



USA

CAN

압력IH 밥솥

사용설명서

Nồi cơm điện áp suất IH

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

# NP-NWC10 / NP-NWC18

- 압력밥솥의 내부는 고압이므로 잘못 취급하면 위험합니다. 이 사용설명서를 잘 읽고 정확하게 사용해 주십시오. 읽은 후에는 잘 보관해 두시기 바랍니다.
- Do áp suất bên trong nồi cơm điện áp suất khá cao nên nếu thao tác sai sẽ vô cùng nguy hiểm, vì vậy vui lòng đọc và làm theo hướng dẫn sử dụng này một cách chính xác. Vui lòng bảo quản hướng dẫn sử dụng này cẩn thận để tiện tham khảo về sau.

## 목차 / Mục lục

안전상의 주의	31
내솥에 대하여	34
각 부분의 명칭과 취급방법	35
맛있는 밥의 비결	37
시계 맞추는 방법	38
알림의 종류와 변경 방법	38
취사방법	
기본적인 취사 방법	39
무세미 선택 방법	41
다양한 취사 방법	42
표준 취사 완료시간	43
활성현미 기능	43
보온하기	
표준 보온 · 취침 보온	44
재가열하기	
따뜻하게 재가열	46
예약 취사	
타이머(시간) 예약 취사 방법	47
손질 방법	49
고장인가 생각되면	54
이러한 표시가 나올 때	57
부품의 교환 및 구입	58
제품규격	58
Lưu ý về mặt an toàn	59
Đối với nồi	62
Tên và cách sử dụng các bộ phận	63
Mẹo làm cơm ngon	65
Cách điều chỉnh thời gian	66
Các loại âm báo và cách thay đổi	66
Nấu cơm	
Cách nấu cơ bản	67
Cách chọn gạo không cần vo	69
Nấu nhiều loại cơm khác nhau	70
Thời gian tiêu chuẩn cho đến khi nấu xong	71
Nội dung về gạo lứt hoạt chất GABA	71
Giữ ấm	
Giữ ấm thường / Giữ ấm qua đêm	72
Hâm	
Hâm nóng	74
Nấu cơm có hẹn giờ	
Nấu hẹn giờ	75
Vệ sinh	77
Khi có sự cố	82
Các hiển thị báo lỗi và ý nghĩa của chúng	85
Thông tin về việc mua và đổi linh kiện	86
Thông số kỹ thuật	86

# 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.

**⚠ 경고** 사망이나 중상을 초래할 우려가 있는 내용입니다.

**⚠ 주의** 경상 또는 가옥, 가재 등에 손해를 초래할 우려가 있는 내용입니다.

■ 꼭 지켜주셔야 할 내용을 다음 구분으로 설명합니다.

**⊘** 해서는 안되는 ‘금지’ 내용입니다.

**!** 실행하여야 하는 ‘지시’ 내용입니다.

## ⚠ 경 고

**압력 취사를 안전하게 하기 위하여** 취사 중에는 압력이 가하여지므로 취금을 잘못하면 위험합니다.  
내용물이 튀어나와 화상·상처를 입을 우려가 있습니다.

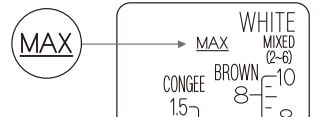
**⊘** 사용설명서·요리 노트에 기재되어 있는 취사, 보온 이외의 용도로 사용하지 마십시오.  
증기 경로가 막혀, 취사 중에 걸뚜껑과 본체 사이에서 증기가 새거나 걸뚜껑이 열릴 우려가 있습니다.

<사용하면 안 되는 조리 예>

- 취사 시 분량이 늘어나는 식품을 사용하는 요리(어묵, 콩류, 면류 등)  
공류는 다른 냄비에서 삶은 후에 사용
- 베이킹 소다를 사용한 것과 같이 거품이 일 수 있는 음식
- 카레나 스투와 같은 걸쭉한 음식
- 많은 양의 기름을 사용한 음식
- 잼과 같이 거품이 이는 음식
- 음식재료를 봉지에 넣어 가열하는 요리
- 쿠키시트·알루미늄호일·랩필름 등을 사용하는 요리나 찜류
- ‘나나쿠사가유(7가지 파란 채소를 넣은 죽)’ 등의 파란 채소를 넣는 죽은 처음부터 파란 채소를 넣고 취사하지 마십시오.
- 껍질째 토마토 등 요리

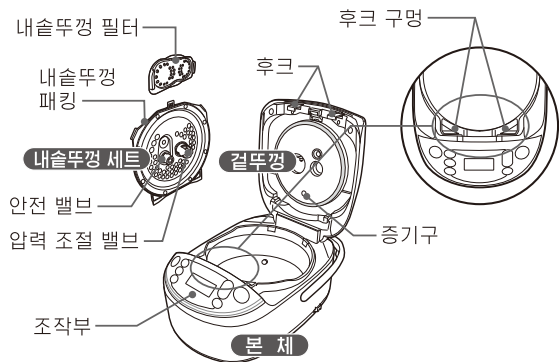
압력 취사 중에는 절대로 걸뚜껑을 열거나 이동시키지 마십시오.

내술의 2/3(내술에 표시되어 있는 MAX선) 이상으로 물을 넣고 취사하지 마십시오.



**!** 압력 취사 전에 후크 주위나 후크 구멍, 본체와 걸뚜껑 사이, 내술뚜껑 패킹, 압력 조절 밸브, 안전 밸브, 내술뚜껑 필터와 증기구 주변에 밥알이나 쌀알 등의 이물질이 들어가지 않았는지 확인하십시오.

- 밥알이나 쌀알 등의 이물질이 붙어 있으면 걸뚜껑이 완전히 닫히지 않아 취사 중에 걸뚜껑과 본체 사이에서 증기가 새거나 걸뚜껑이 열려 내용물이 튀어나올 우려가 있습니다. 또 안전을 위해 취사가 되지 않을 수도 있습니다.
- 밥알이나 쌀알 등의 이물질이 들어가면 걸뚜껑이 열리지 않을 수 있습니다.



걸뚜껑은 ‘찰락’ 하는 소리가 날 때까지 확실하게 눌러서 닫습니다.

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

왼쪽 중앙부를 눌러 주십시오.



취사 중에 걸뚜껑을 열 경우에는 표시부의 (PRESSURE) 표시가 꺼져있는지 확인한 후 걸뚜껑을 여십시오.



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

# 안전상의 주의 계속

## ⚠ 경고



**개조하지 마십시오. 또한 기술자 이외의 사람은 절대로 분해하거나 수리하지 마십시오.**  
화재, 감전, 부상의 원인이 됩니다. 수리는 조치루시 고객센터로 상담해 주시기 바랍니다.



**증기구에 손이나 얼굴을 가까이 대지 마십시오.**  
화상을 입을 수 있습니다. 특히 영유아가 만지지 않도록 주의하십시오.



**젖은 손으로 전원플러그를 잡고 빼거나 쪼이지 마십시오.**  
감전되거나 다칠 수 있습니다.



**물에 담그거나 물이 닿지 않도록 하십시오. 본체 내부에도 물을 넣지 마십시오.**  
합선이나 감전의 원인이 됩니다.

**전원 플러그 · 전원 코드를 액체에 담그거나 액체를 뿌리지 마십시오.** 합선이나 감전의 원인이 됩니다.



**전원 코드와 전원 플러그가 손상되거나, 콘센트부가 느슨할 때는 사용하지 마십시오.** 감전, 합선, 발화의 원인이 됩니다.

**전원 코드를 손상시키지 마십시오.**

무리하게 꺾거나 잡아 당기거나 비틀거나 접거나 고온부 가까이 대거나 무거운 것을 올려 놓거나 좁은 틈에 끼우거나 가공하거나 하면 전원 코드가 파손되어 화재나 감전의 원인이 됩니다.

**교류 120V 이외에는 사용하지 마십시오.**

화재나 감전의 원인이 됩니다.

**전원 플러그에 증기가 닿지 않도록 하십시오.**

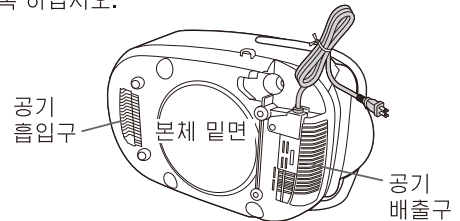
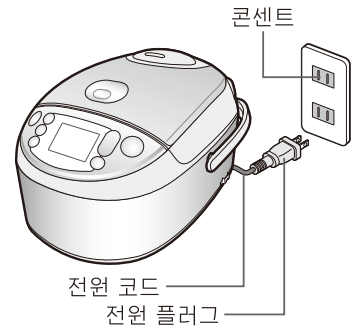
콘센트에 꽂은 전원 플러그에 증기가 닿으면 합선 · 발화의 원인이 됩니다. 슬라이드식 테이블에서 사용할 경우, 전원 플러그에 증기가 닿지 않도록 하십시오.

**어린이 혼자 사용하게 하거나 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마십시오.**

화상, 감전, 부상을 입을 수 있습니다.

**공기 흡입구, 공기 배출구의 틈새에 핀이나 철사 및 금속물 등의 이물질을 넣지 마십시오.**

감전 또는 이상작동 등으로 부상의 원인이 될 수 있습니다.



**전원 플러그는 콘센트의 깊숙이까지 확실히 꽂으십시오.**

감전, 합선, 발연, 발화의 원인이 됩니다.

**정격 15A 이상의 콘센트를 단독으로 사용하십시오.**

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

**전원 플러그의 날끝 또는 부착면에 먼지나 이물질이 묻었을 경우 닦아 주십시오.**

화재의 원인이 될 수 있습니다.

**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.**

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

그대로 사용하면 발연, 발화, 감전 및 부상의 우려가 있습니다.

**<이상 · 고장의 예>**

- 전원 플러그 또는 전원코드가 심하게 뜨거워진다.
- 전원 코드에 손상이 생겼거나 만졌을 때 전류가 잘 흐르지 않는다.
- 본체가 변형되었거나 심하게 뜨겁다.
- 본체에서 연기가 나거나 탄 냄새가 난다.
- 본체의 일부가 갈라졌거나 느슨함이나 흔들림이 있다.
- 취사 중에 밑부분의 팬이 돌아가지 않는다.

등

이와 같은 경우에는 바로 전원 플러그를 빼고 구입하신 판매점 또는 조치루시 고객센터로 반드시 점검, 수리를 의뢰하시기 바랍니다.

# 안전상의 주의 계속

## ⚠ 주 의



사용 중이나 사용 직후에 고온부에 손을 대지 마십시오.  
겉뚜껑을 열 때는 증기에, 밥을 섞을 때에는 손이 내솥에 닿지 않게 주의 하십시오.

화상의 원인이 됩니다.



내솥 뚜껑 세트나 내솥과 같은 금속 부분은 특별히 주의해 주십시오.



물이 접촉되는 곳이나 화기에 가까운 곳에서는 사용하지 마십시오.

감전 · 누전 또는 변형의 원인이 됩니다.

**전용 내솥 이외는 사용하지 마십시오.**

내솥이 과열되거나 이상작동의 원인이 됩니다.

**알루미늄 시트 · 전기 카펫의 위에서 사용하지 마십시오.**

알루미늄재가 발열하여 발연 · 발화의 원인이 됩니다.

공기 흡입구, 공기 배출구를 막을 수 있는 깔개(종이, 헝겂, 카펫, 비닐봉지, 알루미늄 시트 등)의 위에서 사용하지 마십시오.

고장의 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.

**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.

**본체를 운반할 때에는 뚜껑 고정 버튼이 눌리지 않게 하십시오.**

겉뚜껑이 열려서 화상이나 다칠 위험이 있습니다.



뚜껑 고정 버튼



사용 시 외에는 전원 플러그를 콘센트에서 빼 주십시오.

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



손질은 식은 후에 하십시오.

고온부에 닿으면 화상의 위험이 있습니다.

전원 플러그를 뽑 때에는 전원 코드선을 잡지 말고 반드시 선단의 전원 플러그를 잡고 빼십시오.

감전이나 합선, 발화의 원인이 됩니다.

전원 플러그 · 전원 코드가 파손된 경우에는 제조자나 그 대리점 또는 자격을 갖춘 자에 의해 전원 플러그 · 전원 코드를 교체하십시오.

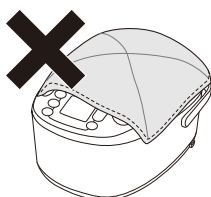
의료용 인공심장 박동기를 사용하는 분은 본 제품을 사용하기 전에 의사와 상담하여 주십시오.

인공심장 박동기의 작동에 영향을 미칠 수 있습니다.

## 요망사항

- 본체(특히 증기구)에는 행주 등을 덮어 두지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.



- 본체 내부 · 내솥 · 사이드 센서에 밥알이나 쌀알 등 이물질이 붙어 있는 채로 사용하지 마십시오.

밥이 늘어 붙는 등 취사가 잘 되지 않을 수 있습니다.

# 요망사항 계속

● **자기에 약한 물건을 근처에서 사용하지 마십시오.**

TV, 라디오, 인터폰, 무선기, 전화 등은 잡음이 들어갈 수 있으며, 신용카드, 자동개찰용정기권, 오디오 테이프 등은 데이터가 지워질 수 있습니다.

● **본체를 운반할 때는 반드시 운반손잡이를 잡고 운반하십시오. 또한, 본체가 기울지 않도록 하십시오.**  
내용물에 따라서는 흘러 나올 수 있습니다.

● **내솥에 상처를 내거나 떨어뜨리거나 변형시키지 마십시오.**  
취사가 잘 되지 않을 수 있습니다.

● **물을 끼얹거나 수분이 있는 물건 위에 놓지 마십시오.**  
감전이나 고장의 원인이 됩니다.

● **내솥이 빈 상태에서 취사하지 마십시오.**  
고장의 원인이 됩니다.

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

● **직사광선이 닿는 곳에서 사용하지 마십시오.**  
변색될 우려가 있습니다.

● **취사 중에는 전원 플러그를 콘센트에서 빼지 마십시오.**  
증기가 나와 위험합니다.

● **다른 전자제품에 증기가 닿을 우려가 있는 장소에서는 사용하지 마십시오.**  
증기에 의해 전자제품의 화재, 고장, 변색, 변형의 원인이 됩니다.

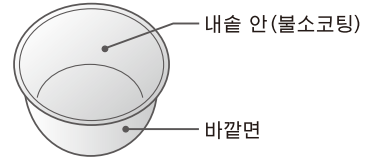
● **본체와 본체 주변을 항상 청결하게 유지하며 사용하십시오.**  
기능, 성능을 유지하기 위해 본체에는 공기 흡입구 · 공기 배출구가 설치되어 있습니다만, 이 구멍으로 먼지나 벌레가 들어가면 고장의 원인이 됩니다. 또한 벌레 등이 들어가 고장이 났을 경우에는 유상으로 수리하게 됩니다.

● **본 제품은 일반 가정용도 및 이하와 같은 용도로 사용하십시오.**  
• 상점, 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

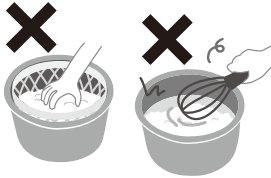
## 내솥에 대하여 오래 사용할 수 있도록 이하의 주의사항을 지켜주십시오.

### 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.

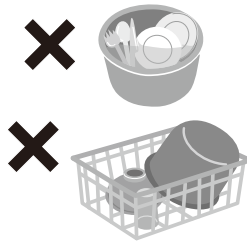
#### <취사 완료 시>



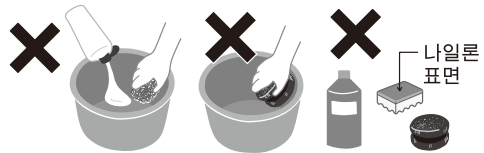
- 내솥 안에 식초를 섞지 마십시오. (초밥 등)
- 금속제 국자를 사용하지 마십시오. (죽 등)
- 주걱 등으로 충격을 가하지 마십시오. (그릇에 담을 때 등)

#### <손질 시> → P.49

- 숟가락이나 식기류를 넣지 마십시오.
- 식기세척건조기 · 식기건조기에 넣지 마십시오.
- 조미료를 사용한 경우에는 바로 씻으십시오.
- 스펀지 등 부드러운 형겅으로 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 사용하실 수 있습니다.
- 벗겨진 불소코팅이 신경 쓰이거나 내솥이 변형된 경우에는 새로 구입할 수 있습니다. → P.58

### 바깥면

- 열로 인해 변색될 수 있으나 취사 성능에는 영향이 없습니다.
- 바깥면은 감지기와 접촉되는 중요한 부분입니다. 더러움이나 손상에 주의하여 주십시오.
- 싱크나 테이블 등에 내솥 밑면을 강하게 누르면 싱크나 테이블 등이 손상되거나 색이 배일 수 있으므로 주의하십시오.

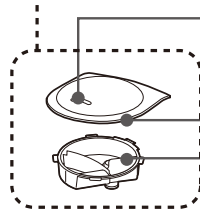
# 각 부분의 명칭과 취급방법

## 리튬전지에 대하여

전원 플러그를 뺀 상태에서  
현재 시간이나 메뉴 등을  
기억하기 위해 리튬전지가  
내장되어 있습니다. 리튬전지는  
사용함에 따라 소모됩니다.  
→ P.57

## 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

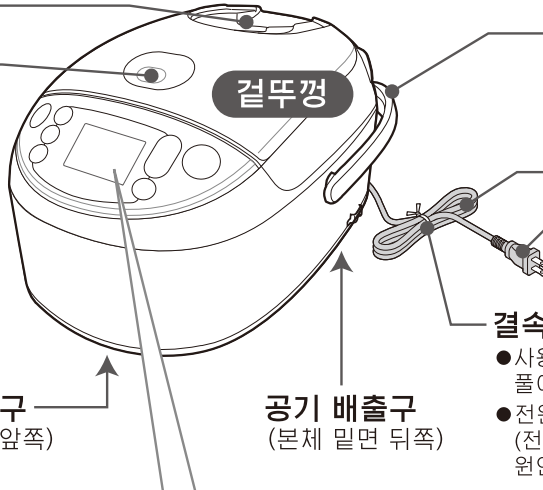
### 증기구 케이스

## 증기구 세트 부착 부분

### 뚜껑 고정 버튼

겉뚜껑을 열 때에 누릅니다.

- 겉뚜껑은 압력을 만들기 위해 꼭 닫히도록 고안되어 여는 데 시간이 걸릴 수 있습니다.
- 취사 시와 같이 압력이 들어갈 때에 뚜껑 고정 버튼을 눌러도 안전을 위해 겉뚜껑이 열리지 않습니다. 고장은 아닙니다.



### 운반손잡이

운반 시 사용합니다.

### 전원 코드

### 전원 플러그

### 결속끈

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

## 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.)

실제 사용 중에는 이러한 표시는 나오지 않습니다.

### '무세미' 버튼

무세미 취사 시 사용합니다.  
→ P.40, P.41

### '취소' 버튼

선택한 기능을 취소하거나 작동 중인 기능을 중지할 때 사용합니다.

### '메뉴' 버튼

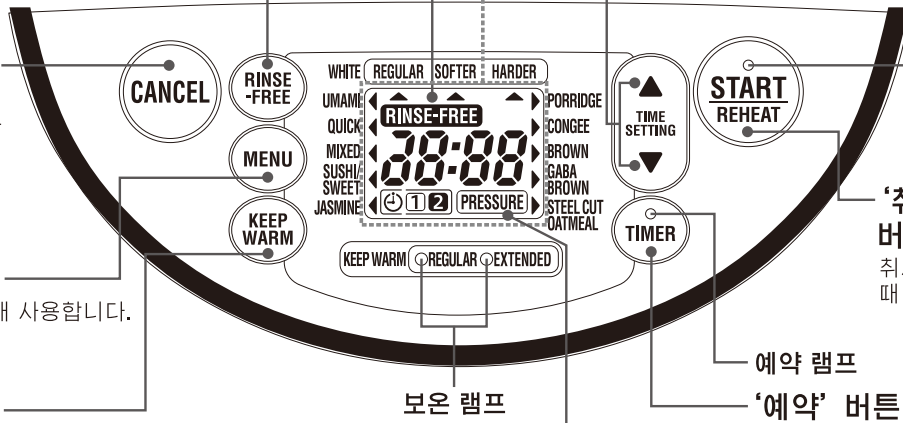
메뉴를 선택할 때 사용합니다.  
→ P.40

### '보온' 버튼

'표준 보온'과 '취침 보온'을 선택할 때 사용합니다. → P.44

### '시간맞추기' 버튼

- 현재 시간을 맞출 때 사용합니다. → P.38
- 타이머 예약 취사의 예약시간을 설정할 때 사용합니다. → P.47



### 취사/재가열 램프

### '취사/재가열' 버튼

취사 및 재가열을 할 때 사용합니다.

### 예약 램프

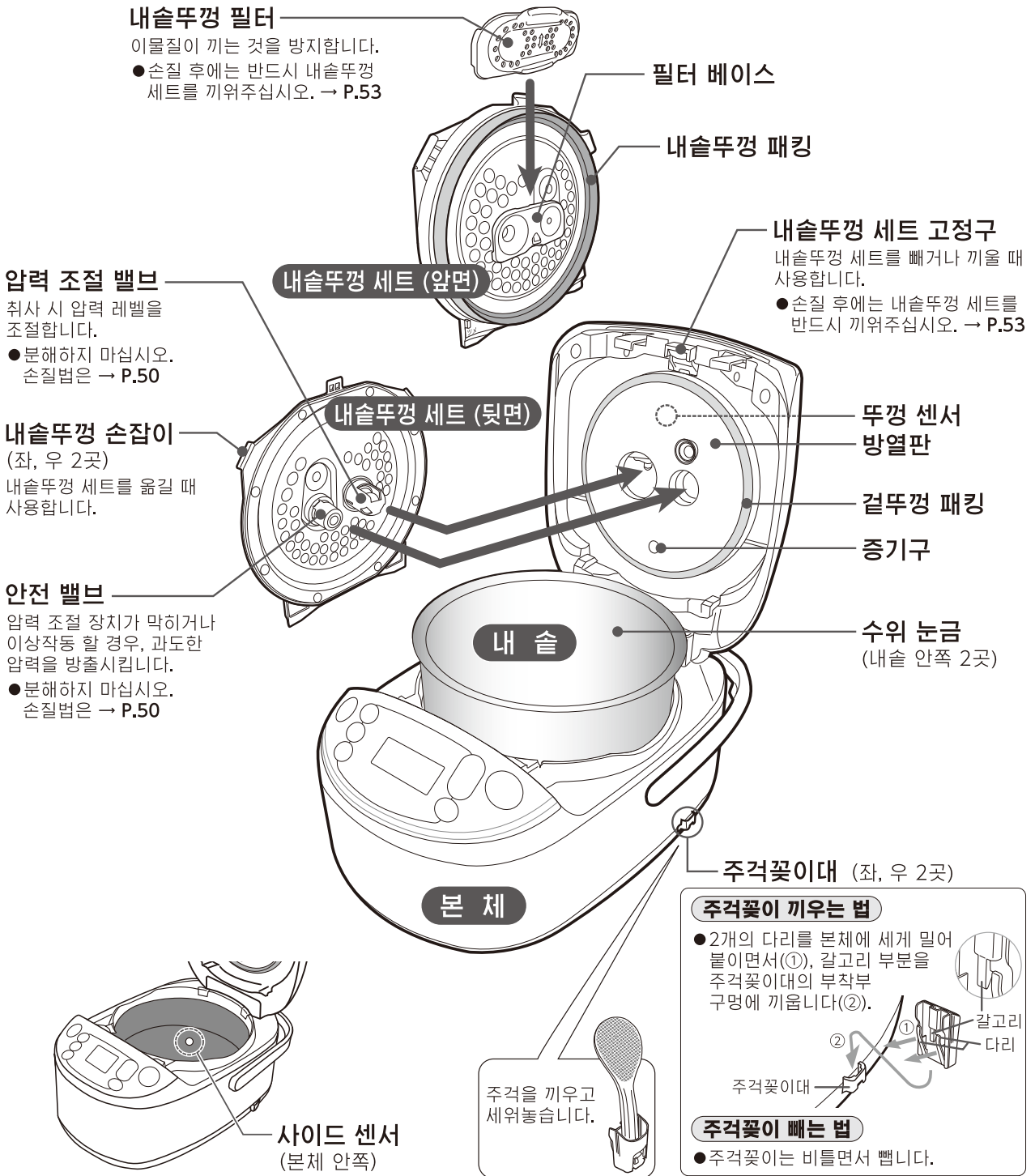
### '예약' 버튼

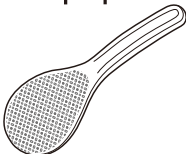



타이머 예약 취사를 할 때 사용합니다. → P.47

### 압력 표시

취사 중 압력이 가해질때 표시됩니다.

