

Neuro-Fuzzy Micom
Rice Cooker / Warmer

象印牌微電腦燜燒電子鍋

전자밥솥

炊飯ジャー

Operating
Instructions

使用説明書

취급설명서

取扱説明書

NS-JCC10/JCC18

Contents 目錄

목차 もくじ

IMPORTANT SAFEGUARDS	1~2
Important Safeguards	3~9
Parts Names and Functions	11~13
How to Set the Clock	15~17
How to Cook Rice	19~29
Tips and Hints	31~37
Extended Keep Warm	
Reheat	
Setting the Timer	
Cleaning and Maintenance	39
Specifications	41
Recipes	43~50

안전을 위한 주의	4~10
각부의 명칭과 기능	12~14
시간맞추기	16~18
밥짓기	20~30
편리한 사용방법	32~38
취침 보온	
따끈따끈 재가열	
타이머 예약 취반	
손질방법	40
사양	42

安全注意事項	3~9
各部分名稱和使用方法	11~13
關於時鐘	15~17
煮飯方法	19~29
方便的使用方法	31~37
睡眠保溫	
再加熱	
定時器預約煮飯	
清理、保養	39
規格	41

安全上のご注意	4~10
各部のなまえと扱い方	12~14
時計の合わせかた	16~18
ご飯の炊き方	20~30
便利な使い方	32~38
おやすみ保溫	
あったか再加熱	
タイマー予約炊飯	
お手入れ	40
仕様	42

ZOJIRUSHI CORPORATION

IMPORTANT SAFEGUARDS

WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED, INCLUDING THE FOLLOWING:

- 1** Read all instructions carefully.
- 2** Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Do not close or clog the steam vent opening under any circumstance.
- 3** To prevent electrical shock hazards, do not immerse cord, plugs, or rice cooker, except inside pan, in water or any other liquid.
- 4** Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- 5** Unplug from outlet when neither the cooker nor warmer is in use, or before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off any parts, and before cleaning the appliance. Make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- 6** Do not use or operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility or dealer for examination, repair, or adjustment.
- 7** The use of accessories attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazards.
- 8** Do not use outdoors.
- 9** Do not let the power supply cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 10** Do not place the appliance on or near heat sources such as hot gas or electric burners and stoves, or in a heated oven.
- 11** Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot contents or liquids.
- 12** Plug the cord into a household electric outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- 13** Do not use the appliance for other than intended or specified purposes.
- 14** To reduce the risk of electrical shock, cook only in removable container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

This appliance is supplied with a short cord to reduce risk of becoming entangled or tripping. "This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way."

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, SUIVEZ LES PRÉCAUTIONS DE BASE SUIVANTES :

- 1** Lisez bien toutes les instructions.
- 2** Ne touchez pas les surfaces qui peuvent être chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. N'obturez en aucun cas l'orifice d'échappement de la vapeur.
- 3** Pour éviter les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil portable, à l'exception du récipient intérieur, dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- 4** Soyez vigilants lorsque les enfants utilisent l'appareil ou se trouvent à proximité.
- 5** Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le manipuler ou de le nettoyer. Assurez-vous qu'il est arrêté lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y enlever ou d'y installer les accessoires ou encore avant de le laver.
- 6** N'utilisez pas l'appareil lorsque le cordon ou la fiche sont endommagés ou lorsque l'appareil est pour une raison quelconque abîmé. Confiez l'appareil au service de réparation recommandé le plus proche pour toute réparation, tout examen ou réglage.
- 7** L'utilisation d'accessoires non conseillés par le fabricant peut entraîner des dégâts.
- 8** N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- 9** Ne laissez pas le cordon électrique pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir et assurez-vous qu'il n'est pas en contact avec une surface chaude.
- 10** Ne placez pas l'appareil près d'une surface chaude telle qu'un brûleur à gaz allumé, une plaque électrique, un poêle ou encore dans un four en train de chauffer.
- 11** Soyez très prudent lorsque vous déplacez l'appareil contenant un liquide ou un aliment chaud.
- 12** Branchez le cordon dans une prise domestique. Avant de débrancher l'appareil, placez-le sur la position ARRET puis retirez la fiche de la prise murale.
- 13** N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fonctions que celles auxquelles il est destiné.
- 14** Pour minimiser les risques de chocs électriques, ne cuire que dans le récipient amovible.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST UNIQUEMENT À USAGE DOMESTIQUE.

L'appareil est livré avec un cordon court afin de réduire les risques d'emmêlements ou de chutes. Il a une fiche polarisée (l'une des broches étant plus large que l'autre). Pour minimiser les chocs électriques, la fiche s'adapte dans un seul sens à une prise polarisée. Si la fiche n'entre pas correctement dans la prise, retournez-la. Si elle n'entre toujours pas, prenez contact avec un électricien agréé. Ne cherchez jamais à modifier la prise.

Important Safeguards



安全注意事項



Before use

※These warnings and cautions are intended to prevent you and other persons from injuries and damages. To ensure safe operation, follow them carefully.


使用之前

※以下所示注意事項分為“警告”和“注意”兩項，以防止給使用者或他人帶來危害或損害。每個注意事項都涉及有關安全的重要內容，務請遵守。


 WARNING	 CAUTION
Indicates risk of serious injury.	Indicates risk of injury or property damage if mishandled.

 警告	 注意
表示錯誤使用可能會造成死亡或受重傷的內容。	表示錯誤使用可能會受到傷害或物品損害的內容。


About the symbols used

 Indicates a warning or caution. The symbol inside the triangle specifies the nature of the warning or caution. The example below indicates an electrical shock warning.




 Indicates a prohibition. The symbol inside the circle specifies the nature of the prohibition. The example below indicates "Do not disassemble."




 Indicates a requirement or instruction that must be followed. The symbol in the circle inside specifies the nature of the requirement or instruction. The example bottom left indicates "unplug the unit"; the example bottom right indicates that the accompanying instruction must be followed.




圖形符號示例

 符號表示有警告和注意的內容。圖中標注具體注意內容。
下圖表示“注意觸電”。



 符號表示禁止事項。圖中或附近標注具體禁止內容。
下圖表示“禁止拆卸”。



 符號表示有強制或指示事項的內容。圖中標注具體指示內容。
下圖左側表示“拔下電源插頭”，右側表示務必執行的“強制”內容。



※After reading, keep the operating instructions in a handy place.



※讀後務請保管在使用者隨時都看到的地方。

안전을 위한 주의

安全上のご注意



사용하기 전에

※여기에 게시한 주의사항은 여러분과 타인에게 미치는 위해와 손해를 미연에 방지하기 위한 것으로 '경고'와 '주의'로 나누어 알려드립니다. 모두 안전에 관한 중요한 내용이므로 반드시 지켜 주시기 바랍니다.


 경고	 주의
잘못 취급하면, 사망 또는 중상 등을 입을 가능성이 상정되는 내용을 나타냅니다.	잘못 취급하면, 상해 또는 물적 손해가 발생할 가능성이 상정되는 내용을 나타냅니다.


ご使用の前に


※ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのもので、「警告」「注意」の2つに分けてお知らせしています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。


 警告	 注意
取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性が想定される内容を示します。	取り扱いを誤ると、傷害または物的損害が発生する可能性が想定される内容を示します。


기호에 대해서


 기호는, 경고와 주의해야 할 내용을 말합니다. 그림 안에 구체적인 주의내용이 그려져 있습니다. 다음 그림은 '감전주의'를 나타냅니다.




 기호는, 금지행위를 말합니다. 그림 안이나 가까운 곳에 구체적인 금지내용이 그려져 있습니다. 다음 그림은 '분해금지'를 나타냅니다.





 기호는, 행위를 강제하거나 지시하는 내용을 말합니다. 그림 안에 구체적인 지시내용이 그려져 있습니다. 다음 그림의 왼쪽은 '플러그를 뽑다', 오른쪽은 반드시 실행해야 한다는 '강제'의 내용입니다.








記号について


 기호는, 경고·注意를促す内容があることを告げるものです. 図の中に具体的な注意内容が描かれています. 下図の場合は「感電注意」を示します.




 기호는, 禁止の行為であることを告げるものです. 図の中や近くに具体的な禁止内容が描かれています. 下図の場合は「分解禁止」を示します.



 기호는, 行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです. 図の中に具体的な指示内容が描かれています. 下図の左は「差込みプラグを抜く」、右は必ず実行していただく「強制」内容です.





※읽으신 후에는 사용자가 언제라도 볼 수 있는 곳에 보관해 주십시오.

※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

Warnings

- Do not modify the rice cooker. Only a repair technician may disassemble or repair this unit.



Do not disassemble

Attempting to do so carries the risk of fire, electrical shock, or injury. If repair is necessary, take it to the store where you purchased it or to an authorized repair center.

- Do not allow children to use this device unsupervised. Keep it out of the reach of infants. Children are at risk of burns, electrical shock, and injury.



Prohibited

- Do not open the lid while rice is cooking. Doing so may result in burns or scalding.



Prohibited

- If the blades or surface of the electrical plug are soiled, wipe them clean.



Wipe off foreign matter

A dirty electrical plug may cause a fire.

- Use only an electrical outlet rated at 15 amperes minimum. Do not plug other devices into the same outlet.



This device must be plugged into its own electrical outlet.

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

- Do not immerse the rice cooker in water or splash it with water.



Do not use in a wet place

Doing so may cause a fire or electrical shock.

- Do not use the rice cooker if the electrical plug or power cord is damaged or the plug is loosely inserted into the electrical outlet.



Prohibited

A damaged power cord may cause an electrical shock, short circuit, or fire.

- Use only 120-volt AC electrical current.



Prohibited

Use of any other power supply voltage may result in fire or electrical shock.

- Do not scratch, damage, modify, forcefully bend, pull, twist, or fold the power cord.



Prohibited

Do not place heavy items on the power cord, allow it to become pinched between other objects, or modify it. A damaged power cord can cause a fire or electrical shock.

警告

- 不得改造。除修理技術人員外，不得拆卸或擅自修理。



禁止拆卸

否則，有引起火災、觸電、受傷的危險。需要修理時，請惠詢經銷店或代理店指定的服務站。

- 不得讓兒童單獨使用，不得在幼兒摸得到的地方使用。



禁止

否則，有造成燙傷、觸電、受傷的危險。

- 煮飯中千萬不要打開鍋蓋。



禁止

否則，有造成燙傷的危險。

- 插頭的插腳(插頭前端)及插腳安裝面有灰塵附著時，應仔細擦拭。



擦拭灰塵

否則，有引起火災的危險。

- 應單獨使用額定15安培以上的電源插座。



單獨使用插座

若同其它器具共同使用，則分路插座部分可因異常發熱而引起火花。

- 不得浸泡在水中，不得濺水。



禁止潮濕

否則，有可能造成短路、觸電。

- 電源線、電源插頭損傷時或電源插座鬆動時，不要使用。



禁止

否則，可招致觸電、短路及出現火花。

- 不要使用交流120伏特以外的電源。



禁止

否則，可招致火災、觸電。

- 電源線不得到劃傷、損壞、加工、強行彎曲、拉扯、扭轉、捆扎。





















禁止

如果在電源線上放置重物，或擠壓、加工電源線，可造成損傷，引起火災或觸電。

경 고

警 告

 분해금지	<ul style="list-style-type: none"> ● 개조하지 마십시오. 또한 수리기술자 이외의 사람은 분해하거나 수리하지 마십시오. 화재·감전·부상의 원인이 됩니다. 수리는 구입하신 판매점 또는 메이커 지정의 고객상담창구에서 상담해 주십시오.
 금 지	<ul style="list-style-type: none"> ● 어린이만 사용하게 하거나, 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마십시오. 화상·감전·부상을 입을 우려가 있습니다.
 금 지	<ul style="list-style-type: none"> ● 취반 중에는 절대로 뚜껑을 열지 마십시오. 화상을 입을 우려가 있습니다.
 먼지를 닦는다	<ul style="list-style-type: none"> ● 플러그의 끼우개(플러그의 침단) 및 끼우개 부착면에 먼지가 묻어 있을 때는 깨끗이 닦아 주십시오. 화재의 원인이 됩니다.
 콘센트를 단독으로 사용	<ul style="list-style-type: none"> ● 정격 15A 이상의 콘센트를 단독으로 사용해 주십시오. 다른 기기와 병용하면 분기 콘센트 부에서 이상발열을 일으켜 발화하는 경우가 있습니다.
 수분 주의	<ul style="list-style-type: none"> ● 물에 담그거나, 물을 끼얹지 마십시오. 쇼트·감전의 우려가 있습니다.
 금 지	<ul style="list-style-type: none"> ● 전원 코드와 플러그가 손상되거나, 콘센트 부분이 느슨하여 흔들거릴 때는 사용하지 마십시오. 감전·쇼트·발화의 원인이 됩니다.
 금 지	<ul style="list-style-type: none"> ● 교류 120V 이외에서는 사용하지 마십시오. 화재·감전의 원인이 됩니다.
 금 지	<ul style="list-style-type: none"> ● 전원 코드를 파손하거나, 가공하거나, 무리하게 꺾거나, 잡아당기거나, 꼬이거나, 한데 묶지 마십시오. 또한, 무거운 물건을 전원 코드 위에 올려놓거나, 좁은 곳에 끼우거나, 가공하거나 하면, 전원 코드가 파손되어 화재·감전의 원인이 됩니다.

 분해금지	<ul style="list-style-type: none"> ● 改造はしないでください。また修理技術者以外の方は、分解したり修理をしないでください。 火災・感電・けがの原因となります。修理はお買い上げの販売店またはメーカー指定のお客様ご相談窓口にご相談ください。
 禁 止	<ul style="list-style-type: none"> ● 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でください。 やけど・感電・けがをする恐れがあります。
 禁 止	<ul style="list-style-type: none"> ● 炊飯中は絶対にふたを開けないでください。 やけどをする恐れがあります。
 ほこりを拭く	<ul style="list-style-type: none"> ● 差し込みプラグは、刃(プラグの先端)及び刃の取付面にほこりが付着している場合はよく拭いてください。 火災の原因になります。
 콘센트를 단독으로 사용	<ul style="list-style-type: none"> ● 定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。 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。
 水ぬれ禁止	<ul style="list-style-type: none"> ● 水につけたり、水をかけたりしないでください。 ショート・感電の恐れがあります。
 禁 止	<ul style="list-style-type: none"> ● 電源コードや差し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でください。 感電・ショート・発火の原因になります。
 禁 止	<ul style="list-style-type: none"> ● 交流120V以外では使用しないでください。 火災・感電の原因となります。
 禁 止	<ul style="list-style-type: none"> ● 電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

Cautions



Grasp
the plug only

- Do not pull on the power cord itself. Always grasp the plug when unplugging the power cord. Do not plug or unplug with wet hands.

Doing so may cause an electrical shock or fire.



Prohibited

- Do not use the rice cooker near a heat source or where it may be splashed with water.

Doing so may cause a short circuit, electrical shock, or deformation of the rice cooker.



Prohibited

- Do not use the inner pan for any other purpose other than cooking.

Doing so may cause the inner pan to overheat and may cause the rice cooker to malfunction.



Prohibited

- Do not use the rice cooker on unstable surfaces or on a non-heat-resistant carpet.

Doing so may cause a fire.



Unplug

- Unplug the electrical plug from the outlet when the rice cooker is not in use.

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



Grasp the plug

- Always grasp the plug when winding up the power cord.

Being struck by the plug may result in injury.



Do not touch

- Do not touch the steam vent.

Doing so may cause burns or scalding. Take special precautions with children and infants.

