cuisson, car l'intérieur du corps principal, le panier à vapeur et les aliments sont extrêmement chauds, ce qui pourra causer des brûlures.
- L'huile et l'écume peuvent salir l'ensemble de couvercle intérieur et l'intérieur du couvercle extérieur, tout particulièrement lorsque des viandes sont cuites à la vapeur. Lavez toujours l'ensemble de couvercle intérieur, la casserole intérieure et le panier à vapeur après chaque utilisation et essuyez le joint du couvercle intérieur et l'intérieur du couvercle extérieur après chaque utilisation pour empêcher les odeurs ou la détérioration.
- De la condensation chaude peut tomber de l'ensemble de couvercle intérieur lorsque le couvercle extérieur est ouvert, ce qui peut causer des brûlures. Soyez très prudent.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez soigneusement le cuiseur à riz après chaque utilisation.

## IMPORTANT

- Avant le nettoyage, pensez à débrancher le cordon d'alimentation et à laisser refroidir le corps principal et la casserole intérieure.
- N'utilisez pas de produits tels que des diluants, des nettoyeurs abrasifs, de l'eau de Javel, des brosses dures (en nylon, en métal, etc.), des éponges de mélamine ou des éponges avec surface en nylon. (Cela peut endommager la surface en causant de la décoloration, des rayures, une dégradation de la qualité ou de la corrosion.)
- N'utilisez pas un lave-vaisselle ou un sèche-vaisselle. Cela peut rayer, déformer ou décolorer l'appareil.
- Assurez-vous de bien remettre en place l'ensemble de couvercle intérieur, l'ensemble d'évent à vapeur et le porte-spatule.



## EXTÉRIEUR

Essuyez avec un linge doux et humide bien essoré.

- Si vous utilisez un linge traité chimiquement, faites-le de manière modérée pour éviter que l'odeur chimique n'imprègne le cuiseur à riz, et ne frottez pas vigoureusement ce dernier. (Cela peut endommager la surface en causant de la décoloration, des rayures, une dégradation de la qualité ou de la corrosion.)

### Bouton d'ouverture

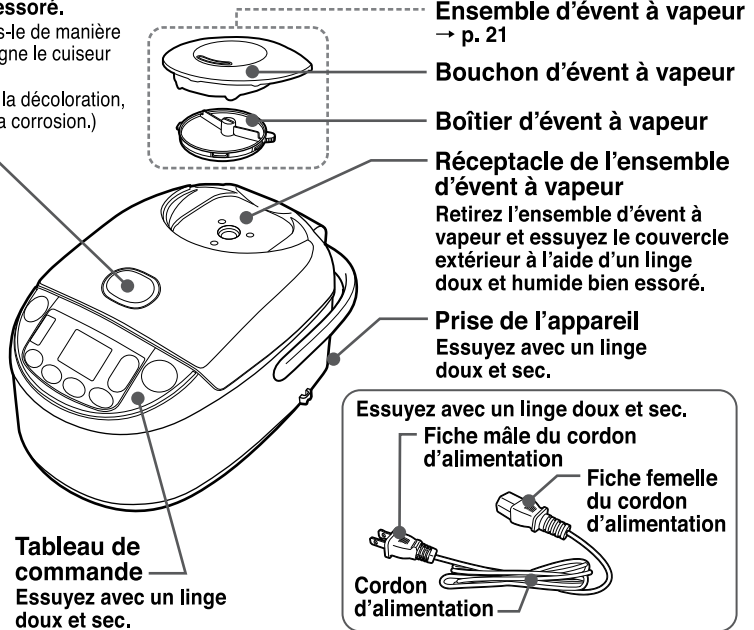
Si du riz ou une autre substance bloque le bouton d'ouverture, débloquez-le à l'aide d'un bâtonnet en bois.

- Sinon, il se peut que le couvercle extérieur ne s'ouvre pas.

**Évent** Nettoyez avec un aspirateur (une fois par mois).



- L'utilisation du cuiseur à riz avec un évent obstrué par de la poussière ou d'autres substances peut entraîner une élévation anormale de la température interne et causer une panne.



Ensemble d'évent à vapeur → p. 21

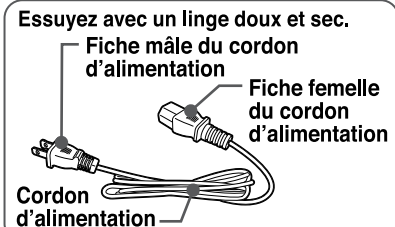
Bouchon d'évent à vapeur

Boîtier d'évent à vapeur

Réceptacle de l'ensemble d'évent à vapeur

Retirez l'ensemble d'évent à vapeur et essuyez le couvercle extérieur à l'aide d'un linge doux et humide bien essoré.

Prise de l'appareil  
Essuyez avec un linge doux et sec.



Essuyez avec un linge doux et sec.

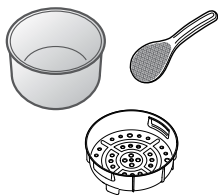
Fiche mâle du cordon d'alimentation

Fiche femelle du cordon d'alimentation

Tableau de commande  
Essuyez avec un linge doux et sec.

## Casserole intérieure (→ p. 6) / spatule / panier à vapeur

Nettoyez avec un produit à vaisselle neutre et une éponge douce.



Le revêtement antiadhésif de la surface intérieure de la casserole intérieure peut s'écailler en cas d'endommagement. Veuillez donc suivre les précautions répertoriées ci-dessous.

- N'utilisez pas de poudre à polir, ni de brosses dures en nylon ou en métal.
- Manipulez délicatement. Évitez de heurter ou de frotter trop fort.
- Si du riz séché ou d'autres aliments se sont collés à la casserole intérieure/à la spatule/au panier à vapeur, faites-les tremper dans l'eau jusqu'à ce que les aliments ramollissent, et éliminez-les ensuite avec une éponge douce ou similaire.




## Gobelet à mesurer / porte-spatule

Nettoyez avec une éponge douce.

- Pour nettoyer à fond, utilisez un produit à vaisselle neutre.



## EN CAS D'ODEUR

- 1 Versez de l'eau dans la casserole intérieure jusqu'au niveau d'eau 1 de BLANC pour le modèle de 1,0 L et au niveau d'eau 2 pour le modèle de 1,8 L.
  - Ne mettez aucune autre substance (par exemple, produit vaisselle) dans la casserole intérieure.
- 2 Fermez le couvercle extérieur et appuyez sur le bouton  pour sélectionner l'option de menu RAPIDE.
- 3 Appuyez sur le bouton .
- 4 Lorsqu'une mélodie (bip) retentit et que le cuiseur à riz permute en mode Maintien au chaud, appuyez sur le bouton .
- 5 Attendez que le corps principal ait refroidi, jetez l'eau et nettoyez.
  - Ouvrez le couvercle extérieur et laissez sécher le cuiseur à riz dans un emplacement bien aéré.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN (suite)

## INTÉRIEUR

### Ensemble de couvercle intérieur

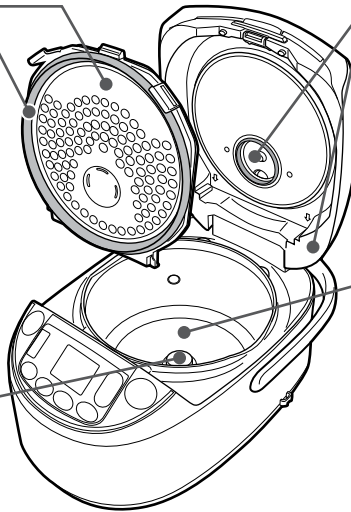
#### Joint du couvercle intérieur

Rincez à l'eau chaude ou froide, nettoyez avec une éponge douce et essuyez soigneusement pour que ce soit bien sec.

- Retirez le riz ou toute autre substance. Si vous ne retirez pas les substances coincées, la vapeur risque de s'échapper, le riz de sécher, et cela peut affecter la cuisson ou le Maintien au chaud.
- Il n'est pas possible de retirer le joint du couvercle intérieur.
- Assurez-vous de nettoyer l'ensemble de couvercle intérieur après chaque utilisation. Si vous le laissez sale ou humide, sa couleur peut passer au brun et de la rouille peut se former.

#### Capteur central

Essuyez avec un linge doux et humide bien essoré. Si du riz ou une autre matière le bloque, débloquez-le à l'aide d'une brochette en bambou.



### Couvercle extérieur / Évén à vapeur

Tenez le couvercle extérieur fermement et essuyez-le à l'aide d'un linge doux et humide bien essoré.

Retirez le riz ou tout résidu visqueux à l'intérieur du couvercle extérieur.

- Si vous laissez du riz, d'autres substances ou de l'humidité sur la surface, le couvercle extérieur peut rouiller ou décolorer.

### Plaque chauffante

Essuyez la surface avec un linge doux et humide bien essoré.

Si du riz ou d'autres matières restent collées à la plaque chauffante, polissez-la délicatement à l'aide de papier sablé N° 320 ou similaire préalablement trempé dans l'eau.

Si du riz ou une autre matière la bloque, débloquez-la à l'aide d'une brochette en bambou.

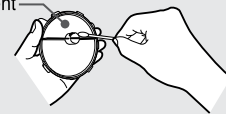
## ENSEMBLE D'ÉVÉN À VAPEUR

Veuillez laisser refroidir le cuiseur à riz avant de le nettoyer.

Rincez à l'eau l'extérieur et l'intérieur de l'ensemble d'évén à vapeur et séchez bien pour éliminer toute humidité.

- Si vous laissez des aliments ou d'autres matières dans l'ensemble d'évén à vapeur, ils peuvent dégager de mauvaises odeurs et déborder.
- Si l'ensemble d'évén à vapeur contient du riz ou d'autres résidus d'aliments, nettoyez-le avec une brochette en bambou, un coton tige ou similaire.  
→ **Veillez à ne pas vous blesser les doigts ou d'autres parties du corps lorsque vous nettoyez l'ensemble d'évén à vapeur.**
- S'il reste de l'humidité dans l'ensemble d'évén à vapeur, l'eau va se déverser à l'ouverture du couvercle extérieur.

Boîtier d'évén à vapeur

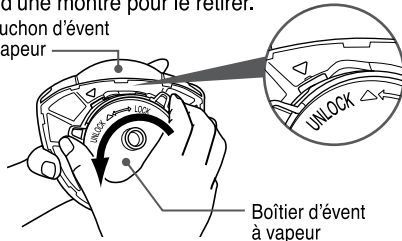


### MISE EN PLACE ET RETRAIT DU BOÎTIER D'ÉVÉN À VAPEUR

#### MISE EN RETRAIT

Tournez le boîtier d'évén à vapeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le retirer.

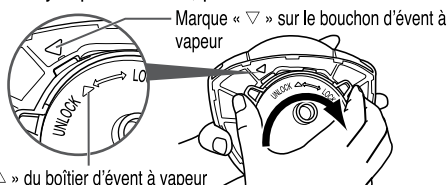
Bouchon d'évén à vapeur



Boîtier d'évén à vapeur

#### MISE EN PLACE

Alignez la marque « △ » du boîtier d'évén à vapeur avec la marque « ▽ » sur le bouchon d'évén à vapeur. Ensuite, tournez le boîtier d'évén à vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, pour le fixer en toute sécurité.



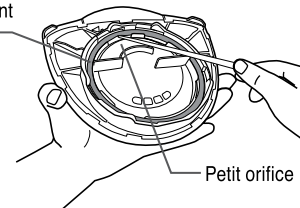
Marque « △ » du boîtier d'évén à vapeur

### MISE EN PLACE ET RETRAIT DU JOINT DE L'ÉVÉN À VAPEUR

#### MISE EN RETRAIT

Insérez un cure-dent dans le petit orifice en vue de retirer le joint de l'évén à vapeur.

Joint de l'évén à vapeur



Petit orifice

#### MISE EN PLACE

Fixez fermement le joint de l'évén à vapeur dans la rainure du bouchon d'évén à vapeur.

Vérifiez que le joint de l'évén à vapeur n'est pas tordu.

- Un joint de l'évén à vapeur non correctement mis en place peut entraîner des fuites de vapeur ou de condensation.

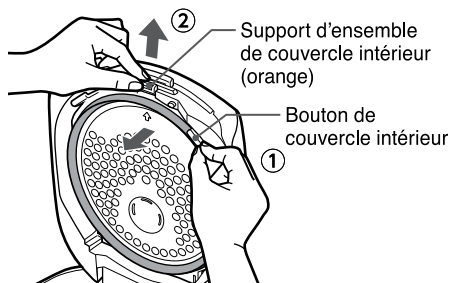
Suite à la page suivante

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN (suite)

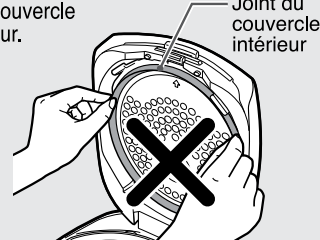
## MISE EN PLACE ET RETRAIT DE L'ENSEMBLE DE COUVERCLE INTÉRIEUR

### MISE EN RETRAIT

Tenez le bouton de couvercle intérieur (①), poussez le support d'ensemble de couvercle intérieur (②), tirez l'ensemble de couvercle intérieur vers l'avant et retirez-le.



- Ne tirez pas de manière forcée les boutons de couvercle intérieur ou le joint du couvercle intérieur vers vous sans pousser vers le haut le support d'ensemble de couvercle intérieur. Cela pourrait entraîner la rupture de l'ensemble de couvercle intérieur et du couvercle extérieur.



### MISE EN PLACE

- ① Alignez les fixations de l'ensemble de couvercle intérieur (2 positions) avec les supports de fixation du couvercle extérieur, puis insérez les fixations.
- ② Une fois les fixations insérées, faites pression sur le support d'ensemble de couvercle intérieur jusqu'à ce qu'un bruit de déclic soit émis.

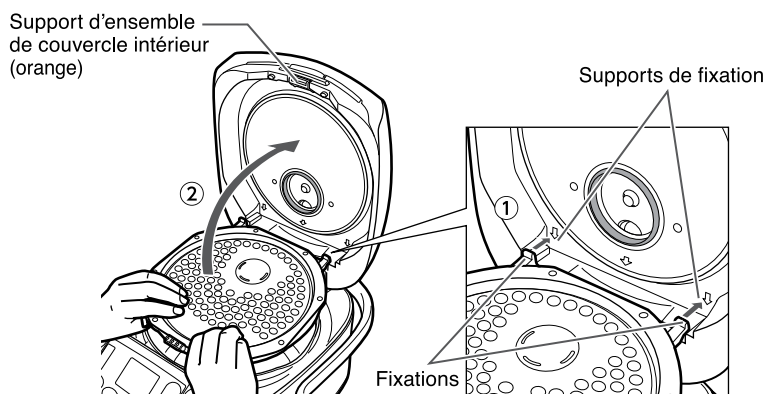


Illustration agrandie

# PIÈCES DE RECHANGE

- Pour un rendement optimal, faites remplacer les pièces endommagées.
- Pour faire remplacer les pièces, vérifiez à l'avance le numéro de modèle de l'appareil et le nom des pièces à remplacer, puis contactez le magasin où vous avez acheté le cuiseur à riz ou le service clientèle de Zojirushi.

**Service clientèle de Zojirushi**  
1-800-733-6270  
www.zojirushi.com

| Nomenclature des pièces         |                 | Numéro des pièces |
|---------------------------------|-----------------|-------------------|
| Ensemble de couvercle intérieur | Modèle de 1,0 L | C137-GR           |
|                                 | Modèle de 1,8 L | C138-GR           |
| Casserole intérieure            | Modèle de 1,0 L | B596-6B           |
|                                 | Modèle de 1,8 L | B597-6B           |
| Spatule                         |                 | SHAKN-6B          |
| Porte-spatule                   |                 | 618112-00         |
| Gobelet à mesurer               |                 | 615784-00         |
| Panier à vapeur                 | Modèle de 1,0 L | BU214036L-00      |
|                                 | Modèle de 1,8 L | BU214037L-00      |

# GUIDE DE DÉPANNAGE

● **Veillez vérifier les points suivants avant de faire appel au service technique.**

| Problèmes                          |  | Causes possibles / solutions  |
|------------------------------------|--|---|
| CUISSON DU RIZ                     | Le riz cuit est trop dur ou trop mou   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Augmentez ou diminuez légèrement l'eau (de 1-2 mm) par rapport à la ligne du niveau d'eau conformément à vos préférences.</li> <li>● Si la quantité d'eau est ajustée avec le cuiseur à riz sur une surface inclinée, la quantité d'eau peut être trop élevée ou trop faible, ce qui aura des conséquences sur la dureté du riz cuit.</li> <li>● La texture du riz varie en fonction de la marque du riz, de l'endroit où il a été cultivé et de sa durée d'entreposage (nouvelle récolte ou ancienne récolte).</li> <li>● La texture du riz varie en fonction des températures de la pièce et de l'eau.</li> <li>● Le riz cuit peut être plus moelleux quand vous utilisez la Minuterie.</li> <li>● L'utilisation de l'option de menu RAPIDE peut avoir pour résultat un riz plus dur ou plus détrempe. → <b>Veillez essayer l'utilisation de l'option de menu BLANC ou UMAMI.</b></li> <li>● L'utilisation de l'option de menu JASMIN RAPIDE peut avoir pour résultat un riz plus dur ou plus détrempe. → <b>Veillez essayer l'utilisation de l'option de menu JASMIN.</b></li> <li>● Veillez à ce que la casserole intérieure ne soit pas déformée.</li> <li>● Il se peut que le riz n'ait pas été suffisamment nettoyé et y laisse trop de son.</li> <li>● Avez-vous aéré le riz une fois la cuisson terminée ? → <b>Aérez le riz dès la fin de la cuisson.</b></li> <li>● Y a-t-il de l'humidité ou un corps étranger tel que du riz (cuit ou non) au fond de la casserole intérieure ou sur le capteur central ? → <b>Essuyez.</b></li> <li>● Y a-t-il de l'humidité ou un corps étranger à l'intérieur du corps principal, sur l'ensemble de couvercle intérieur ou sur l'ensemble d'évent à vapeur ? → <b>Essuyez.</b></li> <li>● Le riz long peut être légèrement plus dur que le riz ordinaire. → <b>Si vous préférez rendre le riz plus mou, versez l'eau un peu plus haut que la ligne marquée sur la casserole intérieure (jusqu'à un point situé à mi-chemin de la prochaine ligne marquée), puis faites cuire. Notez toutefois que l'eau risque de déborder en bouillant si vous en versez trop.</b></li> </ul> |
|                                    | Il y a du riz brûlé  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Y a-t-il de l'humidité ou un corps étranger tel que du riz (cuit ou non) sur la surface extérieure de la casserole intérieure, à l'intérieur du corps principal, sur le capteur central ou la plaque chauffante ? → <b>Essuyez.</b></li> <li>● Si vous laissez tremper le riz pendant une longue durée ou que vous préparez du riz à l'aide de la Minuterie, du son peut être recueilli au fond du cuiseur. Le riz aura alors plus de probabilité de brûler.</li> <li>● Il se peut que le riz n'ait pas été suffisamment nettoyé et y laisse trop de son.</li> <li>● Veillez à ce que la casserole intérieure ne soit pas déformée.</li> </ul>   |
|                                    | La surface du riz cuit est inégale   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Selon la convection thermique au cours de la cuisson, la surface du riz cuit peut sembler inégale.</li> <li>● Veillez à ce que l'ensemble de couvercle intérieur et la casserole intérieure ne soient pas déformés.</li> </ul>   |
|                                    | Débordement pendant la cuisson   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Avez-vous utilisé la mauvaise option de menu ou la mauvaise quantité d'eau ? → <b>p. 11</b><br/>Lors de la cuisson avec l'option de menu PORRIDGE ou CONGEE, le contenu risquant tout particulièrement de déborder en bouillant, assurez-vous d'utiliser la bonne quantité d'eau. → <b>Voir p. 9 « Prenez garde que le contenu ne déborde en bouillant. »</b></li> <li>● Si vous laissez des aliments ou d'autres matières dans l'ensemble d'évent à vapeur, ils risquent de déborder.</li> <li>● Si l'ensemble d'évent à vapeur contient du riz ou d'autres résidus d'aliments, nettoyez-le avec une brochette en bambou, un coton tige ou similaire.</li> <li>● Assurez-vous d'avoir mis l'ensemble d'évent à vapeur.</li> <li>● Il se peut que le riz n'ait pas été suffisamment nettoyé et y laisse trop de son.</li> <li>● Veillez à ce que la casserole intérieure ne soit pas déformée.</li> </ul>  |
|                                    | La cuisson ne commence pas ou les boutons ne répondent pas                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Avez-vous branché la fiche mâle du cordon d'alimentation dans la prise de courant ?</li> <li>● La fiche femelle du cordon d'alimentation est-elle débranchée sur la prise de l'appareil ?</li> <li>● L'affichage indique-t-il « E01 » ou « E02 » ? → <b>p. 26</b></li> <li>● Le voyant MAINTIEN AU CHAUD est-il allumé ? → <b>Appuyez sur le bouton ANNULER, puis sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER.</b></li> <li>● Après la préparation, avez-vous appuyé sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER pour la cuisson du riz ? → <b>Il faut appuyer sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER pour lancer la cuisson du riz.</b></li> </ul>   |
|                                    | De la vapeur s'échappe par l'interstice entre le couvercle extérieur et le corps principal | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Assurez-vous que l'ensemble de couvercle intérieur n'a pas été lâché ou déformé, et que le joint du couvercle intérieur n'est pas tordu.</li> <li>● Le joint du couvercle intérieur est-il sale ? → <b>Nettoyez le joint du couvercle intérieur.</b></li> <li>● Veillez à ce que la casserole intérieure ne soit pas déformée.</li> </ul>  |
| CUISSON DU RIZ / MAINTIEN AU CHAUD | L'appareil émet un bruit pendant la cuisson / le Maintien au chaud                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Le microprocesseur (MICOM) émet un son quand il ajuste la chaleur du cuiseur à riz. Cela n'est pas dû à un dysfonctionnement.</li> <li>● Il y a un bruit de crépitement quand il reste de l'eau sur la face extérieure de la casserole intérieure. → <b>Avant de mettre la casserole intérieure dans le corps principal, prenez toujours soin de bien essuyer la face extérieure de la casserole intérieure et la face intérieure du corps principal, en prêtant une attention spéciale aux traces d'humidité et aux corps étrangers.</b></li> </ul>   |
|                                    | La fonction Réchauffer ne fonctionne pas   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Assurez-vous que le voyant MAINTIEN AU CHAUD n'est pas éteint. → <b>p. 15</b></li> </ul>   |

Suite à la page suivante



# GUIDE DE DÉPANNAGE (suite)

| Problèmes   | Causes possibles / solutions   |
|---|--|
| <p><b>MAINTIEN AU CHAUD</b></p> <p>Pendant le Maintien au chaud, le riz dégage une odeur ou devient collant</p> <p>Pendant le Maintien au chaud, le riz jaunit ou s'assèche</p> <p>L'affichage n'indique pas le temps écoulé de Maintien au chaud</p> <p>Mode Maintien au chaud prolongé non accepté</p> <p>Le temps écoulé du Maintien au chaud clignote</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Le riz a-t-il été maintenu au chaud en laissant la spatule dans la casserole intérieure ?</li> <li>● Du riz froid a-t-il été réchauffé ?</li> <li>● Avez-vous aéré le riz une fois la cuisson terminée ?<br/>→ <b>Aérez le riz dès la fin de la cuisson.</b></li> <li>● Il se peut que le riz n'ait pas été suffisamment nettoyé et y laisse trop de son.</li> <li>● Après avoir préparé du riz mélangé ou avoir utilisé le menu VAPEUR ou CUISSON LENTE, une certaine odeur peut persister.<br/>→ <b>Nettoyez soigneusement la casserole intérieure et observez la section « EN CAS D'ODEUR » p. 20</b></li> <li>● Il se peut que le mode Maintien au chaud n'ait pas été utilisé pour garder le riz au chaud.<br/>→ <b>Si vous laissez le riz dans la casserole intérieure sans utiliser le mode Maintien au chaud, des odeurs indésirables peuvent survenir. → p. 7</b></li> <li>● Avez-vous bien nettoyé le cuiseur à riz après chaque utilisation ?<br/>→ <b>Des odeurs fétides ou la prolifération de bactéries peuvent être causées par un nettoyage inadéquat de l'appareil, par la température de la pièce (selon la saison ou l'environnement d'utilisation), par l'ouverture et la fermeture fréquentes du couvercle extérieur, par le type de riz utilisé ou par la façon dont le riz a été nettoyé. Si vous êtes préoccupé par les mauvaises odeurs, le fait de nettoyer le cuiseur à riz conformément à p. 21 « INTÉRIEUR », puis d'utiliser le mode MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE p. 13 peut être efficace. Il peut être encore plus efficace d'augmenter la température de chauffage, tel que décrit p. 26, « SI L'ÉVÉNEMENT SUIVANT SE PRODUIT ».</b></li> </ul> |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Y a-t-il de l'humidité ou un corps étranger tel que du riz (cuit ou non) au fond de la casserole intérieure ou sur le capteur central ?<br/>→ <b>Essayez.</b></li> <li>● Êtes-vous en train de garder au chaud dans la casserole intérieure une petite quantité de riz ?</li> <li>● Le mode Maintien au chaud a-t-il été utilisé pendant plus de 12 heures ? → <b>p. 13</b></li> <li>● Le type de riz et d'eau utilisé peut donner l'impression que le riz a un ton jaune.</li> <li>● Si vous êtes préoccupé par le jaunissement ou l'assèchement du riz, voir <b>p. 26, « SI L'ÉVÉNEMENT SUIVANT SE PRODUIT »</b>. Il peut être efficace de réduire la température de Maintien au chaud.</li> </ul>  |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● L'affichage indique-t-il l'heure actuelle ?<br/>→ <b>Appuyez sur les boutons Réglage du temps pour changer l'affichage.</b><br/>→ <b>p. 14 « REMARQUE »</b></li> </ul>  |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Avez-vous sélectionné une option de menu pour laquelle le mode Maintien au chaud prolongé n'est pas disponible ? → <b>p. 13</b></li> <li>● Le mode Maintien au chaud a-t-il été utilisé pendant plus de 12 heures ?<br/>→ <b>Si le mode Maintien au chaud est utilisé pendant plus de 12 heures, le mode Maintien au chaud prolongé ne sera pas accepté.</b></li> <li>● Le riz qui se trouve dans la casserole intérieure est-il froid ?<br/>→ <b>Lorsque la température est basse dans la casserole intérieure, il n'est pas possible de sélectionner le mode Maintien au chaud prolongé.</b></li> </ul>   |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Si la température du riz est basse, ou si le temps de Maintien au chaud a dépassé 12 heures, l'affichage du temps écoulé de Maintien au chaud clignotera. (Cela peut varier suivant l'option de menu.) → <b>p. 13</b></li> </ul>  |
| <p><b>CUISSON PAR MINUTERIE</b></p> <p>Le cuiseur à riz commence la cuisson dès la validation du réglage de la Minuterie</p> <p>Le riz n'est pas prêt à l'heure spécifiée</p> <p>Impossible de régler la Minuterie</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● L'heure actuelle est-elle correctement configurée ?<br/>→ <b>L'heure de l'horloge s'affiche au format (militaire) de 24 heures. Vérifiez et réglez de nouveau.</b></li> <li>● Si vous réglez la minuterie sur une durée inférieure aux heures de cuisson par minuterie, le cuiseur à riz lancera immédiatement la cuisson.</li> </ul>   |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● L'heure actuelle est-elle correctement configurée ?<br/>→ <b>L'heure de l'horloge s'affiche au format (militaire) de 24 heures. Vérifiez et réglez de nouveau.</b></li> <li>● Il se peut que la cuisson ne se termine pas à l'heure spécifiée si la température de la pièce ou de l'eau est trop basse. De plus, le temps de cuisson peut être affecté par la quantité d'eau ou la tension d'alimentation.</li> </ul>   |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Avez-vous appuyé sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER après avoir réglé l'heure ?<br/>→ <b>Il faut appuyer sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER pour valider le réglage de la Minuterie.</b></li> <li>● Est-ce que « 7:00 » clignote à l'affichage ?<br/>→ <b>Il sera impossible d'utiliser la fonction Minuterie tant que l'heure actuelle n'aura pas été configurée. → p. 10</b></li> <li>● Avez-vous sélectionné une option de menu incompatible avec la fonction Minuterie ?<br/>→ <b>La fonction de Minuterie n'est pas disponible pour les options de menu RAPIDE, MÉLANGÉ, JASMIN RAPIDE, VAPEUR et CUISSON LENTE.</b></li> </ul>  |

# GUIDE DE DÉPANNAGE (suite)

| Problèmes   |  | Causes possibles / solutions   |
|---|--|--|
| CUISSON LENTE                                     | Les aliments du menu CUISSON LENTE ne sont pas cuits à cœur  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Il est possible que le temps de cuisson ait été trop court.<br/>→ Assurez-vous de suivre les temps de cuisson suggérés dans les RECETTES. Si le temps doit encore être ajusté, utilisez le bouton RÉGLAGE DU TEMPS pour modifier les temps de cuisson. → p. 17</li> <li>● Avez-vous mesuré exactement les ingrédients ?<br/>→ Une mesure inappropriée des ingrédients peut entraîner un risque de débordement ou de cuisson insuffisante.</li> <li>● Veillez à ce que la casserole intérieure ne soit pas déformée.<br/>→ Si la casserole intérieure est déformée, les ingrédients sont susceptibles de coller à l'intérieur ou bien d'être mal cuits.</li> </ul> |
|   | Impossible de démarrer l'option de menu CUISSON LENTE  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Avez-vous appuyé sur le bouton CUISSON LENTE ? → p. 17</li> </ul>   |
| CUISSON À LA VAPEUR                               | Les aliments ne cuisent pas à la vapeur  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Y a-t-il suffisamment d'eau pour la cuisson à la vapeur ? → p. 18</li> <li>● Y a-t-il trop d'ingrédients ?<br/>→ Réduisez la quantité d'ingrédients ou augmentez la durée de cuisson.</li> <li>● Les aliments sont-ils trop gros ?<br/>→ Coupez les aliments en plus petits morceaux ou augmentez la durée de cuisson.<br/>→ p. 19 « Estimation du temps de cuisson à la vapeur »</li> </ul>  |
|   | Les aliments cuits à la vapeur sont durs   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Légumes : la durée de cuisson à la vapeur est trop courte. Ajoutez de l'eau et poursuivez la cuisson.</li> <li>● Poisson et viande : la durée de cuisson à la vapeur est trop longue. Réduisez la durée de cuisson.</li> </ul>  |
|   | Les aliments cuits à la vapeur sont froids   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Est-ce qu'il s'est écoulé trop de temps depuis la fin de la cuisson ?<br/>→ Ne les laissez pas en mode Maintien au chaud. Sortez-les dès que la cuisson est terminée.</li> </ul>  |
| AUTRES  | Impossible d'ouvrir le couvercle extérieur   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Si vous appuyez sur le côté du bouton d'ouverture, il se peut que le couvercle extérieur soit dur à ouvrir. Pensez à appuyer au centre du bouton d'ouverture.</li> </ul>  |
|   | Le couvercle extérieur ne se ferme pas   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● L'ensemble de couvercle intérieur est-il correctement fixé ?<br/>→ Si l'ensemble de couvercle intérieur n'est pas fixé, le couvercle extérieur, de par sa conception, ne fermera pas pour des raisons de sécurité. Il ne s'agit pas là d'un dysfonctionnement.</li> </ul>   |
|   | Le couvercle extérieur s'ouvre pendant la cuisson  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Avez-vous complètement fermé le couvercle extérieur ?<br/>→ Assurez-vous de fermer le couvercle extérieur jusqu'à ce que vous entendiez un bruit de déclic.</li> </ul>  |
|   | J'ai mis le riz et l'eau directement dans le corps principal par erreur  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Le fait de mettre du riz et de l'eau directement dans le corps principal peut entraîner un dysfonctionnement. Contactez le magasin où vous avez fait l'achat du cuiseur à riz, ou le service clientèle de Zojirushi.</li> </ul>   |
|   | Il y a une odeur de résine, comme celle du plastique   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lors de la première utilisation du cuiseur à riz, il y aura une odeur de résine, similaire à celle du plastique, mais l'odeur va s'estomper au fur et à mesure de l'utilisation du cuiseur. Si cette odeur vous gêne, voir p. 20 « EN CAS D'ODEUR ».</li> </ul>   |
|   | En cas de panne de courant   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Si trop d'appareils sont utilisés simultanément, il peut y avoir surcharge et le disjoncteur coupera l'électricité.<br/>→ Si un autre appareil est branché sur la même prise que le cuiseur à riz, débranchez-le avant de réinitialiser le disjoncteur. Si le courant est rétabli dans les 10 minutes, le cuiseur à riz poursuivra automatiquement la cuisson.</li> </ul>   |
|   | Le temps estimé avant la fin de la cuisson ne s'affiche pas  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Si des casseroles de riz sont préparées consécutivement, le temps estimé ne sera pas indiqué tant que le corps principal n'aura pas refroidi, mais la cuisson du riz va démarrer. Il ne s'agit pas là d'un dysfonctionnement.</li> </ul>  |
|   | Il y a de la saleté ayant l'aspect de la rouille à l'intérieur du couvercle extérieur ou sur l'ensemble de couvercle intérieur   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Si des résidus de riz ont adhéré au couvercle extérieur ou à l'ensemble de couvercle intérieur et qu'ils ont changé de couleur, nettoyez-les. → p. 21</li> </ul>  |
| Le son de fonctionnement du bouton n'est pas émis | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Le son est-il mis en silence ?<br/>→ Changez le réglage du Signal sonore. → Voir « SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION » p. 10.</li> </ul> |  |

# SI L'ÉVÉNEMENT SUIVANT SE PRODUIT

Si l'odeur du riz, ses changements de couleur ou son assèchement vous préoccupent...

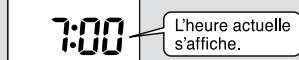
**Changez la température de maintien au chaud.**

Selon la région ou l'environnement, la température de maintien au chaud peut diminuer, ce qui peut entraîner les mauvaises odeurs du riz. Si la température de maintien au chaud augmente, le riz peut changer de couleur ou devenir sec. Si le riz présente une odeur, change de couleur ou devient sec, essayez de changer les réglages de la température de maintien au chaud comme suit.

● MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE et MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ vont changer simultanément.

## ■ Changement des réglages de la température de maintien au chaud

**1** Placez la casserole intérieure et branchez la fiche dans une prise de courant.  
→ Voir l'étape 4 sous « ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE », p. 8



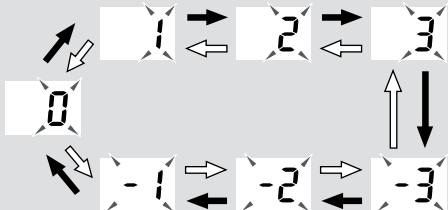
**2** Maintenez le bouton **CANCEL** enfoncé pendant 3 secondes ou plus.



**3** Appuyez sur **▲** ou sur **▼** pour régler la température.

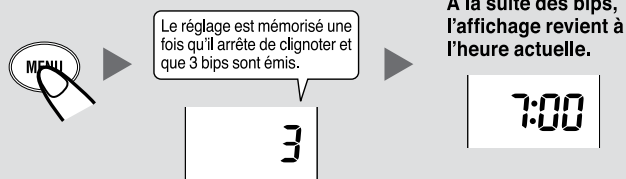
Si vous appuyez sur **▲**, le réglage change dans le sens de la ➔. Si vous appuyez sur **▼**, le réglage change dans le sens de la ⇐.