# 각 부분의 명칭과 취급방법 계속



부속품	주걱	주걱꽃이	계량컵
			
			
			백미용 (1컵= 약 6.1oz./약 180mL)
			무세미 전용 (1컵= 약 5.8oz./약 171mL)

# 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 헹굼.....처음에는 물을 충분히 넣고 크게 2~3번 저어(약 10초 이내) 씻은 후 물은 바로 버립니다. (2번 반복)
  - ② 씻음.....손가락을 세워 쌀을 30번(약 15초) 저어 씻은 다음 물을 충분히 넣고 크게 저어 씻은 물은 바로 버립니다. 이 과정을 2~4번 반복합니다.
  - ③ 헹굼.....마지막에 물을 충분히 넣고 2번 헹굽니다.
- (①~③를 10분 이내에 끝내도록 한다.)



- 재스민 쌀이나 스틸컷 오토밀은 봉투에 세미 방법이 기재되어 있는 경우에는 그 내용에 따라 쌀을 씻으십시오. 봉투에 세미 방법이 기재되어 있지 않은 경우에는 위와 같이 씻으십시오.

#### 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.

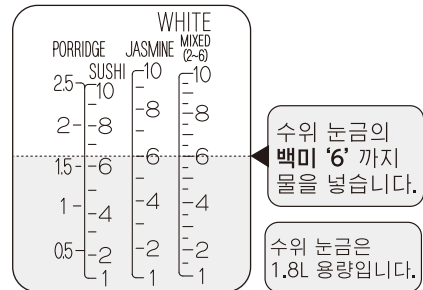
### ● 알칼리성이 강한 물은 사용하지 마십시오.

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 또는 무세미 6컵을 취사할 때



## 보온 요령

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

- 전원 플러그를 콘센트에서 분리한 상태나 보온을 취소한 상태에서 내솔 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
- '표준 보온'으로 12시간 이상, '취침 보온'으로 24시간 이상 보온(메뉴에 따라 다릅니다.)
- 추가한 밥의 보온
- 식은밥의 보온
- 죽, 중화 죽, 스틸컷 오토밀의 보온
- 별미밥·참쌀밥 등 재료나 조미료를 첨가해서 지은 밥의 보온
- 크로켓이나 된장국 등 밥 이외 음식의 보온
- 주걱을 넣은 채 보온

### ● 작은 양의 밥은 내솔 중앙에 모은다.

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

내솔의 중앙에 모아둔다.





# 시계 맞추는 방법

시간이 맞지 않을 경우 다음 순서에 따라 맞추어 주십시오.

- 시계는 24시간 표시입니다.

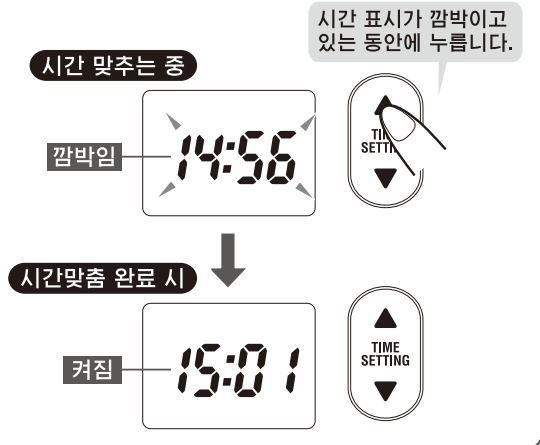
예: 현재 시간이 15:01인데 14:56로 되어있는 경우

- 1 내솅을 넣고 전원 플러그를 콘센트에 꽂습니다.
- 2 ▲ 또는 ▼를 눌러서 시간 표시가 깜박이고 있는 동안에 현재 시간으로 맞춥니다.

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

- 3 깜박임이 커짐으로 바뀌면 시간 맞추기가 완료된 것입니다.

현재 시간에 맞춘 후 3초가 지나면 깜박임이 커짐으로 바뀝니다.



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

# 알림의 종류와 변경 방법

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

## 알림의 종류와 시기

알림의 종류는 다음 중에서 선택할 수 있습니다.

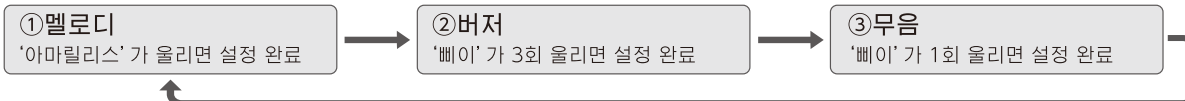
알림의 종류와 용도	멜로디	버저	무음
울리는 시기	제품 표준의 알림음으로 공장 출하 시에 이 설정으로 되어 있음.	멜로디를 버저로 변경하고자 할 때	알림음을 없애고자 할 때
취사 시작 시	반짝반짝 작은 별	'뽁'	
타이머 예약설정 완료 시	반짝반짝 작은 별	'뽁'	
취사 · 재가열 완료 시	아마릴리스	'삐이' × 5회	울리지 않음
보온 중에 걸뚜껑을 닫지 않았을 때		'뽁 뽁' × 2회	울리지 않음
밥을 섞지 않았을 때		'뽁 뽁' × 2회	울리지 않음

## 변경 방법

- 1 내솅을 넣고 전원 플러그를 콘센트에 꽂습니다.

- 2 를 3초 이상 누릅니다.

'예약' 버튼을 3초 이상 누를 때마다 ①→②→③으로 전환됩니다.



- 3 변경하고자 하는 알림의 설정완료음이 울리면 완료됩니다.

- 한번 변경하면 변경된 알림 설정은 전원 플러그를 콘센트에서 분리해도 기억됩니다.

- 재가열 시작시의 멜로디음은 변경할 수 없습니다.
- 취사 중, 재가열 중, 표준 보온 중, 취침 보온 중, 타이머 예약 취사 중에는 설정을 변경할 수 없습니다.
- 설정이 잘 되지 않을 때에는 다시 한번 1부터 시도해 주십시오.

# 취사방법

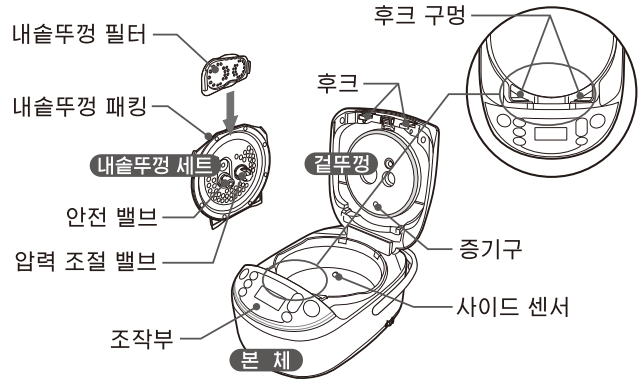
## 기본적인 취사 방법

- 공장 출하 시에는 취사 메뉴가 '백미(보통)'로 설정되어 있습니다.
- 처음 사용하실 때는 내솥과 내솥뚜껑 세트, 증기구 세트, 부속품을 깨끗이 씻어 주십시오. →P.49~P.53

### 취사하시기 전에 확인하십시오.

오른쪽 그림의 각 부분에 밥알이나 쌀알 등의 이물질이 부착되어 있을 때는 손질을 하십시오. →P.50

- 밥알이나 쌀알 등의 이물질이 있으면 걸뚜껑이 완전히 닫히지 않아 취사 도중에 걸뚜껑과 본체 사이로 증기가 새거나, 걸뚜껑이 열려 내용물이 흘러나올 우려가 있습니다. 또, 안전을 위해 취사가 작동하지 않을 수도 있습니다.



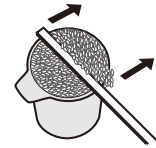
## 1 부속된 계량컵으로 쌀을 계량합니다.

쌀을 계량할 때는 부속된 계량컵을 사용하여 평평하게 맞춥니다.



백미·참쌀·재스민 쌀·현미·스틸컷 오토밀  
→ '백미용' 계량컵으로(1컵=약 6.1oz./약 180mL)

### 무세미로 취사하는 경우



'무세미 전용' 계량컵으로  
(1컵=약 5.8oz./약 171mL)

## 2 쌀을 씻고, 물의 양을 조절합니다.

- ① 쌀을 씻습니다. →P.37 '맛있는 취사 요령' 참조
- ② 평평한 바닥 위에서 쌀에 물을 넣고 원하는 메뉴와 쌀 컵 수에 해당하는 수위 눈금에 맞춥니다. →P.42
- 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)

### 무세미로 취사하는 경우

무세미 한 알 한 알에 물이 잘 스며들도록 2~3회 부드럽게 저어 섞은 후 물의 양을 조절합니다.

수위 눈금은 백미의 경우와 동일합니다.

- 무세미는 정미 방법 등에 따라 쌀의 표면에 전분질이 많이 남아 있는 경우가 있습니다. 쌀의 전분질로 인해 물이 하얗게 탁해지면 밥이 눅거나, 넘치거나, 밥이 잘 지어지지 않는 원인이 됩니다. 하얗게 탁해질 때는 1~2번 물을 갈아 헹궈 줍니다.

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

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

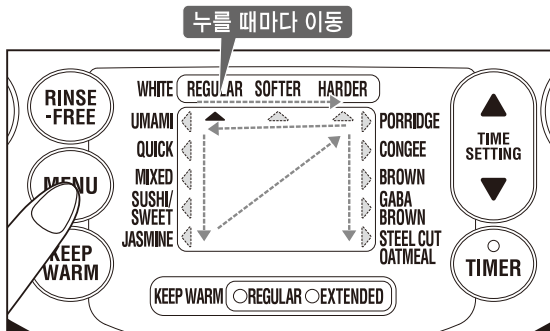
- 내솥뚜껑 필터를 내솥뚜껑 세트에 반드시 부착하십시오.
- 압력식 취사이기 때문에 패킹의 밀폐도가 높아 걸뚜껑을 닫을 때 뽐뽐할 수도 있습니다. 걸뚜껑은 '찰칵' 소리가 날 때까지 천천히 확실하게 닫아 주십시오.

# 취사방법 계속

## 4 전원 플러그를 콘센트에 꽂습니다.

- 플러그를 연결하면 시계가 표시됩니다.

## 5 MENU 를 누르고 메뉴를 선택합니다.



무세미로 취사하는 경우 RINSE-FREE 를 누르고 표시부에 RINSE-FREE 가 표시되면 MENU 를 눌러 메뉴를 선택합니다.

- 무세미 선택 중에는 '재스민' · '중화 죽' · '현미' · '현미 활성화' · '스틸컷 오토밀' 을 선택할 수 없습니다.
- P.41 '무세미 선택 방법' 참조

키를 누를 때마다 '백미(보통)' → '백미(차진 밥)' → '백미(된밥)' → '숙성 취사' → '백미 급속' → '별미밥' → '초밥/찰밥' → '재스민' → '죽' → '중화 죽' → '현미' → '현미 활성화' → '스틸컷 오토밀' 의 순으로 점등되면서 이동합니다.

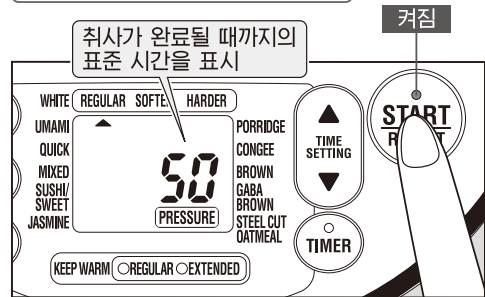
- '백미(보통·차진 밥·된밥)', '숙성 취사', '재스민', '현미', '현미 활성화' 은 일단 선택하고 취사에 들어가면 다음에 다시 선택해서 취사할 때까지 기억됩니다.

## 6 START REHEAT 를 누릅니다.

취사/재가열 램프가 점등되고 취사 개시 멜로디(버저)가 울립니다.  
표시부에 취사가 완료될 때까지의 표준 시간(분)이 표시됩니다.

- 밥알이나 쌀알 등의 이물질이 있으면 걸뚜껑이 완전히 닫히지 않아 취사 도중에 걸뚜껑과 본체 사이로 증기가 새거나 걸뚜껑이 열려 내용물이 흘러나올 우려가 있습니다. (또, 안전을 위해 취사가 작동하지 않을 수도 있습니다.)
- 걸뚜껑이 닫히지 않았다는 알림음이 '삐삐' 하고 2차례 울리는 경우가 있지만 고장은 아닙니다. 걸뚜껑은 '찰칵' 소리가 날 때까지 천천히 확실하게 닫아 주십시오.
- 보온 램프가 꺼진 것을 확인하고 '취사/재가열' 버튼을 누르십시오. 보온 램프가 점등되면 '재가열'에 들어갑니다. → P.46
- 취사 도중에 현재 시간을 알고 싶을 때는 '시간맞추기' 버튼 (▲ 또는 ▼) 을 누르십시오. 내장된 리튬 배터리가 방전되어 현재 시각을 맞추지 않았다면 현재 시각은 표시되지 않습니다.

예) '백미(보통)' 메뉴로 취사했을 때의 표시



- 취사가 완료될 때까지의 표준 시간은 실제의 취사 완료 시간과 다른 경우가 있습니다. 실제의 취사 완료 시간은 실온·수온·전압·물의 양 등에 따라 달라집니다.
- 뜸들이기에 들어가면 취사가 완료될 때까지의 표준 시간을 조정합니다. 조정할 때는 표준 시간이 한번에 빨라지거나 늦어지는 경우가 있습니다.

메뉴	WHITE/REGULAR·SOFTER·HARDER (백미/보통·차진 밥·된밥)	UMAMI(숙성 취사)	QUICK (백미 급속)
	MIXED (별미밥)	SUSHI/SWEET (초밥/찰밥)	JASMINE (재스민)
	BROWN (현미)	GABA BROWN (현미 활성화)	STEEL CUT OATMEAL (스틸컷 오트밀)
		PORRIDGE (죽)	CONGEE (중화 죽)

## 7

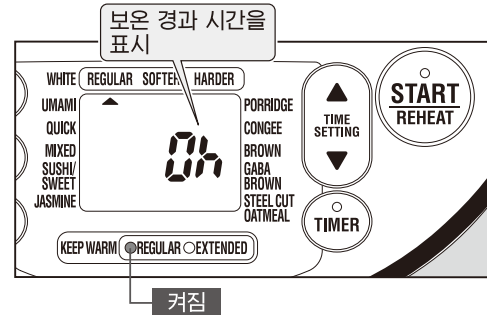
### 취사 완료 멜로디(버저)가 울리고 보온으로 바뀌면 바로 밥을 섞어줍니다.

증기가 나오지 않고 **PRESSURE** 표시가 꺼진 것을 확인한 후 걸뚜껑을 여십시오.

취사가 완료되면 자동으로 보온으로 바뀌고, 표준 보온 램프가 점등되며, 1시간(h) 단위로 보온 경과 시간이 표시됩니다.

바로 밥을 섞어주어 남아 있는 수분을 날려줌으로써 밥이 뭉치거나, 늘어붙거나, 눅눅한 것을 줄여 줍니다.

- 밥을 섞어줄 때는 화상에 충분히 주의하십시오.
- 보온을 취소했다가 다시 보온을 하면 '0h' 표시로 돌아옵니다.
- 밥을 섞어주지 않았다는 알림음이 '삐삐' 하고 2차례 울리는 경우가 있지만 고장은 아닙니다. 밥을 섞어주고 걸뚜껑을 닫으십시오.
- 취사 종료 시의 알림음은 다른 알림 방법으로 바꿀 수 있습니다. 또, 걸뚜껑을 닫지 않았다는 알림음이나 밥을 섞어주지 않았다는 알림음은 무음으로 바꿀 수 있습니다.→P.38



## 8

### 사용한 후에는 **CANCEL** 을 누르고 전원 플러그를 뽑습니다.

- 본체가 식은 후 손질하여 주십시오.

#### 끓어넘치는 것에 주의하여 주십시오.

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

- '죽'·'중화 죽'·'스틸컷 오트밀' 메뉴는 기억되지 않으므로 죽·중화 죽·스틸컷 오트밀을 취사할 때는 매번 '죽'·'중화 죽'·'스틸컷 오트밀' 메뉴를 선택하십시오.

#### 알림

알림음(멜로디·버저·무음)은 다른 알림 방법으로 바꿀 수 있습니다. →P.38 '알림의 종류와 변경 방법' 참조

#### 요망사항

걸뚜껑을 열 때는 증기가 나오지 않는지 **PRESSURE** 표시가 꺼진 것을 반드시 확인하십시오.

- 어쩔 수 없이 취사 도중에 걸뚜껑을 열거나 취사를 중단하는 경우에는 '취소' 버튼을 1초 이상 누릅니다. 증기구로부터 증기가 세차게 나오므로 주의하십시오.
- **PRESSURE** 표시가 꺼진 후에도 뚜껑 고정 버튼이 무겁게 느껴지면無理하게 걸뚜껑을 열지 말고 식은 후에 여십시오.無理하게 열면 내용물이 뿜어져 나와 화상의 우려가 있습니다.

- 연속해서 취사하는 경우나 보온을 취소하고 바로 취사하는 경우에는 50분 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.

## 무세미 선택 방법

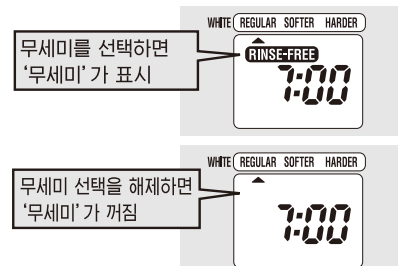
#### 무세미 선택

**RINSE-FREE** 를 눌러 표시부에 **RINSE-FREE** 가 표시되도록 합니다.

- '재스민'·'중화 죽'·'현미'·'현미 활성화'·'스틸컷 오트밀'이 선택되어 있는 상태에서 '무세미' 버튼을 누르면 메뉴가 '백미(보통)'으로 바뀝니다.

#### 무세미 선택 해제

**RINSE-FREE** 를 눌러 표시부의 **RINSE-FREE** 표시를 끕니다.



# 취사방법

## 다양한 취사 방법

- 무세미를 사용하는 경우에는 P.39, P.40 '무세미로 취사하는 경우' 참조
- 무세미를 계량할 때는 '무세미 전용' 계량컵을 사용하십시오.

※부속된 계량컵으로 쌀을 계량한 용량입니다.

메뉴	사용하는 쌀	선택 메뉴	수위 눈금	취사 용량(컵 수)*	특징 · 참조
백미 보통	단립 · 중립 백미/무세미	WHITE REGULAR	WHITE	1.0L: 0.5~5.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 이 제품의 표준(보통) 밥으로 취사합니다.</li> </ul>
백미 차진 밥	단립 · 중립 백미/무세미	WHITE SOFTER		1.8L: 1~10	<ul style="list-style-type: none"> <li>● '백미(보통)' 메뉴에 비해 보다 강한 점도와 탄력이 있는 밥으로 취사합니다.</li> </ul>
백미 된밥	단립 · 중립 백미/무세미	WHITE HARDER		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 점도가 약하고 된밥으로 취사합니다.</li> </ul>	
숙성 취사	단립 · 중립 백미/무세미	UMAMI		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 충분한 시간을 들여 쌀이 감칠맛을 이끌어내는 메뉴입니다.</li> </ul>	
백미 급속	단립 · 중립 백미/무세미	QUICK		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 백미를 빨리 취사하고 싶을 때 선택합니다. 밥이 약간 딱딱하게 지어집니다.</li> </ul>	
별미밥	단립 · 중립 백미/무세미	MIXED	WHITE	1.0L: 0.5~4 1.8L: 2~6	<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>● 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> </ul>
초밥	단립 · 중립 백미/무세미	SUSHI/SWEET	SUSHI	1.0L: 0.5~5.5 1.8L: 1~10	<ul style="list-style-type: none"> <li>● '백미(된밥)' 메뉴보다 약간 되게 취사됩니다.</li> </ul>
찰밥	찰쌀만 혹은 찰쌀+단립 · 중립 백미/무세미	SUSHI/SWEET	SWEET (찰쌀과 백미를 섞은 경우에는 조금 많이)	1.0L: 1~4 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>
재스민 쌀	재스민 쌀	JASMINE	JASMINE	1.0L: 0.5~5.5 1.8L: 1~10	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 브랜드에 따라 약간 되게 취사될 수도 있습니다.</li> </ul>
죽	단립 · 중립 백미/무세미	PORRIDGE	PORRIDGE	1.0L: 0.5~1.5 1.8L: 0.5~2.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 밥에 섞는 재료는 쌀 질량(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 삶는 등 해서 반드시 취사가 완료된 후에 넣습니다.</li> <li>● 현미로는 취사할 수 없습니다.</li> </ul>
중화 죽	재스민 쌀	CONGEE	CONGEE	1.0L: 0.5~1 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 삶는 등 해서 반드시 취사가 완료된 후에 넣습니다.</li> <li>● 현미로는 취사할 수 없습니다.</li> </ul>
현미	단립 · 중립 현미	BROWN	BROWN	1.0L: 1~4	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 현미로 취사할 때 선택합니다.</li> <li>● 백미나 무세미를 섞어 취사하면 끓어넘치거나 밥이 잘되지 않을 수 있으므로 권장할 수 없습니다.</li> </ul>
현미 활성화	단립 · 중립 현미	GABA BROWN		1.8L: 2~8	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 현미를 활성화시켜 영양가를 높여 주는 메뉴입니다. →P.43</li> </ul>
스틸컷 오트밀	스틸컷 오트밀	STEEL CUT OATMEAL	STEEL CUT OATMEAL	1.0L: 0.5~2.5 1.8L: 1~3	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 기호에 따라 물의 양을 조절하십시오.</li> <li>● 식감을 즐길 경우→물의 양을 적게.</li> <li>● 부드러운 죽을 즐길 경우→물의 양을 많게.</li> </ul>

# 취사방법 계속

## 표준 취사 완료시간·압력을 거는 메뉴

		압력을 거는 메뉴	보통 쌀		무세미	
			1.0L 크기	1.8L 크기	1.0L 크기	1.8L 크기
백미	보통	●	약 49분~55분	약 52분~58분	약 51분~58분	약 53분~60분
	차진 밥	●	약 52분~58분	약 55분~61분	약 54분~60분	약 57분~66분
	된밥	●	약 47분~55분	약 48분~57분	약 47분~57분	약 52분~60분
숙성 취사		●	약 67분~74분	약 70분~82분	약 70분~77분	약 78분~85분
백미 급속		●	약 26분~35분	약 31분~46분	약 30분~43분	약 32분~47분
별미밥		●	약 65분~72분	약 57분~64분	약 68분~74분	약 57분~64분
초밥		—	약 57분~67분	약 59분~69분	약 57분~67분	약 62분~71분
찰밥		—	약 57분~65분	약 61분~67분	약 55분~63분	약 62분~68분
재스민		●	약 52분~59분	약 54분~63분	—	
죽		—	약 62분~68분	약 61분~76분	약 62분~68분	약 61분~76분
중화 죽		—	약 83분~91분	약 82분~91분	—	
현미		●	약 76분~83분	약 64분~80분	—	
현미 활성화		●	약 198분~205분	약 200분~214분	—	
스틸컷 오토밀		—	약 59분~66분	약 60분~66분	—	

- 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.
- '별미밥' 메뉴는 쌀에 조미료가 충분히 스며들어 맛있게 취사하기 위해 취사가 완료될 때까지의 시간이 오래 걸립니다. (예열 시간이 약 30분 소요됩니다.)

