

Operating Instructions Instructions d'utilisation 취급설명서 使用説明書



Electronic Rice Cooker/Warmer
Cuisson/chauffeur de riz électronique

전기밥솥
微型電腦飯煲
SR-NA10 (1.0 L)
SR-NA18 (1.8 L)

● Thank you very much for purchasing Panasonic Electronic Rice Cooker/Warmer. Read all instructions before use. Save these instructions for future reference.

● Nous vous remercions d'avoir acheté le cuisson/chauffeur de riz électronique Panasonic. Lisez toutes les instructions avant de l'utiliser. Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

● Panasonic 전기밥솥을 구입해 주셔서 감사합니다. 이 설명서를 잘 읽고 나서 전기밥솥을 사용하도록 하십시오. 나중에 필요할 때 이 설명서를 참고할 수 있도록 잘 보관해 두십시오.

● 非常感謝您購買 Panasonic 微型電腦飯煲。在使用之前請仔細閱讀全部說明書，並妥善保存這些說明書，以備今後查閱。

Contents

Important Safeguards	1
Precautions	3
Part Identification	11
Time Adjustment	13
Preparation for Cooking Rice	13
How to Cook	27
Keeping Rice Warm	29
Rice Porridge	31
Steaming	33
Baking a Cake	35
Preset Timer Cooking	37
"Clean" function	39
Cleaning and Maintenance	41
Troubleshooting	45
Specifications	53

Table des matières

Précautions à prendre	2
Précautions	5
Identification des pièces	15
Ajustement de la durée	17
Préparatifs pour la cuisson du riz	17
Comment cuire	27
Pour garder le riz chaud	29
Porridge de riz	31
Cuisson à la vapeur	33
Pour cuire un gâteau	35
Cuisson à l'aide de la minuterie pré réglée	37
Fonction Nettoyage	39
Nettoyage et entretien	41
Dépannage	47
Spécifications	53

차례

안전상의 주의	7
부품증명서	19
시간 맞추기	21
취사 준비	21
취사	28
보온	30
죽	32
찜	34
케이크 굽기	35
예약 취사	38
"Clean" 기능	40
청소 및 관리	42
문제해결	49
제품 사양	54

目錄

安全注意事項	9
部位識別	23
調整時間	25
準備炊飯	25
如何炊飯	28
米飯保溫	30
煮粥	32
蒸煮	34
烘烤蛋糕	35
預約定時炊飯	38
"Clean" 功能	40
清潔和保養	42
故障排除	51
規格	54

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or Rice Cooker except the pan in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Remove plug from outlet when the appliance is not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before handling.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance before plugging cord into wall outlet.
To disconnect, turn the control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.

14. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

15. This product is intended for household use.

NOTE

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
 - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

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.

PRÉCAUTIONS À PRENDRE

Lors de l'utilisation de tout appareil électrique, il est toujours recommandé de prendre certaines précautions, dont les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Éviter de toucher aux surfaces chaudes. Toujours utiliser les poignées ou les anses.
3. Afin de prévenir tout risque de choc électrique, ne pas immerger les cordons, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, à l'exception du panier et du couvercle intérieur amovible.
4. Ne jamais laisser des enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
5. Après usage et avant le nettoyage, toujours débrancher l'appareil. Laisser refroidir avant de retirer des pièces ou de les remettre en place.
6. Ne jamais utiliser l'appareil si sa fiche ou son cordon est endommagé ou après avoir constaté une défectuosité ou des dommages. Le cas échéant ce câble doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger!
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut représenter un risque de dommages.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, ni le mettre en contact avec une surface chaude.
10. Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou à proximité d'un appareil de chauffage, ni dans un four chaud.
11. S'assurer d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Toujours brancher le cordon d'alimentation à l'appareil avant d'en brancher la fiche dans une prise secteur. Avant de débrancher, couper le contact, puis retirer la fiche de la prise secteur.
13. N'utiliser l'appareil qu'aux fins recommandées.

14. CONSERVER CE MANUEL

15. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.

NOTA

- a) Le cordon d'alimentation fourni est court (ou détachable) de manière à prévenir les risques d'emmêlement et d'accidents.
- b) Des rallonges ou des cordons plus longs sont disponibles. Ils doivent être utilisés avec prudence.
- c) Si une rallonge ou un cordon long est utilisé :
 - 1) La puissance électrique du cordon ou de la rallonge devrait être au moins aussi élevée que celle de l'appareil.
 - 2) Le cordon ou la rallonge ne devrait pas pendre du comptoir ou de la table afin d'éviter que des enfants tirent dessus ou trébuchent.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (fiche avec une lame plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, cette prise ne peut être insérée que dans un sens dans une prise polarisée. Si la fiche ne peut être insérée dans la prise, en inverser le sens. Si la fiche ne peut toujours être insérée, communiquer avec un électricien pour remplacer la prise de courant. Ne pas tenter de contourner cette mesure de sécurité.

Precautions

Warning

This symbol indicates information that, if not heeded, could possibly result in loss of life or serious injury.

Caution

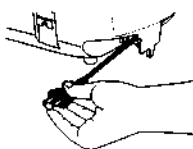
This symbol indicates information that, if not heeded, could result in injury or property damage.

Warning

To prevent the risk of fire or personal injury, follow these warnings.

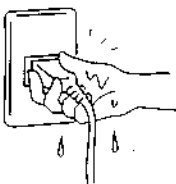
■ Pull the power plug as shown.

To prevent personal injury, always hold the power plug as shown when pulling out or retracting the power cord.



■ Do not plug or unplug the rice cooker with wet hands.

(May result in electrical shock.)



■ Be sure to insert the power plug firmly into an electrical outlet.

(Improper insertion may result in electrical shock or fire due to overheating.)

- Do not use a damaged plug or a warped outlet.

■ Do not let children or those who are unfamiliar with the operations operate the rice cooker. Keep the rice cooker out of the reach of children.

(Children may receive burns or be injured.)

■ Do not immerse the unit in water or expose it to water.

(May result in shorting or electrical shock.)

- If water enters the main unit, consult your nearest sales representative or service center.

■ Do not insert any foreign objects into the air vent or gaps.

Especially avoid pins and other metal objects.

(Electric shock or malfunctions may result.)

■ Do not place your hands or face near the steam vent. Keep small children away from the unit in operation.

(Burns may result.)

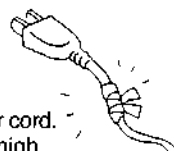


■ Do not use the unit in the event the power cord or plug is damaged or the plug is loosely inserted in the socket.

(Shocks, short circuits or fires may result.)

■ Do not damage the power cord or the power plug.

(Avoid damage to the power cord. Do not attempt to modify the power cord. Keep the power cord away from high temperatures. Avoid unnecessary bending, twisting and pulling of the power cord. Do not attempt to tie the power cord in a bundle.) (Do not place heavy objects on the unit.)



(Using a damaged power cord may result in electrical shock, shorting, or fire.)

- If the power cord or the power plug is damaged, consult your nearest sales representative or service center for repair.

■ Remove dust from the power plug periodically.

(Excessive dust on the power plug may reduce insulation due to humidity, etc., resulting in fire.)

- Unplug and wipe dust off the power plug with a dry cloth.

■ Do not attempt to modify, disassemble, or repair the unit.

(May result in fire, electrical shock, or injury.)

- Consult your nearest sales representative or service center for repair.

■ Do not use the unit at a voltage other than 120 V AC or the rated voltage of an electrical outlet or a wiring accessory.

(When connecting a number of cords to a single electrical outlet, pay attention to the total wattage. If the total wattage exceeds the rated wattage of an electrical outlet or an extension cord, fire may be caused due to overheating.)



Precautions



Caution

To prevent the risk of personal injury or property damage, follow these instructions.

- **Do not use the rice cooker on an unstable surface or a mat easily affected by heat.**

(Possible toppling of the unit may cause injury or fire.)

- **Be sure to grasp the power plug when unplugging.**

(May cause electrical shock, shorting, or fire.)

- **Unplug the rice cooker from the electrical outlet when not in use and the pan is removed.**

(May cause electrical shock, electrical leaks, or fire due to insulation deterioration.)

- **Do not use near walls or furniture.**

(The vapor and heat may cause discoloration or deformation in the walls or furniture.)

- When using the unit in a storage cabinet, do not trap the vapor inside.

- **Do not touch heated parts during or immediately after operation.**

(Burns may result.)

- **Do not place any rags or any hot object on the lid of the unit during operation.**

(The lid may deform, discolor or crack.)

- **Do not use the unit in wet locations or high temperatures.**

(May cause electrical shock, electrical leaks, or fire.)

- **Before use, remove the plastic bag wrapping the pan and heater protective paper between the pan and the heating plate.**

- **Use only the specified pan.**

(Burns or injury may be received due to overheating or abnormal operations.)

- **Do not touch the hook lever when carrying the unit.**

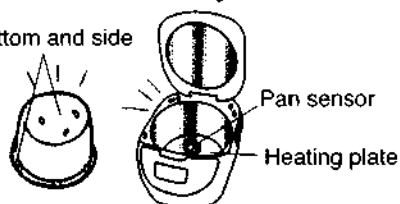
(The lid may open and burns may result.)

- **Do not clean the unit until after sufficient cooling time has elapsed.**

(Highly heated parts may be touched resulting in burns.)

- **Keep the outside of the pan and the pan sensor clean and dry.**

Bottom and side



(Any foreign substance may cause the rice cooker to malfunction.)

- **Close the lid when in use.**

- **Do not use the rice cooker in direct sunlight.**

(The rice cooker may malfunction.)

To avoid damage to the non-stick coating on the cooking pan.

- **Avoid tapping or scratching the pan.**

(Do not wash the rice in the cooking pan.)



- **Do not put spoons or other utensils in the pan.**



- **Do not attempt to clean the pan with scouring powder, steel wool, or a nylon scouring pad.**

Clean the pan with a sponge.



- **When making sushi rice, do not use the cooking pan to mix vinegar in the rice.**

- **Wash the pan immediately after cooking with any seasoning.**

- **Do not attempt to wash rice with a whisk.**

- **Do not use any metal or sharp utensils. Use only wooden or plastic ones.**

Précautions



Avertissement

Ce symbole indique des informations qui, si elles ne sont pas respectées, peuvent entraîner la mort ou des blessures graves.



Attention

Ce symbole indique des informations qui, si elles ne sont pas respectées, peuvent entraîner des blessures ou des dégâts.

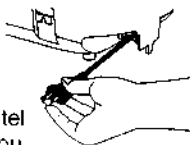


Avertissement

Pour éviter tout risque d'incendie ou de blessures corporelles, bien respecter ces avertissements.

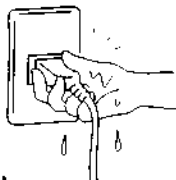
■ Tirer la fiche d'alimentation comme montré.

Afin d'éviter tout risque de blessure, toujours tenir la fiche tel qu'illustré lors du déroulement ou de l'enroulement du cordon d'alimentation.



■ Ne pas brancher ou débrancher le cuiseur de riz avec les mains mouillées.

(Cela peut entraîner une électrocution.)



■ Veiller à bien insérer la fiche d'alimentation dans une prise secteur.

(Une mauvaise insertion peut entraîner une électrocution ou un incendie à la suite d'une surchauffe.)

- Ne pas utiliser une fiche endommagée ou une prise secteur déformée.

■ Ne pas laisser les enfants ou ceux qui ne sont pas familiers avec son fonctionnement utiliser le cuiseur de riz. Garder le cuiseur de riz hors de la portée des enfants.

(Les enfants peuvent se faire brûler ou se blesser.)

■ Ne pas immerger l'appareil dans de l'eau ou l'exposer à de l'eau.

(Cela peut entraîner un court-circuit ou une électrocution.)

- Si l'eau entre dans l'appareil principal, consulter le revendeur ou le centre de dépannage le plus proche.

■ Ne pas insérer de corps étrangers dans l'ouverture de ventilation ou dans les espaces.

Éviter particulièrement les épingles et tout autre objet en métal.

(Ceci risquerait de causer une électrocution ou des anomalies de fonctionnement.)

■ Ne pas approcher le visage ou les mains de l'orifice d'échappement de la vapeur. Garder les enfants éloignés de l'appareil pendant qu'il fonctionne.

(Cela peut entraîner des brûlures.)



■ Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé ou si la fiche est mal insérée dans la prise secteur.

(Cela peut entraîner des électrocutions, des courts-circuits ou des incendies.)

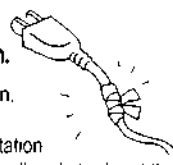
■ Ne pas endommager le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation.

(Éviter tout dégât au cordon d'alimentation. Ne pas essayer de modifier le cordon d'alimentation. Garder le cordon d'alimentation éloigné de hautes températures. Éviter de plier, de tordre et tirer inutilement le cordon d'alimentation. Ne pas essayer de nouer le cordon d'alimentation.)

(Ne pas placer d'objets lourds sur l'appareil.)

(L'utilisation d'un cordon d'alimentation endommagé peut entraîner une électrocution, un court-circuit ou un incendie.)

- Si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation sont endommagés, consulter le revendeur ou le centre de dépannage le plus proche pour le faire réparer.



■ Retirer régulièrement la poussière de la fiche d'alimentation.

(Un excès de poussière sur la fiche d'alimentation peut réduire l'isolation à cause de l'humidité, etc., pouvant entraîner un incendie.)

- Débrancher la fiche d'alimentation et essuyer la poussière avec un chiffon sec.

■ Ne pas essayer de modifier, de démonter ou de réparer l'appareil.

(Cela peut entraîner un incendie, une électrocution ou des blessures.)

- Consulter le revendeur ou le centre de dépannage le plus proche pour le faire réparer.

■ Ne pas utiliser l'appareil à une tension autre que 120 V CA ou à la tension nominale d'une prise secteur ou d'un accessoire électrique.

(Lors de la connexion de plusieurs cordons à une seule prise secteur, faire attention à la puissance en watts. Si la puissance en watts totale dépasse la puissance nominale en watts de la prise secteur ou de la rallonge, cela peut entraîner un incendie à la suite d'une surchauffe.)



Précautions



Attention

Afin de prévenir les risques de blessure ou de dommage matériel, suivre les instructions suivantes.

- Ne pas utiliser le cuiseur de riz sur une surface instable ou sur un dessous de plat sensible à la chaleur.

(Le renversement possible de l'appareil peut entraîner des blessures ou un incendie.)

- Veiller à bien saisir la fiche d'alimentation pour la débrancher.

(Sinon, cela peut entraîner une électrocution, un court-circuit ou un incendie.)

- Débrancher le cuiseur de riz de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et que le panier est retiré.

(Sinon, cela peut entraîner une électrocution, des fuites électriques ou un incendie à cause de la détérioration de l'isolant.)

- Ne pas utiliser à proximité de murs ou de meubles.

(La vapeur et la chaleur peuvent entraîner la décoloration ou la déformation des murs ou des meubles.)

- Lors de l'utilisation de l'appareil dans une armoire de rangement, ne pas enfermer la vapeur à l'intérieur.

- Ne pas toucher les parties chaudes pendant ou immédiatement après le fonctionnement.

(Cela peut entraîner des brûlures.)

- Ne pas placer de chiffons ou d'objets chauds sur le couvercle de l'appareil pendant qu'il fonctionne.

(Cela peut déformer, décolorer ou fissurer le couvercle.)

- Ne pas utiliser l'appareil dans des endroits humides ou soumis à de hautes températures.

(Cela peut entraîner une électrocution, des fuites électriques ou un incendie.)

- Avant l'utilisation, retirer le sac en plastique enveloppant le panier et le papier de protection du réchauffeur qui se trouvent entre le panier et la plaque chauffante.

- N'utiliser que le panier spécifié.

(Sinon, cela peut entraîner des brûlures et des blessures à la suite d'une surchauffe ou d'un fonctionnement anormal.)

- Ne pas toucher le levier du crochet pendant le transport de l'appareil.

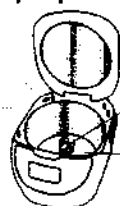
(Le couvercle peut s'ouvrir, entraînant des brûlures.)

- Ne pas nettoyer l'appareil tant qu'il n'est pas complètement refroidi.

(Si les pièces très chaudes sont touchées, cela peut entraîner des brûlures.)

- Garder l'extérieur du panier et le capteur du panier propres et secs.

Fond et côté



Capteur du panier
Plaque chauffante

(Toute substance étrangère peut entraîner le mauvais fonctionnement du cuiseur de riz.)

- Refermer le couvercle pendant l'utilisation.

- Ne pas utiliser le cuiseur de riz à la lumière directe du soleil.

(Cela peut entraîner un mauvais fonctionnement du cuiseur de riz.)

Pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif du panier de cuisson.

- Éviter de frapper ou de gratter le panier.

(Ne pas laver le riz dans le panier de cuisson.)



- Ne pas mettre de cuillère ou autre ustensile dans le panier.



- Ne pas essayer de nettoyer le panier avec de la poudre à récurer, de la laine d'acier ou un tampon à récurer en nylon.

Nettoyer le panier avec une éponge



- Lors de la cuisson de riz pour sushi, ne pas utiliser le panier de cuisson pour mélanger le vinaigre et le riz.

- Laver le panier immédiatement après une cuisson avec n'importe quel assaisonnement.

- Ne pas essayer de laver le riz avec un fouet.

- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou pointus. Utiliser uniquement des ustensiles en bois ou en plastique.

! 경고

이 경고 표시는 주의하지 않으면 심하게 다치거나 목숨을 잃을 수도 있는 내용을 말합니다.

! 주의

이 주의 표시는 사용자가 주의하지 않으면 다치거나 제품이 파손될 수도 있는 내용을 말합니다.

! 경고

다치거나 화재 위험을 방지하려면 다음의 경고사항을 준수하기 바랍니다.

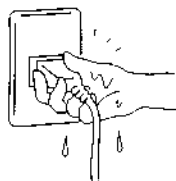
■ 이 그림과 같이 전원 플러그를 잡아 당기십시오.

전원코드를 뽑거나 말아넣을 때 다치지 않으려면 전원 플러그를 항상 아래의 그림과 같이 잡으십시오.



■ 젖은 손으로 밥솥의 플러그를 끄거나 켜지 마십시오.

(감전의 위험이 있습니다.)



■ 전기 콘센트에 전원 플러그를 완전히 꽂으십시오.

(제대로 꽂지 않으면 과열로 인해서 감전이나 화재가 발생할 수도 있습니다.)

● 파손된 플러그나 콘센트는 사용하지 마십시오.

■ 어린이나 사용법을 잘 모르는 사람이 이 전기밥솥을 사용하지 않도록 주의하십시오. 전기밥솥을 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 두십시오.

(어린이가 화상을 입거나 다칠 수 있습니다.)

■ 전기밥솥을 물에 담그거나 물을 묻히지 마십시오.

(누전이나 감전 사고가 발생할 수 있습니다.)

● 본체에 물이 들어가면 가까운 판매 대리점이나 서비스 센터로 문의하십시오.

■ 공기 배출구나 통새에 이물질이 끼지 않도록 하십시오.

특히 찌나 기라 금속 물체가 끼지 않도록 주의하십시오.

(감전이나 오작동이 발생할 수 있습니다.)

■ 손이나 얼굴이 스팀 배출구에 가까이 닿지 않도록 하십시오.

작동 중인 전기밥솥에 어린이가 가까이 가지 못하게 하십시오.

(화상의 위험이 있습니다.)



■ 전기 코드나 플러그가 파손되었거나 플러그가 소켓에 휘황하게 꽂혀 있을 때는 전기밥솥을 사용하지 마십시오.

(감전, 누전, 화재가 발생할 수 있습니다.)

■ 전기 코드나 전기 플러그가 파손되지 않도록 주의하십시오.

(전기 코드가 파손되지 않도록 하십시오.)

전기 코드를 임의로 변경하려고 하지 마십시오. 전기 코드를 온도가 높은 부위 가까이 가져가지 마십시오. 전기 코드를 불필요하게 굽히거나, 꼬거나, 잡아당기지 마십시오. 전기 코드를 한 묶음으로 해서 사용하지 마십시오.

(전기밥솥에 무거운 물체를 올려놓지 마십시오.)

(손상된 전기 코드를 사용하면 감전, 누전, 화재가 발생할 수 있습니다.)

● 전기 코드 또는 전기 플러그가 파손되었을 때는 가까운 판매 대리점이나 서비스 센터에 연락해서 수리를 받으십시오.

■ 주기적으로 전기 플러그에서 먼지를 제거하십시오.

(전기 플러그에 먼지가 많이 끼이면 습기 등으로 인해서 절연 상태가 악화되어 화재가 발생할 수 있습니다.)

● 전원 플러그를 뽑고 마른 수건으로 먼지를 닦아 내십시오.

■ 전기밥솥을 임의로 개조하거나, 분해하거나, 수리하려고 하지 마십시오.

(화재, 감전, 손상의 위험이 있습니다.)

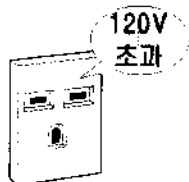
● 수리가 필요할 때는 가까운 판매 대리점이나 서비스 센터에 연락하십시오.

■ 120V AC 또는 전기 콘센트의 정격 전압 또는 배선 액세서리의 전압 이외에는 사용하지 마십시오.

(하나의 전기 콘센트에 여러 전기 코드를 연결할 때는 총 와트수에 주의하십시오.

총 와트수가 전기 콘센트

또는 연장 코드의 정격 와트수를 초과하면 과열로 인해서 화재가 발생할 수 있습니다.)





주의

다치거나 제품 손상의 위험을 방지하려면
다음의 주의사항을 준수하기 바랍니다.

- 불안정한 곳이나 열에 쉽게 영향을 받는
매트에 전기밥솥을 올려놓고 사용하지
마십시오.

(전기밥솥이 넘어지면 손상을 입거나 화재가
발생할 수 있습니다.)

- 전기 코드를 뽑을 때는 전원 플러그를
잡고 뽑으십시오.

(이를 지키지 않으면 감전, 누전, 화재가 발생할
수 있습니다.)

- 전기밥솥을 사용하지 않을 때는 전기
콘센트에서 플러그를 뽑고, 밥솥을
분리해 두십시오.

(이를 지키지 않으면 절연 손상으로 인해서
감전, 누전, 화재가 발생할 수 있습니다.)

- 벽이나 가구 가까이에서 놓고 사용하지 마십시오.

(전기밥솥에서 나오는 증기나 열로 인해서
벽이나 가구가 변색되거나 변형될 수 있습니다.)

- 전기밥솥을 캐비닛에 넣어 사용할 때는 증기가
내부에 갇히지 않도록 주의하십시오.