Si les odeurs du riz vous préoccupent, sélectionnez [1] – [3] pour augmenter la température de maintien au chaud.



Si les changements de couleur ou l'assèchement du riz vous préoccupent, sélectionnez [-1] – [-3] pour réduire la température de maintien au chaud.

**4** Appuyez sur le bouton **MENU**.



### REMARQUE

- Il n'est pas possible de changer les réglages dans les modes Cuisson (cuisson à la vapeur ou cuisson lente), Réchauffer, Maintien au chaud ordinaire, Maintien au chaud prolongé ou Cuisson par Minuterie.
- Si vous n'arrivez pas à mener à bien l'opération la première fois, recommencez à partir de l'étape 1.
- Une fois le réglage modifié, ce dernier va être mémorisé même si vous débranchez la fiche mâle du cordon d'alimentation ou la fiche femelle du cordon d'alimentation.
- Si 15 secondes ou plus s'écoulent sans qu'aucune action ne soit effectuée au cours du changement de réglage, l'affichage repasse à l'heure actuelle et le réglage n'est donc pas modifié.

Si vous ne constatez pas d'amélioration après avoir modifié le réglage de la température de maintien au chaud, repassez au réglage d'origine étant donné que le réglage modifié peut entraîner de mauvaises odeurs, des changements de couleur ou un assèchement du riz.

# AFFICHAGE DES ERREURS ET SIGNIFICATION

Si les solutions listées ci-dessous ne permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter le magasin où vous avez acheté le cuiseur à riz ou le service clientèle de Zojirushi.

| Tableau d'affichage |  | Cause (Points à vérifier)  |
|---------------------|--|--|
| Affichage d'erreur  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● La température du capteur du couvercle ou du capteur central est trop élevée.<br/>→ Appuyez sur le bouton ANNULER et laissez le couvercle extérieur ouvert pendant plus de 30 minutes pour laisser refroidir l'intérieur. (Prenez garde aux brûlures.) Pour un refroidissement plus rapide, voir p. 9.</li> </ul>   |
|                     | Pas d'affichage  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Vérifiez que la fiche mâle du cordon d'alimentation et la fiche femelle du cordon d'alimentation sont fermement branchées.<br/>→ L'affichage disparaît si le cordon d'alimentation est débranché.</li> </ul>  |
|                     | Lorsque le cordon d'alimentation est branché,  clignote  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Si  clignote sur l'affichage, réglez l'heure. → p. 10<br/>Le cuiseur à riz fonctionnera normalement une fois que vous aurez réglé l'horloge. Si la cuisson du riz est lancée alors que  clignote sur l'affichage (et que l'horloge n'a pas été réglée), l'heure actuelle ne s'affichera pas pendant la cuisson ou pendant le maintien au chaud.</li> <li>● Si  clignote sur l'affichage même après avoir débranché la fiche mâle du cordon d'alimentation et l'avoir rebranchée dans la prise de courant.<br/>La batterie au lithium incorporée est morte. Lorsque la batterie au lithium est morte, l'affichage s'éteint et les données mémorisées (heure actuelle, sélection de menu, réglages du Maintien au chaud) vont être effacées si la fiche mâle du cordon d'alimentation est débranchée de la prise de courant ou si la fiche femelle du cordon d'alimentation est retirée de la prise de l'appareil. Toutefois, si la fiche mâle du cordon d'alimentation est rebranchée dans la prise de courant, le cuiseur à riz fonctionnera normalement une fois que vous aurez réglé l'horloge. Contactez le service clientèle de Zojirushi pour faire remplacer la batterie au lithium (moyennant frais de remplacement).</li> </ul> |
|                     | Affichage bizarre  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Débranchez le cordon d'alimentation et rebranchez-le.</li> </ul>  |
|                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Indique un dysfonctionnement.<br/>→ Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté le cuiseur à riz ou le service clientèle de Zojirushi.</li> </ul> |  |



# FICHE TECHNIQUE



| Numéro de modèle  |  | NL-GAC10  | NL-GAC18                               |
|---|--|---|--|
| Capacité de cuisson (environ en L) [tasses] *1                  | BLANC<br>(Riz blanc à grains courts / moyens)  | 0,18–1,0 [1–5,5]                                | 0,36–1,8 [2–10]                        |
|   | UMAMI<br>(Riz blanc à grains courts / moyens)  | 0,18–1,0 [1–5,5]                                | 0,36–1,8 [2–10]                        |
|   | RAPIDE<br>(Riz blanc à grains courts / moyens)                                       | 0,18–1,0 [1–5,5]                                | 0,36–1,8 [2–10]                        |
|   | MÉLANGÉ<br>(Riz blanc à grains courts / moyens)                                      | 0,18–0,72 [1–4]                                 | 0,36–1,08 [2–6]                        |
|   | JASMIN   | 0,18–1,0 [1–5,5]                                | 0,36–1,8 [2–10]                        |
|   | JASMIN RAPIDE  | 0,18–1,0 [1–5,5]                                | 0,36–1,8 [2–10]                        |
|   | PORRIDGE<br>(Riz blanc à grains courts / moyens)                                     | 0,09–0,27 [0,5–1,5]                             | 0,09–0,45 [0,5–2,5]                    |
|   | CONGEE   | 0,09–0,18 [0,5–1]                               | 0,09–0,27 [0,5–1,5]                    |
|   | SUSHI<br>(Riz blanc à grains courts / moyens)  | 0,18–1,0 [1–5,5]                                | 0,36–1,8 [2–10]                        |
|   | GLUANT<br>(Riz gluant uniquement ou riz gluant + riz blanc à grains courts / moyens) | 0,18–0,72 [1–4]                                 | 0,36–1,08 [2–6]                        |
|   | BRUN<br>(Riz brun à grains courts / moyens)  | 0,18–0,72 [1–4]                                 | 0,36–1,44 [2–8]                        |
|   | BRUN GABA<br>(Riz brun à grains courts / moyens)                                     | 0,18–0,72 [1–4]                                 | 0,36–1,44 [2–8]                        |
| Hauteur limite pour les aliments qui seront cuits à la vapeur   |  | 1-1/2 po / 3,5 cm                               |  |
| Capacité nominale   |  | CA 120 V 60 Hz                                  |  |
| Consommation d'électricité                                      |  | 610 W   | 820 W                                  |
| Consommation moyenne d'électricité pendant le maintien au chaud |  | 34 W  | 41 W                                   |
| Système de cuisson du riz                                       |  | Chauffage direct                                |  |
| Longueur du cordon d'alimentation                               |  | 3' 11" (1,2 m)                                  |  |
| Dimensions externes   | <environ en pouces>  | 10-1/8 (L) x 14-7/8 (P) x 8-3/4 (H) (16-3/4 *2) | 11 (L) x 16 (P) x 10 (H) (19-1/8 *2)   |
|   | <environ en cm>  | 25,5 (L) x 38 (P) x 22 (H) (42,5 *2)            | 28 (L) x 40,5 (P) x 25,5 (H) (48,5 *2) |
| Poids   |  | environ 8 lb (environ 3,6 kg)                   | environ 10 lb (environ 4,5 kg)         |

- La consommation moyenne d'électricité pendant le maintien au chaud est calculée avec un cuiseur à riz fonctionnant à sa puissance maximale et à une température ambiante de 68 °F (20 °C).
- Cet appareil ne peut pas fonctionner correctement dans certains environnements ou lieux (altitudes élevées ou conditions météorologiques extrêmes). Veuillez ne pas utiliser l'appareil dans de tels emplacements.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé dans des zones où la tension d'alimentation ou la fréquence d'alimentation est différente.
- (\*1) La capacité est mesurée dans le gobelet à mesurer fourni, avec du riz cru. Elle peut être différente avec d'autres types de grain.
- (\*2) Hauteur avec le couvercle extérieur ouvert.

# 안전상의 주의 **반드시 지켜주십시오.**

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










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

|  |   |
|--|---|
|  <b>경고</b> 사망이나 중상을 초래할 우려가 있는 내용입니다. |  <b>주의</b> 경상 또는 가옥, 가재 등에 손해를 초래할 우려가 있는 내용입니다. |
|--|---|

■ 꼭 지켜주셔야 할 내용을 다음 구분으로 설명합니다.

|  |   |
|--|---|
|  <b>해서는 안되는 '금지' 내용입니다.</b> |  <b>실행하여야 하는 '지시' 내용입니다.</b> |
|--|---|

**경고**

|   |  |
|---|--|
| <p> <b>개조하지 마십시오. 또한 기술자 이외의 사람은 절대로 분해하거나 수리하지 마십시오.</b><br/>화재, 감전, 부상의 원인이 됩니다. 수리는 조지루시 고객센터로 상담해 주시기 바랍니다.</p> <p> <b>젖은 손으로 전원플러그를 잡고 빼거나 꽂지 마십시오.</b><br/>감전되거나 다칠 수 있습니다.</p> <p> <b>물에 담그거나 물이 닿지 않도록 하십시오. 본체 내부에도 물을 넣지 마십시오.</b><br/>합선이나 감전의 원인이 됩니다.<br/><b>플러그 접속부 · 전원 플러그 · 전원 코드 · 본체 플러그를 액체에 담그거나 액체를 뿌리지 마십시오.</b><br/>합선이나 감전의 원인이 됩니다.</p> <p> <b>본체 밀면의 통기구나 틈새에 핀이나 철사 및 금속물 등의 이물질이 묻지 마십시오.</b><br/>감전 또는 이상작동 등으로 부상의 원인이 될 수 있습니다.</p> <div style="text-align: right; margin-right: 20px;">  </div> <p><b>어린이 혼자 사용하게 하거나 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마십시오.</b><br/>화상, 감전, 부상을 입을 수 있습니다.</p> <p><b>취사 중에는 절대로 걸뚜껑을 열거나 이동시키지 마십시오.</b><br/>화상을 입을 우려가 있습니다.</p> <p><b>사용설명서에 기재되어 있는 취사 · 보온 · 찜 · 조림 요리 이외의 용도로 사용하지 마십시오.</b><br/>· 음식재료를 봉지에 넣어 가열하는 요리<br/>· 랩 필름 등을 사용하는 요리<br/>증기 경로 등이 막히는 원인이 됩니다.</p> <p><b>전원 코드와 전원 플러그가 손상되거나, 콘센트부가 느슨할 때는 사용하지 마십시오.</b><br/>감전, 합선, 발화의 원인이 됩니다.</p> <div style="text-align: center;">  </div> | <p> <b>증기구에 손이나 얼굴을 가까이 대지 마십시오.</b><br/>화상을 입을 수 있습니다.<br/>특히 영유아가 만지지 않도록 주의하십시오.</p> <p> <b>전원 코드를 손상시키지 마십시오.</b><br/>무리하게 꺾거나 잡아 당기거나 비틀거나 접거나 고온부가 가까이 대거나 무거운 것을 올려 놓거나 좁은 틈에 끼우거나 가공하거나 하면 전원 코드가 파손되어 화재나 감전의 원인이 됩니다.</p> <p><b>교류 120V 이외에는 사용하지 마십시오.</b><br/>화재나 감전의 원인이 됩니다.</p> <p><b>전원 플러그에 증기가 닿지 않도록 하십시오.</b><br/>콘센트에 꽂은 전원 플러그에 증기가 닿으면 합선 · 발화의 원인이 됩니다. 슬라이드식 테이블에서 사용할 경우, 전원 플러그에 증기가 닿지 않도록 하십시오.</p> <p> <b>전원 플러그는 콘센트의 깊숙이까지 확실히 꽂으십시오.</b><br/>감전, 합선, 발연, 발화의 원인이 됩니다.</p> <p><b>정격 10A 이상의 콘센트를 단독으로 사용하지 마십시오.</b><br/>여러 제품과 함께 콘센트를 사용하면 본기 콘센트부가 이상 발열되어 화재를 일으킬 수 있습니다.</p> <p><b>전원 플러그의 날끝 또는 부착면에 먼지나 이물질이 묻었을 경우 닦아 주십시오.</b><br/>화재의 원인이 될 수 있습니다.</p> <p><b>다음과 같은 이상, 고장 증상의 발견 시 즉시 사용을 중지해 주십시오.</b><br/>그대로 사용하면 발연, 발화, 감전 및 부상의 우려가 있습니다.</p> <p><b>&lt;이상 · 고장의 예&gt;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 전원 플러그 · 전원 코드 · 본체 플러그가 심하게 뜨거워진다.</li> <li>· 전원 코드에 손상이 생겼거나 만졌을 때 전류가 잘 흐르지 않는다.</li> <li>· 본체가 변형되었거나 심하게 뜨겁다.</li> <li>· 본체에서 연기가 나거나 탄 냄새가 난다.</li> <li>· 본체의 일부가 갈라졌거나 느슨함이나 흔들림이 있다. 등</li> </ul> <p>이와 같은 경우에는 바로 전원 플러그를 빼고 구입하신 판매점 또는 조지루시 고객센터로 반드시 점검, 수리를 의뢰하시기 바랍니다.</p> <p><b>이 제품은 안전에 대한 책임자의 지도 관리 및 지시가 없는 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.</b></p> |
|---|--|

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

# 안전상의 주의 계속

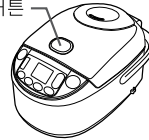
## ⚠ 주 의



사용 중이나 사용 직후에 고온부에 손을 대지 마십시오.  
 특히 내솥뚜껑 세트, 내솥, 가열판 등의 금속부  
 걸뚜껑을 열 때는 증기에, 밥을 섞을 때에는 손이 내솥에 닿지 않게 주의 하십시오.  
 화상의 원인이 됩니다.



본체를 운반할 때에는 뚜껑 고정 버튼 눌러지 않게 하십시오.  
 걸뚜껑이 열려서 화상이나 다칠 위험이 있습니다.  
 물이 접촉되는 곳이나 화기에 가까운 곳에서는 사용하지 마십시오.  
 감전 · 누전 또는 변형의 원인이 됩니다.  
 전용 내솥, 전용 찜기 이외에는 사용하지 마십시오.  
 내솥이나 찜기가 과열되거나 이상 작동의 원인이 됩니다.  
 벽이나 가구 가까이에서 사용하지 마십시오.  
 부엌용 수납장 등에서 사용할 때는 증기가 차지 않도록 하십시오.  
 고장의 원인이 됩니다. 또한 증기 또는 열로 벽이나 가구를 손상시키거나 변색, 변형의 원인이 됩니다.



사용 시 외에는 전원 플러그를 콘센트에서 빼 주십시오.  
 다치거나 화상 또는 절연열화에 의한 감전, 누전 화재의 원인이 됩니다.



불안정한 장소나 열에 약한 깔개 위에서는 사용하지 마십시오.  
 화재나 부상의 원인이 될 수 있습니다.  
 하중강도가 부족한 슬라이드식 테이블에서는 사용하지 마십시오.  
 슬라이드식 테이블이 파손되어 밥솥이 떨어져 부상이나 화상의 원인이 됩니다.  
 하중 강도는, 1.0L 용량은 33lbs.(15kg) 이상, 1.8L 용량은 44lbs.(20kg) 이상의 것을 사용해 주십시오.  
 본체 밑면의 통기구를 막을 수 있는 깔개(종이, 헝겂, 카펫, 비닐봉지, 알루미늄 시트 등) 위에서는 사용하지 마십시오.  
 고장의 원인이 됩니다.  
 전용 전원 코드 이외에는 사용하지 마십시오.  
 전원 코드를 다른 기기에 사용하지 마십시오.  
 고장 · 발화의 우려가 있습니다.

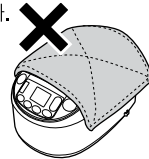


손질은 식은 후에 하십시오.  
 고온부에 닿으면 화상의 위험이 있습니다.  
 전원 플러그를 뽑 때에는 전원 코드를 잡지 말고 반드시 선단의 전원 플러그를 잡고 빼십시오.  
 감전이나 합선, 발화의 원인이 됩니다.  
 본체 플러그는 김숙이까지 확실히 꽂으십시오.  
 감전 · 합선 · 발화 · 발연의 원인이 됩니다.  
 전원 플러그 · 전원 코드 · 본체 플러그가 파손된 경우에는 제조자 또는 그 대리점에서 구입할 수 있는 특별 제조된 전원 플러그 · 전원 코드 · 본체 플러그 또는 그 조립품과 교체할 것.



## 요망사항

사용한 후에는 반드시 '취소' 버튼을 누르십시오.  
 내솥을 꺼내기만 해서는 보온이 취소되지 않습니다.  
 본체(특히 증기구)에는 행주 등을 덮어 두지 마십시오. 고장의 원인이 됩니다.  
 내솥에 상처를 내거나 떨어뜨리거나 변형시키지 마십시오.  
 취사가 잘 되지 않을 수 있습니다.



본체 내부, 내솥, 온도감지기, 가열판에 밥알이나 쌀알 등의 이물질이 붙어 있는 채로 사용하지 마십시오.  
 밥이 늘어 붙거나 변색되는 원인이 됩니다.

이물질을 제거하십시오.



내솥이 빈 상태에서 취사하지 마십시오.

- 고장의 원인이 됩니다.
- 찜기가 녹을 우려가 있습니다.

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 운반하십시오. 또한, 본체가 기울지 않도록 하십시오.  
 내용물에 따라서는 흘러 나올 수 있습니다.

본체와 본체 주변을 항상 청결하게 유지하며 사용하십시오.  
 기능, 성능을 유지하기 위해 본체에는 통기구가 설치되어 있는데, 이 구멍으로 먼지나 벌레가 들어가면 고장의 원인이 됩니다. 또한 벌레 등이 들어가 고장이 난 경우에는 유상으로 수리하게 됩니다.

IH 조리기 · IH 쿠킹히터 위에서 사용하지 마십시오.  
 고장의 원인이 됩니다.

본 제품은 일반 가정용도 및 이하와 같은 용도로 사용하십시오.

- 상업, 사무실 또는 그 외 작업환경에 있는 직원(종업원)용 키친에서 사용하십시오.
- ※ 단, 불특정 다수에 의한 장시간의 사용 용도로서는 사용하지 마십시오.
- 호텔 · 모텔 · 그 외 숙박시설 등

# 각 부분의 명칭과 취급방법

### 증기구 세트

- 증기구 세트는 확실히 부착하여 주십시오.
- 취사 중 또는 취사 직후에는 증기구 세트가 상당히 뜨거워지므로 주의하십시오.

**증기구**  
● 취사 시 증기가 나와 고온이 되므로 주의하여 주십시오.

**증기구 캡**

**증기구 케이스**

### 걸뚜껑 닫는 방법

걸뚜껑은 '찰칵' 하는 소리가 날 때까지 확실하게 눌러서 닫습니다.

- 확실하게 닫혀 있지 않은 경우에는 취사 중이나 보온 중에 걸뚜껑이 열릴 우려가 있습니다.

**찰칵**

### 리튬전지에 대하여

전원 플러그를 뺐 상태에서 현재 시간이나 메뉴 등을 기억하기 위해 리튬전지가 내장되어 있습니다. 리튬전지는 사용함에 따라 소모됩니다. →P.51

### 전원 플러그

본체 플러그

결속끈

전원 코드

- 사용 시에는 전원코드를 묶은 결속끈을 풀어 주십시오.
- 전원 코드는 묶어서 사용하지 마십시오. (전원 코드가 뜨거워지거나 고장의 원인이 됩니다.)

**플러그 접속부**  
본체 플러그를 꽂으십시오.

## 조작부

- 버튼을 확실히 눌러 주십시오.
- 알림음의 변화나 '취사/재가열' 버튼, '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.)
- 전원 플러그를 뽑으면 표시부의 불이 꺼집니다.

**'취소' 버튼**  
선택한 기능을 취소하거나 작동 중인 기능을 중지할 때 사용합니다.

**보온 램프**

**'보온' 버튼**  
● '표준 보온' 과 '취침 보온' 을 선택할 때 사용합니다. →P.38  
● 재보온을 할 때 사용합니다. →P.39

**'조림' 버튼**  
조림을 할 때 사용합니다. →P.42

**'메뉴' 버튼**  
메뉴를 선택할 때 사용합니다. →P.34

**예약 램프**

**'예약/무음' 버튼**  
● 타이머 예약 취사를 할 때 사용합니다. →P.41  
● 알림음을 변경할 때 사용합니다. →P.33

**취사/재가열 램프**

**'취사/재가열' 버튼**  
취사 및 재가열, 찜, 조림 요리를 할 때 사용합니다.

**'시간맞추기' 버튼**  
● 현재 시간을 맞출 때 사용합니다. →P.33  
● 타이머 예약 취사의 예약시간을 설정할 때 사용합니다. →P.41  
● 찜이나 조림 요리의 조리 시간을 설정할 때 사용합니다. →P.42, P.43

실제 사용 중에는 이러한 표시는 나오지 않습니다.

부속품

주걱

주걱꽃이

찜기

계량컵

(1컵=약 6.1oz. / 약 180mL)

# 각 부분의 명칭과 취급방법 계속

**내솥뚜껑 세트 고정구 (오렌지색)**  
내솥뚜껑 세트를 빼거나 끼울 때 사용합니다.  
● 손질 후에는 내솥뚜껑 세트를 반드시 끼워주십시오. →P.47

**내솥뚜껑 손잡이**  
(좌, 우 2곳)  
내솥뚜껑 세트를 옮길 때 사용합니다.

**가열판**  
● 가열판과 내솥 사이에 보호 종이 깔려 있습니다. 처음 사용하기 전에 제거해 주십시오.

**온도감지기**  
(본체 내부)

**수위 눈금**  
(내솥 안쪽 2곳)

**내솥**

**본체**

**뚜껑 센서**

**방열판**

**증기구 패킹**

**증기구**

**내솥뚜껑 패킹**

**주걱꽃이대 (좌, 우 2곳)**

**주걱꽃이 끼우는 법**

● 2개의 다리를 본체에 세게 밀어 붙이면서 ①, 갈고리 부분을 주걱꽃이대의 부착부 구멍에 끼웁니다 ②.

**주걱꽃이 빼는 법**

● 주걱꽃이는 비틀면서 뺍니다.

주걱을 끼우고 세워놓습니다.

## 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 씻으십시오.

● 거품기 등으로 쌀을 씻지 마십시오.

● 금속제 소쿠리를 넣어 쌀을 씻지 마십시오.

● 전기보온밥솥 이외의 용도로 사용하지 마십시오.

**<취사 완료 시>**

● 내솥 안에 식초를 섞지 마십시오. (초밥 등)

● 금속제 국자를 사용하지 마십시오. (죽·중화 죽·조림 등)

● 주걱 등으로 충격을 가하지 마십시오. (그릇에 담을 때 등)

**<손질 시> →P.45**

● 손가락이나 식기류를 넣지 마십시오.

● 식기세척건조기·식기건조기에 넣지 마십시오.

● 조미료를 사용한 경우에는 바로 씻으십시오.

● 스펀지 등의 부드러운 부분으로 씻어 주십시오.

● 시너·연마분·연마재가 포함된 세제·표백제·수세미류(나일론·금속제 등)·멜라민 스펀지·스펀지의 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 이용하실 수 있습니다.

● 벗겨진 불소코팅이 신경 쓰이거나 내솥이 변형된 경우에는 새로 구입할 수 있습니다. →P.47

**바깥면**

● 열로 인해 변색될 수 있으나 취사 성능에는 영향이 없습니다.

● 바깥면은 감지기와 접촉되는 중요한 부분입니다. 더러움이나 손상에 주의하여 주십시오.

● 싱크나 테이블 등에 내솥 밀면을 강하게 누르면 싱크나 테이블 등이 손상되거나 색이 배일 수 있으므로 주의하십시오.

# 맛있는 밥의 비결

## 맛있는 취사 요령

### ● 쌀을 바르게 계량합니다.

반드시 부속 계량컵으로 평평하게 맞춥니다. 계량 쌀통이나 시중에서 판매하는 컵은 차이가 납니다.

### ● 빠르게 씻습니다.

쌀을 빠르게 씻기 위하여 물을 담은 볼을 준비합니다.

- ① 행굼.....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) 저어 씻은 다음 물을 충분히 넣고 크게 저어 씻은 물은 바로 버립니다. 이 과정을 2~4번 반복합니다.
  - ③ 행굼.....마지막에 물을 충분히 넣고 2번 행굼니다.
- (①~③를 10분 이내에 끝내도록 한다.)



주의!

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

### ● 바르게 물의 양을 조절합니다.

반드시 평평한 장소에서 물의 양을 조절합니다. 수위 눈금은 대략적인 표준이므로, 기호나 쌀의 종류, 신미(햅쌀)도에 따라 물의 양을 조절하십시오.

| 쌀의 종류  | 신미(햅쌀)        | 묵은 쌀          |
|--------|---------------|---------------|
| 물의 가감량 | 수위 눈금보다 조금 적게 | 수위 눈금보다 조금 많게 |

- 물을 너무 많이 넣으면 증기구에서 끓어 넘칠 수 있습니다.

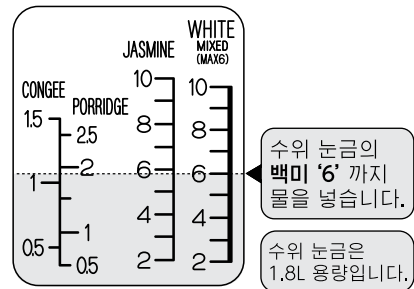
### ● 알칼리성이 강한 물은 사용하지 마십시오.

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

### ● 취사 완료되면 즉시 고루 섞어 주십시오.

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

백미 6컵을 취사할 때



## 보온 요령

### ● 내솥 안에서 밥을 보관할 경우에는 반드시 보온 기능을 사용하십시오.

- 본체 플러그를 본체에서 분리한 상태나 전원 플러그를 콘센트에서 뺀 상태 또는 보온을 취소한 상태에서 내솥 안에 밥을 보관하면 불쾌한 냄새가 나거나 물방울이 떨어져 밥이 질척거리는 원인이 됩니다.

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

- 작은 양의 밥을 장시간 보온
- 12시간 이상 보온
- 추가한 밥의 보온
- 식은밥의 보온
- 죽·중화 죽의 보온
- 별미밥·참쌀밥 등 재료나 조미료를 첨가해서 지은 밥의 보온
- 밥 이외 음식의 보온
- 주걱을 넣은 채 보온
- 찜·조림 요리의 보온

### ● 작은 양의 밥은 내솥 중앙에 모은다.

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

내솥의 중앙에 모아둔다.





# 시계 맞추는 방법

시간이 맞지 않을 경우 다음 순서에 따라 맞추어 주십시오.

- 시간은 24시간 표시입니다.

**예: 현재 시간이 15:01인데 14:56로 되어있는 경우**

**1** 내솥을 넣고 플러그를 접속하십시오.

→P.34 '기본적인 취사 방법 4' 참조

**2** ▲ 또는 ▼를 누릅니다.

**3** 시간 표시가 깜박이면 바로 현재 시간으로 맞춥니다.

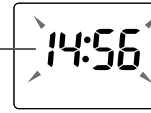
- ▲ : 1분 단위로 진행됩니다. ● 계속 누르면 10분 단위로 빠르게 진행됩니다.
- ▼ : 1분 단위로 되돌아 갑니다.

**4** 깜박임이 켜짐으로 바뀌면 시간 맞추기가 완료된 것입니다.

현재 시간에 맞춘 후 3초가 지나면 깜박임이 켜짐으로 바뀝니다.

시간 맞추는 중

깜박임

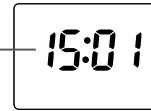


시간 표시가 깜박이면 바로 누릅니다.



시간맞춤 완료 시

켜짐



- 전원 플러그 · 본체 플러그를 빼면 시간 표시가 나타나지 않지만, 다시 플러그를 접속하면 현재 시간이 표시됩니다.
- 시간은 실내 온도에 따라 다소 오차가 생길 수 있습니다.
- 시간이 틀려 있을 때에는 예약한 시간에 취사가 되지 않습니다.
- 취사(찜 · 조림 요리) 중, 재가열 중, 표준 보온 중, 취침 보온 중, 타이머 예약 취사 중에는 시간을 맞출 수 없습니다.

# 알림의 종류와 변경 방법

본 제품에는 취사(찜 · 조림 요리) 시작 · 타이머 예약 설정 완료 · 취사 완료 등을 멜로디로 알려주는 '멜로디 알림' 기능이 있습니다. 멜로디는 버저 또는 무음으로 변경할 수 있습니다.

## 알림의 종류와 시기

| 알림의 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(찜 · 조림 요리) 시작 시     | 반짝반짝 작은 별                           | '삐'                | 울리지 않음        |
| 타이머 예약설정 완료 시          | 반짝반짝 작은 별                           | '삐'                | 울리지 않음        |
| 취사(찜 · 조림 요리)/재가열 완료 시 | 아마릴리스                               | '삐이' × 5회          | 울리지 않음        |

## 변경 방법

**1** 내솥을 넣고 플러그를 접속하십시오.

→P.34 '기본적인 취사 방법 4' 참조

**2** 를 3초 이상 누릅니다.

- 재가열 시작 시의 멜로디음은 변경할 수 없습니다.(무음 시, 재가열 시작 멜로디는 울리지 않습니다.)
- 취사(찜 · 조림 요리) 중, 재가열 중, 표준 보온 중, 취침 보온 중, 타이머 예약 취사 중에는 변경할 수 없습니다.
- 설정이 잘 되지 않을 때에는 다시 한번 **1**부터 시도해 주십시오.
- 어느 설정에서나 에러를 알려주는 버저는 울립니다.

'예약/무음' 버튼을 3초 이상 누를 때마다 ①→②→③으로 전환됩니다.

①멜로디

'아마릴리스'가 울리면 설정 완료

②버저

'삐이'가 3회 울리면 설정 완료

③무음

'삐이'가 1회 울리면 설정 완료

**3** 변경하고자 하는 알림의 설정완료음이 울리면 완료됩니다.

- 한번 변경하면 변경된 알림 설정은 전원 플러그 · 본체 플러그를 분리해도 기억됩니다.

# 취사방법

## 기본적인 취사 방법

처음 사용하실 때는 내솥과 내솥뚜껑 세트, 증기구 세트, 주걱, 주걱꽃이, 계량컵, 찹기를 깨끗이 씻어 주십시오.  
→P.45~P.47

### 1 부속된 계량컵으로 쌀을 계량합니다.

쌀을 계량할 때는 부속된 계량컵을 사용하여 평평하게 맞춥니다.



(1컵=약 6.1oz. / 약 180mL)

### 2 쌀을 씻고, 물의 양을 조절합니다.

- ① 쌀을 씻습니다. →P.32 '맛있는 취사 요령' 참조
- ② 평평한 바닥 위에서 쌀에 물을 넣고 원하는 메뉴와 쌀 컵 수에 해당하는 수위 눈금에 맞춥니다. →P.36
- ③ 쌀을 평평하게 고릅니다.
  - 물에 불리지 않더라도 바로 취사할 수 있습니다. 물에 불리면 약간 부드럽게 취사됩니다.
  - 수위 눈금은 표준적인 기준이므로 기호에 맞게 물의 양을 조절하십시오. (수위 눈금보다 1~2mm 가감)

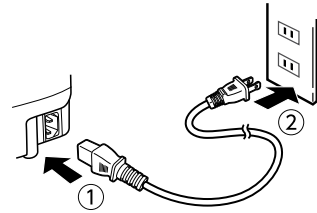
### 3 내솥을 본체에 넣고, 내솥뚜껑 세트와 증기구 세트를 부착한 후 걸뚜껑을 닫습니다.

내솥 외부, 본체 내부, 내솥뚜껑 세트, 증기구 세트의 수분이나 이물질이 깨끗이 닦아 주십시오.

- 내솥은 바닥까지 확실히 넣어 주십시오.
- 걸뚜껑은 '찰칵' 소리가 날 때까지 천천히 확실하게 닫아 주십시오.

### 4 플러그를 연결합니다.

- ① 본체 플러그를 플러그 접속부 깊숙이까지 확실하게 꽂습니다.
- ② 전원 플러그를 콘센트에 꽂습니다.

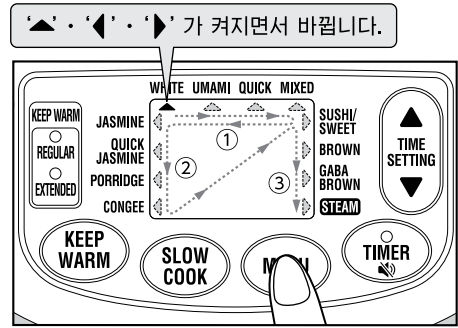


### 5 MENU 를 누르고 메뉴를 선택합니다.

- 공장 출하 시에는 취사 메뉴가 '백미'로 설정되어 있습니다.

버튼을 누를 때마다 ①②③의 순서로 표시부의 '▲' · '◀' · '▶' 표시가 켜지면서 바뀝니다.

- 버튼을 계속 누르면 메뉴가 연속해서 이동하며, '백미' 메뉴로 돌아오면 정지합니다.
- '백미', '숙성 취사', '재스민', '현미', '현미 활성화' 메뉴는 일단 선택하고 취사에 들어가면 다음에 다시 선택해서 취사할 때까지 기억됩니다.

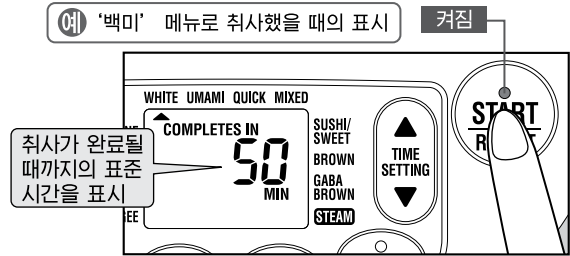


### 6 START REHEAT 를 누릅니다.

멜로디(버저)가 울리고 취사를 시작합니다.

취사/재가열 램프가 켜지고 표시부에 취사가 완료될 때까지의 표준 시간(분)이 표시됩니다.

- 보온 램프가 꺼져 있는지 확인한 후 '취사/재가열' 버튼을 눌러 주십시오. 보온 램프가 켜져 있으면 '재가열' 됩니다. →P.40
- 취사 중에 현재 시간을 알고 싶을 때는 ▲ 또는 ▼ 을 누르면 표시가 전환됩니다.
- 찹 요리를 하지 않을 때는 찹기를 넣은 채로 취사하지 마십시오.



- 취사가 완료될 때까지의 표준 시간은 실제의 취사 완료 시간과는 다른 경우가 있습니다. 실제의 취사 완료 시간은 실온·수온·전압·물의 양 등에 따라 달라집니다.
- 뜸들이기에 들어가면 취사가 완료될 때까지의 표준 시간을 조절합니다. 조절할 때 표준 시간이 한번에 빨라지거나 늦어지는 경우가 있습니다.



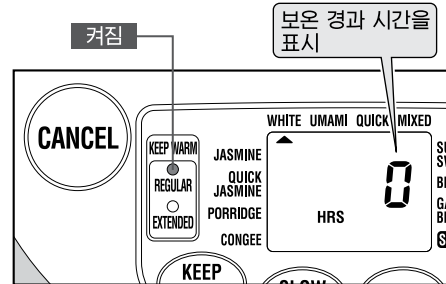
메뉴 WHITE(백미) UMAMI(숙성 취사) QUICK(백미 급속) MIXED(별미밥) JASMINE(채스민)  
 QUICK JASMINE(채스민 쌀 급속) PORRIDGE(죽) CONGEE(중화 죽) SUSHI/SWEET(초밥/찰밥)  
 BROWN(현미) GABA BROWN(현미 활성)

## 7 취사 완료 멜로디(버저)가 울리고 보온으로 바뀌면 바로 밥을 섞어줍니다.

취사가 완료되면 자동으로 보온으로 바뀝니다.  
 →P.38 '보온하기' 참조

보온 램프가 켜지고 취사/재가열 램프가 꺼집니다.  
 표시부에 1시간(HRS) 단위로 보온 경과 시간을 표시합니다.