注意



手持插頭拔下

- 拔下電源插頭時，務必手持插頭，不得拉扯電源線。不要用濕手插拔電源插頭。否則，有可能觸電或短路出現火花。



禁止

- 不得在濺水的地方或火源附近使用。

否則，可發生觸電、漏電或變形。



禁止

- 不得使用專用內鍋以外的容器。

否則，可造成鍋體過熱或發生故障。



禁止

- 不得在不穩定的場所和怕熱的墊子上使用。

否則，有引起火災的危險。



拔下電源插頭

- 不使用時，應從電源插座上拔下電源插頭。

否則，可招致受傷、燙傷、或因絕緣劣化而引起的觸電、漏電、火災。



握持插頭

- 卷繞電源軟線時，應握持插頭。

以免插頭挑動傷人。










禁止接觸








- 不得用手觸摸蒸氣口。

否則，可造成燙傷。尤應防止幼兒觸摸。

주 의

 플러그를 뺀다	<ul style="list-style-type: none"> ● 플러그를 뺄 때에는 전원 코드를 잡지 말고, 반드시 플러그를 잡고 잡아당겨 주십시오. 또한 젖은 손으로 플러그를 콘센트에 끼우지 마십시오. <p>감전·쇼트하여 발화할 우려가 있습니다.</p>
 금 지	<ul style="list-style-type: none"> ● 물이 튀는 곳이나, 화기 근처에서는 사용하지 마십시오. <p>감전·누전, 또는 변형의 원인이 됩니다.</p>
 금 지	<ul style="list-style-type: none"> ● 전용내부술 이외는 사용하지 마십시오. <p>내부술이 과열하거나, 이상작동의 원인이 됩니다.</p>
 금 지	<ul style="list-style-type: none"> ● 불안정한 장소 또는 열에 약한 깔개 위에서는 사용하지 마십시오. <p>화재의 원인이 됩니다.</p>
 플러그를 뺀다	<ul style="list-style-type: none"> ● 사용하지 않을 때에는 플러그를 콘센트에서 빼 주십시오. <p>부상·화상, 그리고 절연의 기능이 쇠퇴하여 감전·누전화재의 원인이 됩니다.</p>
 플러그를 잡는다	<ul style="list-style-type: none"> ● 전원 코드를 되감을 때는 플러그를 잡고 실시해 주십시오. <p>플러그가 튀어 부상을 입는 경우가 있습니다.</p>
 접촉금지	<ul style="list-style-type: none"> ● 중기구에는 손을 대지 마십시오. <p>화상을 입는 경우가 있습니다. 특히 유아에게 만지지 않도록 주의해 주십시오.</p>

注 意

 플러그를 빼다	<ul style="list-style-type: none"> ● 差し込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差し込みプラグを持って引き抜いてください。また差し込みプラグの先端をぬれた手でコンセントに差し込まないでください。 <p>感電やショートして発火することがあります。</p>
 禁 止	<ul style="list-style-type: none"> ● 水のかかるところや、火気の近くでは使用しないでください。 <p>感電・漏電や変形の原因になります。</p>
 禁 止	<ul style="list-style-type: none"> ● 専用なべ以外は使用しないでください。 <p>なべが過熱したり、異常動作の原因になります。</p>
 禁 止	<ul style="list-style-type: none"> ● 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。 <p>火災の原因となります。</p>
 플러그를 빼다	<ul style="list-style-type: none"> ● 使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜いてください。 <p>けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。</p>
 플러그를持つ	<ul style="list-style-type: none"> ● 電源コードを巻き取るときは差し込みプラグをもって行ってください。 <p>差し込みプラグがあたってけがをすることがあります。</p>
 接触禁止	<ul style="list-style-type: none"> ● 蒸気口に手を触れないでください。 <p>やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようにご注意ください。</p>

Important

Do not carry the rice cooker by the inner pan's handle. Doing so may cause the lid of the rice cooker to fall off, resulting in burns or injury.

Be careful when using the rice cooker on kitchen shelving. Do not allow steam to contact the shelf above or the ceiling. Do not use within 30 cm of a wall or furniture.

- Doing so may cause discoloration or distortion of nearby objects or surfaces.

Do not touch the push button or open the lid while the rice is cooking.

- Doing so may cause burns or scalding.

Do not wash the entire rice cooker or pour water directly into the cooker.

- Doing so may cause a fire or electrical shock.

Handle with care.

- Subjecting the rice cooker to strong shock or touching the push button while carrying it may cause injury due to the lid opening or may damage the rice cooker.

Check the inner pan and rice cooker before use.

- If leftover rice or other foreign object remains on the outer surface of the inner pan the rice will not cook properly.

Preventing burns and scalding.

- Watch out for high temperatures around the steam vent.
- Watch out for steam when opening the lid.
- Be careful not to touch the sides of the inner pan when mixing the rice.
- Use Caution before grasping the inner pan handle. They may be hot.

Do not cover the rice cooker, especially the steam vent, with cloth or other object.

- Doing so may cause discoloration and deformation of the rice cooker or lid.

使用上敬請注意事項

請勿手持內鍋把手搬來搬去。
否則將導致鍋蓋脫離鍋體及燙傷，受傷。

在廚房用鍋碗架上使用本電子鍋，請注意不要將排出的蒸氣噴入天花板。

另外，使用時請勿距離牆壁、家具過近（30厘米以內）。

- 否則，可造成變形、變色。

煮飯中不得按下卡鉤打開鍋蓋。

- 否則，可導致燙傷。

不得用水沖洗鍋體，也不得將鍋底泡在水中。

- 否則，有造成觸電、故障。

務請仔細的使用。

- 用力碰撞鍋體、或手提移動中碰觸卡鉤時，可造成故障或使鍋蓋突然開啓。

不得在鍋內附有異物（飯渣、米粒等）的狀態下使用。

- 否則，可造成煮飯不良。

注意防止燙傷

- 蒸氣口附近處於高溫狀態，務必注意。
- 打開鍋蓋時，小心蒸氣。
- 攪動米飯時，注意手不要碰觸鍋體等。
- 請注意鍋把手燙手。

不得在鍋體（尤其是蒸氣口）上覆蓋抹布等。

- 否則，可造成鍋體、鍋蓋變形、變色。

사용할 때는

내부숟손잡이를 잡고 제품을 운반하지 마십시오. 뚜껑이 열려 부상 또는 화상을 입을 수 있습니다.

부엌용 수납선반 등의 위에서 취사할 경우, 증기가 천정부분에 닿지 않도록 주의해 주십시오. 또한, 벽이나 가구 가까이(30cm 이내)에서 사용하지 마십시오.

● 변색이나 변형의 원인이 됩니다.

취반 중에 푸쉬 버튼을 만져 뚜껑이 열리지 않도록 주의해 주십시오.

● 화상을 입을 우려가 있습니다.

이물질(밥풀, 쌀알 등)이 붙어 있는 채로 사용하지 마십시오.

● 감전·고장의 원인이 됩니다.

조심스럽게 취급해 주십시오.

● 강한 충격이나 운반할 때 푸쉬 버튼을 만지게 되면, 고장이나 뚜껑이 열려 부상을 입을 우려가 있습니다.

이물질(밥풀, 쌀알 등)이 붙어 있는 채로 사용하지 마십시오.

● 밥이 제대로 지어지지 않는 원인이 됩니다.

화상에 주의

- 증기구 부근은 고온이므로 주의해 주십시오.
- 뚜껑을 열 때는 증기에 주의해 주십시오.
- 밥을 저을 때는 손이 솥에 닿지 않도록 주의해 주십시오.
- 내부숟손잡이가 뜨거워지는 경우가 있으므로 주의해 주십시오.

본체(특히 증기구)를 행주 등으로 닦지 마십시오.

● 본체와 뚜껑의 변형, 변색의 원인이 됩니다.

사용상お願い

なべとっ手を持っての製品の持ち運びはしないでください。ふたがはずれてけがややけどをすることがあります。

キッチン用収納棚などの上で炊飯される場合、蒸気が天井部分にあたらないようご注意ください。また、壁や家具の近く(30cm以内)で使わないでください。

● 変色や変形の原因になります。

炊飯中はプッシュボタンに触れてふたを開けないでください。

● やけどの恐れがあります。

本体の丸洗いや底部に水を入れたりしないでください。

● 感電や故障の原因になります。

取り扱いはいねいにしてください。

● 強い衝撃を与えたり持ち運び中にプッシュボタンに触れると、故障やふたが開いてけがをする恐れがあります。

異物(ごはんつぶや米粒など)がついたまま使わないでください。

● うまく炊けない原因になります。

やけどにご注意

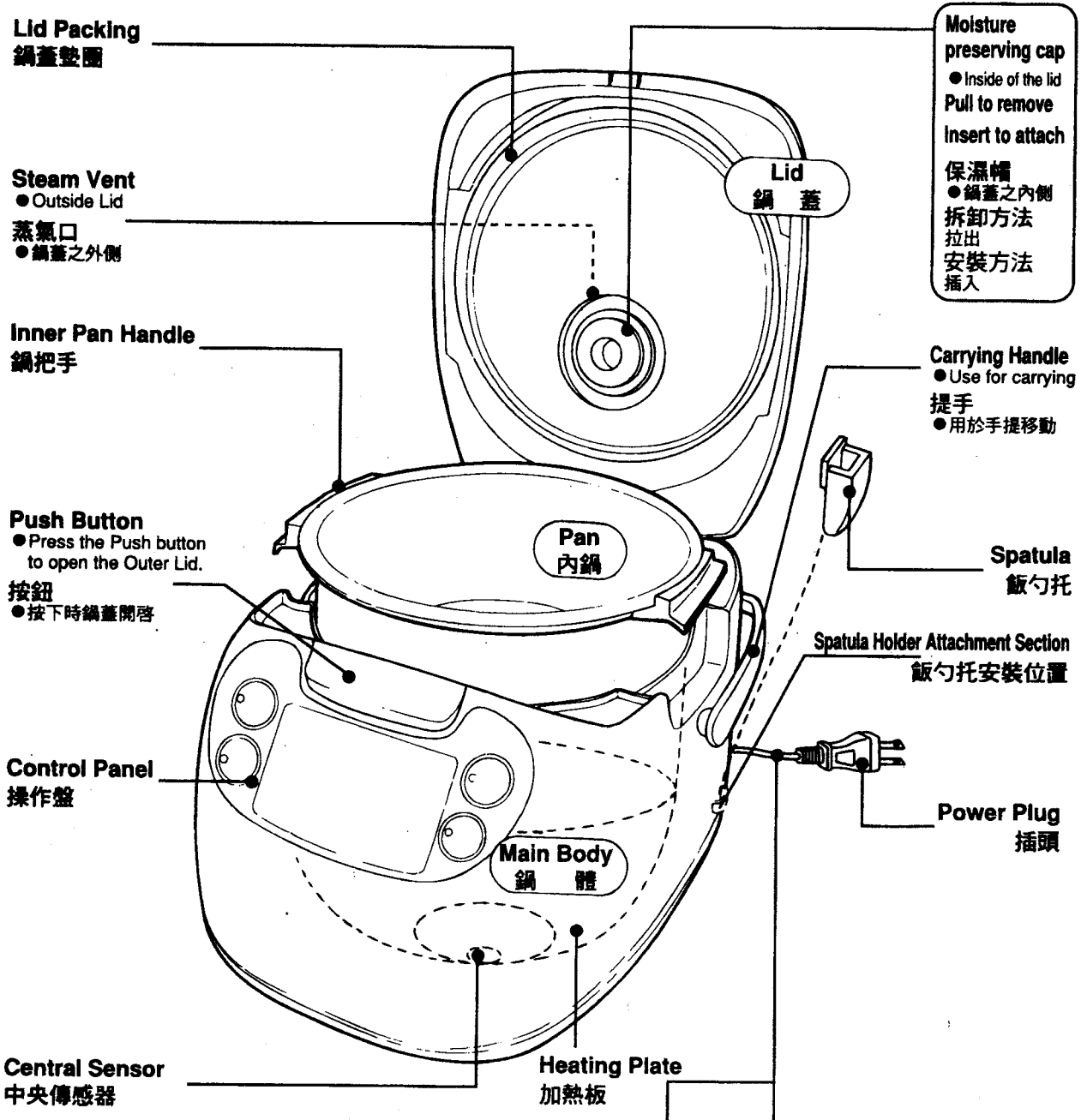
- 蒸気口付近は高温になっていますのでご注意ください。
- ふたを開けるときは、蒸気にご注意ください。
- ご飯をほぐすときは手がなべなどに当たらないようご注意ください。
- なべとっ手が熱くなる場合がありますのでご注意ください。

本体(特に蒸気口)にふきんなどをかけないでください。

● 本体やふたの変形、変色の原因になります。

Parts Names and Functions

各部分名稱和使用方法



Moisture preserving cap
 ● Inside of the lid
Pull to remove
Insert to attach
 保濕帽
 ● 鍋蓋之內側
拆卸方法
 拉出
安裝方法
 插入

Carrying Handle
 ● Use for carrying
提手
 ● 用於手提移動

Spatula
 飯勺托

Spatula Holder Attachment Section
 飯勺托安裝位置

Power Plug
 插頭

Accessories
 附件

Rice Spatula
 飯勺

Spatula Holder
 飯勺托

180-mL Measuring Cup
 量米杯(180mL)

Power Supply Cord

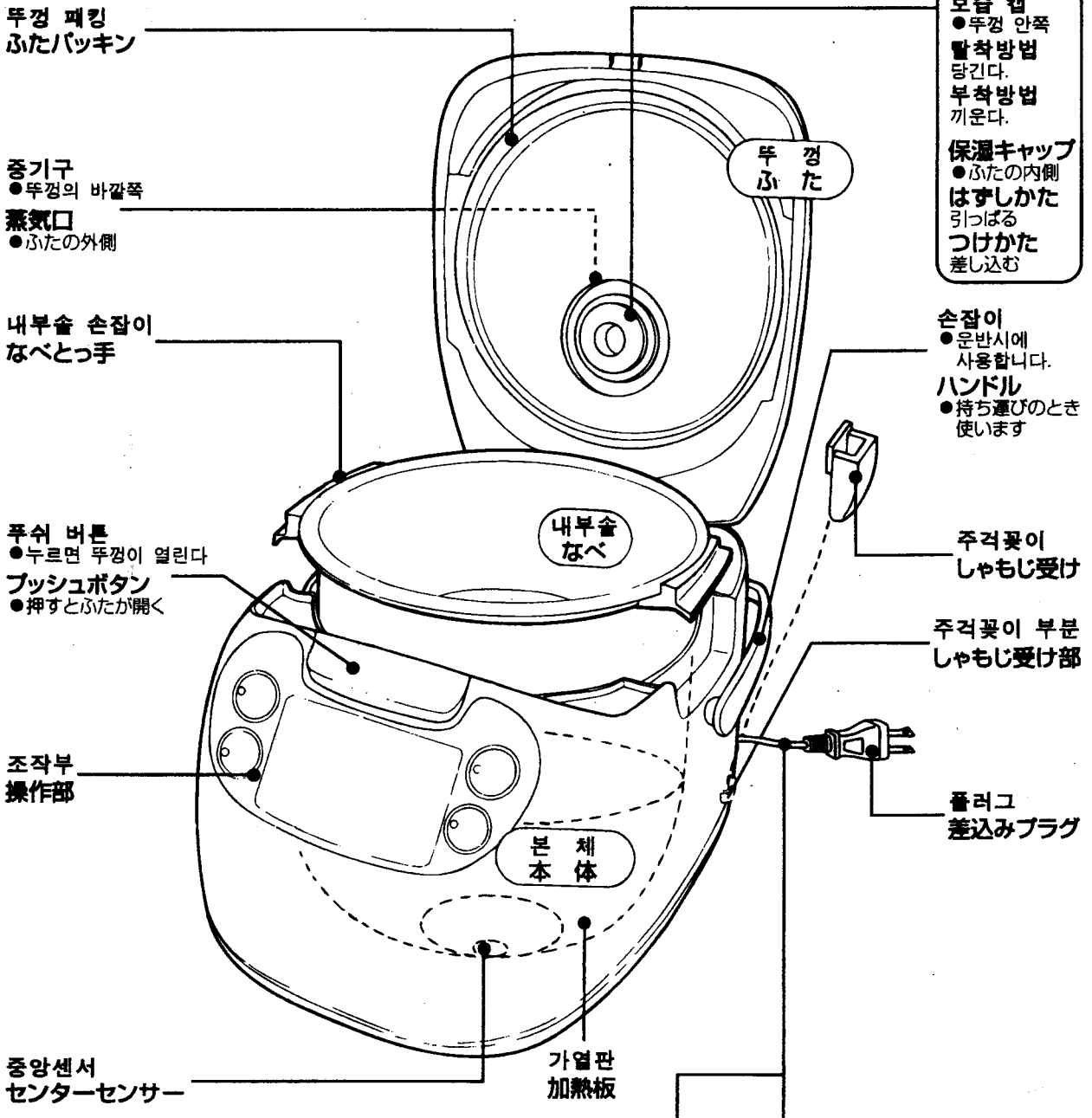
How to extend the cord
 Pull the power plug outwards.
 ※Do not pull the cord beyond the red mark.

How to retract the cord
 Pull the cord by 2 or 3 cm and release it. The cord will retract automatically.

電源軟線

拉出方法
 握持插頭拉出。
 ※最長不得超過紅色標記

收存方法
 握持插頭，微向外拉出2~3cm後鬆力，則自動捲入。



부속품 (부속품)
 付属品

주걱 (시모) - Spoon Rest (Shimo)
 주걱꽂이 (시모) 받침 - Spoon Rest (Shimo) Support
 계량컵 (180mL) - Measuring Cup (180mL)
 計量カップ (180mL) - Measuring Cup (180mL)

전원 코드

꺼내는 법
 플러그를 잡고 뺀다.
 ※빨간색 마크 이상은 당기지 마십시오.

