



USA

CAN

IH전기보온밥솥 사용설명서

NW-QAC10 / NW-QAC18

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

목차

안전상의 주의.....	2
요망사항.....	3
각 부분의 명칭과 취급방법.....	4
내솥에 대하여.....	5
맛있는 밥의 비결.....	6
시계 맞추는 방법.....	7
알림의 종류와 변경 방법.....	7
취사방법	
기본적인 취사 방법.....	8
다양한 취사 방법.....	10
표준 취사 완료시간.....	11
현미 활성 이야기.....	11
보온하기	
표준 보온 · 취침 보온.....	12
재가열하기	
따뜻하게 재가열.....	13
예약 취사	
타이머(시간) 예약 취사 방법.....	14
찜 기능 사용 방법.....	15
손질 방법.....	17
세정.....	19
고장인가 생각되면.....	20
이러한 표시가 나올 때.....	22
이러한 경우는.....	23
부품의 교환 및 구입.....	23
제품규격.....	24

안전상의 주의

반드시 지켜주십시오.

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

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

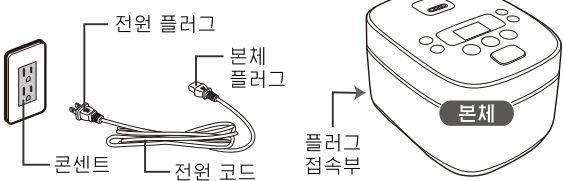
경고 사망이나 중상을 초래할 우려가 있는 내용입니다.

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

■ 꼭 지켜주셔야 할 내용을 다음 구분으로 설명합니다.

⊘ 해서는 안되는 '금지' 내용입니다.

! 실행하여야 하는 '지시' 내용입니다.

경고	
<p>개조하지 마십시오. 또한 기술자 이외의 사람은 절대로 분해하거나 수리하지 마십시오. 화재, 감전, 부상의 원인이 됩니다. 수리는 조지루시 고객센터로 상담해 주시기 바랍니다.</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>플러그 접속부·전원 플러그·전원 코드·본체 플러그를 액체에 담그거나 액체를 뿌리지 마십시오. 합선이나 감전의 원인이 됩니다.</p> <p>공기 흡입구, 공기 배출구의 틈새에 핀이나 철사 및 금속물 등의 이물질을 넣지 마십시오. 감전 또는 이상작동 등으로 부상의 원인이 될 수 있습니다.</p> <p>어린이 혼자 사용하게 하거나 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마십시오. 화상, 감전, 부상을 입을 수 있습니다.</p> <p>취사(찜 요리)중, 세정 중에는 절대로 겔뚜껑을 열거나 이동시키지 마십시오. 화상을 입을 우려가 있습니다.</p> <p>사용설명서에 기재되어 있는 취사·보온·찜 요리 이외의 용도로 사용하지 마십시오. • 음식재료를 봉지에 넣어 가열하는 요리 • 쿠키시트·알루미늄호일·랩필름 등을 사용하는 요리 증기 경로 등이 막히는 원인이 됩니다.</p> <p>전원 코드와 전원 플러그가 손상되거나, 콘센트부가 느슨할 때는 사용하지 마십시오. 감전, 합선, 발화의 원인이 됩니다.</p> 	<p>증기구에 손이나 얼굴을 가까이 대지 마십시오. 화상을 입을 수 있습니다. 특히 영유아가 만지지 않도록 주의하십시오.</p> <p>전원 코드를 손상시키지 마십시오. 무리하게 꺾거나 잡아 당기거나 비틀거나 접거나 고온부 가까이 대거나 무거운 것을 올려 놓거나 좁은 틈에 끼우거나 가공하거나 하면 전원 코드가 파손되어 화재나 감전의 원인이 됩니다.</p> <p>교류 120V 이외에는 사용하지 마십시오. 화재나 감전의 원인이 됩니다.</p> <p>전원 플러그에 증기가 닿지 않도록 하십시오. 콘센트에 꽂은 전원 플러그에 증기가 닿으면 합선·발화의 원인이 됩니다. 슬라이드식 테이블에서 사용할 경우, 전원 플러그에 증기가 닿지 않도록 하십시오.</p> <p>전원 플러그는 콘센트의 깊숙이까지 확실히 꽂으십시오. 감전, 합선, 발연, 발화의 원인이 됩니다.</p> <p>정격 15A 이상의 콘센트를 단독으로 사용해 주십시오. 여러 제품과 함께 콘센트를 사용하면 분기 콘센트부가 이상 발열되어 화재를 일으킬 수 있습니다.</p> <p>전원 플러그의 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, 발화, 감전 및 부상의 우려가 있습니다.</p> <p><이상·고장의 예></p> <ul style="list-style-type: none"> • 전원 플러그·전원 코드·본체 플러그가 심하게 뜨거워진다. • 전원 코드에 손상이 생겼거나 만졌을 때 전류가 잘 흐르지 않는다. • 본체가 변형되었거나 심하게 뜨겁다. • 본체에서 연기가 나거나 탄 냄새가 난다. • 본체의 일부가 갈라졌거나 느슨함이나 흔들림이 있다. • 취사 중이나 세정 중에 일부부의 팬이 돌아가지 않는다. 등 <p>이와 같은 경우에는 바로 전원 플러그를 빼고 구입하신 판매점 또는 조지루시 고객센터로 반드시 점검, 수리를 의뢰하시기 바랍니다.</p> <p>이 제품은 안전에 대한 책임자의 지도 관리 및 지시가 없는 한 신체가 부자유하거나 감각 및 지적 능력이 낮은 사람, 또한 제품 취급의 경험 및 지식이 부족한 사람(어린이를 포함)의 사용을 금하고 있습니다. 어린이가 본 제품을 가지고 장난치지 않도록 유의해서 지도 관리해 주십시오.</p>

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

다음 페이지에 계속→

안전상의 주의 계속

! 주의



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

내솥뚜껑 세트나 내솥과 같은 금속 부분은 특별히 주의해 주십시오.



전용 전원 코드 이외에는 사용하지 마십시오.
 전원 코드를 다른 기기에 사용하지 마십시오. 고장·발화의 우려가 있습니다.

하중강도가 부족한 슬라이드식 테이블에서는 사용하지 마십시오.

슬라이드식 테이블이 파손되어 밥솥이 떨어져 부상이나 화상의 원인이 됩니다.
 하중 강도는, 1.0L 용량은 33lbs.(15kg) 이상, 1.8L 용량은 44lbs.(20kg) 이상의 것을 사용해 주십시오.



본체를 운반할 때에는 뚜껑 고정 버튼이 눌리지 않게 하십시오.
 걸뚜껑이 열려서 화상이나 다칠 위험이 있습니다.

뚜껑 고정 버튼



전용 내솥, 전용 찜기 이외에는 사용하지 마십시오.
 내솥이나 찜기가 과열되거나 이상 작동의 원인이 됩니다.

물이 접촉되는 곳이나 화기에 가까운 곳에서는 사용하지 마십시오.

감전·누전 또는 변형의 원인이 됩니다.

벽이나 가구 가까이에서 사용하지 마십시오.

부엌용 수납장 등에서 사용할 때는 증기가 차지 않도록 하십시오.

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

공기 흡입구, 공기 배출구를 막을 수 있는 깔개(종이, 헝겊, 카펫, 비닐봉지, 알루미늄 시트 등) 위에서 사용하지 마십시오.
 고장의 원인이 됩니다.

알루미늄 시트·전기 카펫의 위에서 사용하지 마십시오.
 알루미늄재가 발열하여 발연·발화의 원인이 됩니다.

불안정한 장소나 열에 약한 깔개 위에서는 사용하지 마십시오.
 화재나 부상의 원인이 될 수 있습니다.



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



손질은 식은 후에 하십시오.
 고온부에 닿으면 화상의 위험이 있습니다.

전원 플러그를 뺄 때에는 전원 코드선을 잡고 말고 반드시 선단의 전원 플러그를 잡고 빼십시오.
 감전이나 합선, 발화의 원인이 됩니다.

본체 플러그는 깊숙이까지 확실히 꽂으십시오.
 감전·합선·발화·발연의 원인이 됩니다.



전원 코드 어셈블리가 파손된 경우에는 제조자 또는 그 대리점에서 구입할 수 있는 특별 제조된 전원 코드 또는 그 조립품과 교체할 것.

의료용 인공심장 박동기를 사용하는 분은 본 제품을 사용하기 전에 의사와 상담하여 주십시오.
 인공심장 박동기의 작동에 영향을 미칠 수 있습니다.

요망사항

●본체(특히 증기구)에는 행주 등을 덮어 두지 마십시오.
 고장의 원인이 됩니다.

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

밥이 눌러 붙는 등 취사가 잘 되지 않을 수 있습니다.
 사이드 센서 (본체 내부 앞쪽)



●자기에 약한 물건을 근처에서 사용하지 마십시오.

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

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

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

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

●내솥이 빈 상태에서 취사하지 마십시오.
 고장의 원인이 됩니다.

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

●직사광선이 닿는 곳에서 사용하지 마십시오.
 변색될 우려가 있습니다.

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

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

●본 제품은 일반 가정용 용도에만 사용하십시오.
 ※하기, 불특정 다수에 의한 장시간의 사용 용도로서는 사용하지 마십시오.
 •호텔·모텔·그 외 숙박시설 등

각 부분의 명칭과 취급방법

증기구

- 취사 시 · 찜 요리 시 · 세정 시 증기가 나와 고온이 되므로 주의하여 주십시오.

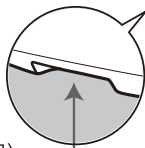
플러그 접속부

- (본체 뒤쪽)
본체 플러그를 꽂으십시오.



공기 흡입구

- (본체 밑면 뒤쪽)



운반손잡이 (좌, 우 2곳)

- 운반 시 사용합니다.

리튬전지에 대하여

전원 플러그를 뺀 상태에서도 현재 시간이나 메뉴 등을 기억하기 위해 리튬전지가 내장되어 있습니다. 리튬전지는 사용함에 따라 소모됩니다. →P.22

뚜껑 고정 버튼

- 겉뚜껑을 열 때에 누릅니다.

겉뚜껑 닫는 방법

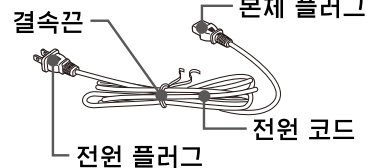
겉뚜껑은 '찰락' 하는 소리가 날 때까지 확실하게 눌러서 닫습니다.

앞쪽 중앙부를 눌러 주십시오.

- 확실하게 닫혀 있지 않은 경우에는 취사 중 · 찜 요리 중 · 보온 중 · 세정 중에 겉뚜껑이 열릴 우려가 있습니다.



전원 코드 어셈블리



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

조작부

- 버튼을 확실히 눌러 주십시오.
- 알림음의 변화나 '취사/재가열' 버튼, '취소/무음' 버튼 중앙의 (●, →) 점자는 시각 장애인을 위한 것입니다.

실제 사용 중에는 이러한 표시는 나오지 않습니다.