보온으로 전환되면 바로 밥을 골고루 섞어 주십시오.  
 밥을 골고루 섞어 주어 남아 있는 수분을 날려줌으로써 밥이  
 뭉치거나, 늘어붙거나, 눅눅한 것을 줄여 줍니다.  
 ●밥을 섞어줄 때는 화상에 충분히 주의하십시오.



걸뚜껑을 닫을 때는 주걱을 넣은 채로 닫지 마십시오. 걸뚜껑이 잘 열리지 않는 경우가 있습니다.

- 밥을 섞어줄 때 내솥이 회전할 수 있습니다. 내솥을 장갑 등으로 잡으면(사용한 직후에는 내솥이 뜨겁습니다) 회전 방지나 내솥 바닥(외부)의 손상 등을 막는 효과가 있습니다.
- 취사 상태에 따라서는 취사가 완료된 밥의 밑바닥이 약간 눅눅할 수 있습니다.
- 취사 중의 열 대류로 인해 취사가 완료된 밥의 표면이 울퉁불퉁해질 수 있습니다.

## 8 사용한 후에는 내솥에 밥이 남아 있지 않은 상태에서 **CANCEL** 버튼을 누르고 전원 플러그·본체 플러그를 뽑은 후 손질을 합니다.

- 본체가 식은 후 손질하여 주십시오. →P.45~P.47
- 젖은 손으로 전원 플러그 및 본체 플러그를 잡지 마십시오.(합선·감전의 우려)
- 내솥을 꺼내기만 해서는 보온이 취소되지 않습니다. 반드시 '취소' 버튼을 눌러 주십시오.

### 끓어넘치는 것에 주의하여 주십시오.

물의 양을 '죽'·'중화 죽'의 수위 눈금에 맞춘 경우에는 '죽'·'중화 죽' 메뉴 이외의 취사를 하지 마십시오. 다른 메뉴로 취사를 하면 끓어넘칠 우려가 있습니다.

- '죽'·'중화 죽' 메뉴는 기억되지 않으므로 죽·중화 죽을 취사할 때는 매번 '죽'·'중화 죽' 메뉴를 선택하십시오.

### 요망사항

연속해서 취사하는 경우나 보온을 취소하고 바로 취사하는 경우에는 30분 이상 식혀 주십시오. 식히지 않고 취사한 경우에는 취사 시간이 길어질 수도 있습니다. (최장 약 60분) 또, 취사가 완료될 때까지의 표준 시간이 잠시 표시되지 않는 경우가 있습니다.

### 참조

본체나 걸뚜껑을 빨리 식히고 싶은 경우에는 아래와 같은 방법으로 시도해 보십시오.

- 내솥에 냉수를 넣고 본체 내부를 식힌다.
- 걸뚜껑을 열고 내솥뚜껑 세트를 분리하여 방열판을 식힌다.

### 알림

알림음(멜로디·버저·무음)은 다른 알림 방법으로 바꿀 수 있습니다.  
 →P.33 '알림의 종류와 변경 방법' 참조

# 다양한 취사 방법

※부속된 계량컵으로 쌀을 계량한 용량입니다.

| 짓고 싶은 밥  | 사용하는 쌀                 | 선택 메뉴         | 수위 눈금    | 취사 용량(컵 수) <sup>※</sup>          | 특징 · 참조   |
|----------|------------------------|---------------|----------|----------------------------------|---|
| 백미       | 단립 · 중립 백미             | WHITE         | WHITE    | 1.0L : 1~5.5<br>1.8L : 2~10      | • 이 제품의 표준(보통) 밥으로 취사합니다.   |
| 숙성 취사    | 단립 · 중립 백미             | UMAMI         | WHITE    | 1.0L : 1~5.5<br>1.8L : 2~10      | • 충분한 시간을 들여 쌀의 감칠맛을 이끌어내는 메뉴입니다.   |
| 백미 급속    | 단립 · 중립 백미             | QUICK         | WHITE    | 1.0L : 1~5.5<br>1.8L : 2~10      | • 백미를 빨리 취사하고 싶을 때 선택합니다. 밥이 약간 딱딱하게 지어집니다.   |
| 별미밥      | 단립 · 중립 백미             | MIXED         | WHITE    | 1.0L : 1~4<br>1.8L : 2~6         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 조미료는 맛국물이나 물 등으로 희석해서 쌀에 넣고, 물의 양을 조절한 후 내솥의 바닥부터 잘 섞어줍니다.</li> <li>• 희석하지 않거나 잘 섞어주지 않으면 밥이 눌러 붙거나 밥이 잘되지 않을 수 있습니다.</li> <li>• 밥에 섞는 재료는 쌀 종량(무게)의 30~50%가 적당합니다.</li> <li>• 밥에 섞는 재료는 작게 잘라 쌀 위에 얹고, 쌀과 섞지 말고 취사합니다.</li> </ul> |
| 재스민 쌀    | 재스민 쌀                  | JASMINE       | JASMINE  | 1.0L : 1~5.5<br>1.8L : 2~10      | • 브랜드에 따라 약간 되게 취사될 수도 있습니다.  |
| 재스민 쌀 급속 | 재스민 쌀                  | QUICK JASMINE | JASMINE  | 1.0L : 1~5.5<br>1.8L : 2~10      | • 재스민 쌀을 빨리 취사하고 싶을 때 선택합니다. 밥이 약간 딱딱하게 지어집니다.  |
| 죽        | 단립 · 중립 백미             | PORRIDGE      | PORRIDGE | 1.0L : 0.5~1.5<br>1.8L : 0.5~2.5 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 밥에 섞는 재료는 쌀 종량(무게)의 30~50%가 적당합니다.</li> <li>• 밥에 섞는 재료는 작게 잘라 쌀 위에 얹고, 쌀과 섞지 말고 취사합니다.</li> <li>• 잘 익지 않는 재료는 적게 넣으십시오.</li> <li>• 푸른 채소류는 미리 삶아 두는 등의 방법으로 반드시 취사가 완료된 후에 넣습니다.</li> <li>• 현미로는 취사할 수 없습니다.</li> </ul>            |
| 중화 죽     | 재스민 쌀                  | CONGEE        | CONGEE   | 1.0L : 0.5~1<br>1.8L : 0.5~1.5   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 밥에 섞는 재료는 쌀 종량(무게)의 30~50%가 적당합니다.</li> <li>• 밥에 섞는 재료는 작게 잘라 쌀 위에 얹고, 쌀과 섞지 말고 취사합니다.</li> <li>• 잘 익지 않는 재료는 적게 넣으십시오.</li> <li>• 푸른 채소류는 미리 삶아 두는 등의 방법으로 반드시 취사가 완료된 후에 넣습니다.</li> <li>• 현미로는 취사할 수 없습니다.</li> </ul>            |
| 초밥       | 단립 · 중립 백미             | SUSHI/SWEET   | SUSHI    | 1.0L : 1~5.5<br>1.8L : 2~10      | • '백미' 메뉴보다 약간 딱딱하게 지어집니다.  |
| 찰밥       | 찰쌀만 혹은 찰쌀 + 단립 · 중립 백미 | SUSHI/SWEET   | SWEET    | 1.0L : 1~4<br>1.8L : 2~6         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 쌀은 씻어서 바구니에 담아 약 30분간 물기를 제거합니다.</li> <li>• 섞는 재료는 물의 양을 조절한 후 쌀 위에 얹습니다.</li> <li>• 조미료는 맛국물이나 물 등으로 희석해서 쌀에 넣고, 물의 양을 조절한 후 내솥의 바닥부터 잘 섞어줍니다.</li> </ul>   |
| 현미       | 단립 · 중립 현미             | BROWN         | BROWN    | 1.0L : 1~4<br>1.8L : 2~8         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 현미로 취사할 때 선택합니다.</li> <li>• 백미를 섞어 취사하면 끓어넘치거나 밥이 잘되지 않을 수 있으므로 권장할 수 없습니다.</li> </ul>   |
| 현미 활성화   | 단립 · 중립 현미             | GABA BROWN    | BROWN    | 1.0L : 1~4<br>1.8L : 2~8         | • 현미를 활성화시켜 영양가를 높여 주는 메뉴입니다. →P.37   |

# 다양한 취사 방법 계속

## 표준 취사 완료시간

| 메뉴       | 1.0L 용량     | 1.8L 용량     |
|----------|-------------|-------------|
| 백미       | 약 48분~59분   | 약 48분~58분   |
| 숙성 취사    | 약 66분~72분   | 약 66분~77분   |
| 백미 급속    | 약 27분~44분   | 약 29분~49분   |
| 별미밥      | 약 57분~67분   | 약 57분~66분   |
| 재스민      | 약 44분~57분   | 약 40분~53분   |
| 재스민 쌀 급속 | 약 25분~40분   | 약 28분~45분   |
| 죽        | 약 62분~74분   | 약 59분~77분   |
| 중화 죽     | 약 87분~93분   | 약 86분~101분  |
| 초밥       | 약 46분~52분   | 약 42분~61분   |
| 찰밥       | 약 42분~49분   | 약 40분~50분   |
| 현미       | 약 84분~104분  | 약 82분~104분  |
| 현미 활성화   | 약 192분~213분 | 약 193분~220분 |

- 전압 120V, 실온 68°F (20°C), 수온 64.4°F (18°C)의 경우.
- 시간은 취사를 시작한 후 보온으로 바뀔 때까지의 시간입니다. 또 전압, 실온, 계절, 물의 양 등에 따라 달라집니다.

## 현미 활성화 이야기

- 이 제품은 현미 취사가 가능합니다. 또한, 현미를 활성화시켜 영양가를 높여주는 ‘현미 활성화’ 메뉴가 있습니다.

### ‘현미 활성화’ 메뉴

‘현미 활성화’ 메뉴를 선택하여 현미 취사를 하면, 먼저 현미를 활성화시키는 공정에 들어가게 됩니다. 그 후, 자동적으로 일반적인 현미 취사 공정으로 진행됩니다. 현미를 활성화시키는 공정에서는 내솥 내부의 온도를 약 104°F(약 40°C)에서 2시간 유지하므로 취사가 완료되기까지 시간이 걸립니다. → ‘표준 취사 완료시간’ 참조.

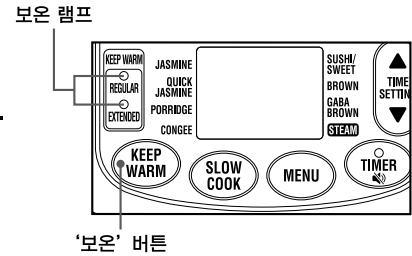
현미가 활성화됨으로써 영양소의 한 성분인 ※GABA(감마아미노낙산)의 양이 일반 현미 보다 약 1.5배 증가하게 되며, 일반적인 현미밥보다 부드럽고 먹기 쉬운 형태로 변화합니다.

※GABA(감마아미노낙산)이란 · · 아미노산의 일종으로 혈압을 낮추어 주고 신경을 안정시켜 주는 효과가 있다고 알려져 있습니다.

# 보온하기 표준 보온 · 취침 보온

보온 램프가 점등되었을 때 '보온' 버튼을 누르면 '표준 보온' · '취침 보온' 을 선택할 수 있습니다.

- 다음의 경우에는 '보온' 버튼을 눌러도 '취침 보온' 이 작동하지 않습니다. 버저가 울리고 자동으로 '표준 보온' 으로 바뀝니다.
  - '별미밥' · '죽' · '중화 죽' · '현미' · '현미 활성화' 메뉴로 취사한 경우
  - '표준 보온' 으로 12시간이 경과한 경우
  - '취침 보온' 으로 4시간이 경과한 경우
  - 보온 취소나 정전 등으로 인해 내솥의 온도가 낮아진 경우



**표준 보온** 약간 높은 온도로 보온함으로써 밥 냄새 발생을 억제합니다.

취사가 완료되면 자동으로 '표준 보온' 으로 바뀌고 표준 보온 램프가 점등됩니다.

**취침 보온** 장시간 보온을 할 때 약간 낮은 온도로 보온을 함으로써 밥의 건조나 변색 등의 발생을 억제합니다.

'표준 보온' 중에 사용합니다.

- 1 표준 보온 램프가 점등된 것을 확인한다.**
- 2 [KEEP WARM] 을 누릅니다.** 취침 보온 램프가 점등됩니다.
  - '취침 보온' 을 시작한 후 8시간이 경과하면 자동으로 '표준 보온' 으로 돌아옵니다.

-----

'취침 보온' 에서 '표준 보온' 으로 돌아갈 때는...

**[KEEP WARM] 을 누릅니다.** '표준 보온' 으로 돌아가고 표준 보온 램프가 점등됩니다.

**보온 시간에 대하여**

- 아래 표에 기재된 보온 시간은 반드시 지켜 주십시오.
- '—' 의 메뉴는 '취침 보온' 을 선택할 수 없습니다. 자동으로 '표준 보온' 으로 바뀝니다.
- 취사 완료 후 모든 메뉴가 보온으로 바뀝니다만 'X' 로 표시된 메뉴는 보온하지 마십시오. 부패나 불쾌한 냄새의 원인이 됩니다.

| 메뉴    | 백미·숙성 취사·백미 급속·재스민·재스민 쌀 급속·초밥 | 별미밥·죽 <sup>※1</sup> ·중화 죽 <sup>※1</sup> ·찰밥 <sup>※2</sup> | 현미·현미 활성화 |
|-------|--------------------------------|---|-----------|
| 표준 보온 | 12시간 이내                        | X   | 12시간 이내   |
| 취침 보온 |                                | —   | —         |

• 12시간을 초과하면 숫자가 깜박이면서 알려줍니다. 빨리 드시기 바랍니다.

깜박임 12 HRS

• 'X' 로 표시된 메뉴는 0시간부터 깜박이면서 알려줍니다. 보온하지 마십시오.

깜박임 0 HRS

※1 '죽' · '중화 죽' 은 시간이 경과하면 걸쭉해지므로, 취사가 완료되면 보온을 끄고 가능한 한 빨리 드십시오.  
 ※2 '찰밥' 은 '초밥/찰밥' 메뉴를 선택하여 취사하기 때문에(P.36 참조) 0시간에서는 깜박이지 않습니다만, 보온하지 마십시오.

# 보온하기 계속

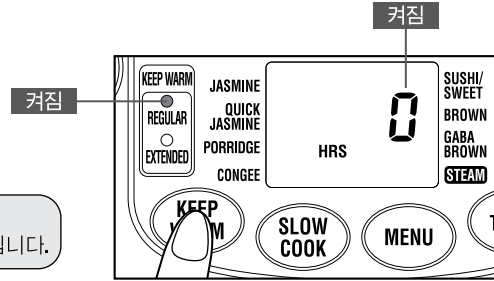
## 재보온 방법

### ■보온을 취소한 후 다시 보온할 경우

**KEEP WARM** 을 누릅니다.

보온 램프가 켜지고 표시부의 보온 경과 시간이 '0 HRS' 로 돌아옵니다.

- 밥이나 내솥 온도가 낮을 때는 재보온을 하지 마십시오.  
밥이나 내솥의 온도가 낮을 때 재보온을 하면 '0(HRS)' 가 깜박입니다.



### 냄새가 신경 쓰일 경우에는

- 손질 부족, 계절이나 사용 환경에 따른 실온, 걸뚜경의 개폐, 쌀의 종류, 쌀 씻는 방법 등에 의해 잡균이 번식하기 쉬우며 불쾌한 냄새가 발생하는 경우가 있습니다. 냄새가 신경 쓰일 경우에는 P.46 '내부' 손질을 한 후 '표준 보온' 으로 설정하면 효과적입니다. 또한 P.51 '이러한 경우는' 을 참고로 보온 온도를 높여 주면 더욱 효과적입니다.

### 알림

- 보온 중에 현재 시각을 알고 싶을 때는 ▲ 또는 ▼ 을 누르면 표시가 바뀝니다.  
다시 ▲ 또는 ▼ 을 누르면 보온 경과 시간으로 돌아옵니다.

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

- 조림 메뉴는 보온하지 마십시오.(조림 요리가 식은 경우에는 다른 솥으로 데워 주십시오.)
- '찜' 요리는 보온할 수 없습니다.

### 요망사항

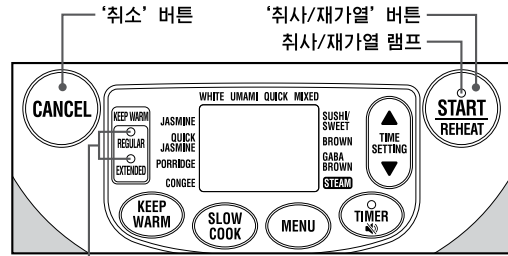
- 내솥 안에 밥을 보존하는 경우에는 반드시 보온 기능을 사용하십시오.



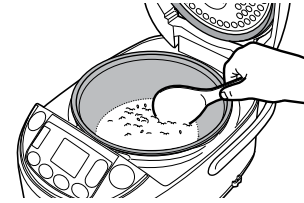
# 재가열하기 따뜻하게 재가열

보온 중(표준 보온·취침 보온)에 사용합니다.

- 보온 중인 밥을 가열하여 더욱 따뜻하게 데울 수 있습니다. 특히 취침 보온 중에는 온도가 약간 낮아져 있으므로 재가열을 이용하면 먹기 적당한 온도가 됩니다.
- 조림 메뉴는 재가열하지 마십시오.(조림 요리가 식은 경우에는 다른 솔로 데워 주십시오.)
- 보온 램프가 켜진 상태에서만 재가열을 할 수 있습니다.



보온 램프



## 1 보온 중인 밥을 섞어주고 평평하게 고른다.

- 밥이 되거나 눌러붙을 수 있으므로 반드시 밥을 섞어주십시오.
- 적은 밥을 재가열할 때는 밥그릇 1개(약 5.5oz./약 160g)당 큰 수저 한 개의 물을 뿌리고 잘 섞어준 후 내솥의 중앙으로 모아 놓으면 밥이 잘 건조되지 않습니다.
- 밥을 섞어줄 때는 화상에 충분히 주의하십시오.
- 밥을 섞어줄 때 내솥이 회전할 수 있습니다. 내솥을 장갑 등으로 잡으면 회전 방지나 내솥 바닥(외부)의 손상 등을 막는 효과가 있습니다.

2 보온 램프가 점등된 것을 확인하고



켜짐 보온 램프가 켜져 있지 않을 때 '취사/재가열' 버튼을 누르면 취사를 시작합니다.

멜로디가 울리고 재가열을 개시합니다.

보온 램프가 꺼지고 취사/재가열 램프가 깜박이며 그림과 같이 표시됩니다.

표준 재가열 시간 약 7분~9분



약 7분~9분 후

멜로디(버저)가 울리고 재가열이 종료  
보온 램프가 켜지고, 취사/재가열 램프가 깜박입니다.

## 3 밥을 섞어줍니다.

- 바닥의 밥이 약간 딱딱해질 수도 있으므로 밥을 전체적으로 잘 섞어주고 평평하게 고릅니다.
- 밥을 섞어줄 때는 화상에 충분히 주의하십시오.
- 밥을 섞어줄 때 내솥이 회전할 수 있습니다. 내솥을 장갑 등으로 잡으면(사용한 직후에는 내솥이 뜨겁습니다) 회전 방지나 내솥 바닥(외부)의 손상 등을 막는 효과가 있습니다.

재가열을 중단하고 보온으로 돌아가고 싶을 때는...

을 누릅니다. 취사/재가열 램프가 꺼지고 표준 보온 램프가 켜집니다.

재가열·보온을 종료하고 싶을 때는...

을 누릅니다. 취사/재가열 램프가 꺼지고 현재 시간 표시로 돌아갑니다.

다음의 경우에는 재가열을 하지 마십시오.

- 백미 이외일 때(눌러붙거나 변색되는 원인)
- 재가열의 반복(눌러붙거나 건조되는 원인)
- 밥의 양이 1.0L 용량에서 백미 수위 눈금 3 이상, 1.8L 용량에서 백미 수위 눈금 6 이상일 때(충분히 데워지지 않는다)
- 밥이 차가울 때 또는 내솥의 온도가 낮을 때(늦거나 냄새가 나는 원인 또는 밥이 딱딱해지는 원인)

# 예약 취사 **타이머(시간) 예약 취사 방법**

- 예약한 시간에 자동으로 밥을 취사합니다. 2개의 예약 시간을 '예약 1' 과 '예약 2' 로 기억합니다.
- 공장 출하 시에는 '예약 1' 은 6:00, '예약 2' 는 18:00로 설정되어 있습니다.
- 타이머 예약을 하기 전에 현재 시간을 맞추십시오. 시간이 틀리면 예약한 시간에 취사가 완료되지 않습니다. →P.33
- 타이머 예약 취사 시간 미만으로 예약을 하면 버저가 울리고 바로 취사를 시작하며, 취사가 완료될 때까지의 표준 시간이 표시됩니다.
- 취사 전 준비는 P.34 '기본적인 취사 방법'의 1~4를 참조하십시오.

## 1 MENU 를 눌러 메뉴를 선택합니다.

- '백미 급속' · '별미밥' · '재스민 쌀 급속' · '찜' · '조림' 메뉴에서는 타이머 예약 취사를 할 수 없습니다.
- '찰밥'은 타이머 예약 취사를 하지 마십시오.

## 2 TIMER 를 누르고 '예약 1' (또는 '예약 2')을 선택합니다.

- '예약 1' 에 설정되어 있는 시간·취사/재가열 램프가 깜박입니다.
- 다시 한 번 누르면 '예약 2' 에 설정되어 있는 시간이 표시됩니다.

## 3 ▲ 또는 ▼ 을 눌러 취사를 완료하고 싶은 시간에 맞춥니다.

▲ : 10분 단위로 앞으로 이동 ▼ : 10분 단위로 뒤로 이동

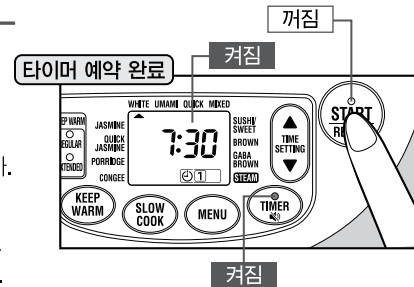
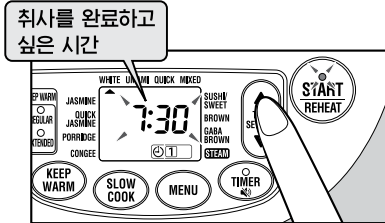
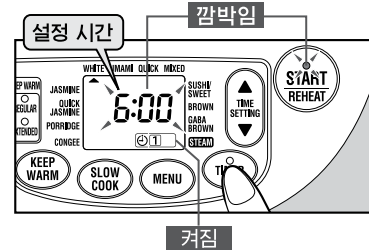
- 계속 누르고 있으면 10분 단위로 빨리 이동시킬 수 있습니다.
- 지난번과 같은 시간으로 예약할 때는 시간을 맞출 필요가 없습니다.

## 4 START REHEAT 를 누릅니다. 벨로디(버저)가 울리고 타이머 예약이 완료됩니다.

취사/재가열 램프가 꺼지고 취사를 완료하고 싶은 시간과 예약 램프가 켜집니다.

- '취사/재가열' 버튼을 누르지 않으면 타이머 예약이 완료되지 않습니다.
- 예약한 시각에 취사가 완료됩니다. →P.35 '기본적인 취사 방법 7' 참조
- 타이머 예약 중에 타이머 예약 취사를 취소하려면 '취소' 버튼을 누르십시오.

예 예약 1에서 '7:30'으로 설정할 경우 ('백미' 메뉴로 취사)



### 타이머 예약 취사 시간

- 13시간 이상으로 예약하지 마십시오. 여름철 등 수온이 높을 때는 8시간 이상으로 예약하지 마십시오.(오랜 시간 물에 불림으로써 쌀이 부패되는 것을 방지하기 위해)

|       | 1.0L 용량  | 1.8L 용량  |       | 1.0L 용량  | 1.8L 용량  |
|-------|----------|----------|-------|----------|----------|
| 백미    | 1시간 10분~ | 1시간 10분~ | 중화 죽  | 1시간 45분~ | 1시간 55분~ |
| 숙성 취사 | 1시간 25분~ | 1시간 30분~ | 초밥    | 1시간 5분~  | 1시간 15분~ |
| 재스민   | 1시간 10분~ | 1시간 5분~  | 현미    | 1시간 55분~ | 1시간 55분~ |
| 죽     | 1시간 25분~ | 1시간 30분~ | 현미 활성 | 3시간 45분~ | 3시간 50분~ |

### 요망사항

- 재료나 조미료를 넣은 상태에서는 타이머 예약 취사를 하지 마십시오. 재료가 부패하거나 조미료가 침전되어 밥이 잘되지 않을 수도 있습니다.

### 알림

- 타이머 예약 취사를 할 때는 취사가 완료될 때까지의 표준 시간이 표시되지 않습니다.
- 실온 또는 수온이 낮을 때나 전압·물의 양 등에 따라 예약한 시간에 취사가 완료되지 않는 경우가 있습니다.
- 타이머 예약 취사를 하면 쌀이 필요 이상으로 물을 흡수하기 때문에 밥이 질겨 되거나 쌀겨 등이 바닥에 쌓여 눌러붙는 경우가 있습니다.
- 타이머 예약 중에 현재 시간을 알고 싶을 때는 ▲ 또는 ▼ 을 누르면 누르고 있는 동안에만 표시가 바뀝니다.

# 조림 요리 만드는 법

● 조림 요리의 분량과 만드는 법은 별책 P.23 'RECIPES' 를 참조하십시오.

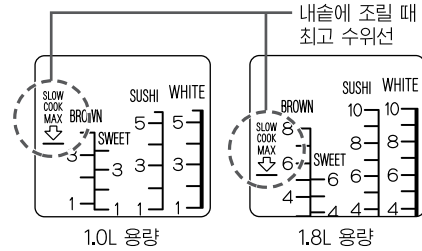
|    |                       |   |
|----|-----------------------|---|
| 주의 | 조림 요리를 할 때는           | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 조미료가 내솥 바닥에 쌓이지 않도록 잘 섞어준 후 조리하십시오.</li> <li>● 처음부터 뜨거운 물을 넣고 조리하지 마십시오.</li> <li>● 지쿠와나 가마보코와 같은 연제품은 가열하면 부풀어 오릅니다. 재료로는 사용하지 마십시오.</li> </ul>                 |
|    | 내솥의 불소 코팅 손상을 방지하기 위해 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 뼈가 포함된 고기나 딱딱한 음식 재료 등을 넣고 조리하지 마십시오.</li> <li>● 내솥을 보존 용기로 사용하지 마십시오.</li> <li>● 내솥을 가스불에 올려놓거나 전자레인지로 데우지 마십시오.</li> <li>● 스테인리스제 국자를 사용해서 섞지 마십시오.</li> </ul> |

## 1 재료를 준비합니다.

- 'RECIPES' 의 분량에 따라 조리하십시오.

## 2 내솥에 재료를 넣습니다.

- 'RECIPES' 에 기재되지 않은 레시피나 분량으로 조리하면 끓어넘치거나 갑자기 끓어올라 튀어 오르는 경우가 있어 화상이나 부상의 원인이 됩니다.
- 조림 요리는 최고 수위 이상의 분량으로 조리하지 마십시오.



## 3 내솥을 본체에 넣고 내솥뚜껑 세트와 증기구 세트를 끼우고 걸뚜껑을 닫은 후 플러그를 접속합니다.

- 내솥 외부와 본체 내부의 수분이나 이물질들을 닦아내고 내솥을 본체에 넣습니다.
- ① 본체 플러그를 플러그 접속부 깊숙이까지 확실하게 꽂습니다.
  - ② 전원 플러그를 콘센트에 꽂습니다.

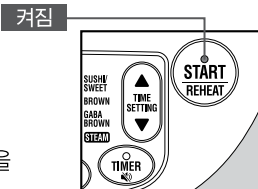
## 4 SLOW COOK 을 누르고 ▲ 또는 ▼ 으로 조리 시간을 설정합니다.

- 표시부에는 **SLOW COOK** 이라고 조리 시간이 표시됩니다. 이 시간은 조림 메뉴의 초기 표시 시간으로, '시간맞추기' 버튼의 ▲ 또는 ▼ 을 눌러 1분~4시간까지 조리 시간을 변경할 수 있습니다. 조리 시간은 'RECIPES' 를 참조하십시오.

| 초기 표시 시간 | 설정 가능한 범위 |
|----------|-----------|
| 1시간      | 1분~4시간    |

## 5 START REHEAT 을 누릅니다.

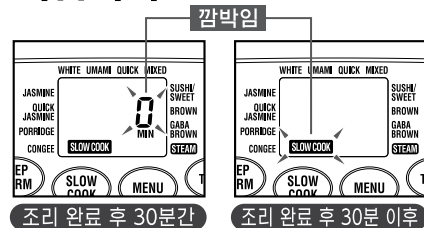
- 취사/재가열 램프가 켜지고 조리 개시 멜로디(버저)가 울립니다. 취사 완료까지의 남은 시간을 표시합니다.
- 조리 중에 현재 시간을 알고 싶을 때는 '시간맞추기' 버튼의 ▲ 또는 ▼ 을 눌러 주십시오.



## 6 취사 완료 멜로디(버저)가 울리면 조리 완료.

**CANCEL** 를 누르고 걸뚜껑을 열어 조리물을 꺼냅니다.

- 조리물은 조리가 완료된 후 바로 꺼내십시오. 바로 꺼내지 않으면 내솥에 들러붙을 수 있습니다.
- 조리가 끝난 후에는 반드시 '취소' 버튼을 눌러 주십시오. '취소' 버튼을 누르지 않으면 조리물을 꺼내지 않았다는 주의를 촉구하기 위해 30분 간격으로 버저가 울립니다.
- 조리물의 조리가 충분히 되지 않은 경우에는 순서 4부터 다시 설정해서 조리 시간을 추가하십시오.
- 조리 후의 냄새가 신경 쓰일 경우에는 '냄새가 신경 쓰일 경우의 손질 방법' 난을 참조해서 손질해 주십시오. →P.45
- 조리가 완료되면 본체 내부가 뜨거우므로 조리물을 꺼낼 때는 충분히 주의하십시오.
- 조림 메뉴는 보존하지 마십시오.



# 찜 기능 사용 방법

## 1 내솥에 물을 넣습니다.

1.0L 용량은 18oz. / 540mL(계량컵 3컵)  
1.8L 용량은 24oz. / 720mL(계량컵 4컵)

## 2 내솥을 본체에 넣고 그 안에 찜기를 넣습니다.

내솥 외부, 본체 내부, 내솥뚜껑 세트, 증기구 세트의 물기나 이물질을 닦아내십시오.  
● 찜기는 수직으로 넣어 주십시오. 비스듬히 넣으면 증기가 샐니다.

## 3 2의 찜기에 조리물을 넣고 내솥뚜껑 세트와 증기구 세트를 부착한 후 걸뚜껑을 닫고 플러그를 꽂습니다.

- ① 본체 플러그를 플러그 접속부 깊숙이까지 확실하게 꽂습니다.
  - ② 전원 플러그를 콘센트에 꽂습니다.
- 조리물은 균등하게 넣어 주십시오. 한쪽으로 치우치게 넣으면 찜기가 기울어질 수 있습니다.

## 4 [MENU] 를 눌러 '찜' 을 선택합니다.

- '메뉴' 버튼을 눌러 '찜' 을 선택하면 표시부에는 찜 시간이 표시됩니다. 이 시간은 '찜' 메뉴의 초기 표시 시간으로, '시간맞추기' 버튼의 ▲ 또는 ▼ 을 눌러 조리 시간을 변경할 수 있습니다.  
→ P.44 '찜 시간의 표준' 참조

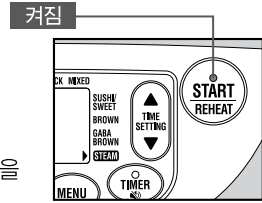
| 용량      | 초기 표시 시간 | 설정 가능한 범위 |
|---------|----------|-----------|
| 1.0L 용량 | 40분      | 1분~1시간    |
| 1.8L 용량 |          |           |

※ 찜 시간은 끓을 때까지의 시간도 포함됩니다.

## 5 [START REHEAT] 을 누릅니다.

'취사/재가열' 램프가 켜지고 조리 시작 멜로디(버저)가 울립니다.  
찜이 완료될 때까지의 남은 시간이 표시됩니다.

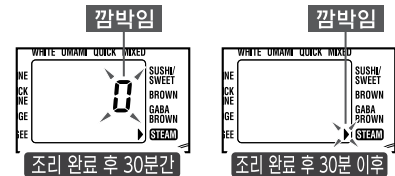
- 조리 중 현재 시간을 알고 싶은 경우에는 '시간맞추기' 버튼의 ▲ 또는 ▼ 을 눌러 주십시오.



## 6 취사 완료 멜로디(버저)가 울리면 조리 완료.

[CANCEL] 를 누르고 걸뚜껑을 열어 찜기에서 조리물을 꺼냅니다.

- 보온으로 전환되지 않으므로 조리 완료 후 바로 꺼내십시오. 바로 꺼내지 않으면 조리물이 수분을 흡수해서 질척해집니다.
- 조리 완료시는 증기나 본체 내부가 뜨거우므로 찜기나 조리물을 꺼낼 때는 충분히 주의하십시오.
- 조리가 끝난 후에는 반드시 '취소' 버튼을 눌러 주십시오. '취소' 버튼을 누르지 않으면 조리물을 꺼내지 않았다는 주의를 촉구하기 위해 30분 간격으로 버저가 울립니다.
- 찜이 충분히 되지 않은 경우에는 순서 4부터 다시 설정해서 조리 시간을 추가하십시오.
- 조리 후의 냄새가 신경 쓰일 경우에는 '냄새가 신경 쓰일 경우의 손질 방법' 난을 참조해서 손질해 주십시오. → P.45
- 조리물(당근·엽채류 등)에 따라서는 찜기에 조리물의 색이 배는 경우가 있지만, 사용하는 데는 지장이 없습니다. 부착된 색소는 손질을 해도 완전하게는 제거되지 않지만, 찜기가 마르면 더욱 제거되지 않으므로 찜기가 마르기 전에 손질해 주십시오.



### 포인트

- 닭고기나 생선 등의 기름과 불순물은 찌 후에 걸어내 주십시오.
- 녹색 야채 등의 색깔을 선명하게 내려면 찌 후에 냉수에 담갔다가 물기를 충분히 빼 주십시오.