- 작동 중 또는 작동이 끝난 직후에는 가열
부위에 손을 대지 마십시오.

(화상을 입을 수도 있습니다.)

- 전기밥솥이 작동 중일 때는 뚜껑 위에
형질이나 기타 뜨거운 물체를 올려놓지
마십시오.

(뚜껑이 변형되거나, 변색되거나, 균열이 발생할
수 있습니다.)

- 전기밥솥을 물기가 있는 곳이나 온도가
높은 곳에서 사용하지 마십시오.

(감전, 누전, 화재의 위험이 있습니다.)

- 사용하기 전에 끈을 감싸고 있는 플라스틱
포장재와 팬과 발열판 사이의 하려
보호재를 제거하십시오.

- 지정된 밥솥을 사용하십시오.

(이를 지키지 않으면 과열이나 비정상적 작동으로
인해서 화상이나 손상을 입을 수 있습니다.)

- 전기밥솥을 들어 나를 때는 후크 레버에
손대지 마십시오.

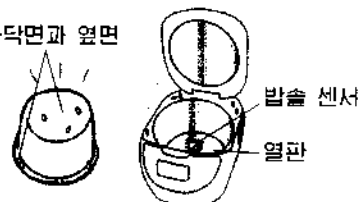
(뚜껑이 열려서 화상을 입을 수 있습니다.)

- 전기밥솥이 충분히 식기 전까지는 청소를
시작하지 마십시오.

(가열되는 부분에 손을 대면 화상을 입을 수
있습니다.)

- 밥솥의 외부와 밥솥 센서를 깨끗하고
건조한 상태로 유지하십시오.

바닥면과 옆면



(이물질이 있으면 전기밥솥이 제대로 작동하지
않을 수 있습니다.)

- 사용 중일 때는 뚜껑을 닫아 두십시오.

- 전기밥솥을 직사광선이 비치는 곳에 두고
사용하지 마십시오.

(전기밥솥이 제대로 작동하지 않을 수 있습니다.)

밥솥의 비접촉 코팅이 손상되지 않도록 하려면.

- 밥솥을 치거나
긁지 마십시오.

(밥솥에 쌀을
넣고 씻지
마십시오.)



- 밥솥에 숟가락이나
기타 조리도구를
넣지 마십시오.



- 연마 분말, 철 수세미,
나일론 연마 패드 등으로
밥솥을 청소하지
마십시오.

밥솥을 씻을 때는
스폰지를 사용하십시오.



- 초밥용 밥을 지을 때
쌀에 식초를 넣고 밥을
짓지 마십시오.

- 조리료를 사용해 조리할
하고 난 뒤에는 곧바로
밥솥을 씻으십시오.

- 거품을 내는 기구를
사용해서 쌀을 씻지
마십시오.

- 금속류나 날카로운 도구는
사용하지 마십시오.
목재나 플라스틱 도구만을
사용하십시오.

安全注意事項

警告

此符號表示如果不注意相應的信息，則可能會導致人身死亡或嚴重傷害事故。

注意

此符號表示如果不注意相應的信息，則可能會導致人身傷害或財產損害事故。



警告

為了避免發生火災或人員傷害的危險，請遵守這些警告事項。

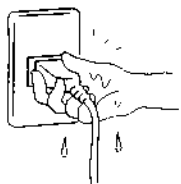
■ 如圖所示拉電源插頭。

為了防止發生人員傷害事故，在拉出或收回電源線時，務必如圖所示用手握住電源插頭將其拉出。



■ 不要用濕手插、拔飯煲的電源插頭。

(可能會引起觸電事故。)



■ 一定要將電源插頭牢靠地插入電源插座。

(如果沒有正確插入，則可能會因過熱而引起觸電或火災事故。)

- 不要使用已損壞的插頭或變形的電源插座。

■ 不要讓小孩或不曾操作的人使用飯煲。將電子鍋放在小孩觸碰不到的地方。

(小孩可能會引起燙傷或傷害事故。)

■ 不要將本電子鍋浸在水中或讓水噴淋。

(可能會導致短路或觸電事故。)

- 如果水進入本體內，請與就近的銷售代理店或維修中心商談。

■ 不要將任何異物插入通氣口或空隙處。

特別是要避免將針和其他金屬物品插入這些部位。

(可能會引起觸電事故或故障。)

■ 不要將您的雙手或臉靠近蒸汽出口處。在使用時不要讓小孩靠近飯煲。

(可能會燙傷小孩。)



■ 如果電源線或插頭已損壞，或者插在電源插座內的插頭出現鬆動，則不要使用飯煲。

(可能會引起觸電、短路或火災事故。)

■ 不要讓電源線或電源插頭受到損傷。

(不要讓電源線受到損傷。不要試圖改裝電源線。使電源線遠離高溫處。避免不必要的彎曲、扭曲及拉伸電源線。不要試圖將電源線捆成一束。)

(不要將重物放在飯煲上。)

(使用已損壞的電源線可能會引起觸電、短路或火災事故。)

- 如果電源線或電源插頭已損壞，有關修理事宜請與就近的銷售代理店或維修中心商談。

■ 定期除去電源插頭上的灰塵。

(過多的灰塵聚積在電源插頭上，則因潮濕等原因將會降低絕緣性而可能導致火災事故。)

- 拔下電源插頭並用乾布擦掉插頭上的灰塵。

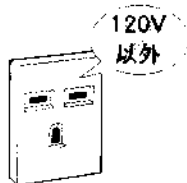
■ 不要試圖自行改裝、分解或修理本飯煲。

(可能會引起火災、觸電或傷害事故。)

- 有關修理事宜請與就近的銷售代理店或維修中心商談。

■ 當電壓、電源插座或電線的額定電壓不是交流120V時，請不要使用飯煲。

(當將數根電線連接到一個電源插座時，應注意總功率。如果總功率超過電源插座或加長電線的額定功率，則可能會由於過熱而引起火災。)



安全注意事項



注意

為了防止可能發生的人身傷害或財物損害，請遵守下述說明。

- 不要在不穩定的臺面上或易受熱影響的墊子上使用飯煲。

(飯煲的意外傾倒可能會引起傷害或火災事故。)

- 在拔下電源插頭時，一定要握住插頭將它拔下。

(否則可能會引起觸電、短路或火災事故。)

- 當不使用飯煲時或內鍋被取出後，請從電源插座拔下電源插頭。

(否則可能會因絕緣變差而引起觸電、漏電或火災事故。)

- 不要靠近牆壁或傢具使用飯煲。

(飯煲發出的蒸汽和熱量可能會引起牆壁或傢具褪色或變形。)

- 將飯煲放在貯藏櫃內使用時，不要將蒸汽釋放櫃內。

- 在使用中或剛使用後，不要觸碰灼熱部分。

(可能會引起燙傷事故。)

- 在使用中不要將抹布或熱的東西放在鍋蓋上。

(否則鍋蓋可能會變形、褪色或破裂。)

- 不要在潮濕場所或高溫下使用飯煲。

(可能會引起觸電、漏電或火災事故。)

- 在使用之前，請除去包裝內鍋的塑膠袋及內鍋與加熱板間的加熱板保護紙。

- 只能使用規定的內鍋。

(否則可能會因過熱或異常動作而引起燙傷、傷害事故。)

- 在搬動飯煲時不要觸碰掣扭。

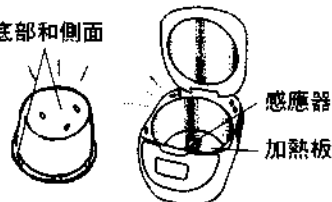
(否則鍋蓋可能會打開而引起燙傷事故。)

- 在沒有經過充分的冷卻時間之前，請不要清洗飯煲。

(觸碰到高溫部位則可能會引起燙傷事故。)

- 使內鍋外側和感應器保持清潔和乾燥。

底部和側面



(任何異物都可能會引起飯煲功能不正常。)

- 在使用時要關閉鍋蓋。

- 不要在直射陽光下使用飯煲。

(飯煲可能會功能不正常。)

為了避免損傷內鍋上的防粘塗膜。

- 不要敲擊或刮傷內鍋。

(不要在內鍋內洗米。)



- 不要將匙或其他器皿放在內鍋中。



- 不要試圖用去污粉、鋼絲絨或尼龍來清洗內鍋。

用海綿清洗內鍋。



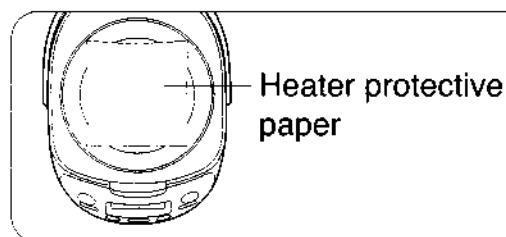
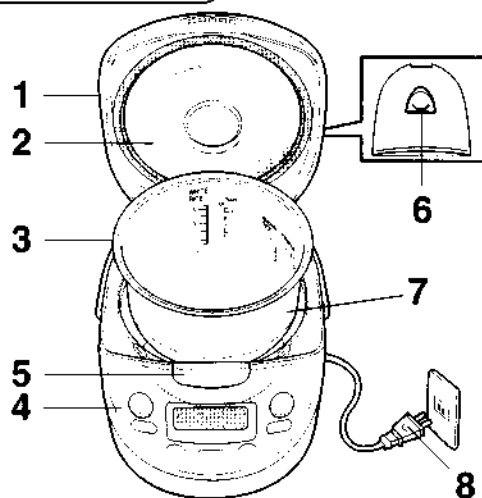
- 在煮壽司米時，不要使用內鍋在米內加醋混合。

- 在用任何調味品炊飯後要立即清洗內鍋。

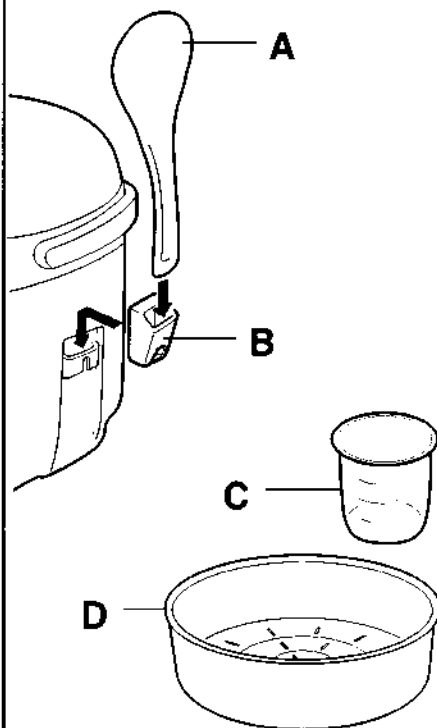
- 不要試圖用揮帚來洗米。

- 不要使用金屬製或銳利的器皿。只能使用木製或塑料製的器皿。

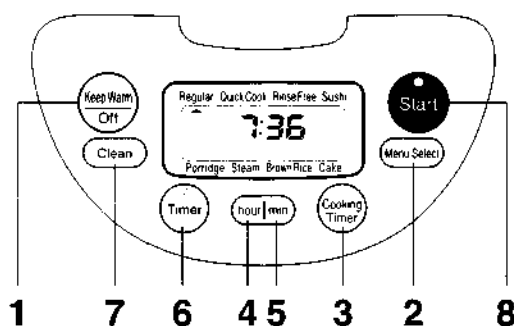
Part Identification



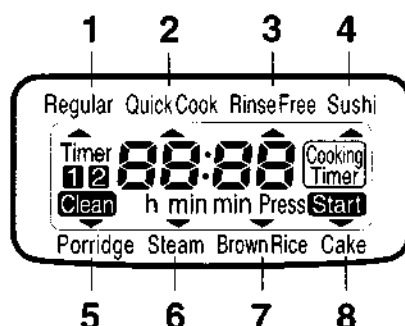
Accessories



Control Panel



LCD/Menu

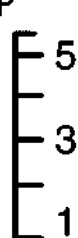


Water level

WHITE
RICE



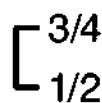
SUSHI
CUP



BROWN
RICE



PORRIDGE



(Figure:SR-NA10)

Part Identification

Part Identification

1	Outer Lid	5	Hook Lever
2	Inner Lid	6	Moisture Retaining Cap
3	Pan	7	Pan sensor and heating plate
4	Control Panel/LCD	8	Power Plug

• Remove the heater protective paper before use.

Accessories

A	Rice Scoop
B	Scoop Holder
C	Measuring Cup (Approx. 180 ml)
D	Steaming Basket

Control Panel

1	Keep Warm/Off	Turns on/off the keep warm function. Turns off the timer function. Cancels preset operations.
2	Menu select	Selects a cooking menu.
3	Cooking Timer	Sets the cooking time for “Porridge” or “Steam” menu.
4	hour	Adjust hours. Sets hours for timer cooking.
5	min	Adjust minutes. Sets minutes for timer cooking.
6	Timer	Sets the preset timer cooking. Switches between Timer 1 and Timer 2 .
7	Clean	Use to remove odours or cooking residue.
8	Start	Starts cooking or timer cooking.

LCD

Displays a selected cooking menu, the current time, and others.

Menu

1	Regular	Cooks white rice to regular hardness.
2	Quick Cook	Cooks white rice faster than “Regular” menu by 10 to 20 minutes.
3	Rinse Free	Cooks rinse-free rice.
4	Sushi	Cooks white rice so that it is suitable for making sushi.
5	Porridge	Cooks white rice into porridge. You can select the cooking time in 30 minute increments from 1 to 3 hours.
6	Steam	Steams fish or vegetables. (You can select the cooking time in 1 minute increments from 1 to 60 minutes.)
7	Brown Rice	Cooks brown rice.
8	Cake	Bakes Cake (according to recipe)

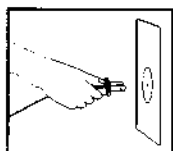
Water level

Adjust the water level depending on the menu.

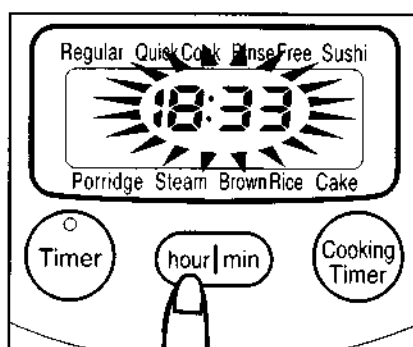
When cooking Rinse-Free or mixed rice, use the “WHITE RICE” water gauge.

Time adjustment

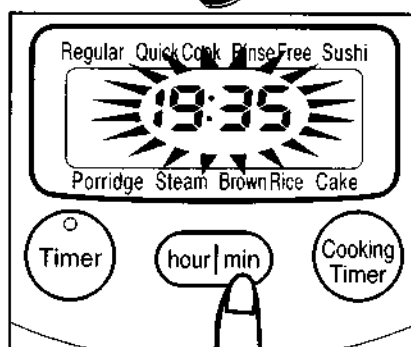
1



2



3

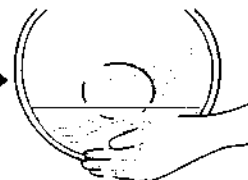
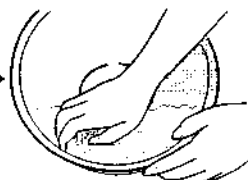
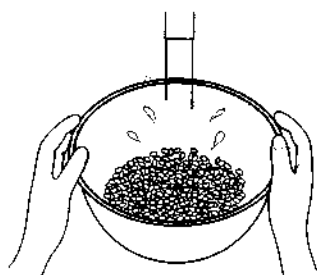


Preparation for Cooking Rice

1



2

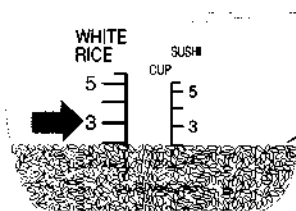


(1)

(2)

(3)

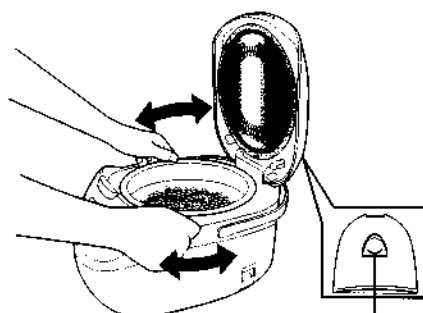
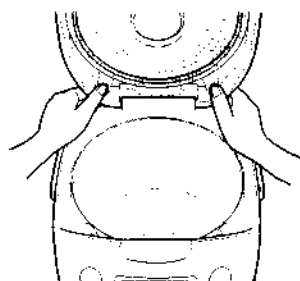
3



Flatten the surface of the rice.

(Figure:SR-NA10)

4



Moisture retaining cap

Time Adjustment

If the clock of the rice cooker is not set correctly, the cooking will not be done at the desired time if the timer function is used.

Set the clock to the current time.

- The clock of the rice cooker works in the 24-hour system. In other words, twelve o'clock midnight is 0:00 and twelve o'clock noon is 12:00.
- Time adjustment is disabled when the unit is in the Cooking, the Keep Warm, the Clean or the Timer cooking mode.

- 1 Insert the power plug in the electrical outlet.**
- 2 Press either the [hour] button or the [min] button for one second or longer until the time indication starts flashing. Release the button when the time indication flashes.**
- 3 Adjust hours by pressing the [hour] button. Each pressing of the [hour] button advances hours one by one and holding the [hour] button down advances hours continuously. Similarly, adjust minutes by pressing the [min] button.**

The time is set when the time indication stops flashing after about five seconds.

Preparation for Cooking Rice

The minimum and maximum amount of rice that can be cooked will vary depending on the menu chosen.

Menu	Cooking Capacity (Measuring cup)	
	SR-NA10 (1.0 L)	SR-NA18 (1.8 L)
White Rice	0.5 cup to 5.5 cups	1 cup to 10 cups
Rinse Free	0.5 cup to 5.5 cups	1 cup to 10 cups
Sushi	1 cup to 5.5 cups	2 cups to 10 cups

Menu	Cooking Capacity (Measuring Cup)	
	SR-NA10 (1.0 L)	SR-NA18 (1.8 L)
Brown Rice	1 cup to 3 cups	2 cups to 7 cups
Porridge	0.5 cup to 0.75 cup	0.5 cup to 1.25 cups

- 1 Measure rice. (Use the measuring cup [approx. 180 ml] provided with the rice cooker.)**

Measure in level cups.

- 2 Rinse rice. (Rinse rice in a container other than the rice cooker pan)**

(1) Rinse rice quickly in a lot of water, then quickly drain.

↓
(2) Rinse rice evenly and quickly so that rice grains rub each other.

↓
(3) Rinse rice with a lot of water, then drain.

↓
(4) Repeat steps (2) and (3) until water runs clear.

Note: Rinse rice thoroughly. Otherwise, rice may scorch or smell like bran.

- 3 Add water.**

Put the rinsed rice into the pan and add water to the appropriate water level depending on the amount of rice and the menu chosen. (The figure shows the water level for cooking three cups of white rice.) To measure the water level correctly, place the pan on a flat surface and check the water level against the gauges at both sides of the pan.

Rinse-Free Rice

After adding water, mix the rice lightly from the bottom.

- 4 Fit the inner lid. Set the pan in the rice cooker and close the outer lid.**

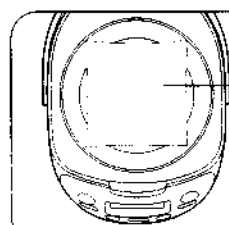
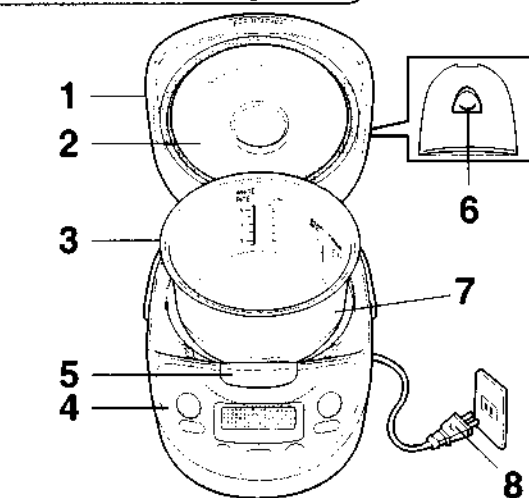
- Be sure to fit the moisture retaining cap into the outer lid.
- Wipe away any water around the pan. (Otherwise, you may hear the sound of water drops bursting and/or the LCD display may temporarily get misty.)
- Remove any foreign objects from the bottom of the pan and the heating plate.
- Turn the pan 2 or 3 times in the direction of the arrow.

- 5 Insert the Power plug in the electrical outlet.**

☞ Refer to page 27 for How to Cook.

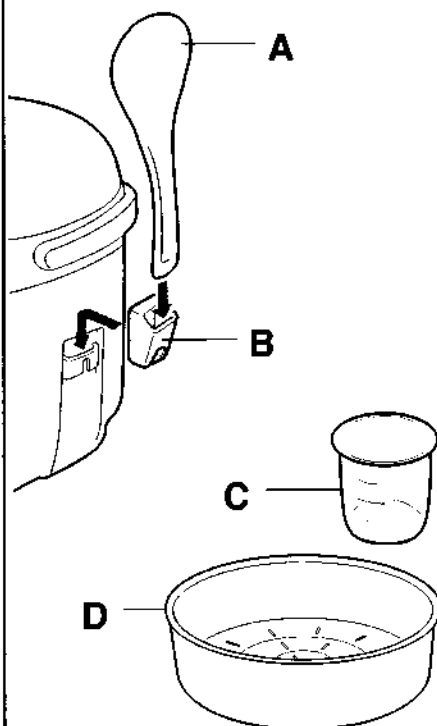
☞ Refer to page 37 for Preset Timer Cooking.

