



微電腦炊飯電子鍋

MICOM 전기보온밥솥

マイコン炊飯ジャー

使用説明書

사용설명서

取扱説明書

NS-TSC10 / NS-TSC18

目錄 / 목차 / 目次

| | |
|------------------|----|
| 安全注意事項..... | 28 |
| 各部位名稱和使用方法..... | 30 |
| 時間的調整方法..... | 32 |
| 提示音的種類及切換方法..... | 32 |
| 美味炊飯、可口的保溫..... | 33 |
| 有關糙米活性化..... | 33 |
| 炊飯方法 | |
| 基本的炊飯方法..... | 34 |
| 炊煮各種米飯..... | 36 |
| 標準保溫、睡眠保溫..... | 38 |
| 保溫狀態下的再加熱..... | 39 |
| 定時預約炊飯..... | 40 |
| 燉煮的作法..... | 41 |
| 清理..... | 42 |
| 關於零件更換..... | 43 |
| 認為故障時..... | 44 |
| 出現此現象時..... | 46 |
| 規格..... | 47 |

| | |
|-----------------------|----|
| 안전상의 주의..... | 48 |
| 각 부분의 명칭과 취급방법..... | 50 |
| 시계 맞추는 방법..... | 51 |
| 알림음의 종류와 변경 방법..... | 51 |
| 맛있는 취사와 보온..... | 52 |
| 취사방법 | |
| 기본적인 취사방법..... | 53 |
| 다양한 취사방법..... | 55 |
| 표준보온 취침보온..... | 57 |
| 따뜻하게 재가열..... | 58 |
| 타이머(시간) 예약 취사 방법..... | 59 |
| 찜기능 사용방법..... | 60 |
| 케이크 굽는 법..... | 62 |
| 손질 방법..... | 63 |
| 부품 교체..... | 64 |
| 고장인가 생각되면..... | 65 |
| 이러한 표시가 나올 때..... | 67 |
| 제품규격..... | 67 |

| | |
|---------------------|----|
| 安全上のご注意..... | 68 |
| 各部のなまえと扱い方..... | 70 |
| 時刻の合わせ方..... | 71 |
| 報知音の種類と切りかえ方..... | 71 |
| おいしく炊いて・おいしく保溫..... | 72 |
| ごはんの炊き方 | |
| 基本的な炊き方..... | 73 |
| いろいろなごはんを炊く..... | 75 |
| 標準保溫 おやすみ保溫..... | 77 |
| あったか再加熱..... | 78 |
| タイマー予約炊飯..... | 79 |
| 蒸し機能の使い方..... | 80 |
| ケーキの作り方..... | 82 |
| お手入れ..... | 83 |
| 部品の交換・購入について..... | 84 |
| 故障かなと思ったとき..... | 85 |
| こんな表示をしたとき..... | 87 |
| 仕様..... | 87 |

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，可能會導致重傷的內容。

 **注意** 表示如果操作有誤，可能會導致受到傷害或物品損害的內容。


警告

 **請勿改造。除了本公司技術人員以外，請勿拆卸、修理。**

否則，有火災、觸電、受傷之危險。需要修理時，請洽詢象印客戶服務中心。

 **請勿用手觸摸蒸氣口。**
否則，會導致燙傷。尤其應注意請勿讓嬰幼兒觸摸。

 **請勿用濕的手插拔電源插頭。**
否則，有可能會導致觸電或受傷。

 **請勿浸水或濺水，本體內部請勿進水。**
否則，會有短路、觸電之危險。

 **請勿將別針、鐵絲等金屬物，以及其他異物放入通氣孔和縫隙處。**

否則，有導致觸電、異常情況的危險。

請勿讓嬰幼兒單獨使用，請勿放在嬰幼兒摸得到的地方。

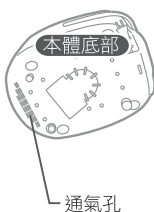
否則，會有燙傷、觸電、受傷之危險。


請勿在炊飯中打開上蓋或移動本體。

否則，會有燙傷之危險。

除使用說明書·食譜中所記載的炊飯與保溫·蛋糕項目、蒸煮以外，請勿用於其他用途。

- 勿用於食材放入塑料袋加熱的料理
 - 勿用於放入烘焙紙等壓蓋的料理
- 否則，會導致蒸氣途徑等的堵塞。



 **電源線或電源插頭有損傷或電源插座鬆動時，請勿使用。**

否則，會導致觸電、短路、著火。

電源線請勿受損。

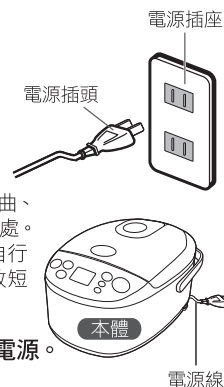
電源線請勿割傷、損壞、過度彎曲、拉扯、扭轉、打結、或靠近高溫處。並請勿壓上重物、擠壓、或重新自行組裝。否則，電源線損傷，會導致短路、著火。

請勿使用交流120伏特以外的電源。

否則，會導致火災、觸電。

請勿讓電源插頭接觸到蒸氣。

電源插頭受到蒸氣影響，會導致短路、著火。若放置在可滑動式桌上時，請注意不可讓電源插頭接觸到蒸氣。



 **務必把電源插頭完全插入插座。**


否則，會導致觸電、短路、冒煙、著火。


需單獨使用額定15安培以上的電源插座。

若與其他器具共同使用，多孔插座會因出現異常發熱現象，以致電線著火。

電源插頭及前端有灰塵沾附時，應仔細擦拭。

否則，會導致火災。

 **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。請確保兒童不使用及碰觸本機器。**

 **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、著火、觸電、受傷的危險。

<異常、故障例>

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

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

●您所購買的商品與本說明書的插圖可能會有不符之處。

■務請遵守的內容，按以下的劃分予以說明。



禁止

⊘ 不得進行的“禁止”內容。



指示

! 務必實行的“指示”內容。

⚠ 注意



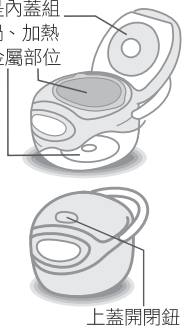
請不要在炊飯中或剛煮好飯時碰觸本體高溫部位。取出內鍋時，請勿切斷電源。打開上蓋時，小心蒸氣。攪拌米飯時，注意手不要碰觸到內鍋鍋體。

否則，會導致燙傷。

移動本體時請勿碰觸或撞擊到上蓋開閉鈕。

否則，一旦上蓋突然開啟會導致燙傷和受傷。

特別是內蓋組及內鍋、加熱板等金屬部位



上蓋開閉鈕



請勿在濺水的地方或火源附近使用。否則，將會導致觸電、漏電或變形。

請勿使用專用內鍋以外的容器。否則，易導致內鍋過熱而發生故障。

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

否則，蒸氣或散熱，將會導致牆壁或傢俱損傷、變色或變形。



請勿放在不穩定的地方或不耐熱的墊子上使用。否則，會導致火災的危險。

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。1.0L規格、請在負荷重量為15kg以上；1.8L規格、請在負荷重量為20kg以上的地方使用。



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，請勿拉扯電源線。否則，會導致觸電、短路、發生火災。

卷繞電源線時，應握持電源插頭。以免插頭跳動傷人。

若電源線損壞時，必須由製造廠或其服務處的技術人員更換以避免危險。



不使用時，請將電源插頭拔離插座。

否則，會導致受傷、燙傷，或因電源線材破損導致觸電、漏電、火災。

敬請注意

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、變色的原因。

請勿損傷內鍋或使內鍋變形。否則，會導致炊飯不良。

請勿在內鍋外側或電子鍋本體內側沾附異物（飯粒、米粒等）狀態下使用。否則，會導致炊飯不良。

請勿未放內鍋或內鍋未加水時進行炊煮。

- 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。

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。

各部位名稱和使用方法

確實壓住上蓋中心部蓋上，直至發出“卡嗒”的聲音。

●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。

上蓋墊圈

內蓋小墊圈

內蓋組的安裝和取下時用。

●清理後，請務必安裝內蓋組。
參閱P.44

內鍋

附件

飯匙

飯匙架

按著箭頭部份
(中央)取下。

蒸籠

量米杯
(180mL)

操作面板

蒸氣口蓋

●炊飯時蒸氣冒出，
因處於高溫，請小
心燙傷。

上蓋開閉鈕

打開上蓋時按壓

上蓋

電源插頭

電源線

電源線拉出方法

捏住電源插頭，拉出
電源線(嚴禁超過紅
色標誌)

電源線卷回方法

捏住電源插頭，拉出電
源線2~3cm並返回
時，自動卷回電源線。

上蓋感熱器

放熱板

內蓋組
安裝軸

蒸氣口

把手

搬運時使用

飯匙架安裝處(左右兩處)

中心感熱器(本體內側)

加熱板

●使用前請先取出置於加熱板與內鍋之間的保護紙。

操作面板

●請確實按下操作鍵。

●提示音的變化以及“炊飯/再加熱”鍵和“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)

“選擇”鍵

進行選擇時使用。
參閱 P.33

“取消”鍵

取消操作設定和中止正
在運作的功能時使用。

“保溫”鍵

選擇“標準保溫”和“睡眠保溫”時使用。
參閱 P.37

“調整時間”鍵

時間預約、調整現在時間和烹調時間時使用。
參閱 P.31、P.39

“預約”鍵

到了希望食用時
間，能自動將飯
煮好的定時預約
炊飯時使用。
參閱 P.39

“炊飯/再加熱”鍵

炊飯、再加熱、蒸煮時使用。

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(蛋糕、蒸煮)、再加熱、標準保溫、睡眠保溫、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

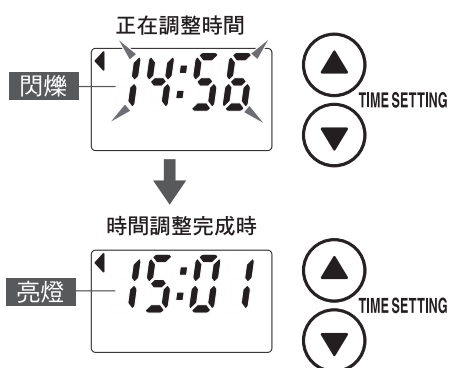
1 將內鍋放入本體中、關閉上蓋並插入電源插頭

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 時間調整完成後，閃爍燈將變為持續亮燈

目前時間被調整後，經過3秒鐘，閃爍燈將變為持續亮燈。

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 | 音樂告知 | 蜂鳴器提示 | 靜音 |
|------------------|---------|-------------------|----------------------|-------------------|
| | 鳴響時刻 | 本產品的標準提示音。為出廠設定值。 | 希望將提示音報知改變為蜂鳴器報知時使用。 | 希望消除炊飯結束時的提示音時使用。 |
| 炊飯(蛋糕、蒸煮)開始時 | | 小星星 | “嗶” | |
| 完成定時預約時 | | 小星星 | “嗶” | |
| 炊飯(蛋糕、蒸煮)·再加熱結束時 | | 孤挺花 | “嗶”鳴響5次 | 不鳴響 |

切換方法

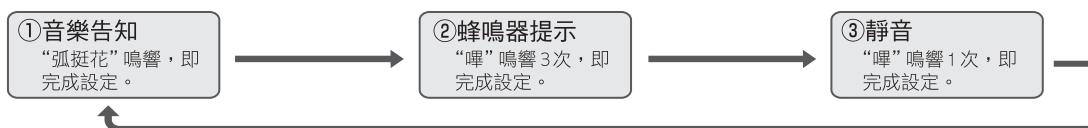
1 將內鍋放入本體中、關閉上蓋並插入電源插頭

2 按 三秒鐘以上

3 希望切換的提示音在鳴響後即完成設定

- 不能切換再加熱開始時的提示音。
- 在炊飯(蛋糕、蒸煮)和定時預約炊飯中、以及保溫中也能夠進行切換。
- 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 ● 按“預約”鍵三秒以上的同時，報知以①→②→③進行切換。



● 切換後的提示音，即使拔下插頭，仍被記憶。

美味炊飯、可口的保溫

美味炊飯

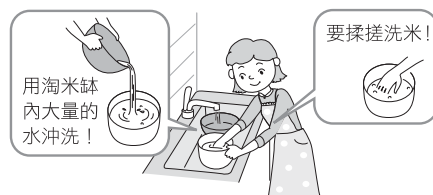
● 正確量米

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。

● 快速淘米

為了快速“洗米”，請準備好能儲水的淘米鉢。

- ① 沖洗……第一次注入很多水，大致揉搓2~3次（約10秒鐘內），立即將水倒淨（反覆2次）。
- ② 洗米……將手指豎成爪狀，揉搓洗米30次（約15秒鐘），然後注入大量的水用力揉搓，立即將水倒淨。這種動作反覆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)



● 正確增減水量

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

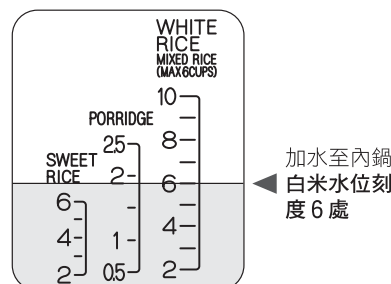
● 不要使用鹼性強的水炊飯

否則米飯會變黃、或發粘。

● 炊飯結束後請馬上攪拌

使多餘的水分蒸發，避免米飯結塊或發粘，保持米飯鬆軟可口。

煮6杯米量的白米時



● 圖例為1.8L規格的內鍋水位刻度。

可口的保溫

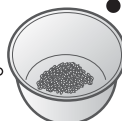
● 將米飯保存於內鍋中時，請務必使用保溫功能。

● 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、變味、變色，不要進行下述之保溫。

- 加入剩飯
- 加入配料及調味料烹煮的什錦飯、糯米飯、蕃薯飯等米飯
- 保溫12小時以上
- 使用保溫功能來加熱涼的米
- 炸薯餅、醬湯等米飯以外的食品
- 飯匙放在鍋內

● 少量米飯保溫時，將米飯集中堆在內鍋中央。



要點

內鍋保養方法

內鍋若使用不慎遭損傷，會使塗層剝落，故請小心使用和清洗。

〈炊飯前〉

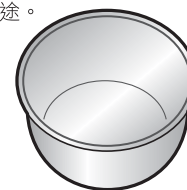
- 請將混入米中的異物(小碎石等)清除後再洗米
- 請勿使用打蛋器等器具洗米
- 請避免讓洗米時所使用的金屬篩網，敲打到內鍋。
- 此內鍋只限用於此款電子鍋炊煮，請勿用於其他用途。

〈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
- 使用調味料後請儘快洗淨
- 請使用海綿塊等軟性材質物清洗
- 請不要使用信那水(松香水等)、汽油、去污粉、去污刷(尼龍、金屬等)、漂白劑等。



告知 因長期使用，會耗損內鍋的防沾塗層。

- 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刮傷時可購買內鍋更換。→參閱 P.44

炊飯方法

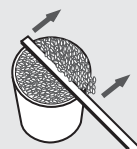
基本的炊飯方法

初次使用時，請清洗內鍋、內蓋組、蒸氣口蓋及附件。參閱 P.43

設定烹煮項目 WHITE/SUSHI (白米/壽司飯) QUICK (白米快速) MIXED (什錦飯) PORRIDGE (稀飯)
SWEET (糯米飯) BROWN (糙米) CAKE (蛋糕) STEAM (蒸煮)

1 使用附屬的量米杯進行量米

以量米杯(180mL)平口盛滿1杯為標準進行量米。



2 洗米、增減水量

洗米方法→參閱 P.32 “美味炊飯/快速淘米”

將內鍋置於水平處，根據烹煮項目的水位刻度進行增減水量，參閱 P.35
並將米攤平。

請根據米的杯數加入水量。

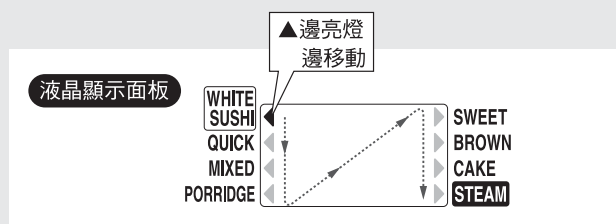
- 米不需浸泡可立即炊飯。烹煮浸泡過的米及使用預約炊飯功能所煮出的飯會稍軟。

3 將內鍋放入本體中，安裝內蓋組和蒸氣口蓋，關閉上蓋，並插入電源插頭

擦去內鍋外側和本體內側沾附的水分和異物，放入本體中。

4 用 **MENU** 鍵選擇烹煮項目

按鍵移動“▲”的位置，選擇烹煮項目。



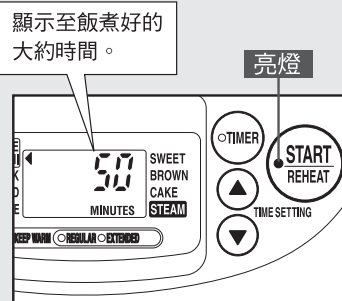
- 持續按鍵則可快速移動。返回“白米 / 壽司飯”時，移動將停止。
- 選擇“白米 / 壽司飯”或“糙米”功能炊飯後，其功能將被自動記憶直到下次選擇變更為止。

炊飯方法 續

5 按 **START REHEAT** 鍵

炊飯/再加熱燈亮時，開始炊飯的提示音(蜂鳴器)鳴響。
液晶顯示面板顯示至飯煮好的大約時間(分鐘)。

- 確認保溫燈處滅燈狀態後按“炊飯/再加熱”鍵。
若保溫燈亮燈時，則進入“再加熱”。參閱P.38
- 炊飯中想知道目前時間時，請按“調整時間”鍵的“▲”或“▼”鍵。內裝的鋰電池用完後，不調整目前時間的話，就不能顯示目前時間。
- 不進行蒸煮時，請勿放上蒸籠後炊飯。



至飯煮好的剩餘時間為參考時間。
會隨室溫、水溫、電壓、加減水量等而變化。

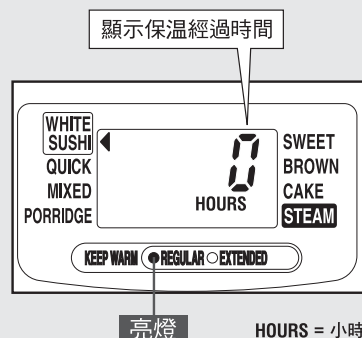
MINUTES = 分鐘

6 炊飯結束的提示音(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，以防米飯結塊或發黏。

→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 HOURS”。
- 炊飯結束時的提示音可以進行切換。參閱P.31“提示音的種類及切換方法”

7 使用結束後按 **CANCEL** 鍵，才可拔下電源插頭和本體插頭

- 取出內鍋時，請勿切斷電源。請務必按“取消”鍵。

提示

- 因炊飯條件的不同，有時煮好的米飯底部可能會有淺黃色的鍋巴。
- 連續炊飯時或取消保溫並馬上炊飯時，請冷卻45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，冷卻放熱板。