## 활성현미 기능

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

### 활성현미 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.

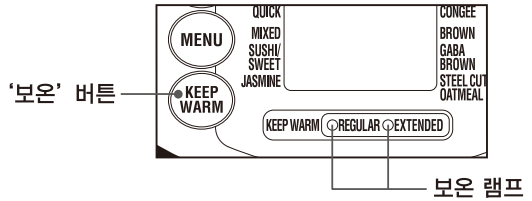
※GABA(감마아미노낙산)이란 · · 아미노산의 일종으로 혈압을 낮추어 주고 신경을 안정시켜 주는 효과가 있다고 알려져 있습니다.

# 보온하기

## 표준 보온 · 취침 보온

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

- 다음의 경우에는 버튼을 눌러도 '취침 보온'이 작동하지 않습니다. '보온' 버튼이 버저가 울리고 자동으로 '표준 보온'으로 바뀝니다.
  - '별미밥' · '죽' · '중화 죽' · '현미' · '현미 활상' · '스틸컷 오토밀'로 취사한 경우
  - '표준 보온'으로 12시간이 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.

- 취소 상태에서 '표준 보온'으로 할 때에는 '보온' 버튼을 누릅니다.

### 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' 버튼을 누른다.**

취침 보온 램프가 점등됩니다.

'취침 보온'에서 '표준 보온'으로 돌아갈 때는... 'KEEP WARM' 버튼을 누른다.

'표준 보온'으로 돌아가고 표준 보온 램프가 점등됩니다.

- '표준 보온'으로 돌아가면 온도 조절을 위해 팬이 회전합니다.

### 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(보통·차진 밥·된밥)·숙성 취사·백미 급속·초밥·재스민	별미밥·찰밥※1·죽·중화 죽·스틸컷 오토밀	현미·현미 활상
표준 보온	12시간 이내	X	12시간 이내
취침 보온	24시간 이내	—	—

● 각 메뉴에서 표에 기재된 시간을 초과하면 숫자가 깜박이면서 알려줍니다. 빨리 드시기 바랍니다.

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

※1. '찰밥'은 '초밥/찰밥' 메뉴를 선택하여 취사하기 때문에(P.42 참조) 0시간에서는 깜박이지 않습니다만, 보온하지 마십시오.

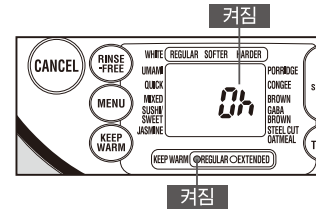
# 보온하기 계속

## 재보온 방법

### ■보온을 취소한 후 다시 보온할 경우

**KEEP WARM** 을 누릅니다. 표준 보온 램프가 켜지고 표시부의 보온 경과 시간이 '0h'로 돌아옵니다.

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



### 냄새가 신경 쓰일 경우에는

- 손질 부족, 계절이나 사용 환경에 따른 실온, 걸뚜껑의 개폐, 쌀의 종류, 쌀 씻는 방법 등에 의해 잡균이 번식하기 쉬우며 불쾌한 냄새가 발생하는 경우가 있습니다. 냄새가 신경 쓰일 경우에는 P.50 '내부' 손질을 한 후 '표준 보온'으로 설정하면 효과적입니다. 또, 아래의 '보온 온도를 변경한다'를 참고로 보온 온도를 높여 주시면 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. 또, 보온 경과 시간이 깜박이면 전환시킬 수 없습니다.

### 요망사항

- 내술 안에 밥을 보존하는 경우에는 반드시 보온 기능을 사용하십시오.

밥 냄새, 변색, 건조가 신경 쓰일 때는...

## 보온 온도를 변경한다

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

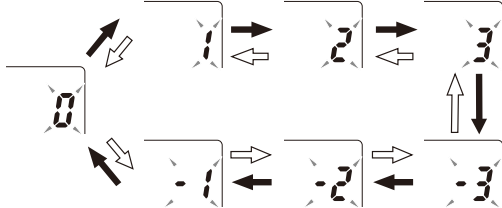
- '표준 보온'·'취침 보온'이 동시에 변경됩니다.

### ■보온 온도 설정 변경 방법

**1** 내술을 넣고 전원 플러그를 콘센트에 꽂습니다. 현재 시간을 표시

**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.

**2** '무세미' 버튼을 3초 이상 누릅니다. 버저('삐'×3회)가 울리고 현재의 설정값이 깜박임 (초기 설정은 '0')

**4** '무세미' 버튼을 누릅니다. 버튼을 조작한 후 버저가 울리고 나면 시간 표시로 돌아간다

### 알림

- 취사 중·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 플러그를 콘센트에서 빼도 기억됩니다.
- 설정 도중이라도 15초 이상 조작하지 않으면 시간 표시로 돌아갑지만, 설정은 변경되지 않습니다.

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

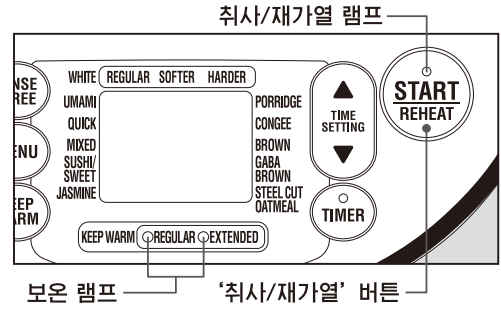


# 재가열하기

## 따뜻하게 재가열

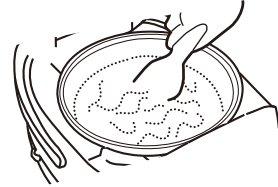
보온 중(표준 보온 · 취침 보온)에 사용합니다.

- 보온 중인 밥을 가열하여 더욱 따뜻하게 데울 수 있습니다. 특히 취침 보온 중에는 온도가 약간 낮아져 있으므로 재가열을 이용하면 먹기 적당한 온도가 됩니다.
- 보온 램프가 켜진 상태에서만 재가열을 할 수 있습니다.



### 1 보온 중인 밥을 섞어주고 평평하게 고른다.

- 밥이 되거나 눌러볼 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 모아놓으면 밥이 잘 건조되지 않습니다.
- 밥을 섞어줄 때는 화상에 충분히 주의하십시오.



### 2 보온 램프가 점등된 것을 확인하고 'START REHEAT' 버튼을 누릅니다.

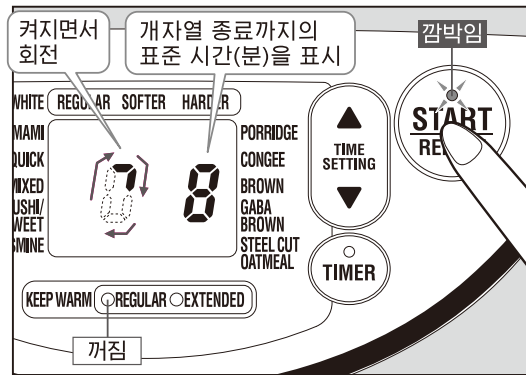


멜로디가 울리고 재가열을 개시합니다.  
보온 램프가 꺼지고 취사/재가열 램프가 깜박이며 그림과 같이 표시됩니다.

켜짐

표준 보온 램프 또는 취침 보온 램프가 켜져 있지 않을 때 '취사/재가열' 버튼을 누르면 취사를 개시합니다.

KEEP WARM ○ REGULAR ○ EXTENDED



**표준 재가열 시간**  
약 4분~8분

약 4분~8분 후

멜로디(버저)가 울리고 재가열이 종료  
표준 보온 램프가 켜지고  
취사/재가열 램프가 꺼져 재가열 전의 표시로 돌아갑니다.

### 3 밥을 섞어줍니다.

- 바닥의 밥이 약간 딱딱해질 수도 있으므로 밥을 전체적으로 잘 섞어주고 평평하게 고릅니다.
- 밥을 섞어줄 때는 화상에 충분히 주의하십시오.

다음의 경우에는 재가열을 하지 마십시오.

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

재가열을 취소하고 싶을 때는...



을 누릅니다.

취사/재가열 램프가 꺼지고 현재 시간 표시로 돌아갑니다.

재가열을 중단하고 보온으로 돌아가고 싶을 때는...



을 누릅니다.

취사/재가열 램프가 꺼지고 보온 램프가 켜집니다.

# 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 **18:00**로 설정되어 있습니다.

- 타이머 예약을 하기 전에 현재 시간을 맞추십시오. 시간이 틀리면 예약한 시간에 취사가 완료되지 않습니다.→P.38
- 취사 전 준비는 P.39~40 '기본적인 취사 방법'의 1~4를 참조하십시오.

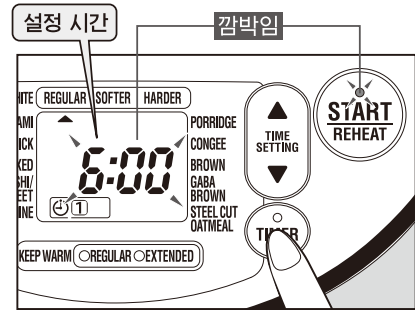
**1** MENU 를 눌러 메뉴를 선택합니다. →P.40 '기본적인 취사 방법 5'를 참조

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

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

**2** TIMER 를 누르고 ⌚ 1 (예약 1) 또는 ⌚ 2 (예약 2)를 선택합니다.

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

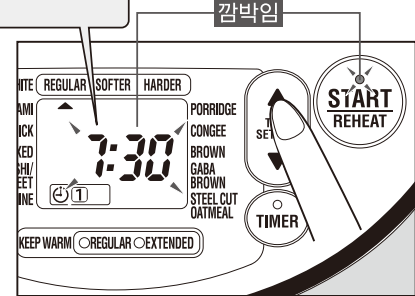


**3** ▲ 또는 ▼ 을 눌러 취사를 완료하고 싶은 시간에 맞춥니다.

▲: 10분 단위로 앞으로 이동    ▼: 10분 단위로 뒤로 이동

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

취사를 완료하고 싶은 시간



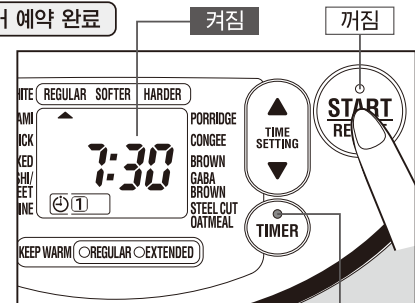
**4** START REHEAT 를 누릅니다.

멜로디(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.41 '기본적인 취사 방법 7' 참조
- 타이머 예약 중에 타이머 예약 취사를 취소하려면 '취소' 버튼을 누르십시오.

타이머 예약 완료



켜짐

# 예약 취사 계속

## 타이머 예약 취사의 권장 시간

		보통 쌀		무세미	
		1.0L 크기	1.8L 크기	1.0L 크기	1.8L 크기
백미	보통	1시간 10분~13시간		1시간 10분~13시간	
	차진 밥	1시간 10분~13시간	1시간 15분~13시간	1시간 15분~13시간	
	된밥	1시간 10분~13시간		1시간 10분~13시간	
속성 취사		1시간 25분~13시간	1시간 35분~13시간	1시간 30분~13시간	1시간 35분~13시간
초밥		1시간 20분~13시간		1시간 20분~13시간	
재스민		1시간 10분~13시간	1시간 15분~13시간	—	
죽		1시간 20분~13시간	1시간 25분~13시간	1시간 20분~13시간	1시간 25분~13시간
중화 죽		1시간 40분~13시간		—	
현미		1시간 35분~13시간	1시간 30분~13시간	—	
현미 활성화		3시간 35분~13시간	3시간 45분~13시간	—	
스틸컷 오트밀		1시간 15분~13시간		—	

### 요망사항

- 재료나 조미료를 넣은 상태에서는 타이머 예약 취사를 하지 마십시오.  
재료가 부패하거나 조미료가 침전되어 밥이 잘되지 않을 수도 있습니다.
- 여름철 등 실온이 높을 때는 오랜 시간 물에 불림으로써 쌀이 부패되는 것을 방지하기 위해 되도록 13시간 이내(무세미·스틸컷 오트밀은 8시간 이내)로 예약하십시오.

### 알림

- 타이머 예약 취사를 할 때는 취사가 완료될 때까지의 표준 시간이 표시되지 않습니다.
- 권장 시간 미만으로 예약을 하면 버저가 울리고 바로 취사를 시작하며, 취사가 완료될 때까지의 표준 시간이 표시됩니다.
- 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 질게 되거나 쌀겨 등이 바닥에 쌓여 눌러붙는 경우가 있습니다.
- 타이머 예약 중에 현재 시간을 알고 싶을 때는 ▲ 또는 ▼ 을 누르면 표시가 바뀝니다.

# 손질 방법

●취사·보온 후에는 매번 손질해 주십시오.

- 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.)

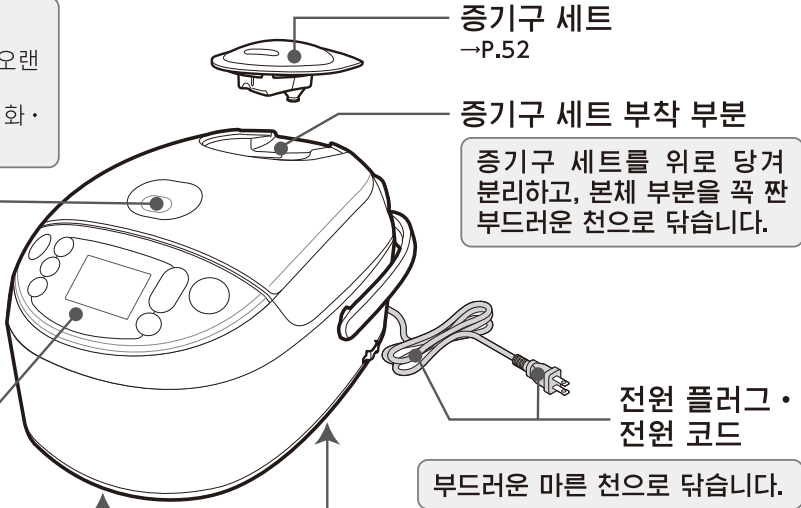
**뚜껑 고정 버튼**

뚜껑 고정 버튼의 주위에 밥알이나 쌀알 등의 이물질이 막혀 있는 경우에는 대나무 꼬지 등으로 반드시 제거합니다.

- 겉뚜껑이 열리지 않을 수 있습니다.

**조작부**

부드러운 마른 천으로 닦습니다.



공기 흡입구(본체 밀면 앞쪽)      공기 배출구(본체 밀면 뒤쪽)

**청소기로 청소합니다. (한 달에 한 번 정도)**

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

### 내솥(→P.34)·주걱

주방용 중성세제와 부드러운 스펀지 등으로 씻으십시오.

- 광택제나 금속 수세미, 나일론 수세미로 씻지 마십시오.
- 두드리거나 비비지 말고 조심스럽게 취급하십시오.

### 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 크기는 1, 1.8L 크기는 2)까지 물을 넣습니다.
  - 물 이외(세제 등)에는 넣지 마십시오.
- 2** 겉뚜껑을 닫고 **MENU** 를 눌러 '백미 금속'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 겉뚜껑을 열고 건조해 주십시오.

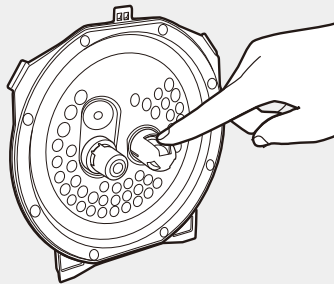
# 손질 방법 계속

## 내부

### 압력 조절 밸브

손가락으로 가볍게 안쪽의 볼을 움직여 이물질이 없는지 확인합니다.  
 밥알이나 쌀알 등의 이물질이 막혀 있을 때는 대나무 꼬지 등으로 제거합니다.

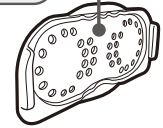
- 취사 직후에는 뜨거워서 화상을 입을 우려가 있으므로 만지지 마십시오.



### 내솥뚜껑 필터

밥알이나 쌀알 등의 이물질이 막혀 있을 때는 대나무 꼬지 등으로 제거합니다.

- 사용하신 후에는 매번 분리해서 손질해 주십시오.



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

- 이물질이나 수분이 남은 채로 방치하거나 흠집이 나면 갈색으로 변하거나 녹이 슬거나 벗겨지는 원인이 됩니다.
- 분해하지 마십시오. 고장의 원인이 됩니다.



### 내솥뚜껑 패킹

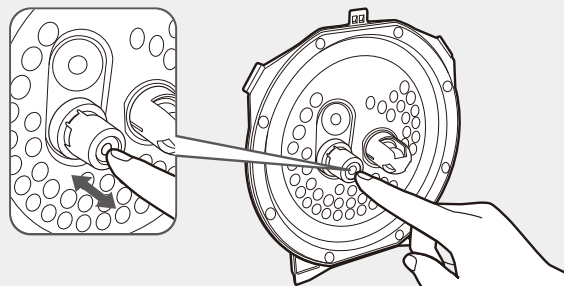
- 밥알 등이 붙으면 증기가 새거나 밥이 건조해져 맛있게 취사되지 않거나 맛있게 보온이 되지 않는 원인이 되므로 제거해 주십시오.
- 내솥뚜껑 패킹은 분리할 수 없습니다.

### 내솥뚜껑 세트

- 내솥뚜껑 세트 분리 방법·부착 방법 →P.53
- 내솥뚜껑 필터 분리 방법·부착 방법 →P.53

### 안전 밸브

손가락으로 가볍게 2~3회 누르고 부드럽게 움직이는지 확인합니다.  
 밥알이나 쌀알 등의 이물질이 막혀 있을 때는 대나무 꼬지 등으로 제거합니다.

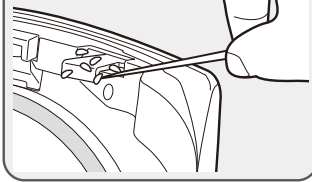


# 손질 방법 계속

## 후크

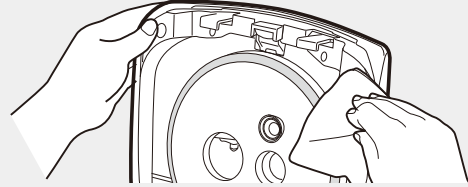
밥알이나 쌀알 등의 이물질은 대나무 꼬지 등으로 제거합니다.

- 걸뚜껑이 완전히 닫히지 않아 안전을 위해 취사가 작동하지 않거나 걸뚜껑이 열리지 않을 우려가 있습니다.



내부에 붙은 밥물이나 밥알을 꼭 짠 부드러운 천으로 깨끗이 닦아냅니다.

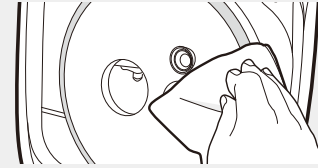
- 이물질이나 수분이 남은 채로 방치되면 갈색으로 변하거나 녹이 스는 원인이 됩니다.
- 걸뚜껑을 단단히 잡고 닦아내십시오.



## 걸뚜껑 패킹

내부에 붙은 밥물이나 꼭 짠 부드러운 천으로 닦아냅니다.

- 걸뚜껑 패킹은 분리할 수 없습니다.

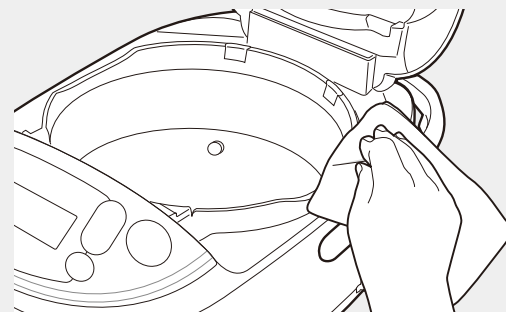


## 사이드 센서

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

## 밥물받침

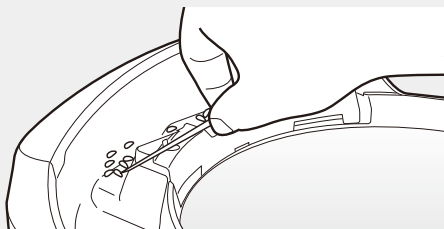
밥물이 고일 때가 있으므로 꼭 짠 부드러운 천으로 닦아냅니다.



## 후크 구멍

밥알이나 쌀알 등의 이물질은 대나무 꼬지 등으로 제거합니다.

- 걸뚜껑이 완전히 닫히지 않아 안전을 위해 취사가 작동하지 않거나 걸뚜껑이 열리지 않을 우려가 있습니다.



## 본체와 걸뚜껑 사이(사선부)

밥알이나 쌀알 등의 이물질은 꼭 짠 부드러운 천으로 깨끗이 닦아냅니다.

- 밥알이나 쌀알 등의 이물질이 부착된 채로 걸뚜껑을 닫으면 걸뚜껑이 열리지 않을 우려가 있습니다.

# 손질 방법 계속

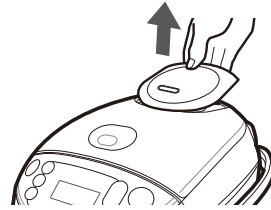
## 증기구 세트의 손질 방법

손질은 식은 후에 하십시오.

증기구 세트의 외부와 내부는 물로 씻어줍니다.

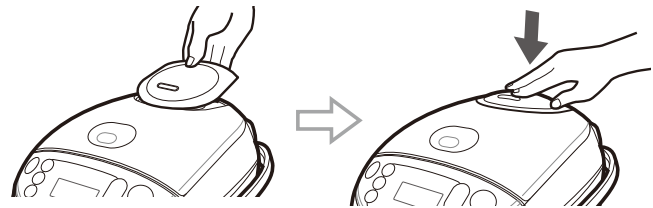
### 증기구 세트 분리 방법

증기구 세트 뒤쪽을 잡고 화살표 방향(위쪽)으로 당겨서 분리합니다.



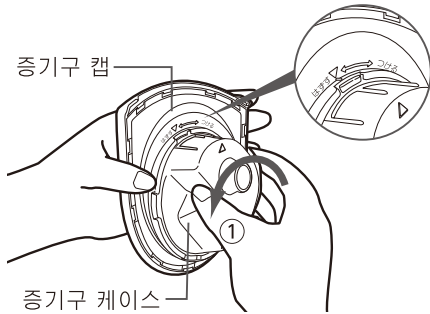
### 증기구 세트 부착 방법

증기구 세트 뒤쪽을 잡고 화살표 방향(아래쪽)으로 눌러서 부착합니다.



