

ティファール  
ザ・ライス 遠赤外線 IH 炊飯器

製品番号 RK880\*



キリリ線

Ref no. 3206000966/02

はじめに

安全上のご注意	2
使用上のお願い	5
各部の名称	7
液晶ディスプレイについて	10
スリープモード	10
時刻の設定	11
おいしいご飯を炊くコツ	12
炊飯プログラムについて	14

その他

使用後のお手入れ	22
こんなときは	26
レシピ	28
製品仕様	37

使い方

ご飯を炊く	16
予約して炊飯する	20
保温する	21

● お買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。

- 正しく安全にお使いいただくため、ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みください。
- 読み終わったあとは、いつでも見られる場所に保管してください。

株式会社 グループセブ ジャパン

本社：〒107-0062 東京都港区南青山 1-1-1 新青山ビル東館 4F

お客様  
相談センター



**0570-077772**

ナビダイヤル® 受付時間：9:00～18:00(土・日・祝日・弊社休業日を除く)

部品注文  
センター



**0570-086072**

ナビダイヤル® 受付時間：9:00～18:00(土・日・祝日・弊社休業日を除く)

修理センター

※ 全国各地より市内通話料金にてご利用いただけます。  
※ 商品により部品としての取り扱いのない場合がございます。

SERIE R63

# 安全上のご注意


ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになった後は、いつでも見られるところに必ず保管してください。

ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、お使いいただく方や他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。

誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重大な内容ですので、必ず守ってください。

● 本製品は家庭用です。業務用または一般家庭以外での使用や取扱説明書の指示に反する使用について、弊社は一切の製造責任と保証の責任を負いかねます。

## 絵表示の例

 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。  
図の中や近傍に具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が表記されています。


 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。



## 警告


誤った取り扱いをしたときに、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。

## 電源・電源コード

 指示 **定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使用する**


他の機器と併用すると、発熱による火災や故障の原因になります。

● 延長コードも定格15Aのものを単独でお使いください。


 指示 **電源プラグのほこりなどは、定期的に取り除く**

プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。


● 電源プラグを抜き、乾いた布で拭いてください。

 指示 **電源プラグは根元までしっかりと差し込む**


差し込みが十分でない場合、感電・発熱による火災の原因になります。

 禁止 **ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない**


感電の原因になります。

 禁止 **専用コード以外は使用しない また、他の機器に転用しない**

過熱や異常動作の原因になります。


 指示 **使用中、電源プラグ／電源コード、本体が異常に熱くなったり、通電したりしなかったりするときは、ただちに使用を中止する**

そのまま使うと、ショートや発火するおそれがあります。弊社修理センターまでご相談ください。

 禁止 **電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない**


傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、ひっぱったり、重い物を載せたり、束ねたりしないでください。傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。

電源コードが破損した場合は、修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理、改造しないでください。また、他の製品の電源コードを代用しないでください。

 禁止 **電源コードが傷んでいたたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない**


そのまま使うと、感電、ショートや発火するおそれがあります。

## お取り扱いについて


 分解禁止 **修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造しない**

発火したり、異常動作をしてけがをするおそれがあります。


● 修理は弊社修理センターにご相談ください。

 指示 **本製品で子供が遊ばないように十分に注意する**


やけど・感電・けがをするおそれがあります。

 禁止 **子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない**


やけど・感電・けがをするおそれがあります。

 指示 **調理後に外ふたを開けるときの、蒸気が手や顔などにかからないように注意する**


蒸気に触れるとやけどをするおそれがあります。

 禁止 **本製品や電源コードおよび電源プラグを水につけたり、水に濡らしたりしない**


ショート・感電のおそれがあります。

 禁止 **付属品以外の部品を使用しない**


思わぬ事故の原因になります。

 禁止 **本製品に磁気に弱いものを近づけない**


● ラジオ・携帯電話・テレビ・マイクなどは雑音が入ったり、音が小さくなる原因となります。  
● クレジットカードや磁気式カードなどは記録が消えたり、壊れる原因となります。

