



MICOM RICE COOKER & WARMER

OPERATING INSTRUCTIONS

微電腦炊飯電子鍋

使用說明書

MICOM 전기보온밥솥

사용설명서

マイコン炊飯ジャー

取扱説明書

NS-WSC10

目錄 / 목차 / 目次

安全注意事項	28	安全上のご注意	68
各部位名稱和使用方法	30	各部のなまえと扱い方	70
時間的調整方法	32	時刻の合わせ方	72
提示音の種類及切換方法	32	報知音の種類と切りかえ方	72
美味炊飯、可口的保温	33	おいしく炊いて・おいしく保温	73
炊飯方法：		ご飯の炊き方：	
基本的炊飯方法	34	基本的な炊き方	74
炊煮各種米飯	36	いろいろなご飯を炊く	76
有關糙米活性化	37	玄米活性のお話	77
標準保温、睡眠保温	38	標準保温 おやすみ保温	78
定時預約炊飯	39	タイマー予約炊飯	79
蒸煮的功能使用方法	40	蒸し機能の使い方	80
清理	42	お手入れ	82
關於零件更換、購買	43	部品の交換・購入について	83
認為故障時	44	故障かなと思ったとき	84
出現此顯示時	46	こんな表示をしたとき	86
規格	47	仕様	87
안전상의 주의	48		
각 부분의 명칭과 취급방법	50		
시계 맞추는 방법	52		
알림음의 종류와 변경 방법	52		
맛있는 취사와 보온	53		
취사방법：			
기본적인 취사방법	54		
다양한 취사방법	56		
현미활성 기능	57		
표준보온 취침보온	58		
타이머(시간) 예약 취사 방법	59		
찜기능 사용방법	60		
손질 방법	62		
부품 교체 및 구입	63		
고장인가 생각되면	64		
이러한 표시가 나올 때	66		
제품규격	67		

安全注意事項 **務請遵守**

為了防止給使用者或他人帶來危害及財產損害，特此說明務請遵守事項。

■將因誤操作而導致的危害及損害程度，按以下區分說明。

警告 表示如果操作有誤，可能會導致死亡或重傷的內容。

注意 表示如果操作有誤，可能會導致受到傷害或房屋和物品損害的內容。

■務請遵守的內容，按以下的區分予以說明。

禁止 不得進行的“禁止”內容。

指示 務必實行的“指示”內容。

警告	
<p>請勿改造。除了技術人員以外，請勿拆卸、修理。 否則，有火災、觸電、受傷之危險。需要修理時，請洽詢象印客戶服務中心。</p> <p>手或臉請勿接近蒸氣口。 否則，會導致燙傷。 尤其應注意請勿讓嬰幼兒觸摸。</p> <p>請勿用濕的手插拔電源插頭。 否則，有可能會導致觸電或受傷。</p> <p>請勿浸水或濺水。本體內部請勿進水。 否則，會有短路、觸電之危險。</p> <p>請勿將別針、鐵絲等金屬物，以及其他異物放入本體底部的通氣孔和縫隙處。 否則，有導致觸電、因異常動作而受傷的危險。</p> <p>請勿讓兒童單獨使用，請勿放在嬰幼兒摸得到的地方。 否則，會有燙傷、觸電、受傷之危險。</p> <p>請勿在炊飯中打開上蓋或移動本體。 否則，會有燙傷之危險。</p> <p>除使用說明書中所記載的炊飯、保溫與蒸煮以外，請勿用於其他用途。</p> <ul style="list-style-type: none"> 勿用於食材放入塑料袋加熱的料理 勿用於使用烘培紙、鋁箔、保鮮膜等的料理 <p>否則，會導致蒸氣途徑等的堵塞。</p> <p>電源線或電源插頭有損傷或電源插座鬆動時，請勿使用。 否則，會導致觸電、短路、起火。</p> <p>電源線請勿受損。 電源線請勿過度彎曲、拉扯、扭轉、打結、或靠近高溫處。並請勿壓上重物、擠壓、或重新自行組裝。否則，電源線損傷，會導致火災、觸電。</p>	<p>請勿使用交流120伏特以外的電源。 否則，會導致火災、觸電。</p> <p>請勿讓電源插頭接觸到蒸氣。 差入電源插座的電源插頭受到蒸氣影響，會導致短路、起火。若放置在可滑動式桌上時，請注意不可讓電源插頭接觸到蒸氣。</p> <p>務必把電源插頭完全插入電源插座。 否則，會導致觸電、短路、冒煙、起火。</p> <p>需單獨使用額定15安培以上的電源插座。 若與其他器具共同使用，多孔插座會因出現異常發熱現象，以致起火。</p> <p>電源插頭刀片（插頭前端）與刀片底端有灰塵沾附時，應仔細擦拭。 否則，會導致火災。</p> <p>發生異常及故障時，請立即停止使用。 如果照常使用會導致冒煙、起火、觸電、受傷的危險。</p> <p><異常、故障例></p> <ul style="list-style-type: none"> 電源插頭、電源線、本體插頭異常發熱 電源線損傷，觸碰導致通電斷續 本體變形或異常發熱 本體冒煙，有焦臭味 本體的部分破損、鬆動或晃動 等 <p>發生以上現象時，請立即拔下電源插頭，委託經銷店或象印客戶服務中心檢查、修理。</p> <p>在沒有成年人或監護人等對本機器的使用給予指揮管理或指示的情況下，本身對於運動能力、感覺能力或是智力低下及缺乏經驗和知識的人（包括兒童）嚴禁使用本機器。請確保兒童不能隨便玩弄本產品。</p> <p>本商品內含有鈕扣型電池。若誤飲可能於2小時後導致重症甚至死亡。請立即向醫師諮詢。</p>

●您所購買的商品與本說明書的插圖可能會有不符之處。

安全注意事項

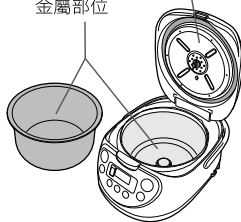
務請遵守

注意



請不要在炊飯中或剛煮好飯時碰觸本體高溫部位。
打開上蓋時，小心蒸氣。攪拌米飯時，注意手不要碰觸到內鍋鍋體。
否則，會導致燙傷。

特別是內蓋組及內鍋、加熱板等金屬部位



請勿放在不穩定的地方或不耐熱的墊子上使用。否則，會有導致燙傷或火災的危險。

請勿在負重強度不夠的滑動式桌上使用。一旦滑動式桌子損壞，電子鍋掉落，會導致受傷或燙傷。請使用負荷強度為33lbs (15kg) 的桌子。

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

除專用電源線外請勿使用其他電源線。該專用電源線請勿用於其他器具。否則，會有導致故障、起火的危險。



移動本體時請勿碰觸到上蓋開閉鈕。否則，一旦上蓋突然開啟會導致燙傷和受傷。

上蓋開閉鈕



請勿在濺水的地方或火源附近使用。

否則，將會導致觸電、漏電或變形。

請勿使用專用內鍋、專用蒸籠以外的容器。否則，易導致內鍋或蒸籠過熱而發生異常動作。

請勿在距離牆壁、傢俱過近之處使用。在廚房用廚櫃等處炊飯時，注意請勿讓蒸氣無法排出。

否則，蒸氣或散熱，將會導致牆壁或傢俱損傷、變色或變形。



不使用時，請將電源插頭拔離電源插座。

否則，會導致受傷、燙傷，或因絕緣體劣化導致觸電、漏電、火災。



請待本體冷卻後再進行清理。

否則，碰觸到高溫部位將會導致燙傷。

拔下電源插頭時，務必手持插頭加以拉出，請勿拉扯電源線。

否則，會導致觸電、短路、發生火災。

將本體插頭完全插入本體。

否則，會有導致觸電、短路、冒煙、起火的危險。

若電源線損壞時，必須從製造廠或其服務處取得的特別電源線或組合更換之。

敬請注意

使用後請務必按下“取消”鍵。

取出內鍋時，電源不會切斷。

請勿在本體（特別是蒸氣口）上覆蓋抹布等。

否則，會導致本體或上蓋變形、變色。

請勿損傷內鍋、摔落內鍋或使內鍋變形。

否則，會導致炊飯不良。

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

否則，會導致米飯燒焦或炊飯不良。

請勿空燒。

• 否則，會導致故障。

• 蒸籠可能會熔化。

請勿濺水或放置於潮濕處使用。

否則，會導致觸電和故障。

請勿在陽光直射的地方使用。

否則，會導致變色。

請勿在蒸氣會噴到其他電器的地方使用。

否則，會因蒸氣噴出導致電器的火災、故障、變色及變形。

搬運本體時，請勿使本體傾斜。

否則，內容物有可能流出。

本體和本體的周圍，請清理乾淨使用。

為了維持功能與性能，本體設有進、通氣孔，若有灰塵或小蟲由此孔掉入，會導致故障。此外，若有小蟲等掉入導致故障時，需要付費修理。

本產品適用於一般家庭以及下列類似用途。

• 可用於商店、辦公室或其他工作環境中之員工用廚房。

※ 但請勿在不特定人數多的情況下長時間使用。

另外，請勿使用於下列類似用途。

• 飯店、汽車旅館、其他住宿設施等。

各部位名稱和使用方法

蒸氣口蓋

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

蒸氣口

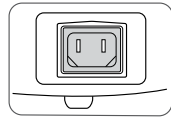
- 炊飯時蒸氣冒出，因處於高溫，請小心燙傷。

蒸氣口蓋的安裝部位

上蓋開閉鈕

打開上蓋時按壓。

操作面板



本體插座

插入本體插頭。

上蓋的關閉法

確實按壓關閉上蓋直到發出“卡噠”聲

請按壓前端的中央部位

- 如上蓋沒有確實關閉的話，在炊飯或保溫過程中會造成上蓋開啟。



把手

搬運時使用。

本體插頭

插入本體。

電源插頭

束線帶

電源線

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

上蓋墊圈

內蓋小墊圈

內蓋組的安裝和取下時使用。

加熱板

- 使用前請先取出置於加熱板與內鍋之間的保護紙。

上蓋感熱器

內蓋組安裝軸

安裝內蓋組。

- 清理後，請務必安裝內蓋組。→參閱 P.43

散熱板

蒸氣口

內鍋

飯匙架安裝處（左右兩處）

中心感熱器

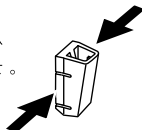
附件

飯匙

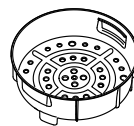


飯匙架

按著箭頭部份（中央）取下。



蒸籠



量米杯



（1杯=約6.1oz./約180mL）

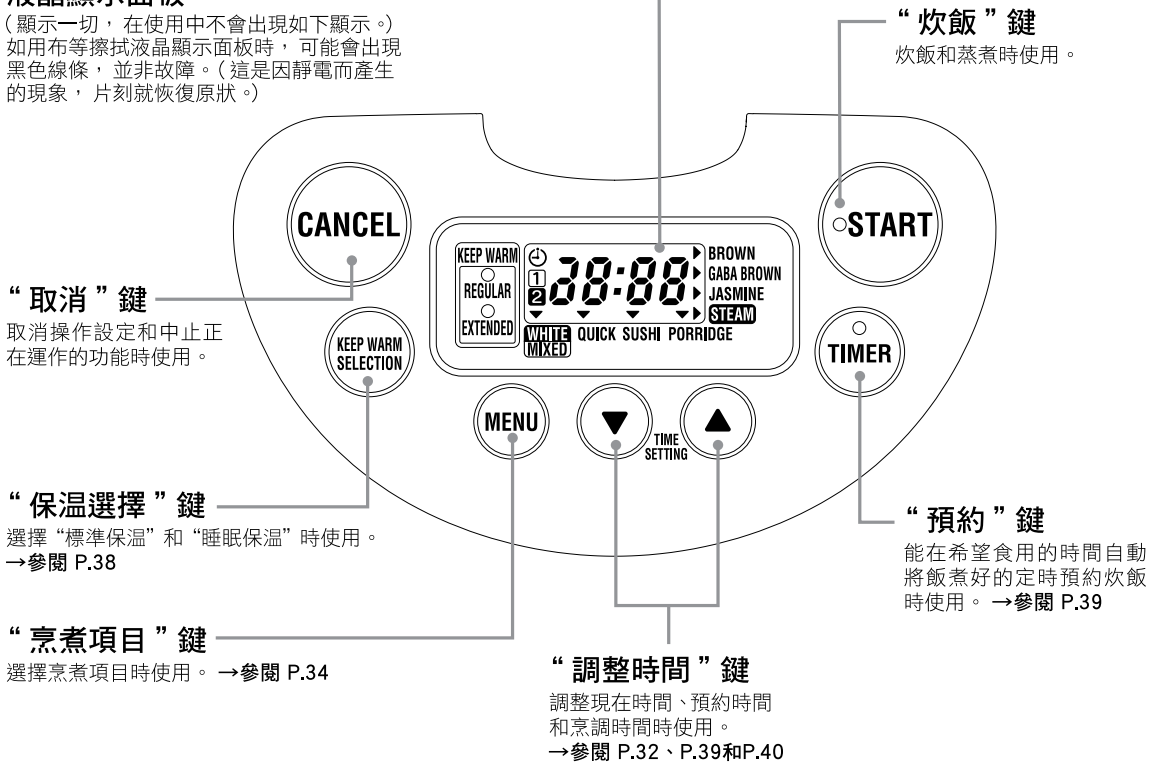
各部位名稱和使用方法

操作面板

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

液晶顯示面板

(顯示一切，在使用中不會出現如下顯示)
如用布等擦拭液晶顯示面板時，可能會出現黑色線條，並非故障。(這是因靜電而產生的現象，片刻就恢復原狀。)



要點

如何不損傷內鍋的防沾塗層

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

〈炊飯前〉

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

〈炊飯完成〉

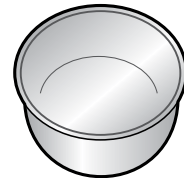
- 請勿直接在鍋內加入醋攪拌(如：做壽司飯時等)
- 請勿使用金屬杓子(如：盛稀飯時等)
- 請勿敲打內鍋(如：盛飯時等)

〈清理時〉

- 請勿放入湯匙及餐具類等
- 使用調味料後請盡快洗淨
- 請使用海綿塊等軟性材質物清洗
- 請勿使用信那水(松香水)、汽油、去污粉、含研磨劑的清潔劑、漂白劑、去污刷(尼龍、金屬等)、魔術海綿(三聚氰胺)、海綿的尼龍面等

提示 因長期使用，會耗損內鍋內面的防沾塗層。

- 有時會出現色斑或剝落，但不影響衛生及產品性能。對人體也無害，並能正常炊飯和保溫，敬請安心使用。
- 若在意防沾塗層剝落或內鍋變形時可購買內鍋更換。→參閱 P.43



時間的調整方法 提示音的種類及切換方法

時間的調整方法

時間以24小時表示。由於室溫等的不同，有時會出現少許誤差。

當時間出現誤差時、請依照以下順序進行調整。

- 當時間出現誤差時，則不能在預定時間完成炊飯。
- 炊飯（蒸煮）中、標準保溫中、睡眠保溫中、定時預約炊飯中，無法進行時間調整。

例：目前時間是15:01，而顯示時間為14:56時

1 將內鍋放入本體中，連接上電源插頭和本體插頭

- ①將本體插頭完全插入本體
- ②將電源插頭確實插入電源插座

2 按“調整時間”鍵的▲或▼鍵，將顯示時間調整為現在時間

時間顯示閃爍。

- 按▲鍵：以1分鐘為單位遞增
- 按▼鍵：以1分鐘為單位遞減
- 按住按鍵不放，則以10分鐘為單位快速遞增/遞減。

3 閃爍燈將變為持續亮燈，時間調整完成

目前時間被調整後，經過3秒鐘，閃爍燈將變為持續亮燈。



提示音的種類及切換方法

●本產品具有提示音告知功能。即在炊飯開始、完成定時預約和炊飯結束時，以提示音來告知的功能。

可從以下選擇提示音種類。

提示種類和時刻	提示種類和用途	音樂提示	蜂鳴器提示	靜音提示
	鳴響時刻		本產品的標準提示音。為出廠設定值。	希望將音樂提示改變為蜂鳴器提示時使用。
炊飯（蒸煮）開始時		小星星		“嗶”
完成定時預約時		小星星		“嗶”
炊飯（蒸煮）結束時		孤挺花	“嗶”鳴響5次	不鳴響

切換方法

1 將內鍋放入本體中、連接上電源插頭和本體插頭

- ①將本體插頭完全插入本體
- ②將電源插頭確實插入電源插座

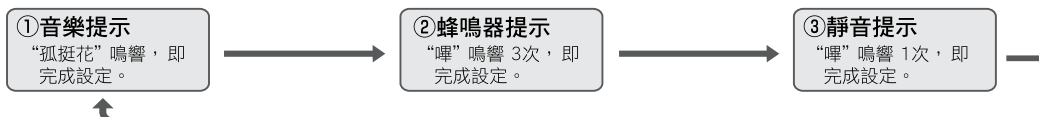
2 按(TIMER)三秒鐘以上

3 希望切換的提示之設定完成音在鳴響後即完成設定

- 在炊飯（蒸煮）中、標準保溫中、睡眠保溫中、定時預約炊飯中，無法進行切換。
- 不能順利進行切換時，請從步驟1再次重新開始。

提示的切換及設定完成音

●每按“預約”鍵三秒以上，報知會以①→②→③進行切換。



●一旦切換，切換後的提示音即使拔下電源插頭仍被記憶。

美味炊飯、可口的保溫

美味炊飯

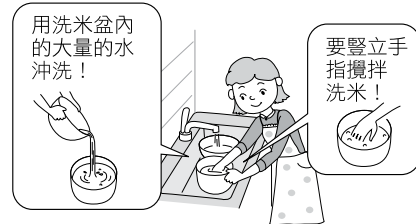
●正確量米

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

●快速洗米

為了快速“洗米”，請準備好能儲水的洗米盆。

- ① 沖洗……第一次注入很多水，大動作地攪拌2—3次（約10秒鐘內），立即將水倒淨（反復2次）。
- ② 洗米……將手指豎成爪狀，攪拌洗米30次（約15秒鐘）然後注入大量的水大動作地攪拌，立即將水倒淨。這種動作反復2—4次。
- ③ 沖洗……最後，用大量的水，快速沖洗2次。
（要求在10分鐘內完成①—③）



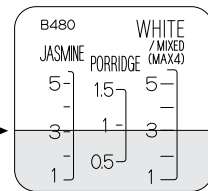
注意！ 請勿用熱水（95°F/35°C以上）洗米或增減水量。否則會影響炊飯效果。

●正確增減水量

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

煮3杯米量的白米時

加水至內鍋白米/什錦飯水位刻度「3」處



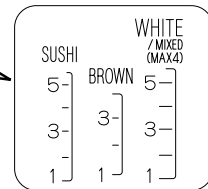
●不要使用鹼性強的水炊飯

請使用弱鹼性水（pH9以下）。否則米飯會變黃、或發黏。

●炊飯結束後請馬上攪拌

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

內鍋的對側有其他烹煮項目用的水位刻度。



可口的保溫

●將米飯保存於內鍋中時，請務必使用保溫功能。

●在電源插頭拔下或保溫取消的狀態下，不使用保溫功能將米飯保存於內鍋中時，會導致米飯產生異味。

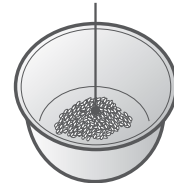
●為防止米飯的乾燥、發黏、變味、變色，不要進行下述之保溫。

- 少量的米飯長時間保溫
- 保溫12小時以上
- 加入剩飯
- 使用保溫功能來加熱涼的米飯
- 加入配料及調味料烹煮的什錦飯等米飯
- 可樂餅、味增湯及蒸煮料理等米飯以外的食品
- 飯匙放在鍋內

●少量的米飯將其盛到內鍋中央。

●保溫的米飯量變少時，由於內鍋側面的米飯容易變乾或發黏，請將米飯盛到內鍋中央進行保溫。

堆在內鍋中央



炊飯方法

基本的炊飯方法

- 出廠時的炊飯項目設定為“白米/什錦飯”。
- 初次使用時，請清洗內鍋、內蓋組、蒸氣口蓋及附件。→參閱 P.42

設定烹煮項目 WHITE/MIXED (白米/什錦飯) QUICK (白米快速) SUSHI (壽司飯) PORRIDGE (稀飯)
BROWN (糙米) GABA BROWN (活性糙米) JASMINE (茉莉香米) STEAM (蒸煮)

1 使用附屬的量米杯量米

量米須使用附屬的量米杯平口盛滿加以計量。



(1杯=約6.1oz./約180mL)

2 洗米、增減水量

洗米方法→參閱 P.33 “美味炊飯/快速洗米”

在平坦的檯面上將水加入米中，配合想要的烹煮項目以及米的杯數，調整水位至適當的刻度。
→參閱 P.36

並將米攤平。

- 米不需浸泡可立即炊飯。浸泡過的米所煮出的飯會稍軟。

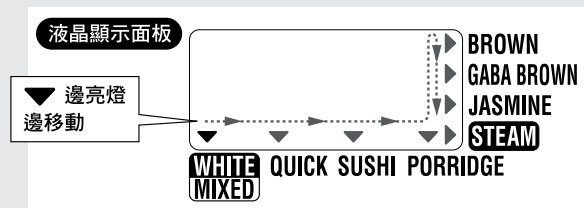
3 將內鍋放入本體中，安裝內蓋組和蒸氣口蓋，關閉上蓋，並連接上電源插頭和本體插頭