炊煮各種米飯

烹煮項目

●「烹煮項目」鍵是已設定好的項目。

| 烹煮項目 | 米 | 選擇項目 | 水位刻度 | 炊飯容量(杯數) | 提示 |
|------|-------|---------------|-------------------------------------|----------------------------------|--|
| 白米 | 白米 | WHITE / SUSHI | WHITE RICE | 1.0L : 1~5.5 1.8L : 2~10 | |
| 壽司飯 | 白米 | WHITE / SUSHI | SUSHI RICE | 1.0L : 1~5.5 1.8L : 2~10 | |
| 白米快速 | 白米 | QUICK | WHITE RICE | 1.0L : 1~5.5 1.8L : 2~10 | • 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。 |
| 什錦飯 | 白米 | MIXED | WHITE RICE | 1.0L : 1~4 1.8L : 2~6 | <ul style="list-style-type: none"> • 加入配料的量約佔米量(重量)的30%~50%為宜。 • 將調味料用湯汁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。若將調味料直接加入米中，或沒有從鍋底進行充分攪拌時，有時會焦糊，或影響炊飯效果。 • 請將配料切成小塊放在米上，不要攪拌，直接進行炊煮。 |
| 稀飯 | 白米 | PORRIDGE | PORRIDGE | 1.0L : 0.5~1.5 1.8L : 0.5~2.5 | <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、7分糙米、半糙米、3分糙米。 |
| 糯米飯 | 糯米·白米 | SWEET | SWEET RICE (糯米與白米混合時比水位刻度稍微多加些水) | 1.0L : 1~4 1.8L : 2~6 | <ul style="list-style-type: none"> • 將調味料用湯汁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。 • 加好水後，將配料放在米上。 • 糯米紅豆飯時先煮紅豆，然後將紅豆與豆湯分開，冷卻至常溫後使用。炊飯時請用豆湯代替水進行炊煮。 |
| 糙米 | 糙米 | BROWN | BROWN RICE | 1.0L : 1~4 1.8L : 2~8 | • 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。 |

炊飯方法 續

其他
● 可選擇項目欄中的烹煮項目進行炊飯。

| 其他 | 米 | 選擇項目 | 水位刻度 | 炊飯容量(杯數) | 提示 |
|------------------|----------|---------------|--------------------------------|-----------------------------|--|
| 麥片飯 | 麥片·白米 | WHITE / SUSHI | WHITE RICE | 1.0L : 1~5.5 1.8L : 2~10 | <ul style="list-style-type: none"> 麥片的比例，請勿超過炊飯量(重量)的20%以上。量過多時，會無法順利炊飯。 (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 / SUSHI | WHITE RICE | 1.0L : 1~5.5 1.8L : 2~10 | <ul style="list-style-type: none"> 由於胚芽容易脫落、所以請用手輕輕地洗米。 |
| 發芽米 | 發芽米·白米 | WHITE / SUSHI | WHITE RICE | 1.0L : 1~4 1.8L : 2~8 | <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。 根據發芽米類型的不同，有時會造成溢出，或影響炊飯效果。 使用發芽米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。 |
| 糙米 (7分糙米) | 7分糙米 | BROWN | BROWN RICE (比糙米的水位刻度稍微減少些水) | 1.0L : 1~4 1.8L : 2~8 | <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。 |
| 糙米 (半糙米、3分糙米) | 半糙米、3分糙米 | WHITE / SUSHI | WHITE RICE (比白米的水位刻度稍微多加些水) | 1.0L : 1~4 1.8L : 2~8 | |

炊飯所需的大約時間

| | 時間 | |
|----------|------------------|--------------|
| | 1.0L規格 | 1.8L規格 |
| 白米 / 壽司飯 | 約45分鐘~1小時 | |
| 白米 快速 | 約29分鐘~40分鐘 | 約30分鐘~45分鐘 |
| 什錦飯 | 約55分鐘~1小時5分鐘 | |
| 稀飯 | 約55分鐘~1小時5分鐘 | 約50分鐘~1小時5分鐘 |
| 糯米飯 | 約45分鐘~50分鐘 | |
| 糙米 | 約1小時25分鐘~1小時50分鐘 | |

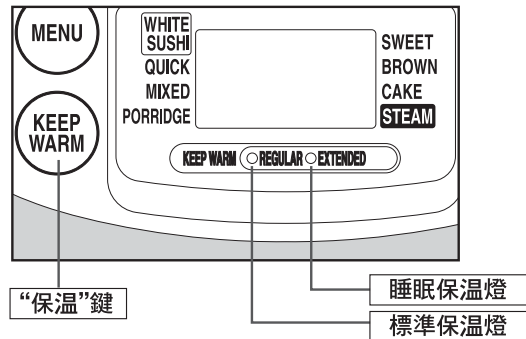
- 為電壓120V、室溫68°F、水溫64.4°F的場合。
- 時間為從炊飯開始到進入保溫狀態所需的時間。另外因電壓、室溫、季節、水量等而異。
- 什錦飯由於在米中加入配料，為了使其美味可口，炊飯時間要比白米延長一些(預熱時間大約需要30分鐘)。

標準保溫、睡眠保溫

在保溫中，按“保溫”鍵，可切換“標準保溫”⇔“睡眠保溫”。

- 下列情形時，即使按“保溫”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“什錦飯”、“稀飯”、“糯米飯”、“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、淘米方法等原因，容易使雜菌繁殖，有可能產生異味。
發現異味時，進行P.43“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。
- 在取消的狀態下，請按“保溫”鍵，即可進行“標準保溫”。



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 確認保溫燈處於亮燈狀態

2 按 鍵 睡眠保溫燈亮燈。

- “睡眠保溫”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。



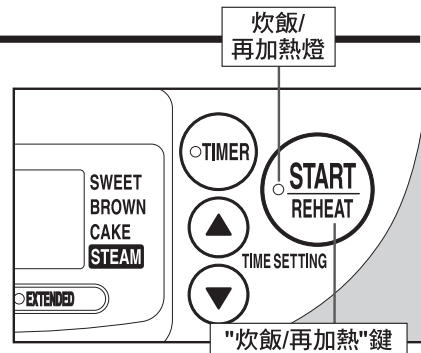
注意事項

- 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。否則下次炊飯時將不顯示保溫經過的時數。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。
- 保溫發芽米、糙米（7分糙米、半糙米、3分糙米）時，請使用“標準保溫”。（可避免產生異味）
- 蛋糕項目、蒸煮不能保溫。

保溫狀態下的再加熱

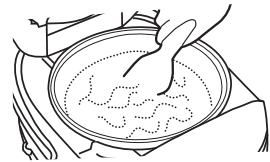
用於保溫中（“標準保溫”或“睡眠保溫”）。

- 加熱處於保溫狀態的米飯，特別對於睡眠保溫，因其溫度較低，利用再加熱使米飯溫度提高。



1 攪拌並攤平處於保溫狀態的米飯

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



2 按 鍵

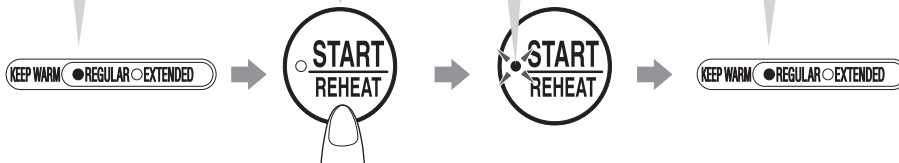
確認保溫燈（標準保溫或睡眠保溫）處於燈亮狀態

再加熱開始時提示音鳴響

炊飯/再加熱燈閃爍

再加熱結束後提示音（蜂鳴器）鳴響，標準保溫燈亮燈

再加熱的大致時間
約7分鐘~9分鐘



- 在保溫燈（標準保溫或睡眠保溫）不亮燈時按“炊飯/再加熱”鍵後開始炊飯。在標準保溫燈或睡眠保溫燈無亮燈狀態下，按“炊飯/再加熱”鍵則開始炊飯。因此請必須確認標準保溫燈或睡眠保溫燈處於亮燈後再按“炊飯/再加熱”鍵。

3 攪拌米飯

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

| | |
|-----------------|---|
| 希望停止再加熱，進入取消狀態時 | · 按“取消”鍵。 |
| 希望停止再加熱，恢復保溫狀態時 | · 按“保溫”鍵。 |
| 以下情況請不要再加熱 | <ul style="list-style-type: none"> · 白米以外的場合。（會使米飯焦糊、變色） · 反覆進行再加熱。（會使米飯焦糊、乾硬） · 米飯的量1.0L規格、超過白米水位刻度3以上時；1.8L規格、超過白米水位刻度6以上時（不能充分加熱）。 · 米飯過於冷卻或內鍋溫度較低時。（會使米飯變焦、產生異味及變硬） |

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.31

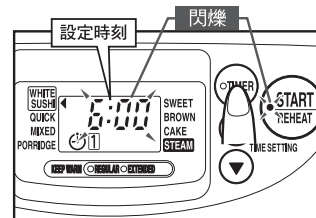
- 設定的預約時間為米飯炊煮完成時間。用“預約1”和“預約2”來記憶2個預約炊飯時間。
- 出廠時“預約1”設定為6:00，“預約2”設定為18:00

設定預約時間

1 按 **TIMER** 鍵，選擇“預約1”(或“預約2”)

顯示“預約1”的設定時間，炊飯/再加熱燈閃爍。

- 如再次按鍵，將顯示“預約2”的設定時間。



2 按 **MENU** 鍵，選擇需要的項目

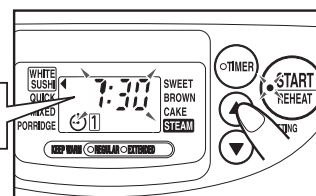
- “白米快速”、“什錦飯”、“糯米飯”、“蛋糕”、“蒸煮”不能使用預約定時。

3 按 **▲** 鍵或 **▼** 鍵，設定希望食用時間

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。
- 希望預約的時間與前次相同時，則不需要調整時鐘。

希望煮好時間
(例)7:30

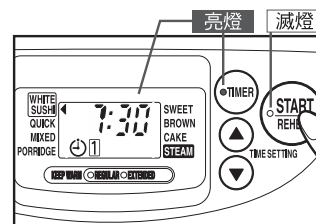


4 按 **START/REHEAT** 鍵

炊飯/再加熱燈滅，設定時間和預約燈亮燈。

提示音(蜂鳴器)鳴響

- 需按“炊飯/再加熱”鍵，才能完成定時預約功能。



定時預約炊飯的參考時間

| 烹煮項目 | 時間 | |
|----------|--------------|--------------|
| | 1.0L規格 | 1.8L規格 |
| 白米 / 壽司飯 | 1小時5分鐘~13小時 | 1小時10分鐘~13小時 |
| 稀飯 | 1小時10分鐘~13小時 | 1小時15分鐘~13小時 |
| 糙米 | 1小時55分鐘~13小時 | 2小時~13小時 |

提示

- 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。
- 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。
- 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器的參考時間時，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，請儘量設定在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

1.0L的內鍋放入540mL (量米杯3杯)
1.8L的內鍋放入720mL (量米杯4杯)

2 將內鍋放入本體中，並將蒸籠放入內鍋內。

擦去內鍋外側和本體內側沾附的水分和異物，放入內鍋。

- 筆直放入蒸籠，放斜了蒸氣會漏氣。

3 將食材放入2的蒸鍋內，安裝內蓋組和蒸氣口蓋，關閉上蓋，並插入電源插頭

- 均勻地放入食材，放得不均勻可能會使蒸籠傾斜。

4 用 **MENU** 鍵選擇“蒸煮”項目

- 按“選擇”鍵選擇“蒸煮”後，顯示部顯示烹調時間。這一時間是“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”

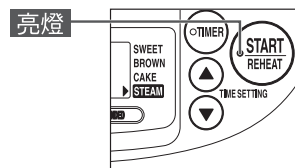
| 規格 | 最初顯示時間 | 可設定的時間範圍 |
|--------|--------|----------|
| 1.0L規格 | 40分 | 1分鐘~60分鐘 |
| 1.8L規格 | | |

※蒸煮時間包括到沸騰前的時間。

5 按 **START REHEAT** 鍵

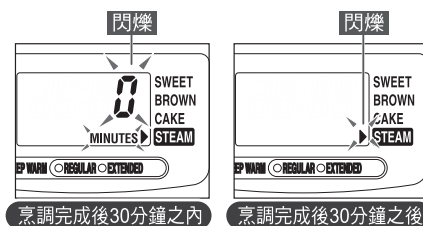
炊飯/再加熱燈亮燈，烹調開始的提示音（蜂鳴器）鳴響。
顯示至烹調物蒸好的剩餘時間。

- 烹調中想知道目前時間時，請按“調整時間”鍵的 **▲** 或 **▼** 鍵。



6 烹調完成的提示音（蜂鳴器）鳴響，烹調完成 按 **CANCEL** 鍵，將烹調物從鍋中取出

- 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使味道變淡。
- 烹調結束時，蒸氣殘留在裡面處於高溫狀態，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.44的“本體內的異味清理”，去除異味。
- 有些烹調物（胡蘿蔔、綠葉菜類等）的顏色可能會染到蒸籠上，但不影響使用。沾附的色素可能無法完全洗去，蒸籠乾後更難洗，故請在蒸籠乾前洗鍋。



要點

- 撒雞肉、魚等浮沫的話，應在蒸後撇浮沫。
- 想要綠葉蔬菜類蒸得顏色漂亮，可在蒸後用冷水激一下，充分除掉水分。

蒸煮的參考烹調時間

●請不要蒸厚度在3.5厘米以上的食物，勉強關閉會碰上內蓋組，可能會使本體、蒸籠、上蓋等變形。

| 材料 | 量 | 蒸煮參考烹調時間 | 切法與蒸煮重點 |
|-------------------|------------|----------|-----------------------------|
| 胡蘿蔔 | 200g(1根) | 20分鐘 | 切成一口大小 |
| 花椰菜 | 200g(1/2顆) | 15分鐘 | 切成一口大小 |
| 菠菜 | 100g | 15分鐘 | 切成一口大小 |
| 南瓜 | 250g(1/4顆) | 20分鐘 | 切成一口大小 |
| 馬鈴薯 | 450g(3顆) | 40分鐘 | 切成一口大小 |
| 番薯 | 300g(1根) | 35分鐘 | 切成一口大小 |
| 玉米 | 200g(1根) | 30分鐘 | 切成一口大小 |
| 雞肉 | 300g(1枚) | 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) | 150g(切片) | 25分鐘 | 切成厚度2cm以下的切片 ●請用鋁箔紙包起後蒸煮 |
| 蝦子 | 150g(15隻) | 20分鐘 | 帶殼蒸煮 |
| 新鮮干貝 | 150g | 20分鐘 | 去殼 ●黏在蒸籠上的話，可在下面鋪上大白菜或圓白菜等。 |
| 燒賣、餃子 小籠包(冷藏品) | 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) | 200g | 20分鐘 | 請避免相互之間靠得太緊，排列時留出適當間距。 |

注意

請不要用於烹調下列料理

- 勿用於糊狀咖哩及使用濃湯塊等的料理
- 勿用於會急劇起泡的小蘇打料理
- 勿用於以膨脹食物(魚板等)及煮豆等豆類為主的料理
- 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

- 烹調時不要放入小鍋蓋。
- 擦去內鍋外側、加熱板、中心感熱器的異物。→參閱P.43
- 鋁箔紙、烹調紙不要超出蒸籠外，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、溫度等條件調節蒸煮的時間。
- 蒸力不夠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，可切成片蒸煮。
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/壽司飯”進行炊飯。
- 請勿超過炊飯容量1.0L:1杯、1.8L:2~4杯的容量進行炊飯。(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、不易煮熟配料等)
- 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。不易煮熟時，請減少烹調物的數量，或將配料切成小塊。
- 不能很好蒸煮布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，或使配料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，並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，會發生氣味或腐壞)
- 烹調結束打開上蓋時，水蒸氣可能會從內蓋組上落下。(注意不要燙傷)

蛋糕的作法

●麵糊份量、作法請參閱英文食譜頁(蛋糕) P.22的“食譜”

1 請在內鍋內側底部及側面均勻塗上一層薄薄的奶油

- 奶油塗法如果不均勻，將導致麵糊容易沾到鍋上。

2 調製蛋糕麵糊

※請不要放入泡打粉。過度膨脹可能會使產品發生故障。

※對於1.0L的內鍋，低筋麵粉的最大容量為120g份，對於1.8L的內鍋，低筋麵粉的最大容量為180g份。



3 把麵糊倒進步驟1的內鍋裡，推平表面。其次，去除麵糊內的氣泡

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

4 關上上蓋，按 **MENU** 鍵，選擇“蛋糕”

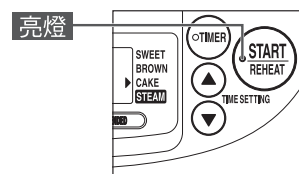
- 按“選擇”鍵，選擇“蛋糕”，液晶顯示面板中將顯示烹調時間。該時間是“蛋糕”項目的最初顯示時間，請按“調整時間”鍵的“▲”或“▼”進行變更。

| 規格 | 最初顯示時間 | 可設定的時間範圍 |
|--------|--------|----------|
| 1.0L規格 | 45分鐘 | 1分鐘~60分鐘 |
| 1.8L規格 | 65分鐘 | 1分鐘~80分鐘 |

5 按 **START REHEAT** 鍵

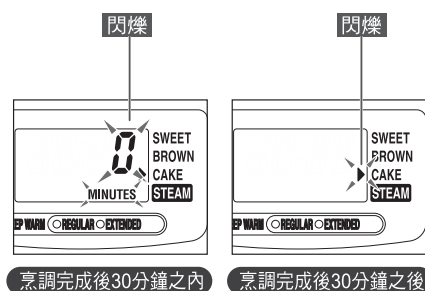
炊飯/再加熱燈亮燈，烹調開始的提示音(蜂鳴器)鳴響
顯示剩餘炊煮時間

- 烹調中想知道目前時間時，請按“調整時間”鍵的“▲”或“▼”鍵。



6 烹調完成的提示音(蜂鳴器)鳴響，烹調完成 按 **CANCEL** 鍵，將蛋糕從鍋中取出

- 烹調完成後請立刻取出蛋糕。如不及時取出，可能會沾到鍋上。
- 烹調完成後請務必按“取消”鍵。如不按“取消”鍵，則蜂鳴器將每隔30分鐘鳴響一次，提醒您取出蛋糕。
- 如果蛋糕尚未烤熟，請重覆操作步驟4以下的操作程序，延長烹調時間。
- 製作蛋糕後如鍋內留有蛋糕味，請參閱P.44的“本體內的異味清理”，去除異味。
- 烹調完成時鍋內溫度相當高，取出蛋糕時請務必小心。



清理

- 每次炊飯、保溫後，請進行清理。
- 請務必拔下電源插頭和本體插頭，待本體和內鍋冷卻後再進行。
- 請勿使用信那水（松香水等）、汽油、去污粉、去污刷（尼龍、金屬等）、漂白劑等。
- 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

