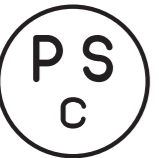



<p>INQUIRIES: For any inquiries on our products, please contact the following.</p> <p>ZOJIRUSHI CORPORATION 〒530-8511 20-5, 1-HOME, TENMA, KITA-KU, OSAKA, JAPAN FAX +81-6-6356-6143</p>	<p>有关产品的询问…… 有关本产品详细内容的询问以及意见等,请按以下地址发送传真。</p> <p>象印有限公司 邮政号码: 530-8511 日本大阪市北区天満 1-20-5 FAX +81-6-6356-6143</p>
<p>제품에 관한 문의는…… 제품에 관한 내용이나 그 밖의 질문이 있으시면 팩시밀리로 송신해 주십시오.</p> <p>조지루시 마호빈 주식회사 〒530-8511 일본 오사카시 기타구 덴마 1-20-5 FAX +81-6-6356-6143</p>	<p>製品に関する問い合わせは…… 内容についての詳細、製品に関する問い合わせ、ご質問がございましたら、以下のFAX宛へご送信ください。</p> <p>象印マホービン株式会社 〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20-5 FAX +81-6-6356-6143</p>

The PSC Symbol and SG Symbol were acquired to allow rice to be cooked under pressure.
压力式电饭煲所取得的PSC标志与SG标志。
가압된 상태에서 취사할 수 있는 PSC마크와 SG마크를 획득하였습니다.
圧力で炊飯するためPSCマークとSGマークを取得しています

 <p>PSC Symbol This shows that the cooker meets the safety standards for pressure cookers set by the Japanese Ministry of Economy, Trade and Industry.</p>	 <p>SG Symbol This symbol shows that the cooker meets the safety standards for pressure cookers set by the Japanese Consumer Product Safety Association. (The relief compensation system for injuries caused by defects in products bearing this symbol is not valid outside of Japan.)</p>
<p>PSC标志 此标志表明本电饭煲符合日本经济、贸易与工业部制定的压力式电饭煲安全标准。</p>	<p>SG标志 此标志表明本电饭煲符合日本消费安全协会制定的压力式电饭煲安全标准。(带有此标志的产品,如果由于产品缺陷而造成伤害,相关的救济补偿制度在日本国外无效。)</p>
<p>PSC마크 일본 경제산업성(METI)이 정한 압력밥솥의 안전 기준을 충족함을 나타냅니다.</p>	<p>SG마크 일본 제품 안전 협회(CPSA)가 정한 압력밥솥의 안전 기준을 충족함을 나타냅니다. (이 마크가 부착된 제품에서 어떠한 결함으로 인해 발생한 부상에 대한 구제 보상 제도는 일본 이외의 지역에서 적용되지 않습니다.)</p>
<p>PSCマーク 日本の経済産業省が定めた家庭用の圧力なべ及び圧力がまの安全基準に適合していることを示します。</p>	<p>SGマーク 日本の製品安全協会が定めた家庭用の圧力なべ及び圧力がまの基準に適合したことを示すマークです。(付帯する万一の製品の欠陥による人身事故の救济補償制度は日本国外のため無効です)</p>



INDUCTION HEATING PRESSURE RICE COOKER & WARMER OPERATING INSTRUCTIONS
压力IH电饭煲 使用说明书
압력IH 전기보온밥솥 사용설명서
圧力IH炊飯ジャー 取扱説明書

NP-HIH10 / NP-HIH18

● Please read and follow all the operating instructions carefully. Mishandling is dangerous because inside of the Induction Heating Pressure Rice Cooker & Warmer becomes high-pressure. Please keep this operating instructions at hand for easy reference.
● 压力IH电饭煲因内部为高压状态,故操作有误,会造成危险,请仔细阅读本说明书后正确使用,并请妥善保管说明书。
● 압력IH 전기보온밥솥은 내부가 고압이므로 취급을 잘못하면 위험하므로 이 사용설명서를 읽고 바르게 사용해 주십시오. 읽은 후에는 잘 보관하여 주십시오.
● 圧力IH炊飯ジャーは内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険ですので、この取扱説明書をお読みにになり、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保存してください。

INDEX / 目录 / 목차 / 目次

IMPORTANT SAFEGUARDS.....2	안전상의 주의.....46
TIPS TO COOKING GREAT-TASTING RICE (PREPARATION AND KEEP WARM).....5	맛있는 취사와 보온.....49
PARTS NAMES AND FUNCTIONS.....6	각 부분의 명칭과 취급방법.....50
HOW TO COOK RICE:	취사방법
BASIC COOKING STEPS.....8	기본적인 취사 방법.....52
TIPS TO COOKING VARIOUS RICE MENUS.....10	다양한 취사방법.....54
REGULAR KEEP WARM AND EXTENDED KEEP WARM.....12	표준보온과 취침보온.....56
REHEAT FUNCTION.....13	따끈따끈한 재가열.....57
HOW TO SET THE CLOCK.....14	시계 맞추는 방법.....58
SOUND SIGNALS AND HOW TO CHANGE THEM.....14	알림음의 종류와 변경 방법.....58
USING THE TIMER.....15	타이머(시간)예약 취사 방법.....59
RECIPE:	손질 방법.....60
MIXED RICE.....16	부품의 교환 및 구입.....62
RICE PORRIDGE WITH SEVEN HERBS.....16	고장인가 생각되면.....63
CHICKEN CONGEE.....17	이러한 표시가 나올 때.....65
MIXED BROWN RICE.....17	제품규격.....65
CLEANING AND MAINTENANCE.....18	
REPLACEMENT PARTS.....20	
TROUBLESHOOTING GUIDE.....21	
ERROR DISPLAYS AND THEIR MEANINGS.....23	
SPECIFICATIONS.....23	
安全注意事項.....24	安全上のご注意.....66
美味炊煮、可口保温.....27	おいしく炊いて・おいしく保温.....69
各部分名称和使用方法.....28	各部のなまえと扱い方.....70
煮饭方法	ご飯の炊き方
基本的煮饭方法.....30	基本的な炊き方.....72
烹煮各种米饭.....32	いろいろなご飯を炊く.....74
标准保温、休眠保温.....34	標準保温 おやすみ保温.....76
保温状态下的再加热.....35	あったか再加熱.....77
时钟的调整方法.....36	時刻の合わせ方.....78
报知音的种类及切换方法.....36	報知音の種類と切りかえ方.....78
定时预约煮饭.....37	タイマー予約炊飯.....79
食谱	お料理ノート
什锦饭.....38	五目ご飯.....80
七草粥.....38	七草がゆ.....80
鸡粥.....39	鶏がゆ.....81
糙米什锦饭.....39	玄米の炊きこみご飯.....81
清理.....40	お手入れ.....82
关于零件更换.....42	部品の交換・購入について.....84
认为故障时.....43	故障かなと思ったとき.....85
出现此现象时.....45	こんな表示をしたとき.....87
规格.....45	仕様.....87

IMPORTANT SAFEGUARDS Be sure to follow these instructions.


These WARNINGS and CAUTIONS are intended to prevent property damage or personal injury to you and others.


■ **The degree of danger or damage by the misuse of this product is indicated as follows:**

 **WARNINGS** Indicates risk of serious injury or death.

 **CAUTIONS** Indicates risk of injury, household or property damage if mishandled.

■ **Prohibited or required actions are indicated as follows:**

 Indicates a prohibited operation.

 Indicates a requirement or instruction that must be followed.

WARNINGS

To Cook Rice Safely in This Rice Cooker:


Because pressure is applied during cooking, mishandling may be hazardous, as rice or other ingredients may boil over, resulting in burns or injury.

 This product is for cooking and keeping rice warm only. Do not use for other than intended purposes. Always follow these Operating Instructions.

Cooking the following types of foods may clog the steam exhaust route, cause steam to come out from the gap between the Outer Lid and the Main Body, or the Outer Lid to open suddenly. Please do not cook the following:

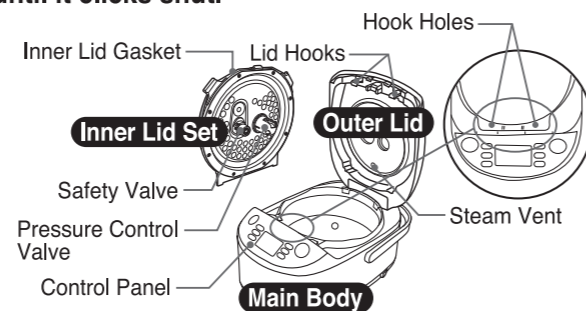
- Foods that expand after cooking such as processed seafood products and beans.
- Foods that may bubble over such as those using baking soda.
- Thick foods such as curry and stews.
- Foods with large amounts of oil.
- Foods that bubble up such as jams.
- Foods packaged in plastic bags.
- Dishes that use paper towels or other lids to cover the food or steaming dishes.
- Rice with small grains or beans such as Amaranth, green peas or adzuki beans that may clog the Pressure Control Valve or the Safety Valve.
- Foods with green vegetables (such as rice porridge with seven herbs); the green vegetables should be cooked separately and added after the rice completes cooking.


Never open the Outer Lid or move the Rice Cooker when pressure is applied during cooking.


 Always check that rice or other matter is not stuck around the Lid Hooks of the Outer Lid, the Hook Holes of the Main Body, the gap between the Main Body and the Outer Lid, the Inner Lid Gasket, the Pressure Control Valve, the Safety Valve, or around the Steam Vent before cooking. Close the Outer Lid securely until it clicks shut.

- Rice or other matter stuck on these areas may prevent the Outer Lid from closing completely. It may also cause steam to come out from the gap between the Outer Lid and the Main Body, or the Outer Lid may open suddenly and rice or other ingredients may boil over.
- The Outer Lid may not open if rice or other matter is stuck.

When opening the Outer Lid during cooking, make sure that the **PRESSURE** indicator has disappeared from the Control Panel.



 Do not modify the Rice Cooker. Only a repair technician should disassemble or repair this unit. Attempting to do so may cause fire, electric shock or injury. Make any repair inquiries to the store you purchased the Rice Cooker or Zojirushi Customer Service.

 Do not touch the Steam Vent. Doing so may cause burns or scalding. Take special precautions with children and infants.

 Do not plug or unplug the Power Cord if your hands are wet. Doing so may cause electric shock or injury.

● The illustrations used in these Operating Instructions may vary from the actual product you have purchased.

WARNINGS

 Do not immerse the Rice Cooker in water or splash it with water. Do not pour water directly into the Rice Cooker. Doing so may cause short circuit or electric shock.

 Do not use the Rice Cooker if the Power Plug or Power Cord is damaged or if the Power Plug is loosely inserted into the electrical outlet. Doing so may cause electric shock, short circuit or fire.

Do not damage the Power Cord. Do not bend, pull, twist, bundle or attempt to modify the Power Cord. Do not place it on or near high temperature surfaces or appliances, under heavy items or between objects.

A damaged Power Cord can cause fire or electric shock.

Do not use a power source other than 220-230V AC.

Use of any other power supply voltage may cause fire or electric shock.

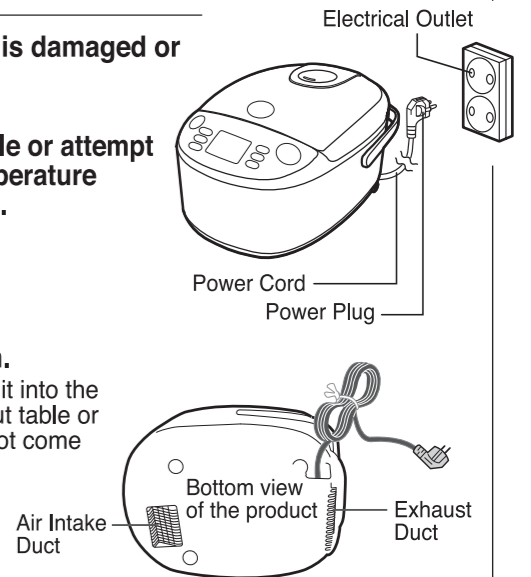
Do not allow the Power Plug to come into contact with steam.

Allowing the Power Plug to come into contact with steam after inserting it into the electrical outlet may cause short circuit or fire. When using on a slide-out table or shelf, place the Rice Cooker in a position where the Power Plug does not come into contact with steam.

Do not drop metal objects such as pins or wires into the Air Intake Duct or Exhaust Duct.

Doing so may cause electric shock or malfunction, resulting in injury.

Do not allow children to use the Rice Cooker unsupervised. Keep it out of the reach of infants. Children are at risk of burns, electric shock or injury.



 Insert the Power Plug completely and securely into the electrical outlet. A loosely inserted Power Plug may cause electric shock, short circuit, smoke or fire.

Use only an electrical outlet rated at 10 amperes minimum, and do not plug other devices into the same outlet.

Plugging other devices into the same outlet may cause the electrical outlet to overheat, resulting in fire.

If the blades or surface of the Power Plug become soiled, wipe them clean.

A dirty Power Plug may cause fire.

Use an electrical outlet with an earth terminal. Otherwise it may cause electric shock or injury.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.


Stop using immediately if you notice any of the following symptoms indicating a malfunction or breakdown.

Continued use of the Rice Cooker under these circumstances may cause smoke, fire or electric shock or injury.

- The Power Plug or Power Cord has become very hot.
- The Power Cord is damaged or the electricity turns on and off when touched.
- The body of the Rice Cooker is deformed or unusually hot.
- Smoke is arising from the Rice Cooker or there is a burning smell.
- Some part of the Rice Cooker is cracked, loose or unstable.
- The fan at the bottom does not work during cooking. etc.

If any of the above occurs, unplug the Rice Cooker immediately and contact the store where you purchased it or Zojirushi Customer Service.

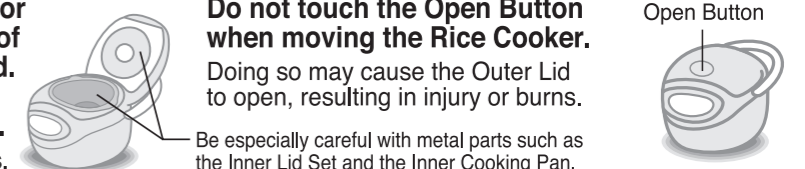
CAUTIONS

 Do not touch hot surfaces during or immediately after use. Be careful of steam when opening the Outer Lid. Be careful not to touch the Inner Cooking Pan when loosening rice. Touching hot surfaces may cause burns.

Do not touch the Open Button when moving the Rice Cooker.

Doing so may cause the Outer Lid to open, resulting in injury or burns.

Be especially careful with metal parts such as the Inner Lid Set and the Inner Cooking Pan.



IMPORTANT SAFEGUARDS (cont.)

⚠ CAUTIONS



Do not use the Rice Cooker where it may come into contact with water or near heat sources.

Doing so may cause electric shock, short circuit, or can damage the Rice Cooker.

Do not use the Rice Cooker near walls or furniture. Allow enough room for steam to escape if using beneath shelving.

Steam or heat may damage, discolor or deform walls, furniture or shelving.

Do not place or use the Rice Cooker on unstable surfaces or on surfaces that are vulnerable to heat.

Doing so may cause fire.

Do not tilt the Rice Cooker when carrying it.

Doing so may cause the contents to spill.

Do not use cookware other than the provided Inner Cooking Pan.

Doing so may cause the cookware to overheat or the Rice Cooker to malfunction.

Do not use the Rice Cooker on an aluminum sheet or an electric carpet.

The aluminum material may be heated and may cause smoke or fire.

Do not use the Rice Cooker on a slide-out table or shelf with insufficient load capacity.

Doing so may damage the slide-out table or shelf, causing the Rice Cooker to fall, resulting in injury or burns. The slide-out table or shelf should at least have a load capacity of 15kg for the 1.0L model, and 20kg for the 1.8L model.



Unplug the Power Plug from the outlet when the Rice Cooker is not in use.

Leaving the Power Plug in an outlet may cause the insulation to become damaged, resulting in burns, injury, electric shock, short circuit or fire.



Please allow the Rice Cooker to cool down before cleaning.

Hot parts such as the Inner Lid, Inner Cooking Pan and heating element may cause burns.

Individuals using a pacemaker should consult with a physician before using the Rice Cooker.

Using the Rice Cooker may affect a pacemaker.

Always unplug the Rice Cooker by holding the Power Plug, not by pulling the Power Cord.

Pulling the Power Cord to unplug the Rice Cooker may cause electric shock, short circuit or fire.

If the Power Cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons to avoid hazards.

IMPORTANT

Do not place electronics or objects that are susceptible to magnets in close range of the Rice Cooker.

Doing so may cause interference with TV, radio, computer, intercom, transceiver, telephone, etc. It may also erase magnetically recorded data (credit card, train pass, audio tapes, etc.).

Do not cover the Main Body, especially the Steam Vent, with a cloth or other objects.

Doing so may cause deformation and/or discoloration of the Main Body or Outer Lid.

Do not fill with water above the Maximum Water Level Line

(Indicated on the Inner Cooking Pan as MAX) and cook.



Do not damage or deform the Inner Cooking Pan.

A damaged Inner Cooking Pan may not cook properly.

Do not operate the Rice Cooker if rice or other matter is stuck on the inside of the Main Body or the outside surface of the Inner Cooking Pan.

Doing so may cause imperfect cooking.

Do not cook when the Inner Cooking Pan is empty.

Doing so may cause breakdown of the Rice Cooker.

Do not splash the Rice Cooker with water or place it on top of something wet.

Doing so may cause electric shock or breakdown.

Do not use the Rice Cooker on top of an induction heating cooker.

Doing so may cause breakdown.

Do not use the Rice Cooker in direct sunlight.

Doing so may cause discoloration of the Rice Cooker.

Do not use the Rice Cooker where its steam may come into contact with other electrical appliances.

The steam may cause fire, malfunction, discoloration or deformation to other electrical appliances.

Do not use the Rice Cooker on a surface where the Air Intake Duct or Exhaust Duct can get blocked or covered (such as on paper, cloth, carpet, plastic bag or aluminum sheet).

Doing so may cause breakdown or malfunction.

Clean the Rice Cooker and the surrounding area before using it.

This Rice Cooker is equipped with the Air Intake Duct and Exhaust Duct to improve function and performance, but if dust or insects enter the the Air Intake Duct or Exhaust Duct, the Rice Cooker may malfunction. If the Rice Cooker malfunctions due to insects, etc. entering the Air Intake Duct or Exhaust Duct, there will be a charge for repairs.

This appliance is intended for household use and similar applications listed below:

- Staff (employee) kitchen areas in shops, offices and other working environments.

※This appliance is not intended for use by many unspecified people for a long period of time.

This appliance must not be used in the following areas:

- Farm houses.
- By clients in hotels, motels and other residential type environments.
- Bed and breakfast type environments.

TIPS TO COOKING GREAT-TASTING RICE (PREPARATION AND KEEP WARM)

HOW TO COOK GREAT-TASTING RICE

● Measure rice accurately

Be sure to use the Measuring Cup provided, as other measuring cups may differ. Level the rice off at the top of the cup to maintain accuracy.

● Clean rice quickly

Prepare a bowl to pool water

① **Rinse rice**..... First, pour plenty of water into the Inner Cooking Pan from the bowl and stir the rice loosely by hand. Drain the water immediately afterwards. Repeat twice.

② **Wash rice**..... Wash by stirring the rice by hand 30 times, pour plenty of water from the bowl and stir the rice loosely again. Drain the water immediately. Repeat this washing process 2-4 times.

③ **Rinse rice**..... Lastly, pour plenty of water from the bowl and rinse the rice. Repeat twice.

(Complete steps ① ~ ③ within 10 minutes.)



Warning!

Do not clean the rice or adjust the amount of water using hot water (35°C or above). Doing so will cause the rice to be cooked improperly.

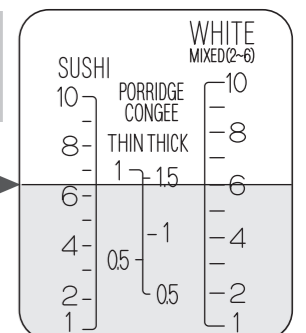
● Adjust the amount of water accordingly

Type of Rice	Water Adjustment
Softer rice	Normal scale level
White rice with germ	Normal scale level
New crop	Reduce water slightly from the normal level
Old crop	Add a little water to the normal level **
Harder rice	Add a little water to the normal level **

※To avoid boil-over, use the SOFTER menu setting when adding water above the normal scale level.

e.g.: When Cooking 6 Cups of White Rice

Add water to water level 6 for WHITE.



● This illustration shows the Inner Cooking Pan of 1.8L model.

● Do not use strongly alkalinized ionic water

Do not use alkalinized ionic water that is over pH 9.

Rice cooked with strongly alkalinized ionic water may appear yellow or become too glutinous.

● Stir and loosen rice immediately after cooking has completed

Doing so releases excess moisture, resulting in rice that is perfectly cooked with a fluffy texture.

Loosen the rice within 10 minutes after cooking completes. Not loosening the rice may cause it to clump, become too glutinous or burn.

HOW TO USE THE KEEP WARM MODE

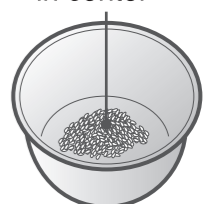
● When keeping rice in the Inner Cooking Pan for later consumption, use the Keep Warm mode.

- The rice may develop a foul odor if the Keep Warm mode is cancelled or if left in an unplugged Rice Cooker.

● To prevent the rice from becoming dry, wet, develop an odor or turn yellow, do not use the Keep Warm mode for the following:

- Keeping a small amount of rice warm for long hours.
- Keeping rice warm for more than 12 hours in Regular Keep Warm mode (24 hours in Extended Keep Warm mode).
- Adding rice.
- Reheating cold rice.
- Keeping rice warm when it contains additional ingredients and seasonings (mixed rice or sweet rice).
- Keeping foods other than rice warm such as croquette or miso soup.
- Keeping rice warm with the Spatula left inside the Rice Cooker.

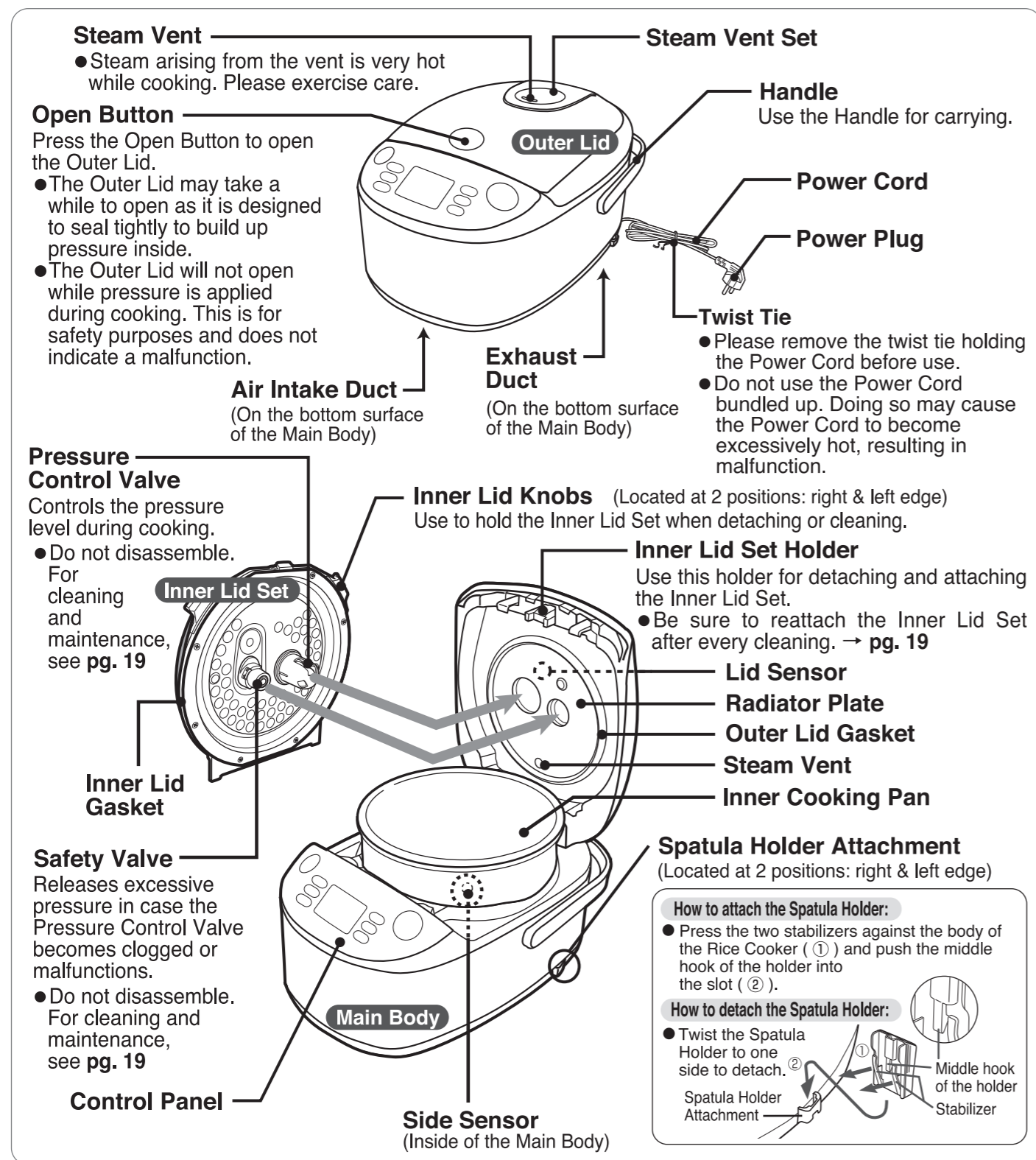
Gather rice in center



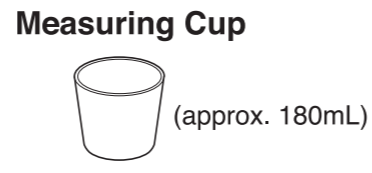
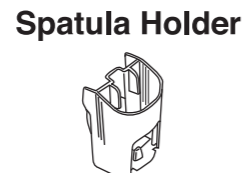
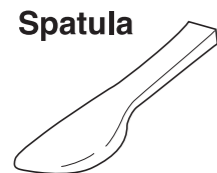
● When keeping a small amount of rice warm, gather the rice toward the center of the Inner Cooking Pan.

- As the amount of rice kept warm decreases, the rice may dry or become wet. To minimize this, gather the rice toward the center of the Inner Cooking Pan while keeping warm.

PARTS NAMES AND FUNCTIONS

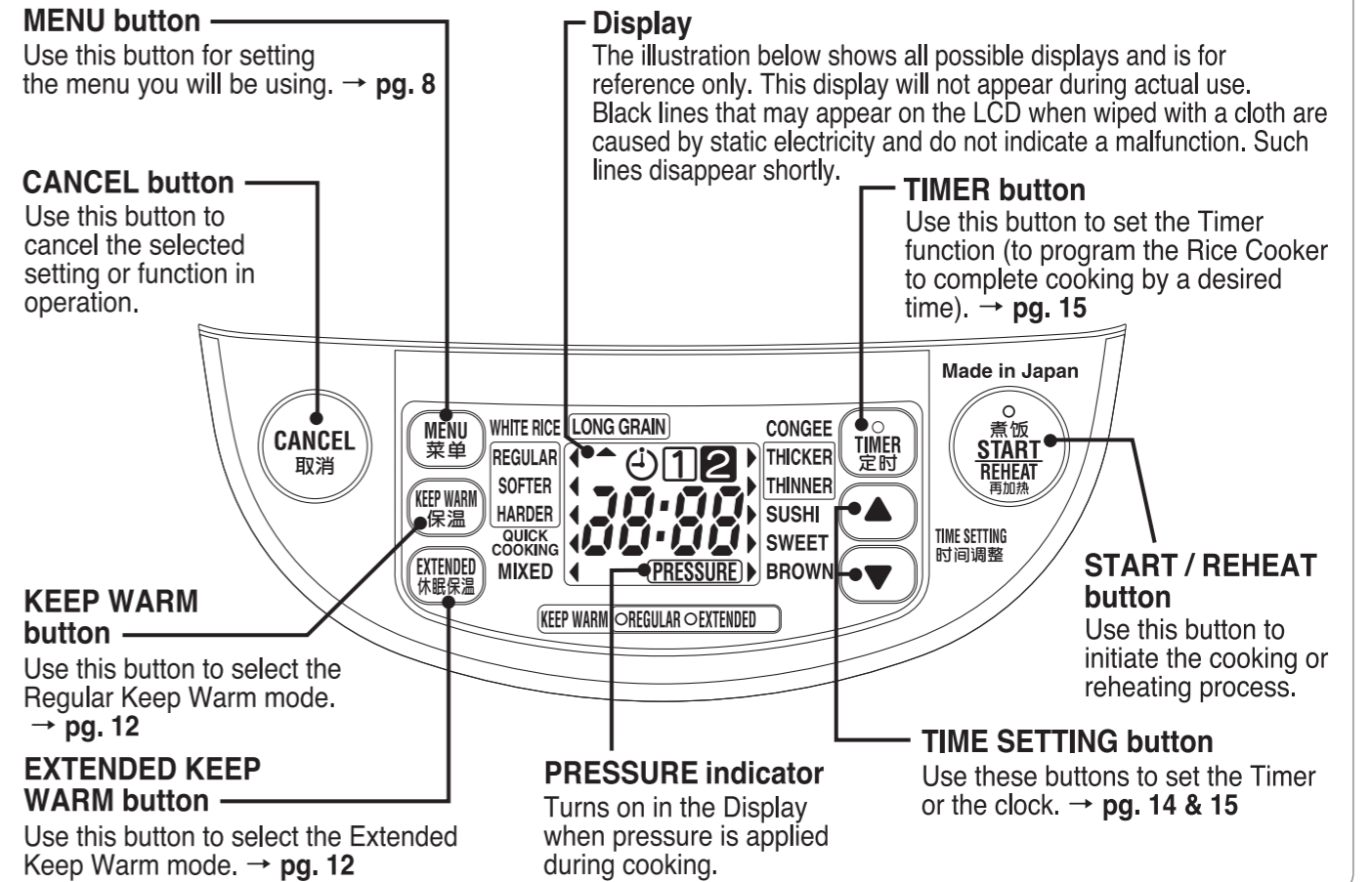


ACCESSORIES



CONTROL PANEL

- Press buttons down firmly.
- The raised dot and dash (●, —) in the center of the START / REHEAT and CANCEL buttons and the Sound Signals are provided for individuals with visual impairment.



HOW TO MAINTAIN THE INNER COOKING PAN IN GOOD CONDITION

The nonstick coating can peel off if damaged. Please take special care to prevent damage and follow these precautions:

<During Preparation>

- Remove foreign matters (such as stones) from the rice before cleaning.
- Do not use utensils such as whisks to clean the rice.
- Do not place a metallic strainer in the Inner Cooking Pan when cleaning rice.
- Use the Inner Cooking Pan only for this Rice Cooker.

<When Cooking Completes>

- Do not pour vinegar into the Inner Cooking Pan (when making sushi rice).
- Do not use a metal ladle (when serving congee, etc.).
- Do not hit the Inner Cooking Pan hard (when serving).

<When Cleaning>

- Do not place spoons or bowls inside the Inner Cooking Pan.
- Clean the Inner Cooking Pan immediately after using any seasonings.
- Only use soft materials such as a sponge when cleaning.
- Do not use such items as thinner, benzine, abrasive cleaners, bleach, scrubbing brushes (nylon, metal, etc.), melamine sponges or sponges with a nylon surface.

REMARKS: The nonstick coating may wear out with use.

- The nonstick coating may eventually discolor or peel off. This will not affect the cooking / Keep Warm performances or sanitary properties, and is harmless to your health.
- If concerned with the peeling of the nonstick coating or if the Inner Cooking Pan deforms, please replace it by purchasing a new one. → pg. 20



HOW TO COOK RICE

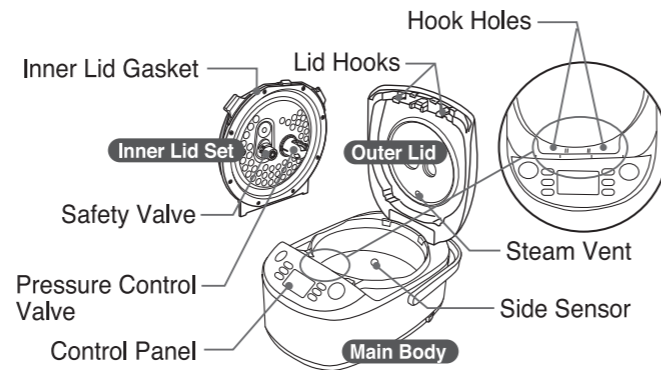
BASIC COOKING STEPS

- The initial menu setting at the time of shipment from the factory is WHITE RICE / REGULAR.
- Please wash the Inner Cooking Pan, Inner Lid Set, Steam Vent Set and accessories before initial use. → pg. 18~pg. 20

1 Check the parts before cooking.

Check that all parts are clean and free of foreign matter before cooking. Make sure that rice or other matter is not stuck to the parts illustrated on the right. → pg. 19

- Rice or other matter stuck on these areas may prevent the Outer Lid from closing completely. It may also cause steam to come out from the gap between the Outer Lid and the Main Body, or the Outer Lid may open suddenly and rice or other ingredients may boil over.



2 Measure the rice with the provided Measuring Cup.

Overfill the Measuring Cup (approx. 180 mL) with rice, then level off.

- Do not cook rice with small grains or beans such as amaranth, green peas or adzuki beans. Doing so is hazardous because the Pressure Control Valve or Safety Valve may be clogged.



3 Clean the rice and adjust the amount of water.

How to clean rice → pg. 5 "HOW TO COOK GREAT-TASTING RICE: Clean rice quickly".

On a flat surface, pour water over the rice in the Inner Cooking Pan, filling to the water measure line that matches the number of cups of rice you are cooking and the menu setting. → pg. 10
For an accurate measurement, level the surface of the rice.

- The rice may be cooked immediately after cleaning rice, as soaking is not required. Soaking the rice will soften the texture of the rice.

4 Place the Inner Cooking Pan into the Main Body, and attach the Inner Lid Set and Steam Vent Set. Close the Outer Lid, and plug in the Power Cord.

Be sure to wipe moisture and foreign matter off the outer surface of the Inner Cooking Pan, the inside of the Main Body, the Inner Lid Set, and the Steam Vent Set.

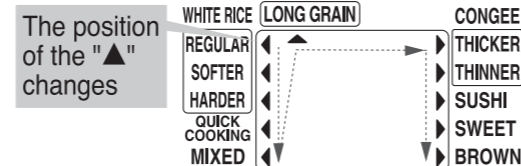
- The Outer Lid may not close smoothly as it is designed to lock during cooking for safety purposes. Push down on the Outer Lid until you hear it click shut.

5 Select the desired Menu setting by pressing the MENU button.

Each press of the button changes the position of the "▲".

- Press and hold the button to quickly cycle through the selections. It will stop when it reaches WHITE RICE / REGULAR.
- Menu settings such as WHITE RICE / REGULAR·SOFTER·HARDER, LONG GRAIN and BROWN will remain selected until you change the setting.

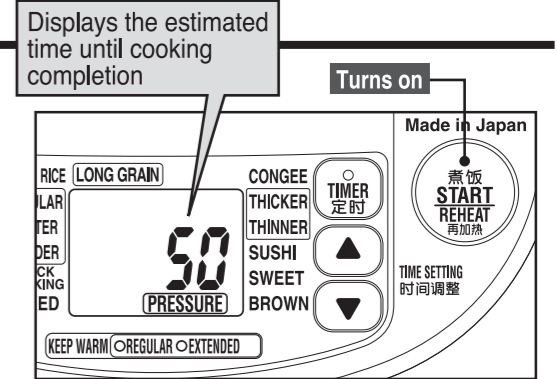
Display



6 Press the START / REHEAT button.

The START / REHEAT light will turn on and the melody/beep to start cooking will sound. The Display shows the estimated time until cooking completion in minutes.