擦去內鍋外側、本體內側、內蓋組和蒸氣口蓋沾附的水分和異物。

- ① 將本體插頭完全插入本體
- ② 將電源插頭確實插入電源插座

4 用 (MENU) 鍵選擇烹煮項目

每按一次按鍵，液晶顯示面板的▼會移動。



- 持續按鍵則可連續移動項目。返回“白米/什錦飯”時，移動將停止。
- 選擇“白米/什錦飯”、“糙米”、“活性糙米”或“茉莉香米”功能炊飯後，其功能將被自動記憶直到下次選擇變更為止。

5 按 (START) 鍵

炊飯燈亮時，開始炊飯的音樂提示音（蜂鳴器）鳴響。
進入燜飯狀態時，將顯示至飯煮好的剩餘時間（分鐘）。

- 不進行蒸煮時，請勿放上蒸籠後炊飯。



炊飯方法

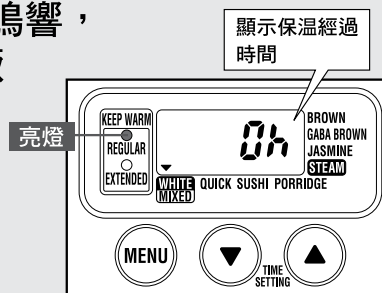
基本的炊飯方法

6 炊飯結束的音樂提示音（蜂鳴器）鳴響，自動進入保溫後，請立刻攪拌米飯

炊飯結束後自動進入保溫，此時標準保溫燈亮起，並以1小時(h)為單位顯示保溫經過時間。

炊飯結束後請立刻攪拌米飯，使多餘的水分蒸發，以防米飯結塊、發黏或燒焦。

→請使用隔熱手套或軟布等按著內鍋攪拌。
(小心燙傷)



- 攪拌米飯時，內鍋有時會轉動，如使用隔熱手套等按住，可防止轉動及內鍋底部（外側）的損傷等。
- 若將保溫一度取消後，再次進行保溫時，顯示會返回到“0 h”。
- 炊飯結束時的提示音可以切換為其他提示方式。→參閱 P.32

7 使用結束後按 **CANCEL** 鍵，才可拔下電源插頭和本體插頭

- 若僅取出內鍋的話，電源不會切斷。請務必按“取消”鍵。

提示

- “稀飯”並非自動記憶的炊煮項目。要使用“稀飯”炊飯時，請每次按鍵設定。
若使用“稀飯”以外的炊煮項目炊煮稀飯，可能會造成炊飯中米漿溢出，請小心。
- 因炊飯條件的不同，有時煮好的米飯底部可能有淺黃色的鍋巴。
- 連續炊飯時或取消保溫並馬上炊飯時，請冷卻15分鐘以上。本體或上蓋溫度過高的話，會影響炊飯效果。

建議

想迅速冷卻本體或上蓋時，請嘗試使用以下的方法。

- 將冷水加入內鍋，冷卻本體裡面。
- 打開上蓋，取下內蓋組，冷卻散熱板。

炊飯所需的大約時間

白	米	約50分鐘~1小時
什	錦	約50分鐘~1小時
白	米	約29分鐘~40分鐘
壽	司	約50分鐘~1小時
稀	飯	約55分鐘~1小時10分鐘
糙	米	約1小時25分鐘~1小時50分鐘
活	性	約3小時40分鐘~4小時
茉	莉	約50分鐘~1小時

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

炊飯方法

炊煮各種米飯

以“烹煮項目”鍵所設定的項目進行炊飯

※ 以附屬的量米杯所量的米量。

烹煮項目	米	選擇項目	水位刻度	炊飯容量 (杯數)※	特色、建議
白米	短粒、 中粒白米	WHITE / MIXED	WHITE / MIXED	1~5.5	<ul style="list-style-type: none"> 炊煮成本產品標準 (普通) 硬度的米飯。
什錦飯	短粒、 中粒白米	WHITE / MIXED	WHITE / MIXED	1~4	<ul style="list-style-type: none"> 將調味料用高湯或水等稀釋後再加入米中，增減水量後從鍋底進行充分攪拌。若沒有將調味料稀釋，或者沒有充分攪拌而焦糊，有時會影響炊飯效果。 加入配料的量約佔米量 (重量) 的30%~50%為宜。 請將配料切成小塊平放在米上，不要攪拌，直接進行炊煮。
白米快速	短粒、 中粒白米	QUICK	WHITE / MIXED	1~5.5	<ul style="list-style-type: none"> 想要快速炊煮白米飯時選擇白米快速。但有可能煮出的飯會稍硬。
壽司飯	短粒、 中粒白米	SUSHI	SUSHI	1~5.5	<ul style="list-style-type: none"> 炊煮好的米飯會比“白米”項目的米飯稍硬。
稀飯	短粒、 中粒白米	PORRIDGE	PORRIDGE	0.5~1.5	<ul style="list-style-type: none"> 加入配料的量約佔米量 (重量) 的30%~50%為宜。 請將配料切成小塊放在米上，不要攪拌，直接進行炊煮。 盡量少放不易煮熟的配料。 青菜類請事先燙煮，務必等稀飯煮好後再加入。 無法炊煮糙米。
糙米	短粒、 中粒糙米	BROWN	BROWN	1~4	<ul style="list-style-type: none"> 建議不要加入白米炊煮，否則有時會導致溢出或影響炊飯效果。
活性糙米	短粒、 中粒糙米	GABA BROWN	BROWN	1~4	<ul style="list-style-type: none"> 可使糙米活性化，提高營養價值。 →參閱P.37
茉莉香米	茉莉香 白米	JASMINE	JASMINE	1~5.5	<ul style="list-style-type: none"> 依茉莉香米的品種而異，炊煮好的米飯有可能稍硬。→P.44

炊飯方法

炊煮各種米飯

炊煮“烹煮項目”鍵沒有設定的米飯

※ 以附屬的量米杯所量的米量。

想炊煮的米飯	米	選擇項目	水位刻度	炊飯容量(杯數)※	特色、建議
麥片飯	麥片、白米	WHITE / MIXED	WHITE / MIXED	1~5.5	<ul style="list-style-type: none"> 麥片的比例，請勿超過炊飯量(重量)的20%以上。 (例)煮1杯的量時 白米為0.8杯、麥片為0.2杯。
胚芽米	胚芽米	WHITE / MIXED	WHITE / MIXED	1~5.5	<ul style="list-style-type: none"> 請用手輕輕快速洗米，以免胚芽脫落。 (由於胚芽容易脫落)
發芽米	發芽米、白米	WHITE / MIXED	WHITE / MIXED	1~4	<ul style="list-style-type: none"> 請勿用定時預約炊飯，或將米浸泡30分鐘以上。 根據發芽米種類不同，有時會造成溢出，或影響炊飯效果。 使用發芽米機碾製的發芽米進行炊煮時，關於炊飯方法請直接向發芽米機的銷售廠商詢問。
分度米	7分糙米	BROWN	BROWN (比糙米的水位刻度稍微減少些水)	1~4	<ul style="list-style-type: none"> 根據品種和碾米程度的不同，有時會造成溢出，或影響炊飯效果。 →請增減水量。
	5分糙米、3分糙米	WHITE / MIXED	WHITE / MIXED (比白米的水位刻度稍微多加些水)	1~4	

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

有關糙米活性化

●本產品可煮糙米。

此外，選擇“活性糙米”項目，可使糙米活性化，提高營養價值。

關於活性糙米功能選擇

選擇“活性糙米”項目炊煮糙米飯時，首先進入糙米活性化程序，然後會自動進入一般的糙米炊飯程序。由於在糙米活性化過程中，須將鍋內的溫度維持在約104°F(約40°C)達約2小時，因此炊煮至完成需要花上較久的時間。→請參照P.35“炊飯所需的大約時間”所示。

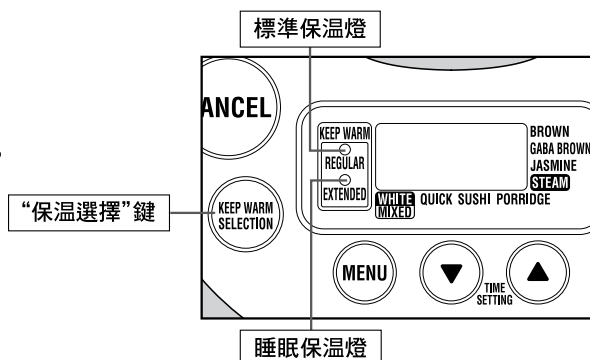
透過糙米活性化，營養成分之一※ γ -氨基丁酸的含量將增加到糙米原有含量的約1.5倍。此外，與一般的糙米飯相比要柔軟得多，容易入口。

※ γ -氨基丁酸… γ -氨基丁酸是氨基酸的一種，具有降低血壓，鎮定神經的效果。

標準保溫、睡眠保溫

在保溫中，按“保溫選擇”鍵，可切換“標準保溫”↔“睡眠保溫”。

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



- 由於清理不充分、季節或居住環境的室溫、上蓋的開閉、米的種類、洗米方法等原因，容易使雜菌繁殖，有可能產生異味。發現異味時，進行P.42“本體內側的清理”，然後使用“標準保溫”，這種方法效果最佳。

標準保溫

飯煮好後自動進入“標準保溫”狀態，標準保溫燈亮燈。

- 從取消狀態要設定為“標準保溫”時，請按“保溫選擇”鍵。



睡眠保溫

於“標準保溫”狀態下使用。


長時間保溫時，由於是在較低的溫度下保溫，可有效防止米飯變乾、變色等。

1 確認標準保溫燈處於亮燈狀態

2 按  鍵 睡眠保溫燈亮燈。



- “睡眠保溫”開始後超過8小時，將自動回復“標準保溫”狀態。

從“睡眠保溫”返回“標準保溫”時...

按  鍵 返回“標準保溫”，標準保溫燈亮燈。



提示

- 在保溫中查看目前時間時，請按“調整時間”鍵的  或  鍵。
需再次按“調整時間”鍵，才會恢復顯示保溫經過的時數。若不恢復顯示保溫經過的時數，則下次炊飯時也將不顯示。該切換只能在保溫中進行。
- 在鍋內保存米飯時，請務必使用保溫功能。
- 什錦飯、發芽米、分度米（7分糙米、5分糙米、3分糙米）請勿進行“睡眠保溫”。
- 蒸煮不能保溫。

定時預約炊飯

- 在定時預約之前，請先確認目前顯示的時間是否正確。
→參閱 P.32

- 能在希望食用的時間自動將飯煮好。用“⌚1”（預約1）和“⌚2”（預約2）來記憶2個預約炊飯時間。
- 出廠時預約1設定為6:00，預約2設定為18:00。

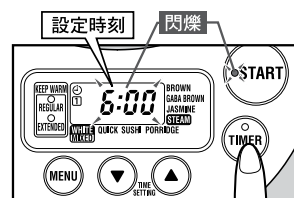
設定預約時間

1 按 **MENU** 鍵，選擇需要的烹煮項目

- “白米快速”、“蒸煮” 不能使用預約定時。
- 烹煮“什錦飯”時，請勿用定時預約炊飯。

2 按 **TIMER** 鍵，選擇“⌚1”（預約1）或“⌚2”（預約2）

- 預約1的設定時間和炊飯燈閃爍。
- 如再次按鍵，將顯示預約2的設定時間。

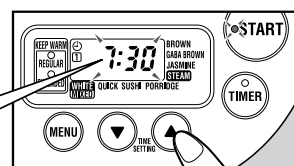


3 按 **▲** 鍵或 **▼** 鍵，設定希望煮好時間

按 **▲** 鍵:以10分鐘為單位遞增 按 **▼** 鍵:以10分鐘為單位遞減

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

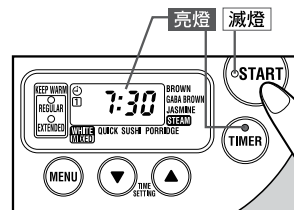
希望煮好時間
(例)7:30



4 按 **START** 鍵

炊飯燈滅燈，希望炊煮完成時間和預約燈亮燈，音樂提示音（蜂鳴器）鳴響。

- 需按“炊飯”鍵，才能完成定時預約功能。



定時預約炊飯的參考時間

白米	1小時~13小時	糙米	1小時50分鐘~13小時
壽司飯	1小時~13小時	活性糙米	4小時15分鐘~13小時
稀飯	1小時10分鐘~13小時	茉莉香米	1小時20分鐘~13小時

提示

- 在加入配料和調味料的狀態下，請勿用定時預約炊飯。有時會因配料變質或調味料沈澱而影響炊飯效果。
- 取消定時預約炊飯時，請按“取消”鍵。
- 在定時預約中想知道目前時間時，請按“調整時間”鍵的 **▲** 或 **▼** 鍵。
- 使用定時預約炊飯時，煮出的飯稍軟。
- 定時預約炊飯時，不顯示所需剩餘炊飯時間。
- 當設定時間不足於定時預約炊飯的參考時間時，蜂鳴器鳴響，立即開始炊飯。
- 夏季等室溫較高時，為防止白米過度浸泡而引起變質，請盡量設定在13小時以內。
- 請勿使用定時預約炊煮發芽米。由於發芽米容易吸收水分，有時會影響炊飯效果。
- 室溫、水溫較低時，或因電壓、水量增減等因素，到了預約時間有時飯還沒煮好。

蒸煮的功能使用方法

1 將水加入內鍋 18oz./540mL (量米杯3杯)

2 將內鍋放入本體中，並將蒸籠放入內鍋內

擦去內鍋外側、本體內側、內蓋組和蒸氣口蓋沾附的水分和異物。


- 筆直放入蒸籠，放斜了蒸氣會漏氣。



3 將食材放入**2**的蒸籠內，安裝內蓋組和蒸氣口蓋，關閉上蓋，並連接插頭

①將本體插頭完全插入本體

②將電源插頭確實插入電源插座

- 均勻地放入食材，放得不均勻可能會使蒸籠傾斜。

4 按  鍵選擇“蒸煮”項目

- 按“烹煮項目”鍵選擇“蒸煮”後，液晶顯示面板顯示烹調時間。這個時間是“蒸煮”項目的最初顯示時間，可按“調整時間”鍵的  或  來變更烹調時間。

→參閱 P.41 “蒸煮的參考烹調時間”



最初顯示時間	可設定的時間範圍
40分鐘	1分鐘~60分鐘

※蒸煮時間包括到沸騰前的時間。

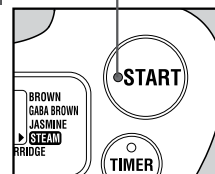
5 按  鍵

炊飯燈亮燈，烹調開始的音樂提示音（蜂鳴器）鳴響。


顯示至烹調物蒸好的剩餘時間。

- 烹調中想知道目前時間時，請按“調整時間”鍵的  或  鍵。

亮燈



6 烹調完成的音樂提示音（蜂鳴器）鳴響，烹調完成

按  鍵，打開上蓋，將烹調物從蒸籠中取出

- 由於沒有進入保溫，烹調完成後請立刻取出烹調物。如不及時取出，烹調物會變得潮濕並且變得爛爛的。
- 烹調結束時，蒸氣殘留和本體內側處於高溫狀態，取出蒸籠或烹調物時請格外留意。
- 烹調完成後請務必按“取消”鍵。如不按“取消”鍵，則蜂鳴器將每隔30分鐘鳴響一次，提醒您取出烹調物。
- 蒸煮程度不足時，請從步驟**4**開始重新操作，增加烹調時間。
- 製作烹調物後如鍋內留有烹調物味，請參閱P.43的“異味清理”，去除異味。
- 含色素成分多的烹調物（胡蘿蔔、綠葉菜類等）的顏色可能會染到蒸籠上。請在蒸籠的底部鋪上烘培紙，再將烹調物置於其上。

閃爍



閃爍



要點

- 欲去除雞肉、魚等浮沫的話，應在蒸後再去除浮沫。
- 想要綠葉蔬菜類蒸得顏色漂亮，可在蒸後用冷水鎮一下，充分除掉水分。

蒸煮的功能使用方法

蒸煮的參考烹調時間

放入食材時，高度請勿超過1-½inch / 3.5cm，以避免碰上內蓋組而發生故障。

材料	量	蒸煮參考烹調時間	切法與蒸煮重點
胡蘿蔔	約7oz. / 200g(1根)	20分鐘	切成一口大小
花椰菜	約7oz. / 200g(½顆)	15分鐘	切成一口大小
菠菜	約3-½oz. / 100g	15分鐘	切成一口大小
南瓜	約9oz. / 250g(¼顆)	20分鐘	切成一口大小
馬鈴薯	約16oz. / 450g(3顆)	40分鐘	切成一口大小
番薯	約10-½oz. / 300g(1根)	35分鐘	切成一口大小
玉米	約7oz. / 200g(1根)	30分鐘	切成一口大小
雞肉	約10-½oz. / 300g(1片)	30分鐘	在下側(與蒸籠接觸的一側)切上切口
魚(白肉魚、鮭魚等)	約5oz. / 150g(切片)	25分鐘	切成厚度1inch/2cm以下的切片 ●請用鋁箔紙包起後蒸煮。
蝦子	約5oz. / 150g(15隻)	20分鐘	帶殼蒸煮
新鮮干貝	約5oz. / 150g	20分鐘	去殼 ●黏在蒸籠上的話，可在下面鋪上大白菜或高麗菜等。
燒賣、餃子 小籠包(冷藏品)	約7oz. / 200g	15分鐘	請避免相互之間靠得太緊，排列時留出適當間距。
燒賣、餃子 小籠包(冷凍品)	約7oz. / 200g	20分鐘	請避免相互之間靠得太緊，排列時留出適當間距。

敬請注意

請不要用於烹調下列料理

- 勿用於使用糊狀的咖哩塊或奶油燴飯塊等料理
- 勿用於會急劇起泡的小蘇打等料理
- 勿用於以膨脹食物(魚板等)為主的料理
- 勿用於放入大量油份的料理
- 勿用於食材放入塑料袋加熱的料理

烹調時...

- 烹調時不要放入其他小鍋蓋。
- 擦去內鍋外側、加熱板、中心感熱器的異物。→參閱 P.42
- 鋁箔紙、烘培紙不要超出蒸籠外，也不要蓋住蒸籠中所有的孔。→否則，烹調物會溢出、蒸氣漏氣或發生故障。
- 根據室溫、水溫、電壓、增減水量、烹調物的大小、量、溫度等條件蒸煮時間會改變。
- 蒸煮物仍不熟時，延長蒸煮的時間並觀察烹調物的情況。步驟**6**之後再從步驟**4**開始操作。
- 一次蒸完後繼續蒸其它食物時，若水少了應添加水，注意不要空燒。
- 魚、肉類食物蒸煮的時間過長會變硬。若短時間不能蒸熟，請切成片蒸煮。
蒸前放入香草、大蒜或預先放入鹽、胡椒粉等調味料可去除腥味。

與炊飯同時烹調時...

- 烹煮項目請選擇“白米/什錦飯”進行炊飯。
- 請勿超過量米杯1杯以上的容量進行炊飯。(否則，炊飯過程中會造成上蓋被自動打開、不能炊煮出可口的米飯、不易蒸熟烹調物等)
- 請攤平米後再進行炊飯。→否則，米飯可能會碰到蒸籠。
- 能夠同時烹調馬鈴薯、番薯、玉米、南瓜、魚(用鋁箔紙包起)等蒸煮時間較長的烹調物。不易蒸熟時，請減少烹調物的數量，或將烹調物切成小塊。
- 不能很好蒸煮菠菜之類蒸煮時間較短的烹調物。
- 炊飯過程中，請勿放入烹調物。
- 容易使米飯變焦，或使烹調物的顏色轉移到米飯上。

烹調結束後...