Identification des pièces

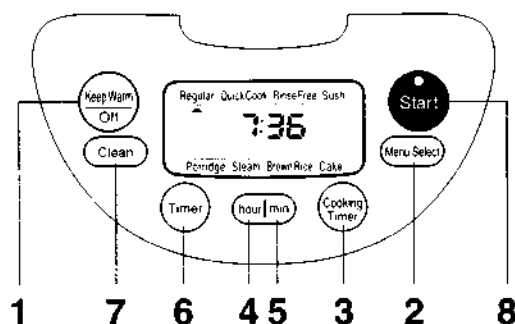


Papier de protection
du réchauffeur

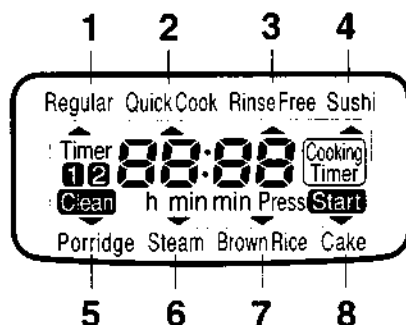
Accessoires



Panneau de commande

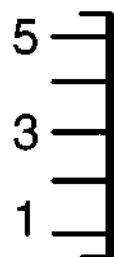


Écran ACL/Menu

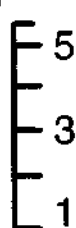


Niveau d'eau

WHITE
RICE



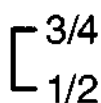
SUSHI
CUP



BROWN
RICE



PORRIDGE



(Illustration:SR-NA10)

Identification des pièces

Identification des pièces

1	Couvercle externe	5	Levier du crochet
2	Couvercle interne	6	Capuchon d'humidité
3	Panier	7	Capteur du panier et plaque chauffante
4	Panneau de commande/Écran ACL	8	Fiche d'alimentation

Accessoires

A	Cuillère à riz
B	Porte-cuillère
C	Verre mesureur (environ 180 ml)
D	Panier pour cuisson à la vapeur

• Retirer le papier de protection du réchauffeur avant l'utilisation.

Panneau de commande

1	Keep Warm/Off	Marche/arrêt de la fonction de maintien au chaud. Arrêt de la fonction de minuterie. Annule les fonctionnements pré réglés.
2	Menu select	Sélectionne un menu de cuisson
3	Cooking Timer	Règle la durée de cuisson pour "Porridge" ou pour "Cuisson à la vapeur".
4	hour	Ajuste les heures. Règle les heures pour la cuisson au moyen de la minuterie.
5	min	Ajuste les minutes. Règle les minutes pour la cuisson au moyen de la minuterie.
6	Timer	Règle la cuisson au moyen de la minuterie pré réglée. Commute entre Timer 1 et Timer 2 .
7	Clean	Retire les odeurs ou les résidus de cuisson.
8	Start	Démarre la cuisson ou la cuisson à l'aide de la minuterie.

Écran ACL

Affiche un menu de cuisson sélectionné, l'heure actuelle et autres.

Menu

1	Regular	Cuit le riz blanc à une fermeté normale.
2	Quick Cook	Cuit le riz blanc de 10 à 20 minutes plus rapidement que le menu "Regular".
3	Rinse Free	Cuit le riz sans rinçage.
4	Sushi	Cuit le riz blanc pour qu'il puisse être utilisé pour faire des sushi.
5	Porridge	Cuit le riz blanc pour faire du porridge. La cuisson peut être sélectionnée par incréments de 30 minute entre 1 et 3 heures.
6	Steam	Pour cuire les poissons ou les légumes à la vapeur. (La cuisson peut être sélectionnée par incréments de 1 minute entre 1 et 60 minutes.)
7	Brown Rice	Pour cuire le riz brun.
8	Cake	Pour cuire des gâteaux (conformément à la recette)

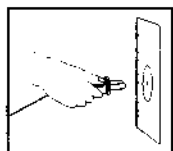
Niveau d'eau

Ajuste le niveau d'eau en fonction du menu.

Lors de la cuisson de riz sans rinçage ou de riz mélangé, utiliser la jauge "WHITE RICE".

Ajustement de la durée

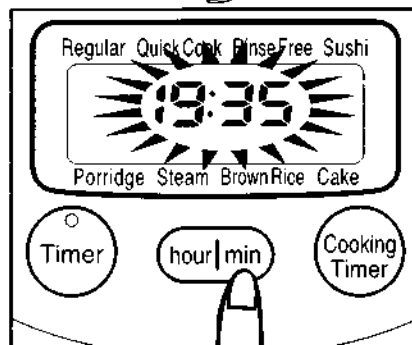
1



2



3

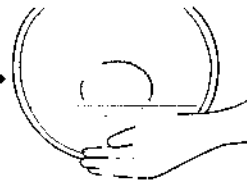
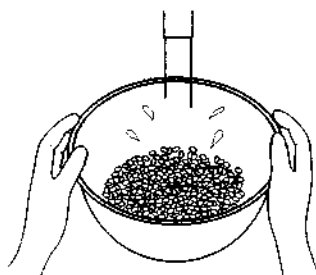


Préparatifs pour la cuisson du riz

1



2

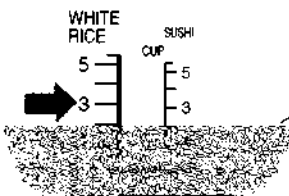


(1)

(2)

(3)

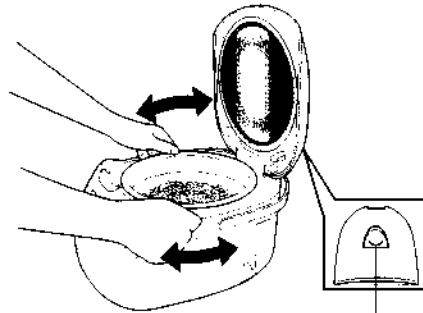
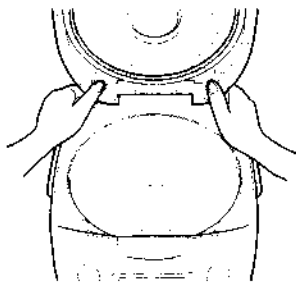
3



Aplatir la surface du riz.

(Niveau d'eau: SR-NA10)

4



Capuchon d'humidité

Ajustement de la durée

Si l'horloge du cuiseur de riz n'est pas correctement réglée, la cuisson ne sera pas effectuée à l'heure désirée si la fonction de minuterie est utilisée.

Régler l'horloge à l'heure actuelle.

- L'horloge du cuiseur de riz indique l'heure sur 24 heures. C'est à dire que minuit est 0:00 et que midi est 12:00.
- L'ajustement de la durée est désactivé lorsque l'appareil est dans le mode Cuisson, le mode Réchauffage, le mode Nettoyage ou le mode Cuisson à l'aide de la minuterie.

- 1 Insérer la fiche d'alimentation dans la prise secteur.**
- 2 Appuyer soit sur la touche [hour], soit sur la touche [min] pendant une seconde ou plus jusqu'à ce que l'indication de durée se mette à clignoter. Relâcher la touche lorsque l'indication de durée se met à clignoter.**
- 3 Ajuster les heures en appuyant sur la touche [hour]. Chaque pression sur la touche [hour] fait avancer les heures une par une et si la pression sur la touche [hour] est maintenue, les heures avancent continuellement. Le processus est le même pour les minutes en appuyant sur la touche [min].**

La durée est réglée lorsque l'indication de durée cesse de clignoter, après cinq secondes environ.

Préparatifs pour la cuisson du riz

Les quantités maximum et minimum de riz pouvant être cuites varient en fonction du menu choisi.

Menu	Capacité de cuisson (Verre mesureur)	
	SR-NA10 (1,0 L)	SR-NA18 (1,8 L)
White Rice	0,5 à 5,5 verres	1 à 10 verres
Rinse Free	0,5 à 5,5 verres	1 à 10 verres
Sushi	1 à 5,5 verres	2 à 10 verres

Menu	Capacité de cuisson (Verre mesureur)	
	SR-NA10 (1,0 L)	SR-NA18 (1,8 L)
Brown Rice	1 à 3 verres	2 à 7 verres
Porridge	0,5 à 0,75 verres	0,5 à 1,25 verres

- 1 Mesurer le riz. (Utiliser le verre mesureur (environ 180 ml) fourni avec le cuiseur de riz.)**
Mesurer en verres pleins.
- 2 Rincer le riz. (Rincer le riz dans un récipient autre que le panier à cuire le riz)**
 - (1) Rincer rapidement le riz dans beaucoup d'eau, puis l'égoutter rapidement.
 - (2) Bien rincer tout le riz rapidement de façon à ce que les grains de riz soient frottés ensemble.
 - (3) Rincer le riz avec beaucoup d'eau puis l'égoutter.
 - (4) Répéter les étapes (2) et (3) jusqu'à ce que l'eau soit claire.

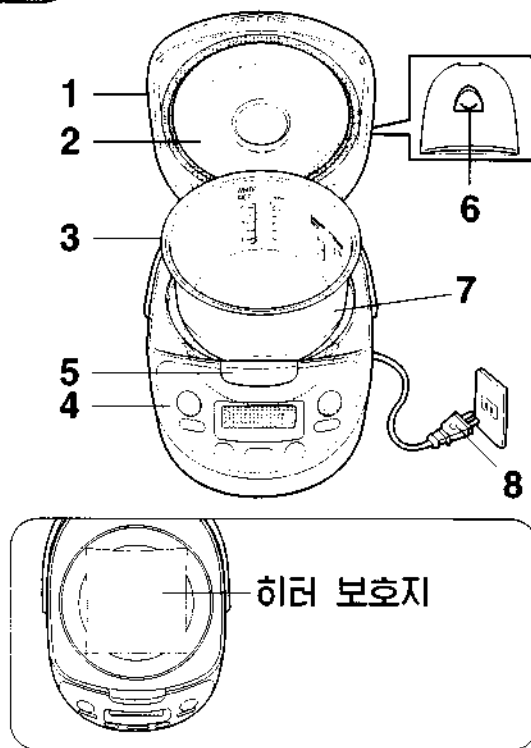
Remarque : bien rincer le riz, sinon le riz peut brûler ou avoir une odeur de son.
- 3 Ajouter l'eau.**
Mettre le riz rincé dans le panier et ajouter l'eau jusqu'au niveau d'eau approprié en fonction de la quantité de riz et du menu choisi. (L'illustration montre le niveau d'eau pour cuire trois verres de riz blanc.) Pour mesurer correctement le niveau d'eau, placer le panier sur une surface plane et vérifier le niveau d'eau sur les niveaux situés des deux côtés du panier.

Riz sans rinçage

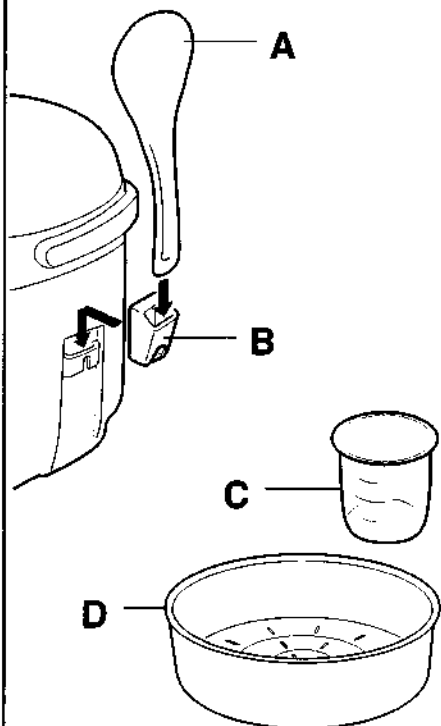
Après avoir ajouté l'eau, mélanger légèrement le riz depuis le fond.

- 4 Mettre le couvercle interne en place. Placer le panier dans le cuiseur de riz et refermer le couvercle extérieur.**
 - Veiller à bien mettre le capuchon d'humidité en place sur le couvercle externe.
 - Essuyer l'eau autour du panier. (Le son des gouttes d'eau éclatant peut retentir et/ou l'écran ACL peut s'embuer temporairement.)
 - Retirer tout corps étranger du fond du panier et de la plaque chauffante.
 - Faire tourner le panier 2 ou 3 fois dans la direction de la flèche.
- 5 Insérer la fiche d'alimentation dans la prise secteur.**
 - ☞ Se reporter à la page 27 Comment cuire.
 - ☞ Se reporter à la page 37 Cuisson à l'aide de la minuterie pré-réglée.

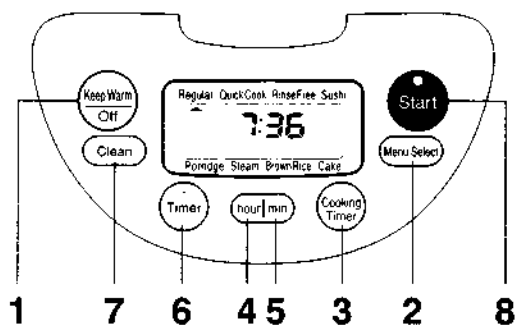
부속



부속물



제어판

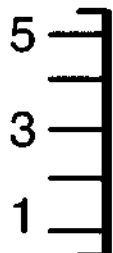


LCD/화면

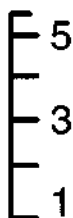


용량

WHITE RICE



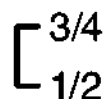
SUSHI CUP



BROWN RICE



PORRIDGE



(그림 : SR-NA10)

부품증명서

부품

1	뚜껑	5	후크 레버
2	내부 뚜껑	6	보온 마개
3	밥솥	7	밥솥 센서 및 열판
4	제어판/LCD	8	전원 플러그

부속품

A	주걱
B	주걱 받침대
C	측량컵(약 180 ml)
D	찜통

· 사용하기 전에 히터 보호지를 제거하십시오.

제어판

1	Keep Warm/Off	보온 기능을 켜거나(ON) 끕니다(OFF). 타이머 기능을 끕니다. 예약 내용을 취소합니다.
2	Menu select	취사 메뉴를 선택합니다.
3	Cooking Timer	“Porridge(죽)” 또는 “Steam(찜)” 메뉴의 취사 시간을 설정합니다.
4	hour	시간을 조절합니다. 취사 시간에서 시간을 설정합니다.
5	min	분을 조절합니다. 취사 시간에서 분을 설정합니다.
6	Timer	예약 취사 시간을 설정합니다. Timer 1 과 Timer 2 중 하나를 선택합니다.
7	Clean	냄새 나는 물질이나 요리 잔유물을 제거하시고 사용하십시오.
8	Start	취사를 시작하거나 타이머 취사를 시작합니다.

LCD

선택한 취사 메뉴, 현재 시간 등을 표시합니다.

메뉴

1	Regular	백미를 보통의 경도로 밥을 짓습니다.
2	Quick Cook (고속 취사)	“Regular” 메뉴보다 10-20분 정도 빨리 밥을 짓습니다.
3	Rinse Free	씻지 않아도 되는 쌀로 밥을 짓습니다.
4	Sushi	초밥을 짓기 적당하도록 백미를 사용해서 밥을 짓습니다.
5	Porridge	백미를 사용해서 죽을 만듭니다. 취사 시간은 30분 간격으로 1시간에서 3시간까지 선택할 수 있습니다.
6	Steam	생선이나 야채를 찜니다. (취사 시간은 1분 간격으로 1분에서 60분까지 선택할 수 있습니다.)
7	Brown Rice	현미로 밥을 짓습니다.
8	Cake	케이크를 만듭니다 (조리법에 따라).

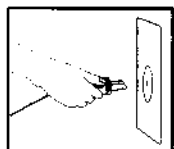
물높이

메뉴에 따라서 물 높이를 조절하십시오.

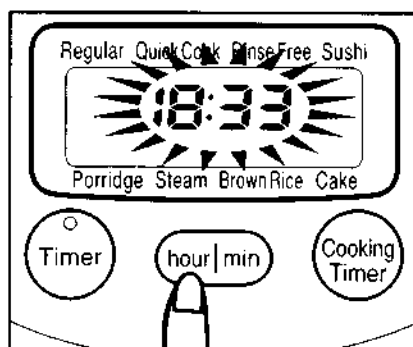
Rinse Free 메뉴로 밥을 짓거나 여러 쌀을 혼합해서 밥을 지을 때는 “WHITE RICE” 물 게이지를 사용하십시오.

시간 맞추기

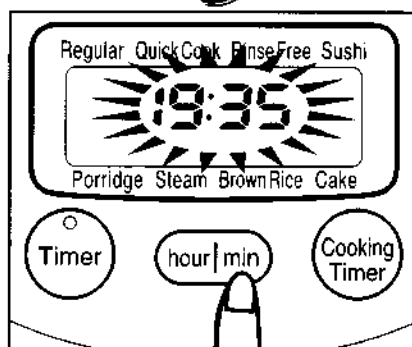
1



2



3

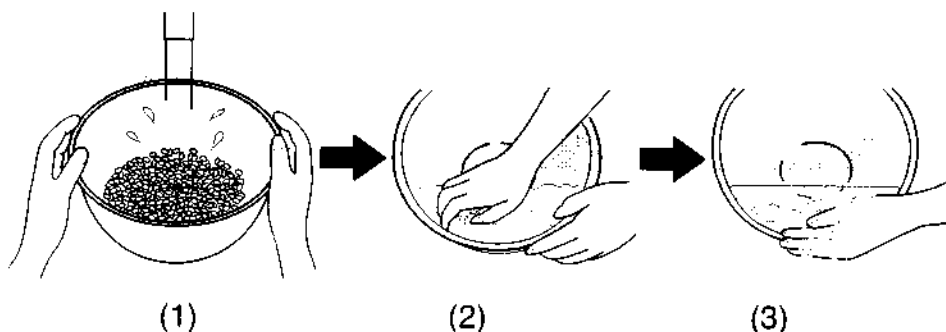


취사 준비

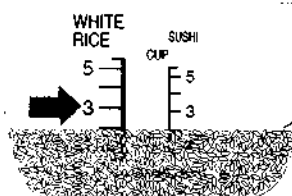
1



2



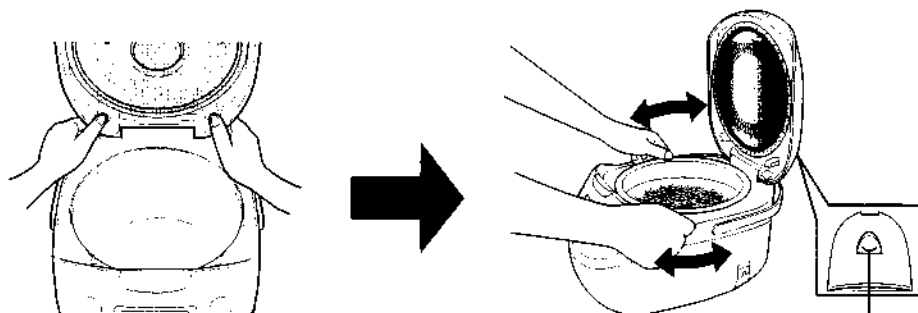
3



쌀의 표면을 평평하게
만드십시오.

(그림 : SR-NA10)

4



보온 마개

시간 맞추기

전기밥솥의 시계가 정확히 맞춰져 있지 않으면 타이머 기능을 사용해서 밥을 지을 때 원하는 시간에 밥이 되지 않을 수 있습니다.

시계를 현재 시간에 맞추십시오.

- 전기밥솥의 시계는 24시간을 기준으로 작동됩니다. 즉, 지정 12시는 0:00이 되고, 정오 12시는 12:00가 됩니다.
- 전기밥솥이 Cooking, Keep Warm, Clean, Timer Cooking 모드에 있을 때는 시간을 조절할 수 없습니다.

1 전원 플러그를 전기 콘센트에 꽂으십시오.

2 [hour]키 또는 [min] 키를 1초 정도 누르고 있으면 시간 표시가 깜빡이기 시작합니다. 시간표시등에 불이 들어오면 버튼을 눌러 주십시오.

3 [hour]키를 눌러서 시간을 조절하십시오. [hour]키를 한번 누를 때마다 한시간씩 앞으로 넘어가고, [hour]키를 계속 누르고 있으면 연속으로 시간이 넘어갑니다. [min]키도 이와 같은 방법으로 조절합니다.

시간 표시등에 불이 꺼지고 5초 경과 후에 시간이 설정됩니다.

취사 준비

지을 수 있는 쌀의 최대량과 최저량은 어떤 메뉴를 선택하는지에 따라 다릅니다.

메뉴	조리 용량(측량컵)	
	SR-NA10 (1.0 L)	SR-NA18 (1.8 L)
White Rice	0.5 - 5.5컵	1 - 10컵
Rinse Free	0.5 - 5.5컵	1 - 10컵
Sushi	1 - 5.5컵	2 - 10컵

메뉴	조리 용량(측량컵)	
	SR-NA10 (1.0 L)	SR-NA18 (1.8 L)
Brown Rice	1 - 3컵	2 - 7컵
죽	0.5 - 0.75컵	0.5 - 1.25컵

1 쌀의 양을 재십시오. (전기밥솥과 함께 제공된 측량컵[약 180 ml]을 사용)

측량컵에 쌀을 담을 때는 수북하게 쌓지 않도록 하십시오.

2 쌀을 씻습니다. (전기밥솥의 밥솥 말고 다른 용기를 사용해서 쌀을 씻으십시오.)

(1) 많은 양의 물로 쌀을 재빨리 씻고 나서, 물을 따라 버리십시오.

(2) 쌀이 서로 골고루 비벼지도록 골고루 빠르게 씻으십시오.

(3) 많은 양의 물로 쌀을 재빨리 씻고 나서, 물을 따라 버리십시오.

(4) 물이 맑아질 때까지 위 (2)단계와 (3)단계를 반복하십시오.

주: 쌀을 깨끗이 씻으십시오. 그렇지 않으면 밥이 변색되거나 냄새가 날 수 있습니다.

3 물을 넣으십시오.

씻은 쌀을 밥솥에 넣은 다음에, 선택한 메뉴와 쌀의 양에 따라 적당한 높이로 물을 붓습니다.

(그림에는 백미 3컵을 사용할 때의 물의 양입니다.) 물을 양을 정확히 재기 위해서는 밥솥을 평평한 면에 올려놓고 밥솥의 양면에서 물 높이를 재십시오.

씻지 않아도 되는 쌀

물을 넣은 다음에 바닥에서 살짝 쌀을 섞으십시오.

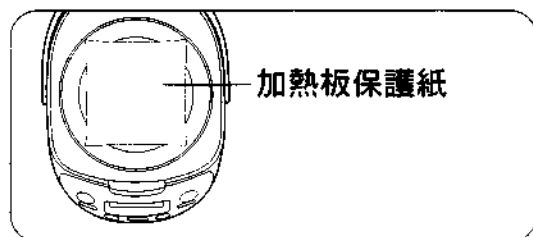
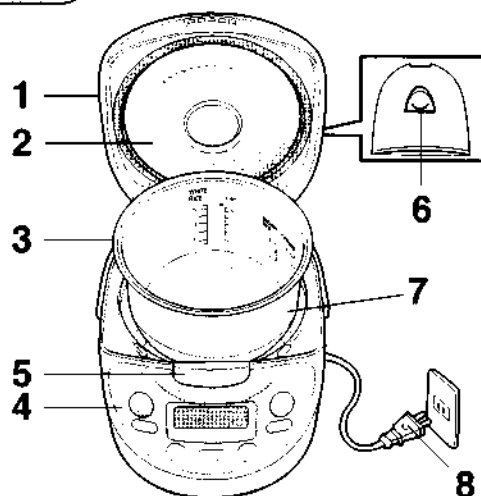
4 내부 뚜껑을 채우십시오. 전기밥솥에 밥솥을 넣고 뚜껑을 닫습니다.