'메뉴' 버튼

- 메뉴를 선택할 때 사용합니다. →P.8

보온 램프

'보온' 버튼

- '표준 보온' 과 '취침 보온' 을 선택할 때 사용합니다. →P.12
- 재보온을 할 때 사용합니다. →P.12

'취소/무음' 버튼

- 선택한 기능을 취소하거나 작동 중인 기능을 중지할 때 사용합니다.
- 알림음을 변경할 때 사용합니다. →P.7

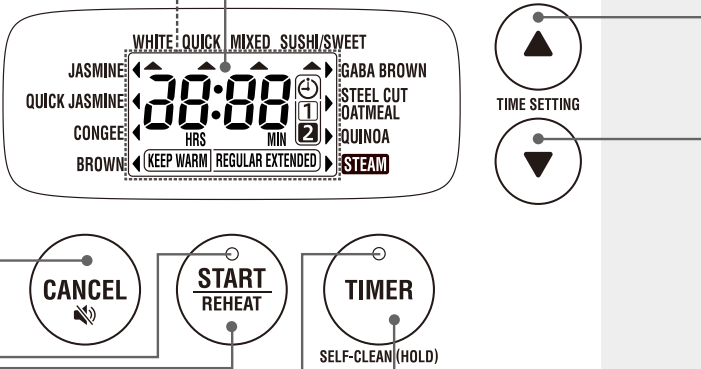
취사/재가열 램프

'취사/재가열' 버튼

- 취사 및 재가열을 할 때 사용합니다.

표시부

- 표시부를 천 등으로 문지르면 검은 선이 나올 경우가 있습니다만 고장은 아닙니다. (정전기에 의한 현상으로 잠시 후 원래 상태로 돌아옵니다.)
- 전원 플러그를 분리하고 있을 때는 표시부가 소등됩니다.



예약 램프

'예약' 버튼

- 타이머 예약 취사를 할 때 사용합니다. →P.14

'세정' 버튼

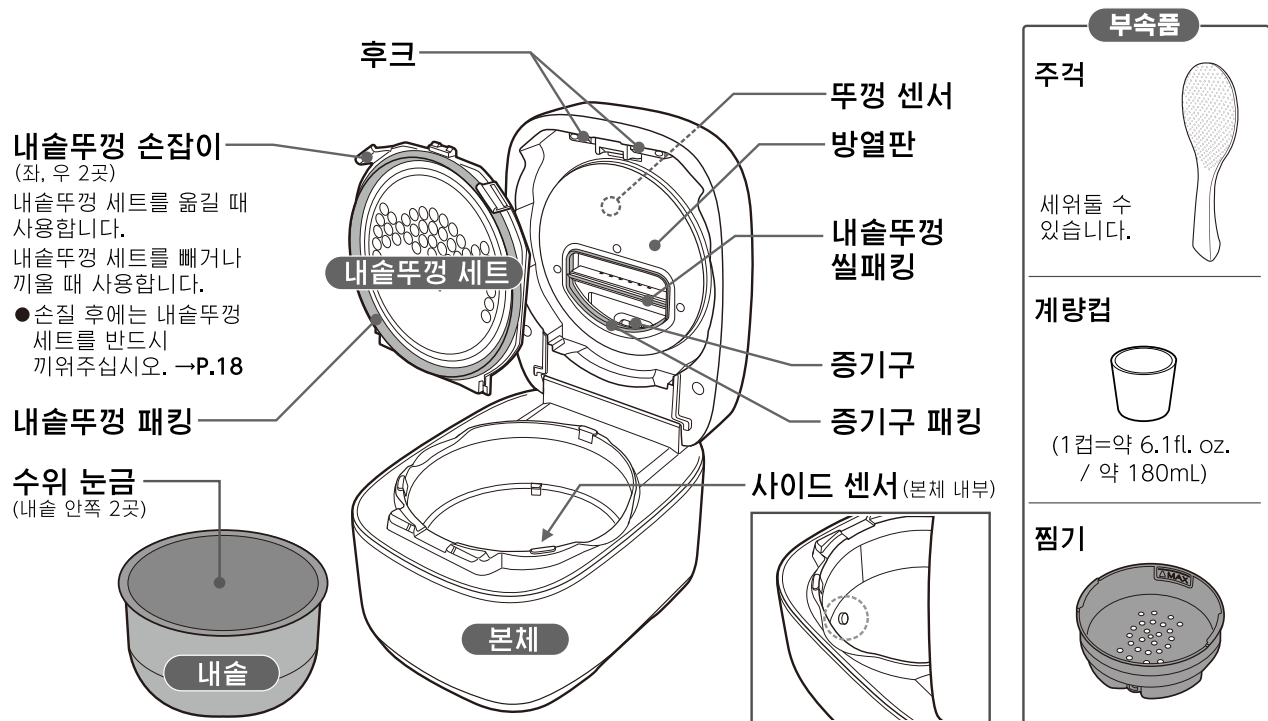
- 세정할 때 사용합니다. (1.5초 이상 누릅니다) →P.19

'시간맞추기' 버튼

- 현재 시간을 맞출 때 사용합니다. →P.7
- 타이머 예약 취사의 예약시간을 설정할 때 사용합니다. →P.14
- 찜요리의 조리 시간을 설정할 때 사용합니다. →P.15

각 부분의 명칭과 취급방법

계속

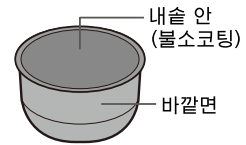


내솥에 대하여

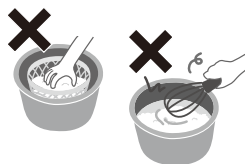
오래 사용할 수 있도록 이하의 주의사항을 지켜주십시오.

내솥 안 (불소코팅)

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



<준비 시>



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

<취사 완료 시>



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

<손질 시> →P.17

- 숟가락이나 식기류를 넣지 마십시오.
- 식기세척건조기 · 식기건조기에 넣지 마십시오.
- 조미료를 사용한 경우에는 바로 씻으십시오.
- 스펀지 등의 부드러운 부분으로 씻어 주십시오.



- 시너 · 연마분 · 연마재가 포함된 세제 · 표백제 · 수세미류(나일론 · 금속제 등) · 멜라민 스펀지 · 스펀지의 나일론 표면 등을 사용하지 마십시오.



내솥 안 불소코팅은 사용에 따라 소모됩니다.

- 열력이 지거나 벗겨질 수 있으나 성능이나 위생상에 지장은 없습니다. 인체에 무해하며, 취사, 보온을 하는 데 문제 없이 사용할 수 있습니다.
- 벗겨진 불소코팅이 신경 쓰이거나 내솥이 변형된 경우에는 새로 구입할 수 있습니다. →P.23

바깥면

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

맛있는 밥의 비결

맛있는 취사 요령

●쌀을 바르게 계량합니다.

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

●빠르게 씻습니다. 쌀을 빠르게 씻기 위하여 물을 담은 볼을 준비합니다.

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



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

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

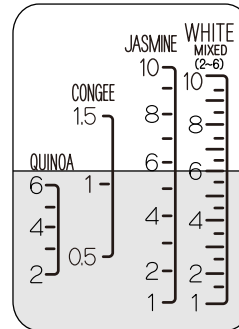
●바르게 물의 양을 조절합니다.

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

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

- 물을 너무 많이 넣으면 증기구에서 끓어 넘칠 수 있습니다.

백미 6컵을 취사할 때



수위 눈금의 백미 '6' 까지 물을 넣습니다.

수위 눈금은 1.8L 용량입니다.

●알칼리성이 강한 물은 사용하지 마십시오.

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

●취사 완료되면 즉시 고루 섞어 주십시오.

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

보온 요령

●내술 안에서 밥을 보관할 경우에는 반드시 보온 기능을 사용하십시오.

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

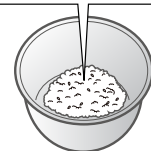
●밥의 건조, 질음, 냄새, 변색을 막기 위하여 다음과 같이 보온하지 마십시오.

- 작은 양의 밥을 장시간 보온
- '표준 보온'으로 12시간 이상, '취침 보온'으로 24시간 이상 보온(메뉴에 따라 다릅니다.)
- 추가한 밥의 보온
- 식은밥의 보온
- 중화 죽, 스틸컷 오토밀, 퀴노아의 보온
- 별미밥·참쌀밥 등 재료나 조미료를 첨가해서 지은 밥의 보온
- 찜 요리 등 밥 이외의 음식을 보온
- 주걱을 넣은 채 보온

●작은 양의 밥은 내술 중앙에 모은다.

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

내술의 중앙에 모아둔다.



시계 맞추는 방법

시간이 맞지 않을 경우 다음 순서에 따라 맞추어 주십시오.

●시간은 24시간 표시입니다.

예: 현재 시간이 15:01인데 14:56로 되어있는 경우

1 내솥을 넣고 플러그를 접속하십시오.

→P.8 '기본적인 취사 방법 4' 참조

2 ▲ 또는 ▼ 를 누릅니다.

3 시간 표시가 깜박이면 바로 현재 시간으로 맞춥니다.

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

4 깜박임이 켜짐으로 바뀌면 시간 맞추기가 완료된 것입니다.

현재 시간에 맞춘 후 3초가 지나면 깜박임이 켜짐으로 바뀝니다.

시간 맞추는 중

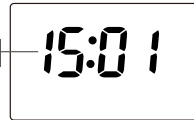
시간 표시가 깜박이면 바로 누릅니다.

깜박임



시간맞춤 완료 시

켜짐



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

알림의 종류와 변경 방법

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

알림의 종류와 시기

알림의 종류는 다음 중에서 선택할 수 있습니다.

알림의 종류와 용도	멜로디	버저	무음
울리는 시기	본 제품의 표준 알림음. 공장 출하 시에는 이 설정으로 되어 있습니다.	멜로디를 버저로 변경하고자 할 때	알림음을 없애고자 할 때
취사(찌 요리)나 세정 시작 시	반짝반짝 작은 별	'삑'	울리지 않음
타이머 예약설정 완료 시	반짝반짝 작은 별	'삑'	울리지 않음
취사(찌 요리)나 재가열, 세정 완료 시	아마릴리스	'삐이' × 5회	울리지 않음

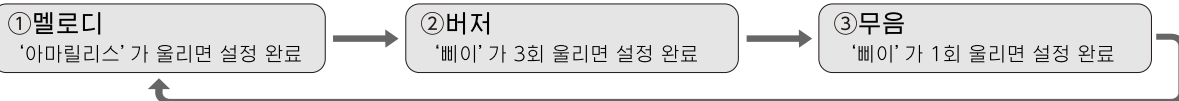
변경 방법

1 내솥을 넣고 플러그를 접속하십시오.

→P.8 '기본적인 취사 방법 4' 참조

2 CANCEL 를 3초 이상 누릅니다.

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



3 변경하고자 하는 알림의 설정완료음이 울리면 완료됩니다.

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

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

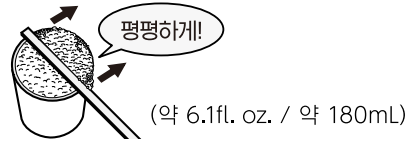
취사방법

기본적인 취사 방법

처음 사용하실 때는 내솥과 내솥 뚜껑 세트, 주걱, 계량컵, 찹기를 깨끗이 씻어 주십시오. →P.17~P.18

1 부속된 계량컵으로 쌀을 계량합니다.

쌀을 계량할 때는 부속된 계량컵을 사용하여 평평하게 맞춥니다.



2 쌀을 씻고, 물의 양을 조절합니다.