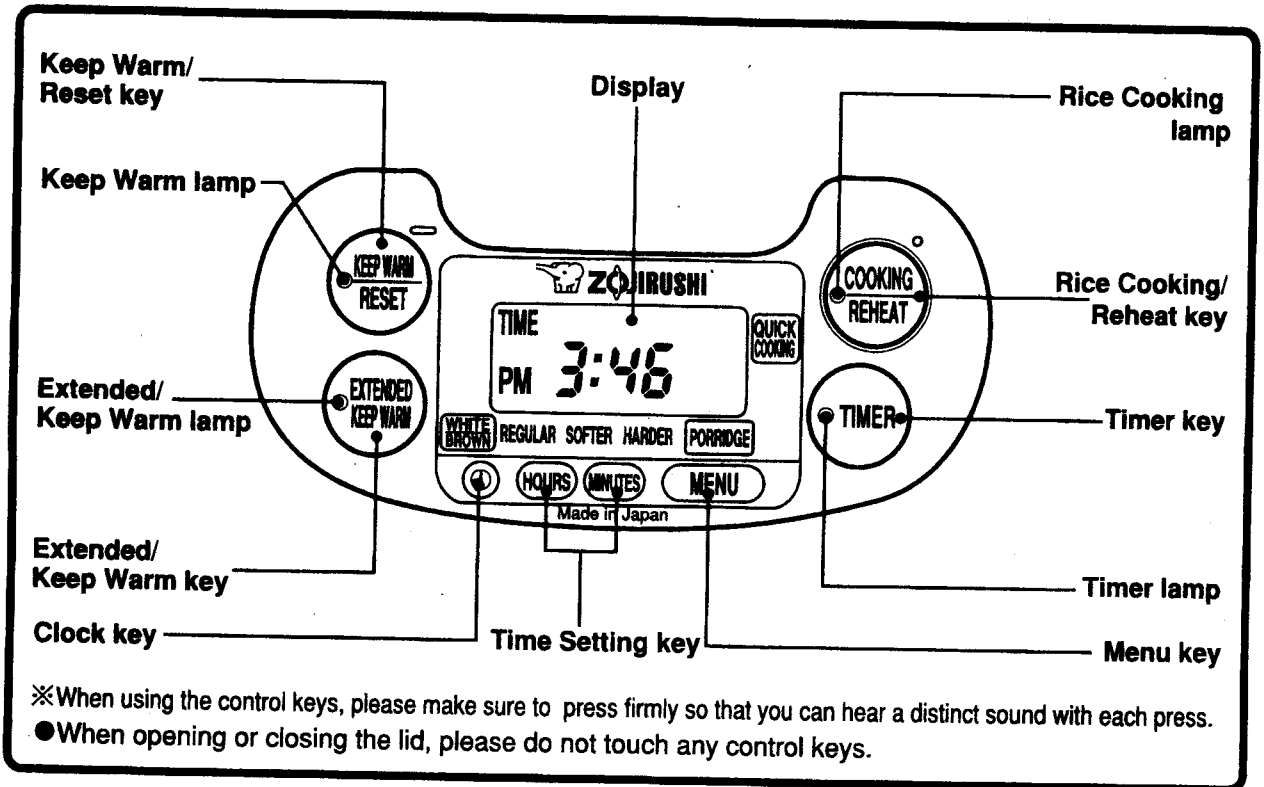
넣는 법
 전원 코드를 2~3cm 당긴 후 놓으면 감겨들어 갑니다.

電源コード

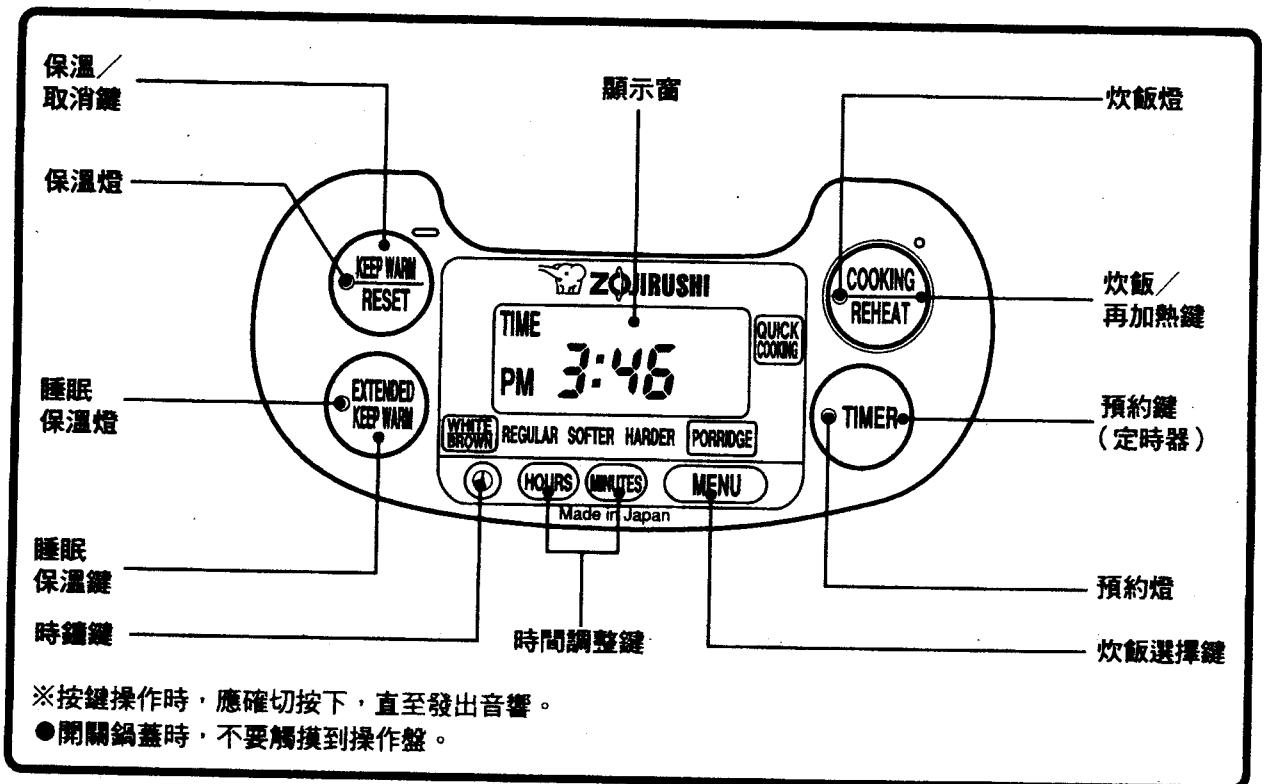
出しがた
 差し込みプラグを持って引く。
 ※赤色マーク以上は引き出さない。

しまいかた
 差し込みプラグを持って2~3cm引いてもどすと、巻き込まれる。

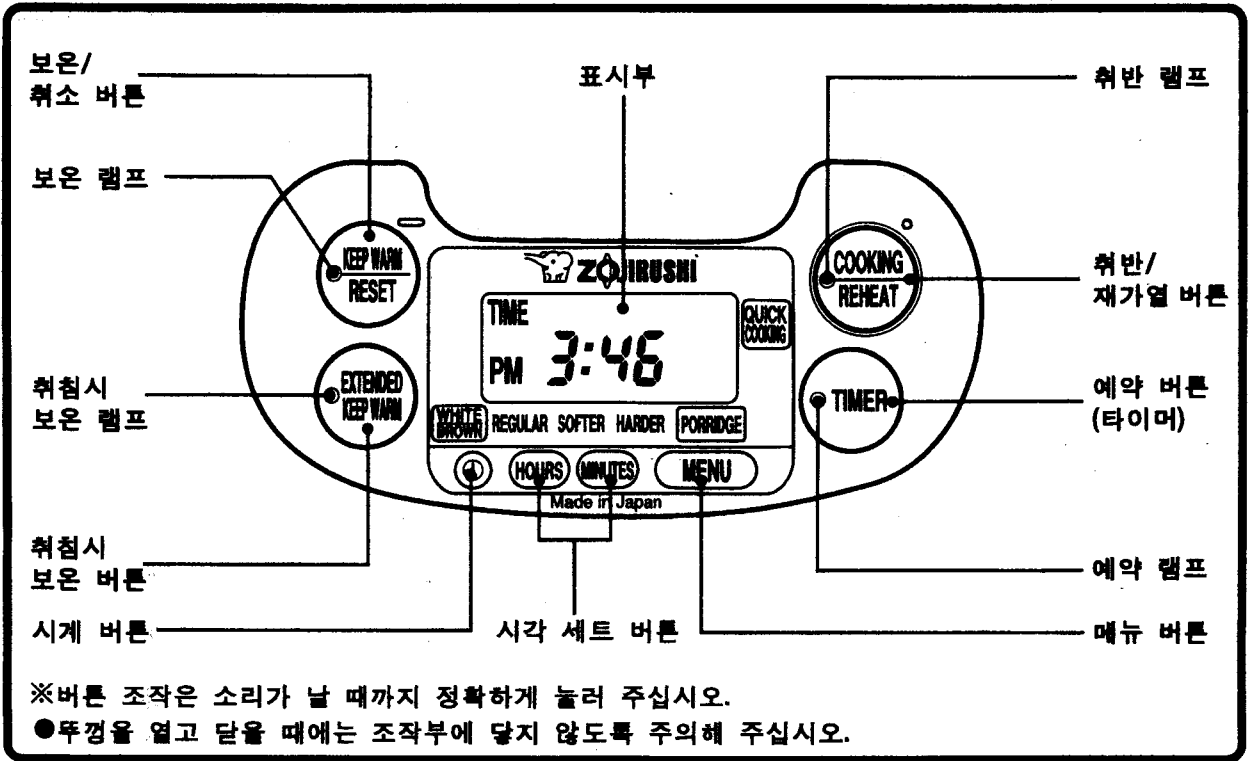
Control Panel



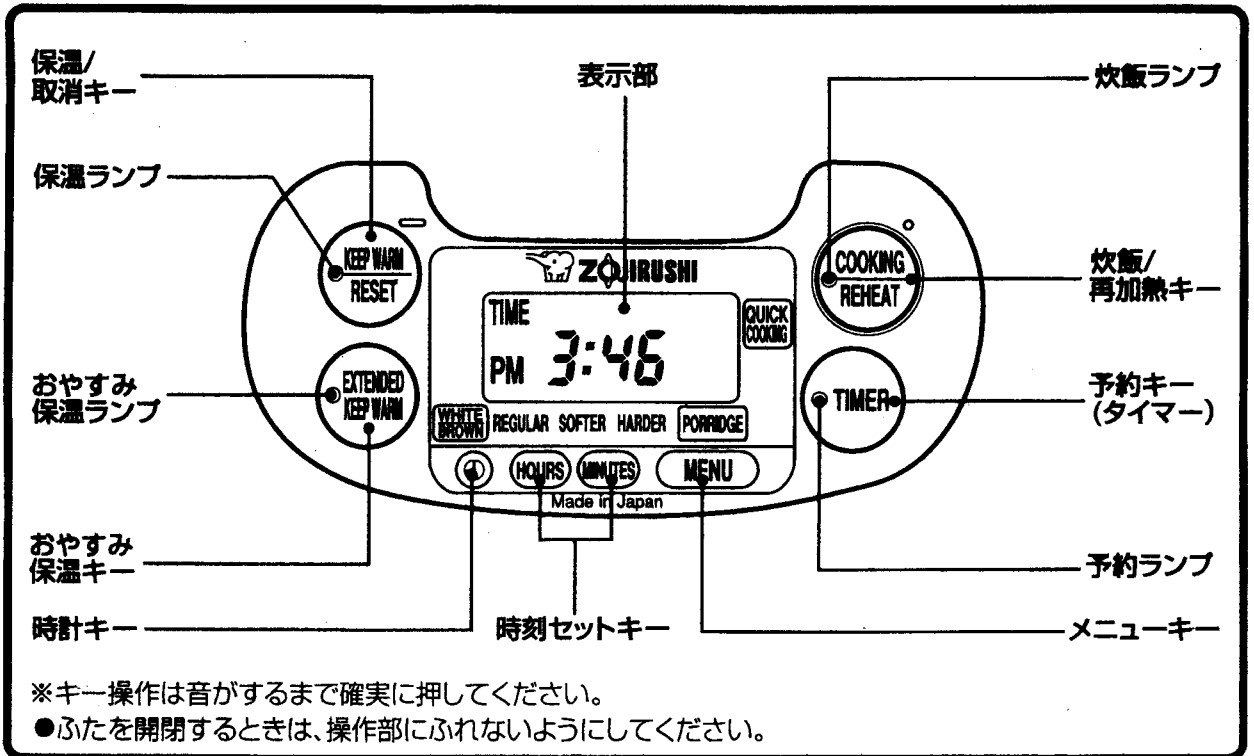
操作盤



조작부



操作部



How to Set the Clock

關於時鐘

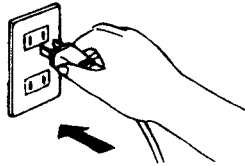
Use the timer when you want the rice cooker to finish cooking the rice automatically at a specific time. Although the clock is set before shipment from the factory, certain conditions, such as fluctuating room temperature, may cause it to display an inaccurate time. If the clock is not accurate, set the correct time as shown below.

利用定時器煮飯時，需要時鐘。時鐘從工廠裝運時開始走動。因室內溫度不同，有時出現少許誤差。如有時差，敬請以下之順序調整時刻。

<Example> Now it is 3:01 p.m., the clock is displaying 2:58 p.m.

例：目前時間為下午3：01，而顯示為2：58時

1. Insert the Inner pan and insert the plug.



1. 放入內鍋，插入插頭

2. Press the Clock key.
The time display blinks



2. 按下時鐘鍵。
時間閃爍。



3. Press the time setting keys and set the time.

3. 按下時間調整鍵。

Hours: Each press of the key advances the time by one hour.

Minutes: Each press of the key advances the time by one minute.

● Press and hold to fast forward.



時鍵：每按一下，前進1小時。



分鐘：每按一下。前進1分鐘。

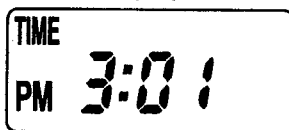
● 持續按下，快速前進。

4. Press the clock key again.



4. 再次按下時鐘鍵。

When the time display changes from flashing to steady, the time setting is completed.



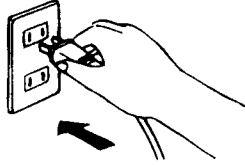
按下後，閃爍停止，時間調整完畢。

시간맞추기

타이머를 이용하여 취반할 때 필요합니다. 시계는 공장출하시부터 작동하고 있으며, 보관장소의 실온 등으로, 다소 오차가 생길 수도 있습니다. 시각이 안맞을 때는 다음 순서대로 맞춰 주십시오.

예: 현재 시각이 오후 3:01이고, 표시가 오후 2:58일 경우

1. 내부솥을 넣고, 플러그를 접속한



2. 시계 버튼을 누른다.
시각표시가 점멸한다.



3. 시각 세트 버튼을 누르고 시각을 맞춘다.

HOURS 버튼: 누를 때마다 1시간씩 나아감.



MINUTES 버튼: 누를 때마다 1분씩 나아감.

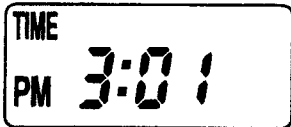
●계속 누르면 빨리 나아갑니다.



4. 시계 버튼을 다시 한번 누른다.



시각표시가 점멸에서 점등으로 변하면 시간맞추기 완료.



時計の合わせかた

タイマーを使って炊飯するときに必要なです。時計は工場出荷時より作動していますので、保管場所の室温等により、多少誤差を生じることがあります。時刻がずれている場合は次の手順で合わせてください。

例: 現在時刻が午後3:01で表示が午後2:58の場合

1. なべを入れ、差込みプラグを接続する

2. 時計キーを押す
時刻が点滅する。

3. 時刻セットキーを押して時刻を合わせる

Ⓜキー: 押すごとに1時間づつ進む

Ⓜキー: 押すごとに1分づつ進む
●押し続けると早送りができます。

4. 時計キーを再度押す

時刻が点滅から点灯に変わり、時計合わせ完了。

Changing the lithium battery

The lithium battery powers the clock and timer memory when the power is off.

About battery life

Battery life is about 4 to 5 years at an ambient temperature of 68°F and with the power off.

When the battery is weak

- Insert the plug into the outlet, the Clock shows 7:00 a.m. and keeps blinking.
- The rice cooker can be used normally as you set the time. However, the indication on the display will disappear if you remove the attachment plug.
- In this case, contact the dealer where you made your purchase or call our customer service department. The lithium battery will be replaced at your expense.

Note

- To avoid causing damage or harm, do not attempt to replace the lithium battery yourself.