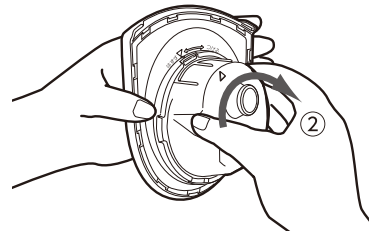
### 증기구 케이스 분리 방법

증기구 케이스는 증기구 캡의 'はずす(분리)' 표시 방향으로 돌려서 분리합니다.(①)



### 증기구 케이스 부착 방법

증기구 캡의 ▽ 표시와 증기구 케이스의 △ 표시를 맞추고 'つける(부착)' 표시 방향으로 돌려서 확실하게 부착합니다.(②)



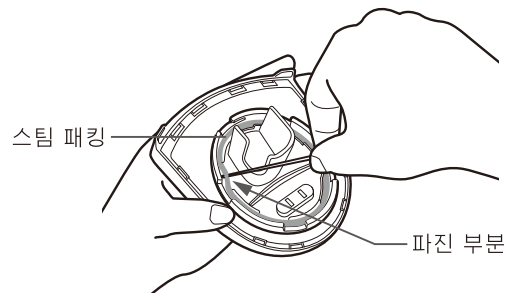
### 스팀 패킹 분리 방법 · 부착 방법

#### 분리 방법

대나무 꼬지 등으로 증기구 캡의 파진 부분을 통해 분리합니다.

#### 부착 방법

증기구 캡의 홈 안쪽까지 확실하게 부착합니다.



부착할 때는 스팀 패킹이 뒤틀리지 않도록 하십시오.

- 뒤틀린 채로 사용하면 증기나 밥물이 썰 우려가 있습니다.
- 완전히 부착되지 않으면 증기나 밥물이 썰 우려가 있습니다.

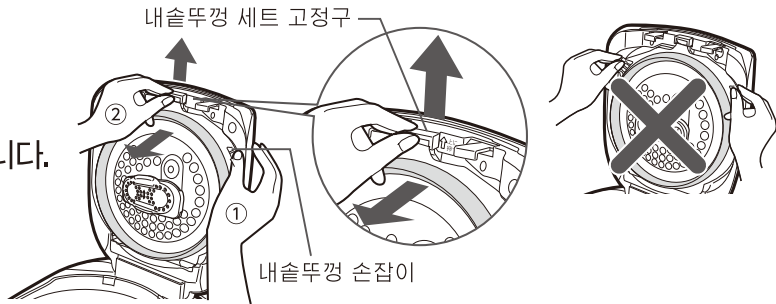
# 손질 방법 계속

## 내솔뚜껑 세트 분리 방법 · 부착 방법

### 분리 방법

한쪽 손으로 내솔뚜껑 손잡이를 받치면서(①) 내솔뚜껑 세트 고정구를 밀어 올려(②) 분리합니다.

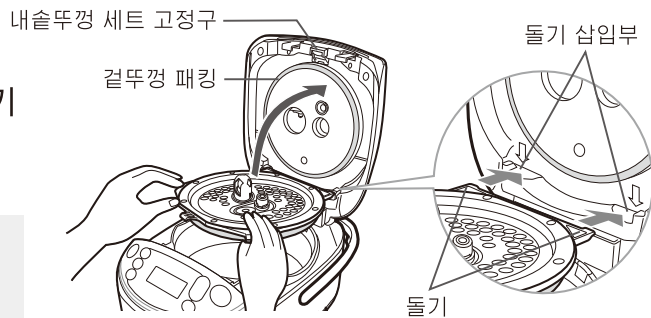
- 내솔뚜껑 세트 고정구를 밀어 올리지 않고 내솔뚜껑 손잡이를 잡고 당기지 마십시오. (내솔뚜껑 세트 또는 걸뚜껑 고장의 원인이 됩니다.)



### 부착 방법

내솔뚜껑 세트의 돌기(2곳)를 걸뚜껑의 돌기 삼입부에 맞추고 내솔뚜껑 세트 고정구가 찰칵 소리가 날 때까지 밀어 넣습니다.

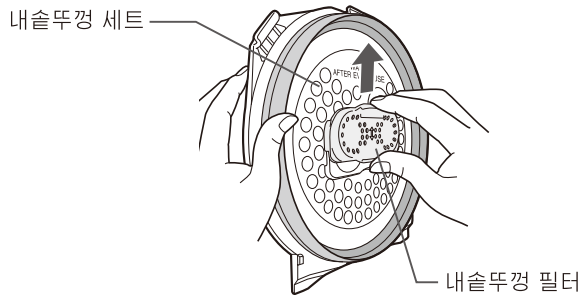
- 부착할 때는 걸뚜껑 패킹을 내솔뚜껑 세트에 걸지 않도록 하십시오. 또, 내솔뚜껑 패킹을 눌러서 부착하지 마십시오.



## 내솔뚜껑 필터 분리 방법 · 부착 방법

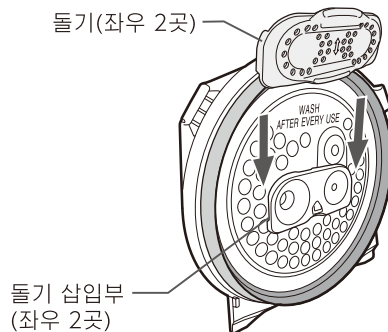
### 분리 방법

한쪽 손으로 내솔뚜껑 세트를 누르면서 내솔뚜껑 필터를 위쪽으로 밀어 올려서 분리합니다.



### 부착 방법

내솔뚜껑 필터의 돌기를 내솔뚜껑 세트의 돌기 삼입부에 맞추고 찰칵 소리가 날 때까지 밀어 올려서 부착합니다.





# 고장인가 생각되면

●수리 문의를하시기 전에  
한번 확인해 보십시오.

증상	점검하실 사항
취사	<p><b>밥이 너무 되거나 질음</b></p> <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 늘어붙거나 되게 될 수 있습니다. → ‘백미(보통)’·‘숙성 취사’ 메뉴로 취사해 보십시오.</li> <li>●내솥이 변형되어 있지 않습니까?</li> <li>●쌀을 충분히 씻지 않아 쌀겨가 남아 있지 않습니까?</li> <li>●백미를 ‘무세미 전용’ 계량컵으로 취사하고 있지 않습니까?</li> <li>●취사 완료 후 밥을 잘 섞었습니까? →취사 완료 후 밥을 잘 섞어주십시오.</li> <li>●내솥 외부, 본체 내부, 내솥뚜껑 세트, 증기구 세트에 수분이나 이물질이 붙어 있지 않습니까? →닦아주십시오.</li> <li>●‘재스민’은 밥이 약간 되게 지어질 수 있습니다. →밥이 되게 지어질 경우에는 물의 양을 내솥의 눈금보다 조금 많게 (1눈금의 1/2 이내) 하여 취사하여 주십시오. 단, 물의 양이 너무 많으면 끓어넘칠 수 있습니다.</li> </ul>
	<p><b>밥이 심하게 늘어붙음</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●내솥의 바닥이나 사이드 센서에 밥알이나 쌀알 등의 이물질이 붙어 있지 않습니까?</li> <li>●쌀을 충분히 씻지 않아 쌀겨가 남아 있지 않습니까?</li> <li>●장시간 물에 담그거나 타이머 예약 취사를 하면 쌀겨가 바닥에 쌓여 늘어붙기 쉽습니다.</li> <li>●내솥이 변형되어 있지 않습니까?</li> </ul>
	<p><b>취사가 완료된 밥의 표면이 울퉁불퉁하게 됨</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●취사 중의 열 대류로 인해 지어진 밥의 표면이 울퉁불퉁하게 될 수 있습니다.</li> <li>●내솥뚜껑 세트가 변형되어 있지 않습니까?</li> <li>●내솥이 변형되어 있지 않습니까?</li> </ul>
	<p><b>취사 중 끓어넘침</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●증기구 세트를 부착했는지 확인해 주십시오.</li> <li>●쌀을 충분히 씻지 않아 쌀겨가 남아 있지 않습니까?</li> <li>●내솥이 변형되어 있지 않습니까?</li> <li>●메뉴나 물 조절을 잘못하지 않으셨습니까?→P.42 특히 ‘죽’·‘중화 죽’·‘스틸컷 오토밀’ 메뉴는 넘치기 쉬우므로 틀리지 않도록 주의하십시오. →P.41 ‘끓어넘치는 것에 주의하여 주십시오.’ 참조</li> </ul>
	<p><b>취사가 되지 않음 버튼이 작동되지 않음</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●전원 플러그를 콘센트에 꽂았습니까?</li> <li>●표시부에 ‘E01’, ‘E02’ 등이 표시되어 있지 않습니까?→P.57</li> <li>●내솥을 넣었습니까? →내솥을 넣으십시오.</li> <li>●보온(표준 보온·취침 보온) 램프가 켜져 있지 않습니까? → ‘취소’ 버튼을 누른 후 다시 ‘취사/재가열’ 버튼을 누르십시오.</li> <li>●겉뚜껑이 완전히 닫혀 있습니까? →겉뚜껑은 ‘찰칵’ 소리가 날 때까지 천천히 확실하게 닫아 주십시오.</li> <li>●후크 구멍에 밥 등의 이물질이 막혀 있지 않습니까? →대나무 꼬지 등으로 제거하고, 겉뚜껑은 ‘찰칵’ 소리가 날 때까지 천천히 확실하게 닫아 주십시오.</li> </ul>
<p><b>겉뚜껑과 본체 사이에서 증기가 새어나옴</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●내솥뚜껑 세트를 떨어뜨리거나 해서 변형되거나 내솥뚜껑 패키지가 끊어져 있지 않은지 확인하십시오.</li> <li>●내솥뚜껑 패키지가 더러워지지 않습니까? →더러워져 있는 경우에는 손질을 해 주십시오.</li> <li>●압력 조절 밸브 안에 들어 있는 볼이 움직이는지 확인하십시오.</li> <li>●안전 밸브의 구멍이 막혀 있지 않은지, 이물질이 끼여 있지 않은지 확인하십시오.</li> <li>●겉뚜껑 패키지를 내솥뚜껑 세트에 걸고 있지 않습니까? →내솥뚜껑 세트를 다시 부착하십시오.</li> <li>●내솥뚜껑 필터의 구멍이 막혀 있지 않은지 이물질이 끼여 있지 않은지 확인하십시오. →더러워져 있는 경우에는 손질을 해 주십시오.</li> <li>●내솥이 변형되어 있지 않습니까?</li> </ul>	

# 고장인가 생각되면 계속

증상	점검하실 사항
취사/보온	<p>취사·보온 중에 소리가 남</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ‘지’ 하는 소리는 마이크로컴퓨터가 화력을 조절하고 있는 소리입니다.</li> <li>● ‘뽕’ 하는 소리는 내부의 열을 외부로 배출하기 위해 팬이 돌고 있는 소리입니다.</li> <li>● ‘부’ 하는 소리는 취사 중에 압력을 조정하고 있는 소리입니다.</li> <li>● ‘찰칵’ 하는 소리는 취사 중에 압력을 제어하는 장치가 움직이는 소리입니다.</li> <li>● ‘데굴데굴’ 하는 소리는 취사 중에 압력 조절 밸브의 볼이 움직이며 압력을 조정하는 소리입니다.</li> <li>● 취사가 완료되었을 때 압력이 빠지기 때문에 ‘식’ 하는 소리가 나는 경우가 있습니다.</li> <li>● 취사 개시 및 타이머 예약 완료 직후의 ‘찰칵, 데굴데굴, 찰칵’ 하는 소리는 걸뚜껑이 완전히 닫혀 있는지 확인하는 장치가 움직이는 소리입니다.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ‘뽀’ 하는 소리는 압력 조절 밸브나 안전 밸브가 막힌 것을 알려주는 소리입니다. 압력을 뽀 때 발생하는 휘파람과 같은 큰 소리를 내는 경우가 있습니다. →막힘으로 인해 내솥 안의 압력이 비정상적으로 높아질 우려가 있으므로 ‘취소’ 버튼을 1초 이상 눌러서 취사를 종료하십시오. (이때, 증기구에서 증기가 강하게 나오므로 주의하십시오.) <b>(PRESSURE)</b> 의 표시가 꺼진 후에 내솥뚜껑 세트 및 걸뚜껑을 손질하십시오.</li> </ul>
따뜻하게 재가열이 되지 않음	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 보온을 취소하지 않았습니까?→P.46</li> </ul>
보온	<p>보온 중에 밥 냄새가 나거나 늘어붙음</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? →취사 완료 후 밥을 잘 섞어주십시오.</li> <li>● 쌀을 충분히 씻지 않아 쌀겨가 남아 있지 않습니까?</li> <li>● 별미밥을 취사한 후에는 냄새가 남을 수도 있습니다. →내솥을 깨끗이 씻고 ‘냄새가 신경 쓰일 경우의 손질 방법’을 하십시오.→P.49</li> <li>● 내솥 안에 밥을 보존하는 경우에 보온 기능을 사용하지 않고 그대로 방치하고 있지 않습니까? →보온 기능을 사용하지 않고 그대로 방치하면 불쾌한 냄새가 나는 원인이 됩니다.→P.37</li> <li>● 24시간 이상 ‘취침 보온’ 을 하고 있지 않습니까?(메뉴에 따라 다릅니다.)→P.44</li> <li>● 취사·보온 후 매번 손질 하고 있습니까? →손질 부족, 계절이나 사용 환경에 따른 실온, 걸뚜껑의 개폐, 쌀의 종류, 쌀 씻는 방법 등에 의해 잡균이 번식하기 쉬우며 불쾌한 냄새가 발생하는 경우가 있습니다. 냄새가 신경 쓰일 경우에는 P.50 ‘내부’ 손질을 한 후 P.44 ‘표준 보온’으로 설정하면 효과적입니다.</li> </ul>
	<p>보온 중 밥이 변색·건조</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 소량의 밥을 보온하지 않았습니까?</li> <li>● 12시간 이상의 ‘표준 보온’ 또는 24시간 이상의 ‘취침 보온’ 을 하고 있지 않습니까? (메뉴에 따라 다릅니다.)→P.44</li> <li>● 쌀이나 물의 종류에 따라 취사 완료 후 밥이 누렇게 보일 수도 있습니다.</li> <li>● 밥의 변색·건조가 신경 쓰일 경우는 P.45 ‘보온 온도를 변경한다’를 참조하여 보온 온도를 낮추면 효과적입니다.</li> </ul>
	<p>‘취침 보온’ 이 되지 않음</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ‘취침 보온’ 이 되지 않는 메뉴를 선택하지 않았습니까?→P.44</li> <li>● 보온 경과 시간이 12시간을 경과하지 않았습니까? →보온 경과 시간이 12시간을 경과하면 ‘취침 보온’ 작동하지 않습니다.</li> <li>● 식은 밥을 보온하지 않았습니까? →내솥의 온도가 낮으면 ‘취침 보온’ 이 작동하지 않습니다.</li> </ul>
	<p>보온 경과 시간이 표시되지 않음</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 현재 시간이 표시되어 있지 않습니까? → ‘시간맞추기’ 버튼을 눌러서 표시를 바꾸십시오.→P.45 ‘알림’ 참조</li> </ul>
	<p>보온 경과 시간이 깜박임</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 밥의 온도가 낮을 때나 보온 시간이 ‘취침 보온’으로 24시간, ‘표준 보온’으로 12시간을 초과하면 보온 경과 시간이 깜박입니다.(메뉴에 따라 다릅니다.)→P.44</li> </ul>
	<p>보온 중에 알림음이 울림</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 밥을 섞어주지 않았다는 알림음이 울리고 있습니다.→밥을 섞어주고 걸뚜껑을 닫으십시오.</li> <li>● 걸뚜껑이 열려 있지 않습니까?→걸뚜껑을 닫으십시오.</li> </ul>

# 고장인가 생각되면 계속

증 상	점검하실 사항
예 약	<p>예약을 하면 바로 취사가 시작됨</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 현재 시간으로 맞춰져 있습니까?→시계는 24시간 표시입니다. 다시 한번 확인하십시오.</li> <li>● 타이머 예약 취사의 권장 시간 미만으로 예약한 경우에는 바로 취사가 시작됩니다.</li> </ul>
	<p>예약한 시간에 취사되지 않음</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 현재 시간으로 맞춰져 있습니까?→시계는 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>예약이 되지 않음</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 타이머 예약 설정 마지막에 '취사/재가열' 버튼을 누르셨습니까? → '취사/재가열' 버튼을 누르지 않으면 타이머 예약이 완료되지 않습니다.</li> <li>● '7:00' 깜박이지 않습니까? → 시간을 맞추지 않으면 타이머 예약이 되지 않습니다.→P.38</li> <li>● 타이머 예약을 할 수 없는 메뉴를 선택하지 않았습니까? → '백미 급속' 이나 '별미밥' 메뉴는 타이머 예약 취사를 할 수 없습니다.</li> <li>● 걸뚜껑이 완전히 닫혀 있습니까? → 걸뚜껑을 다시 닫아 주십시오.</li> <li>● 후크 구멍에 밥 등의 이물질이 끼여 있지 않습니까? → 대나무꼬치 등으로 제거하고, 걸뚜껑은 '찰칵' 하는 소리가 날 때까지 천천히 확실히 닫아 주십시오.</li> </ul>
기 타	<p>걸뚜껑이 닫히지 않음 . 잘 닫히지 않음</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 후크 주위, 후크 구멍, 본체와 걸뚜껑 사이, 내솥뚜껑 패킹, 압력 조절 밸브, 안전 밸브, 증기구 등에 밥알이나 쌀알 등의 이물질이 부착되어 있지 않습니까? → 이물질을 제거하십시오.→P.50</li> <li>● 내솥뚜껑 세트가 올바르게 부착되어 있습니까? → 내솥이 본체에 들어 있는 상태에서 내솥뚜껑 세트가 부착되어 있지 않으면 안전을 위해 걸뚜껑이 닫히지 않는 구조로 되어 있으며, 고장이 아닙니다.</li> <li>● 압력식 취사이기 때문에 패킹의 밀폐도가 높아 걸뚜껑을 닫을 때 뽐뽐할 수 있습니다. 걸뚜껑은 '찰칵' 소리가 날 때까지 천천히 확실하게 닫아 주십시오.</li> </ul>
	<p>걸뚜껑이 열리지 않음</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 압력 취사 중에는 걸뚜껑이 잠겨 있기 때문에 열리지 않습니다. 어쩔 수 없이 취사 도중에 걸뚜껑을 여는 경우에는 '취소' 버튼을 1초 이상 누르십시오.→P.41 '요망사항' 참조</li> <li>● 뚜껑 고정 버튼의 끝부분을 누르면 걸뚜껑이 잘 열리지 않는 경우가 있습니다. 뚜껑 고정 버튼의 중앙 부분을 누르십시오.</li> </ul>
	<p>취사 중에 걸뚜껑이 열림</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 걸뚜껑이 확실하게 닫혀 있습니까? → 걸뚜껑은 '찰칵' 소리가 날 때까지 확실하게 닫으십시오.</li> </ul>
	<p>플라스틱과 같은 수지 냄새가 남</p> <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.49 '냄새가 신경 쓰일 경우의 손질 방법' 을 해 보십시오.</li> </ul>
	<p>걸뚜껑으로 열고 닫을 때 소리가 남</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 걸뚜껑을 열고 닫을 때 나는 '데굴데굴' 소리는 압력 조절 밸브의 볼이 움직이는 소리입니다.</li> </ul>
	<p>본체 내부에 직접 물이나 쌀을 넣어 버렸음</p> <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>
	<p>정전이 됨</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 밥을 취사하면서 전기 포트로 물을 끓이거나 전자레인지 사용하면서 정격 전류를 초과하여 차단기가 내려갈 수 있습니다. → 취사 밥솥은 단독 콘센트로 사용하십시오. 차단기를 복귀시켰을 때 정전 시간이 10분 미만이면 계속해서 취사가 시작됩니다.</li> </ul>
	<p>전원 플러그에서 뿌리직 하고 불꽃이 튼</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 전원 플러그를 꽂을 때 작은 불꽃이 날 수 있습니다. 이것은 IH 취사 밥솥 특유의 현상으로 고장이 아닙니다.</li> </ul>
<p>취사 시 취사가 완료될 때까지의 표준 시간이 표시되지 않음</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 취사를 연속해서 사용하면 본체가 식을 때까지 표준 시간은 표시되지 않지만 취사는 개시되며, 고장은 아닙니다.</li> </ul>	
<p>걸뚜껑의 내부나 내솥뚜껑 세트에 녹 같은 갈색 이물질이 보임</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 밥물 등의 이물질이 부착되어 있는 경우가 있으므로 손질을 해 주십시오. →P.50</li> </ul>	

# 이러한 표시가 나올 때

표 시	점검하실 사항
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●고장입니다. →구입하신 판매점 또는 조지루시 고객센터로 연락하십시오.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●비정상적인 전압이 흐를 경우, 고장을 방지하기 위해 동작을 정지합니다. →콘센트의 정격 전압을 확인하고 올바른 전압 또는 별도의 콘센트를 사용하십시오.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●걸뚜껑이 완전히 닫혀 있지 않습니다. → '취소' 버튼을 눌러 걸뚜껑이 완전히 닫혀 있는지 확인한 후 '취사/재가열' 버튼을 눌러 주십시오. 그래도 걸뚜껑이 안 닫힐 경우에는 구입하신 판매점 또는 조지루시 고객센터로 연락하십시오.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●뚜껑 센서 또는 사이드 센서가 뜨거워져 있습니다. → '취소' 버튼을 누르고 걸뚜껑을 열어 50분 이상 식혀 주십시오. (화상에 주의하십시오.)→빨리 식히고 싶은 경우→P.41 '참조' 참조</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●내솜을 넣지 않았습니다. →내솜을 확실하게 넣으십시오.</li> </ul>
표시가 사라졌다	<ul style="list-style-type: none"> <li>●전원 플러그가 콘센트에서 빠져 있지 않습니까? →전원 플러그를 꽂지 않으면 표시되지 않습니다.</li> </ul>
전원 플러그를 뽑았을 때 이 깜박입니다	<ul style="list-style-type: none"> <li>●내장된 리튬 전지가 방전되었습니다. 콘센트에서 전원 플러그를 빼면 표시나 기억(현재 시각, 메뉴, 보온 상태)은 꺼지지만, 전원 플러그를 꽂고 시간을 다시 맞추면 통상대로 사용할 수 있습니다. 7:00이 깜박이는 상태에서 취사를 하면 취사 중에 현재 시간이 표시되지 않습니다. →교체하시는 경우에는 조지루시 고객센터에 의뢰하십시오. 유료로 교체해 드립니다.</li> </ul>
가 깜박임	<ul style="list-style-type: none"> <li>●압력이 걸린 채로 취사가 중단되어 있습니다. 압력 표시가 꺼질 때까지 기다리십시오. (약 5분~10분) 깜박이는 동안 버튼은 작동하지 않습니다.</li> </ul>
표시가 이상함	<ul style="list-style-type: none"> <li>●콘센트에서 일단 전원 플러그를 뽑다가 다시 끼우십시오. (7:00이 깜박일 경우에는 시간을 다시 맞춰 주십시오.) →P.38</li> </ul>

에러 표시

# 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
내솥뚜껑 세트(1.0L 크기)	C162-GR
내솥뚜껑 세트(1.8L 크기)	C163-GR
내솥(1.0L 크기)	B572-6B
내솥(1.8L 크기)	B573-6B
주걱	SHAKN-6B
주걱꽃이	618112-00
백미용 계량컵	615784-00
무세미 전용 계량컵	617824-00
내솥뚜껑 필터	BU201011L-00

# 제품규격

모 델 명		NP-NWC10		NP-NWC18		
※1 취사 용량(한 L) [1인용] 컵수	백미(보통· 차진 밥·된밥)	(단립·중립 백미) 무세미	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]		
	숙성 취사	(단립·중립 백미) 무세미	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]		
	백미 급속	(단립·중립 백미) 무세미	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]		
	별미밥	(단립·중립 백미) 무세미	0.09~0.72 [0.5~4]	0.36~1.08 [2~6]		
	초밥	(단립·중립 백미) 무세미	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]		
	찰밥 (잡쌀만 혹은 잡쌀+단립·중립 백미)	무세미	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.08 [2~6]		
	재스민		0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]		
	죽	(단립·중립 백미) 무세미	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]		
	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]		
	스틸컷 오트밀		0.09~0.45 [0.5~2.5]	0.18~0.54 [1~3]		
	전원	교류 120V 60Hz				
	소비전력	1240W		1370W		
	보온 시 평균 소비전력	29W		36W		
	취사 방식	압력 IH 방식				
코드 길이	3' 3" (1.0m)					
외형 규격	<약 inch>	폭 10-1/8 x 깊이 15-3/8 x 높이 8-5/8 (16-3/8*2)		폭 11-1/8 x 깊이 16-1/2 x 높이 10-1/8 (18-7/8*2)		
	<약 cm>	폭 25.5 x 깊이 39 x 높이 22(41.5*2)		폭 28 x 깊이 42 x 높이 25.5(47.5*2)		
중량	약 13lbs. (약 5.5kg)		약 15lbs. (약 6.5kg)			

- 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.