本體外側 用擰乾水分的軟綿抹布擦拭。

- 使用化學擦拭布擦拭上蓋外側、本體外側時，請不要用力擦拭和長時間的接觸。

蒸氣口蓋的安裝部位

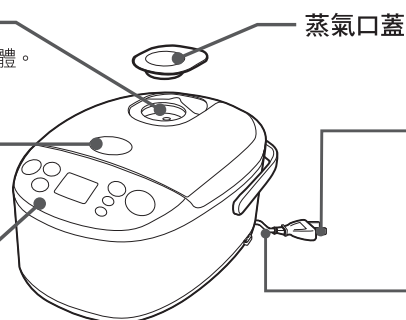
將蒸氣口蓋取下，用擰乾水分的軟布擦拭本體。

上蓋開閉鈕

上蓋開閉鈕周圍附有米粒等時，請務必使用竹籤或牙籤將米粒清除乾淨。

操作面板

用乾軟綿抹布擦拭。



電源插頭

用乾軟綿抹布擦拭。

電源線

用乾軟綿抹布擦拭。

本體內側的清理（請勿將液體倒入本體內側）

內蓋組

將整個內蓋組用熱水或水浸泡後，用海綿塊清洗。

- 如有飯粒等異物沾附，會因蒸氣洩漏導致米飯乾燥，無法進行美味炊煮及可口保溫，故請清除乾淨。

- 每時使用後，請務必清洗內蓋組。如放置不予清洗，會導致變為茶色及生銹。

中心感熱器

用擰乾水分的軟綿抹布擦拭。

如有米粒及異物嵌入時，請用竹籤或筷子剔除。

上蓋墊圈

上蓋、蒸氣口

請握緊上蓋進行清理。用擰乾水分的軟綿抹布，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。

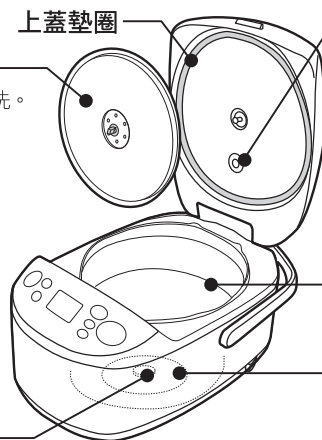
- 髒污殘留會導致變色（茶色）及銹斑。

本體內側（裡面）

用擰乾水分的軟綿抹布擦拭。

加熱板

用軟綿抹布浸溫水擰乾後擦拭表面污垢。加熱板有飯粒等沾附時，用市售的320號砂紙沾上水輕輕擦磨。用竹籤或筷子剔除嵌入的米粒及異物。



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

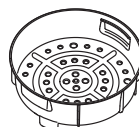
飯匙



飯匙架



蒸籠



量米杯



(180mL)

內鍋→參閱 P.32



清理

本體內的異味清理

1 清洗後的內鍋中加入水量至“白米”水位刻度(1.0L規格為1, 1.8L規格為2)

●除水以外請勿加入其他洗滌劑(洗碗精等)

2 關閉上蓋, 按 **MENU** 鍵, 選擇“白米快速”

3 按 **START REHEAT** 鍵

4 提示音(蜂鳴器)鳴響, 切換成保溫後, 按 **CANCEL** 鍵

5 待本體冷卻之後再次清洗內鍋, 內蓋組並擦拭蒸氣口組。

●請置於通風良好處, 並打開上蓋使其乾燥。

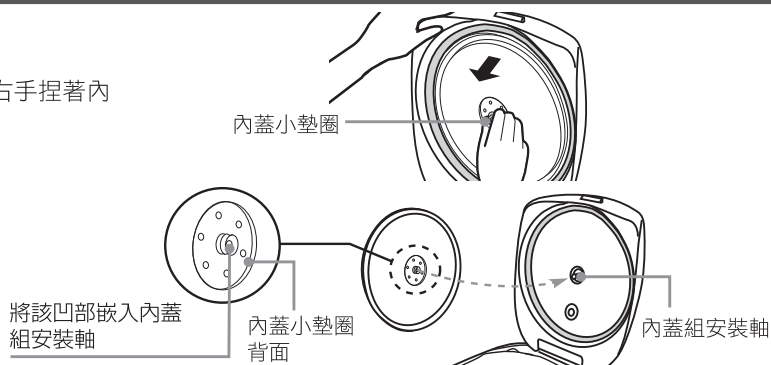
內蓋組的取下、安裝方法

取下方法

用左手握緊上蓋, 同時用右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

- 右表為消耗品零件的名稱。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 (1.0L規格) | C104-6B |
| 內蓋組 (1.8L規格) | C105-6B |
| 內鍋 (1.0L規格) | B362-6B |
| 內鍋 (1.8L規格) | B363-6B |
| 飯匙 | SHAKN-6B |
| 飯匙架 | 616864-00 |
| 量米杯 | 615784-00 |
| 蒸籠 (1.0L規格) | BU195031L-00 |
| 蒸籠 (1.8L規格) | BU195032L-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 | <ul style="list-style-type: none"> ●在傾斜的場所增減水量時，易導致水量過多或過少，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。請酌量增減水量。 ●用定時器預約炊飯時，米飯有時會變得稍軟。此為正常現象。 ●用白米快速炊飯時，米飯會變得稍硬，此為正常現象。 ●內鍋是否變形？ ●是否將煮好的飯進行了充分攪拌？→請在飯煮好後充分攪拌。 |
| | <ul style="list-style-type: none"> ●是加熱板、中心感熱器及內鍋外側沾附飯粒及米粒等異物（請剔除米粒或異物）。 ●是否洗米不夠充分而使米糠殘留？ ●內鍋是否變形？ |
| | <ul style="list-style-type: none"> ●炊煮稀飯時，是否使用稀飯以外的炊煮項目？ ●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？ ●烹煮項目、水量是否正確？→參閱 P.35 |
| | <ul style="list-style-type: none"> ●是否將電源插頭或本體插頭完全插入插座？ ●是否在顯示面板上顯示有“E01”、“E02”等？→參閱 P.47 ●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/再加熱”鍵。 |
| | <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。 |
| | <ul style="list-style-type: none"> ●請檢查上蓋是否變形、上蓋墊圈是否斷裂？ ●上蓋墊圈是否髒污？→髒污時，請進行清理。 |
| | <ul style="list-style-type: none"> ●是否取消保溫？→參閱 P.38 |
| 蛋糕 | <ul style="list-style-type: none"> ●蛋糕烹調時間是否過短？ →請依照食譜上的烹調時間製作。如果還是烤不熟，則請用“▲”、“▼”鍵調整或延長烹調時間。 →參閱P.42“蛋糕的作法”、參閱P.22“食譜”。 ●蛋白是否沒有充分打發？ →蛋白沒有充分打發可能導致蛋糕烤不熟或不膨鬆。蛋白請打發到挑起時尖端挺立為止。 ●蛋白是否過度打發導致分離？ →蛋白分離可能導致蛋糕烤不熟或不膨鬆。蛋白只需要打發到挑起時挺立即可。 ●材料計量是否正確？ →如果沒有正確計量材料，可能導致蛋糕烤不熟或不膨鬆。 ●加入低筋麵粉時是否過度攪拌（打稠）？ →過度攪拌可能導致蛋糕烤不熟或不膨鬆。 ●製作加料蛋糕時，是否加入配料過多？ →加入過多配料可能會影響蛋糕的成品。 ●是否加入的麵糊過多？ →請依照食譜加入適當分量的麵糊，麵糊過多可能導致蛋糕烤不熟。 ●是否麵糊調好後立刻烘烤？ →麵糊調好後如果不立刻使用，氣泡將消失而難以膨漲。麵糊調好後請立刻使用。 ●麵糊倒入內鍋裡後，如果拍打鍋底次數過多，將導致蛋糕難以膨漲，請輕拍數次即可。 ●內鍋是否變形？ →內鍋變形可能導致蛋糕烤焦或烤不熟。 |
| | <ul style="list-style-type: none"> ●烹調時是否在麵糊裡加入發酵粉或小蘇打等？ →添加小蘇打等將導致蛋糕過度膨鬆，進而導致本電子鍋故障。 |

認為故障時

| 現象 | ●需檢查項目 |
|--|---|
| 蛋糕 | 蛋糕沾到內鍋上 <ul style="list-style-type: none"> ●是否忘了在內鍋內側塗上奶油？ →不塗奶油將導致蛋糕容易沾到內鍋上。(在內鍋裡塗上奶油後再倒進麵糊，將使蛋糕烤好後容易取出。) ●內鍋是否變形？ →內鍋變形可能導致蛋糕烤焦或烤不熟。 |
| | 蛋糕坍塌 <ul style="list-style-type: none"> ●剛做好的蛋糕容易坍塌，從鍋裡取出時請留意。 |
| | 蛋糕烤焦 <ul style="list-style-type: none"> ●內鍋是否變形？ →內鍋變形可能導致蛋糕烤焦或烤不熟。 ●蛋糕烹調時間是否過長？ →請依照食譜上的烹調時間製作。如果還是烤焦，則請用“▲”、“▼”鍵縮短烹調時間。 →參閱P.42“蛋糕的作法”、參閱P.22“食譜”。 |
| ●內鍋裡只能倒進麵糊，請勿使用蛋糕模或鋪上烤模紙。 →可能導致蛋糕烤焦、防沾塗層剝落或蛋糕烤不熟。 | |
| 蒸煮 | 無法蒸煮食物 <ul style="list-style-type: none"> ●是否忘記加水？ →參閱P.40“蒸煮的功能使用方法” ●食物是否過多？ →請減少食物，或增加蒸煮烹調時間。 ●食物是否過大？ →請切小食物，或增加蒸煮烹調時間。 →參閱P.41“蒸煮的參考烹調時間” |
| | 蒸好的食物過硬 <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。 ●如是魚肉，則蒸煮時間過長。請調節縮短蒸煮時間。 |
| | 蒸好的食物不熟 <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。 |
| 保溫 | 在保溫中： 米飯有異味 變黃 變乾 有大量結露 <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。 ●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？ ●是否將煮好的飯進行了充分攪拌？ →請在飯煮好後充分攪拌。 ●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.44 ●將米飯保存於內鍋中時，是否沒有使用保溫功能？ →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.32 |
| | 無法進行睡眠保溫 <ul style="list-style-type: none"> ●是否選擇了無法進行“睡眠保溫”的項目？ →參閱 P.37 ●保溫經過時間是否超過12小時？ →保溫經過時間超過12小時以上，將無法進行“睡眠保溫”。 ●是否將冷飯重新加熱進行保溫？ →內鍋溫度過低時，將無法進行“睡眠保溫”。 |
| | 不顯示保溫經過時間 <ul style="list-style-type: none"> ●是否顯示目前時間？ →請按“調整時間”鍵“▲”或“▼”，切換顯示時間。參閱P.37“注意事項” |
| 預約 | 預約後立即開始炊飯 <ul style="list-style-type: none"> ●目前時間是否與面板顯示時鐘一致？ →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器的參考時間時，則立即開始炊飯。 |
| | 到了預約時間飯沒煮好 <ul style="list-style-type: none"> ●目前時間是否與面板顯示時間一致？ →時間以24小時表示。請再次核對調整。 ●室溫、水溫較低時，或因電壓、水量增減等因素，有時到了預約時間飯還沒煮好。 |
| | 不能預約 <ul style="list-style-type: none"> ●在操作定時預約炊飯的最後，是否按了“炊飯/再加熱”鍵？ →需按“炊飯/再加熱”鍵，才能完成定時預約功能。 ●“7:00”是否閃爍？ →不進行時間調整則將無法接受預約。 →參閱 P.31 |
| 其他 | 發生停電時 <ul style="list-style-type: none"> ●同時炊飯，並使用電熱水瓶燒水、或使用微波爐時，有時會超過額定電流，導致總電源開關跳電。 →電子鍋請單獨使用電源插座。請勿使用延長線。復電後，如停電時間未滿10分鐘則開始繼續炊飯。 |
| | 上蓋內側及內蓋組附著猶如銹斑的茶色髒污 <ul style="list-style-type: none"> ●因有時會沾附米漿等髒污，請進行清理。 →參閱 P.43 |

出現此現象時

| 現象 | | ●需檢查項目 |
|------|---------|--|
| 錯誤顯示 | E01 E02 | ●是故障。 →請與經銷店或象印客戶服務中心聯繫。 |
| | H01 H02 | ●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45分鐘以上。(小心燙傷) →要快速冷卻時 →P.34 |
| | 顯示消失 | ●內藏的鋰電池用盡。 將插頭插入插座後，重新調整時間，仍可正常使用。但，拔下插頭，顯示和記憶(現在時間、選擇、保溫狀態)消失。 7:00閃爍時炊飯的話，炊飯中不能顯示目前時間。→P.34 更換時，請與象印客戶服務中心聯繫。送修更換新的鋰電池。(收費) |
| | 7:00 閃爍 | |
| 顯示異常 | | ●請拔下插頭，重新再次插入電源插座。 →因時間閃爍為“7:00”，故請重新調整時間。 |

規格

| 型號 | | NS-TSC10 | NS-TSC18 |
|--------------------|-------------------|---------------------|---------------------|
| 炊飯容量(約L) 「」內為杯數 | 白米 | 0.18~1.0 [1~5.5] | 0.36~1.8 [2~10] |
| | 壽司飯 | 0.18~1.0 [1~5.5] | 0.36~1.8 [2~10] |
| | 白米快速 | 0.18~1.0 [1~5.5] | 0.36~1.8 [2~10] |
| | 什錦飯 | 0.18~0.72 [1~4] | 0.36~1.08 [2~6] |
| | 稀飯 | 0.09~0.27 [0.5~1.5] | 0.09~0.45 [0.5~2.5] |
| | 糯米飯 | 0.18~0.72 [1~4] | 0.36~1.08 [2~6] |
| | 糙米 | 0.18~0.72 [1~4] | 0.36~1.44 [2~8] |
| 蛋糕 | 低筋麵粉 120g份 | 低筋麵粉 180g份 | |
| 電源 | 交流120V 60Hz | | |
| 額定電量 | 610W | 820W | |
| 保溫時平均耗電量 | 29W | 35W | |
| 炊飯方式 | 直接加熱式 | | |
| 電源線長度 | 1.0m(附帶卷線盤) | | |
| 外形尺寸(約cm) | 寬25.5×深35.5×高21.5 | 寬28×深38×高25 | |
| 重量 | 約3.4kg | 約4.5kg | |

- 保溫時平均耗電量是室溫68°F、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，請儘量避免在此類地區使用。

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.

⚠ 경고



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

화재, 감전, 부상의 원인이 됩니다. 수리는 조치루시 고객센터센터로 상담해 주시기 바랍니다.



증기구에 손을 대지 마십시오.

특히 유아가 접근하지 않도록 주의하십시오. 화상을 입을 수 있습니다.



젖은 손으로 전원플러그를 잡고 빼거나 꽂지 마십시오.

감전되거나 다칠 수 있습니다.



물을 묻히거나 물에 닿지 않도록 하십시오.

합선이나 감전의 원인이 됩니다.



본체 밑면의 통기구나 틈새에 핀이나 철사 및 금속물 등의 이물질이 들어가지 않도록 하십시오.

감전 또는 이상작동으로 인한 부상의 원인이 됩니다.

어린이 혼자 사용하게 하거나 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마십시오.

화상, 감전, 부상을 입을 수 있습니다.

취사 중에는 절대로 뚜껑을 열거나 이동시키지 마십시오.

화상을 입을 수 있습니다.

사용설명서, 요리노트에 기재되어 있는 취사, 보온, 케이크, 찜 요리 이외의 용도로 사용하지 마십시오.

- 음식재료를 봉지에 넣어 가열하는 요리
- 종이타올이나 뚜껑으로 덮는 요리나 찜류 증기 배출구 막힘 등의 원인이 됩니다.



전원코드와 플러그가 손상되거나, 콘센트부가 느슨하여 흔들거릴 때는 사용하지 마십시오.

감전, 합선, 화재의 원인이 됩니다.

전원코드를 손상시키지 마십시오.

무리하게 꺾거나 잡아 당기거나 비틀거나 접거나 개조하지 마십시오. 고무부 표면이나 가전 제품 위에 올려 놓거나 무거운 물건 아래에 놓이지 않도록 하십시오. 파손된 전원코드는 화재나 감전의 원인이 됩니다.

교류 120V 이외에는 사용하지 마십시오.

화재나 감전의 원인이 됩니다.

전원플러그에 증기가 닿지 않도록 하십시오.

콘센트에 꽂은 전원플러그에 증기가 닿으면 쇼트·발화의 원인이 됩니다. 슬라이드식 테이블이나 다용도 선반 위에서 사용할 경우 전원플러그에 증기가 닿지 않도록 하십시오.



전원플러그는 콘센트의 깊숙이까지 확실히 꽂으십시오.

감전, 합선, 발연, 화재의 원인이 됩니다.

반드시 정격 15A 이상의 콘센트에서 단독으로 사용해 주십시오.

여러 제품과 함께 콘센트를 사용하면 이상발열되어 화재를 일으킬 수 있습니다.

전원플러그의 날끝 또는 부착면에 먼지나 이물질이 묻었을 경우 닦아 주십시오.

화재의 원인이 될 수 있습니다.



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.



다음과 같은 이상, 고장 증상의 발견 시 즉시 사용을 중지해 주십시오. 그대로 사용하면 발연, 화재 및 감전의 우려가 있습니다.

- <이상·고장의 예>**
- 전원플러그 또는 전원코드가 심하게 뜨거워 진다.
 - 전원코드에 손상이 생겼거나 만졌을 때 전류가 잘 흐르지 않는다.
 - 본체가 변형되었거나 심하게 뜨겁다.
 - 본체에서 연기가 나거나 탄 냄새가 난다.
 - 본체의 일부가 갈라졌거나 느슨함이나 흔들림이 있다. 등

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

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

■ 꼭 지켜주셔야 할 내용을 다음 구분으로 설명합니다.



해서는 안되는 「금지」 내용입니다.



실행하여야 하는 「지시」 내용입니다.

! 주의



사용 중이나 사용 직후에 고온부에 손을 대지 마십시오. (내술을 꺼내도 전원은 자동으로 꺼지지 않습니다)

뚜껑을 열 때는 증기에, 밥을 섞을 때에는 손이 내술에 닿지 않게 주의 하십시오.

화상의 원인이 됩니다.

본체를 운반 할 때에는 뚜껑 고정 버튼이 눌리지 않게 하십시오.

뚜껑이 열리면 화상이나 다칠 위험이 있습니다.



물이 접촉되는 곳이나 화기에 가까운 곳에서는 사용하지 마십시오.

감전이나 합선을 유발하며, 제품에 손상이 갈 수 있습니다.

전용 내술, 전용 찜기 이외에는 사용하지 마십시오.

내술이 과열되거나 이상작동의 원인이 됩니다.

벽이나 가구 가까이, 선반 아래에서 사용하지 마십시오.

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



불안정한 장소나 열에 약한 표면 위에서는 사용하지 마십시오.

화재의 원인이 될 수 있습니다.

하중강도가 부족한 슬라이드식 테이블이나 다용도 선반 위에서는 사용하지 마십시오.

하중강도가 부족한 슬라이드식 테이블이나 다용도 선반 위에서는 사용하지 마십시오.
하중강도는, 1.0L 용량은 15kg이상, 1.8L 용량은 20kg 이상의 것을 사용해 주십시오.



손질은 식은 후에 하십시오.

고온부에 닿으면 화상의 위험이 있습니다.

전원플러그를 뽑 때에는 전원코드선을 잡지 말고 반드시 전원플러그를 잡고 빼십시오.

감전이나 합선, 화재의 원인이 됩니다.

전원코드는 전원플러그를 잡고 빼십시오.

전원플러그에 충격이 가면 다칠 위험이 있습니다.

전원코드가 파손된 경우에는 위험을 막기 위해 제조자나 서비스 대행점 또는 자격을 갖춘자에 의해 교체하십시오.



사용 시 외에는 전원플러그를 콘센트에서 빼 주십시오.