關於鋰電池

鋰電池具有自備作用，或在沒有連接電源時、用於保持時鐘走動和繼續記憶存儲器時間的功能。

電池更換大致期限

在未通電狀態下，其壽命約為4~5年。（約20°C）

電池消耗時

- 將插頭插入插座後，目前時間連續顯示閃爍上午7:00
- 在這種狀態下，只要調整時間，也可正常使用。但若拔下插頭，則顯示窗的表示消失。
- 此時，可惠詢經銷店或本公司顧客服務窗口。收費更換新的鋰電池。

注意

- 千萬不要擅自更換鋰電池，以防事故和故障。

리튬전지 교환에 대해서

리튬전지는 전원이 접속되어 있지 않을 때에도, 시계를 작동시키거나 예약시각을 기억하게 하는 역할을 합니다.

전지 교환의 기준

무통전의 경우, 수명은 약 4~5년 정도입니다(약 20℃).

전지가 수모되어 가면

- 플러그를 접속하면, 현재 시각을 오전 7:00로 표시하고, 계속 점멸합니다.
- 그 상태에서 새로이 시간을 세트하면 통상대로 사용할 수 있습니다. 단, 플러그를 빼면 표시부에 표시가 나타나지 않습니다.
- 이러한 경우에는 구입하신 판매점 또는 당사의 상담창구로 신청해 주십시오. 유료로 새로운 리튬전지를 교환해 드립니다.



주의

- 사고와 고장의 원인이 되므로, 직접 리튬전지를 교환하는 일은 절대 삼가십시오.

리튬전지 교환에 대해서

리튬전지는 전원이 접속되어 있지 않은 시간에도, 시계를 움직이게 하거나, 예약시각을 기억시켜주는 역할을 합니다.

전지 교환의 기준

무통전의 경우, 약 4~5년의 수명이 있습니다(약 20℃).

전지가 소모되어 가면

- 差し込みプラグを接続すると、現在時刻は午前7:00を表示し点滅し続けます。
- そのまま、時計をセットしなおすと通常どおり使用できます。但し、差し込みプラグを抜くと表示部の表示が消えます。
- このような場合には、お買い求めの販売店又は、当社の相談窓口へお申し付けください。有償にて、新しいリチウム電池にお取り替えいたします。

ご注意

- 事故や故障の原因となりますので、ご自分でリチウム電池を交換されることは、絶対にしないでください。

How to Cook Rice

煮飯方法

- This product is designed only to cook rice and keep it warm. Do not use it for any other purpose.

- 本產品只能用於煮飯或米飯保溫。不能用於煮飯和保溫以外的用途。

1. Measure and wash the rice. Add water.

1. 量米、洗米、調節加水量

A leveled measure of rice in the enclosed measuring cup is approx. 0.18L in quantity.

附屬的量米杯平口盛滿1杯米的量約為0.18公升。

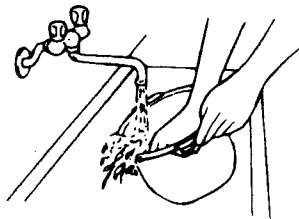
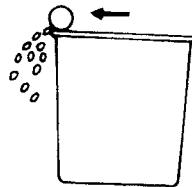
For example, when you cook 6 cups of rice, wash and drain the rice.

可用內鍋洗米。

Add water into the inner pan up to the scale 6 of "WHITE RICE".

按照食譜要求的水位綫調節加水量。
例：煮6杯米時，加水至6刻度。

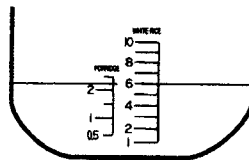
- The rice may be washed in the inner pan. And you must wipe off any moisture and foreign matter from the outside of inner pan completely.



※This illustration shows the 1.8 liter-inner pan.

※本內鍋的刻度為1.8公升尺寸。

Make sure the surface of the rice is level.



應將米攤平。

Note

- For best results, measure the rice accurately.
- The accuracy of different measuring devices may vary, use the provided measuring cup.
- Do not add too much water or the rice cooker will boil over.
- Glutinous/sweet rice should be drained in a strainer for more than 30 minutes after washing.

注意

- 量米不正確，不能煮出好米飯。
- 因隨量米箱用法的不同，會多少有差異。
- 請注意不要裝水過多，以免溢出。
- 煮糯米飯時，洗米後先放在竹籬瀝水30分鐘以上。

- 본 제품은 밥을 짓거나 보온하는데 사용하는 것입니다.
취반·보온 이외의 목적으로 사용하지 마십시오.

- この製品は、ご飯の炊飯又は保温にお使いいただくものです。
炊飯・保温以外には使わないでください。

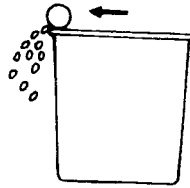
1. 쌀을 계량하여 씻고 물을 맞춘다.

부속된 계량컵으로 여분없이 쌀을 넣으면 약 0.18L.

내부술에서 쌀을 씻는다.

메뉴에 맞는 수위눈금으로 물을 맞춘다.

예: 6컵의 쌀을 취반할 때에는 백미의 눈금 6까지 물을 넣는다.

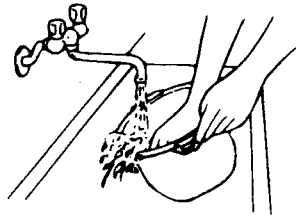


1. 米を計量して洗い水加減をする

付属の計量カップすりきり1杯で約0.18L.

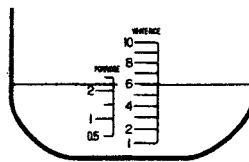
なべで洗米できます。

メニューに合った水位線で水加減する。
例: 6カップの米を炊くときは、白米の目もり6まで水を入れる。



※이 술의 눈금은 1.8L 사이즈의 것입니다.

쌀은 수평하게 넣어 주십시오.



※このなべの目もりは、1.8Lサイズのものです。

米は水平にならしてください。

주의

- 쌀은 올바르게 계량해 주십시오.
밥의 완성도에 영향을 줍니다.
- 계량쌀통에서 계량한 경우에는 취급에 따라 약간의 차이가 있을 수 있습니다.
- 물을 너무 많이 넣으면 넘치게 되므로 주의해 주십시오.
- 찰밥을 지을 경우에는, 씻은 쌀을 자루에 받아 30분 이상 물기를 빼 주십시오.

ご注意

- 米は正しく計量してください。
炊き上がりに影響します。
- 計量米びつで計量された場合は、扱い方によって若干の差がでることがあります。
- 水を入れすぎた場合、ふきこぼれの原因になりますのでご注意ください。
- おこわを炊く場合、洗米後ざるにあげて30分以上水切りしてください。

2. Place the inner pan inside the rice cooker, close the lid and plug the power cord into an electrical outlet.

Wipe water and any foreign matter from the outside of the inner pan. Then place the inner pan inside the main body by lining up the inner pan's handles with the corresponding recessed parts inside the cooker.

2. 將內鍋放入鍋體內，關上鍋蓋插入插頭。

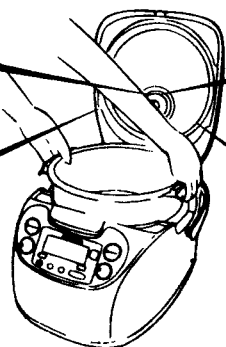
擦去內鍋外側的水份及異物，將把手對準鍋身的凹部，使其完全裝入到底部。

Be sure to attach the moisture preserving cap.

務必安裝保濕帽。

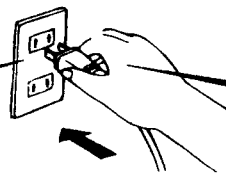
Close lid firmly.

確切關好鍋蓋。



Plug in securely.

確切插入插頭。



「▼」 is displayed.

確認已顯示出「▼」。

Note

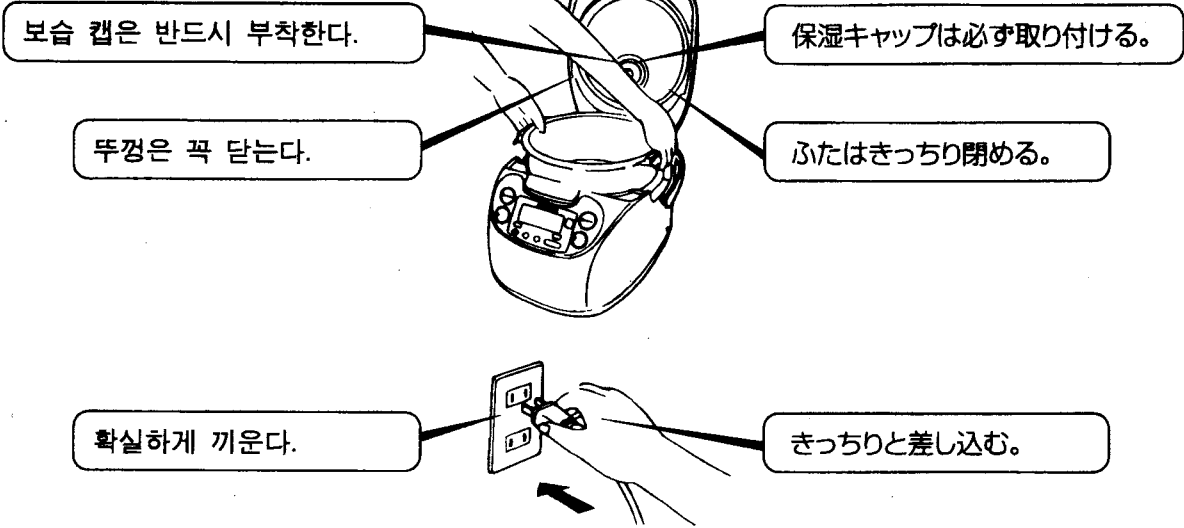
- Wipe off water or any foreign material from the exterior of the inner pan. Water or foreign material on the bottom of the inner pan may cause the rice to not cook properly.
- If the Rice Cooking/Reheat key or Keep Warm/Reset key is pressed without the inner pan inside the body of the cooker, the display will turn off and an alarm will start to sound. If this happens, insert and position the inner pan properly in the cooker.

注意

- 務請擦去內鍋外側和加熱板上的異物及水滴，尤其是內鍋底面和側面若有異物或水滴，將影響煮飯效果。煮得不好。
- 在未放入內鍋或未放好的狀態下，若按下炊飯/再加熱鍵或保溫/取消鍵，菜譜顯示將消失，並發出嗶、嗶、嗶的蜂鳴音。此時，務必確實將內鍋完全放入底部。

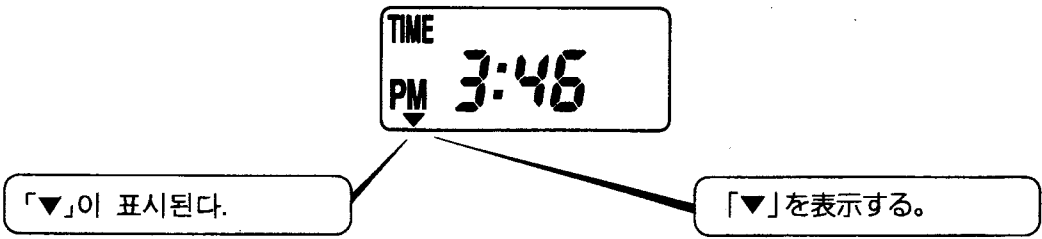
2. 솥을 본체에 넣고 뚜껑을 닫은 후, 플러그를 접속한다.

내부솥의 바깥쪽에 묻은 수분과 이물질은 닦아내고, 내부솥 손잡이를 본체의 오목부분에 맞추어 확실하게 넣어 주십시오.



2. なべを本体に入れてふたを閉め差込みプラグを接続する。

なべの外側についた水分や異物をふき取り、なべとっ手を本体の凹部に合わせ、下まで確実に入れる。



주의

- 내부솥의 바깥쪽에 수분과 이물질이 붙어 있으면, 밥이 제대로 지어지지 않습니다.
- 내부솥이 세트되어 있지 않은 상태에서 취반/재가열 버튼 또는 보온/취소 버튼을 누르면, 메뉴 표시가 꺼지고, '삐삐삐삐' 하는 부저음이 울립니다. 이런 경우에는 반드시 내부솥을 확실하게 넣어 세트해 주십시오.

ご注意

- なべの外側に水分や異物がついていると、うまく炊けないことがあります。
- なべなしの状態炊飯/再加熱キー又は保温/取消キーを押すと、メニュー表示が消えてピッピッピッピッとブザーが鳴ります。この場合は必ず、なべを下まで確実に入れてください。

3. Cook Rice

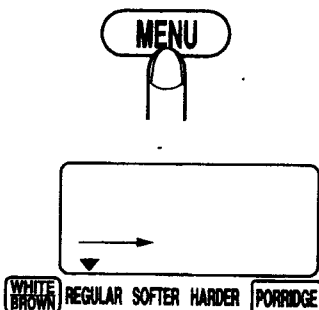
Cooking white rice

- 1 Select the desired texture, or select rice porridge.

The menu changes each time this key is pressed.

Once set, the rice cooker will always cook rice to the chosen texture.

Choose REGULAR for brown rice, mixed rice, or glutinous rice.



- 2 Press the Cooking / Reheat key

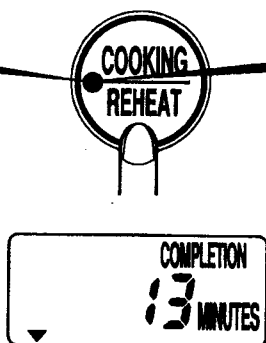
The cooking lamp lights up, and preheating begins.

After preheating, the rice is cooked automatically.

During the final steaming process, the remaining time is displayed.

When porridge is cooked, the remaining 15 to 16 minutes is displayed.

For regular and softer rice, 13 minutes is normally displayed; for harder rice, 11 minutes is displayed.



With quick-cooking rice:

Use this time-saving feature for quick cooking.

- 1 Select Quick Cooking using the Menu key.
- 2 Press the Rice Cooking / Reheat key. During the final steaming process, the remaining time is displayed. For Quick Cooking, 9 minutes is normally displayed.

※Note that in the Quick Cooking mode, you cannot select the texture of the rice.

※Sometimes the rice texture may be a little hard.

Note

- Do not open lid during cooking. Doing so will disrupt the cooking process.
- If you prefer rice that is softer than the rice made using the "Softer" menu, add more water up to a level slightly higher than the mark line on the pan (within 1/2 of a division). Cook using the "Softer" menu. Note, if the water volume is excessive, it may cause a problem of boiling over.

3. 煮飯

煮白米飯時

- 1 按下炊飯選擇鍵，選擇煮飯硬度或是稀飯。

每按一下，顯示變動一次。

設定一次後，下次也將按照同樣硬度煮飯。

糙米、煮夾菜飯、糯米飯時，請選擇「REGULAR」。

- 2 按下炊飯／再加熱鍵。

炊飯燈點亮開始預熱。

預熱結束後，自動開始煮飯。

開始蒸飯時，顯示至煮好米飯的剩余時間。

煮稀飯時從15~16分鐘開始顯示。

普通、軟飯從13分鐘、硬飯從11分鐘開始顯示。

須快速煮飯模式：

用於沒料預到米飯不夠或者立刻有所需米飯之時。

- 1 使用炊飯選擇鍵快速煮飯機能模式。
- 2 按下炊飯／再加熱鍵。
在米飯煮好9分鐘前開始顯示尚需時間。

※在快速煮飯模式下不能選擇米飯硬軟。

※有時米飯會出現稍硬現象。

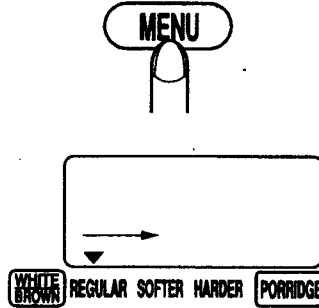
注意

- 煮飯中不要打開鍋蓋，否則將煮不好米飯。
- 若希望煮好的米飯比利用「軟」炊飯選擇煮好的米飯更軟時，可將水量加至稍高於內鍋刻度（一個刻度的1/2以內），然後利用「軟」炊飯選擇煮飯。不過，加水過多可造成溢出現象。

3. 취반한다.

쌀밥을 지을 때

- ① 메뉴 버튼을 백미의 기호메뉴 또는 죽을 선택한다
누를 때마다 표시가 바뀝니다.
한번 설정하면 다음 번에도 그 선택된 사항으로 밥이 지어집니다.
현미·야채밥·찰밥은 「REGULAR」에 맞추어 주십시오.



② 취반/재가열 버튼을 누른다.

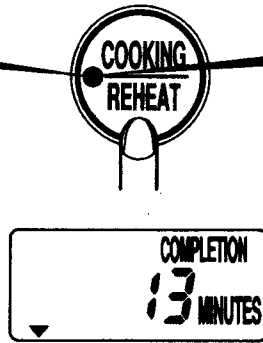
취반 램프 점등, 예열 개시.

예열이 완료되면 자동적으로 취반.