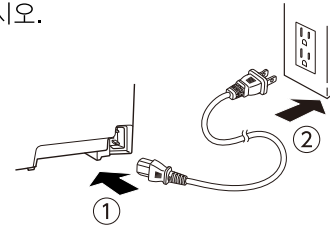
- ① 쌀을 씻습니다. →P.6 ‘맛있는 취사 요령’ 참조
 - ② 평평한 바닥 위에서 쌀에 물을 넣고 원하는 메뉴와 쌀 컵 수에 해당하는 수위 눈금에 맞춥니다. →P.10
 - ③ 쌀을 평평하게 고릅니다.
- 물에 불리지 않더라도 바로 취사할 수 있습니다. 물에 불리면 약간 부드럽게 취사됩니다.
 - 수위 눈금은 표준적인 기준이므로 기호에 맞게 물의 양을 조절하십시오. (수위 눈금보다 1~2mm 가감)

3 내솥을 본체에 넣고 내솥뚜껑 세트부착한 후 걸뚜껑을 닫습니다.

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

4 플러그를 연결합니다.

- ① 본체 플러그를 플러그 접속부 깊숙이 확실하게 꽂습니다.
 - ② 전원 플러그를 콘센트에 꽂습니다.
- 전원 플러그를 연결하면 표시부가 점등합니다.



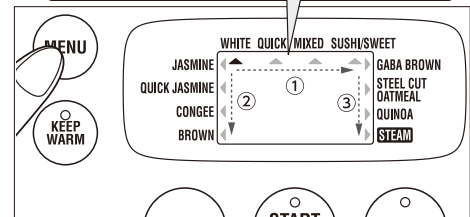
5 MENU 버튼을 누르고 메뉴를 선택합니다.

버튼을 누를 때마다 ①②③의 순서로 표시부의 ‘▲’ · ‘◀’ · ‘▶’ 표시가 바뀝니다.

- ‘백미’ · ‘재스민 쌀’ · ‘현미’ · ‘현미 활성화’ 메뉴는 일단 선택하고 취사에 들어가면 다음에 다시 선택해서 취사할 때까지 기억됩니다.

● 공장 출하 시에는 취사 메뉴가 ‘백미’ 로 설정되어 있습니다.

‘▲’ · ‘◀’ · ‘▶’ 가 순서대로 바뀝니다.



6 START REHEAT 버튼을 누릅니다.

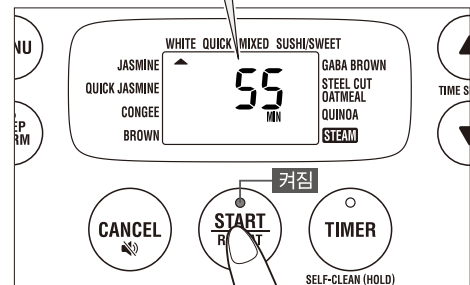
멜로디(버저)가 울리고 취사를 시작합니다.

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

- 보온 램프가 꺼져 있는지 확인한 후 ‘취사/재가열’ 버튼을 눌러 주십시오. 보온 램프가 켜져 있으면 ‘재가열’ 됩니다. →P.13
- 취사 중에 현재 시간을 알고 싶을 때는 ▲ 또는 ▼ 을 누르면 누르고 있는 동안에만 표시가 바뀝니다.
- 취사가 완료될 때까지의 표준 시간은 실제의 취사 완료 시간과는 다른 경우가 있습니다. 실제의 취사 완료 시간은 실온·수온·전압·물의 양 등에 따라 달라집니다.
- 뚝들이기에 들어가면 취사가 완료될 때까지의 표준 시간을 조절합니다. 조절할 때 표준 시간이 한번에 빨라지거나 늦어지는 경우가 있습니다.

예 ‘백미’ 메뉴로 취사했을 때의 표시

취사가 완료될 때까지의 표준 시간(분)을 표시



다음 페이지에 계속→

메뉴 WHITE (백미) QUICK (백미 급속) MIXED (별미밥) SUSHI (초밥) SWEET (찰밥) JASMINE (재스민 쌀)
 QUICK JASMINE (재스민 쌀 급속) CONGEE (중화 죽) BROWN (현미) GABA BROWN (현미 활성)
 STEEL CUT OATMEAL (스틸컷オート밀) QUINOA (퀴노아) STEAM (찜)

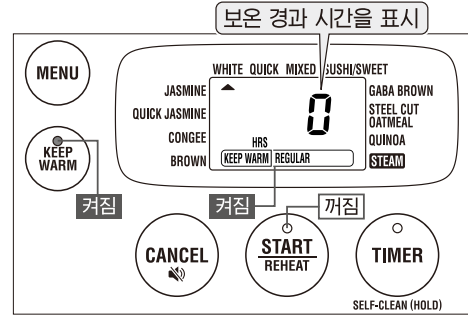
7 취사 완료 멜로디(버저)가 울리고 보온으로 바뀌면 바로 밥을 섞어줍니다.

취사가 완료되면 자동으로 보온으로 바뀝니다. →P.12 ‘보온하기’ 참조
 보온 램프가 켜지고 취사/재가열 램프가 꺼집니다.
 표시부에 표준 보온이 표시되며, 1시간(HRS)단위로 보온 경과 시간이 표시됩니다.

보온으로 전환되면 바로 밥을 골고루 섞어 주십시오.
 밥을 골고루 섞어 주어 남아 있는 수분을 날려줌으로써 밥이
 뭉치거나, 눌러붙거나, 눌는 것을 줄여 줍니다.
 ● 밥을 섞어줄 때는 화상에 충분히 주의하십시오.
 ● 밥을 4등분 해서 1/4씩 섞어주는 방식을 권장합니다.

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

- 취사 상태에 따라서는 취사가 완료된 밥의 밑바닥이 약간 눌 수 있습니다.
- 취사 중의 열 대류로 인해 취사가 완료된 밥의 표면이 울퉁불퉁해질 수 있습니다.



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

- 본체가 식은 후 손질하여 주십시오. →P.17~P.18
- 젖은 손으로 전원 플러그 및 본체 플러그를 잡지 마십시오.(합선·감전의 우려)

끓어넘치는 것에 주의하여 주십시오.

물의 양을 ‘중화 죽’·‘스틸컷オート밀’·‘퀴노아’의 수위 눈금에 맞춘 경우에는 ‘중화 죽’·‘스틸컷オート밀’·‘퀴노아’ 메뉴 이외의 취사를 하지 마십시오. 다른 메뉴로 취사를 하면 끓어넘칠 우려가 있습니다.

- ‘중화 죽’·‘스틸컷オート밀’·‘퀴노아’ 메뉴는 기억되지 않으므로 죽을 취사할 때는 매번 ‘중화 죽’·‘스틸컷オート밀’·‘퀴노아’ 메뉴를 선택하십시오.

요망사항

- 연속해서 취사하는 경우나 보온을 취소하고 바로 취사하는 경우에는 45분 이상 식혀 주십시오. 식히지 않고 취사한 경우에는 취사 시간이 길어질 수도 있습니다. (최장 약 60분) 또, 취사가 완료될 때까지의 표준 시간이 잠시 표시되지 않는 경우가 있습니다.

참조

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

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

알림

- 알림음(멜로디·버저·무음)은 다른 알림 방법으로 바꿀 수 있습니다. →P.7 ‘알림의 종류와 변경 방법’ 참조

다양한 취사 방법

※부속된 계량컵으로 쌀을 계량한 용량입니다.

짓고 싶은 밥	사용하는 쌀	선택 메뉴	수위 눈금	취사 용량 (컵 수)*	특징 · 참조
백미	단립 · 중립 백미	WHITE	WHITE	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	● 이 제품의 표준(보통) 밥으로 취사합니다.
백미 급속	단립 · 중립 백미	QUICK	WHITE	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	● 백미를 빨리 취사하고 싶을 때 선택합니다. 밥이 약간 딱딱하게 지어집니다.
별미밥	단립 · 중립 백미	MIXED	WHITE	1.0L:0.5~4 1.8L:2~6	● 조미료는 맛국물이나 물 등으로 희석해서 쌀에 넣고, 물의 양을 조절한 후 내솥의 바닥부터 잘 섞어줍니다. 희석하지 않거나 잘 섞여주지 않으면 밥이 눌러 붙거나 밥이 잘되지 않을 수 있습니다. ● 밥에 섞는 재료는 쌀 중량(무게)의 30~50%가 적당합니다. ● 밥에 섞는 재료는 작게 잘라 쌀 위에 얹고, 쌀과 섞지 말고 취사합니다.
초밥	단립 · 중립 백미	SUSHI/ SWEET	SUSHI	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	● 초밥에 적합한 고들고들한 밥으로 취사합니다.
찰밥	찰쌀만 혹은 찰쌀 + 단립 · 중립 백미	SUSHI/ SWEET	SWEET (찰쌀과 백미를 섞은 경우는 약간 물을 많이)	1.0L:1~4 1.8L:2~6	● 찰쌀만 또는 찰쌀과 백미를 섞어 취사할 때 선택합니다. ● 쌀은 씻어서 바구니에 담아 약 30분간 물기를 제거합니다. ● 조미료는 맛국물이나 물 등으로 희석해서 쌀에 넣고, 물의 양을 조절한 후 내솥의 바닥부터 잘 섞어줍니다. ● 섞는 재료는 물의 양을 조절한 후 쌀 위에 얹습니다. <팔찰밥을 취사하는 경우에는> 팔은 삶은 다음 삶은 물에서 건져내 상온에서 식힌 것을 사용해 주십시오. 팔 삶은 물은 물조절을 할 때, 물 대신에 넣어 주십시오.
재스민 쌀	재스민 쌀	JASMINE	JASMINE	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	● 재스민 쌀로 취사할 때 선택합니다. ● 브랜드에 따라 약간 되게 취사될 수도 있습니다.
재스민 쌀 급속	재스민 쌀	QUICK JASMINE	JASMINE	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	● 재스민 쌀을 빨리 취사하고 싶을 때 선택합니다. 밥이 약간 딱딱하게 지어집니다.
중화 죽	재스민 쌀	CONGEE	CONGEE	1.0L:0.5~1 1.8L:0.5~1.5	● 밥에 섞는 재료는 쌀 중량(무게)의 30~50%가 적당합니다. ● 밥에 섞는 재료는 작게 잘라 쌀 위에 얹고, 쌀과 섞지 말고 취사합니다. ● 잘 익지 않는 재료는 적게 넣으십시오. ● 푸른 채소류는 미리 삶아 두는 등의 방법으로 반드시 취사가 완료된 후에 넣습니다. ● 현미 · 잡곡미는 취사할 수 없습니다.
현미	단립 · 중립 현미	BROWN	BROWN	1.0L:1~4 1.8L:2~8	● 현미로 취사할 때 선택합니다. ● 백미나 무세미쌀을 섞어 취사하면 끓어넘치거나 밥이 잘되지 않을 수 있으므로 권장할 수 없습니다.
현미 활성화	단립 · 중립 현미	GABA BROWN	BROWN	1.0L:1~4 1.8L:2~8	● 내솥 내부의 온도를 약104°F(약 40°C)로 하여 약 2시간 유지한 후에 취사하기 때문에 '현미' 메뉴에 비해 부드럽고 먹기 편합니다. (취사가 끝날 때까지 시간이 걸립니다. →P.11)
스틸컷 오토밀	스틸컷 오토밀	STEEL CUT OATMEAL	STEEL CUT OATMEAL	1.0L:0.5~2.5 1.8L:1~3	● 스틸컷 오토밀로 취사할 때 선택합니다. ● 기호에 맞게 물의 양을 조절하십시오. 고슬밥을 즐기실 경우 → 물의 양을 적게, 부드러운 죽을 즐기실 경우 → 물의 양을 많이.
퀴노아	퀴노아	QUINOA	QUINOA	1.0L:1~4 1.8L:2~6	● 퀴노아로 취사할 때 선택합니다. ● 기호에 맞게 물의 양을 조절하십시오. 된 편을 좋아하실 경우 → 물의 양을 적게, 질은 편을 좋아하실 경우 → 물의 양을 많이.