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

중요사항

본체(특히 증기구)에는 행주 등을 덮어 두지 마십시오.

본체나 뚜껑의 변형, 변색의 원인이 됩니다.

내술에 상처를 내기쉬운 기구를 넣지 마십시오.

내술에 상처가 나거나 취사가 잘 되지 않을 수 있습니다.

가열판이나 내술 바깥면에 쌀이나 다른 이물질이 붙어 있는 채로 사용하지 마십시오.

취사가 잘 되지 않을 수 있습니다.

내술이 빈 상태에서 취사하지 마십시오.

- 고장의 원인이 됩니다.
- 찜기가 녹는 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.

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

고장이나 이상작동의 원인이 됩니다.

각 부분의 명칭과 취급방법

걸뚜껑은 「딸깍」하는 소리가 날 때까지 중앙부를 눌러 확실하게 닫아 주십시오.
 ●확실하게 닫혀 있지 않은 경우 취사 또는 보온 중에 걸뚜껑이 열릴 우려가 있습니다.

내솔뚜껑 손잡이
 내솔뚜껑 세트를 빼거나 끼울 때 사용합니다.
 ●손질 후에는 내솔뚜껑 세트를 반드시 끼워 주십시오. → P.64

내솔

부속품

주걱

주걱꽃이
 그림에 표시된 중간 부분을 눌러 위로 당겨 뺍니다.

찜기

계량컵 (180mL)

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

뚜껑 고정 버튼
 걸뚜껑을 열 때에 누릅니다.

본체

내솔뚜껑 세트

걸뚜껑 감지기

방열판

내솔뚜껑 세트 장착 돌기

증기구

운반손잡이
 운반 시 사용합니다.

주걱꽃이대 (좌, 우에 있습니다.)

온도감지기 (본체안쪽)

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

전기플러그

전기코드

꺼내는 법
 전원플러그를 잡고 잡아당긴다. (빨간색 마크 이상은 잡아당기지 않는다.)

되감는 법
 전원플러그를 잡고 2~3cm 정도 잡아당겼다가 놓으면 되감긴다.

조작부

●조작버튼을 확실하게 눌러 주십시오.
 ●알림음의 변화나 '취사/재가열' 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 돌아옵니다.)

「메뉴」 버튼
 메뉴를 선택할 때 사용합니다. → P.53

「취소」 버튼
 선택한 기능을 취소하거나 작동 중인 기능을 중지할 때 사용합니다.

「보온」 버튼
 표준보온이나 취침보온을 선택할 때 사용합니다. → P.57

「타이머(예약) 버튼
 원하는 시간에 자동으로 취사됩니다. → P.59

「취사/재가열」 버튼
 취사나 재가열, 찜요리를 할 때 사용합니다.

「시간맞추기」 버튼
 예약시간이나 현재시간, 조리시간을 맞출 때 사용합니다. → P.51, P.59

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, 재가열, 표준보온, 취침보온, 타이머 예약 취사 중에는 시간을 맞출 수 없습니다.

예: 현재 시간이 15:01인데 14:56로 되어있는 경우

1 내솥을 넣고 플러그를 꽂습니다.

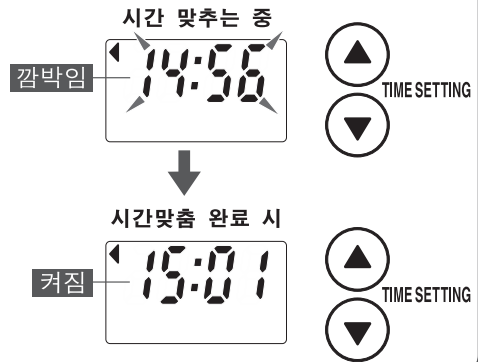
2 시간맞추기 버튼의 ▲ 나 ▼ 을 눌러서 표시를 현재 시간에 맞춥니다.

시간 표시가 깜박임니다.

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

3 현재 시간에 맞춘 후 3초가 지나면 깜박임이 켜짐으로 바뀝니다.

잘 변경되지 않을 때에는 다시 한번 2부터 시도해 주십시오.



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 종류 | 알림음의 종류와 용도 | | | |
|----------------------------|---------------------------------|--------------------------|---------------|--|
| | 멜로디 알림 | 버저 알림 | 무음 알림 | |
| 알림음의 타이밍 | 제품표준의 알림음으로 제품구입 시 이 설정으로 되어 있음 | 멜로디 알림을 버저 알림으로 변경하고자 할때 | 알림음을 없애고자 할 때 | |
| 취사(케이크, 찜요리)를 시작할 때 | “반짝반짝 작은 별” | | 삐이 | |
| 타이머 예약설정 완료 시 | “반짝반짝 작은 별” | | 삐이 | |
| 취사(케이크, 찜요리), 재가열이 완료되었을 때 | “아마릴리스” | 삐이 5회 | 울리지 않음 | |

1 내솥을 넣고 플러그를 꽂습니다.

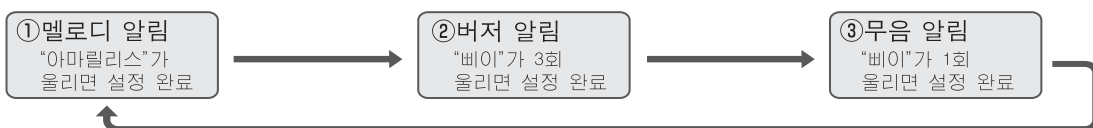
2 TIMER 를 3초 이상 누릅니다.

3 변경하고자 하는 음의 설정완료음이 울리면 완료됩니다.

- 재가열 시작시의 멜로디음은 변경할 수 없습니다.
- 취사 (케이크, 찜요리), 보온, 타이머예약 취사 중에는 변경할 수 없습니다.
- 잘 변경되지 않을 때에는 다시 한번 1 부터 시도해 주십시오.

알림음의 변경과 설정 완료음

● 알림은 타이머 예약버튼을 3초이상 누를 때마다 ①→②→③ 으로 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 행굼 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 행굼 마지막에 물을 충분히 넣고 2번 행굼니다.
(①~③을 10분 이내에 끝내도록 합니다.)



● 쌀의 종류에 따라 물의 양을 조절합니다.

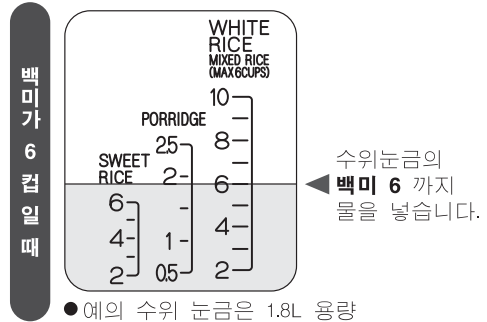
| 쌀의 종류 | 배아정미 | 신미 (햅쌀) | 묵은쌀 |
|--------|------------|--------------|--------------|
| 물의 가감량 | 거의 수위 눈금대로 | 수위 눈금보다 조금적게 | 수위 눈금보다 조금많게 |

● 알칼리성이 강한 물은 사용하지 마십시오.

황색으로 변하거나 진밥이 됩니다.

● 취사가 완료되면 즉시 고루 섞어 주십시오.

여분의 물기가 없어지고 부드럽고 차진 밥을 만듭니다.



밥을 맛있게 보온하는 방법

● 내솥 안에서 밥을 보관할 경우에는 반드시 보온 기능을 사용하십시오.

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

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

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

● 적은 양의 밥일 때는 내솥의 중앙에 모아서 보온하면 밥의 건조를 막을 수 있습니다.



포인트

내솥 관리법

내솥 안 불소코팅은 상처가 나면 벗겨질 수 있으므로 손상되지 않도록 다음과 같이 주의해 주십시오.

<준비 시>

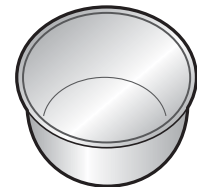
- 쌀에 섞여있는 이물(들 등)을 제거하고 난 후 쌀을 씻는다. ● 거품기 등으로 쌀을 씻지 말것
- 금속제 소쿠리를 넣어 쌀을 씻지 마십시오. ● 전기보온밥솥 이외의 용도로 사용하지 말것

<취사완료 시>

- 내솥 안에 식초를 섞지 말것 (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, 벤젠, 연마분, 수세미(나일론, 금속제용), 표백제 등은 손질에 사용하지 마십시오.



내솥 안 불소코팅은 사용에 따라 소모됩니다.

알림

- 얼룩이 지거나 벗겨질 수 있으나 성능이나 위생상에 지장은 없습니다. 인체에 무해하며, 취사, 보온, 찜을 하는 데 문제 없이 사용할 수 있습니다.
- 벗겨진 불소코팅이 신경 쓰이거나 내솥이 변형된 경우에는 새로 구입할 수 있습니다. → P.64

취사방법

기본적인 취사방법

처음 사용할 때는 내솥·내솥뚜껑 세트·증기구 세트·부속품을 씻으십시오. → P.63

설정메뉴 WHITE / SUSHI (백미/초밥) QUICK (백미급속) MIXED (별미밥) PORRIDGE (죽)
SWEET (참쌀밥) BROWN (현미) CAKE (케이크) STEAM (찜요리)

1

쌀을 부속 계량컵을 이용하여 바르게 계량합니다.

백미용 계량컵의 윗면 (180mL)을 기준으로 평평하게 맞춥니다.



2

쌀을 씻고 밥물을 맞춥니다.

쌀 씻는 법 → P.52 「맛있는 취사와 보온」 참조

평평한 장소에서 메뉴에 맞는 내솥의 수위선(물눈금)으로 물을 조절합니다. → P.55

쌀의 표면을 평평하게 합니다.

물의 양은 쌀 컵수에 맞추어 주십시오.

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

3

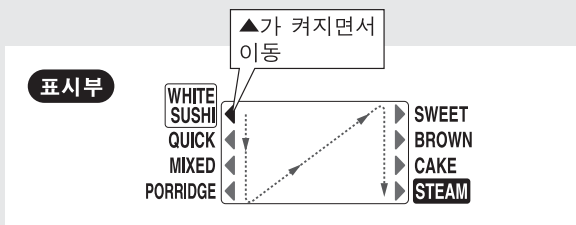
내솥을 본체에 넣고 내솥뚜껑 세트와 증기구 뚜껑세트를 부착하고 걸뚜껑을 닫고 플러그를 꽂습니다.

항상 내솥 바깥면의 물기나 이물질은 닦은 후에 본체에 넣어 주십시오.

4

MENU 를 눌러서 메뉴를 선택합니다.

버튼을 누를 때마다 표시부의 “▲”가 이동합니다.



- 버튼을 계속 누르면 빨리 이동하며, “백미/초밥”으로 돌아오면 정지합니다.
- “백미/초밥”, “현미”는 한번 메뉴를 설정하면 설정을 바꿀 때까지 기억됩니다.

취사방법 계속

5 **START REHEAT** 버튼을 누릅니다.

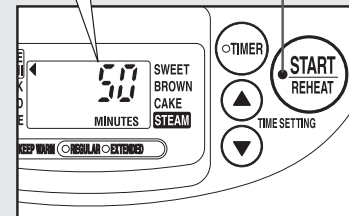
취사/재가열 램프가 켜지고 취사 시작의 멜로디(버저)가 울립니다.

표시부에 취사 완료까지의 남은 시간을 표시합니다.

- 보온 램프가 켜져 있는지를 확인한 후 「취사/재가열」 버튼을 눌러 주십시오. 보온 램프가 켜져 있으면 「재가열」 됩니다. → P.58
- 취사 중 현재 시간을 알고자 할 때는 「시간맞추기」 버튼의 ▲ 또는 ▼ 을 누르십시오. 내장된 리튬 전지가 소모되어 현재 시간과 맞지 않을 경우에는 현재 시간은 표시되지 않습니다.
- 찜요리를 하지 않을 때는 찜기를 넣은채로 취사하지 마십시오.

뜸들이기로 되면 취사 완료까지의 남은 시간을 표시합니다.

켜짐



위 그림의 취사 완료시까지의 남은 시간은 참조용입니다. 실온·수온·전압·물의 양 등에 의해 바뀝니다.

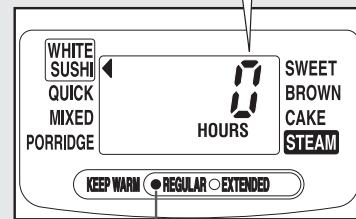
6 취사 완료 멜로디(버저)가 울리고 보온으로 전환되면 맛있는 밥을 만들기 위해 바로 골고루 잘 섞어 줍니다.

취사가 완료되면 자동적으로 보온으로 이동하여 표준보온 램프가 켜지며, 1시간 단위로 보온 경과 시간을 표시합니다.

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

→ 내솥을 만질때에는 뜨거운므로 장갑이나 부드러운 천을 이용하십시오. (화상에 주의)

보온경과시간



켜짐

- 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 HOURS」의 표시로 돌아갑니다.
- 취사 완료시의 알림음은 다른 종류의 음식으로 변경할 수 있습니다. → P.51

7 사용 후 **CANCEL** 을 누르고 플러그를 뽑습니다.

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

알림

- 취사 조건에 따라 취사 완료 후에 밥의 밑바닥에는 얇은 갈색의 누룽지가 생길 수 있습니다.
- 연속해서 취사할 때나 보온을 끄고 바로 취사할 때에는 45분 이상 식혀 주십시오. 본체나 걸뚜껑의 온도가 높으면 취사가 잘 안 됩니다.

참조



본체나 걸뚜껑을 빨리 식히고 싶을 때에는 아래의 방법으로 해 보십시오.

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

다양한 취사방법

메뉴
● 「다목적」 열매밥 오보리전갱이소스
「다목적」 오보리전갱이소스

| 메뉴 | 쌀 | 선택 메뉴 | 물눈금 | 취사용량 (컵수) | 참조 |
|------|----------|---------------|---|----------------------------------|--|
| 백미 | 백미 | WHITE / SUSHI | WHITE RICE | 1.0L : 1~5.5 1.8L : 2~10 | |
| 초밥 | 백미 | WHITE / SUSHI | SUSHI RICE | 1.0L : 1~5.5 1.8L : 2~10 | |
| 백미급속 | 백미 | QUICK | WHITE RICE | 1.0L : 1~5.5 1.8L : 2~10 | • 백미를 급히 짓고자 할 때 선택합니다. 약간 된밥으로 취사될 수 있습니다. |
| 별미밥 | 백미 | MIXED | WHITE RICE | 1.0L : 1~4 1.8L : 2~6 | <ul style="list-style-type: none"> • 재료의 양은 쌀중량의 30~50%가 적당합니다. • 조미료는 우린즙이나 물에 풀어 쌀에 넣고 물 조절 후에 냄비의 바닥부터 잘 섞어줍니다. 조미료를 직접 첨가하거나 잘 섞지 않으면 눌러 불거나 밥이 잘 되지 않을 수 있습니다. • 재료는 작게 잘라서 쌀위에 놓아 쌀과 섞이지 않도록 취사하여 주십시오. |
| 죽 | 백미 | PORRIDGE | PORRIDGE | 1.0L : 0.5~1.5 1.8L : 0.5~2.5 | <ul style="list-style-type: none"> • 재료의 양은 쌀중량의 30~50%가 적당합니다. • 재료는 작게 잘라서 쌀위에 놓아 쌀과 섞이지 않도록 취사하여 주십시오. • 삶기 어려운 재료는 적은 양만 사용하십시오. • 청채류는 미리 삶아서 죽이 다된 후에 넣어줍니다. • 현미·도정쌀로는 취사하지 마십시오. |
| 찰쌀밥 | 찰쌀·찰쌀+백미 | SWEET | SWEET RICE (찰쌀과 백미를 섞은 경우는 조금 많이 넣습니다) | 1.0L : 1~4 1.8L : 2~6 | <ul style="list-style-type: none"> • 조미료는 우린즙이나 물에 풀어 쌀에 넣고 물 조절 후에 냄비의 바닥부터 잘 섞어줍니다. • 재료는 물 조절을 한 다음 쌀 위에 올립니다. • 팥밥을 지을 경우, 팥은 삶은 후 팥과 끓인 물을 따로 하여 식힌 것을 사용해 주십시오. 팥물은 물을 맞출 때 사용해 주십시오. |
| 현미 | 현미 | BROWN | BROWN RICE | 1.0L : 1~4 1.8L : 2~8 | • 백미를 섞어 취사하면 끓어 넘쳐 흐르거나 밥이 잘 되지 않을 수 있으므로 권하지 않습니다. |

취사방법 계속

다양한 취사방법

| 기타 | 쌀 | 선택 메뉴 | 물눈금 | 취사용량 (컵수) | 참조 |
|------------------------------------|--------------|----------------|---------------|-----------------------------|--|
| 기타 ● 선택 메뉴란에 있는 메뉴로 취사할 수 있습니다. | 보리 혼합밥 | 보리+백미 | WHITE RICE | 1.0L : 1~5.5 1.8L : 2~10 | • 보리를 백미와 섞을 시, 그 양은 20%가 넘지 않도록 합니다. 예: 1컵의 경우 백미 0.8컵, 보리 0.2컵을 사용합니다. |
| | 배아정미 | 배아정미 | WHITE RICE | 1.0L : 1~5.5 1.8L : 2~10 | • 쌀눈(배아)은 쌀을 씻을 때 쉽게 떨어져 나가므로, 빠르게 살살 저어 씻습니다. |
| | 발아현미 | 발아현미·백미 + 발아현미 | WHITE / SUSHI | 1.0L : 1~4 1.8L : 2~8 | • 발아현미를 타이머 예약 취사하거나 30분 이상 불리지 마십시오. • 발아현미의 종류에 따라 끓어 넘쳐 흐르거나 밥이 잘 되지 않을 수 있습니다. • 발아현미를 사용하여 만든 발아현미로 밥을 지을 때의 취사방법은 발아현미를 판매하고 있는 제조회사로 직접 문의하시기 바랍니다. |
| | 도정쌀 (3분도) | 3분 도정쌀 | BROWN | 1.0L : 1~4 1.8L : 2~8 | • 품목이나 정미도에 따라 끓어 넘쳐 흐르거나 밥이 잘 되지 않을 수 있습니다. |
| | 도정쌀 (5분·7분도) | 5분·7분도정쌀 | WHITE / SUSHI | 1.0L : 1~4 1.8L : 2~8 | → 물의 양을 조절해 주십시오. |

표준 취사 완료시간

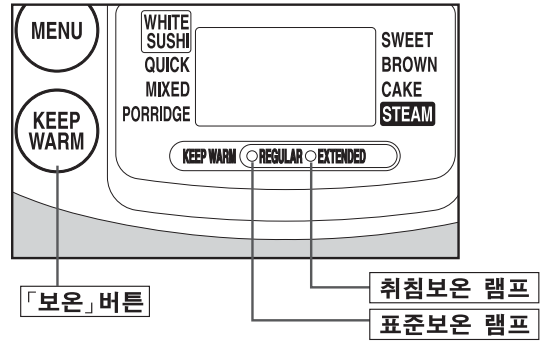
| | 시 간 | |
|-------|----------------|------------|
| | 1.0L용량 | 1.8L용량 |
| 백미/초밥 | 약45분~1시간 | |
| 백미급속 | 약29분~40분 | 약30분~45분 |
| 별미밥 | 약55분~1시간5분 | |
| 죽 | 약55분~1시간5분 | 약50분~1시간5분 |
| 참쌀밥 | 약45분~50분 | |
| 현미 | 약1시간25분~1시간50분 | |

- 전압 120V, 실온 68°F, 수온 64.4°F일 때
- 위의 시간은 취사를 시작하여 보온이 될 때까지의 시간이며, 전압, 실온, 계절, 물의 양에 따라 달라질 수 있습니다.
- 별미밥은 쌀에 조미료가 충분히 스며들도록 하기 위해, 취사 완료까지의 시간이 오래 걸립니다. (예열 시간이 약 30분 걸립니다.)