뜸들이기로 들어가면 밥이 지어질 때까지 남은 시간을 13분부터 표시합니다.

죽은 15~16분부터 표시합니다.

보통, 진밥은 13분, 된밥은 11분부터 표시합니다.



급속취반으로 밥을 지을 때:

뜻밖에 밥이 모자라거나 급히 밥이 필요할 때 등, 빨리 밥을 지어야 할 때 사용합니다.

- ① 메뉴 버튼으로 급속취반을 선택한다.
 - ② 취반/재가열 버튼을 누른다. 남은 시간을 9분부터 표시.
- ※ 급속취반의 경우, 백미의 기호메뉴는 선택할 수 없습니다.
※ 조금 되게 지어질 수 있습니다.

주의

- 취반 중에는 뚜껑을 열지 마십시오. 밥이 제대로 지어지지 않습니다.
- 「진밥」 메뉴로 지어진 밥보다 더 질게 지으려면 수량을 술의 눈금보다 조금 많이(1눈금의 1/2 이내)로 하여, 「진밥」 메뉴로 지어 주십시오. 단, 수량이 너무 많으면 밥이 넘치는 원인이 됩니다.

3.炊飯する

白米を炊くとき

- ① 메뉴키でお好みのかたさ又は、おかゆを選ぶ
押すごとに表示が変わります。
一度設定すると次回もそのかたさの炊飯になります。
玄米・炊きこみ・おこわは「ふつう」に合わせてください。

②炊飯/再加熱キーを押す

炊飯ランプ点灯、予熱を開始。

予熱を完了すると自動的に炊飯。

むらしに移ると炊き上がりまでの残時間を13分より表示します。

おかゆは15~16分より表示します。
ふつう、やわらかめ13分、かため11分より表示します。

急速炊飯で炊くとき:

思いがけず、ご飯が足りなかったり急にご飯が必要なとき、とにかく早く炊き上げたいときに使用します。

- ① 메뉴키で急速炊飯を選ぶ
 - ②炊飯/再加熱キーを押す
残時間を9分より表示
- ※ 急速炊飯の場合、白米炊きわけはできません。
※ 少しかために炊き上がることがあります。

ご注意

- 炊飯中はふたを開けないでください。炊き上がりが悪くなります。
- 「やわらかめ」メニューで炊いたご飯よりさらにやわらかめのご飯をお好みの場合、水量をなべの目もりより少し多め(一目もりの1/2以内)にして「やわらかめ」メニューで炊いてください。ただし、水量が多すぎると吹きこぼれの原因となることがあります。

Selecting texture	
Softer	This soft, sticky rice is suitable for rice croquettes and ohagi.
Harder	This elastic sweeter taste is suitable for fried pork donburi and fried rice.

白米煮飯軟硬程度	
稍軟	膨鬆柔軟，有粘性，適合於飯團、夾菜飯等。
稍硬	米粒富有彈性和甜味，適合於扣菜飯、咖喱飯等。

※This rice cooker can be set for regular, soft, or hard texture.

※本產品可選擇白米煮飯軟硬程度(標準、稍軟、稍硬)。

4. For best results, stir and loosen the rice to remove excess steam and create a fluffy texture.

4. 充分攪動米飯
(蜂鳴器鳴響，表示已煮好)

The rice is finished cooking when the buzzer sounds.

Indicates the elapsed Keep Warm time in hours.

以1個小時的間隔顯示保溫經過時間。

After cooking, the rice cooker automatically begins to keep the rice warm (the "Keep Warm" lamp lights).

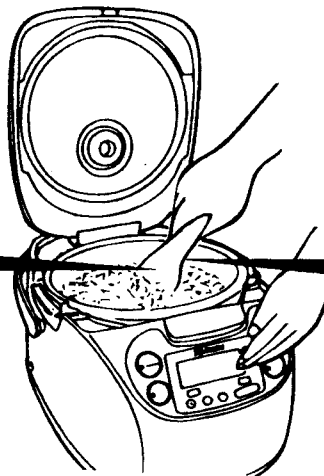


自動轉為保溫、保溫燈點亮。



Loosen the rice immediately after cooking to allow excess water and steam to evaporate.

應儘快攪動，使多余的水分蒸發掉。



Note

- If rice is kept warm without first loosening, it may not be fluffy and tasty.
- Because the inner pan has a round bottom, a depression may form at the top of the cooked rice.
- To prevent rice from drying, gather any small remaining amounts of rice toward the center of the inner pan.
- Wipe water and any foreign matter carefully from the top, bottom, and sides of the inner pan, and from the surface and sides of the heating plate. Otherwise, corrosion may develop, noise may be produced during cooking, and rice may not cook properly.

留意

- 因煮飯條件不同，有時煮好的米飯底面可出現淡焦黃色。
- 米飯量少時，若堆在內鍋中央，可防止乾燥。
- 煮好的米飯中央部位有時會顯得稍微塌陷狀，這是由於使用了圓形鍋的緣故。
- 請充分擦拭鍋上部、底部、側面以及加熱板底部、側面沾附的異物和水滴。否則將引起腐蝕或煮飯時發出異常聲響，無法煮出令人滿意的米飯。

백미의 기호메뉴 선택에 대해서	
진 밥	부드럽고 탄력이 있어 라이스클로켓, 경단 등의 요리에 적합합니다.
된 밥	씹히는 맛이 있는 탄력과 감칠맛으로, 돈까스덮밥, 하야시라이스 등의 요리에 적합합니다.

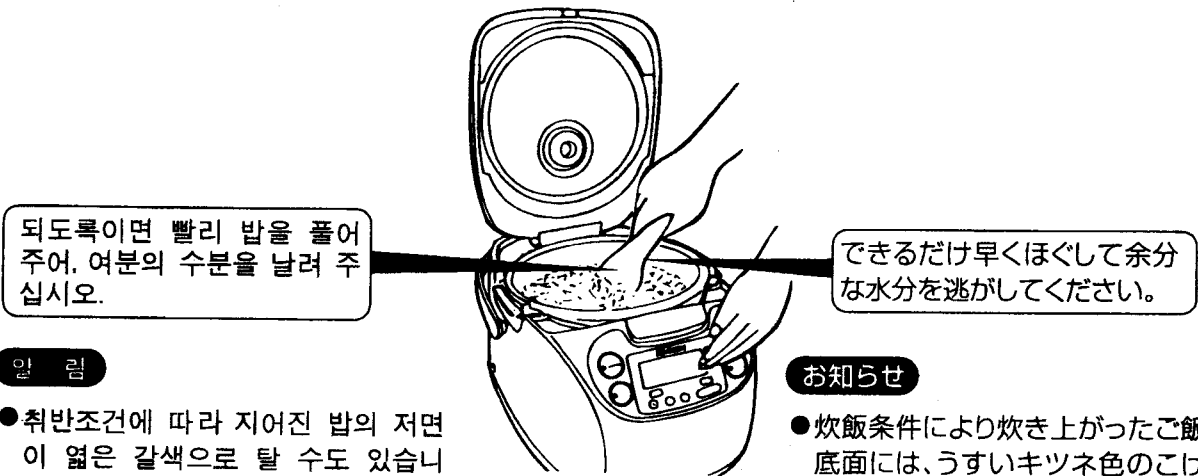
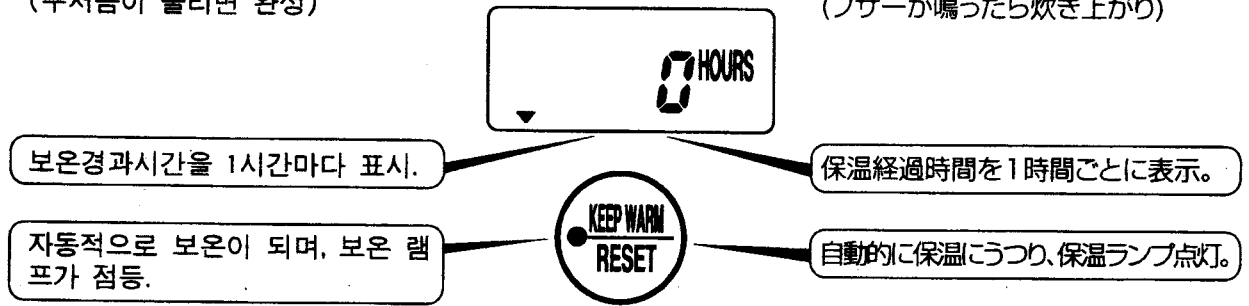
白米炊きわけについて	
やわらかめ	ふっくらと柔らかい粘りがあり、ライスコロッケ・おはぎなどの料理に適しています。
かため	かみごたえのある弾力と甘みがあり、みそカツ丼・ハヤシライスなどの料理に適しています。

※본 제품은 지어진 쌀밥의 상태(보통·진밥·된밥)를 선택할 수 있습니다.

※この製品は、白米のかたさ(ふつう・やわらかめ・かため)を選ぶことができます。

4. 밥을 잘 저어 풀어준다.
(부저음이 울리면 완성)

4. ご飯をよくほぐす
(ブザーが鳴ったら炊き上がり)



알림

- 취반조건에 따라 지어진 밥의 저면이 얇은 갈색으로 탈 수도 있습니다.
- 지어진 밥의 중앙부가 조금 패인 것처럼 보일 때가 있습니다. 이것은 둥근 솥을 사용하고 있기 때문입니다.
- 조금 남은 밥은 내부솥 중앙부로 모아 두면, 건조해 지는 것을 방지할 수 있습니다.
- 내부솥의 상부, 저면, 측면 및 가열판의 저면, 측면에 붙은 이물질과 수분은 깨끗이 닦아 주십시오. 부식 및 취반 중에 소리가 나거나, 밥이 제대로 지어지지 않는 원인이 됩니다.

お知らせ

- 炊飯条件により炊き上がったご飯の底面には、うすいキツネ色のこげがつくことがあります。
- 炊き上がったご飯の中央部がややくぼんで見えることがあります。これは丸釜を使用しているためです。
- 少量のご飯は、なべの中央に盛るようになると、乾燥をふせぐことができます。
- なべの上部、底面、側面及び加熱板の底面、側面についた異物や水分はよくふき取ってください。腐食及び炊飯中の音鳴りやうまく炊けない原因になります。

5. Keep Warm

(Make sure the surface of the rice is level.)

The panel displays how long the rice has been kept warm.

During Keep Warm, the elapsed Keep Warm time will be indicated on the display.

- The indication is given in units of hours starting from the end of the cooking cycle.

Keeping rice warm more for more than 12 hours tends to cause bad odors, and to dry and change the color of rice. For the reason, rice kept warm in the cooker should be eaten as soon as possible.

- If you want to know the current time while the Keep Warm duration time is displayed, simply press the clock key.

Note

- Condensation will sometimes form around the vent on the lid right after the rice has cooked, when the rice is being kept warm, or at certain times when the lid is opened. Wipe off the condensation.
- The rice won't be soft and full if you leave it as is without stirring it.

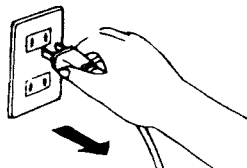
After Use

① Press the Keep Warm/Reset key

The Keep Warm lamp goes out.



② Unplug the power plug.



5. 保溫

(攤平米飯表面)

顯示保溫經過時間

進入保溫狀態後，顯示窗顯示保溫經過時間。

- 從煮好米飯開始，以1個小時的間隔顯示保溫經過時間。

保溫超過12個小時後，米飯將出現異味、乾燥或變色。應儘早食用。

- 當正在顯示迄今的保溫經過時間時，如果想要知道現在的時間，按一下時鐘鍵即可。

注意

- 煮好後或保溫中，因室溫或打開鍋蓋的時機不同，有時會出現結露現象，應將其擦去。
- 煮好後不攪動米飯而進入保溫時，不會使米飯膨鬆噴香。

使用後

① 按下保溫/取消鍵

保溫燈熄滅

② 拔下插頭

5. 보온한다.

(밥의 표면을 고르게 하여.)

보온 경과시간의 알림

보온상태가 되면 표시부에 보온 경과시간이 표시됩니다.

- 표시는 밥이 완성된 후부터 1시간씩 표시합니다.

12시간 이상의 보온은 냄새와 퍼석퍼석함, 변색의 원인이 됩니다. 되도록 빨리 드십시오.

- 보온경과시각의 표시를 하고 있는 사이에 현재시각을 알고 싶을 때는 시계 버튼을 누르면 확인할 수 있습니다.

주의

- 취반 직후나 보온 중에 실은 또는 뚜껑을 여는 타이밍 등에 의해, 증기가 낄 수도 있으므로 닦아내 주십시오.
- 밥을 저어서 풀지 않고 그대로 두면 맛있는 밥이 되지 않습니다.

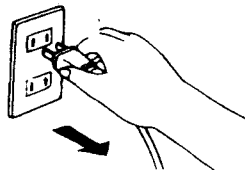
사용 후에는

- ① 보온/취소 버튼을 누른다.

보온 램프 소등.



- ② 플러그를 뺀다.



5.保温する

(ご飯の表面を平らにして)

保温経過時間のお知らせ

保温状態になると表示部に保温経過時間が表示されます。

- 表示は、炊き上がりから1時間きざみで表示します。

12時間以上の保温は、いやなニオイやパサツキ、変色の原因となります。できるだけ早くお召し上がりください。

- 保温経過時刻の表示をしている間に現在時刻を知りたいときは時計キーを押すと確認できます。

ご注意

- 炊飯直後や保温中に室温やふたを開けるタイミングなどにより、つゆがたまることがありますので、ふき取ってください。
- ご飯をほぐさずそのままにしておくと、ふっくらしたおいしいご飯になりません。

使用後は

- ① 保温/取消キーを押す

保温ランプ消灯。

- ② 差し込みプラグを抜く

Standard Rice Cooking Times

- Voltage of 120 Volts, room temperature of 68°F, water temperature of 64°F.
- The following table shows the time required to cook rice (from start of cooking to start of keep-warm mode). Please note that the actual time may vary depending on voltage, room temperature, season, amount of water used, and cooking mode.

Using white rice		Quantity of rice (cups)	Required time in minutes (approximate)			
			Regular	Soft	Hard	Quick
	Rice cooker size 1.0L	1~5.5	43~49	50~56	31~40	25~35
	Rice cooker size 1.8L	1~10	42~49	47~56	29~41	24~37

Other variations		Required time in minutes (approximate)		
		Rice cooked with vegetables and other ingredients	Rice cooked with red beans	Rice porridge
	Rice cooker size 1.0L	45~60	41~45	54~64
	Rice cooker size 1.8L	46~65	42~47	54~66

煮米飯的大致時間

- 電壓120V，室溫20°C，水溫18°C
- 時間是指從開始煮飯至進入保溫前的時間。煮飯時間還受電壓、室溫、季節、加水量、煮法等因素之影響。

白米		米量 (杯)	時間 (約)			
			標準	稍軟	稍硬	快速煮飯
	1.0公升	1~5.5	43~49分鐘	50~56分鐘	31~40分鐘	25~35分鐘
	1.8公升	1~10	42~49分鐘	47~56分鐘	29~41分鐘	24~37分鐘

白米以外		時間 (約)		
		夾菜飯	糯米飯	稀飯
	1.0公升	45~60分鐘	41~45分鐘	54~64分鐘
	1.8公升	46~65分鐘	42~47分鐘	54~66分鐘

밥이 지어지기까지의 시간기준

- 전압 120V · 실온 20℃ · 수온 18℃.
- 시간은 취반하기 시작해서 보온이 될 때까지의 시간입니다. 또한, 전압 · 실온 · 계절 · 물맞추기 · 메뉴 선택 등에 의해 변합니다.

백미외의 경우		쌀의 양 (컵)	시 간 (약)			
			보 통	진 밥	된 밥	급속취반
	1.0L 사이즈	1~5.5	43~49분	50~56분	31~40분	25~35분
	1.8L 사이즈	1~10	42~49분	47~56분	29~41분	24~37분

백미외의 경우		시 간 (약)		
		야채밥	찰 밥	죽
	1.0L 사이즈	45~60분	41~45분	54~64분
	1.8L 사이즈	46~65분	42~47분	54~66분

炊き上がりまでの時間のめやす

- 電圧120V · 室温20℃ · 水温18℃
- 時間は炊飯を始めてから保温になるまでの時間です。又電圧 · 室温 · 季節 · 水加減 · 炊きわけなどにより変わります。

白米の場合		米の量 (カップ)	時 間(約)			
			ふつう	やわらかめ	かため	急速炊飯
	1.0Lサイズ	1~5.5	43~49分	50~56分	31~40分	25~35分
	1.8Lサイズ	1~10	42~49分	47~56分	29~41分	24~37分

白米以外の場合		時 間(約)		
		炊きこみ	炊きおこわ	おかゆ
	1.0Lサイズ	45~60分	41~45分	54~64分
	1.8Lサイズ	46~65分	42~47分	54~66分

Extended Keep Warm (For use during Keep Warm or Extended Keep Warm)

Extended Keep Warm controls dryness, yellowing, or odor when rice is kept warm for extended periods.