다음 페이지에 계속→

다양한 취사 방법 계속

표준 취사 완료시간

	1.0L 용량	1.8L 용량
백미	약 52분~59분	약 54분~60분
백미 급속	약 25분~34분	약 29분~44분
별미밥	약 63분~70분	약 63분~70분
초밥	약 53분~59분	약 53분~59분
찰밥	약 51분~57분	약 51분~57분
재스민 쌀	약 52분~59분	약 57분~63분
재스민 쌀 급속	약 28분~38분	약 32분~47분
중화 죽	약 83분~90분	약 83분~91분
현미	약 84분~90분	약 84분~94분
현미 활성화	약 181분~192분	약 189분~198분
스틸컷 오트밀	약 59분~66분	약 60분~66분
귀노아	약 38분~44분	약 38분~44분

- 전압 120V, 실온 68°F (20°C), 수온 64.4°F (18°C)의 경우.
- 시간은 취사를 시작한 후 보온으로 바뀔 때까지의 시간입니다. 또 전압, 실온, 계절, 물의 양 등에 따라 달라집니다.
- '별미밥' 메뉴는 쌀에 조미료가 충분히 스며들어 맛있게 취사하기 위해 취사가 완료될 때까지의 시간이 오래 걸립니다.

현미 활성화 이야기

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

'현미 활성화' 메뉴

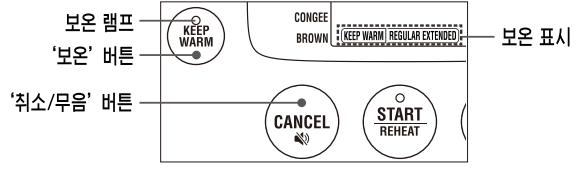
'현미 활성화' 메뉴를 선택하여 현미 취사를 하면, 먼저 현미를 활성화시키는 공정에 들어가게 됩니다. 그 후, 자동적으로 일반적인 현미 취사 공정으로 진행됩니다. 현미를 활성화시키는 공정에서는 내솥 내부의 온도를 약 104°F(약 40°C)에서 2시간 유지하므로 취사가 완료되기까지 시간이 걸립니다. → '표준 취사 완료시간' 참조. 현미가 활성화됨으로써 영양소의 한 성분인 ※GABA(감마아미노낙산)의 양이 일반 현미 보다 약 1.5배 증가하게 되며, 일반적인 현미밥보다 부드럽고 먹기 쉬운 형태로 변화합니다.

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

보온하기 표준 보온 · 취침 보온

‘표준 보온’ · ‘취침 보온’ 을 선택할 수 있습니다.

● 보온을 종료할 때는 ‘취소/무음’ 버튼을 눌러 주십시오.



표준 보온	취침 보온
<ul style="list-style-type: none"> · 조금 높은 온도로 보온합니다. · 밥 냄새가 나는 것을 억제합니다. 	<ul style="list-style-type: none"> · 장시간 보온을 할 경우 사용합니다. · 조금 낮은 온도로 보온합니다. · 밥의 건조, 변색 등이 생기지 않도록 합니다.
<p>취사가 완료되면 자동으로 ‘표준 보온’으로 바뀌고 보온 램프와 표준 보온 표시가 점등됩니다.</p> <div style="text-align: center;"> </div>	<p>‘표준 보온’ 중에 사용합니다.</p> <p>1 표준 보온 표시가 점등된 것을 확인한다.</p> <p>2 을 누릅니다. 취침 보온 표시가 점등됩니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 다음의 경우에는 ‘보온’ 버튼을 눌러도 ‘취침 보온’이 작동하지 않습니다. <ul style="list-style-type: none"> · ‘표준 보온’으로 12시간이 경과한 경우 · 보온 취소나 정전 등으로 인해 내솥의 온도가 낮아진 경우 ● 취사 완료 후 24시간이 경과하면 자동으로 ‘표준 보온’으로 돌아갑니다. <hr/> <p>‘취침 보온’에서 ‘표준 보온’으로 돌아갈 때는... 을 누릅니다. ‘표준 보온’으로 돌아가고 표준 보온 표시가 점등됩니다.</p> <div style="text-align: center;"> </div> <ul style="list-style-type: none"> ● ‘표준 보온’이 되면, 온도 조절을 위해 팬이 돌아갑니다.

보온 시간에 대하여

메뉴	보온	표준 보온	취침 보온	
백미·백미 급속·초밥·재스민 쌀·재스민 쌀 급속		12시간 이내	24시간 이내	<ul style="list-style-type: none"> ● 왼쪽 표에 기재된 보온 시간은 반드시 지켜 주십시오. ● ‘—’의 메뉴는 ‘취침 보온’을 선택할 수 없습니다. 자동으로 ‘표준 보온’으로 바뀝니다. ● 취사 완료 후 모든 메뉴가 보온으로 바뀝니다만 ‘X’로 표시된 메뉴는 보온하지 마십시오. 부패나 불쾌한 냄새의 원인이 됩니다. ● 각 메뉴에서 표에 기재된 시간을 초과하면 숫자가 깜박이면서 알려줍니다. 빨리 드시기 바랍니다. ● ‘X’로 표시된 메뉴는 0시간부터 깜박이면서 알려줍니다. 보온하지 마십시오. <div style="text-align: right;"> </div>
별미밥·중화 죽 ^{※1} ·스틸컷 오트밀 ^{※1} ·귀노아		X	—	
찰밥 ^{※2}		X	—	
현미·현미 활성		12시간 이내	—	

※1 ‘중화 죽’, ‘스틸컷 오트밀’은 시간이 경과하면 걸쭉해지므로, 취사가 완료되면 보온을 끄고 가능한 한 빨리 드십시오.
 ※2 ‘찰밥’은 ‘초밥/찰밥’ 메뉴를 선택하여 취사하기 때문에(P.10 참조) 0시간에서는 깜박이지 않습니다만, 보온하지 마십시오.

재보온 방법 보온을 취소한 후 다시 보온할 경우

을 누릅니다. 보온 램프가 켜지고 표시부의 보온 경과 시간이 ‘0(HRS)’로 돌아갑니다.

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

냄새가 신경 쓰일 경우에는

- 손질 부족, 계절이나 사용 환경에 따른 실온, 걸뚜껑의 개폐, 쌀의 종류, 쌀 씻는 방법 등에 의해 잡균이 번식하기 쉬우며 불쾌한 냄새가 발생하는 경우가 있습니다. 냄새가 신경 쓰일 경우에는 P.18 ‘내부 손질을 한 후 ‘표준 보온’으로 설정하면 효과적입니다. 또한 P.23 ‘이러한 경우는’을 참고로 보온 온도를 높여 주면 더욱 효과적입니다.

요망사항

- 내솥 안에 밥을 보존하는 경우에는 반드시 ‘표준 보온’이나 ‘취침 보온’을 사용하십시오.

알림

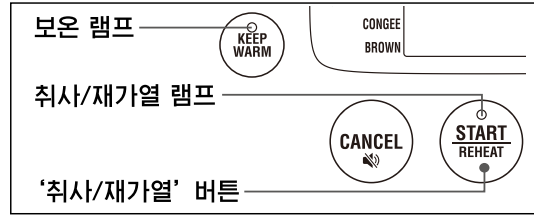
- ‘표준 보온’중이나 ‘취침 보온’중에 현재 시각을 알고 싶을 때는 ▲ 또는 ▼을 누르면 표시가 바뀝니다. 다시 ▲ 또는 ▼을 누르면 보온 경과 시간으로 돌아갑니다.
- 보온 경과 시간으로 전환시키지 않으면 다음에 취사를 할 때 보온 경과 시간이 표시되지 않습니다. 또한 보온 경과 시간이 깜박이면 전환할 수 없습니다.
- ‘찜’ 요리는 보온할 수 없습니다.

재가열하기

따뜻하게 재가열

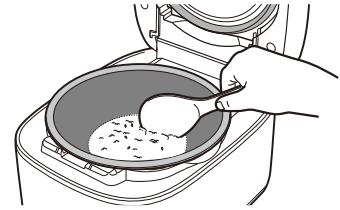
보온 중(표준 보온 · 취침 보온)에 사용합니다.

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



1 보온 중인 밥을 섞어주고 평평하게 고른다.

- 밥이 되거나 늘어붙을 수 있으므로 반드시 밥을 섞어주세요.
- 적은 밥을 재가열할 때는 밥그릇 1개(약 5.5oz. / 약 160g)당 큰 수저 한 개의 물을 뿌리고 잘 섞어준 후 내솥의 중앙으로 모아 놓으면 밥이 잘 건조되지 않습니다.
- 밥을 섞어줄 때는 화상에 충분히 주의하십시오.



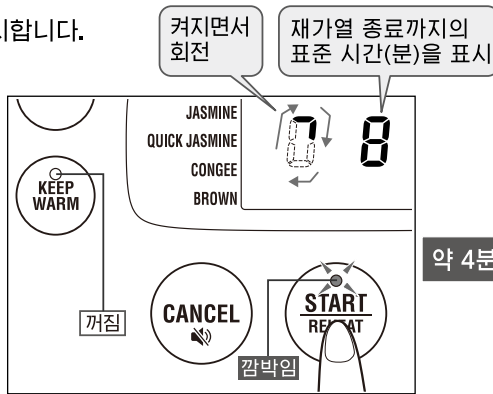
2 보온 램프가 점등된 것을 확인하고

START REHEAT 버튼을 누릅니다.

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

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

표준 재가열 시간
약 4분~8분



약 4분~8분 후

멜로디(버저)가 울리고 재가열이 종료
취사/재가열 램프가 꺼지고, 보온 램프가 켜지고, 표준 보온에 들어갑니다.

3 밥을 섞어줍니다.

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

다음의 경우에는 재가열을 하지 마십시오.

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

재가열을 중단하고 보온으로 돌아가고 싶을 때는...

KEEP WARM 버튼을 누릅니다. 취사/재가열 램프가 꺼지고, 보온 램프가 켜지고, 표준 보온에 들어갑니다.

재가열 · 보온을 종료하고 싶을 때는...

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

예약 취사

타이머(시간) 예약 취사 방법

- 예약한 시간에 자동으로 밥을 취사합니다. (취사 완료까지의 시간 설정은 아닙니다.)
- 2개의 예약 시간을 '예약 1' 과 '예약 2' 로 기억합니다. 공장 출하 시에는 '예약 1' 은 6:00, '예약 2' 는 18:00로 설정되어 있습니다. 시간은 24시간 표시입니다.
- 타이머 예약을 하기 전에 현재 시간을 맞추십시오. 시간이 틀리면 예약한 시간에 취사가 완료되지 않습니다. →P.7
- 타이머 예약 취사 시간 미만으로 예약을 하면 버저가 울리고 바로 취사를 시작하며, 취사가 완료될 때까지의 표준 시간이 표시됩니다.
- 취사 전 준비는 P.8 '기본적인 취사 방법' 의 1~4를 참조하십시오.

- 1 MENU** 를 눌러 메뉴를 선택합니다.

 - '백미 급속' · '별미밥' · '재스민 쌀 급속' · '짬' 메뉴에서는 타이머 예약 취사를 할 수 없습니다.
 - '찰밥'은 타이머 예약 취사를 하지 마십시오.
- 2 TIMER** 를 누르고 '예약 1' (또는 '예약 2')을 선택합니다.