- 烹調結束時本體內側、蒸籠和烹調物的溫度都相當高，取出時應充分小心。(否則，會導致燙傷)
- 務必清洗內蓋組、內鍋和蒸籠。也請擦乾淨上蓋墊圈和上蓋內側。尤其是烹調肉類較多的料理時，油汁或浮沫容易弄髒內蓋組和上蓋內側。(否則，會發生異味或腐壞)
- 烹調結束打開上蓋時，水蒸氣的水滴可能會從內蓋組上落下。(注意不要燙傷)

清理

●每次炊飯、保溫後，請進行清理。

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

本體外側的清理

用擰乾水分的軟布擦拭。

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

蒸氣口蓋的安裝部位

將蒸氣口蓋向上拉出來取下，用擰乾水分的軟布擦拭本體。

上蓋開閉鈕

上蓋開閉鈕周圍附有飯粒或米粒等異物時，請務必使用竹籤等清除乾淨。

操作面板

用乾軟布擦拭。

蒸氣口蓋

用熱水或冷水浸泡，用海綿塊清洗，然後將水分完全擦乾。

本體插座

用乾軟布擦拭。

電源插頭

電源線

本體插頭

用乾軟布擦拭。

本體內側的清理

上蓋墊圈

用擰乾水分的軟布，將上蓋內側沾附的米漿及飯粒擦拭乾淨。

- 不能取下上蓋墊圈。

內蓋組

內蓋組使用後，請先用熱水或水浸泡再以海綿塊清洗，並將水分擦乾。如污垢殘留不予清洗，或有水分殘留，會導致變為茶色及生鏽。

- 請勿取下內蓋小墊圈。

中心感熱器

用擰乾水分的軟布擦拭。如有飯粒或米粒等異物嵌入時，請用竹籤等剔除。

上蓋、蒸氣口

請握緊上蓋，用擰乾水分的軟布擦拭。將上蓋內側沾附的米漿及飯粒擦拭乾淨。

- 請勿使用洗碗精等。

●如污垢放置不予清洗，會導致變為茶色及生鏽。

本體內側

用擰乾水分的軟布擦拭。

加熱板

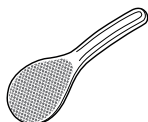
用軟布浸溫水擰乾後擦拭表面污垢。（加熱板有飯粒等牢固黏附時，用市售的320號砂紙沾上水輕輕磨擦。）用竹籤等剔除嵌入的飯粒或米粒等異物。

附件、內鍋的清理

用海綿塊等軟性材質物品清洗

對較髒部位，使用中性洗滌劑（洗碗精）清洗

飯匙



飯匙架



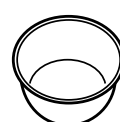
蒸籠



量米杯






內鍋→參閱 P.31



清理

●每次炊飯、保溫後，請進行清理。

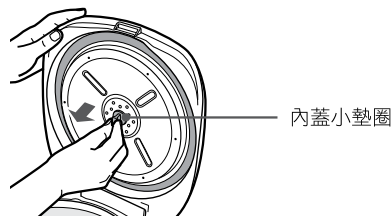
異味清理

- 1** 清洗後的內鍋中加入水量至“白米/什錦飯”水位刻度1
●除水以外請勿加入其他洗滌劑（洗碗精等）。
- 2** 關閉上蓋，按  鍵，選擇“白米快速”
- 3** 按  鍵
- 4** 音樂提示音（蜂鳴器）鳴響，切換成保溫後，按  鍵
- 5** 待本體冷卻後，清理本產品
●請置於通風良好處，並打開上蓋使其乾燥。

內蓋組的取下、安裝方法

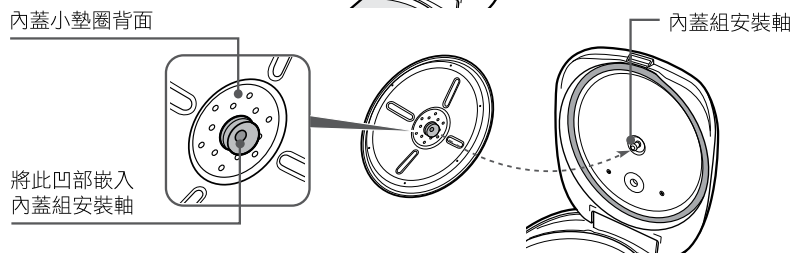
取下方法

用單手握緊上蓋，同時用另一隻手捏著內蓋小墊圈往前拉出。



安裝方法

將內蓋小墊圈背面的凹部對準嵌入內蓋組安裝軸。



關於零件更換、購買

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

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

零件名稱	零件號碼
內蓋組	C194-6B
內鍋	B480-6B
飯匙	SHAKN-6B
飯匙架	616864-00
量米杯	615784-00
蒸籠	BU195031L-00

認為故障時

●委託修理前，請檢查以下項目。

現象	需檢查項目	
炊飯	米飯過硬或過軟	<ul style="list-style-type: none"> ● 根據口味，將水量調節在距水位刻度的1~2mm左右。 ● 在傾斜的場所增減水量時，水量容易過多或過少，導致米飯的軟硬度變化。 ● 因品種、產地、保存日期（新米和舊米）等不同，米飯的軟硬度會有變化。 ● 因室溫、水溫等不同，米飯的軟硬度會有變化。 ● 使用定時預約炊飯時，米飯有時會變得稍軟。 ● 若以“白米快速”項目炊飯，可能會使米飯發黏或變硬。 →請以“白米”項目試試。 ● 內鍋是否變形？ ● 是否洗米不夠充分而使米糠殘留？ ● 是否將煮好的飯充分攪拌？→請將煮好的飯充分攪拌。 ● 內鍋外側、本體內側、內蓋組和蒸氣口蓋上是否沾附了水分和異物？→請擦拭乾淨。 ● 茉莉香米有可能炊煮成稍硬的米飯。 →若炊煮好的米飯稍硬時，請加少許水使水量高於水位刻度（1/2格刻度以內）進行炊飯。但水量過多時，可能會造成炊飯中米漿溢出。
	米飯過於焦糊	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否內鍋外側、本體內側、中心感熱器及加熱板沾附飯粒及米粒等異物？ ● 長時間浸泡在水中，或定時預約炊飯，會使米糠沉澱在底部而容易燒焦。 ● 是否洗米不夠充分而使米糠殘留？ ● 內鍋是否變形？
	炊煮好的米飯表面呈現凹凸不平	<ul style="list-style-type: none"> ● 炊飯中因為熱對流，有時會使炊煮好的米飯表面呈現凹凸不平。 ● 內蓋組是否變形？ ● 內鍋是否變形？
	炊飯中米漿溢出	<ul style="list-style-type: none"> ● 烹煮項目或水量是否正確？→P.36 尤其是“稀飯”項目容易使米漿溢出，請注意避免弄錯。 ● 是否忘了安裝蒸氣口蓋？ ● 是否洗米不夠充分而使米糠殘留？ ● 內鍋是否變形？
	不能炊飯 操作鍵失靈	<ul style="list-style-type: none"> ● 電源插頭是否有插進電源插座裡？ ● 本體插頭是否沒有插入本體插座中？ ● 是否在液晶顯示面板上顯示有“E01”、“E02”等？→參閱 P.46 ● 標準保溫燈或睡眠保溫燈是否亮燈？ →請按“取消”鍵後再次按“炊飯”鍵。
	蒸氣從外蓋與本體之間洩漏	<ul style="list-style-type: none"> ● 請查看內蓋組是否因掉落等而變形，或上蓋墊圈是否有斷裂。 ● 上蓋墊圈是否髒污？→髒污時，請進行清理。 ● 內鍋是否變形？
	炊飯・保溫 發出聲音	<ul style="list-style-type: none"> ● “卡嚓”“卡嚓”的聲音是微電腦啟動，調節火力的聲音。 ● 鍋內有水滴時可能會發出“啪嗒啪嗒”較大的聲音。 →請擦去鍋內的水滴或異物後再放入本體。

認為故障時







●委託修理前，請檢查以下項目。

現象	需檢查項目
保 溫	<p>在保溫中： 米飯有異味、發黏</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 是否將飯匙放在鍋內進行保溫？ ● 是否將冷飯重新加熱進行保溫？ ● 是否將煮好的飯充分攪拌？→請將煮好的飯充分攪拌。 ● 是否洗米不夠充分而使米糠殘留？ ● 炊煮什錦飯後，有時會殘留異味。→請仔細清洗內鍋。→參閱 P.43 ● 將米飯保存於內鍋中時，是否沒有使用保溫功能就這樣放置？ →如不使用保溫功能，將米飯放置於內鍋中，會導致米飯產生異味。→參閱 P.33 ● 是否在炊飯、保溫後每次都有清理？ →因清理不夠徹底、季節及居住環境引起的室溫變化、上蓋的開閉、米的種類、洗米方法等，有時會導致雜菌容易繁殖並產生異味。想去除異味時，請依照P.42“本體內側的清理”進行清理後，使用P.38的“標準保溫”則更有效果。
	<p>在保溫中： 米飯變黃、變乾</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 是否對少量米飯進行保溫？ ● 是否超過了12小時以上的保溫？ ● 因米及水的種類不同，有時煮好後的飯看上去發黃。
	<p>不顯示保溫 經過時間</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 是否顯示目前時間？ →請按“調整時間”鍵，切換顯示時間。→參閱 P.38“提示”
	<p>無法使用 “睡眠保溫”</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 是否選擇了無法使用“睡眠保溫”的項目？ →參閱 P.38 ● 保溫經過時間是否超過12小時？→保溫經過時間超過12小時以上，將無法使用“睡眠保溫”。 ● 是否將冷飯重新加熱進行保溫？→內鍋溫度過低時，將無法使用“睡眠保溫”。
預 約	<p>預約後 立即開始炊飯</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 目前時間是否與面板顯示時間一致？→時間以24小時表示。請再次核對調整。 ● 當設定時間不足於定時預約炊飯的參考時間時，則立即開始炊飯。
	<p>到了預約時間 飯沒煮好</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 目前時間是否與面板顯示時間一致？→時間以24小時表示。請再次核對調整。 ● 室溫、水溫較低時，或因電壓、水量增減等因素，有時到了預約時間飯還沒煮好。
	<p>不能預約</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在操作定時預約炊飯的最後，是否按了“炊飯”鍵？ →需按“炊飯”鍵，才能完成定時預約功能。 ● “7:00”是否閃爍？→不進行時間調整則將無法接受預約。→參閱 P.32 ● 是否選擇了不能使用定時預約炊飯的烹煮項目？ →“白米快速”項目、“蒸煮”項目不能使用定時預約炊飯。
蒸 煮	<p>無法蒸煮烹調物</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 是否忘記加水？→參閱 P.40 ● 烹調物是否過多？→請減少烹調物，或增加蒸煮烹調時間。 ● 烹調物是否過大？ →請切小烹調物，或增加蒸煮烹調時間。→參閱 P.41“蒸煮的參考烹調時間”
	<p>蒸好的烹調物過硬</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 如是蔬菜，則蒸煮時間不夠。請添加水後重新蒸煮。 ● 如是魚或肉類等，則蒸煮時間過長。請調節縮短蒸煮時間。
	<p>蒸好的烹調物不熱</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 烹調結束後是否經過了一段時間？ →不進入保溫。蒸煮烹調後請立即取出。

認為故障時 續

現象	需檢查項目
上蓋無法打開	● 按壓上蓋開閉鈕的邊緣時，上蓋可能不易打開。請按壓上蓋開閉鈕的中央部位。
炊飯中上蓋開啟	● 上蓋是否有確實關閉？→請確實壓住上蓋直至發出“卡嚓”的聲音。
不小心直接把米或水放入本體內部了	● 未使用內鍋而直接把米或水放入本體內部時，會造成故障，請洽詢經銷店或象印客戶服務中心。
有塑膠等樹脂的異味	● 剛開始使用時，可能會有塑膠等樹脂的異味，但會隨著使用次數增加而逐漸消失。若介意異味時，請嘗試P.43的“異味清理”。
發生停電時	● 炊飯並同時使用電熱水瓶燒開水或同時使用微波爐時，有時會超過額定電流，導致總電源開關跳電。 →電子鍋請使用單獨的電源插座。復電後，如停電時間未滿10分鐘則開始繼續炊飯。
上蓋內側及內蓋組附著猶如鏽斑的茶色髒污	● 因有時會沾附米漿等髒污，請進行清理。→參閱 P.42

出現此顯示時

顯示	需檢查項目
 	● 是故障。 →請聯絡經銷店或象印客戶服務中心。
 	● 上蓋感熱器、中心感熱器處於高溫。 →請按“取消”鍵，並打開上蓋，冷卻15分鐘以上。(小心燙傷) →要快速冷卻時 →參閱 P.35 “建議”
 顯示消失  閃爍	● 內藏的鋰電池用盡。 由電源插座拔下電源插頭，或是由本體插座拔下本體插頭時，顯示和記憶（現在時間、項目、保溫狀態）會消失，但將插頭插入插座後，重新調整時間，仍可正常使用。 7:00 閃爍時炊飯的話，炊飯中不能顯示目前時間。 更換時，請聯絡象印客戶服務中心。需要付費更換新的鋰電池。
顯示異常	● 請先拔下插頭，再次重新插入插座。 (若 7:00 閃爍時，請重新調整時間。) →參閱 P.32

規 格

型 號		NS-WSC10	
※1 炊飯容量 (約「 」內為杯數)	白米 (短粒、中粒白米)	0.18~1.0	[1~5.5]
	什錦飯 (短粒、中粒白米)	0.18~0.72	[1~4]
	白米快速 (短粒、中粒白米)	0.18~1.0	[1~5.5]
	壽司飯 (短粒、中粒白米)	0.18~1.0	[1~5.5]
	稀飯 (短粒、中粒白米)	0.09~0.27	[0.5~1.5]
	糙米 (短粒、中粒糙米)	0.18~0.72	[1~4]
	活性糙米 (短粒、中粒糙米)	0.18~0.72	[1~4]
	茉莉香米 (白米)	0.18~1.0	[1~5.5]
蒸 煮 (最 大 高 度)		1- 1/2 inch / 3.5cm	
電 源		交流 120V 60Hz	
額 定 電 量		610W	
平 均 保 溫 時 消 耗 電 量		29.5W	
炊 飯 方 式		直接加熱式	
電 源 線 長 度		3'7" (1.1m)	
外 形 尺 寸	<約 inch>	寬9-7/8×深12-7/8×高8-1/2 (16**2)	
	<約 cm>	寬25×深32.7×高21.6 (40.6**2)	
重 量		約6.39lbs. (約2.9kg)	

●平均保溫時消耗電量是室溫68°F (20°C)、最大炊飯容量的數值。

●在特定地區 (高山、嚴寒地帶)，功能可能無法正常運作，請盡量避免在此類地區使用。

※1 以附屬的量米杯所量的米量。

※2 為上蓋打開時的高度。

안전상의 주의 안전을 위하여 필히 지켜주십시오

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

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

⚠ 경고 사망이나 중상을 초래할 우려가 있는 내용입니다.

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

■ 꼭 지켜주셔야 할 내용을 다음 구분으로 설명합니다.

⊘ 해서는 안되는 「금지」 내용입니다.

! 실행하여야 하는 「지시」 내용입니다.

⚠ 경고

<p>⊘ 개조하지 마십시오. 또한 기술자 이외의 사람은 절대 분해하거나 수리하지 마십시오. 화재, 감전, 부상의 원인이 됩니다. 수리는 조지루시 고객센터센터로 상담해 주시기 바랍니다.</p> <p>⊘ 증기구에 손이나 얼굴을 가까이 대지 마십시오. 화상을 입을 수 있습니다. 특히 유아가 접근하지 않도록 주의하십시오.</p> <p>⊘ 젖은 손으로 전원플러그를 잡고 빼거나 꽂지 마십시오. 감전되거나 다칠 수 있습니다.</p> <p>⊘ 물에 담그거나 물이 닿지 않도록 하십시오. 본체 내부에도 물을 넣지 마십시오. 합선이나 감전의 원인이 됩니다.</p> <p>⊘ 본체 밑면의 통기구나 틈새에 편이나 철사 및 금속물 등의 이물질질을 넣지 마십시오. 감전 또는 이상작동으로 인한 부상의 원인이 됩니다.</p> <p>⊘ 어린이 혼자 사용하게 하거나 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마십시오. 화상, 감전, 부상을 입을 수 있습니다.</p> <p>⊘ 취사 중에는 절대로 걸뚜껑을 열거나 이동시키지 마십시오. 화상을 입을 수 있습니다.</p> <p>⊘ 사용설명서에 기재되어 있는 취사, 보온, 찜 요리 이외의 용도로 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 음식재료를 봉지에 넣어 가열하는 요리 ● 쿠키시트 · 알루미늄호일 · 랩필름 등을 사용하는 요리 증기 배출구 막힘 등의 원인이 됩니다. <p>⊘ 전원코드와 플러그가 손상되거나, 콘센트부가 느슨하여 흔들거릴 때는 사용하지 마십시오. 감전, 합선, 화재의 원인이 됩니다.</p> <p>⊘ 전원코드를 손상시키지 마십시오. 무리하게 꺾거나 잡아 당기거나 비틀거나 접거나 개조하지 마십시오. 고온부 표면이나 가전 제품 위에 올려 놓거나 무거운 물건 아래에 놓리지 않도록 하십시오. 파손된 전원코드는 화재나 감전의 원인이 됩니다.</p>	<p>⊘ 교류 120V 이외에는 사용하지 마십시오. 화재나 감전의 원인이 됩니다.</p> <p>⊘ 전원플러그에 증기가 닿지 않도록 하십시오. 콘센트에 꽂은 전원플러그에 증기가 닿으면 합선 · 발화의 원인이 됩니다. 슬라이드식 테이블이나 다용도 선반 위에서 사용할 경우 전원플러그에 증기가 닿지 않도록 하십시오.</p> <p>! 전원플러그는 콘센트의 깊숙이까지 확실히 꽂으십시오. 감전, 합선, 발연, 화재의 원인이 됩니다.</p> <p>! 반드시 정격 15A 이상의 콘센트에서 단독으로 사용해 주십시오. 여러 제품과 함께 콘센트를 사용하면 이상발열되어 화재를 일으킬 수 있습니다.</p> <p>! 전원플러그의 날끝 또는 부착면에 먼지나 이물질이 묻었을 경우 닦아 주십시오. 화재의 원인이 될 수 있습니다.</p> <p>! 다음과 같은 이상, 고장 증상의 발견 시 즉시 사용을 중지해 주십시오. 그대로 사용하면 발연, 화재, 감전 및 부상의 우려가 있습니다.</p> <p>〈이상 · 고장의 예〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 전원플러그 · 전원코드 · 본체플러그가 상당히 뜨거워진다. ● 전원코드에 손상이 생겨거나 만졌을 때 전류가 잘 흐르지 않는다. ● 본체가 변형되었거나 심하게 뜨겁다. ● 본체에서 연기가 나거나 탄 냄새가 난다. ● 본체의 일부가 갈라졌거나 느슨함이나 흔들림이 있다. 등 <p>! 이와 같은 경우에는 바로 전원플러그를 빼고 구입하신 판매점 또는 조지루시 고객센터센터로 반드시 점검, 수리를 의뢰하시기 바랍니다.</p> <p>! 이 제품은 안전에 대한 책임자의 지도 관리 및 지시가 없는 이상 운동 능력, 감각 능력 또는 지적 능력의 저하와 경험 및 지식이 부족한 사람(아이 포함)의 사용을 금하고 있습니다. 어린이가 본 제품을 가지고 장난치지 않도록 확실히 지도 관리 해 주십시오.</p> <p>! 이 제품에는 단추형 전지가 포함되어 있습니다. 잘못 삼키면 2시간 내로 중상을 입거나 목숨을 잃을 수도 있습니다. 즉시 의사의 진단을 받으도록 하십시오.</p>
---	---

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

안전상의 주의

안전을 위하여 필히 지켜주십시오

주의



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



불안정한 장소나 열에 약한 표면 위에서는 사용하지 마십시오.
 부상이나 화재의 원인이 될 수 있습니다.
하중강도가 부족한 슬라이드식 테이블이나 다용도 선반 위에서는 사용하지 마십시오.
 슬라이드식 테이블이 파손되고 밥솥이 떨어져 부상이나 화재의 원인이 됩니다.
 하중강도는 33lbs. (15kg)이상의 것을 사용해 주십시오.
본체 밑면의 통기구를 막을 수 있는 장소(종이, 헝겂, 카펫, 비닐봉지, 알루미늄박 등의 위)에서 사용하지 마십시오.
 고장의 원인이 됩니다.



본체를 운반 할 때에는 뚜껑 고정 버튼이 눌리지 않게 하십시오.
 걸뚜껑이 열리면 화상이나 다칠 위험이 있습니다.



물이 접촉되는 곳이나 화기에 가까운 곳에서는 사용하지 마십시오.
 감전, 누전, 변형의 원인이 됩니다.

전용 내솥, 전용 찜기 이외는 사용하지 마십시오.

내솥이나 찜기가 과열되거나 이상작동의 원인이 됩니다.

벽이나 가구 가까이에서 사용하지 마십시오.
부엌용 선반 등에서 사용할 때는 증기가 차지 않도록 하십시오.

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



사용 시 외에는 전원플러그를 콘센트에서 빼 주십시오.
 다치거나 화상 또는 절연열화로 인한 감전, 누전 또는 화재의 원인이 됩니다.



손질은 식은 후에 하십시오.
 고온부에 닿으면 화상의 위험이 있습니다.
전원플러그를 뺄 때에는 전원코드를 잡지 말고 반드시 전원플러그를 잡고 빼십시오.
 감전이나 합선, 화재의 원인이 됩니다.
본체 플러그를 끝까지 확실하게 꽂으십시오.
 감전 · 합선 · 화재 및 발연의 원인이 됩니다.
전원 코드가 파손된 경우에는 제조자 또는 그 서비스 대행점에서 구입할 수 있는 특별한 코드나 조립품과 교체하십시오.

중요사항

사용 후에는 반드시 「취소」 버튼을 누르십시오.
 내솥을 꺼내도 전원은 자동으로 꺼지지 않습니다.

본체(특히 증기구)에는 행주 등을 덮어 두지 마십시오.
 본체나 걸뚜껑의 변형, 변색의 원인이 됩니다.

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

내솥 바깥면, 본체 내부, 온도감지기, 가열판에 쌀이나 다른 이물질이 붙어 있는 채로 사용하지 마십시오.
 밥이 눌어 붙는 등 취사가 잘 되지 않을 수 있습니다.

내솥이 빈 상태에서 취사하지 마십시오.
 • 고장의 원인이 됩니다.
 • 찜기가 독의 원인이 됩니다.

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

직사광선이 닿는 곳에서 사용하지 마십시오.
 변색될 우려가 있습니다.

다른 전자제품에 증기가 닿을 우려가 있는 장소에서는 사용하지 마십시오.