# 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

### Để sử dụng nồi cơm điện áp suất an toàn

Khi nấu trong nồi sẽ có áp suất, do đó nếu thao tác sai sẽ rất nguy hiểm.

Thực phẩm bên trong có thể bắn ra và gây phỏng, thương tích.

**⊘** Không sử dụng cho mục đích khác ngoài nấu cơm, giữ ấm được ghi trong sách hướng dẫn sử dụng và sổ tay nấu ăn.

Lỗ thoát hơi nước bị tắc nghẽn, có thể hơi nước sẽ rò rỉ từ khoảng cách giữa nắp ngoài và thân nồi trong khi nấu, và nắp ngoài bật ra.

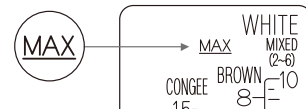
<Một số ví dụ về những món ăn không được sử dụng>

- Món ăn sử dụng nguyên liệu nở ra sau khi nấu (Các món làm từ bột nhào nặn, các loại đậu, các loại mì, v.v...)  
Các loại đậu sẽ được luộc trong nồi riêng trước khi sử dụng
- Món ăn sử dụng nguyên liệu tạo ra nhiều bọt
- Món ăn dạng lỏng, sệt như cà ri, súp thịt hầm
- Món ăn có nhiều dầu

- Món ăn tạo bọt chẳng hạn như mứt
- Món ăn cần bỏ thực phẩm vào túi nhựa, v.v... khi làm nóng
- Món ăn hấp hoặc món ăn sử dụng giấy lót thực phẩm, giấy bạc, màng bọc thực phẩm, v.v...
- Với những món cháo có thêm rau xanh như “cháo nấu bầy loại rau” thì không cho rau vào từ đầu
- Món ăn như cà chua còn nguyên vỏ

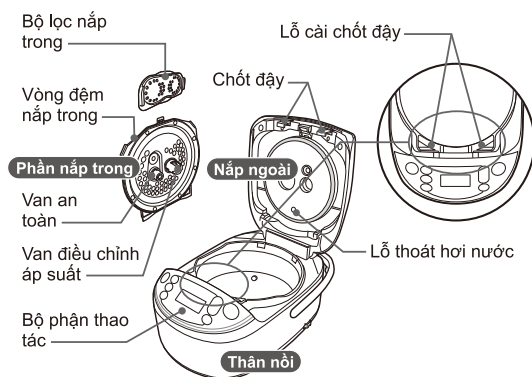
Khi nấu bằng nồi cơm điện áp suất, tuyệt đối không được di chuyển hoặc mở nắp ngoài.

Không được cho nước hơn 2 phần 3 nồi (theo đường MAX biểu thị trên nồi).



**!** Trước khi nấu bằng nồi cơm điện áp suất, phải kiểm tra và đảm bảo rằng không có vật lạ như hạt cơm, hạt gạo, v.v... còn sót lại xung quanh chốt đẩy, lỗ cài chốt đẩy, khoảng cách giữa thân nồi và nắp ngoài, vòng đệm nắp trong, van điều chỉnh áp suất, van an toàn, bộ phận tháo tắc.

- Nếu có vật lạ như hạt cơm hay hạt gạo, v.v... dính vào thì nắp ngoài sẽ không đóng kín được khiến cho khi nấu, hơi nước từ phần giữa của thân nồi và nắp ngoài bị thoát ra hoặc nắp ngoài bật ra làm thực phẩm có trong nồi bắn ra ngoài. Hơn nữa, để đảm bảo an toàn, có trường hợp nồi cơm điện sẽ không thực hiện chức năng nấu cơm.
- Nếu có vật lạ như hạt cơm hoặc hạt gạo, v.v... thì nắp ngoài có thể sẽ không mở ra được.



Hãy đóng chặt nắp ngoài cho đến khi có tiếng “cách”.

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

Vui lòng ấn vào giữa mép trước của nắp ngoài.



Trường hợp mở nắp ngoài trong khi đang nấu, phải kiểm tra xem đồng hiển thị (PRESSURE) trên màn hình hiển thị đã tắt chưa, rồi mới mở nắp ngoài.

Kiểm tra xem đã tắt chưa



● 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)

## ⚠ 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 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 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 dây điện và phích cắm điện.**

Có nguy cơ gây đoản mạch, giật điện.



**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.

**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 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.

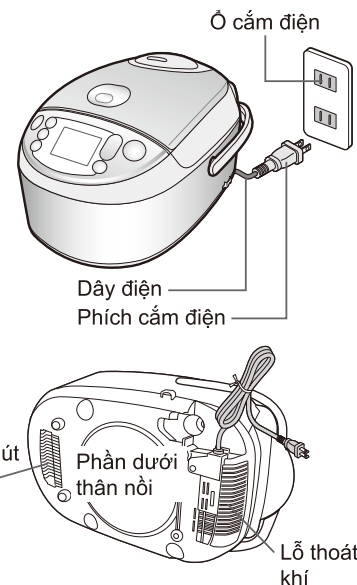
Trường hợp dùng sản phẩm trên bàn trượt, vui lòng đặt sản phẩm ở vị trí sao cho phích cắm điện không gặp phải hơi nước.

**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.

**Không bỏ dị vật như đinh ghim, dây kim loại và đồ vật kim loại, v.v... vào khe hở hoặc lỗ hút khí và lỗ thoát khí.**

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



**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 15 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 góc 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.

**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.**

**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 hoặc dây điện 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...
- Quạt ở phần dưới nồi không quay khi đang nấu

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.**

# 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 cơm.**

Nếu không tuân thủ thì có thể sẽ gây phỏng.



Đặc biệt là những bộ phận bằng kim loại như phần nắp trong, nồi, v.v...



**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.**

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

**Không sử dụng trên các tấm nhôm và thảm sưởi bằng điện.**

Vật liệu nhôm sẽ phát nhiệt, có thể dẫn đến bốc khói và phát hỏa.

**Không sử dụng trên thảm có thể bịt kín lỗ hút khí và lỗ thoát khí (giấy, vải, thảm trải sàn nhỏ, túi nhựa, tấm nhôm, v.v...).**

Có thể gây sự cố.

**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 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 trắng hồng, đổi màu, biến dạng tường và đồ gia dụng.

**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.

Nút bấm mở nắp



**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.



**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.

**Trong trường hợp phích cắm điện hoặc dây điện bị hư hỏng, hãy đến gặp nhà sản xuất hoặc đại lý hoặc nhân viên kỹ thuật có chứng nhận để thay phích cắm điện, dây điện.**

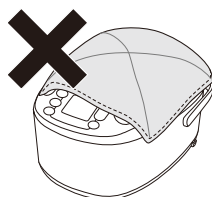
**Đối với những khách hàng dùng máy tạo nhịp tim, v.v..., vui lòng tham khảo kỹ ý kiến của bác sĩ khi sử dụng sản phẩm này.**

Hoạt động trên sản phẩm này có thể gây ảnh hưởng đến máy tạo nhịp tim.

## Vui lòng chú ý

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

Có thể gây sự cố.



- Không sử dụng khi vẫn còn sót dị vật như hạt gạo, hạt cơm, v.v... ở bên trong thân nồi, nồi, cảm ứng bên.

Đây là một trong những nguyên nhân khiến cơm bị cháy, không thể nấu ngon.



# Vui lòng chú ý (tiếp theo)

## ● Không để gần đồ vật dễ bị ảnh hưởng bởi từ tính.

Có nguy cơ lẫn tạp âm trong tivi, radio, điện thoại nội bộ, thiết bị truyền thông không dây, điện thoại, v.v... Có nguy cơ xóa ghi nhớ trong thẻ rút tiền, vé định kỳ tại cổng soát vé tự động, băng catset, v.v...

## ● 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.

## ● Không làm nồi bị trầy xước, bị rơi hoặc bị biến dạng.

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

## ● Không đặt sản phẩm ở nơi có nước hoặc hơi nước.

Có thể gây giật điện, sự cố.

## ● Không nấu khi nồi rỗng.

Có thể gây sự cố.

## ● Không sử dụng trên bếp điện từ IH, bếp từ IH.

Có thể gây sự cố.

## ● Không sử dụng sản phẩm ở nơi có ánh nắng trực tiếp.

Có thể bị đổi màu.

## ● Không rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm điện khi đang nấu.

Hơi nước thoát ra gây nguy hiểm.

## ● 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.

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

Trên thân nồi có trang bị lỗ hút khí và lỗ thoát 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.

## ● 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.

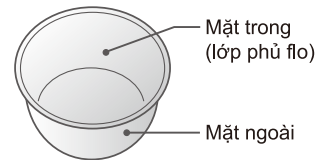
## Đối với nồi

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.

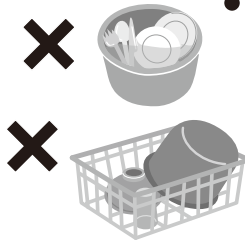
### <Sau khi nấu xong>



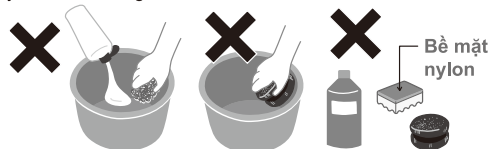
- Không sử dụng nồi để trộn dấm (khi làm cơm sushi, v.v...).
- Không dùng vá bằng kim loại (khi nấu cháo v.v...).
- Không gõ vá với cơm, v.v... (khi xới cơm, v.v...).

### <Khi vệ sinh> → Xem trang 77

- 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 86

### 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.

# Tên và cách sử dụng các bộ phận

## 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 85

## 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.

- Có thể mất một ít thời gian để mở do nắp được bít kín để nấu bằng áp suất.
- Trong khi nấu sẽ có áp suất, nên cho dù ấn nút bấm mở nắp thì nắp ngoài cũng sẽ không mở vì lý do an toàn, không phải do sản phẩm bị hỏng.

**Lỗ hút khí**  
(Đáy trước thân nồi)

**Lỗ thoát khí**  
(Đáy sau thân nồi)

### Tay cầm

Sử dụng để di chuyển sản phẩm.

### Dây điện

### Phích cắm điện

### Dây rút

- 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.)

## 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.)

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

### Nút “Gạo không cần vo”

Sử dụng khi nấu gạo không cần vo.  
→ Xem trang 68, 69

### Nút “Điều chỉnh thời gian”

- Sử dụng khi điều chỉnh thời gian hiện tại.  
→ Xem trang 66
- Sử dụng khi thiết lập thời gian hẹn giờ cho nấu hẹn giờ.  
→ Xem trang 75

### Nút “Hủy”

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

### Nút “Menu”

Sử dụng khi chọn menu.  
→ Xem trang 68

### Nút “Giữ ấm”

Sử dụng khi chọn giữa chế độ “Giữ ấm thường” và “Giữ ấm qua đêm”.  
→ Xem trang 72

### Đèn Giữ ấm

### Màn hình hiển thị áp suất

Hiển thị khi có áp suất.

### Đèn Nấu/Hâm

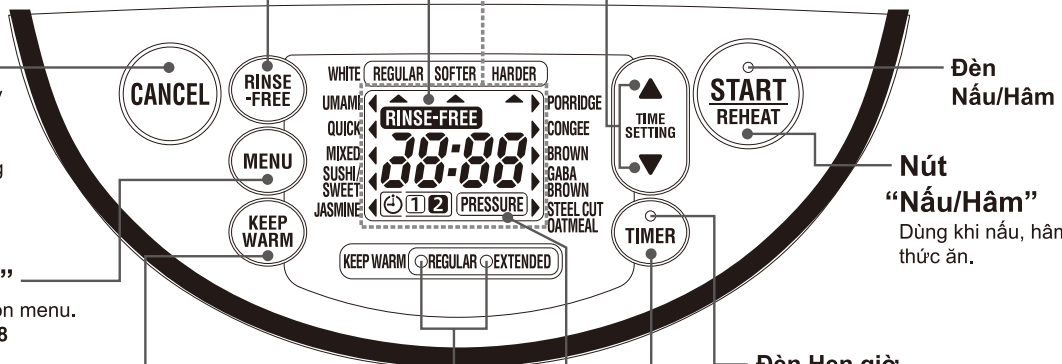
### Nút “Nấu/Hâm”

Dùng khi nấu, hâm thức ăn.

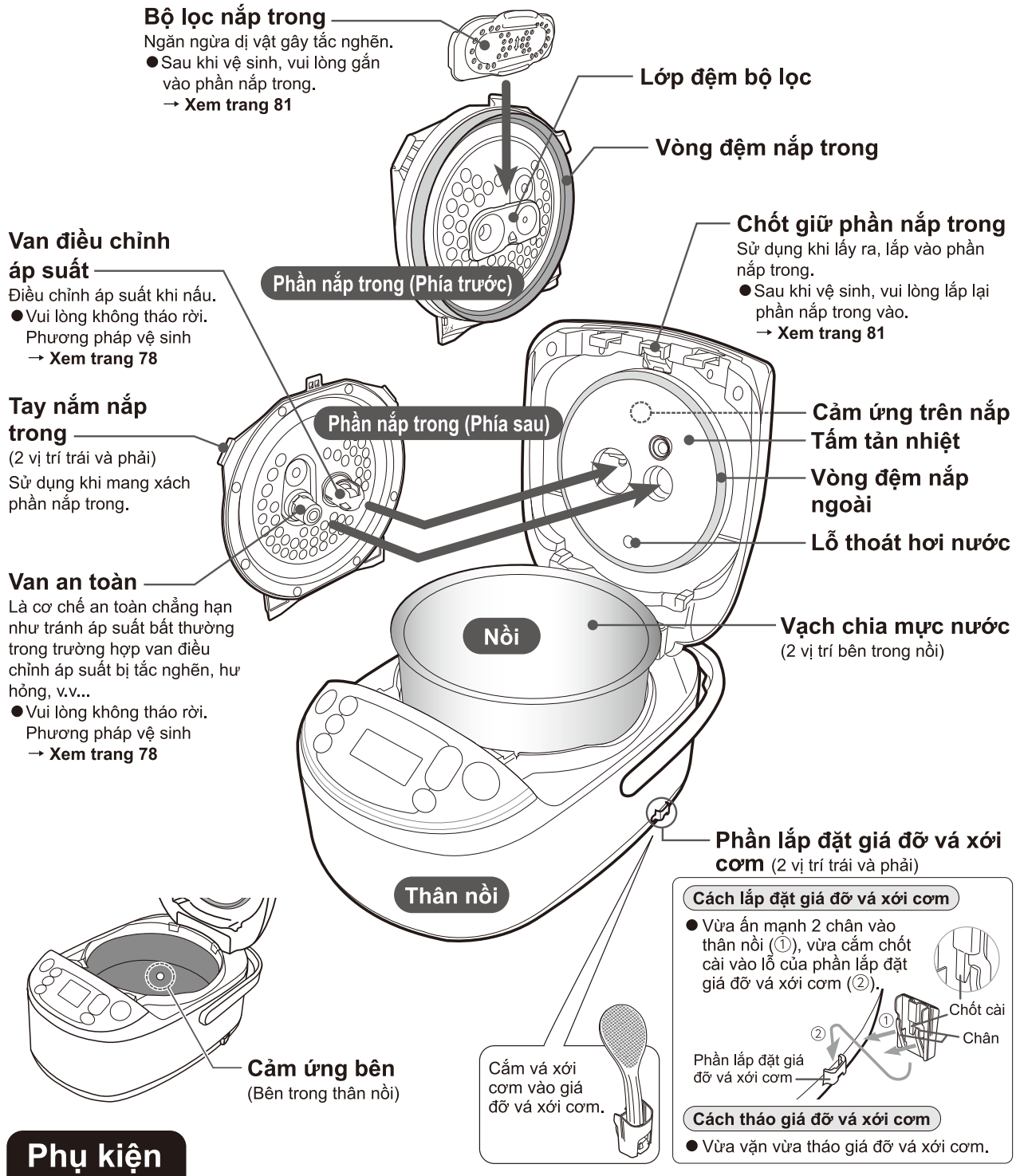
### Đèn Hẹn giờ

### Nút “Hẹn giờ”

Sử dụng khi nấu hẹn giờ.  
→ Xem trang 75



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



## Phụ kiện

### Vá xới cơm



### Giá đỡ và xới cơm



Dùng cho Gạo trắng  
(1 cốc = khoảng 6,1 oz./  
khoảng 180 mL)

### Cốc định lượng



Chuyên dùng cho Gạo không cần vo (1 cốc = khoảng 5,8 oz./  
khoảng 171 mL)

# 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

Hãy vo gạo bằng tô to chứa được đầy nước!



Hãy dùng các ngón tay vo, khuấy gạo!

- 3 Vo sơ gạo..... Cuối cùng cho đầy nước và vo nhanh 2 lần

(Thực hiện ① ~ ③ trong vòng 10 phút)

- Đối với Gạo Jasmine và Yến mạch cắt nhỏ, nếu có mô tả cách vo gạo trên bao bì đựng, vui lòng vo rửa theo nội dung đó. Nếu không có mô tả cách vo gạo trên bao bì đựng, vui lòng vo rửa theo như trên.

Lưu ý!

**Không vo gạo hoặc gia giảm nước bằng nước sôi (từ 95°F/35°C trở lên).  
Đầy 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.

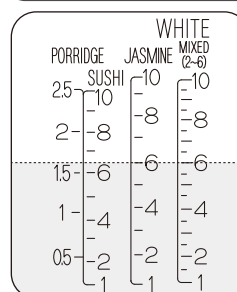
### ● Không dùng nước có độ kiềm cao.

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 tơi cơm ngay.

Đánh tơi 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 cả gạo trắng và gạo không cần vo



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 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 với chế độ “Giữ ấm thường”, từ 24 giờ trở lên với chế độ “Giữ ấm qua đêm” (Khác nhau tùy vào menu.)
- Thêm cơm khi đang giữ ấm
- Giữ ấm sau khi cơm đã nguội
- Giữ ấm cháo, cháo Trung Quốc, yến mạch cắt nhỏ
- 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, chẳng hạn như súp Miso, bánh khoai tây Korokke, v.v...
- Giữ ấm khi còn để vá xới cơm bên trong

### ● 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.

- Đồng hồ 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, cắm phích cắm điện vào ổ cắm điện.

**2** Ấn vào  hoặc , và điều chỉnh thành thời gian hiện tại trong khi thời gian hiển thị đang nhấp nháy.

 : tiến tới 1 phút

- Ấn và giữ để chuyển tiếp nhanh 10 phút.

 : lùi lại 1 phút

**3** 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.

Đang điều chỉnh thời gian

Đèn nhấp nháy



Ấn khi thời gian hiển thị đang nhấp nháy



Khi điều chỉnh thời gian xong

Đèn sáng



- 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, đang hâm, đang giữ ấm thường, đang giữ ấm qua đêm, đang nấu theo chế độ hẹn giờ.
- Đồng hồ không được hiển thị khi rút phích cắm điện, nhưng khi cắm lại phích cắm, thời gian hiện tại sẽ được hiển thị.

# 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, 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 im lặng.

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

Bạn có thể chọn các loại âm báo sau đây.

Các loại âm báo và mục đích sử dụng	Chế độ giai điệu	Chế độ chuông	Chế độ im lặng
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	Bài “Ngôi sao lấp lánh”	“Bíp”	
Khi thao tác hẹn giờ hoàn thành	Bài “Ngôi sao lấp lánh”	“Bíp”	
Khi hoàn tất nấu/hâm	Bài “Hoa loa kèn đỏ”	“Bíp” (kéo dài) x 5 lần	Không kêu
Khi quên đóng nắp ngoài trong khi giữ ấm	“Bíp Bíp” x 2 lần		Không kêu
Khi quên đánh tơi cơm	“Bíp Bíp” x 2 lần		Không kêu

**Cách thay đổi âm báo**

**1** Đặt nồi vào, cắm phích cắm điện vào ổ cắm điện.

**2** Ấn giữ  từ 3 giây trở lên.

Mỗi lần ấn giữ nút “Hẹn giờ” 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 Chế độ im lặng

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

- Không thể thay đổi giai điệu khi bắt đầu hâm.
- Không thể thay đổi âm báo khi đang nấu, 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**.

**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 ra khỏi ổ cắm điện.

# Nấu cơm

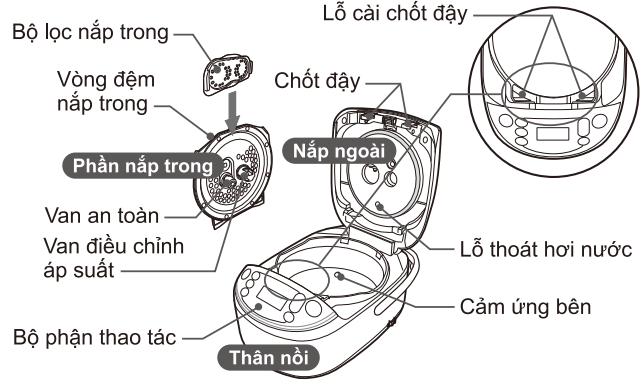
## Cách nấu cơ bản

- Menu nấu cơm khi xuất xưởng được cài đặt là “**Gạo trắng (Bình thường)**”.
- Vui lòng rửa nồi, phần nắp trong, phần lỗ thoát hơi nước, các phụ kiện trước khi sử dụng lần đầu tiên. → Xem trang 77 ~ 81

### Vui lòng kiểm tra trước khi nấu.

Vui lòng vệ sinh khi có vật lạ như hạt gạo, hạt cơm, v.v... dính vào các bộ phận ở hình bên phải. → Xem trang 78

- Nếu có vật lạ như hạt cơm hay hạt gạo, v.v... dính vào thì nắp ngoài sẽ không đóng kín được khiến cho khi nấu, hơi nước từ phần giữa của thân nồi và nắp ngoài bị thoát ra hoặc nắp ngoài bật ra làm thực phẩm có trong nồi bắn ra ngoài. Hơn nữa, để đảm bảo an toàn, có trường hợp nồi cơm điện sẽ không thực hiện chức năng nấu cơm.



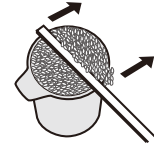
## 1 Đong gạo bằng cốc định lượng đi kèm.

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



Gạo trắng, gạo nếp, gạo Jasmine, gạo lứt, yến mạch cắt nhỏ  
→ Đong bằng cốc định lượng “dùng cho Gạo trắng”  
(1 cốc = khoảng 6,1 oz./khoảng 180 mL)

### Khi nấu gạo không cần vo



Đong bằng cốc định lượng  
“chuyên dùng cho Gạo không cần vo”  
(1 cốc = khoảng 5,8 oz./khoảng 171 mL)

## 2 Vo gạo và gia giảm nước.

- ① Vo gạo → Tham khảo “**Mẹo nấu cơm ngon**” ở trang 65
- ② 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 70
- ③ 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)

### Khi nấu gạo không cần vo

Khuấy nhẹ 2 ~ 3 lần để từng hạt gạo không cần vo hòa vào với nước, rồi gia giảm nước.

Vạch chia mực nước giống với trường hợp nấu gạo trắng.