- Rice or other matter stuck on the Rice Cooker may prevent the Outer Lid from closing completely. It may also cause steam to come out from the gap between the Outer Lid and the Main Body, or the Outer Lid may open suddenly and rice or other ingredients may boil over.
- Make sure the Rice Cooker is not in Keep Warm mode, then press the START / REHEAT button. If the Keep Warm light is on, the reheating process will start. → pg. 13
- Press the Time Setting (▲) or (▼) button to check the current time during cooking. If the stored lithium battery is out and the current time was not set, the Display will not show the current time.



- The time remaining until completion is for reference only. Actual time of cooking completion may vary depending on room or water temperature, voltage or water measurement.
- The Rice Cooker will make adjustments to the remaining time until cooking completion when it reaches the steaming process. The time until cooking completion may increase or decrease suddenly during this process.

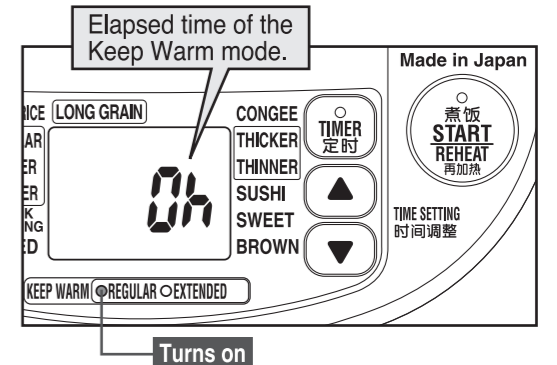
7 When the melody or beep to indicate cooking completion sounds, stir and loosen the rice immediately to give the rice a deliciously fluffy texture.

When opening the Outer Lid, please make sure that steam is not coming out from the Steam Vent and that the PRESSURE indicator has disappeared from the Display.

The Rice Cooker automatically switches to the Keep Warm mode after cooking has completed and the REGULAR KEEP WARM light turns on. The Display will show the elapsed Keep Warm time in hour(s).

Stir the rice and loosen it immediately to release excessive moisture to prevent rice from clumping, becoming too wet or burning.

- Be careful not to burn yourself when stirring and loosening rice.
- If you cancel the Keep Warm mode and press the KEEP WARM button or the EXTENDED KEEP WARM button again, the Display shows 0 h.
- The sound setting to indicate cooking completion can be changed. → pg. 14



8 After use, press the CANCEL button, then unplug the Power Cord.

PLEASE FOLLOW: When opening the Outer Lid, please make sure that steam is not coming out from the Steam Vent and that the PRESSURE indicator has disappeared from the Display.

- When opening the Outer Lid during cooking, or to cancel cooking, press and hold the CANCEL button for more than 1 second. Please be cautious of the Steam Vent as steam will be forced out.
- Even if the PRESSURE indicator has disappeared, if you feel resistance when pressing the Open Button to open the Outer Lid, do not force it open as doing so may cause danger. Allow the Rice Cooker to cool and then try again.
- In menu settings that apply pressure, do not open the Outer Lid while pressure is applied for safety purposes, and wait until cooking completes and the Rice Cooker switches to Keep Warm.

NOTE

- Depending on cooking conditions, the bottom portion of the rice may become slightly browned.
- The surface of the cooked rice may appear concaved in the center due to the surround-heating cooking mechanism.
- When cooking more than one pot of rice consecutively, or cooking right after cancelling the Keep Warm mode, allow the Rice Cooker to cool for 50 minutes or longer. If the Main Body and the Outer Lid are hot, the rice may not cook well.

Remarks

To cool the Main Body and Outer Lid quickly, please try the following:

- Fill the Inner Cooking Pan with cold water and place it in the Main Body.
- Open the Outer Lid, remove the Inner Lid Set and allow the Radiator Plate to cool.

HOW TO COOK RICE (cont.)

TIPS TO COOKING VARIOUS RICE MENUS

Menus Menus with special menu settings.

Menus	Rice	Menu Setting	Water Level	Cooking Capacity [cups]	Remarks
White Rice Regular	White Rice	WHITE RICE REGULAR	WHITE	1.0L : 0.5~5.5	• Cooks white rice to a regular consistency.
White Rice Softer	White Rice	WHITE RICE SOFTER		1.0L : 0.5~5.5	• Cooks white rice to a more glutinous and softer texture than "Regular".
White Rice Harder	White Rice	WHITE RICE HARDER		1.8L : 1~10	• Cooks white rice to a less glutinous and harder texture than "Regular".
Quick Cooking	White Rice	QUICK COOKING		1.8L : 1~10	• Cooks white rice faster. Please note that the rice texture may be slightly harder.
Mixed Rice	White Rice	MIXED	WHITE	1.0L : 0.5~4 1.8L : 2~6	• The recommended amount of ingredients should be about 30-50% of the rice volume. • Chop ingredients into small pieces and place evenly on top of the rice (do not mix into the rice). • Seasonings should be mixed with soup stock or water and then added to the rice. After adjusting the amount of water, stir thoroughly. If the seasonings are added directly to the rice or if not mixed properly, scorching or imperfect cooking may occur.
Long Grain Rice	Long Grain Rice	LONG GRAIN	WHITE	1.0L : 0.5~5.5 1.8L : 1~10	• Depending on the rice brand, it may be slightly harder than normal. → pg. 21
Congee Thicker	White Rice	CONGEE THICKER	PORRIDGE/ CONGEE THICK	1.0L : 0.5~1 1.8L : 0.5~1.5	• The recommended amount of ingredients should be about 30-50% of the rice volume. • Chop ingredients into small pieces and place on top of rice without mixing them into the rice. • Ingredients that do not cook easily should not be used in large amounts. • Boil green leaf vegetables separately and add them after the congee has finished cooking. • Semi-brown rice (30%, 50%, and 70%) or brown rice cannot be used to make Congee.
Congee Thinner	White Rice	CONGEE THINNER	PORRIDGE/ CONGEE THIN	1.0L : 0.5 1.8L : 0.5~1	
Sushi Rice	White Rice	SUSHI	SUSHI	1.0L : 1~5.5 1.8L : 1~10	
Sweet Rice	Sweet Rice or White Rice mixed with Sweet Rice	SWEET	SWEET (When cooking white rice mixed with sweet rice, use slightly above the water level for SWEET)	1.0L : 1~4 1.8L : 2~6	• Place ingredients on top of rice after adjusting the water. • Seasonings should be mixed with soup stock or water and then added to the rice. After adjusting the amount of water, stir thoroughly.
Brown Rice	Brown Rice	BROWN	BROWN	1.0L : 1~4 1.8L : 2~8	• If white rice is mixed with brown rice, it may boil over or imperfect cooking may occur, and is not recommended.

Others These menus may be cooked using the settings described below.

Menus	Rice	Menu Setting	Water Level	Cooking Capacity [cups]	Remarks
Mixed Rice with Barley	Barley mixed with White Rice	WHITE RICE SOFTER	WHITE	1.0L : 0.5~5.5 1.8L : 1~10	• The amount of barley mixed into the rice should be less than 20% of the total volume. e.g.: To cook 1 cup of rice mixed with barley, use 0.8 cup of white rice and 0.2 cup of barley.
White Rice with Germ	White Rice with Germ	WHITE RICE REGULAR or SOFTER	WHITE	1.0L : 0.5~5.5 1.8L : 1~10	• Clean the rice quickly and gently because the germ can easily be washed off.
Germinated Brown Rice	Germinated Brown Rice or White Rice mixed with Germinated Brown Rice	WHITE RICE SOFTER	WHITE	1.0L : 0.5~4 1.8L : 2~8	• Do not use the Timer function or soak rice in water for more than 30 minutes. • Your cooking results may vary and may not always be satisfactory. Certain types of germinated brown rice may cause the Rice Cooker to boil over. • When cooking germinated brown rice made by a germinated brown rice maker, contact the manufacturer of the maker directly for ideal cooking methods.
Semi-Brown Rice 30%	Semi-Brown Rice 30%	BROWN	BROWN Use slightly below the water level for BROWN	1.0L : 1~4 1.8L : 2~8	• Depending on the rice brand and/or rice polishing level, it may cause the Rice Cooker to boil over or not cook well. → Make adjustments to the amount of water.
Semi-Brown Rice 50% / 70%	Semi-Brown Rice 50% / 70%	WHITE RICE SOFTER	WHITE Use slightly above the water level for WHITE	1.0L : 1~4 1.8L : 2~8	

Estimated Cooking Time / Menu Settings that Apply Pressure

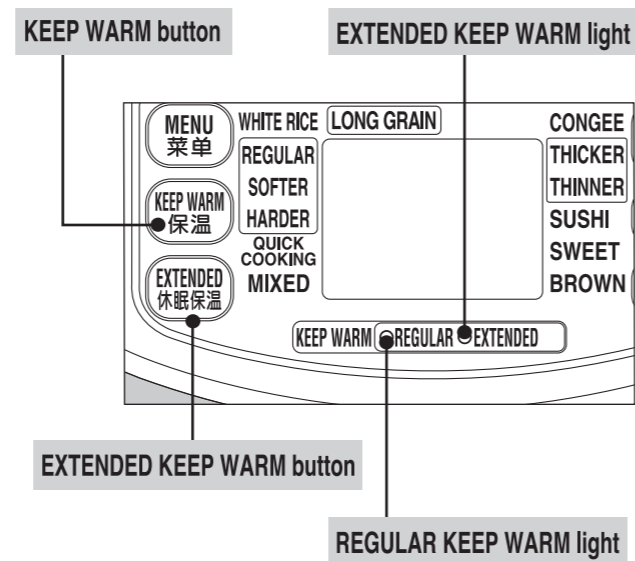
		Menu Settings that Apply Pressure	1.0L model	1.8L model
White Rice	Regular	●	approx. 52 minutes—58 minutes	approx. 53 minutes—59 minutes
	Softer	●	approx. 55 minutes—1 hour	approx. 57 minutes—1 hour 2 minutes
	Harder	●	approx. 44 minutes—49 minutes	approx. 45 minutes—51 minutes
Quick Cooking		●	approx. 29 minutes—41 minutes	approx. 37 minutes—46 minutes
Mixed Rice		●	approx. 1 hour 3 minutes—1 hour 13 minutes	approx. 1 hour 12 minutes—1 hour 16 minutes
Long Grain Rice		●	approx. 57 minutes—1 hour 8 minutes	approx. 57 minutes—1 hour 10 minutes
Congee	Thicker		approx. 1 hour 34 minutes—1 hour 37 minutes	approx. 1 hour 35 minutes—1 hour 43 minutes
	Thinner		approx. 2 hours 1 minute	approx. 2 hours 2 minutes—2 hours 9 minutes
Sushi Rice			approx. 43 minutes—48 minutes	approx. 42 minutes—49 minutes
Sweet Rice			approx. 54 minutes—59 minutes	approx. 57 minutes—58 minutes
Brown Rice		●	approx. 1 hour 10 minutes—1 hour 16 minutes	approx. 1 hour 9 minutes—1 hour 20 minutes

- The above table is based on the testing conditions of 230V, a room temperature of 20°C, and water at a starting temperature of 18°C.
- The above lengths of time are measured from Cooking until the Keep Warm process. Actual times may vary depending on the voltage, room temperature, season, and the amount of water used.
- MIXED menu setting requires a longer cooking time to allow the rice to absorb seasonings. (Takes about 30 minutes for preheating.)

REGULAR KEEP WARM AND EXTENDED KEEP WARM

Press the **KEEP WARM** button or the **EXTENDED KEEP WARM** button to choose Regular Keep Warm or Extended Keep Warm.

- The Extended Keep Warm mode is not available during the following (the Rice Cooker will beep and automatically start the Regular Keep Warm mode):
 - MIXED, CONGEE / THICKER · THINNER, SWEET and BROWN menu settings.
 - If 12 hours of Regular Keep Warm has already elapsed.
 - If the temperature of the Inner Cooking Pan is low by cancellation of the Keep Warm mode or power failure.
- The default setting is Regular Keep Warm mode.
- The room temperature, frequent opening and closing of the Outer Lid, a dirty rice cooker, the type of rice used or the way the rice was cleaned may cause foul odors or the growth of germs. See pg. 19 "HOW TO CLEAN THE INTERIOR" and clean the Rice Cooker, and use the Regular Keep Warm mode as much as possible to minimize these effects.



REGULAR KEEP WARM

When cooking completes, the Rice Cooker automatically switches to Regular Keep Warm mode and the **REGULAR KEEP WARM** light turns on.

- To turn on the Regular Keep Warm mode when the Rice Cooker is turned off, press the **KEEP WARM** button.



EXTENDED KEEP WARM

This function can be activated during Regular Keep Warm mode.

Use this function when keeping rice warm for a longer period of time. Drying and yellowing of rice will be reduced by maintaining the temperature slightly lower.

1 Check to make sure the **REGULAR KEEP WARM** light is on.

2 Press the **EXTENDED KEEP WARM** button once. The **EXTENDED KEEP WARM** light will turn on.

- If 24 hours elapses from cooking completion, the Rice Cooker returns to Regular Keep Warm mode.



How to change from Extended Keep Warm mode to Regular Keep Warm mode:

Press the **KEEP WARM** button once.

The setting will return to Regular Keep Warm mode and the **REGULAR KEEP WARM** light will turn on.

- When it returns to Regular Keep Warm mode, the fan will start to adjust the temperature.



NOTE:

- To change the display to show the current time during Keep Warm, press the Time Setting (▲) or (▼) button. Then press the (▲) or (▼) button to return to the Keep Warm display. Please note that the display will not automatically return to the Keep Warm display the next time the Rice Cooker is used, and must be done manually. This change can only be made during the Keep Warm mode.
- Be sure to use the Keep Warm mode when storing cooked rice in the Inner Cooking Pan.
- Do not use the Extended Keep Warm mode for keeping warm Germinated Brown Rice or Semi-Brown Rice (30%, 50%, 70%).

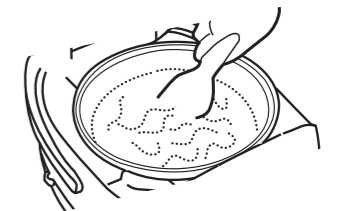
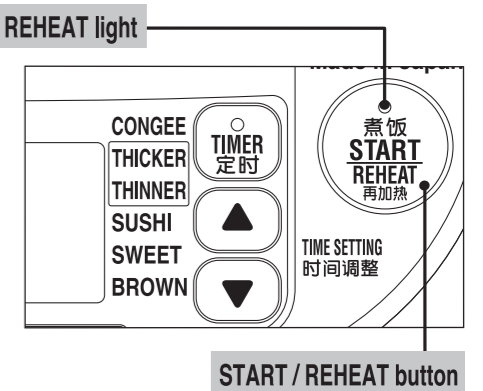
REHEAT FUNCTION

You can use this function during Regular Keep Warm mode or Extended Keep Warm mode.

- This Reheat function is for reheating the rice during keep warm to make the rice hotter. Particularly, when the rice is kept warm at a lower temperature by the Extended Keep Warm mode, the Reheat function will reheat the rice to the best serving temperature.

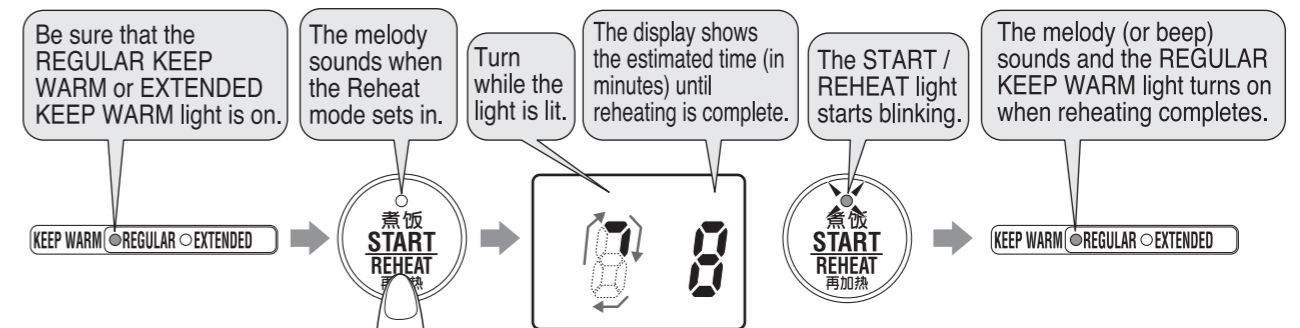
1 Loosen and level the surface of the kept warm rice.

- Be sure to loosen the rice to prevent scorching or the rice from becoming hard.
- To reheat a small amount of rice, add 1 tablespoon of water for each bowl of rice (approx.160g), mix well, and gather the rice toward the center of the Inner Cooking Pan. Doing so will minimize dryness.
- Be careful not to burn yourself when stirring and loosening rice.



2 Press the **START / REHEAT** button.

Standard times required for reheating: approx. 5 min. – 8 min.



- Make sure that the **REGULAR KEEP WARM** or **EXTENDED KEEP WARM** light is on. If the **START / REHEAT** button is pressed when the **REGULAR KEEP WARM** or **EXTENDED KEEP WARM** light is off, the rice cooking function will start.

3 Loosen the rice.

- Loosen and level the surface of the rice, as the rice at the bottom may be harder.
- Be careful not to burn yourself when stirring and loosening rice.

To cancel the Reheat mode:	• Press the CANCEL button.
To cancel the Reheat mode and return to Keep Warm mode:	• Press the KEEP WARM button.
Do not reheat for the following cases:	<ul style="list-style-type: none"> • Do not use the Reheat function to reheat food other than white rice, as reheating other types of rice may cause scorching or discoloring. • Do not repeat the Reheat function as doing so may cause scorching or dryness. • Do not use the Reheat function if the amount of rice left over is above water level 3 (for 1.0L model) or 6 (for 1.8L model) for WHITE as the rice may not be warmed adequately. • Do not use the Reheat function if the rice is cold or the temperature of the Inner Cooking Pan is too low as doing so may cause scorching, foul odors or the rice may become hard.

HOW TO SET THE CLOCK / SOUND SIGNALS AND HOW TO CHANGE THEM

HOW TO SET THE CLOCK

The clock is displayed in 24 hours (military time). Although the clock is set before shipment from the factory, certain conditions such as room temperature may cause it to display an inaccurate time. If the clock is inaccurate, set the correct time as shown below.

- If the clock is inaccurate, the cooking will not be completed at the time you set for the Timer.
- The clock cannot be changed during Cooking, Reheating, Regular Keep Warm, Extended Keep Warm or Timer Cooking.

e.g.: If the current time is 15:01 but displays 14:56.

- 1 Set the Inner Cooking Pan and plug in the Power Cord.
- 2 Press the or button to initiate the Time Setting and adjust the clock to the current time.

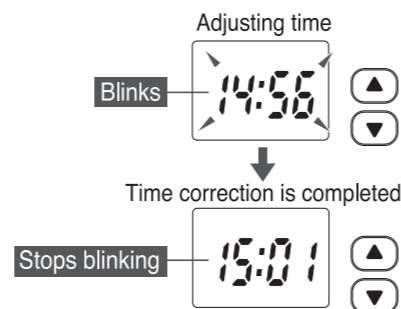
The time display will start to blink.

- button: Each press advances the time in 1-minute increments.
- button: Each press moves the clock in reverse by 1 minute.

- Press and hold either button to quickly adjust in 10-minute increments.

- 3 The time display will stop blinking after 3 seconds, indicating the Time Setting is completed.

If the time display still does not show the current time, repeat Step 2 to readjust the time.



SOUND SIGNALS AND HOW TO CHANGE THEM

This product is equipped with a Sound Signal function, which will inform you when the Rice Cooker begins cooking, when the Timer is set, or when cooking has completed. You can choose the Sound Signals from the following:

Types of Sound Signals:

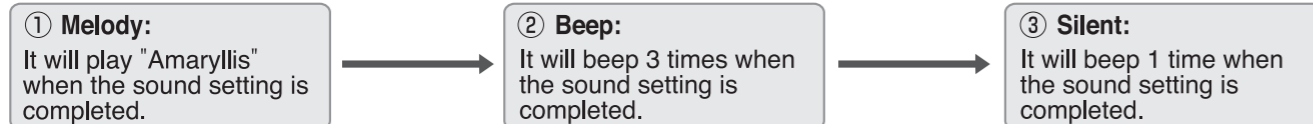
Types of Sound Signals and their meanings	Melody: The default setting at the time of shipment from the factory.	Beep: Choose this setting to change from a Melody.	Silent: Choose this setting to disable the Sound Signal.
Indication			
Cooking has begun:	"Twinkle, Twinkle, Little Star"	a beep	
Timer is set:	"Twinkle, Twinkle, Little Star"	a beep	
Cooking/Reheating has completed:	"Amaryllis"	beeps 5 times	no sound

HOW TO CHANGE THE SOUND SIGNAL:

- 1 Set the Inner Cooking Pan and plug in the Power Cord.
 - 2 Hold the button for more than 3 seconds.
 - 3 The setting is completed when the desired Sound Signal is heard.
- You cannot change the Melody Signal of the initiation of Reheating.
 - You cannot change the Sound Signal during Cooking, Reheating, Regular Keep Warm, Extended Keep Warm or Timer Cooking.
 - If you find it difficult to change/select the Sound Signal, please start over from Step 1.

WHEN CHANGING THE SOUND SIGNAL:

- Each time the TIMER button is held for more than 3 seconds, the Sound Signal will change.



- The selected Sound Signal is stored and will remain even if the Rice Cooker is unplugged.

USING THE TIMER

- Set the clock to the current time before setting the Timer function. → pg. 14

- This function sets the Rice Cooker to automatically finish cooking by a specific time. Once set, the timer settings are stored in " 1" (Timer 1) and " 2" (Timer 2).
- The initial settings are 6:00 for Timer 1, 18:00 for Timer 2.

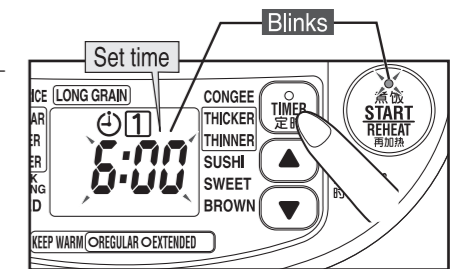
SETTING A SPECIFIC TIME

- 1 Press the button to select the desired Menu.

- The Timer function is not available in the QUICK COOKING, MIXED and SWEET menu settings.

- 2 Press the button to select " 1" (Timer 1) or " 2" (Timer 2).

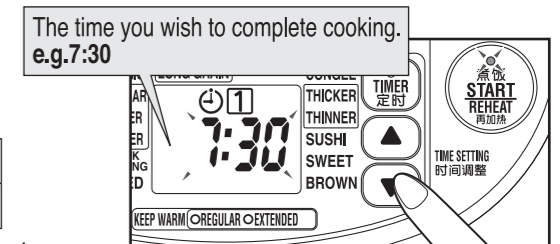
- The preset time for Timer 1 and the START / REHEAT light will blink.
- Press the button again and the preset time for Timer 2 will appear.



- 3 Press the Time Setting or button to set a specific time to finish cooking.

- button: Each press advances the time in 10-minute increments.
- button: Each press reverses the time in 10-minute increments.

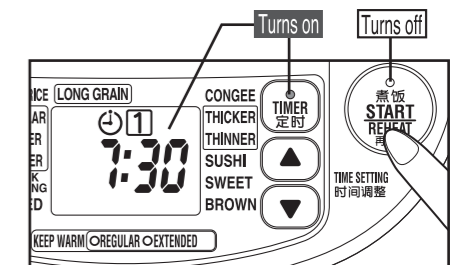
- Press and hold the button to quickly adjust the time in 10-minute increments.
- You do not need to set the time again when using the same settings.



- 4 Press the button.

The START / REHEAT light will turn off, the set time will be displayed and the TIMER light will turn on with a melody/beep sound.

- The START / REHEAT button must be pressed to set the TIMER.



Suggested Lengths for the Timer Setting:

		1.0L model	1.8L model
White Rice	Regular	1 hour 10 minutes – 13 hours	
	Softer	1 hour 10 minutes – 13 hours	
	Harder	1 hour – 13 hours	
Long Grain Rice		1 hour 25 minutes – 13 hours	
Congee	Thicker	2 hours 5 minutes – 13 hours	
	Thinner	2 hours 35 minutes – 13 hours	
Sushi Rice		55 minutes – 13 hours	
Brown Rice		1 hour 40 minutes – 13 hours	

NOTE:

- Do not use the Timer function if you are adding ingredients and/or seasonings to the rice. Ingredients may spoil or seasonings may settle to the bottom of the Inner Cooking Pan and your results may not be satisfactory.
- To cancel the Timer setting, press the CANCEL button.
- Press the Time Setting or button to check the current time during Timer cooking.
- The rice may be softer in texture when cooking with the Timer function.
- The remaining time until cooking completion will not be displayed when the Timer is set.
- If the Timer is set for less than the suggested length above, a beep will sound and the Rice Cooker will start cooking immediately.
- Be sure to set the Timer for less than 13 hours, especially during summer, to prevent the soaked rice from spoiling due to the higher room temperature.
- Do not use the Timer when cooking Germinated Brown Rice as it tends to absorb too much water and your results may not be satisfactory.
- Cooking may not complete at the set time if the temperature of the room or water is too low. In addition, the cooking time may be affected by the amount of water or voltage.

RECIPES

The measurements used in these Recipes:

- Measure the rice with the provided Measuring Cup. (1 Cup = approx. 180mL)
- 1 Tablespoon = 15mL
- 1 teaspoon = 5mL

MIXED RICE

Menu Setting: **MIXED**

Ingredients (4~5 servings)

- Rice.....3 cups
- Chicken thigh.....50g
- Age (fried tofu).....1/2 slice
- Carrots, *Konnyaku*, *Gobo*.....35g each
- Dried Shiitake mushrooms (soaked in water to reconstitute).....2~3 slices
- A)**
- Light soy sauce.....1-1/2 Tbsp.
- Mirin (sweet sake).....1-1/2 Tbsp.
- Salt.....1/2 tsp.
- Dashinomoto*.....1/2 tsp.
- Soup taken from soaking dried Shiitake to taste
- Stone parsley to taste



How to cook

- 1 Slice chicken thigh into 1 cm cubes. Place *Age* in a strainer and pour hot water over it; gently squeeze to drain excess oil, then slice into small strips. Soak chicken thigh and *Age* in mixture **A** for 5 minutes (do not discard this mixture).
- 2 Slice carrots and *Konnyaku* into small strips, soak *Konnyaku* in hot water and drain. Shred *Gobo*, soak in water until soft, then drain. Cut Shiitake into small strips.
- 3 Add the mixture from Step 1 to the water used to soak the dried Shiitake, and mix them well.
- 4 Clean rice and add the mixture from Step 3. Fill the Inner Cooking Pan with water to water level 3 for WHITE, and

mix well from the bottom of the pan.

- 5 Place the ingredients from Steps 1 and 2 on top of the rice from Step 4 and spread evenly across the top. Do not mix the ingredients with the rice. Changing the amounts of rice and ingredients may cause imperfect cooking.
- 6 Press the MENU button, select MIXED and press the START / REHEAT button to start cooking.
- 7 When the Rice Cooker switches to the Keep Warm mode, mix the rice to loosen it.
- 8 Serve rice in a bowl and sprinkle stone parsley on top.

RICE PORRIDGE WITH SEVEN HERBS

Menu Setting: **CONGEE (THINNER)**

① Make sure the **CONGEE (THINNER)** menu is selected.

② When cooking congee with green vegetables (such as this recipe), add the green vegetables after the rice completes cooking.

Always follow these points to prevent the congee from boiling over, or the Pressure Control Valve and Safety Valve from clogging, which may be dangerous.

Ingredients (4~5 servings)

- Rice.....0.5 cup
- Green vegetables (the seven herbs of spring, if available, or other green vegetables as substitutes).....35g
- Salt to taste

How to cook

- 1 Wash and boil the vegetables. Then soak in cold water, squeeze off the excess water, and cut into small pieces.
- 2 Clean rice well, add water to water level 0.5 for PORRIDGE / CONGEE (THIN).
- 3 Press the MENU button, select CONGEE (THINNER) and press the START / REHEAT button to start cooking.
- 4 When the Rice Cooker switches to the Keep Warm mode, open the Outer Lid, add ingredients from Step 1, stir well and add salt to taste.



Seven herbs of spring:
Japanese parsley, shepherd's purse, cottonweed, chickweed, henbit, turnip, garden radish

CHICKEN CONGEE

Menu Setting: **CONGEE (THICKER)**

Make sure the **CONGEE (THICKER)** menu is selected.

Always follow these points to prevent the congee from boiling over, or the Pressure Control Valve and Safety Valve from clogging, which may be dangerous.

Ingredients (4~5 servings)

- Rice.....1 cup
- Chicken thigh, chopped and parboiled.....75g
- Salt.....a pinch
- Ginger and scallions, shredded.....To taste

How to cook

- 1 Clean rice and place it into the Inner Cooking Pan, add water to water level 1 for PORRIDGE / CONGEE (THICK), then place the chicken thigh on the top.
- 2 Press the MENU button, select CONGEE (THICKER) and press the START / REHEAT button to start cooking.
- 3 When the Rice Cooker switches to the Keep Warm mode, add salt if desired and stir lightly, garnish with ginger and scallions.

- Do not use milk. May cause imperfect cooking.
- Add seasonings after completion, or they may settle at the bottom of the Inner Cooking Pan.
- The recommended amount of ingredients should be about 30-50% of the rice volume.
- Cooked rice cannot be used for making congee.



MIXED BROWN RICE

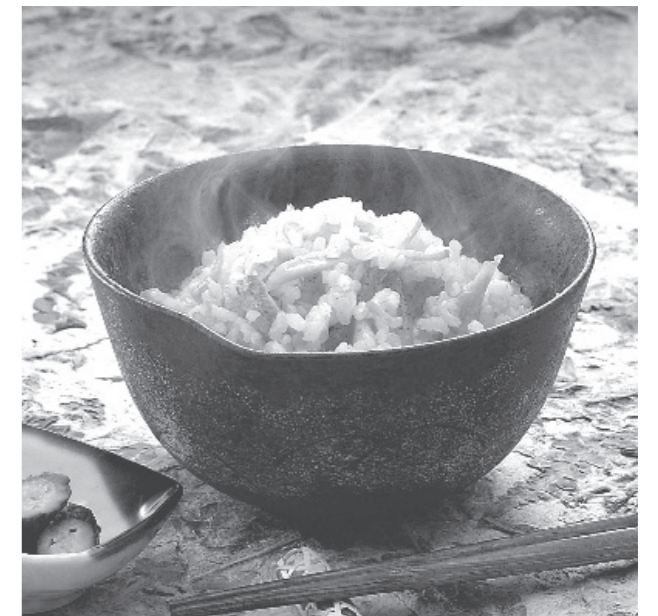
Menu Setting: **BROWN**

Ingredients (4~5 servings)

- Brown rice.....3 cups
- Chicken thigh.....80g
- Age (fried tofu).....1 piece
- Carrots, *Konnyaku*, *Gobo*.....35g each
- A)**
- Light soy sauce.....3 Tbsp.
- Mirin (sweet sake).....1/2 Tbsp.

How to cook

- 1 Slice chicken thigh into 1 cm cubes. Place *Age* in a strainer and pour hot water over it; gently squeeze to drain excess oil, then slice into small strips.
- 2 Cut carrots and *Konnyaku* into strips, pour hot water over *Konnyaku* and drain. Shred *Gobo*, soak in water until soft, then drain.
- 3 Clean rice and put **A** together in the Inner Cooking Pan, add water to water level 3 for BROWN and mix well, **stirring from the bottom of the pan.**
- 4 Place ingredients of Steps 1 and 2 on top of rice from Step 3. Do not mix the ingredients with the rice. Changing the amount of rice and ingredients may cause imperfect cooking.
- 5 Press the MENU button and select BROWN menu setting, then press the START / REHEAT button.
- 6 When the Rice Cooker switches to the Keep Warm mode, mix the rice to loosen it.



- Wash brown rice lightly to remove husks.
- When cooking rice with ingredients, limit the amount of rice to be cooked to 1-4 cups for the 1.0L model and 2-6 cups for 1.8L model.

CLEANING AND MAINTENANCE

● Clean the Rice Cooker thoroughly after every use.

- Be sure to unplug the Power Cord and allow the Main Body and the Inner Cooking Pan to cool down.
- Do not use such items as thinner, benzene, abrasive cleaners, bleach, scrubbing brushes (nylon, metal, etc.), melamine sponges or sponges with a nylon surface. (Doing so may damage the surface, causing discoloration, scratches, a degradation in quality, or corrosion.)
- Do not use a dishwasher or dish-dryer. Doing so may cause scratches, deformation or discoloration.
- Be sure to reattach the Inner Lid Set, Steam Vent Set and Spatula Holder correctly.

HOW TO CLEAN THE EXTERIOR

Main Body:

Wipe clean with a well-wrung soft cloth.

- If using a cloth that is chemically treated, use sparingly to avoid transferring the chemical smell and do not scrub the Rice Cooker forcefully. (Doing so may damage the surface, causing discoloration, scratches, a degradation in quality, or corrosion.)

Open Button

If the Open Button becomes clogged with rice or other matter, remove with a bamboo stick.

- Otherwise the Outer Lid may not open.

Control Panel

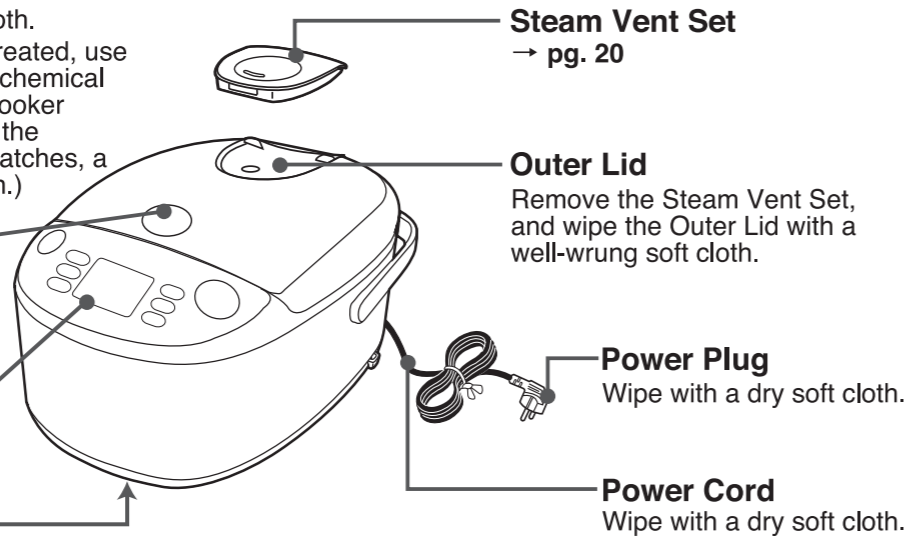
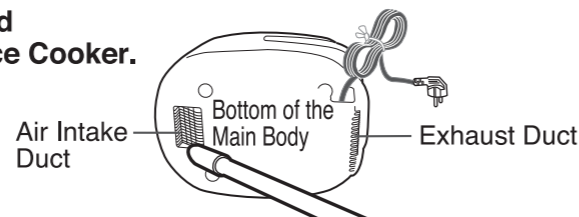
Wipe with a dry soft cloth.

Air Intake Duct

On the bottom surface of the Main Body

Use a vacuum to clean the Air Intake Duct and Exhaust Duct located at the bottom of the Rice Cooker. (about once a month)

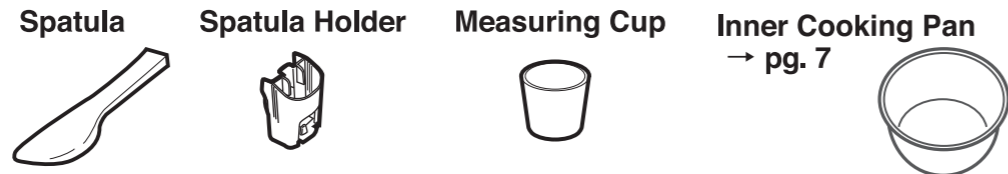
Using the Rice Cooker with clogged Air Intake Duct or Exhaust Duct may cause the internal temperature to become abnormally high, resulting in breakdown.