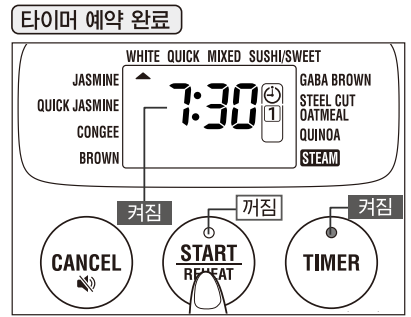
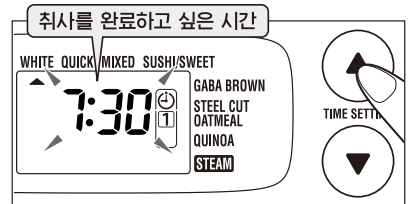
'예약 1' 에 설정되어 있는 시간·취사/재가열 램프가 깜박입니다.

 - 다시 한 번 누르면 '예약 2' 에 설정되어 있는 시간이 표시됩니다.
- 3** ▲ 또는 ▼ 을 눌러 취사를 완료하고 싶은 시간에 맞추십시오.

 - 계속 누르고 있으면 10분 단위로 빨리 이동시킬 수 있습니다.

▲ : 10분 단위로 앞으로 이동 ▼ : 10분 단위로 뒤로 이동

 - 지난번과 같은 시간으로 예약할 때는 시간을 맞추실 필요가 없습니다.



- 4 START REHEAT** 를 누릅니다.

버저가 울리고 타이머 예약이 완료됩니다.

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

 - '취사/재가열' 버튼을 누르지 않으면 타이머 예약이 완료되지 않습니다.
 - 예약한 시각에 취사가 완료됩니다. →P.9 '기본적인 취사 방법 7' 참조
 - 타이머 예약 중에 타이머 예약 취사를 취소하려면 '취소/무음' 버튼을 누르십시오.

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

	1.0L 용량	1.8L 용량		1.0L 용량	1.8L 용량
백미	1시간 10분~	1시간 10분~	현미	1시간 40분~	1시간 45분~
초밥	1시간 10분~	1시간 10분~	현미 활성화	3시간 20분~	3시간 30분~
재스민 쌀	1시간 10분~	1시간 15분~	스틸컷 오트밀	1시간 15분~	1시간 15분~
중화 죽	1시간 40분~	1시간 40분~	퀴노아	55분~	55분~

요망사항

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

알림

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

찜 기능 사용 방법

1 내솥에 물을 넣습니다. 1.0L 용량은 18fl. oz. / 540mL(계량컵 3컵)
1.8L 용량은 24fl. oz. / 720mL(계량컵 4컵)

2 내솥을 본체에 넣고 그 안에 찜기를 넣습니다.

내솥 외부, 본체 내부, 내솥뚜껑 세트의 물기나 이물질을 닦아내십시오
● 찜기는 수직으로 넣어 주십시오.

3 2의 찜기에 조리물을 넣고 내솥뚜껑 세트를 부착한 후 걸뚜껑을 닫는다

● 조리물은 균등하게 넣어 주십시오. 한쪽으로 치우치게 넣으면 찜기가 기울어질 수 있습니다.
● 조리물을 넣었을 때의 높이는 찜기의 MAX선을 넘지 않도록 해 주십시오.



4 플러그를 연결합니다.

→P.8 '기본적인 취사 방법 4' 참조

5 MENU 버튼을 눌러 '찜' 을 선택합니다.

● 표시부에는 찜 시간이 표시됩니다. 이 시간은 '찜' 메뉴의 초기 표시 시간으로, '시간맞추기' 버튼의 ▲ 또는 ▼ 을 눌러 조리 시간을 변경할 수 있습니다.

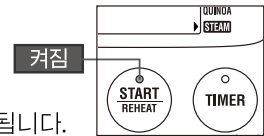
→ P.16 '찜 시간의 표준' 참조

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

※ 찜 시간은 끓을 때까지의 시간도 포함됩니다.

6 START REHEAT 버튼을 누릅니다.

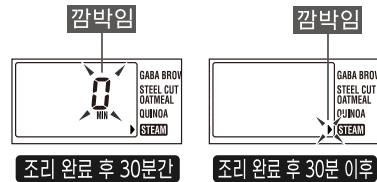
조리 시작 멜로디(버저)이 울리고, 찜 요리를 시작합니다.
취사/재가열 램프가 점등하고, 표시부에 조리가 완료될 때까지의 기준시간이 표시됩니다.
● 조리 중 현재 시간을 알고 싶은 경우에는 '시간맞추기' 버튼의 ▲ 또는 ▼ 을 눌러 주십시오.



7 취사 완료 멜로디(버저)가 울리면 조리 완료.

CANCEL 버튼을 누르고 걸뚜껑을 열어 찜기에서 조리물을 꺼냅니다.

- 보온으로 전환되지 않으므로 조리 완료 후 바로 꺼내십시오. 바로 꺼내지 않으면 조리물이 수분을 흡수해서 질척해집니다.
- 조리 완료시는 증기나 본체 내부가 뜨거우므로 찜기나 조리물을 꺼낼 때는 충분히 주의하십시오.
- 조리가 끝난 후에는 반드시 '취소/무음' 버튼을 눌러 주십시오. '취소/무음' 버튼을 누르지 않으면 조리물을 꺼내지 않았다는 주의를 촉구하기 위해 30분 간격으로 버저가 울립니다.
- 찜이 충분히 되지 않은 경우에는 순서 5 부터 다시 설정해서 조리 시간을 추가하십시오.
- 조리 후의 냄새가 신경 쓰일 경우에는 내솥을 깨끗이 씻고 '세정' 을 하십시오. →P.19
- 조리물(당근·엽채류 등)에 따라서는 찜기에 조리물의 색이 배는 경우가 있지만, 사용하는 데는 지장이 없습니다. 부착된 색소는 손질을 해도 완전하게는 제거되지 않지만, 찜기가 마르면 더욱 제거되지 않으므로 찜기가 마르기 전에 손질해 주십시오.



포인트

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

다음 페이지에 계속→

찜 기능 사용 방법 계속

찜 시간의 표준

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

요망사항

다음과 같은 요리에는 사용하지 마십시오.

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

조리할 때는...

- 요리에 뚜껑이나 종이 수건으로 덮고 조리하지 마십시오.
- 내솅 외부나 본체 내부의 이물질 제거해 주십시오.→P.17~P.18
- 알루미늄 포일이나 쿠킹 시트가 찜기 밖으로 나오거나 찜기의 구멍을 모두 막고 조리하지 마십시오. → 끓어넘치거나 증기가 새는 등 고장의 원인이 됩니다.
- 찌는 시간은 실온, 수온, 전압, 물의 양, 조리물의 크기, 양, 온도 등의 조건에 따라 달라집니다.
- 덜 찌졌을 때는 찌는 시간을 늘려 상태를 확인하면서 조리하십시오. 순서 **7** 다음에 다시 순서 **5**부터 조작하십시오.
- 계속해서 찜 요리를 하는 경우, 물의 양이 줄어 있습니다. 상태를 보면서 물을 추가하여 물 없이 가열하지 않도록 주의하십시오.
- 고기, 생선 등은 너무 찌면 딱딱해집니다. 짧은 시간에 찌지지 않는 경우에는 얇게 잘라서 찜 주십시오. 허브나 마늘을 첨가하거나 미리 소금, 후추 등을 뿌려서 찌면 냄새를 줄일 수 있습니다.

조리 완료 후에는...

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

손질 방법

●취사 · 보온 후에는 매번 손질해 주십시오.

요망사항

- 반드시 전원 플러그를 콘센트에서 빼고 본체와 내솥이 식은 후에 손질하십시오.
- 시너, 광택제, 연마제가 포함된 세제, 표백제, 제균 알코올, 수세미 종류(나일론 · 금속제 등), 멜라민 스펀지, 스펀지의 나일론 면 등은 사용하지 마십시오.
(표면에 흠집이 생기거나 변색 · 균열 · 열화 · 부식의 원인이 됩니다.)
- 식기세척건조기나 식기건조기는 사용하지 마십시오. (흠집 · 변형 · 변색의 원인이 됩니다.)
- 손질한 후에는 내솥뚜껑 세트를 올바르게 부착하십시오.
- 기재된 내용 이외의 손질이나 점검 · 수리는 반드시 인가 받은 대리점에서 받아 주십시오.



외부

꼭 짠 부드러운 천으로 닦습니다.

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

증기구 →P.18

조작부

부드러운 마른 천으로 닦습니다.

플러그 접속부(본체 뒤쪽)

부드러운 마른 천으로 닦습니다.

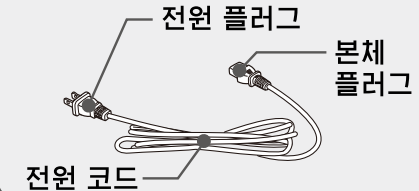


뚜껑 고정 버튼

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

- 겉뚜껑이 열리지 않을 수 있습니다.

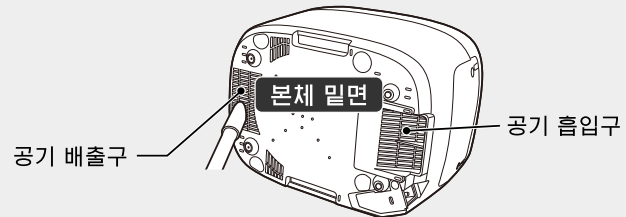
부드러운 마른 천으로 닦습니다.



공기 배출구(본체 밑면 앞쪽) · 공기 흡입구(본체 밑면 뒤쪽)

청소기로 청소합니다. (한 달에 한 번 정도)

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



내솥(→P.5) · 주걱 · 찹기

주방용 중성세제와 부드러운 스펀지 등으로 씻으십시오.



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

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

계량컵

부드러운 스펀지 등으로 씻으십시오.



- 더러움이 지워지지 않을 경우에는 주방용 중성세제를 사용해서 씻으십시오.

다음 페이지에 계속→

손질 방법 계속

내부

후크

밥알이나 쌀알 등의 이물질은 대나무 꼬지 등으로 제거합니다.

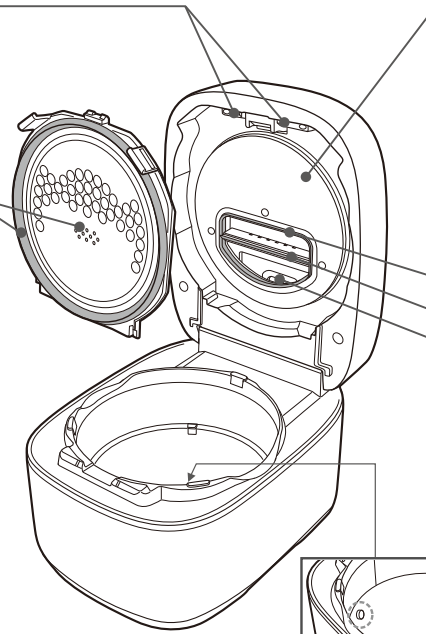
- 걸뚜껑이 완전히 닫히지 않거나, 걸뚜껑이 열리지 않게 될 우려가 있습니다.