- Gạo không cần vo có thể còn sót lại nhiều tinh bột trên bề mặt gạo do phương pháp đánh bóng gạo, v.v... Nếu nước có màu trắng đục do tinh bột của gạo, sẽ khiến cơm nấu không ngon, nước sôi trào ra ngoài và bị cháy khét. Khi nước có màu trắng đục, hãy thay nước 1 ~ 2 lần và vo sơ gạo.

## 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.

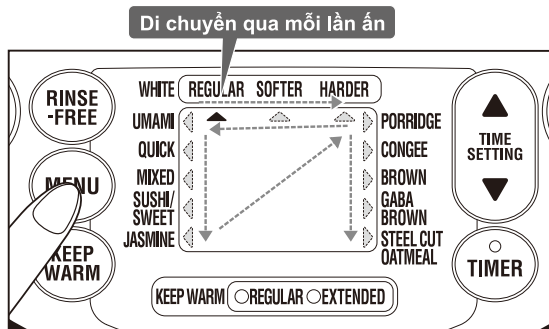
- Vui lòng gắn bộ lọc nắp trong vào phần nắp trong.
- Vì nấu ở chế độ áp suất nên độ kín của vòng đệm sẽ rất chặt, có thể sẽ cứng khi đóng nắp ngoài. Vui lòng đóng nắp ngoài từ từ và chính xác cho đến khi có tiếng “cách”.

# Nấu cơm (tiếp theo)

## 4 Cắm phích cắm điện vào ổ cắm điện.

- Khi cắm phích cắm, đồng hồ sẽ được hiển thị.

## 5 Ấn **MENU** để chọn menu.



Khi nấu gạo không cần vo

Ấn **RINSE-FREE**, và khi **RINSE-FREE** xuất hiện trên màn hình hiển thị, ấn **MENU** để chọn menu

- Trong khi chọn gạo không cần vo, bạn không thể chọn menu “Gạo Jasmine”, “Cháo Trung Quốc”, “Gạo lứt”, “Gạo lứt hoạt chất GABA”, “Yến mạch cắt nhỏ”.  
→ Tham khảo “Cách chọn gạo không cần vo” ở trang 69

Mỗi lần ấn nút, menu trên màn hình hiển thị sẽ vừa sáng đèn vừa tuần tự chuyển từ “Gạo trắng (Bình thường)” → “Gạo trắng (Nấu dẻo)” → “Gạo trắng (Nấu khô)” → “Nấu kỹ” → “Nấu nhanh gạo trắng” → “Cơm trộn” → “Cơm sushi/Xôi” → “Gạo Jasmine” → “Cháo” → “Cháo Trung Quốc” → “Gạo lứt” → “Gạo lứt hoạt chất GABA” → “Yến mạch cắt nhỏ”.

- Đối với các menu “Gạo trắng (Bình thường - Nấu dẻo - Nấu khô)”, “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.

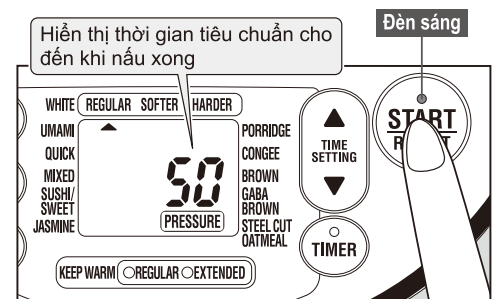
## 6 Ấn **START REHEAT**.

Đèn Nấu/Hâm sáng lên, chế độ giai điệu (chế độ chuông) báo bắt đầu nấu cơm sẽ vang lên.

Màn hình hiển thị sẽ hiển thị thời gian tiêu chuẩn (phút) cho đến khi nấu xong.

- Nếu có vật lạ như hạt cơm hay hạt gạo, v.v... dính vào thì nắp ngoài sẽ không đóng kín được khiến cho khi nấu, hơi nước từ phần giữa của thân nồi và nắp ngoài bị thoát ra hoặc nắp ngoài bật ra làm thực phẩm có trong nồi bắn ra ngoài. (Hơn nữa, để đảm bảo an toàn, có trường hợp nồi cơm điện sẽ không thực hiện chức năng nấu cơm.)
- Có thể âm báo quên đóng nắp ngoài sẽ kêu “Bíp Bíp” x 2 lần, không phải là do sản phẩm hỏng. Vui lòng đóng nắp ngoài từ từ và chính xác cho đến khi có tiếng “cách”.
- 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 74
- Trường hợp muốn biết thời gian hiện tại trong khi nấu cơm, vui lòng ấn hoặc của Nút “Điều chỉnh thời gian”. Khi không điều chỉnh thời gian hiện tại do hết pin Lithium được lắp bên trong, thời gian hiện tại sẽ không được hiển thị.

Ví dụ Màn hình hiển thị khi nấu ở menu “Gạo trắng (Bình thường)”



- 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/REGULAR•SOFTER•HARDER (Gạo trắng/Bình thường - Nấu dẻo - Nấu khô) UMAMI (Nấu kỹ) QUICK (Nấu nhanh gạo trắng) MIXED (Cơm trộn) SUSHI/SWEET (Cơm sushi/Xôi) JASMINE (Gạo Jasmine) PORRIDGE (Cháo) CONGEE (Cháo Trung Quốc) BROWN (Gạo lứt) GABA BROWN (Gạo lứt hoạt chất GABA) STEEL CUT OATMEAL (Yến mạch cắt nhỏ)

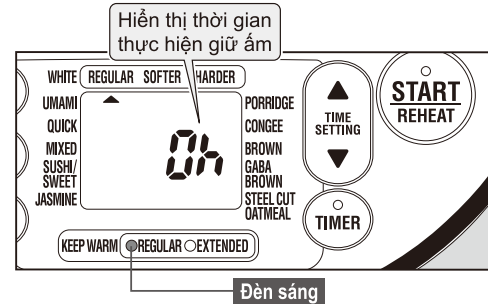
## 7 Khi giai điệu (chuông) báo hiệu nấu xong vang lên, và nồi cơm điện đã chuyển qua chế độ giữ ấm, thì đánh tơi cơm ngay.

Vui lòng kiểm tra xem hơi nước có thoát ra hoặc màn hình đã tắt hiển thị **PRESSURE** hay chưa rồi mới mở nắp ngoài.

Khi cơm chín, nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ Giữ ấm, Đèn Giữ ấm thường sẽ sáng lên, màn hình sẽ hiển thị thời gian thực hiện giữ ấm theo đơn vị 1 tiếng (h).

**Đánh tơi cơm ngay, 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.
- Nếu hủy chế độ Giữ ấm, rồi lại vào chế độ Giữ ấm, màn hình sẽ trở lại hiển thị "0 h".
- Có thể âm báo quên đánh tơi cơm sẽ kêu "Bíp Bíp" x 2 lần, không phải là do sản phẩm hỏng. Vui lòng đóng nắp ngoài sau khi đánh tơi cơm.
- Có thể thay đổi âm báo khi nấu xong bằng cách thông báo khác. Ngoài ra, có thể chuyển âm báo quên đánh tơi cơm, quên đóng nắp ngoài sang chế độ im lặng. → Xem trang 66



## 8 Ấn **CANCEL** và rút phích cắm điện ra sau khi sử dụng.

- Vui lòng vệ sinh sau khi thân nồi đã nguội.

### 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" và "yến mạch cắt nhỏ", vui lòng không nấu theo các menu khác ngoài "cháo", "cháo Trung Quốc" và "yến mạch cắt nhỏ". Nếu nấu theo menu khác có thể làm trào nước sôi ra ngoài.

- Menu "cháo", "cháo Trung Quốc" và "yến mạch cắt nhỏ" không được lưu lại, nên mỗi khi nấu cháo, cháo Trung Quốc, yến mạch cắt nhỏ, vui lòng chọn lại menu "cháo", "cháo Trung Quốc" và "yến mạch cắt nhỏ".

### Thông báo

Có thể thay đổi âm báo (giai điệu - chuông - im lặng) sang cách thông báo khác. → Tham khảo "Các loại âm báo và cách thay đổi" ở trang 66

### Vui lòng chú ý

Khi mở nắp ngoài, vui lòng kiểm tra kỹ xem hơi nước có thoát ra hoặc màn hình đã tắt hiển thị **PRESSURE** hay chưa.

- Nếu buộc phải mở nắp ngoài hoặc ngưng lại khi đang nấu, vui lòng ấn giữ nút "Hủy" từ 1 giây trở lên. Vui lòng chú ý cẩn thận vì nồi sẽ thoát hơi nước rất mạnh từ lỗ thoát hơi nước.
- Nếu hiển thị **PRESSURE** đã tắt mà Nút bấm mở nắp vẫn cứng, vui lòng không cố mở mà chờ cho nồi nguội rồi mới mở nắp ngoài. Nếu cố mở, thực phẩm bên trong có thể sẽ bắn ra và gây phỏng.

- 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 50 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 tản nhiệt

## Cách chọn gạo không cần vo

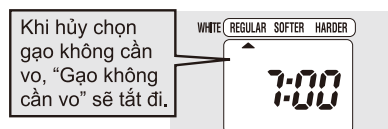
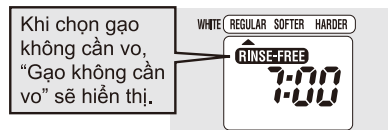
Chọn gạo không cần vo

Ấn **RINSE-FREE**, để **RINSE-FREE** xuất hiện trên màn hình hiển thị.

- Ở trạng thái mà "Gạo Jasmine", "Cháo Trung Quốc", "Gạo lứt", "Gạo lứt hoạt chất GABA", "Yến mạch cắt nhỏ" đang được chọn, nếu ấn Nút "Gạo không cần vo", menu sẽ chuyển đến "Gạo trắng (Bình thường)".

Hủy chọn gạo không cần vo

Ấn **RINSE-FREE**, để tắt **RINSE-FREE** trên màn hình hiển thị.





# Nấu cơm

## Nấu nhiều loại cơm khác nhau

\*Lượng gạo được đong 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 Bình thường</b>	Hạt ngắn - Hạt vừa Gạo trắng/ Gạo không cần vo	WHITE REGULAR	WHITE	1,0 L: 0,5 ~ 5,5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nấu theo độ dẻo tiêu chuẩn (bình thường) của gạo này.</li> </ul>
<b>Gạo trắng Nấu dẻo</b>	Hạt ngắn - Hạt vừa Gạo trắng/ Gạo không cần vo	WHITE SOFTER			<ul style="list-style-type: none"> <li>Cơm nấu dẻo sẽ có độ mềm và độ dính nhiều hơn so với cơm nấu ở menu "Gạo trắng (Bình thường)".</li> </ul>
<b>Gạo trắng Nấu khô</b>	Hạt ngắn - Hạt vừa Gạo trắng/ Gạo không cần vo	WHITE HARDER		<ul style="list-style-type: none"> <li>Cơm nấu khô sẽ có độ dính ít hơn.</li> </ul>	
<b>Nấu kỹ</b>	Hạt ngắn - Hạt vừa Gạo trắng/ Gạo không cần vo	UMAMI		1,8 L: 1 ~ 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>	Hạt ngắn - Hạt vừa Gạo trắng/ Gạo không cần vo	QUICK		<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>	Hạt ngắn - Hạt vừa Gạo trắng/ Gạo không cần vo	MIXED	WHITE	1,0 L: 0,5 ~ 4 1,8 L: 2 ~ 6	<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>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> </ul>
<b>Cơm sushi</b>	Hạt ngắn - Hạt vừa Gạo trắng/ Gạo không cần vo	SUSHI/ SWEET	SUSHI	1,0 L: 0,5 ~ 5,5 1,8 L: 1 ~ 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cơm sẽ cứng hơn so với cơm nấu ở menu "Gạo trắng (Nấu khô)".</li> </ul>
<b>Xôi</b>	Chỉ nấu Gạo nếp hoặc Gạo nếp + Gạo trắng hạt vừa, hạt ngắn/Gạo không cần vo	SUSHI/ SWEET	SWEET (Cho nhiều nước hơn một chút nếu trộn gạo nếp với gạo trắng)	1,0 L: 1 ~ 4 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 Jasmine</b>	Gạo Jasmine	JASMINE	JASMINE	1,0 L: 0,5 ~ 5,5 1,8 L: 1 ~ 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cơm chín có thể sẽ cứng một chút tùy theo thương hiệu gạo.</li> </ul>
<b>Cháo</b>	Hạt ngắn - Hạt vừa Gạo trắng/ Gạo không cần vo	PORRIDGE	PORRIDGE	1,0 L: 0,5 ~ 1,5 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 xắt nhỏ hơn một chút.</li> <li><b>Đối với các loại rau xanh, cần phải chần sơ trước, v.v..., và chỉ thêm vào khi cơm đã được nấu chín.</b></li> <li>Không nấu được gạo lứt.</li> </ul>
<b>Cháo Trung Quốc</b>	Gạo Jasmine	CONGEE	CONGEE	1,0 L: 0,5 ~ 1 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 xắt nhỏ hơn một chút.</li> <li><b>Đối với các loại rau xanh, cần phải chần sơ trước, v.v..., và chỉ thêm vào khi cơm đã được nấu chín.</b></li> <li>Không nấu được gạo lứt.</li> </ul>
<b>Gạo lứt</b>	Gạo lứt hạt ngắn - hạt vừa	BROWN	BROWN	1,0 L: 1 ~ 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chọn khi nấu gạo lứt.</li> <li>Chúng tôi không khuyến khích vì nếu trộn với gạo không cần vo hoặc 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		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. → <a href="#">Xem trang 71</a></li> </ul>
<b>Yến mạch cắt nhỏ</b>	Yến mạch cắt nhỏ	STEEL CUT OATMEAL	STEEL CUT OATMEAL	1,0 L: 0,5 ~ 2,5 1,8 L: 1 ~ 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vui lòng gia giảm nước theo ý muốn. <b>Nếu bạn thích sự giòn giòn để nhai</b> → Giảm lượng nước một chút. <b>Nếu bạn muốn ăn cháo mềm</b> → Tăng lượng nước một chút.</li> </ul>

- Khi dùng gạo không cần vo, hãy tham khảo “Khi nấu gạo không cần vo” ở **trang 67, 68**
- Đối với đong gạo không cần vo, vui lòng dùng cốc định lượng “chuyên dùng cho gạo không cần vo”.

## Thời gian tiêu chuẩn cho đến khi nấu xong - Menu nấu áp suất

		Menu nấu áp suất	Gạo thông thường		Gạo không cần vo	
			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	Bình thường	●	Khoảng 49 phút ~ 55 phút	Khoảng 52 phút ~ 58 phút	Khoảng 51 phút ~ 58 phút	Khoảng 53 phút ~ 60 phút
	Nấu dẻo	●	Khoảng 52 phút ~ 58 phút	Khoảng 55 phút ~ 61 phút	Khoảng 54 phút ~ 60 phút	Khoảng 57 phút ~ 66 phút
	Nấu khô	●	Khoảng 47 phút ~ 55 phút	Khoảng 48 phút ~ 57 phút	Khoảng 47 phút ~ 57 phút	Khoảng 52 phút ~ 60 phút
Nấu kỹ		●	Khoảng 67 phút ~ 74 phút	Khoảng 70 phút ~ 82 phút	Khoảng 70 phút ~ 77 phút	Khoảng 78 phút ~ 85 phút
Nấu nhanh gạo trắng		●	Khoảng 26 phút ~ 35 phút	Khoảng 31 phút ~ 46 phút	Khoảng 30 phút ~ 43 phút	Khoảng 32 phút ~ 47 phút
Cơm trộn		●	Khoảng 65 phút ~ 72 phút	Khoảng 57 phút ~ 64 phút	Khoảng 68 phút ~ 74 phút	Khoảng 57 phút ~ 64 phút
Cơm sushi		—	Khoảng 57 phút ~ 67 phút	Khoảng 59 phút ~ 69 phút	Khoảng 57 phút ~ 67 phút	Khoảng 62 phút ~ 71 phút
Xôi		—	Khoảng 57 phút ~ 65 phút	Khoảng 61 phút ~ 67 phút	Khoảng 55 phút ~ 63 phút	Khoảng 62 phút ~ 68 phút
Gạo Jasmine		●	Khoảng 52 phút ~ 59 phút	Khoảng 54 phút ~ 63 phút	—	
Cháo		—	Khoảng 62 phút ~ 68 phút	Khoảng 61 phút ~ 76 phút	Khoảng 62 phút ~ 68 phút	Khoảng 61 phút ~ 76 phút
Cháo Trung Quốc		—	Khoảng 83 phút ~ 91 phút	Khoảng 82 phút ~ 91 phút	—	
Gạo lứt		●	Khoảng 76 phút ~ 83 phút	Khoảng 64 phút ~ 80 phút	—	
Gạo lứt hoạt chất GABA		●	Khoảng 198 phút ~ 205 phút	Khoảng 200 phút ~ 214 phút	—	
Yến mạch cắt nhỏ		—	Khoảng 59 phút ~ 66 phút	Khoảng 60 phút ~ 66 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...
- Đối với menu “Cơm trộn”, để gia vị thấm kỹ vào gạo và cơm nấu chín ngon hơn, thì thời gian nấu sẽ lâu hơn. (Mất khoảng 30 phút để làm nóng trước.)

## 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 nấu gạo lứt 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.

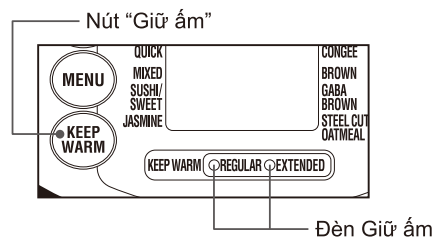
# Giữ ấm

## 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 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”, “Yến mạch cắt nhỏ”
- Trường hợp nồi đã ở chế độ “Giữ ấm thường” vượt quá 12 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 chuyển sang chế độ “Giữ ấm thường”, Đèn Giữ ấm thường sẽ phát sáng.

- Từ trạng thái hủy giữ ấm, ấn Nút “Giữ ấm” để thực hiện chế độ “Giữ ấm thường”.



### 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 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.

- Khi trở về chế độ “Giữ ấm thường”, quạt sẽ quay để điều chỉnh nhiệt độ.

### 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 (Bình thường - Nấu dẻo - Nấu khô) - Nấu kỹ - Nấu nhanh gạo trắng - Cơm sushi - Gạo Jasmine	Cơm trộn - Xôi*1 - Cháo - Cháo Trung Quốc - Yến mạch cắt nhỏ	Gạo lứt - Gạo lứt hoạt chất GABA
Giữ ấm			
Giữ ấm thường	Lên đến 12 giờ	X	Lên đến 12 giờ
Giữ ấm qua đêm	Lên đến 24 giờ	—	—

- Khi vượt quá thời gian dành cho từng menu ghi trong bảng, 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 Vì “Xôi” được nấu bằng cách chọn menu “Cơm sushi/Xôi” (tham khảo trang 70), đèn sẽ không nhấp nháy ở 0 giờ, vui lòng không giữ ấm.

# Giữ ấm (tiếp theo)

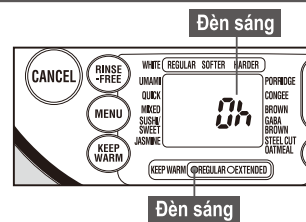
## Cách giữ ấm lại

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



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

- 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 (h)".



### 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 78, 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 "Thay đổi nhiệt độ giữ ấm" sau đây.

### Thông báo

- Nếu ấn hoặc khi muốn biết thời gian hiện tại tại 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 chú ý

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

## 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

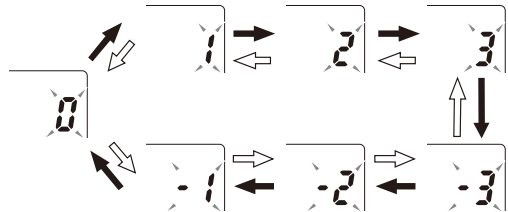
**1** Đặt nồi vào, cắm phích cắm điện vào ổ cắm điện.

Hiển thị thời gian hiện tại tại

### 3 Ấn hoặc để cài đặt nhiệt độ.

Ấn nhiệt độ sẽ thay đổi theo hướng  $\rightarrow$ , ấn nhiệt độ sẽ chuyển theo hướng  $\Rightarrow$ .

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.

**2** Ấn giữ nút "Gạo không cần vo" từ 3 giây trở lên.

Chuông sẽ reo ("bíp" (kéo dài) 3 lần), và giá trị cài đặt hiện tại sẽ nhấp nháy (cài đặt mặc định là "0")

Ấn giữ từ 3 giây trở lên

**4** Ấn nút "Gạo không cần vo".

Khi nhiệt độ được cài đặt sáng đèn và chuông reo ("bíp" (kéo dài) 3 lần) nghĩa là cài đặt hoàn tất

Sau thao tác nút, nếu chuông ngừng reo thì màn hình sẽ trở về hiển thị thời gian

### Thông báo

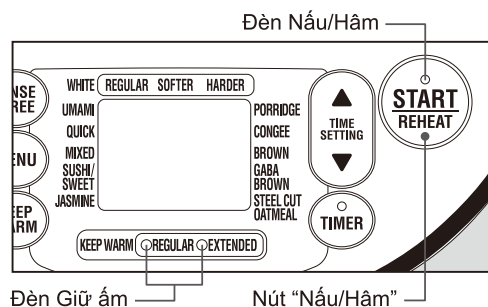
- Không thể thay đổi cài đặt khi nồi đang nấu, đang hâm, đang giữ ấm thường hoặc giữ ấm qua đêm, đang nấu theo chế độ hẹn giờ.
- Nếu không làm được thì vui lòng làm lại từ bước **1**.
- Một khi thay đổi cài đặt, giá trị cài đặt đó sẽ được lưu lại ngay cả khi rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm điện.
- Dù 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.

# Hâm Hâm nóng

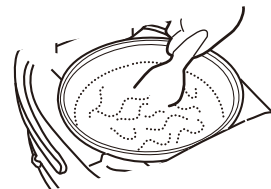
## Sử dụng khi đang ở chế độ Giữ ấm (Giữ ấm thường, Giữ ấm qua đêm).

- 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.
- Chỉ có thể Hâm trong khi Đèn Giữ ấm sáng.



### 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 dùng 1 muỗng canh tương đương 1 tách trà (khoảng 5,5 oz./khoảng 160 g) để rưới nước vào 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.

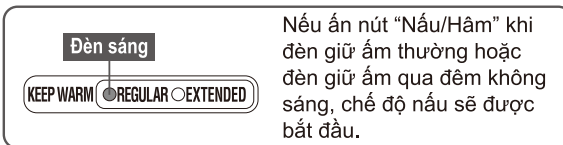
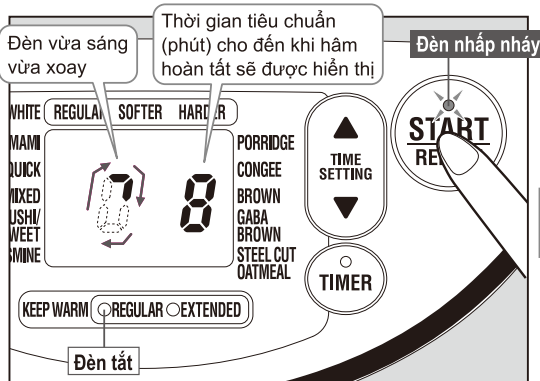


### 2 Kiểm tra đèn giữ ấm có đang sáng hay không, sau đó



#### 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.



Nếu ấn nút "Nấu/Hâm" khi đèn giữ ấm thường hoặc đèn giữ ấm qua đêm không sáng, chế độ nấu sẽ được bắt đầu.