- 뚜껑에 보온 마개를 꼭 끼우십시오.
- 밥솥에 묻어있는 물기를 잘 닦아주십시오. (그렇지 않으면 물방울이 러지는 소리가 나거나 LCD 화면이 일시적으로 뿌옇게 흐려질 수 있습니다.)
- 밥솥의 바닥과 열판에 이물질이 묻어있으면 닦아내십시오.
- 화살표 방향으로 밥솥을 2-3회 돌리십시오.

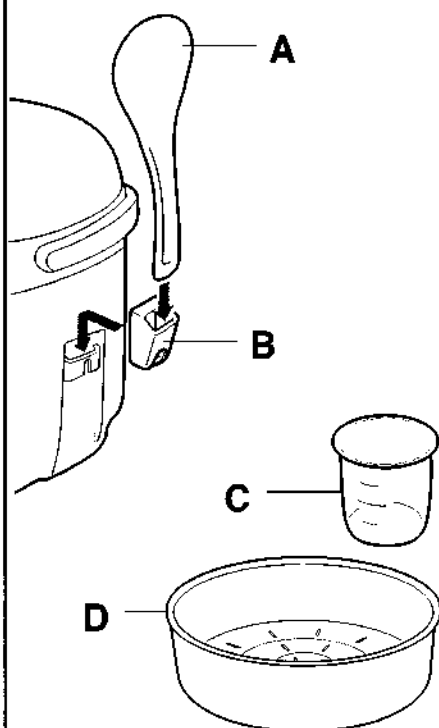
5 전원 플러그를 전기 콘센트에 꽂으십시오.

- 취사는 28쪽을 참조하십시오.
- 예약 취사는 38쪽을 참조하십시오.

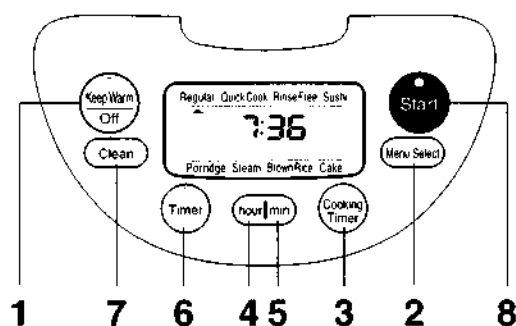
部位識別



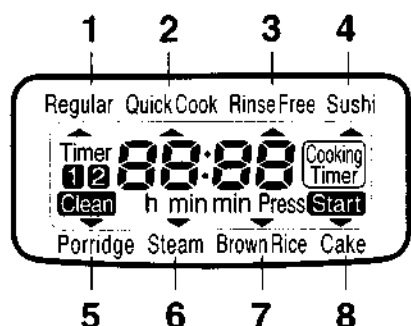
附屬品



控制板

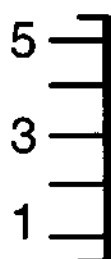


液晶顯示板/菜單

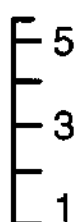


水位

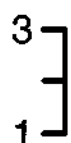
WHITE
RICE



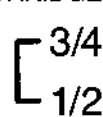
SUSHI
CUP



BROWN
RICE



PORRIDGE



(圖 : SR-NA10)

部位識別

部位識別

1	外鍋蓋	5	擊鈕
2	內蓋	6	保溫蓋
3	內鍋	7	感應器和加熱板
4	控制板/液晶顯示板	8	電源插頭

附屬品

A	飯勺
B	飯勺座
C	量杯（約180 ml）
D	蒸籠

· 在使用之前請除去加熱板保護紙。

控制板

1	Keep Warm/Off	打開 / 關閉保溫功能 關閉定時功能。刪除預約操作。
2	Menu select	選擇炊飯菜單。
3	Cooking Timer	設定“Porridge”或“Steam”的炊飯時間。
4	hour	調整小時。設定定時炊飯的小時。
5	min	調整分鐘。設定定時炊飯的分鐘。
6	Timer	設定預約定時炊飯。在預約定時 [1] 和預約定時 [2] 之間轉換。
7	Clean	用於清除臭味或燒煮留下的殘渣。
8	Start	開始炊飯或定時炊飯。

液晶顯示板

顯示所選擇的炊飯菜單、現在時間和其它內容。

菜單

1	Regular	將白米飯煮成普通軟硬程度。
2	Quick Cook	炊煮白米飯比“Regular”炊煮快10~20分。
3	Rinse Free	炊煮免淘洗米的米飯。
4	Sushi	炊煮適合於做壽司的白米飯。
5	Porridge	炊煮白米粥。您能夠在1~3小時範圍內以30分鐘為一檔來選擇炊煮時間。
6	Steam	蒸煮魚或蔬菜。（您能夠在1~60分鐘範圍內以1分鐘為一檔來選擇炊煮時間。）
7	Brown Rice	炊煮糙米飯。
8	Cake	烘烤蛋糕（按照烹飪法）。

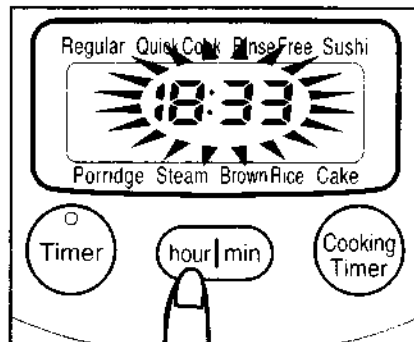
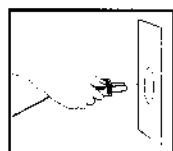
水位

根據菜單來調節水位。

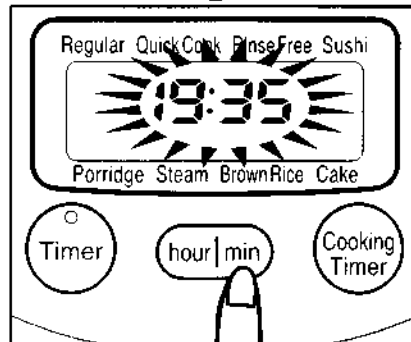
當炊煮免淘洗米或什錦時，請使用“WHITE RICE”水位刻線。

時間調整

1



3

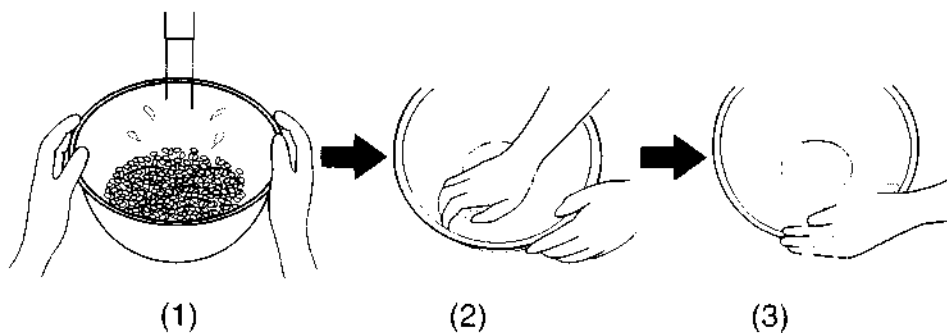


準備炊飯

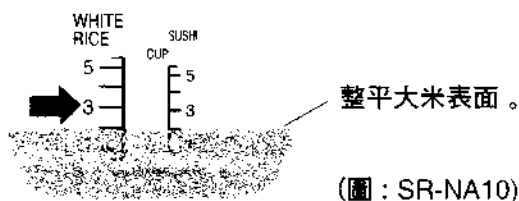
1



2

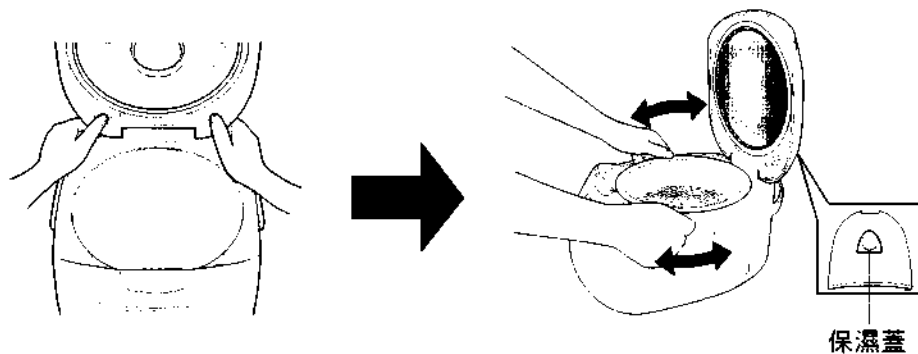


3



(圖：SR-NA10)

4



保濕蓋

時間調整

如果飯煲的時鐘沒有正確設定好，則當使用定時功能時就不能在所需的時間完成炊煮。

將時鐘設定在現在時間。

- 本飯煲的時鐘採用24小時制。換句話說，半夜12點鐘就是0:00，中午12點鐘就是12:00。
- 當飯煲在炊煮、保溫、清潔或定時炊飯中不能進行時間調整。

1 將電源插頭插入電源插座。

2 按下[hour]鍵或[min]鍵一秒鐘以上直到時間顯示開始閃爍。當時間顯示閃爍時，請放開按鍵。

3 按下[hour]鍵來調整小時。每按一次[hour]鍵，小時數逐一增大，按住[hour]鍵不放，則小時數連續增大。同樣，按下[min]鍵來調整分鐘。

約過5秒鐘後，當時間顯示停止閃爍時，時間設定則完成。

準備炊飯

能夠炊煮的最少和最多米飯量將根據所選擇的菜單而異。

菜單	炊飯容量 (量杯)	
	SR-NA10 (1.0 L)	SR-NA18 (1.8 L)
White Rice	0.5~5.5杯	1~10杯
Rinse Free	0.5~5.5杯	1~10杯
Sushi	1~5.5杯	2~10杯

菜單	炊飯容量 (量杯)	
	SR-NA10 (1.0 L)	SR-NA18 (1.8 L)
Brown Rice	1~3杯	2~7杯
Porridge	0.5~0.75杯	0.5~1.25杯

1 量米 (使用本飯煲隨帶的量杯 (約180 ml))

在量杯水平的狀態下計量。

2 洗米 (使用本飯煲內鍋以外的容器進行洗米)。

(1) 用大量的水迅速洗米，然後迅速倒掉水。

↓
(2) 均勻並迅速洗米使米粒相互摩擦。

↓
(3) 用大量的水洗米，然後倒掉水。

↓
(4) 重複步驟 (2) 和 (3) 直到水流清晰。

備註：要將米徹底洗乾淨。否則，煮成的飯可能會燒焦或有米糠的臭味。

3 加水。

將洗乾淨的米放入內鍋，然後根據米的數量和所選擇的菜單加水至相應的水位 (左圖所示為炊煮3杯白米時的水位)。為了正確測量水位，請將內鍋放在平面上，對著內鍋兩側的刻線來檢查水位。

免淘洗米

加水後，從鍋底起輕微地攪混大米。

4 蓋上內蓋。把內鍋放入飯煲內並關閉外鍋蓋。

• 一定要將保溫蓋裝入外鍋蓋。

• 擦乾淨內鍋周圍的水。

(否則，您可能會聽到水滴脹裂聲和 / 或液晶顯示板上可能會一時產生霧氣。)

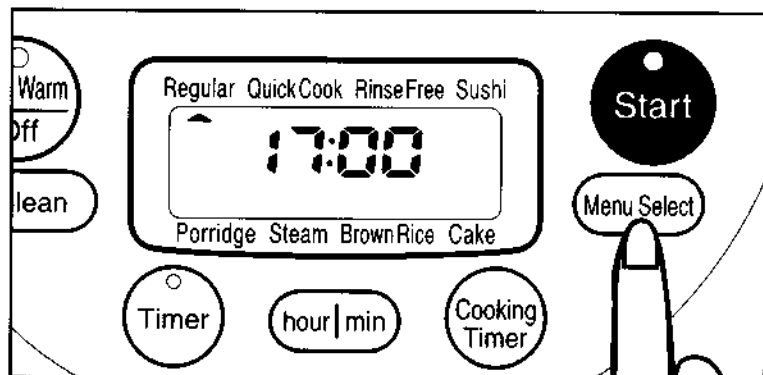
• 除去內鍋底部和加熱板上的異物。

• 朝箭頭方向轉動內鍋2或3次。

5 將電源插頭插入電源插座。

有關如何炊飯請參閱第28頁。

有關預約定時炊飯請參閱第38頁。



How to Cook

- 1** Select a menu. Each press of the [Menu Select] button moves ▲ (or ▼) from one menu to another as follows.

"Regular" → "Quick Cook" → "Rinse Free" →
 "Sushi" → "Porridge" → "Steam" →
 "Brown Rice" → "Cake" → "Regular" →
 (The figure shows the indication on the LCD when "Regular" menu is selected.)

- 2** Press the [Start] button.

The [Start] lamp lights up when cooking starts.
 The LCD displays the approximate cooking time remaining.

Regular	Rinse Free	Sushi
50 min	52 min	45 min

The remaining time counter will appear on the LCD display when the remaining time reaches the time shown on the chart below for "Quick Cook" and "Brown Rice" menus.

Quick Cook	Brown Rice
9 min	13 min

When cooking is finished, the rice cooker beeps and automatically switches to the Keep Warm mode.

- 3** Fluff (mix) rice completely within 30 minutes after cooking is finished.

Rice is ready to be served.

Standard cooking time (Approx. in minutes)			
Regular	50	Sushi	45
Quick Cook	29 to 39	Porridge	60 to 180
Rinse Free	52	Brown Rice	120

Caution

Do not use the keep warm function for anything other than white rice (Regular, Quick Cook), rinse-free rice or sushi rice. Press the [Keep Warm/Off] button to turn off the keep warm function.

Comment cuire

- 1** Sélectionner un menu. Chaque pression sur la touche [Menu Select] déplace ▲ (ou ▼) d'un menu à l'autre dans l'ordre suivant.

"Regular" → "Quick Cook" → "Rinse Free" →
 "Sushi" → "Porridge" → "Steam" →
 "Brown Rice" → "Cake" → "Regular" →
 (L'illustration montre l'indication affichée sur l'écran ACL lorsque le menu "Regular" est sélectionné.)

- 2** Appuyer sur la touche [Start].

Le témoin [Start] s'allume lorsque la cuisson commence.
 L'écran ACL affiche la durée de cuisson approximative restante.

Regular	Rinse Free	Sushi
50 min	52 min	45 min

Le compteur de durée restante s'affiche sur l'écran ACL lorsque la durée restante atteint la durée montrée sur le graphique ci-dessous pour les menus "Quick Cook" et "Brown Rice".

Quick Cook	Brown Rice
9 min	13 min

Lorsque la cuisson est terminée, le cuiseur de riz émet un "bip" et passe automatiquement au mode de maintien au chaud.

- 3** Aérer (mélanger) complètement le riz dans les 30 minutes après la fin de la cuisson.

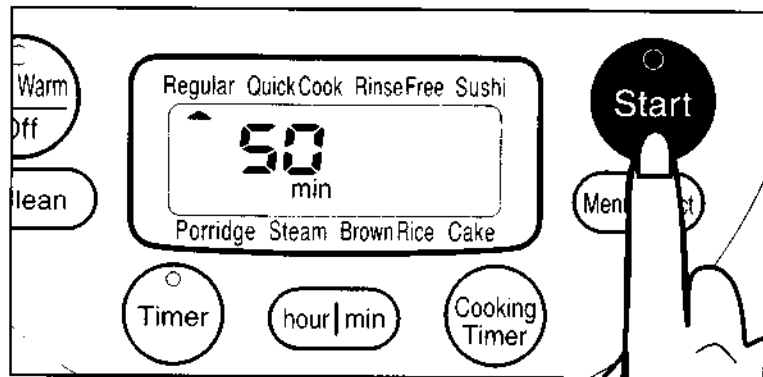
Le riz est prêt à servir.

Durée normale de cuisson (en minutes, approximativement)			
Regular	50	Sushi	45
Quick Cook	29 à 39	Porridge	60 à 180
Rinse Free	52	Brown Rice	120

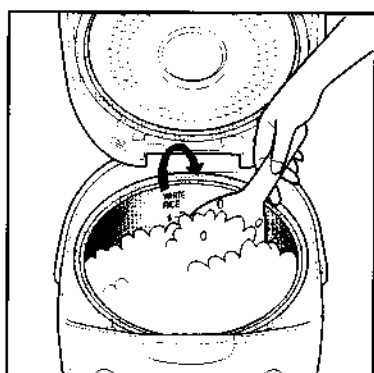
Attention

N'utiliser la fonction de maintien au chaud que pour le riz blanc (Normal, Cuisson rapide), le riz sans rinçage ou le riz pour sushi. Appuyer sur la touche [Keep Warm/Off] pour désactiver la fonction de maintien au chaud.

2



3



취사

- 1** 메뉴를 선택하십시오. [Menu Select]키를 누를 때마다 다음과 같이 ▲ (또는 ▼) 이 한 메뉴에서 다른 메뉴로 움직입니다.

“Regular”→“Quick Cook”→“Rinse Free”→
“Sushi”→“Porridge”→“Steam”→
“Brown Rice”→“Cake”→“Regular”→.....
(이 그림은 “Regular” 메뉴를 선택했을 때
LCD에 표시되는 화면입니다.)

- 2** [Start]키를 누릅니다.

밥짓기가 시작되면 [Start] 램프에 불이 켜집니다.
LCD에는 대략적으로 남은 시간이 표시됩니다.

Regular	Rinse Free	Sushi
50분	52분	45분

“Quick Cook”, “Brown Rice” 메뉴를 선택했을
때는 아래 표의 시간만큼 남았을 때 LCD에
남은 시간이 표시됩니다.

Quick Cook	Brown Rice
9분	13분

밥이 다 되었으면 경고음이 울리고, 자동으로
보온 상태로 넘어갑니다.

- 3** 밥이 다 되고 나서 30분 안에 밥을 골고루
잘 섞어주십시오.

이제 밥을 드셔도 좋습니다.

표준 취사 시간(분)			
Regular	50	Sushi	45
Quick Cook	29 - 39분	Porridge	60 - 180분
Rinse Free	52	Brown Rice	120

주의 백미(Regular, Quick Cook), 찰지 않아도
되는 쌀, 초밥을 짓는 경우 이외에는 보온
기능을 사용하지 마십시오. 보온 기능을
끄려면 [Keep Warm/Off]를 누르십시오.

如何炊飯

- 1** 選擇菜單。每按一次[Menu Select]鍵, ▲
(或 ▼)就如下所示從一個菜單移動到另一個
菜單。

“Regular”→“Quick Cook”→“Rinse Free”→
“Sushi”→“Porridge”→“Steam”→
“Brown Rice”→“Cake”→“Regular”→.....
(當選擇了 “Regular” 炊煮時, 液晶顯示板上的
顯示如圖所示。)

- 2** 按[Start]鍵。

當開始炊飯時, [Start]亮燈。液晶顯示板上顯示
大致的剩餘炊飯時間。

Regular	Rinse Free	Sushi
50分鐘	52分鐘	45分鐘

當 “Quick Cook” 和 “Brown rice” 炊煮的剩餘
時間達到下表所示的時間時, 液晶顯示板上將會
出現剩餘時間計數器。

Quick Cook	Brown Rice
9分鐘	13分鐘

當飯煮熟時, 飯煲將會發出嗶-嗶-聲, 然後自動進入
保溫狀態。

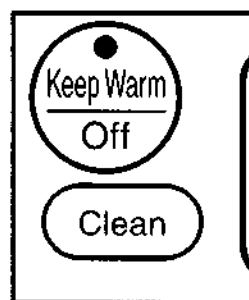
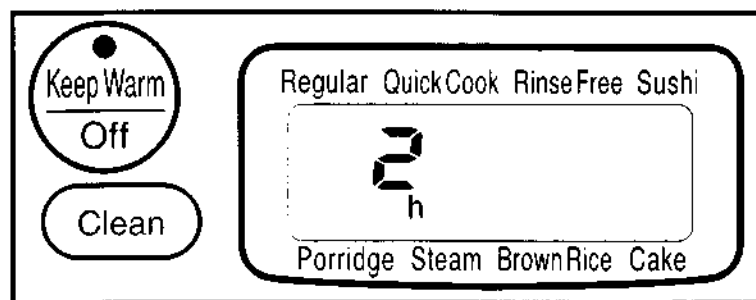
- 3** 在飯煮熟後的30分鐘內, 請攪鬆 (攪混) 米飯。

米飯已煮好, 可以食用了。

標準炊飯時間 (大約分鐘)			
Regular	50	Sushi	45
Quick Cook	29~39分鐘	Porridge	60~180分鐘
Rinse Free	52	Brown Rice	120

注意 除了炊煮白米飯 (Regular、Quick Cook)、
免淘洗米飯或壽司米飯外, 不要使用保溫
功能。
請按[Keep Warm/Off]鍵以關閉保溫功能。

1



Keeping Rice Warm

When cooking is finished, the rice cooker automatically switches to the keep warm mode.

To turn off "Keep warm function"

Press the [Keep Warm/Off] button. The [Keep Warm/Off] lamp will turn off. Then, unplug the power cord.

To restart "Keep warm function"

Press the [Keep Warm/Off] button. The [Keep Warm/Off] lamp will light up.

Caution

- 1) Do not use the keep warm function for anything other than white rice (Regular, Quick Cook), rinse-free rice or sushi rice.
- 2) Do not keep rice warm more than 12 hours. May result in odour and discoloration.
- 3) Do not leave a rice scoop or other utensils in the pan. The rice may be contaminated with unwanted bacteria and odours may be caused.
- 4) Do not add cold rice to the warm rice in the pan. May result in odour.

Depending on the elapsed warming time, the unit operates as follows:

	Elapsed time in the keep warm mode	Display	Operation
1	Less than 24 hours	Elapsed time in the keep warm mode (hours) ("0 hour" will appear if 1 hour is not exceeded.)	Operating in the keep warm mode (The [Keep Warm/Off] lamp is lit.)
2	24 to 96 hours	Current time	Operating in the keep warm mode (The [Keep Warm/Off] lamp is lit.)
3	After 96 hours	U14 (Error code)	The power turns off. (Press the [Keep Warm/Off] key.)

Pour garder le riz chaud

Lorsque la cuisson est terminée, le cuiseur de riz passe automatiquement au mode de maintien au chaud.

Pour désactiver la fonction "Maintien au chaud"

Appuyer sur la touche [Keep Warm/Off]. Le témoin [Keep Warm/Off] s'éteint. Puis débrancher le cordon d'alimentation.