내솥뚜껑 세트·내솥뚜껑 패킹

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

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

- 내솥뚜껑 세트는 사용한 후 반드시 손질하십시오. 이물질이나 수분이 남은 채로 방치하면 갈색으로 변하거나 녹이 스는 원인이 됩니다. 오염이 심할 경우에는 식초를 약 10%로 묽게 하여 부드러운 천에 적셔 닦아낸 다음, 깨끗하게 물로 씻어내 주십시오.



걸뚜껑 내부

걸뚜껑을 단단히 잡고 짝 짝 부드러운 천으로 닦아냅니다.

걸뚜껑의 내부에 붙은 밥물이나 밥알을 깨끗이 닦아냅니다.

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

증기구 패킹

내솥뚜껑 씰패킹

증기구

내부에 붙은 밥물이나 밥알을 짝 짝 부드러운 천으로 깨끗이 닦아냅니다. 미세한 부분이 심하게 더러워졌을 때는 면봉등으로 제거합니다.



- 내솥뚜껑 씰패킹의 구멍에 이물질이 끼어 있지 않은지 확인해 주십시오.
- 증기구 패킹·내솥뚜껑 씰패킹은 분리할 수 없습니다.

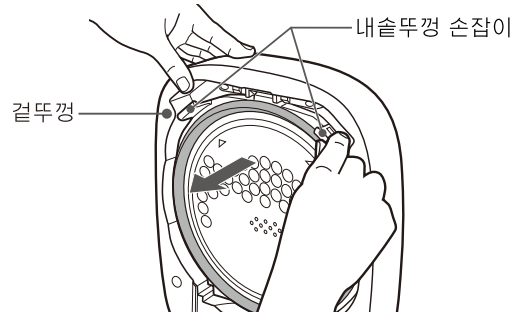
사이드 센서

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

내솥뚜껑 세트 분리 방법 · 부착 방법

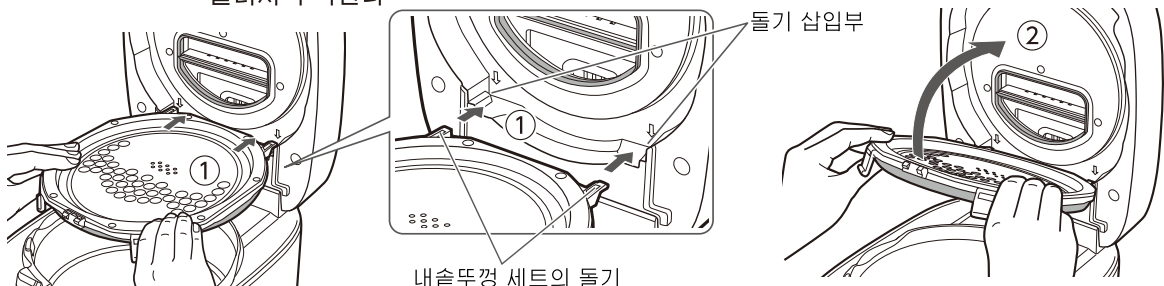
분리 방법

한쪽 손으로 걸뚜껑을 누른 상태로 내솥뚜껑 손잡이를 앞쪽으로 당겨 분리한다



부착 방법

- ① 내솥뚜껑 세트의 돌기(2곳)를 걸뚜껑의 돌기 삽입부의 화살표에 맞춰 삽입한다
- ② 돌기를 삽입한 상태로 내솥뚜껑 세트의 위쪽을 걸뚜껑에 '찰칵' 하는 소리가 날 때까지 눌러서 부착한다



다음 페이지에 계속→

손질 방법 계속

세정

다음의 방법으로 손질을 하면 냄새를 줄일 수 있습니다.
 ● 냄새에 따라서는 완전히 제거되지 않는 경우도 있습니다.

1 플러그를 연결합니다.

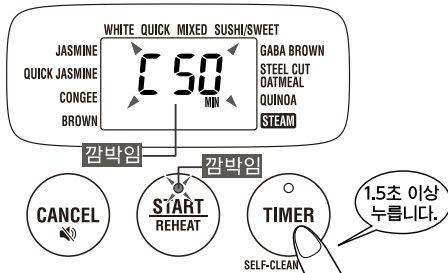
→P.8 '기본적인 취사 방법 4' 참조

2 내솥에 물을 넣고 걸뚜껑을 닫습니다.

1.0L 용량	'백미'의 수위 눈금 '1' 까지
1.8L 용량	'백미'의 수위 눈금 '2' 까지

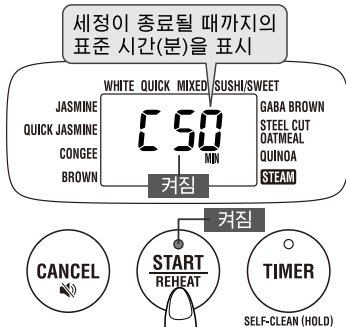
3 를 길게 누릅니다.(1.5초 이상)

세정 표시로 바뀝니다.





4 를 누릅니다.

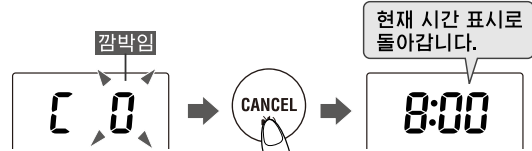
멜로디(버저)가 울리고 세정을 개시합니다.
 표시부에 세정이 종료될 때까지의 표준 시간(분)이 표시됩니다.



세정 표준 시간	약 50분
----------	-------

- 전압 120V, 실온 68°F(20°C), 수온 64.4°F(18°C)의 경우.
- 세정이 종료될 때까지의 표준 시간은 실제의 세정 시간과는 다른 경우가 있습니다. 실제의 세정 시간은 실온·수온·전압·수량 등에 따라 달라집니다.
- 도중에 세정 시간을 조절하므로, 조절할 때 표준 시간이 한번에 빨라지거나 늦어지는 경우가 있습니다.
- 현재 시간을 알고 싶을 때는  또는  을 누르면 표시가 바뀝니다.

5 멜로디(버저)가 울리고 표시가 '0' 점멸로 바뀌면 을 누릅니다.



- '취소/무음' 버튼을 누르지 않으면 30분마다 버저가 울립니다.

6 본체가 식은 후에 제품 전체를 손질합니다.

내부가 뜨거우므로 반드시 본체가 식은 후에 뜨거운 물을 버리고 나서 손질을 하십시오.

- 통풍이 잘 되는 곳에서 걸뚜껑을 열고 건조해 주십시오.

도중에 세정을 취소하고 싶을 때는...

'취소/무음' 버튼을 누릅니다.

취사/재가열 램프가 꺼지고 현재 시간 표시로 돌아갑니다.

세정한 후에도 냄새가 신경 쓰이는 경우에는...

- 다시 한 번 세정을 하십시오. 연속해서 세정하는 경우에는 내솥에 다시 찬 물을 넣고 걸뚜껑을 연 상태에서 45분 이상 식혀 주십시오.
- 식히지 않고 세정한 경우에는 에어가 표시되거나 세정 시간이 길어질 수도 있습니다.(최장 약 60분) 또, 세정이 종료될 때까지의 표준 시간이 잠시 표시되지 않는 경우가 있습니다.
- 세정을 하면 냄새는 줄어들지만, 냄새에 따라서는 완전히 제거되지 않는 경우도 있습니다.

요망사항

- 내솥이 빈 상태로 세정하지 마십시오.
- 물 이외(세제 등)에는 절대로 넣지 마십시오.
- 세정을 할 때, 물은 정해진 수량(1.0L 용량은 '백미' 수위 눈금 '1', 1.8L 용량은 '백미' 수위 눈금 '2')보다 많이 넣지 마십시오.
(세정이 잘 되지 않는 원인이 됩니다.)
- 세정 중에는 증기구에서 강하게 증기가 나오므로 화상 등에 주의하십시오.
- 세정 후 내부가 뜨거울 때 걸뚜껑을 열면 뜨거운 증기가 다량으로 나오는 경우가 있으므로 화상에 주의하십시오.

고장인가 생각되면

●수리 문의를하시기 전에 한번 확인해 보십시오.

증상		점검하실 사항
취사 / 세정	밥이 너무 되거나 질음	<ul style="list-style-type: none"> ●기호에 따라 물의 양을 수위 눈금보다 1~2mm 정도 조절해 주십시오. ●경사진 곳에서 물조절을 하면 물이 많거나 적어질 수 있으므로 밥이 되거나 질게 됩니다. ●쌀의 브랜드 · 산지 · 보존기간(햅쌀 · 묵은쌀) 등에 따라 밥의 질감이 달라질 수 있습니다. ●실온 · 수온 등에 따라 밥의 질감이 달라질 수 있습니다. ●타이머 예약 취사를 하면 밥이 질게 될 수 있습니다. ●'백미 급속' 메뉴로 취사를 하면 밥이 늘어붙거나 되게 될 수 있습니다. → '백미' 메뉴로 취사해 보십시오. ●'재스민 쌀 급속' 메뉴로 취사를 하면 밥이 늘어붙거나 되게 될 수 있습니다. → '재스민' 메뉴로 취사해 보십시오. ●내솥이 변형되어 있지 않습니까? ●쌀을 충분히 씻지 않아 쌀겨가 남아 있지 않습니까? ●취사 전에 쌀 표면을 평평하게 고르고 있습니까? ●취사 완료 후 밥을 잘 섞어주었습니까? →취사 완료 후 밥을 잘 섞어주십시오. ●내솥 바닥이나 사이드 센서에 수분이나 밥알, 쌀알 등의 이물질이 붙어 있지 않습니까? →닦아주십시오. ●본체 내부나 내솥뚜껑 세트에 수분이나 이물질이 붙어 있지 않습니까? →닦아주십시오. ●'재스민 쌀'은 약간 되게 지어질 수 있습니다. →밥이 되게 지어질 경우에는 물의 양을 내솥의 눈금보다 조금 많게 (1눈금의 1/2 이내) 하여 취사하여 주십시오. 단, 물의 양이 너무 많으면 끓어넘칠 수 있습니다.
	밥이 심하게 늘어붙음	<ul style="list-style-type: none"> ●내솥 바닥이나 사이드 센서에 수분이나 밥알, 쌀알 등의 이물질이 붙어 있지 않습니까? →닦아주십시오. ●쌀을 충분히 씻지 않아 쌀겨가 남아 있지 않습니까? ●장시간 물에 담그거나 타이머 예약 취사를 하면 쌀겨가 바닥에 쌓여 늘어붙기 쉽습니다. ●내솥이 변형되어 있지 않습니까?
	취사가 완료된 밥의 표면이 울퉁불퉁하게 됨	<ul style="list-style-type: none"> ●취사 중의 열 대류로 인해 지어진 밥의 표면이 울퉁불퉁하게 될 수 있습니다. ●취사 전에 쌀 표면을 평평하게 고르고 있습니까? ●내솥뚜껑 세트나 내솥이 변형되어 있지 않습니까?
	취사 중 끓어넘침	<ul style="list-style-type: none"> ●메뉴나 물 조절을 잘못하지 않으셨습니까? →P.10 특히 '중화 죽' · '스틸컷 오트밀' · '퀴노아' 메뉴는 끓어넘치기 쉬우므로 틀리지 않도록 주의하십시오. →P.9 '끓어넘치는 것에 주의하여 주십시오.' 참조 ●쌀을 충분히 씻지 않아 쌀겨가 남아 있지 않습니까? ●내솥이 변형되어 있지 않습니까? ●증기구 패킹 · 내솥뚜껑 실패킹에 이물질이 끼여 있지는 않습니까?
	취사(찜 요리)나 세정이 되지 않음 버튼이 작동되지 않음	<ul style="list-style-type: none"> ●전원 플러그를 콘센트에 꽂았습니까? ●본체 플러그가 플러그 접속부에서 빠져 있지 않습니까? ●표시부에 'E01', 'E02' 등이 표시되어 있지 않습니까? →P.22 ●내솥을 넣었습니까? →내솥을 넣으십시오. ●보온 램프가 켜져 있지 않습니까? → '취소/무음' 버튼을 누른 후 다시 '취사/재가열' 버튼을 누르십시오. ●취사(찜 요리)나 세정 조작 마지막에 '취사/재가열' 버튼을 누르셨습니까? → '취사/재가열' 버튼을 누르지 않으면 취사(찜 요리)나 세정이 시작되지 않습니다.
	겉뚜껑과 본체 사이에서 증기가 새어나옴	<ul style="list-style-type: none"> ●내솥뚜껑 세트를 떨어뜨리거나 해서 변형되거나 내솥뚜껑 패킹이 끊어져 있지 않습니까? ●내솥뚜껑 패킹이 더러워지지 않습니까? →손질을 해 주십시오. ●내솥이 변형되어 있지 않습니까?
취사 / 타이머 / 세정	취사(찜 요리) · 보온 · 세정 중에 소리가 남	<ul style="list-style-type: none"> ●'지' 하는 소리는 마이크로컴퓨터가 화력을 조절하고 있는 소리입니다. ●'뽕' 하는 소리는 내부의 열을 외부로 배출하기 위해 팬이 돌고 있는 소리입니다.
	따뜻하게 재가열이 되지 않음	<ul style="list-style-type: none"> ●보온 램프가 꺼져 있지 않습니까? →P.13
	내솥뚜껑 세트에 물방울이 맺힌다	<ul style="list-style-type: none"> ●밥이 다 된 후 곧바로 밥을 섞어 주었습니까? (불필요한 수분의 제거를 위해) ●보온이 꺼져 있거나, 전원 플러그 · 본체 플러그가 빠져 있지는 않습니까? ●쌀의 종류나 실온에 따라서는 물방울이 생기기 쉽습니다. →이상이 생긴 것은 아닙니다. 닦아내 주십시오