#### Thời gian hâm tiêu chuẩn

Khoảng 4 phút ~ 8 phút

Sau khoảng 4 phút ~ 8 phút

#### Giai điệu (chuông) reo lên, hâm hoàn tất

Đèn Giữ ấm thường sẽ sáng, Đèn Nấu/Hâm sẽ tắt, và màn hình sẽ trở về hiển thị trước khi hâm.

### 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.

#### 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)
- Lặp đi lặp 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)

#### Khi muốn hủy chế độ Hâm...



Đèn Nấu/Hâm sẽ tắt, và màn hình sẽ trở lại hiển thị thời gian hiện tại.

#### Khi muốn ngưng chế độ Hâm và trở lại chế độ Giữ ấm...



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

# 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 66**

- Để chuẩn bị trước khi nấu cơm, vui lòng xem các bước **1 ~ 4** của “Cách nấu cơ bản” ở **trang 67 ~ 68**.

### 1

Ấn **MENU** để chọn menu. → Tham khảo “Cách nấu cơ bản Bước 5” ở **trang 68**

- Chức năng nấu hẹn giờ không áp dụng cho menu “Nấu nhanh gạo trắng”, “Cơm trộn”.
- Vui lòng không nấu hẹn giờ đối với “Xôi”.

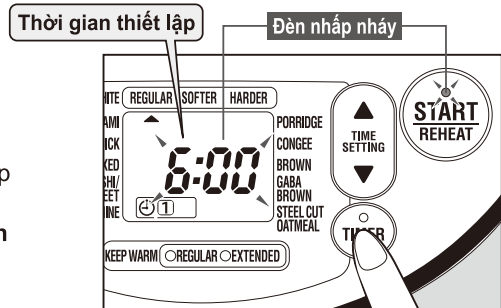
**Ví dụ** Nếu thiết lập “7:30” ở **Hẹn giờ 1**  
(Nấu ở menu “Gạo trắng (Bình thường)”)

### 2

Ấn **TIMER**, chọn “**1**” (**Hẹn giờ 1**),  
hoặc “**2**” (**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**.

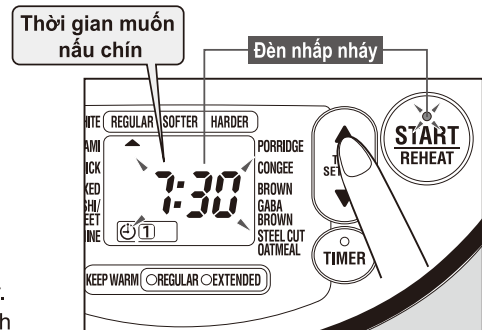


### 3

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.
- Chỉ có thể thay đổi thời gian khi thời gian hiển thị đang nhấp nháy.
- Nếu hẹn cùng giờ như lần nấu trước thì không cần phải điều chỉnh thời gian.



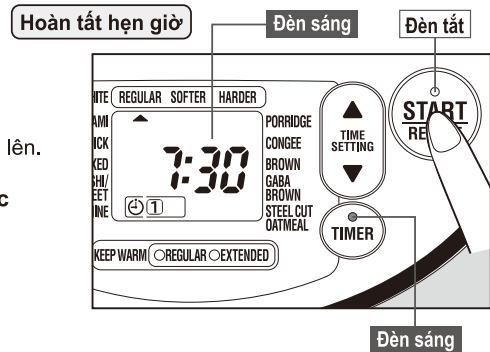
### 4

Ấn **START REHEAT**.

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 69**
- Khi hủy nấu hẹn giờ trong chế độ Hẹn giờ, vui lòng ấn nút “Hủy”.



# Nấu cơm có hẹn giờ (tiếp theo)



## Thời gian khuyến dùng cho nấu hẹn giờ

		Gạo thông thường		Gạo không cần vo	
		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	Bình thường	1 tiếng 10 phút đến 13 tiếng		1 tiếng 10 phút đến 13 tiếng	
	Nấu dẻo	1 tiếng 10 phút đến 13 tiếng	1 tiếng 15 phút đến 13 tiếng	1 tiếng 15 phút đến 13 tiếng	
	Nấu khô	1 tiếng 10 phút đến 13 tiếng		1 tiếng 10 phút đến 13 tiếng	
Nấu kỹ		1 tiếng 25 phút đến 13 tiếng	1 tiếng 35 phút đến 13 tiếng	1 tiếng 30 phút đến 13 tiếng	1 tiếng 35 phút đến 13 tiếng
Cơm sushi		1 tiếng 20 phút đến 13 tiếng		1 tiếng 20 phút đến 13 tiếng	
Gạo Jasmine		1 tiếng 10 phút đến 13 tiếng	1 tiếng 15 phút đến 13 tiếng	—	
Cháo		1 tiếng 20 phút đến 13 tiếng	1 tiếng 25 phút đến 13 tiếng	1 tiếng 20 phút đến 13 tiếng	1 tiếng 25 phút đến 13 tiếng
Cháo Trung Quốc		1 tiếng 40 phút đến 13 tiếng		—	
Gạo lứt		1 tiếng 35 phút đến 13 tiếng	1 tiếng 30 phút đến 13 tiếng	—	
Gạo lứt hoạt chất GABA		3 tiếng 35 phút đến 13 tiếng	3 tiếng 45 phút đến 13 tiếng	—	
Yến mạch cắt nhỏ		1 tiếng 15 phút đến 13 tiếng		—	

### 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.
- Khi nhiệt độ phòng cao như vào mùa hè, v.v..., để ngăn gạo không bị hư hỏng do ngâm nước qua lâu, vui lòng cố gắng hẹn giờ chỉ trong vòng 13 tiếng (Gạo không cần vo, yến mạch cắt nhỏ thì trong vòng 8 tiếng).

### Thông báo

- Khi nấu hẹn giờ, thời gian tiêu chuẩn cho đến lúc nấu xong sẽ không được hiển thị.
- Nếu hẹn giờ ngắn hơn thời gian khuyến dùng 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.
- 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.

# Vệ sinh

● Vui lòng vệ sinh nồi sau mỗi lần nấu cơm, giữ ấm.

- 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.



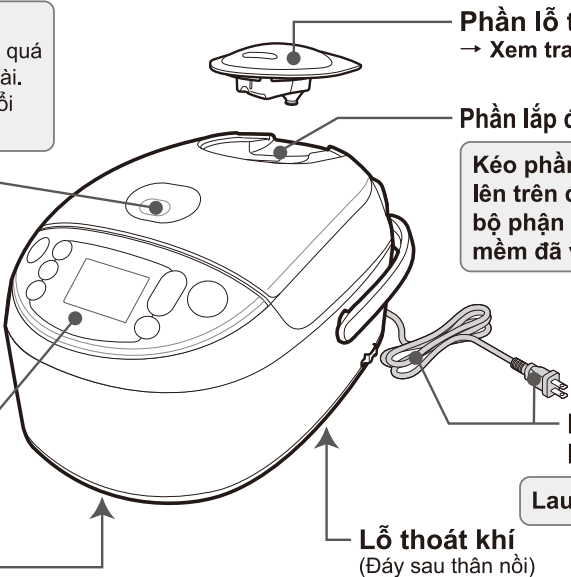
## Bên ngoài

**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 dính 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.

**Bộ phận thao tác**  
 Lau bằng vải mềm khô.

**Lỗ hút khí** (Đáy trước thân nồi)



**Phần lỗ thoát hơi nước**  
 → Xem trang 80

**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.

**Phích cắm điện - Dây điện**  
 Lau bằng vải mềm khô.

**Lỗ thoát khí**  
 (Đáy sau thân nồi)

**Làm sạch bằng máy hút bụi (khoảng 1 lần/tháng)**  
 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.

**Nồi (→ Xem trang 62) - Vá xới cơm**

**Rửa bằng chất tẩy rửa trung tính dùng cho nhà bếp và miếng bọt biển mềm, v.v...**

- 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.

**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.



# Vệ sinh (tiếp theo)

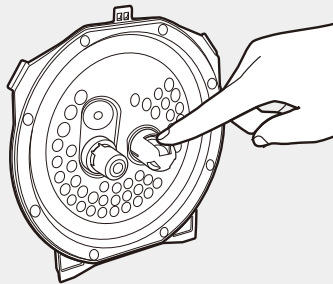
## Bên trong

### Van điều chỉnh áp suất

Dùng ngón tay lăn nhẹ viên bi ở giữa để xác nhận rằng không có vật lạ nào rơi vào.

Khi có dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bị kẹt vào thì phải dùng tăm tre, v.v... để lấy ra.

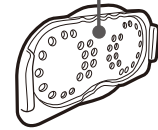
- Khi vừa nấu xong nồi sẽ rất nóng, vui lòng không sờ vào nồi để tránh bị phỏng.



### Bộ lọc nắp trong

Khi có dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bị kẹt vào thì phải dùng tăm tre, v.v... để lấy ra.

- Sau mỗi lần sử dụng, vui lòng tháo ra để vệ sinh.



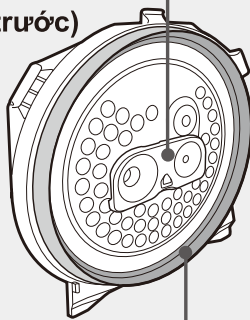
Ngâm trong nước lạnh hoặc nước nóng, rửa bằng miếng mút mềm, v.v... rồi lau sạch nước.

- Nếu cứ để nguyên các vết bẩn và nước đọng lại trong nồi, hoặc làm trà xước, nồi sẽ bị bong tróc, ố màu và bị gỉ.
- Vui lòng không tháo rời. Có thể gây sự cố.

### Lớp đệm bộ lọc

Khi có dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bị kẹt vào thì phải dùng tăm tre, v.v... để lấy ra.

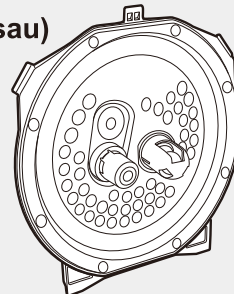
(Phía trước)



### Vòng đệm nắp trong

- 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.

(Phía sau)



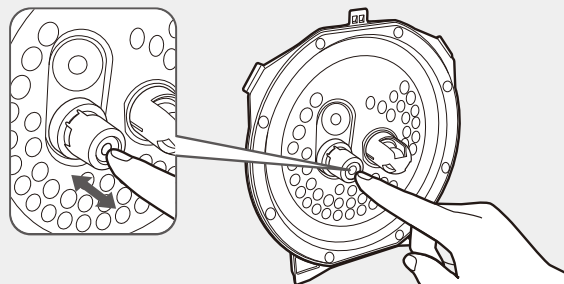
### Phần nắp trong

- Cách tháo và lắp phần nắp trong → Xem trang 81
- Cách tháo và lắp bộ lọc nắp trong → Xem trang 81

### Van an toàn

Dùng ngón tay ấn nhẹ 2 ~ 3 lần để kiểm tra van có hoạt động tốt không.

Khi có dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bị kẹt vào thì phải dùng tăm tre, v.v... để lấy ra.

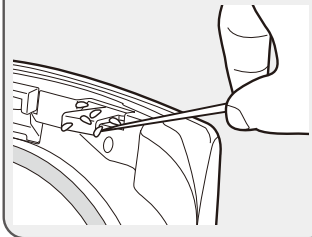


# Vệ sinh (tiếp theo)

## Chốt đậy

Dùng tăm tre, v.v... để lấy vật lạ như hạt cơm, hạt gạo, v.v... ra.

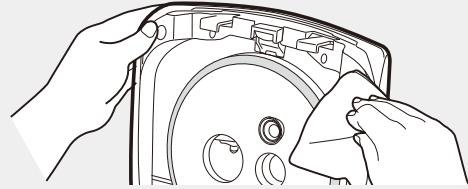
- Khi nắp ngoài không được đóng kín, nồi có thể sẽ không hoạt động để đảm bảo an toàn, hoặc nắp ngoài sẽ không mở ra được.



## Nắp ngoài

Dùng vải mềm đã được vắt khô lau sạch nước cơm và hạt cơm còn dính ở mặt trong.

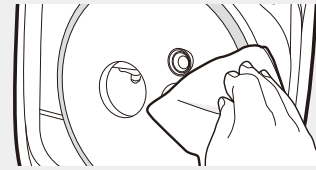
- Nếu cứ để nguyên các vết bẩn và nước đọng lại, nồi sẽ bị gỉ hoặc ố màu.
- Vui lòng cầm chắc và lau sạch nắp ngoài.



## Vòng đệm nắp ngoài

Dùng vải mềm đã được vắt khô lau sạch nước cơm và hạt cơm còn dính ở mặt trong.

- Không thể tháo rời vòng đệm nắp ngoài.



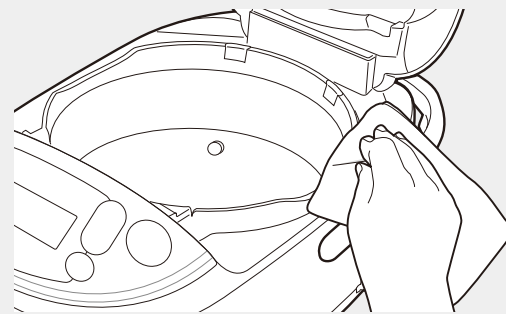
## Cảm ứng bên

Lau sạch bằng vải mềm đã vắt khô

Khi có dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bị kẹt vào thì phải dùng tăm tre, v.v... để lấy ra

## Khay chứa nước trào

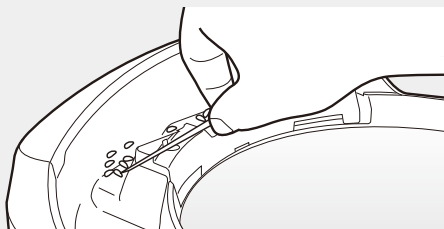
Khi khay chứa nước trào đầy, dùng vải mềm đã vắt khô để lau sạch.



## Lỗ cài chốt đậy

Dùng tăm tre, v.v... để lấy vật lạ như hạt cơm, hạt gạo, v.v... ra.

- Khi nắp ngoài không được đóng kín, nồi có thể sẽ không hoạt động để đảm bảo an toàn, hoặc nắp ngoài sẽ không mở ra được.



## Phần giữa nắp ngoài và thân nồi (phần đường chéo)

Dùng vải mềm đã được vắt khô lau sạch dị vật như hạt gạo, hạt cơm, v.v...

- Nếu đóng nắp ngoài khi còn dính dị vật như hạt cơm hoặc hạt gạo, v.v..., thì nắp ngoài có thể sẽ không mở ra được.

# Vệ sinh (tiếp theo)

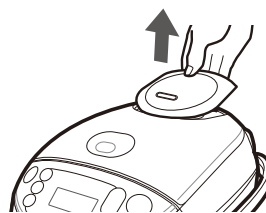
## Vệ sinh phần lỗ thoát hơi nước

Hãy làm vệ sinh sau khi đã nguội.

Dùng nước rửa sạch cả mặt trong và mặt ngoài phần lỗ thoát hơi nước.

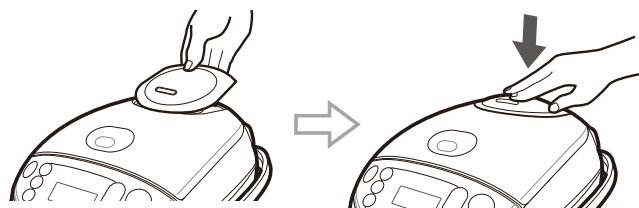
### Cách tháo phần lỗ thoát hơi nước

Cầm phía sau của phần lỗ thoát hơi nước và kéo theo hướng mũi tên (hướng lên trên) để tháo ra.



### Cách lắp phần lỗ thoát hơi nước

Cầm phía sau của phần lỗ thoát hơi nước và ấn theo hướng mũi tên (hướng xuống dưới) để lắp vào.

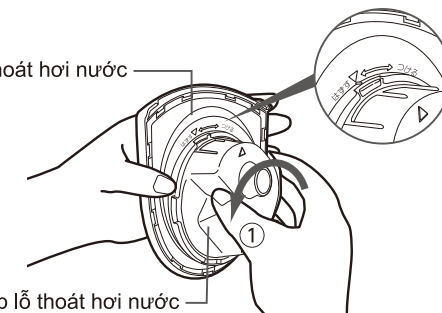


### Cách tháo hộp lỗ thoát hơi nước

Xoay hộp lỗ thoát hơi nước theo hướng thể hiện “はずす” (Tháo) trên nắp lỗ thoát hơi nước để tháo rời (①).

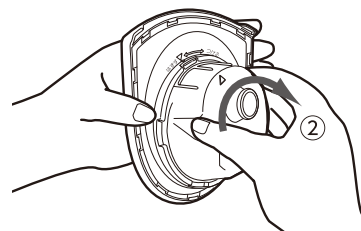
Nắp lỗ thoát hơi nước

Hộp lỗ thoát hơi nước



### Cách lắp hộp lỗ thoát hơi nước

Chỉnh cho dấu ▽ trên nắp lỗ thoát hơi nước khớp với dấu △ trên hộp lỗ thoát hơi nước, rồi xoay theo hướng thể hiện “つける” (Lắp) để lắp chặt (②).



### Cách tháo và lắp vòng đệm bịt kín hơi nước

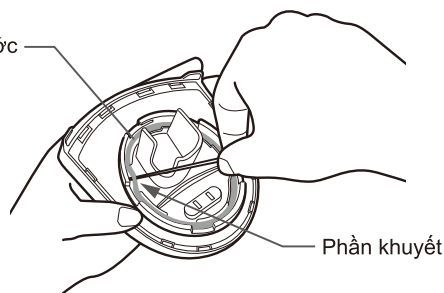
#### Cách tháo

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

#### 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, hơi nước và nước cơm trong nồi có thể bị rò rỉ ra ngoài.
- Nếu lắp vòng đệm không chặt hoàn toàn, hơi nước và nước cơm trong nồi có thể bị rò rỉ ra ngoài.

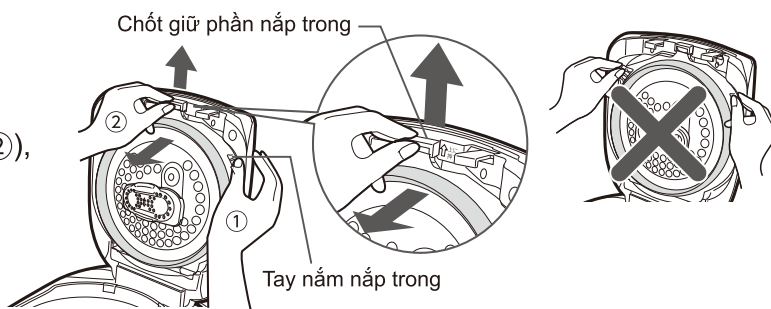
# Vệ sinh (tiếp theo)

## 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), để tháo ra.

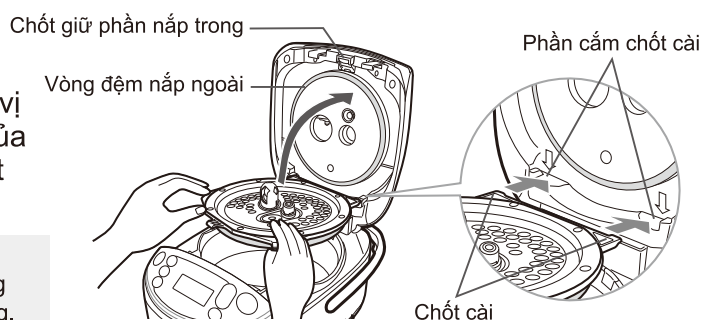
- Vui lòng không kéo mạnh khi cầm tay nắm nắp trong mà không ấn đẩy chốt giữ phần nắp trong lên. (Có thể gây sự cố cho phần nắp trong hoặc nắp ngoài.)



### Cách lắp

Chỉnh chốt cài của phần nắp trong (2 vị trí) cho khớp với phần cắm chốt cài của nắp ngoài, và ấn vào cho đến khi chốt giữ phần nắp trong kêu cách.

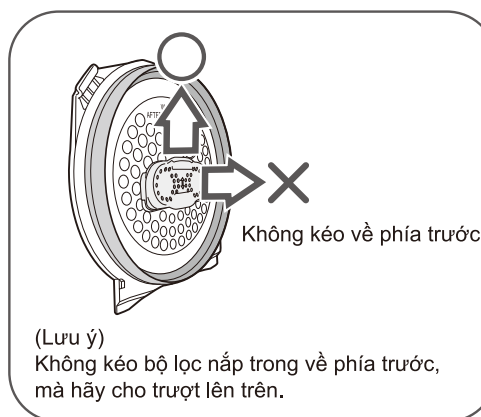
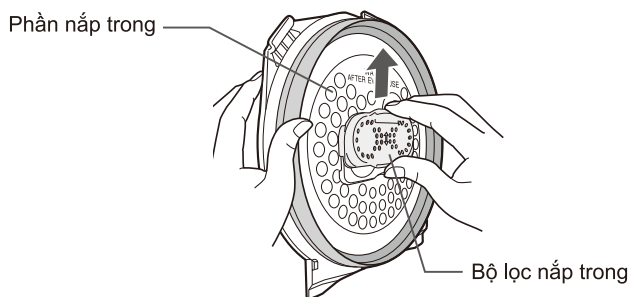
- Khi lắp, vui lòng không móc vòng đệm nắp ngoài vào phần nắp trong. Ngoài ra, vui lòng không lắp bằng cách ấn vòng đệm nắp trong.



## Cách tháo và lắp bộ lọc nắp trong

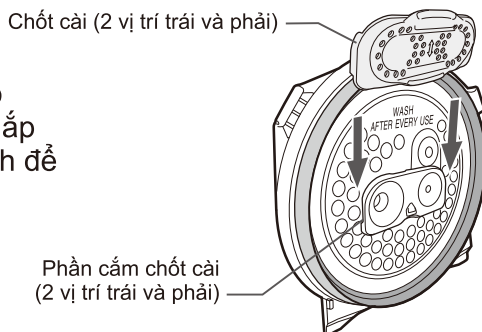
### Cách tháo

Dùng một tay đỡ phần nắp trong, đồng thời ấn bộ lọc nắp trong lên bên trên, cho trượt ra để tháo rời.



### Cách lắp

Chỉnh chốt cài của bộ lọc nắp trong cho khớp với phần cắm chốt cài của phần nắp trong, rồi cho trượt đến khi có tiếng cách để lắp vào.