증기에 의해 전자제품의 화재, 고장, 변색, 변형의 원인이 됩니다.

본체를 운반할 때는 본체가 기울지 않도록 한다
 내용물에 따라서는 흘러 나올 수 있습니다.

본체와 본체 주변을 항상 청결하게 유지하며 사용한다
 기능, 성능을 유지하기 위해 본체에는 통기구가 설치되어 있습니다만, 이 구멍에서 먼지나 벌레가 들어가면 고장의 원인이 됩니다.
 또한 벌레 등이 들어가 고장이 났을 경우에는 유상으로 수리하게 됩니다.

본 제품은 일반가정용도 및 이하와 같은 용도로 사용하지 마십시오.

- 상점, 사무실 또는 그 외 작업환경에 있는 직원(종업원)용 키친에서 사용하십시오.
- ※ 단, 불특정다수에 의한 장시간의 사용용도로서는 사용하지 마십시오.
- 호텔 · 모텔 · 그 외 숙박시설 등.

각 부분의 명칭과 취급방법

증기구 캡

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

증기구

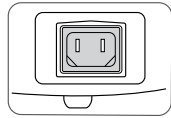
- 취사 시 증기가 나와 고온이 되므로 주의하여 주십시오.

증기구 캡 부착 부분

뚜껑 고정 버튼

겉뚜껑을 열 때에 누릅니다.

조작부



플러그 접속부

본체 플러그를 꽂습니다.

겉뚜껑 닫는 방법

겉뚜껑은 「딱」 하는 소리가 날 때까지 확실하게 눌러서 닫습니다.

앞쪽 중앙부를 눌러 주십시오



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

운반손잡이

운반 시 사용합니다.

본체 플러그
본체에 꽂습니다.

전원플러그
결속끈

전원 코드

- 사용 시에는 전원코드를 묶은 결속끈을 풀어 주십시오.
- 전원코드는 묶어서 사용하지 마십시오. (전원코드가 뜨거워지거나 고장의 원인이 됩니다.)

겉뚜껑 패킹

내솥뚜껑 손잡이

내솥뚜껑 세트를 빼거나 끼울 때 사용합니다.

내솥뚜껑 세트

가열판

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

겉뚜껑 감지기

내솥뚜껑 세트 장착 돌기

내솥뚜껑 세트 끼우기.

- 손질 후에는 내솥뚜껑 세트를 반드시 끼워 주십시오. → P.63

방열판

증기구

내솥



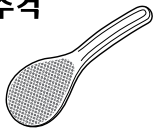
본체

주걱꽃이대(좌, 우에 있습니다.)

온도감지기

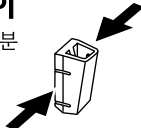
부속품

주걱

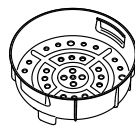


주걱꽃이

화살표 부분(중앙)을 누르면서 땁니다.



찜기



계량컵



(1 컵 = 약 6.1oz. / 약 180mL)

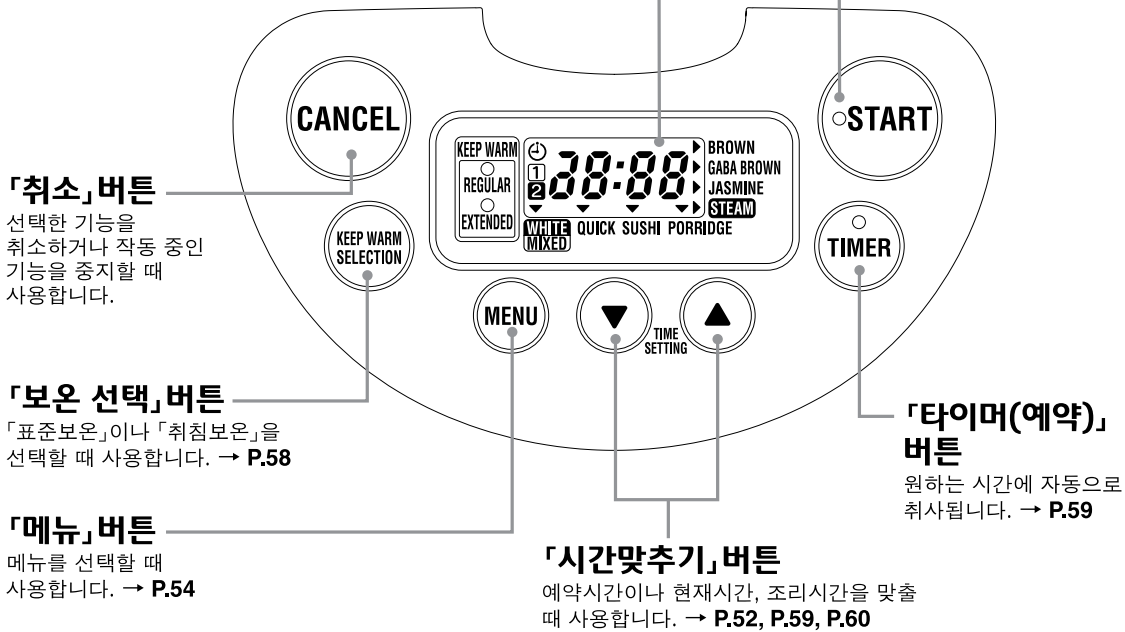
각 부분의 명칭과 취급방법

조작부

- 조작버튼을 확실하게 눌러 주십시오.
- 알림음의 변화나 「취사」버튼, 「취소」버튼 중앙의 (●, —) 점자는 시각 장애인을 위한 것입니다.

표시부

(그림은 사용 중 나타날 수 있는 모든 기능을 표시한 것이므로, 사용 중에는 이와 같이 표시 되지 않습니다.) 액정부를 천 등으로 문지르면 검은 선이 나올 경우가 있지만 고장은 아닙니다. (정전기에 의한 현상으로 잠시 후 원래 상태로 돌아갑니다.)



포인트 내솥 안의 불소코팅 관리법

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

〈준비 시〉

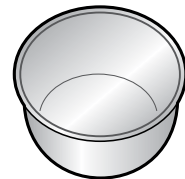
- 쌀에 섞여있는 이물(돌 등)을 제거하고 난 후 쌀을 씻으십시오.
- 거품기 등으로 쌀을 씻지 마십시오.
- 금속제 소쿠리를 넣어 쌀을 씻지 마십시오.
- 전기보온밥솥 이외의 용도로 사용하지 마십시오.

〈취사완료 시〉

- 내솥 안에서 식초를 섞지 마십시오. (초밥 등)
- 금속제의 국자는 사용하지 마십시오. (죽 등)
- 그릇에 담을 때 세게 타격을 주지 마십시오.

〈손질 시〉

- 손가락이나 그릇은 넣지 마십시오.
- 조미료를 사용한 경우에는 바로 씻으십시오.
- 스펀지 등 부드러운 헝겊으로 씻어줍니다.
- 신나 · 벤진 · 연마분 · 연마재가 포함된 세제 · 표백제 · 수세미류(나일론 · 금속제 등) · 멜라민 스펀지 · 스펀지의 나일론 표면 등을 사용하지 마십시오.



알림 내솥 안 불소코팅은 사용에 따라 소모됩니다.

- 얼룩이 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.63

시계 맞추는 방법 / 알림음의 종류와 변경 방법

시계 맞추는 방법

시계는 24시간 표시입니다. 실내 온도에 따라 다소 오차가 생길 수 있습니다.
시간이 맞지 않을 경우 다음 순서에 따라 맞추어 주십시오.

- 시간이 틀려있을 때에는 예약한 시간에 취사가 되지 않습니다.
- 취사(찌요리) 중, 표준보온 중, 취침보온 중, 타이머 예약 취사 중에는 시간을 맞출 수 없습니다.

예: 현재 시간이 15:01인데 14:56로 되어있는 경우

1 내솅을 넣고 플러그를 꽂습니다.

- ① 본체 플러그를 끝까지 확실하게 꽂습니다.
- ② 전원플러그를 콘센트에 꽂습니다.

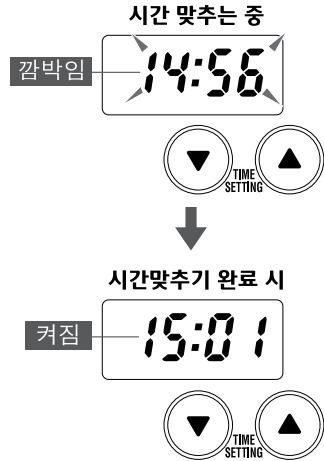
2 「시간맞추기」 버튼의 ▲ 나 ▼ 를 눌러서 표시를 현재 시간에 맞춥니다.

시간 표시가 깜박입니다.

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

3 깜박임이 켜짐으로 바뀌면 시간맞추기 완료입니다.

현재 시간에 맞춘 후 3초 지나면 깜박임이 켜짐으로 바뀝니다.



알림음의 종류와 변경 방법

● 이 제품에는 알림 멜로디 기능이 장착되어 있습니다. 취사 시작, 타이머 예약설정 완료, 취사완료 등을 멜로디 음으로 알려주는 기능입니다.

알림음은 다음 중에서 선택할 수 있습니다.

알림음의 종류와 용도	멜로디 알림	버저 알림	무음 알림
알림음의 타이밍	제품표준의 알림음으로 제품구입 시 이 설정으로 되어 있음	멜로디 알림을 버저 알림으로 변경하고자 할 때	알림음이 울리지 않도록 할 때
취사(찌요리)를 시작할 때	반짝반짝 작은 별	「삐」	
타이머 예약설정 완료 시	반짝반짝 작은 별	「삐」	
취사(찌요리)가 완료되었을 때	아마릴리스	「삐~(길게)」× 5회	울리지 않음

1 내솅을 넣고 플러그를 꽂습니다.

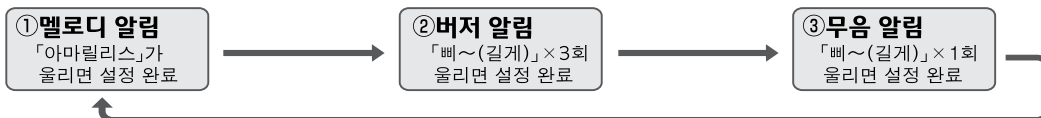
- ① 본체 플러그를 끝까지 확실하게 꽂습니다.
- ② 전원 플러그를 콘센트에 꽂습니다.

2 TIMER 를 3초 이상 누릅니다.

3 변경하고자 하는 음의 설정완료음이 울리면 완료입니다.

- 취사(찌요리) 중, 표준보온 중, 취침보온 중, 타이머예약 취사 중에는 변경할 수 없습니다.
- 잘 변경되지 않을 때에는 다시 한번 1부터 시도해 주십시오.

알림음의 변경과 설정 완료음 ● 「타이머(예약)」 버튼을 3초 이상 누를 때마다 ①→②→③으로 전환됩니다.



● 한번 변경하면 변경된 알림음은 전원플러그가 빠져도 기억이 됩니다.

맛있는 취사와 보온

맛있는 취사 요령

● 쌀을 바르게 계량합니다.

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

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

- ① **헹굼**..... 처음에는 물을 충분히 담고 크게 2~3번 휘젓고 (약 10초 이내) 물을 금방 버립니다 (2번 반복)
- ② **씻음**..... 손가락을 세워서 쌀을 30번 (약 15초) 정도 휘젓듯 씻고, 그 후 충분한 물을 넣고 크게 휘저어 물을 금방 버립니다. 이 과정을 2~4번 반복합니다.
- ③ **헹굼**..... 마지막에 물을 충분히 넣고 2번 헹굽니다.
(①~③을 10분 이내에 끝내도록 합니다.)



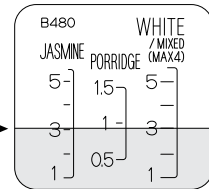
주의! 뜨거운 물(95°F/35°C 이상)을 이용해서 쌀을 씻거나 물의 양을 조절하지 마십시오. 취사가 잘 되지 않을 수 있습니다.

● 쌀의 종류에 따라 물의 양을 조절합니다.

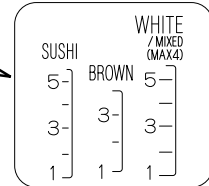
쌀의 종류	물의 가감량
배아정미	수위 눈금대로
신미 (햏쌀)	수위 눈금보다 조금 적게
묵은쌀	수위 눈금보다 조금 많게

백미가 3 컵 일 때

수위 눈금의 **백미/별미밥** 3 까지 물을 넣습니다.



내술의 반대편에 다른 메뉴용 수위 눈금이 있습니다.



● 알칼리성이 강한 물을 사용하지 마십시오.

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

● 취사가 완료되면 즉시 고루 섞으십시오.

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

밥을 맛있게 보온하는 방법

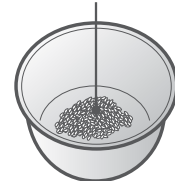
● 내술 안에서 밥을 보관할 경우에는 반드시 보온 기능을 사용하십시오.

- 전원플러그를 뺀 상태 또는 보온을 취소한 상태에서 보온 기능을 사용하지 않은 채 내술 안에 밥을 보관하면 불쾌한 냄새의 원인이 됩니다.

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

- 작은 양의 밥을 장시간 보온
- 12시간 이상 보온
- 밥(찬밥)을 더 얹어 보온
- 식은밥의 보온
- 별미밥 등 재료나 조미료를 첨가해서 지은 밥의 보온
- 크로켓이나 된장국, 찜요리 등 밥 이외 음식의 보온
- 주걱을 넣은 채 보온

내술 중앙에 모은다.



● 작은 양의 밥은 내술 중앙에 모은다

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

취사방법

기본적인 취사방법

- 공장출하시에 취사 메뉴는 「백미/별미밥」으로 설정되어 있습니다.
- 처음 사용할 때는 내솥 · 내솥뚜껑 세트 · 증기구 캡 · 부속품을 씻으십시오. → P.62

설정메뉴	WHITE/MIXED (백미/별미밥)	QUICK (백미급속)	SUSHI (초밥)	PORRIDGE (죽)
	BROWN (현미)	GABA BROWN (현미활성)	JASMINE (자스민)	STEAM (찜)

1 쌀을 부속 계량컵을 이용하여 계량합니다.

백미용 계량컵의 윗면을 기준으로 평평하게 맞춥니다.



(1 컵 = 약 6.1oz. / 약 180mL)

2 쌀을 씻고 밥물을 맞춥니다.

쌀 씻는 법 → P.53 「맛있는 취사 요령/쌀 씻는 요령」 참조

평평한 장소에서 쌀에 물을 부어 메뉴 설정에 따라 쌀 컵수의 수위 눈금에 맞추어 주십시오. → P.56
쌀의 표면을 평평하게 합니다.

- 물에 불리지 않아도 곧 취사됩니다. 물에 불려두면 약간 부드럽게 취사됩니다.

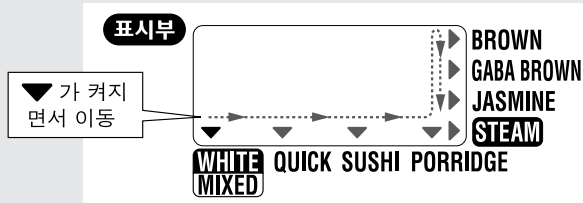
3 내솥을 본체에 넣어 내솥뚜껑 세트와 증기구 캡을 부착한 후 걸뚜껑을 닫고 플러그를 꽂습니다.

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

- ① 본체 플러그를 끝까지 확실하게 꽂습니다.
- ② 전원플러그를 콘센트에 꽂습니다.

4 [MENU] 를 눌러서 메뉴를 선택합니다.

버튼을 누를 때마다 표시부의 「▼」가 이동합니다.

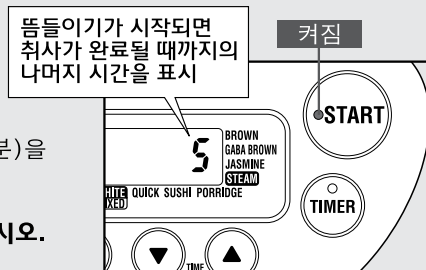


- 버튼을 계속 누르면 빨리 이동하며, 「백미/별미밥」으로 돌아오면 정지합니다.
- 「백미/별미밥」, 「현미」, 「현미활성」, 「자스민」은 한번 메뉴를 설정하면 설정을 바꿀 때까지 기억됩니다.

5 [START] 을 누릅니다.

취사 램프가 켜지고 취사 시작의 멜로디(버저)가 울립니다.
뜸들이기가 시작되면 취사가 완료될 때까지의 나머지 시간(분)을 표시합니다.

- 찜요리를 하지 않을 때는 찜기를 넣은 채로 취사하지 마십시오.



취사방법

기본적인 취사방법

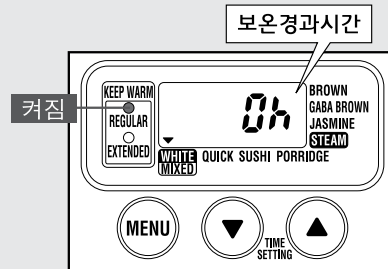
6 취사 완료 멜로디(버저)가 울리고 보온으로 전환되면 맛있는 밥을 만들기 위해 바로 골고루 잘 섞어 줍니다.

취사가 완료되면 자동적으로 보온으로 전환되고 표준보온 램프가 켜지며, 1시간(h) 단위로 보온 경과 시간을 표시합니다.

여분의 물기를 없애고 부드럽고 차진 밥을 만들기 위해 즉시 밥을 섞어 주십시오.

→ 내솥을 만질 때에는 뜨거우므로 장갑이나 부드러운 천을 이용하십시오. (화상에 주의)

- 밥을 섞을 때에 내솥이 회전할 수 있습니다. 내솥을 장갑 등으로 잡으면 회전방지나 내솥 바깥쪽 바닥의 손상을 막을 수 있습니다.
- 보온을 취소한 후 다시 보온으로 하면 '0 h'의 표시로 돌아갑니다.
- 취사 완료시의 알림음은 다른 종류의 음으로 변경할 수 있습니다. → P.52



7 사용 후에는 [CANCEL] 버튼을 누르고 전원 플러그와 본체 플러그를 뽑습니다.

- 내솥을 꺼내도 전원은 꺼지지 않습니다. 반드시 「취소」 버튼을 눌러 주십시오.

알림

- 「죽」은 기억된 메뉴가 아닙니다. 「죽」을 만들 때는 그때마다 설정해 주십시오. 「죽」메뉴 이외로 취사를 하면 끓어넘칠 우려가 있으므로 주의해 주십시오.
- 취사 조건에 따라 취사 완료 후에 밥의 밑바닥에는 얇은 갈색의 누룽지가 생길 수 있습니다.
- 연속해서 취사할 때나 보온을 끄고 바로 취사할 때에는 15분 이상 식혀 주십시오. 본체나 걸뚜껑의 온도가 높으면 취사가 잘 안 됩니다.

참조



본체나 걸뚜껑을 빨리 식히고 싶을 때에는 아래의 방법을 시도해 보십시오.

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

표준 취사 완료시간

백	미		약50분~1시간	
별	미	밥	약50분~1시간	
백	미	급	속	약29분~40분
초		밥	약50분~1시간	
	죽		약55분~1시간10분	
현	미		약1시간25분~1시간50분	
현	미	활	성	약3시간40분~4시간
자	스	민	약50분~1시간	

- 전압 120V, 실온 68°F(20°C), 수온 64.4°F(18°C)일 때
- 위의 시간은 취사를 시작하여 보온이 될 때까지의 시간이며, 전압, 실온, 계절, 물의 양에 따라 달라질 수 있습니다.

취사방법

다양한 취사방법

「메뉴」 버튼에 설정되어 있는 밥을 지을 때

※부속 계량컵을 이용하여 쌀을 계량한 용량입니다.

메뉴	쌀	선택 메뉴	물눈금	취사용량 (컵수)※	특징 · 참조
백미	백미	WHITE / MIXED	WHITE / MIXED	1~5.5	<ul style="list-style-type: none"> 이 제품의 표준(보통) 밥으로 지어줍니다.
별미밥	백미	WHITE / MIXED	WHITE / MIXED	1~4	<ul style="list-style-type: none"> 조미료는 우린즙이나 물에 풀어 쌀에 넣고 물 조절 후에 내솥의 바닥부터 잘 섞어줍니다. 조미료를 직접 첨가하거나 잘 섞이지 않으면 눌러 붙거나 밥이 잘 되지 않을 수 있습니다. 재료의 양은 쌀중량의 30~50%가 적합합니다. 재료는 작게 잘라서 쌀 위에 고르게 놓고 쌀과 섞이지 않도록 취사하여 주십시오.
백미급속	백미	QUICK	WHITE / MIXED	1~5.5	<ul style="list-style-type: none"> 백미를 급히 짓고자 할 때 선택합니다. 약간 된밥으로 취사될 수 있습니다.
초밥	백미	SUSHI	SUSHI	1~5.5	<ul style="list-style-type: none"> 「백미」보다 약간 되게 취사됩니다.
죽	백미	PORRIDGE	PORRIDGE	0.5~1.5	<ul style="list-style-type: none"> 재료의 양은 쌀중량의 30~50%가 적합합니다. 재료는 작게 잘라서 쌀 위에 놓아 쌀과 섞이지 않도록 취사하여 주십시오. 삶기 어려운 재료는 적은 양만 사용하십시오. 청채류는 미리 삶아서 죽이 다된 후에 넣어줍니다. 현미 · 도정쌀로는 취사하지 마십시오.
현미	현미	BROWN	BROWN	1~4	<ul style="list-style-type: none"> 백미를 섞어 취사하면 끓어 넘쳐 흐르거나 밥이 잘 되지 않을 수 있으므로 권하지 않습니다.
현미활성	현미	GABA BROWN	BROWN	1~4	<ul style="list-style-type: none"> 현미를 활성화시켜 영양가를 높여 주는 메뉴입니다. → P.57
자스민	자스민 쌀	JASMINE	JASMINE	1~5.5	<ul style="list-style-type: none"> 쌀의 브랜드에 따라 밥이 약간 되게 지어질 수 있습니다. → P.64

취사방법

다양한 취사방법

「메뉴」 버튼에 설정되어 있지 않은 밥을 지을 때

※부속 계량컵을 이용하여 쌀을 계량한 용량입니다.