Pour activer la fonction "Maintien au chaud"

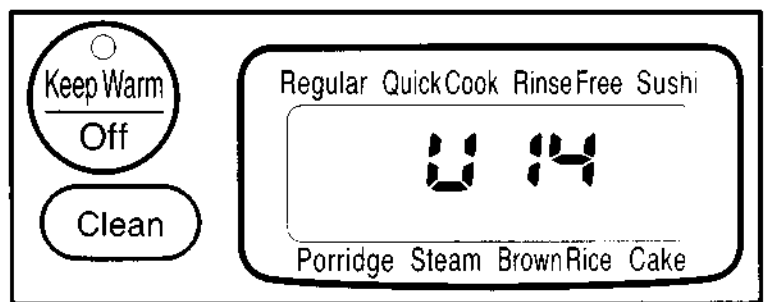
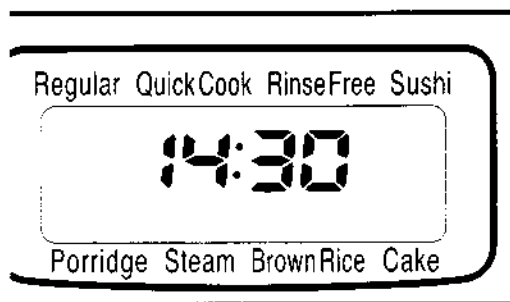
Appuyer sur la touche [Keep Warm/Off]. Le témoin [Keep Warm/Off] s'allume.

Attention

- 1) N'utiliser la fonction de maintien au chaud que pour le riz blanc (normal, cuisson rapide), le riz sans rinçage ou le riz pour sushi.
- 2) Ne pas garder de riz au chaud au-delà de 12 heures. Cela peut donner une odeur au riz et le décolorer.
- 3) Ne pas laisser de cuillère à riz ou autre ustensile dans le panier. Le riz peut être contaminé par des bactéries indésirables et provoquer des odeurs.
- 4) Ne pas ajouter de riz froid au riz chaud du panier. Cela peut provoquer des odeurs.

En fonction de la durée de chauffage écoulée, l'appareil fonctionne comme suit :

	Durée écoulée dans le mode de maintien au chaud	Affichage	Fonctionnement
1	Moins de 24 heures	Durée écoulée dans le mode de maintien au chaud (heures) ("0 heure" s'affiche si moins de 1 heure.)	Fonctionnement dans le mode de maintien au chaud (Le témoin [Keep Warm/Off] est allumé.)
2	24 à 96 heures	Heure actuelle	Fonctionnement dans le mode de maintien au chaud (Le témoin [Keep Warm/Off] est allumé.)
3	Après 96 heures	U14 (Code d'erreur)	L'alimentation s'éteint. (Appuyer sur la touche [Keep Warm/Off].)



보온

밥짓기가 다 되면 자동으로 보온 상태로 넘어갑니다.

“보온 기능”을 끄는 방법

[Keep Warm/Off] 키를 누르면 [Keep Warm/Off] 램프에 불이 꺼집니다. 그리고 나서 전원 코드를 뽑으십시오.

“보온 기능”을 다시 켜는 방법

[Keep Warm/Off] 키를 누르십시오.
[Keep Warm/Off] 램프에 불이 켜집니다.

주의

- 1) 백미(Regular, Quick Cook), 씻지 않아도 되는 쌀, 초밥을 짓는 경우 이외에는 보온 기능을 사용하지 마십시오.
- 2) 12시간 이상 보온을 하지 마십시오. 쌀이 변색되거나 냄새가 날 수 있습니다.
- 3) 밥솥 안에 주걱이나 다른 조리기구를 넣어두지 마십시오. 밥이 세균에 오염되거나 냄새가 날 수 있습니다.
- 4) 밥솥에 있는 따뜻한 밥에 찬 밥을 넣지 마십시오. 이상한 냄새가 날 수 있습니다.

보온 경과시간에 따라서 전기밥솥은 다음과 같이 작동합니다.

	보온 경과시간	표시내용	작동
1	24시간 미만	보온 경과시간 (시간) (1시간 미만일 때는 “0” 이 표시)	보온 상태로 작동 ([Keep Warm/Off] 램프에 불이 켜짐)
2	24 - 96시간	현재 시간	보온 상태로 작동 ([Keep Warm/Off] 램프에 불이 켜짐)
3	96시간 이상	U14 (에러 코드)	전원이 꺼집니다. ([Keep Warm/Off] 키를 누릅니다.)

米飯保溫

飯煮熟後，飯煲將自動切換至保溫狀態。

要關閉“保溫功能”時

按[Keep Warm/Off]鍵。[Keep Warm/Off]燈將熄滅。然後拔下電源線。

要重新再啟用“保溫功能”時

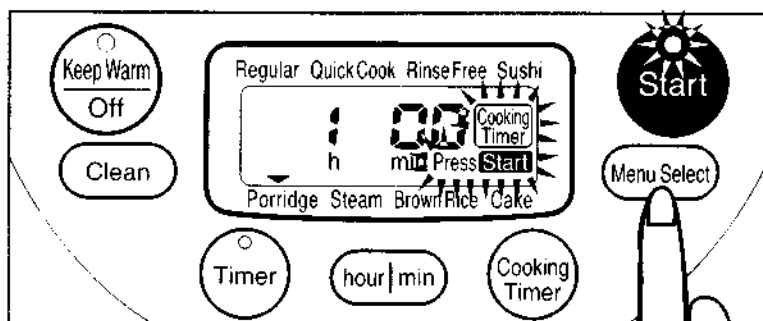
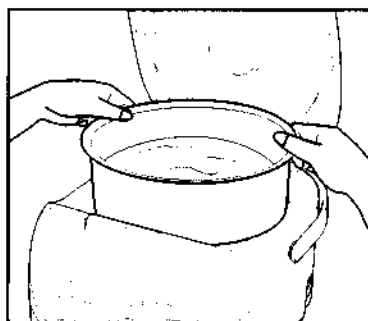
按 [Keep Warm/Off]鍵。[Keep Warm/Off]燈將點亮。

注意

- 1) 除了炊煮白米飯 (Regular, Quick Cook)、免淘洗米飯或壽司米飯外，不要使用保溫功能
- 2) 保溫不要超過12小時，否則會引起變味或變色
- 3) 不要把飯勺或其他器皿放在內鍋裡。否則米飯可能會被有害的細菌污染而產生臭味。
- 4) 不要向內鍋裡的熱飯里加入冷飯。否則可能會產生臭味。

根據所經過的保溫時間，飯煲的動作如下表所示。

	保溫經過時間	顯示內容	動作
1	未滿24小時	保溫經過時間 (小時) (如果不超過1小時，則將顯示 “0 hour”。)	保溫模式在工作 中 ([Keep Warm/ Off]燈點亮。)
2	24~96小時	現在時間	保溫模式在工作 中 ([Keep Warm/ Off]燈點亮。)
3	96小時以上	U14 (誤碼)	電源切斷。 (請按[Keep Warm/Off]鍵)



Rice Porridge

Select **"Porridge"** menu to cook porridge. The cooking time can be set from 1 to 3 hours in 30 minute increments.

1 Press the [Menu Select] button to select "Porridge" menu.

"1h00min" (1 hour 0 minute) is displayed on the LCD as the cooking time for "Porridge" menu.

2 Press the [Cooking Timer] button to set the cooking time.

Each pressing of the [Cooking Timer] button changes the time as follows:

"1h00min" → "1h30min" → "2h00min" → ...
"3h00min" → "1h00min"

3 Press the [Start] button when the desired cooking time is displayed.

The [Start] lamp lights up when the unit starts cooking porridge. After cooking starts, the cooking time remaining will appear on the LCD in 1 minute decrements. After the preset cooking time has elapsed, the unit will automatically switch to the keep warm mode.

Caution

Do not use the keep warm function to prevent rice from becoming gluey.

→ Press the [Keep Warm/Off] button.

<Time remaining display>

In the case of a two-hour cooking, the remaining cooking time is displayed on the LCD as follows:

"2h00min" → "1h59min" → "1h58min" → ...
"1h00min" → "59min" → "58min" → ...
"1min"

Porridge de riz

Sélectionner le menu **"Porridge"** pour cuire du porridge. La durée de cuisson peut être réglée de 1 à 3 heures par incréments de 30 minute.

1 Appuyer sur la touche [Menu Select] pour sélectionner le menu "Porridge".

"1h00min" (1 heure 0 minute) s'affiche sur l'écran ACL pour indiquer la durée de cuisson pour le menu "Porridge".

2 Appuyer sur la touche [Cooking Timer] pour régler la durée de cuisson.

Chaque pression sur la touche [Cooking Timer] change la durée comme suit :

"1h00min" → "1h30min" → "2h00min" → ...
"3h00min" → "1h00min"

3 Appuyer sur la touche [Start] lorsque la durée de cuisson désirée s'affiche.

Le témoin [Start] s'allume lorsque l'appareil commence la cuisson du porridge. Après le démarrage de la cuisson, la durée de cuisson restante s'affiche sur l'écran ACL en décréments de 1 minute. Lorsque la durée de cuisson pré-réglée s'est écoulée, l'appareil passe automatiquement au mode de maintien au chaud.

Attention

Ne pas utiliser la fonction de maintien au chaud pour éviter que le riz devienne collant.

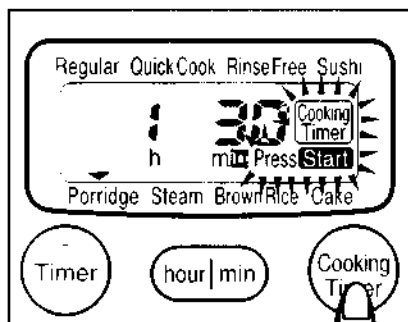
→ Appuyer sur la touche [Keep Warm/Off].

<Affichage de la durée restante>

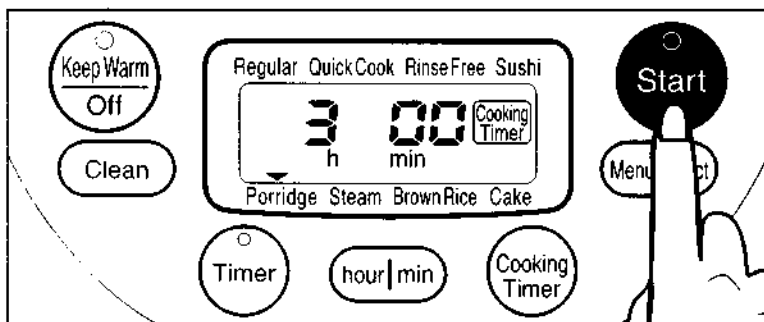
Dans le cas d'une cuisson de deux heures, la durée de cuisson restante s'affiche sur l'écran ACL comme suit:

"2h00min" → "1h59min" → "1h58min" → ...
"1h00min" → "59min" → "58min" → ...
"1min"

2



3



죽

죽을 만들고자 할 때는 “Porridge” 메뉴를 선택합니다. 취사 시간은 30분 단위로 1시간에서 3시간까지 설정할 수 있습니다.

1 [Menu Select]키를 눌러서 “Porridge” 메뉴를 선택하십시오.

LCD에서 “Porridge” 메뉴에 대한 취사 시간은 “1h00min”으로 표시됩니다.

2 [Cooking Timer]키를 눌러서 취사 시간을 설정하십시오.

[Cooking Timer]키를 누를 때마다 다음과 같이 시간이 바뀝니다.

“1h00min” → “1h30min” → “2h00min” → ...
“3h00min” → “1h00min”

3 원하는 조리 시간이 표시되면 [Start] 버튼을 누르십시오.

[Start] 램프에 불이 켜지고, 죽 취사가 시작됩니다.

취사가 시작되면 남은 시간이 LCD에 1분 간격으로 표시됩니다. 미리 설정한 취사 시간이 경과되면 자동으로 보온 상태로 넘어갑니다.

주의 밥이 잘어지는 것을 막기 위해 보온기능을 사용하지 마십시오.
→ [Keep Warm/Off]키를 누르십시오.

<남은 시간 표시>

2시간 취사하는 경우, LCD에 남은 시간이 다음과 같이 표시됩니다.

“2h00min” → “1h59min” → “1h58min” → ...
“1h00min” → “59min” → “58min” → ...
“1min”

煮粥

選擇 “Porridge” 來煮粥。可以在1到3小時範圍內以30分鐘為一檔來設定炊煮時間。

1 按[Menu Select]鍵來選擇 “Porridge” 炊煮。

液晶顯示板上顯示 “1h00min” (1小時 0分鐘) 作為 “Porridge” 的炊煮時間。

2 按[Cooking Timer]鍵來設定炊煮時間。

每按一次[Cooking Timer]鍵，時間將如下變換：

“1h00min” → “1h30min” → “2h00min” → ...
“3h00min” → “1h00min”

3 當出現了所需的炊煮時間顯示時，請按[Start]鍵。

當飯煲開始煮粥時，[Start]燈就點亮。在炊煮開始後，液晶顯示板上將以1分鐘為單位遞減顯示剩餘的炊煮時間。在經過預定的炊煮時間後，飯煲將自動切換到保溫狀態。

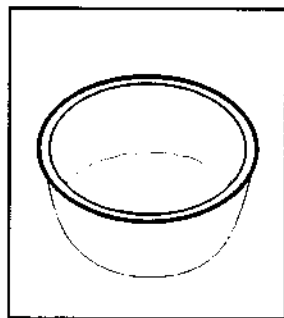
注意 不要使用保溫功能以防止米粥粘鍋。
→ 按[Keep Warm/Off]鍵。

<剩餘時間顯示>

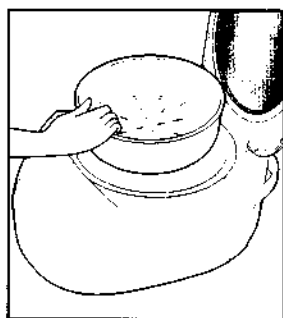
在2小時炊煮的情況下，剩餘的炊煮時間在液晶顯示板上作如下顯示。

“2h00min” → “1h59min” → “1h58min” → ...
“1h00min” → “59min” → “58min” → ...
“1min”

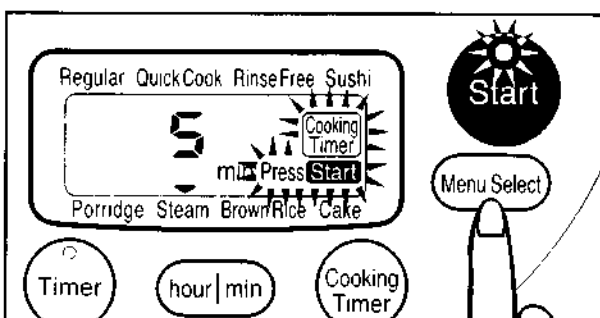
1



2



3



Steaming

- 1 Add an appropriate amount of water into the pan and set the pan in the rice cooker.

Hint: Add water to the pan as shown in the table to prevent water from evaporating completely even when the longest steaming time (60 minutes) is selected.

SR-NA10	SR-NA18
About 250 ml (9 oz)	About 350 ml (13 oz)
(1.5 measuring cups of water)	(2 measuring cups of water)

- 2 Place the included steaming basket into the pan, place the ingredients into the basket and close the outer lid.

- 3 Press the [Menu Select] button to select "Steam" menu.

"5min" (5 minutes) is displayed on the LCD as the cooking time for the "Steam" menu.

- 4 Press the [Cooking timer] button to set the cooking time. You can select the cooking time from 1 to 60 minutes in 1 minute increments.

Each press of the [Cooking Timer] button changes the time as follows:

"5min" → "6min" → "7min" → ... "60min" → "1min" → "2min" → ... "5min"

- 5 Press the [Start] button when the desired cooking time is displayed.

The [Start] lamp lights up when steaming starts. The remaining cooking time is displayed on the LCD in 1 minute decrements.

When the preset cooking time elapses or when water evaporates completely, the rice cooker beeps and automatically switches to the keep warm mode.

Cuisson à la vapeur

- 1 Ajouter une quantité d'eau appropriée dans le panier et placer le panier dans le cuiseur de riz.

Conseil : Ajouter de l'eau dans le panier comme indiqué dans le tableau pour éviter que l'eau s'évapore complètement même lorsque la durée de cuisson à la vapeur la plus longue (60 minutes) a été sélectionnée.

SR-NA10	SR-NA18
Environ 250 ml	Environ 350 ml
(1.5 verres mesureurs d'eau)	(2 verres mesureurs d'eau)

- 2 Placer le panier pour cuisson à la vapeur fourni sur le panier, placer les ingrédients dans le panier pour cuisson à la vapeur et refermer le couvercle externe.

- 3 Appuyer sur la touche [Menu Select] pour sélectionner le menu "Steam".

"5min" (5 minutes) s'affiche sur l'écran ACL comme durée de cuisson du menu "Steam".

- 4 Appuyer sur la touche [Cooking Timer] pour régler la durée de cuisson. La durée de cuisson peut être sélectionnée de 1 à 60 minutes par incréments de 1 minute.

Chaque pression sur la touche [Cooking Timer] change la durée comme suit :

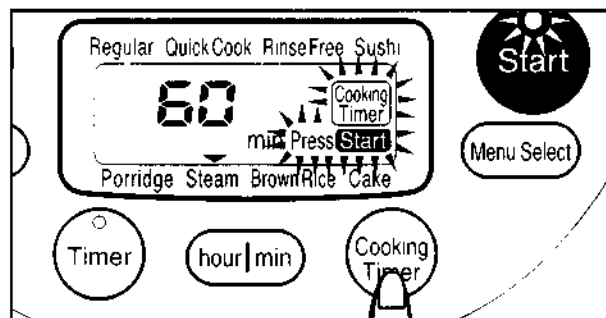
"5min" → "6min" → "7min" → ... "60min" → "1min" → "2min" → ... "5min"

- 5 Appuyer sur la touche [Start] lorsque la durée de cuisson désirée s'affiche.

Le témoin [Start] s'allume lorsque la cuisson à la vapeur commence. La durée de cuisson restante s'affiche sur l'écran ACL par décrements de 1 minute.

Lorsque la durée de cuisson préétablie s'est écoulée ou lorsque l'eau s'est complètement évaporée, le cuiseur de riz émet un "bip" et passe automatiquement au mode de maintien au chaud.

4



찜

- 1 밥솥에 적당한량의 물을 붓고 전기밥솥에 밥솥을 넣습니다.

요령: 최장 찜시간(60분)이 선택되면 물이 완전히 증발하지 않도록 도표에 나와 있는 대로 팬에 물을 첨가하십시오.

SR-NA10	SR-NA18
약 250 ml (9 oz)	약 350 ml (13 oz)
계량컵으로 1.5컵의 물	계량컵으로 2컵의 물

- 2 전기밥솥과 함께 제공된 찜통을 밥솥에 넣고, 찜통안에 음식재료를 넣은 다음, 뚜껑을 닫습니다.

- 3 [Menu Select]키를 눌러서 "Steam" 메뉴를 선택합니다.

LCD에서 "Steam" 메뉴에 대한 취사 시간은 "5min" (5분)으로 표시됩니다.

- 4 [Cooking Timer]키를 눌러서 취사 시간을 설정합니다. 취사 시간은 1분 간격으로 1분에서 60분까지 선택할 수 있습니다.

[Cooking Timer]키를 누를 때마다 다음과 같이 시간이 바뀝니다.

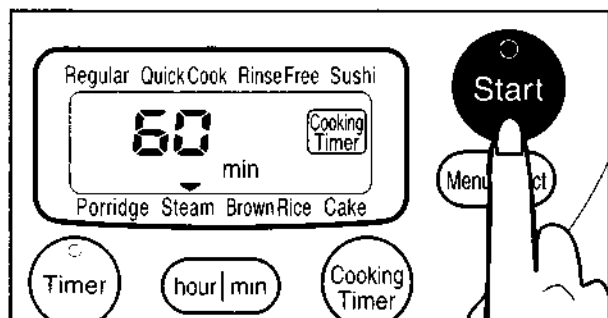
"5min" → "6min" → "7min" → ... "60min" → "1min" → "2min" → ... "5min"

- 5 원하는 취사 시간을 선택하고 나서 [Start] 키를 누릅니다.

[Start] 램프에 불이 켜지고, 찜 취사가 시작됩니다. 남은 시간이 LCD에 1분 간격으로 표시됩니다.

미리 설정한 취사 시간이 경과되거나 물이 완전히 증발되면 경고음이 울리고 자동으로 보온 상태로 넘어갑니다.

5



蒸煮

- 1 將適量的水加到內鍋裡，然後把內鍋放入飯煲。

提示: 按照下表所示向內鍋加水; 這樣, 即使選擇了最長的蒸煮時間(60分鐘)也能防止水被蒸乾。

SR-NA10	SR-NA18
大約250ml (9 OZ)	大約350ml (13 OZ)
1.5量杯的水	2量杯的水

- 2 將隨帶的蒸籠放入內鍋裡，再把要蒸煮的配料放到蒸籠內，然後關閉外鍋蓋。

- 3 按[Menu Select]鍵，選擇 "Steam" 炊煮。

液晶顯示板上顯示 "5 min" (5分鐘) 作為 "Steam" 的炊煮時間。

- 4 按[Cooking timer]鍵以設定炊煮時間。您可以在1~60分鐘範圍內以1分鐘為一檔來設定炊煮時間。

每按一次[Cooking Timer]鍵，時間將如下變換：

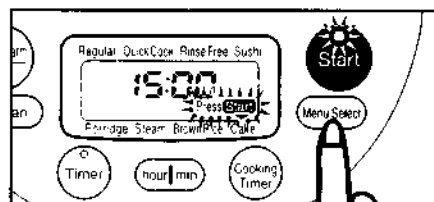
"5min" → "6min" → "7min" → ... "60min" → "1min" → "2min" → ... "5min"

- 5 當出現了所需的炊煮時間顯示時，請按[Start]鍵。

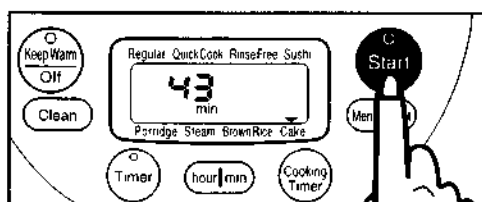
當開始蒸煮時，[Start]燈就點亮。液晶顯示板上將以1分鐘為單位遞減顯示剩餘的炊煮時間。

在經過預定的炊煮時間後或水被蒸乾時，飯煲將發出嗶-嗶-聲並自動切換到保溫狀態。

1



2



Baking a Cake

Recipe → P36

Caution

If the total weight of the ingredients is greater than the amount shown on the table, the cake will not be done well.