 禁止 **本体の電源コード差し込み部を濡らさない**


本体の電源コード差し込み部に水などによって濡れていると感電するおそれがあります。

 指示 **使用時は必ず内ふたを外ふたの裏側に取り付ける**


やけどや誤動作、故障の原因になります。

 禁止 **釜を電子レンジ、オーブンに入れて使用したり、本製品以外の熱源で加熱しない**


破損・けがのおそれがあります。

 指示 **身体的、知覚的、精神的に障害がある者や製品の知識や経験のない者(子供を含む)は、以下の場合のみ使用する**


・監督者がいる場合  
・製品を安全な使い方を教わり、使用にともなう危険性を理解している場合  
やけど・感電・けがをするおそれがあります。

 禁止 **本製品を外部タイマーやリモートコントロールシステムを使用して操作しない**


思わぬ事故の原因になります。

 禁止 **本製品を加熱されたオーブンや熱いコンロの上に置いたり、直火または可燃物の近くに置かない**



火災の原因になります。


 禁止 **金属または磁化される面の上では使用しない。機器の下にアルミホイルを敷かない**

けが・やけどの原因となります。

 禁止 **蒸気口をふさがない**


蒸気がこもり、ふたやボタンが変形して操作できなくなるおそれがあります。

 指示 **製品に  マークがある箇所は、使用中に高温になるので、やけどに注意する**


 禁止 **取扱説明書に記載以外の調理法はしない**


中身が噴出したり、やけどやけがをする恐れがあります。安全のため、製品同梱の取扱説明書等に従って調理を行ってください。


## 安全上のご注意 (続き)

 **調理中および調理直後に、蒸気口や蒸気、外ふたに手を触れたり、顔を近づけない**


調理中および調理直後は蒸気口から熱い蒸気が出ますので、やけどをするおそれがあります。

 **心臓用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談する**


 **外ふたは「カチッ」と音がするまで確実に閉める**

 **持ち運ぶときは押しボタンに触れない**


外ふたが開き、やけどの原因になります。


 **食材を入れたポリ袋をジャー炊飯器に入れて調理しない**

蒸気口がポリ袋でふさがれて中身が噴出し、やけどやけがをする恐れがあります。


 **長時間の予約はしない**

特に夏場での長時間の予約はやめてください。


 **パッキングは破損しないように注意して取り扱う**

 **調理後のお手入れの際に本体を水につけない**


故障の原因となります。

 **お手入れは、本体を十分に冷ました後におこなう**


高温部に触れると、やけどをするおそれがあります。

 **調理後しばらくは加熱プレートに触れない**


調理後の加熱プレートは高温になっており、やけどをするおそれがあります。

 **注意** 誤った取り扱いをしたときに、人が損害を負う可能性および物的損害が想定される内容です。


### 電源・電源コード

 **使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く**

コンセントからはずす絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。


 **電源プラグがコンセントに接続されているときは、電源コードをひっかけないよう気をつける**

本体が落下し、やけど、けがをするおそれがあります。


 **電源コードが損傷しているときは、本製品を使用しない**


感電や火災の原因になります。電源コードの買い換えは、部品注文センターにご相談ください。

### お取り扱いについて


 **使用中や使用後は高温になるので、外ふたを開けるときは注意する**

蒸気でやけどをするおそれがあります。必要に応じてミトンを着用してください。


 **付属品以外の釜をセットして使用しない**

 **電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く**


感電したりショートしたりして、発火するおそれがあります。

 **本製品の高温部分に電源コードを近づけたり、接触させない**


電源コードが熱で溶けるおそれがあります。

 **本製品に表示されている電源電圧が、コンセントの電圧と同じであることを確認する**

誤った接続による故障・事故などは、保証の適用外となりますのでご注意ください。

 **ご飯粒など異物を以下の場所につけたまま使わない**

・センサー ・加熱プレート  
・パッキング ・本体と外ふたの間  
・蒸気口の周囲

 **衝撃により損傷がある場合や、外観に損傷があり、正しく動作しない場合は、本製品を使用しない**

火災などの原因になります。  
→ 修理は弊社修理センターにご相談ください。

- ・ 調理をする際の熱源はすべて製品に含まれています。
- ・ 本製品は低電圧指令、電磁環境適合性、消費者庁等の基準や規定に準じています。
- ・ 異常な使用感のある、または破損している釜は保証適用外です。