다음 페이지에 계속→

고장인가 생각되면 계속

증 상	점검하실 사항
퍼 에	<p>보온 중에 밥 냄새가 나거나 늘어붙음</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 주걱을 넣은 채로 보온하고 있지 않습니까? ● 식은 밥을 다시 데우고 있지 않습니까? ● 취사 완료 후 밥을 잘 섞었습니까? → 취사 완료 후 밥을 잘 섞어주십시오. ● 쌀을 충분히 씻지 않아 찝겨가 남아 있지 않습니까? ● 별미밥을 취사한 후에는 냄새가 남을 수도 있습니다. → 내술을 깨끗이 씻고 '세정'을 하십시오. → P.19 ● 내술 안에 밥을 보온하는 경우에 보온 기능을 사용하지 않고 그대로 방치하고 있지 않습니까? → 보온 기능을 사용하지 않고 그대로 방치하면 불쾌한 냄새가 나는 원인이 됩니다. → P.6 ● 24시간 이상 '취침 보온'을 하고 있지 않습니까?(메뉴에 따라 다릅니다.) → P.12 ● 취사·보온 후 매번 손질 하고 있습니까? → 손질 부족, 계절이나 사용 환경에 따른 실온, 걸뚜껑의 개폐, 쌀의 종류, 쌀 씻는 방법 등에 의해 잡균이 번식하기 쉬우며 불쾌한 냄새가 발생하는 경우가 있습니다. 냄새가 신경 쓰일 경우에는 P.18 '내부' 손질을 한 후 P.12 '표준 보온'으로 설정하면 효과적입니다. 또한 P.23 '이러한 경우는'을 참고하여 보온 온도를 올리면 더욱 효과적입니다.
	<p>보온 중 밥이 변색·건조</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 내술 바닥이나 사이드 센서에 수분이나 밥알, 쌀알 등의 이물질이 붙어 있지 않습니까? → 닦아주십시오. ● 소량의 밥을 보온하지 않았습니까? ● 12시간 이상의 '표준 보온' 또는 24시간 이상의 '취침 보온'을 하고 있지 않습니까? (메뉴에 따라 다릅니다.) → P.12 ● 쌀이나 물의 종류에 따라 취사 완료 후 밥이 누렇게 보일 수도 있습니다. ● 밥의 변색·건조가 신경 쓰일 경우에는 P.23 '이러한 경우는'을 참고하여 보온 온도를 낮추면 효과적입니다.
	<p>'취침 보온'이 되지 않음</p> <ul style="list-style-type: none"> ● '취침 보온'이 되지 않는 메뉴를 선택하지 않았습니까? → P.12 ● 보온 경과 시간이 12시간을 경과하지 않았습니까? → 보온 경과 시간이 12시간을 경과하면 '취침 보온'이 작동하지 않습니다. ● 식은 밥을 보온하지 않았습니까? → 내술의 온도가 낮으면 '취침 보온'이 작동하지 않습니다.
	<p>보온 경과 시간이 표시되지 않음</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 현재 시간이 표시되어 있지 않습니까? → '시간맞추기' 버튼을 눌러서 표시를 바꾸십시오. → P.12 '알림' 참조
	<p>보온 경과 시간이 깜박임</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 밥의 온도가 낮을 때나 보온 시간이 '표준 보온'으로 12시간, '취침 보온'으로 24시간을 초과하면 보온 경과 시간이 깜박입니다.(메뉴에 따라 다릅니다.) → P.12
	예 약
<p>예약한 시간에 취사되지 않음</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 현재 시간으로 맞춰져 있습니까? → 시간은 24시간 표시입니다. 다시 한번 확인하십시오. ● 실온 또는 수온이 낮을 때나 전압·물의 양 등에 따라 예약한 시각에 취사가 완료되지 않는 경우가 있습니다. 	
<p>예약이 되지 않음</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 타이머 예약 설정 마지막에 '취사/재가열' 버튼을 누르셨습니까? → '취사/재가열' 버튼을 누르지 않으면 타이머 예약이 완료되지 않습니다. ● '7:00'이 깜박이지 않습니까? → 시간을 맞추지 않으면 타이머 예약이 되지 않습니다. → P.7 ● 타이머 예약을 할 수 없는 메뉴를 선택하지 않았습니까? → '백미 급속'·'별미밥'·'재스민 쌀 급속'·'찐'·'재스민 쌀 급속' 메뉴에서는 타이머 예약 취사를 할 수 없습니다. 	
찐	<p>조리물이 찢이지 않는다</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 찌에 필요한 물을 넣으셨습니까? → P.15 ● 조리물이 너무 많지 않습니까? → 조리물을 줄이거나 조리 시간을 늘려 주십시오. ● 조리물이 너무 크지 않습니까? → 조리물을 작게 자르거나 조리 시간을 늘려 주십시오. → P.16 '찐 시간의 표준' 참조
	<p>찐 후의 조리물이 딱딱하다</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 야채의 경우 덜 찢었습니다. 물을 추가하고 다시 한번 찢 주십시오. ● 고기, 생선 등은 너무 많이 찢었습니다. 찢는 시간을 짧게 조절해 주십시오.
	<p>찐 후의 조리물이 차갑다</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 조리가 끝난 후 시간이 경과되지 않았습니까? → 보온이 되지 않습니다. 조리 후 바로 꺼내십시오.
기 타	<p>표시부(액정부)가 흐림</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 장기간 사용하지 않거나 주위 환경의 온도 변화로 인해 표시부가 흐려지는 경우가 있습니다. ● 내술 외부의 물방울을 확실하게 닦아낸 후 본체에 조립하셨습니까? → 쌀을 씻거나 내술을 손질한 후, 물방울이 남은 상태에서 본체에 조립하면 본체 내부에 물이 들어가 고장이나 표시부가 흐려지는 원인이 됩니다. ● 취사나 보온을 하면 흐린 것이 사라집니까? → 취사나 보온을 하면 흐린 것이 사라지는 경우에는 본체 내부의 온도와 실온의 온도 차에 의해 결로가 생겼을 가능성을 생각할 수 있습니다. 몇 차례 취사를 하면 개선되므로 계속 사용해 보십시오. 당분간 사용해도 표시부의 흐린 현상이 심해지거나 물이 고인 듯한 상태가 지속되는 경우에는 본체 내부에 물이 들어가 있을 가능성이 있습니다. 그 경우에는 점검 수리가 필요하므로 구입하신 판매점 또는 조지루시 고객센터로 연락하십시오.
	<p>걸뚜껑이 열리지 않음</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 뚜껑 고정 버튼의 끝부분을 누르면 걸뚜껑이 잘 열리지 않는 경우가 있습니다. 뚜껑 고정 버튼의 중앙 부분을 누르십시오.


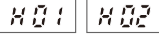

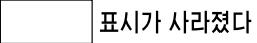

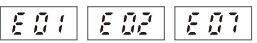
다음 페이지에 계속 →

고장인가 생각되면 계속

증 상	점검하실 사항
겉뚜껑이 닫히지 않음	<ul style="list-style-type: none"> ● 내솜뚜껑 세트가 올바르게 부착되어 있습니까? → 내솜뚜껑 세트가 부착되어 있지 않으면 안전을 위해 겉뚜껑이 닫히지 않는 구조로 되어 있으며, 고장이 아닙니다.
취사(찜 요리)나 세정 중에 겉뚜껑이 열림	<ul style="list-style-type: none"> ● 겉뚜껑이 확실하게 닫혀 있습니까? → 겉뚜껑은 '찰칵' 소리가 날 때까지 확실하게 닫으십시오.
본체 내부에 직접 물이나 쌀을 넣어 버렸음	<ul style="list-style-type: none"> ● 내솜을 넣지 않고 물이나 쌀을 본체에 넣었을 때는 고장의 원인이 되므로 구입하신 판매점 또는 조지루시 고객센터로 연락하십시오.
플라스틱과 같은 수지 냄새가 남	<ul style="list-style-type: none"> ● 처음 사용할 때는 플라스틱 등 수지 냄새가 날 수도 있지만, 사용하시다 보면 냄새가 약해집니다. 냄새가 신경 쓰일 경우에는 P.19 '세정' 을 해 보십시오.
정전이 됨	<ul style="list-style-type: none"> ● 취사(찜 요리)나 세정 중에 전기 포트로 물을 끓이거나 전자레인지 사용하면 정격 전류를 초과하여 차단기가 내려갈 수 있습니다. → 전기 보온밥솥은 단독 콘센트로 사용하십시오. 차단기를 복귀시켰을 때 정전 시간이 10분 미만이면 계속해서 취사나 세정이 시작됩니다.
취사 시 취사가 완료될 때까지의 표준 시간 또는 세정이 종료될 때까지의 시간이 표시되지 않음	<ul style="list-style-type: none"> ● 취사(찜 요리)나 세정을 연속해서 사용하면 본체가 식을 때까지 표준 시간이 표시되지 않지만 취사(찜 요리)나 세정은 개시되며, 고장은 아닙니다.
전원 플러그에서 뿌지직 하고 불꽃이 튀	<ul style="list-style-type: none"> ● 전원 플러그를 꽂을 때 작은 불꽃이 날 수 있습니다. 이것은 IH 취사 밥솥 특유의 현상으로 고장이 아닙니다.
겉뚜껑의 내부나 내솜뚜껑 세트에 녹 같은 갈색 이물질이 보임	<ul style="list-style-type: none"> ● 밥물 등의 이물질이 부착되어 있는 경우가 있으므로 손질을 해 주십시오. → P.18
조작음(버튼 조작음)이 울리지 않음	<ul style="list-style-type: none"> ● 무음으로 설정되어 있지 않습니까? → 알림 설정을 변경하십시오. → P.7 '알림의 종류와 변경 방법' 참조