다음 페이지에 계속→

# 찜 기능 사용 방법 계속

## 찜 시간의 표준

조리물을 넣었을 때의 높이는 1-1/2 inch / 3.5cm를 초과하지 않도록 하십시오. 내솥뚜껑 세트에 닿아 고장의 원인이 됩니다.

| 조리물                  | 양                       | 찜 시간의 표준 | 자르는 방법과 찌 때의 포인트                             |
|----------------------|-------------------------|----------|--|
| 당근                   | 약 7oz. / 200g(1개)       | 20분      | 먹기 좋은 크기로 자릅니다.                              |
| 브로콜리                 | 약 7oz. / 200g(1/2개)     | 15분      | 먹기 좋은 크기로 자릅니다.                              |
| 시금치                  | 약 3-1/2oz. / 100g       | 15분      | 먹기 좋은 크기로 자릅니다.                              |
| 호박                   | 약 9oz. / 250g(1/4개)     | 20분      | 먹기 좋은 크기로 자릅니다.                              |
| 감자                   | 약 16oz. / 450g(3개)      | 40분      | 먹기 좋은 크기로 자릅니다.                              |
| 고구마                  | 약 10-1/2oz. / 300g(1개)  | 35분      | 먹기 좋은 크기로 자릅니다.                              |
| 옥수수                  | 약 7oz. / 200g(1개)       | 30분      | 먹기 좋은 크기로 자릅니다.                              |
| 닭고기                  | 약 10-1/2oz. / 300g(1토막) | 30분      | 아래쪽(찜기에 닿는 쪽)에 칼집을 내 주십시오                    |
| 생선(흰살생선, 연어 등)       | 약 5oz. / 150g(토막)       | 25분      | 두께 1inch / 2cm 이하로 자르고 ●알루미늄 포일로 싸서 찌 주십시오.  |
| 새우                   | 약 5oz. / 150g(15마리)     | 20분      | 껍질채로   |
| 가리비조개                | 약 5oz. / 150g           | 20분      | 껍질을 벗기고 ●찜기에 들러붙는 경우에는 배추나 양배추 등을 깔고 찌 주십시오. |
| 찜만두, 만두<br>사오롱바오(냉장) | 약 7oz. / 200g           | 15분      | 너무 가득 넣지 말고 적당한 간격을 두고 넣어 주십시오.              |
| 찜만두, 만두<br>사오롱바오(냉동) | 약 7oz. / 200g           | 20분      | 너무 가득 넣지 말고 적당한 간격을 두고 넣어 주십시오.              |

## 요망사항

다음과 같은 요리에는 사용하지 마십시오.

- 카레나 스투와 같은 걸쭉한 음식
- 베이킹 소다를 사용한 것과 같이 거품이 일 수 있는 음식
- 조리 중에 분량이 늘어나는 연제품(어묵류 등)을 주로 사용하는 요리
- 많은 양의 기름을 사용하는 음식
- 음식 재료를 비닐 봉지에 넣어 가열하는 요리

조리할 때는...

- 요리에 뚜껑이나 종이 수건으로 덮고 조리하지 마십시오.
- 내솥 외부나 가열판, 온도감지기의 이물질 제거해 주십시오. →P.45~P.46
- 알루미늄 포일이나 쿠킹 시트가 찜기 밖으로 나오거나 찜기의 구멍을 모두 막고 조리하지 마십시오. → 끓어넘치거나 증기가 새는 등 고장의 원인이 됩니다.
- 찌는 시간은 실온, 수온, 전압, 물의 양, 조리물의 크기, 양, 온도 등의 조건에 따라 달라집니다.
- 덜 찌졌을 때는 찌는 시간을 늘려 상태를 확인하면서 조리하십시오. 순서 **6** 다음에 다시 순서 **4**부터 조작하십시오.
- 계속해서 찜 요리를 하는 경우, 물의 양이 줄어 있습니다. 상태를 보면서 물을 추가하여 물 없이 가열하지 않도록 주의하십시오.
- 고기, 생선 등은 너무 찌면 딱딱해집니다. 짧은 시간에 찌지지 않는 경우에는 얇게 잘라서 찌 주십시오. 허브나 마늘을 첨가하거나 미리 소금, 후추 등을 뿌려서 찌면 냄새를 줄일 수 있습니다.

취사와 동시에 조리할 때는...

- 메뉴는 '백미'로 취사하십시오.
- 1.0L 용량은 1컵, 1.8L 용량은 2~4컵의 용량으로 취사하십시오. 용량이 많으면 취사 중에 걸뚜껑이 열리거나, 밥이 잘 지어지지 않거나, 조리물이 제대로 찌지지 않는 등의 원인이 됩니다.
- 쌀을 평평하게 하여 취사하십시오. → 밥이 찜기에 닿는 경우가 있습니다.
- 감자, 고구마, 옥수수, 호박, 생선(알루미늄 포일에 싸서 찌는 것) 등 비교적 찌는 시간이 긴 조리물은 동시 조리가 가능합니다. 제대로 찌지지 않는 경우에는 조리물의 양을 줄이거나 작게 잘라 주십시오.
- 시금치 등 비교적 찌는 시간이 짧은 조리물은 잘 찌지지 않습니다.
- 취사 도중에 조리물을 넣지 마십시오.
- 밥이 눌러 붙기 쉽거나 조리물의 색이 변할 수 있습니다.

조리 완료 후에는...

- 조리 완료 후에는 본체 내부와 찜기, 조리물이 대단히 뜨거우므로 꺼낼 때는 충분히 주의하십시오.(화상의 원인)
- 반드시 내솥뚜껑 세트와 내솥, 찜기를 씻어 주십시오. 또한 내솥뚜껑 패킹이나 걸뚜껑 내부도 닦아 주십시오. 특히 육류를 많이 넣으면 기름이나 불순물로 내솥뚜껑 세트나 걸뚜껑 내부가 더러워지기 쉽습니다.(냄새나 부패의 원인)
- 조리한 후에는 걸뚜껑을 열었을 때 내솥뚜껑 세트에서 물방울이 떨어지는 경우가 있습니다.(화상의 원인)



# 손질 방법

● 취사 · 보온 후에는 매번 손질해 주십시오.

## 요망사항

- 반드시 전원 플러그를 콘센트에서 빼고 본체와 내솥이 식은 후에 손질하십시오.
- 시너, 광택제, 연마제가 포함된 세제, 표백제나 수세미 종류(나일론·금속제 등), 멜라민 스펀지, 스펀지의 나일론 면 등은 사용하지 마십시오.  
(표면에 흠집이 생기거나 변색·균열·열화·부식의 원인이 됩니다.)
- 식기세척건조기나 식기건조기는 사용하지 마십시오. (흠집·변형·변색의 원인이 됩니다.)
- 손질한 후에는 내솥뚜껑 세트·증기구 세트·주걱꽃이를 올바르게 부착하십시오.



## 외부

꼭 짠 부드러운 천으로 닦습니다.

- 화학 행주를 사용할 때는 세게 닦거나 오랜 시간 접촉시키지 마십시오.  
(표면에 흠집이 생기거나 변색·균열·열화·부식의 원인이 됩니다.)

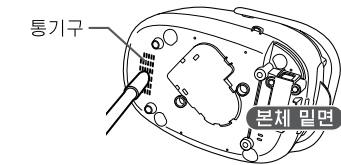
### 뚜껑 고정 버튼

뚜껑 고정 버튼의 주위에 밥알이나 쌀알 등의 이물질이 들어간 경우에는 대나무 꼬지 등으로 반드시 제거하십시오.

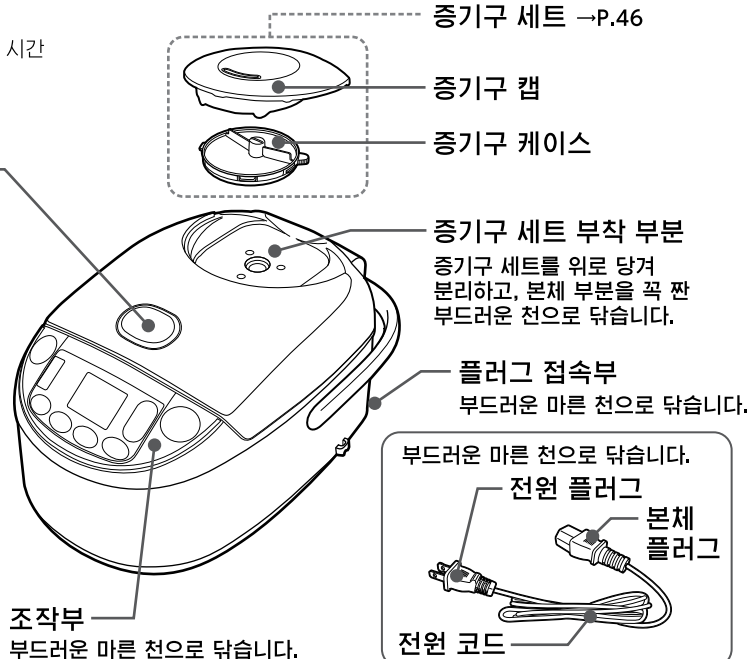
- 걸뚜껑이 열리지 않을 수 있습니다.

### 통기구

청소기로 청소합니다.  
(한 달에 한 번 정도)



- 먼지 등이 부착된 상태에서 사용하면 본체 내부가 이상 온도로 높아져 고장의 원인이 됩니다.



증기구 세트 →P.46

증기구 캡

증기구 케이스

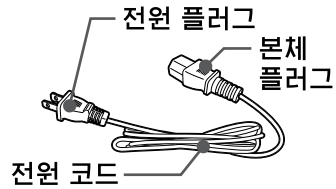
증기구 세트 부착 부분

증기구 세트를 위로 당겨 분리하고, 본체 부분을 꼭 짠 부드러운 천으로 닦습니다.

플러그 접속부

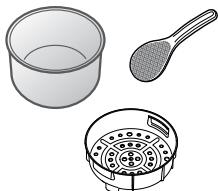
부드러운 마른 천으로 닦습니다.

부드러운 마른 천으로 닦습니다.



## 내솥(→P.31)·주걱·찜기

주방용 중성세제와 부드러운 스펀지 등으로 씻으십시오.



내솥 안의 불소 코팅은 상처가 나면 벗겨질 수 있으므로 이하의 주의사항을 지켜주십시오.

- 광택제나 금속 수세미, 나일론 수세미로 씻지 마십시오.
- 두드리거나 비비지 말고 조심스럽게 취급하십시오.
- 마른 밥알 등이 달라붙은 경우에는 물에 담가 불린 후에 부드러운 스펀지 등으로 씻어 주십시오.

## 계량컵·주걱꽃이

부드러운 스펀지 등으로 씻으십시오.

- 더러움이 지워지지 않을 경우에는 주방용 중성세제를 사용해서 씻으십시오.



## 냄새가 신경 쓰일 경우의 손질 방법

**1** 내솥의 '백미' 수위 눈금(1.0L 용량은 1, 1.8L 용량은 2)까지 물을 넣습니다.

- 물 이외(세제 등)는 넣지 마십시오.

**2** 걸뚜껑을 닫고 **MENU** 를 눌러 '백미 급속' 을 선택합니다.

**3** **START/REHEAT** 를 누릅니다.

**4** 멜로디(버저)가 울리고 보온으로 바뀌면

**CANCEL** 을 누릅니다.

**5** 본체가 식은 후 제품 전체를 손질합니다.

- 통풍이 잘 되는 곳에서 걸뚜껑을 열고 건조해 주십시오.

다음 페이지에 계속→

# 손질 방법 계속

## 내부

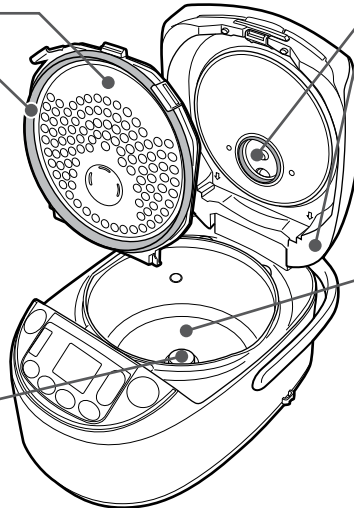
### 내솥뚜껑 세트 내솥뚜껑 패킹

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

- 밥알 등이 붙으면 증기가 새거나 밥이 건조해져 맛있게 취사되지 않거나 맛있게 보온이 되지 않는 원인이 되므로 제거해 주십시오.
- 내솥뚜껑 패킹은 분리할 수 없습니다.
- 내솥뚜껑 세트는 사용한 후 반드시 손질하십시오. 이물질이나 수분이 남은 채로 방치하면 갈색으로 변하거나 녹이 스는 원인이 됩니다.

### 온도감지기

꼭 짠 부드러운 천으로 깨끗이 닦아냅니다.  
밥알이나 쌀알 등의 이물질이 막혀 있을 때는 대나무 꼬지 등으로 제거합니다.



### 겉뚜껑 · 증기구

겉뚜껑을 단단히 잡고 꼭 짠 부드러운 천으로 닦아냅니다.  
겉뚜껑의 내부에 붙은 밥물이나 밥알을 깨끗이 닦아냅니다.

- 이물질이나 수분이 남은 채로 방치되면 갈색으로 변하거나 녹이 스는 원인이 됩니다.

### 가열판

표면의 이물질은 미지근한 물에 적신 천을 꼭 짜서 닦아냅니다.(가열판에 밥알 등이 붙어 떨어지지 않는 경우에는 시판하는 샌드페이퍼 320번 정도를 물에 적셔 가볍게 문지릅니다.)  
밥알이나 쌀알 등의 이물질이 막혀 있는 경우에는 대나무 꼬지 등으로 제거합니다.

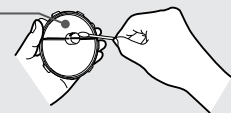
## 증기구 세트

손질은 식은 후에 하십시오.

증기구 세트의 외부와 내부는 물로 씻고, 수분을 깨끗이 닦아냅니다.

- 증기구 세트 내부의 이물질은 밥 냄새나 끓어넘치는 원인이 됩니다.
- 쌀알이나 밥물 등이 있을 때는 대나무 꼬지나 면봉 등으로 손질해 주십시오.  
→ 손질할 때 손가락 등이 다치지 않도록 주의하십시오.
- 증기구 세트 내부에 수분이 남아 있으면 겉뚜껑을 열었을 때 물이 떨어질 수 있습니다.

### 증기구 케이스

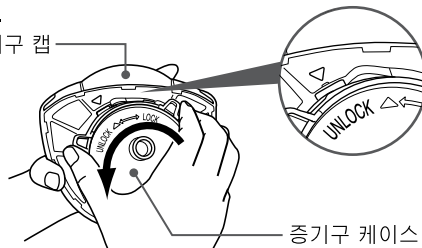


### 증기구 케이스 분리 방법 · 부착 방법

#### 분리 방법

증기구 케이스는 'UNLOCK' 표시 방향으로 돌려서 분리합니다.

#### 증기구 캡



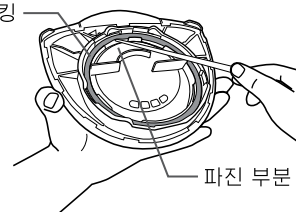
#### 증기구 케이스

### 스팀 패킹 분리 방법 · 부착 방법

#### 분리 방법

대나무 꼬지 등으로 증기구 캡의 파진 부분을 통해 분리합니다.

#### 스팀 패킹

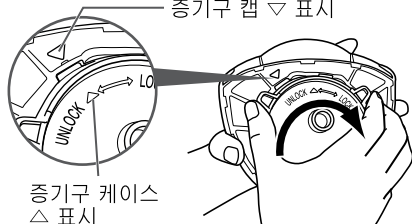


#### 파진 부분

#### 부착 방법

증기구 캡의 ▽ 표시와 증기구 케이스의 △ 표시를 맞추고 'LOCK' 표시 방향으로 멈출 때까지 돌려서 확실하게 부착합니다.

#### 증기구 캡 ▽ 표시



#### 증기구 케이스 △ 표시

#### 부착 방법

증기구 캡의 홈 안쪽까지 확실하게 부착합니다.

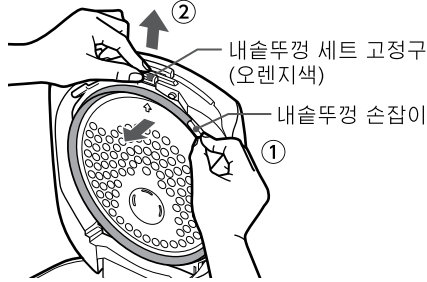
- 부착할 때는 스팀 패킹이 뒤틀리지 않도록 하십시오.
- 뒤틀린 채로 사용하거나 완전히 부착되지 않으면 증기나 밥물이 썰 우려가 있습니다.

# 손질 방법 계속

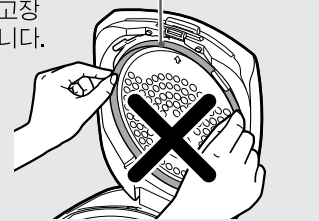
## 내솔뚜껑 세트 분리 방법 · 부착 방법

### 분리 방법

한쪽 손으로 내솔뚜껑 손잡이를 받치면서(①) 내솔뚜껑 세트 고정구를 밀어 올리고(②) 내솔뚜껑 세트를 앞으로 눌러서 분리합니다.

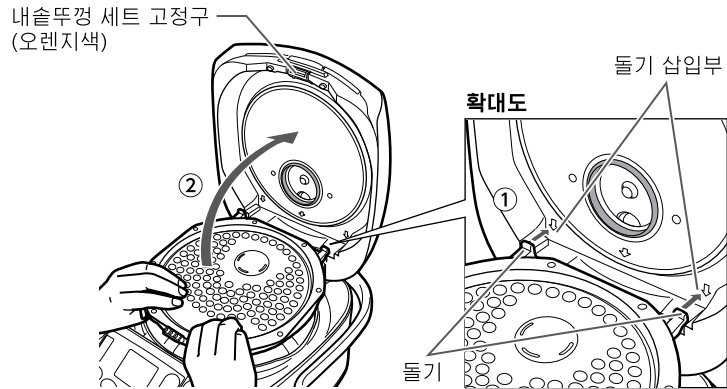


● 내솔뚜껑 세트 고정구를 밀어 올리지 않고 무리하게 내솔뚜껑 손잡이나 내솔뚜껑 패킹을 잡고 당기지 마십시오. 내솔뚜껑 세트 또는 걸뚜껑의 고장 원인이 됩니다.



### 부착 방법

① 내솔뚜껑 세트의 돌기(2곳)를 걸뚜껑의 돌기 삽입부에 맞추고 끼웁니다.  
② 돌기를 끼운 상태에서 내솔뚜껑 세트 고정구가 '찰칵' 소리가 날 때까지 밀어 넣습니다.



## 부품의 교환 및 구입

- 손상된 경우에는 새로운 부품과 교체(유료)하십시오.
- 구입하실 때는 제품의 모델명 및 부품명을 확인한 후 구입하신 판매점 또는 조지루시 고객센터에서 구입하십시오.

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

| 부 품 명   |         | 부품 번호        |
|---------|---------|--------------|
| 내솔뚜껑 세트 | 1.0L 용량 | C137-GR      |
|         | 1.8L 용량 | C138-GR      |
| 내솔      | 1.0L 용량 | B596-6B      |
|         | 1.8L 용량 | B597-6B      |
| 주걱      |         | SHAKN-6B     |
| 주걱꽃이    |         | 618112-00    |
| 계량컵     |         | 615784-00    |
| 찜기      | 1.0L 용량 | BU214036L-00 |
|         | 1.8L 용량 | BU214037L-00 |

# 고장인가 생각되면

●수리 문의를하시기 전에  
한번 확인해 보십시오.

| 증상                          | 점검하실 사항  |   |
|-----------------------------|--|---|
| 밥이 너무 되거나 질음                | <ul style="list-style-type: none"> <li>●기호에 따라 물의 양을 수위 눈금보다 1~2mm 정도 조절해 주십시오.</li> <li>●경사진 곳에서 물조절을 하면 물이 많거나 적어질 수 있으므로 밥이 되거나 질게 됩니다.</li> <li>●쌀의 브랜드 · 산지 · 보존기간(햅쌀 · 묵은쌀) 등에 따라 밥의 질감이 달라질 수 있습니다.</li> <li>●실온 · 수온 등에 따라 밥의 질감이 달라질 수 있습니다.</li> <li>●타이머 예약 취사를 하면 밥이 질게 될 수 있습니다.</li> <li>●‘백미 급속’ 메뉴로 취사를 하면 밥이 늘어불거나 되게 될 수 있습니다.<br/>→ ‘백미’ · ‘숙성 취사’ 메뉴로 취사해 보십시오.</li> <li>●‘재스민 쌀 급속’ 메뉴로 취사를 하면 밥이 늘어불거나 되게 될 수 있습니다.<br/>→ ‘재스민’ 메뉴로 취사해 보십시오.</li> <li>●내솥이 변형되어 있지 않습니까?</li> <li>●쌀을 충분히 씻지 않아 쌀겨가 남아 있지 않습니까?</li> <li>●취사 완료 후 밥을 잘 섞었습니까? → 취사 완료 후 밥을 잘 섞어주십시오.</li> <li>●내솥 바닥이나 온도감지기에 수분이나 밥알, 쌀알 등의 이물질이 붙어 있지 않습니까?<br/>→ 닦아주십시오.</li> <li>●본체 내부, 내솥뚜껑 세트, 증기구 세트에 수분이나 이물질이 붙어 있지 않습니까?<br/>→ 닦아주십시오.</li> <li>●장립 쌀은 약간 되게 지어질 수 있습니다.<br/>→ 밥이 되게 지어질 경우에는 물의 양을 내솥의 눈금보다 조금 많게 (1눈금의 1/2 이내) 하여 취사하여 주십시오. 단, 물의 양이 너무 많으면 끓어넘칠 수 있습니다.</li> </ul> |   |
| 취사<br>밥이 심하게 늘어불음           | <ul style="list-style-type: none"> <li>●내솥 외부, 본체 내부, 온도감지기, 가열판에 수분이나 밥알, 쌀알 등의 이물질이 붙어 있지 않습니까?<br/>→ 닦아주십시오.</li> <li>●장시간 물에 담그거나 타이머 예약 취사를 하면 쌀겨가 바닥에 쌓여 늘어불기 쉽습니다.</li> <li>●쌀을 충분히 씻지 않아 쌀겨가 남아 있지 않습니까?</li> <li>●내솥이 변형되어 있지 않습니까?</li> </ul>  |   |
| 취사가 완료된<br>밥의 표면이 울퉁불퉁하게 됨  | <ul style="list-style-type: none"> <li>●취사 중의 열 대류로 인해 지어진 밥의 표면이 울퉁불퉁하게 될 수 있습니다.</li> <li>●내솥뚜껑 세트나 내솥이 변형되어 있지 않습니까?</li> </ul>   |   |
| 취사 중 끓어넘침                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>●메뉴나 물 조절을 잘못하지 않으셨습니까? → P.36<br/>특히 ‘죽’ · ‘중화 죽’ 메뉴는 끓어넘치기 쉬우므로 틀리지 않도록 주의하십시오.<br/>→ P.35 ‘끓어넘치는 것에 주의하여 주십시오.’ 참조</li> <li>●증기구 세트 내부의 이물질은 끓어넘치는 원인이 됩니다.</li> <li>●쌀알이나 밥물 등이 있을 때는 대나무 꼬치나 면봉 등으로 손질해 주십시오.</li> <li>●증기구 세트를 부착했는지 확인해 주십시오.</li> <li>●쌀을 충분히 씻지 않아 쌀겨가 남아 있지 않습니까?</li> <li>●내솥이 변형되어 있지 않습니까?</li> </ul>  |   |
| 취사가 되지 않음<br>버튼이 작동되지 않음    | <ul style="list-style-type: none"> <li>●전원 플러그를 콘센트에 꽂았습니까?</li> <li>●본체 플러그가 플러그 접속부에서 빠져 있지 않습니까?</li> <li>●표시부에 ‘E01’, ‘E02’ 등이 표시되어 있지 않습니까? → P.51</li> <li>●보온(표준 보온 · 취침 보온) 램프가 꺼져 있지 않습니까?<br/>→ ‘취소’ 버튼을 누른 후 다시 ‘취사/재가열’ 버튼을 누르십시오.</li> <li>●취사 조작 마지막에 ‘취사/재가열’ 버튼을 누르셨습니까?<br/>→ ‘취사/재가열’ 버튼을 누르지 않으면 취사가 시작되지 않습니다.</li> </ul>  |   |
| 겉뚜껑과<br>본체 사이에서<br>증기가 새어나옴 | <ul style="list-style-type: none"> <li>●내솥뚜껑 세트를 떨어뜨리거나 해서 변형되거나 내솥뚜껑 패킹이 끊어져 있지 않습니까?</li> <li>●내솥뚜껑 패킹이 더러워지지 않습니까? → 손질을 해 주십시오.</li> <li>●내솥이 변형되어 있지 않습니까?</li> </ul>   |   |
| 취사 /<br>보온                  | 취사 · 보온 중에<br>소리가 남  | <ul style="list-style-type: none"> <li>●‘딸깍 딸깍’ 하는 소리는 마이콤이 작동하여 화력을 조절하는 소리입니다.</li> <li>●내솥에 물방울이 묻어 있으면 ‘부지직 부지직’ 하는 큰 소리가 나는 경우가 있습니다.<br/>→ 내솥의 물방울이나 이물질을 닦아낸 후 본체에 넣으십시오.</li> </ul> |
|                             | 따뜻하게 재가열이<br>되지 않음   | <ul style="list-style-type: none"> <li>●보온 램프가 꺼져 있지 않습니까? → P.40</li> </ul>  |

# 고장인가 생각되면 계속

| 증 상       | 점검하실 사항   |
|-----------|---|
| <b>보온</b> | <p><b>보온 중에 밥 냄새가 나거나 늘어붙음</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 주걱을 넣은 채로 보온하고 있지 않습니까?</li> <li>● 식은 밥을 다시 데우고 있지 않습니까?</li> <li>● 취사 완료 후 밥을 잘 섞었습니까?<br/>→ 취사 완료 후 밥을 잘 섞어주세요.</li> <li>● 쌀을 충분히 씻지 않아 쌀겨가 남아 있지 않습니까?</li> <li>● 별미밥을 취사하거나 찜·조림을 한 후에는 '냄새가 남을 수도 있습니다.'<br/>→ 내술을 깨끗이 씻고 '냄새가 신경 쓰일 경우의 손질 방법'을 하십시오. →P.45</li> <li>● 내술 안에 밥을 보존하는 경우에 보온 기능을 사용하지 않고 그대로 방치하고 있지 않습니까?<br/>→ 보온 기능을 사용하지 않고 그대로 방치하면 불쾌한 냄새가 나는 원인이 됩니다. →P.32</li> <li>● 취사·보온 후 매번 손질 하고 있습니까?<br/>→ 손질 부족, 계절이나 사용 환경에 따른 실온, 걸뚜껑의 개폐, 쌀의 종류, 쌀 씻는 방법 등에 의해 잠금이 번식하기 쉬우며 불쾌한 냄새가 발생하는 경우가 있습니다. 냄새가 신경 쓰일 경우에는 P.46 '내부' 손질을 한 후 P.38 '표준 보온'으로 설정하면 효과적입니다. 또한 P.51 '이러한 경우는'을 참고하여 보온 온도를 올리면 더욱 효과적입니다.</li> </ul> |
|           | <p><b>보온 중 밥이 변색·건조</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 내술 바닥이나 온도감지기에 수분이나 밥알, 쌀알 등의 이물질이 붙어 있지 않습니까?<br/>→ 닦아주세요.</li> <li>● 소량의 밥을 보온하지 않았습니까?</li> <li>● 12시간 이상 보온을 하지 않았습니까? →P.38</li> <li>● 쌀이나 물의 종류에 따라 취사 완료 후 밥이 누렇게 보일 수도 있습니다.</li> <li>● 밥의 변색·건조가 신경 쓰일 경우에는 P.51 '이러한 경우는'을 참고하여 보온 온도를 낮추면 효과적입니다.</li> </ul>  |
|           | <p><b>보온 경과 시간이 표시되지 않음</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 현재 시간이 표시되어 있지 않습니까?<br/>→ '시간맞추기' 버튼을 눌러서 표시를 바꾸십시오. →P.39 '알림' 참조</li> </ul>   |
|           | <p><b>'취침 보온' 이 되지 않음</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● '취침 보온' 이 되지 않는 메뉴를 선택하지 않았습니까? →P.38</li> <li>● 보온 경과 시간이 12시간을 경과하지 않았습니까?<br/>→ 보온 경과 시간이 12시간을 경과하면 '취침 보온' 이 작동하지 않습니다.</li> <li>● 식은 밥을 보온하지 않았습니까?<br/>→ 내술의 온도가 낮으면 '취침 보온' 이 작동하지 않습니다.</li> </ul>  |
|           | <p><b>보온 경과 시간이 깜박임</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 밥의 온도가 낮을 때나 보온 시간이 12시간을 초과하면 보온 경과 시간이 깜박입니다. (메뉴에 따라 다릅니다.) →P.38</li> </ul>  |
| <b>예약</b> | <p><b>예약을 하면 바로 취사가 시작됨</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 현재 시간으로 맞춰져 있습니까?<br/>→ 시간은 24시간 표시입니다. 다시 한번 확인하십시오.</li> <li>● 타이머 예약 취사 시간 미만으로 예약한 경우에는 바로 취사가 시작됩니다.</li> </ul>   |
|           | <p><b>예약한 시간에 취사되지 않음</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 현재 시간으로 맞춰져 있습니까?<br/>→ 시간은 24시간 표시입니다. 다시 한번 확인하십시오.</li> <li>● 실온 또는 수온이 낮을 때나 전압·물의 양 등에 따라 예약한 시각에 취사가 완료되지 않는 경우가 있습니다.</li> </ul>  |
|           | <p><b>예약이 되지 않음</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 타이머 예약 설정 마지막에 '취사/재가열' 버튼을 누르셨습니까?<br/>→ '취사/재가열' 버튼을 누르지 않으면 타이머 예약이 완료되지 않습니다.</li> <li>● '7:00' 이 깜박이지 않습니까?<br/>→ 시간을 맞추지 않으면 타이머 예약이 되지 않습니다. →P.33</li> <li>● 타이머 예약을 할 수 없는 메뉴를 선택하지 않았습니까?<br/>→ '백미 급속'·'별미밥'·'재스민 쌀 급속'·'찜'·'조림' 메뉴에서는 타이머 예약 취사를 할 수 없습니다.</li> </ul>  |

다음 페이지에 계속→



# 고장인가 생각되면 계속

| 증 상        | 점검하실 사항   |
|------------|---|
| <b>조림</b>  | 조림 요리가 설익는다 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 조림의 설정 시간이 짧지 않습니까?<br/>→ 요리 노트에 따라 시간을 설정하십시오. 이렇게 설정해도 조림이 잘 되지 않는 경우에는 '시간맞추기' 버튼으로 설정 시간을 조절하거나 추가하십시오. →P.42</li> <li>● 재료 계량은 정확하게 하고 있습니까?<br/>→ 재료 계량을 정확하게 하지 않으면 끓어넘치거나 설익는 원인이 됩니다.</li> <li>● 내솥이 변형되어 있지 않습니까?<br/>→ 내솥이 변형되어 있으면 달라붙거나 설익는 등 취사가 잘 되지 않는 원인이 됩니다.</li> </ul> |
|            | 조림이 되지 않는다 <ul style="list-style-type: none"> <li>● '조림' 버튼을 눌렀습니까? →P.42</li> </ul>  |
| <b>찜</b>   | 조리물이 찢어지지 않는다 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 찜에 필요한 물을 넣으셨습니까? →P.43</li> <li>● 조리물이 너무 많지 않습니까?<br/>→ 조리물을 줄이거나 조리 시간을 늘려 주십시오.</li> <li>● 조리물이 너무 크지 않습니까?<br/>→ 조리물을 작게 자르거나 조리 시간을 늘려 주십시오. →P.44 '찜 시간의 표준' 참조</li> </ul>  |
|            | 찜 후의 조리물이 딱딱하다 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 야채의 경우 덜 찢었습니다. 물을 추가하고 다시 한번 찢 주십시오.</li> <li>● 고기, 생선 등은 너무 많이 찢었습니다. 찜는 시간을 짧게 조절해 주십시오.</li> </ul>  |
|            | 찜 후의 조리물이 차갑다 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 조리가 끝난 후 시간이 경과되지 않았습니까?<br/>→ 보온이 되지 않습니다. 조리 후 바로 꺼내십시오.</li> </ul>  |
| <b>기 타</b> | 걸뚜껑이 열리지 않음 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 뚜껑 고정 버튼의 끝부분을 누르면 걸뚜껑이 잘 열리지 않는 경우가 있습니다. 뚜껑 고정 버튼의 중앙 부분을 누르십시오.</li> </ul>  |
|            | 걸뚜껑이 닫히지 않음 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 내솥뚜껑 세트가 올바르게 부착되어 있습니까?<br/>→ 내솥뚜껑 세트가 부착되어 있지 않으면 안전을 위해 걸뚜껑이 닫히지 않는 구조로 되어 있으며, 고장이 아닙니다.</li> </ul>  |
|            | 취사 중에 걸뚜껑이 열림 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 걸뚜껑이 확실하게 닫혀 있습니까?<br/>→ 걸뚜껑은 '찰칵' 소리가 날 때까지 확실하게 닫으십시오.</li> </ul>  |
|            | 본체 내부에 직접 물이나 쌀을 넣어 버렸음 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 내솥을 넣지 않고 물이나 쌀을 본체에 넣었을 때는 고장의 원인이 되므로 구입하신 판매점 또는 조지루시 고객센터로 연락하십시오.</li> </ul>  |
|            | 플라스틱과 같은 수지 냄새가 남 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 처음 사용할 때는 플라스틱 등 수지 냄새가 날 수도 있지만, 사용하시다 보면 냄새가 약해집니다. 냄새가 신경 쓰일 경우에는 P.45 '냄새가 신경 쓰일 경우의 손질 방법'을 해 보십시오.</li> </ul>  |
|            | 정전이 됨 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 밥을 취사하면서 전기 포트로 물을 끓이거나 전자레인지 사용하면 정격 전류를 초과하여 차단기가 내려갈 수 있습니다.<br/>→ 전기 보온밥솥은 단독 콘센트로 사용하십시오. 차단기를 복귀시켰을 때 정전 시간이 10분 미만이면 계속해서 취사가 시작됩니다.</li> </ul>   |
|            | 취사 시 취사가 완료될 때까지의 표준 시간이 표시되지 않음 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 취사를 연속해서 사용하면 본체가 식을 때까지 표준 시간은 표시되지 않지만 취사는 개시되며, 고장은 아닙니다.</li> </ul>   |
|            | 걸뚜껑의 내부나 내솥뚜껑 세트에 녹 같은 갈색 이물질이 보임 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 밥물 등의 이물질이 부착되어 있는 경우가 있으므로 손질을 해 주십시오.<br/>→P.46</li> </ul>   |
|            | 조작음(버튼 조작음)이 울리지 않음 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 무음으로 설정되어 있지 않습니까?<br/>→ 알림 설정을 변경하십시오. →P.33 '알림의 종류와 변경 방법' 참조</li> </ul>  |

# 이러한 경우는

밥 냄새, 변색, 건조가 신경 쓰일 때는...

**보온 온도를 변경한다**

사용하시는 지역이나 환경에 따라 보온 온도가 낮아져 밥 냄새가 날 수도 있습니다. 또한 보온 온도가 높아져 변색이나 건조의 원인이 될 수도 있습니다. 밥 냄새, 변색, 건조가 신경 쓰일 때는 아래와 같이 보온 온도 설정을 변경해 보십시오.

- '표준 보온' · '취침 보온' 이 동시에 변경됩니다.