 **耐熱性のある平らで安定した場所、水や火気から離れた場所で使用する**

次の場所では使用しないでください。

- テーブルや調理台の端
- スライド式テーブルの上
- 不安定な場所や可燃物の近く
- 畳、じゅうたん、テーブルクロス、プラスチックの置き台などの上

- 食器収納棚の下
- 他の電気製品などの上  
落下や故障、火災の原因になります。
- 壁、家具、カーテンの近く  
蒸気や熱で変色、変形の原因になります。
- 本体の底面の放熱口をふさぐような布の上

### 使用上のお願い

- 本製品は、必ず屋内で使用してください。
- 必ず本製品用の付属品を使用してください。
- 空炊きをしないでください。
- 釜を他の熱源にかけないでください。
- 万が一、はがれたコーティングを飲み込んでしまっても害はありません。
- 調理以外の目的にはご使用にならないでください。
- 本製品は消毒器ではありません。瓶を消毒するためには使用しないでください。
- 釜を使用せず本体に直接具材を入れしないでください。
- 釜や熱くなる部品は常に清潔に保ってください。また、加熱プレート中央の温度センサーは可動する状態を保ってください。
- 使用後は、すぐに釜を洗ってください。
- お手入れするときは、本体を湿らせたふきんで拭いてください。釜は、やわらかいスポンジで洗い、ナイロンたわしで洗ったりこすったりしないでください。パッキング、炊飯用カップは食器洗浄乾燥機をお使いいただけます。
- 調理後のお手入れの際に本体を水につけないでください。故障の原因となります。
- 本製品は一般家庭用です。業務用または一般家庭以外での使用や取扱説明書の指示に反す

る使用について、弊社は一切の製造責任と保証の責任を負いかねます。

- 製品を廃棄するときは、電源コードをコンセントから抜いた後、電源コードを切断するなどして動作不能な状態にしてください。
- 釜に傷をつけたり、落としたり、変形させたりしないでください。  
うまく炊けない原因になります。
- プッシュボタン周囲の隙間に汚れが入り込まないようにしてください。  
外ふたの開閉ができなくなる原因になります。
- 釜をガス火にかけたり、電磁調理器や電子レンジなどに使用しないでください。
- 釜が変形した場合は、弊社修理センターにご相談ください。
- 炊飯中、本体にふきんなどをかけないでください。  
本体やふたの変形・変色の原因になります。
- 強い火力で炊飯するため、機器内部を冷却するためのファンが作動します。作動音は、本体の故障ではありません。
- 13時間以上の予約はしないでください。  
また、夏場など水温が高いときは8時間以上の予約はしないでください。  
腐敗するおそれがあります。

## 使用上のお願い (続き)

### 釜の取り扱いについて

#### <内面>

- 釜内面のコーティングの保証期間は、本製品お買い上げ日から3年です。(釜内面コーティングがはがれた場合)  
ただし、誤った使い方をした場合は、保証期間内でも「有料」となります。
- 釜内面のコーティングは、ていねいに取り扱ってください。傷めると、釜からはがれやすくなります。コーティングを傷めないために、以下のことをお守りください。

#### お取り扱いについて

- お米を洗う前に、米に混じている異物(石など)を取り除いてください。
- 釜にザルなどをのせないでください。
- 洗米時、釜に強い力を加えないでください。
- 金属製のフライ返し等の調理器具は、コーティング面に傷をつけないよう、角の丸いものをご使用ください。より長くお使いいただくためには、ナイロン樹脂製か木製のものを使用されることをおすすめします。
- 食材は釜の中で切らないでください。
- かたくとがった食品(骨付き肉など)を調理するときは、食品を釜内面に押し付けたり、強くかき混ぜたりしないでください。
- 泡だて器や金属製のざるなどを併用して洗米しないでください。
- 釜の中でご飯に酢を混ぜないでください。
- すしめしなどを作る際は、別の器に移してからご飯に酢を混ぜてください。
- おかゆを器によそうときなどに、金属製のおたまを使わないでください。
- スプーンや食器類を入れたり、しゃもじなどでたたいたりしないでください。

#### お手入れについて (22ページ参照)

- 食器を入れて洗わないでください。
- スポンジの柔らかい部分を使って洗ってください。たわしやスポンジのナイロン面など固いもので洗わないでください。
- 炊き込みご飯など、調味料を入れて炊飯した場合はすぐに洗ってください。