이러한 표시가 나올 때

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

표 시	점검하실 사항
	<ul style="list-style-type: none"> ● 비정상적인 전압이 흐를 경우, 고장을 방지하기 위해 동작을 정지합니다. → 콘센트의 정격 전압을 확인하고 올바른 전압 또는 별도의 콘센트를 사용하십시오.
	<ul style="list-style-type: none"> ● 뚜껑 센서 또는 사이드 센서가 뜨거워져 있습니다. → '취소' 버튼을 누르고 겉뚜껑을 열어 45분 이상 식혀 주십시오. (화상에 주의하십시오.) → 빨리 식히고 싶을 경우 → P.9 '참조' 참조
	<ul style="list-style-type: none"> ● 내솜을 넣지 않았습니다. → 내솜을 확실하게 넣으십시오.
	<ul style="list-style-type: none"> ● 전원 플러그가 콘센트에서 빠져 있지 않습니까? 또는 본체 플러그가 플러그 접속부에서 빠져 있지 않습니까? → 플러그를 꽂지 않으면 표시되지 않습니다.
플러그를 연결했을 때  이 깜박입니다	<ul style="list-style-type: none"> ● 7:00 이 깜박이는 경우에는 시간을 다시 맞추십시오. → P.7 시간을 다시 맞추면 통상대로 사용할 수 있습니다. 시각을 맞추지 않고 7:00 가 점멸하는 상태로 취사(찜 요리)·세정을 하게 되면, 취사(찜 요리) 중·보온 중·세정 중에 현재 시각은 표시되지 않습니다. ● 콘센트에서 일단 전원 플러그를 뺐다가 다시 꽂아도 7:00 이 깜박이는 경우에는... 내장된 리튬 전지가 방전되었습니다. 리튬 전지가 방전된 경우에는 콘센트에서 전원 플러그를 빼거나 플러그 접속부에서 본체 플러그를 빼면 표시나 기억(현재 시간, 메뉴, 보온 상태)은 꺼지지만, 다시 전원 플러그를 꽂고 시간을 다시 맞추면 통상대로 사용할 수 있습니다. 리튬 전지를 교체하시는 경우에는 조지루시 고객센터에 의뢰하십시오. 유료로 교체해 드립니다.
표시가 이상함	<ul style="list-style-type: none"> ● 전원 플러그·본체 플러그를 한 번 뽑은 후에 다시 연결해 주십시오. (7:00 이 깜박일 경우에는 시간을 다시 맞춰 주십시오.) → P.7
	<ul style="list-style-type: none"> ● 고장입니다. → 구입하신 판매점 또는 조지루시 고객센터로 연락하십시오.

이러한 경우는

밤 냄새, 변색, 건조가 신경 쓰일 때는...

보온 온도를 변경한다

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

- '표준 보온' · '취침 보온' 이 동시에 변경됩니다.

■보온 온도 설정 변경 방법

1 내솥을 넣고 플러그를 꽂습니다.
→P.8 '기본적인 취사 방법 4' 참조

2 MENU 를 3초 이상 누릅니다.

3 ▲ 또는 ▼ 을 눌러 온도를 설정합니다.

▲ 을 누르면 →, ▼ 을 누르면 ⇨ 순으로 바뀝니다.

보온 온도	-3	-2	-1	0	1	2	3
변경 범위	낮음	←	초기 설정	→	높음		

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

4 MENU 를 누릅니다.

알림

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

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

부품의 교환 및 구입

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

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

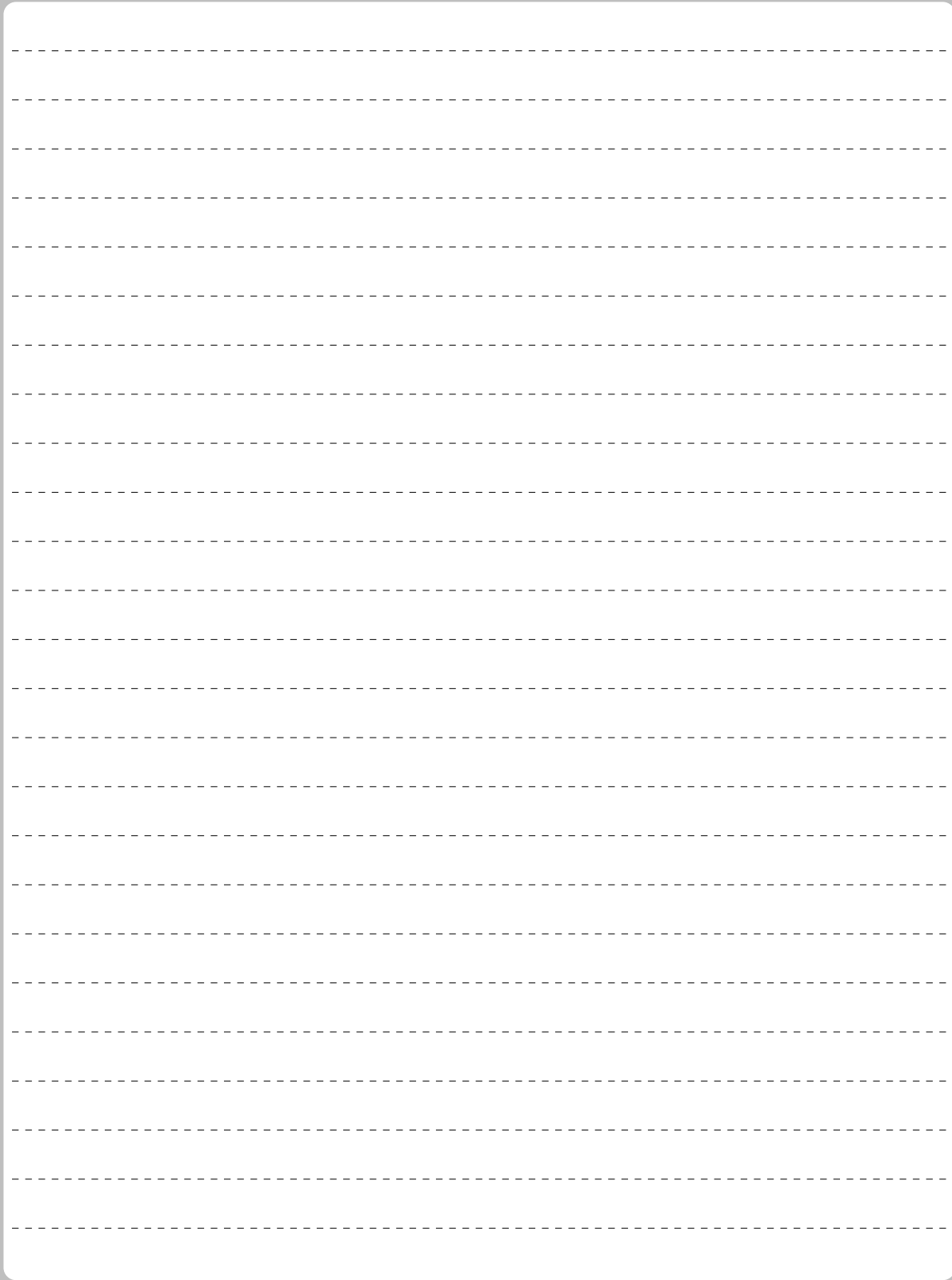
부 품 명		부품 번호
내솥뚜껑 세트	1.0L 용량	C248-GR
	1.8L 용량	C249-GR
내솥	1.0L 용량	B639-6B
	1.8L 용량	B640-6B
주걱		BE814041L-02
계량컵		615784-00
찜기	1.0L 용량	BU376812A-01
	1.8L 용량	BU376813A-01

제품규격

모 델 명		NW-QAC10		NW-QAC18	
※1 취사 용량(약) 1.1인치의 컵 수	백미 (단립·중립 백미)	0.09~1.0	[0.5~5.5]	0.18~1.8	[1~10]
	백미 급속 (단립·중립 백미)	0.09~1.0	[0.5~5.5]	0.18~1.8	[1~10]
	별미밥 (단립·중립 백미)	0.09~0.72	[0.5~4]	0.36~1.08	[2~6]
	초밥 (단립·중립 백미)	0.09~1.0	[0.5~5.5]	0.18~1.8	[1~10]
	찰밥 (참쌀만 혹은 참쌀+단립·중립 백미)	0.18~0.72	[1~4]	0.36~1.08	[2~6]
	재스민 쌀	0.09~1.0	[0.5~5.5]	0.18~1.8	[1~10]
	재스민 쌀 급속	0.09~1.0	[0.5~5.5]	0.18~1.8	[1~10]
	중화 죽	0.09~0.18	[0.5~1]	0.09~0.27	[0.5~1.5]
	현미 (단립·중립 현미)	0.18~0.72	[1~4]	0.36~1.44	[2~8]
	현미 활성화 (단립·중립 현미)	0.18~0.72	[1~4]	0.36~1.44	[2~8]
	스틸컷 오트밀	0.09~0.45	[0.5~2.5]	0.18~0.54	[1~3]
	귀노아	0.18~0.72	[1~4]	0.36~1.08	[2~6]
	찜(높이 제한)		4.0cm, 1-1/2 inch		7.0cm, 2-3/4 inch
전원		교류 120V 60Hz			
소비전력		1080W		1310W	
보온 시 평균 소비전력		31W		42W	
취사 방식		IH 방식			
코드 길이		3' 7" (1.1m)			
외형 규격	<약 inch>	폭9-1/4 × 깊12-1/4 × 높7-7/8(17-1/4※2)		폭10-3/8 × 깊13-3/8 × 높9(19-5/8※2)	
	<약 cm>	폭23.5 × 깊31 × 높20(44※2)		폭26.5 × 깊34 × 높22.5(49.5※2)	
중량		약 10lbs.(약 4.3kg)		약 12lbs.(약 5.5kg)	

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

메모

A large rectangular area with a dashed horizontal line for writing notes. The area is white and is framed by a thick grey border. The dashed line is a single horizontal line that spans the width of the area, positioned near the top. The rest of the area is blank, intended for writing.

DECLARATION OF CONFORMITY WITH FCC RULES

According to 47CFR, Part 2 and 18

We, Zojirushi America Corporation,

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

Telephone Number : 310-769-1900

Declare under sole responsibility that the product:

Trade Name: ZOJIRUSHI

Kind of equipment: Electric Rice Cooker & Warmer

Model Name: NW-QAC10, NW-QAC18

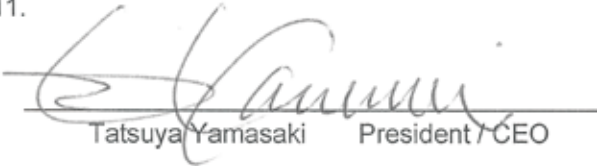
Complies with 47CFR Part 2 and 18 of the FCC rules as a Consumer, Industrial, Scientific and medical equipment. Each product marketed, is identical to the representative unit tested and found to be compliant with the standards.

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

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

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

Signature of Party Responsible:


Tatsuya Yamasaki President / CEO

Date of issue: September 22, 2022

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

NW-QAC ©(B)(A)