기타 밥의 종류	쌀	선택 메뉴	물눈금	취사용량 (컵수)※	특징 · 참조
보리 혼합밥	보리 · 백미	WHITE / MIXED	WHITE / MIXED	1~5.5	<ul style="list-style-type: none"> 보리를 백미와 섞을 때, 그 양은 20%가 넘지 않도록 합니다. 예: 1컵의 경우 백미 0.8컵, 보리 0.2컵을 사용합니다.
배아정미	배아정미	WHITE / MIXED	WHITE / MIXED	1~5.5	<ul style="list-style-type: none"> 쌀눈(배아)은 쌀을 씻을 때 쉽게 떨어져 나가므로, 빠르게 살살 저어 씻습니다.
발아현미	발아현미 · 백미	WHITE / MIXED	WHITE / MIXED	1~4	<ul style="list-style-type: none"> 발아현미를 타이머 예약 취사 하거나 30분 이상 불리지 마십시오. 발아현미의 종류에 따라 끓여 넘쳐 흐르거나 밥이 잘 되지 않을 수 있습니다. 발아현미를 사용하여 만든 발아현미로 밥을 지을 때의 취사방법은 발아현미를 판매하고 있는 제조회사로 직접 문의하시기 바랍니다.
도정쌀	3분 도정쌀	BROWN	BROWN (현미의 물눈금보다 조금 적게)	1~4	<ul style="list-style-type: none"> 쌀 브랜드나 정미도에 따라 끓여 넘쳐 흐르거나 밥이 잘 되지 않을 수 있습니다. → 물의 양을 조절해 주십시오.
	5분 · 7분도정쌀	WHITE / MIXED	WHITE / MIXED (백미의 물눈금보다 조금 많게)	1~4	

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

현미활성 기능

- 이 제품은 현미 취사가 가능합니다.
또한, 현미를 활성화시켜 영양가를 높여주는 「현미활성」 메뉴가 있습니다.

현미활성 메뉴

「현미활성」 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 약 2시간 유지하므로 취사가 완료되기까지 시간이 걸립니다. →P.55 「표준 취사 완료시간」 참조.

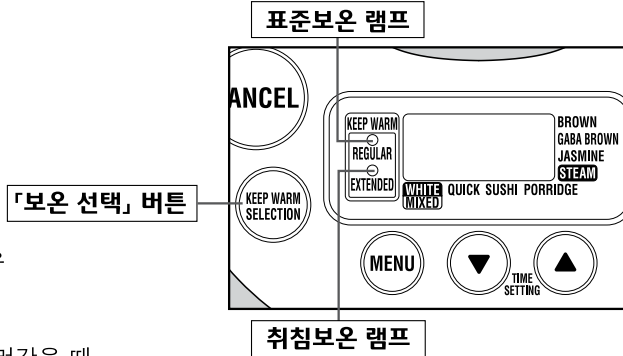
현미가 활성화됨으로써 영양소의 한 성분인 *GABA(감마아미노낙산)의 양이 활성화 이전의 현미보다 약 1.5배 증가하게 되며, 일반적인 현미밥보다 부드럽고 먹기 쉬운 형태로 변화합니다.

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

표준보온 취침보온

보온중에 「보온 선택」 버튼을 누르면 「표준보온」⇔「취침보온」으로 전환됩니다.

- 다음의 경우 버튼을 눌러도 「취침보온」으로 되지 않습니다. 버저가 울리고 자동적으로 「표준보온」으로 설정됩니다.
 - 「죽», 「현미», 「현미활성」 메뉴로 취사한 경우
 - 「표준보온」으로 12시간이 경과했을 경우
 - 「취침보온」으로 4시간이 경과한 후
 - 보온의 취소나 정전 등으로 내솥의 온도가 내려갔을 때



- 손질 부족, 계절이나 주거환경에 따른 실온, 걸뚜껑의 개폐, 쌀의 종류, 세미방법 등에 따라 잡균이 번식하기 쉬우며, 불쾌한 냄새가 발생하는 경우가 있습니다. 냄새가 신경 쓰일 경우에는 P.62 「내부의 손질」을 하신 후 「표준보온」을 사용하시면 효과적입니다.

표준보온

취사가 끝나면 자동적으로 「표준보온」으로 전환되고 표준보온 램프가 켜집니다.

- 취소 상태에서 「표준보온」으로 할 때에는 「보온 선택」 버튼을 누릅니다.




취침보온

「표준보온」중에 사용합니다.

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

1 표준보온 램프가 켜져있는지 확인합니다.




2  을 누릅니다. 취침보온 램프가 켜집니다.





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

「취침보온」을 「표준보온」으로 전환하고자 할 때에는...

 을 누릅니다. 「표준보온」으로 전환되며 표준보온 램프가 켜집니다.



참고

- 보온 중에 현재 시간을 알고 싶을 때에는 「시간맞추기」 버튼의  또는  을 누르십시오. 한번 더 「시간맞추기」 버튼을 누르면 보온 경과시간으로 전환됩니다. 보온 경과시간 표시로 전환시켜 두지 않으면 다음 취사 시에도 표시되지 않습니다. 전환은 보온 중에만 가능합니다.
- 내솥 안에 밥을 보관할 경우에는 반드시 보온기능을 사용하십시오.
- 별미밥·발아현미·도정쌀(3분·5분·7분도정)을 보온할 때는 「취침보온」을 하지 마십시오.
- 「찜」은 보온하실 수 없습니다.

타이머(시간) 예약 취사 방법

● 타이머 예약 전에 현재 시간을 맞추어 주십시오. → P.52

- 원하는 시간에 자동으로 취사됩니다. 2가지의 예약시간을 「 1」 (예약1), 「 2」 (예약2)로 기억합니다.
- 제품 출고 시에는 예약1은 6:00, 예약2는 18:00로 설정되어 있습니다.

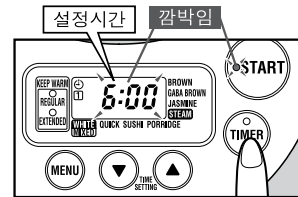
예약시간을 설정합니다

1 로 취사하고자 하는 메뉴를 선택합니다.

- 「백미급속», 「찐」은 타이머 예약을 할 수 없습니다.
- 「벌미밥」의 타이머 예약 취사는 하지 마십시오.

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

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

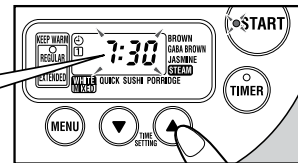


3 또는 로 취사 완료하고자 하는 시간에 맞춥니다.

- 버튼: 10분 단위로 진행됩니다.
- 버튼: 10분 단위로 되돌아 갑니다.

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

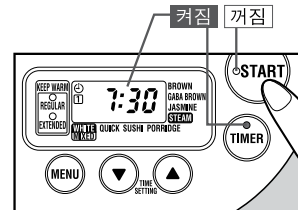
취사 완료하고자 하는 시간 (예) 7:30



4 을 누릅니다.

취사 램프가 꺼지고, 취사를 완료하고 싶은 시간과 예약 램프가 켜지며 멜로디(버저)가 울립니다.

- 「취사」 버튼을 누르지 않으면 타이머 예약은 완료되지 않습니다.



타이머 예약취사의 권장시간

백미	1시간~13시간	현미	1시간50분~13시간
초밥	1시간~13시간	현미활성	4시간15분~13시간
죽	1시간10분~13시간	자스민	1시간20분~13시간

참고

- 재료나 조미료를 첨가한 상태에서는 타이머 예약 취사를 하지 마시기 바랍니다. 재료가 부패하거나 조미료가 가라앉아 밥이 맛있게 되지 않는 경우가 있습니다.
- 타이머 예약을 취소할 경우 「취소」버튼을 눌러 주십시오.
- 타이머 예약 중에 현재 시간을 알고자 할 때는 「시간맞추기」 버튼의 나 를 누르십시오.
- 타이머 예약 취사를 하여 밥을 지으면 약간 진밥으로 취사됩니다.
- 타이머 예약 취사일 때는 취사 완료까지의 남은 시간이 표시되지 않습니다.
- 타이머 예약 취사의 권장시간 미만으로 설정하면, 버저가 울리며 바로 취사가 시작됩니다.
- 여름철이나 실온이 높을 때는 오랜 시간 물에 불림으로써 쌀이 부패되는 것을 방지하기 위해 되도록 13시간 이내로 시간을 설정해 주십시오.
- 발아현미는 타이머 예약 취사를 하지 말아 주십시오. 발아현미는 수분을 흡수하기 쉬우므로 밥이 잘 되지 않는 경우가 있습니다.
- 실온 또는 수온이 낮을 때나 전압 · 물의 양 등에 따라 취사완료 시간에 취사되지 않는 경우가 있습니다.

찜기능 사용방법

1 내솥에 물을 넣습니다. 18oz./540mL (계량컵 3컵)

2 내솥을 본체에 넣고 그 안에 찜기를 넣습니다.

내솥 바깥면, 본체 내부, 내솥뚜껑 세트, 증기구 캡의 물기나 이물질은 닦아내십시오.
 ● 찜기는 수직으로 넣어 주십시오. 비스듬하면 증기가 새어나옵니다.

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

- ① 본체 플러그를 끝까지 확실하게 꽂습니다.
- ② 전원플러그를 콘센트에 꽂습니다.
- 조리물은 균등하게 넣어 주십시오. 한쪽으로 치우쳐져 있으면 찜기가 기울어질 수 있습니다.

4 **[MENU]** 를 눌러 「찜」을 선택합니다.

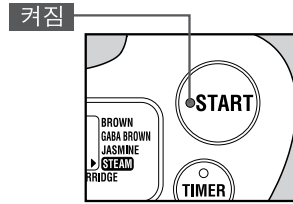
- 「메뉴」버튼을 눌러 「찜」을 선택하면 표시부에는 조리시간이 표시됩니다. 이 시간은 「찜」메뉴의 초기표시시간으로 「시간설정」버튼의 **[▲]** 또는 **[▼]** 를 눌러 조리시간을 변경할 수 있습니다.
 → P.61 「찜 시간의 기준」 참조

초기 표시시간	설정 가능한 범위
40분	1분~60분

※ 찜 시간은 끓기 시작할 때까지의 시간도 포함됩니다.

5 **[START]** 을 누릅니다.

- 「취사」램프가 켜지고 조리시작 멜로디(버저)가 울립니다. 찜이 끝날 때까지의 시간이 표시됩니다.
- 조리 중 현재시간을 알고 싶은 경우는 「시간맞추기」버튼의 **[▲]** 또는 **[▼]** 를 눌러 주십시오.



6 완료 멜로디(버저)가 울리면 조리가 끝납니다.

[CANCEL] 를 누르고 걸뚜껑을 열어 찜기에서 조리물을 꺼냅니다.

- 보온으로 전환되지 않으므로 조리 완료 후 곧바로 꺼내 주십시오. 곧바로 꺼내지 않으면 조리물이 젖어서 축축해집니다.
- 조리 완료시는 증기나 솥 안이 뜨거우므로 찜기나 조리물을 꺼낼 때는 충분히 주의하여 주십시오.
- 조리가 끝난 후에는 반드시 「취소」버튼을 눌러 주십시오. 「취소」버튼을 누르지 않으면 조리물 방치 주의를 위해 30분마다 버저가 울립니다.
- 충분히 찜이 되지 않은 경우는 순서 4부터 다시 조작하여 조리시간을 연장해 주십시오.
- 조리 후의 냄새가 신경쓰이는 경우는 「냄새가 신경이 쓰일 경우의 손질방법」을 참조하여 청소해 주십시오. → P.63
- 색소가 짙은 음식재료(당근·엽채류 등)는 찜기에 음식재료의 색이 옮겨질 수 있으므로 찜기 바닥에 쿠킹시트를 깔고 그 위에 음식재료를 두십시오.



포인트

- 닭고기, 생선의 기름과 불순물은 찜 후에 걸어내 주십시오.
- 녹색야채 등의 색깔을 선명하게 내려면 찜 후에 냉수에 담갔다가 물기를 빼 주십시오.

찜기능 사용방법

찜 시간의 기준

음식재료를 넣었을 때의 높이가 1-1/2inch / 3.5cm를 초과하지 않도록 하십시오. 내솥 뚜껑 세트에 닿아 파손의 원인이 됩니다.

조리물	양	찜 시간의 기준	자르는 방법과 찌 때의 포인트
당근	약 7oz. / 200g (1개)	20분	먹기 좋은 크기로 자릅니다.
브로콜리	약 7oz. / 200g (1/2개)	15분	먹기 좋은 크기로 자릅니다.
시금치	약 3-1/2oz. / 100g	15분	먹기 좋은 크기로 자릅니다.
호박	약 9oz. / 250g (1/4개)	20분	먹기 좋은 크기로 자릅니다.
감자	약 16oz. / 450g (3개)	40분	먹기 좋은 크기로 자릅니다.
고구마	약 10-1/2oz. / 300g (1개)	35분	먹기 좋은 크기로 자릅니다.
옥수수	약 7oz. / 200g (1개)	30분	먹기 좋은 크기로 자릅니다.
닭고기	약 10-1/2oz. / 300g (1토막)	30분	아랫쪽 (찜기에 닿는 쪽)에 칼자국을 넣어 주십시오
생선 (흰살생선, 연어 등)	약 5oz. / 150g (생선포막)	25분	두께 1inch / 2cm 이하로 자르고 ●알루미늄 포일로 싸서 찌 주십시오.
새우	약 5oz. / 150g (15마리)	20분	껍질채로
가리비조개	약 5oz. / 150g	20분	껍질을 까서 ●찜기에 들러붙는 경우는 배추나 양배추잎을 깔고 찌 주십시오.
찜만두, 만두 소롱포 (냉장)	약 7oz. / 200g	15분	너무 가득 넣지 마시고 적당한 간격을 두고 넣어 주십시오.
찜만두, 만두 소롱포 (냉동)	약 7oz. / 200g	20분	너무 가득 넣지 마시고 적당한 간격을 두고 넣어 주십시오.

중요사항

다음과 같은 요리는 삼가 주십시오.

- 카레나 스튜와 같은 걸쭉한 음식
- 베이킹 소다를 사용한 것과 같이 거품이 일 수 있는 음식
- 조리중에 부피가 커지는 재료(어묵류 등)를 주로 사용하는 요리
- 많은 양의 기름을 사용한 음식
- 음식재료를 봉지에 넣어 가열하는 요리

조리할 때는...

- 솥 안의 요리를 뚜껑이나 종이타올로 덮지 마십시오.
- 솥의 바깥면과 가열판, 온도감지기의 이물질 제거해 주십시오. → P.62
- 알루미늄 포일이나 쿠킹시트가 찜기 밖으로 나오거나 찜기의 구멍을 모두 막는 요리는 삼가 주십시오. → 넘치거나 증기가 새는 고장의 원인이 됩니다.
- 찌는 시간은 실온, 수온, 전압, 물의 양, 조리물의 크기, 양, 온도 등의 조건에 따라 바뀝니다.
- 덜 찌졌을 때는 찌는 시간을 늘려 상태를 확인하면서 조리해 주십시오. 순서 **6** 다음에 다시 순서 **4** 부터 조작해 주십시오.
- 계속해서 찜 요리를 하는 경우, 물의 양이 줄어 있으므로 상태를 보면서 물을 더해 빈술을 가열하지 않도록 주의해 주십시오.
- 고기, 생선 등은 너무 찌면 딱딱해집니다. 짧은 시간에 찌기 어려운 경우는 얇게 썰어서 찌 주십시오.
허브나 마늘을 첨가하거나 미리 소금, 후추가루 등을 첨가하여 찌면 냄새를 줄일 수 있습니다.

취사와 함께 조리할 때는...

- 메뉴는 「백미/별미밥」으로 취사해 주십시오.
- 1컵 이상의 용량은 취사하지 마십시오. (취사 중에 걸뚜껑이 열리거나 밥이 제대로 되지 않고 조리물이 제대로 찌지지 않는 원인)
- 쌀을 평평하게 하여 취사해 주십시오. → 밥이 찜기에 닿는 경우가 있습니다.
- 감자, 고구마, 옥수수, 호박, 생선 (알루미늄 포일에 싸 것) 등 비교적 찌는 시간이 긴 조리물은 동시 조리가 가능합니다. 제대로 찌지지 않는 경우는 조리물의 양을 줄이거나 작게 잘라 주십시오.
- 시금치 등 비교적 찌는 시간이 짧은 조리물은 제대로 조리되지 않습니다.
- 취사 도중에 조리물을 넣지 마십시오.
- 눌러 볼거나 밥에 조리물의 색이 물드는 경우가 있습니다.

조리 후에는...

- 조리 후에는 본체 안이나 찜기, 조리물이 대단히 뜨거우므로 꺼낼 때는 충분히 주의해 주십시오. (화상의 원인)
- 반드시 내솥뚜껑 세트, 내솥, 찜기를 씻어 주십시오. 또한 걸뚜껑 패킹이나 걸뚜껑 안쪽도 씻어 주십시오. 특히 육류를 많이 넣으면 기름이나 불순물로 내솥뚜껑 세트나 걸뚜껑 안쪽이 더러워지기 쉽습니다. (냄새나 부패의 원인)
- 조리 후는 걸뚜껑을 열었을 때 내솥뚜껑 세트에서 물방울이 떨어지는 경우가 있습니다. (화상의 원인)

손질 방법

• 취사 · 보존 후에는 매번 손질해 주십시오.

- 반드시 전원플러그를 빼고 본체와 내솥이 식은 후에 손질하십시오.
- 신나 · 벤진 · 연마분 · 연마제가 포함된 세제 · 표백제 · 수세미류 (나일론 · 금속제 등) · 멜라민 스폰지 · 스폰지의 나일론 표면 등을 사용하지 마십시오. (표면에 흠이 나가거나, 변색 · 깨짐 · 열화 · 부식의 원인이 됩니다.)
- 식기세척건조기 · 식기건조기를 사용하지 마십시오. (흠 · 변형 · 변색의 원인이 됩니다.)
- 손질을 한 후에는 내솥뚜껑 세트 · 증기구 캡 · 주걱꽃이를 바르게 장착해 주십시오.

외부의 손질

꼭 짠 부드러운 천으로 닦습니다.

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

증기구 캡 부착 부분

증기구 캡을 위로 뺀 후 본체를 꼭 짠 부드러운 천으로 닦습니다.

뚜껑 고정버튼

뚜껑 고정버튼 주위에 밥알이나 쌀알 등의 이물이 들어간 경우에는 이쑤시개 등으로 반드시 제거합니다.

조작부

부드러운 마른 천으로 닦습니다.

증기구 캡

뜨거운 물 또는 물에 담그고 스폰지로 씻은 후 물기를 닦아낸다.

플러그 접속부

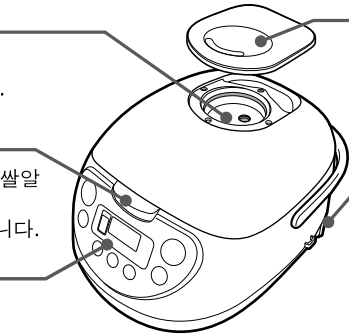
부드러운 마른 천으로 닦습니다.

전원플러그

전원코드

본체 플러그

부드러운 마른 천으로 닦습니다.



내부의 손질

겉뚜껑 패킹

안쪽에 붙은 밥물 또는 밥알 등은 꼭 짠 부드러운 천으로 깨끗이 닦습니다.

- 겉뚜껑 패킹은 분리 할 수 없습니다.

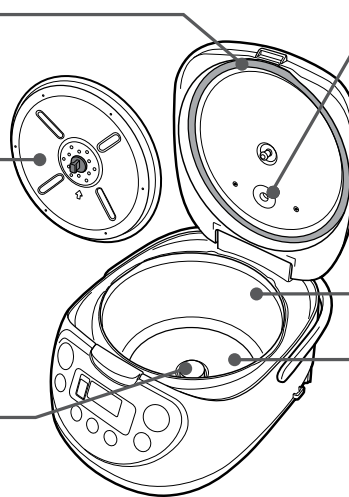
내솥뚜껑 세트

내솥뚜껑 세트는 사용 후에 뜨거운 물 또는 물에 담그고 스폰지로 씻은 후 물기를 잘 닦아내십시오. 더러움이 남아 있는 상태로 방치하거나 물기가 남아 있으면 갈색으로 변색되거나 녹의 원인이 됩니다.

- 내솥뚜껑 손잡이는 떼지 마십시오.

온도감지기 (센터센서)

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



겉뚜껑, 증기구

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

- 세제 등은 사용하지 마십시오.