- During the process of keeping rice warm, the set-temperature will go lower, and in 8 hours, it will go back to normal "Keeping Warm" (Temperature which is ideal for eating) position.

Press the "Extended Keep Warm" key.

Example: Keep Warm mode after three hours

The "Keep Warm" lamp goes out and the "Extended Keep Warm" lamp lights.

Returns to normal Keep Warm 8 hours later.

The "Extended Keep Warm" lamp goes out and the "Keep Warm" lamp lights.

Cancelling Extended Keep Warm and returning to normal Keep Warm.

Press the "Extended Keep Warm" key again.

The "Extended Keep Warm" lamp goes out the "Keep Warm" lamp lights.

睡眠保溫 (用於保溫中)

睡眠保溫功能具有抑制發生長時間保溫時的米飯乾燥、發黃、異味等的效果。

- 保溫中途降低溫度，8小時後恢復通常保溫(適合食用溫度)。

按下睡眠保溫鍵。

例：保溫時間經過3小時後

保溫燈熄滅，睡眠保溫燈點亮。

8小時後，恢復通常保溫。

睡眠保溫燈熄滅，保溫燈點亮。

解除睡眠保溫，恢復通常保溫時

再按一次睡眠保溫鍵。

睡眠保溫燈熄滅，保溫燈點亮。

Note

- Extended Keep Warm mode will not function under the following conditions. (An alarm will sound and functioned.)
- Extended Keep Warm is over 4 hours, then reset the unit.
- The temperature of the inner pan is too low.

Caution

- This function cannot be used for rice porridge. Avoid using it also for rice cooked with vegetables and other ingredients or rice cooked with red beans as it may cause spoilage.
- Do not use Extended Keep Warm more than twice in succession. Oder or dryness may occur.

留意

- 睡眠保溫狀態經過4小時以上解除後，不能再次啟動睡眠保溫。
(若要再次反復進入睡眠保溫狀態，蜂鳴器鳴響，不予受理)
- 內鍋溫度低時，即使按下睡眠保溫鍵，也不予受理。

注意

- 稀飯不能使用炊飯保溫功能。夾菜飯、糯米飯也不要使用，否則可導致腐敗。
- 睡眠保溫功能不要連續使用兩次以上。(以免發生異味等)

편리한 사용방법

便利な使い方

취침 보온 (보온 중에 사용합니다.)

장시간 보온할 때, 밥의 건조, 황변, 냄새 등의 발생을 억제하는 효과가 있습니다.

- 보온하는 도중에 보온 온도가 낮아져, 8시간 후에 통상보온(먹기 적당한 온도)으로 돌아갑니다.

취침 보온 버튼을 누릅니다.

보온시간이 3시간 경과한 경우

보온 램프가 꺼지고, 취침 보온 램프가 점등.

8시간 후, 통상 보온이 됩니다.

취침 보온 램프가 꺼지고, 보온 램프가 점등.

취침 보온을 해제하여, 통상보온으로 하려면

다시 한번, 취침 보온 버튼을 누릅니다

취침 보온 램프가 꺼지고, 보온 램프가 점등.

오やすみ보온 (보온 중에 사용합니다)

長時間보온을するときのご飯の乾燥、黄ばみ、臭いなどの発生を抑える効果があります。

- 보온의途中で保温温度が低めになり、8時間後に通常保温(食べごろの温度)にもどります。

오やすみ보온키를 누릅니다

보온시간이 3시간 경과後の場合。

보온 램프가 꺼지고, 오やすみ보온 램프가 점등.

8時間後、通常保温になります。

오やすみ보온 램프가 꺼지고, 보온 램프가 점등.

오やすみ보온을解除し、通常保温にするには

再度、오やすみ보온키를 누릅니다

오やすみ보온 램프가 꺼지고, 보온 램프가 점등.

알림

- 취침 보온 상태로 4시간 이상 경과하여 해제한 경우, 다시 취침 보온으로는 할 수 없습니다. (되풀이 해서 사용하려고 할 경우, 부저음이 '삐삐삐' 하면서 작동하지 않습니다.)
- 내부솥의 온도가 낮을 경우에는 취침 보온 버튼을 눌러도 작동되지 않습니다.

주의

- 죽요리에는 사용할 수 없습니다. 야채밥·찰밥은 부패의 원인이 되므로 사용하지 마십시오.
- 취침 보온은 2회 이상 계속해서 사용하지 마십시오. (냄새 등의 원인이 됩니다.)

お知らせ

- 오やすみ보온 상태가 4시간 이상経過して解除した場合、再度오やすみ보온はできません。(繰り返し使った場合、ブザーが「ピッピッピッ」と鳴り、受けつけません。)
- 냄비의 온도가 낮을 때는 오やすみ보온키를 눌러도 작동하지 않습니다.

ご注意

- 죽요리는 사용할 수 없습니다. 볶음밥·오코초는 부패의 원인이 되므로 사용하지 않습니다.
- 오やすみ보온은 2회 이상 계속해서 사용하지 않습니다. (냄새 등의 원인이 됩니다。)

Reheat

※For use during "Keep Warm" or "Extended Keep Warm".

- The Reheat mode reheats the kept warm rice to a perfect serving temperature.
- ①**Loosen and level the surface of the rice that is kept warm.**
- Be sure to loosen the rice to avoid any possible excess of scorching.
- ②**Press the "Rice Cooking/Reheat" key.**

When either the "Keep Warm" lamp or the "Extended Keep Warm" lamp is lit.

When reheating is used during "Keep Warm", the beep signal for the end of reheating will sound in about five to ten minutes and the "Keep Warm" lamp lights. If the reheating begins from "Extended Keep Warm", the "Keep Warm" lamp lights about 8 to 15 minutes after the start of reheating.

③Loosen the rice.

- The rice at the bottom may become somewhat hard in some cases. Mix the rice well and level the surface.

④Canceling the Reheating mode.

To return to Keep Warm, press the "Rice Cooking/Reheat" key.

To cancel both Reheating and Keep Warm, press the "Keep Warm/Reset" key.

Avoid reheating in the following cases:

- Material other than white rice. (Can cause scorching or spoilage).
- Repetition of reheating. (Can cause scorching or drying).
- When the quantity of rice is larger than one half of the pan capacity (Insufficient heating).

Reheating a small quantity of rice requires adding one to two spoonfuls of water per two bowls of rice (approx. 330g) to avoid any excess drying.

Reheating cannot be used in the following cases:

(The alarm sounds and no control key is functional):

- Immediately after the rice has cooked, or when the rice is cold
- When the inner pan temperature is too low.
- During the porridge mode.

Note

- The Extended Keep Warm mode does not work well after the rice has been reheated.



保溫燈或睡眠保溫燈點亮時



The "Rice Cooking" lamp blinks.
煮飯燈閃爍

再加熱

※用於保溫中或睡眠保溫中。

- 保溫中再次加熱米飯，可使米飯熱氣騰騰。
- ①攪動保溫中的米飯，將其攤平。
- 務必攪動，否則可導致米飯焦糊。
- ②按下炊飯/再加熱鍵

從通常保溫中開始再加熱時，約5~10分鐘後，不要可蜂鳴器鳴響，保溫燈點亮。從睡眠保溫中開始再加熱時，約8~15分鐘後，保溫燈點亮。

③攪動米飯

- 鍋底的米飯稍發硬，應充分攪動、攤平。

④中途停止再加熱

要返回保溫狀態時...

(按下炊飯/再加熱鍵。)

不保溫，取消再加熱時...

(按下保溫/取消鍵。)

在下列情況下，不要再加熱。

- 不是白米時(以免焦糊、變質)
- 反復再加熱(以免焦糊、乾燥)
- 米飯量超過內鍋容量一半以上時
(再加熱效果不良)

少量米飯不得已要再熱時...平均兩碗米飯(約33克)灑上相當於大羹匙1~2匙的水，仔細攪動，攤平，然後按下煮飯/再加熱鍵。可減輕米飯乾燥程度。

在下列情況下，不能再加熱。

(蜂鳴器鳴響，不予受理)

- 剛煮好飯或米飯已涼時。
- 內鍋溫度過低時。
- 稀飯時。

留意

- 進行再加熱後再設定為睡眠保溫時，會降低保溫效果。

따끈따끈 재가열

※보온 중 또는 취침 보온 중에 사용합니다.

●보온 중의 밥을 가열하여, 보다 따끈하게 할 수 있습니다.

① 보온 중의 밥을 저어서 풀어 고르게 놓는다.

●밥이 탈 수도 있으므로 반드시 저어서 풀어 주십시오.

② 취침/재가열 버튼을 누른다.

보온 램프 또는
취침 보온 램프 점등시

통상 온도에서 재가열은 약 5~10분 후에 종료부저음이 울리고, 보온 램프가 점등합니다. 취침 보온의 경우는 약 8~15분 후에 보온 램프가 점등합니다.

③ 밥을 저어서 풀어 놓는다.

●밑면의 밥이 조금 딱딱할 수도 있으므로 밥 전체를 잘 저어 평평하게 합니다.

◎따끈따끈 재가열을 해제하고

보온으로 하고 싶을 때...
(취침/재가열 버튼을 누른다.)
보온하지 않고 취소 상태로 하고 싶을 때...
(보온/취소 버튼을 누른다.)

다음과 같은 경우는 재가열하지 마십시오.

- 백미 이외일 때. (타거나 변색의 원인)
- 재가열의 반복. (누룽지와 건조의 원인)
- 밥이 술의 반이상 있을 때.
(충분히 따끈해지지 않는다)

소량의 밥을 어쩔 수 없이 재가열할 때는, 밥 2 공기당(약 330g) 약 1~2큰술 정도 물을 뿌려 주십시오. 밥이 건조되는 것을 억제합니다.

다음과 같은 경우는 재가열할 수 없습니다.
(부저음이 뽀뽀뽀뽀하고 울리며 작동되지 않는다.)

- 취침 직후와 밥이 찰 때
- 내부솥의 온도가 너무 낮을 때
- 죽요리인 경우

알림

●재가열한 후, 취침 보온으로 하면 보온효과가 저하합니다.



취침 램프 점멸
炊飯 램프 점멸

あったか再加熱

※保温中又はおやすみ保温中に使用します。

●保温中のご飯を加熱し、よりあたたかくできます。

①保温中のご飯をほぐし、平らにならす。

●こげが強くなることがありますので、必ずほぐしてください。

②炊飯/再加熱キーを押す

保温ランプ又はおやすみ保温ランプ
点灯時

通常温度からの再加熱は約5~10分後に終了のブザーがなり、保温ランプが点灯します。おやすみ保温の場合は約8~15分後で保温ランプが点灯します。

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。

◎あったか再加熱を解除して

保温にもどしたい時
(炊飯/再加熱キーを押す。)
保温せず、取り消し状態にしたい時
(保温/取消キーを押す。)

次の場合は再加熱しないでください。

- 白米以外のとき. (おこげや変色の原因)
- 再加熱のくり返し. (おこげや乾燥の原因)
- ご飯がなべの半分以上のとき.
(十分あたたまらない)

ご飯が少量でやむをえず再加熱するとき、茶碗2杯あたり(約330g)約大さじ1~2杯の打ち水をしてください。ご飯の乾燥がやわらぎます。

次の場合は再加熱できません。

(ブザーが「ピッピッピッ」と鳴り受けつけません。)

- 炊飯直後やご飯が冷たいとき。
- なべの温度が低すぎる時。
- おかゆのとき。

お知らせ

●再加熱した後、おやすみ保温にすると保温効果が低下します。

Setting the Timer

To make sure that rice is ready at the desired time, press the "Cooking/Reheat" key after setting the timer.

If the current time displayed on the clock is incorrect, the rice may not be ready at the desired time.

You can preset the timer to memorize two completion times. Press the timer key switch repeatedly to select them.

Set the timer to the time you want the rice to be ready to eat.

Example: Reset the timer from 6:00 a.m. (TIMER 1) to 7:30 a.m. (TIMER 1) to 7:30 a.m.

① Press the timer key to display 6:00 a.m. (TIMER 1).

② Press the "Menu" key and select either desired texture or rice porridge.

※The Quick Cooking mode cannot be selected.

③ Press the time setting keys to display 7:30 a.m.

Pressing the Hours key advances the display by one hour increments.

Pressing the Minutes key advances the display in ten minute increments.

● If you keep pressing the key, the Clock advances quickly.

④ Press the "Cooking/Reheating" key.

The timer will not start working unless you press the "Cooking/Reheat" key.

Timer lamp lights, and the Timer starts

※To change the time setting if Preset 1 from 6:00 a.m. to 7:30 a.m. follow the steps in the procedure described above.

With the above procedure, the present time of TIMER 1 will be memorized 7:30 AM.



定時器預約煮飯

可按照開飯時間自動煮好米飯。設定定時器的時間後，務必按下炊飯/再加熱鍵。

如果未能正確地校准現在的時間，則不會照准正確餐時間煮好。

定時器中預先已存儲兩種預約時間。每按一次預約鍵，將依次變動。

預約開飯時間煮飯

例：上午6：00（預約1）改為上午7：30煮飯時

① 按下預約鍵，顯示出上午6：00（預約1）。

② 按下炊飯選擇鍵，選擇硬度或稀飯。

※不能選擇快速煮飯。

③ 按下時、分鍵，調至上午7：30。

時鍵：每按一下，前進1個小時。

分鍵：每按一下，前進10分鐘。

● 持續按下，快速前進。

④ 按下炊飯/再加熱鍵

不按下炊飯/再加熱鍵，定時器不動起動。

預約燈點亮，定時器起動。

※按照以上操作步驟，預約1中存儲的時間從上午6：00變為上午7：30。

타이머 예약 취반

먹고 싶은 시각에 자동적으로 지어 냅니다. 타이머 세트를 한 후에는 반드시 취반/재가열 버튼을 눌러 주십시오.

현재 시각이 올바르게 세트되어 있지 않으면, 먹고 싶은 시각에 지어지지 않습니다.

타이머는 미리 2가지의 예약시간을 기억하고 있습니다.

예약 버튼을 누를 때마다 바뀝니다.

먹고 싶은 시각을 예약하여 짓는다

예: 오전 6:00(예약1)을 오전 7:30분으로 변경해서 짓는다

- ① 예약 버튼을 누르고, 오전 6:00 (예약 1)을 표시한다.



타이머 예약炊飯

食べたい時刻に自動的に炊き上げますがタイマーをセットしたあとは必ず炊飯/再加熱キーを押してください。

現在時刻が正しくセットされていないと、食べたい時刻に炊き上がりません。

タイマーはあらかじめ2通りの予約時間を記憶しています。

予約キーを押すごとに順次変わります。

食べたい時刻を予約して炊く

例: 午前6:00(予約1)を午前7:30に変更して炊く

- ① 予約キーを押し、午前6:00(予約1)を表示させる。

- ② メニューキーを押し、お好みのかたさ又は、おかゆを選ぶ。

※急速炊飯は選ばません。

- ③ 時・分キーを押し、午前7:30にあわせる。

④ 1時間単位で進む

⑤ 10分単位で進む

●押しつづけると早送りができます。

- ④ 炊飯/再加熱キーを押す

炊飯/再加熱キーを押さないとタイマーはスタートしません。

予約ランプ点灯し、タイマーがスタート。

※以上の操作手順で予約1の時刻の記憶が6:00から7:30に変更されます。

- ② 메뉴 버튼을 누르고, 백미의 기호 메뉴 선택 또는 죽을 선택한다.

※급속취반은 선택할 수 없습니다.

- ③ 시·분 버튼을 누르고, 오전 7:30에 맞춘다.

HOURS: 1시간 단위로 바뀐다.

MINUTES: 10분 단위로 바뀐다.

●계속 누르면 빨리 나아갑니다.

- ④ 취반/재가열 버튼을 누른다.

취반/재가열 버튼을 누르지 않으면, 타이머는 작동하지 않습니다.

예약 램프가 점등하고, 타이머가 작동.

※이상의 조작순서로 예약 1의 시각의 기억이 6:00에서 7:30으로 변경됩니다.

Note

- The remaining cooking time will not be displayed.
- When resetting the timer, press the Keep Warm/Reset key.
- Unless you want to use a different cooking time setting, you do not need to set the cooking each time you cook rice.
- To check the current time while setting the timer, simply press the Time Setting key.
- The Timer be used for the Quick Cooking mode.

Once you use the Timer

Since the unit memorizes the preset time, the preset times can be recalled with only two key operations.

① Press the Timer key.

TIMER 1 is displayed with a single pressing and TIMER 2 is displayed with the second pressing.

② Press the "Cooking/Reheat" key.

The cooking completes at the preset time and Keep Warm starts automatically.