## ■보온 온도 설정 변경 방법

**1** 내솥을 넣고 플러그를 꽂습니다.  
→P.34 '기본적인 취사 방법 4' 참조

**2** **CANCEL** 를 3초 이상 누릅니다.

**3** **▲** 또는 **▼** 을 눌러 온도를 설정합니다.  
**▲** 을 누르면 **→**, **▼** 을 누르면 **⇨** 방향으로 이동합니다.  
냄새가 신경 쓰일 경우에는 보온 온도를 높이기 위해 '1' ~ '3' 을 선택하십시오.

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

**4** **MENU** 를 누릅니다.

버튼을 조작한 후 버저가 울리고 나면 시간 표시로 돌아간다

**알림**

- 취사(찜·조림 요리) 중이나 재가열 중, 표준 보온 중, 취침 보온 중, 타이머 예약 취사 중에는 설정을 변경할 수 없습니다.
- 잘못 조작한 경우에는 1부터 다시 시작하십시오.
- 일단 설정을 변경하면 전원 플러그와 본체 플러그를 뽑아도 기억됩니다.
- 설정 도중이라도 15초 이상 조작하지 않으면 시간 표시로 돌아갑니다만, 설정은 변경되지 않습니다.

보온 온도 설정을 변경해도 개선되지 않을 때는 변색·건조·냄새의 원인이 되므로 설정을 원래대로 돌려놓으십시오.

# 이러한 표시가 나올 때

아래와 같이 대응을 해도 고쳐지지 않는 경우에는 구입하신 판매점 또는 조지루시 고객센터로 연락하십시오.

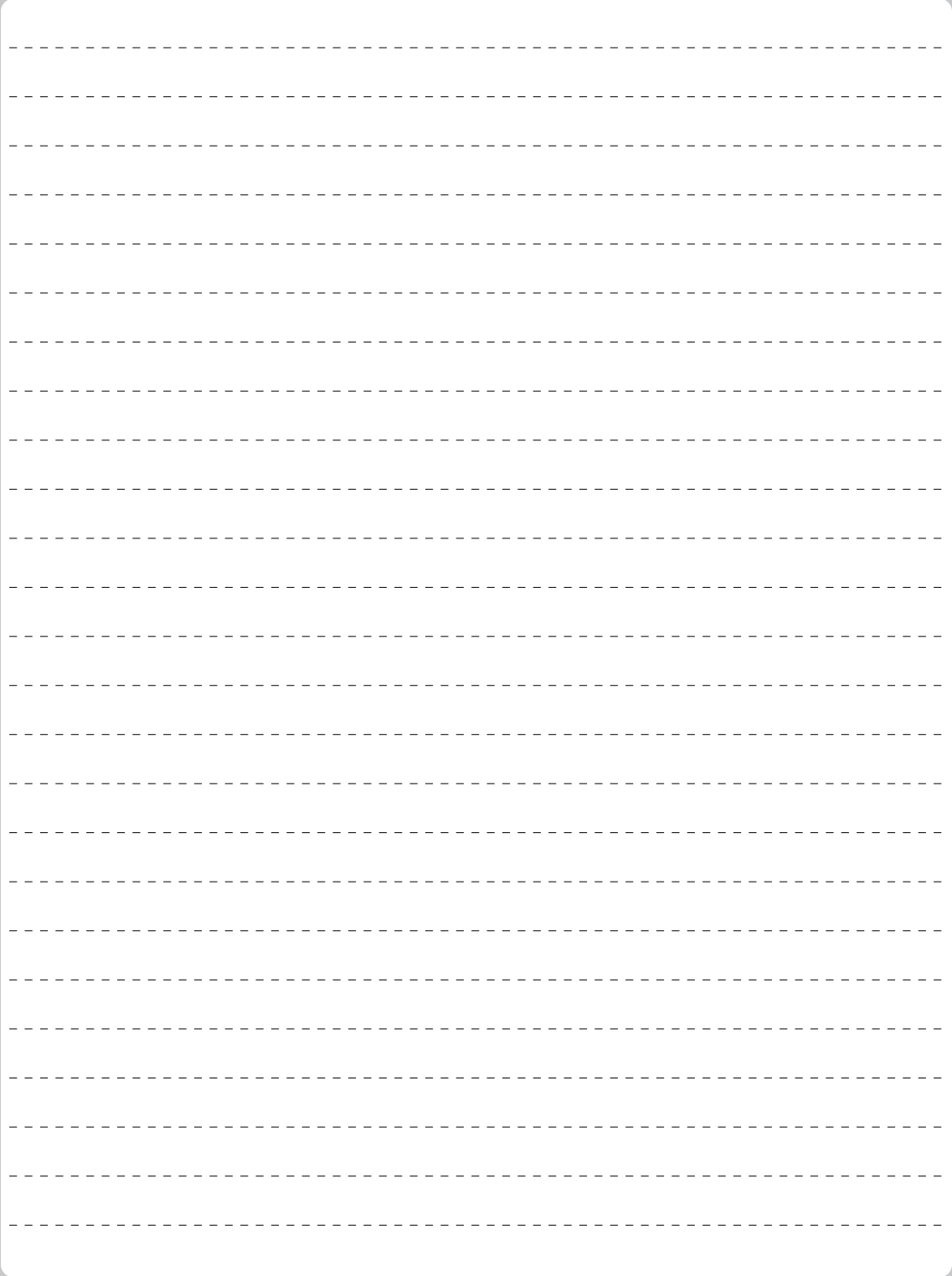
| 표시                              | 점검하실 사항   |
|---------------------------------|---|
|                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 뚜껑 센서 또는 온도감지기가 뜨거워져 있습니다.<br/>→ '취소' 버튼을 누르고 걸뚜껑을 열어 30분 이상 식혀 주십시오.<br/>(화상에 주의하십시오.) →P.35 '참조' 참조</li> </ul>   |
| 표시가 사라졌다                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 전원 플러그가 콘센트에서 빠져 있지 않습니까? 또는 본체 플러그가 플러그 접촉부에서 빠져 있지 않습니까?<br/>→ 플러그를 꽂지 않으면 표시되지 않습니다.</li> </ul>   |
| 에러 표시<br>플러그를 연결했을 때<br>이 깜박입니다 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 7:00이 깜박이는 경우에는 시간을 다시 맞추십시오. →P.33<br/>시간을 다시 맞추면 통상대로 사용할 수 있습니다. 시간을 다시 맞추지 않고 7:00이 깜박이는 상태에서 취사를 하면 취사 중 및 보온 중에 현재 시간이 표시되지 않습니다.</li> <li>● 콘센트에서 일단 전원 플러그를 뽑다가 다시 꽂아도 7:00이 깜박이는 경우에는...<br/>내장된 리튬 전지가 방전되었습니다.<br/>리튬 전지가 방전된 경우에는 콘센트에서 전원 플러그를 빼거나 플러그 접촉부에서 본체 플러그를 빼면 표시나 기억(현재 시간, 메뉴, 보온 상태)은 꺼지지만, 다시 전원 플러그를 꽂고 시간을 다시 맞추면 통상대로 사용할 수 있습니다.<br/>리튬 전지를 교체하시는 경우에는 조지루시 고객센터에 의뢰하십시오.<br/>유료로 교체해 드립니다.</li> </ul> |
| 표시가 이상함                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 콘센트에서 일단 전원 플러그를 뽑다가 다시 끼우십시오.</li> </ul>  |
|                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 고장입니다.<br/>→ 구입하신 판매점 또는 조지루시 고객센터로 연락하십시오.</li> </ul>   |

# 제품규격

| 모 델 명                         |                         | NL-GAC10  |           | NL-GAC18                                       |           |
|-------------------------------|-------------------------|---|-----------|--|-----------|
| ※1<br>취사 용량(약)<br>[ ] 안에 표시 수 | 백미 (단립·중립 백미)           | 0.18~1.0  | [1~5.5]   | 0.36~1.8                                       | [2~10]    |
|                               | 숙성 취사 (단립·중립 백미)        | 0.18~1.0  | [1~5.5]   | 0.36~1.8                                       | [2~10]    |
|                               | 백미 급속 (단립·중립 백미)        | 0.18~1.0  | [1~5.5]   | 0.36~1.8                                       | [2~10]    |
|                               | 별미밥 (단립·중립 백미)          | 0.18~0.72   | [1~4]     | 0.36~1.08                                      | [2~6]     |
|                               | 재스민                     | 0.18~1.0  | [1~5.5]   | 0.36~1.8                                       | [2~10]    |
|                               | 재스민 쌀 급속                | 0.18~1.0  | [1~5.5]   | 0.36~1.8                                       | [2~10]    |
|                               | 죽 (단립·중립 백미)            | 0.09~0.27   | [0.5~1.5] | 0.09~0.45                                      | [0.5~2.5] |
|                               | 중화 죽                    | 0.09~0.18   | [0.5~1]   | 0.09~0.27                                      | [0.5~1.5] |
|                               | 초밥 (단립·중립 백미)           | 0.18~1.0  | [1~5.5]   | 0.36~1.8                                       | [2~10]    |
|                               | 찰밥 (잡쌀만 혹은 잡쌀+단립·중립 백미) | 0.18~0.72   | [1~4]     | 0.36~1.08                                      | [2~6]     |
|                               | 현미 (단립·중립 현미)           | 0.18~0.72   | [1~4]     | 0.36~1.44                                      | [2~8]     |
|                               | 현미 활성화 (단립·중립 현미)       | 0.18~0.72   | [1~4]     | 0.36~1.44                                      | [2~8]     |
| 찜(높이 제한)                      |                         | 1-1/2 inch / 3.5cm                                      |           |  |           |
| 전원                            |                         | 교류 120V 60Hz  |           |  |           |
| 소비전력                          |                         | 610W  |           | 820W   |           |
| 보온 시 평균 소비전력                  |                         | 34W   |           | 41W  |           |
| 취사 방식                         |                         | 직접가열식   |           |  |           |
| 코드 길이                         |                         | 3' 11" (1.2m)   |           |  |           |
| 외형 규격                         | <약 inch>                | 폭 10-1/8 x 깊이 14-7/8 x 높이 8-3/4 (16-3/4 <sup>※2</sup> ) |           | 폭 11 x 깊이 16 x 높이 10 (19-1/8 <sup>※2</sup> )   |           |
|                               | <약 cm>                  | 폭 25.5 x 깊이 38 x 높이 22 (42.5 <sup>※2</sup> )            |           | 폭 28 x 깊이 40.5 x 높이 25.5 (48.5 <sup>※2</sup> ) |           |
| 중량                            |                         | 약 8lbs. (약 3.6kg)                                       |           | 약 10lbs. (약 4.5kg)                             |           |

- 보온 시 평균 소비전력은 실온 68°F (20°C)에서 최대 취사 용량의 경우입니다.
- 특정 지역(높은 산·혹한지)에서는 소정의 성능이 확보되지 않을 수 있습니다. 이러한 장소에서는 가능한 한 사용하지 마십시오.
- 이 제품은 전원의 전압이나 전원 주파수가 다른 지역에서는 사용할 수 없습니다.
- (※1) 부속된 계량컵으로 쌀을 계량한 용량입니다.
- (※2) 걸뚜껑을 열었을 때의 높이입니다.

# 메모



# Lưu ý về mặt an toàn

## Vui lòng tuân thủ nghiêm chỉnh

Hướng dẫn những điều phải tuân thủ nghiêm chỉnh để phòng tránh trước các nguy hiểm cũng như các tổn thất về tài sản cho người sử dụng và người khác.

■ Dưới đây là các mục hướng dẫn về mức độ nguy hiểm hoặc tổn thất sẽ xảy ra khi dùng sai cách.



### Cảnh báo

Nội dung có nguy cơ dẫn đến tử vong hoặc thương tích nặng.



### Lưu ý

Nội dung có nguy cơ dẫn đến thương tích nhẹ hoặc tổn thất về nhà cửa, tài sản, v.v...

■ Dưới đây là các mục hướng dẫn về nội dung cần tuân thủ.



Nội dung “Nghiêm cấm” không được phép làm.



Nội dung “Chỉ thị” buộc phải thực hiện.

## ⚠ Cảnh báo



**Không được cải biến sản phẩm.** Ngoài ra, chỉ có kỹ thuật viên chuyên sửa chữa mới được tháo lắp và sửa chữa sản phẩm.

Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây hỏa hoạn, giật điện, thương tích. Khi cần sửa chữa vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi.



**Không cắm, rút phích cắm điện ra khi tay đang ướt.**

Có thể gây giật điện, gây thương tích.



**Không để dính nước hay làm đổ nước lên sản phẩm. Không cho nước vào bên trong thân nồi.**

Có nguy cơ gây đoản mạch, giật điện.

**Không để dính chất lỏng hoặc làm đổ chất lỏng lên lỗ cắm phích cắm, phích cắm điện, dây điện, phích cắm thân nồi.**

Có nguy cơ gây đoản mạch, giật điện.



**Không bỏ dị vật như đinh ghim, dây kim loại và đồ vật kim loại, v.v... vào khe hở và lỗ thông khí dưới đáy thân nồi.**

Có thể gây thương tích do giật điện, hoạt động bất thường của sản phẩm.

**Không để cho trẻ em sử dụng, để ở ngoài tầm tay của trẻ nhỏ.**

Có nguy cơ gây phỏng, giật điện, gây thương tích.

**Tuyệt đối không được mở nắp ngoài hoặc di chuyển nồi khi đang nấu.**

Có nguy cơ gây phỏng.

**Không sử dụng cho mục đích khác ngoài nấu cơm, giữ ấm, hấp, vàห้าม được ghi trong sách hướng dẫn sử dụng.**

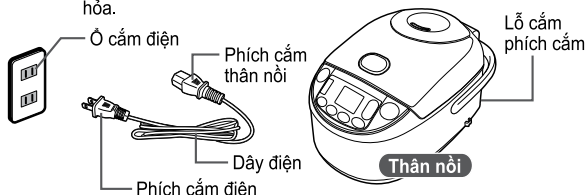
- Món ăn cần bỏ thực phẩm vào túi nhựa, v.v... khi làm nóng

- Món ăn sử dụng màng bọc thực phẩm, v.v...

Có thể khiến lỗ thoát hơi nước, v.v... bị tắc nghẽn.

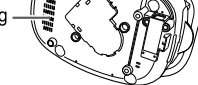
**Không sử dụng sản phẩm trong trường hợp dây điện hoặc phích cắm điện bị hỏng, hoặc ổ cắm điện bị lỏng.**

Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây giật điện, đoản mạch, phát hỏa.



Phần dưới thân nồi

Lỗ thông khí



Thân nồi



**Không đưa tay và mặt lại gần lỗ thoát hơi nước.**

Có thể gây phỏng.

Đặc biệt chú ý không để trẻ nhỏ chạm vào.



**Không làm hỏng dây điện.**

Nếu uốn cong, kéo căng, vặn xoắn, bó chặt quá mức, để gần những bộ phận có nhiệt độ cao, đặt vật nặng lên trên, kẹp, gia công dây điện thì có thể làm hư dây điện và dẫn đến hỏa hoạn, giật điện.

**Chỉ sử dụng dòng điện 120 V.**

Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây hỏa hoạn, giật điện.

**Không để phích cắm điện đang cắm trong ổ cắm điện gặp hơi nước.**

Nếu để phích cắm điện đang cắm trong ổ cắm điện gặp hơi nước, thì có thể sẽ gây đoản mạch, phát hỏa.

Trường hợp dùng sản phẩm trên bàn trượt, vui lòng đặt sản phẩm ở vị trí sao cho phích cắm điện không gặp phải hơi nước.



**Phích cắm điện phải được cắm sâu và chặt vào ổ cắm điện.**

Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây giật điện, đoản mạch, bốc khói, phát hỏa.

**Dùng riêng ổ cắm điện có công suất từ 10 A trở lên.**

Nếu cắm cùng ổ cắm điện với nhiều thiết bị khác thì có thể gây nóng bất thường ở phần chia nhánh của ổ cắm điện và có thể phát hỏa.

**Nếu chân (đầu cắm) và gốc của chân trên phích cắm điện bị bám bẩn, phải lau sạch trước khi sử dụng.**

Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây hỏa hoạn.

**Khi xảy ra bất thường hoặc sự cố, phải dừng ngay việc sử dụng.**

Nếu vẫn tiếp tục sử dụng thì có thể sẽ gây bốc khói, phát hỏa, giật điện, gây thương tích.

**<Những ví dụ về vấn đề bất thường và sự cố>**

- Phích cắm điện, dây điện, phích cắm thân nồi nóng bất thường

- Dây điện bị trầy xước, khi chạm vào sẽ dẫn điện bị chập chờn lúc có lúc không

- Thân nồi bị biến dạng, nóng bất thường

- Thân nồi bị bốc khói, có mùi khét

- Có một bộ phận của thân nồi bị vỡ ra, lỏng, sút, v.v...

**Trong trường hợp này, phải ngay lập tức rút phích cắm điện, và liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm hoặc trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi để được kiểm tra, sửa chữa.**

Thiết bị này không dành cho người bị khiếm khuyết về khả năng vận động, khả năng cảm giác, hoặc khả năng trí tuệ, hoặc người không đủ kinh nghiệm và kiến thức (bao gồm cả trẻ em), trừ trường hợp người có trách nhiệm về an toàn cam kết thực hiện các biện pháp kiểm soát và quản lý hoặc đưa ra các chỉ thị liên quan đến việc sử dụng thiết bị này. Phải kiểm soát và quản lý kỹ để đảm bảo thiết bị này cách xa phạm vi chơi đùa của trẻ em.

● Giữa sản phẩm đã mua và hình được vẽ trong sách hướng dẫn sử dụng này có thể khác nhau.



# Lưu ý về mặt an toàn (tiếp theo)

## ⚠ Lưu ý



**Không chạm vào những bộ phận có nhiệt độ cao khi đang sử dụng hoặc ngay sau khi sử dụng. Ngoài ra, phải lưu ý đến hơi nước khi mở nắp ngoài và không chạm tay vào nồi, v.v... khi đánh toi cơm.**

Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây phỏng.



**Không sử dụng sản phẩm trên bề mặt không ổn định hoặc trên thảm kém chịu nhiệt.**

Có thể gây thương tích, hỏa hoạn.

**Không sử dụng sản phẩm trên bàn trượt không đủ cường độ chịu tải.**

Bàn trượt bị hư, nồi cơm điện sẽ rơi xuống là nguyên nhân gây phỏng, thương tích.

Vui lòng sử dụng bàn trượt có cường độ chịu tải từ 33 lbs. (15 kg) trở lên đối với nồi có kích thước 1,0 L, từ 44 lbs. (20 kg) trở lên đối với nồi có kích thước 1,8 L.

**Không sử dụng trên thảm có thể bịt kín lỗ thông khí dưới đáy thân nồi (giấy, vải, thảm trải sàn nhỏ, túi nhựa, tấm nhôm, v.v...). Có thể gây sự cố.**

**Không sử dụng các loại dây nguồn khác ngoài dây nguồn chuyên dụng. Không sử dụng dây nguồn của sản phẩm này cho thiết bị khác.**

Có nguy cơ gây sự cố, phát hỏa.



**Không chạm vào nút bấm mở nắp khi cầm và di chuyển thân nồi.**

Có thể làm nắp ngoài bật mở và gây thương tích, phỏng.



**Không sử dụng sản phẩm ở nơi ẩm ướt và gần lửa.**

Có thể gây giật điện, rò rỉ điện hay biến dạng sản phẩm.

**Không sử dụng các loại nồi khác ngoài nồi chuyên dụng, xồng hấp chuyên dụng.**

Có thể khiến nồi hoặc xồng hấp bị quá nóng hoặc hoạt động bất thường.

**Không sử dụng sản phẩm ở gần tường và đồ gia dụng. Khi sử dụng trên kệ bếp, v.v... phải tránh để không bị đọng hơi nước ở bên trong kệ.**

Có thể gây sự cố. Ngoài ra, hơi nước hoặc nhiệt độ có thể làm chảy hỏng, đổi màu, biến dạng tường và đồ gia dụng.



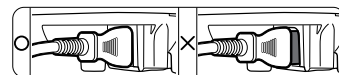
**Vệ sinh nồi sau khi nồi nguội hẳn.**

Nếu chạm phải bộ phận có nhiệt độ cao, có nguy cơ gây phỏng.

**Khi rút phích cắm điện, phải cầm chắc phích cắm điện rồi rút khỏi ổ cắm chứ không được cầm dây điện để rút.** Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây giật điện, đoản mạch dẫn đến phát hỏa.

**Phích cắm thân nồi phải được cắm sâu và chặt vào thân nồi.**

Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây giật điện, đoản mạch, phát hỏa, bốc khói.



**Trong trường hợp phích cắm điện, dây điện, phích cắm thân nồi bị hư hỏng, hãy thay thế bằng phích cắm điện, dây điện, phích cắm thân nồi hoặc linh kiện lắp ráp được sản xuất đặc biệt mà bạn có thể mua từ nhà sản xuất hoặc đại lý.**



**Khi không sử dụng phải rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm điện.**

Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây thương tích, phỏng, hoặc gây giật điện, rò rỉ điện, hỏa hoạn do vật liệu cách điện bị xuống cấp.

## Vui lòng chú ý

**Phải ấn nút "Hủy" sau khi sử dụng.**

Thao tác lấy nồi ra không giúp thiết bị hủy chế độ Giữ ấm.

**Không phủ khăn, v.v... lên thân nồi (đặc biệt là lỗ thoát hơi nước).**

Có thể gây sự cố.

**Không làm nồi bị tràn nước, bị rơi hoặc bị biến dạng.**

Đây là một trong những nguyên nhân khiến cơm nấu không ngon.

**Không sử dụng khi mặt trong thân nồi, nồi, cảm biến trung tâm, mâm nhiệt có dính các dị vật như hạt cơm và hạt gạo, v.v...**

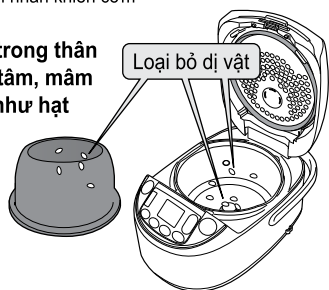
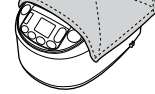
Đây là một trong những nguyên nhân khiến cơm bị cháy, đổi màu.

**Không nấu khi nồi rỗng.**

- Có thể gây sự cố.
- Xồng hấp có thể bị chảy nhựa.

**Không đặt sản phẩm ở nơi có nước hoặc hơi nước.**

Có thể gây giật điện, sự cố.



**Không sử dụng sản phẩm ở nơi có ánh nắng trực tiếp.** Có thể bị đổi màu.

**Không sử dụng sản phẩm ở những nơi có thể làm thiết bị điện khác bị dính hơi nước.**

Hơi nước là một trong các nguyên nhân gây hỏa hoạn, sự cố, đổi màu, biến dạng thiết bị điện.

**Phải nắm tay cầm khi di chuyển thân nồi.**

Ngoài ra, không để thân nồi bị nghiêng.

Tùy theo vật chứa bên trong mà có trường hợp bị tràn ra ngoài.

**Làm vệ sinh sạch sẽ thân nồi và xung quanh thân nồi trước khi sử dụng.**

Trên thân nồi có trang bị lỗ thông khí để duy trì chức năng và tính năng, nhưng khi có bụi và côn trùng rơi vào trong lỗ này thì có thể gây ra sự cố. Trong trường hợp xảy ra sự cố do có côn trùng, v.v... rơi vào thì sẽ sửa chữa có tính phí.

**Không sử dụng trên bếp điện từ IH, bếp từ IH.** Có thể gây sự cố.

**Sản phẩm này sử dụng cho mục đích gia dụng thông thường và các mục đích tương tự như sau:**

- Sử dụng tại nhà bếp dành cho nhân viên (công nhân) trong cửa hàng, văn phòng hoặc môi trường làm việc khác.

\* Tuy nhiên, không sử dụng sản phẩm này với mục đích sử dụng trong thời gian dài bởi nhiều người không thể xác định.

- Khách sạn, nhà nghỉ, và các cơ sở lưu trú khác.

# Tên và cách sử dụng các bộ phận

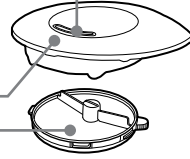
## Phần lỗ thoát hơi nước

- Vui lòng gắn chặt phần lỗ thoát hơi nước.
- Phần lỗ thoát hơi nước rất nóng trong khi nấu và ngay sau khi nấu, do đó vui lòng chú ý cẩn thận.

## Lỗ thoát hơi nước

- Vì khi nấu, hơi nước sẽ thoát ra và rất nóng nên vui lòng chú ý.

## Nắp lỗ thoát hơi nước Hộp lỗ thoát hơi nước



## Phần lắp đặt lỗ thoát hơi nước

### Nút bấm mở nắp

Ấn nút để mở nắp ngoài.

## Đối với pin Lithium

Pin Lithium được lắp đặt để lưu lại menu và thời gian hiện tại, v.v... ngay cả khi đã rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm điện. Pin Lithium sẽ cạn kiệt theo thời gian sử dụng. → Xem trang 77

## Lỗ thông khí (Đáy trước thân nồi)

## Bộ phận thao tác

- Vui lòng ấn nút một cách chắc chắn.
- Sự thay đổi của âm báo và ký hiệu “●, —” ở giữa nút “Nấu/Hâm” và nút “Hủy” được dành cho người khiếm thị.

### Màn hình hiển thị

- Khi dùng vải, v.v... lau màn hình hiển thị, có thể xuất hiện vạch đen, nhưng đây không phải là do thiết bị hỏng. (Đây là hiện tượng tĩnh điện, một lúc sau màn hình sẽ trở lại bình thường.)
- Khi rút phích cắm điện, màn hình hiển thị sẽ tắt.

Trong thực tế khi sử dụng, màn hình sẽ không hiển thị như thế này.

### Nút “Hủy”

Sử dụng khi hủy cài đặt thao tác trước đó hoặc ngừng tính năng đang thực hiện.

### Đèn Giữ ấm

#### Nút “Giữ ấm”

- Sử dụng khi chọn giữa chế độ “Giữ ấm thường” và “Giữ ấm qua đêm”. → Xem trang 64
- Sử dụng khi giữ ấm lại. → Xem trang 65

### Nút “Hâm”

Sử dụng khi hâm. → Xem trang 68

### Nút “Menu”

Sử dụng khi chọn menu. → Xem trang 60

### Đèn Hẹn giờ

#### Nút “Hẹn giờ/Tắt tiếng”

- Sử dụng khi nấu hẹn giờ. → Xem trang 67
- Sử dụng khi thay đổi âm báo. → Xem trang 59

### Đèn Nấu/Hâm

#### Nút “Nấu/Hâm”

Dùng khi nấu, hâm, hấp, hầm thức ăn.

### Nút “Điều chỉnh thời gian”

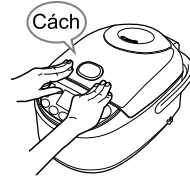
- Sử dụng khi điều chỉnh thời gian hiện tại. → Xem trang 59
- Sử dụng khi thiết lập thời gian hẹn giờ cho nấu hẹn giờ. → Xem trang 67
- Sử dụng khi thiết lập thời gian nấu cho hấp, hầm. → Xem trang 68, 69

## Cách đóng nắp ngoài

**Đóng nắp ngoài bằng cách ấn chặt cho đến khi có tiếng “cách”.**

Vui lòng ấn vào giữa mép trước của nắp ngoài.

- Nếu không đóng chặt có thể làm nắp ngoài bật ra khi nấu và khi giữ ấm.

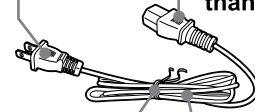


### Tay cầm

Sử dụng để di chuyển sản phẩm.

### Phích cắm điện

### Phích cắm thân nồi



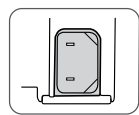
### Dây rút

### Dây điện

- Khi sử dụng sản phẩm, vui lòng tháo dây rút đang buộc các dây điện.
- Vui lòng không sử dụng sản phẩm mà để nguyên dây điện bị buộc lại. (Dây điện có thể bị nóng và gây ra sự cố.)

### Lỗ cắm phích cắm

Cắm phích cắm thân nồi.



## Phụ kiện

### Vá xới cơm



### Giá đỡ và xới cơm



### Xung hấp



### Cốc định lượng



(1 cốc = khoảng 6,1 oz./khoảng 180 mL)

# Tên và cách sử dụng các bộ phận (tiếp theo)

## Chốt giữ phần nắp trong (Màu cam)

Sử dụng khi lấy ra, lắp vào phần nắp trong.

- Sau khi vệ sinh, vui lòng lắp lại phần nắp trong vào. → Xem trang 73

## Tay nắm nắp trong

(2 vị trí trái và phải)

Sử dụng khi mang xách phần nắp trong.

## Mâm nhiệt

- Vui lòng lấy giấy bảo quản giữa mâm nhiệt và nồi ra trước khi sử dụng.

## Cảm biến trung tâm

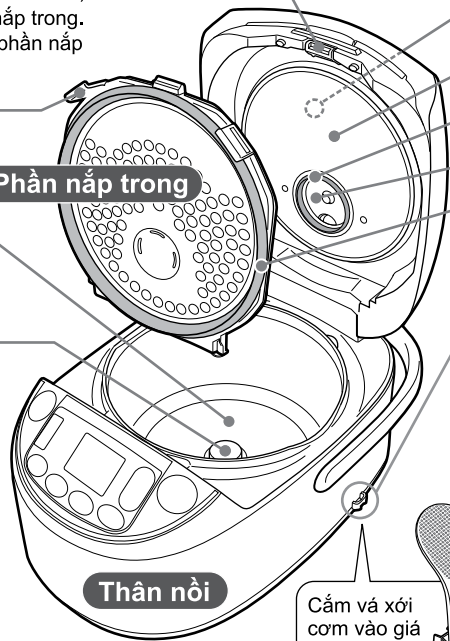
(Bên trong thân nồi)

## Vạch chia mực nước

(2 vị trí bên trong nồi)



## Phần nắp trong



## Cảm ứng trên nắp

## Tám tản nhiệt

## Vòng đệm lỗ thoát hơi nước

## Lỗ thoát hơi nước

## Vòng đệm nắp trong

## Phần lắp đặt giá đỡ và xới cơm

(2 vị trí trái và phải)

### Cách lắp đặt giá đỡ và xới cơm

- Vừa ấn mạnh 2 chân vào thân nồi (①), vừa cắm chốt cài vào lỗ của phần lắp đặt giá đỡ và xới cơm (②).



Phần lắp đặt giá đỡ và xới cơm

Chốt cài  
Chân

### Cách tháo giá đỡ và xới cơm

- Vừa vận vừa tháo giá đỡ và xới cơm.

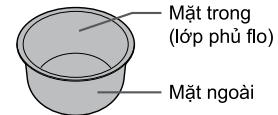
Cắm và xới cơm vào giá đỡ và xới cơm.

## Đối với nồi

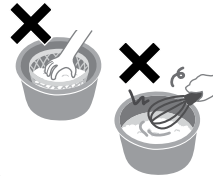
Để sử dụng lâu dài, vui lòng tuân theo những điều bên dưới.

### Mặt trong (lớp phủ flo)

Lớp phủ flo ở mặt trong nồi nếu bị trầy sẽ dẫn đến bong tróc, nên vui lòng cẩn thận khi sử dụng. Để lớp phủ flo chống dính không bị trầy, vui lòng làm theo những điều sau.



#### <Khi chuẩn bị nấu>



- Nhặt các dị vật (sạn, v.v...) ra khỏi gạo rồi mới vo gạo.
- Không vo gạo bằng máy đánh trứng, v.v...
- Không vo gạo bằng rổ kim loại.
- Không dùng cho trường hợp nào khác ngoài nồi cơm điện.

#### <Sau khi nấu xong>



- Không sử dụng nồi để trộn dấm (khi làm cơm sushi, v.v...).
- Không dùng vá bằng kim loại (khi nấu cháo, cháo Trung Quốc, món hầm, v.v...).
- Không gõ và xới cơm, v.v... (khi xới cơm, v.v...).

#### <Khi vệ sinh> → Xem trang 71

- Không cho thìa và các dụng cụ ăn uống khác vào bên trong nồi.
- Không cho vào máy rửa chén, máy sấy chén.
- Rửa sạch ngay nếu nấu có gia vị.
- Rửa nồi bằng vật mềm như miếng bọt biển, v.v...



- Không được sử dụng chất pha loãng, bột đánh bóng, chất tẩy rửa có chứa chất mài mòn, chất tẩy trắng, đồ rửa chén (bằng nylon, kim loại, v.v...), miếng bọt biển melamine, bề mặt nylon của miếng bọt biển, v.v... để vệ sinh.



#### Lớp phủ flo chống dính bên trong nồi sẽ hao mòn do sử dụng.

- Có thể sẽ phát sinh những đốm màu hay bong tróc nhưng vẫn không gây ảnh hưởng đến tính năng và mặt vệ sinh. Có thể sử dụng mà không gây ảnh hưởng (thiệt hại) cho con người, và không gặp vấn đề gì sau khi nấu, giữ ấm.
- Khi lớp phủ flo chống dính bị bong tróc thấy rõ và nồi bị biến dạng, thì có thể mua mới. → Xem trang 73

#### Mặt ngoài

- Có thể bị đổi màu do nhiệt, nhưng không ảnh hưởng đến hiệu suất nấu.
- Mặt ngoài là phần quan trọng tiếp xúc với cảm biến. Vui lòng chú ý không để dính bẩn, trầy xước.
- Vui lòng chú ý rằng nếu ấn mạnh mặt đáy nồi vào bồn rửa hay bàn, v.v..., thì có thể sẽ làm bồn rửa hay bàn, v.v... bị trầy xước hoặc đổi màu.

# Mẹo làm cơm ngon

## Mẹo nấu cơm ngon

### ● Đong gạo cho đúng.

Phải đong ngang mức cốc định lượng kèm theo. Nếu dùng thùng định lượng gạo hoặc cốc định lượng bán ở ngoài thị trường sẽ có khác biệt.

### ● Vo gạo nhanh. Để “vo” gạo được nhanh, vui lòng chuẩn bị một tô to để chứa nước.

- 1 **Vo sơ gạo**..... Ban đầu, cho gạo vào ngập nước, khuấy mạnh 2 ~ 3 lần (trong khoảng 10 giây), rồi đổ bỏ nước ngay (lặp lại 2 lần)
- 2 **Vo gạo**..... Dùng các ngón tay, khuấy khoảng 30 lần (khoảng 15 giây) để vo, sau đó cho đầy nước vào, khuấy mạnh, rồi đổ bỏ nước ngay  
Lặp lại 1 bước này 2 đến 4 lần
- 3 **Vo sơ gạo**..... Cuối cùng cho đầy nước và vo nhanh 2 lần  
(Thực hiện ① ~ ③ trong vòng 10 phút)



**Lưu ý!** Không vo gạo hoặc gia giảm nước bằng nước sôi (từ 95°F/35°C trở lên). Đây có thể là nguyên nhân làm cơm nấu không ngon.

### ● Gia giảm nước cho đúng.

Phải gia giảm nước trên bề mặt bằng phẳng. Vì vạch chia mực nước đã đạt tiêu chuẩn, hãy điều chỉnh lượng nước tùy theo ý muốn và loại gạo, mức độ gạo mới.

| Các loại gạo  | Gạo mới                          | Gạo cũ                              |
|---------------|----------------------------------|-------------------------------------|
| Gia giảm nước | Hơi ít so với vạch chia mực nước | Hơi nhiều so với vạch chia mực nước |

- Nếu cho quá nhiều nước, thì có thể sẽ trào nước sôi ra ngoài từ lỗ thoát hơi nước.