● 더러움이 남아 있는 상태로 방치하면 갈색으로 변색되거나 녹의 원인이 됩니다.

본체내부

꼭 짠 부드러운 천으로 깨끗이 닦습니다.

가열판

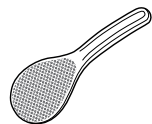
표면의 더러운 곳은 미지근한 물에 적신 헝겊을 꼭 짜서 닦아 줍니다. (가열판에 밥풀 등이 붙어 떨어지지 않으면 시판되는 샌드페이퍼 320번 정도를 물에 묻혀 가볍게 문지릅니다.) 밥알이나 쌀알 등 이물질이 끼어있는 경우는 이쑤시개 등으로 반드시 제거합니다.

부속품, 내솥의 손질

스폰지 등 부드러운 것으로 씻어줍니다.

더러움이 지워지지 않을 경우에는 중성세제 (주방세제) 를 사용합니다.

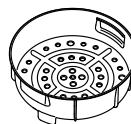
주걱



주걱꽃이



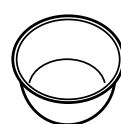
찜기



계량컵



내솥 → P.51



손질 방법

•취사 · 보온 후에는 매번 손질해 주십시오.

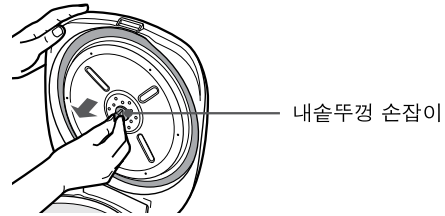
냄새가 신경이 쓰일 경우의 손질 방법

- 1** 내솥의 「백미/별미밥」 수위눈금 1까지 물을 넣습니다.
 - 물 이외의 것(세제 등)은 넣지 마십시오.
- 2** 걸뚜껑을 닫고 **(MENU)** 를 누르고 「백미급속」 을 선택합니다.
- 3** **(START)** 을 누릅니다.
- 4** 멜로디(버저)가 울리고 보온으로 전환되면 **(CANCEL)** 를 누릅니다.
- 5** 본체가 식으면 제품 전체의 손질을 합니다.
 - 통풍이 잘 되는 장소에서 걸뚜껑을 열고 건조시켜 주십시오.

내솥뚜껑 세트를 빼고 끼우는 방법

빼는 법

한 손으로 걸뚜껑을 잡고 다른 한 손으로 내솥뚜껑 손잡이를 앞쪽으로 당깁니다.

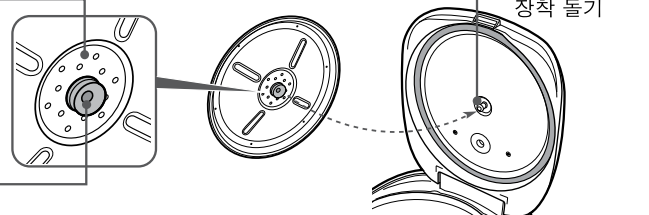


내솥뚜껑 세트 손잡이 반대편

끼우는 법

내솥뚜껑 손잡이 반대편의 끼움부를 내솥뚜껑 세트 장착 돌기에 부착한다.

끼움부를 내솥뚜껑 세트 장착 돌기에 부착한다.



부품 교체 및 구입

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

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

부품명	부품번호
내솥뚜껑 세트	C194-6B
내솥	B480-6B
주걱	SHAKN-6B
주걱꽃이	616864-00
계량컵	615784-00
찜기	BU195031L-00

고장인가 생각되면

● 수리를 문의하시기 전에 다음의 사항을 점검해 주십시오.

증상	점검하실 사항
밥이 너무 되거나 질음	<ul style="list-style-type: none"> ● 기호에 따라 물의 양을 수위눈금으로 1~2mm 정도 조절해 주십시오. ● 경사진 곳에서 물조절을 하면 물이 많거나 적어질 수 있으므로 밥이 되거나 질게 됩니다. ● 쌀의 브랜드, 산지, 보존기간(햅쌀, 묵은 쌀) 등에 따라 밥의 질감이 달라질 수 있습니다. ● 실온, 물온도에 따라 밥의 질감이 달라질 수 있습니다. ● 타이머 예약 취사하면 밥이 질게 될 수 있습니다. ● 「백미급속」 메뉴로 취사를 하면 밥이 질게 되거나 되게 될 수 있습니다. → 「백미」 메뉴로 취사에 보십시오. ● 내솥이 변형되지 않았는지 확인하십시오. ● 쌀을 충분히 씻지 않으면 쌀겨 등이 남을 수 있습니다. ● 취사 완료 후 밥을 잘 섞었습니까? → 취사완료 후 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오. ● 내솥 바깥면, 본체 내부, 내솥뚜껑 세트, 증기구 캡에 물기나 이물질이 붙어 있지 않습니까? → 닦아내십시오. ● 자스민은 밥이 약간 되게 지어질 수 있습니다. → 밥이 되게 지어질 경우에는 물의 양을 내솥의 눈금보다 조금 많게(1눈금의 1/2 이내)하여 취사하여 주십시오. 단, 물의 양이 너무 많으면 밥물이 넘칠 수 있습니다.
밥이 심하게 늘어 붙음	<ul style="list-style-type: none"> ● 내솥 바깥면, 본체 내부, 온도감지기, 가열판에 밥알이나 쌀알 등의 이물질이 붙어 있지 않습니까? ● 장시간 물에 담그거나 타이머 예약 취사를 하면 쌀겨가 내솥 바닥에 쌓여 늘어 붙기 쉽습니다. ● 쌀을 충분히 씻지 않으면 쌀겨 등이 남을 수 있습니다. ● 내솥이 변형되지 않았는지 확인하십시오.
지어진 밥의 표면이 울퉁불퉁하게 됨	<ul style="list-style-type: none"> ● 취사 중의 열 대류로 인해 지어진 밥의 표면이 울퉁불퉁하게 될 수 있습니다. ● 내솥뚜껑 세트가 변형되지 않았는지 확인하십시오. ● 내솥이 변형되지 않았는지 확인하십시오.
취사 중 끊어 넘침	<ul style="list-style-type: none"> ● 메뉴 설정이나 물의 양이 틀리지 않았습니까? → P.56 특히 「죽」 메뉴는 끊어 넘치기 쉬우므로 틀리지 않도록 주의하여 주십시오. ● 증기구 캡을 부착했는지 확인해 주십시오. ● 쌀을 충분히 씻지 않으면 쌀겨 등이 남을 수 있습니다. ● 내솥이 변형되지 않았는지 확인하십시오.
취사가 되지 않음 버튼이 작동 되지 않음	<ul style="list-style-type: none"> ● 플러그를 콘센트에 꽂았습니까? ● 본체 플러그가 플러그 접속부에서 빠지지 않았습니까? ● 표시부에 「E01」 또는 「E02」가 표시되지 않았습니까? → P.66 ● 표준보온 램프나 취침보온 램프가 켜져 있지 않습니까? → 「취소」 버튼을 누른 후 「취사」 버튼을 눌러 주십시오.
겉뚜껑과 본체 사이에서 증기가 새어나옴	<ul style="list-style-type: none"> ● 내솥뚜껑 세트를 떨어뜨려 변형시켰거나 겉뚜껑 패키지가 손상되지 않았는지 확인하십시오. ● 겉뚜껑 패키지가 더러워지지 않았습니까? → 더러워져 있는 경우에는 청소해 주십시오. ● 내솥이 변형되지 않았는지 확인하십시오.
취사·보온 취사, 보온 중에 소리가 남	<ul style="list-style-type: none"> ● 「딸깍 딸깍」하는 소리는 마이콤이 작동하여 화력을 조절하는 소리입니다. ● 내솥에 물방울이 묻어 있으면 「부지직 부지직」하는 큰 소리가 나는 경우가 있습니다. → 내솥의 물방울이나 이물질을 닦고 본체에 넣어 주십시오.

고장인가 생각되면

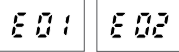



● 수리를 문의하시기 전에 다음의 사항을 점검해 주십시오.

증상	점검하실 사항
보온 내	<p>보온중 밥냄새 · 밥이 질음</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 주걱을 넣은 채로 보온하지 않았습니까? ● 식은 밥을 보온하지 않았습니까? ● 취사 완료 후 밥을 잘 섞었습니까? → 취사완료 후 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오. ● 쌀을 충분히 씻지 않으면 쌀겨 등이 남을 수 있습니다. ● 별미밥을 지은 후에는 냄새가 남을 수 있습니다. → 내솥을 잘 씻어 주십시오. → P.63 ● 내솥에 밥을 보관할 때 보온기능을 사용하지 않은 채 그대로 두지 않았습니까? → 보온기능을 사용하지 않은 채 그대로 방치하면 불쾌한 냄새의 원인이 됩니다. → P.53 ● 취사 · 보온 후에는 매번 손질하고 있습니까? → 손질을 잘 하지 않거나 계절, 주거환경에 따른 실온, 걸뚜껑의 개폐, 쌀의 종류, 쌀 씻는 방법 등에 의해 잡균이 번식하기 쉬우므로 불쾌한 냄새가 발생할 수 있습니다. 냄새가 날 경우에는 P.62 「내부의 손질」을 한 후, P.58 「표준보온」으로 설정하면 효과적입니다.
	<p>보온 중 변색, 마름</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 소량의 밥을 보온하고 있지 않습니까? ● 12시간 이상 보온을 하지 않았습니까? ● 쌀 또는 물의 종류에 따라 취사된 밥이 노랗게 보이는 경우가 있습니다.
	<p>보온 경과 시간 표시가 되지 않음</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 현재시간이 표시되어 있지 않습니까? → 「시간맞추기」버튼을 눌러 전환해 주십시오. → P.58 「알림」참조
	<p>「취침보온」이 되지 않음</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 「취침보온」이 되지 않는 메뉴를 선택하지 않았습니까? → P.58 ● 보온 경과시간이 12시간을 넘지 않았습니까? → 보온 경과 시간이 12시간을 넘으면 「취침보온」이 되지 않습니다. ● 식은 밥을 보온하지 않았습니까? → 내솥의 온도가 낮으면 「취침보온」이 되지 않습니다.
예약	<p>예약을 하면 곧 취사가 됨</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 현재시간으로 맞춰져 있습니까? → 시계는 24시간 표시입니다. 한번 더 점검하여 주십시오. ● 타이머 예약취사의 권장시간 미만으로 설정하면 바로 취사가 시작됩니다.
	<p>예약한 취사완료 시간에 취사되지 않음</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 현재시간으로 맞춰져 있습니까? → 시계는 24시간 표시입니다. 한번 더 점검하여 주십시오. ● 실온 또는 수온이 낮을 때나 전압, 물의 양 등에 따라 취사완료 시간에 취사되지 않는 경우가 있습니다.
	<p>예약되지 않음</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 타이머 예약 설정 마지막에 「취사」 버튼을 누르셨습니까? → 「취사」 버튼을 누르지 않으면 타이머 예약이 완료되지 않습니다. ● 「7:00」가 깜박이지 않습니까? → 시간맞추기를 하지 않으면 예약이 되지 않습니다. → P.52 ● 타이머 예약을 할 수 없는 메뉴를 선택하지 않았습니까? → 「백미급속」 · 「찜」의 타이머 예약 취사는 할 수 없습니다.
찜	<p>조리물이 찌지지 않는다</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 찜에 필요한 물을 넣으셨습니까? → P.60 ● 조리물이 너무 많지 않습니까? → 조리물을 줄이거나 조리시간을 늘려 주십시오. ● 조리물이 너무 크지 않습니까? → 조리물을 작게 자르거나 조리시간을 늘려 주십시오. → P.61 「찜 시간의 기준」참조
	<p>찜 후의 조리물이 딱딱하다</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 야채의 경우 덜 찌졌습니다. 물을 추가하여 다시 한번 찌 주십시오. ● 고기, 생선 등은 과하게 찌졌습니다. 찌는 시간을 짧게 조절해 주십시오.
	<p>찜 후의 조리물이 차갑다</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 조리가 끝난 후 시간이 경과되지 않았습니까? → 보온이 되지 않습니다. 조리 후 곧 꺼내 주십시오.

고장인가 생각되면 계속

증상	점검하실 사항
기타 걸뚜껑이 열리지 않음	● 뚜껑 고정 버튼의 가장자리를 누르면 걸뚜껑이 잘 열리지 않을 수 있습니다. 뚜껑 고정 버튼 중앙 부분을 눌러 주십시오.
취사 중에 걸뚜껑이 열림	● 걸뚜껑이 확실히 닫혀 있습니까? → 걸뚜껑은 「찰각」소리가 날 때까지 확실히 닫아 주십시오.
본체 내부에 직접 물이나 쌀을 넣어 버렸음	● 내솥을 넣지 않고 물이나 쌀을 직접 본체에 넣으면 고장의 원인이 되므로 구입하신 판매점 또는 조치루시 고객센터센터까지 연락해 주십시오.
플라스틱 등 수지 냄새	● 처음 사용하기 시작했을 때는 플라스틱 등 수지 냄새가 날 수 있습니다만, 계속 사용하면 점차 냄새가 없어집니다. 신경이 쓰일 경우는 P.63 「냄새가 신경이 쓰일 경우의 손질 방법」을 시도해 보십시오.
정전이 됨	● 밥을 취사하면서 전기주전자로 물을 끓이거나 전자레인지 사용 시 정격전류를 초과하여 차단기가 작동할 수 있습니다. → 전기밥솥은 단독 콘센트에 사용하십시오. 차단기를 복귀시켰을 때 정전 시간이 10분 미만일 경우 계속하여 취사가 시작됩니다.
걸뚜껑의 내부 또는 내솥뚜껑 세트에 녹과 같이 갈색 더러움이 생김	● 밥물 등이 부착되어 있는 경우가 있으므로 청소를 해 주십시오. → P.62

이러한 표시가 나올 때

표시	점검하실 사항
에러표시 	● 고장입니다. → 구입하신 판매점 또는 조치루시 고객센터로 연락하시기 바랍니다.
	● 걸뚜껑 감지기 또는 온도감지기가 고온의 상태입니다. → 「취소」 버튼을 누르고 걸뚜껑을 열어 15분 이상 식혀 주십시오. (화상에 주의하시기 바랍니다.) → 빨리 식히고 싶은 경우 → P.55 「참조」
 표시가 꺼짐  가 깜박임	● 내장되어 있는 리튬전지가 소모되었습니다. 플러그를 콘센트에서 빼거나 본체 플러그를 플러그 접속부에서 빼면 표시나 기억(현재시간, 메뉴, 보온상태)은 없어지나 플러그를 꽂고 시간을 맞추면 평상시 대로 사용할 수 있습니다. 7:00 이 깜박이고 있는 상태로 취사를 하면, 취사중에 현재시각은 표시되지 않습니다. 교체할 경우 조치루시 고객센터로 연락해 주십시오. 유료로 전지를 교체해 드립니다.
표시가 바르지 않음	● 플러그를 일단 뺐 후 다시 꽂아 주십시오. (7:00 이 깜박이면 시간을 다시 맞춰 주십시오.) → P.52

제품규격

모델명			NS-WSC10	
*1 취사용량(약) () 안은 컵 수	백	미	0.18~1.0	[1~5.5]
	별	미	0.18~0.72	[1~4]
	백	미	0.18~1.0	[1~5.5]
	초	급	0.18~1.0	[1~5.5]
		죽	0.09~0.27	[0.5~1.5]
	현	미	0.18~0.72	[1~4]
	현	미	0.18~0.72	[1~4]
	자	스	0.18~1.0	[1~5.5]
찜 (최고 높이)			1-1/2 inch / 3.5cm	
정 격 전 류			교류 120V 60Hz	
소 비 전 력			610W	
평균 보온 시 소비 전력			29.5W	
취 사 방 식			직접가열식	
전 원 코 드 길 이			3'7" (1.1m)	
제 품 크 기	〈약 인치〉		폭9-7/8×두께12-7/8×높이8-1/2 (16*2)	
	〈약 센티미터〉		폭25×두께32.7×높이21.6 (40.6*2)	
제 품 중 량			약6.39lbs. (약2.9kg)	

- 평균 보온 시 소비전력은 실온68°F(20°C) 에서 최대 취사용량일 경우입니다.
- 특정지역 (높은 산, 너무 추운 곳)에서는 소정의 성능이 확보되지 않을 수도 있습니다. 이러한 장소에서는 되도록 사용을 삼가하십시오.
- *1 부속 계량컵을 이용하여 쌀을 계량한 용량입니다.
- *2 겉뚜껑을 연 상태의 높이입니다.

安全上のご注意 **必ずお守りください**

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

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

警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。

注意 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

⊘ してはいけない「禁止」内容です。

❗ 実行しなければならない「指示」内容です。

警告	
<p>改造はしない。また、修理技術者以外の方は分解したり修理をしない 火災・感電・けがの原因になります。修理は象印カスタマーサービスにご相談ください。</p> <p>蒸気口に手や顔を近づけない やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようにご注意ください。</p> <p>ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない 感電・けがをすることがあります。</p> <p>水につけたり、水をかけたりしない 本体内部にも水を入れない ショート・感電の恐れがあります。</p> <p>本体底部の通気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない 感電・異常動作してけがをすることがあります。</p> <p>子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない やけど・感電・けがをすることがあります。</p> <p>炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない やけどをすることがあります。</p> <p>取扱説明書に記載の炊飯・保温・蒸し調理以外の用途に使わない ・食材をポリ袋などに入れて加熱する料理 ・クッキングシート・アルミ箔・ラップフィルムなどを使った料理 蒸気経路などが詰まる原因になります。</p> <p>コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない 感電・ショート・発火の原因になります。</p> <p>コードを傷つけない 無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。</p>	<p>交流120V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。 差込みプラグに蒸気を当てない コンセントに差した差込みプラグに蒸気を当てるとショート・発火の原因になります。スライド式テーブルでは差込みプラグに蒸気が当たらない位置でお使いください。</p> <p>差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む 感電・ショート・発煙・発火の原因になります。 定格15A以上のコンセントを単独で使う 他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。 差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく 火災の原因になります。 異常・故障時には直ちに使用を中止する そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。 〈異常・故障例〉 ・差込みプラグ・コード・本体プラグが異常に熱くなる ・コードに傷がついたり、触れると通電したりしなかったりする ・本体が変形したり、異常に熱い ・本体から煙が出たり、焦げくさいにおいがする ・本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある など このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、お買い上げの販売店または象印カスタマーサービスに必ず点検・修理を依頼する</p> <p>この機器は、安全に対する責任者によってこの機器の使用に関する指揮管理または指示が与えられない限り、運動能力、感覚能力、もしくは知的能力が低下した、または経験および知識が不足した人（子供を含む）による使用を意図していない。子供は、機器で遊ばないことを確実なものとするよう指揮管理を受けることが望ましい</p> <p>この製品にはボタン電池が含まれています。飲み込んだ場合、2時間で重症や死に至ることがあります。すぐに医師にご相談ください。</p>

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

安全上のご注意 **必ずお守りください**

⚠ 注 意



使用中や使用直後は、高温部に触れない

また外ぶたを開ける
ときの蒸気、ご飯をほ
ぐすときには、手がな
べなどに当たらないよ
うに注意する

やけどの原因になります。



不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
けがや火災の原因になります。

**荷重強度が不足しているスライド式テーブルで
は使わない**

スライド式テーブルが破損して炊飯ジャーが落下し、
けが・やけどの原因になります。
荷重強度が、33lbs. (15kg) 以上のものをお使いくだ
さい。

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

故障の原因になります。

**専用の電源コード以外は使用しない
電源コードは他の機器に転用しない**

故障・発火の恐れがあります。



使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く

けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因に
なります。



お手入れは冷めてから行う

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

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

感電・ショートして発火することがあります。

本体プラグは奥までしっかり差し込む
感電・ショート・発火・発煙の原因になります。

**電源コードが破損した場合には、製造者もしくは
その代理店から入手できる特別に製造したコー
ドまたはその組立品と交換すること**



本体を持ち運ぶときは、
プッシュボタンに触れ
ない

外ぶたが開いて、けが・やけどを
することがあります。

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

専用なべ・専用蒸しカゴ以外は使用しない

なべや蒸しカゴが過熱したり、異常動作の原因になり
ます。

壁や家具の近くで使わない

**キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気が
こもらないようにする**

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因に
なります。



お 願 い

使用後は必ず「とりけし」キーを押す

なべを取り出しただけでは、電源は切れません。

本体（特に蒸気口）には、ふきんなどをかけない

本体や外ぶたなどの変形・変色の原因になります。

なべに傷をつけたり、落としたり、変形させない

うまく炊けない原因になります。

なべ外側・本体内側・センサー・加熱板に

ご飯粒や米粒などの異物がついたまま使用しない

ご飯が焦げたりして、うまく炊けない原因になります。

空だきをしない

- 故障の原因になります。
- 蒸しカゴが溶ける恐れがあります。

水をかけたり水分を含んだものの上に置かない

感電・故障の原因になります。

直射日光が当たる所で使用しない

変色の恐れがあります。

他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない

蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。

本体を持ち運ぶときは、本体が傾かないようにする

内容物によってはこぼれる場合があります。

本体や本体のまわりは、清潔にして使用する

機能・性能を維持するため、本体には通気口を設けてありますが、
この穴からほこりや虫が入ると故障の原因になります。
また、虫などが入り故障した場合は、有料修理になります。