HOW TO CLEAN ACCESSORIES AND THE INNER COOKING PAN

Wash with a soft sponge.

To wash thoroughly, use a mild kitchen detergent.



IF THERE IS AN ODOR INSIDE THE RICE COOKER

- 1** Fill the Inner Cooking Pan with water up to water level 1 for WHITE for 1.0L model, and water level 2 for 1.8L model.
 - Do not put other matter such as kitchen detergents in the Inner Cooking Pan.
- 2** Close the Outer Lid and press the **MENU** button to select the QUICK COOKING menu setting.
- 3** Press the **START/REHEAT** button.
- 4** When the Rice Cooker completes cooking and switches to Keep Warm mode, press the **CANCEL** button.
- 5** Wait until the Main Body cools down, discard the water and clean accordingly.
 - Open the Outer Lid and dry the Rice Cooker in a well ventilated place.

HOW TO CLEAN THE INTERIOR

Inner Lid Set Soak the Inner Lid Set in warm or cold water, wash with a sponge and wipe with a soft cloth.

- Be sure to clean the Inner Lid Set after every use; otherwise, the lid may rust or become discolored.
- Do not disassemble to clean or for maintenance. Doing so may cause breakdown.

Pressure Control Valve

Push the ball inside the Pressure Control Valve with your finger to make sure it is not clogged with foreign matter.

If it becomes clogged with rice or other matter, remove it with a bamboo stick.

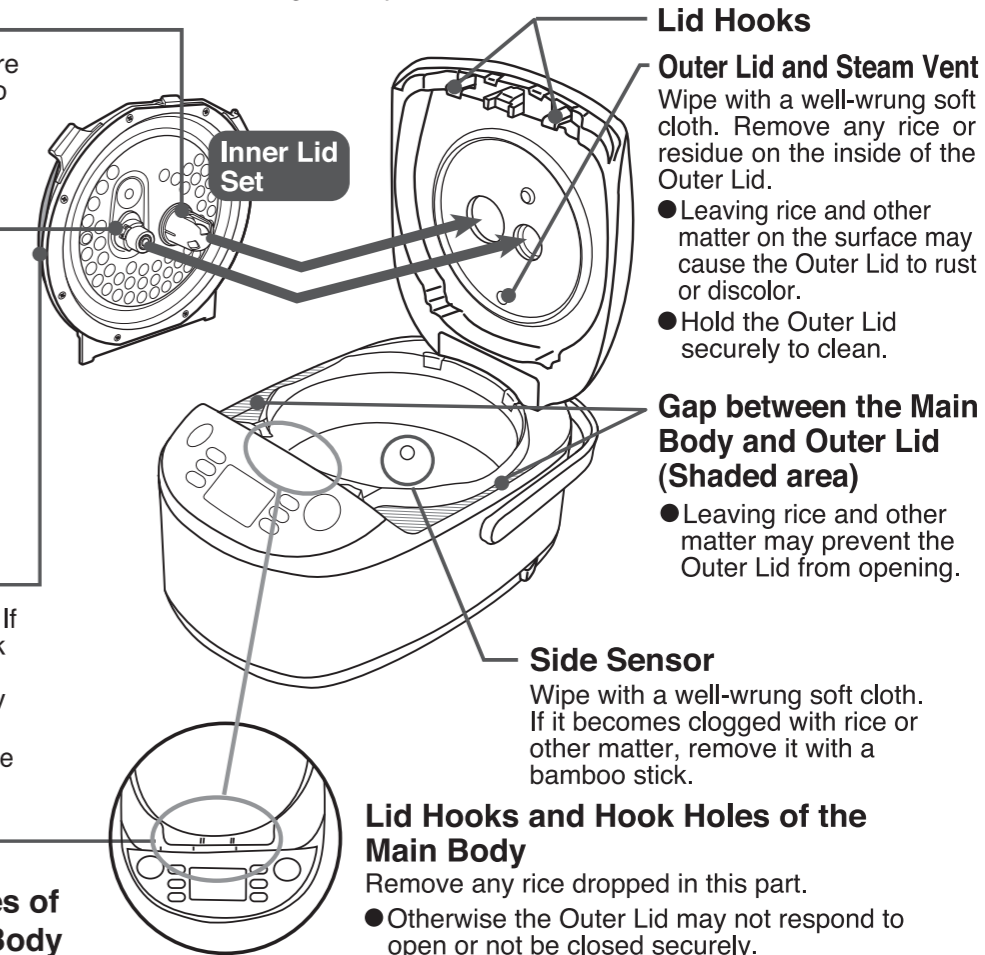
Safety Valve

Push the Safety Valve with your finger 2 to 3 times to make sure that it moves smoothly. If it becomes clogged with rice or other matter, remove it with a bamboo stick.

Inner Lid Gasket

- Remove rice or other matter. If not removed, steam may leak through, rice may dry, or cooking and Keep Warm may be imperfect.
- The Inner Lid Gasket cannot be removed.

Hook Holes of the Main Body



Lid Hooks
Wipe with a well-wrung soft cloth. Remove any rice or residue on the inside of the Outer Lid.
● Leaving rice and other matter on the surface may cause the Outer Lid to rust or discolor.
● Hold the Outer Lid securely to clean.

Outer Lid and Steam Vent
Wipe with a well-wrung soft cloth. Remove any rice or residue on the inside of the Outer Lid.
● Leaving rice and other matter on the surface may cause the Outer Lid to rust or discolor.
● Hold the Outer Lid securely to clean.

Gap between the Main Body and Outer Lid (Shaded area)
● Leaving rice and other matter may prevent the Outer Lid from opening.

Side Sensor
Wipe with a well-wrung soft cloth. If it becomes clogged with rice or other matter, remove it with a bamboo stick.

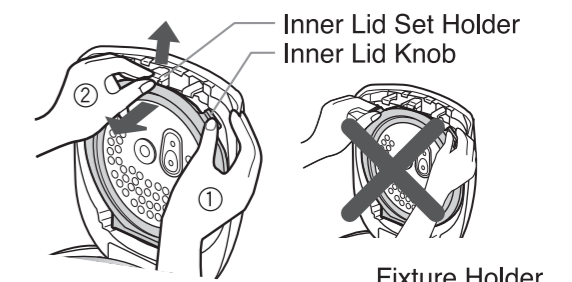
Lid Hooks and Hook Holes of the Main Body
Remove any rice dropped in this part.
● Otherwise the Outer Lid may not respond to open or not be closed securely.

HOW TO DETACH AND ATTACH THE INNER LID SET

How to detach the Inner Lid Set:

Hold the Inner Lid Knob (1) and push up the Inner Lid Set Holder (2) to detach.

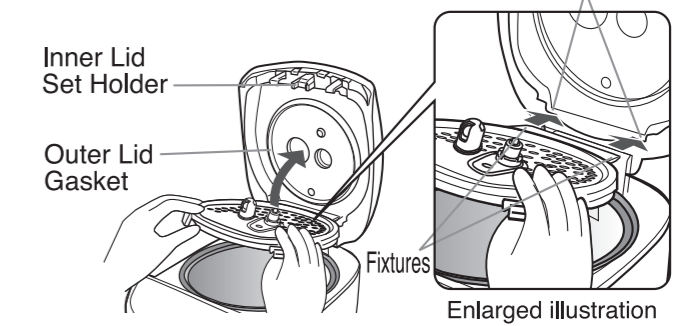
- Do not pull the Inner Lid Knobs toward you without pressing the Inner Lid Set Holder. (May cause the Inner Lid Set and Outer Lid to break.)



How to attach the Inner Lid Set:

Insert the fixtures found at the bottom sides of the Inner Lid Set into the Outer Lid and push it toward the Outer Lid until you hear it click into place.

- Please make sure not to get the Outer Lid Gasket caught on the Inner Lid Set when attaching.



CLEANING AND MAINTENANCE (cont.)

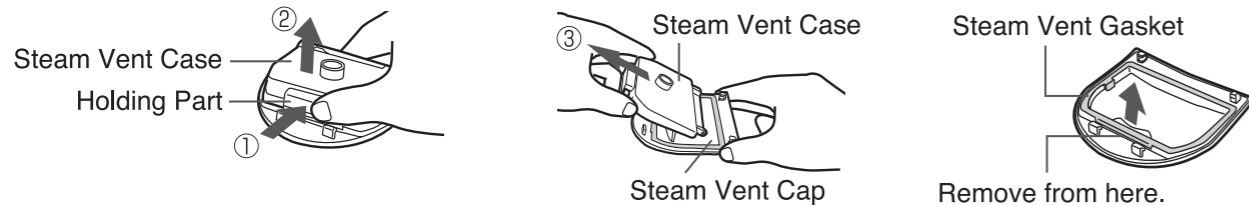
HOW TO CLEAN THE STEAM VENT SET

Please allow the Rice Cooker to cool down before cleaning.

Wash the inside and outside of the Steam Vent Set under running water.

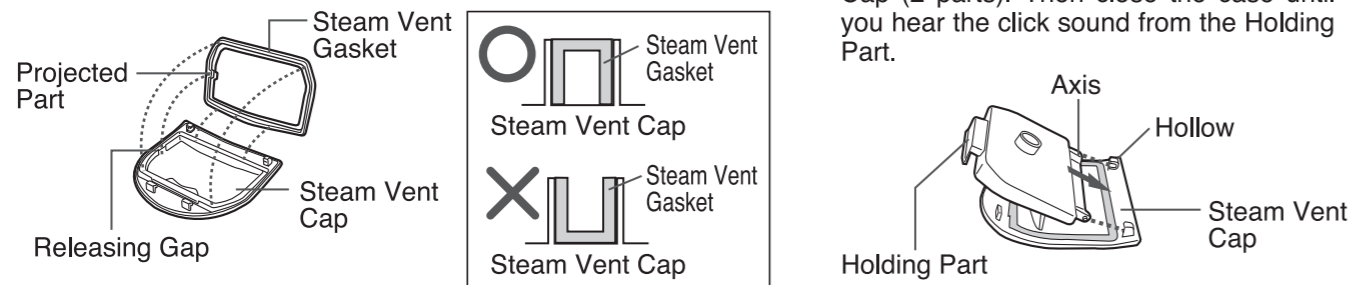
How to disassemble the Steam Vent Set

1. Press in the Holding Part (①) and pull upward (②) to open.
2. Release the Steam Vent Case at an upper oblique angle (③).
3. Remove the Steam Vent Gasket.



How to assemble the Steam Vent Set

1. Set the projected part of the Steam Vent Gasket with the Releasing Gap to attach.
2. Insert the Axis of the Steam Vent Case (2 parts) into the Hollows of the Steam Vent Cap (2 parts). Then close the case until you hear the click sound from the Holding Part.



The illustration of the Steam Vent Gasket when set with the Steam Vent Cap.

REPLACEMENT PARTS

- Please replace damaged parts for optimum performance.
- When replacing parts, please check the model number and the parts name beforehand, then contact the store where you purchased the Rice Cooker or Zojirushi Customer Service.

Parts Names	Parts Number
Inner Lid Set (1.0L model)	C126-6B
Inner Lid Set (1.8L model)	C127-6B
Inner Cooking Pan (1.0L model)	B442-6B
Inner Cooking Pan (1.8L model)	B443-6B
Spatula	SHAKN-6B
Spatula Holder	618112-00
Measuring Cup	615784-00

TROUBLESHOOTING GUIDE

● Please check the following points before calling for service.

Problems	● Cause (Points to check)
COOKING RICE	Rice cooks too hard or too soft: <ul style="list-style-type: none"> ● Increase or reduce water by 1-2mm from the Water Level Line according to your preference. ● If the Rice Cooker is positioned on an uneven or tilted surface, the texture of the cooked rice may be too hard or too soft as the amount of water becomes inconsistent. ● The texture of rice varies depending on the brand of the rice, where it was harvested, and how long it was stored (new crop or old crop). ● The texture of rice varies depending on the room and water temperatures. ● Using the Timer may result in softer rice. ● Using the QUICK COOKING menu setting may result in harder rice. ● Make sure the Inner Cooking Pan has not deformed. ● Did you loosen the rice after cooking was completed? → Loosen the rice immediately after cooking is completed. ● Rice may not have been cleaned sufficiently, allowing too much bran to be left on the rice grain. ● Is there moisture or foreign matter on the outer surface of the Inner Cooking Pan, the inside of the Main Body, the Inner Lid Set, or the Steam Vent Set? → Wipe them off. ● Long grain rice may be slightly harder than normal. → If you prefer to make the rice softer, fill the water slightly higher than the marked line on the Inner Cooking Pan (within 1/2 of scale) and cook. Please note, however, that if too much water is used it may boil over.
	Rice is scorched: <ul style="list-style-type: none"> ● Foreign matter such as rice may be stuck to the bottom of the Inner Cooking Pan or on the Side Sensor. ● Rice may not have been cleaned sufficiently, allowing too much bran to be left on the rice grain. ● Make sure the Inner Cooking Pan has not deformed.
	Boils over while cooking: <ul style="list-style-type: none"> ● Has another menu setting other than CONGEE / THICKER · THINNER been selected when cooking congee? ● Make sure the Steam Vent Set is attached. ● Rice may not have been cleaned sufficiently, allowing too much bran to be left on the rice grain. ● Make sure the Inner Cooking Pan has not deformed. ● Is the Menu Selection or Water Level correct? → pg. 10
	Unable to start cooking or the buttons do not respond: <ul style="list-style-type: none"> ● Make sure the Power Plug is plugged in securely. ● Does the Display show "E01" or "E02"? → pg. 23 ● Was the Inner Cooking Pan inserted correctly? → Set the Inner Cooking Pan correctly. ● Is the REGULAR KEEP WARM or EXTENDED KEEP WARM light on? → Press the CANCEL button and press the START / REHEAT button.
	Steam comes out from the gap between the Outer Lid and the Main Body: <ul style="list-style-type: none"> ● Inner Lid Set: Make sure it has not been dropped, deformed, or that the Inner Lid Gasket is not damaged. Has the Inner Lid Gasket become soiled? → Clean the Inner Lid Gasket. ● Pressure Control Valve: Make sure that the Pressure Release Ball is not stuck, and can move freely. ● Safety Valve: Make sure that the hole is not clogged or that foreign matter is not stuck on it. ● Make sure the Outer Lid Gasket is not caught on Inner Lid Set. → Reattach the Inner Lid Set correctly. ● Make sure the Inner Cooking Pan has not deformed.
COOKING RICE / KEEP WARM	A noise is heard during Cooking/ Keep Warm: <ul style="list-style-type: none"> ● The noise is the microprocessor (MICOM) adjusting the heat power of the Rice Cooker. ● The rotary noise is the internal fan operating to release excess heat. ● The low noise is the pressure level being controlled during cooking. ● The mechanical noise is the sound of the device that controls the pressure level during cooking. ● The rolling noise is the movement of the Pressure Release Ball in the Pressure Control Valve, controlling the pressure level. ● The hissing sound from pressure being released may be heard when rice completes cooking.
	The Reheat function does not work: <ul style="list-style-type: none"> ● Make sure Keep Warm mode is not cancelled. → pg. 13

TROUBLESHOOTING GUIDE (cont.)

Problems	●Cause (Points to check)
KEEP WARM	<p>During Keep Warm, rice has an odor:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Was the rice kept warm with the spatula left in the Inner Cooking Pan? ● Was cold rice reheated? ● Did you loosen the rice after cooking was completed? → Loosen the rice immediately after cooking is completed. ● Rice may not have been cleaned sufficiently and too much bran may be left. ● Some odor may remain after cooking Mixed Rice. → Clean the Inner Cooking Pan thoroughly. → pg. 18 ● The Keep Warm mode may not have been used for keeping rice warm. Leaving rice in the Inner Cooking Pan without using the Keep Warm mode may cause unwanted odor. → pg. 5 ● Was the Extended Keep Warm mode used for more than 24 hours?
	<p>During Keep Warm, rice has an odor, becomes yellow or dry:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Are you keeping warm a small amount of rice in the Inner Cooking Pan? ● Was the Regular Keep Warm mode used for more than 12 hours? ● The type of rice and water used may make the rice appear yellow.
	<p>During Keep Warm, rice has an odor, or rice becomes watery:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Did you clean the Rice Cooker thoroughly after every use? → The room temperature, frequent opening and closing of the Outer Lid, a dirty Rice Cooker, the type of rice used or the way the rice was cleaned may cause foul odors or the growth of germs. See pg. 19 "HOW TO CLEAN THE INTERIOR" and clean the Rice Cooker, and use the "REGULAR KEEP WARM" on pg. 12 as much as possible to minimize these effects.
	<p>Extended Keep Warm is not accepted:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Did you select a menu setting for which the Extended Keep Warm mode is not available? → pg. 12 ● Was the Keep Warm mode used for more than 12 hours? → If the Keep Warm mode is used for more than 12 hours, the Extended Keep Warm mode will not be accepted. ● Is the rice in the Inner Cooking Pan cold? → If the temperature of the Inner Cooking Pan is low, the Extended Keep Warm mode will not be accepted.
	<p>The Display does not show the elapsed Keep Warm time:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Does the Display show the current time? → Press the buttons for Time Setting to change the display. pg. 12 "NOTE."
TIMER COOKING	<p>The Rice Cooker starts cooking immediately after the Timer is set:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Is the current time set correctly? → The clock is displayed in 24 hours (military time). Please check and set it again. ● If the Timer is set at a shorter time than suggested, it will begin cooking immediately.
	<p>The rice is not ready at the set time:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Is the current time set correctly? → The clock is displayed in 24 hours (military time). Please check and set it again. ● Cooking may not complete at the set time if the temperature of the room or water is too low. In addition, the cooking time may be affected by the amount of water or voltage.
	<p>The Timer cannot be set:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Did you press the START / REHEAT button after setting the time? → The START / REHEAT button must be pressed to complete setting the Timer. ● Is "7:00" blinking on the Display? → Unless the current time is set, the Timer function will not be accepted. pg. 14
OTHER	<p>When power failure occurs:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● If too many appliances are used simultaneously, overload may occur and the breaker will cut off the electricity. → If another appliance is plugged in the same outlet as the Rice Cooker, unplug it before resetting the breaker. If the electric supply recovers within 10 minutes, the Rice Cooker will resume cooking automatically.
	<p>Sparks by the Power Plug:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● There may be sparks when plugging in or unplugging the Power Plug from the electrical outlet. This is common in IH rice cookers, and does not indicate a malfunction.
	<p>There is rust colored dirt on the inside of the Outer Lid or the Inner Lid Set:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● If rice residue is stuck on the Outer Lid or the Inner Lid Set and has discolored, clean it. → pg. 19

ERROR DISPLAYS AND THEIR MEANINGS

Panel Display	● Cause (Points to check)
	<ul style="list-style-type: none"> ● Indicates malfunction. → Please contact the store where you purchased the Rice Cooker or Zojirushi Customer Service.
	<ul style="list-style-type: none"> ● In case of voltage abnormality, the unit automatically stops to prevent a breakdown. → Recheck the rated voltage of the outlet to see if it complies with the Rice Cooker. If not, use another outlet.
	<ul style="list-style-type: none"> ● The temperature of the Lid Sensor or the Side Sensor is too high. → Press the CANCEL button and open the Outer Lid for more than 50 minutes and allow the interior to cool down. (Be careful not to burn yourself.) → To cool faster, see pg. 9
	<ul style="list-style-type: none"> ● The Inner Cooking Pan is not inserted. → Set the Inner Cooking Pan securely.
	<ul style="list-style-type: none"> ● The stored Lithium Battery is out. The Display will turn off and stored memories (current time, menu selection and Keep Warm hours) will be erased. However, once plugged in and the clock set, the Rice Cooker will function normally. If rice is cooked while the display shows a blinking 7:00, the current time will not be shown during the cooking process. → pg. 9 Please contact the store you purchased this Rice Cooker or Zojirushi Customer Service to have the Lithium Battery replaced (with additional charge).
	<ul style="list-style-type: none"> ● The Rice Cooker has stopped cooking while there is still pressure inside. Please wait until the PRESSURE indicator disappears from the Display (approx. 5-10 minutes.) Use of the buttons will not be accepted while the PRESSURE indicator is blinking.
Odd Display:	<ul style="list-style-type: none"> ● Unplug the Power Cord and plug it in again. (If the Display shows a blinking 7:00, please reset the time.) → pg. 14.

SPECIFICATIONS

Model No.		NP-HIH10	NP-HIH18	
Cooking Capacity (approx. L) [cups]	White Rice	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]	
	Quick Cooking	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]	
	Mixed Rice	0.09~0.72 [0.5~4]	0.36~1.08 [2~6]	
	Long Grain Rice	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]	
	Congee	Thicker	0.09~0.18 [0.5~1]	0.09~0.27 [0.5~1.5]
		Thinner	0.09 [0.5]	0.09~0.18 [0.5~1]
	Sushi Rice	0.18~1.0 [1~5.5]	0.18~1.8 [1~10]	
	Sweet Rice	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.08 [2~6]	
	Brown Rice	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.44 [2~8]	
Rating	AC 220-230V 50/60Hz			
Electric Consumption	1010-1030W		1220-1240W	
Average Power Consumption during Keep Warm	31W		39W	
Rice Cooking System	IH (Induction Heating) PRESSURE System			
Length of the Power Cord	1.0m			
External Dimensions (approx. cm)	25(W)x36(D)x20(H) (40*1)		27.5(W)x39.5(D)x23.5(H) (46*1)	
Weight	approx. 5.5kg		approx. 6.5kg	

- The average power consumption during Keep Warm is calculated with the Rice Cooker at maximum capacity and at a room temperature of 20°C.
- This product may not operate properly in certain environments or places with high altitudes or extreme weather conditions. Please avoid using this product in such areas.
- (*1) Height with the Outer Lid open.

安全注意事项 务请遵守

为了防止给使用者或他人带来危害、财产损害，务请遵守以下注意事项。

■将操作有误时造成的各种危险或伤害的程度按以下的划分予以说明。

警告 可能会导致死亡或重伤的内容。

注意 可能会导致轻伤或住房、家财等损害的内容。

■务请遵守的内容，按以下的划分予以说明。

禁止 不得进行的“禁止”内容。

指示 务必实行的“指示”内容。

警告

为使压力煮饭安全进行 煮饭中因加有压力，故操作有误会造成危险。

烹煮物一旦喷出，会导致烫伤及受伤。

禁止 除使用说明书及食谱中所记载的煮饭与保温外，请勿用于其他用途。否则，会导致蒸气通路堵塞，煮饭中蒸气从外盖与本体之间泄漏，或外盖突然开启。

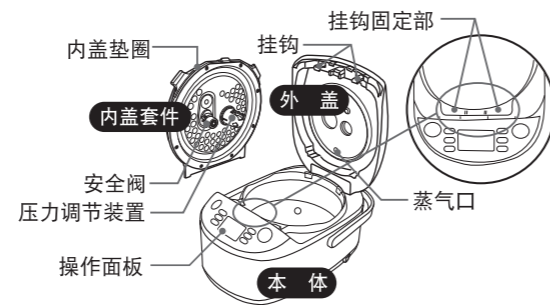
- 勿用于膨胀食物（鱼糕等）及煮豆等以豆类为主的料理
- 勿用于会急剧起泡的小苏打料理
- 勿用于糊状咖喱及使用浓汤块等的料理
- 勿用于放入大量食油的料理
- 勿用于烹制果酱等会起泡的料理
- 勿用于食材放入塑料袋加热的料理
- 勿用于放入烘焙纸等压盖的料理及蒸食
- 勿加入苋米、小米类等容易造成堵塞的杂粮进行煮饭，或加入豆类进行煮饭（豌豆饭和红豆饭）
- 烹煮“七草粥”之类加入青菜的粥时，请勿放入青菜和米一起烹煮

压力煮饭中请绝对不要打开外盖或移动电饭煲。

指示 压力煮饭前，请确认挂钩周围、挂钩固定部、本体与外盖之间、内盖垫圈、压力调节装置、安全阀及蒸气口的周围是否粘有饭粒、米粒等异物，并请确实盖好外盖直至发出“咔嚓”声为止。

- 如粘有饭粒、米粒等异物，外盖将无法完全关闭，煮饭中蒸气从外盖与本体之间泄漏，或外盖突然开启烹煮物喷出。
- 如粘有饭粒、米粒等异物，有时无法打开外盖。

煮饭中，如想打开外盖时，请确认液晶显示屏上的压力显示已消失后再打开外盖。



●您所购买的商品与本说明书插图可能会有不符之处。

警告

禁止 不得改造。除了修理技术人员以外，不得拆卸或擅自修理。否则，会有造成火灾、触电、受伤的危险。需要修理时，请惠询经销店或服务店。

禁止 不得触摸蒸气口。会造成烫伤。尤其应防止幼儿触摸。

禁止 不得用湿手插拔插头。否则，会有造成触电、受伤的危险。

禁止 不得浸泡于水中、不得溅水、本体内部不得进水。否则，有可能造成短路、触电。

禁止 电源线、插头损伤时或插座松动时，请勿使用。否则，会有造成触电、短路、起火的危险。

指示 电源线不得受损。

强行扭曲、拉扯、扭转、捆扎、或靠近高温处，电源线上放置重物、或挤压、加工，会造成电源线破损，有引起火灾或触电的危险。

不得使用交流220-230V以外的电源。否则，有引起火灾、触电的危险。

请勿让插头接触到蒸气。

电源插头受到蒸气影响、会导致短路、起火。若放置在可滑动式桌上时，请注意不要让插头接触到蒸气。

请勿将别针、铁丝等金属物、以及其它异物放入吸、排气口或底部的孔内。否则，有造成触电、异常情况的危险。

不得让儿童单独使用，不得在幼儿摸得到的地方使用。否则，有造成烫伤、触电、受伤的危险。

指示 将插头完全插入插座。否则，会有造成触电、短路、冒烟、起火的危险。

应单独使用额定10A以上的插座。

若与其他器具共同使用，分路插座部分会因异常发热而引起火花。

插头前端（插脚）及插脚插入面有灰尘附着时，应仔细擦拭。否则，有引起火灾的危险。

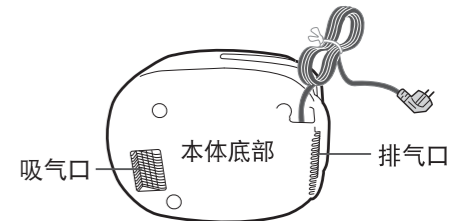
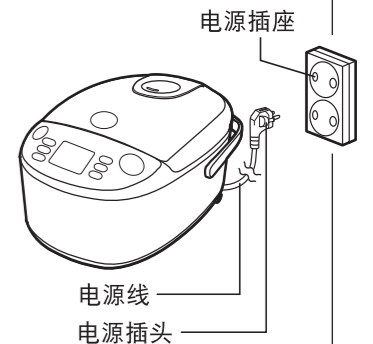
请使用接地线插座。否则，可能会导致触电、受伤。

在没有安全责任人对本机器的使用给予指挥管理或指示的情况下，运动能力、感觉能力或是智力低下及缺乏经验和知识的人（包括儿童）严禁使用本机器。家长应照看管理好孩子，避免儿童用本机器玩耍。

发生异常和故障时，请立即停止使用。如果持续使用会有引起冒烟、着火、触电、受伤的危险。

- （异常、故障举例）
- 电源插头、电源线异常发热
 - 电源线损伤、触碰时会导致断续通电
 - 本体变形或异常发热
 - 本体冒烟、有焦糊味
 - 本体的部份破损、松动或晃动
 - 煮饭中底部的风扇不运转 等

发生以上现象时，请立即按下电源插头，并洽询经销店或本公司的客服中心进行检查、修理。

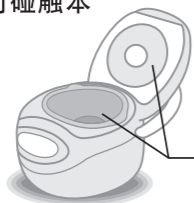


安全注意事项 续

注意



请不要在煮饭中或刚煮好饭时碰触本体高温部。打开外盖时，小心蒸气。搅拌米饭时，注意手不要碰触到锅体。
否则，有造成烫伤的危险。



特别是内盖套件、内锅等的金属部

移动本体时不要碰触到外盖按钮。否则，一旦外盖突然开启会造成烫伤和受伤。

外盖按钮



不得在溅水的地方或火源附近使用。否则，会有造成触电、漏电或变形的危险。

不要在距离墙壁、家具过近之处使用。在厨房用橱柜等处煮饭时，注意要让蒸气顺利排出。否则，会造成墙壁或家具变色或变形。

请勿在不稳定的地方或不耐热的垫子上使用。否则，会有造成火灾的危险。

挪动本体时，不得让本体倾斜。有些烹煮物可能溢出。

请勿使用专用内锅以外的容器。否则，易造成内锅过热而发生危险。

请勿在铝箔垫或电地毯上使用。否则，铝材发热会导致冒烟、起火。

请勿在负重强度不够的滑动式桌上使用。一旦滑动式桌子损坏，电饭煲掉落，会导致受伤或烫伤。1.0L规格请在负荷重量为15kg以上；1.8L规格请在负荷重量为20kg以上的地方使用。



不使用时，请从插座上拔下插头。否则，会有造成受伤、烫伤，或因绝缘劣化而引起触电、漏电、火灾。



待本体冷却后再进行清理。否则，碰触到高温部会造成烫伤。

拔下插头时，务必手持插头，不得拉扯电源线。否则，有可能造成触电或短路而出现火花。

装有人工心脏者在使用本产品前请咨询主治医生。使用本产品，有可能会影响人工心脏。

如果电源线损坏，为避免危险，必须由制造厂或其维修部或类似的专职人员来更换。

敬请注意

请勿靠近对磁性敏感的物品。

电视、收音机、对讲机、无线机、电话等（有造成杂音的可能）。提款卡、交通卡、录音带等（有可能会造成消磁）。

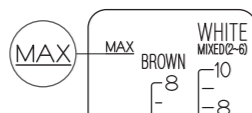
请勿在本体（特别是蒸气口）上覆盖抹布等。

否则，会造成本体或外盖变形、变色。

煮饭水量请勿超过内锅的三分之二（内锅标示的MAX水位线）。

请勿损伤内锅或使内锅变形。

否则，会造成煮饭效果不佳。



请勿在本体内侧和内锅粘有饭粒、米粒等异物状态下使用。

否则，会造成煮饭不良。

请不要空煮。

否则，会导致故障。

请勿溅水或放置在潮湿物品上面。

否则，会造成触电和故障。

请勿放在IH电磁炉上使用。

否则，会导致故障。

请勿在阳光直射的地方使用。

否则，会造成变色。

请勿在蒸气会喷到其他电器的地方使用。

否则，会因蒸气喷出导致电器火灾、故障、变色及变形。

请勿在容易堵住吸、排气口的地方（纸、布、地毯、塑料袋、铝箔垫等上面）使用。

否则，会造成故障。

使用前应先将本体及其周围清洁干净。

为了维持功能和性能，本体上设有吸、排气口。但是灰尘和虫子从该口进入会导致故障。因虫子等进入而导致故障时，需要收费修理。

本产品用于一般家庭以及以下类似用途。

- 可用于商店、办公室或其他工作环境中的员工用厨房。*但是，不要用于因未指定人群造成的长时间使用。
- 另外，也不要用于以下的类似用途。
- 宾馆、汽车旅馆、其他住宿设施等。

美味炊煮、可口保温

美味炊煮

●正确量米 务必使用附属的量米杯平口盛满进行计量。如用按键式自动量米机和商店出售的量杯量米会有差异。

●快速洗米 为了麻利地洗米，请准备好能储水的洗米钵。

- ①冲…第一次放很多水将米搅淘2~3次后（约10秒以内）立即将水倒净（重复2次）。
- ②洗…伸直手指，将米搅淘30次左右（约15秒），再放入大量的水搅淘后立即将水倒净。以此为循环，重复2~4次。
- ③冲…最后放入大量的水，麻利地冲洗2次。（请在10分钟之内完成上述①~③的操作）



用洗米钵中的大量储水冲洗！

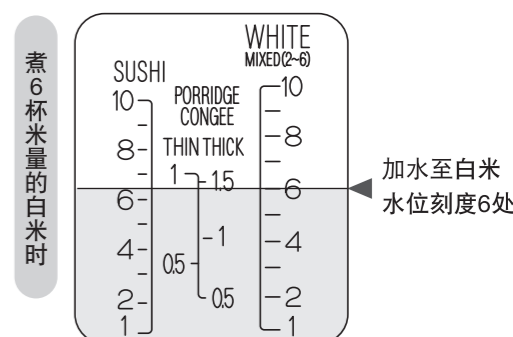
伸直手指搅拌淘洗！

注意！请勿用热水（35℃以上）洗米或增减水量。否则将影响米饭的口感。

●正确增减水量

米的种类	软质米·胚芽米	新米	旧米·硬质米
水量	基本按照水位刻度	比水位刻度稍微减少些	比水位刻度稍微增加些※
增减标准			

※加入水量“比水位刻度稍微增加些”煮饭时，为防止溢出，请选择用SOFTER进行烹煮。



●不要使用碱性强的水煮饭
请使用碱性弱的水（pH9以下）。
否则米饭会变黄、或发粘。

●煮饭结束后请马上搅拌

通过趁热搅拌米饭，可排除多余的水分，使米饭变得更加松软可口。煮好后应在10分钟以内搅拌，如长时间放置，米饭将变硬、变粘糊、焦糊。

可口保温

●将米饭保存在内锅中时，请务必使用保温功能。

•在电源插头拔下或保温取消等不使用保温功能将米饭保存在内锅中时，会导致米饭产生异味。

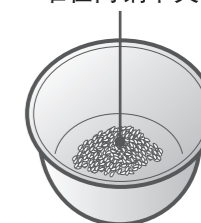
●为防止米饭的干燥、结块、变味、变色，不要进行下述情况的保温。

- 长时间保温少量的米饭
- 标准保温12小时（休眠保温24小时）以上
- 加入剩饭
- 从冷饭开始保温
- 加入配料及调味料烹煮的什锦饭、糯米饭等米饭
- 炸薯饼、酱汤等米饭以外的食品
- 饭勺放在锅内