표준보온 취침보온

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

- 다음의 경우 버튼을 눌러도 「취침보온」으로 되지 않습니다. 버튼이 울리고 자동적으로 「표준보온」으로 설정 됩니다.
 - 별미밥, 죽, 찹쌀밥, 현미 메뉴
 - 표준보온으로 12시간이 경과했을 경우
 - 「취침보온」으로 4시간이 경과한 후
 - 보온의 취소나 정전 등으로 냄비의 온도가 내려 갔을 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.63 「내부의 손질」을 하신 후 「표준보온」을 사용하시면 효과적입니다.

표준보온

취사가 끝나면 자동적으로 '표준보온'으로 이동하며 표준보온 램프가 켜집니다.

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



취침보온

'표준보온' 중에 사용합니다.

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

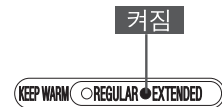
1 표준보온 램프가 켜져있는 지 확인합니다.

2 **KEEP WARM** 버튼을 누릅니다. 취침보온 램프가 켜집니다.

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

취침보온을 표준보온으로 전환하고자 할 때에는

KEEP WARM 버튼을 누릅니다. 표준보온으로 전환되며 표준보온 램프가 켜집니다.



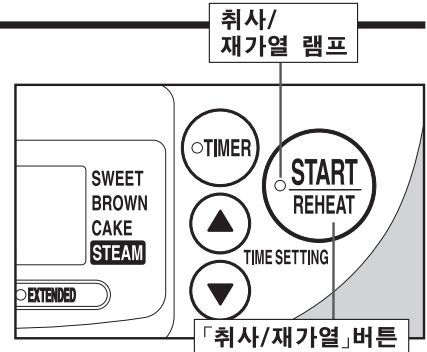
참고

- 보온 중에 현재 시간을 알고 싶을 때에는 시간맞추기 버튼의 ▲ 또는 ▼을 누르십시오. 한번 더 시간맞추기 버튼을 누르면 보온 경과시간으로 전환됩니다. 자동으로 보온경과 시간으로 전화되지 않으며, 전환은 보온 중에만 가능합니다.
- 내솥 안에 밥을 보관할 경우에는 반드시 보온기능을 사용하십시오.
- 발아현미·도정쌀 (3분·5분·7분도)를 보온할 경우에는 「표준보온」으로 해 주십시오. (불쾌한 냄새의 발생을 막을 수 있습니다.)
- 케이크메뉴, 찜요리는 보온하실 수 없습니다.

따뜻하게 재가열

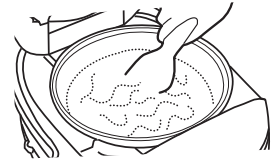
보온 중 (표준보온·취침보온)에 사용합니다.

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



1 보온 중인 밥을 잘 저어 표면을 고르게 합니다.

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



2 START REHEAT 버튼을 누릅니다.

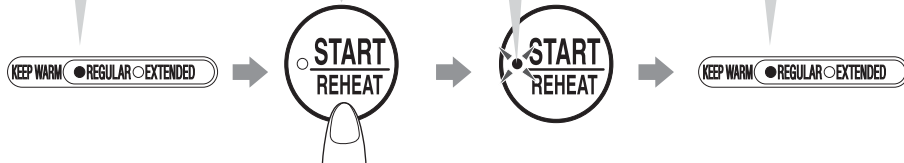
보온 램프 (표준보온·취침보온)이 켜져 있는 것을 확인

재가열 개시의 멜로디가 울립니다

취사/재가열 램프가 깜박임

재가열 종료 후 멜로디 (버저)가 울리면서 보온 표시등이 켜짐

재가열의 표준시간
약7분~9분



- 보온 램프(표준보온·취침보온)이 켜져 있지 않을 때에 「취사/재가열」 버튼을 누르면 취사가 됩니다. 반드시 보온 램프 (표준보온·취침보온)이 켜져 있는 것을 확인한 후 「취사/재가열」 버튼을 눌러 주십시오.

3 밥을 고루 잘 섞어 줍니다.

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

| | |
|----------------------------|--|
| 재가열을 중지하고 취소 상태로 돌아가고 싶을 때 | • 「취소」 버튼을 누릅니다 |
| 재가열을 중지하고 보온으로 돌아가고 싶을 때 | • 「보온」 버튼을 누릅니다 |
| 이럴 때는 재가열을 하지 마십시오 | <ul style="list-style-type: none"> • 백미가 아닌 경우 (눌음이나 변색의 원인) • 재가열의 반복 (눌음이나 건조의 원인) • 1.0L 용량에서 백미의 눈금 30이상, 1.8L 용량에서 백미의 눈금 60이상 밥이 있는 경우(충분히 따끈해지지 않습니다) • 밥이 차거나 내솥의 온도가 낮을 때 (눌음이나 냄새의 원인 또는 쌀이 딱딱해 지는 원인) |

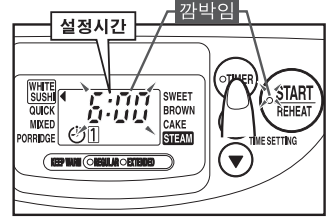
타이머(시간) 예약 취사 방법

● 타이머 예약 전에 현재 시간을 맞추어 주십시오. → P.51

- 원하는 시간에 자동으로 취사됩니다. 2가지의 예약시간을 '예약1', '예약2'로 기억합니다.
- 제품 출고 시에는 「예약1」은 6:00, 「예약2」는 18:00로 설정되어 있습니다.

예약시간을 설정합니다

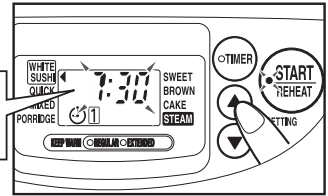
1 **○TIMER** 을 누르고 「예약1」 (또는 「예약2」)을 선택.
 「예약1」에 설정되어 있는 시간표시·취사/재가열 램프가 깜박입니다.
 ● 한번 더 누르면 「예약2」로 설정되어 있는 시간을 표시합니다.



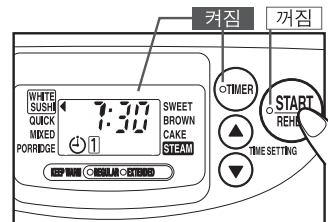
2 **○MENU** 로 취사하고자 하는 메뉴를 선택합니다.
 ● 「백미급속», 「별미밥», 「잡쌀밥», 「케이크», 「찜요리」는 타이머 예약을 할 수 없습니다.

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 **○START REHEAT** 을 누릅니다.
 취사/재가열 램프가 꺼지고, 취사를 완료하고 싶은 시간과 예약 램프가 켜지며 멜로디 (버저)가 울립니다.



● 취사/재가열 버튼을 누르지 않으면 타이머 예약은 완료되지 않습니다.

타이머 예약취사의 권장시간

| 메뉴 | 시 간 | |
|-------|-------------|-------------|
| | 1.0L용량 | 1.8L용량 |
| 백미/초밥 | 1시간5분~13시간 | 1시간10분~13시간 |
| 죽 | 1시간10분~13시간 | 1시간15분~13시간 |
| 현미 | 1시간55분~13시간 | 2시간~13시간 |

- 필만**
- 타이머 예약을 취소할 경우 「취소」버튼을 눌러 주십시오.
 - 타이머 예약 중에 현재 시간을 알고자 할 때는 시간맞추기 버튼의 ▲나 ▼를 누르십시오.
 - 재료나 조미료를 첨가한 상태에서는 타이머 예약 취사를 하지 마시기 바랍니다. 재료가 부패하거나 조미료가 가라앉아 밥이 맛있게 되지 않는 경우가 있습니다.
 - 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 이내 로 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 의해 취사완료 시간에 취사되지 않는 경우가 있습니다.

찜기능 사용방법

1 내솥에 물을 넣습니다. 1.0 용량은 540ml (계량컵 3컵)
1.8 용량은 720ml (계량컵 4컵)

2 내솥을 본체에 넣고 그 안에 찜기를 넣습니다.

내솥 외부나 본체 내부의 수분이나 이물질이 닦고 내솥을 본체에 넣습니다.
● 찜기는 수직으로 넣어 주십시오. 비스듬하면 증기가 새어나갑니다.

3 2의 찜기에 조리물을 넣고, 내솥뚜껑 세트와 증기구 캡을 설치하고 걸뚜껑을 닫은 후 플러그를 꼽습니다.

● 조리물은 균등하게 넣어 주십시오. 한쪽으로 치우쳐져 있으면 찜기가 기울어질 수 있습니다.

4 **MENU** 버튼을 눌러 「찜」을 선택합니다.

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

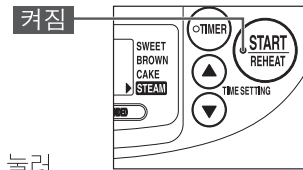
| 용량 | 초기 표시시간 | 설정 가능한 범위 |
|--------|---------|-----------|
| 1.0L용량 | 40분 | 1분~60분 |
| 1.8L용량 | | |

※ 찜 시간은 끓기 시작할때까지의 시간도 포함됩니다.

5 **START REHEAT** 버튼을 누릅니다.

「취사/재가열」램프가 켜지고 조리시작 멜로디 (버저)가 울립니다. 찜이 끝날때까지의 시간이 표시됩니다.

● 조리 중 현재시각을 알고 싶은 경우는 「시간설정」버튼의 **▲** 또는 **▼**을 눌러 주십시오.



6 완료 멜로디 (버저)가 울리면 조리가 끝납니다.

CANCEL 버튼을 누르고 내솥에서 조리물을 꺼냅니다.

- 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 30분마다 버저가 울립니다.
- 충분히 찜이 되지 않은 경우는 순서 4부터 다시 조작하여 조리시간을 연장해 주십시오.
- 조리 후의 냄새가 신경쓰이는 경우는 「본체 내부의 냄새가 신경이 쓰일 경우의 손질방법」를 참조하여 청소해 주십시오. → P.64
- 조리물 (당근, 청색야채)에 따라서는 찜기에 조리물의 색이 묻는 경우가 있지만 사용상 지장은 없습니다. 부착한 색소는 청소하여도 완전히 사라지지는 않지만, 찜기가 마르면 더욱 지우기 힘들어 지므로, 찜기가 마르기 전에 씻어 주십시오.



포인트

- 닭고기, 생선의 기름과 불순물은 찌 후에 걸어내 주십시오.
- 청야채 등의 색깔을 선명하게 내려면 찌 후에 냉수에 담그었다가 물기를 빼 주십시오.

찜 시간의 기준

두께 3.5cm 이상의 것은 넣지 마십시오. 내솥뚜껑에 닿아 파손의 원인이 됩니다.

| 조리물 | 양 | 찜 시간의 기준 | 자르는 방법과 찌때의 포인트 |
|-----------------|-------------|----------|---|
| 당근 | 200g (1개) | 20분 | 먹기 좋은 크기로 자릅니다. |
| 브로콜리 | 200g (1/2개) | 15분 | 먹기 좋은 크기로 자릅니다. |
| 시금치 | 100g | 15분 | 먹기 좋은 크기로 자릅니다. |
| 호박 | 250g (1/4개) | 20분 | 먹기 좋은 크기로 자릅니다. |
| 감자 | 450g (3개) | 40분 | 먹기 좋은 크기로 자릅니다. |
| 고구마 | 300g (1개) | 35분 | 먹기 좋은 크기로 자릅니다. |
| 옥수수 | 200g (1개) | 30분 | 먹기 좋은 크기로 자릅니다. |
| 닭고기 | 300g (1장) | 30분 | 아랫쪽 (찜기에 닿는 쪽)에 칼자국을 넣어 주십시오 |
| 생선 (흰살생선, 연어 등) | 150g (생선포막) | 25분 | 두께 2cm 이하로 자르고, 알루미늄 포일로 싸서 찜 주십시오 |
| 새우 | 150g (15마리) | 20분 | 껍질채로 |
| 가리비조개 | 150g | 20분 | 껍질을 까서 (찜기에 들러붙는 경우는 배추나 양배추잎을 깔고 찜 주십시오) |
| 찜만두 만두 소롱포 (냉장) | 200g | 15분 | 너무 가득 넣지 마시고 적당한 간격을 두고 넣어 주십시오. |
| 찜만두 만두 소롱포 (냉동) | 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
- 조리 후 손질된 수산물 또는 쿨류의 가공식품
- 많은 양의 기름을 사용한 음식
- 음식재료를 봉지에 넣어 가열하는 요리

조리할 때는...

- 솥 안의 요리를 뚜껑이나 종이타올로 덮지 마십시오.
- 솥의 바깥면과 가열판, 센터센서의 이물질을 제거해 주십시오. → P.63
- 알루미늄 포일이나 쿠킹페이퍼가 찜기 밖으로 나오거나 찜기의 구멍을 모두 막는 요리는 삼가 주십시오. → 넘치거나 증기가 새는 고장의 원인이 됩니다.
- 찜는 시간은 실온, 수온, 압력, 물의 양, 조리물의 크기, 양, 온도 등의 조건에 따라 바뀝니다.
- 덜 찌졌을 때는 찜는 시간을 늘려 상태를 확인하면서 조리해 주십시오. 순서 **6** 다음에 다시 순서 **4** 부터 조작해 주십시오.
- 계속해서 찜 요리를 하는 경우, 물의 양이 줄어들어 있으므로 상태를 보면서 물을 더해 빈술을 가열하지 않도록 주의해 주십시오.
- 고기, 생선 등은 너무 찌면 딱딱해 집니다. 짧은 시간에 찌기 어려운 경우는 얇게 썰어서 찜 주십시오.
허브나 레몬, 마늘을 첨가하거나 미리 소금, 후추가루 등을 첨가하여 찌면 냄새를 줄일 수 있습니다.

취사와 함께 조리할 때는...

- 메뉴는 '백미/초밥'으로 취사해 주십시오.
- 취사용량은 1.0L사이즈: 1컵, 1.8L사이즈: 2~4컵 이상의 용량은 취사하지 마십시오. (취사 중에 뚜껑이 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 싸는 것) 등 비교적 찜는 시간이 긴 조리물은 동시 조리가 가능합니다. 제대로 찌지지 않는 경우는 조리물의 양을 줄이거나 작게 잘라 주십시오.
- 시금치 등 비교적 찜는 시간이 짧은 조리물은 제대로 조리되지 않습니다.
- 취사 도중에 조리물을 넣지 마십시오.
- 눌러 붙거나 밥에 조리물의 색으로 물드는 경우가 있습니다.

조리 후에는...

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

케이크 굽는 법

● 자세한 재료와 만드는 법은 P.22을 참조.

1 내솥에 버터를 바른다.

- 내솥에 골고루 기름칠이 되어 있으면 케이크를 꺼낼 때 보다 쉽습니다.

2 케이크 반죽을 준비한다.

- ※ 베이킹 파우더나 베이킹 소다를 넣지 마십시오. 케이크가 너무 많이 부풀어 이상작동을 일으킬 수 있습니다.
- ※ 박력분의 최대용량은 1.0L용량으로 120g, 1.8L용량으로 180g입니다.



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

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

4 내솥을 본체에 넣고 걸뚜껑을 닫은 후, **MENU** 버튼을 눌러 '케이크'를 선택합니다.

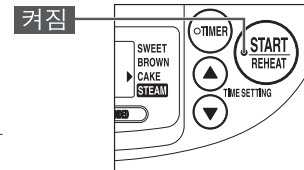
- 케이크 메뉴가 설정되면, 표준 조리 시간이 표시부에 나타납니다. 시간맞추기 버튼의 ▲나 ▼를 눌러 조리 시간을 조절 할 수 있습니다.

| 용량 | 초기표시시간 | 설정 가능한 범위 |
|--------|--------|-----------|
| 1.0L용량 | 45분 | 1분~60분 |
| 1.8L용량 | 65분 | 1분~80분 |

5 **START REHEAT** 을 누릅니다.

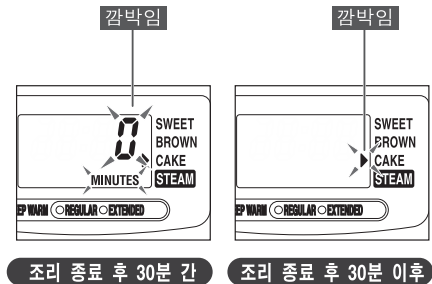
「취사/재가열」 램프가 켜지고 조리시작 멜로디(버저)가 울립니다. 조리 완료 시까지의 시간이 표시됩니다.

- 조리 중 현재 시간을 알고자 할 때는 시간맞추기 버튼의 ▲나 ▼를 누르십시오.



6 멜로디/버저 알림음이 조리가 완료되었음을 알리면, **CANCEL** 버튼을 누르고 내솥에서 케이크를 꺼냅니다.

- 조리가 종료되면 케이크를 바로 꺼내십시오. 바로 꺼내지 않으면 내솥에 눌러 붙을 수 있습니다.
- 조리가 끝난 뒤에는 반드시 RESET 버튼을 눌러 주십시오. 「취소」 버튼을 누르지 않으면 케이크를 꺼내지 않았음을 알리는 버저 알림음이 30분 마다 울립니다.
- 케이크가 충분히 완성되지 않았을 경우에는 순서 4부터 다시 한번 조작하여 조리시간을 추가하시기 바랍니다.
- 조리 후의 냄새가 신경쓰이면 '본체 내부의 냄새가 신경이 쓰일 경우의 손질 방법'을 → P.64 참조하여 손질하시기 바랍니다.
- 조리 종료 시에는 본체 내부와 내솥이 뜨거우므로 케이크를 꺼낼 때에는 충분히 주의해 주시기 바랍니다.



손질 방법

- 취사·보온 후에는 매번 손질 해 주십시오.
- 반드시 전원플러그를 빼고 본체와 내솥이 식은 후에 손질하십시오.
- 신나, 벤젠, 연마분, 수세미 (나일론, 금속제용), 표백제 등은 손질에 사용하지 마십시오.
- 식기세척건조기·식기건조기를 사용하지 마십시오. (흙·변형·변색의 원인이 됩니다.)
- 손질을 한 후에는 내솥뚜껑 세트·증기구 세트·주걱꽃이를 바르게 장착해 주십시오.

외부의 손질

본체: 꼭 짠 부드러운 천으로 닦습니다.

- 화학 행주를 사용할 경우는 세게 닦거나 장시간 접촉하지 않게 하십시오.

겉뚜껑

증기구 세트를 뺀 후, 스폰지로 씻어 물기를 잘 닦습니다.

뚜껑 고정버튼

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

조작부

부드러운 마른 천으로 닦습니다.

증기구 캡

전원플러그

부드러운 마른 천으로 닦습니다.

전원코드

부드러운 마른 천으로 닦습니다.