1 Press the [Menu Select] button and select "Cake" menu.

2 Press the [Start] button

- The [Start] lamp lights up when the baking starts.
- The remaining baking time will appear on the LCD in 1 minute decrements.
- When baking is finished, the rice cooker beeps and automatically switches to the keep warm mode.
→ Press the [Keep Warm/Off] button to turn off the keep warm function.

Max Weight of Ingredients

SR-NA10	SR-NA18
550 g (1.21 lb)	700 g (1.51 lb)

The LCD displays the approx baking time

43 min

Pour cuire un gâteau

Recette → P36

Attention

Si le poids total des ingrédients est supérieur à la valeur indiquée dans le tableau, le gâteau ne sera pas bien cuit.

1 Appuyer sur la touche [Menu Select] et sélectionner le menu "Cake".

2 Appuyer sur la touche [Start].

- Le témoin [Start] s'allume lorsque la cuisson du gâteau commence.
- La durée de cuisson du gâteau restante s'affiche sur l'écran ACL par décrets de 1 minute.
- Lorsque la cuisson du gâteau est terminée, le cuseur de riz emit un "bip" et passe automatiquement au mode de maintien au chaud.
→ Appuyer sur la touche [Keep Warm/Off] pour désactiver la fonction de maintien au chaud.

Poids maximum des ingrédients

SR-NA10	SR-NA18
550 g	700 g

L'écran ACL affiche la durée de cuisson approximative.

43 min

케이크 굽기

조리법 → 36쪽

주의

재료의 총 무게가 도표에 나와 있는 총량을 초과하는 경우에는 케이크가 제대로 만들어지지 않을 것이다.

1 [Menu Select]키를 눌러 "Cake" 메뉴를 선택합니다.

2 [Start]키를 누릅니다.

- [Start] 램프에 불이 켜지고, 케이크 굽기가 시작됩니다.
- 나머지 굽는 시간이 1분 단위로 LCD 계기판에 표시될 것입니다.
- 케이크 굽기가 다 완료되면 경고음이 울리고 자동으로 보온 상태로 넘어갑니다.
→ 보온 기능을 끄려면 [Keep Warm/Off]키를 누르십시오.

재료의 최대 총량

SR-NA10	SR-NA18
550g (1.21 lb)	700g (1.51 lb)

LCD에 대략 굽기 시간이 표시됩니다.

43분

烘烤蛋糕

烹飪法 → 第36頁

注意

如果配料的總重量超過下表所示的值，就不能做好蛋糕。

1 按[Menu Select]鍵並選擇 "Cake" 炊煮。

2 按[Start]鍵。

- 當開始烘烤時，[Start]燈就點亮。
- 液晶顯示板上將以1分鐘為單位遞減顯示剩餘的烘烤時間。
- 當烘烤結束後，飯煲將發出嘟·嘟·聲並自動切換到保溫狀態。
→ 按[Keep Warm/Off]鍵以關閉保溫功能。

最大配料重量

SR-NA10	SR-NA18
550g (1.21 lb)	700g (1.51 lb)

液晶顯示板顯示大約的烘烤時間

43分鐘

Chocolate Cake / Butter Cake

Ingredients :

	SR-NA10	SR-NA18
Ready-made Chocolate cake mix or Butter cake mix (powder)	250 g (0.55 lb)	335 g (0.74 lb)
Butter	65 g (0.14 lb)	85 g (0.19 lb)
Water or Milk	100 ml	135 ml
Egg	1 unit	2 units

Method :

- 1 Pour chocolate cake mix into a mixing bowl, add milk and egg(s), and mix well according to the instructions on the cake mix box.
- 2 Coat the pan with butter and pour in mixture.
- 3 Select the "Cake" menu and press the [Start] button.
- 4 A beeping sound will signal that the cake is done. (About 43 minutes).
- 5 Press the [Keep Warm/Off] button and remove the pan from the rice cooker, let it cool for about 2 minutes. Remove the cake by flipping the pan upside down. Place the cake on a tray or cooling rack and allow the cake to cool until it is ready to decorate or serve.

• The pan will be hot, so be careful when removing it.

When baking Butter Cake, use a ready-made butter cake mix and follow the method of Chocolate Cake.

Cake au chocolat / Gâteau au beurre

Ingédients :

	SR-NA10	SR-NA18
Mélange pour gâteau au chocolat ou mélange pour gâteau au beurre tout prêt (en poudre)	250 g	335 g
Beurre	65 g	85 g
Eau ou lait	100 ml	135 ml
Ouf de poule	1 unité	2 unités

Méthode :

- 1 Verser le mélange pour gâteau au chocolat tout prêt dans un bol, ajouter du lait et un (ou plusieurs) œuf(s), et bien mélanger le tout conformément aux instructions marquées sur l'emballage du mélange pour gâteau tout prêt utilisé.
- 2 Enduire le panier de beurre, puis y verser le mélange.
- 3 Sélectionner le menu "Cake", puis appuyer sur la touche [Start].
- 4 Après environ 43 minutes, un "bip" retentit pour signaler que le gâteau est cuit.
- 5 Appuyer sur la touche [Keep Warm/Off] et retirer le panier du cuiseur de riz, le laisser refroidir pendant environ 2 minutes. Retirer le gâteau en retournant le panier. Placer le gâteau sur un plateau ou sur une grille, et laisser le gâteau refroidir jusqu'à ce qu'il soit prêt à être décoré ou servi.

• Le panier sera chaud; faites donc bien attention quand vous le retirez.

Lors de la cuisson d'un gâteau au beurre, utiliser un mélange pour gâteau au beurre tout prêt et suivre la méthode utilisée pour cuire le gâteau au chocolat.

재료 :

	SR-NA10	SR-NA18
시중에서 파는 초콜릿 케이크 믹스 또는 버터 케이크 믹스(분말)	250 g (0.55 lb)	335 g (0.74 lb)
버터	65 g (0.14 lb)	85 g (0.19 lb)
물 또는 우유	100 ml	135 ml
달걀	1개	2개

방법 :

- 1 믹싱볼에 초콜릿 케이크 가루를 넣고 우유와 달걀을 넣고 케이크 혼합 박스에 표시되어 있는 지시에 따라 잘 섞는다.
- 2 팬에 버터를 두르고 준비된 재료를 붓는다.
- 3 메뉴에서 "cake"를 선택하고 [start] 버튼을 누른다.
- 4 케이크가 [1] 되면(대략 43분) 베- 하는 신호가 나오게 됩니다.
- 5 버튼을 누르고 쿠커에서 팬을 제거하고 2분 정도 식힌다. 팬을 뒤집어 케이크를 꺼낸다. 케이크를 평반이나 식힘판에 올려 놓고 케이크를 장식하거나 서빙할 준비가 될 때까지 식힌다.

• 밥솥이 뜨거울 것이니, 밖으로 꺼낼 때에 주의하십시오.

버터 케이크를 구울 때는 시중에서 판매하는 버터 케이크 믹스를 사용해 초콜릿 케이크와 같은 방법으로 케이크를 굽습니다.

配料 :

	SR-NA10	SR-NA18
準備好做巧克力蛋糕的混合料或白脫蛋糕的混合料 (粉)	250 g (0.55 lb)	335 g (0.74 lb)
白脫	65 g (0.14 lb)	85 g (0.19 lb)
水或牛奶	100 ml	135 ml
雞蛋	1個	2個

方法 :

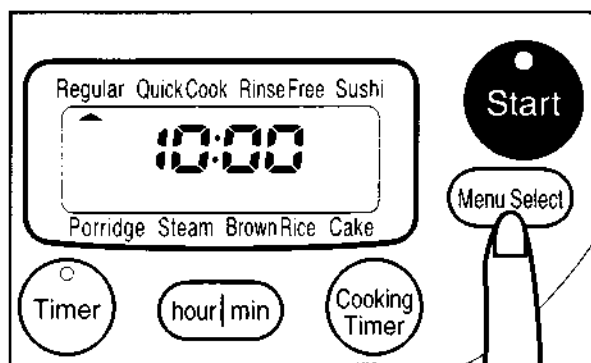
- 1 將巧克力蛋糕混合料倒入一個用於配料的碗內並注入牛奶和雞蛋，然後按照蛋糕混合料盒上的說明，充分的攪拌均勻。
- 2 在內鍋裡塗一些白脫，然後倒入混合料。
- 3 選擇 "Cake" 炊煮並按[Start]鍵。
- 4 當發出嗶-嗶-聲時則表示蛋糕已做好 (約43分鐘)。
- 5 按[Keep Warm/Off]鍵，從電子鍋取出內鍋，讓它冷卻2分鐘左右，然後將內鍋上下顛倒以倒出蛋糕。

將蛋糕放在盤子內或烤架上，讓它冷卻後再裱花或食用。

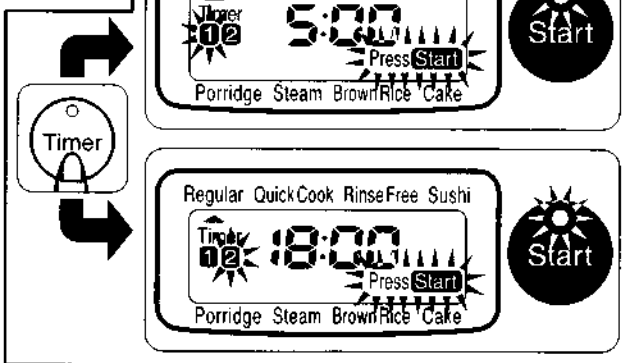
• 內鍋溫度相當高，在取出時請予注意。

當烘烤白脫蛋糕時，使用準備好做白脫蛋糕的混合料，然後按照做巧克力蛋糕的方法進行烘烤。

1



2



Preset Timer Cooking

Set the time you want to eat

- 1 Press the [Menu Select] button to select a desired cooking menu.
- 2 Press the [Timer] button to select Timer 1 or Timer 2. (You can preset your selection for either Timer 1 or Timer 2.) The display for the selected Timer 1 or Timer 2, and the [Start] lamp will flash.
- 3 Set the time you would like cooking to be completed by using the [hour] and the [min] buttons.
- 4 Press the [Start] button. The [Start] lamp turns off and the [Timer] lamp lights up when presetting is completed. (The presetting time appears.)

Once presetting is completed, pressing the [Timer] button allows the current time to be momentarily displayed on the LCD.

The [Timer] lamp turns off and the [Start] lamp lights up when cooking starts.

Changing or canceling the Preset Timer Cooking

Press the [Keep Warm/OFF] button

- Caution**
- 1) The preset timer cooking function is disabled for "Quick Cook", "Steam", "Cake" and "Clean" menus. Do not use the preset timer cooking function for cooking mixed rice.
 - 2) You can set the timer up to 24 hours, but a maximum of 13 hours is recommended for the preset timer cooking function to avoid deterioration of ingredients.
 - 3) Do not set any time shorter than the minimum time required for cooking.
 - 4) When cooking "Porridge" menu, make sure to set the cooking time in advance. (* See Step 1 to 2 on P31)

The cooking time is not displayed when the timer is set. The figure shown above illustrates setting Timer 2 to complete cooking white rice in Regular menu at 7:30 p.m.

Cuisson à l'aide de la minuterie pré-réglée

Régler l'heure à laquelle le gâteau doit être mangé.

- 1 Appuyer sur la touche [Menu Select] pour sélectionner le menu de cuisson désiré.
- 2 Appuyer sur la touche [Timer] pour sélectionner Timer 1 ou Timer 2. (La sélection peut être pré-réglée pour la Timer 1 ou pour la Timer 2.) Le numéro de minuterie sélectionné, Timer 1 ou Timer 2, et le témoin [Start] clignoteront.
- 3 Régler l'heure à laquelle la cuisson doit s'arrêter à l'aide des touches [hour] et [min].
- 4 Appuyer sur la touche [Start]. Le témoin [Start] s'éteint et le témoin [Timer] s'allume lorsque le pré-réglage est terminé. (L'heure pré-réglée s'affiche.)

Lorsque le pré-réglage est terminé, appuyer sur la touche [Timer] pour afficher l'heure actuelle sur l'écran ACL.

Le témoin [Timer] s'éteint et le témoin [Start] s'allume lorsque la cuisson commence.

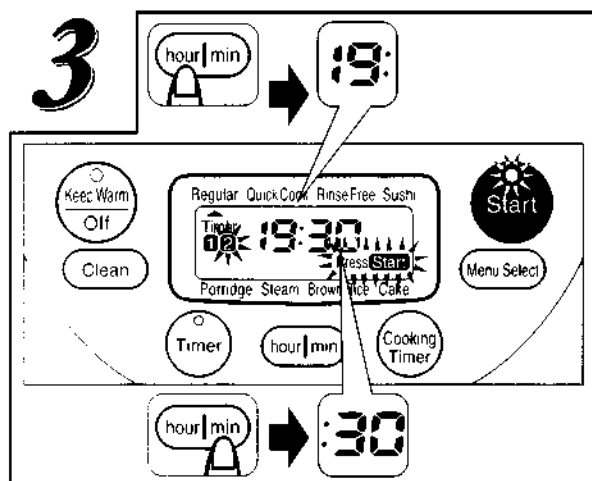
Pour changer ou annuler la cuisson pré-réglée à l'aide de la minuterie

Appuyer sur la touche [Keep Warm/Off]

- Attention**
- 1) La fonction de cuisson pré-réglée à l'aide de la minuterie est désactivée pour les menus "Quick Cook", "Steam", "Cake" et "Clean". Ne pas utiliser la fonction de cuisson pré-réglée pour cuire du riz mélangé.
 - 2) La minuterie peut être réglée pour 24 heures maximum, mais un maximum de 13 heures est recommandé pour la fonction de cuisson pré-réglée à l'aide de la minuterie afin d'éviter la détérioration des ingrédients.
 - 3) Ne pas régler de durée inférieure à la durée de cuisson minimum requise.
 - 4) Lors de la cuisson dans le menu "Porridge", veiller à régler la durée de cuisson à l'avance. (Se reporter aux étapes 1 et 2 de la page 31)

La durée de cuisson ne s'affiche pas lorsque la minuterie est réglée. L'illustration ci-dessus montre le réglage de la Timer 2 pour terminer la cuisson de riz blanc dans le menu "Regular" à 19:30.

3



예약 취사

원하는 시간에 예약 취사해서 드실 수 있습니다.

- 1 [Menu Select]키를 눌러서 원하는 취사 시간을 선택합니다.
- 2 [Timer]키를 눌러서 1 또는 2를 선택하십시오. (1 또는 2의 조건을 미리 설정해 둘 수 있습니다.)
1과 2 중에서 선택한 것이 표시되고, [Start] 램프가 깜빡입니다.
- 3 [hour]키와 [min]키를 사용해서 취사 완료 시간을 설정합니다.
- 4 [Start]키를 누릅니다. 예약이 완료되면 [Start] 램프에 불이 꺼지고 [Timer] 램프에 불이 들어옵니다.
(예약 시간이 표시됩니다.)

예약이 완료되고 나서 [Timer]키를 누르면 LCD에 현재 시간이 표시됩니다.
취사가 시작되면 [Timer] 램프는 꺼지고 [Start] 램프가 켜집니다.

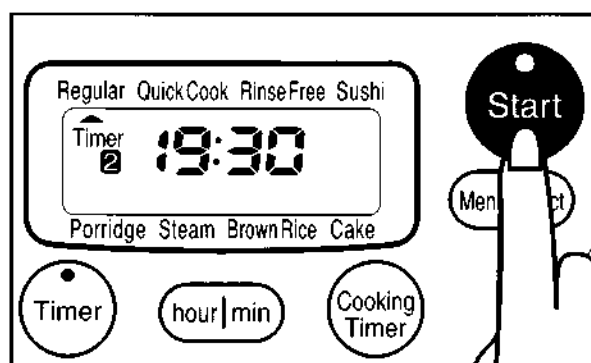
예약 취사를 변경하거나 취소할 수 있습니다.

[Keep Warm/OFF]키를 누르십시오.

- 주의**
- 1) "Quick Cook", "Steam", "Cake", "Clean" 메뉴에서는 예약 취사 기능을 사용할 수 없습니다. 쌀과 다른 재료를 섞어서 밥을 지을 때는 예약 취사 기능을 사용하지 마십시오.
 - 2) 예약 시간은 최대 24시간까지 설정할 수 있습니다. 하지만 밥맛이 떨어지지 않도록 13시간 이내로 설정하는 것이 좋습니다.
 - 3) 취사에 필요한 최소 시간보다 짧게 설정하지 마십시오.
 - 4) "Porridge" 메뉴를 사용할 때는 취사 시간을 먼저 설정하십시오.
(☞ 32쪽의 1단계와 2단계)

리미터가 설정되면 취사 시간이 표시되지 않습니다.
위 그림은 오후 7시 30분에 "Regular" 메뉴를 사용해서 백미로 밥을 짓도록 Timer 2를 설정한 상태입니다.

4



預約定時炊飯

設定您需要食用的時間

- 1 按[Menu Select]鍵來選擇所需的炊煮菜單。
- 2 按[Timer]鍵以選擇預約定時 1 或預約定時 2。(您可以對預約定時 1 或預約定時 2 分別預設您所選擇的時間。)
顯示所選擇的預約定時號碼 1 或 2，
[Start]燈將閃爍。
- 3 用[hour]和[min]鍵設定完成炊煮的時間。
- 4 按[Start]鍵。當完成預約後則[Start]燈熄滅而[Timer]燈點亮。
(顯示預約時間)。

預約操作一旦完成後，如果按[Timer]鍵，液晶顯示板上就會顯示出現任的時間。
當開始炊煮時，[Timer]燈就熄滅而[Start]燈點亮。

預約定時炊煮的變更或取消

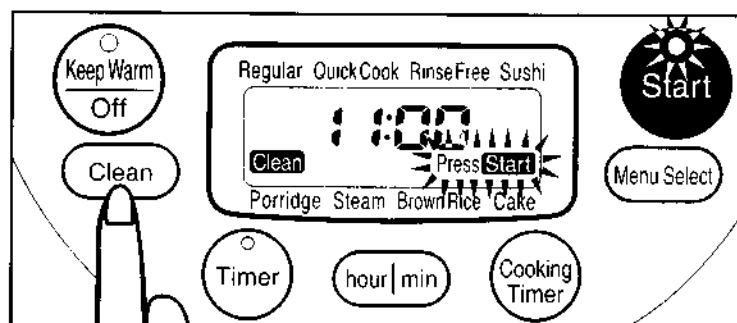
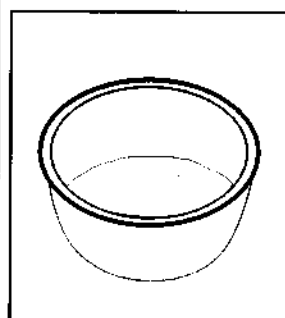
按[Keep Warm/OFF]鍵。

- 注意**
- 1) "Quick Cook", "Steam", "Cake" 和 "Clean" 菜單沒有預約定時功能。另外，在炊煮什錦米飯時請不要使用預約定時炊煮功能。
 - 2) 預約時間最多可以設定在24小時，但是為了防止配料變質，建議您將預約時間最多設定在13小時。
 - 3) 請不要將時間設定在比炊煮所需的時間還短。
 - 4) 當用 "Porridge" 炊煮時，務必先行設定炊煮時間。
(☞ 請見第32頁上的步驟1~2)

當設定了預約定時後，將不顯示炊煮時間。
上圖表示設定在預約定時 2，以普通炊煮在下午7:30 炊煮完成的例子。

1

2



“Clean” function

Use if:

- Odours remain after cooking mixed rice or keeping rice warm.
- Residue on the inner lid or steam vent (located on the moisture retaining cap) is difficult to clean off.

The cleaning time is approx. 45 minutes.

- 1 Pour water into the pan up to about the halfway point and close the lid.**
(Do not put in cleanser.)



- 2 Press the [Clean] button.**

- 3 Press the [Start] button.**

- The [Start] lamp lights up, when the clean function starts.
- When the “clean” function is finished, a beep signal sounds.

- 4 Press the [Keep Warm/Off] button.**
(The [Keep Warm/Off] lamp turns off.)

Discard the hot water after sufficient cooling time has elapsed.

Caution

- Some residue or odours may not be removed with the “Clean” function.
- The “Clean” function cannot be accessed immediately after cooking rice.
→ A beep signal will sound 4 times.
Wait for approx. 30 minutes to cool.
- Do not remove the cooking pan during operation.

Fonction Nettoyage

Utiliser dans le cas

- où des odeurs persistent après avoir cuit du riz mélangé ou après avoir gardé du riz au chaud.
- Les résidus adhérent au couvercle interne ou à l'évent de la vapeur (situé sur le capuchon d'humidité) sont difficiles à éliminer.

La durée du nettoyage est d'environ 45 minutes.

- 1 Verser de l'eau dans le panier jusqu'à environ la moitié et refermer le couvercle.**
(Ne pas ajouter de détergent)



- 2 Appuyer sur la touche [Clean].**

- 3 Appuyer sur la touche [Start].**

- Le témoin [Start] s'allume lorsque la fonction de nettoyage démarre.
- Lorsque la fonction “Nettoyage” est terminée, un “bip” se fait entendre.

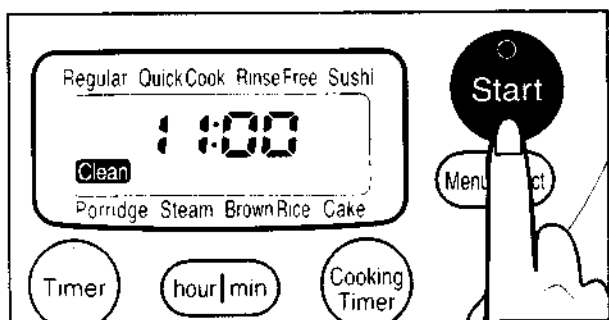
- 4 Appuyer sur la touche [Keep Warm/Off].**
(Le témoin [Keep Warm/Off] s'éteint.)

Jeter l'eau chaude après l'avoir laissée suffisamment refroidir.

Attention

- Il est possible que certains résidus ou certaines odeurs ne puissent pas être éliminés par la fonction “Clean”.
- Il est impossible d'accéder à la fonction “Nettoyage” immédiatement après avoir cuit du riz.
→ Un “bip” se fait entendre 4 fois.
Attendre environ 30 minutes pour laisser refroidir.
- Ne pas retirer le panier à cuisson pendant le fonctionnement.

3



“Clean”기능

이 기능은 다음의 경우에 사용합니다.

- 쌀과 다른 재료를 섞어 밥을 지었거나 보온을 한 뒤에 냄새가 남아있을 때
- 내부 뚜껑이나 증기밸트(증기를 담아두는 캡에 위치함)는 세척하기가 용이하지 않습니다.