#### 釜内面のコーティングは使用により消耗します。

はがれたり、釜に色むらができることがありますが、使用上・衛生上の問題はありません。

#### <外面>

- 外面は、温度センサーや加熱プレートなどに触れる部分です。汚れや傷がつかないようにしてください。
- 熱により変色することがありますが、使用上の問題はありません。

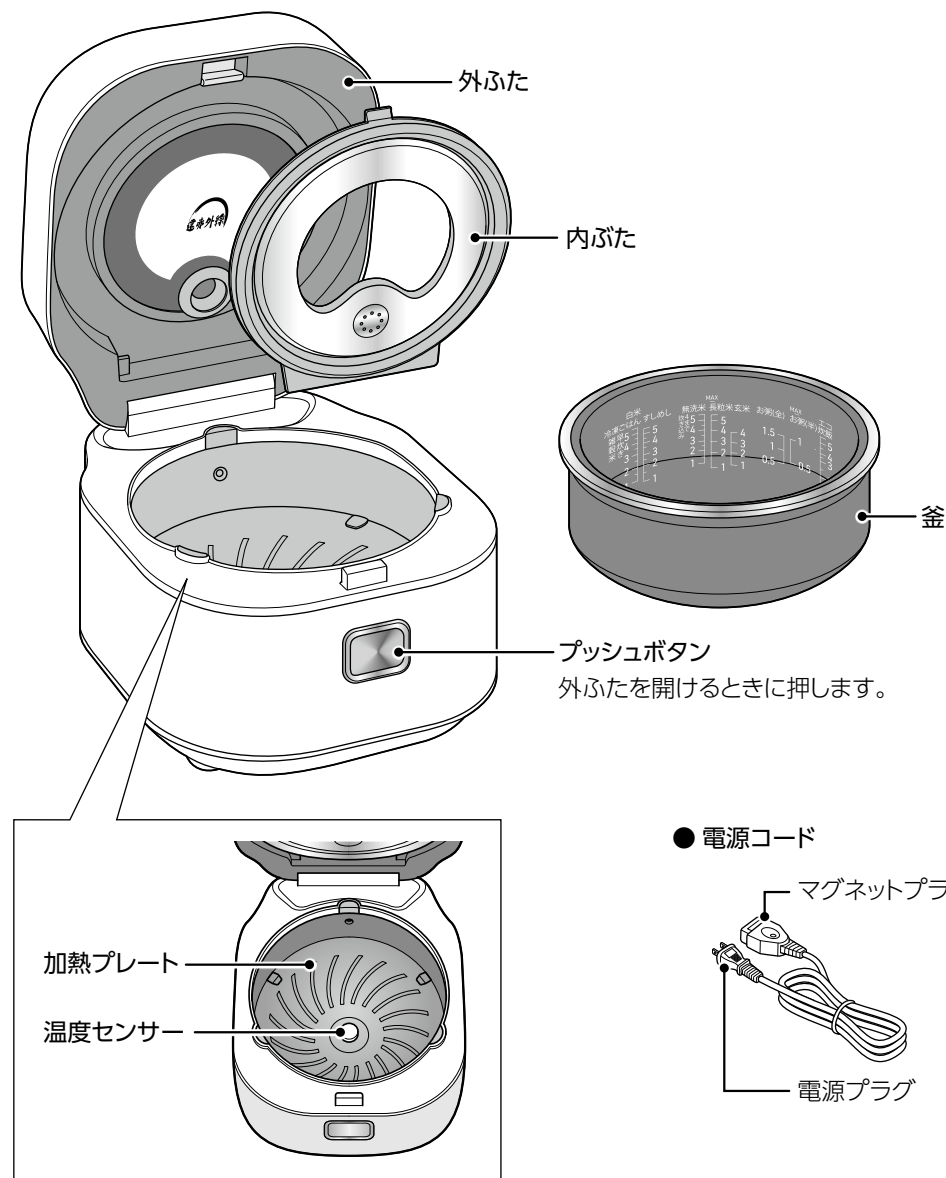


### 注意

シンクやテーブルなどに釜の底面を強く押しつけないでください。  
シンクやテーブルなどに傷がついたり、色が移ったりすることがあります。

## 各部の名称

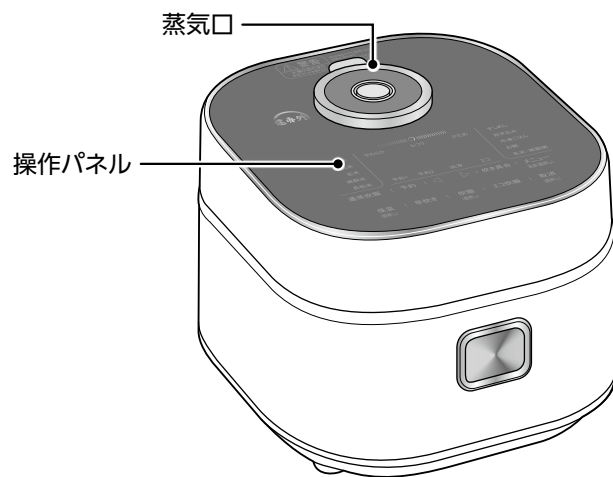
### 本体





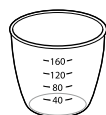
# 各部の名称 (続き)

## 本体上面



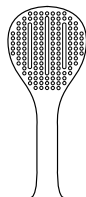
## 付属品

### ● 炊飯用カップ



### ● しゃもじ

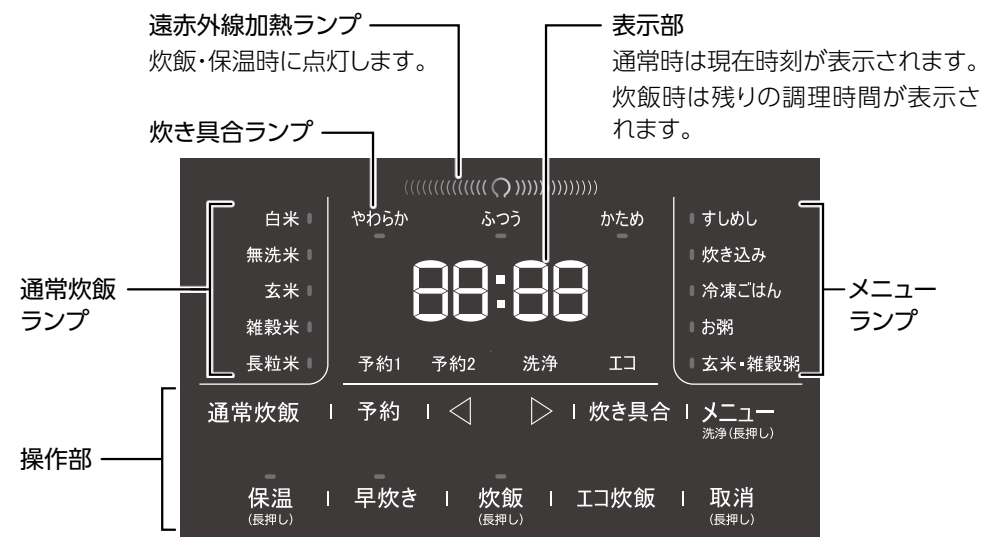
立てておくこともできます。



初めて使用するときは、使用前に釜、内ぶた、蒸気口、炊飯用カップ、しゃもじを中性洗剤で洗ってよく乾かしてください。

(お手入れ方法は22ページを参照してください)

## 操作部/表示部



### ● 液晶ディスプレイ

通常炊飯	炊飯モードを選択します。
予約	設定した時刻に炊飯が完了するよう予約します。 長押しすると、現在時刻を設定することができます。
◀/▶	予約時間などの設定をします。
炊き具合	ご飯の炊き具合を設定します。 ※「白米」「無洗米」を選択したときのみ設定変更できます。
メニュー	調理メニューを選択します。 長押しすると、洗浄モードになります。
保温	長押しすると、保温を開始します。
早炊き	早炊きモードで炊飯します。(白米・無洗米・長粒米のみ)
炊飯	長押しすると、選択したモードで炊飯を開始します。 モードを選択していない状態で長押しすると、前回使用時に選択したモードで炊飯を開始します。
エコ炊飯	エコ炊飯設定のオン/オフを切り替えます。 ※「白米」または「無洗米」を選択したときのみ設定できます。
取消	調理中に長押しすると、炊飯が中止されます。 設定中に長押しすると、選択した設定が取り消されます。