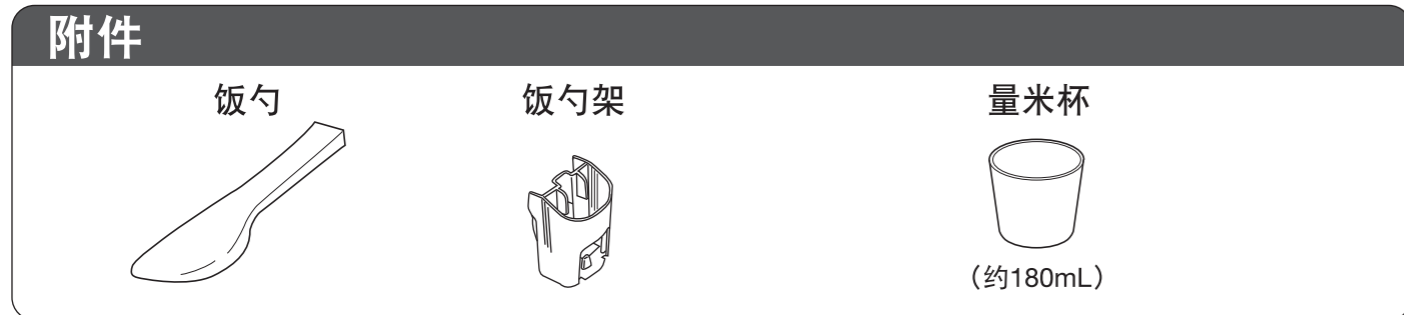
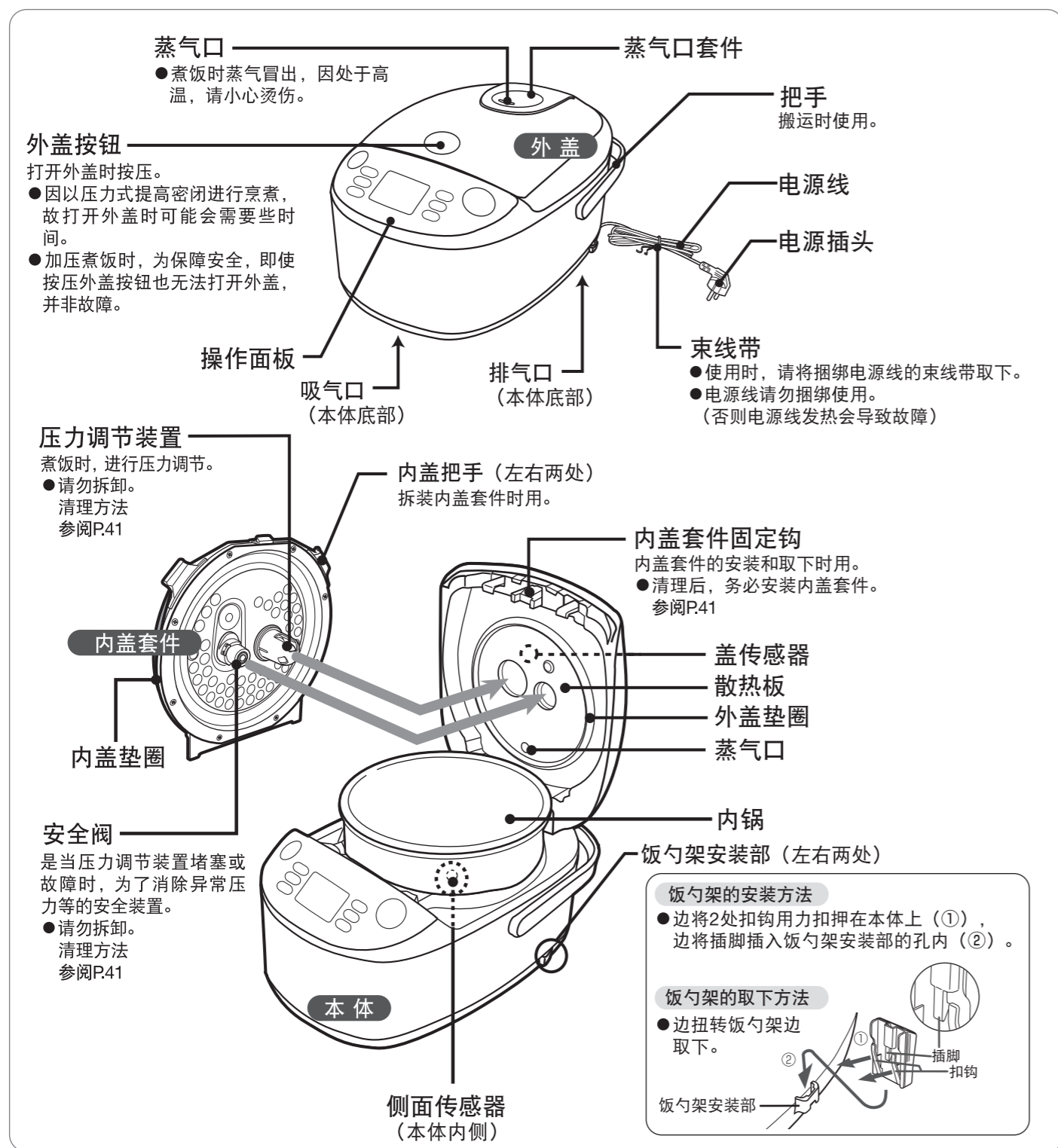
●少量米饭保温时，将米饭堆在内锅中央。

•要保温的米饭量较少时，容易变得干燥、结块，因此请将其堆在内锅中央进行保温。

堆在内锅中央

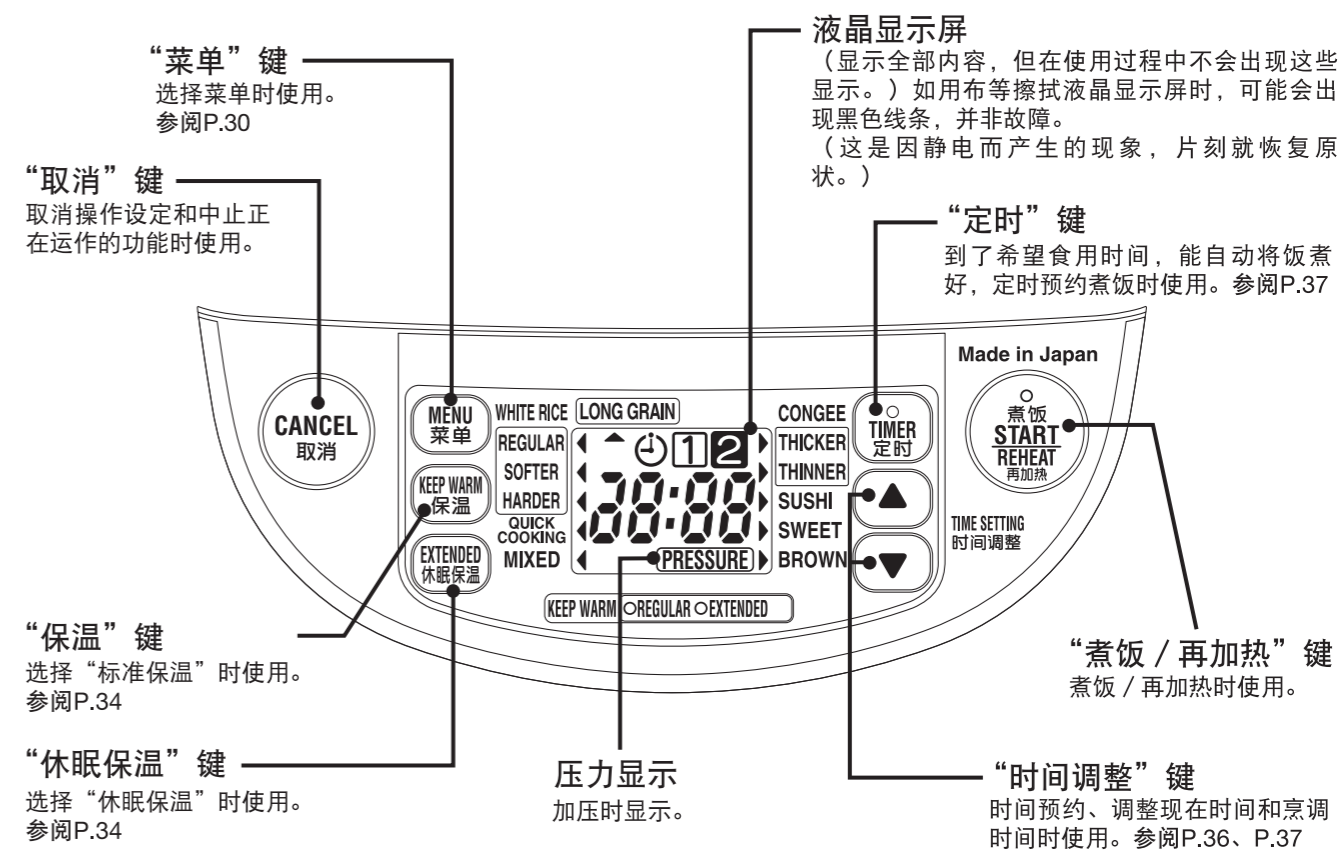


各部分名称和使用方法



操作面板

- 请确实按下操作键。
- 报知音的变化以及“煮饭/再加热”键和“取消”键的中央的(●、—)，是为视力障碍者而设计的。



为了不损伤内锅内面的防粘涂层

如内锅内面的防粘涂层受到损伤，会造成涂层剥落，故请小心清理和使用。为了不损伤防粘涂层，请遵守以下事项。

- 〈煮饭前〉**
- 请先将混入米中的异物(小碎石等)清除后再洗米
 - 请勿使用打蛋器等器具洗米
 - 请避免洗米时所使用的金属筛网敲打到内锅
 - 除电饭煲以外请勿用于其他用途
- 〈煮饭完成〉**
- 请勿直接在锅内加入醋等调味料搅拌(如做寿司饭时)
 - 请勿使用金属勺子(如盛粥时)
 - 请勿敲打内锅(如盛饭时)
- 〈清理时〉**
- 请勿用于清洗汤匙茶碗等
 - 使用调味料后尽快清洗
 - 请使用海绵块等软物清洗
 - 请勿使用苏打水、汽油、去污粉、含有研磨剂的洗涤剂、漂白剂、去污刷(尼龙、金属制等)、美纳米海绵块、海绵块的尼龙表面等

告知 内锅内面的防粘涂层因使用而消耗。
●有时会出现色斑或剥落，但不影响卫生和性能，对人体无害能正常煮饭、保温，敬请安心使用。
●如在意防粘涂层剥落或内锅变形时，可购买更换内锅。参阅P.42

煮饭方法

菜单 WHITE RICE/REGULAR·SOFTER·HARDER(白米/标准·香糯感·颗粒感) QUICK COOKING(白米快速)
 MIXED(什锦饭) LONG GRAIN(长粒米) CONGEE/THICKER·THINNER(粥/稠·稀)
 SUSHI(寿司饭) SWEET(糯米饭) BROWN(糙米饭)

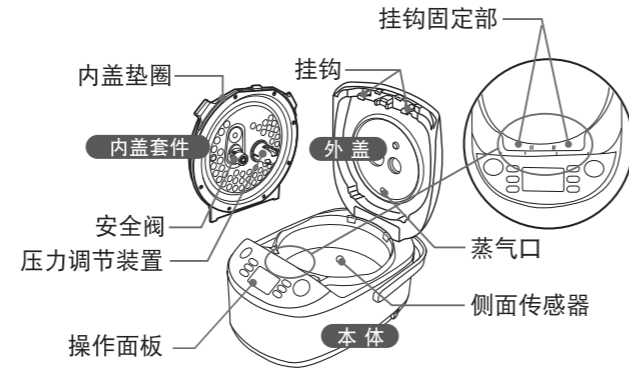
基本的煮饭方法

1 煮饭前请先进行确认

请确认右图所示各处是否粘有饭粒、米粒等异物，如有粘附请清除干净。参阅P.41

- 如粘有饭粒、米粒等异物，外盖将无法完全关闭，煮饭中蒸气从外盖与本体之间泄漏，或外盖突然开启烹煮物喷出。

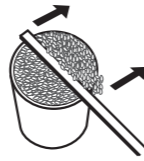
- 出厂时的煮饭菜单设置为“白米/标准”。
- 初次使用时，请清洗内锅、内盖套件、蒸气口套件及附件。参阅P.40~P.42



2 使用附属的量米杯进行量米

以量米杯（约180mL）平口盛满1杯为标准进行量米。

- 请勿加入苋米、小米类等容易造成堵塞的杂粮进行煮饭，或加入豆类进行煮饭（豌豆饭和红豆饭）。否则会导致压力调节装置及安全阀的堵塞。



3 洗米、增减水量

洗米方法 → 参阅P.27 “美味炊煮 / 快速洗米”

将内锅置于水平处，根据烹煮菜单和米的杯数加水至相应的水位刻度。参阅P.32 将米摊平。

- 米不需浸泡可立即煮饭。将米浸泡后煮出的饭会稍软。

4 将内锅放入本体中，安装内盖套件和蒸气口套件，盖好外盖，并连接上电源插头

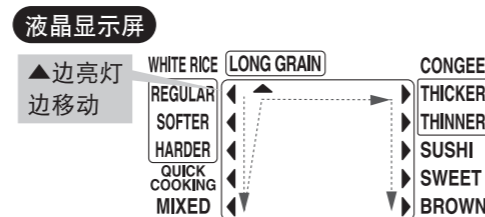
擦去内锅外侧、本体内侧、内盖套件和蒸气口套件附着的水分和异物。

- 因为是压力式炊煮米饭，内盖垫圈的密闭度较高，盖上外盖时会有一些紧。请慢慢地、并确保盖好外盖直至发出“咔嚓”声为止。

5 按 键选择菜单



每按一次键，液晶显示屏上的“▲”边亮灯边移动。

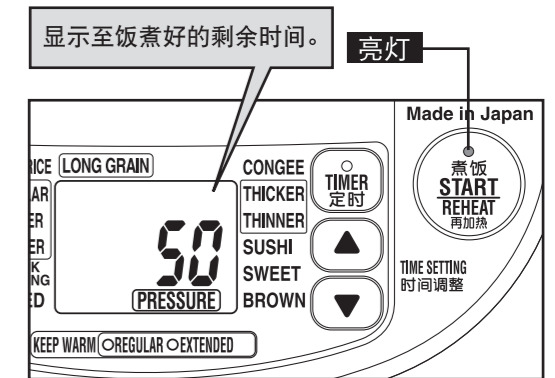
- 持续按键则可快速移动。返回“白米/标准”时移动停止。
- 选择“白米/标准·香糯感·颗粒感”、“长粒米”或“糙米饭”菜单煮饭后，该选择将被自动记忆至下次煮饭时变更选择为止。



6 按 键

煮饭 / 再加热灯亮灯，开始煮饭的提示音（蜂鸣器）鸣响。显示屏将显示煮饭结束的剩余参考时间（分钟）。

- 如粘有饭粒、米粒等异物，外盖将无法完全关闭，煮饭中蒸气从外盖与本体之间泄漏，或外盖突然开启烹煮物喷出。
- 请确认保温灯为灭灯状态后再按“煮饭 / 再加热”键。若保温灯亮灯时，则进入“再加热”。参阅P.35
- 煮饭中想知道当前时间时，请按“时间调整”键的  或  键。当内藏锂电池用尽，无法调整时间时，则不显示当前时间。



- 煮饭结束的剩余时间为参考时间。实际煮熟的时间随室温、水温、电压及水量增减而异。
- 进入焖饭状态后，将调整煮饭结束的剩余时间。调整时，剩余时间可能一度提前或延迟。

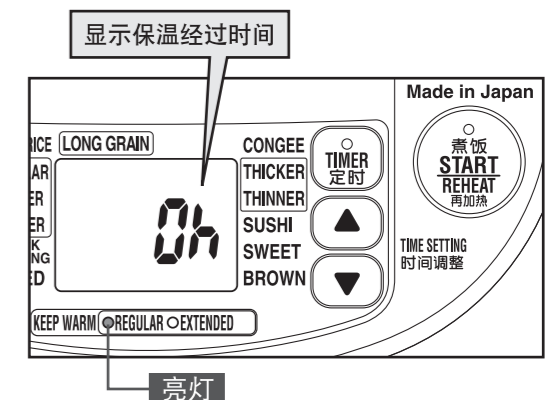
7 煮饭结束的提示音（蜂鸣器）鸣响，自动进入保温后，请立刻搅拌米饭

请确认已不冒蒸气以及  显示消失后，再打开外盖。

煮饭结束后自动进入保温，此时标准保温灯亮灯，以1小时（h）为单位显示保温经过时间。



煮饭结束后立刻搅拌米饭，使多余的水分蒸发，以防米饭变硬、变粘糊、焦糊。

- 搅拌米饭时，请小心烫伤。
- 若将保温一度取消后，再次进行保温时，显示会返回到“0h”。
- 煮饭结束时的报知音可以进行切换。参阅P.36



8 使用结束后按 键，拔下电源插头

敬请注意

- 请确认已不冒蒸气以及  显示消失后，再打开外盖。
- 煮饭中，如想打开外盖或取消煮饭时，请按“取消”键1秒以上。因蒸气口会有大量蒸气冒出，故请小心。
- 即使  显示消失，如感到外盖按钮按压不易时，请勿强行打开，请待其冷却后打开，否则烹煮物喷出导致烫伤。
- 加压烹煮菜单，从开始加压到进入保温前，为了安全，请勿打开外盖。

告知

- 因煮饭状态的不同，有时煮好的米饭底部可能会有浅黄色的焦饭。
- 煮好的米饭中央部会略有凹陷，这是因为米受内锅不断炊煮的缘故。
- 连续煮饭或取消保温立即煮饭时，请将本体和外盖冷却50分钟以上后再继续炊煮，太热会影响煮饭效果。

提示

- 想快速冷却本体和外盖时，请试用以下方法。
 - 在内锅中加入冷水，冷却本体内部。
 - 打开外盖并取下内盖套件，使散热板冷却。

煮饭方法 续

烹煮各种米饭

菜单
「菜单」键所设菜单。

菜单	米	选择菜单	水位刻度	煮饭容量(杯数)	提示
白米标准	白米	WHITE RICE REGULAR	WHITE	1.0L:0.5~5.5	<ul style="list-style-type: none"> 本产品的标准香糯度。
白米香糯感	白米	WHITE RICE SOFTER		1.8L:1~10	<ul style="list-style-type: none"> 可使米饭比“标准”更有粘弹性,更加香糯。
白米颗粒感	白米	WHITE RICE HARDER		1.0L:0.5~5.5	<ul style="list-style-type: none"> 煮出的米饭略有粘性、颗粒饱满。
白米快速	白米	QUICK COOKING		1.8L:1~10	<ul style="list-style-type: none"> 想要快速烹煮白米饭时选择白米快速。但煮出的饭有可能会稍硬。
什锦饭	白米	MIXED	WHITE	1.0L:0.5~4 1.8L:2~6	<ul style="list-style-type: none"> 加入配料的量约占米量的30~50%为宜。 请将配料切成小块放在米上,不要搅拌进行烹煮。 将调味料用汤汁或水等稀释后再加入米中,增减水量后从锅底进行充分搅拌。如果不稀释调味料,或没有进行充分搅拌,有时会焦糊,或影响煮饭效果。
长粒米	长粒米	LONG GRAIN	WHITE	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	<ul style="list-style-type: none"> 根据品种不同,有时煮好的米饭可能会稍硬。参阅P.43
粥稠	白米	CONGEE THICKER	PORRIDGE/ CONGEE THICK	1.0L:0.5~1 1.8L:0.5~1.5	<ul style="list-style-type: none"> 加入配料的量约占米量的30~50%为宜。 请将配料切成小块放在米上,不要搅拌进行烹煮。 尽量少放不易煮熟的配料。 青菜类请事先烫煮,务必等粥煮好后再加入。 无法烹煮糙米、不完全糙米(7分糙米·半糙米·3分糙米)。
粥稀	白米	CONGEE THINNER	PORRIDGE/ CONGEE THIN	1.0L:0.5 1.8L:0.5~1	
寿司饭	白米	SUSHI	SUSHI	1.0L:1~5.5 1.8L:1~10	
糯米饭	糯米·白米	SWEET	SWEET (糯米与白米混合时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"> 加好水后,将配料放在米上。 将调味料用汤汁或水等稀释后再加入米中,增减水量后从锅底进行充分搅拌。
糙米饭	糙米	BROWN	BROWN	1.0L:1~4 1.8L:2~8	<ul style="list-style-type: none"> 建议不要加入白米烹煮,否则有时会造成溢出或影响烹煮效果。

其他
可用选择菜单栏中的菜单进行煮饭。

菜单	米	选择菜单	水位刻度	煮饭容量(杯数)	提示
麦片饭	麦片·白米	WHITE RICE SOFTER	WHITE	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	<ul style="list-style-type: none"> 麦片的比例,请添加到煮饭量的20%以内。 (例)煮1杯的量时 白米为0.8杯、麦片为0.2杯
胚芽米	胚芽米	WHITE RICE REGULAR 或 SOFTER	WHITE	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	<ul style="list-style-type: none"> 为防止胚芽脱落,故请用手轻轻地洗米。 (因胚芽容易脱落)
发芽米	发芽米·白米	WHITE RICE SOFTER	WHITE	1.0L:0.5~4 1.8L:2~8	<ul style="list-style-type: none"> 请不要用定时预约煮饭,或将米浸泡30分钟以上。 根据发芽米种类的不同,有时会造成溢出,或影响烹煮效果。 使用发芽米机碾制的发芽米进行烹煮时,关于煮饭方法请直接向发芽米机的销售厂商询问。
糙米(7分糙米)	7分糙米	BROWN	BROWN (比糙米的水位刻度稍微减少些水)	1.0L:1~4 1.8L:2~8	<ul style="list-style-type: none"> 根据品种和碾米程度的不同,有时会造成溢出,或影响烹煮效果不佳。
糙米(半糙米、3分糙米)	半糙米、3分糙米	WHITE RICE SOFTER	WHITE (比白米的水位刻度稍微多加些水)	1.0L:1~4 1.8L:2~8	<ul style="list-style-type: none"> →请增减水量。

煮饭所需的大约时间·加压烹煮菜单

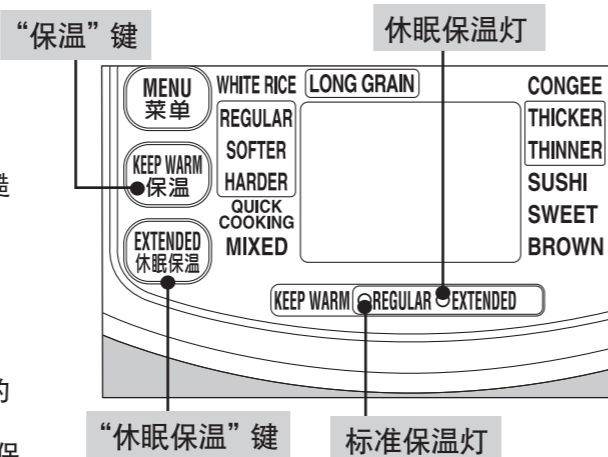
		加压烹煮菜单	1.0L规格	1.8L规格
白米	标准	●	约52分钟~58分钟	约53分钟~59分钟
	香糯感	●	约55分钟~1小时	约57分钟~1小时2分钟
	颗粒感	●	约44分钟~49分钟	约45分钟~51分钟
白米快速	●	约29分钟~41分钟	约37分钟~46分钟	
什锦饭	●	约1小时3分钟~1小时13分钟	约1小时12分钟~1小时16分钟	
长粒米	●	约57分钟~1小时8分钟	约57分钟~1小时10分钟	
粥	稠		约1小时34分钟~1小时37分钟	约1小时35分钟~1小时43分钟
	稀		约2小时1分钟	约2小时2分钟~2小时9分钟
寿司饭			约43分钟~48分钟	约42分钟~49分钟
糯米饭			约54分钟~59分钟	约57分钟~58分钟
糙米饭	●		约1小时10分钟~1小时16分钟	约1小时9分钟~1小时20分钟

- 为电压230V,室温20℃,水温18℃时测得的数据。
- 时间是从煮饭开始到进入保温状态时的时间。并因电压、室温、季节、水量等而异。
- 什锦饭由于在米中加入了配料等,为了使其美味可口,煮饭时间要比白米延长一些(预热时间大约需要30分钟)。

标准保温、休眠保温

请按“保温”键或“休眠保温”键，选择保温方式。

- 下列情形时，即使按“休眠保温”键，也无法进入“休眠保温”状态。此时，蜂鸣器鸣响，自动切换为“标准保温”。
 - 烹煮菜单为“什锦饭”、“粥/稠·稀”、“糯米饭”、“糙米饭”
 - “标准保温”超过12小时
 - 因保温取消或停电等，内锅温度过低时
- 出厂时，设置为“标准保温”。
- 因清理不充分、不同季节和居住环境的室温、外盖的开闭、米的种类及洗米方法等因素，有时会容易造成杂菌繁殖，产生异味。发现异味时，在进行P.41“本体内侧的清理”后，使用“标准保温”，会有效果。



标准保温

饭煮好后自动进入“标准保温”状态，标准保温灯亮灯。

- 在取消状态下进行“标准保温”时，请按“保温”键。



休眠保温

在“标准保温”状态下使用。

长时间保温时，由于是在较低温度保温，可有效防止米饭变干、变色等。

1 确认标准保温灯处于亮灯状态



2 按‘休眠保温’键 休眠保温灯亮灯。

- 饭煮好超过24小时后将恢复“标准保温”状态。



从“休眠保温”返回“标准保温”时…

按‘保温’键 返回“标准保温”，标准保温灯亮灯。



- 返回“标准保温”时，为了调节温度，风扇将运转。

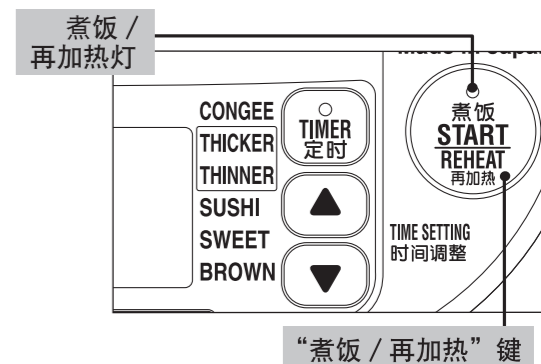
告知

- 保温中想知道当前时间时，请按“时间调整”键的▲或▼键。并请再次按“时间调整”键，返回到保温经过时间。否则下次煮饭时将不显示保温经过时间。该切换只能在保温中进行。
- 在锅内保存米饭时，请务必使用保温功能。
- 发芽米、不完全糙米（7分糙米、半糙米、3分糙米）时，请勿使用“休眠保温”。

保温状态下的再加热

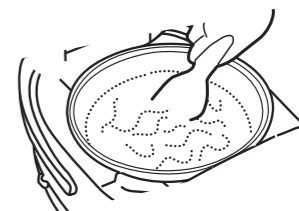
用于“标准保温”或“休眠保温”。

- 加热处于保温状态的米饭，特别是休眠保温，因其保温温度较低，利用再加热使米饭温度适口。



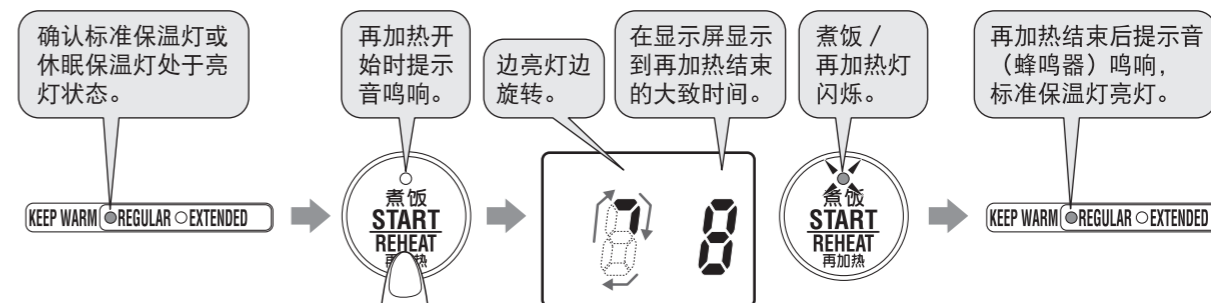
1 搅拌并摊平处于保温状态的米饭

- 请务必进行搅拌，防止米饭焦糊或变硬。
- 再加热少量米饭时，按一碗（约160克）米饭一大匙水的比例加水，并充分搅拌米饭堆集到内锅的中央，可防止米饭干燥发硬。
- 搅拌米饭时，请小心不要烫伤。



2 按‘煮饭/再加热’键

再加热的大致时间 约5分~8分钟



- 在标准保温灯或休眠保温灯无亮灯状态下，按“煮饭/再加热”键则开始煮饭。因此请务必确认标准保温灯或休眠保温灯处于亮灯状态后再按“煮饭/再加热”键。

3 搅拌米饭

- 由于锅底的米饭会稍微变硬，因此要充分搅松、摊平。
- 搅拌米饭时，请小心不要烫伤。

希望停止再加热，进入取消状态时	·按“取消”键。
希望停止再加热，恢复保温状态时	·按“保温”键。
以下情况请不要再加热	·白米以外的情况（会使米饭焦糊、变色）。 ·反复进行再加热（会使米饭焦糊、干硬）。 ·米饭的量，1.0L规格时，超过白米水位刻度3以上；1.8L规格时，超过白米水位刻度6以上时（不能充分加热）。 ·米饭过于冷却或内锅温度较低时（会使米饭变焦、产生异味及变硬）。

时钟的调整方法 报知音的种类及切换方法

时钟的调整方法

时间以24小时表示。由于室温等的不同，有时会出现少许误差。
当时间出现偏差时，请按以下顺序进行调整。

- 时间出现偏差时，则不能在预定时间完成煮饭。
- 煮饭中、再加热中、标准保温中、休眠保温中、定时预约煮饭中不能进行时间调整。

例：现在时间是15:01，而显示时间为14:56时

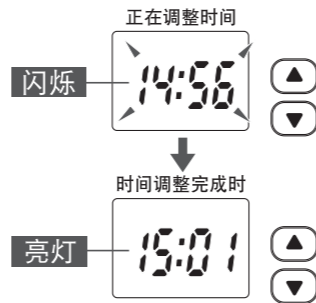
1 放入内锅，插入电源插头

2 按“时间调整”键的▲或▼键，
将显示时间调整为现在时间

时间显示闪烁

按▲键：以1分钟为单位递进
按▼键：以1分钟为单位递减

●持续按键则以10分钟为单位快速递进。



3 闪烁变为亮灯后，即时间调整完成

现在时间调整完成后，经过3秒钟，闪烁将变为亮灯。

报知音的种类及切换方法

●本产品具有用以告知的提示音功能。即在煮饭开始、完成定时预约和煮饭结束时等，通过提示音来报知的功能。

可从以下选择报知音。

报知音种类和时刻	报知音种类和用途		
	提示音报知 本产品的标准告知音在出厂时已设定如下。	蜂鸣器报知 希望将提示音报知改变为蜂鸣器报知时使用。	无音报知 希望消除报知音时使用。
煮饭开始时	小星星		“哔”
完成定时预约时	小星星		“哔”
煮饭·再加热结束时	孤挺花	“哔”鸣响5次	不鸣响

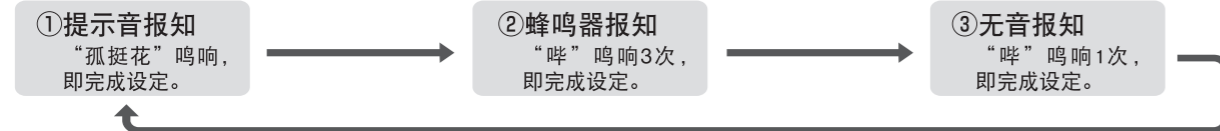
1 放入内锅，插入电源插头

2 按 3秒以上

3 希望切换的报知设定完成音鸣响后即切换完成

- 不能切换再加热开始时的提示音。
- 在煮饭中、再加热中、标准保温中、休眠保温中、定时预约煮饭中，不能切换。
- 不能顺利进行切换时，请从1重新开始。

报知的切换及设定完成音 ●按“定时”键3秒以上的同时，报知以①→②→③进行切换。



●切换后的报知音，即使拔下插头，仍被记忆。

定时预约煮饭

●在定时预约之前，请调整到现在时刻。参阅P.36

- 到了希望食用时间，已自动煮好。用“⌚1”（定时1）和“⌚2”（定时2）来记忆2个预约煮饭时间。
- 出厂时定时1设定为6:00，定时2设定为18:00。

设定预约时间

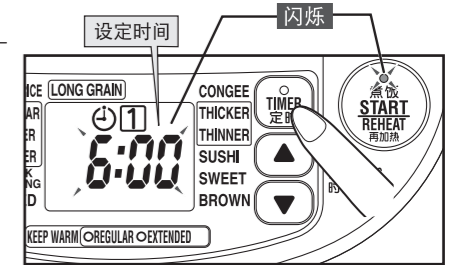
1 按 键，选择菜单

- “白米快速”、“什锦饭”、“糯米饭”不能使用预约定时。

2 按 键，选择“⌚1”（定时1）或“⌚2”（定时2）

显示定时1的设定时间，煮饭/再加热灯闪烁。

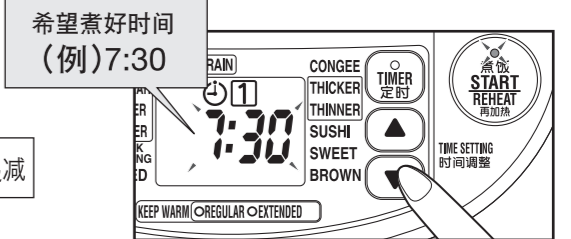
- 如再次按键，将显示定时2的设定时间。



3 按 ▲键或 ▼键，
设定希望食用时间

按 ▲键：以10分钟为单位递进 按 ▼键：以10分钟为单位递减

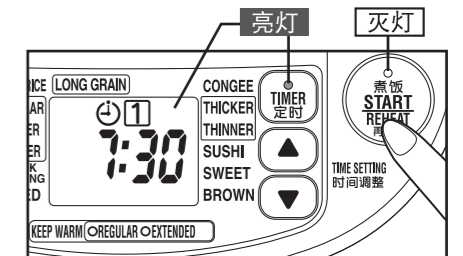
- 持续按键则以10分钟为单位快速递进。
- 预约和上次相同的时间时，不必调整时间。



4 按 键

煮饭/再加热灯灭灯，希望煮好时间和预约灯亮灯，提示音（蜂鸣器）鸣响。

- 不按“煮饭/再加热”键，则定时器预约没有完成。



定时预约煮饭的参考时间

		1.0L规格	1.8L规格
白米	标准	1小时10分钟~13小时	
	香糯感	1小时10分钟~13小时	
	颗粒感	1小时~13小时	
长粒米		1小时25分钟~13小时	
粥	稠	2小时5分钟~13小时	
	稀	2小时35分钟~13小时	
寿司饭		55分钟~13小时	
糙米饭		1小时40分钟~13小时	

提示

- 在加入配料和调味料的状态下，请不要用定时预约煮饭。有时会因配料变质或调味料沉淀而影响煮饭效果。
- 取消定时预约煮饭时，请按“取消”键。
- 在定时预约中想知道当前时间时，请按“时间调整”键的▲或▼键。
- 使用定时预约煮饭时，煮出的饭稍软。
- 定时预约煮饭时，不显示到饭煮好的剩余时间。
- 当设定时间低于定时器的参考时间时，蜂鸣器鸣响，立即开始煮饭。
- 夏季等室温较高时，为防止白米过度浸泡而引起变质，请尽量设定在13小时以内。
- 请不要用定时预约来煮煮发芽米。由于发芽米容易吸收水分，有时会影响煮饭效果。
- 室温、水温较低时，或因电压、水量增减等因素，有时会到了预约时间饭还没煮好。

项目 WHITE RICE/REGULAR·SOFTER·HARDER (白米/标准·香糯感·颗粒感) QUICK COOKING (白米快速)
MIXED (什锦饭) LONG GRAIN (长粒米) CONGEE/THICKER·THINNER (粥/稠·稀)
SUSHI (寿司饭) SWEET (糯米饭) BROWN (糙米饭)

有关计量单位

- 请使用附属的量米杯进行量米 (1杯=约180mL)
- 1大匙=15mL ● 1小匙=5mL

什锦饭

菜单：MIXED

材料 (4~5人份)

白米	3杯
鸡腿肉	50g
油炸豆腐	1/2片
胡萝卜	35g
茼蒿	35g
牛蒡	35g
干燥香菇 (泡开)	2~3片
A { 淡色酱油·甜料酒 (味琳)	各1又1/2大匙
盐	1/2小匙
日式汤汁的原料	1/2小匙
浸泡香菇的水、鸭儿芹	适量



烹调法

- 把切成1cm方块的鸡腿肉、和切成小长方块的油炸豆腐 (用热水烫过)，用A料浸泡5分钟。
- 胡萝卜和茼蒿切成小方块，将茼蒿用热水烫过后沥干水分，牛蒡削成薄片浸水除腥后沥干水分，干香菇切成细丝。
- 在浸泡香菇的汤汁里加入1后充分搅拌。
- 白米洗净后，加入3和水至 **WHITE** 的水位刻度3，并从锅底进行充分搅拌均匀。

- 在4的白米上将1和2的配料铺平。
请勿将配料与米搅拌，另外米和配料量过多时会影响烹煮。
- 按 **菜单** 键选择 **MIXED** 后，再继续按 **煮饭/再加热** 键。
- 切换成保温时，搅拌打松。
- 盛入器皿，再放上鸭儿芹装饰。

七草粥

菜单：CONGEE (THINNER)

①请务必选择 **CONGEE (THINNER)** 项目。

②烹煮“七草粥”之类加青菜的粥时、请事先烫好青菜、等粥煮熟后再加进去。

如不遵守以上事项，会造成汁液溢出或压力调节装置以及安全阀的堵塞。

材料 (4~5人份)