청소 시간은 약 45분입니다.

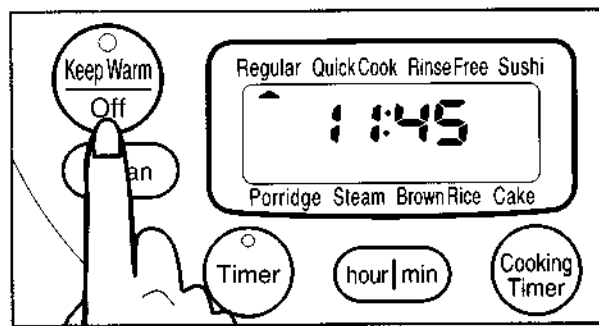
- 1 밥솥에 물을 절반 정도 붓고 뚜껑을 닫습니다.
(세제는 넣지 마십시오.)
- 2 [Clean]키를 누릅니다.
- 3 [Start]키를 누릅니다.
[Start] 램프에 불이 들어오고, 청소가 시작됩니다.
“clean” 기능이 완료되면 경고음이 울립니다.
- 4 [Keep Warm/Off]키를 누릅니다.
([Keep Warm/Off] 램프가 꺼집니다.)

충분히 식힌 후에 뜨거운 물은 버립니다.

주의

- Clean 기능을 이용해도 나머지 음식물이 제거되지 않을 수 있습니다.
- 취사 직후에는 “Clean” 기능을 사용할 수 없습니다.
→ 경고음은 4회 울립니다.
식을 때까지 약 30분 정도 기다리십시오.
- 작동 중에 밥솥을 꺼내지 마십시오.

4



“Clean” 功能

在這種情況下使用

- 炊煮了什錦米飯或米飯保溫後有臭味。
- 難於清除內蓋或蒸盤（位於保溫蓋上）上的殘渣。

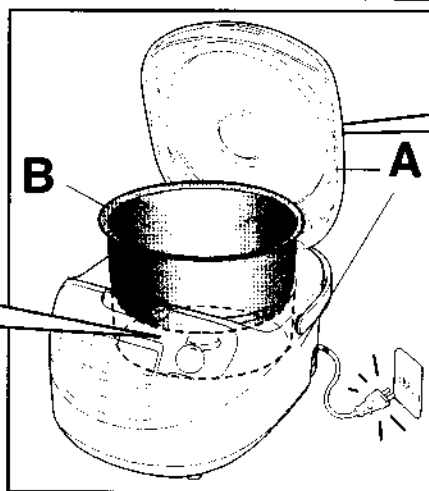
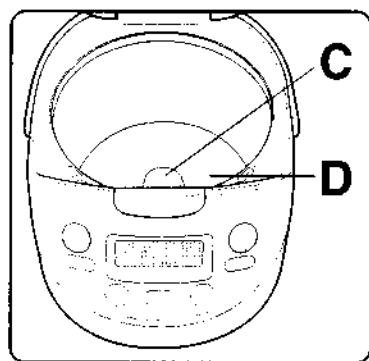
清潔時間約45分鐘。

- 1 向內鍋里加水，最多加到一半為止，然後關閉鍋蓋。
(不要放洗潔精。)
- 2 按[Clean]鍵。
- 3 按[Start]鍵。
當清潔功能開始時，[Start]燈就點亮。
當“Clean”功能結束時，會發出嗶-嗶-的信號聲。
- 4 按[Keep Warm/Off]鍵。
([Keep Warm/Off]燈熄滅。)

經過足夠的冷卻時間後，將熱水倒掉。

注意

- 用“清潔”功能可能清除不掉有些殘渣或臭味。
- 在剛煮好飯後，不能立即執行“Clean”功能。
→ 嗶-嗶-信號聲將鳴響4次，等到完全冷下來約需30分鐘。
- 在操作中不要取出內鍋。



Cleaning and Maintenance

Follow the steps listed below when removing residue and foreign matter from the unit.

- The unit is hot immediately after use. Make sure to unplug the power cord and let sufficient cooling time elapse before cleaning the unit.
- Do not use such objects as benzene, thinner, cleansing powder, metal or nylon scrubs (except for pan sensor and heating plate).

A Main unit and outer lid

Wipe with a firmly wrung wet cloth.

Caution

- Do not use kitchen detergent.
- Do not pour in water to wash.

B Pan

Clean the pan with weak solution of a neutral kitchen detergent and a sponge. Then wipe with a cloth.

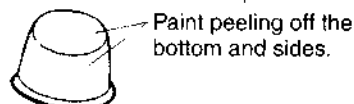
Note (• Refer to Page 4)

Nonstick coating on the pan (interior)

- Consult your dealer in case of peeling of the nonstick coating on the pan (not harmful to the body) or in case of warping.
- If peeling has occurred, discontinue use and replace pan.

Paint coating on the pan (exterior)

- Paint coating will wear off with use.
- This will not affect the unit's operation.



C, D Pan sensor and heating plate

If foreign substances (e.g. grains of rice) get stuck onto the surface, lightly polish it off using nylon scrubs soaked in neutral kitchen detergent. Then wipe with a firmly wrung cloth.

Note

Operating the unit with foreign substances may cause the rice not to cook well.

Nettoyage et entretien

Suivre les étapes indiquées ci-dessous pour éliminer les résidus et les corps étrangers de l'appareil.

- L'appareil est chaud immédiatement après son utilisation. Veiller à débrancher le cordon d'alimentation et à laisser suffisamment de temps à l'appareil pour refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser de produits comme du benzène, du diluant, de la poudre à récurer, d'éponges en métal ou en nylon (sauf pour le capteur du panier et la plaque chauffante).

A Appareil principal et couvercle externe

Essuyer à l'aide d'un chiffon mouillé bien essoré.

Attention

- Ne pas utiliser de détergent pour cuisine.
- Ne pas verser dans l'eau pour laver.

B Panier

Nettoyer le panier avec une faible solution de détergent pour cuisine neutre et une éponge. Puis essuyer avec un chiffon.

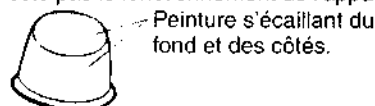
Remarque (• Se reporter à la page 6)

Revêtement antiadhésif du panier (intérieur)

- Consulter le revendeur dans le cas où le revêtement antiadhésif du panier (non toxique pour le corps) s'écaille ou dans le cas de déformations.
- Ne pas utiliser le panier et le remplacer si son revêtement antiadhésif est écaillé.

Couche de peinture sur le panier (extérieur)

- À la longue, la couche de peinture finit par s'user complètement.
- Cela n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.

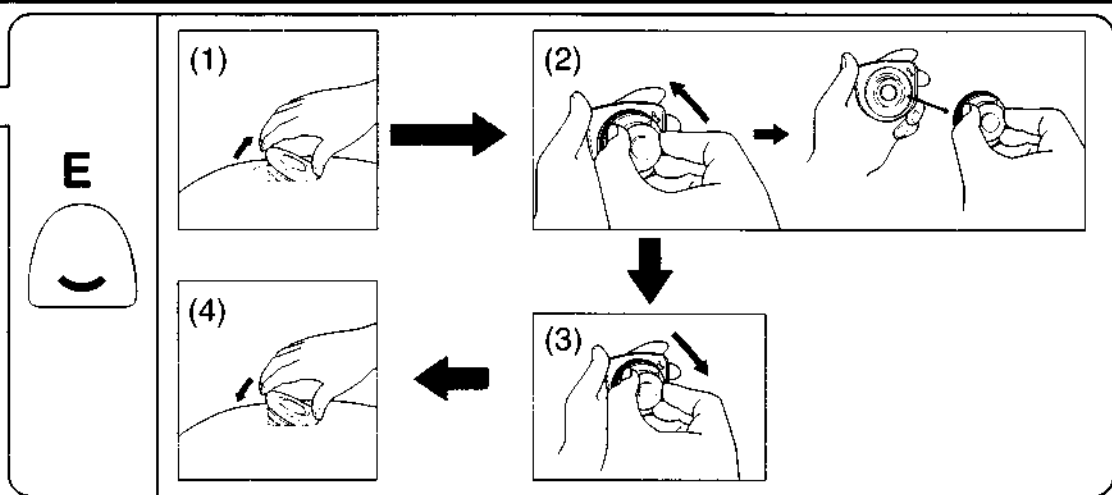


C, D Capteur du panier et plaque chauffante

Si des substances étrangères adhèrent à la surface, les polir légèrement avec une éponge en nylon humectée dans du détergent pour cuisine neutre. Puis essuyer avec un chiffon bien essoré.

Remarque

Si l'appareil fonctionne alors qu'il contient des substances étrangères, le riz peut ne pas bien cuire.



정소 및 관리

나머지 음식물이나 외부 물질을 용기에서 제거할 때 다음의 순서를 따르시오.

- 취사 직후에는 전기밥솥이 매우 뜨겁습니다. 정소를 시작하기 전에는 전기 코드를 뽑고 전기밥솥을 충분히 식히시오.
- 벤젠, 시너, 세척 분말, 금속/나일론 수세미는 사용하지 마시오(밥솥 센서와 열판 제외).

A 본체와 뚜껑

물을 묻혔다가 꼭 찬 행주로 닦아주십시오.

주의

- 주방용 세제를 사용하지 마십시오.
- 본체 안에 물을 붓지 마십시오.

B 밥솥

약하게 희석한 주방용 중성세제를 스폰지에 묻혀 닦아주십시오. 그 다음 행주로 물기를 닦아내십시오.

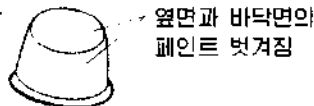
주 (※ 8쪽 참조)

밥솥 내부의 비접착 코팅

- 밥솥의 비접착 코팅이 벗겨졌거나 (인체에는 해롭지 않음) 밥솥이 휘었을 때는 가까운 판매 대리점에 문의하십시오.
- 밥솥의 코팅이 벗겨졌을 때에는 사용을 중지하고 밥솥을 교환하십시오.

밥솥 외부의 페인트 코팅

- 내부 코팅은 사용할수록 벗겨지게 됩니다.
- 이 페인트는 전기밥솥의 기능에 영향을 주지는 않습니다.



옆면과 바닥면의 페인트 벗겨짐

C, D 밥솥 센서 및 열판

표면에 이물질이 붙어 있으면 주방용 중성세제를 묻힌 나일론 수세미로 가볍게 문질러 닦아내십시오. 그리고 나서 꼭 찬 행주로 물기를 닦아주십시오.

주

이 부분에 이물질이 묻어있으면 밥이 잘 되지 않을 수 있습니다.

清潔和保養

要清除電子鍋本體上的殘渣和異物時，請遵照下列步驟進行。

- 飯煲剛使用後其溫度相當高。因此，請務必拔下電源線，讓飯煲經過足夠的冷卻時間後再進行清潔。
- 請不要使用苯、信那水、去污粉、金屬或尼龍刷等（感應器和加熱板除外）。

A 本體和外鍋蓋

用擰乾後的抹布擦拭。

注意

- 請勿用洗潔精。
- 請勿用水洗。

B 內鍋

用含有中性洗潔精的稀釋溶液和海綿來清洗。然後再用抹布擰乾淨。

備註 (※ 參照第10頁)

內鍋上的防粘塗膜 (內側)

- 當內鍋上的防粘塗膜 (對人體無害) 發生剝落或內鍋產生變形的情况時，請與經銷店商談。
- 如果內鍋出現剝落現象，則請停止使用並更換內鍋。

內鍋上的塗層 (外側)

- 在使用中途層將會逐漸剝落。
- 這對飯煲的使用不會產生影響。



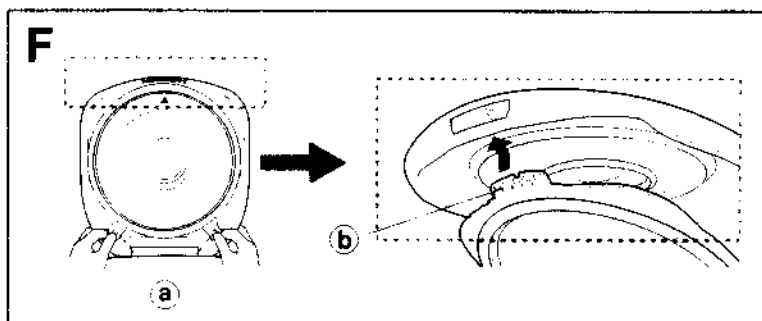
底部和側面的塗層剝落。

C, D 感應器和加熱板

如果有異物粘附在表面上，則可以用尼龍刷沾上洗潔精將它刷洗掉。然後再用擰乾後的抹布擦乾淨。

備註

在附有異物的情況下使用飯煲可能會導致煮不好米飯。



Cleaning and Maintenance

E Moisture Retaining Cap

Clean with a weak solution of a neutral kitchen detergent and a sponge. Then wipe with a cloth.

■ How to remove

- (1) Lift
- (2) Turn in the direction of the arrow and pull out towards the front.

■ How to attach

- (3) Align the "▼" mark and "▲" mark positions, then turn in the direction of the arrow until you hear a snap.
- (4) Attach by pushing it into the outer lid (Make sure it is not loose or tilted).

Caution

- Do not clean with a dishwasher or dish dryer. Otherwise, deformation or cracks may result.
- Do not use rice cooker without moisture retaining cap in place.

F Inner Lid

Clean with a weak solution of a neutral kitchen detergent and a sponge. Then wipe with a cloth.

Caution

- Do not clean with a dishwasher or dish dryer. Otherwise, deformation or cracks may result.
- To prevent odours or rust, clean immediately if spices are used.

How to clean the stainless steel (metal) part

In the event the stains on the stainless steel part do not come off with the normal cleaning method, use a cloth or sponge soaked in an abrasive cleanser that is safe for use with stainless steel and wipe away the stains.

■ How to remove

- Hold the tabs (a) (both sides) and pull towards the front.

■ How to attach

- Insert the protrusion (b) (on the side with a "▲" mark) into the front hole in the outer lid from inside.
- Push into the outer lid until the tabs (a) (both sides) make a snapping sound.

G Accessories

Clean with a weak solution of a neutral kitchen detergent and a sponge. Then wipe with a cloth.

Nettoyage et entretien

E Capuchon d'humidité

Nettoyer avec une faible solution de détergent pour cuisine neutre et une éponge. Puis essuyer avec un chiffon.

■ Comment retirer

- (1) Soulever
- (2) Faire tourner dans le sens de la flèche et faire ressortir vers l'avant.

■ Comment fixer

- (3) Aligner les marques "▼" sur la position "▲", puis faire tourner dans le sens de la flèche jusqu'à ce qu'un déclic retentisse.
- (4) Fixer en le repoussant à l'intérieur du couvercle externe (veiller à ce qu'il ne soit ni desserré, ni incliné).

Attention

- Ne pas nettoyer avec un lave-vaisselle ou sèche-vaisselle, cela peut entraîner des déformations et des fissures.
- Ne pas utiliser le cuiseur de riz sans que le capuchon d'humidité soit bien en place.

F Couvercle interne

Nettoyer avec une faible solution de détergent pour cuisine neutre et une éponge. Puis essuyer avec un chiffon.

Attention

- Ne pas nettoyer avec un lave-vaisselle ou sèche-vaisselle, cela peut entraîner des déformations et des fissures.
- Pour éviter la formation d'odeurs ou de rouille, nettoyer immédiatement après avoir utilisé des épices.

Comment nettoyer la partie en acier inoxydable (métal)

Dans le cas où des taches sur la partie en acier inoxydable ne s'enlèvent pas après un nettoyage normal, utiliser un chiffon ou une éponge imbibée de nettoyeur abrasif pour l'utilisation sur de l'acier inoxydable et essuyer les taches.

■ Comment retirer

- Tenir les ongles (a) des deux côtés et tirer vers l'avant.

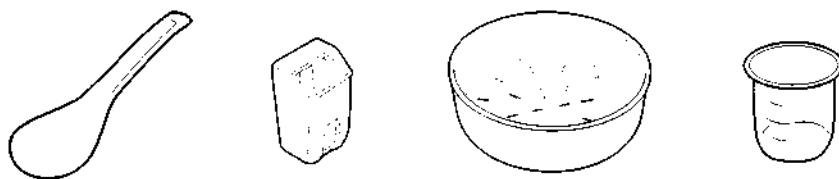
■ Comment fixer

- Insérer la saillie (b) (du côté portant la marque "▲") dans l'orifice avant du couvercle externe depuis l'intérieur.
- Enfoncer dans le couvercle extérieur jusqu'à ce que les languettes (a) (des deux côtés) s'encliquètent en émettant un son.

G Accessoires

Nettoyer avec une faible solution de détergent pour cuisine neutre et une éponge. Puis essuyer avec un chiffon.

G



청소 및 관리

E 보온 마개

스폰지에 주방용 중성세제 희석액을 묻혀서 닦아주십시오. 그리고 나서 행주로 물기를 닦아내십시오.

■ 분리 방법

- (1) 들어 올립니다.
- (2) 화살표 방향으로 돌리고 앞쪽으로 잡아 당기십시오.

■ 부착 방법

- (3) "▼" 표시를 "▲" 표시 위치에 맞추고, 딸각하고 걸릴 때까지 화살표 방향으로 돌리십시오.
- (4) 뚜껑에 대고 밀면 부착됩니다. (헐렁하거나 기울어지지 않았는지 확인하십시오.)

주의

- 식기세척기에 넣어 청소하지 마십시오. 그렇지 않으면 변형되거나 깨질 수 있습니다.
- 항상 물받이컵을 정상적으로 끼운 후에 밥솥을 사용하시기 바랍니다.

F 내부 뚜껑

스폰지에 주방용 중성세제 희석액을 묻혀서 닦아주십시오. 그리고 나서 행주로 물기를 닦아내십시오.

주의

- 식기세척기에 넣어 청소하지 마십시오. 그렇지 않으면 변형되거나 깨질 수 있습니다.
- 냄새가 베거나 녹이 스는 것을 막기 위해 양념류가 사용된 경우에는 즉시 닦아주세요.

스테인레스(금속) 부품의 청소 방법

스테인레스 부품에 생긴 얼룩이 일반적인 청소 방법으로도 지워지지 않을 때는 스테인레스 부품에 써도 안전한 연마 세척제를 스폰지에 묻혀서 얼룩을 닦아내십시오.

■ 분리 방법

- 양쪽의 있는 램 a를 잡고 앞쪽으로 잡아당깁니다.

■ 부착 방법

- "▲" 표시가 있는 쪽의 돌출부 b를 안쪽에서 뚜껑의 앞쪽 구멍에 끼워 넣으십시오.
- 램 a (양판)이 찰칵 소리가 날 때까지 외부 뚜껑 쪽으로 밀니다.

G 부속물

스폰지에 주방용 중성세제 희석액을 묻혀서 닦아주십시오. 그리고 나서 행주로 물기를 닦아내십시오.

清潔和保養

E 保溫蓋

用含有中性洗潔精的稀釋溶液和海綿進行清洗。

■ 拆卸方法

- (1) 抬起。
- (2) 朝箭頭方向轉動並向前拉出。

■ 安裝方法

- (3) 使 "▼" 記號與 "▲" 記號的位置對準，然後朝箭頭方向轉動直至聽到喀嗒一聲。
- (4) 將它推入外鍋蓋裝好（不得有鬆動或傾斜）。

注意

- 不要用洗碗機或乾碗機進行清洗。否則，可能會引起變形或破裂。
- 不要在沒有裝上保溫蓋的情況下使用電子鍋。

F 內蓋

用含有中性洗潔精的稀釋溶液和海綿進行清洗。

注意

- 不要用洗碗機或乾碗機進行清洗。否則，可能會引起變形或破裂。
- 為了防止出現臭味或生鏽，在用過調味品後請立即進行清潔。

不鏽鋼（金屬）部位的清潔方法

當不鏽鋼部位變銀時，請不要用通常的清潔方法進行清洗。請用抹布或海綿沾上不鏽鋼專用的洗潔精來洗去髒物。

■ 拆卸方法

- 握住凸耳 a (兩側) 並朝前拉。

■ 安裝方法

- 將突起部 b (在 "▲" 記號側) 從內側插入外鍋蓋上的前孔。
- 將外鍋蓋推入直至聽到凸耳 a (兩側) 發出喀嗒一聲。

G 附屬品

用含有中性洗潔精的稀釋溶液和海綿進行清洗。

Troubleshooting

Trouble	Possible Cause	Reference page
Rice is too hard or too soft	● Measuring water on an uneven surface will cause too much or too little water to be added, resulting in rice becoming too hard or too soft. ● The cooked rice hardness varies depending on its brand, place of origin and storage period (new or old rice). ● Using the "Quick Cook" course may result in hard cooked rice. ● Preset timer cooking may result in soft cooked rice. → Adjust the amount of water as desired.	13 - - -
Rice is burned (Scorched or charred to bottom of pan.)	● There is a foreign object adhering to the bottom of the pan or the pan sensor. ● Mixed or rice containing rice germ was used. ● Was white rice cooked by another menu? ● When using Rinse-free rice, it may burn depending on the kind. → To avoid this, rinse the rice lightly before cooking.	41 - - 13
Rice is dry	● The rice was kept warm for 12 hours or more. ● Was the inner lid set properly?	29 13
Rice is discolored, has an odour or is moist.	● You forgot to fluff the rice immediately after it was cooked. (Excessive moisture remained in the cooked rice, causing condensation and sticking.) ● The rice was kept warm for 12 hours or more. ● Cold rice was added into the pan and reheated with the keep warm function. ● The rice was not rinsed sufficiently. ● The cooked rice may be yellowish in color depending on the type of rice or the quality of the water used. ● There may be an odour remaining after cooking mixed rice. Be sure to wash the pan carefully. → Use the "Clean" function if odours persist.	27 29 - 13 - 39
Rice is stuck onto the pan	● Depending on the type of rice used, the soft and sticky kinds tend to adhere to the pan. ● A thin film is merely the starch having dissolved and dried. The rice was not rinsed sufficiently.	- -
Porridge is gluey	● The rice was allowed to soak in water for a long time when cooking rice with preset timer cooking function. ● Porridge has been left in keep warm mode.	- -

Notices

- The raised sections (●, ■) on the [Start] and [Keep Warm/Off] buttons have been included to facilitate use by persons with impaired vision.
- If the rice has mistakenly been inserted directly in the main unit and not in the pan : Call your nearest authorized service center.
- **Lithium battery**
When the LCD display has faded out, consult the nearest service center to have the battery replaced.