## 液晶ディスプレイについて

液晶ディスプレイに触れても反応しないときは、以下の点を確認してください。

- 液晶ディスプレイを強く押しすぎている。  
液晶ディスプレイは指先で軽く触れるように操作してください。  
※ 指の腹で触れると、近くにある別のボタンに触れていると認識される可能性があります。
- 間隔をあげずに連続でタッチしている。
- 指や液晶ディスプレイに水滴がついている、または汚れている。
- 周囲の温度や湿度が高すぎる、または低すぎる。
- 周囲の電気製品が影響をおよぼしている。
- 電源が入っていない。
- 指以外のものでタッチしている。
- 同時に2つ以上のボタンをタッチしている。
- 液晶ディスプレイ以外のところをタッチしている。

### お願い

- 操作パネルにシールを貼ったり、マジックやペンで印を書き込まないでください。反応が鈍くなる原因になります。
- 操作パネルとその周辺部は、アルコールを含んだ布などで拭かないでください。表示部の表面が変色したり、割れる原因になります。汚れが気になる場合は、かたくしぼった布で拭き取ってください。

## スリープモード

調理や保温をしていないときは、3分間操作がないと、スリープモードになり、画面が非表示になります。

スリープモードを解除するときは、いずれかのボタンを押します。



## 時刻の設定

時刻は24時間で表示されます。

現在時刻がずれている場合は、下記の手順で設定してください。

1 電源コードを本体とコンセントに接続します。

2 **予約** を長押しします。

画面に表示されている時刻の「時」の部分が点滅します。



3 **←** **→** を押して「時」を設定し、**予約** を押します。

画面に表示されている時刻の「分」の部分が点滅します。

4 **←** **→** を押して「分」を設定し、**予約** を押します。

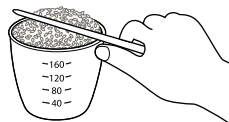
本製品はリチウム電池を内蔵していますので、マグネットプラグを抜いても、現在時刻や予約時刻の設定は保存されます。

- リチウム電池の寿命は、マグネットプラグを抜いた状態で4～5年です。
- リチウム電池が切れた場合、現在時刻や予約時刻の設定は、マグネットプラグを抜いた時点で消えてしまいます（通常の炊飯は可能です）。