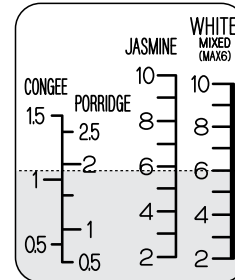
### ● Không dùng nước có độ kiềm cao.

Vui lòng sử dụng nước có độ kiềm thấp (từ pH 9 trở xuống). Có thể làm cơm bị vàng hay bị bết dính.

### ● Khi cơm chín, đánh toi cơm ngay.

Đánh toi cơm trong khi còn nóng để loại bỏ hơi nước dư thừa và làm cho cơm ngon và mềm hơn. Thực hiện trong vòng 10 phút sau khi nấu xong là đạt. Nếu cứ để như vậy, cơm sẽ bị cứng, bết dính, bị cháy.

### Khi nấu 6 cốc gạo trắng



Cho nước vào đến mức “6”  
**Gạo trắng** trên vạch chia mực nước

Vạch chia mực nước này là cho nồi có dung tích 1,8 L.

## Mẹo giữ ấm

### ● Khi giữ cơm bên trong nồi, phải dùng tính năng giữ ấm.

- Nếu giữ cơm trong nồi và tháo phích cắm thân nồi khỏi thân nồi, hoặc rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm điện, hoặc tắt chế độ giữ ấm, thì sẽ làm cho cơm có mùi khó chịu, và hơi ẩm ngưng tụ rơi xuống làm cơm bết dính.

### ● Để cơm không bị khô, bết dính, có mùi khó chịu, đổi màu, vui lòng không giữ ấm theo những cách sau.

- Giữ ấm lượng cơm ít trong thời gian dài
- Giữ ấm từ 12 giờ trở lên
- Thêm cơm khi đang giữ ấm
- Giữ ấm sau khi cơm đã nguội
- Giữ ấm cháo, cháo Trung Quốc
- Giữ ấm cơm có thêm gia vị và những thành phần khác, chẳng hạn như cơm trộn, xôi, v.v...
- Giữ ấm thực phẩm khác ngoài cơm
- Giữ ấm khi còn để vá xới cơm bên trong
- Giữ ấm món hấp, hầm

### ● Nếu lượng cơm ít thì gom cơm vào giữa nồi.

- Nếu phần cơm được giữ ấm quá ít, cơm sẽ bị khô, dễ bết dính, do đó vui lòng gom cơm lại vào giữa nồi rồi giữ ấm.

Gom vào giữa nồi



# Cách điều chỉnh thời gian

Khi thời gian bị lệch, vui lòng điều chỉnh theo quy trình sau.

- Thời gian được hiển thị theo hệ 24 tiếng.

Ví dụ: Tại thời điểm có thời gian hiện tại là 15:01, trên màn hình hiển thị là 14:56

## 1 Đặt nồi vào và cắm phích cắm.

→ Tham khảo “Cách nấu cơ bản Bước 4” ở trang 60

## 2 Ấn vào hoặc .

## 3 Điều chỉnh thành thời gian hiện tại ngay khi thời gian hiển thị nhấp nháy.

-  : tiến tới 1 phút
-  : lùi lại 1 phút
- Ấn và giữ để chuyển tiếp nhanh 10 phút.

## 4 Khi nào đèn nhấp nháy chuyển thành đèn sáng tức là đã điều chỉnh thời gian xong.

Khi điều chỉnh xong thời gian hiện tại, sau 3 giây đèn nhấp nháy sẽ chuyển thành đèn sáng.



- Thời gian không được hiển thị khi rút phích cắm điện - phích cắm thân nồi, nhưng khi cắm lại phích cắm, thời gian hiện tại sẽ được hiển thị.
- Thời gian có thể sai lệch ít nhiều do nhiệt độ phòng, v.v...
- Nếu thời gian bị lệch, khi nấu bằng chế độ hẹn giờ thì việc nấu sẽ không hoàn tất vào đúng giờ đã hẹn.
- Không thể điều chỉnh thời gian khi đang nấu (hấp, hầm), đang hâm, đang giữ ấm thường, đang giữ ấm qua đêm, đang nấu theo chế độ hẹn giờ.

# Các loại âm báo và cách thay đổi

Sản phẩm này có chức năng “Thông báo bằng giai điệu” cho phép bạn thiết lập giai điệu để thông báo khi bắt đầu nấu (hấp, hầm), khi kết thúc thao tác hẹn giờ, khi nấu xong, v.v... Có thể chuyển chế độ giai điệu sang chế độ chuông hoặc chế độ tắt tiếng.

## Các loại âm báo và thời điểm phát âm báo

| Các loại âm báo và mục đích sử dụng | Chế độ giai điệu  | Chế độ chuông   | Tắt tiếng           |
|-------------------------------------|---|---|---------------------|
| Thời điểm phát âm báo               | Âm báo thường của sản phẩm này. Đây là âm báo được cài đặt khi sản phẩm xuất xưởng. | Khi muốn thay đổi chế độ giai điệu sang chế độ chuông | Khi muốn tắt âm báo |
| Khi bắt đầu nấu (hấp, hầm)          | Bài “Ngôi sao lấp lánh”   | “Bíp”   | Không kêu           |
| Khi thao tác hẹn giờ hoàn thành     | Bài “Ngôi sao lấp lánh”   | “Bíp”   | Không kêu           |
| Khi hoàn tất nấu (hấp, hầm)/hâm     | Bài “Hoa loa kèn đỏ”  | “Bíp” (kéo dài) x 5 lần                               | Không kêu           |

## Cách thay đổi âm báo

### 1 Đặt nồi vào và cắm phích cắm.

→ Tham khảo “Cách nấu cơ bản Bước 4” ở trang 60

### 2 Ấn giữ từ 3 giây trở lên.

Mỗi lần ấn giữ nút “Hẹn giờ/Tắt tiếng” từ 3 giây trở lên, âm báo sẽ thay đổi từ ① → ② → ③.

#### ① Chế độ giai điệu

Cài đặt xong khi bài “Hoa loa kèn đỏ” vang lên.

#### ② Chế độ chuông

Cài đặt xong khi kêu 3 tiếng “bíp” (kéo dài).

#### ③ Tắt tiếng

Cài đặt xong khi kêu 1 tiếng “bíp” (kéo dài).

- Không thể thay đổi giai điệu khi bắt đầu hâm. (Khi tắt tiếng, giai điệu bắt đầu hâm sẽ không vang lên.)
- Không thể thay đổi âm báo khi đang nấu (hấp, hầm), đang hâm, đang ở chế độ giữ ấm thường, đang ở chế độ giữ ấm qua đêm, đang nấu theo chế độ hẹn giờ.
- Nếu không làm được thì vui lòng làm lại từ bước 1.
- Chuông sẽ vang lên để thông báo lỗi dù ở cài đặt nào.

### 3 Nếu âm báo hoàn thành việc cài đặt âm báo muốn thay đổi kêu lên thì việc thay đổi đã hoàn thành.

- Khi thay đổi chế độ âm báo thì cài đặt của âm báo đã chọn được lưu lại ngay cả khi rút phích cắm điện - phích cắm thân nồi.



# Nấu cơm

## Cách nấu cơ bản

Vui lòng rửa nồi, phần nắp trong, phần lỗ thoát hơi nước, và xới cơm, giá đỡ và xới cơm, cốc định lượng, xừng hấp trước khi sử dụng lần đầu tiên. → Xem trang 71 ~ 73

### 1 Đong gạo bằng cốc định lượng đi kèm.

Khi đong gạo, dùng cốc định lượng đi kèm và đong đến miệng cốc.



(1 cốc = khoảng 6,1 oz./  
khoảng 180 mL)

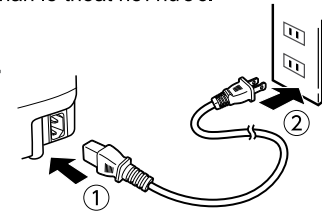
### 2 Vo gạo và gia giảm nước.

- Vo gạo → Tham khảo “Mẹo nấu cơm ngon” ở trang 58
- Đặt nồi trên bề mặt bằng phẳng, thêm nước vào gạo và điều chỉnh vạch chia mực nước của số lượng cốc gạo, menu muốn nấu → Xem trang 62
- Dàn đều mặt gạo
  - Không cần ngâm nước, có thể nấu ngay. Nếu ngâm thì cơm sẽ mềm hơn một chút khi nấu xong.
  - Vì vạch chia mực nước đã đạt tiêu chuẩn, nên bạn vui lòng điều chỉnh lượng nước theo ý muốn. (Gia giảm 1 ~ 2 mm theo vạch chia mực nước)

### 3 Đặt nồi vào thân nồi, lắp phần nắp trong, phần lỗ thoát hơi nước vào, rồi đóng nắp ngoài lại.

Lau sạch dị vật và nước ở mặt ngoài nồi, mặt trong thân nồi, phần nắp trong và phần lỗ thoát hơi nước.

- Cho nồi vào và chắc chắn nồi đã chạm đáy.
- Vui lòng đóng nắp ngoài từ từ và chính xác cho đến khi có tiếng “cách”.



### 4 Cắm phích cắm.

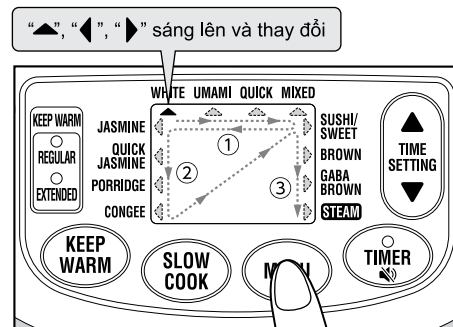
- Phải cắm sâu và chặt phích cắm thân nồi vào lỗ cắm phích cắm.
- Cắm phích cắm điện vào ổ cắm.

### 5 Ấn **MENU** để chọn menu.

- Menu nấu cơm khi xuất xưởng được cài đặt là “Gạo trắng”.

Mỗi lần ấn nút, các hiển thị “▲”, “◀”, “▶” trên màn hình hiển thị sẽ sáng lên và thay đổi theo thứ tự ①②③.

- Ấn và giữ nút thì menu sẽ chuyển liên tục. Dừng chuyển khi trở về menu “Gạo trắng”.
- Đối với các menu “Gạo trắng”, “Nấu kỹ”, “Gạo Jasmine”, “Gạo lứt”, “Gạo lứt hoạt chất GABA”: một khi bạn chọn và nấu cơm, menu sẽ được ghi nhớ cho đến khi bạn chọn lại và nấu cơm lần sau.



### 6 Ấn **START/REHEAT**.

Giai điệu (chuông) reo lên và chế độ nấu được bắt đầu.

Đèn Nấu/Hâm sáng lên, màn hình hiển thị sẽ hiển thị thời gian tiêu chuẩn (phút) cho đến khi nấu xong.

- Vui lòng kiểm tra đèn giữ ấm đã tắt hay chưa và ấn nút “Nấu/Hâm”. Khi đèn giữ ấm sáng lên nghĩa là chế độ “Hâm” bắt đầu. → Xem trang 66
- Trường hợp muốn biết thời gian hiện tại trong khi nấu cơm, vui lòng ấn ▲ hoặc ▼, màn hình hiển thị sẽ chuyển đổi.
- Trường hợp không làm món hấp, vui lòng không nấu cơm với xừng hấp để trong nồi.



- Thời gian tiêu chuẩn cho đến khi nấu xong có thể sẽ khác với thời gian nấu chín thực tế. Thời gian nấu chín thực tế sẽ thay đổi tùy theo nhiệt độ phòng, nhiệt độ nước, điện áp, lượng nước, v.v...
- Khi bắt đầu bốc hơi nước, nồi sẽ điều chỉnh thời gian tiêu chuẩn cho đến khi nấu xong. Khi điều chỉnh, có thể thời gian tiêu chuẩn sẽ tăng lên hoặc giảm xuống một chút.



**Menu** WHITE (Gạo trắng) UMAMI (Nấu kỹ) QUICK (Nấu nhanh gạo trắng) MIXED (Cơm trộn) JASMINE (Gạo Jasmine)  
 QUICK JASMINE (Nấu nhanh gạo Jasmine) PORRIDGE (Cháo) CONGEE (Cháo Trung Quốc)  
 SUSHI/SWEET (Cơm sushi/Xôi) BROWN (Gạo lứt) GABA BROWN (Gạo lứt hoạt chất GABA)

## 7

### Khi giai điệu (chuông) báo hiệu nấu xong vang lên, và nồi cơm điện đã chuyển qua chế độ giữ ấm, thì đánh tơi cơm ngay.

Khi cơm chín, nồi sẽ tự động ngắt sang chế độ Giữ ấm.

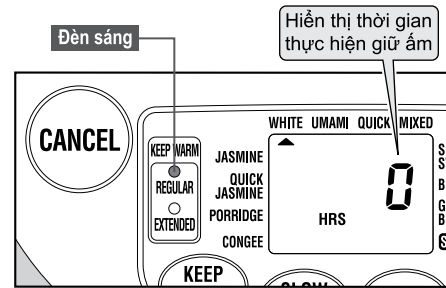
→ Tham khảo “Giữ ấm” ở trang 64

Đèn Giữ ấm sẽ sáng, Đèn Nấu/Hâm sẽ tắt.

Trên màn hình hiển thị sẽ hiển thị thời gian thực hiện giữ ấm theo đơn vị 1 tiếng (HRS).

**Khi nồi đã chuyển qua chế độ giữ ấm, thì đánh tơi cơm ngay. Đánh tơi cơm, làm thoát nước thừa sẽ giúp hạn chế cơm bị khô cứng, vón cục hoặc bị cháy.**

- Khi đánh tơi cơm, vui lòng chú ý cẩn thận để tránh bị bỏng.



**Khi đóng nắp ngoài, vui lòng không để nguyên và xới cơm bên trong. Vì có thể nắp ngoài sẽ khó mở.**

- Nồi có thể sẽ xoay khi đánh tơi cơm. Nếu giữ nồi bằng tay bắc nồi, v.v... (do nồi nóng ngay sau khi sử dụng) thì nồi sẽ không xoay, từ đó hạn chế vết trầy xước, v.v... ở đáy nồi (bên ngoài).
- Tùy vào trạng thái nấu cơm mà mặt dưới của cơm khi nấu xong có thể sẽ cháy nhẹ.
- Bề mặt cơm khi nấu xong có thể sẽ không bằng phẳng do sự đối lưu nhiệt trong quá trình nấu.

## 8

### Sau khi sử dụng, ấn **CANCEL** khi không còn cơm trong nồi, rút phích cắm điện - phích cắm thân nồi ra và vệ sinh.

- Vui lòng vệ sinh sau khi thân nồi đã nguội. → Xem trang 71 ~ 73
- Không được cắm phích cắm điện và phích cắm thân nồi khi tay đang ướt. (Có nguy cơ gây đoản mạch, giật điện)
- Thao tác lấy nồi ra không giúp thiết bị hủy chế độ Giữ ấm. Bạn phải ấn nút “Hủy”.

#### Vui lòng chú ý nước sôi trào ra ngoài.

Khi lượng nước được điều chỉnh theo vạch chia mực nước của “Cháo”, “Cháo Trung Quốc”, vui lòng không nấu theo các menu khác ngoài “Cháo”, “Cháo Trung Quốc”. Nếu nấu theo menu khác có thể làm trào nước sôi ra ngoài.

- Menu “Cháo”, “Cháo Trung Quốc” không được lưu lại, nên mỗi khi nấu cháo, cháo Trung Quốc, vui lòng chọn lại menu “Cháo”, “Cháo Trung Quốc”.

#### Vui lòng chú ý

Nếu cần nấu liên tục và muốn dừng chế độ giữ ấm để nấu nồi cơm mới ngay thì vui lòng để cho nồi nguội đi từ 30 phút trở lên. Nếu bạn nấu mà không chờ cho nồi nguội đi, thời gian nấu có thể lâu hơn. Thời gian tiêu chuẩn cho đến khi nấu xong có thể sẽ không hiển thị trong một khoảng thời gian hoặc (tối đa khoảng 60 phút).

#### Lời khuyên

Nếu muốn làm nguội nhanh thân nồi và nắp ngoài, vui lòng thử làm theo những cách sau.

- Cho nước lạnh vào nồi và làm nguội bên trong thân nồi
- Mở nắp ngoài, tháo phần nắp trong ra để làm nguội tấm tản nhiệt

#### Thông báo

- Có thể thay đổi âm báo (giai điệu - chuông - tắt tiếng) sang cách thông báo khác.  
→ Tham khảo “Các loại âm báo và cách thay đổi” ở trang 59

# Nấu nhiều loại cơm khác nhau

\*Lượng gạo được đồng bằng cốc định lượng đi kèm.

| Loại cơm muốn nấu             | Loại gạo sẽ sử dụng  | Menu chọn     | Vạch chia mực nước | Phân lượng nấu (số cốc) *                     | Đặc trưng - Lời khuyên   |
|-------------------------------|--|---------------|--------------------|---|--|
| <b>Gạo trắng</b>              | Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa                                | WHITE         | WHITE              | 1,0 L: 1 ~ 5,5<br>-----<br>1,8 L: 2 ~ 10      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nấu theo độ dẻo tiêu chuẩn (bình thường) của gạo này.</li> </ul>  |
| <b>Nấu kỹ</b>                 | Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa                                | UMAMI         | WHITE              | 1,0 L: 1 ~ 5,5<br>-----<br>1,8 L: 2 ~ 10      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Đây là menu cần nhiều thời gian nấu kỹ để chất lọc được vị ngon của hạt gạo.</li> </ul>   |
| <b>Nấu nhanh gạo trắng</b>    | Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa                                | QUICK         | WHITE              | 1,0 L: 1 ~ 5,5<br>-----<br>1,8 L: 2 ~ 10      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Chọn khi muốn gạo trắng nấu nhanh chín. Cơm nấu xong sẽ hơi cứng một chút.</li> </ul>   |
| <b>Cơm trộn</b>               | Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa                                | MIXED         | WHITE              | 1,0 L: 1 ~ 4<br>-----<br>1,8 L: 2 ~ 6         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gia vị phải được pha loãng với nước dùng hoặc nước, v.v... rồi mới thêm vào gạo, sau khi gia giảm nước, trộn đều gạo từ đáy nồi. Nếu không pha loãng hoặc không trộn đều, cơm có thể bị cháy khét, nấu không ngon.</li> <li>Lượng nguyên liệu bằng khoảng 30 ~ 50% lượng gạo (trọng lượng) là vừa.</li> <li>Nguyên liệu được cắt nhỏ, xếp lên trên gạo và được nấu chín mà không cần trộn lẫn với gạo.</li> </ul> |
| <b>Gạo Jasmine</b>            | Gạo Jasmine  | JASMINE       | JASMINE            | 1,0 L: 1 ~ 5,5<br>-----<br>1,8 L: 2 ~ 10      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cơm chín có thể sẽ cứng một chút tùy theo thương hiệu gạo.</li> </ul>   |
| <b>Nấu nhanh gạo Jasmine</b>  | Gạo Jasmine  | QUICK JASMINE | JASMINE            | 1,0 L: 1 ~ 5,5<br>-----<br>1,8 L: 2 ~ 10      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Chọn khi muốn Gạo Jasmine nấu nhanh chín. Cơm nấu xong sẽ hơi cứng một chút.</li> </ul>   |
| <b>Cháo</b>                   | Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa                                | PORRIDGE      | PORRIDGE           | 1,0 L: 0,5 ~ 1,5<br>-----<br>1,8 L: 0,5 ~ 2,5 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lượng nguyên liệu bằng khoảng 30 ~ 50% lượng gạo (trọng lượng) là vừa.</li> <li>Nguyên liệu được cắt nhỏ, xếp lên trên gạo và được nấu chín mà không cần trộn lẫn với gạo.</li> <li>Đối với các nguyên liệu khó chín, vui lòng cắt nhỏ hơn một chút.</li> <li>Đối với các loại rau xanh, cần phải chần sơ trước, v.v..., và chỉ thêm vào khi cơm đã được nấu chín.</li> <li>Không nấu được gạo lứt.</li> </ul>    |
| <b>Cháo Trung Quốc</b>        | Gạo Jasmine  | CONGEE        | CONGEE             | 1,0 L: 0,5 ~ 1<br>-----<br>1,8 L: 0,5 ~ 1,5   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lượng nguyên liệu bằng khoảng 30 ~ 50% lượng gạo (trọng lượng) là vừa.</li> <li>Nguyên liệu được cắt nhỏ, xếp lên trên gạo và được nấu chín mà không cần trộn lẫn với gạo.</li> <li>Đối với các nguyên liệu khó chín, vui lòng cắt nhỏ hơn một chút.</li> <li>Đối với các loại rau xanh, cần phải chần sơ trước, v.v..., và chỉ thêm vào khi cơm đã được nấu chín.</li> <li>Không nấu được gạo lứt.</li> </ul>    |
| <b>Cơm sushi</b>              | Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa                                | SUSHI/SWEET   | SUSHI              | 1,0 L: 1 ~ 5,5<br>-----<br>1,8 L: 2 ~ 10      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cơm nấu xong sẽ cứng hơn so với cơm nấu ở menu "Gạo trắng".</li> </ul>  |
| <b>Xôi</b>                    | Chỉ nấu gạo nếp hoặc gạo nếp + gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa | SUSHI/SWEET   | SWEET              | 1,0 L: 1 ~ 4<br>-----<br>1,8 L: 2 ~ 6         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vò gạo, cho vào rổ để ráo nước khoảng 30 phút.</li> <li>Xếp nguyên liệu lên mặt gạo sau khi đã gia giảm nước.</li> <li>Gia vị phải được pha loãng với nước dùng hoặc nước, v.v... rồi mới thêm vào gạo, sau khi gia giảm nước, trộn đều gạo từ đáy nồi.</li> </ul>  |
| <b>Gạo lứt</b>                | Gạo lứt hạt ngắn, hạt vừa                                  | BROWN         | BROWN              | 1,0 L: 1 ~ 4<br>-----<br>1,8 L: 2 ~ 8         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Chọn khi nấu gạo lứt.</li> <li>Chúng tôi không khuyến khích vì nếu trộn với gạo trắng và nấu thì có thể nước sôi sẽ trào ra ngoài, hoặc nấu không ngon.</li> </ul>  |
| <b>Gạo lứt hoạt chất GABA</b> | Gạo lứt hạt ngắn, hạt vừa                                  | GABA BROWN    | BROWN              | 1,0 L: 1 ~ 4<br>-----<br>1,8 L: 2 ~ 8         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Là menu kích hoạt gạo lứt và nâng cao giá trị dinh dưỡng. → <b>Xem trang 63</b></li> </ul>  |

# Nấu nhiều loại cơm khác nhau (tiếp theo)

## Thời gian tiêu chuẩn cho đến khi nấu xong

| Menu                   | Dung tích nồi 1,0 L        | Dung tích nồi 1,8 L        |
|------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Gạo trắng              | Khoảng 48 phút ~ 59 phút   | Khoảng 48 phút ~ 58 phút   |
| Nấu kỹ                 | Khoảng 66 phút ~ 72 phút   | Khoảng 66 phút ~ 77 phút   |
| Nấu nhanh gạo trắng    | Khoảng 27 phút ~ 44 phút   | Khoảng 29 phút ~ 49 phút   |
| Cơm trộn               | Khoảng 57 phút ~ 67 phút   | Khoảng 57 phút ~ 66 phút   |
| Gạo Jasmine            | Khoảng 44 phút ~ 57 phút   | Khoảng 40 phút ~ 53 phút   |
| Nấu nhanh gạo Jasmine  | Khoảng 25 phút ~ 40 phút   | Khoảng 28 phút ~ 45 phút   |
| Cháo                   | Khoảng 62 phút ~ 74 phút   | Khoảng 59 phút ~ 77 phút   |
| Cháo Trung Quốc        | Khoảng 87 phút ~ 93 phút   | Khoảng 86 phút ~ 101 phút  |
| Cơm sushi              | Khoảng 46 phút ~ 52 phút   | Khoảng 42 phút ~ 61 phút   |
| Xôi                    | Khoảng 42 phút ~ 49 phút   | Khoảng 40 phút ~ 50 phút   |
| Gạo lứt                | Khoảng 84 phút ~ 104 phút  | Khoảng 82 phút ~ 104 phút  |
| Gạo lứt hoạt chất GABA | Khoảng 192 phút ~ 213 phút | Khoảng 193 phút ~ 220 phút |

- Trường hợp điện áp 120 V, nhiệt độ phòng 68°F (20°C), nhiệt độ nước 64,4°F (18°C).
- Thời gian được tính từ lúc bắt đầu nấu đến lúc chuyển sang giữ ấm. Ngoài ra, thời gian nấu sẽ thay đổi tùy theo điện áp, nhiệt độ phòng, thời tiết, lượng nước, v.v...

## Nội dung về gạo lứt hoạt chất GABA

- Sản phẩm này có hai thiết lập cho việc nấu cơm gạo lứt. Ngoài ra, có thể chọn menu “Gạo lứt hoạt chất GABA” là cách nấu kích hoạt gạo lứt và nâng cao giá trị dinh dưỡng.

### Menu “Gạo lứt hoạt chất GABA”

Khi chọn menu “Gạo lứt hoạt chất GABA” để nấu gạo lứt, đầu tiên, hãy bắt đầu công đoạn kích hoạt gạo lứt, sau đó, chuyển qua công đoạn tự động nấu gạo lứt thông thường. Trong công đoạn kích hoạt gạo lứt, do duy trì nhiệt độ trong nồi ở mức khoảng 104°F (khoảng 40°C) trong khoảng 2 tiếng nên sẽ mất nhiều thời gian cho đến khi nấu chín cơm. → **Tham khảo “Thời gian tiêu chuẩn cho đến khi nấu xong”**

Quá trình kích hoạt gạo lứt làm gia tăng khoảng 1,5 lần lượng chất dinh dưỡng \*GABA (gamma aminobutyric acid) so với gạo lứt ban đầu. Ngoài ra, quá trình này sẽ giúp cơm mềm hơn, dễ ăn hơn so với cơm gạo lứt thông thường.

#### \*GABA:

GABA (gamma aminobutyric acid) là một loại amino acid, có hiệu quả trong việc giảm huyết áp và an thần.

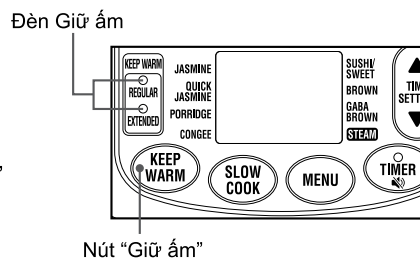
# Giữ ấm

## Giữ ấm thường / Giữ ấm qua đêm

Khi Đèn Giữ ấm sáng, nếu ấn Nút “Giữ ấm”, có thể chọn “Giữ ấm thường” hoặc “Giữ ấm qua đêm”.

● Đối với những trường hợp sau đây, dù ấn nút “Giữ ấm” thì nồi cũng sẽ không nhận “Giữ ấm qua đêm”. Chuông sẽ reo và nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ “Giữ ấm thường”.

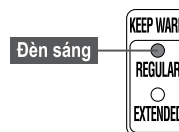
- Trường hợp đã nấu bằng menu “Cơm trộn”, “Cháo”, “Cháo Trung Quốc”, “Gạo lứt”, “Gạo lứt hoạt chất GABA”
- Trường hợp nồi đã ở chế độ “Giữ ấm thường” vượt quá 12 tiếng
- Trường hợp nồi đã ở chế độ “Giữ ấm qua đêm” vượt quá 4 tiếng
- Trường hợp nhiệt độ nồi hạ thấp do tắt chế độ giữ ấm hoặc do cúp điện, v.v...



### Giữ ấm thường

Giữ ấm cơm ở nhiệt độ hơi cao một chút sẽ giúp hạn chế việc cơm có mùi.

Khi cơm chín, nồi sẽ tự động ngắt sang chế độ “Giữ ấm thường”, Đèn Giữ ấm thường sẽ phát sáng.



### Giữ ấm qua đêm

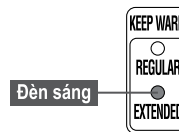
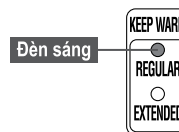
Giữ ấm cơm trong thời gian dài ở nhiệt độ hơi thấp một chút sẽ giúp hạn chế việc cơm bị khô, đổi màu, v.v...

Sử dụng khi đang ở chế độ “Giữ ấm thường”.


**1** Kiểm tra Đèn Giữ ấm thường có sáng đèn hay không.

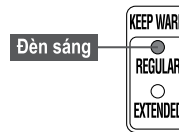
**2** Ấn . Đèn Giữ ấm qua đêm sẽ sáng.

- Khi ở chế độ “Giữ ấm qua đêm” quá 8 tiếng thì nồi sẽ tự động trở về chế độ “Giữ ấm thường”.



Khi từ chế độ “Giữ ấm qua đêm” trở về chế độ “Giữ ấm thường”...

Ấn . Trở về chế độ “Giữ ấm thường”, Đèn Giữ ấm thường sẽ sáng.



### Về thời gian giữ ấm

- Phải đảm bảo giữ ấm theo thời gian được ghi trong bảng bên dưới.
- Không thể chọn “Giữ ấm qua đêm” ở menu “—”. Nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ “Giữ ấm thường”.
- Khi cơm chín, tất cả menu sẽ chuyển sang chế độ giữ ấm nhưng vui lòng không chọn giữ ấm ở menu “X”. Đây sẽ là nguyên nhân gây ra mùi ôi khó chịu.

| Menu           | Gạo trắng - Nấu kỹ - Nấu nhanh gạo trắng - Gạo Jasmine - Nấu nhanh gạo Jasmine - Cơm sushi | Cơm trộn - Cháo* <sup>1</sup> - Cháo Trung Quốc* <sup>1</sup> - Xôi* <sup>2</sup> | Gạo lứt - Gạo lứt hoạt chất GABA |
|----------------|--|---|----------------------------------|
| Giữ ấm thường  | Lên đến 12 giờ   | X   | Lên đến 12 giờ                   |
| Giữ ấm qua đêm |  | —   | —                                |

● Khi vượt quá 12 tiếng, màn hình sẽ thông báo bằng cách nhấp nháy các con số. Vui lòng thường thức ngay khi còn nóng.



● Menu “X” sẽ thông báo bằng cách nhấp nháy từ 0 giờ. Vui lòng không giữ ấm.



\*1 “Cháo” và “Cháo Trung Quốc” sẽ trở thành dạng sệt theo thời gian, vì vậy vui lòng tắt chế độ Giữ ấm khi nấu xong và thường thức càng sớm càng tốt.

\*2 Vì “Xôi” được nấu bằng cách chọn menu “Cơm sushi/Xôi” (tham khảo **trang 62**), đèn sẽ không nhấp nháy ở 0 giờ, vui lòng không giữ ấm.

# Giữ ấm (tiếp theo)

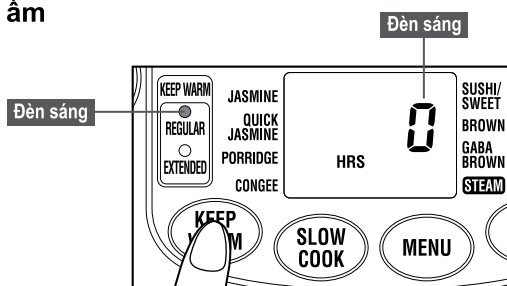
## Cách giữ ấm lại

### ■ Giữ ấm lại lần nữa sau khi đã tắt chế độ giữ ấm

Ấn .

Đèn Giữ ấm sẽ sáng lên, thời gian giữ ấm đã trôi qua trên màn hình hiển thị quay về "0 HRS".





- Không giữ ấm lại khi cơm và nồi cơm đã nguội. Nếu giữ ấm lại khi cơm và nồi cơm đã nguội, đèn sẽ nhấp nháy "0 (HRS)".



### Trường hợp lo ngại về mùi

- Nồi có thể sẽ có mùi khó chịu và dễ sinh sôi vi khuẩn nếu vệ sinh không kỹ càng, do khí hậu hoặc nhiệt độ phòng của môi trường sử dụng, do đóng mở nắp ngoài, loại gạo, cách vo gạo v.v... Trường hợp lo ngại về mùi, thì sau khi vệ sinh "Bên trong" theo hướng dẫn ở **trang 72**, sử dụng chế độ "Giữ ấm thường" sẽ có hiệu quả. Ngoài ra, hiệu quả đạt được sẽ cao hơn nếu tăng nhiệt độ Giữ ấm theo tham khảo "Trong trường hợp này" ở **trang 77**.

### Thông báo

- Nếu ấn  hoặc  khi muốn biết thời gian hiện tại trong khi Giữ ấm, màn hình hiển thị sẽ chuyển đổi. Ấn  hoặc  lại lần nữa sẽ trở lại thời gian thực hiện giữ ấm.

Nếu không quay trở lại màn hình hiển thị thời gian thực hiện giữ ấm, thì lần nấu tiếp theo màn hình cũng sẽ không hiển thị thời gian thực hiện giữ ấm. Ngoài ra, nếu thời gian thực hiện giữ ấm nhấp nháy thì không thể chuyển đổi màn hình hiển thị.

- Vui lòng không giữ ấm đối với menu Hầm. (Nếu món hầm đã nguội, vui lòng làm nóng bằng nồi khác.)
- Không thể giữ ấm cho "Hấp".

### Vui lòng chú ý

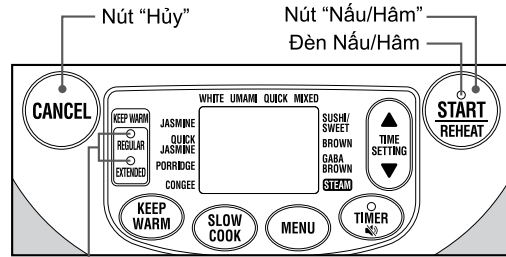
- Nếu bảo quản cơm trong nồi, vui lòng dùng chức năng Giữ ấm.

# Hâm

## Hâm nóng

### Sử dụng khi đang ở chế độ Giữ ấm (Giữ ấm thường, Giữ ấm qua đêm).

- Hâm cơm khi đang ở chế độ giữ ấm, cơm có thể ấm nóng hơn. Đặc biệt, do nhiệt độ sẽ hạ thấp một chút khi đang ở chế độ Giữ ấm qua đêm nên khi sử dụng chế độ Hâm thì nhiệt độ cơm sẽ vừa vặn để sẵn sàng dùng bữa.
- Vui lòng không dùng chức năng hâm nóng đối với menu Hâm. (Nếu món hâm đã nguội, vui lòng làm nóng bằng nồi khác.)
- Chỉ có thể Hâm trong khi Đèn Giữ ấm sáng.

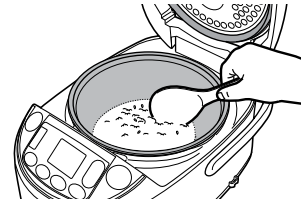


Đèn Giữ ấm

### 1

#### Đánh tơi và dàn đều phần cơm đang được giữ ấm.

- Vui lòng đánh tơi vì cơm có thể bị cứng hoặc cháy khét.
- Nếu hâm một lượng ít cơm, hãy rưới 1 muỗng canh nước cho một lượng cơm bằng khoảng một bát (khoảng 5,5 oz./ khoảng 160g) và đánh tơi kỹ, sau đó vun cơm vào giữa nồi và phần cơm bị khô sẽ được làm mềm.
- Khi đánh tơi cơm, vui lòng chú ý cẩn thận để tránh bị bỏng.
- Nồi có thể sẽ xoay khi đánh tơi cơm. Nếu giữ nồi bằng gắng tay bắc nồi, v.v... thì nồi sẽ không xoay, từ đó hạn chế vết trầy xước, v.v... ở đáy nồi (bên ngoài).