Trouble	Possible Cause	Reference page
When there is no response after pressing the buttons.	● Is the power plug inserted in the electrical outlet? ● Is the display showing "H01" or the like? ● Are the lamps lit up? → Operation is impossible while the lights are lit. Press the [Keep Warm/Off] button and start over after the lights have turned off.	13 46 —
The unit starts operating immediately after setting preset timer.	● Is the clock displaying the correct time? → This clock displays in 24-hour time. Please recheck. ● Is the preset timer set under 1 hour and 10 minutes? (Less than 3 hours for brown rice, less than cooking time for porridge) → The unit starts operating immediately after setting preset time.	13 —
Rice is not cooked at the preset cooking time	● Is the clock displaying the correct time? → This clock displays in 24-hour time. Please recheck. ● Was the [Start] button pressed? ● This varies depending on the menu, however, when presetting for white rice, the unit will start cooking at 60 minutes before the preset time (if preset time is less than 2 hours) and 50 minutes before (if more than 2 hours).	13 37 —
Cooking time too long	● If you cook more rice immediately after cooking rice, the cooking time will be longer (Maximum, 30-minutes), because the unit is still hot. ● The unit may stop the cooking time remaining on display and adjust it while cooking is in progress. ● Is there too much water?	— — —
Unit makes noises while cooking or keeping warm	● A clicking sound means the unit is adjusting its heating power. ● A popping sound means there are water drops under the pan (exterior) that are bursting.	— —

When this appears	Please check
	● Is the keep warm time exceeding 96 hours? Press the [Keep Warm/Off] button.
	● Take the cooker to your nearest dealer or authorized service center for repairs.

Dépannage

Problème	Cause possible	Page de référence
Le riz est trop dur ou trop mou	● Si l'on mesure l'eau devant servir à la cuisson sur une surface inégale, la quantité d'eau qu'on ajoute pourra être insuffisante ou excessive, et le riz cuit sera alors trop ferme ou trop mou. ● La fermeté du riz cuit varie en fonction de sa marque, de son origine et de sa durée de stockage (vieux riz ou riz nouveau). ● Si l'on utilise le programme "Quick Cook", le riz cuit pourra être trop ferme. ● Si l'on effectue la cuisson du riz préréglée à la minuterie, le riz cuit pourra être trop mou. → Ajuster une quantité d'eau comme voulu.	17
Le riz est brûlé (roussi ou brûlé au fond du panier.)	● Un corps étranger adhère au fond du panier ou au capteur du panier. ● Du riz mélangé ou du riz contenant des germes de riz a été utilisé. ● Le riz blanc a-t-il été cuit à l'aide d'un menu différent? ● Lors de l'utilisation de riz sans rinçage, il peut brûler en fonction du type. → Pour éviter ceci, rincer légèrement le riz avant de le cuire.	41
Le riz est sec	● Le riz a été maintenu au chaud pendant 12 heures ou plus. ● Le couvercle interne est-il correctement mis en place?	29 17
Le riz est décoloré, a une odeur ou est humide.	● Le riz n'a pas été aéré immédiatement avoir été cuit. (Il reste trop d'humidité dans le riz cuit, entraînant de la condensation et de l'adhérence.) ● Le riz a été maintenu au chaud pendant 12 heures ou plus. ● Du riz froid a été ajouté au panier et réchauffé à l'aide de la fonction de maintien au chaud. ● Le riz n'a pas été suffisamment rincé. ● Le riz cuit peut être de couleur jaunâtre en fonction du type ou de la qualité de l'eau utilisée. ● Il se peut qu'une odeur persiste après avoir cuit du riz mélangé. Veiller à bien laver le panier. → Utiliser la fonction "Clean" si les odeurs persistent.	27 29 - 17 - 39
Du riz reste collé sur le panier	● En fonction du type de riz utilisé, les types mous et collants tendent à adhérer au panier. ● La fine pellicule qui se forme n'est que l'amidon qui s'est dissout et qui a séché. Le riz n'a pas été suffisamment rincé.	- -
Le porridge est gluant	● Le riz a été laissé à tremper dans l'eau pendant trop longtemps pour une cuisson avec la fonction de cuisson préréglée à l'aide de la minuterie. ● Le porridge a été gardé dans le mode de maintien au chaud.	- -

Remarques

- Les parties surélevées (●, ■) des touches [Start] et [Keep Warm/Off] ont été incluses pour faciliter l'usage aux personnes malvoyantes.
- S'adresser au centre de service agréé le plus proche.
- Pile au lithium
Lorsque l'affichage de l'écran ACL a disparu, s'adresser le centre de service le plus proche pour faire remplacer la pile.

Problème	Cause possible	Page de référence
Lorsqu'il n'y a aucune réaction après avoir appuyé sur les touches.	● La fiche d'alimentation est-elle insérée dans la prise secteur? ● L'affichage montre-t-il «H01» ou autre? ● Les témoins sont-ils allumés? → Le fonctionnement est impossible alors que les témoins sont allumés. Appuyer sur la touche [Keep Warm/Off] et recommencer après que les témoins se soient éteints.	17 48 -
L'appareil commence à fonctionner immédiatement après avoir réglé la minuterie de préréglage.	● L'horloge affiche-t-elle l'heure correcte? → Cette horloge affiche l'heure sur 24 heures. Vérifier de nouveau. ● La minuterie de préréglage est-elle réglée sur une durée inférieure à 1 heure et 10 minutes? (Moins de 3 heures pour du riz brun, au-dessous de la durée de cuisson pour du porridge) → L'appareil commence à fonctionner immédiatement après avoir réglé la durée prééglée.	17 -
Le riz n'a pas été cuit selon le préréglage de cuisson de la minuterie	● L'horloge affiche-t-elle l'heure correcte? → Cette horloge affiche l'heure sur 24 heures. Vérifier de nouveau. ● La touche [Start] a-t-elle été pressée? ● Ceci dépend du menu. Cependant, lors du prééglage pour du riz blanc, l'appareil commence à cuire 60 minutes avant l'heure prééglée (si la durée de cuisson est de moins de 2 heures) et 50 minutes avant l'heure (si la durée est de plus de 2 heures).	17 37 -
Durée de cuisson trop longue	● Si une quantité supplémentaire de riz est cuite immédiatement après avoir cuit du riz, la durée de cuisson est augmentée parce que l'appareil est encore chaud. (Un maximum de 30 minutes.) ● L'appareil peut arrêter la durée de cuisson restante à l'affichage et l'ajuster alors que la cuisson est en cours. ● Y a-t-il trop d'eau?	- - -
L'appareil émet des bruits pendant la cuisson ou pendant le maintien au chaud	● Un bruit de cliquetis signifie que l'appareil ajuste l'intensité du chauffage. ● Un bruit d'éclatement signifie que des gouttes d'eau se trouvant au-dessous du panier (extérieur) éclatent.	- -

Lorsque ceci se produit

U 14

H01~H06

Prière de vérifier

- La durée de maintien au chaud dépasse-t-elle 96 heures?
Appuyer sur la touche [Keep Warm/Off].

- Porter le cuiseur chez le revendeur ou au centre de dépannage le plus proche pour le faire réparer.

문제 해결

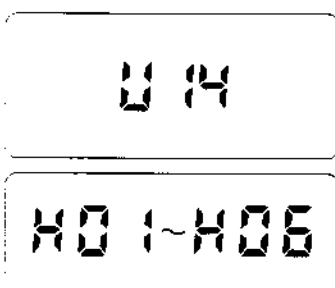
문제	가능한 원인	참고
밥이 너무 되거나 너무 짭게 됩니다.	● 평평하기 못한 면 위에서 물의 양을 계량할 경우 물의 양이 너무 많거나 적게 부어지는 경우가 있으며 이로 인해 밥이 너무 되거나 너무 설익게 됩니다. ● 밥의 되고 진 정도는 쌀의 종류, 원산지, 저장 기간 등에 따라 다를 수 있습니다. ● "Quick Cook" 기능을 선택하면 밥이 되게 지어질 수 있습니다. ● 기존에 설정되어 있는 조리 시간을 그대로 사용할 경우 밥이 설익게 될 수도 있습니다. → 원하는 대로 물의 양을 조절하십시오.	21 - - -
밥이 뒹습니다.	● 밥솥의 밑바닥이나 밥솥 센서에 이물질이 묻어 있는 경우. ● 쌀과 다른 재료를 섞어서 밥을 한 경우. ● 백미를 다른 메뉴에서 밥을 지은 경우. ● 씻지 않아도 되는 쌀은 종류에 따라 잘 타기도 합니다. → 밥을 짓기 전에 쌀을 살짝 씻어 주십시오.	42 - - 21
밥이 너무 말라 있습니다.	● 밥을 12시간 이상 보온 상태에 둔 경우. ● 내부 뚜껑이 올바르게 위치해 있습니까?	30 21
밥이 변색되었거나, 냄새가 나거나, 눅눅해 있습니다.	● 취사가 다 된 후에 바로 밥을 잘 섞지 않은 경우. (취사 후에 밥솥에 습기가 너무 많이 있으면 쌀이 서로 쉽게 뭉칩니다.) ● 밥을 12시간 이상 보온 상태에 둔 경우. ● 밥솥에 찬 밥을 넣고 다시 보온으로 유지한 경우. ● 쌀을 충분히 씻지 않은 경우. ● 쌀의 종류나 물의 수질에 따라 밥의 색이 노랗게 될 수 있습니다. ● 쌀과 다른 재료를 섞어 밥을 지은 후에는 냄새가 남아있을 수 있습니다. 밥솥을 잘 씻어 주십시오. → 냄새가 계속 남아있을 때는 "Clean" 기능을 사용하십시오.	30 30 - 21 - 40
밥이 밥솥에 달라 붙습니다.	● 쌀의 종류에 따라 연하거나 점성이 높은 쌀은 밥솥에 잘 붙기도 합니다. ● 쌀의 전분 성분이 녹아 말라서 얇은 층을 형성한 경우. → 쌀을 충분히 씻지 않았기 때문입니다.	- -
죽이 풀처럼 되었습니다.	● 예약 취사 기능을 이용해서 장시간 동안 쌀이 물에 담겨 있었던 경우. ● 죽을 보온 상태에 있었던 경우.	- -

주

- [Start]키와 [Keep Warm/Off]키에는 시각장애인도 사용할 수 있도록 돌을 무늬 (●, ●●●●)를 넣었습니다.
- 실수로 밥솥 말고 전기밥솥의 본체에 쌀을 바로 넣은 경우:
제일 가까운 서비스센터로 전화 주십시오.
- 리튬 배터리
LCD 계기판이 꺼지게 되면 가장 가까운 서비스센터를 찾아 배터리를 교체하십시오.

문제	가능한 원인	참고
키를 눌러도 반응이 없습니다.	● 전원 플러그가 전가 콘센트에 꽂혀있지 않은 경우. ● LCD에 "H01" 또는 이와 비슷한 기호가 표시되어 있습니까? ● 램프에 물이 들어옵니까? → 램프가 켜져 있을 때는 작동하지 않습니다. 램프에 물이 꺼진 다음에 [Keep Warm/Off]키를 누르고 다시 시작하십시오.	21 50 -
예약 타이머를 설정한 직후에 작동을 시작합니다.	● 시계에 정확한 시간이 표시되고 있습니까? → 이 시계는 24시간 기준으로 시간이 표시됩니다. 시간을 다시 확인해 주십시오. ● 예약 시간을 1시간 10분 미만으로 설정했습니까? (현미의 경우는 3시간 미만, 죽의 경우는 조리시간 미만) → 이럴 경우에는 예약 시간을 설정한 직후에 취사가 시작됩니다.	21 -
예약 취사 시간에 취사가 되지 않습니다.	● 시계에 정확한 시간이 표시되고 있습니까? → 이 시계는 24시간 기준으로 시간이 표시됩니다. 시간을 다시 확인해 주십시오. ● [Start]키를 눌렀습니까? ● 예약 취사 기능을 사용해서 백미로 밥을 지을 때는 메뉴에 따라 조건이 달라집니다. 예약 시간이 2시간 미만일 때는 예약 시간보다 60분 먼저 취사가 시작되고, 예약 시간이 2시간 이상일 때는 50분 먼저 시작됩니다.	21 38 -
취사가 너무 오래 걸립니다.	● 밥을 짓고 난 직후에 밥을 더 하면 전기밥솥이 아직 뜨거운 상태이기 때문에 취사 시간이 더 오래 걸립니다. (최대 30분) ● 전기밥솥은 LCD에 표시된 남은 취사 시간을 멈추고 취사가 진행되는 동안 이를 조절합니다. ● 물이 너무 많지 않습니까?	- - -
취사 또는 보온 중에 전기밥솥에서 소리가 납니다.	● 찰각하는 소리는 전기밥솥이 가열 전력을 조절할 때 나는 정상적인 소리입니다. ● 퍽하는 소리는 밥솥 외부에 물은 물방울이 터지는 소리입니다.	- -

다음과 같이 표시될 때



아래 내용을 확인하십시오

- 보온 시간이 96시간이 넘지 않았습니까?
[Keep Warm/Off]키를 누르십시오.
- 가까운 대리점이나 서비스 센터에 연락해서 수리를 받으십시오.

故障排除

故障	可能原因	參照 頁面
飯太硬或太軟	● 在不平的臺面上計測水量將會導致所加的水太多或太少，從而使煮熟的飯變得太硬或太軟。 ● 所煮米飯的軟硬程度隨大米品種、原產地和保存時間的長短（新米或陳米）而變。 ● 使用“快速炊飯”過程可能會使煮熟的飯較硬。 ● 預約定時炊煮可能會使煮熟的飯較軟。 → 按需要調整水量。	25 — — —
米飯燒焦 (飯焦或內鍋底部 烤焦)	● 有異物粘附在內鍋的底部或感應器上。 ● 使用了混合料或含有微生物的大米。 ● 是否用其他菜單炊煮了白米飯？ ● 當使用免淘洗米時，根據大米種類的不同可能會燒焦。 → 為了避免這種情況，請炊煮之前將米稍微洗一下。	42 — — 25
米飯較乾	● 米飯保溫時間超過了12小時以上。 ● 是否正確蓋上了內蓋？	30 25
米飯變色，有臭味或水份多。	● 您忘了在炊煮好後立即攪鬆米飯。（過多的水份留在煮好的飯內而引起冷凝和粘結。） ● 米飯保溫時間超過了12小時以上。 ● 冷飯被加到內鍋裡並用保溫功能進行了重新加熱。 ● 米沒有充分清洗。 ● 根據米的種類或所用水質的不同，煮熟的飯可能會帶黃色。 ● 在炊煮好什錦米飯後可能有臭味。一定要將內鍋小心洗乾淨。 → 如果有臭味，則請使用“Clean”功能。	28 30 — 25 — 40
米飯粘在內鍋上	● 根據所用大米種類的不同而異，軟性和粘性品種的米容易粘附在內鍋上。 ● 只是被分解的澱粉形成一薄膜層並變乾。米沒有充分清洗。	— —
粥粘膏狀	● 當用預約定時功能炊飯時，米浸在水中的時間太長。 ● 粥被保溫過。	— —

注意

- 在[Start]和[Keep Warm/Off]鍵上包有突起部分(●, 突起部分), 以便於視力差的人使用。
- 如果不當心誤將大米直接放入了本體而沒有放入內鍋：請就近打電話給認可的維修中心。
- 鋰電池
如果液晶顯示板的顯示變淡而要更換鋰電池時，請與就近的維修中心商談。

故障	可能原因	參照 頁面
按下各鍵後， 沒有反應。	● 電源插頭是否已插入電源插座？ ● 是否顯示“H01”或相似的內容？ ● 燈是否點亮？ → 當燈點亮時不可以操作。 按[Keep Warm/Off] 鍵，當燈熄滅後會重新開始。	25 52 —
在設定了預約定 時後飯煲立即 開始操作。	● 時鐘是否顯示現在的時間？ → 時鐘顯示為24小時制。請核對一下。 ● 預約定時是否設定在1小時10分鐘以內？（設定值小於炊糙米飯的3小時及煮粥的炊煮時間。） → 在設定了預約定時後飯煲立即開始操作。	25 —
在預約的定時炊 煮時間沒有炊煮 米飯。	● 時鐘是否顯示現在的時間？ → 時鐘顯示為24小時制。請核對一下。 ● 是否按過[Start]鍵？ ● 隨菜單而變，但是，當預約了炊白米飯時，飯煲將會在預約時間的60分鐘前（如果預約時間小於2小時）或在50分鐘前（如果預約時間大於2小時）開始炊飯。	25 38 —
炊飯時間太長	● 如果在炊飯後又立即炊煮另一鍋米飯，由於飯煲還相當熱，所以炊飯時間會變長。（最多30分鐘） ● 飯煲可能會停止顯示剩餘的炊煮時間，當炊煮仍在進行中進行調整。 ● 是否水太多？	— — —
在炊飯或保溫時 飯煲發出噪音	● 喀喀聲表示飯煲正在調整它的加熱功率。 ● 砰砰聲表示滴到內鍋下面（外面）的水滴在爆裂發響。	— —

當出現此顯示時	請檢查
U 14	● 保溫時間是否超過96小時？ 按[Keep Warm/Off]鍵。
H01~H06	● 將飯煲送到就近的經銷店或認可的維修中心進行修理。

Specifications

Model		SR-NA10	SR-NA18
Power Supply		120 V, 60Hz	
Power Consumption (Approx.) W	Cooking	620	825
	Keeping Warm	70 (23*1)	85 (31*1)
Cooking Capacity L (cups)	White Rice (Quick Cook) Rinse-Free Rice	0.09~1.0 (0.5~5.5)	0.18~1.8 (1~10)
	Sushi	0.18~1.0 (1~5.5)	0.36~1.8 (2~10)
	Brown Rice	0.18~0.54 (1~3)	0.36~1.26 (2~7)
	Porridge	0.09~0.135 (0.5~0.75)	0.09~0.225 (0.5~1.25)
Mixture Weight (Max)	Cake	550 g (1.21 lb)	700 g (1.51 lb)
Power Cord Length m		1.0	1.0
Weight (Approx.) kg		3.1 (6.8 lbs.)	4.0 (8.8 lbs.)
Dimensions cm	Width	25.1 (9.9")	27.9 (11.0")
	Depth	33.5 (13.2")	36.4 (14.3")
	Height	20.1 (40.7*2) (7.9" (16.0"*2))	23.1 (46.3*2) (9.1" (18.2"*2))

Power consumption is approximately 2W when the rice cooker is turned off.

*1: Average power consumption in the keep warm mode in a stable condition (at a room temperature of 20°C or 68°F)

*2: Height with the outer lid open

Spécifications

Modèle		SR-NA10	SR-NA18
Alimentation		120 V, 60Hz	
Consommation (approximative) W	Cuisson	620	825
	Maintien au chaud	70 (23*1)	85 (31*1)
Capacité de cuisson L (verres)	Riz blanc (Cuisson rapide) Riz sans rinçage	0,09~1,0 (0,5~5,5)	0,18~1,8 (1~10)
	Sushi	0,18~1,0 (1~5,5)	0,36~1,8 (2~10)
	Riz brun	0,18~0,54 (1~3)	0,36~1,26 (2~7)
	Porridge	0,09~0,135 (0,5~0,75)	0,09~0,225 (0,5~1,25)
Poids du mélange (Maximum)	Gâteau	550 g	700 g
Longueur du cordon d'alimentation m		1,0	1,0
Poids (Approximatif) kg		3,1	4,0
Dimensions cm	Largeur	25,1 (9,9 po)	27,9 (11,0 po)
	Profondeur	33,5 (13,2 po)	36,4 (14,3 po)
	Hauteur	20,1 (40,7*2) (7,9 po (16,0 po*2))	23,1 (46,3*2) (9,1 po (18,2 po*2))

La consommation est d'environ 2 W lorsque le cuiseur de riz est éteint.

*1: Consommation moyenne dans le mode de maintien au chaud dans des conditions stables (à une température ambiante de 20° C)

*2: Hauteur avec le couvercle externe ouvert

제품 사양

모델		SR-NA10	SR-NA18
전원		120 V, 60Hz	
소비전력(W)	취사	620	825
	보온	70 (23*1)	85 (31*1)
취사용량 L(컵)	백미(Quick Cook) 씻지 않아도 되는 쌀	0.09~1.0 (0.5~5.5)	0.18~1.8 (1~10)
	Sushi	0.18~1.0 (1~5.5)	0.36~1.8 (2~10)
	Brown Rice	0.18~0.54 (1~3)	0.36~1.26 (2~7)
	죽	0.09~0.135 (0.5~0.75)	0.09~0.225 (0.5~1.25)
반죽 무게(최대)	케이크	550 g (1.21 lb)	700 g (1.51 lb)
전기 코드 길이 m		1.0	1.0
무게(약) kg		3.1 (6.8 lbs.)	4.0 (8.8 lbs.)
치수 cm	폭	25.1 (9.9")	27.9 (11.0")
	깊이	33.5 (13.2")	36.4 (14.3")
	높이	20.1 (40.7 *2) (7.9" (16.0"*2))	23.1 (46.3 *2) (9.1" (18.2"*2))

전기밥솥의 전원을 켜둘 때는 소비전력이 약 2W.

*1: 안정적인 상태(실온 20°C)에서 보온 상태의 평균 소비전력.

*2: 뚜껑을 열었을 때 높이.

規格

型號		SR-NA10	SR-NA18
電源		120 V, 60Hz	
消費電力 (大約) W	炊飯時	620	825
	保溫時	70 (23*1)	85 (31*1)
炊飯容量 L (杯)	白米 (快速炊飯) 免淘洗米	0.09~1.0 (0.5~5.5)	0.18~1.8 (1~10)
	壽司米	0.18~1.0 (1~5.5)	0.36~1.8 (2~10)
	糙米	0.18~0.54 (1~3)	0.36~1.26 (2~7)
	煮粥	0.09~0.135 (0.5~0.75)	0.09~0.225 (0.5~1.25)
混合料重量 (最大)	蛋糕	550 g (1.21 lb)	700 g (1.51 lb)
電源線長m		1.0	1.0
重量 (大約) kg		3.1 (6.8 lbs.)	4.0 (8.8 lbs.)
外形尺寸cm	長	25.1 (9.9")	27.9 (11.0")
	寬	33.5 (13.2")	36.4 (14.3")
	高	20.1 (40.7 *2) (7.9" (16.0"*2))	23.1 (46.3 *2) (9.1" (18.2"*2))

在飯煲電源關閉的狀態下，消費電力約為2W。

*1: 穩定條件下 (室溫20°C) 保溫狀態時的平均消費電力

*2: 外鍋蓋打開時的高度

Panasonic Consumer Electronics Company,
Division of Panasonic Corporation of North America
One Panasonic Way, Secaucus, New Jersey 07094

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive, Mississauga, Ontario L4W 2T3