내부의 손질

내솥뚜껑 세트

내솥뚜껑 세트는 사용 후 반드시 손질하십시오. 더러움이 남아 있는 상태로 방치하면 변색되거나 녹의 원인이 됩니다.

- 밥알 등이 붙으면 증기가 새거나 밥이 건조해져 맛있게 취사가 안 되거나 맛있게 보온이 안되는 원인이 되므로 제거해 주십시오.

- 내솥뚜껑 세트는 사용 후 반드시 손질하십시오. 더러움이 남아 있는 상태로 방치하면 변색되거나 녹의 원인이 됩니다.

온도감지기 (센터센서)

꼭 짠 부드러운 천으로 깨끗이 닦습니다. 밥알 또는 다른 이물질로 인해 막혔을 경우 대나무꼬치를 이용해 제거합니다.

겉뚜껑 패킹

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.

부속품, 내솥의 손질

스폰지 등 부드러운 헝겊으로 씻어줍니다.

더러움이 지워지지 않을 경우에는 중성세제(주방세제)를 사용합니다.

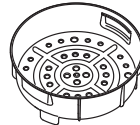
주걱



주걱꽃이



찜기



계량컵



(180mL)

내솥 → P.52



손질 방법

본체 내부의 냄새가 신경이 쓰일 경우의 손질 방법

- 1** 내솥의 '백미' 수위눈금 (1.0L 용량은 1, 1.8L 용량은 2) 까지 물을 넣습니다.
●물 외에 (세제)는 넣지 마십시오.
- 2** 걸뚜껑을 닫고 **(MENU)** 를 누르고 '백미급속'을 선택합니다.
- 3** **(START REHEAT)** 을 누릅니다.

- 4** 멜로디(버저)가 울리고 보온으로 전환되면 **(CANCEL)** 을 누릅니다.
- 5** 본체가 식으면 제품 전체의 손질을 합니다.
●통풍이 잘 되는 장소에 걸뚜껑을 열고 건조시켜 주십시오.

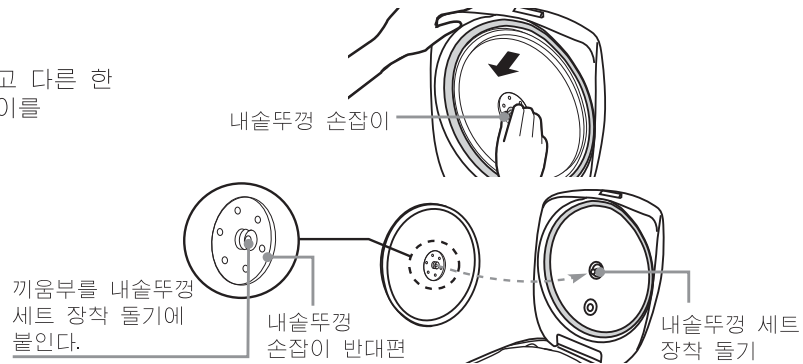
내솥뚜껑 세트를 빼고 끼우는 방법

빼는 법

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

끼우는 법

내솥뚜껑의 끼움부 (내솥뚜껑 세트 손잡이 반대편)를 내솥뚜껑 세트 장착 돌기에 붙인다.



부품 교체

- 손상된 경우는 새로운 부품으로 교체 (유상)해 주십시오.
- 교환하실 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 (1.0L용량) | C104-6B |
| 내솥뚜껑 (1.8L용량) | C105-6B |
| 내솥 (1.0L용량) | B362-6B |
| 내솥 (1.8L용량) | B363-6B |
| 주걱 | SHAKN-6B |
| 주걱꽂이 | 616864-00 |
| 계량컵 | 615784-00 |
| 찜기 (1.0L용량) | BU195031L-00 |
| 찜기 (1.8L용량) | BU195032L-00 |

고장인가 생각되면

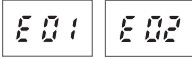
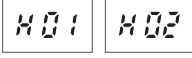


●수리를 문의하시기 전에 다음의 사항을 점검해 주십시오.

| 증상 | ●점검하실 사항 |
|-----|--|
| 취사 | 밥이 너무 되거나 질음 <ul style="list-style-type: none"> ●경사진 곳에서 물조절을 하면 물이 많거나 적어질 수 있으므로 밥이 되거나 질게 됩니다. ●명판, 산지, 보온기간(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 취사하면 밥이 되게 될 수 있습니다. ●내솥이 변형되지 않았는지 확인하십시오. ●취사 완료 후 밥을 잘 섞었습니까? → 취사완료 후 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오. |
| | 밥이 늘어 붙음 <ul style="list-style-type: none"> ●내솥 바깥면, 가열판, 센서센터에 밥알이나 쌀알 등의 이물질이 붙어 있지 않습니까? ●쌀을 충분히 씻지 않으면 쌀겨 등이 남을 수 있습니다. ●내솥이 변형되지 않았는지 확인하십시오. |
| | 취사 중 끓어 넘침 <ul style="list-style-type: none"> ●죽을 만들 때 죽 이외의 메뉴로 설정하지 않았습니까? ●중기구 캡을 닫았는지 확인해 주십시오. ●쌀을 충분히 씻지 않으면 쌀겨 등이 남을 수 있습니다. ●내솥이 변형되지 않았는지 확인하십시오. ●메뉴와 그에 맞는 물의 양이 틀리지 않습니까? → P.55 |
| | 취사가 되지 않음 버튼이 작동 되지 않음 <ul style="list-style-type: none"> ●전원플러그가 빠져 있지 않습니까? ●표시부에 「E01」 또는 「E02」가 표시되지 않았습니까? → P.67 ●표준보온 램프나 취침보온 램프가 켜져 있지 않습니까? → 「취소」 버튼을 누른 후 「취사/재가열」 버튼을 눌러 주십시오. |
| | 취사, 보온 중에 소리가 남 <ul style="list-style-type: none"> ●「딸깍 딸깍」하는 소리는 마이크가 작동하여 화력을 조절하는 소리입니다. ●내솥에 물방울이 묻어 있으면 「부지직 부지직」하는 큰 소리가 나는 경우가 있습니다. → 내솥의 물방울이나 이물질을 닦고 본체에 넣어 주십시오. |
| | 겉뚜껑과 본체 사이에서 증기가 새어나옴 <ul style="list-style-type: none"> ●내솥뚜껑 세트가 변형되거나 내솥뚜껑 패킹이 손상되지 않았는지 확인하십시오. ●겉뚜껑 패킹이 더러워지지 않았습니까? → 더러워져 있는 경우에는 청소해 주십시오. |
| | 재가열이 안된다 <ul style="list-style-type: none"> ●보온이 취소되지 않았습니까? → P.58 |
| 케이크 | 케이크가 잘 구워지지 않거나 부풀어 오르지 않음 <ul style="list-style-type: none"> ●케이크 조리 시간이 너무 짧지 않습니까? → 요리노트에 기재된 조리 시간을 확인해 주십시오. 시간 조절이 필요하다면 시간 맞추기의 ▲ 또는 ▼ 버튼을 이용하십시오. → P.22, P.62 ●흰자는 거품이 일 때까지 잘 저어 주십시오. → 케이크가 잘 구워지지 않거나 부풀어 오르지 않는 원인이 됩니다. ●흰자를 너무 많이 저지 않도록 하십시오. → 케이크가 잘 구워지지 않거나 부풀어 오르지 않는 원인이 됩니다. ●재료는 정확하게 계량되었습니까? → 재료를 정확하게 계량하지 않으면 케이크가 잘 구워지지 않거나 부풀어 오르지 않는 원인이 됩니다. ●박력분을 반죽할 때 너무 많이 저지 않았습니까? → 너무 많이 저으면 케이크가 잘 구워지지 않거나 부풀어 오르지 않는 원인이 됩니다. ●추가 재료를 넣어 케이크를 만들 때 추가 재료를 너무 많이 넣지 않았습니까? → 추가 재료를 너무 많이 넣으면 케이크가 잘 구워지지 않는 원인이 됩니다. ●반죽을 너무 많이 넣지 않았는지 확인하십시오. → 요리노트에 기재된 분량에 맞춰주십시오. 반죽이 너무 많으면 케이크가 잘 구워지지 않을 수 있습니다. ●반죽을 만든 후 즉시 사용하도록 하십시오. → 반죽을 오랫동안 방치할 경우 공기가 빠져 부풀지 않을 수 있습니다. ●반죽의 공기를 빼기 위해 내솥 바닥을 너무 많이 칠 경우, 공기가 너무 빠져 버릴 수 있습니다. 내솥바닥은 몇 번만 두드려 주십시오. ●내솥이 변형되지 않았는지 확인하십시오. → 케이크가 타서 늘거나 잘 구워지지 않을 수 있습니다. |
| | 케이크가 너무 부풀어 오름 <ul style="list-style-type: none"> ●베이킹 파우더나 베이킹 소다를 넣지 않았습니까? → 너무 부풀어 오르거나 이상작동의 원인이 됩니다. |

고장인가 생각되면

| 증 상 | ●점검하실 사항 | |
|--|--------------------------------------|--|
| 케이크 | 케이크가 내솨에 들러 붙음 | <ul style="list-style-type: none"> ●내솨 안쪽에 버터를 바르셨습니까? → 버터를 바르지 않으면 내솨에 케이크가 들러 붙기 쉽습니다. (버터를 내솨 안쪽에 바르고 케이크 반죽을 넣으면 케이크를 구운 후 꺼내기 쉽습니다) ●내솨이 변형되지 않았는지 확인하십시오. → 케이크가 타서 눅거나 잘 구워지지 않을 수 있습니다. |
| | 케이크가 잘 부서짐 | <ul style="list-style-type: none"> ●갓 완성된 케이크는 부서지기 쉬우므로 내솨에서 꺼낼 때 주의하십시오. |
| | 케이크가 탔음 | <ul style="list-style-type: none"> ●내솨이 변형되지 않았는지 확인하십시오. → 케이크가 타서 눅거나 잘 구워지지 않을 수 있습니다. ●케이크 조리 시간이 너무 길지 않았습니까? → 요리 노트에 기재된 조리 시간에 구워주십시오. “▲” 또는 “▼” 버튼을 눌러 조리 시간을 단축하십시오. → 케이크를 만드는 방법” 참조 “요리 노트” 참조 → P.22, P.62 |
| ●반죽 이외의 케이크 틀이나 왁스페이퍼 등은 내솨에 넣지 마십시오. → 밥솨의 고장이나 내솨의 변형의 원인이 됩니다. | | |
| 찜 | 조리물이 찌지 않거나 | <ul style="list-style-type: none"> ●찜에 필요한 물을 넣으셨습니까? → P.60 「찜기능 사용방법」 참조 ●조리물이 너무 많지 않았습니까? → 조리물을 줄이거나 조리시간을 늘려 주십시오. ●조리물이 너무 크지 않았습니까? → 조리물을 작게 자르거나 조리시간을 늘려 주십시오. → P.61 「찜 시간의 기준」참조 |
| | 찜 후의 조리물이 딱딱하다 | <ul style="list-style-type: none"> ●야채의 경우 덜 찌었습니다. 물을 추가하여 다시 한번 찜 주십시오. ●고기, 생선 등은 과하게 찌었습니다. 찜하는 시간을 짧게 조절해 주십시오. |
| | 찜 후의 조리물이 차갑다. | <ul style="list-style-type: none"> ●조리가 끝난 후 시간이 경과되지 않았습니까? → 보온이 되지 않습니다. 조리 후 곧 꺼내 주십시오. |
| 보온 | 보온 중 밥냄새, 변색, 마름, 심한 이슬이 맺힘 | <ul style="list-style-type: none"> ●소량의 밥을 보온하고 있지 않은가? ●12시간 이상 보온을 하지 않았습니까? ●쌀 또는 물의 종류에 따라 취사된 밥이 변색될 수 있습니다. ●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. → 내솨를 잘 씻어 주십시오. → P.64 ●내솨에 밥을 보관할 때 보온기능을 사용하지 않은 채 그대로 두지 않았습니까? → 보온기능을 사용하지 않은 채 그대로 방치하면 불쾌한 냄새의 원인이 됩니다. → P.52 |
| | 취침보온이 되지 않음 | <ul style="list-style-type: none"> ●'취침보온'이 되지 않는 메뉴를 선택하지 않았습니까? → P.57 ●보온 경과시간이 12시간이 지났습니까? → 보온 경과 시간이 12시간을 넘으면 '취침보온이 되지 않습니다. ●식은 밥을 보온하지 않았습니까? → 내솨의 온도가 낮으면 '취침보온'이 되지 않습니다. |
| | 보온 경과 시간 표시가 되지 않음 | <ul style="list-style-type: none"> ●현재시간으로 표시되어 있지 않습니까? → '시간맞추기' 버튼을 눌러 전환해 주십시오. → P.57 '알림' 참조 |
| 예약 | 예약을 하면 곧 취사가 됨 | <ul style="list-style-type: none"> ●현재시간으로 맞춰져 있습니까? → 시계는 24시간 표시입니다. 한번 더 점검하여 주십시오. ●타이머 예약취사의 권장시간 미만으로 설정하면 바로 취사가 시작됩니다. |
| | 예약한 취사완료 시간에 취사되지 않음 | <ul style="list-style-type: none"> ●현재시간으로 맞춰져 있습니까? → 시계는 24시간 표시입니다. 한번 더 점검하여 주십시오. ●실온 또는 수온이 낮을 때나 전압, 물의 양 등에 의해 취사완료 시간에 취사되지 않는 경우가 있습니다. |
| | 예약되지 않음 | <ul style="list-style-type: none"> ●타이머 예약 설정 이후에 「취사/재가열」 버튼을 누르셨습니까? → 「취사/재가열」 버튼을 누르지 않으면 타이머 예약이 완료되지 않습니다. ●「7:00」가 깜박이지 않았습니까? → 현재시간을 맞추지 않으면 예약이 되지 않습니다. → P.51 |
| 기타 | 정전이 됨 | <ul style="list-style-type: none"> ●밥을 취사하면서 여러 전자제품을 한꺼번에 사용할 경우 정격전류를 초과하여 차단기가 작동할 수 있습니다. → 전기밥솨는 단독 콘센트에 사용하십시오. 차단기를 복귀시켰을 때 정전 시간이 10분 미만일 경우 계속하여 취사가 시작됩니다. |
| | 겉뚜껑의 내부 또는 내솨뚜껑 세트에 녹과 같이 갈색 더러움이 생김 | <ul style="list-style-type: none"> ●겉뚜껑의 내부 또는 내솨뚜껑 세트에 녹과 같이 갈색 더러움이 생기면 제거 해 주십시오. → P.63 |

이러한 표시가 나올 때

| 표시 | | ● 점검하실 사항 |
|----------|--|---|
| 에러 표시 |  | ● 고장입니다. → 구입하신 판매점 또는 조지루시 고객센터로 연락하시기 바랍니다. |
| |  | ● 걸뚜껑 감지기 또는 센터센서가 고온의 상태입니다. → 「취소」 버튼을 누르고 걸뚜껑을 열어 45분 정도 식혀 주십시오. (화상에 주의하시기 바랍니다.) → 빨리 식히고 싶은 경우 → P.54 |
| |  표시가 꺼짐 | ● 내장되어 있는 리튬전지가 소모되었습니다. 플러그를 빼면 표시나 기억(현재시간, 메뉴, 보온상태)은 없어지나 플러그를 꽂고 시간을 맞추면 평상시 대로 사용할 수 있습니다. 7:00이 점멸 상태로 취사를 하면, 취사중에 현재시각은 표시되지 않습니다. → P.54 교환이 가능한 경우 조지루시 고객센터로 연락해 주십시오. 유료로 전지를 교환해 드립니다. |
| |  가 깜박임 | |
| 표시가 틀려있음 | | ● 전원플러그를 뺐다가 다시 꽂아 주십시오. → 「7:00」 가 깜박이므로 시간을 맞춰 주십시오. |

제품규격

| 모델명 | | NS-TSC10 | | NS-TSC18 | |
|-----------------|------|---------------------|-----------|---------------|-----------|
| 취사용량(L) [1인] 컵수 | 백미 | 0.18~1.0 | [1~5.5] | 0.36~1.8 | [2~10] |
| | 초밥 | 0.18~1.0 | [1~5.5] | 0.36~1.8 | [2~10] |
| | 백미급속 | 0.18~1.0 | [1~5.5] | 0.36~1.8 | [2~10] |
| | 별미밥 | 0.18~0.72 | [1~4] | 0.36~1.08 | [2~6] |
| | 죽 | 0.09~0.27 | [0.5~1.5] | 0.09~0.45 | [0.5~2.5] |
| | 참쌀밥 | 0.18~0.72 | [1~4] | 0.36~1.08 | [2~6] |
| | 현미 | 0.18~0.72 | [1~4] | 0.36~1.44 | [2~8] |
| | 케이크 | 박력분 120g분 | | 박력분 180g분 | |
| 정격 | | 교류 120V 60Hz | | | |
| 소비전력 | | 610W | | 820W | |
| 평균 보온 시 소비 전력 | | 29W | | 35W | |
| 취사방식 | | 직접가열식 | | | |
| 전원코드길이 | | 1.0m (코드 릴 포함) | | | |
| 제품크기 (약 cm) | | 폭25.5×두께35.5×높이21.5 | | 폭28×두께38×높이25 | |
| 제품중량 | | 약3.4kg | | 약4.5kg | |

- 평균 보온시 소비전력은 실온 68°F 에서 최대 취사용량일 경우입니다.
- 특정지역 (높은 산, 너무 추운 곳)에서는 정격 성능이 확보되지 않을 수도 있습니다.