### 2

Kiểm tra đèn giữ ấm có đang sáng hay không, sau đó



Đèn sáng



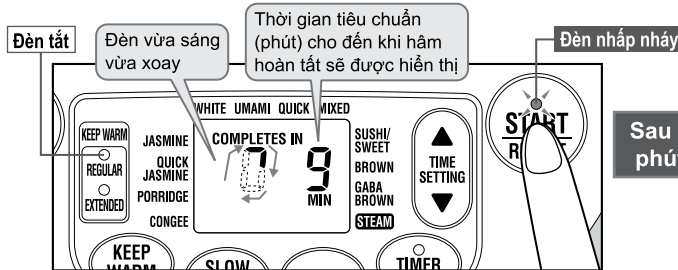
Nếu ấn nút "Nấu/Hâm" khi Đèn Giữ ấm không sáng, chế độ nấu sẽ được bắt đầu.

Giai điệu sẽ reo lên và cơm bắt đầu được hâm.

Đèn giữ ấm tắt, đèn nấu/hâm nhấp nháy, màn hình hiển thị như trong hình.

Thời gian hâm tiêu chuẩn

Khoảng 7 phút ~ 9 phút



Sau khoảng 7 phút ~ 9 phút

Giai điệu (chuông) reo lên, hâm hoàn tất

Đèn Giữ ấm sẽ sáng, Đèn Nấu/Hâm sẽ tắt.

### 3

#### Đánh tơi cơm.

- Đánh tơi kỹ và dàn đều toàn bộ cơm ra vì cơm dưới đáy nồi có thể sẽ hơi cứng lại.
- Khi đánh tơi cơm, vui lòng chú ý cẩn thận để tránh bị bỏng.
- Nồi có thể sẽ xoay khi đánh tơi cơm. Nếu giữ nồi bằng gắng tay bắc nồi, v.v... (do nồi nóng ngay sau khi sử dụng) thì nồi sẽ không xoay, từ đó hạn chế vết trầy xước, v.v... ở đáy nồi (bên ngoài).

#### Khi muốn ngưng chế độ Hâm và trở lại chế độ Giữ ấm...

Ấn

Đèn Nấu/Hâm sẽ tắt, Đèn Giữ ấm thường sẽ sáng.

#### Khi muốn hủy chế độ Hâm - Giữ ấm...

Ấn

Đèn Nấu/Hâm sẽ tắt, và màn hình sẽ trở lại hiển thị thời gian hiện tại.

#### Vui lòng không dùng chức năng hâm nóng trong các trường hợp sau.

- Khi không phải là gạo trắng (nguyên nhân làm cháy khét và đổi màu)
- Lập đi lập lại chức năng hâm (nguyên nhân làm cơm bị khô hoặc cháy khét)
- Khi lượng cơm cao từ vạch chia mực nước 3 trở lên của gạo trắng đối với nồi dung tích 1,0 L, cao từ vạch chia mực nước 6 trở lên của gạo trắng đối với nồi dung tích 1,8 L (sẽ không thể hâm được hết)
- Khi cơm nguội, hoặc nhiệt độ nồi thấp (Nguyên nhân làm cơm cháy khét và có mùi, hoặc là nguyên nhân làm cơm cứng)



# Nấu cơm có hẹn giờ

## Nấu hẹn giờ

- Tự động nấu chín cơm theo thời gian đã hẹn. Ghi nhớ 2 thời điểm hẹn giờ “Hẹn giờ 1” và “Hẹn giờ 2”.
- Khi xuất xưởng, sản phẩm được cài sẵn “Hẹn giờ 1” là 6:00, “Hẹn giờ 2” là 18:00.

● Vui lòng chỉnh thời gian hiện tại trước khi hẹn giờ nấu. Nếu thời gian bị lệch thì cơm sẽ không nấu chín theo giờ đã hẹn. → Xem trang 59

- Nếu hẹn giờ ngắn hơn thời gian nấu hẹn giờ thì chuông sẽ reo lên và cơm sẽ bắt đầu được nấu ngay lập tức, thời gian tiêu chuẩn cho đến khi cơm chín sẽ được hiển thị.
- Để chuẩn bị trước khi nấu cơm, vui lòng xem các bước 1 ~ 4 của “Cách nấu cơ bản” ở trang 60.

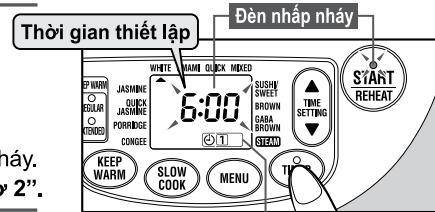
### 1 Ấn để chọn menu.

- Chức năng nấu hẹn giờ không áp dụng cho menu “Nấu nhanh gạo trắng”, “Cơm trộn”, “Nấu nhanh gạo Jasmine”, “Hấp”, “Hầm”.
- Vui lòng không nấu hẹn giờ đối với “Xôi”.


Ví dụ Nếu thiết lập “7:30” ở Hẹn giờ 1 (Nấu ở menu “Gạo trắng”)

### 2 Ấn , chọn “Hẹn giờ 1” (hoặc “Hẹn giờ 2”).

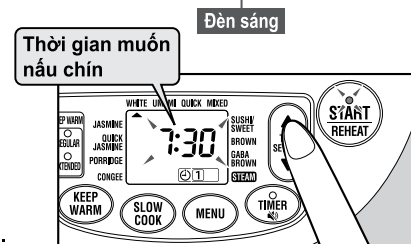
- Thời gian được thiết lập ở “Hẹn giờ 1” và Đèn Nấu/Hâm sẽ nhấp nháy.
- Khi ấn lần nữa, sẽ hiển thị thời gian được thiết lập ở “Hẹn giờ 2”.



### 3 Ấn vào hoặc để điều chỉnh thời gian muốn nấu chín.

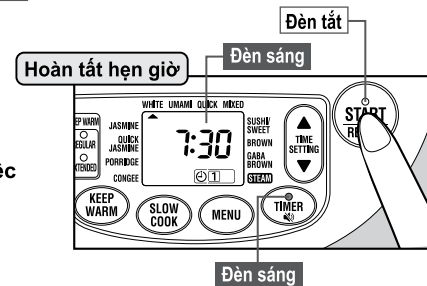
 : tiến tới 10 phút     : lùi lại 10 phút

- Ấn và giữ để chuyển tiếp nhanh 10 phút.
- Nếu hẹn cùng giờ như lần nấu trước thì không cần phải điều chỉnh thời gian.



### 4 Ấn . Khi giai điệu (chuông) reo lên nghĩa là đã hoàn tất hẹn giờ.

- Đèn Nấu/Hâm sẽ tắt, thời gian muốn nấu chín và Đèn Hẹn giờ sẽ sáng lên.
- Nếu không ấn nút “Nấu/Hâm”, thì vẫn chưa hoàn thành được việc hẹn giờ.
- Cơm sẽ được nấu chín theo thời gian đã hẹn.  
→ Tham khảo “Cách nấu cơ bản Bước 7” ở trang 61
- Khi hủy nấu hẹn giờ trong chế độ Hẹn giờ, vui lòng ấn nút “Hủy”.



#### Thời gian nấu hẹn giờ



- Vui lòng không hẹn giờ từ 13 tiếng trở lên. Vui lòng không hẹn giờ từ 8 tiếng trở lên khi nhiệt độ nước cao, chẳng hạn như vào mùa hè, v.v... (Để ngăn gạo không bị hư hỏng do ngâm nước quá lâu)

|             | Dung tích nồi 1,0 L | Dung tích nồi 1,8 L |                        | Dung tích nồi 1,0 L | Dung tích nồi 1,8 L |
|-------------|---------------------|---------------------|------------------------|---------------------|---------------------|
| Gạo trắng   | 1 tiếng 10 phút ~   | 1 tiếng 10 phút ~   | Cháo Trung Quốc        | 1 tiếng 45 phút ~   | 1 tiếng 55 phút ~   |
| Nấu kỹ      | 1 tiếng 25 phút ~   | 1 tiếng 30 phút ~   | Cơm sushi              | 1 tiếng 5 phút ~    | 1 tiếng 15 phút ~   |
| Gạo Jasmine | 1 tiếng 10 phút ~   | 1 tiếng 5 phút ~    | Gạo lứt                | 1 tiếng 55 phút ~   | 1 tiếng 55 phút ~   |
| Cháo        | 1 tiếng 25 phút ~   | 1 tiếng 30 phút ~   | Gạo lứt hoạt chất GABA | 3 tiếng 45 phút ~   | 3 tiếng 50 phút ~   |

#### Vui lòng chú ý

- Không dùng chức năng nấu hẹn giờ nếu thêm nguyên liệu hoặc gia vị vào. Có thể nguyên liệu sẽ bị hư, gia vị lắng xuống đáy, nấu sẽ không ngon.

#### Thông báo

- Khi nấu hẹn giờ, thời gian tiêu chuẩn cho đến lúc nấu xong sẽ không được hiển thị.
- Có trường hợp không thể nấu chín cơm theo thời gian đã hẹn do nhiệt độ phòng hoặc nhiệt độ nước thấp, hoặc do điện áp, lượng nước, v.v...
- Khi nấu cơm có hẹn giờ, gạo sẽ hút dư nước nên cơm có thể bị nhão hoặc cám gạo đọng lại ở đáy nồi sẽ bị cháy xém.
- Nếu ấn  hoặc  khi muốn biết thời gian hiện tại trong khi ở chế độ Hẹn giờ, màn hình hiển thị sẽ chuyển đổi chỉ khi đang ấn.

# Cách nấu món hầm

● Vui lòng tham khảo “RECIPES” ở **trang 23** trong tập sách đính kèm để biết về lượng và cách nấu món hầm.

## Lưu ý

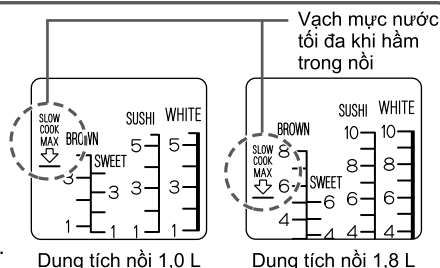
|  |   |
|--|---|
| <b>Khi nấu món hầm</b>                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Vui lòng khuấy kỹ để gia vị không lắng ở đáy nồi, sau đó mới nấu.</li> <li>● Vui lòng không cho nước nóng vào từ đầu mà nấu.</li> <li>● Các sản phẩm bột nhào như chả cá chikuwa, chả cá kamaboko, v.v... sẽ phồng lên khi được làm nóng. Vui lòng không sử dụng làm nguyên liệu.</li> </ul> |
| <b>Để lớp phủ flo chống dính của nồi không bị trầy</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Vui lòng không nấu với thịt có xương hoặc nguyên liệu cứng, v.v...</li> <li>● Vui lòng không sử dụng nồi làm đồ đựng bảo quản.</li> <li>● Vui lòng không làm nóng nồi bằng bếp gas hoặc lò vi sóng.</li> <li>● Vui lòng không khuấy trộn bằng vá inox.</li> </ul>                            |

## 1 Chuẩn bị nguyên liệu.

● Vui lòng nấu theo lượng trong “RECIPES”.

## 2 Cho nguyên liệu vào nồi.

- Nếu nấu với công thức nấu ăn và số lượng không được ghi trong “RECIPES”, thì có thể sẽ làm trào nước sôi hoặc món ăn đột nhiên sôi lên và bắn tung tóe, gây thương tích, phỏng.
- Vui lòng không nấu món hầm với lượng vượt qua mực nước tối đa.



## 3 Đặt nồi vào thân nồi, lắp phần nắp trong và phần lỗ thoát hơi nước vào, đóng nắp ngoài lại và cắm phích cắm.

Lau sạch dị vật và nước ở mặt ngoài nồi và mặt trong thân nồi, rồi đặt nồi vào thân nồi.

- ① Phải cắm sâu và chặt phích cắm thân nồi vào lỗ cắm phích cắm.
- ② Cắm phích cắm điện vào ổ cắm.

## 4 Ấn **SLOW COOK** để thiết lập thời gian nấu bằng **▲** hoặc **▼**.

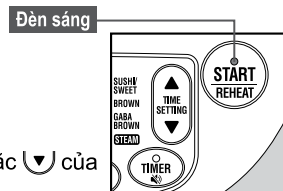
- **SLOW COOK** và thời gian nấu sẽ được hiển thị trên màn hình hiển thị. Thời gian này là thời gian hiển thị mặc định của menu Hầm, và bạn có thể thay đổi thời gian nấu từ 1 phút đến 4 tiếng bằng cách ấn **▲** hoặc **▼** của Nút “Điều chỉnh thời gian”. Về thời gian nấu, vui lòng tham khảo “RECIPES”.

| Thời gian hiển thị mặc định | Khung thời gian có thể thiết lập |
|-----------------------------|----------------------------------|
| 1 tiếng                     | 1 phút ~ 4 tiếng                 |

## 5 Ấn **START REHEAT**.

Đèn Nấu/Hâm sáng lên, giai điệu (chuông) báo bắt đầu nấu sẽ vang lên. Hiển thị thời gian còn lại cho đến khi nấu xong.

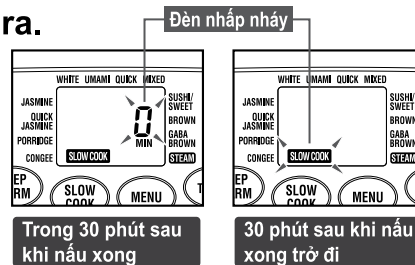
- Trường hợp muốn biết thời gian hiện tại trong khi nấu, vui lòng ấn **▲** hoặc **▼** của Nút “Điều chỉnh thời gian”.



## 6 Khi giai điệu (chuông) báo hiệu nấu xong vang lên thì nấu hoàn tất.

Ấn **CANCEL** và mở nắp ngoài để lấy thức ăn ra.

- Vui lòng lấy thức ăn ra ngay sau khi nấu xong. Nếu không lấy ra ngay, thức ăn có thể dính vào bề mặt nồi.
- Phải ấn nút “Hủy” sau khi nấu xong. Nếu không ấn nút “Hủy”, thì cứ 30 phút chuông sẽ vang lên để nhắc về việc quên lấy thức ăn ra.
- Nếu thức ăn đã nấu chưa đủ chín, vui lòng lặp lại quy trình từ bước **4** và thêm thời gian nấu.
- Nếu lo ngại về mùi sau khi nấu, vui lòng tham khảo phần “Vệ sinh trong trường hợp có mùi hôi” và làm vệ sinh. → **Xem trang 71**
- Khi nấu xong thì mặt trong thân nồi sẽ nóng nên cần phải hết sức cẩn thận khi lấy thức ăn ra.
- Vui lòng không giữ ấm đối với menu Hầm.



# Cách sử dụng chức năng hấp

**1 Cho nước vào nồi.** Dung tích nồi 1,0 L: 18 oz./540 mL (Cốc định lượng: 3 cốc)  
Dung tích nồi 1,8 L: 24 oz./720 mL (Cốc định lượng: 4 cốc)

**2 Đặt nồi vào thân nồi, và đặt xừng hấp vào giữa.**  
Lau sạch dị vật và nước ở mặt ngoài nồi, mặt trong thân nồi, phần nắp trong và phần lỗ thoát hơi nước.  
● Vui lòng đặt xừng hấp vào thẳng. Đặt nghiêng thì hơi nước sẽ rỉ ra.

**3 Cho thức ăn vào xừng hấp ở bước 2, lắp phần nắp trong và phần lỗ thoát hơi nước vào, đóng nắp ngoài lại và cắm phích cắm.**



① Phải cắm sâu và chặt phích cắm thân nồi vào lỗ cắm phích cắm.

② Cắm phích cắm điện vào ổ cắm.

● Vui lòng cho thức ăn vào và dàn đều. Nếu cho lệch về một bên thì xừng hấp có thể bị nghiêng.

**4 Ấn  rồi chọn “Hấp”.**

● Ấn nút “Menu” rồi chọn “Hấp”, thời gian hấp sẽ được hiển thị trên màn hình hiển thị.

Thời gian này là thời gian hiển thị mặc định của menu “Hấp”, và bạn có thể thay đổi thời gian nấu bằng cách ấn  hoặc  của Nút “Điều chỉnh thời gian”.

→ Tham khảo “Tiêu chuẩn về thời gian hấp” ở trang 70



| Dung tích           | Thời gian hiển thị mặc định | Khung thời gian có thể thiết lập |
|---------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| Dung tích nồi 1,0 L | 40 phút                     | 1 phút ~ 1 tiếng                 |
| Dung tích nồi 1,8 L |                             |                                  |

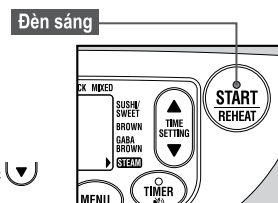
\*Thời gian hấp bao gồm thời gian cho đến khi sôi.

**5 Ấn .**


Đèn Nấu/Hâm sáng lên, giai điệu (chuông) báo bắt đầu nấu sẽ vang lên.

Hiển thị thời gian còn lại cho đến khi hấp xong.

● Trường hợp muốn biết thời gian hiện tại trong khi nấu, vui lòng ấn  hoặc  của Nút “Điều chỉnh thời gian”.



**6 Khi giai điệu (chuông) báo hiệu nấu xong vang lên thì nấu hoàn tất.**

Ấn  và mở nắp ngoài để lấy thức ăn ra khỏi xừng hấp.

● Nồi sẽ không vào chế độ Giữ ấm, do đó vui lòng lấy thức ăn ra ngay sau khi nấu xong. Nếu không lấy ra ngay, thức ăn sẽ bị ướt và chảy nước.

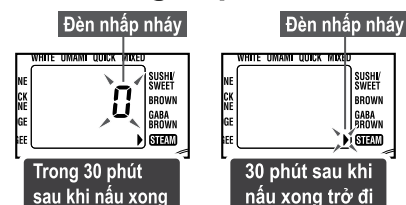
● Khi nấu xong thì mặt trong thân nồi và hơi nước sẽ nóng nên cần phải hết sức cẩn thận khi lấy thức ăn và xừng hấp ra.

● Phải ấn nút “Hủy” sau khi nấu xong. Nếu không ấn nút “Hủy”, thì cứ 30 phút chuông sẽ vang lên để nhắc về việc quên lấy thức ăn ra.

● Nếu hấp chưa đủ, vui lòng lặp lại quy trình từ bước 4 và thêm thời gian nấu.

● Nếu lo ngại về mùi sau khi nấu, vui lòng tham khảo phần “Vệ sinh trong trường hợp có mùi hôi” và làm vệ sinh. → Xem trang 71

● Tùy thuộc vào nguyên liệu (cà rốt, các loại rau xanh, v.v...) mà xừng hấp có thể bị dính màu của nguyên liệu đó, nhưng điều này không gây ảnh hưởng khi sử dụng. Ngay cả khi đã vệ sinh thì cũng không thể làm sạch hoàn toàn màu sắc dính trên xừng hấp, nhưng nếu xừng hấp khô lại thì sẽ khó làm sạch hơn, do đó vui lòng vệ sinh trước khi xừng hấp khô lại.



Điểm cần lưu ý

● Trường hợp vớt bột từ thịt gà, cá, v.v..., hãy vớt sau khi hấp.

● Khi muốn chế biến cho rau xanh, v.v... có màu xanh đẹp, sau khi hấp hãy cho vào nước lạnh, rồi để ráo nước.

Tiếp tục sang trang tiếp theo →

# Cách sử dụng chức năng hấp (tiếp theo)

## Tiêu chuẩn về thời gian hấp

Vui lòng không để chiều cao khi đã cho nguyên liệu vào vượt quá 1-1/2 inch/3,5 cm. Có thể va vào phần nắp trong và gây sự cố.

| Nguyên liệu   | Lượng                             | Tiêu chuẩn về thời gian hấp | Điểm cần lưu ý về cách cắt và khi hấp   |
|---|-----------------------------------|-----------------------------|---|
| Cà rốt  | Khoảng 7 oz./200 g (1 củ)         | 20 phút                     | Cắt thành các miếng vừa ăn  |
| Bông cải xanh                                       | Khoảng 7 oz./200 g (1/2 bông cải) | 15 phút                     | Cắt thành các miếng vừa ăn  |
| Cải bó xôi  | Khoảng 3-1/2 oz./100 g            | 15 phút                     | Cắt thành các miếng vừa ăn  |
| Bí đỏ   | Khoảng 9 oz./250 g (1/4 trái)     | 20 phút                     | Cắt thành các miếng vừa ăn  |
| Khoai tây   | Khoảng 16 oz./450 g (3 củ)        | 40 phút                     | Cắt thành các miếng vừa ăn  |
| Khoai lang  | Khoảng 10-1/2 oz./300 g (1 củ)    | 35 phút                     | Cắt thành các miếng vừa ăn  |
| Bắp   | Khoảng 7 oz./200 g (1 củ)         | 30 phút                     | Cắt thành các miếng vừa ăn  |
| Thịt gà   | Khoảng 10-1/2 oz./300 g (1 miếng) | 30 phút                     | Khía mặt dưới của miếng thịt (mặt chạm vào xừng hấp)  |
| Cá (cá thịt trắng, cá hồi, v.v...)                  | Khoảng 5 oz./150 g (phi lê)       | 25 phút                     | Cắt thành miếng dày từ 1 inch/2 cm trở xuống ● Vui lòng bọc trong giấy bạc và hấp.              |
| Tôm   | Khoảng 5 oz./150 g (15 con)       | 20 phút                     | Để nguyên vỏ  |
| Sò điệp   | Khoảng 5 oz./150 g                | 20 phút                     | Tách bỏ vỏ ● Nếu dính vào xừng hấp, hãy trải lá bắp cải hoặc cải thảo, v.v... bên dưới rồi hấp. |
| Xiu mại, bánh xếp gyoza<br>Bánh bao súp (ướp lạnh)  | Khoảng 7 oz./200 g                | 15 phút                     | Xếp không quá sát nhau, mà có khoảng cách vừa phải  |
| Xiu mại, bánh xếp gyoza<br>Bánh bao súp (đông lạnh) | Khoảng 7 oz./200 g                | 20 phút                     | Xếp không quá sát nhau, mà có khoảng cách vừa phải  |

## Vui lòng chú ý

### Vui lòng không sử dụng chức năng hấp với các món ăn sau đây.

- Món ăn dạng lỏng, sệt như cà ri, súp thịt hầm
- Món ăn chủ yếu sử dụng bột nhào có thể nở ra (bánh cá hanpen, v.v...)
- Món ăn cần bỏ thực phẩm vào túi nhựa, v.v... khi làm nóng
- Món ăn sử dụng nguyên liệu tạo ra nhiều bọt
- Món ăn có nhiều dầu

### Khi hấp:

- Vui lòng không hấp khi có nắp Otoshibuta (loại nắp thả lọt vào trong nồi).
- Loại bỏ dị vật ở mặt ngoài nồi và mâm nhiệt, cảm biến trung tâm. → Xem trang 71 ~ 72
- Vui lòng không hấp khi giấy bạc và giấy lót thực phẩm lòi ra khỏi xừng hấp hoặc bịt kín tất cả các lỗ trên xừng hấp. → Nếu không sẽ làm trào nước sôi hoặc rò rỉ hơi nước gây sự cố.
- Thời gian hấp có thể thay đổi do nhiệt độ phòng, nhiệt độ nước, điện áp, sự gia giảm nước, kích thước, khối lượng, nhiệt độ nguyên liệu, v.v...
- Nếu hấp chưa chín, hãy kéo dài thời gian hấp và vừa hấp vừa quan sát tình trạng nồi. Sau bước 6, vui lòng lặp lại quy trình từ bước 4.
- Nếu tiếp tục hấp, nước trong nồi hấp sẽ ít dần đi. Vui lòng quan sát tình trạng nồi, đồng thời chú ý cho thêm nước, không để nồi cạn hết nước.
- Thịt, cá, v.v... sẽ trở nên cứng nếu hấp quá lâu. Nếu không thể hấp trong thời gian ngắn, hãy cắt mỏng trước khi hấp. Thêm tỏi và thảo mộc hoặc muối, tiêu trước khi hấp sẽ giúp mùi không quá nồng.

### Khi nấu cơm và hấp đồng thời:

- Vui lòng nấu cơm bằng menu "Gạo trắng".
- Vui lòng nấu cơm với lượng gạo 1 cốc cho nồi có dung tích 1,0 L, 2 ~ 4 cốc cho nồi có dung tích 1,8 L. Nếu lượng gạo quá nhiều, nắp ngoài sẽ bị mờ ra trong khi nấu, khiến cơm nấu, nguyên liệu hấp không ngon, v.v...
- Hãy dàn đều gạo trước khi nấu cơm. → Nếu không, cơm có thể dính vào xừng hấp.
- Khoai tây, khoai lang, bắp, bí ngô, cá (bọc trong giấy bạc), v.v... là những nguyên liệu có thời gian hấp tương đối dài nên có thể hấp đồng thời. Nếu hấp không chín thì hãy giảm lượng nguyên liệu hoặc cắt nhỏ nguyên liệu ra.
- Các nguyên liệu có thời gian hấp tương đối ngắn như cải bó xôi, v.v... nếu hấp sẽ không ngon.
- Vui lòng không cho nguyên liệu vào khi đang nấu cơm.
- Nếu không cơm sẽ dễ bị cháy, món ăn sẽ bị đổi màu.

### Sau khi hấp xong:

- Sau khi hấp xong thì mặt trong thân nồi, xừng hấp, món ăn đều sẽ rất nóng nên cần phải hết sức cẩn thận khi lấy ra. (Nếu không cẩn thận thì có thể sẽ gây phỏng)
- Phải rửa sạch phần nắp trong, nồi và xừng hấp. Ngoài ra, hãy lau sạch vòng đệm nắp trong và mặt trong của nắp ngoài. Đặc biệt là khi hấp nhiều thịt thì phần nắp trong và mặt trong của nắp ngoài rất dễ bị dính dầu và văng bọt. (Đây là nguyên nhân gây mùi ôi khó chịu)
- Khi mở nắp ngoài sau khi nấu xong, nước đọng trên phần nắp trong có thể rơi xuống. (Nếu không cẩn thận thì có thể sẽ gây phỏng)

# Vệ sinh

● Vui lòng vệ sinh nồi sau mỗi lần nấu cơm, giữ ấm.

## Vui lòng chú ý

- Vui lòng rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm điện, để thân nồi và nồi nguội bớt trước khi vệ sinh.
- Không được sử dụng chất pha loãng, bột đánh bóng, chất tẩy rửa có chứa chất mài mòn, chất tẩy trắng, đồ rửa chén (bằng nylon, kim loại, v.v...), miếng bọt biển melamine, bề mặt nylon của miếng bọt biển, v.v... để vệ sinh. (Nếu không tuân thủ thì sẽ gây trầy xước, đổi màu, vỡ, xuống cấp, ăn mòn bề mặt.)
- Vui lòng không sử dụng máy rửa chén, máy sấy chén. (Nếu không tuân thủ thì sẽ gây trầy xước, biến dạng, đổi màu.)
- Sau khi vệ sinh, vui lòng lắp phần nắp trong, phần lỗ thoát hơi nước, giá đỡ và xới cơm vào đúng vị trí ban đầu.



## Bên ngoài

### Lau bằng vải mềm đã vắt khô.

- Khi sử dụng vải lau thấm hóa chất, không lau quá mạnh và không để tiếp xúc trong thời gian dài. (Nếu không tuân thủ thì sẽ gây trầy xước, đổi màu, vỡ, xuống cấp, ăn mòn bề mặt.)

### Nút bấm mở nắp

Nếu xung quanh nút bấm mở nắp có dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v..., thì hãy sử dụng tăm tre, v.v... để loại bỏ.

- Nếu không thì nắp ngoài có thể mở không ra.

### Lỗ thông khí

Làm sạch bằng máy hút bụi (khoảng 1 lần/tháng)

Lỗ thông khí



- Khi sử dụng sản phẩm mà để lỗ thông khí dưới đáy thân nồi bị bám bụi, v.v... thì nhiệt độ bên trong thân nồi sẽ gia tăng bất thường và có thể gây ra sự cố.

Bộ phận tháo tác

Lau bằng vải mềm khô.

Phần lỗ thoát hơi nước  
→ Xem trang 72

Nắp lỗ thoát hơi nước

Hộp lỗ thoát hơi nước

Phần lắp đặt lỗ thoát hơi nước

Kéo phần lỗ thoát hơi nước lên trên để tháo ra và lau bộ phận thân nồi bằng vải mềm đã vắt khô.

Lỗ cắm phích cắm  
Lau bằng vải mềm khô.

Lau bằng vải mềm khô.

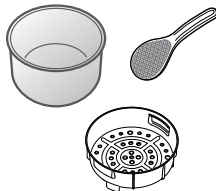
Phích cắm điện

Phích cắm thân nồi

Dây điện

## Nồi (→ Xem trang 57) - Vá xới cơm - Xưng hấp

Rửa bằng chất tẩy rửa trung tính dùng cho nhà bếp và miếng bọt biển mềm, v.v...



Lớp phủ flo ở mặt trong nồi nếu bị trầy sẽ dẫn đến bong tróc, nên vui lòng làm theo những điều sau.

- Vui lòng không rửa bằng bột đánh bóng và đồ rửa chén bằng kim loại, nylon.
- Vui lòng vệ sinh cẩn thận, không đập hay chà rửa mạnh.
- Nếu có hạt cơm đã khô, v.v... dính vào, hãy ngâm nước, làm ấm, sau đó rửa bằng miếng bọt biển mềm, v.v...

## Cốc định lượng - Giá đỡ và xới cơm

Rửa bằng miếng mút mềm, v.v...

- Trường hợp có vết bẩn, hãy tẩy vết bẩn bằng nước tẩy trung tính dùng cho nhà bếp.



## Vệ sinh trong trường hợp có mùi hôi

**1** Cho nước vào đến vạch chia mực nước dành cho “Gạo trắng” trong nồi (Nồi dung tích 1,0 L là vạch 1, nồi dung tích 1,8 L là vạch 2).

- Vui lòng không cho vào bất cứ thứ gì ngoài nước (chất tẩy rửa, v.v...).

**2** Đóng nắp ngoài, ấn **MENU** để chọn “Nấu nhanh gạo trắng”.

**3** Ấn **START/REHEAT**.

**4** Khi giai điệu (chuông) reo lên và chuyển sang chế độ Giữ ấm, ấn **CANCEL**.

**5** Vệ sinh toàn bộ sản phẩm sau khi thân nồi nguội hẳn.

- Hãy mở nắp ngoài và đặt nồi cơm ở nơi thoáng mát.

Tiếp tục sang trang tiếp theo →



# Vệ sinh (tiếp theo)

## Bên trong

### Phần nắp trong

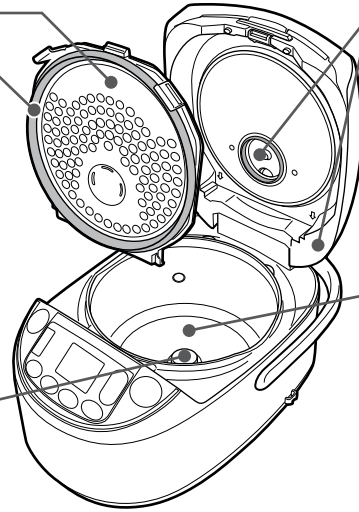
#### Vòng đệm nắp trong

Ngâm trong nước lạnh hoặc nước nóng, rửa bằng miếng mút mềm, v.v... rồi lau sạch nước.

- Khi có hạt cơm, v.v... dính vào, sẽ khiến hơi nước thoát ra, không thể giữ ẩm hoặc nấu ngon do cơm bị khô, vì vậy vui lòng lấy dị vật ra.
- Không thể tháo vòng đệm nắp trong.
- Sau khi sử dụng, phải vệ sinh phần nắp trong. Nếu cứ để nguyên các vết bẩn và nước đọng lại, nồi sẽ bị gỉ hoặc ố màu.

#### Cảm biến trung tâm

Lau sạch bằng vải mềm đã vắt khô. Khi các dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bị kẹt vào thì phải dùng tăm tre để lấy ra.



### Nắp ngoài -

#### Lỗ thoát hơi nước

Giữ chặt nắp ngoài và lau bằng vải mềm đã vắt khô. Lau sạch nước cơm và hạt cơm dính vào mặt trong của nắp ngoài.

- Nếu cứ để nguyên các vết bẩn và nước đọng lại, nồi sẽ bị gỉ hoặc ố màu.

#### Mâm nhiệt

Vắt khô vải mềm có thấm nước ẩm để lau vết bẩn trên bề mặt mâm. (Nếu trên mâm nhiệt có dính hạt cơm, hãy thấm nước vào giấy nhám #320 có bán trên thị trường và chà nhẹ.)

Khi các dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bị kẹt vào thì phải dùng tăm tre để lấy ra.

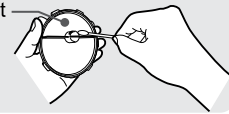
## Phần lỗ thoát hơi nước

Hãy làm vệ sinh sau khi đã nguội.

Dùng nước rửa sạch cả mặt trong và mặt ngoài phần lỗ thoát hơi nước, rồi lau ráo nước.

- Vết bẩn bên trong phần lỗ thoát hơi nước sẽ làm cơm có mùi hoặc trào nước sôi.
- Nếu có hạt gạo hoặc nước cơm, v.v..., hãy làm sạch bằng tăm tre hoặc tăm bông, v.v...  
→ Vui lòng chú ý cẩn thận không làm trầy xước ngón tay, v.v... khi vệ sinh.
- Nếu nước còn đọng trong phần lỗ thoát hơi nước, thì khi mở nắp ngoài, nước có thể chảy nhỏ giọt.

Hộp lỗ thoát hơi nước

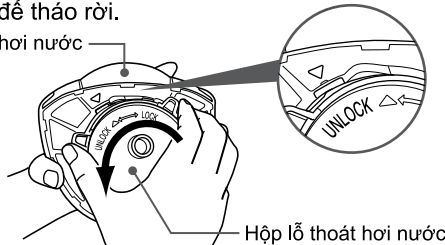


### Cách tháo và lắp hộp lỗ thoát hơi nước

#### Cách tháo

Xoay hộp lỗ thoát hơi nước theo hướng thể hiện "UNLOCK" để tháo rời.

Nắp lỗ thoát hơi nước

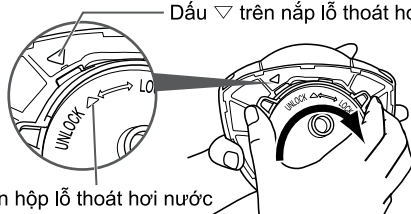


Hộp lỗ thoát hơi nước

#### Cách lắp

Chỉnh cho dấu ▽ trên nắp lỗ thoát hơi nước khớp với dấu △ trên hộp lỗ thoát hơi nước, rồi xoay theo hướng thể hiện "LOCK" cho đến khi dừng để lắp chặt.

Dấu ▽ trên nắp lỗ thoát hơi nước



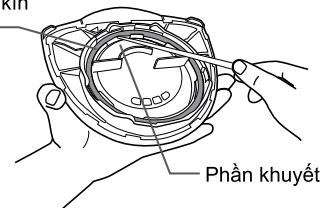
Dấu △ trên hộp lỗ thoát hơi nước

### Cách tháo và lắp vòng đệm bịt kín hơi nước

#### Cách tháo

Dùng tăm tre, v.v... để tháo vòng đệm ra từ phần khuyết của nắp lỗ thoát hơi nước.