**本製品は一般家庭用途および下記の類似用途に使用
する**

- 商店、オフィスまたはその他の作業環境に存在するスタッフ
（従業員）用キッチンに使用する

※ただし、不特定多数による長時間の使用用途としては使用しない

- ホテル・モーテル・その他宿泊施設等

各部のなまえと扱い方

蒸気口キャップ

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

蒸気口

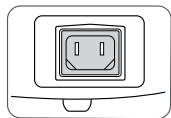
- 炊飯時に蒸気が出て高温になるので注意してください。

蒸気口キャップ取り付け部

プッシュボタン

外ぶたを開けるときに押す

操作部



プラグ差込み口

本体プラグを差し込む

外ぶたの開め方

外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に押して

先端中央部を押してください。

閉める

- 確実に閉まっていない場合、炊飯中や保温中に外ぶたが開く恐れがあります。



ハンドル

持ち運びのときに使う

電源コード

本体プラグ

本体に差し込む

差込みプラグ

結束バンド

コード

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

外ぶたパッキン

内ぶたつまみ

内ぶたセットの取りはずし、取り付けのときに使う

加熱板

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

ふたセンサー

内ぶたセット取り付け軸

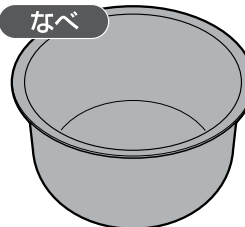
内ぶたセットを取りつける

- お手入れ後、内ぶたセットを必ず取りつけてください。→ P.83

放熱板

蒸気口

なべ



しゃもじ受け取り付け部
(左右2カ所)

センターセンサー

付属品

しゃもじ

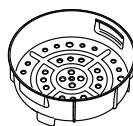


しゃもじ受け

矢印部分(中央)を押しながらはします。



蒸しカゴ



計量カップ



(1カップ=約6.1oz./約180mL)

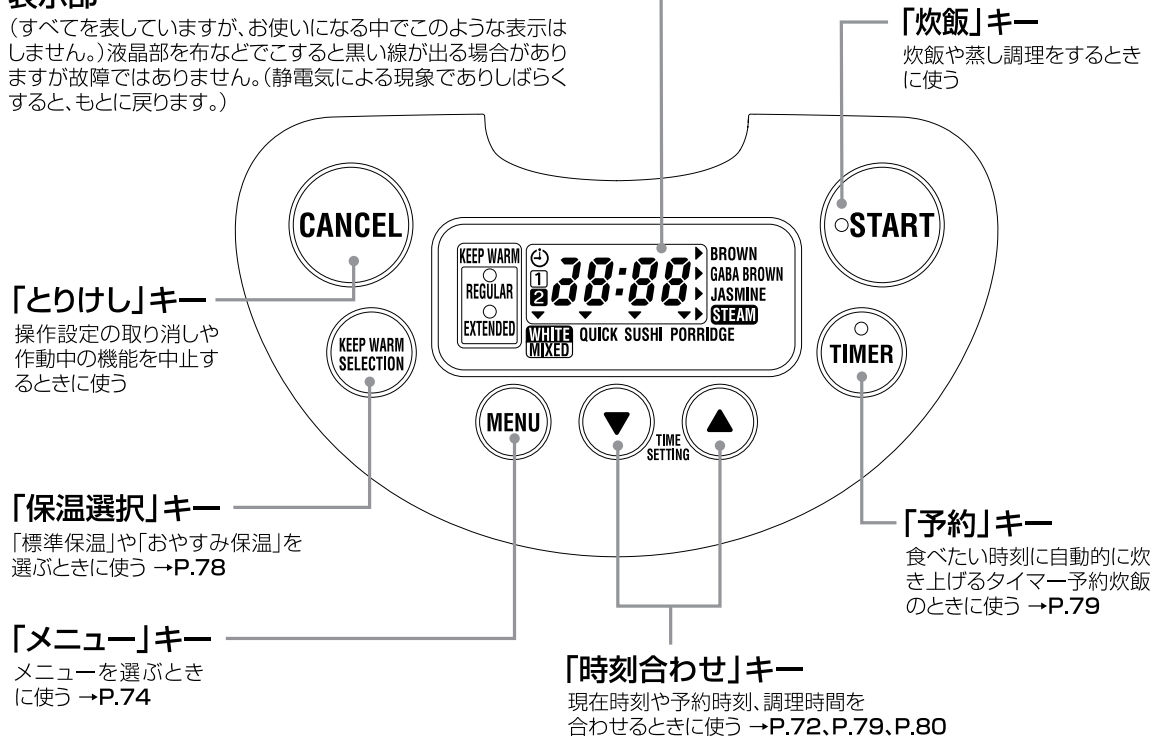
各部のなまえと扱い方

操作部

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

表示部

(すべてを表していますが、お使いになる中でこのような表示はしません。)液晶部を布などでこすると黒い線が出る場合がありますが故障ではありません。(静電気による現象でありしばらくすると、もとに戻ります。)



ポイント なべ内面のフッ素被膜を傷めないために

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

〈準備のとき〉

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

〈炊き上がったとき〉

- なべで酢を混ぜない(すしめしなど)
- 金属製のおたまは使わない(おかゆなど)
- たたいたりしない(よそうときなど)

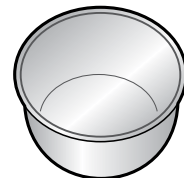
〈お手入れのとき〉

- スプーンや食器類を入れない
- 調味料を使った場合は、すぐに洗う
- スポンジなどの柔らかいもので洗う
- シンナー・ベンジン・みがき粉・研磨材入り洗剤・漂白剤・たわし類(ナイロン・金属製など)・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面などを使わない

なべ内面のフッ素被膜は使用により消耗します。

お知らせ

- 色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。人体への影響(害)はなく、炊飯・保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
- フッ素被膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは、購入できます。→P.83



時刻の合わせ方 報知音の種類と切りかえ方

時刻の合わせ方

時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。
時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。

- 時刻がずれていると、予約した時間に炊き上がりません。
- 炊飯(蒸し調理)中・標準保温中・おやすみ保温中・タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

例：現在時刻が15:01で、表示が14:56のとき

1 なべを入れ、プラグを接続する

- ① 本体プラグを奥までしっかり差し込む
- ② 差し込みプラグをコンセントに差し込む

2 「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押し、表示を現在時刻に合わせる

時刻表示が点滅します。

- ▲ キー：1分単位で進む
- ▼ キー：1分単位で戻る
- 押し続けると10分単位で早送りができます。

3 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわります。



報知音の種類と切りかえ方

●この製品にはお知らせメロディー機能がついています。炊飯開始・タイマー予約操作完了・炊飯終了などをメロディー音で報知する機能です。

報知音を次の中から選ぶことができます。

報知音の種類とタイミング	報知の種類と用途	メロディー報知	ブザー報知	サイレント報知
	鳴るタイミング		この製品の標準の報知音。工場出荷時は、この設定になっています。	メロディー報知をブザー音に変えたいときに。
炊飯(蒸し調理)を開始するとき		きらきら星		「ピッ」
タイマー予約操作が完了したとき		きらきら星		「ピッ」
炊飯(蒸し調理)が終了したとき		アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません

切りかえ方法

1 なべを入れ、プラグを接続する

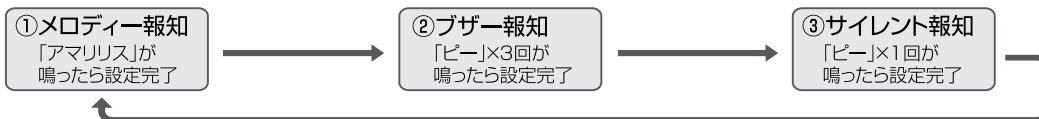
- ① 本体プラグを奥までしっかり差し込む
- ② 差し込みプラグをコンセントに差し込む

2 (TIMER) を3秒以上押し

3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

- 炊飯(蒸し調理)中・標準保温中・おやすみ保温中・タイマー予約炊飯中は切りかえることができません。
- 操作がうまくできないときは再度1からやり直してください。

報知音の切りかわりと設定完了音 ●報知は「予約」キーを3秒以上押しごごとに①→②→③と切りかわります。



- 一度切りかえると切りかえた報知音は差し込みプラグを抜いても記憶されます。

おいしく炊いて・おいしく保温

おいしく炊く

●米を正しく計る

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

●手早く洗う

米を手早く「洗う」ために、水をためるボウルを用意してください。

- ①すすぐ・・・最初はたっぷりの水で大きく2～3回かき混ぜ(約10秒以内)、水はすぐに捨てる(2回繰り返す)
- ②洗う・・・手の指を立て、米を30回(約15秒)かき混ぜるようにして洗い、その後たっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる
これを1セットとして2～4セット繰り返す
- ③すすぐ・・・最後にたっぷりの水で手早く2回すすぐ
(①～③を10分以内で行えるようにする)



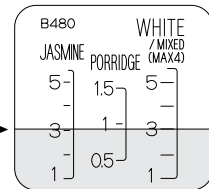
注意! 湯(95°F/35°C以上)で洗米や水加減しないでください。ご飯がうまく炊けない原因になります。

●正しく水加減をする

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

白米 3 カップのとき

水位目盛の
白米/炊きこみ
「3」まで
水を入れる



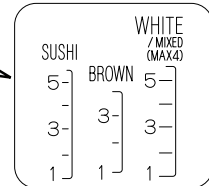
●アルカリ度の強い水を使わない

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

●炊き上がったら、すぐにほぐす

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

なべの反対側に他メニュー用の水位線があります。



おいしく保温

●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能を使う

●差込みプラグを抜いた状態、または、保温を取り消した状態で保温機能を使わずになべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。

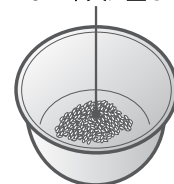
●ご飯の乾燥・べちゃつき・いやなにおい・変色を防ぐために、このような保温はしない

- 少量のご飯を長時間保温
- 12時間以上
- ご飯のつぎたし
- 冷めたご飯からの保温
- 炊きこみなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
- コロッケ・みそ汁・蒸し調理などご飯以外のもの
- しゃもじを入れたまま

●少量のご飯は、なべ中央に盛る

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

なべ中央に盛る



ご飯の炊き方

基本的な炊き方

- 工場出荷時の炊飯メニューは「白米/炊きこみ」に設定されています。
- 初めてお使いになるときは、なべ・内ぶたセット・蒸気口キャップ・付属品を洗ってください。→P.82

設定メニュー WHITE / MIXED (白米/炊きこみ) QUICK (白米急速) SUSHI (すしめし) PORRIDGE (おかゆ)
BROWN (玄米) GABA BROWN (玄米活性) JASMINE (ジャスミン) STEAM (蒸し)

1 付属の計量カップで米を計る

米の計量は、付属の計量カップを用い、すりきりで計ります。



(1カップ=約6.1oz./約180mL)

2 米を洗って、水加減をする

米の洗い方 →P.73「おいしく炊く/手早く洗う」参照

平らな台の上で米に水を加えて、炊きたいメニュー・米のカップ数の目盛に合わせてください。→P.76

米を平らにならします。

- 水に浸さなくてもすぐに炊けます。浸しておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

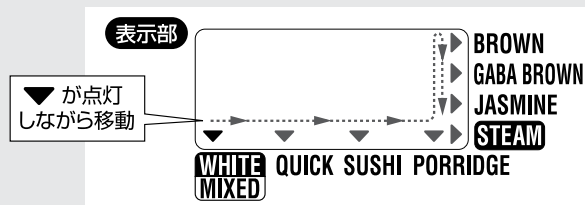
3 なべを本体に入れて、内ぶたセットと蒸気口キャップを取りつけ、外ぶたを閉め、プラグを接続する

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

- ① 本体プラグを奥までしっかり差し込む
- ② 差し込みプラグをコンセントに差し込む

4 MENU を押して、メニューを選ぶ

キーを押すごとに、表示部の「▼」が移動します。



- キーを押し続けると、メニューが連続で進みます。「白米/炊きこみ」に戻ると止まります。
- 「白米/炊きこみ」・「玄米」・「玄米活性」・「ジャスミン」は、一度選んで炊飯すると、次に選び直して炊飯するまで記憶されます。

5 START を押す

炊飯ランプが点灯し、炊飯開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。むらしになると、炊き上がりまでの残り時間(分)を表示します。

- 蒸し調理をしない場合は蒸しカゴを入れて炊飯しないでください。



ご飯の炊き方 基本的な炊き方

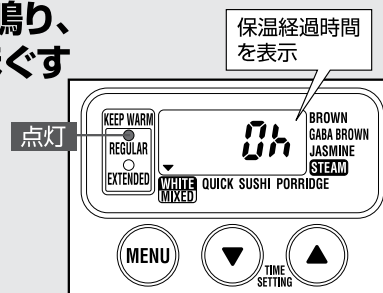
6 炊き上がりのメロディー (ブザー) が鳴り、保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐす

炊き上がると自動的に保温に移り、標準保温ランプが点灯し、1時間(h)単位で保温経過時間を表示します。

すぐにほぐして余分な水分を逃がすことで、ご飯のかたまり・べたつき・焦げをおさえます。

→ なべをミトン・柔らかい布などで押さえて行ってください。(やけどに注意)

- ご飯をほぐすときになべが回転することがあります。なべをミトンなどで押さえると、回転防止やなべ底(外側)の傷つきなどをおさえる効果があります。
- 保温を取り消して、再び保温にすると「0 h」の表示に戻ります。
- 炊飯終了時の報知音は他の報知のしかたに切りかえることができます。→P.72



7 使用後は を押し、差込みプラグと本体プラグを抜く

- なべを取り出しただけでは、電源は切れません。必ず「とりけし」キーを押してください。

お知らせ

- 「おかゆ」は記憶メニューではありません。「おかゆ」を炊飯するときは毎回設定してください。「おかゆ」メニュー以外で炊飯するとふきこぼれる恐れがありますので、ご注意ください。
- 炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
- 連続して炊く場合や保温をやめてすぐ炊く場合は、15分以上冷ましてください。本体や外ぶたの温度が高いとうまく炊けません。



本体や外ぶたを早く冷めたい場合、下記の方法をお試しください。

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

炊き上がりまでの時間の目安

白	米	約50分～1時間
炊	き	約50分～1時間
白	米	約29分～40分
す	し	約50分～1時間
お	か	約55分～1時間10分
玄	米	約1時間25分～1時間50分
玄	米	約3時間40分～4時間
ジ	ャ	約50分～1時間
ス	ミ	
ン		

● 電圧120V・室温68°F(20°C)・水温64.4°F(18°C)の場合。

● 時間は炊飯をはじめから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。

ご飯の炊き方

いろいろなご飯を炊く

「メニュー」キーに設定されているご飯を炊く

※ 付属の計量カップで、米を計った容量です。

メニュー	米	選択メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数) [※]	特長・アドバイス
白米	白米	WHITE / MIXED	WHITE / MIXED	1~5.5	<ul style="list-style-type: none"> この製品の標準(ふつう)のかたさに炊き上げます。
炊きこみ	白米	WHITE / MIXED	WHITE / MIXED	1~4	<ul style="list-style-type: none"> 調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。薄めなかったり、よく混ぜないと焦げがきつくなったり、うまく炊けないことがあります。 具は米の質量の30~50%が適量です。 具は小さめに切り、米の上に平らにのせて米と混ぜずに炊きます。
白米急速	白米	QUICK	WHITE / MIXED	1~5.5	<ul style="list-style-type: none"> 白米を早く炊きたいときに選びます。少しかために炊き上がります。
すしめし	白米	SUSHI	SUSHI	1~5.5	<ul style="list-style-type: none"> 「白米」よりかために炊き上がります。
おかゆ	白米	PORRIDGE	PORRIDGE	0.5~1.5	<ul style="list-style-type: none"> 具は米の質量の30~50%が適量です。 具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。 玄米・分づき米は炊けません。
玄米	玄米	BROWN	BROWN	1~4	<ul style="list-style-type: none"> 白米を混ぜて炊飯するとふきこぼれたり、うまく炊けないことがありますので、おすすめできません。
玄米活性	玄米	GABA BROWN	BROWN	1~4	<ul style="list-style-type: none"> 玄米を活性化させ栄養価を高めるメニューです。 →P.77
ジャスミン	ジャスミン米	JASMINE	JASMINE	1~5.5	<ul style="list-style-type: none"> 銘柄により少しかために炊き上がる場合があります。 →P.84

ご飯の炊き方 いろいろなご飯を炊く

「メニュー」キーに設定されていないご飯を炊く

※ 付属の計量カップで、米を計った容量です。

炊きたいご飯	米	選択メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数) [※]	特長・アドバイス
麦混ぜご飯	押し麦・白米	WHITE / MIXED	WHITE / MIXED	1~5.5	<ul style="list-style-type: none"> 押し麦を混ぜる割合は、炊飯量の20%以下にします。 (例) 1カップ炊飯の場合・・・ 白米:0.8カップ/押し麦:0.2カップ
胚芽精米	胚芽精米	WHITE / MIXED	WHITE / MIXED	1~5.5	<ul style="list-style-type: none"> 洗米は胚芽が取れないよう、優しく手早く洗います。 (胚芽は取れやすいため)
発芽玄米	発芽玄米・白米	WHITE / MIXED	WHITE / MIXED	1~4	<ul style="list-style-type: none"> タイマー予約炊飯および30分以上浸しての炊飯はしないでください。 発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。 発芽玄米機を使用して作った発芽玄米をお使いになる場合の炊き方は、発芽玄米機を販売しているメーカーに直接問い合わせてください。
分づき米	3分づき米	BROWN	BROWN (玄米の水位目盛より少し少なめ)	1~4	<ul style="list-style-type: none"> 銘柄や精米度によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。 →水加減をしてください。
	5分・7分づき米	WHITE / MIXED	WHITE / MIXED (白米の水位目盛より少し多め)	1~4	

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

玄米活性のお話

- この製品では玄米を炊くことができます。
また、玄米を活性化させ栄養価を高める炊き方として「玄米活性」メニューが選べます。

玄米活性メニュー

「玄米活性」メニューを選んで玄米を炊飯すると、まず玄米を活性化させる工程に入り、その後、自動的に通常の玄米炊飯工程に移ります。玄米を活性化させる工程では、なべ内の温度を約104°F (約40°C) で約2時間維持しますので、炊き上がりまでに時間がかかります。→P.75「炊き上がりまでの時間の目安」参照

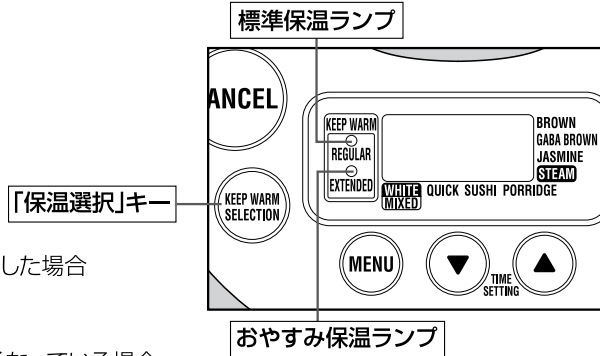
玄米が活性化することにより栄養素の一つである*ギャバ(ガンマーアミノ酪酸)の量が元の玄米の約1.5倍に増加します。また、通常の玄米炊飯に比べてやわらかく食べやすくなります。

※ギャバとは・・・ギャバ(ガンマーアミノ酪酸)はアミノ酸の一種で血圧を下げたり、神経を鎮める効果があるといわれています。

標準保温 おやすみ保温

保温中に「保温選択」キーを押すと、「標準保温」⇔「おやすみ保温」が切りかえられます。

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



- お手入れ不足、季節や住環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。においが気になる場合は、P.82「内側のお手入れ」を行ったあと、「標準保温」をお使いいただくと効果的です。

標準保温

- 炊き上がると自動的に「標準保温」に移り、標準保温ランプが点灯します。
- 取り消し状態から「標準保温」をするときは「保温選択」キーを押します。



おやすみ保温

「標準保温」中に使用します。

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

1 標準保温ランプの点灯を確認する




2 を押す おやすみ保温ランプが点灯します。





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

「おやすみ保温」から「標準保温」に戻るときは…

-  を押す 「標準保温」に戻り、標準保温ランプが点灯します。



お知らせ

- 保温中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの  または  を押してください。もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。保温経過時間の表示に戻さない場合は、次に炊飯しても表示しません。切りかえは、保温中しかできません。
- なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
- 炊きこみ・発芽玄米・分づき米(3分づき・5分づき・7分づき)は「おやすみ保温」をしないでください。
- 「蒸し」は保温できません。

タイマー予約炊飯

●タイマー予約のまえに、現在時刻を合わせてください。
→P.72

- 食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を「**⌚1**」(予約1)と「**⌚2**」(予約2)で記憶します。
- 工場出荷時は**予約1は6:00、予約2は18:00**に設定されています。