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。

警告



改造はしない。また、修理技術者以外の人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。



蒸気口に手を触れない

やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわせないようご注意ください。



ぬれた手で差し込みプラグを抜き差ししない

感電・けがをすることがあります。



**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。



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。

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

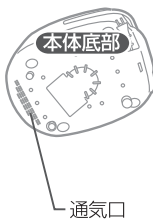
やけど・感電・けがをすることがあります。

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。

取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温・ケーキメニュー、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
 - ・クッキングシートなどの落としふたを入れた料理
- 蒸気経路などが詰まる原因になります。



コードや差し込みプラグが傷んだり、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。

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。

交流120V以外では使用しない

火災・感電の原因になります。

差し込みプラグに蒸気を当てない

コンセントに差した差し込みプラグに蒸気を当てるとショート・発火の原因になります。スライド式テーブルでは差し込みプラグに蒸気が当たらない位置でお使いください。



差し込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

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。

差し込みプラグの刃(プラグの先端)および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく

火災の原因になります。



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



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〉

- ・差し込みプラグ・コードが異常に熱くなる
- ・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、すぐに差し込みプラグを抜いて、お買い上げの販売店または象印カスタマーサービスに必ず点検・修理を依頼する

●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。

■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。

⚠ 注 意



使用中や使用直後は、高温部に触れない
(なべを取り出しただけでは電源は切れません)

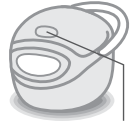
また外ぶたを開ける
ときの蒸気、ご飯を
ほぐすときには、手
がなべなどに当たら
ないように注意する
やけどの原因になります。

特に
内ぶたセット・
なべ・加熱板
などの金属部



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。



プッシュボタン



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

専用なべ以外は使用しない

なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

壁や家具の近くで使わない

キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気が
こもらないようにする

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因にな
ります。



不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
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
がややけどの原因になります。

荷重強度は、1.0Lタイプで15kg以上、1.8Lタイプで
20kg以上のものをお使いください。



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。

コードを巻き取るときは差込みプラグを
持って行う

差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。

電源コードが破損した場合には、製造者もしくは
その代理店または有資格技術者にコードの交換
を行ってもらう



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 願 い

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変形させない

うまく炊けない原因になります。

本体庫内やなべにご飯粒や米粒などの異物がついた
まま使用しない

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わない 変色の恐れがあります。

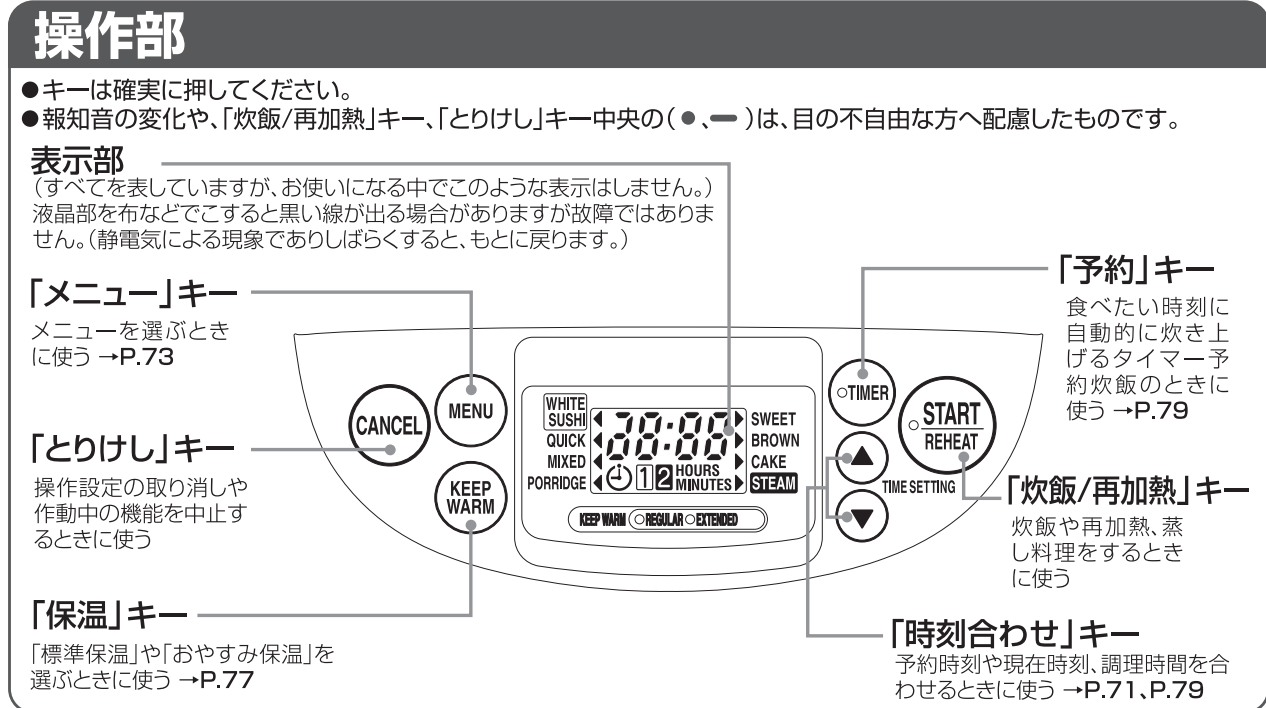
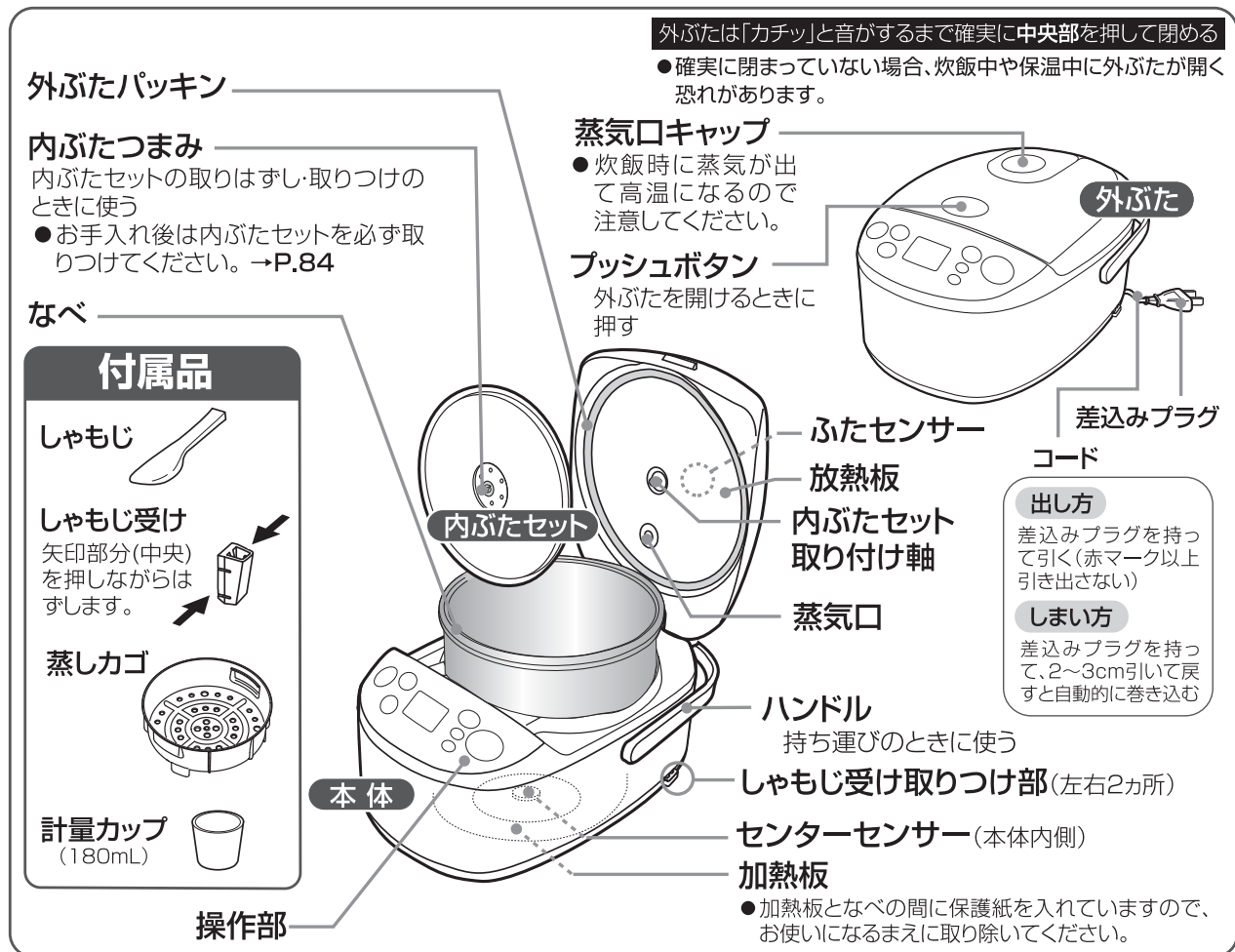
他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない

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。

本体底部の通気口をふさぐような場所(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。

各部のなまえと扱い方



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(ケーキ調理、蒸し調理)・再加熱・標準保温・おやすみ保温・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、差込みプラグを差し込む
- 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

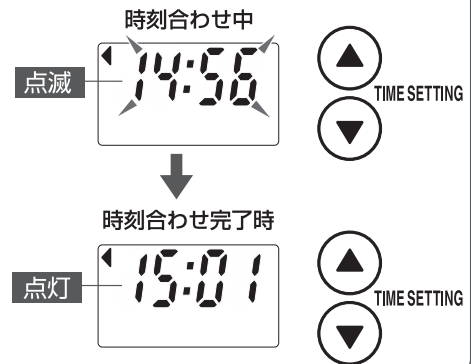
時刻表示が点滅します。

- ▲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。

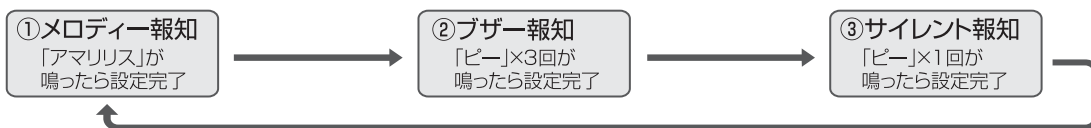
| 報知の種類とタイミング | 報知の種類と用途 | メロディー報知 | ブザー報知 | サイレント報知 |
|---------------------------|-----------------------|---------------------------------|---------|-----------------------|
| | 炊飯(ケーキ調理、蒸し調理)を開始するとき | この製品の標準の報知音。工場出荷時は、この設定になっています。 | きらきら星 | メロディー報知をブザー音に変えたいときに。 |
| タイマー予約操作が完了したとき | | きらきら星 |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

切りかえ方法

- 1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む
- 2 **TIMER** を3秒以上押す
- 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

- 再加熱開始時のメロディー音は切りかえることができません。
- 炊飯(ケーキ調理、蒸し調理)中・タイマー予約炊飯中・保温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秒以上押すことに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)



●正しく水加減をする

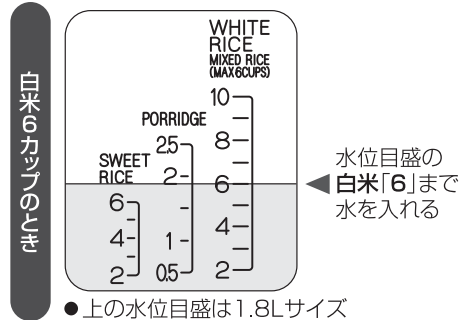
| 米の種類 | 胚芽精米 | 新米 | 古米 |
|------|---------|-----------|------------|
| 水加減 | 水位目盛どおり | 水位目盛より少なめ | 水位目盛より少し多め |

●アルカリ度の強い水を使わない

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

余分な水分が逃げて、ふっくらおいしくなります。



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・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

- ご飯のつぎたし
- 炊きこみ・おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
- 12時間以上
- 冷めたご飯からの保温
- 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



ポイント なべを傷めないために

なべ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〉

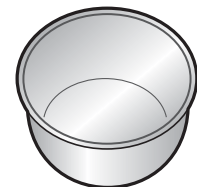
- 米に混じている異物(石など)を取り除いてから米を洗う
- 金属製のざるをあてて洗米しない
- 泡立て器などで洗米しない
- 炊飯ジャー以外では使わない

〈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・たわし類(ナイロン・金属製など)・漂白剤などを使わない



お知らせ

なべのフッ素被膜は使用により消耗します。

- 色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。人体への影響(害)はなく、炊飯・保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
- フッ素被膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは、購入できます。→P.84

ご飯の炊き方

基本的な炊き方

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.83

設定メニュー WHITE / SUSHI (白米/すしめし) QUICK (白米急速) MIXED (炊きこみ) PORRIDGE (おかゆ)
SWEET (おこわ) BROWN (玄米) CAKE (ケーキ) 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(180mL)を用い、すりきりで計ります。



2 米を洗って、水加減をする

米の洗い方 →P.72「おいしく炊く/手早く洗う」参照

平らな台の上で、炊きたいメニューの目盛に合わせて水を入れてください。→P.75

米を平らにならします。

水の量は、米のカップ数に合わせてください。

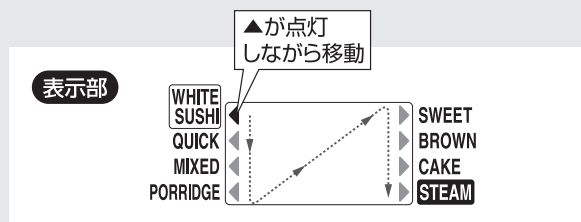
- 水に浸さなくてもすぐに炊けます。浸しておく、少しやわらかめに炊き上がります。

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、差込みプラグを差し込む

なべ外側や本体庫内の水分や異物をふき取り、なべを本体に入れます。

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、早送りができます。「白米/すしめし」に戻ると止まります。
- 「白米/すしめし」・「玄米」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。

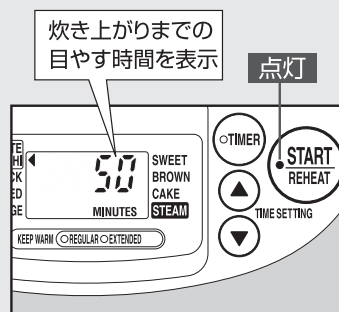
ご飯の炊き方 つづき

5 **START REHEAT** を押す

炊飯/再加熱ランプが点灯し、炊飯開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。

表示部に炊き上がりまでの目やす時間を表示します。

- 保温ランプが消えているか確認して「炊飯/再加熱」キーを押してください。保温ランプが点灯していると「再加熱」に入ります。→P.78
- 炊飯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。内蔵のリチウム電池が切れて、現在時刻を合わせていないときは、現在時刻は表示されません。
- 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。



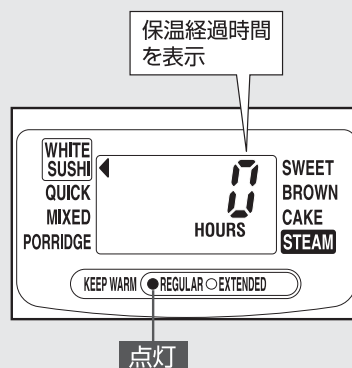
炊き上がりまでの残り時間は目やすです。室温・水温・電圧・水加減などによりかわります。

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 HOURS」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.71

7 使用後は **CANCEL** を押し、差込みプラグを抜く

- 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

- 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、45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、本体庫内を冷やす
- ・外ぶたを開け、内ぶたセットをはずして放熱板を冷ます

いろいろなご飯を炊く

メニュー ● 「メニュー」キーに設定されたメニューの呼び名。

| メニュー | 米 | 選択メニュー | 水位目盛 | 炊飯容量(カップ数) | アドバイス |
|------|--------|---------------|-----------------------------------|----------------------------------|--|
| 白米 | 白米 | WHITE / SUSHI | WHITE RICE | 1.0L : 1~5.5 1.8L : 2~10 | |
| すしめし | 白米 | WHITE / SUSHI | SUSHI RICE | 1.0L : 1~5.5 1.8L : 2~10 | |
| 白米急速 | 白米 | QUICK | WHITE RICE | 1.0L : 1~5.5 1.8L : 2~10 | ・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。 |
| 炊きこみ | 白米 | MIXED | WHITE RICE | 1.0L : 1~4 1.8L : 2~6 | <ul style="list-style-type: none"> ・具は米の質量の30~50%が適量です。 ・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。 ・具は小さめに切り、米の上のせて米と混ぜずに炊きます。 |
| おかゆ | 白米 | PORRIDGE | PORRIDGE | 1.0L : 0.5~1.5 1.8L : 0.5~2.5 | <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。 |
| おこわ | もち米・白米 | SWEET | SWEET RICE (もち米と白米を混ぜた場合は少し多め) | 1.0L : 1~4 1.8L : 2~6 | <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。 ・具は水加減をしたあと、米の上のせます。 ・赤飯を炊く場合、あずきはゆでてあずきと煮汁に分け、常温に冷ましたものをお使いください。煮汁は、水加減の際に水の代わりに加えてください。 |
| 玄米 | 玄米 | BROWN | BROWN RICE | 1.0L : 1~4 1.8L : 2~8 | ・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。 |

ご飯の炊き方 つづき

いろいろなご飯を炊く

| その他 | 米 | 選択メニュー | 水位目盛 | 炊飯容量(カップ数) | アドバイス | |
|--|----------------|----------|---------------|--------------------------------|--|--|
| その他 ● 選択メニュー欄にあるメニューで炊飯できます。 | 麦混ぜご飯 | 押し麦・白米 | WHITE RICE | 1.0L : 1~5.5 1.8L : 2~10 | <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 RICE | 1.0L : 1~5.5 1.8L : 2~10 | <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 / SUSHI | 1.0L : 1~4 1.8L : 2~8 | <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) | 3分づき米 | BROWN | BROWN RICE (玄米の水位目盛より少し少なめ) | 1.0L : 1~4 1.8L : 2~8 | <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。 |
| | 分づき米 (5分・7分づき) | 5分・7分づき米 | WHITE / SUSHI | WHITE RICE (白米の水位目盛より少し多め) | 1.0L : 1~4 1.8L : 2~8 | |

炊き上がりまでの時間の目安

| | 時間 | |
|-----------|----------------|------------|
| | 1.0Lサイズ | 1.8Lサイズ |
| 白米 / すしめし | 約45分~1時間 | |
| 白米 急速 | 約29分~40分 | 約30分~45分 |
| 炊きこみ | 約55分~1時間5分 | |
| おかゆ | 約55分~1時間5分 | 約50分~1時間5分 |
| おこわ | 約45分~50分 | |
| 玄米 | 約1時間25分~1時間50分 | |

● 電圧120V・室温68°F・水温64.4°F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。

● 炊きこみは、米に調味料をしっかり含ませおいしく炊き上げるため、炊き上がりまでの時間が長くなります。
(予熱の時間が約30分かかります。)

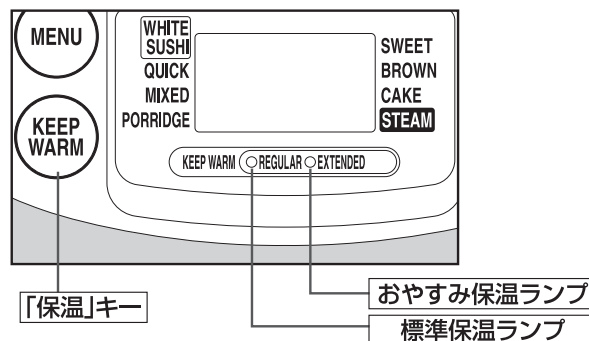
標準保温 おやすみ保温

保温中に「保温」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。

- 「炊きこみ」・「おかゆ」・「おこわ」・「玄米」のメニュー
- 「標準保温」で、12時間経過したあと
- 「おやすみ保温」で、4時間経過したあと
- 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とき

● 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.83「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」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 **KEEP WARM** 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…

KEEP WARM を押す 「標準保温」に戻り、標準保温ランプが点灯します。



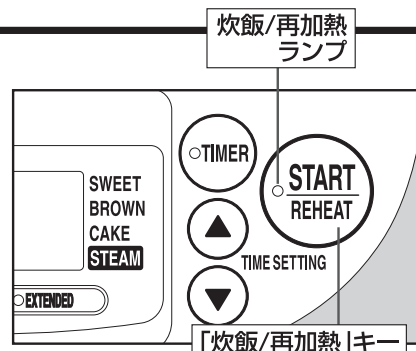
お知らせ

- 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。
- 発芽玄米・分づき米(3分づき・5分づき・7分づき)を保温する場合は「標準保温」にしてください。(いやなにおいの発生をおさえます。)
- 「ケーキ」・「蒸し」は保温できません。