留意

- 不顯示至煮好為止的剩餘時間。
- 取消定時器時，按下保溫/取消鍵。
- 如果不變更預約時間，則不需要調整時鐘。
- 定時器在預約狀態下，如果想要知道現在的時間，敬請按下時間鍵則可進行確認。
- 在快速煮飯模式下，不能進行定時器預約煮飯。

預約1次後

預約的時間存儲在電腦中，以後只要按兩個鍵，便可在同一個時間中煮好飯。

① 按下預約鍵。

按一下顯示預約1，按兩次顯示預約2。

② 按下炊飯/再加熱鍵。

到了預約時間後，米飯煮好，自動進入保溫。

Recommended minimum and maximum time settings.

Menu	Timer setting ranges
White/Brown	1 hour 10 minutes ~ 13 hours
Rice Porridge	1 hour 20 minutes ~ 13 hours

- The Timer cannot be set for less than 1 hour and 10 minutes for White/Brown rice or less than 1 hour and 20 minutes for rice porridge. In this case, the unit beeps four times and cooking starts immediately.
- It is possible to use the timer to cook rice with red beans or other ingredients, however the outcome may be less than desired due to added seasonings or ingredients settlings and not distributing properly.

※Variation in cooking outcomes may occur when cooking large quantities of rice due to fluctuations in voltage, etc. Furthermore, rice becomes somewhat softer in texture when the timer is used or when rice has been soaked in water for a long period.

定時器預約煮飯的推薦時間

食譜	定時器的推薦時間
白米/糙米	1小時10分~13小時
稀飯	1小時20分~13小時

- 煮糯米飯時，可利用定時器，但若放入菜肴，則調料沈澱，影響煮飯效果而且，因菜肴種類不同，有時可發生變質。煮夾菜飯時，不要利用定時器。否則，菜肴可發生腐敗。
- 不到1小時10分（白米/糙米）或不到1小時20分（稀飯）
蜂鳴器鳴響4次，立即開始煮飯。

※煮飯容量多時，因電壓等的影響，有時煮飯狀態可出現變化。另外，若利用定時器煮飯或泡米後煮飯，煮好的飯稍軟。

타이머

- 밥이 지어질 때까지 남은 시간은 표시하지 않습니다.
- 타이머를 취소할 때는 보온/취소 버튼을 눌러 주십시오.
- 예약시각을 변경하지 않을 경우에는 시각맞춤은 필요하지 않습니다.
- 타이머 예약 중에 현재 시각을 알고 싶을 때는 시계 버튼을 누르면 확인할 수 있습니다.
- 급속취반은 타이머 예약 취반을 할 수 없습니다.

일단 예약하면

예약 시각을 기억하므로, 2개의 버튼 조작으로 언제나 같은 예약시각에 지을 수 있습니다.

① 예약 버튼을 누른다.

1번 누르면, 예약 1을 표시하고,
2번 누르면 예약 2를 표시합니다.

② 취반/재가열 버튼을 누른다.

예약 시각에 지어지면, 자동적으로 보온합니다.



타이머 예약 취반의 권장 시간

메뉴	타이머의 권장 시간
백미/현미	1시간 10분~13시간까지
죽	1시간 20분~13시간까지

● 찰밥은 타이머 예약을 할 수 있지만, 다른 재료를 넣은 경우, 조미료가 침전하여 맛있게 지어지지 않습니다. 또한 재료의 종류에 따라 변질될 경우가 있습니다. 야채밥은 타이머 예약을 삼가하십시오. 재료가 부패합니다.

● 1시간 10분 미만(백미/현미) 또는 1시간 20분 미만(죽)일 때
부저음이 4회(삐삐삐삐) 울리면, 바로 취반이 시작됩니다.

※ 취반량이 많은 경우에는 전압 등의 영향으로 밥의 완성상태가 다를 수도 있습니다. 또한 「타이머를 사용했을 때」와 「물에 담궈 두었을 경우」는, 약간 질게 지어집니다.

お知らせ

- 炊き上がりまでの残時間は表示しません。
- タイマーを取り消すときは、保温/取消キーを押してください。
- 予約時刻を変更しない場合は時刻合わせは必要ありません。
- タイマー予約中に現在時刻を知りたいときは時計キーを押すと確認できます。
- 急速炊飯は、タイマー予約炊飯できません。

一度予約したら

予約時刻を記憶しますので、2つのキー操作で、いつも同じ予約時刻に炊けます。

① 予約キーを押す

1回押すと予約1を表示し、
2回押すと予約2を表示します。

② 炊飯/再加熱キーを押す

予約時刻に炊き上がり、自動的に保温します。

タイマー予約炊飯のおすすめ時間

メニュー	タイマーのおすすめ時間
白米/玄米	1時間10分~13時間まで
おかゆ	1時間20分~13時間まで

● おこわは、タイマーセットできますが、具を入れた場合、調味料が沈澱してうまく炊けません。また具の種類により変質する場合があります。炊きこみはタイマーセットしないでください。具が腐敗します。

● 1時間10分未満(白米/玄米)又は1時間20分未満(おかゆ)のとき
ブザーが4回(ピッピッピッ)鳴り、すぐに炊飯がはじまります。

※ 炊飯量が多い場合は、電圧などの影響で炊き上がり状態が変わることがあります。また「タイマーを使ったとき」や「ひたしてある場合」は、少しやわらかめに炊き上がります。

Regular cleaning after each use prevents poor flavor and odor. Remove the Plug from the outlet and allow the unit to cool before cleaning.

Inner Pan / Rice Spatula / Spatula Holder

Immerse in warm or cold water, and wash with a sponge. Note: The top portion of the inner pan may rust if left soaking in water.

Power Supply Cord / Power Plug

Wipe with a dry soft cloth.

Inside of the Lid / Inside of the Main Body

Wipe with a damp cloth. Pay particular attention to the sticky residue on the bottom of the lid.

Surface of the Lid /

Outside of the Main Body (Incl. Control panel)

Wipe the Control Panel clean with a dry, soft cloth. Clean the Outer Body and Lid with a cloth soaked in liquid detergent; wring the excess detergent, wipe clean.

Moisture preserving cap

Wash with running water. (The rubber and the plastic part can be removed.) To assemble, fit the rubber securely in the plastic part. Insert the cap securely in the steam vent hole.

Heating / Plate Central sensor

Remove any grains of rice or foreign matter with a rubber spatula or chop sticks. Wring a cloth soaked in hot water, wipe up any surface stains.

Cautions

- Do not clean with thinner, benzene, bleach, abrasive cleaners, or anything that may damage the unit's surface.
- When using a chemically treated cloth, do not scrub the rice cooker excessively or allow the cloth to contact the rice cooker for a long period.

Nonstick Inner Pan

The inner pan is coated with a nonstick surface for easy cleaning. To protect the nonstick surface, avoid the following.

Do not use the inner pan for dish washing.

Do not use vinegar.

Clean the inner pan promptly after using seasonings.

Do not use brushes or abrasive cleaners.

- After repeated use, the inner pan may change color, this is normal and does not interfere with quality or sanitation.
- When the inner pan is damaged or corroded, purchase a replacement at the original pan's point of purchase.

清掃前，務必拔下電源插頭，放冷鍋體和內鍋，以保障每次都能米飯噴香無異味。

內鍋、飯勺、飯勺托

用熱水或涼水浸泡，用塑膠海棉清洗。

※內鍋上部附有水滴置之不理時，可發生腐蝕。

電源軟線、插頭

用乾軟布擦拭。

鍋蓋內側、鍋體內側(內部)

用擰乾水分的濕毛巾擦拭污垢。

(特別是要擦乾淨上蓋背面沾附的粘質。)

鍋蓋外側、鍋體外側

用軟布沾取肥皂水，擰乾後擦拭污垢，但操作盤只能用軟布擦拭。(開蓋按鈕周圍附有米粒等時，務必除去)

保濕帽

用水清洗。(橡膠及塑料部分可以拆卸下來)

在組裝時，請將橡膠部分牢固地嵌入到塑料部分之中。組裝完畢後再將其牢固地插進蒸氣口內。(請不要將蓋罩拆卸下來)

加熱板、中心傳感器

用抹布沾取熱水，擰乾後擦去表面污垢。

用竹條或筷子等除去縫隙中的米粒或異物。

注意

- 不得使用信那水、汽油、去污粉、去污刷(尼隆、金屬製等)、漂白劑等清洗。
- 利用化學抹布擦拭鍋蓋外側、鍋體外側時，不要用力擦拭，也勿長時間接觸。

關於鐵氟龍加工的内鍋

內鍋經鐵氟龍加工，以便於清掃。

為能長時間使用內鍋，請遵守以下事項。

不得用來洗食器！

不得使用醋！

使用調料後，要馬上清洗！

不得使用去污刷、去污粉等！

- 隨意使用，可出現變色現象，但並不妨礙性能和衛生。
- 內鍋變形或發生腐蝕，請在經銷店購買新品。

손질방법

언제나 맛있게 밥이 지어지고, 냄새가 배지 않도록 하기 위해서는 반드시 플러그를 빼고 본체·내부솥이 식은 후에 손질을 실시해 주십시오.

내부솥 / 주걱 / 주걱꽃이

뜨거운 물 또는 물에 담겨 스폰지로 씻는다.
※내부솥의 상부를 물에 담겨둔 채로 놔두면 부식의 원인이 됩니다.

전원 코드 / 플러그

부드럽고 마른 천으로 닦는다.

뚜껑의 안쪽 / 본체의 안쪽 (내부)

물기를 꼭 짰 천으로 닦는다.(특히 뚜껑 뒷쪽에 묻은 끈적끈적한 물질 등은 깨끗이 닦아 주십시오.)

뚜껑의 바깥쪽 / 본체의 바깥쪽 (조작부를 포함)
비누액을 부드러운 천에 적셔 꼭 짰 후 더러움을 닦아낸다. 단, 조작부는 부드럽고 마른 천으로 더러움을 닦아낸다.(푸쉬 버튼과 표시부 사이에 생쌀 등이 들어간 경우에는 반드시 제거해 주십시오.)

보습 캡

흐르는 물에 씻어 낸다.(고무와 플라스틱 부분을 탈착할 수 있습니다.) 세트할 때는 고무를 확실하게 플라스틱 부분에 끼워 주십시오. 세트하면 증기구의 구멍에 확실히 끼운다.(볼 캡은 탈착하지 마십시오.)

가열판 / 중앙센서

표면의 더러움은 뜨거운 물에 적신 천을 꼭 짰 후, 더러움을 닦아낸다. 홈 사이에 끼어 있는 생쌀이나 이물질은 대나무주걱이나 젓가락 등으로 제거한다.

주의

- 신너, 벤진, 연마제, 솔류(나일론·금속제 등), 표백제 등은 손질하는데 사용하지 마십시오.
- 뚜껑의 바깥쪽·본체의 바깥쪽을 화학겔레로 닦을 경우에는, 세게 닦거나 겔레가 장시간 닿아 있지 않도록 주의해 주십시오.

터프 코트 가공 솥에 대해서

손질하기 쉽도록 터프 코트 가공(불소수지가 공)을 하였습니다. 내부솥을 오래 사용하기 위해서는 다음 사항을 지켜 주십시오.

설거지통으로 사용하지 않는다.

식초는 사용하지 않는다.

조미료를 사용했으면 손질은 되도록 빨리 한다.

술, 연마제 등은 사용하지 않는다.

- 사용 중, 얼룩이 질 경우가 있지만, 성능이나 위생면에 지장은 없습니다.
- 내부솥이 변형하거나 부식한 경우에는 구입하신 판매점에서 새로 구입해 주십시오.

お手入れ

いつもおいしく炊いて、いやなにおいをつけないために必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷えてから行なってください。

なべ/しゃもじ/しゃもじ受け

湯又は、水にひたし、スポンジで洗う

※なべの上部の水につけたままにすると腐食の原因となります。

電源コード/差込みプラグ

乾いた柔らかい布でふく。

ふたの裏側/本体の内側(庫内)

水気をよくしぼった布で、ふき取る。(特にふたの裏側についてのおねばなどはきれいにふき取ってください。)

ふたの表側/本体の外側(操作部を含む)

せっけん液を柔らかい布に含ませた後、固くしぼり汚れをふき取る。但し、操作部は乾いた柔らかい布で汚れをふき取る。(プッシュボタンと表示部の間に生米などが入った場合は、必ず取り除いてください。)

保溼キャップ

水で流し洗う。(ゴムとプラスチック部分を取りはずすことができます。)セットするときは、ゴムを確実にプラスチック部分にはめてください。セットしたら蒸気口の穴に確実に差し込む。(ポールキャップは、はずさないでください。)

加熱板/センターセンサー

表面の汚れは、熱い湯を含ませたふきんを固くしぼり、汚れをふき取る。はさまっている生米や異物は、竹べらやはしなどで取りのぞく。

ご注意

- シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類(ナイロン・金属製など)・漂白剤などは、お手入れに使用できません。
- ふたの表側・本体の外側に化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり、長時間触れさせたりしないようにしてください。

タフコート加工のなべについて

お手入れのしやすさの為、タフコート加工(フッ素樹脂加工)を施しています。なべを長持ちさせるために、次のことをご守りください。

食器洗いに使わないで!

酢は使わないで!

調味料を使ったら、手入れは早めに

たわし・みがき粉などは使わないで!

- 使用中、色むらができることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。
- なべが変形したり腐食した場合は、お買い求めの販売店でお買い求めください。

Specifications

Model No.	NS-JCC10	NS-JCC18
Rice cooking capacity	White / Brown (cups) 0.18~1.0L (1~Approx. 5.5)	0.18~1.8L (1~10)
	Rice cooked with vegetables and other ingredients 0.18~0.72L (1~4)	0.36~1.08L (2~6)
	Rice cooked with red beans (cups) 0.09~0.27L (0.5~1.5)	0.09~0.45L (0.5~2.5)
Rating	120V 650W	120V 1000W
Average power consumption during Keep Warm	35W	45W
Rice cooking system	Direct heating system	
Power cord	Length 1.4m (with cord reel)	
External dimensions (in.)	Approx. 10.1(W) x 14.2(D) x 9.3(H)	Approx. 11.5(W) x 14.2(D) x 9.3(H)
Weight	Approx. 7 Lbs	Approx. 9 Lbs

※The power consumption in the Reset state (when the timer is used as a clock to display the current time) is approximately 2W.

※The current time indication may produce a deviation of approximately one minute per month depending on the room temperature.

※The average power consumption during Keep Warm is the value of the maximum rice cooking capacity at a room temperature of 68°F.

※The rice cooking capacity volume indicates the quantity of rice before cooking.

(It does not include the volume of ingredients added to the rice, red beans, vegetables, etc.)

※The external dimensions are given in the order of width, depth, and height.

規 格

型 號	NS-JCC10	NS-JCC18
煮飯容量	白米 / 糙米 (杯) 0.18~1.0L (1~約5.5)	0.18~1.8L (1~10)
	夾菜飯 糯米飯 (杯) 0.18~0.72L (1~4)	0.36~1.08L (2~6)
	稀飯 (杯) 0.09~0.27L (0.5~1.5)	0.09~0.45L (0.5~2.5)
額 定	120V 650W	120V 1000W
平均保溫時耗電量	35W	45W
煮飯方式	直接加熱式	
電源軟線	長1.4m (附帶軟線卷軸)	
外形尺寸 (cm)	約26.5×約36×約23.5	約29.5×約39×約27
重 量	約3.2kg	約4.1kg

※取消狀態(顯示目前時間, 用作時鐘時)的耗電量為約2W。

※目前時間顯示因室溫不同, 每個月約偏差1分鐘左右。

※平均保溫時耗電量指室溫20°C、最大煮飯容量的條件下的耗電量。

※煮飯容量的數值是指煮飯前的米量(不包括夾菜飯等的菜肴)。

※外形尺寸依寬、側寬、高的順序標注。

사 양

상품번호		NS-JCC10	NS-JCC18
취반용량	백미 / 현미 (컵)	0.18~1.0L (1~약 5.5)	0.18~1.8L (1~10)
	야채밥 찰밥 (컵)	0.18~0.72L (1~4)	0.36~1.08L (2~6)
	죽 (컵)	0.09~0.27L (0.5~1.5)	0.09~0.45L (0.5~2.5)
정격	120V 650W	120V 1000W	
평균보온시 소비전력	35W	45W	
취반방식	직접 가열식		
전원코드	길이 1.4m(코드 릴 부착)		
외형치수 (cm)	약 26.5×약 36×약 23.5	약 29.5×약 39×약 27	
중량	약 3.2kg	약 4.1kg	

※취소 상태(현재시각을 표시하여, 시계로 사용할 때)의 소비전력은 약 2W입니다.

※현재시각표시는 실온에 따라 1개월당 약 1분 정도의 오차가 생길 수 있습니다.