Vòng đệm bịt kín hơi nước



Phần khuyết

#### Cách lắp

Lắp lại vòng đệm thật chặt vào sâu trong rãnh trên nắp lỗ thoát hơi nước.

- Vui lòng thực hiện sao cho vòng đệm bịt kín hơi nước không bị xoắn khi lắp trở lại.
- Nếu sử dụng khi vòng đệm bị xoắn hoặc lắp không chặt, hơi nước và nước cơm trong nồi có thể bị rò rỉ ra ngoài.

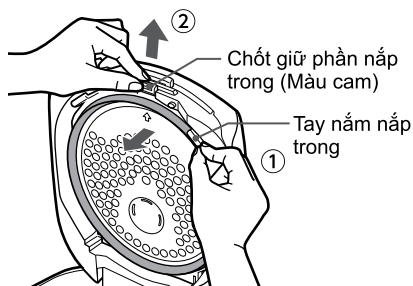


# Vệ sinh (tiếp theo)

## Cách tháo và lắp phần nắp trong

### Cách tháo

Dùng một tay đỡ tay nắm nắp trong (①), đồng thời ấn đẩy chốt giữ phần nắp trong lên (②), rồi nghiêng phần nắp trong về trước và tháo ra.

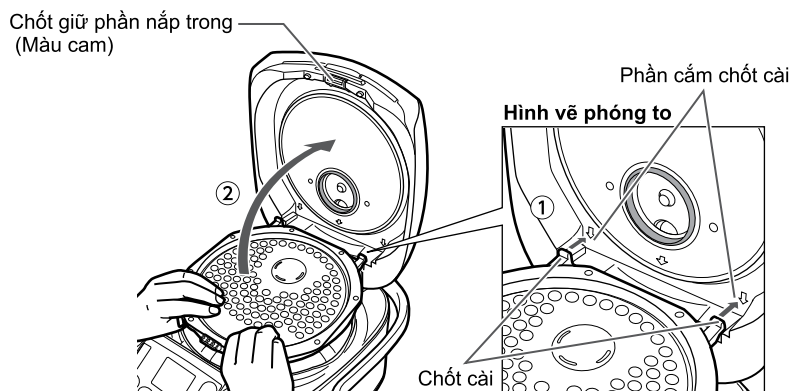


● Vui lòng không cố kéo tay nắm nắp trong và vòng đệm nắp trong mà không ấn đẩy chốt giữ phần nắp trong lên. Có thể gây sự cố cho phần nắp trong hoặc nắp ngoài.



### Cách lắp

- ① Chỉnh chốt cài của phần nắp trong (2 vị trí) cho khớp với phần cắm chốt cài của nắp ngoài, rồi cắm vào.
- ② Vẫn để cắm chốt cài, và ấn vào cho đến khi chốt giữ phần nắp trong kêu "cách".



# Thông tin về việc mua và đổi linh kiện

- Vui lòng đổi linh kiện mới (có tính phí) khi bị hỏng.
- Khi có nhu cầu mua, vui lòng xác nhận tên linh kiện và tên mẫu sản phẩm, trước khi đến mua tại cửa hàng đã mua sản phẩm hoặc trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi.

Trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi  
1-800-733-6270  
www.zojirushi.com

| Tên linh kiện     |                     | Mã linh kiện |
|-------------------|---------------------|--------------|
| Phần nắp trong    | Dung tích nồi 1,0 L | C137-GR      |
|                   | Dung tích nồi 1,8 L | C138-GR      |
| Nồi               | Dung tích nồi 1,0 L | B596-6B      |
|                   | Dung tích nồi 1,8 L | B597-6B      |
| Vá xới cơm        |                     | SHAKN-6B     |
| Giá đỡ vá xới cơm |                     | 618112-00    |
| Cốc định lượng    |                     | 615784-00    |
| Xưng hấp          | Dung tích nồi 1,0 L | BU214036L-00 |
|                   | Dung tích nồi 1,8 L | BU214037L-00 |

# Khi có sự cố

● Vui lòng kiểm tra một lần nữa trước khi yêu cầu sửa chữa.

| Dấu hiệu hư hỏng  | Những điều cần kiểm tra  |
|---|--|
| <p><b>Cơm cứng, cơm nhão</b></p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Vui lòng gia giảm nước theo vạch chia mực nước trong khoảng 1 ~ 2 mm theo mong muốn.</li> <li>● Khi gia giảm nước trên bề mặt nghiêng, lượng nước sẽ nhiều lên hoặc ít đi, làm thay đổi độ cứng của cơm.</li> <li>● Độ cứng của cơm thay đổi tùy vào thương hiệu, nơi sản xuất gạo, thời gian bảo quản gạo (gạo mới, gạo cũ), v.v...</li> <li>● Độ cứng của cơm thay đổi tùy vào nhiệt độ nước, nhiệt độ phòng, v.v...</li> <li>● Khi nấu hẹn giờ thì cơm có thể sẽ mềm.</li> <li>● Khi nấu bằng menu “Nấu nhanh gạo trắng”, cơm có thể sẽ có lúc nhão lúc cứng.<br/>→ <b>Vui lòng thử menu “Gạo trắng”, “Nấu kỹ”.</b></li> <li>● Khi nấu bằng menu “Nấu nhanh gạo Jasmine”, cơm có thể sẽ có lúc nhão lúc cứng.<br/>→ <b>Vui lòng thử menu “Gạo Jasmine”.</b></li> <li>● Nồi có bị biến dạng hay không?</li> <li>● Có phải bạn vo gạo chưa kỹ, cám gạo còn sót lại hay không?</li> <li>● Bạn có đánh tơi cơm sau khi nấu chín hay không? → <b>Nếu không, vui lòng đánh tơi cơm sau khi nấu chín.</b></li> <li>● Có nước hoặc dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bám vào đáy nồi hoặc cảm biến trung tâm không?<br/>→ <b>Nếu có, hãy lau sạch.</b></li> <li>● Mặt trong thân nồi, phần nắp trong, phần lỗ thoát hơi nước có bị dính nước và dị vật không?<br/>→ <b>Nếu có, hãy lau sạch.</b></li> <li>● Gạo hạt dài khi nấu chín có thể sẽ hơi cứng.<br/>→ <b>Trường hợp cơm nấu chín bị cứng, vui lòng nấu với lượng nước nhiều hơn so với vạch chia trong nồi một chút (trong vòng 1/2 của một vạch chia). Tuy nhiên, khi nấu với lượng nước quá nhiều thì có thể sẽ làm trào nước sôi.</b></li> </ul> |
| <p><b>Nấu cơm</b><br/><b>Cơm bị cháy khét</b></p>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Có nước hoặc dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bám vào bên ngoài nồi, bên trong thân nồi, cảm biến trung tâm, mâm nhiệt không?<br/>→ <b>Nếu có, hãy lau sạch.</b></li> <li>● Nếu ngâm gạo trong nước thời gian dài hay nấu cơm với chế độ hẹn giờ thì cám gạo sẽ đọng lại ở đáy nồi, dễ bị cháy xém.</li> <li>● Có phải bạn vo gạo chưa kỹ, cám gạo còn sót lại hay không?</li> <li>● Nồi có bị biến dạng hay không?</li> </ul>   |
| <p><b>Bề mặt cơm sau khi nấu không bằng phẳng</b></p>                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Bề mặt cơm mới nấu xong có thể sẽ không bằng phẳng do sự đối lưu nhiệt trong quá trình nấu.</li> <li>● Phần nắp trong và nồi có bị biến dạng hay không?</li> </ul>  |
| <p><b>Nước sôi trào ra ngoài khi đang nấu</b></p>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Bạn có nhầm lẫn trong việc gia giảm nước hay menu không? → <b>Xem trang 62</b><br/>Đặc biệt khi nấu ở menu “Cháo”, “Cháo Trung Quốc”, rất dễ bị trào nước sôi ra ngoài nên vui lòng chú ý đừng để nhầm lẫn.<br/>→ <b>Tham khảo “Vui lòng chú ý nước sôi trào ra ngoài.” ở trang 61</b></li> <li>● Vết bẩn bên trong phần lỗ thoát hơi nước sẽ làm trào nước sôi.</li> <li>● Nếu có hạt gạo hoặc nước cơm, v.v..., hãy làm sạch bằng tăm tre hoặc tăm bông, v.v...</li> <li>● Bạn có quên lắp đặt phần lỗ thoát hơi nước không?</li> <li>● Có phải bạn vo gạo chưa kỹ, cám gạo còn sót lại hay không?</li> <li>● Nồi có bị biến dạng hay không?</li> </ul>   |
| <p><b>Không thể nấu cơm</b><br/><b>Không thao tác ấn nút được</b></p>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Bạn đã cắm phích cắm điện vào ổ cắm điện chưa?</li> <li>● Phích cắm thân nồi có rời ra khỏi lỗ cắm phích cắm không?</li> <li>● Trên màn hình hiển thị có hiển thị “E01”, “E02”, v.v... không? → <b>Xem trang 77</b></li> <li>● Đèn Giữ ấm có sáng không?<br/>→ <b>Vui lòng ấn nút “Hủy”, sau đó ấn lại nút “Nấu/Hâm”.</b></li> <li>● Ở cuối thao tác nấu có ấn nút “Nấu/Hâm” không?<br/>→ <b>Nếu không ấn nút “Nấu/Hâm”, Nấu sẽ không bắt đầu.</b></li> </ul>   |
| <p><b>Hơi nước rỉ ra ở giữa nắp ngoài và thân nồi</b></p>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Phần nắp trong có bị rơi hay biến dạng, vòng đệm nắp trong có bị đứt hay không?</li> <li>● Vòng đệm nắp trong có bị bẩn hay không? → <b>Vui lòng vệ sinh.</b></li> <li>● Nồi có bị biến dạng hay không?</li> </ul>  |
| <p><b>Nấu cơm/ Giữ ấm</b><br/><b>Có âm thanh phát ra khi đang nấu cơm, giữ ấm</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Tiếng “cách” “cách” là tiếng nồi MICOM đang hoạt động để điều tiết sức nóng.</li> <li>● Nếu còn nước đọng trong nồi, có thể sẽ có âm thanh “lách cách” lớn phát ra.<br/>→ <b>Hãy lau sạch nước đọng và dị vật trên nồi trước khi cho vào thân nồi.</b></li> </ul>   |
| <p><b>Không thể hâm nóng</b></p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Đèn Giữ ấm có tắt không? → <b>Xem trang 66</b></li> </ul>   |

# Khi có sự CỐ (tiếp theo)

| Dấu hiệu hư hỏng  | Những điều cần kiểm tra   |
|---|---|
| <p><b>Cơm có mùi và bết dính khi đang giữ ấm</b></p>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Bạn có để vá xới cơm trong nồi khi đang giữ ấm không?</li> <li>● Có phải bạn đang làm nóng lại cơm đã nguội không?</li> <li>● Bạn có đánh tơi cơm sau khi nấu chín hay không?<br/>→ <b>Nếu không, vui lòng đánh tơi cơm sau khi nấu chín.</b></li> <li>● Có phải bạn vo gạo chưa kỹ, cám gạo còn sót lại hay không?</li> <li>● Sau khi nấu cơm trộn hoặc hấp - hầm, có thể mùi sẽ còn ám lại.<br/>→ <b>Vui lòng rửa nồi cẩn thận, thực hiện “Vệ sinh trong trường hợp có mùi hôi”.</b> → Xem trang 71</li> <li>● Khi bảo quản cơm trong nồi, có phải bạn đã để nguyên và không sử dụng chức năng giữ ấm?<br/>→ <b>Nếu để nguyên cơm trong nồi và không sử dụng chức năng giữ ấm sẽ khiến cơm có mùi khó chịu.</b> → Xem trang 58</li> <li>● Bạn có vệ sinh nồi sau mỗi lần nấu cơm, giữ ấm không?<br/>→ <b>Nồi có thể sẽ có mùi khó chịu và dễ sinh sôi vi khuẩn nếu vệ sinh không kỹ càng, do khí hậu hoặc nhiệt độ phòng của môi trường sử dụng, do đóng mờ nắp ngoài, loại gạo, cách vo gạo v.v... Trường hợp lo ngại về mùi, sau khi vệ sinh “Bên trong” theo hướng dẫn ở trang 72, sử dụng chế độ “Giữ ấm thường” ở trang 64 sẽ có hiệu quả. Ngoài ra, hiệu quả đạt được sẽ cao hơn nếu tăng nhiệt độ Giữ ấm theo tham khảo “Trong trường hợp này” ở trang 77.</b></li> </ul> |
| <p><b>Giữ ấm</b><br/><b>Cơm bị đổi màu, bị khô khi đang giữ ấm</b></p>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Có nước hoặc dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bám vào đáy nồi hoặc cảm biến trung tâm không?<br/>→ <b>Nếu có, hãy lau sạch.</b></li> <li>● Có phải bạn đang giữ ấm cơm với một lượng nhỏ không?</li> <li>● Có phải bạn đã giữ ấm từ 12 tiếng trở lên? → <b>Xem trang 64</b></li> <li>● Tùy thuộc vào loại gạo và nước mà cơm sau khi nấu có thể sẽ ngả sang màu vàng.</li> <li>● Trường hợp thấy cơm đổi màu và bị khô, sẽ hiệu quả nếu hạ nhiệt độ giữ ấm theo tham khảo “Trong trường hợp này” ở trang 77.</li> </ul>   |
| <p><b>Không hiển thị thời gian thực hiện giữ ấm</b></p>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Có đang hiển thị thời gian hiện tại hay không?<br/>→ <b>Vui lòng ấn nút “Điều chỉnh thời gian” để thay đổi hiển thị.</b> → Tham khảo “Thông báo” ở trang 65</li> </ul>   |
| <p><b>Không thể “Giữ ấm qua đêm”</b></p>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Bạn có chọn menu không áp dụng “Giữ ấm qua đêm” không? → <b>Xem trang 64</b></li> <li>● Thời gian thực hiện giữ ấm có vượt quá 12 tiếng không?<br/>→ <b>Nếu thời gian thực hiện giữ ấm vượt quá 12 tiếng thì sẽ không thể cài đặt “Giữ ấm qua đêm”.</b></li> <li>● Bạn có đang giữ ấm cơm nguội không?<br/>→ <b>Nếu nhiệt độ nồi thấp thì sẽ không thể cài đặt “Giữ ấm qua đêm”.</b></li> </ul>  |
| <p><b>Thời gian thực hiện giữ ấm đang nhấp nháy</b></p>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Khi nhiệt độ cơm thấp hoặc thời gian giữ ấm vượt quá 12 tiếng, thì thời gian thực hiện giữ ấm sẽ nhấp nháy. (Khác nhau tùy vào menu.) → <b>Xem trang 64</b></li> </ul>   |
| <p><b>Hẹn giờ</b><br/><b>Khi hẹn giờ thì bắt đầu nấu ngay lập tức</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Thời gian hiện tại có đúng không?<br/>→ <b>Thời gian được hiển thị theo hệ 24 tiếng. Vui lòng kiểm tra lại một lần nữa.</b></li> <li>● Khi hẹn giờ ít hơn thời gian nấu hẹn giờ, thì nồi sẽ bắt đầu nấu ngay lập tức.</li> </ul>   |
| <p><b>Không nấu chín theo giờ đã hẹn</b></p>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Thời gian hiện tại có đúng không?<br/>→ <b>Thời gian được hiển thị theo hệ 24 tiếng. Vui lòng kiểm tra lại một lần nữa.</b></li> <li>● Có trường hợp không thể nấu chín cơm theo thời gian đã hẹn do nhiệt độ phòng hoặc nhiệt độ nước thấp, hoặc do điện áp, lượng nước, v.v...</li> </ul>  |
| <p><b>Không thể hẹn giờ</b></p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Ở cuối thao tác hẹn giờ có ấn nút “Nấu/Hâm” không?<br/>→ <b>Nếu không ấn nút “Nấu/Hâm”, Hẹn giờ sẽ không hoàn tất.</b></li> <li>● “7:00” có đang nhấp nháy không?<br/>→ <b>Nếu không điều chỉnh thời gian thì không thể cài đặt hẹn giờ.</b> → Xem trang 59</li> <li>● Có chọn menu loại không hẹn giờ không?<br/>→ <b>Chức năng nấu hẹn giờ không áp dụng cho menu “Nấu nhanh gạo trắng”, “Cơm trộn”, “Nấu nhanh gạo Jasmine”, “Hấp”, “Hầm”.</b></li> </ul>   |

Tiếp tục sang trang tiếp theo →

# Khi có sự CỐ (tiếp theo)

| Dấu hiệu hư hỏng                              |   | Những điều cần kiểm tra   |
|---|---|---|
| Hầm   | Món hầm bị chín tái   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Thời gian thiết lập cho hầm có ngắn không?<br/>→ Vui lòng thiết lập thời gian theo sổ tay nấu ăn. Nếu không thể hầm ngon với thiết lập này, hãy thêm hoặc điều chỉnh thời gian thiết lập bằng nút “Điều chỉnh thời gian”.<br/>→ Xem trang 68</li> <li>Có thực hiện định lượng nguyên liệu chính xác không?<br/>→ Nếu không thực hiện định lượng nguyên liệu chính xác, sẽ làm trào nước sôi hoặc làm món ăn chín tái.</li> <li>Nồi có bị biến dạng hay không?<br/>→ Nếu nồi bị biến dạng, có thể sẽ làm thức ăn bị dính, bị chín tái hoặc nấu không ngon.</li> </ul> |
|   | Không thể hầm   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Bạn đã ấn nút “Hầm” chưa? → Xem trang 68</li> </ul>  |
| Hấp   | Không thể hấp   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Bạn có quên cho nước để hấp không? → Xem trang 69</li> <li>Bạn có cho quá nhiều nguyên liệu vào hấp không?<br/>→ Nếu có, vui lòng giảm số lượng nguyên liệu xuống hoặc tăng thời gian hấp lên.</li> <li>Kích thước của nguyên liệu có quá lớn không?<br/>→ Nếu có, vui lòng chia nhỏ nguyên liệu hoặc tăng thời gian hấp lên.<br/>Tham khảo “Tiêu chuẩn về thời gian hấp” ở trang 70</li> </ul>  |
|   | Món ăn sau khi hấp xong bị cứng   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Đối với rau, nguyên nhân là do hấp chưa chín. Vui lòng cho thêm nước vào và hấp lại lần nữa.</li> <li>Đối với cá, thịt, nguyên nhân là do hấp quá lâu. Vui lòng điều chỉnh thời gian hấp ngắn lại.</li> </ul>  |
|   | Món ăn sau khi hấp xong bị nguội  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Có phải thời gian kể từ khi hấp xong đã qua lâu hay không?<br/>→ Không vào chế độ Giữ ấm. Vui lòng lấy ra ngay sau khi nấu.</li> </ul>   |
| Khác  | Nắp ngoài không mở  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Khi ấn phần mép của nút bấm mở nắp, có thể nắp ngoài sẽ khó mở. Hãy ấn phần giữa của nút bấm mở nắp.</li> </ul>  |
|   | Nắp ngoài không đóng  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Phần nắp trong có được lắp đặt chính xác không?<br/>→ Khi phần nắp trong chưa được lắp vào thì nắp ngoài sẽ không đóng để đảm bảo an toàn, không phải là hỏng hóc.</li> </ul>  |
|   | Nắp ngoài mở trong khi nấu  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nắp ngoài có đang đóng chặt không?<br/>→ Vui lòng đóng chặt nắp ngoài cho đến khi có tiếng “cách”.</li> </ul>  |
|   | Lỡ cho trực tiếp nước và gạo vào bên trong thân nồi   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Khi lỡ cho nước và gạo trực tiếp vào thân nồi mà không cho vào nồi thì đây sẽ là nguyên nhân gây hỏng hóc, do đó vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi hoặc cửa hàng đã mua sản phẩm.</li> </ul>   |
|   | Có mùi chất dẻo như nhựa, v.v...  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sản phẩm có thể sẽ có mùi chất dẻo như nhựa, v.v... khi mới sử dụng nhưng càng sử dụng thì mùi này sẽ giảm dần. Nếu lo ngại về mùi, hãy thử “Vệ sinh trong trường hợp có mùi hôi” ở trang 71.</li> </ul>   |
|   | Nếu xảy ra cúp điện   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nếu vừa dùng nồi cơm điện nấu cơm, vừa nấu nước sôi bằng phích nước điện, vừa sử dụng lò vi sóng, thì cầu dao có thể sẽ bị ngắt do vượt quá dòng điện định mức.<br/>→ Vui lòng sử dụng ổ cắm điện riêng cho nồi cơm điện. Khi bật lại cầu dao, nếu thời gian cúp điện dưới 10 phút thì nồi sẽ bắt đầu nấu tiếp.</li> </ul>   |
|   | Không hiển thị thời gian tiêu chuẩn cho đến khi nấu xong  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nếu bạn sử dụng nồi để nấu liên tục, thời gian tiêu chuẩn cho đến khi thân nồi nguội đi sẽ không được hiển thị, nhưng việc nấu cơm đã được bắt đầu, không phải là bị hỏng.</li> </ul>  |
|   | Có vết bẩn màu nâu giống rỉ sét bám ở mặt trong của nắp ngoài và phần nắp trong   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vui lòng vệ sinh nơi vì có trường hợp vết bẩn như nước cơm, v.v... dính trên nồi. → Xem trang 72</li> </ul>  |
| Không có tiếng thao tác (tiếng tiếp nhận nút) | <ul style="list-style-type: none"> <li>Có ở chế độ Tắt tiếng hay không?<br/>→ Vui lòng thay đổi cài đặt thông báo. → Tham khảo “Các loại âm báo và cách thay đổi” ở trang 59</li> </ul> |   |

# Trong trường hợp này

Khi lo ngại về cơm có mùi, đổi màu, bị khô...  
Thay đổi nhiệt độ giữ ấm

Cơm có thể sẽ có mùi khi nhiệt độ giữ ấm xuống thấp do môi trường và khu vực sử dụng. Ngoài ra, nhiệt độ giữ ấm tăng cao có thể là nguyên nhân khiến cơm đổi màu và bị khô. Khi lo ngại về cơm có mùi, đổi màu, bị khô, hãy thử thay đổi cài đặt của nhiệt độ giữ ấm dưới đây.

- “Giữ ấm thường” và “Giữ ấm qua đêm” sẽ được thay đổi cùng lúc.

## ■ Cách thay đổi cài đặt nhiệt độ giữ ấm

**1 Đặt nồi vào và cắm phích cắm.**  
→ Tham khảo “Cách nấu cơm bàn Bước 4” ở trang 60

**2 Ấn giữ CANCEL từ 3 giây trở lên.**

**3 Ấn ▲ hoặc ▼ để cài đặt nhiệt độ.**  
Ấn ▲ nhiệt độ sẽ thay đổi theo hướng →, ↓ nhiệt độ sẽ chuyển theo hướng ⇨.

Chọn từ “1” ~ “3” để tăng nhiệt độ giữ ấm nếu lo ngại về mùi.

Chọn từ “-1” ~ “-3” để giảm nhiệt độ giữ ấm khi lo ngại cơm đổi màu hoặc bị khô.

**4 Ấn MENU.**

Sau thao tác nút, nếu chuông ngừng reo thì màn hình sẽ trở về hiển thị thời gian

**Thông báo**

- Không thể thay đổi cài đặt khi nồi đang nấu (hấp, hầm), đang hâm, đang giữ ấm thường hoặc giữ ấm qua đêm, đang nấu theo chế độ hẹn giờ.
- Nếu không làm được thì vui lòng làm lại từ bước 1.
- Một khi thay đổi cài đặt, giá trị cài đặt đó sẽ được lưu lại ngay cả khi rút phích cắm điện và phích cắm thân nồi.
- Dù trong khi cài đặt, nhưng nếu quá 15 giây không có thao tác nào, thì màn hình sẽ quay về hiển thị thời gian và cài đặt không được thay đổi.

Khi đã thay đổi cài đặt của nhiệt độ giữ ấm mà vẫn không thấy cải thiện, vui lòng quay về chế độ cài đặt ban đầu vì việc thay đổi sẽ gây ra tình trạng cơm có mùi, đổi màu hay bị khô.

# Các hiển thị báo lỗi và ý nghĩa của chúng

Nếu thực hiện biện pháp sau đây vẫn không giải quyết được, vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi hoặc cửa hàng đã mua sản phẩm.

| Hiện thị   | Những điều cần kiểm tra  |
|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nhiệt độ ở cảm ứng trên nắp hoặc cảm biến trung tâm tăng cao.<br/>→ Vui lòng ấn nút “Hủy”, mở nắp ngoài và để nguội từ 30 phút trở lên. (Cẩn thận bỏng.)<br/>→ Trường hợp muốn nhanh nguội → Tham khảo “Lời khuyên” ở trang 61</li> </ul>   |
| Mất hiển thị                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Có phải phích cắm điện không được cắm vào ổ cắm điện không? Hoặc là, phích cắm thân nồi có tháo rời khỏi lỗ cắm phích cắm không?<br/>→ Nếu không cắm phích cắm, thì sẽ không thể hiển thị.</li> </ul>   |
| <b>Hiện thị lỗi</b><br>nhấp nháy khi cắm phích cắm | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trường hợp 7:00 nhấp nháy, hãy điều chỉnh lại thời gian. → Xem trang 59<br/>Nếu điều chỉnh lại thời gian thì có thể sử dụng như bình thường. Nếu không điều chỉnh lại thời gian mà cứ tiến hành nấu khi đèn nhấp nháy 7:00 thì nồi sẽ không hiển thị thời gian hiện tại khi đang nấu - đang giữ ấm.</li> <li>• Trường hợp tạm thời rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm điện và cắm lại một lần nữa nhưng 7:00 vẫn nhấp nháy...<br/>Pin Lithium được lắp đặt bên trong đã hết.<br/>Trường hợp pin Lithium đã hết, khi rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm điện, hoặc tháo phích cắm thân nồi khỏi lỗ cắm phích cắm, các hiển thị và thông tin được lưu lại (thời gian hiện tại, menu, chức năng giữ ấm) sẽ bị mất, nhưng nếu cắm lại phích cắm điện, điều chỉnh lại thời gian thì có thể sử dụng như bình thường. Vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi để được hỗ trợ thay pin Lithium. Thay pin có tốn phí.</li> </ul> |
| <b>Có vấn đề về hiển thị</b><br>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tạm thời rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm điện và cắm lại một lần nữa.</li> <li>• Nồi bị hỏng hóc.<br/>→ Vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi hoặc cửa hàng đã mua sản phẩm.</li> </ul>  |

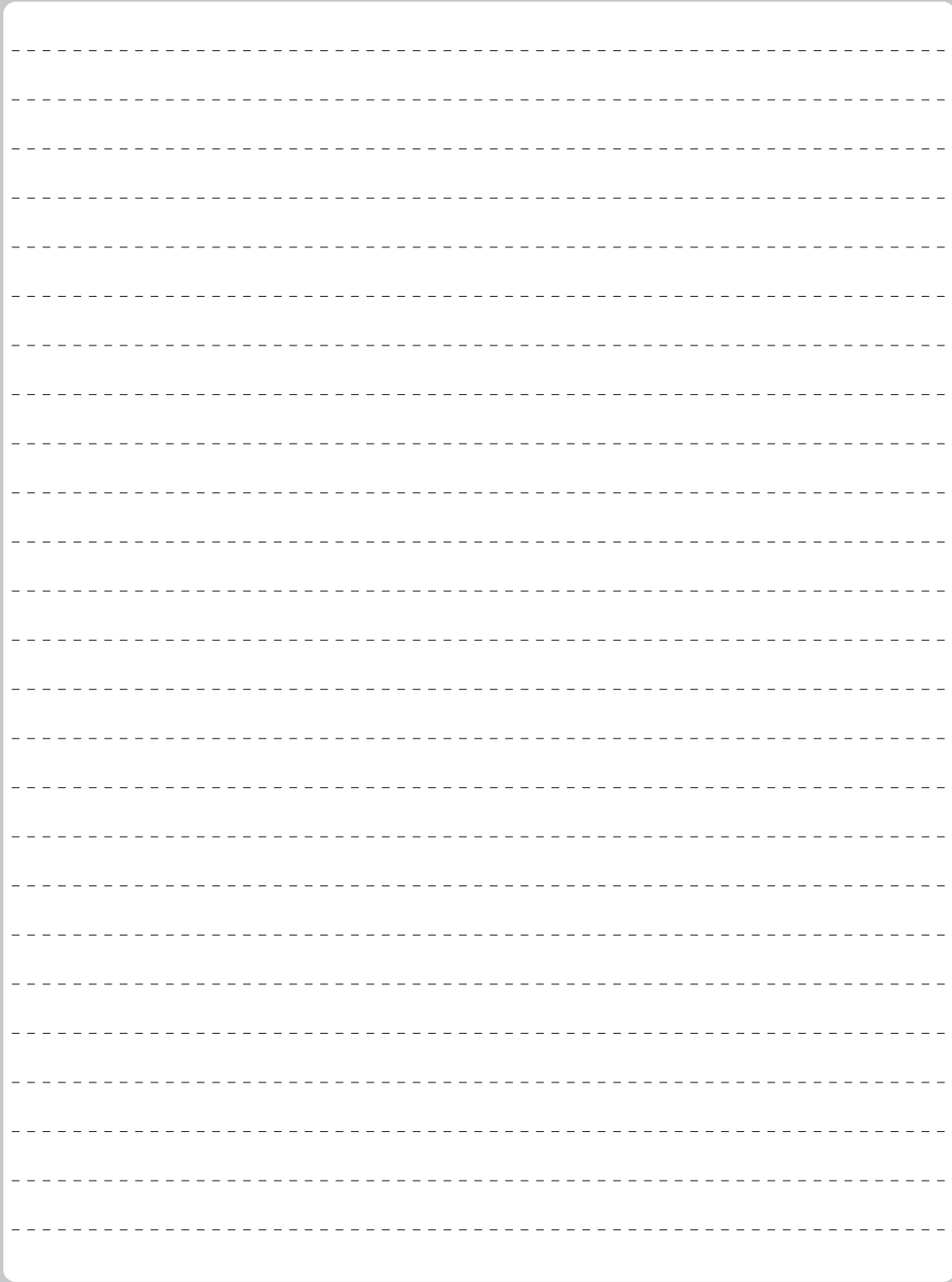
# Thông số kỹ thuật

| Tên mẫu  |  | NL-GAC10                                       |             | NL-GAC18                              |             |
|--|--|--|-------------|---------------------------------------|-------------|
| *1 Trong [ ] phân lượng nấu (khoảng L) là số cốc | <b>Gạo trắng</b><br>(Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa)                          | 0,18 ~ 1,0                                     | [1 ~ 5,5]   | 0,36 ~ 1,8                            | [2 ~ 10]    |
|  | <b>Nấu kỹ</b><br>(Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa)                             | 0,18 ~ 1,0                                     | [1 ~ 5,5]   | 0,36 ~ 1,8                            | [2 ~ 10]    |
|  | <b>Nấu nhanh gạo trắng</b><br>(Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa)                | 0,18 ~ 1,0                                     | [1 ~ 5,5]   | 0,36 ~ 1,8                            | [2 ~ 10]    |
|  | <b>Cơm trộn</b><br>(Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa)                           | 0,18 ~ 0,72                                    | [1 ~ 4]     | 0,36 ~ 1,08                           | [2 ~ 6]     |
|  | <b>Gạo Jasmine</b>   | 0,18 ~ 1,0                                     | [1 ~ 5,5]   | 0,36 ~ 1,8                            | [2 ~ 10]    |
|  | <b>Nấu nhanh gạo Jasmine</b>   | 0,18 ~ 1,0                                     | [1 ~ 5,5]   | 0,36 ~ 1,8                            | [2 ~ 10]    |
|  | <b>Cháo</b><br>(Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa)                               | 0,09 ~ 0,27                                    | [0,5 ~ 1,5] | 0,09 ~ 0,45                           | [0,5 ~ 2,5] |
|  | <b>Cháo Trung Quốc</b>   | 0,09 ~ 0,18                                    | [0,5 ~ 1]   | 0,09 ~ 0,27                           | [0,5 ~ 1,5] |
|  | <b>Cơm sushi</b><br>(Gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa)                          | 0,18 ~ 1,0                                     | [1 ~ 5,5]   | 0,36 ~ 1,8                            | [2 ~ 10]    |
|  | <b>Xôi</b><br>(Chỉ nấu gạo nếp hoặc gạo nếp + gạo trắng hạt ngắn, hạt vừa) | 0,18 ~ 0,72                                    | [1 ~ 4]     | 0,36 ~ 1,08                           | [2 ~ 6]     |
|  | <b>Gạo lứt</b><br>(Gạo lứt hạt ngắn, hạt vừa)                              | 0,18 ~ 0,72                                    | [1 ~ 4]     | 0,36 ~ 1,44                           | [2 ~ 8]     |
|  | <b>Gạo lứt hoạt chất GABA</b><br>(Gạo lứt hạt ngắn, hạt vừa)               | 0,18 ~ 0,72                                    | [1 ~ 4]     | 0,36 ~ 1,44                           | [2 ~ 8]     |
| Hấp (Giới hạn chiều cao)                         |  | 1-1/2 inch/3,5 cm                              |             |                                       |             |
| Nguồn điện                                       |  | Điện xoay chiều 120 V, 60 Hz                   |             |                                       |             |
| Điện năng tiêu thụ                               |  | 610 W  |             | 820 W                                 |             |
| Điện năng tiêu thụ bình quân khi giữ ấm          |  | 34 W   |             | 41 W                                  |             |
| Cách nấu   |  | Phương thức gia nhiệt trực tiếp                |             |                                       |             |
| Độ dài của dây điện                              |  | 3'11" (1,2 m)                                  |             |                                       |             |
| Kích thước bên ngoài                             | <Khoảng inch>  | Rộng 10-1/8 x Sâu 14-7/8 x Cao 8-3/4 (16-3/4") |             | Rộng 11 x Sâu 16 x Cao 10 (19-1/8")   |             |
|  | <Khoảng cm>  | Rộng 25,5 x Sâu 38 x Cao 22 (42,5")            |             | Rộng 28 x Sâu 40,5 x Cao 25,5 (48,5") |             |
| Khối lượng                                       |  | Khoảng 8 lbs. (Khoảng 3,6 kg)                  |             | Khoảng 10 lbs. (Khoảng 4,5 kg)        |             |

- Điện năng tiêu thụ bình quân khi giữ ấm là trường hợp phân lượng nấu đạt tối đa trong điều kiện nhiệt độ phòng là 68°F (20°C).
- Ở các khu vực đặc biệt (vùng núi cao, vùng cực lạnh), có thể không đảm bảo được hiệu năng mặc định. Vui lòng tránh hết mức việc sử dụng nồi ở những khu vực đặc biệt này.
- Sản phẩm này không sử dụng được ở khu vực có điện áp và tần số cung cấp điện khác nhau.
- (\*1) Lượng gạo được đóng bằng cốc định lượng đi kèm.
- (\*2) Chiều cao nồi khi mở nắp ngoài.



# GHI CHÚ

A large rectangular area with a dashed line border, intended for writing notes. The area is empty and occupies most of the page below the header.



[www.zojirushi.com](http://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](http://www.dtsc.ca.gov/hazardouswaste/perchlorate)

NL-GAC(2) ©(B)(A)