あったか再加熱

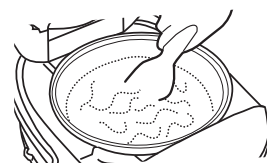
保温中(標準保温・おやすみ保温)に使用します。

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



1 保温中のご飯をほぐし、平らにならす

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



2 「START REHEAT」を押す

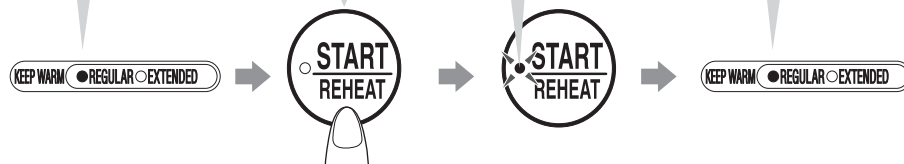
保温ランプ(標準保温・おやすみ保温)が点灯していることを確認

再加熱開始時メロディーが鳴ります

炊飯/再加熱ランプが点滅

再加熱終了後にメロディー(ブザー)が鳴り標準保温ランプが点灯

再加熱時間の目安
約7分～9分



- 保温ランプ(標準保温・おやすみ保温)が点灯していないときに「炊飯/再加熱」キーを押すと炊飯を行います。必ず保温ランプ(標準保温・おやすみ保温)が点灯していることを確認してから、「炊飯/再加熱」キーを押してください。

3 ご飯をほぐす

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

| | |
|----------------------|---|
| 再加熱を中止して取り消し状態にしたいとき | ・「とりけし」キーを押す |
| 再加熱を中止して保温に戻したいとき | ・「保温」キーを押す |
| 次の場合は再加熱しないでください | <ul style="list-style-type: none"> ・白米以外のとき(お焦げや変色の原因) ・再加熱の繰り返し(お焦げや乾燥の原因) ・ご飯の量が、1.0Lサイズで白米の水位目盛3以上、1.8Lサイズで白米の水位目盛6以上あるとき(十分あたたまらない) ・ご飯が冷たいとき、またはなべの温度が低いとき(お焦げやおい原因、またはご飯がかたくなる原因) |

タイマー予約炊飯

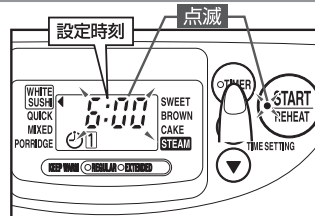
●タイマー予約のまえに、現在時刻を合わせてください。
→P.71

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

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



2 **MENU** を押して、メニューを選ぶ

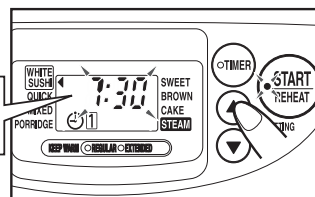
●「白米急速」・「炊きこみ」・「おこわ」・「ケーキ」・「蒸し」のタイマー予約はできません。

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。

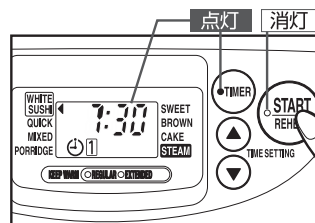
炊き上げたい時刻
(例) 7:30



4 **START REHEAT** を押す

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

- 「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。



タイマー予約炊飯のおすすめ時間

| メニュー | 時 間 | |
|-----------|---------------|---------------|
| | 1.0Lサイズ | 1.8Lサイズ |
| 白米 / すしめし | 1時間5分～13時間まで | 1時間10分～13時間まで |
| おかゆ | 1時間10分～13時間まで | 1時間15分～13時間まで |
| 玄 米 | 1時間55分～13時間まで | 2時間～13時間まで |

お知らせ

- 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。
- 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。
- おすすめ時間未滿で設定すると、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 1.0Lサイズは540ml(計量カップ3杯)
1.8Lサイズは720ml(計量カップ4杯)

2 なべを本体に入れ、その中に蒸しカゴを入れる

なべ外側や本体庫内の水分や異物をふき取り、なべを本体に入れます。

- 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がもれます。

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、差込みプラグを差し込む

- 調理物は均等に入れてください。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

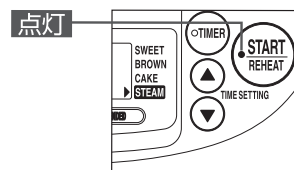
| サイズ | 初期表示時間 | 設定可能な範囲 |
|---------|--------|---------|
| 1.0Lサイズ | 40分 | 1分~60分 |
| 1.8Lサイズ | | |

※蒸し時間は沸とうするまでの時間を含みます。

5 START REHEAT を押す

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

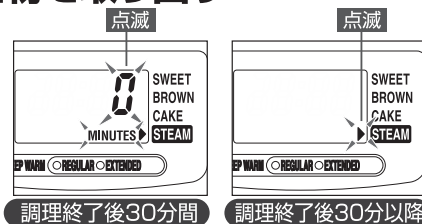
- 調理中に現在時刻が知りたいときは「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押してください。



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、外ぶたを開けてなべ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庫内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。
- 蒸しが不十分な場合は、手順 4 からもう一度操作し調理時間を追加してください。
- 調理後のにおいが気になる場合は、「庫内の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.84
- 調理物(にんじん・葉菜類など)によっては蒸しカゴに調理物の色が移る場合がありますが、使用上は差し支えありません。付着した色素はお手入れしても完全には取れませんが、蒸しカゴが乾くとより取れにくくなるので蒸しカゴが乾くまえにお手入れをしてください。



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

蒸し時間の目安

厚さ3.5cm以上のものは蒸さないでください。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 | 200g(1本) | 20分 | 一口大の大きさに切り分ける |
| ブロッコリー | 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 | 100g | 15分 | 一口大の大きさに切り分ける |
| かぼちゃ | 250g(1/4個) | 20分 | 一口大の大きさに切り分ける |
| じゃがいも | 450g(3個) | 40分 | 一口大の大きさに切り分ける |
| さつまいも | 300g(1本) | 35分 | 一口大の大きさに切り分ける |
| とうもろこし | 200g(1本) | 30分 | 一口大の大きさに切り分ける |
| 鶏肉 | 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) | 150g(切り身) | 25分 | 厚さ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 | 150g(15尾) | 20分 | 殻のまま |
| ホタテ貝 | 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) | 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) | 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
- 分量の増えるわりもの(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.83
- アルミホイルやクッキングペーパー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、蒸し時間をのば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。様子をみながら、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/すしめし」で炊飯してください。
- 炊飯容量は1.0Lサイズ:1カップ、1.8Lサイズ:2~4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しないでください。
- 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…

- 調理終了時は庫内や蒸しカゴ、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)

ケーキの作り方

●生地分量や作り方は「お料理ノート」をご参照ください。→P.22

1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗る

- バターの塗り方にむらがあると、なべ肌に生地がくっつきやすくなります。

2 ケーキの生地を作る

- ※ふくらし粉は加えないでください。膨らみすぎて製品の故障の原因になります。
- ※薄力粉の最大容量は1.0Lサイズで120g分、1.8Lサイズで180g分です。



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

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

4 外ぶたを閉め、**MENU** を押して「ケーキ」を選ぶ

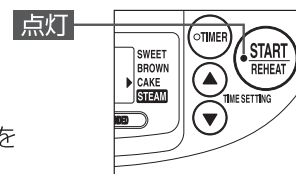
- 「メニュー」キーを押して「ケーキ」を選ぶと、表示部には調理時間が表示されます。
この時間は「ケーキ」メニューの初期表示時間で、「時刻合わせ」キーの**▲**または**▼**を押すことで調理時間を変更することができます。

| サイズ | 初期表示時間 | 設定可能な範囲 |
|---------|--------|---------|
| 1.0Lサイズ | 45分 | 1分～60分 |
| 1.8Lサイズ | 65分 | 1分～80分 |

5 **START REHEAT** を押す

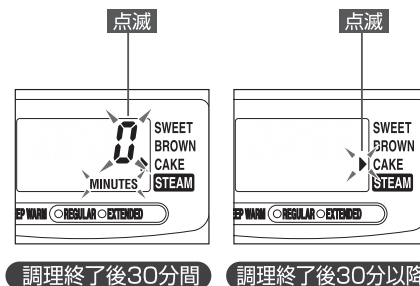
炊飯/再加熱ランプが点灯し、調理開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。
焼き上がりまでの残り時間を表示します。

- 調理中に現在時刻が知りたいときは「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、なべからケーキを取り出す

- ケーキは調理終了後すぐに取り出してください。
すぐに取り出さないと、なべ肌にくっつくことがあります。
- 調理が終わったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。
「とりけし」キーを押さないとケーキ取り出し忘れの注意を促すためのブザーが30分ごとに鳴ります。
- ケーキの焼き上がりが不十分な場合は、手順**4**からもう一度操作し調理時間を追加してください。
- ケーキ調理後のにおいが気になる場合は、「庫内の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.84
- 調理終了時は庫内が熱くなっていますので、ケーキの取り出しは十分注意して行ってください。



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・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わないでください。
- 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

外側 固く絞った柔らかい布でふく。

- 化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。

蒸気口キャップ取り付け部

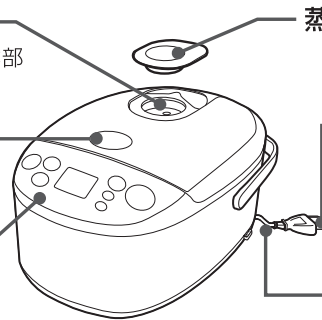
蒸気口キャップを上にも引いてはまずし、本体部分を固く絞った柔らかい布でふく

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

差込みプラグ

乾いた柔らかい布でふく

コード

乾いた柔らかい布でふく

内側のお手入れ

内ぶたセット

湯または水に浸しスポンジで洗う

- ご飯粒などがつくと蒸気もれやご飯の乾燥により、おいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になりますので取り除いてください。

- 内ぶたセットはご使用后、必ずお手入れをしてください。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。

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

外ぶたパッキン

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(庫内)

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

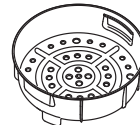
しゃもじ



しゃもじ受け



蒸しカゴ



計量カップ



(180mL)

なべ → P.72



お手入れ

庫内のおいが気になる場合のお手入れ

- 1 なべの「白米」の水位目盛(1.0Lサイズは1・1.8Lサイズは2)まで水を入れる
 - 水以外(洗剤など)は入れないでください。
- 2 外ぶたを閉め **MENU** を押して「白米急速」を選ぶ
- 3 **START REHEAT** を押す
- 4 メロディー (ブザー) が鳴り、保温に切りかわったら **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。

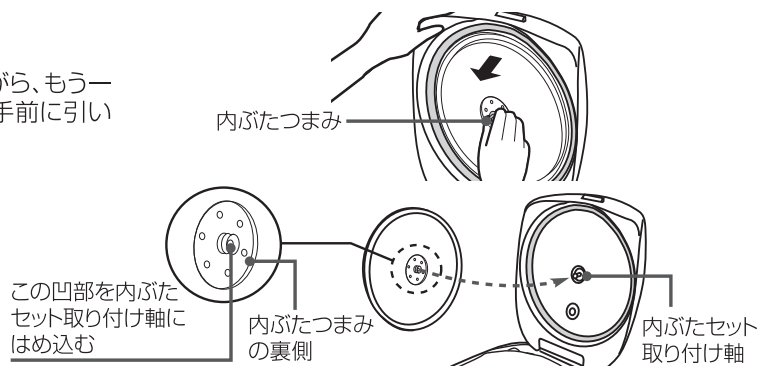
内ぶたセットのはずし方・つけ方

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



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(1.0Lサイズ) | C104-6B |
| 内ぶたセット(1.8Lサイズ) | C105-6B |
| なべ(1.0Lサイズ) | B362-6B |
| なべ(1.8Lサイズ) | B363-6B |
| 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(1.0Lサイズ) | BU195031L-00 |
| 蒸しカゴ(1.8Lサイズ) | BU195032L-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 | ご飯が、かたいやわらかい ▶ <ul style="list-style-type: none"> ●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ことがあります。 ●白米急速炊飯をすると、ご飯がかためになります。 ●なべが変形していませんか？ ●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。 |
| | ご飯が、ひどく焦げる ▶ <ul style="list-style-type: none"> ●加熱板・センターセンサー・なべの外側にご飯粒や米粒などの異物がついていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●なべが変形していませんか？ |
| | 炊飯中にふきこぼれる ▶ <ul style="list-style-type: none"> ●おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか？ ●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？ ●メニューや水加減を間違えていませんか？ →P.75 |
| | 炊飯できないキー操作できない ▶ <ul style="list-style-type: none"> ●差し込みプラグをコンセントに差し込みましたか？ ●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか？ →P.87 ●標準保温ランプ・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/再加熱」キーを押してください。 |
| | 炊飯・保温中に音がする ▶ <ul style="list-style-type: none"> ●「カチッ」「カチッ」音はマイコンが働いて火力調節をしている音です。 ●なべに水滴がついていると「パチパチ」と大きな音がする場合があります。 →なべの水滴や異物をふき取ってから本体に入れてください。 |
| | 外ぶたと本体の間から蒸気もれる ▶ <ul style="list-style-type: none"> ●外ぶたが変形していたり、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。 |
| | あったか再加熱ができない ▶ <ul style="list-style-type: none"> ●保温を取り消していませんか？ →P.78 |
| ケーキ | ケーキが生焼けになるふくらまない ▶ <ul style="list-style-type: none"> ●ケーキの調理時間が短くありませんか？ →お料理ノートに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を調節または追加してください。 →P.22、P.82 ●卵白の泡立てが不十分ではないですか？ →卵白の泡立てが不十分だとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角(つ)が立つ程度まで泡立ててください。 ●卵白を泡立てすぎて分離していませんか？ →卵白が分離してしまうとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角(つ)が立つ程度まで十分です。 ●材料の計量は正確に行っていますか？ →材料の計量を正確に行わないと、ケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 ●薄力粉を混ぜるときにかき混ぜすぎ(練りすぎ)していませんか？ →かき混ぜすぎるとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 ●具入りのケーキを作るときに、具を入れすぎていませんか？ →具を入れすぎるとうまく焼けない原因になります。 ●ケーキの生地を入れすぎていませんか？ →お料理ノートに従った分量で焼いてください。生地が多すぎると生焼けの原因になります。 ●作った生地をすぐに調理しましたか？ →生地を作って時間がたつと、気泡が消えてふくらみにくくなります。生地を作ったらすぐに調理してください。 ●なべに生地を入れたあと、底をバンバンと何度もたたくとふくらみが悪くなります。軽く数回たたく程度にしてください。 ●なべが変形していませんか？ →なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。 |
| | ケーキがふくらみすぎる ▶ <ul style="list-style-type: none"> ●ケーキの生地ベーキングパウダーや重そうなどのふくらし粉を加えて調理していませんか？ →ふくらし粉は加えないでください。ふくらみすぎて製品の故障の原因になります。 |

故障かなと思ったとき

| | 症 状 | ●お調べいただくこと |
|-----|--|---|
| ケーキ | ケーキがなべにくっつく | <ul style="list-style-type: none"> ●なべの内側にバターを塗り忘れていませんか？ →バターを塗らないとなべ肌にケーキがくっつきやすくなります。(バターをなべの内側に塗ってからケーキの生地を流し込むと、ケーキの焼き上がり時のなべ離れがよくなります。) ●なべが変形していませんか？ →なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。 |
| | ケーキがくずれる | <ul style="list-style-type: none"> ●できあがり直後は生地がくずれやすいので、なべから取り出すときは注意してください。 |
| | ケーキが焦げる | <ul style="list-style-type: none"> ●なべが変形していませんか？ →なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。 ●ケーキの調理時間が長くありませんか？ →お料理ノートに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を短くしてください。→P.22, P.82 |
| | ●なべに入れるのは生地だけにしてください。ケーキ型や敷紙などは使用しないでください。 →なべの変形、フッ素被膜のはがれやケーキがうまく焼けない原因になります。 | |
| 蒸し | 調理物が蒸せない | <ul style="list-style-type: none"> ●蒸し水を入れ忘れていませんか？ →P.80「蒸し機能の使い方」参照 ●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 |
| | 調理物の蒸し上がりがかたい | <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。 |
| | 調理物の蒸し上がりが冷たい | <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。 |
| 保温 | 保温中、ご飯がおう・変色・乾燥するひどくつゆがつく | <ul style="list-style-type: none"> ●少量のご飯を保温していませんか？ ●12時間以上の保温をしていませんか？ ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。 ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●冷めたご飯をあたた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り煮込みをしたあとは、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.84 ●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.72 |
| | 「おやすみ保温」ができない | <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.77 ●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。 |
| | 保温経過時間表示しない | <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.77「お知らせ」参照 |
| 予約 | 予約をするとすぐに炊飯がはじまる | <ul style="list-style-type: none"> ●現在時刻は合っていますか？ →時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。 |
| | 予約した炊き上がり時刻に炊けない | <ul style="list-style-type: none"> ●現在時刻は合っていますか？ →時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。 |
| | 予約できない | <ul style="list-style-type: none"> ●予約操作の最後に「炊飯/再加熱」キーを押しましたか？ →「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。 ●「7:00」が点滅していませんか？ →時刻合わせをしないと予約を受けつけません。→P.71 |
| その他 | 停電が起きたら | <ul style="list-style-type: none"> ●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯をわかしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。→炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。 |
| | 外ぶたの内側や内ぶたセットにさびのような茶色い汚れがつく | <ul style="list-style-type: none"> ●おねばなどの汚れが付着している場合がありますのでお手入れをしてください。→P.83 |

こんな表示をしたとき

| 表 示 | | ●お調べいただくこと |
|-----------|------------|---|
| エラー表示 | E01 E02 | ●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。 |
| | H01 H02 | ●ふたセンサーやセンサーが高温になっています。 →「とりけし」キーを押し、外ふたを開け45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.74 |
| | 表示が消えた | ●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグを抜くと表示や記憶(現在時刻・メニュー・保温状態)は消えますが、差込みプラグを差し込み、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。→P.74 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。 |
| | 7:00 を点滅する | |
| 表示がおかしくなる | | ●差込み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」が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。 |

仕 様

| 型 名 | | NS-TSC10 | NS-TSC18 |
|----------------------|----------------|---------------------|---------------------|
| 炊飯容量(約L) 「」内はカップ数 | 白 米 | 0.18~1.0 [1~5.5] | 0.36~1.8 [2~10] |
| | す し め し | 0.18~1.0 [1~5.5] | 0.36~1.8 [2~10] |
| | 白 米 急 速 | 0.18~1.0 [1~5.5] | 0.36~1.8 [2~10] |
| | 炊 き こ み | 0.18~0.72 [1~4] | 0.36~1.08 [2~6] |
| | お か ゆ | 0.09~0.27 [0.5~1.5] | 0.09~0.45 [0.5~2.5] |
| | お こ わ | 0.18~0.72 [1~4] | 0.36~1.08 [2~6] |
| | 玄 米 | 0.18~0.72 [1~4] | 0.36~1.44 [2~8] |
| | ケ ー キ | 薄力粉 120g分 | 薄力粉 180g分 |
| 電 源 | 交流 120V 60Hz | | |
| 消 費 電 力 | 610 W | 820 W | |
| 平均保温時消費電力 | 29W | 35W | |
| 炊 飯 方 式 | 直接加熱方式 | | |
| コ ー ド の 長 さ | 1.0m(コードリールつき) | | |
| 外 形 寸 法(約 cm) | 25.5×35.5×21.5 | 28×38×25 | |
| 質 量 | 約3.4kg | 約4.5kg | |

- 平均保温時消費電力は、室温68°F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。



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-TSC ©(B)(A)