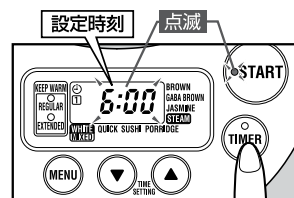
予約時刻を設定する

1 **MENU** を押して、メニューを選ぶ

- 「白米急速」・「蒸し」のタイマー予約はできません。
- 「炊きこみ」のタイマー予約炊飯はしないでください。

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

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

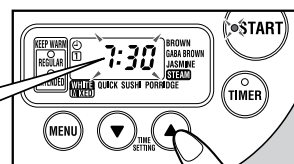


3 **▲** または **▼** で、炊き上げたい時刻に合わせる

- ▲** キー: 10分単位で進む
- ▼** キー: 10分単位で戻る

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

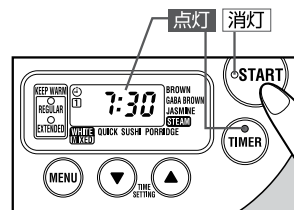
炊き上げたい時刻
(例)7:30



4 **START** を押す

炊飯ランプが消灯し、炊き上げたい時刻と予約ランプが点灯メロディー(ブザー)が鳴ります。

- 「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。



タイマー予約炊飯のおすすめ時間

白米	1時間～13時間まで	玄米	1時間50分～13時間まで
すしめし	1時間～13時間まで	玄米活性	4時間15分～13時間まで
おかゆ	1時間10分～13時間まで	ジャスミン	1時間20分～13時間まで

お知らせ

- 具や調味料を加えた状態でのタイマー予約炊飯はしないでください。具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。
- タイマー予約炊飯を取り消すときは、「とりけし」キーを押してください。
- 予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの**▲**または**▼**を押してください。
- タイマー予約炊飯のときは、少しやわらかめに炊き上がります。
- タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの残り時間を表示しません。
- おすすめ時間未満で設定すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめます。
- 夏場など室温が高いときは、米の浸しすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内で設定してください。
- 発芽玄米のタイマー予約炊飯はしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けない場合があります。
- 室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。

蒸し機能の使い方

1 なべに水を入れる 18oz./540mL(計量カップ3杯)

2 なべを本体に入れ、その中に蒸しカゴを入れる

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

- 蒸しカゴはまっすぐ入れてください。斜めに入れると蒸気もれます。

3 2の蒸しカゴに調理物を入れて内ぶたセットと蒸気口キャップを取りつけ、外ぶたを閉め、プラグを接続する

- ① 本体プラグを奥までしっかり差し込む
- ② 差し込みプラグをコンセントに差し込む

- 調理物は均等にに入れてください。片寄って入れると蒸しカゴが傾くことがあります。

4 **MENU** を押して「蒸し」を選ぶ

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

→P.81「蒸し時間の目やす」参照

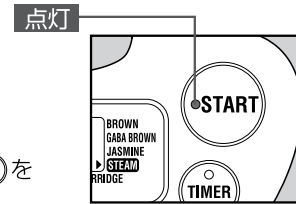
初期表示時間	設定可能な範囲
40分	1分~60分

※蒸し時間は沸とうするまでの時間を含みます。

5 **START** を押す

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

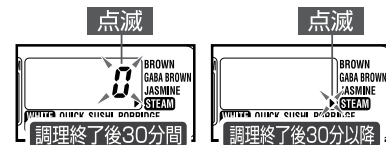
- 調理中に現在時刻を知りたいときは「時刻合わせ」キーの **▲** または **▼** を押してください。



6 できあがりのメロディー(ブザー)が鳴ったら、調理終了

CANCEL を押し、外ぶたを開けて蒸しカゴから調理物を取り出す

- 保温に入りませんので、調理終了後すぐに取り出してください。すぐに取り出さないと、調理物がぬれて水っぽくなります。
- 調理終了時は蒸気や本体内側が熱くなっていますので、蒸しカゴや調理物の取り出しは十分注意して行ってください。
- 調理が終わったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。「とりけし」キーを押さないと調理物取り出し忘れの注意を促すためのブザーが30分ごとに鳴ります。
- 蒸しที่ไม่十分な場合は、手順 4 からもう一度操作し調理時間を追加してください。
- 調理後のにおいが気になる場合は、「においが気になる場合のお手入れ」の欄を参照し、お手入れしてください。→P.83
- 色素の濃い調理物(にんじん・葉菜類など)は、蒸しカゴに調理物の色が移る場合がありますので、蒸しカゴの底にクッキングシートを敷いて、その上に調理物を置いてください。



ポイント

- 鶏肉・魚などのアクをとるときは蒸したあとにとる
- 青野菜など、色よく仕上げたいときは、蒸したあと冷水にとり、十分に水気を切る

蒸し機能の使い方

蒸し時間の目安

調理物を入れたときの高さは、1-1/2 inch/3.5cmを超えないようにしてください。内ぶたセットに当たり、故障の原因になります。

調理物	量	蒸し時間の目安	切り方と蒸すときのポイント
にんじん	約7oz./200g(1本)	20分	一口大の大きさに切り分ける
ブロッコリー	約7oz./200g(1/2株)	15分	一口大の大きさに切り分ける
ほうれんそう	約3-1/2oz./100g	15分	一口大の大きさに切り分ける
かぼちゃ	約9oz./250g(1/4個)	20分	一口大の大きさに切り分ける
じゃがいも	約16oz./450g(3個)	40分	一口大の大きさに切り分ける
さつまいも	約10-1/2oz./300g(1本)	35分	一口大の大きさに切り分ける
とうもろこし	約7oz./200g(1本)	30分	一口大の大きさに切り分ける
鶏肉	約10-1/2oz./300g(1枚)	30分	下側(蒸しカゴに触れる側)に切れ目を入れる
魚(白身魚・鮭など)	約5oz./150g(切り身)	25分	厚さ1inch/2cm以下に切る ●アルミホイルに包んで蒸してください。
えび	約5oz./150g(15尾)	20分	殻のまま
ホタテ貝	約5oz./150g	20分	殻を除く ●蒸しカゴにひつつく場合は白菜やキャベツなどを敷いて蒸してください。
しゅうまい・ぎょうざ 小籠包(冷蔵)	約7oz./200g	15分	詰めすぎず適度な間隔をあけて並べる
しゅうまい・ぎょうざ 小籠包(冷凍)	約7oz./200g	20分	詰めすぎず適度な間隔をあけて並べる

お願い

次のような料理には使用しないでください。

- のり状になるカレーやシチューのルーなどの料理
- 急激に泡の出る重そうなどを使う料理
- 分量の増えるねりもの(はんぺんなど)を主に使う料理
- 多量の油を入れる料理
- 食材をポリ袋などに入れて加熱する料理

調理をするときは…

- 落としぶたを入れた調理をしないでください。
- なべ外側や加熱板・センターセンサーの異物を取り除いてください。→P.82
- アルミホイルやクッキングシートが蒸しカゴからはみ出したり、蒸しカゴの穴をすべてふさぐような調理はしないでください。→ふきこぼれたり、蒸気がもれたり、故障の原因になります。
- 蒸し時間は室温・水温・電圧・水加減・調理物の大きさ・量・温度などの条件で変わります。
- 蒸し不足になった場合は、蒸し時間をのぼして様子を見ながら調理してください。手順**6**のあと、再度手順**4**から操作してください。
- 続けて蒸し調理をする場合、蒸し水が少なくなっています。様子を見ながら、水を足して空だきにならないように注意してください。
- 肉・魚などは蒸しすぎるとかたくなります。短い時間で蒸せない場合は、薄く切って蒸してください。
ハーブやにんにくを添えたり、あらかじめ、塩・こしょうなどをしてから蒸すと臭みが目立ちません。

炊飯と同時調理するときは…

- メニューは「白米/炊きこみ」で炊飯してください。
- 1カップ以上の容量は炊飯しないでください。(炊飯中に外ぶたが開く、ご飯がうまく炊けない、具材がうまく蒸せないなどの原因)
- 米をならしてから炊飯してください。→ご飯が蒸しカゴに当たる場合があります。
- じゃがいも・さつまいも・とうもろこし・かぼちゃ・魚(アルミホイルに包む)などの比較的蒸し時間が長い調理物は同時調理ができます。うまく蒸せない場合は調理物の量を減らしたり、小さく切り分けてください。
- ほうれんそうなどの比較的蒸し時間が短い調理物ではうまく蒸せません。
- 炊飯途中で調理物を入れないでください。
- ご飯が焦げやすくなったり、調理物の色が移ることがあります。

調理終了後は…

- 調理終了時は本体内側や蒸しカゴ・調理物が大変熱くなっていますので、取り出しは十分注意して行ってください。(やけどの原因)
- 必ず、内ぶたセットとなべ・蒸しカゴを洗ってください。また、外ぶたパッキンや外ぶた内側もふいてください。特に肉類を多く入れると、油分やアクで内ぶたセットや外ぶた内側が汚れやすくなります。(においや腐敗の原因)
- 調理終了時は外ぶたを開けたときに内ぶたセットよりつゆが落ちることがあります。(やけどの原因)

お手入れ

●炊飯・保温のあと、毎回お手入れしてください。

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

外側のお手入れ

固く絞った柔らかい布でふく

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

蒸気口キャップ取り付け部

蒸気口キャップを上へ引いてはずし、本体部分を固く絞った柔らかい布でふく

プッシュボタン

プッシュボタンの周囲にご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで必ず取り除く

操作部

乾いた柔らかい布でふく

蒸気口キャップ

湯または水に浸しスポンジで洗い、水分をよくふき取る

プラグ差し込み口

乾いた柔らかい布でふく

差込みプラグ

コード

本体プラグ

乾いた柔らかい布でふく

内側のお手入れ

外ぶたパッキン

内側についたおねばやご飯粒を固く絞った柔らかい布できれいにふき取る

- 外ぶたパッキンは取りはずせません。

内ぶたセット

内ぶたセットはご使用後、湯または水に浸しスポンジで洗い、水分をよくふき取ってください。汚れが残ったまま放置したり、また水分が残っていると茶色く変色したり、さびの原因になります。

- 内ぶたつまみは取りはずさないでください。

センターセンサー

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

外ぶた・蒸気口

外ぶたをしっかり持ち、固く絞った柔らかい布でふく
外ぶたの内側についたおねばやご飯粒をきれいにふき取る

- 洗剤などは使わないでください。

- 汚れが残ったまま放置すると、茶色く変色したり、さびの原因になります。

本体の内側

固く絞った柔らかい布で、きれいにふき取る

加熱板

表面の汚れは、ぬるま湯を含ませた柔らかい布を固く絞り、ふき取る(加熱板にご飯粒などがこびりついた場合は、市販の320番程度のサンドペーパーに水をつけ軽くみがく)挟まっているご飯粒や米粒などの異物は、竹ぐしなどで取り除く

付属品・なべのお手入れ

スポンジなどの柔らかいもので洗う

汚れが気になる場合は「台所用中性洗剤」を使って洗う

しゃもじ



しゃもじ受け



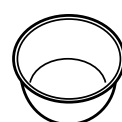
蒸しカゴ



計量カップ



なべ → P.71



お手入れ

●炊飯・保温のあと、毎回お手入れしてください。

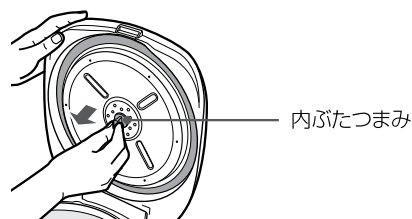
においが気になる場合のお手入れ

- 1** なべの「白米/炊きこみ」の水位目盛1まで水を入れる
●水以外(洗剤など)は入れないでください。
- 2** 外ぶたを閉め **MENU** を押して「白米急速」を選ぶ
- 3** **START** を押す
- 4** メロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったら **CANCEL** を押す
- 5** 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする
●風通しのよい場所で外ぶたを開けて乾燥させてください。

内ぶたセットのはずし方・つけ方

はずし方

片手で外ぶたをささえながら、もう一方の手で内ぶたつまみを手前に引いてはずす

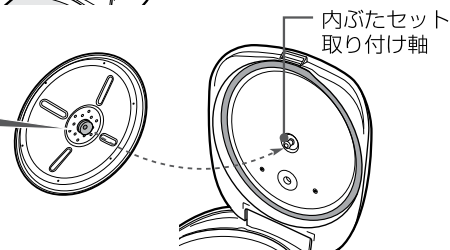
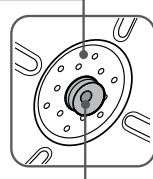


つけ方

内ぶたつまみの裏側の凹部を内ぶたセット取り付け軸に合わせ、はめ込む

内ぶたセット
つまみの裏側

この凹部を
内ぶたセット
取り付け軸に
はめ込む



部品の交換・購入について

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

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

部品名	部品番号
内ぶたセット	C194-6B
なべ	B480-6B
しゃもじ	SHAKN-6B
しゃもじ受け	616864-00
計量カップ	615784-00
蒸しカゴ	BU195031L-00

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

症状	お調べいただくこと
炊飯	<p>ご飯がかたい・やわらかい</p> <ul style="list-style-type: none"> ●お好みで、水の量を水位目盛より1~2mm加減してください。 ●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄・産地・保存期間（新米・古米）などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなる場合があります。 ●「白米急速」メニューで炊飯をすると、ご飯がべたついたり、かたくなる場合があります。→「白米」メニューをお試しください。 ●なべが変形していませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？ →炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●なべ外側・本体内側・内ぶたセット・蒸気口キャップに水分や異物がついていませんか？ →ふき取ってください。 ●ジャスミンは少しかために炊き上がることがあります。→かために炊き上がる場合、水量をなべ目盛よりも少し多め（一目盛の1/2以内）にして炊いてください。ただし水量が多すぎるとふきこぼれの原因になることがあります。
	<p>ご飯がひどく焦げる</p> <ul style="list-style-type: none"> ●なべ外側・本体内側・センターセンサー・加熱板にご飯粒や米粒などの異物がついていませんか？ ●長時間水に浸けたり、タイマー予約炊飯をすると、ぬかが底にたまり、焦げやすくなります。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●なべが変形していませんか？
	<p>炊き上がったご飯の表面が凸凹になる</p> <ul style="list-style-type: none"> ●炊飯中の熱対流により、炊き上がったご飯の表面が凸凹することがあります。 ●内ぶたセットが変形していませんか？ ●なべが変形していませんか？
	<p>炊飯中にふきこぼれる</p> <ul style="list-style-type: none"> ●メニューや水加減を間違えていませんか？ →P.76 特に「おかゆ」メニューはふきこぼれやすいので間違えないようにご注意ください。 ●蒸気口キャップをつけ忘れていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●なべが変形していませんか？
	<p>炊飯できない キー操作できない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●差し込みプラグをコンセントに差し込みましたか？ ●本体プラグがプラグ差し込み口からはずれていませんか？ ●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか？ →P.86 ●標準保温ランプまたはおやすみ保温ランプが点灯していませんか？ →「とりけし」キーを押してから再度「炊飯」キーを押してください。
	<p>外ぶたと本体の間から蒸気もれる</p> <ul style="list-style-type: none"> ●内ぶたセットを落としたりして変形していたり、外ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。 ●外ぶたパッキンが汚れていませんか？ →汚れている場合はお手入れをしてください。 ●なべが変形していませんか？
炊飯／保温	<p>炊飯・保温中に音がする</p> <ul style="list-style-type: none"> ●「カチッ」「カチッ」音はマイコンが働いて火力調節をしている音です。 ●なべに水滴がついていると「パチパチ」と大きな音がする場合があります。→なべの水滴や異物をふき取ってから本体に入れてください。

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

症 状	お調べいただくこと
保 温	<p>保温中、ご飯がにおう・べちゃつく</p> <ul style="list-style-type: none"> ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●冷めたご飯をあため直していませんか？ ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？ →炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 →念入りになべを洗ってください。→P.83 ●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか？ →保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。 →P.73 ●炊飯・保温のあと毎回お手入れをしていますか？ →お手入れ不足、季節や使用環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。においが気になる場合は、P.82「内側のお手入れ」を行ったあと、P.78「標準保温」をお使いいただくと効果的です。
	<p>保温中、ご飯が変色・乾燥する</p> <ul style="list-style-type: none"> ●少量のご飯を保温していませんか？ ●12時間以上保温していませんか？ ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色く見えることがあります。
	<p>保温経過時間を表示しない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●現在時刻を表示していませんか？ →「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。→P.78「お知らせ」参照
	<p>「おやすみ保温」ができない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●「おやすみ保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか？ →P.78 ●保温経過時間が12時間経過していませんか？ →保温経過時間が12時間経過すると「おやすみ保温」を受けつけません。 ●冷めたご飯を保温していませんか？ →なべの温度が低いと「おやすみ保温」を受けつけません。
予 約	<p>予約をするとすぐに炊飯がはじまる</p> <ul style="list-style-type: none"> ●現在時刻は合っていますか？ →時計は24時間表示です。もう一度、確認してください。 ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
	<p>予約した炊き上がり時刻に炊けない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●現在時刻は合っていますか？ →時計は24時間表示です。もう一度、確認してください。 ●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。
	<p>予約できない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●タイマー予約操作の最後に「炊飯」キーを押しましたか？ →「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。 ●「7:00」が点滅していませんか？ →時刻合わせをしないとタイマー予約を受けつけません。→P.72 ●タイマー予約を受けつけないメニューを選択していませんか？ →「白米急速」メニュー・「蒸し」メニューのタイマー予約炊飯はできません。
蒸 し	<p>調理物が蒸せない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●蒸し水を入れ忘れていませんか？ →P.80 ●調理物が多すぎませんか？ →調理物を減らす、または調理時間を増やしてください。 ●調理物が大きすぎませんか？ →調理物を小さくする、または調理時間を増やしてください。→P.81「蒸し時間の目安」参照
	<p>調理物の蒸し上がりがかたい</p> <ul style="list-style-type: none"> ●野菜の場合、蒸し不足です。蒸し水を追加して、もう一度蒸してください。 ●魚、肉などの場合、蒸し過ぎです。蒸し時間を短めに調節してください。
	<p>調理物の蒸し上がりが冷たい</p> <ul style="list-style-type: none"> ●調理終了から時間が経過していませんか？ →保温に入りません。調理後すぐに取り出してください。

故障かなと思ったとき つづき

症状	お調べいただくこと
外ぶたが開かない	●プッシュボタンの端を押すと、外ぶたが開きにくい場合があります。プッシュボタンの中央部分を押ししてください。
炊飯中に外ぶたが開く	●外ぶたが確実に閉まっていますか？ →外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に閉めてください。
本体内部に直接、水や米を入れてしまった	●なべを入れずに水や米を本体に入れてしまったときは、故障の原因になりますので、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
プラスチックなどの樹脂においがする	●使いはじめはプラスチックなど樹脂のおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。においが気になる場合は、P.83「においが気になる場合のお手入れ」をお試しください。
停電が起こったら	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯をわかしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。 →炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。
外ぶたの内側や内ぶたセットにさびのような茶色い汚れがつく	●おねばなどの汚れが付着している場合がありますのでお手入れをしてください。 →P.82

こんな表示をしたとき

表示	お調べいただくこと
<div style="display: flex; gap: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">E01</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">E02</div> </div>	●故障です。 →お買い上げの販売店または、象印カスタマーサービスまでご連絡ください。
<div style="display: flex; gap: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">H01</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">H02</div> </div>	●ふたセンサーやセンサーセンサーが高温になっています。 →「とりけし」キーを押し、外ぶたを開け15分以上冷ましてください。 (やけどにご注意ください) →早く冷めたい場合 →P.75「アドバイス」参照
<div style="display: flex; flex-direction: column; gap: 10px;"> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 20px; margin-right: 5px;"></div> 表示が消えた </div> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">7:00</div> が点滅する </div> </div>	●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグをコンセントから抜いたり、本体プラグをプラグ差込み口からはずすと表示や記憶(現在時刻・メニュー・保温状態)は消えますが、プラグを接続し、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 7:00 点滅のまま炊飯を行うと、炊飯中に現在時刻は表示されません。 取りかえられる場合は、象印カスタマーサービスにご依頼ください。有料で電池をお取りかえいたします。
表示がおかしくなる	●プラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。 (7:00 が点滅した場合は、時刻を合わせ直してください。) →P.72

仕 様

型 名		NS-WSC10	
※1 炊飯容量(約L) 「」内はカップ数	白 米	0.18~1.0	[1~5.5]
	炊 き こ み	0.18~0.72	[1~4]
	白 米 急 速	0.18~1.0	[1~5.5]
	す し め し	0.18~1.0	[1~5.5]
	お か ゆ	0.09~0.27	[0.5~1.5]
	玄 米	0.18~0.72	[1~4]
	玄 米 活 性	0.18~0.72	[1~4]
	ジ ャ ス ミ ン	0.18~1.0	[1~5.5]
蒸 し (高 さ 制 限)		1- 1/2inch/3.5cm	
電 源		交流 120V 60Hz	
消 費 電 力		610 W	
平 均 保 温 時 消 費 電 力		29.5W	
炊 飯 方 式		直接加熱方式	
コ ー ド の 長 さ		3'7" (1.1m)	
外 形 寸 法	<約inch>	幅9- 7/8×奥行12- 7/8×高さ8- 1/2(16※2)	
	<約cm>	幅25×奥行32.7×高さ21.6(40.6※2)	
質 量		約6.39lbs.(約2.9kg)	

●平均保温時消費電力は、室温68°F(20°C)で最大炊飯容量の場合です。

●特定地域(高い山・厳寒地)においては、所定の性能が確保できないことがあります。

こうした場所での使用はなるべくおさげください。

※1 付属の計量カップで、米を計った容量です。

※2 外ぶたを開けたときの高さです。



www.zojirushi.com

FOR CALIFORNIA USA ONLY

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

NS-WSC ©