白米	0.5杯
青菜类 (可以使用春季七草※，也可以用其他蔬菜代替)	35g
盐	少许

烹调法

- 青菜类洗净后用热水烫过，用冷水漂凉，沥干后切成小块备用。
- 白米洗净，加水至 **PORRIDGE/CONGEE (THIN)** 的水位刻度0.5，安置于本体内。
- 按 **菜单** 键选择 **CONGEE (THINNER)** 后，再继续按 **煮饭/再加热** 键。
- 切换成保温时，打开锅盖，加入1及撒盐后轻轻搅拌。或是盛入器皿里，把1铺放其上。



※春季七草：水芹、荠菜、鼠曲草、繁缕、宝盖草、茺菁、萝卜等7种。

鸡粥

菜单：CONGEE (THICKER)

请务必选择 **CONGEE (THICKER)** 项目。

如不遵守以上事项，会造成汁液溢出或压力调节装置以及安全阀的堵塞。

材料 (4~5人份)

白米	1杯
鸡腿肉 (切块并用热水川烫)	75g
盐	适量
姜丝、葱花	适量

烹调法

- 白米洗净，加水至 **PORRIDGE/CONGEE (THICK)** 的水位刻度1，然后放入鸡腿肉。
- 按 **菜单** 键选择 **CONGEE (THICKER)** 后，再继续按 **煮饭/再加热** 键。
- 切换成保温时，根据个人口味加盐并轻轻搅拌，然后洒上姜丝和葱花。

- 请勿使用牛奶类，以免影响烹煮。
- 请等粥煮好后再进行调味，以免调味料沉淀影响烹煮。
- 加入配料的量约占米量的30~50%为宜。
- 不能用米饭煮粥。



糙米什锦饭

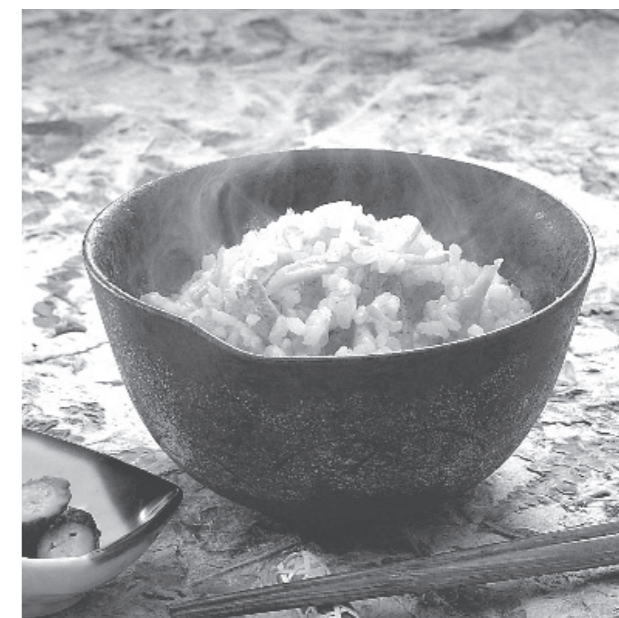
菜单：BROWN

材料 (4~5人份)

糙米	3杯
鸡腿肉	80g
油炸豆腐皮	1片
胡萝卜、魔芋、牛蒡	各35g
A { 浅色酱油	3大匙
甜料酒	1/2大匙

烹调法

- 把鸡腿肉切成1cm大小，油炸豆腐皮沥去油 (用热水烫过) 后切成小条。
- 把胡萝卜、魔芋切成小条。并将魔芋用热水烫过后沥干水分。把牛蒡削成薄片浸水除腥后沥干水分。
- 糙米洗净后加入A，然后加水至 **BROWN** 的水位刻度3，并从锅底充分搅拌。
- 再在3上面铺上1和2的配料。
请勿将配料与米搅拌，另外米和配料量过多时会影响烹煮。
- 按 **菜单** 键选择 **BROWN** 后，再继续按 **煮饭/再加热** 键。
- 切换成保温时，搅拌打松。



- 糙米的淘洗方法：请淘洗糙米以去除米糠等。
- 按上述食谱煮饭，如果用1.0L规格，请选择烹煮1~4杯的量。如果用1.8L规格，请选择烹煮2~6杯的量。

清理

●每次煮饭、保温后，请进行清理。

- 请务必拔下电源插头，待本体和内锅冷却后再进行。
- 请勿使用锌钠水、汽油、去污粉、含有研磨剂的洗涤剂、漂白剂、去污刷（尼龙、金属制等）、美纳米海绵块、海绵块的尼龙表面等。（会造成表面损伤、变色、开裂、劣化或腐蚀。）
- 请勿放入洗碗机和烘碗机。（会造成损伤、变形和变色）
- 清理后，请正确安装内盖套件、蒸气口套件和饭勺架。

本体外侧的清理

外侧

用软布拧干后擦拭。

- 使用抹布擦拭外盖外侧、本体外侧时，请不要用力擦拭和长时间的接触。（会造成表面损伤、变色、开裂、劣化或腐蚀。）

外盖按钮

外盖按钮周围附有米粒等时，请务必用竹签或牙签清除干净。
●否则有可能会造成外盖无法开启。

操作面板

用软干布擦拭。

吸气口（本体底部）

请用吸尘器清扫本体底部的吸、排气口。（约每月1次）

如在附着灰尘的情况下使用，会使本体内部温度上升，导致故障。



蒸气口套件
→ 参阅P.42

蒸气口套件的安装部位
将蒸气口套件往上拉出，用拧干水分的软布擦拭本体。

电源插头
用软干布擦拭。

电源线
用软干布擦拭。

附件、内锅清理

用海绵块等软物清洗

对较脏部位，使用中性洗涤剂（餐具洗涤剂）清洗



本体内的异味清理

- 1 加水至内锅的“白米”水位刻度（1.0L规格为1；1.8L规格为2）
●除水以外请勿加入其他洗涤剂。
- 2 关闭外盖，按 **MENU** 键选择“白米快速”
- 3 按 **START/REHEAT** 键
- 4 提示音（蜂鸣器）鸣响，切换到保温后，按 **CANCEL** 键
- 5 待本体冷却之后再行清理
●请置于通风良好处，并打开外盖使其干燥。

本体内侧的清理

内盖套件

内盖套件使用后，用热水或水浸泡后的海绵块清洗，然后完全擦干水分。
●脏污残留会导致变色（茶色）及生锈。
●请勿拆卸，否则会导致故障。

压力调节装置

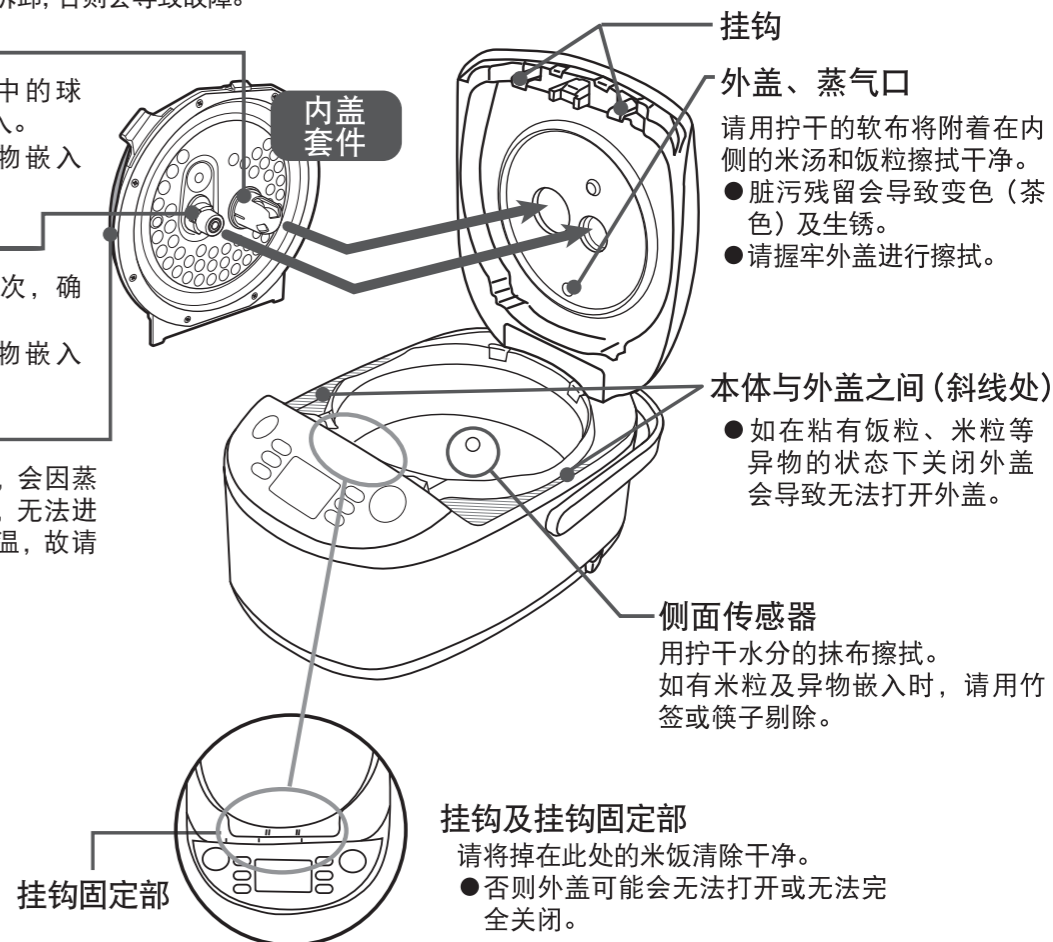
请用手指轻轻转动其中的球体，确认是否有异物嵌入。如有饭粒、米粒等异物嵌入时，请用竹签等剔除。

安全阀

请用手指轻轻按压2~3次，确认是否顺利无阻。如有饭粒、米粒等异物嵌入时，请用竹签等剔除。

内盖垫圈

- 如有饭粒等异物附着，会因蒸气泄漏导致米饭干燥，无法进行美味炊煮及可口保温，故请清除干净。
- 不能取下内盖垫圈。

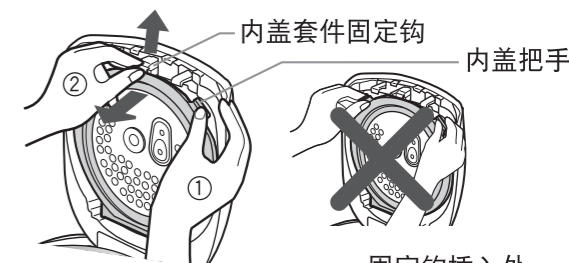


内盖套件的取下、安装方法

拆卸方法

用单手按着内盖把手（①），同时按压上推内盖套件固定钩（②）取下

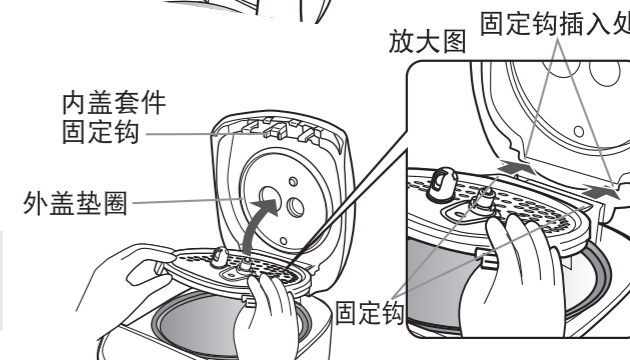
- 在没有按压内盖套件固定钩时，请不要拉扯内盖把手。（会造成内盖套件或外盖故障）



安装方法

将内盖套件下端两处的固定钩插入外盖，然后按压内盖套件，直到内盖套件固定钩发出“咔嚓”声为止

- 安装时，请勿将外盖垫圈挂在内盖套件上。



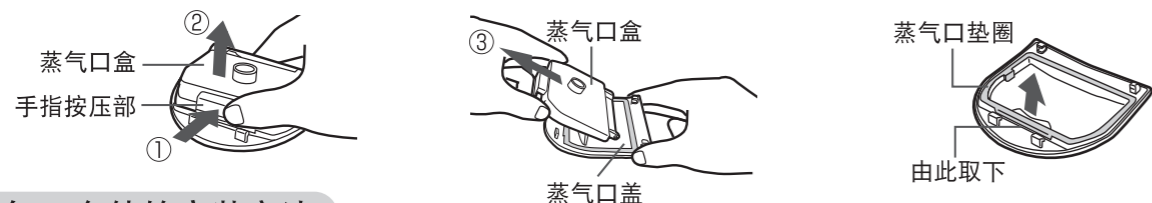
蒸气口套件的清理

待本体冷却后再进行清理。

用水冲洗蒸气口套件的外侧和内侧。

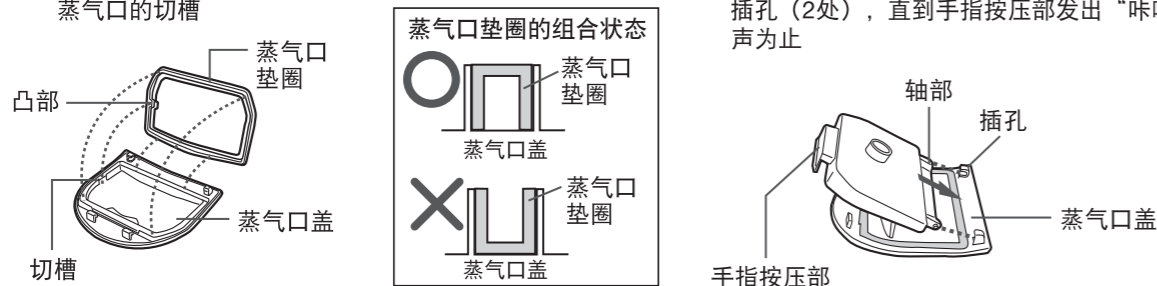
蒸气口套件的拆卸方法

1. 按着蒸气口盒的手指按压部 (①)，向上打开 (②)
2. 倾斜 (③) 取下蒸气口盒
3. 取下蒸气口垫圈



蒸气口套件的安装方法

1. 将蒸气口垫圈的凸部对准并嵌入蒸气口的切槽
2. 将蒸气口盒的轴部 (2处) 插入蒸气口盖的插孔 (2处)，直到手指按压部发出“咔嚓”声为止



关于零件更换

●右表为更换零件的名称。损坏时，请更换新的零件（收费）。

●更换时，请确认好产品的型号及零件名称后，去经销店或本公司的客服窗口购买更换。

零件名称	零件号码
内盖套件 (1.0L规格)	C126-6B
内盖套件 (1.8L规格)	C127-6B
内锅 (1.0L规格)	B442-6B
内锅 (1.8L规格)	B443-6B
饭勺	SHAKN-6B
饭勺架	618112-00
量米杯	615784-00

认为故障时

●委托修理前，请检查以下项目。

现象	需检查项目	
煮饭	米饭过硬或过软	<ul style="list-style-type: none"> ●请根据您的喜好增减水量，保持距离水位刻度上下1~2mm左右。 ●在倾斜的场所增减水量时，易造成水量过多或过少，导致米饭的软硬度变化。 ●因品种、产地、保存日期（新米和旧米）等不同，米饭的软硬度会有变化。 ●因室温、水温等不同，米饭的软硬度会有变化。 ●用定时器预约煮饭时，米饭有时会变得稍软。 ●用白米快速煮饭时，米饭会变得稍硬。 ●内锅是否变形？ ●是否将煮好的饭进行了充分搅拌？→请在饭煮好后充分搅拌。 ●是否洗米不够充分使米糠残留？ ●内锅外侧、本体内侧、内盖套件和蒸气口套件是否附着有水分或异物吗？→请擦去。 ●煮长粒米时，有时煮好的米饭可能会稍硬。 →米饭稍硬时，加入水量请稍微超过内锅上的刻度（1刻度的1/2以内）进行炊煮。但水量太多时，可能会造成溢出。
	米饭过于焦糊	<ul style="list-style-type: none"> ●内锅底部及侧面传感器是否粘有饭粒和米粒等异物？ ●是否洗米不够充分使米糠残留？ ●内锅是否变形？
	煮饭中汁液溢出	<ul style="list-style-type: none"> ●炊煮粥时，是否使用“粥/稠·稀”以外的菜单？ ●是否忘了安装蒸气口套件？ ●是否洗米不够充分使米糠残留？ ●内锅是否变形？ ●菜单和水量是否正确？→参阅P.32
	不能煮饭 操作键失灵	<ul style="list-style-type: none"> ●是否将电源插头完全插入插座？ ●是否在液晶显示屏上显示有“E01”、“E02”等？→参阅P.45 ●内锅是否放入？→请放入内锅。 ●标准保温灯或休眠保温灯是否亮灯？ →请按“取消”键后再次按“煮饭/再加热”键。
煮饭·保温	蒸气从外盖与本体之间泄漏	<ul style="list-style-type: none"> ●内盖套件…请检查内盖套件是否变形、内盖垫圈是否断裂。 请检查内盖垫圈有无脏污？ →脏污时请清理干净。 ●压力调节装置…请检查其中的球体是否转动？ ●安全阀…请检查孔内是否堵塞、是否嵌入异物？ ●安装内盖套件时，是否造成外盖垫圈脱离？→请再次重新安装内盖套件。 ●内锅是否变形？
	煮饭和保温中发出声音	<ul style="list-style-type: none"> ●“吱”的声音是微电脑起动，调节火力的声音。 ●“噗”的声音是内部热量向外散热时风扇运转的声音。 ●“噗”的声音是煮饭中调节压力的声音。 ●“咔嚓”的声音是煮饭中压力控制装置运作的声音。 ●“咕噜咕噜”的声音是煮饭中压力调节装置球体转动，进行压力调节的声音。 ●煮饭结束后，为消除压力有时会发出“吡”声。
不能进行再加热	<ul style="list-style-type: none"> ●保温是否取消？→参阅P.35 	

认为故障时 续

现象	●需检查项目	
保温	在保温中：米饭有异味	<ul style="list-style-type: none"> ●是否将饭勺放在锅内进行保温？ ●是否将冷饭重新加热进行保温？ ●是否将煮好的饭进行了充分搅拌？→请在饭煮好后充分搅拌。 ●是否洗米不够充分使米糠残留？ ●烹煮什锦饭后，有时会残留异味。→请仔细清洗内锅。→参阅P.40 ●将米饭保存在内锅中时，是否没有使用保温功能？如不使用保温功能，将米饭放置于内锅中，会导致米饭产生异味。→参阅P.27 ●“休眠保温”是否超过24小时？
	在保温中：米饭有异味、变色、变得干巴巴	<ul style="list-style-type: none"> ●是否进行了少量米饭的保温？ ●“标准保温”是否超过12小时？ ●因米及水的种类不同，有时煮好后的饭看上去发黄。
	在保温中：米饭有异味、粘湿	<ul style="list-style-type: none"> ●煮饭、保温后是否每次都进行清理？→由于清理不充分、不同季节和居住环境的室温、外盖的开闭、米的种类、洗米方法等，可能容易繁殖杂菌，产生异味。如果介意异味，请进行P.41“本体内侧的清理”后，使用P.34“标准保温”，会有效改进异味的发生。
	无法进行“休眠保温”	<ul style="list-style-type: none"> ●是否选择了无法进行“休眠保温”的菜单？→参阅P.34 ●保温经过时间是否超过了12小时？→保温经过时间超过12小时，将无法进行“休眠保温”。 ●是否将冷饭保温？→内锅温度过低时，将无法进行“休眠保温”。
	不显示保温经过时间	<ul style="list-style-type: none"> ●是否显示当前时间？→请按下“时间调整”键，切换显示时间。→参阅P.34“告知”
预约	预约后立即开始煮饭	<ul style="list-style-type: none"> ●现在时间是否与时钟一致？→时钟以24小时表示。请再次核对调整。 ●当设定时间少于定时器的参考时间时，则立即开始煮饭。
	到了预约时间饭没煮好	<ul style="list-style-type: none"> ●现在时间是否与时钟一致？→时钟以24小时表示。请再次核对调整。 ●室温、水温较低时，或因电压、水量增减等因素，有时会到了预约时间饭还没煮好。
	不能预约	<ul style="list-style-type: none"> ●在操作定时器预约的最后，是否按了“煮饭/再加热”键？→不按“煮饭/再加热”键，则定时器预约没有完成。 ●“7:00”是否闪烁？→不先调整时间则将无法接受预约。→参阅P.36
其他	发生停电时	<ul style="list-style-type: none"> ●边煮饭，边使用电热水瓶烧水、或使用微波炉时，有时会超过额定电流，导致电闸断开发生停电。→电饭锅请单独使用电源插座。恢复电闸通电后，如停电时间未滿10分钟则开始继续煮饭。
	从插头冒出火花	<ul style="list-style-type: none"> ●插拔插头时，有时会冒出小火花，这是IH电饭煲的特点，并非故障。
	外盖内侧及内盖套件附着锈斑似的茶色脏污	<ul style="list-style-type: none"> ●因有时会附着米浆等脏污，请进行清理。→参阅P.41

出现此现象时

现象	●需检查项目
E01 E02 E07	<ul style="list-style-type: none"> ●是故障。→请与经销店或服务店联系。
E06	<ul style="list-style-type: none"> ●电压异常时，为防止发生故障，将停止动作。→仔细检查插座的额定电压，请使用正确的电压，或使用另外的插座。
H01 H02	<ul style="list-style-type: none"> ●盖传感器、侧面传感器处于高温状态。→请按“取消”键，并打开外盖，冷却50分钟以上。（小心烫伤）→想快速冷却时→参阅P.31
H04	<ul style="list-style-type: none"> ●没有放入内锅。→请将内锅确实放入底部。
显示消失	<ul style="list-style-type: none"> ●内藏的锂电池用尽。拔下插头，显示和记忆（现在时间、菜单、保温状态）消失，将插头插入插座后，重新调整时间，仍可正常使用。如在7:00闪烁的状态下进行煮饭，则煮饭中不显示现在时间。→参阅P.31
7:00 闪烁	<ul style="list-style-type: none"> ●更换时，请与经销店或本公司指定的服务店联系。收费更换新的锂电池。
(PRESSURE) 闪烁	<ul style="list-style-type: none"> ●煮饭停止后，仍为加压状态。请等到压力显示消失为止。（约5~10分钟）闪烁时，按键功能无效。
显示异常	<ul style="list-style-type: none"> ●请拔下插头，重新再次插入插座。（7:00 闪烁时，请重新调整时间）→参阅P.36

规格

型号		NP-HIH10	NP-HIH18	
煮饭容量(约L) (内为杯数)	白米	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]	
	白米快速	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]	
	什锦饭	0.09~0.72 [0.5~4]	0.36~1.08 [2~6]	
	长粒米	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]	
	粥	稠	0.09~0.18 [0.5~1]	0.09~0.27 [0.5~1.5]
		稀	0.09 [0.5]	0.09~0.18 [0.5~1]
	寿司饭	0.18~1.0 [1~5.5]	0.18~1.8 [1~10]	
	糯米饭	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.08 [2~6]	
	糙米饭	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.44 [2~8]	
	额定	交流 220-230V 50/60Hz		
消费电力	1010-1030W	1220-1240W		
保温时平均耗电量	31W	39W		
煮饭方式	压力IH(电磁加热)方式			
电源线长度	1.0m			
外形尺寸(约cm)	宽25×深36×高20 (40※1)	宽27.5×深39.5×高23.5 (46※1)		
重量	约5.5kg	约6.5kg		

- 保温时平均耗电量是室温20℃、最大煮饭容量的数值。
- 在特定地区（高山、严寒地带），有可能无法保障规定性能，请尽量避免在此类地区使用。
- (※1)是打开外盖时的高度。

안전상의 주의 **안전**을 위하여 필히 지켜주십시오.

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

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

- 경고** 사망이나 중상을 초래할 우려가 있는 내용입니다.
- 주의** 경상 또는 가혹, 가재 등에 손해를 초래할 우려가 있는 내용입니다.

■ 꼭 지켜주셔야 할 내용을 다음 구분으로 설명합니다.

- 해서는 안되는 「금지」 내용입니다.
- 실행하여야 하는 「지시」 내용입니다.

경고

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

- 사용설명서, 요리노트에 기재되어 있는 취사, 보온 이외의 용도로 사용하지 마십시오.
증기 경로가 막혀, 취사 중에 걸뚜껑과 본체 사이에서 증기가 새거나 걸뚜껑이 열릴 우려가 있습니다.
 - 조리 후 분량이 늘어나는 콩류 등과 같은 가공식품
 - 베이킹 소다를 사용한 것과 같이 거품이 일 수 있는 음식
 - 카레나 스투와 같은 걸쭉한 음식
 - 많은 양의 기름을 사용한 음식
 - 잼과 같이 거품이 이는 음식
 - 음식재료를 봉지에 넣어 가열하는 요리
 - 쿠키시트 등 내솔 안에 누름용 뚜껑을 넣어 요리하는 조림류나 찜류
 - 막히기 쉬운 아마란스와 같은 입자 사이드가 작은 잡곡을 섞은 취사나 콩류를 섞은 취사(완두콩 밥이나 찰밥)
 - 야채 요리(예: 7가지 채소를 넣은 죽). 야채는 미리 삶아서 죽이 다 된 후에 넣어 주십시오.

압력 취사 중에는 절대로 걸뚜껑을 열거나 이동시키지 마십시오.

- 제품 사용 전 걸뚜껑 후크 부분이나 본체 후크구멍, 본체와 걸뚜껑 사이, 내솔뚜껑 패킹, 압력 조절 장치, 안전 밸브와 증기구 주변에 쌀 또는 다른 이물질이 들어가지 않았는지 항상 확인하십시오. 걸뚜껑은 '찰칵' 소리가 날 때까지 확실히 닫아 주십시오.
 - 밥알이나 쌀알 등의 이물질이 붙어 있으면 걸뚜껑이 완전히 닫히지 않아 취사 중에 걸뚜껑과 본체 사이에서 증기가 새거나 걸뚜껑이 열려 내용물이 튀어나올 우려가 있습니다.
 - 밥알이나 쌀알 등의 이물질이 들어가면 걸뚜껑이 열리지 않을 수 있습니다.

취사 중에 걸뚜껑을 열 경우에는 조작부의 압력표시가 꺼져있는지 확인한 후 걸뚜껑을 여십시오.

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

경고

- 개조하지 마십시오. 또한 기술자 이외의 사람은 절대로 분해하거나 수리하지 마십시오. 화재, 감전, 부상의 원인이 됩니다. 수리는 구입하신 판매점 또는 폐사의 고객상담창구로 상담해 주시기 바랍니다.
- 증기구에 손을 대지 마십시오. 화상을 입을 수 있습니다. 특히 유아에게 접근하지 않도록 주의하십시오.
- 젖은 손으로 전원플러그를 잡고 빼거나 꽂지 마십시오. 감전되거나 다칠 수 있습니다.
- 물을 묻히거나 물에 닿지 않도록 하십시오. 본체 내부에도 물을 넣지 마십시오. 쇼트나 감전의 원인이 됩니다.
- 전원코드와 플러그가 손상되거나, 콘센트부가 느슨하여 흔들거릴 때는 사용하지 마십시오. 감전, 쇼트, 화재의 원인이 됩니다.
전원코드를 손상시키지 마십시오. 무리하게 꺾거나 잡아 당기거나 비틀거나 접거나 개조하지 마십시오. 고온부 표면이나 무거운 것을 올려 놓거나 좁은 틈에 끼우거나 무거운 물건 아래에 눌러지지 않도록 하십시오. 파손된 전원코드는 화재나 감전의 원인이 됩니다.
교류 220-230V 이외에는 사용하지 마십시오. 화재나 감전의 원인이 됩니다.
- 전원플러그에 증기가 닿지 않도록 하십시오. 콘센트에 꽂은 전원플러그에 증기가 닿으면 쇼트·발화의 원인이 됩니다. 슬라이드식 테이블에서 사용할 경우, 전원플러그에 증기가 닿지 않도록 하십시오.
- 흡배기구나 틈새에 핀이나 바늘 등의 금속물 등 이물질을 넣지 마십시오. 감전 또는 이상작동 등으로 부상의 원인이 될 수 있습니다.
- 어린이 혼자 사용하게 하거나 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마십시오. 화상, 감전, 부상을 입을 수 있습니다.
- 전원플러그는 콘센트의 깊숙이까지 확실히 꽂으십시오. 감전, 쇼트, 발연, 발화의 원인이 됩니다.
반드시 정격 10A 이상의 콘센트를 단독으로 사용해 주십시오. 여러 제품과 함께 콘센트를 사용하면 분기 콘센트부가 이상 발열되어 화재를 일으킬 수 있습니다.
전원플러그의 날끝 또는 부착면에 먼지나 이물질이 묻었을 경우 닦아 주십시오. 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 어스 단자가 붙은 콘센트를 사용하십시오. 감전, 부상을 입을 수 있습니다.
- 이 제품은 안전에 대한 책임자의 지도 관리 및 지시가 없는 한 신체가 부자유하거나 감각 및 지적 능력이 낮은 사람, 또한 제품 취급의 경험 및 지식이 부족한 사람(어린이를 포함)의 사용을 금하고 있습니다. 어린이가 본 제품을 가지고 장난치지 않도록 유의해서 지도 관리해 주십시오.
- 다음과 같은 이상, 고장 증상의 발견 시 즉시 사용을 중지해 주십시오. 그대로 사용하면 발연, 발화 및 감전의 우려가 있습니다.
 - 〈이상·고장의 예〉
 - 전원플러그 또는 전원코드가 심하게 뜨거워진다.
 - 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.
 - 취사 중에 일부의 팬이 돌아가지 않는다. 등

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

안전상의 주의 계속

! 주의

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

뚜껑 고정버튼

내솥 뚜껑 세트나 내솥과 같은 금속 부분은 특별히 주의해 주십시오.

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

물이 접촉되는 곳이나 화기에 가까운 곳에서는 사용하지 마십시오.
감전·누전, 또는 변형의 원인이 됩니다.
벽이나 가구 가까이, 선반 아래에서 사용하지 마십시오.
증기 또는 열로 벽이나 가구를 손상시키거나 변색, 변형의 원인이 됩니다.
불안정한 장소나 열에 약한 깔개 위에서는 사용하지 마십시오.
화재의 원인이 될 수 있습니다.
본체를 운반할 때는 본체가 기울지 않도록 한다
내용물에 따라서는 흘러 나올 수 있습니다.

전용 내솥 이외에는 사용하지 마십시오.
내솥이 과열되거나 이상작동의 원인이 됩니다.

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

하중강도가 부족한 슬라이드식 테이블이나 다용도 선반 위에서는 사용하지 마십시오.
슬라이드식 테이블의 파손으로 전기밥솥이 떨어져 부상을 당하거나 화상의 원인이 됩니다.
하중강도는 1.0L 용량은 최소 15kg 이상, 1.8L 용량은 최소 20kg 이상의 것을 사용하십시오.

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

손질은 식은 후에 하십시오.
고온부에 닿으면 화상의 위험이 있습니다.

전원플러그를 뺄 때에는 전원코드선을 잡지 말고 반드시 선단의 전원플러그를 잡고 빼십시오.
감전이나 쇼트, 발화의 원인이 됩니다.

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

전원코드가 파손된 경우에는 위험을 막기 위해 제조자나 서비스 대행점 또는 자격을 갖춘 기술자에게 부탁하여 교체하십시오.

요망사항

전기 제품이나 자성이 강한 물체 근처에서 사용하지 마십시오.

TV, 라디오, 인턴폰, 무선기, 전화 등은 잡음이 들어갈 수 있으며, 현금카드, 자동개찰용정기권, 카세트 테이프 등은 데이터가 지워질 수 있습니다.

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

내솥의 3분의 2(내솥에 MAX로 표시) 이상 물을 넣지 마십시오.

내솥에 상처를 내기 쉬운 기구를 넣지 마십시오.

내솥에 상처가 나거나 취사가 잘 되지 않을 수 있습니다.

본체 안쪽이나 내솥 바깥면에 쌀이나 다른 이물질이 붙어 있는 채로 사용하지 마십시오.
취사가 잘 되지 않을 수 있습니다.

내솥이 빈 상태에서 취사하지 마십시오.
고장의 원인이 됩니다.

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

IH조리히터 위에서 사용하지 마십시오.
고장의 원인이 됩니다.

직사광선이 닿는 곳에서 사용하지 마십시오.
변색될 우려가 있습니다.

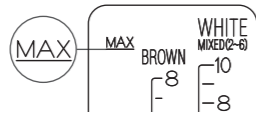
다른 전자제품에 증기가 닿을 우려가 있는 장소에서는 사용하지 마십시오.
증기에 의해 전자제품의 화재, 고장, 변색, 변형의 원인이 됩니다.

공기 흡입/배출구를 막는 장소(종이·천·카펫·비닐봉지·알루미늄 시트 등의 위)에서 사용하지 마십시오.
고장이나 이상작동의 원인이 됩니다.

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

본 제품은 일반가정용도 및 이하와 같은 용도로
사용하십시오.

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



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 씻을 때에는 물을 담은 볼을 준비해 주십시오.

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

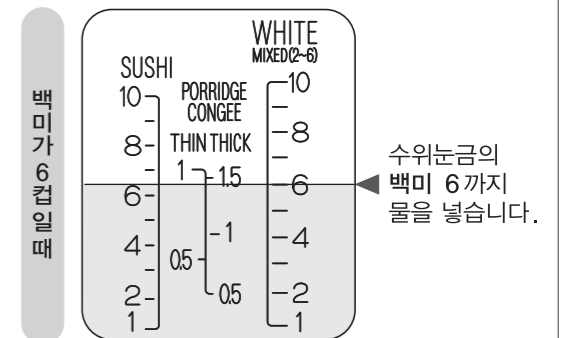


주의! 뜨거운 물(35℃ 이상)을 이용해서 쌀을 씻거나 물의 양을 조절하지 마십시오. 취사가 잘 되지 않을 수 있습니다.

●**쌀의 종류에 따라 물의 양을 조절합니다.**

쌀의 종류	연질미·배아정미	신미(햅쌀)	묵은쌀·경질미
물의 가감량	거의 수위 눈금대로	수위 눈금보다 조금 적게	수위 눈금보다 조금 많게*

*수위 눈금 기준보다 물의 양이 많을 경우, 끓여넘치는 것을 막기 위해 **SOFTER** (차진밥) 메뉴를 선택해 주십시오.



●위의 수위 눈금은 1.8L용량

●**알칼리성이 강한 물은 사용하지 마십시오.**

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

●**취사완료되면 즉시 고루 섞어 주십시오.**

취사가 완료되면 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.

밥을 맛있게 보온하는 방법

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

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

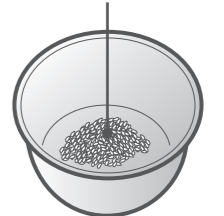
●**밥의 건조, 질음, 냄새, 변색을 막기 위하여 다음과 같이 보온하지 마십시오.**

- 작은 양의 밥을 장시간 보온
- 표준보온 12시간(취침보온 24시간) 이상
- 밥(찬밥)을 더 얹어 보온
- 식은밥의 보온
- 별미밥, 찰쌀밥 등 재료나 조미료를 첨가해서 지은 밥의 보온
- 크로켓이나 된장국, 찜요리 등 밥 이외 음식의 보온
- 주걱을 넣은 채 보온

●**작은 양의 밥은 내솥 중앙에 모은다**

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

내솥의 중앙에 모아둔다.



각 부분의 명칭과 취급방법

증기구
●취사 시 증기가 나와 고온이 되므로 주의하여 주십시오.

증기구 세트

운반손잡이
운반 시 사용합니다.

전원코드

전원플러그

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

뚜껑 고정 버튼
겉뚜껑을 열 때 누릅니다.
●겉뚜껑은 압력을 만들기 위해 꼭 닫히도록 고안되어 여는 데 시간이 걸릴 수 있습니다.
●취사 시와 같이 압력이 들어갈 때에는 뚜껑 고정 버튼을 눌러도 안전을 위해 겉뚜껑이 열리지 않습니다. 고장은 아닙니다.

겉뚜껑

조작부

공기 흡입구
(본체 바닥에 있습니다.)