# 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. → <b>Vui lòng thử menu "Gạo trắng (Bình thường)", "Nấu kỹ"</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>● Có phải bạn đong gạo trắng bằng cốc định lượng "chuyên dùng cho gạo không cần vo" rồi nấu 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>● Mặt ngoài nồi, mặt trong thân nồi, phần nắp trong, phần lỗ thoát hơi nước có bị dính nước và dị vật không? → <b>Nếu có, hãy lau sạch.</b></li> <li>● "Gạo Jasmine" khi nấu chín có thể sẽ hơi cứng. → <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).</b> <b>Tuy nhiên, khi nấu với lượng nước quá nhiều thì có thể sẽ làm trào nước sôi.</b></li> </ul>
<p><b>Cơm bị cháy khét</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Có dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bám vào đáy nồi hoặc cảm ứng bên không?</li> <li>● Có phải bạn vo gạo chưa kỹ, cám gạo còn sót lại hay không?</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>● 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 có bị biến dạng hay không?</li> <li>● 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 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> <li>● Bạn có nhầm lẫn trong việc gia giảm nước hay menu không? → <b>Xem trang 70</b> Đặc biệt khi nấu ở menu "Cháo", "Cháo Trung Quốc", "Yến mạch cắt nhỏ", rất dễ bị trào nước sôi ra ngoài nên vui lòng chú ý đừng để nhầm lẫn. → <b>Tham khảo "Vui lòng chú ý nước sôi trào ra ngoài." ở trang 69</b></li> </ul>
<p><b>Không thể nấu cơm</b> <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>● Trên màn hình hiển thị có hiển thị "E01", "E02", v.v... không? → <b>Xem trang 85</b></li> <li>● Bạn có cho nồi vào không? → <b>Hãy cho nồi vào.</b></li> <li>● Đèn Giữ ấm (Giữ ấm thường/Giữ ấm qua đêm) có sáng không? → <b>Vui lòng ấn nút "Hủy", sau đó ấn lại nút "Nấu/Hâm".</b></li> <li>● Nắp ngoài đã đóng kín chưa? → <b>Vui lòng đóng nắp ngoài từ từ và chính xác cho đến khi có tiếng "cách".</b></li> <li>● Lỗ cài chốt đáy có bị nghẽn vật lạ như hạt cơm, v.v... hay không? → <b>Dùng tăm tre, v.v... để lấy sạch rồi đóng nắp ngoài từ từ và chính xác cho đến khi có tiếng "cách".</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>● Vui lòng kiểm tra xem 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 nếu có vết bẩn.</b></li> <li>● Vui lòng kiểm tra xem viên bi trong van điều chỉnh áp suất có hoạt động hay không.</li> <li>● Vui lòng kiểm tra xem lỗ của van an toàn có bị nghẽn hay không, có vật lạ nào rơi vào hay không.</li> <li>● Vòng đệm nắp ngoài có bị mắc vào phần nắp trong không? → <b>Vui lòng lắp lại phần nắp trong cho đúng.</b></li> <li>● Vui lòng kiểm tra xem lỗ của bộ lọc nắp trong có bị nghẽn hay không, có vật lạ nào rơi vào hay không. → <b>Vui lòng vệ sinh nếu có vết bẩn.</b></li> <li>● Nồi có bị biến dạng hay không?</li> </ul>

# Khi có sự cố (tiếp theo)

Dấu hiệu hư hỏng	Những điều cần kiểm tra
<b>Nấu cơm/ Giữ ấm</b>  <b>Có âm thanh phát ra khi đang nấu cơm, giữ ấm</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tiếng “ù ù” là tiếng bộ vi xử lý đang điều tiết sức nóng.</li> <li>● Tiếng “vù vù” là tiếng quạt đang quay để tản nhiệt bên trong ra ngoài.</li> <li>● Tiếng “vù ~” là tiếng điều chỉnh áp suất trong khi nấu cơm.</li> <li>● “Lách cách” là tiếng hoạt động của thiết bị kiểm soát áp suất khi đang nấu cơm.</li> <li>● “Lọc cọc” là tiếng hoạt động điều chỉnh áp suất của viên bi trong van điều chỉnh áp suất khi đang nấu cơm.</li> <li>● Khi nấu xong, có thể sẽ có tiếng “Xùy” do áp suất thoát ra.</li> <li>● Ngay sau khi bắt đầu nấu cơm và việc hẹn giờ hoàn tất, tiếng “lách cách, lọc cọc, lách cách” do thiết bị hoạt động để xác nhận nắp ngoài đã đóng kín hay chưa.</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>● “Bíp” (kéo dài) là tiếng thông báo van điều chỉnh áp suất hoặc van an toàn bị nghẽn. Có thể sẽ có âm thanh lớn phát ra nghe như tiếng sáo khi xả áp suất. → <b>Áp suất trong nồi có thể sẽ tăng cao một cách bất thường do tắc nghẽn, vì vậy vui lòng ấn giữ nút “Hủy” từ 1 giây trở lên để kết thúc nấu. (Chú ý cẩn thận vì lúc này hơi nước sẽ thoát ra rất mạnh từ lỗ thoát hơi nước.)</b> Sau khi hiển thị <b>[PRESSURE]</b> tắt, vui lòng vệ sinh phần nắp trong và nắp ngoài.</li> </ul>
	<b>Không thể hâm nóng</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● Có phải bạn chưa tắt chế độ Giữ ấm? → <b>Xem trang 74</b></li> </ul>
<b>Giữ ấm</b>  <b>Cơm có mùi và bết dính khi đang giữ ấm</b>	<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? → <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, có thể mùi sẽ còn ám lại. → <b>Vui lòng rửa nồi cẩn thận, thực hiện “Vệ sinh trong trường hợp có mùi hôi”.</b> → <b>Xem trang 77</b></li> <li>● Khi bảo quản cơm trong nồi, có phải bạn đã để nguyên và không sử dụng chức năng giữ ấm? → <b>Nếu để nguyên cơm trong nồi và không sử dụng chức năng giữ ấm sẽ khiến cơm có mùi khó chịu.</b> → <b>Xem trang 65</b></li> <li>● Có đang “Giữ ấm qua đêm” từ 24 tiếng trở lên không? (Khác nhau tùy vào menu.) → <b>Xem trang 72</b></li> <li>● Bạn có vệ sinh nồi sau mỗi lần nấu cơm, giữ ấm không? → <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 mở 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 78, sử dụng chế độ “Giữ ấm thường” ở trang 72 sẽ có hiệu quả.</b></li> </ul>
	<b>Cơm bị đổi màu, bị khô khi đang giữ ấm</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● Có phải bạn đang giữ ấm cơm với một lượng nhỏ không?</li> <li>● Bạn có đang “Giữ ấm thường” từ 12 tiếng trở lên hoặc “Giữ ấm qua đêm” từ 24 tiếng trở lên không? (Khác nhau tùy vào menu.) → <b>Xem trang 72</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 “Thay đổi nhiệt độ giữ ấm” ở <b>trang 73</b>.</li> </ul>
	<b>Không thể “Giữ ấm qua đêm”</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● Bạn có chọn menu không áp dụng “Giữ ấm qua đêm” không? → <b>Xem trang 72</b></li> <li>● Thời gian thực hiện giữ ấm có vượt quá 12 tiếng không? → <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? → <b>Nếu nhiệt độ nồi thấp thì sẽ không thể cài đặt “Giữ ấm qua đêm”.</b></li> </ul>
	<b>Không hiển thị thời gian thực hiện giữ ấm</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● Có đang hiển thị thời gian hiện tại hay không? → <b>Vui lòng ấn nút “Điều chỉnh thời gian” để thay đổi hiển thị.</b> → <b>Tham khảo “Thông báo” ở trang 73</b></li> </ul>
	<b>Thời gian thực hiện giữ ấm đang nhấp nháy</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● Khi nhiệt độ cơm thấp hoặc thời gian giữ ấm ở chế độ “Giữ ấm qua đêm” vượt quá 24 tiếng, “Giữ ấm thường” vượt quá 12 tiếng, thì thời gian thực hiện giữ ấm sẽ nhấp nháy. (Khác nhau tùy vào menu.) → <b>Xem trang 72</b></li> </ul>
	<b>Âm báo reo lên khi đang giữ ấm</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● Âm báo quên đánh tơi cơm đang reo. → <b>Vui lòng đánh tơi cơm, và đóng nắp ngoài lại.</b></li> <li>● Nắp ngoài có đang mở không? → <b>Vui lòng đóng nắp ngoài lại.</b></li> </ul>

# Khi có sự cố (tiếp theo)

Dấu hiệu hư hỏng		Những điều cần kiểm tra
Hẹn giờ	Khi hẹn giờ thì bắt đầu nấu ngay lập tức	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thời gian hiện tại có đúng không? → <b>Đồng hồ 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 khuyến dùng cho nấu hẹn giờ, thì nồi sẽ bắt đầu nấu ngay lập tức.</li> </ul>
	Không nấu chín theo giờ đã hẹn	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thời gian hiện tại có đúng không? → <b>Đồng hồ 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>
	Không thể hẹn giờ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ở cuối thao tác hẹn giờ có ấn nút “Nấu/Hâm” không? → <b>Nếu không ấn nút “Nấu/Hâm”, Hẹn giờ sẽ không hoàn tất.</b></li> <li>“7:00” có đang nhấp nháy không? → <b>Nếu không điều chỉnh thời gian thì không thể cài đặt hẹn giờ. → Xem trang 66</b></li> <li>Có chọn menu loại không hẹn giờ không? → <b>Chức năng nấu hẹn giờ không áp dụng cho menu “Nấu nhanh gạo trắng”, “Cơm trộn”.</b></li> <li>Nắp ngoài đã đóng kín chưa? → <b>Vui lòng đóng kín lại nắp ngoài.</b></li> <li>Lỗ cài chốt đậy có bị nghẽn vật lạ như hạt cơm, v.v... hay không? → <b>Dùng tăm tre, v.v... để lấy sạch rồi đóng nắp ngoài từ từ và chính xác cho đến khi có tiếng “cách”.</b></li> </ul>
Khác	Nắp ngoài không đóng, khó đóng	<ul style="list-style-type: none"> <li>Có dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... dính xung quanh chốt đậy, lỗ cài chốt đậy, khoảng cách giữa thân nồi và nắp ngoài, vòng đệm nắp trong, van điều chỉnh áp suất, van an toàn, lỗ thoát hơi nước, v.v... hay không? → <b>Vui lòng lấy dị vật ra. → Xem trang 78</b></li> <li>Phần nắp trong có được lắp đặt chính xác không? → <b>Khi nồi đã được đặt vào thân nồi mà phần nắp trong chưa được gắn vào thì nắp ngoài sẽ không đóng để đảm bảo an toàn, không phải là hỏng hóc.</b></li> <li>Vi nấu ở chế độ áp suất nên độ kín của vòng đệm sẽ rất chặt, có thể sẽ cứng khi đóng nắp ngoài. Vui lòng đóng nắp ngoài từ từ và chính xác cho đến khi có tiếng “cách”.</li> </ul>
	Nắp ngoài không mở	<ul style="list-style-type: none"> <li>Khi đang nấu cơm bằng chế độ áp suất, nắp ngoài sẽ bị khóa nên không mở được. Nếu buộc phải mở nắp ngoài khi đang nấu, vui lòng ấn giữ nút “Hủy” từ 1 giây trở lên. → <b>Tham khảo “Vui lòng chú ý” ở trang 69</b></li> <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 mở trong khi nấu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nắp ngoài có đang đóng chặt không? → <b>Vui lòng đóng chặt nắp ngoài cho đến khi có tiếng “cách”.</b></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 <b>trang 77</b>.</li> </ul>
	Có âm thanh khi đóng mở nắp ngoài	<ul style="list-style-type: none"> <li>Âm thanh “Lọc cọc” khi đóng mở nắp ngoài là tiếng hoạt động của viên bi trong van điều chỉnh áp suất.</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>
	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. → <b>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.</b></li> </ul>
	Tiếng tanh tách và tia lửa phát ra từ phích cắm điện	<ul style="list-style-type: none"> <li>Khi rút phích cắm điện, có thể sẽ phát ra tia lửa nhỏ. Đây là đặc điểm vốn có của nồi cơm điện IH nên không phải là sự cố.</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 nồi vì có trường hợp vết bẩn như nước cơm, v.v... dính trên nồi. → <b>Xem trang 78</b></li> </ul>

# Các hiển thị báo lỗi và ý nghĩa của chúng

Hiển thị	Những điều cần kiểm tra
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nồi bị hỏng hóc. → Vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi hoặc cửa hàng đã mua sản phẩm.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trường hợp có điện áp bất thường thì phải dừng các hoạt động để ngăn ngừa sự cố. → Xác nhận điện áp định mức của ổ cắm điện để sử dụng điện áp phù hợp hoặc ổ cắm điện riêng.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nắp ngoài chưa đóng kín. → Vui lòng ấn nút “Hủy”, rồi kiểm tra nắp ngoài đã đóng kín chưa, sau đó ấn nút “Nấu/Hâm”. Nếu vẫn không giải quyết được, vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi hoặc cửa hàng đã mua sản phẩm.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nhiệt độ ở cảm ứng trên nắp hoặc cảm ứng bên tăng cao. → Vui lòng ấn nút “Hủy”, mở nắp ngoài và để nguội từ 50 phút trở lên. (Cẩn thận bỏng.) → Trường hợp muốn nhanh nguội → Tham khảo “Lời khuyên” ở trang 69</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quên cho nồi vào. → Hãy chắc chắn cho nồi vào.</li> </ul>
<b>Mất hiển thị</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Có phải phích cắm điện không được cắm vào ổ cắm điện không? → Nếu không cắm phích cắm điện, thì sẽ không thể hiển thị.</li> </ul>
<b>nhấp nháy khi cắm phích cắm điện</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pin Lithium được lắp đặt bên trong đã hết. Khi rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm điện, các hiển thị và thông tin được lưu lại (thời gian hiện tại, menu, chức năng giữ ấm) sẽ bị mất, nhưng nếu cắm phích cắm điện vào, điều chỉnh lại thời gian thì có thể sử dụng như bình thường. Nếu cứ tiến hành nấu khi đèn đang nhấp nháy 7:00 thì nồi sẽ không hiển thị thời gian hiện tại khi đang nấu. → Vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi để được hỗ trợ thay pin. Thay pin có tốn phí.</li> </ul>
<b>nhấp nháy</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nồi ngừng hoạt động trong khi cơm vẫn đang nấu ở chế độ áp suất. Vui lòng chờ cho đến khi màn hình hiển thị áp suất tắt. Thao tác nút sẽ không khả dụng trong thời gian nhấp nháy (khoảng 5 ~ 10 phút).</li> </ul>
<b>Có vấn đề về hiển thị</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tạm thời rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm điện và cắm lại một lần nữa. (Trường hợp 7:00 nhấp nháy, hãy chỉnh lại thời gian.) → Xem trang 66</li> </ul>



# 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)	C162-GR
Phần nắp trong (Dung tích nồi 1,8 L)	C163-GR
Nồi (Dung tích nồi 1,0 L)	B572-6B
Nồi (Dung tích nồi 1,8 L)	B573-6B
Vá xới cơm	SHAKN-6B
Giá đỡ vá xới cơm	618112-00
Cốc định lượng dùng cho Gạo trắng	615784-00
Cốc định lượng chuyên dùng cho Gạo không cần vo	617824-00
Bộ lọc nắp trong	BU201011L-00

## Thông số kỹ thuật

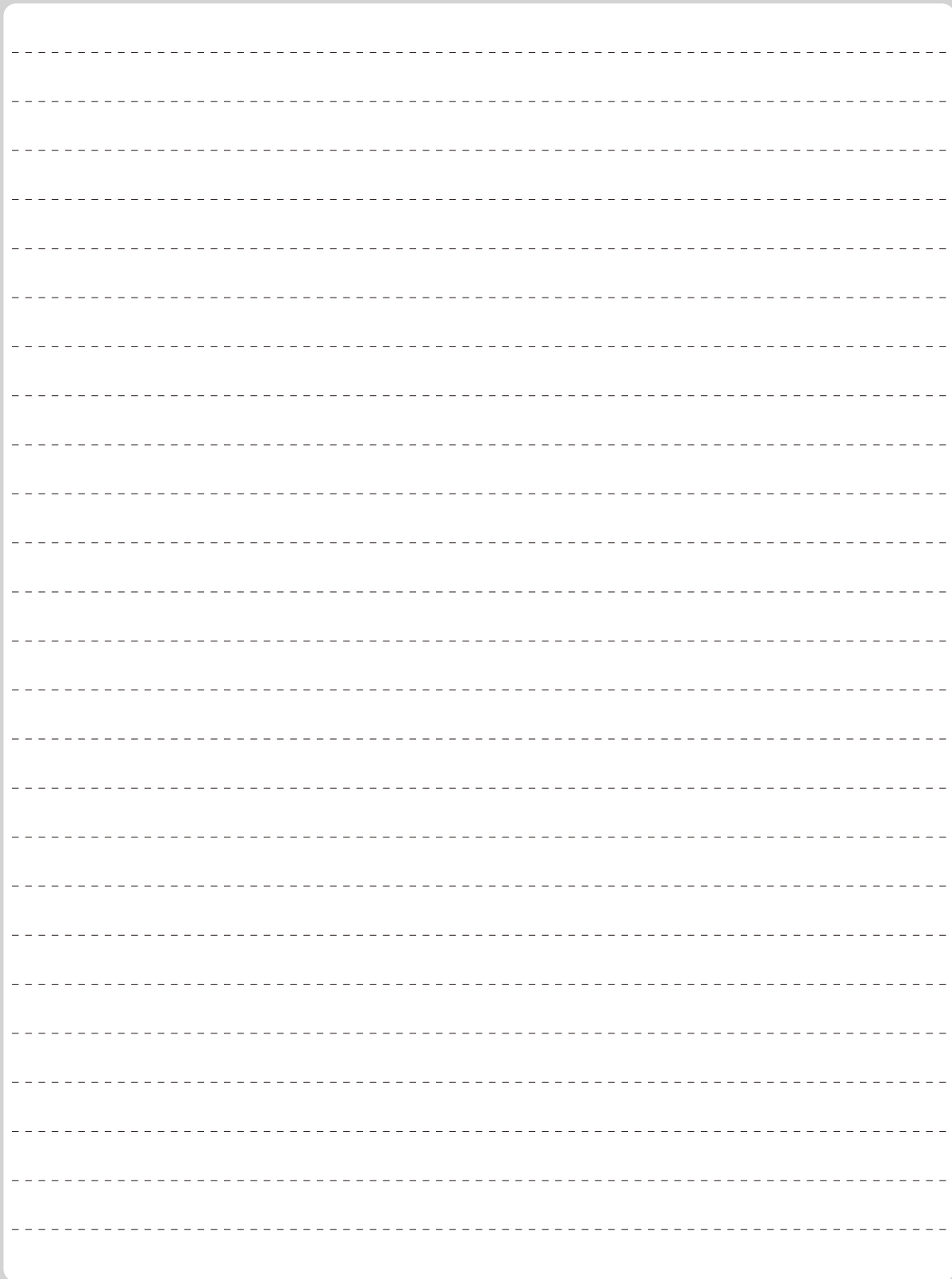
Tên mẫu		NP-NWC10		NP-NWC18		
*1 Trong [ ] phân lượng nấu (khoảng L) là số cốc	Gạo trắng (Bình thường - (Gạo trắng hạt vừa, hạt ngắn))	0,09 ~ 1,0	[0,5 ~ 5,5]	0,18 ~ 1,8	[1 ~ 10]	
	Nấu dẻo - Nấu khô	Gạo không cần vo	0,09 ~ 0,94	[0,5 ~ 5,5]	0,17 ~ 1,71	[1 ~ 10]
	Nấu kỹ (Gạo trắng hạt vừa, hạt ngắn)	0,09 ~ 1,0	[0,5 ~ 5,5]	0,18 ~ 1,8	[1 ~ 10]	
		Gạo không cần vo	0,09 ~ 0,94	[0,5 ~ 5,5]	0,17 ~ 1,71	[1 ~ 10]
	Nấu nhanh gạo trắng (Gạo trắng hạt vừa, hạt ngắn)	0,09 ~ 1,0	[0,5 ~ 5,5]	0,18 ~ 1,8	[1 ~ 10]	
		Gạo không cần vo	0,09 ~ 0,94	[0,5 ~ 5,5]	0,17 ~ 1,71	[1 ~ 10]
	Cơm trộn (Gạo trắng hạt vừa, hạt ngắn)	0,09 ~ 0,72	[0,5 ~ 4]	0,36 ~ 1,08	[2 ~ 6]	
		Gạo không cần vo	0,09 ~ 0,68	[0,5 ~ 4]	0,34 ~ 1,03	[2 ~ 6]
	Cơm sushi (Gạo trắng hạt vừa, hạt ngắn)	0,09 ~ 1,0	[0,5 ~ 5,5]	0,18 ~ 1,8	[1 ~ 10]	
		Gạo không cần vo	0,09 ~ 0,94	[0,5 ~ 5,5]	0,17 ~ 1,71	[1 ~ 10]
	Xôi (Chỉ nấu gạo nếp hoặc gạo nếp + gạo trắng hạt vừa, hạt ngắn)	0,18 ~ 0,72	[1 ~ 4]	0,36 ~ 1,08	[2 ~ 6]	
		Gạo không cần vo	0,17 ~ 0,68	[1 ~ 4]	0,34 ~ 1,03	[2 ~ 6]
	Gạo Jasmine	0,09 ~ 1,0	[0,5 ~ 5,5]	0,18 ~ 1,8	[1 ~ 10]	
	Cháo (Gạo trắng hạt vừa, hạt ngắn)	0,09 ~ 0,27	[0,5 ~ 1,5]	0,09 ~ 0,45	[0,5 ~ 2,5]	
		Gạo không cần vo	0,09 ~ 0,26	[0,5 ~ 1,5]	0,09 ~ 0,43	[0,5 ~ 2,5]
	Cháo Trung Quốc	0,09 ~ 0,18	[0,5 ~ 1]	0,09 ~ 0,27	[0,5 ~ 1,5]	
Gạo lứt (Gạo lứt hạt vừa, hạt ngắn)	0,18 ~ 0,72	[1 ~ 4]	0,36 ~ 1,44	[2 ~ 8]		
Gạo lứt hoạt chất GABA (Gạo lứt hạt vừa, hạt ngắn)	0,18 ~ 0,72	[1 ~ 4]	0,36 ~ 1,44	[2 ~ 8]		
Yến mạch cắt nhỏ	0,09 ~ 0,45	[0,5 ~ 2,5]	0,18 ~ 0,54	[1 ~ 3]		
Nguồn điện	Điện xoay chiều 120 V, 60 Hz					
Điện năng tiêu thụ	1240 W		1370 W			
Điện năng tiêu thụ bình quân khi giữ ấm	29 W		36 W			
Cách nấu	Phương pháp áp suất IH					
Độ dài của dây điện	3'3" (1,0 m)					
Kích thước bên ngoài	<Khoảng inch>	Rộng 10-1/8 x Sâu 15-3/8 x Cao 8-5/8 (16-3/8 <sup>2</sup> )		Rộng 11-1/8 x Sâu 16-1/2 x Cao 10-1/8 (18-7/8 <sup>2</sup> )		
	<Khoảng cm>	Rộng 25,5 x Sâu 39 x Cao 22 (41,5 <sup>2</sup> )		Rộng 28 x Sâu 42 x Cao 25,5 (47,5 <sup>2</sup> )		
Khối lượng	Khoảng 13 lbs. (Khoảng 5,5 kg)			Khoảng 15 lbs. (Khoảng 6,5 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 đong bằng cốc định lượng đi kèm.

\*2 Chiều cao nồi khi mở nắp ngoài.

# GHI CHÚ

A large rectangular area with a dashed horizontal line for writing notes. The area is empty and occupies most of the page below the header.

## DECLARATION OF CONFORMITY WITH FCC RULES

According to 47CFR, Part 2 and 18

We, Zojirushi America Corporation,

Located at : 19310 Pacific Gateway Drive, Suite 101 Torrance, CA 90502, USA

Telephone Number : 310-769-1900

Declare under sole responsibility that the product:

Trade Name: ZOJIRUSHI

Kind of equipment: Electric Rice Cooker & Warmer

Model Name: NP-NWC10, NP-NWC18

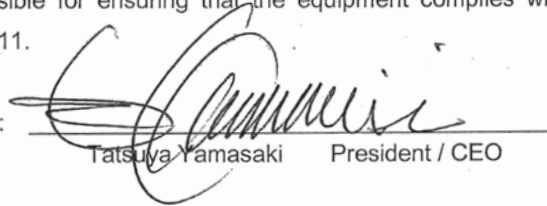
Complies with 47CFR Part 2 and 18 of the FCC rules as a Consumer, Industrial, Scientific and medical equipment. Each product marketed, is identical to the representative unit tested and found to be compliant with the standards.

Records maintained continue to reflect the equipment being produced can be expected to be within the variation accepted, due to quantity production and testing on a statistical basis as required by 47CFR §2.909.

Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

The above named party is responsible for ensuring that the equipment complies with the standards of 47CFR §18.301 to 18.311.

Signature of Party Responsible: \_\_\_\_\_

  
Tatsuya Yamasaki      President / CEO

Date of issue: January 21, 2020

[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)

NP-NWC(2)      ©(B)(A)