※평균보온시 소비전력은 실온 20℃에서 최대 취반용량일 경우입니다.

※취반용량의 수치는, 밥을 짓기 전의 쌀의 양을 표시한 것입니다.(야채밥 등에 넣는 재료는 포함되어 있지 않습니다.)

※외형치수는 폭·안쪽길이·높이의 순서로 표시하고 있습니다.

仕 様

品番		NS-JCC10	NS-JCC18
炊飯容量	白米 / 玄米 (カップ)	0.18~1.0L (1~約5.5)	0.18~1.8L (1~10)
	炊きこみ 炊きおこわ (カップ)	0.18~0.72L (1~4)	0.36~1.08L (2~6)
	おかゆ (カップ)	0.09~0.27L (0.5~1.5)	0.09~0.45L (0.5~2.5)
定格	120V 650W	120V 1000W	
平均保温時消費電力	35W	45W	
炊飯方式	直接加熱式		
電源コード	長さ1.4m(コードリールつき)		
外形寸法 (cm)	約26.5×約36×約23.5	約29.5×約39×約27	
質量	約3.2kg	約4.1kg	

※取消し状態(現在時刻を表示し、時計として使っているとき)の消費電力は、約2Wです。

※現在時刻表示は、室温により、1ヵ月当たり、約1分程度の差が生じることがあります。

※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。

※炊飯容量の数値は、炊く前のお米の量を示したものです。(炊きこみご飯などの具は含まれません。)

※外形寸法は、幅・奥行・高さの順に表示しています。

Recipes

INDEX

JAMBALAYA	44
RED RICE	44
SAFFRON RICE	45
WILD RICE WITH MUSHROOMS	45
VEGETABLE RICE	46
CURRY FLAVORED RICE	46
MUSHROOM FLAVORED RICE	47
CREAMY GRITS	47
BROWN RICE	48
ORIENTAL VEGETABLE RICE	48
AZUKI BEAN RICE	49
RICE PORRIDGE WITH TEA	49
JAPANESE COOKING TERMS	50

All recipes are measured by using the supplied measuring cup which comes with your new Neuro-Fuzzy Micom Rice Cooker. The measurement of the supplied cup(6 oz.) is slightly different from that of the standard cup(8 oz.) measurement.
Note: It is not recommended to keep the mixed rice warm for a prolonged period.

JAMBALAYA

INGREDIENTS:

	<u>NS-JCC10</u>	<u>NS-JCC18</u>
Long grain rice.....	2 cups	4 cups
Beef broth.....	3 cups	6 cups
Chili powder.....	1/2 tsp.	1 tsp.
Thyme.....	1/4 tsp.	1/2 tsp.
Bay leaf.....	1 leaf	2 leaves
Olive oil.....	1 Tbsp.	2 Tbsp.
Green bell pepper (chopped).....	1/2 cup	1-1/2 cups
Onion (chopped).....	1/2 cup	1-1/2 cups
Parsley (chopped).....	1/4 cup	1 cup
Chicken (cooked and cubed).....	1 cup	2-1/2 cups
Ham (cubed).....	1 cup	2-1/2 cups
Polish sausage (sliced).....	1 cup	2-1/2 cups

1. In a separate bowl, combine beef broth, spices and olive oil, and mix well.
2. Wash rice well and drain.
3. Place rice and all other ingredients in the pan and mix well.
4. Pour broth and spice mixture in the pan and stir well.
5. Place the pan into the unit, close the lid and plug the cord into the outlet.
6. Press "MENU" key to select "WHITE/BROWN" and press "COOKING/REHEAT" key.
7. Upon completion of the cooking cycle, the orange "KEEP WARM" lamp will automatically illuminate and beeps will sound.
8. Open the lid and mix all ingredients well.

RED RICE

INGREDIENTS:

	<u>NS-JCC10</u>	<u>NS-JCC18</u>
Long grain rice.....	3 cups	5 cups
Water.....	3 cups	5-1/2 cups
Tomato sauce.....	1 can(8 oz)	1-1/2 cups
Salt.....	3/4 tsp.	1 tsp.
Sugar.....	3/4 tsp.	1 tsp.
Chili powder.....	3/4 tsp.	1 tsp.
Red bell pepper (chopped).....	3/4 cup	1 cup
Onion (chopped).....	3/4 cup	1-1/4 cups
Celery (chopped).....	3/4 cup	1 cup
Bacon (cooked and diced).....	4 strips	6 strips

1. Wash rice well and drain.
2. Place rice and all other ingredients in the pan and mix well.
3. Place the pan into the unit, close the lid and plug the cord into the outlet.
4. Press "MENU" key to select "WHITE/BROWN" and press "COOKING/REHEAT" key.
5. Upon completion of the cooking cycle, the orange "KEEP WARM" lamp will automatically illuminate and beeps will sound.
6. Open the lid and mix all ingredients well.

Recipes

All recipes are measured by using the supplied measuring cup which comes with your new Neuro-Fuzzy Micom Rice Cooker. The measurement of the supplied cup(6 oz.) is slightly different from that of the standard cup(8 oz.) measurement.

SAFFRON RICE

INGREDIENTS:

	<u>NS-JCC10</u>	<u>NS-JCC18</u>
Jasmine rice.....	3 cups	6 cups
Chicken broth.....	4-1/2 cups	9 cups
Saffron or Turmeric.....	1-1/2 tsp.	1 Tbsp.
Salt.....	1 tsp.	2 tsp.
Butter.....	1 Tbsp.	2 Tbsp.

1. In a separate bowl, combine saffron or turmeric and chicken broth, then mix well.
2. Heat chicken broth mixture in microwave for 30 seconds.
3. Wash rice well and drain.
4. Place rice and all other ingredients in the pan. Pour chicken broth mixture in the pan and mix well.
5. Place the pan into the unit, close the lid and plug the cord into the outlet.
6. Press "MENU" key to select "WHITE/BROWN" and press "COOKING/REHEAT" key.
7. Upon completion of the cooking cycle, the orange "KEEP WARM" lamp will automatically illuminate and beeps will sound.
8. Open the lid and mix all ingredients well.

WILD RICE WITH MUSHROOMS

INGREDIENTS:

	<u>NS-JCC10</u>	<u>NS-JCC18</u>
Wild rice.....	2 cups	4 cups
Water or Chicken stock.....	3 cups	5-1/4 cups
Dry white wine.....	1 cup	2 cups
Salt.....	1/2 tsp.	1 tsp.
White pepper.....	1/4 tsp.	1/2 tsp.
Butter.....	1 Tbsp.	2 Tbsp.
Mushroom, Shiitake mushroom or Portabella (sliced).....	1/2 lbs.	1 lbs.

1. Wash rice well and drain.
2. Place rice and all other ingredients in the pan and mix well.
3. Place the pan into the unit, close the lid and plug the cord into the outlet.
4. Press "MENU" key to select "WHITE/BROWN" and press "COOKING/REHEAT" key.
5. Upon completion of the cooking cycle, the orange "KEEP WARM" lamp will automatically illuminate and beeps will sound.
6. Open the lid and mix all ingredients well.

Note: It is not recommended to keep the mixed rice warm for a prolonged period.

VEGETABLE RICE

INGREDIENTS:

	<u>NS-JCC10</u>	<u>NS-JCC18</u>
Long grain rice.....	3 cups	6 cups
Water.....	at scale 3 (WHITE RICE)	at scale 6 (WHITE RICE)
Vegetable bouillon.....	1-1/2 Tbsp.	3 Tbsp.
Mixed vegetables.....	2 cups	4 cups

1. Wash rice well and drain.
2. Place rice in the pan. Fill the pan with water up to the scale 3 (or scale 6) under "WHITE RICE" indicated on the inner lining of the pan.
3. Add vegetable bouillon and other ingredients.
4. Place the pan into the unit, close the lid and plug the cord into the outlet.
5. Press "MENU" key to select "WHITE/BROWN" and press "COOKING/REHEAT" key.
6. Upon completion of the cooking cycle, the orange "KEEP WARM" lamp will automatically illuminate and beeps will sound.
7. Open the lid and mix all ingredients well.

CURRY FLAVORED RICE

INGREDIENTS:

	<u>NS-JCC10</u>	<u>NS-JCC18</u>
Long grain rice.....	3 cups	6 cups
Water.....	at scale 3 (WHITE RICE)	at scale 6 (WHITE RICE)
Powdered chicken bouillon.....	1-1/2 Tbsp.	3 Tbsp.
Raisins.....	2 Tbsp.	4 Tbsp.
Curry powder.....	1-1/2 tsp.	1 Tbsp.
Salt.....	to taste	to taste
Bay leaf.....	1 leaf	2 leaves
Olive oil.....	3 Tbsp.	4 Tbsp.
Onion (finely chopped)	1 cup	2 cups
Garlic (peeled and finely minced).....	1 clove	2 cloves
Parsley (chopped).....	1 tsp.	2 tsp.

1. In a skillet, sauté onion and garlic in olive oil on moderate heat until onions are translucent.
2. Wash rice well and drain.
3. Place rice in the pan. Fill the pan with water up to the scale 3 (or scale 6) under "WHITE RICE" indicated on the inner lining of the pan.
4. Add precooked onion and garlic, and all other ingredients except parsley.
5. Place the pan into the unit, close the lid and plug the cord into the outlet.
6. Press "MENU" key to select "WHITE/BROWN" and press "COOKING/REHEAT" key.
7. Upon completion of the cooking cycle, the orange "KEEP WARM" lamp will automatically illuminate and beeps will sound.
8. Open the lid, mix all ingredients well and sprinkle with parsley.

Recipes

All recipes are measured by using the supplied measuring cup which comes with your new Neuro-Fuzzy Micom Rice Cooker. The measurement of the supplied cup(6 oz.) is slightly different from that of the standard cup(8 oz.) measurement.

MUSHROOM FLAVORED RICE

INGREDIENTS:

	<u>NS-JCC10</u>	<u>NS-JCC18</u>
Long grain rice.....	3 cups	6 cups
Water.....	at scale 3 (WHITE RICE)	at scale 6 (WHITE RICE)
Powdered chicken bouillon.....	1-1/2 Tbsp.	3 Tbsp.
Salt and black pepper.....	to taste	to taste
Olive oil.....	3 Tbsp.	4 Tbsp.
Onion (finely chopped).....	1 cup	2 cups
Garlic (peeled and finely minced).....	1 clove	2 cloves
Fresh mushroom (diced).....	1/2 lbs.	1 lbs.
Parsley (chopped).....	1 tsp.	2 tsp.

1. In a skillet, sauté onion and garlic in olive oil on moderate heat until onions are translucent.
2. Add mushroom and sauté for approximately 3 minutes.
3. Wash rice well and drain.
4. Place rice in the pan. Fill the pan with water up to the scale 3(or scale 6) under "WHITE RICE" indicated on the inner lining of the pan.
5. Add precooked onion, garlic, mushroom and all other ingredients except parsley.
6. Place the pan into the unit, close the lid and plug the cord into the outlet.
7. Press "MENU" key to select "WHITE/BROWN" and press "COOKING/REHEAT" key.
8. Upon completion of the cooking cycle, the orange "KEEP WARM" lamp will automatically illuminate and beeps will sound.
9. Open the lid, mix all ingredients well and sprinkle with parsley.

CREAMY GRITS

INGREDIENTS:

	<u>NS-JCC10</u>	<u>NS-JCC18</u>
Stone ground grits.....	1-1/3 cups	3 cups
Water.....	2 cups	4-1/4 cups
Milk.....	2 -1/4 cups	5 cups
Butter.....	1 Tbsp.	2 Tbsp.
Salt.....	1 tsp.	2 tsp.

1. Combine all ingredients in the pan and mix well.
2. Place the pan into the unit, close the lid and plug the cord into the outlet.
3. Press "MENU" key to select "PORRIDGE" and press "COOKING/REHEAT" key.
4. Upon completion of the cooking cycle, the orange "KEEP WARM" lamp will automatically illuminate and beeps will sound.
5. Open the lid and mix all ingredients well.

Note: It is not recommended to keep the mixed rice warm for a prolonged period.

BROWN RICE

INGREDIENTS:

	<u>NS-JCC10</u>	<u>NS-JCC18</u>
Brown rice.....	3 cups	6 cups
Water.....	4-1/2 cups	9 cups

1. Wash brown rice well and drain.
2. Place brown rice in the pan and add water.
3. Place the pan into the unit, close the lid and plug the cord into the outlet.
4. Press "MENU" key to select "WHITE/BROWN" and press "COOKING/REHEAT" key.
5. Upon completion of the cooking cycle, the orange "KEEP WARM" lamp will automatically illuminate and beeps will sound.
6. Open the lid and loosen brown rice well.

ORIENTAL VEGETABLE RICE (Approximately 6 servings)

INGREDIENTS:

Rice.....	3 cups
Water.....	at scale 3(WHITE RICE)
Chicken.....	1-1/2 oz
Age (fried tofu).....	1/2 pcs.
Carrot.....	1 oz
Konnyaku (paste made of yam).....	1 oz
Gobo (edible burdock).....	1/2 pcs.
① Light soy sauce.....	1-1/2 Tbsp.
① Mirin (sweet sake).....	1-1/2 Tbsp.
① Salt.....	1/2 tsp.
① Dashinomoto (dried soup stock).....	1/2 tsp.

1. Cut chicken in 1/2 in. cube and "Age" in strips. Put "Age" in strainer, pour hot water and squeeze "Age" to drain excess oil.
2. Mix Group ① well. Marinate chicken and "Age" in mixed Group ① for 5 minutes. Then separate marinated chicken and "Age" from the sauce mixture.
3. Cut carrot and "Konnyaku" in thin strips. Pour hot water over "Konnyaku" and drain.
4. Cut "Gobo" in thin strips, soak in water for 5 minutes and drain.
5. Wash rice well, drain and place in the pan. Add the sauce mixture and fill the pan with water up to the scale 3 under "WHITE RICE" indicated on the inner lining of the pan. Then place all other ingredients in the pan.
6. Place the pan into the unit, close the lid and plug the cord into the outlet.
7. Press "MENU" key to select "WHITE/BROWN" and press "COOKING/REHEAT" key.
8. Upon completion of the cooking cycle, the orange "KEEP WARM" lamp will automatically illuminate and beeps will sound.
9. Open the lid and mix well.

Recipes

All recipes are measured by using the supplied measuring cup which comes with your new Neuro-Fuzzy Micom Rice Cooker. The measurement of the supplied cup(6 oz.) is slightly different from that of the standard cup(8 oz.) measurement.

AZUKI BEAN RICE (Approximately 6 servings)

INGREDIENTS:

Sweet rice.....	3 cups
Water.....	at scale 3(SWEET RICE)
Azuki beans.....	1/3 cup
Goma shio (black sesame seeds with salt).....	to taste

1. Wash sweet rice and drain for at least 30 minutes.
2. Boil "Azuki" beans with 2 cups of water for 2 minutes in a sauce pan, then drain.
3. Boil again with 3 cups of water for about 20 minutes or until soft, then separate the beans and broth.
4. Place sweet rice and the broth in the pan. Add water up to the scale 3 under "SWEET RICE" indicated on the inner lining of the pan and mix well. Then place the boiled "Azuki" beans in the pan.
5. Place the pan into the unit, close the lid and plug the cord into the outlet.
6. Press "MENU" key to select "WHITE/BROWN" and press "COOKING/REHEAT" key.
7. Upon completion of the cooking cycle, the orange "KEEP WARM" lamp will automatically illuminate and beeps will sound.
8. Open the lid, mix well and sprinkle with "Goma shio".

RICE PORRIDGE WITH TEA (Approximately 6 servings)

INGREDIENTS:

Rice.....	1 cup
Water.....	at scale 1(PORRIDGE)
Green tea bag.....	2 bags

1. Wash rice well and drain.
2. Place rice in the pan, fill the pan with water up to the scale 1 under "PORRIDGE" indicated on the inner lining of the pan and add the tea bags.
3. Place the pan into the unit, close the lid and plug the cord into the outlet.
4. Press "MENU" key to select "PORRIDGE" and press "COOKING/REHEAT" key.
5. Upon completion of the cooking cycle, the orange "KEEP WARM" lamp will automatically illuminate and beeps will sound.
6. Open the lid and remove the tea bags.
7. Serve with cooked vegetable, pickles or fish as a garnish.

Note: It is not recommended to keep the mixed rice warm for a prolonged period.

JAPANESE COOKING TERMS

These items are usually available at Japanese grocery stores or other Asian supermarkets.

Age	: Deep fried tofu pouches
Azuki beans	: Japanese small red beans
Dashinomoto	: Dried soup stock made by bonito stock
Gobo	: Edible burdock
Goma shio	: Black sesame seeds with salt
Konnyaku	: A gelatinous substance made of yam
Mirin	: A sweet golden rice wine used only for cooking
Shiitake-Mushroom	: The most common Japanese mushroom