공기 배출구
(본체 바닥에 있습니다.)

압력 조절 장치
취사 시 압력 레벨을 조절합니다.
●분해하지 마십시오. 손질법은 →P.61

내솔뚜껑 손잡이(좌, 우에 있습니다.)
내솔뚜껑 세트를 잡을 때 사용합니다.

내솔뚜껑 고정구
내솔뚜껑 세트를 빼거나 끼울 때 사용합니다.
●손질 후에는 내솔뚜껑 세트를 반드시 끼워 주십시오. →P.61

내솔뚜껑 세트

내솔뚜껑 패킹

뚜껑 센서

방열판

겉뚜껑 패킹

증기구

내솔

주걱꽃이대(좌, 우에 있습니다.)

주걱꽃이 끼우는 법
●2개의 갈고리를 본체에 세계 밀어 붙이면서(①) 다리 부분을 주걱꽃이대의 부착부 구멍에 끼웁니다. (②)

주걱꽃이 빼는 법
●주걱꽃이는 비틀면서 뺍니다.

본체

사이드센서
(본체안쪽)

부속품

주걱

주걱꽃이

계량컵

(약180mL)

조작부

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

「메뉴」 버튼
메뉴를 선택할 때 사용합니다. →P.52

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

「타이머(예약)」 버튼
원하는 시간에 자동으로 취사되는 시간예약 취사할 때 사용합니다. →P.59

「취사/재가열」 버튼
취사 및 재가열을 할 때 사용합니다.

「취침보온」 버튼
취침보온을 선택할 때 사용합니다. →P.56

「시간맞추기」 버튼
예약시간이나 현재시간을 맞출 때 사용합니다. →P.58, P.59

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 있습니다만 고장은 아닙니다. (정전기에 의한 현상으로 잠시 후 원래 상태로 돌아옵니다.)

「보온」 버튼
표준보온을 선택할 때 사용합니다. →P.56

「취침보온」 버튼
취침보온을 선택할 때 사용합니다. →P.56

압력 표시
취사 중 압력이 가해질 때 표시됩니다.

「시각맞추기」 버튼
예약시간이나 현재시간을 맞출 때 사용합니다. →P.58, P.59

「취사/재가열」 버튼
취사 및 재가열을 할 때 사용합니다.

「시간맞추기」 버튼
예약시간이나 현재시간을 맞출 때 사용합니다. →P.58, P.59

내솔 안의 불소코팅 관리법

내솔 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 씻는다.
- 거품기 등으로 쌀을 씻지 말 것.
- 금속제 소쿠리를 넣어 쌀을 씻지 마십시오.
- 전기보온밥솥 이외의 용도로 사용하지 말 것.

<취사완료 시>

- 내솔 안에 식초를 섞지 말 것. (초밥 등)
- 금속제의 국자는 사용하지 마십시오. (죽 등)
- 그릇에 담을 때 세계 타격을 주지 마십시오.

<손질 시>

- 숟가락이나 그릇은 넣지 마십시오.
- 조미료를 사용한 경우에는 바로 씻으십시오.
- 스펀지 등 부드러운 행걸로 씻어줍니다.
- 신나 · 벤젠 · 연마분 · 연마제가 포함된 세제 · 표백제 · 수세미류(나일론 · 금속제 등) · 멜라민 스펀지 · 스펀지의 나일론 표면 등을 사용하지 마십시오.

알림 내솔 안 불소코팅은 사용에 따라 소모됩니다.
●열룩이 지거나 벗겨질 수 있으나 성능이나 위생상에 지장은 없습니다. 인체에 무해하며, 취사, 보온을 하는 데 문제 없이 사용하실 수 있습니다.
●벗겨진 불소코팅이 신경 쓰이거나 내솔이 변형된 경우에는 새로 구입할 수 있습니다. →P.62

취사방법

메뉴 WHITE RICE/REGULAR · SOFTER · HARDER (백미/보통 · 차진밥 · 된밥) QUICK COOKING (백미급속)
 MIXED (별미밥) LONG GRAIN (장립미) CONGEE/THICKER · THINNER (죽/진한 · 연한)
 SUSHI (초밥) SWEET (찰쌀밥) BROWN (현미)

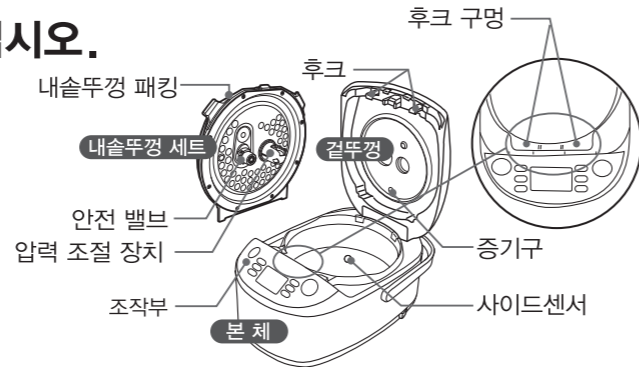
기본적인 취사 방법

- 공장출하시에 취사 메뉴는 「백미/보통」으로 설정되어 있습니다.
- 처음 사용할 때는 내솥 · 내솥뚜껑 세트 · 증기구 세트 · 부속품을 씻으십시오. →P.60~P.62

1 취사 전에 본체 부품을 확인해 주십시오.

취사 전에 모든 부속품을 씻어주시고, 쌀이나 다른 이물질이 부속품 등에 끼어 있지 않은지 확인해 주십시오. →P.61

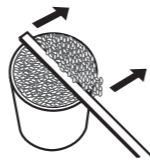
- 밥알이나 쌀알 등의 이물질이 붙어 있으면 걸뚜껑이 완전히 닫히지 않아 취사 중에 걸뚜껑과 본체 사이에서 증기가 새거나 걸뚜껑이 열려 내용물이 튀어나올 우려가 있습니다.



2 쌀을 부속 계량컵을 이용하여 바르게 계량합니다.

쌀의 계량은 부속 계량컵(약180mL)을 이용하여 평평하게 맞춥니다.

- 막히기 쉬운 아마란스와 같은 입자 사이즈가 작은 잡곡을 섞은 취사나 콩류를 섞은 취사(완두콩 밥이나 찰밥)는 하지 마십시오. 압력조절장치 · 안전밸브를 막을 수 있어 위험합니다.



3 쌀을 씻고 밥물을 맞춥니다.

쌀 씻는 법 →P.49 「맛있는 취사/쌀 씻는 요령」 참조

평평한 장소에서 쌀에 물을 부어 메뉴 설정에 따라 쌀 컵수의 수위 눈금에 맞추어 주십시오. → P.54
 쌀의 표면을 평평하게 합니다.

- 물에 불리지 않아도 곧 취사 됩니다. 물에 불려두면 약간 부드럽게 취사 됩니다.

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

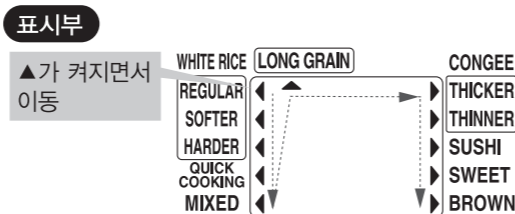
내솥 바깥면, 본체 내부, 내솥뚜껑 세트, 증기구 세트의 물기나 이물질을 닦아내십시오.

- 압력식 취사이기 때문에 뚜껑패킹의 밀폐도가 높고 걸뚜껑을 닫을 때 부드럽지 않을 때가 있습니다. 걸뚜껑은 「찰칵」하는 소리가 날 때까지 천천히 확실히 닫아 주십시오.

5 MENU 버튼을 눌러서 메뉴를 선택합니다.

버튼을 누를 때마다 표시부의 “▲”가 이동합니다.

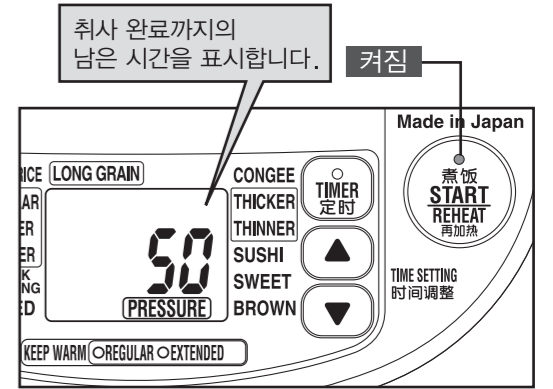
- 버튼을 계속 누르면 빨리 이동하며, 「백미/보통」으로 돌아오면 정지합니다.
- 「백미/보통 · 차진밥 · 된밥」, 「장립미」, 「현미」는 한번 메뉴를 설정하면 설정을 바꿀 때까지 기억됩니다.



6 START REHEAT 버튼을 누릅니다.

취사/재가열 램프가 켜지고 취사 시작의 멜로디(버저)가 울립니다.
 표시부에는 취사 완료까지의 표준 시간(분)이 표시됩니다.

- 밥알이나 쌀알 등의 이물질이 붙어 있으면 걸뚜껑이 완전히 닫히지 않아 취사 중에 걸뚜껑과 본체 사이에서 증기가 새거나 걸뚜껑이 열려 내용물이 튀어나올 우려가 있습니다.
- 보온 램프가 꺼져 있는지를 확인한 후 「취사/재가열」 버튼을 눌러 주십시오. 보온 램프가 켜져 있으면 「재가열」 됩니다. →P.57
- 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.



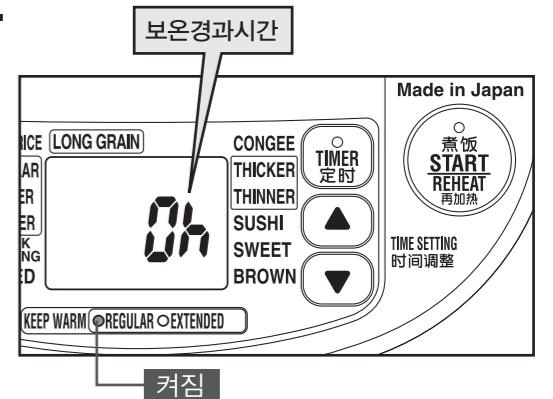
- 취사 완료까지의 남은 시간을 표시합니다. **켜짐**
- 취사 완료까지의 남은 시간은 표준 시간입니다. 취사 완료 시간은 실온 · 수온 · 전압 · 물의 양 등에 따라 달라집니다.
- 뜸들이기가 시작되면 취사 완료까지의 잔여 시간을 조절합니다. 조절 시에는 잔여 시간이 증가하거나 단축되는 경우가 있습니다.

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

증기가 나오지 않는지 (PRESSURE) (압력) 표시가 꺼졌는지 확인한 후 걸뚜껑을 여십시오.

취사가 완료되면 자동적으로 보온으로 이동하여 표준보온 램프가 켜지며, 1시간 단위로 보온 경과 시간을 표시합니다.
 바로 골고루 섞어서 여분의 물기를 없애면 밥이 굳어지거나, 질척거리거나, 늘어붙는 것을 방지할 수 있습니다.

- 밥을 섞을 때는 화상에 주의하여 주십시오.
- 보온을 취소한 후 다시 보온으로 설정하면 「0h」의 표시로 돌아갑니다.
- 취사 완료시의 알림음은 다른 종류의 음식으로 변경할 수 있습니다. →P.58



8 사용 후 CANCEL 버튼을 누르고 플러그를 뽑습니다.

요망사항

- 걸뚜껑을 열 때는 증기구에서 증기가 나오지 않는지 확인하시고, (PRESSURE) (압력) 표시가 꺼졌는지 확인하십시오.
- 취사중에 걸뚜껑을 열거나 취사를 취소할 때에는 「취소」 버튼을 1초 이상 눌러 주십시오. 증기구를 통해 증기가 밖으로 나올 수 있으므로 주의하십시오.
- (PRESSURE) (압력) 표시가 꺼졌더라도, 걸뚜껑 고정버튼을 눌렀을 때 무게감을 느끼면 위험할 수 있으므로 무리하게 열지 마십시오. 식히고 난 후 다시 시도하십시오. 내용물이 튀어나서 화상 우려가 있습니다.
- 압력이 걸려 있는 메뉴에서는 압력이 걸리기 시작한 후부터 보온이 될 때까지는 안전을 위해 걸뚜껑을 열지 마십시오.

알림

- 취사 조건에 따라 취사 완료 후에 밥의 밑바닥에는 얇은 갈색의 누룽지가 생길 수 있습니다.
- 서라운드 가열 방식을 사용함으로써 취사 후 밥 중앙부분의 표면이 오목해 보일 수 있습니다.
- 연속해서 취사할 때나 보온을 끄고 바로 취사할 때에는 50분 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

취사방법 계속

다양한 취사방법

메뉴
● 「메뉴」 표백제 제조용 전구 불구 등
다양한 취사방법

메뉴	쌀	선택 메뉴	물눈금	취사용량(컵수)	참 조
백미 보통	백미	WHITE RICE REGULAR	WHITE	1.0L : 0.5~5.5	• 이 제품의 표준(보통) 밥으로 지어줍니다.
백미 차진밥	백미	WHITE RICE SOFTER		1.8L : 1~10	• 「보통」 보다 찰기와 탄력이 있는 밥으로 지어줍니다.
백미 된밥	백미	WHITE RICE HARDER		1.0L : 0.5~5.5	• 찰기가 적고 꼬들꼬들한 밥으로 지어줍니다.
백미급속	백미	QUICK COOKING		1.8L : 1~10	• 백미를 급히 짓고자 할 때 선택합니다. 약간 된밥으로 취사될 수 있습니다.
별미밥	백미	MIXED	WHITE	1.0L : 0.5~4 1.8L : 2~6	• 재료의 양은 쌀중량의 30~50%가 적당합니다. • 재료는 작게 잘라서 쌀위에 놓아 쌀과 섞이지 않도록 취사하여 주십시오. • 조미료는 우린즙이나 물에 풀어 쌀에 넣고 물 조절 후에 냄비의 바닥부터 잘 섞어줍니다. 얇게 하지 않거나 잘 섞지 않으면 눌러 불거나 밥이 잘 되지 않을 수 있습니다.
장립미	장립미	LONG GRAIN	WHITE	1.0L : 0.5~5.5 1.8L : 1~10	• 쌀의 브랜드에 따라 밥이 약간 되게 지어질 수 있습니다. →P.63
죽 진한	백미	CONGEE THICKER	PORRIDGE/ CONGEE THICK	1.0L : 0.5~1 1.8L : 0.5~1.5	• 재료의 양은 쌀중량의 30 ~ 50%가 적당합니다. • 재료는 작게 잘라서 쌀 위에 놓아 쌀과 섞이지 않도록 취사하여 주십시오. • 삶기 어려운 재료는 소량으로 해 주십시오. • 청채류는 미리 삶아서 죽이 다된 후에 넣어줍니다. • 분도미·현미로는 취사하지 마십시오.
죽 연한	백미	CONGEE THINNER	PORRIDGE/ CONGEE THIN	1.0L : 0.5 1.8L : 0.5~1	
초밥	백미	SUSHI	SUSHI	1.0L : 1~5.5 1.8L : 1~10	
찰쌀밥	찰쌀·찰쌀+백미	SWEET	SWEET (찰쌀과 백미를 섞은 경우는 조금 많이 넣습니다)	1.0L : 1~4 1.8L : 2~6	• 재료는 물 조절을 한 다음 쌀 위에 올립니다. • 조미료는 우린즙이나 물에 풀어 쌀에 넣고 물 조절 후에 냄비의 바닥부터 잘 섞어줍니다.
현미	현미	BROWN	BROWN	1.0L : 1~4 1.8L : 2~8	• 백미를 섞어 취사하면 끓어 넘쳐 흐르거나 밥이 잘 되지 않을 수 있으므로 권할 수 없습니다.

기타
● 선택 메뉴란에 있는 메뉴로 취사할 수 있습니다.

기타	쌀	선택 메뉴	물눈금	취사용량(컵수)	참 조
보리밥	보리·백미	WHITE RICE SOFTER	WHITE	1.0L : 0.5~5.5 1.8L : 1~10	• 보리를 백미와 섞을 시, 그 양은 20%가 넘지 않도록 합니다. (예)1컵 취사할 때 쌀 0.8컵, 보리 0.2컵
배아정미	배아정미	WHITE RICE REGULAR or SOFTER	WHITE	1.0L : 0.5~5.5 1.8L : 1~10	• 쌀을 씻을 때는 배아가 떨어지지 않도록 부드럽게 재빨리 씻습니다. (배아는 떨어지기 쉽기 때문에)
발아현미	발아현미·백미+발아현미	WHITE RICE SOFTER	WHITE	1.0L : 0.5~4 1.8L : 2~8	• 발아현미를 타이머 예약 취사 하거나 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 문의 하시기 바랍니다.
도정쌀 (3분도)	3분 도정쌀	BROWN	BROWN (현미의 물 눈금보다 조금 적게)	1.0L : 1~4 1.8L : 2~8	• 품목이나 정미도에 따라 끓어 넘쳐 흐르거나 밥이 잘 되지 않을 수 있습니다.
도정쌀 (5분·7분도)	5분·7분 도정쌀	WHITE RICE SOFTER	WHITE (백미의 물 눈금보다 조금 많게)	1.0L : 1~4 1.8L : 2~8	→물의 양을 조절해 주십시오.

표준 취사 완료시간 · 압력을 가하는 메뉴

		압력을 가하는 메뉴	1.0L 용량	1.8L 용량
백미	보통	●	약 52분 ~ 58분	약 53분 ~ 59분
	차진밥	●	약 55분 ~ 1시간	약 57분 ~ 1시간 2분
	된밥	●	약 44분 ~ 49분	약 45분 ~ 51분
백미급속		●	약 29분 ~ 41분	약 37분 ~ 46분
별미밥		●	약 1시간 3분 ~ 1시간 13분	약 1시간 12분 ~ 1시간 16분
장립미		●	약 57분 ~ 1시간 8분	약 57분 ~ 1시간 10분
죽	진한		약 1시간 34분 ~ 1시간 37분	약 1시간 35분 ~ 1시간 43분
	연한		약 2시간 1분	약 2시간 2분 ~ 2시간 9분
초밥			약 43분 ~ 48분	약 42분 ~ 49분
찰쌀밥			약 54분 ~ 59분	약 57분 ~ 58분
현미		●	약 1시간 10분 ~ 1시간 16분	약 1시간 9분 ~ 1시간 20분

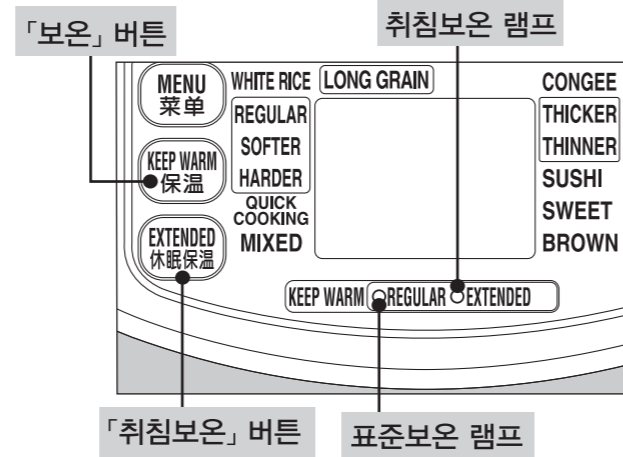
- 전압 230V, 실온20℃, 수온18℃일 때
- 위의 시간은 취사를 시작하여 보온이 될 때까지의 시간이며, 전압, 실온, 계절, 물의 양에 따라 달라질 수 있습니다.
- 별미밥은 맛있게 조리되도록 쌀에 조미료가 충분히 스며들도록 하기 위해, 취사 완료까지의 시간이 오래 걸립니다. (예열 시간이 약 30분 걸립니다.)

표준보온과 취침보온

「보온」 버튼과 「취침보온」 버튼으로 「표준보온」 또는 「취침보온」 이 선택 가능합니다.

- 다음의 경우 버튼을 눌러도 「취침보온」 으로 되지 않습니다. 버저가 울리고 자동적으로 「표준보온」 으로 설정 됩니다.
 - 「별미밥」 · 「죽/진한 · 연한」 · 「참쌀밥」 · 「현미」 의 메뉴
 - 「표준보온」 으로 12시간이 경과했을 경우
 - 보온의 취소나 정전 등으로 냄비의 온도가 내려 갔을 때

- 공장 출하 시는 「표준보온」으로 설정되어 있습니다.
- 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.61 「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 등의 발생을 막을 수 있습니다.

1 표준보온 램프가 켜져있는지 확인합니다.

2 EXTENDED 休眠保温 을 누릅니다. 취침보온 램프가 켜집니다.

- 취사 완료 후 24시간이 경과한 경우, 「표준보온」 으로 전환됩니다.

「취침보온」 을 「표준보온」 으로 전환하고자 할 때에는

KEEP WARM 保温 을 누릅니다. 「표준보온」 으로 전환되며 표준보온 램프가 켜집니다.

- 「표준보온」 으로 전환되면, 온도 조절을 하는 팬이 작동됩니다.



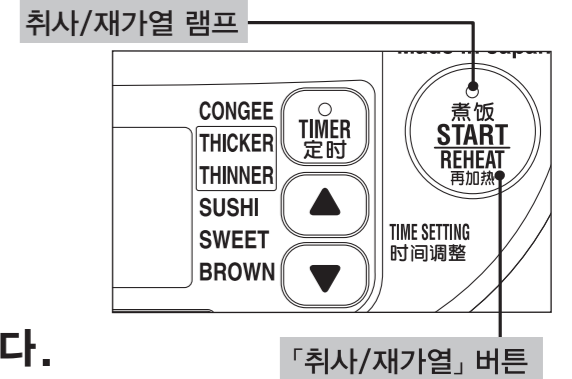
알림

- 보온 중에 현재 시간을 알고 싶을 때에는 「시간맞추기」 버튼의 ▲ 또는 ▼ 을 누르십시오. 한번 더 「시간맞추기」 버튼을 누르면 보온 경과시간으로 전환됩니다. 자동으로 보온경과 시간으로 전환되지 않으며, 전환은 보온 중에만 가능합니다.
- 내솔 안에 밥을 보관할 경우에는 반드시 보온기능을 사용하십시오.
- 발아현미 · 도정쌀(3분 · 5분 · 7분도)를 보온할 경우에는 「취침보온」 으로 하지 마십시오.

따끈따끈한 재가열

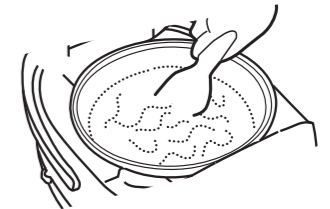
보온 중(표준보온 · 취침보온)에 사용합니다.

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



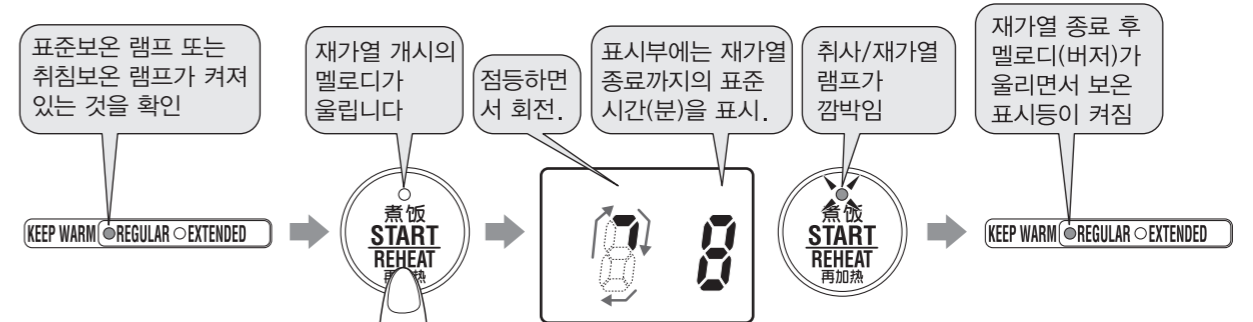
1 보온 중인 밥을 저어 표면을 고르게 합니다.

- 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.



2 煮饭 START REHEAT 再加热 을 누릅니다.

재가열의 표준시간 약 5분~8분



- 표준보온 램프 또는 취침보온 램프가 켜져 있지 않을 때에 「취사/재가열」 버튼을 누르면 취사가 됩니다. 반드시 표준보온 램프 또는 취침보온 램프가 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.

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) • 1.0L용량에서 백미의 눈금 3이상, 1.8L용량에서 백미의 눈금 6이상 밥이 있는 경우(충분히 따끈해지지 않습니다) • 밥이 차거나 내솔의 온도가 낮을 때 (눌음이나 냄새의 원인 또는 밥이 딱딱해지는 원인)

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.

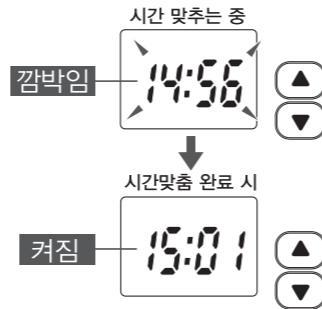
2 「시간맞추기」 버튼의 ▲ 또는 ▼ 을 눌러서 표시를 현재 시간에 맞춥니다.

시간 표시가 깜박입니다.

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

3 깜박임이 켜짐으로 바뀌면 시간 맞춤이 완료된 것입니다.

현재 시간에 맞춘 후 3초가 지나면 깜박임이 켜짐으로 바뀝니다.



알림음의 종류와 변경 방법

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

알림음은 다음 중에서 선택할 수 있습니다.

알림음의 종류와 용도	멜로디 알림	버저 알림	무음 알림
올리는 시기	제품 표준의 알림음으로 공장 출하 시에 이 설정으로 되어 있음	멜로디 알림을 버저 알림으로 변경하고자 할 때	알림음을 없애고자 할 때
취사 시작 시	반짝반짝 작은 별		「뽁」
타이머 예약설정 완료 시	반짝반짝 작은 별		「뽁」
취사·재가열 완료 시	아마릴리스	「삐이」 5회	울리지 않음

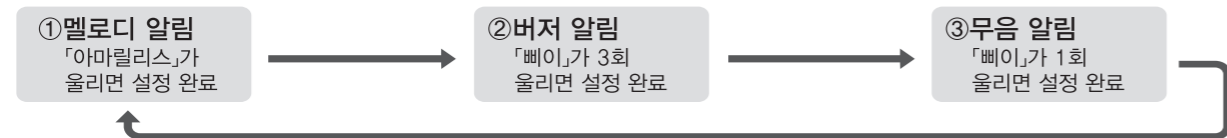
1 내솥을 넣고 플러그를 꽂습니다.

2 [TIMER] 를 3초 이상 누릅니다.

3 변경하고자 하는 음의 설정완료음이 울리면 완료됩니다.

- 재가열 시작시의 멜로디음은 변경할 수 없습니다.
- 취사, 재가열, 표준보온, 취침보온, 타이머 예약 취사 중에는 변경할 수 없습니다.
- 잘 변경되지 않을 때에는 다시 한번 1 부터 시도해 주십시오.

알림음의 변경과 설정 완료음 • 알림은 타이머 예약버튼을 3초 이상 누를 때마다 ①→②→③으로 전환됩니다.



- 한번 변경하면 변경된 알림음은 전원플러그가 빠져도 기억이 됩니다.

타이머(시간) 예약 취사 방법

• 타이머 예약을 하기 전에 현재 시간을 맞추어 주십시오. → P.58

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

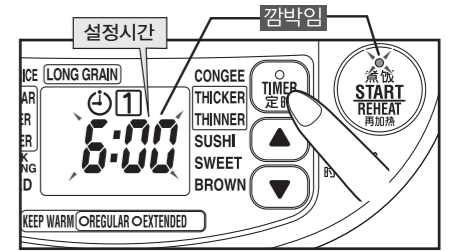
예약시간 설정하기

1 [MENU] 로 취사하고자 하는 메뉴를 선택합니다.

- 「백미급속」·「별미밥」·「참쌀밥」의 타이머 예약취사는 할 수 없습니다.

2 [TIMER] 를 누르고 「㉠」 (예약1) 또는 「㉡」 (예약2) 를 선택합니다.

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

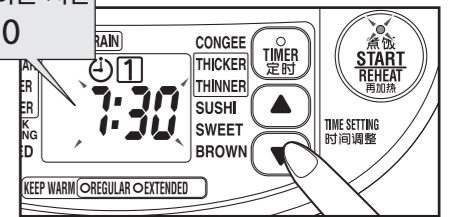


3 ▲ 또는 ▼ 로 취사 완료하고자 하는 시간에 맞춥니다.

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

취사 완료하고자 하는 시간 (예) 7:30

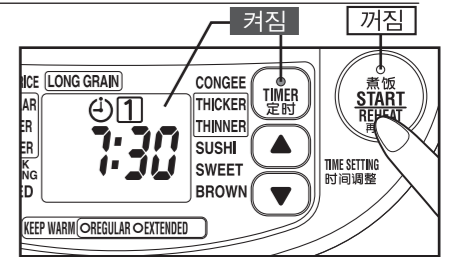
- 계속 누르면 10분 단위로 빠르게 진행됩니다.
- 같은 예약시간을 계속 이용할 경우, 다시 시간을 맞출 필요가 없습니다.



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

		1.0L용량	1.8L용량
백 미	보통	1시간 10분~13시간까지	
	차진밥	1시간 10분~13시간까지	
	된밥	1시간~13시간까지	
장 립 미		1시간 25분~13시간까지	
죽	진한	2시간 5분~13시간까지	
	연한	2시간 35분~13시간까지	
초 밥		55분~13시간까지	
현 미		1시간 40분~13시간까지	

알림

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

손질 방법

●취사 · 보온 후에는 매번 손질 해 주십시오.

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

외부의 손질

외 부

꼭 짠 부드러운 천으로 닦습니다.

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

뚜껑 고정버튼

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

- 제거하지 않을 경우 뚜껑이 열리지 않을 수 있습니다.

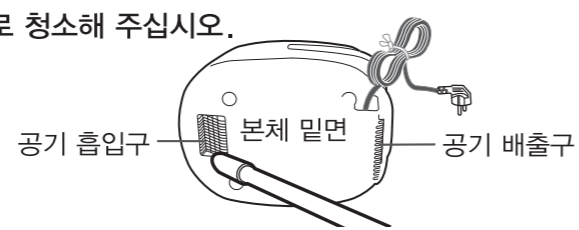
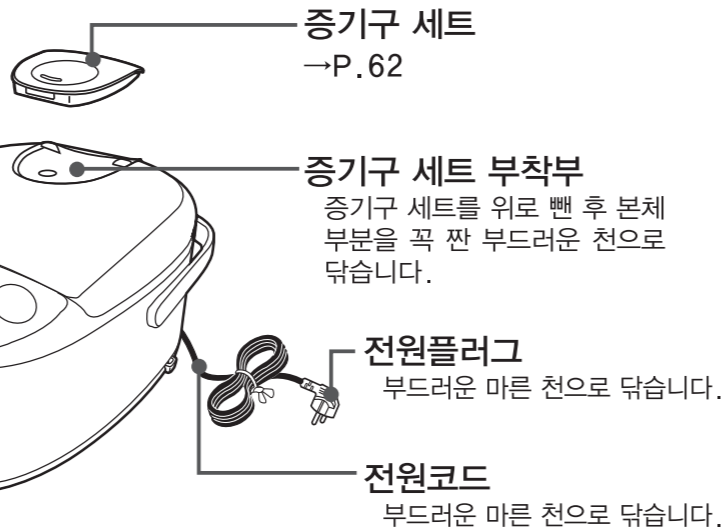
조작부

부드러운 마른 천으로 닦습니다.

공기 흡입구 (본체 밑면)

본체의 바닥부분의 공기 흡입/배출구는 청소기로 청소해 주십시오. (한 달에 1번 정도)

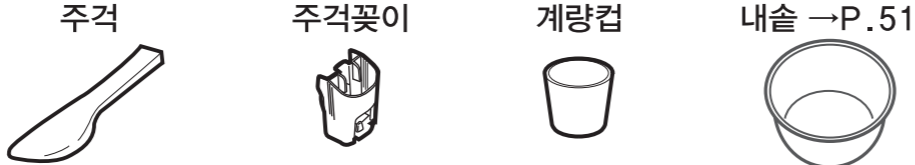
먼지 등이 부착한 채로 사용하시면 본체내부가 이상온도로 올라가 사고의 원인이 됩니다.



부속품, 내솥의 손질

스폰지 등 부드러운 헝겊으로 씻어줍니다.

더러움이 지워지지 않을 경우에는 중성세제(주방세제)를 사용합니다.



본체 내부의 냄새가 신경이 쓰일 경우의 손질 방법

- 1 내솥의 '백미' 수위눈금 (1.0L 용량은 1, 1.8L 용량은 2)까지 물을 넣습니다.
 - 물 이외(세제 등)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.

내부의 손질

- 내솥뚜껑 세트** 내솥뚜껑 세트는 사용 후 뜨거운 물 또는 물에 담가서 스폰지로 씻고 물기를 잘 닦아줍니다.
- 더러움이 남아 있는 상태로 방치하거나 물기가 남아 있으면 갈색으로 변색되거나 녹의 원인이 됩니다.
 - 분해하지 마십시오. 고장의 원인이 됩니다.

압력조절 장치

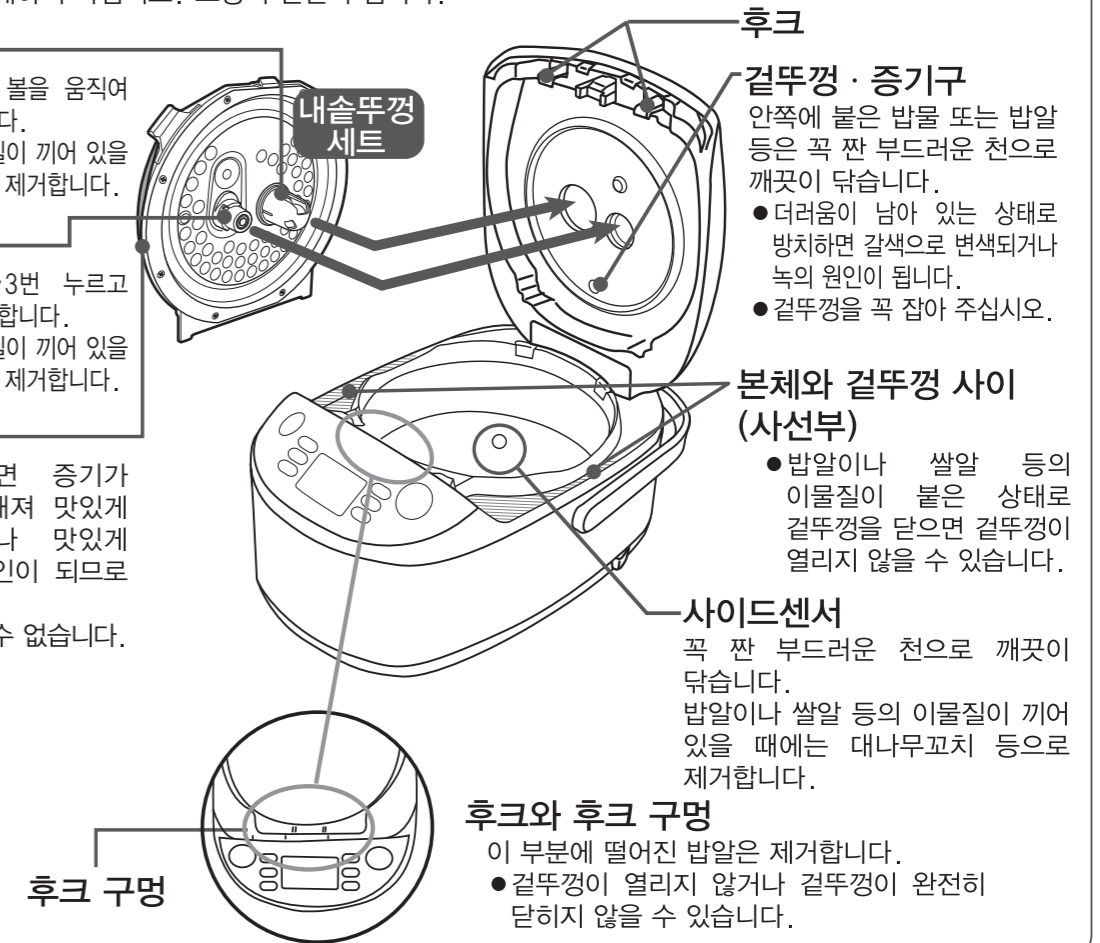
손가락으로 가볍게 안의 볼을 움직여 이물질이 없는지 확인합니다. 밥알이나 쌀알 등의 이물질이 끼어 있을 때에는 대나무꼬치 등으로 제거합니다.

안전 밸브

손가락으로 가볍게 2~3번 누르고 부드럽게 움직이는지 확인합니다. 밥알이나 쌀알 등의 이물질이 끼어 있을 때에는 대나무꼬치 등으로 제거합니다.

내솥뚜껑 패킹

- 밥알 등이 붙으면 증기가 새거나 밥이 건조해져 맛있게 취사가 안 되거나 맛있게 보온이 안 되는 원인이 되므로 제거해 주십시오.
- 내솥뚜껑 패킹은 뺄 수 없습니다.



내솥뚜껑 세트를 빼고 끼우는 방법

빼는 법

내솥뚜껑 (세트) 손잡이를 한손으로 잡고(①), 내솥뚜껑 세트 고정구를 밀어올려(②) 뺍니다.

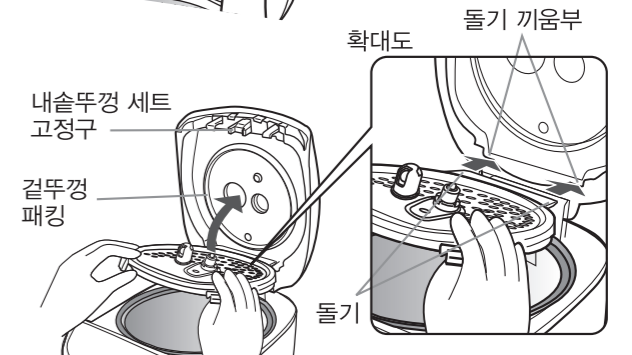
- 내솥뚜껑 고정구를 누르지 않은 채로 내솥뚜껑 (세트) 손잡이를 잡아 당기지 마십시오. (내솥뚜껑 세트와 걸뚜껑의 고장의 원인이 됩니다.)



끼우는 법

내솥뚜껑 세트 아래쪽의 돌기(2곳)를 걸뚜껑의 돌기 끼움부에 맞추고 내솥뚜껑 세트 고정구가 '찰칵' 소리가 날 때까지 밀어주십시오.

- 끼울 때 걸뚜껑 패킹이 내솥뚜껑 세트에 걸리지 않도록 합니다.



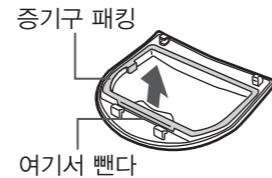
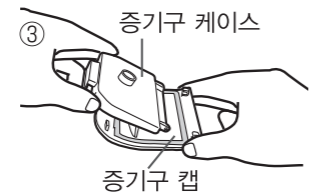
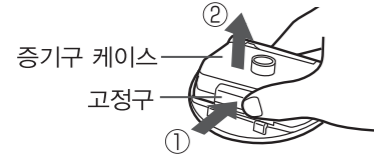
손질 방법 계속

증기구 세트의 손질 손질은 식은 다음에 하시기 바랍니다.

증기구 세트의 겉과 안을 흐르는 물에 가볍게 씻습니다.

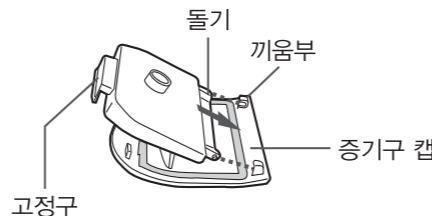
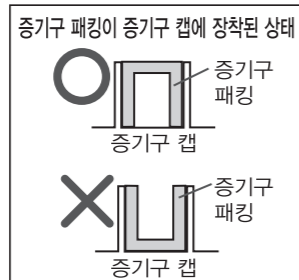
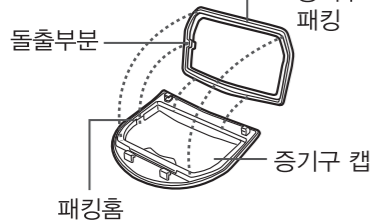
증기구 세트 분리 방법

- 고정구①를 눌러 위로 당겨 ②뺍니다.
- 증기구 케이스를 비스듬이 올려서 ③뺍니다.
- 증기구 패킹을 뺍니다.



증기구 세트 장착 방법

- 증기구 패킹의 돌출 부분을 증기구캡의 패킹홈에 맞춥니다.
- 증기구 케이스의 돌기(2곳)를 증기구 캡의 끼움부(2곳)에 맞추고 '찰칵' 소리가 날 때까지 누른다.



부품의 교환 및 구입

- 손상된 경우는 새로운 부품으로 교환(유상)해 주십시오.
- 교환하실 때에는 제품의 모델명 및 부품명을 확인하신 후, 구입하신 판매점 또는 조지루시 고객상담창구에서 구입해 주십시오.

부 품 명	부품번호
내솥뚜껑 세트(1.0L용량)	C126-6B
내솥뚜껑 세트(1.8L용량)	C127-6B
내솥(1.0L용량)	B442-6B
내솥(1.8L용량)	B443-6B
주걱	SHAKN-6B
주걱꽂이	618112-00
계량컵	615784-00

고장인가 생각되면

●수리를 문의하시기 전에 다음의 사항을 점검해 주십시오.

증 상	●점검하실 사항
취사	밥이 너무 되거나 질음 <ul style="list-style-type: none"> ●기호에 따라 물의 양을 수위눈금으로 1~2mm 정도 조절해 주십시오. ●경사진 곳에서 물조절을 하면 물이 많거나 적어질 수 있으므로 밥이 되거나 질게 됩니다. ●쌀 브랜드, 산지, 보존기간(햅쌀, 묵은 쌀) 등에 따라 밥의 질감이 달라질 수 있습니다. ●실온, 물온도에 따라 밥의 질감이 달라질 수 있습니다. ●타이머 예약 취사하면 밥이 질게 될 수 있습니다. ●백미급속 취사하면 밥이 되게 될 수 있습니다. ●내솥이 변형되지 않았는지 확인하십시오. ●취사 완료된 밥은 잘 섞었습니까? →취사 완료된 밥을 잘 섞어 주십시오. ●쌀을 충분히 씻지 않으면 쌀겨 등이 남을 수 있습니다. ●내솥 바깥면, 본체 내부, 내솥뚜껑 세트, 증기구 세트에 물기나 이물질이 붙어 있지 않습니까? →닦아내십시오. ●장립미는 밥이 약간 되게 지어질 수 있습니다. →밥이 되게 지어질 경우에는 물의 양을 내솥의 눈금보다 조금 많게(1눈금의 1/2 이내)하여 취사하여 주십시오. 단, 물의 양이 너무 많으면 밥물이 넘칠 수 있습니다.
	밥이 늘어 붙음 <ul style="list-style-type: none"> ●밥알 등의 이물질이 내솥 바닥이나 사이드센서에 붙어 있을 수 있습니다. ●쌀을 충분히 씻지 않으면 쌀겨 등이 남을 수 있습니다. ●내솥이 변형되지 않았는지 확인하십시오.
	취사 중 끊어 넘침 <ul style="list-style-type: none"> ●죽을 만들 때 「죽/진한·연한」 이외의 메뉴로 설정하지 않았습니까? ●증기구 세트를 장착했는지 확인하십시오. ●쌀을 충분히 씻지 않으면 쌀겨 등이 남을 수 있습니다. ●내솥이 변형되지 않았는지 확인하십시오. ●메뉴와 그에 맞는 물의 양이 틀리지 않습니까? →P.54
	취사가 되지 않음 버튼이 작동 되지 않음 <ul style="list-style-type: none"> ●전원플러그가 확실하게 꽂혀 있는지 확인 하십시오. ●표시부에 「E01」 또는 「E02」가 표시되지 않았습니까? →P.65 ●내솥이 들어있습니까? →내솥을 넣어 주십시오. ●표준보온 램프나 취침보온 램프가 켜져 있지 않습니까? →「취소」 버튼을 누른 후 「취사/재가열」 버튼을 눌러 주십시오.
	겉뚜껑과 본체 사이에서 증기가 새어나옴 <ul style="list-style-type: none"> ●내솥뚜껑 세트가 변형되거나 내솥뚜껑 패킹이 손상되지 않았는지 확인하십시오. →내솥뚜껑 패킹이 지지분할 경우 손질해 주십시오. ●압력조절 장치: 압력방출 볼이 제대로 움직이는지 확인하십시오. ●안전밸브: 이물질 등으로 막히지 않았는지 확인하십시오. ●겉뚜껑 패킹이 내솥뚜껑 세트에 걸리지 않았는지 확인하십시오. →다시 끼우십시오. ●내솥이 변형되지 않았는지 확인하십시오.
취사·보온	취사, 보온 중에 소리가 남 <ul style="list-style-type: none"> ●마이콤이 화력을 조절하는 소리입니다. ●회전하는 소리는 내부의 열을 식히기 위해 팬이 돌아가는 소리입니다. ●저음은 취사 중 압력레벨을 조절하는 소리입니다. ●기계음은 취사 중 압력레벨을 조절하는 장치에서 나는 소리입니다. ●돌아가는 소리는 압력레벨을 조절하는 압력조절 장치 안의 압력방출 볼이 움직이는 소리입니다. ●취사가 완료됐을 때 압력이 빠지기 때문에 「슈」하는 소리가 날 경우가 있습니다.
	따뜻하게 재가열이 되지 않음 <ul style="list-style-type: none"> ●보온이 취소되지 않았습니까? → P.57

고장인가 생각되면 계속

증 상	● 점검하실 사항
보온중 밥냄새	<ul style="list-style-type: none"> ● 주걱을 넣은 채로 보온하지 않았습니까? ● 식은 밥을 보온하지 않았습니까? ● 취사 완료 후 밥을 잘 섞었습니까? → 취사완료 후 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오. ● 쌀을 충분히 씻지 않으면 쌀겨 등이 남을 수 있습니다. ● 별미밥을 지은 후에는 냄새가 남을 수 있습니다. → 내솥을 잘 씻어 주십시오. → P.60 ● 내솥에 밥을 보관할 때 보온기능을 사용하지 않은 채 그대로 두지 않았습니까? → 보온기능을 사용하지 않은 채 그대로 방치하면 불쾌한 냄새의 원인이 됩니다. → P.49 ● 24시간 이상 「취침보온」으로 되어 있지 않습니까?
	<ul style="list-style-type: none"> ● 소량의 밥을 보온하고 있지 않은가? ● 12시간 이상 「표준보온」을 하지 않았습니까? ● 쌀 또는 물의 종류에 따라 취사된 밥이 변색될 수 있습니다.
	<ul style="list-style-type: none"> ● 취사·보온 후에는 매번 손질하고 있습니까? → 손질을 잘 하지 않거나 계절, 주거환경에 따른 실온, 걸뚜껑의 개폐, 쌀의 종류, 쌀 씻는 방법 등에 의해 잡균이 번식하기 쉬우므로 불쾌한 냄새가 발생할 수 있습니다. 냄새가 날 경우에는 P.61 「내부의 손질」을 한 후, P.56 「표준보온」으로 설정하면 효과적입니다.
	<ul style="list-style-type: none"> ● 「취침보온」이 되지 않는 메뉴를 선택하지 않았습니까? → P.56 ● 보온 경과시간이 12시간이 지났습니까? → 보온 경과 시간이 12시간을 넘으면 「취침보온」이 되지 않습니다. ● 식은 밥을 보온하지 않았습니까? → 내솥의 온도가 낮으면 「취침보온」이 되지 않습니다.
	<ul style="list-style-type: none"> ● 현재시간으로 표시되어 있지 않습니까? → 「시간맞추기」 버튼을 눌러 전환해 주십시오. → P.56 「알림」 참조
예약	<ul style="list-style-type: none"> ● 예약을 하면 곧 취사가 됨 ● 현재시간으로 맞춰져 있습니까? → 시계는 24시간 표시입니다. 한번 더 점검하여 주십시오. ● 타이머 예약취사의 권장시간 미만으로 설정하면 바로 취사가 시작됩니다.
	<ul style="list-style-type: none"> ● 예약한 취사완료 시간에 취사되지 않음 ● 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.
	<ul style="list-style-type: none"> ● 예약되지 않음 ● 타이머 예약 설정 이후에 「취사/재가열」 버튼을 눌렀습니까? → 「취사/재가열」 버튼을 누르지 않으면 타이머 예약이 되지 않습니다. ● 「7:00」가 깜박이지 않습니까? → 현재시간을 맞추지 않으면 예약이 되지 않습니다. → P.58
기타	<ul style="list-style-type: none"> ● 정전이 됨 ● 밥을 취사하면서 여러 전자제품을 한꺼번에 사용할 경우 정격전류를 초과하여 차단기가 작동할 수 있습니다. → 전기밥솥은 단독 콘센트에 사용하십시오. 차단기를 복귀시켰을 때 정전 시간이 10분 미만일 경우 계속하여 취사가 시작됩니다.
	<ul style="list-style-type: none"> ● 전원플러그에서 불꽃이 튀 ● 전원플러그를 콘센트에 꽂거나 뺄 때 불꽃이 튀 수 있으나, 이것은 IH밥솥에서 일어날 수 있습니다. 정상입니다.
	<ul style="list-style-type: none"> ● 걸뚜껑의 내부 또는 내솥뚜껑 세트에 녹과 같이 갈색 더러움이 생김 ● 밥물 등의 더러움이 묻어 있을 경우가 있으므로 손질을 해 주십시오. → P.61

이러한 표시가 나올 때

표 시	● 점검하실 사항
E01 E02 E07	<ul style="list-style-type: none"> ● 고장입니다. → 구입하신 판매점 또는 조지루시 고객센터창구로 연락하시기 바랍니다.
E06	<ul style="list-style-type: none"> ● 전압에 이상이 있을 경우, 고장을 막기 위해 자동적으로 차단됩니다. → 밥솥과 콘센트의 전압이 맞는지 확인하시고, 맞지 않다면 정격 콘센트에 사용해 주십시오.
H01 H02	<ul style="list-style-type: none"> ● 뚜껑 센서 또는 사이드센서가 고온입니다. → 「취소」 버튼을 누르고 걸뚜껑을 열어 50분 이상 열을 식히십시오. (화상에 주의 하십시오.) → 빨리 식히고 싶을 경우 → P.53
H04	<ul style="list-style-type: none"> ● 내솥을 넣지 않았습니다. → 내솥을 확실히 넣어 주십시오.
표시가 꺼짐	<ul style="list-style-type: none"> ● 내장되어 있는 리튬전지가 소모되었습니다. 플러그를 빼면 표시나 기억(현재시간, 메뉴, 보온상태)은 없어지나 플러그를 꽂고 시간을 맞추면 평상시 대로 사용할 수 있습니다. 7:00 깜박임이 있을 때 취사를 하면 취사 중에 현재 시간은 표시 되지 않습니다. → P.53 교환하실 경우에는 구입하신 판매점이나 폐사의 고객센터창구로 의뢰하십시오. 유상으로 신품 전지를 교환해 드립니다.
7:00 깜박임	<ul style="list-style-type: none"> ● 내부에 압력이 걸려 있는 채로 취사가 정지되어 있습니다. PRESSURE(압력) 표시가 없어질 때까지 기다리십시오. (약 5~10분 정도 소요) PRESSURE(압력) 표시가 깜박이는 동안 버튼을 누를 수 없습니다.
(PRESSURE)가 깜박임	<ul style="list-style-type: none"> ● 내부에 압력이 걸려 있는 채로 취사가 정지되어 있습니다. PRESSURE(압력) 표시가 없어질 때까지 기다리십시오. (약 5~10분 정도 소요) PRESSURE(압력) 표시가 깜박이는 동안 버튼을 누를 수 없습니다.
표시가 비정상적임	<ul style="list-style-type: none"> ● 전원플러그를 일단 뺀 후 다시 꽂아 주십시오. (7:00이 깜박이면 시간을 다시 맞춰 주십시오.) → P.58

제품규격

모델명		NP-HIH10	NP-HIH18	
취사용량(약 1인 기준) 수	백미	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]	
	백미급속	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]	
	별미밥	0.09~0.72 [0.5~4]	0.36~1.08 [2~6]	
	장립미	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]	
	죽	진한	0.09~0.18 [0.5~1]	0.09~0.27 [0.5~1.5]
		연한	0.09 [0.5]	0.09~0.18 [0.5~1]
	초밥	0.18~1.0 [1~5.5]	0.18~1.8 [1~10]	
	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]		
전원	원	교류 220~230V 50/60Hz		
소비전력	전력	1010~1030W	1220~1240W	
평균보온시소비전력	전력	31W	39W	
취사방식	방식	압력IH(인덕션 가열식)방식		
전원코드길이	길이	1.0m		
제품크기(약 cm)	크기	폭25×깊이36×높이20(40*1)	폭27.5×깊이39.5×높이23.5(46*1)	
제품중량	중량	약5.5kg	약6.5kg	

- 평균 보온시 소비전력은 실온 20℃에서 최대 취사용량일 경우입니다.
- 특정지역(높은 산, 너무 추운 곳)에서는 정격 성능이 확보되지 않을 수도 있습니다.
이러한 곳에서는 되도록 사용하지 않도록 하십시오.
- (*1)은 걸뚜껑을 연 상태의 높이입니다.

安全上のご注意 必ずお守りください

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

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

警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。

注意 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

⊘ してはいけない「禁止」内容です。

❗ 実行しなければならない「指示」内容です。

警告

圧力炊飯を安全にするために 炊飯中に圧力がかかるため取り扱いを誤ると危険です。内容物がふき出して、やけど・けがをする恐れがあります。

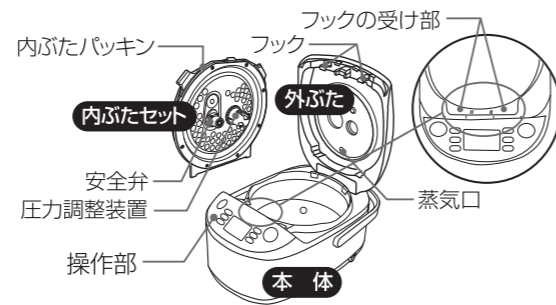
- ⊘ 取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温以外の用途に使わない
- 蒸気経路が詰まり、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気もれしたり、外ぶたが開く恐れがあります。
- 分量の増えるねりもの（はんぺんなど）や煮豆などの豆類を主に使う料理
 - 急激に泡の出る重そうなどを使う料理
 - のり状になるカレーやシチューのルーなどの料理
 - 多量の油を入れる料理
 - ジャムなどの泡立つ料理
 - 食材をポリ袋などに入れて加熱する料理
 - クッキングシートなどの落とし布を入れた料理や蒸し物
 - 目詰まりしやすいアマランサスなどの雑穀を混ぜた炊飯や豆類を混ぜた炊飯（グリーンピースご飯や赤飯）
 - 「七草がゆ」などの青菜入りのおかゆは最初から青菜を入れて炊かない

圧力炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない

❗ 圧力炊飯まえに、フックの周囲・フックの受け部・本体と外ぶたの間・内ぶたパッキン・圧力調整装置・安全弁・蒸気口の周囲にご飯粒や米粒などの異物がないことを確認し、外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に閉める

- ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気もれしたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。
- ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが開かなくなることがあります。

炊飯の途中で外ぶたを開ける場合は、操作部の圧力表示が消えているのを確認してから、外ぶたを開ける



●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。

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。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

⊘ 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らせないようご注意ください。

⊘ ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない
感電・けがをすることがあります。

⊘ 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。

⊘ コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない 感電・ショート・発火の原因になります。
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220-230V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。

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

⊘ 吸・排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。

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

定格10A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく
火災の原因になります。

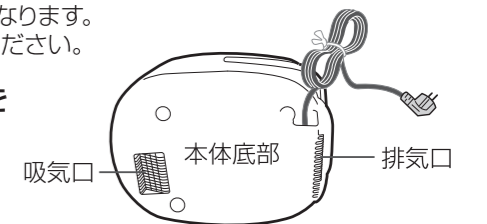
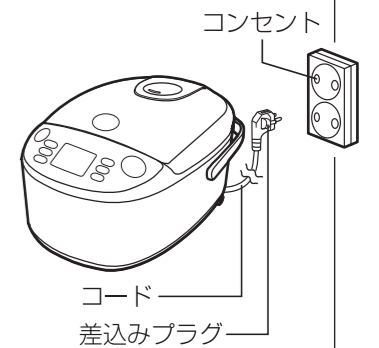
アース端子のついたコンセントを使用する 感電・けがをすることがあります。

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
 - 炊飯中、底部のファンが回っていない など

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口へ必ず点検・修理を依頼する

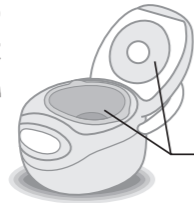


安全上のご注意 つづき

注意



使用中や使用直後は、高温部に触れない
また外ぶたを開けるときの
蒸気、ご飯をほぐすときには
手がなべなどに当たらない
ように注意する
やけどの原因になります。



特に内ぶたセット、
なべなどの金属部

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。

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。

本体を持ち運ぶときは、本体が傾かないようにする
内容物によってはこぼれる場合があります。

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。

アルミシート・電気カーペットの上で使用しない
アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因になります。

荷重強度が不足しているスライド式テーブル
では使わない

スライド式テーブルが破損して炊飯ジャーが落下し、
けが・やけどの原因になります。
荷重強度は、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。



使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



お手入れは冷めてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

心臓用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製
品のご使用にあたって医師とよくご相談ください
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えること
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

お願い

磁気に弱いものを近づけない

テレビ・ラジオ・インターホン・無線機・電話などは、雑音の入る
恐れがあります。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセツ
トテープなどは、記憶が消える恐れがあります。

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。

なべの3分の2(なべに表示しているMAXの線)以上
に水を入れて炊飯しない

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。

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。

IHクッキングヒーターの上で使わない

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。

吸・排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

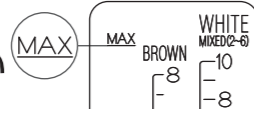
故障の原因になります。

本体や本体のまわりは、清潔にして使用する

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

本製品は一般家庭用途および下記の類似用途に使用する

- 商店、オフィスまたはその他の作業環境に存在するスタッフ
(従業員)用キッチンに使用する
- ※ただし、不特定多数による長時間の使用用途としては使用しない
- ホテル・モーテル・その他宿泊施設等



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)



ボウルにためた
たっぷりの水を
使ってすすぐ!

指を立て、かき
混ぜるように
洗う!

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

●正しく水加減をする

米の種類	軟質米・胚芽精米	新米	古米・硬質米
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※

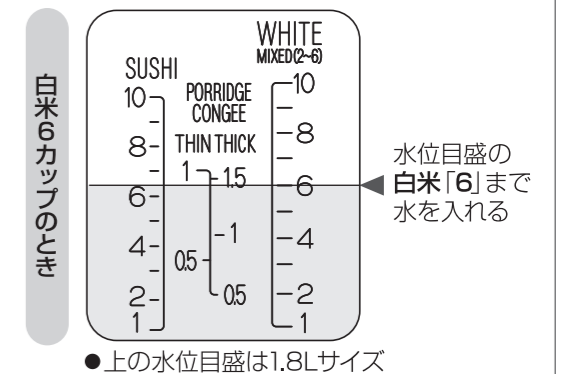
※「水位目盛より少し多め」で炊くときは、ふきこぼれ防止のため、
「SOFTER」メニューで炊いてください。

●アルカリ度の強い水を使わない

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

●炊き上がった後、すぐにほぐす

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



●上の水位目盛は1.8Lサイズ

おいしく保温

●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能を使う

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

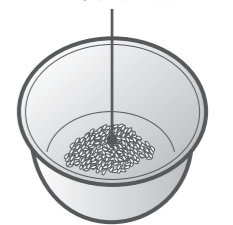
●ご飯の乾燥・べちゃつき・いやなにおい・変色を防ぐために、このような保温はしない

- 少量のご飯を長時間保温
- 標準保温12時間(おやすみ保温では24時間)以上
- ご飯のつぎたし
- 冷めたご飯からの保温
- 炊きこみ・おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
- コロッケ・みそ汁などご飯以外のもの
- しゃもじを入れたまま

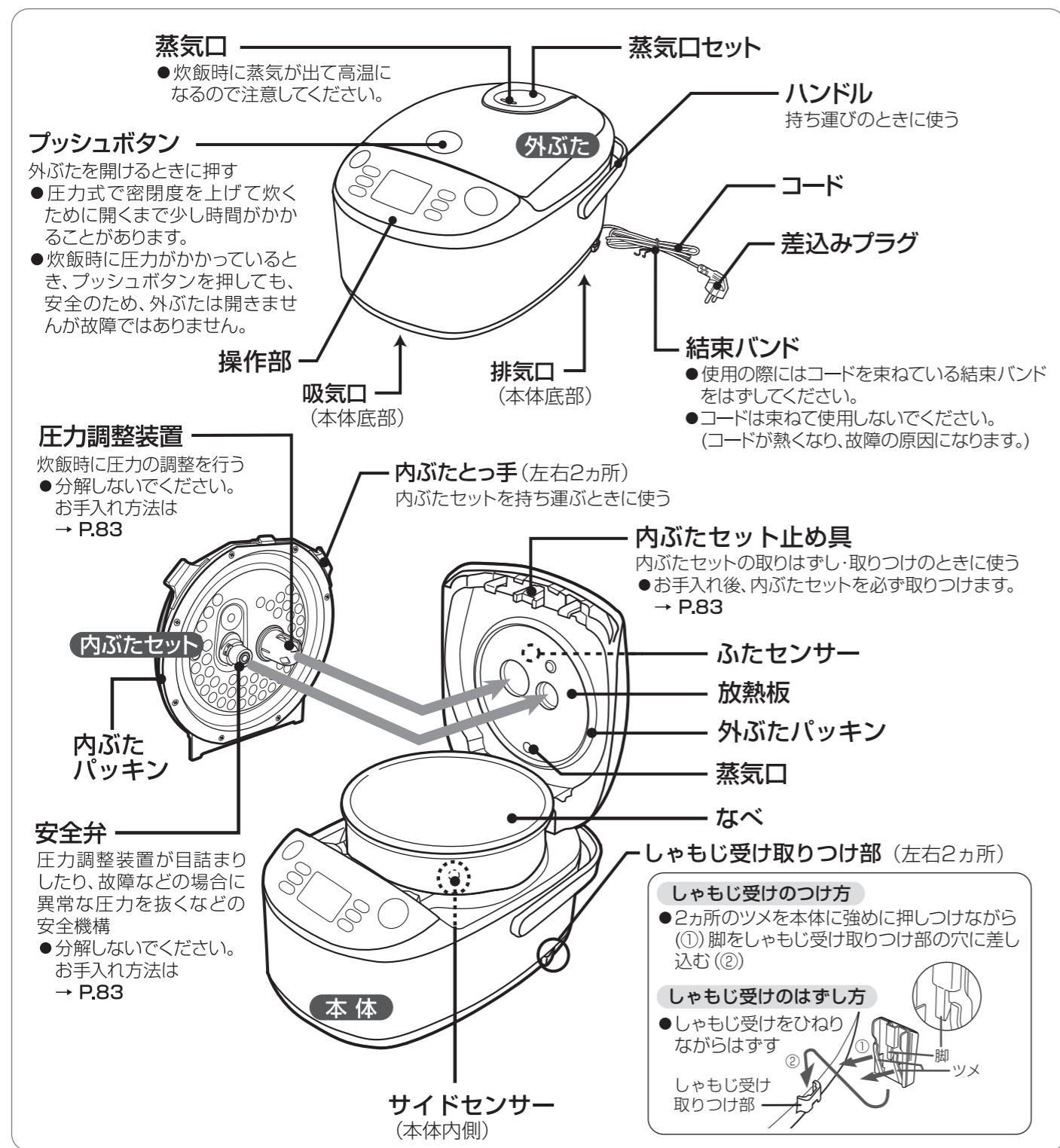
●少量のご飯は、なべ中央に盛る

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

なべ中央に盛る

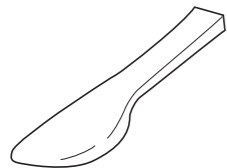


各部のなまえと扱い方



付属品

しゃもじ



しゃもじ受け



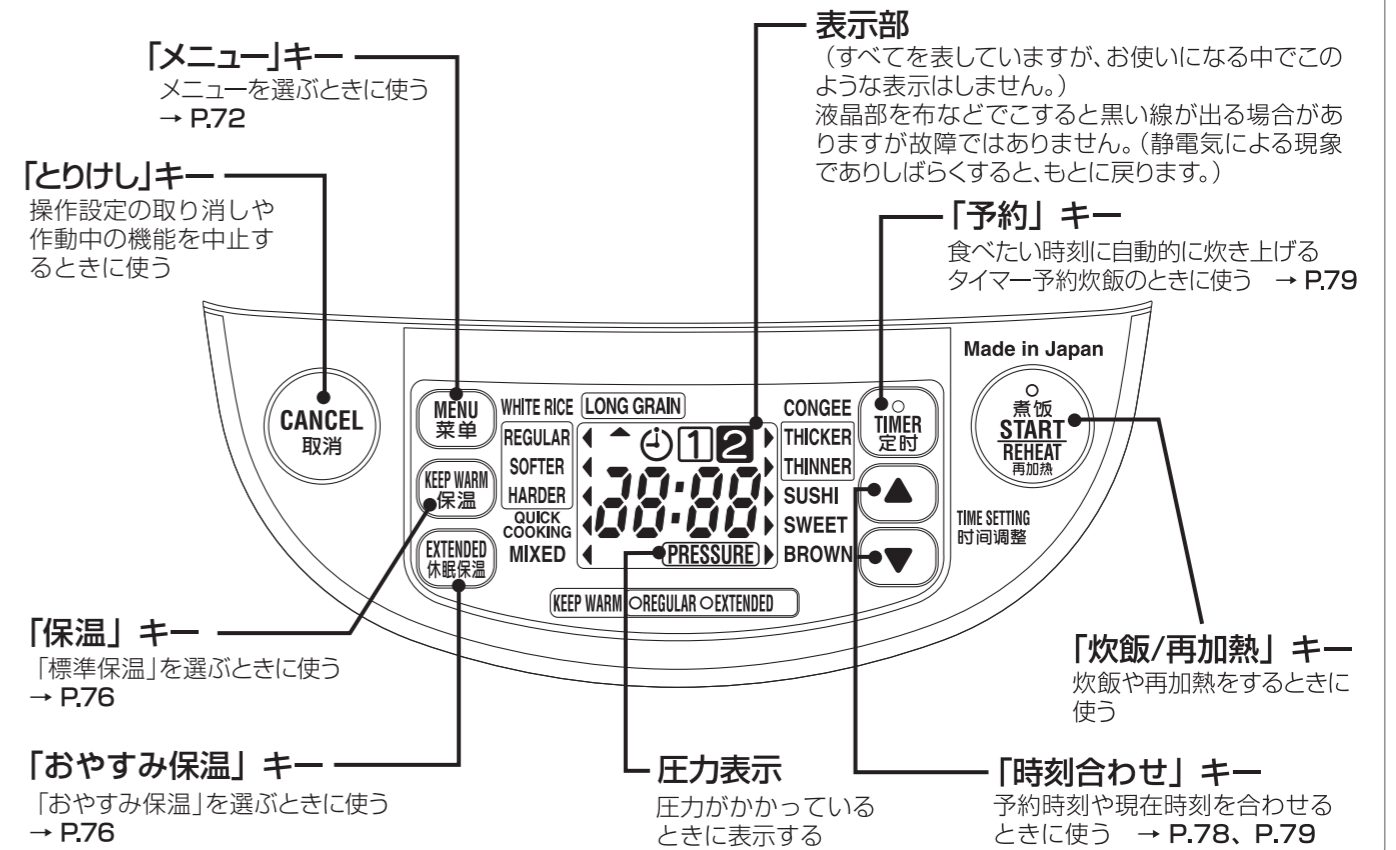
計量カップ



(約180mL)

操作部

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



なべ内面のフッ素被膜を傷めないために

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

〈準備のとき〉

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

〈炊き上がったとき〉

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

〈お手入れのとき〉

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



お知らせ

なべ内面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

メニュー WHITE RICE/REGULAR・SOFTER・HARDER(白米/ふつう・もちもち・しゃっきり)
 QUICK COOKING(白米急速) MIXED(炊きこみ) LONG GRAIN(長粒米)
 CONGEE/THICKER・THINNER(おかゆ/濃い・薄い) SUSHI(すしめし) SWEET(おこわ) BROWN(玄米)

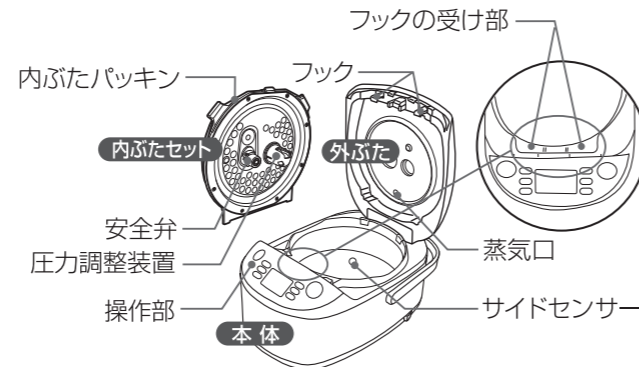
基本的な炊き方

- 工場出荷時の炊飯メニューは「白米/ふつう」に設定されています。
- 初めてお使いになるときは、なべ・内ぶたセット・蒸気口セット・付属品を洗ってください。→P.82~P.84

1 炊飯まえに確認する

右図の各部にご飯粒や米粒などの異物が付着しているときはお手入れをしてください。
→P.83

- ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。



2 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(約180mL)を用い、すりきりで計ります。

- 目詰まりしやすいアマランサスなどの雑穀を混ぜた炊飯や、豆類を混ぜた炊飯(グリーンピースご飯や赤飯)はしないでください。圧力調整装置・安全弁を詰まらせることがあり危険です。



3 米を洗って、水加減をする

米の洗い方 →P.69「おいしく炊く/手早く洗う」参照

平らな台の上で米に水を加えて、炊きたいメニュー・米のカップ数の目盛に合わせてください。→P.74
米を平らにします。

- 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。

4 なべを本体に入れて、内ぶたセットと蒸気口セットを取りつけ、外ぶたを閉め、差込みプラグを差し込む

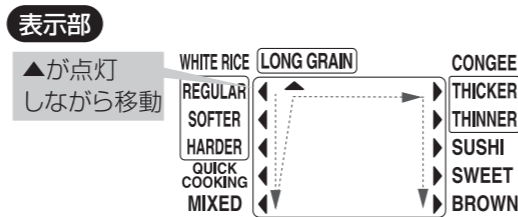
なべ外側・本体内側・内ぶたセット・蒸気口セットの水分や異物をふき取ってください。

- 圧力式の炊飯のため、ふたパッキンの密閉度が高く、外ぶたを閉めるときにかたいことがあります。外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくと確実に閉めてください。

5 MENU を押し、メニューを選ぶ

キーを押すごとに、表示部の「▲」の位置が移動します。

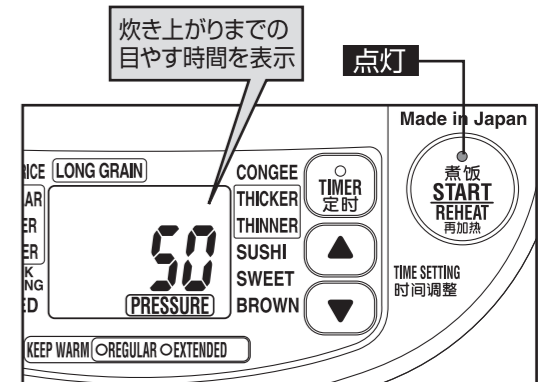
- キーを押し続けると、メニューが連続で進みます。「白米/ふつう」に戻ると止まります。
- 「白米/ふつう・もちもち・しゃっきり」・「長粒米」・「玄米」は、一度選んで炊飯すると、次に選び直して炊飯するまで記憶されます。



6 煮飯 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(分)を表示します。

- ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。
- 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.77
- 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。



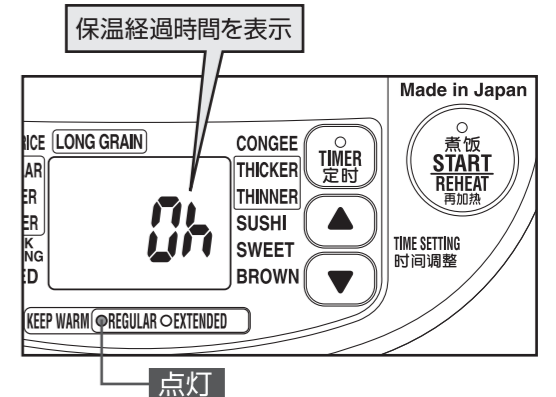
- 炊き上がりまでの残り時間は目やすです。実際の炊き上がり時間は、室温・水温・電圧・水加減などによりかわります。
- むらしに入ると炊き上がりまでの残り時間を調整します。調整の際、残り時間が一度に進んだり、戻ったりする場合があります。

7 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

蒸気が出ないことや(PRESSURE)の表示が消えていることを確認してから外ぶたを開けてください。

炊き上がると自動的に保温に移り、標準保温ランプが点灯し、1時間(h)単位で保温経過時間を表示します。すぐにほぐして余分な水分を逃がすことで、ご飯のかたまり・べたつき・焦げをおさえます。

- 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。
- 保温を取り消して、再び保温にすると「0h」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.78



8 使用後は CANCEL 取消 を押し、差込みプラグを抜く

お願い

蒸気が出ないことや(PRESSURE)の表示が消えていることを確認してから外ぶたを開けてください。

- 炊飯途中で外ぶたを開けたり、炊飯を止める場合、「とりけし」キーを1秒以上押します。蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
- (PRESSURE)の表示が消えたあとでも、プッシュボタンが重く感じたら無理に外ぶたを開けず、冷ましてから開けてください。内容物がふき出して、やけどの恐れがあります。
- 圧力をかけているメニューでは、圧力がかかり始めてから保温になるまでは、安全のため外ぶたを開けないでください。

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。
- 米をつつみこんで炊くために、ご飯の中央部がややくぼむことがあります。
- 連続して炊く場合や保温をやめてすぐ炊く場合は50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。

アドバイス

- 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

ご飯の炊き方 っづき

いろいろなご飯を炊く

メニュー

●「メニュー」キーを押すとメニューが表示されます。

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 ふつう	白米	WHITE RICE REGULAR	WHITE	1.0L : 0.5~5.5	<ul style="list-style-type: none"> この製品の標準(ふつう)のかたさに炊き上げます。
白米 もちもち	白米	WHITE RICE SOFTER		1.8L : 1~10	<ul style="list-style-type: none"> 「ふつう」に比べ、より強い粘りや弾力のあるご飯に炊き上げます。
白米 しゃっきり	白米	WHITE RICE HARDER		1.0L : 0.5~5.5	<ul style="list-style-type: none"> 粘り少なめで、しゃっきりとしたご飯に炊き上げます。
白米急速	白米	QUICK COOKING		1.8L : 1~10	<ul style="list-style-type: none"> 白米を早く炊きたいときに選びます。少しかために炊き上がります。
炊きこみ	白米	MIXED	WHITE	1.0L : 0.5~4 1.8L : 2~6	<ul style="list-style-type: none"> 具は米の質量(重さ)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。 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。
長粒米	長粒米	LONG GRAIN	WHITE	1.0L : 0.5~5.5 1.8L : 1~10	<ul style="list-style-type: none"> 銘柄により少しかために炊き上がる場合があります。 →P.85
おかゆ 濃い	白米	CONGEE THICKER	PORRIDGE/ CONGEE THICK	1.0L : 0.5~1 1.8L : 0.5~1.5	<ul style="list-style-type: none"> 具は米の質量(重さ)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。
おかゆ 薄い	白米	CONGEE THINNER	PORRIDGE/ CONGEE THIN	1.0L : 0.5 1.8L : 0.5~1	
すしめし	白米	SUSHI	SUSHI	1.0L : 1~5.5 1.8L : 1~10	
おこわ	もち米・ 白米	SWEET	SWEET (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"> 具は水加減をしたあと、米の上のせて炊きます。 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。
玄米	玄米	BROWN	BROWN	1.0L : 1~4 1.8L : 2~8	<ul style="list-style-type: none"> 白米を混ぜて炊飯するとふきこぼれたり、うまく炊けないことがありますので、おすすめできません。

その他

●選択メニュー欄にあるメニューで炊飯できます。

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
麦混ぜご飯	押し麦・白米	WHITE RICE SOFTER	WHITE	1.0L : 0.5~5.5 1.8L : 1~10	<ul style="list-style-type: none"> 押し麦を混ぜる場合は、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 REGULAR or SOFTER	WHITE	1.0L : 0.5~5.5 1.8L : 1~10	<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 RICE SOFTER	WHITE	1.0L : 0.5~4 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 (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。
分づき米 (5分・7分づき)	5分・ 7分づき米	WHITE RICE SOFTER	WHITE (白米の水位目盛より少し多め)	1.0L : 1~4 1.8L : 2~8	<ul style="list-style-type: none"> →水加減をしてください。

炊き上がりまでの時間の目安・圧力をかけているメニュー

		圧力をかけているメニュー	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
白米	ふつう	●	約52分~58分	約53分~59分
	もちもち	●	約55分~1時間	約57分~1時間2分
	しゃっきり	●	約44分~49分	約45分~51分
白米急速	●	約29分~41分	約37分~46分	
炊きこみ	●	約1時間3分~1時間13分	約1時間12分~1時間16分	
長粒米	●	約57分~1時間8分	約57分~1時間10分	
おかゆ	濃い		約1時間34分~1時間37分	約1時間35分~1時間43分
	薄い		約2時間1分	約2時間2分~2時間9分
すしめし			約43分~48分	約42分~49分
おこわ			約54分~59分	約57分~58分
玄米	●		約1時間10分~1時間16分	約1時間9分~1時間20分

- 電圧230V・室温20℃・水温18℃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。)

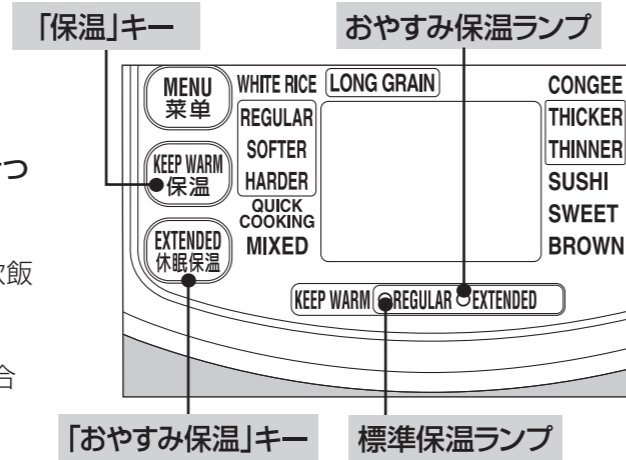
標準保温 おやすみ保温

「保温」キーや「おやすみ保温」キーで「標準保温」や「おやすみ保温」を選べます。

- 次の場合、「おやすみ保温」キーを押しても「おやすみ保温」は受け付けません。
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/濃い・薄い」「おこわ」「玄米」のメニューで炊飯した場合
 - 「標準保温」で12時間経過した場合
 - 保温のとりけしや停電などで、なべの温度が低くなっている場合

● 工場出荷時は「標準保温」に設定されています。

● 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、変色などの発生をおさえます。

1 標準保温ランプの点灯を確認する

2 EXTENDED 休眠保温 を押す おやすみ保温ランプが点灯します。

- 炊き上がりから24時間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 保温 を押す 「標準保温」に戻り、標準保温ランプが点灯します。

- 「標準保温」に戻すと、温度調整のためファンが回転します。



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「おやすみ保温」にしないでください。

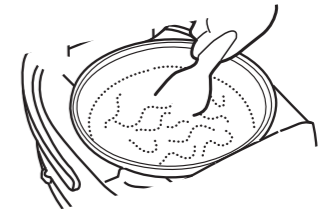
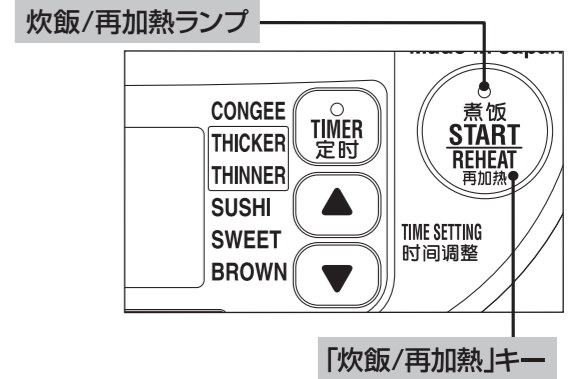
あったか再加熱

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。

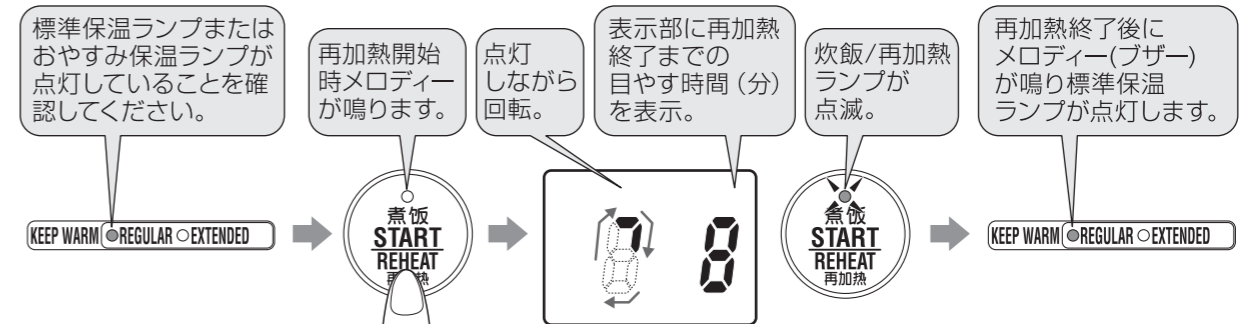
1 保温中のご飯をほぐし、平らにならす

- 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。



2 煮飯 START REHEAT 再加熱 を押す

再加熱時間の目安 約5分~8分



- 標準保温ランプまたはおやすみ保温ランプが点灯していないときに「炊飯/再加熱」キーを押すと炊飯を行います。必ず標準保温ランプまたはおやすみ保温ランプが点灯してい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。

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りたいとき	・「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(おこげや変色の原因) ・再加熱の繰り返し(おこげや乾燥の原因) ・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(おこげやにおいの原因、またはご飯がかたくなる原因)

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。
- 炊飯中・再加熱中・標準保温中・おやすみ保温中・タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

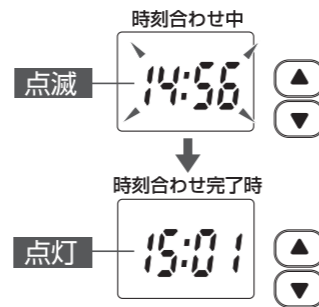
例：現在時刻が**15:01**で、表示が**14:56**のとき

- 1 なべを入れ、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 点滅が点灯に変わると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわります。

報知音の種類と切りかえ方

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

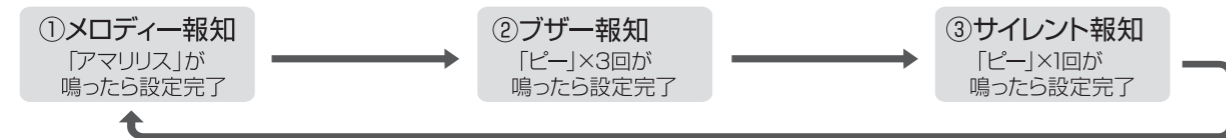
報知音を次の中から選ぶことができます。

報知音の種類と用途	メロディー報知 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。	ブザー報知 メロディー報知をブザー音に変えたいときに。	サイレント報知 報知音を消したいときに。
炊飯を開始するとき	きらきら星		「ピッ」
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星		「ピッ」
炊飯・再加熱が終了したとき	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません

- 1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む
- 2 **TIMER 定時** を3秒以上押し
- 3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

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

報知の切りかわりと設定完了音 ●報知は「予約」キーを3秒以上押しごとに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。

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.78

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

予約時刻を設定する

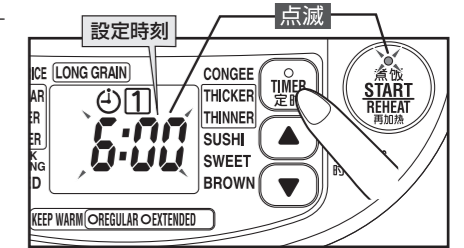
- 1 **MENU 菜单** を押し、メニューを選ぶ

- 「白米急速」・「炊きこみ」・「おこわ」のタイマー予約炊飯はできません。

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

予約1に設定されている時刻・炊飯/再加熱ランプが点滅します。

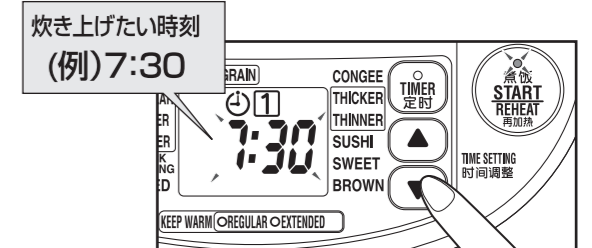
- もう一度押しと予約2に設定されている時刻を表示します。



- 3 **▲** または **▼** で、炊き上げたい時刻に合わせる

- ▲** キー：10分単位で進む
- ▼** キー：10分単位で戻る

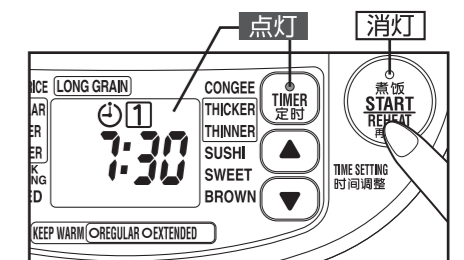
- 押し続けると10分単位で早送りができます。
- 前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。



- 4 **START REHEAT 再加熱** を押し

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

		1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
白米	ふつう	1時間10分～13時間まで	
	もちもち	1時間10分～13時間まで	
	しゃっきり	1時間～13時間まで	
長粒米	1時間25分～13時間まで		
おかゆ	濃い	2時間5分～13時間まで	
	薄い	2時間35分～13時間まで	
すしめし	55分～13時間まで		
玄米	1時間40分～13時間まで		

お知らせ

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

お料理ノート

メニュー WHITE RICE/REGULAR・SOFTER・HARDER(白米/ふつう・もちもち・しゃっきり)
 QUICK COOKING(白米急速) MIXED(炊きこみ) LONG GRAIN(長粒米)
 CONGEE/THICKER・THINNER(おかゆ/濃い・薄い) SUSHI(すしめし) SWEET(おこわ) BROWN(玄米)

お料理ノートに記載している計量単位

●米の計量は付属の計量カップで行ってください。(1カップ=約180mL)
 ●大さじ1= 15mL ●小さじ1= 5mL

五目ご飯

メニュー: **MIXED**

材料(4~5人分)

米……………3カップ
 鶏もも肉……………50g
 油あげ……………1/2枚
 にんじん……………35g
 こんにゃく……………35g
 ごぼう……………35g
 干しいたけ(もどす)……………2~3枚
 A 薄口しょうゆ・みりん……………各大さじ1/2
 塩……………小さじ1/2
 だし(素)……………小さじ1/2
 干しいたけのもどし汁・みつば……………適宜



作り方

- 1cm角に切った鶏もも肉と、一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切った油あげをAに5分間つけておきます。
- にんじん・こんにゃくは小さめのたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきに、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。干しいたけは細切りにします。
- 干しいたけのもどし汁に1のつけ汁を加え、全体をよく混ぜておきます。

- 4 米は洗い3を加え、**WHITE**の水位目盛3まで水をたして、なべの底からよく混ぜます。
- 5 1と2の具を4の米の上に平らにのせます。のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
- 6 **MENU** キーを押して **MIXED** を選び、続いて **START/REHEAT** キーを押します。
- 7 保温になれば、混ぜてほぐします。
- 8 器に盛り、みつばを添えます。

七草がゆ

メニュー: **CONGEE(THINNER)**

①必ず **CONGEE(THINNER)** メニューを選ぶ

②「七草がゆ」などの青菜を入れるおかゆを作る場合は、青菜はあらかじめゆでておき、おかゆが炊き上がってから加える。

以上のことを守らないと、ふきこぼれや圧力調整装置および安全弁の目詰まりの原因になり危険です。

材料(4~5人分)

米……………0.5カップ
 青菜類(春の七草※、なければその他の野菜類)……………35g
 塩……………少々

作り方

- 1 青菜類は洗って熱湯でゆで、水にとって冷まし、水けを絞って小口切りにしておきます。
- 2 米は洗い、**PORRIDGE / CONGEE(THIN)**の水位目盛0.5まで水を入れます。
- 3 **MENU** キーを押して **CONGEE(THINNER)** を選び、続いて **START/REHEAT** キーを押します。
- 4 保温になれば外ぶたを開け、1と塩を加えて軽く混ぜます。または、器に盛り、1を上のにのせます。



※春の七草: セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スズナ(カブ)・スズシロ(ダイコン)の7種

鶏がゆ

メニュー: **CONGEE(THICKER)**

必ず **CONGEE(THICKER)** メニューを選ぶ

以上のことを守らないと、ふきこぼれや圧力調整装置および安全弁の目詰まりの原因になり危険です。

材料(4~5人分)

米……………1カップ
 鶏もも肉(ぶつ切りにして、湯通しする)……………75g
 塩……………少々
 土しょうが、白ねぎ(せん切り)……………適宜

作り方

- 1 米は洗い、**PORRIDGE / CONGEE(THICK)**の水位目盛1まで水を入れ、鶏もも肉をのせます。
- 2 **MENU** キーを押して **CONGEE(THICKER)** を選び、続いて **START/REHEAT** キーを押します。
- 3 保温になれば、お好みで塩を加えて軽く混ぜ、土しょうがや白ねぎを添えます。

- 牛乳類は使用しないでください。うまく炊けません。
- 味付けは炊き上がったからにしてください。調味料が沈殿してうまく炊けません。
- 具は米の質量の30~50%が適量です。
- ご飯からのおかゆはできません。



玄米の炊きこみご飯

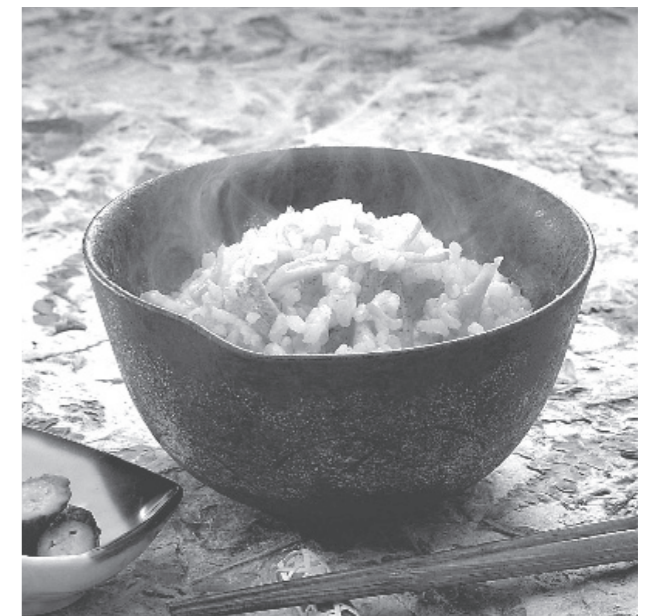
メニュー: **BROWN**

材料(4~5人分)

玄米……………3カップ
 鶏もも肉……………80g
 油あげ……………1枚
 にんじん・こんにゃく・ごぼう……………各35g
 A 薄口しょうゆ……………大さじ3
 みりん……………大さじ1/2

作り方

- 1 鶏もも肉は1cm角に切り、油あげは一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切ります。
- 2 にんじん・こんにゃくはたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきに水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。
- 3 米は洗いAを加え、**BROWN**の水位目盛3まで水をたして、なべの底からよく混ぜます。
- 4 1と2の具を3の米の上に平らにのせます。のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
- 5 **MENU** キーを押して **BROWN** を選び、続いて **START/REHEAT** キーを押します。
- 6 保温になれば、混ぜてほぐします。



- 玄米は、もみ殻などを取り除く程度に洗ってください。
- 具を加えて炊く場合は、1.0Lサイズでは1~4カップの間で、1.8Lサイズでは2~6カップの間で炊いてください。

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・研磨材入り洗剤・漂白剤・たわし類(ナイロン・金属製など)・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面などを使わないでください。(表面に傷がついたり、変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。)
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。(傷・変形・変色の原因になります。)
- お手入れ後は、内ぶたセット・蒸気口セット・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。(表面に傷がついたり、変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。)

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、竹くしなどで必ず取り除く

- 外ぶたが開かなくなることがあります。

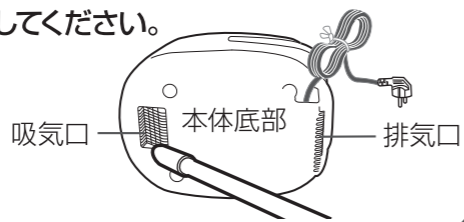
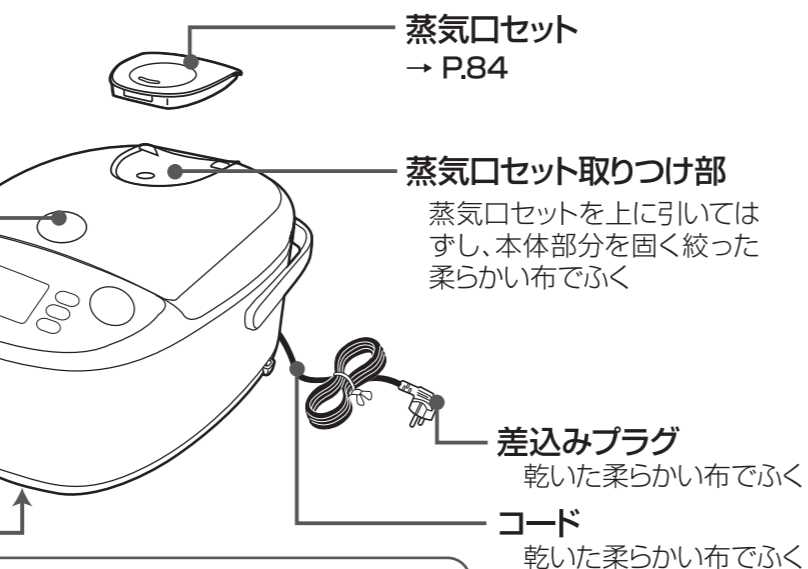
操作部

乾いた柔らかい布でふく

吸気口(本体底部)

本体底部の吸、排気口を掃除機で掃除してください。(月に一度程度)

ほこりなどが付着したままでご使用になりますと、本体内部の温度が異常に上がり、故障の原因になります。



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



庫内に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あけて乾燥させてください。

内側のお手入れ

内ぶたセット

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

圧力調整装置

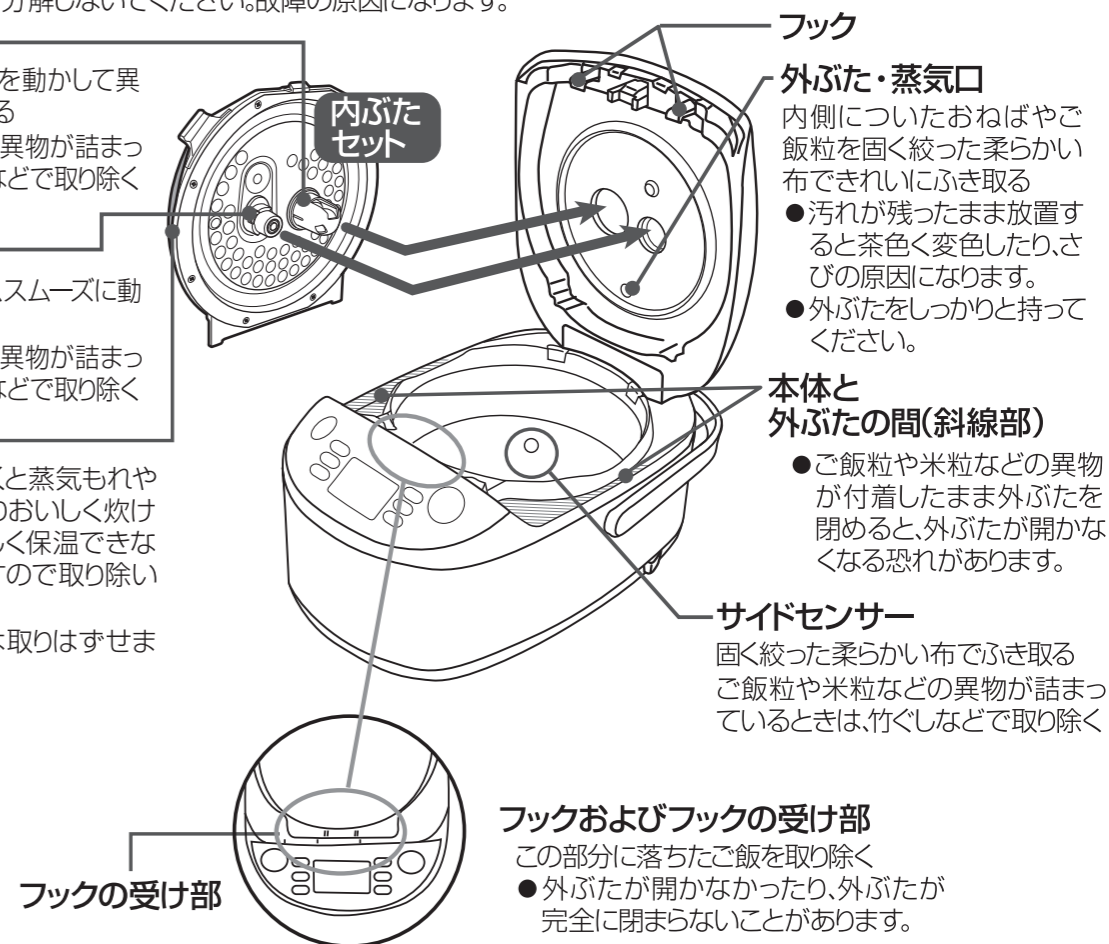
指で軽く中のボールを動かして異物がないかを確認する
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹くしなどで取り除く

安全弁

指で軽く2~3回押し、スムーズに動くか確認する
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹くしなどで取り除く

内ぶたパッキン

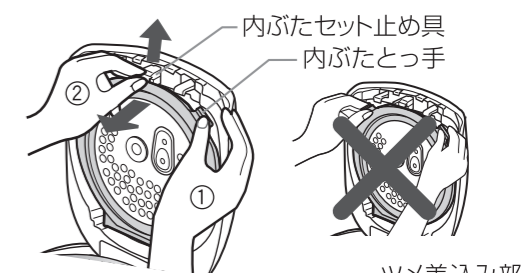
- ご飯粒などがつくると蒸気もれやご飯の乾燥によりおいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になりますので取り除いてください。
- 内ぶたパッキンは取りはずしません。



内ぶたセットのはずし方・つけ方

はずし方

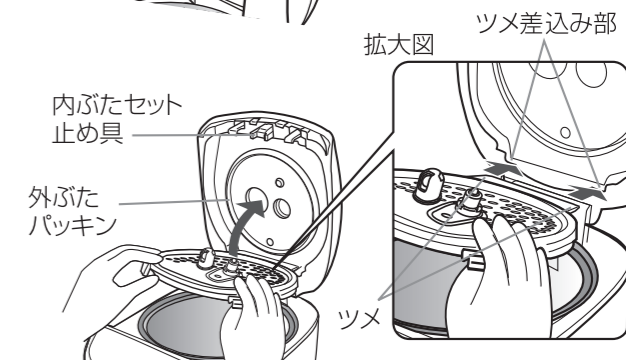
- 内ぶたとっ手を片手でささえながら(①)、内ぶたセット止め具を押し上げて(②)はずす
- 内ぶたセット止め具を押し上げずに内ぶたとっ手を引いて引張らないでください。(内ぶたセットまたは外ぶたの故障の原因になります。)



つけ方

内ぶたセットのツメ(2カ所)を外ぶたのツメ差し込み部に合わせて内ぶたセット止め具が「カチッ」と音がするまで押し込む

- 取りつけるときは外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけないでください。



お手入れ っづき

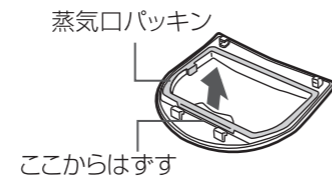
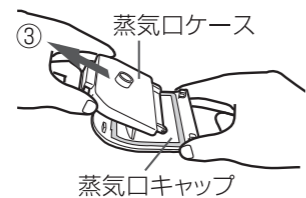
蒸気口セットのお手入れ

お手入れは冷めてから行ってください。

蒸気口セットの外側、内側は水で流し洗います

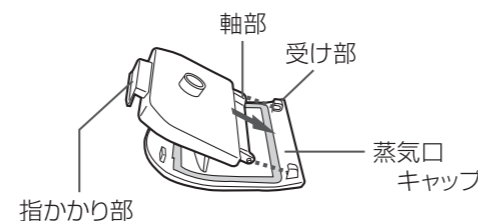
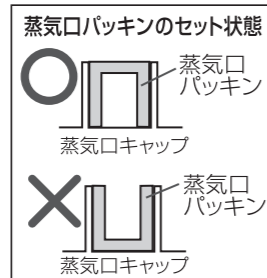
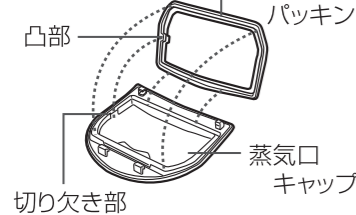
蒸気口セットの分解方法

1. 蒸気口ケースの指かかり部を押しながら(①)上方向に開く(②)
2. 蒸気口ケースを斜め上方向(③)にはずす
3. 蒸気口パッキンをはずす



蒸気口セットの組み立て方法

1. 蒸気口パッキンの凸部と蒸気口キャップの切り欠き部を合わせて取りつける
2. 蒸気口キャップの受け部(2カ所)に蒸気口ケースの軸部(2カ所)を差し込み、指かかり部が「カチッ」というまで確実に閉める



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弊社のお客様ご相談窓口でお求めください。

部品名	部品番号
内ぶたセット(1.0Lサイズ)	C126-6B
内ぶたセット(1.8Lサイズ)	C127-6B
なべ(1.0Lサイズ)	B442-6B
なべ(1.8Lサイズ)	B443-6B
しゃもじ	SHAKN-6B
しゃもじ受け	618112-00
計量カップ	615784-00

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"> ● お好みで、水の量を水位目盛より1~2mm加減してください。 ● 傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさかわります。 ● 銘柄・産地・保存期間(新米・古米)などにより、ご飯のかたさかわります。 ● 室温・水温などにより、ご飯のかたさかわります。 ● 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。 ● 洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ● なべ外側・本体内側・内ぶたセット・蒸気口セットに水分や異物がついていませんか? →ふき取ってください。 ● 長粒米は少しかために炊き上がる場合があります。 →かために炊き上がる場合、水量をなべ目盛より少し多め(一目盛の1/2以内)にして炊いてください。ただし水量が多すぎるとふきこぼれの原因になることがあります。
	ご飯が、ひどく焦げる <ul style="list-style-type: none"> ● なべの底やサイドセンサー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/濃い・薄い」以外のメニューで炊いていませんか? ● 蒸気口セット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.74
	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 ● なべが入っていますか? →なべを入れてください。 ● 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。
	外ぶたと本体の間から蒸気が出る <ul style="list-style-type: none"> ● 内ぶたセット…落としたりして変形していたり、内ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。内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。 ● 圧力調整装置…中に入っているボールが動くかを調べてください。 ● 安全弁…穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。 ● 外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけていませんか? →内ぶたセットを再度つけ直してください。 ● なべが変形していませんか?
炊飯/保温	炊飯・保温中に音がする <ul style="list-style-type: none"> ● 「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。 ● 「ブーン」音は、内部の熱を外に出すために、ファンが回っている音です。 ● 「ブー」音は、炊飯中に圧力を調整している音です。 ● 「カチャ」音は、炊飯中に圧力を制御する装置が動く音です。 ● 「ゴロゴロ」音は、炊飯中に圧力調整装置のボールが動き、圧力を調整する音です。 ● 炊飯が終了したとき、圧力が抜けるため「シュー」と音がする場合があります。
	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.77

故障かなと思ったとき っづき

症状	●お調べいただくこと	
保温	保温中、ご飯がにおう	<ul style="list-style-type: none"> ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●冷めたご飯をあた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.82 ●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.69 ●24時間以上の「おやすみ保温」をしていませんか？
	保温中、ご飯がにおう・変色・乾燥する	<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「標準保温」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。
	保温中、ご飯がにおう・べちゃつく	<ul style="list-style-type: none"> ●炊飯・保温のあと毎回お手入れをしていますか？ →お手入れ不足、季節や住環境による室温、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、P.76「標準保温」をお使いいただくとう効果的です。
	「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.76 ●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.76「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.78
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。
	差込みプラグからパチッと火花が飛ぶ	<ul style="list-style-type: none"> ●差込みプラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。これはIH炊飯ジャー特有のもので故障ではありません。
	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
E01 E02 E07	●故障です。 →お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
E06	●異常な電圧が入った場合、故障防止のために動作を停止します。 →コンセントの定格電圧を確かめて、正しい電圧または別のコンセントをお使いください。
H01 H02	●ふたセンサーやサイドセンサーが高温になっています。 →「とりけし」キーを押し、外ぶたを開け50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.73
H04	●なべの入れ忘れです。 →なべを確実にに入れてください。
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.73 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様相談窓口にご依頼ください。有料で電池をお取りかえいたします。
7:00 が点滅する	●圧力がかかったまま炊飯が停止しています。 圧力表示が消えるまでお待ちください。(約5分~10分) 点滅している間キーは受けつけません。
(PRESSURE) が点滅する	●圧力がかかったまま炊飯が停止しています。 圧力表示が消えるまでお待ちください。(約5分~10分) 点滅している間キーは受けつけません。
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 が点滅した場合は、時刻を合わせ直してください。) →P.78

仕様

型名		NP-HIH10	NP-HIH18	
炊飯容量(約)「」内はカップ数	白米	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]	
	白米急速	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]	
	炊きこみ	0.09~0.72 [0.5~4]	0.36~1.08 [2~6]	
	長粒米	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]	
	おかゆ	濃い	0.09~0.18 [0.5~1]	0.09~0.27 [0.5~1.5]
		薄い	0.09 [0.5]	0.09~0.18 [0.5~1]
	すしめし	0.18~1.0 [1~5.5]	0.18~1.8 [1~10]	
	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]	
	電 源	交流 220-230V 50/60Hz		
消 費 電 力	1010-1030W	1220-1240W		
平均保温時消費電力	31W	39W		
炊飯方式	圧力IH(誘導加熱)方式			
コードの長さ	1.0m			
外形寸法(約cm)	幅25×奥行36×高さ20(40*)	幅27.5×奥行39.5×高さ23.5(46*)		
質 量	約5.5kg	約6.5kg		

- 平均保温時消費電力は、室温20℃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。
- (*)は外ぶたを開けたときの高さです。