# おいしいご飯を炊くコツ

## 正しくお米を量る

付属の炊飯用カップを使って、すりきりで、お米を量ってください。  
計量米びつなどを使うと、誤差が出る場合があります。



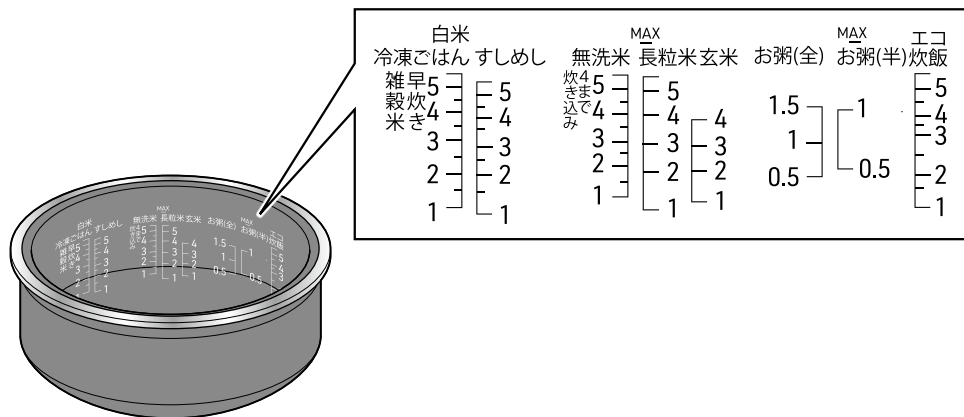
## お米を洗う

はじめはたっぷりの水で、さっとかき混ぜ、手早くすすぎ、水はすぐに捨てる（なるべく冷たい水で、お米が吸水しないように手早く洗います）。

- お湯（約35度以上）で洗米や水加減をしないでください。  
ご飯がうまく炊けない原因になります。

## 正しく水加減をする

釜の内側の目盛りに合わせて水を入れます。  
目盛りは目安ですので、好みやお米の種類などによって水加減を調整してください。



## ほぐしかた

釜の中のご飯を4等分にし、しゃもじを立てて、なべ肌に沿って大きく起こし、かたまりを切るようにほぐします。

## 保温のコツ

釜の中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能を使用してください。

電源プラグをコンセントから抜いた状態、または保温を終了した状態で、釜の中でご飯を保存しないでください。ご飯ににおいがついたり、べたつく原因になります。

ご飯の乾燥・べたつき・におい・変色を防ぐために、以下のような保温はしないでください。

- 少量で長時間保温しない
- ご飯をつぎたさない
- 冷めたご飯を再度保温しない
- ご飯以外の調理物を保温しない
- しゃもじを入れたまま保温しない

少量のご飯を保温するときは、釜の中央に盛ってください。

少量のご飯を保温すると、乾燥したり、べたつきやすくなります。

釜の中央に盛って保温してください。

# 炊飯プログラムについて

機能	炊飯容量	釜の水位線	炊き具合	早炊き	炊飯時間の目安	保温	エコ炊飯	予約		
通常炊飯	白米	1～5.5合	白米	○	○	〈通常〉 50～57分 〈早炊き〉 26～32分 〈エコ炊飯〉 51～61分	24時間	○	1～24時間 (10分間隔)	
	無洗米	1～5.5合	無洗米	○	○	〈通常〉 50～59分 〈早炊き〉 25～33分 〈エコ炊飯〉 53～62分	24時間	○	1～24時間 (10分間隔)	
	玄米	1～4合	玄米	×	×	64～67分	24時間	×	1～24時間 (10分間隔)	
	雑穀米	1～5.5合	雑穀米	×	×	55～60分	24時間	×	1～24時間 (10分間隔)	
	長粒米	1～5.5合	長粒米	×	○	〈通常〉 37～43分 〈早炊き〉 26～36分	24時間	×	1～24時間 (10分間隔)	
メニュー	すしめし	1～5.5合	すしめし	×	×	54～63分	24時間	×	1～24時間 (10分間隔)	
	炊き込み	1～4合	炊き込み	×	×	60～66分	24時間	×	×	
	冷凍ご飯	1～5.5合	冷凍ご飯	×	×	46～54分	24時間	×	1～24時間 (10分間隔)	
	お粥*	全粥	0.5～1.5合	全粥	×	×	74～86分	24時間	×	1時間30分 ～24時間 (10分間隔)
		半粥	0.5～1合				74～75分			
	玄米・雑穀粥	玄米粥	0.5～1.5合	—	×	×	80～92分	24時間	×	1時間30分 ～24時間 (10分間隔)
雑穀粥		0.5～1合	82～84分							

※ お粥は全粥・半粥の2種類を作ることができます。釜にも両方の目盛りが記載されています。

※ 早炊きの場合は、予約機能を使用できません。

## 炊き込みごはんを作るときは

- 水加減は、具材を入れる前に調整してください。
  - 具材の量は、お米1カップに対して75g以下にしてください。  
具材が多すぎるとうまく炊けないことがあります。
  - 具材は小さめに切って、釜に入れたお米の上のせてください。  
具材とお米と混ぜ合わせないでください。(使用する炊き込みご飯の素に作り方が書いてある場合は、それに従ってください)
  - 材料を釜に入れたら、すぐに炊飯を開始してください。  
時間が経つと調味料が沈殿して、うまく炊けないことがあります。
  - 炊飯中に外ふたを開けて、具材を足さないでください。
- ※ おこわを炊く際に、もち米と白米を混ぜた場合は、釜の水位線「炊き込み」より少し多めに水を入れてください。  
白米1カップに対して、水は約60mlが目安です。
- ※ 赤飯は小豆の煮汁を使うため、釜底のご飯の方が濃い色になります。

## すしめしを作るときは

- ① ご飯が炊きあがったら、熱いうちにすしおけなどに移します。
- ② すしおけに移したら、合わせ酢と混ぜ合わせます。  
熱いうちに合わせ酢と混ぜることで味がよく染み込みます。  
釜の中でご飯と合わせ酢を混ぜないでください。
- ③ うちわであおぎながら、ご飯を冷まします。  
急速に冷ますことでツヤを出します。
- ④ シャもじを寝かせて切るようにご飯を混ぜます。  
ご飯ばらついて、全体的にツヤが出れば完成です。

## 冷凍ごはんを作るときは

- ① 炊き上がった後、ラップに150g程度のご飯をのせ、2～3cmの厚さに広げて包みます。
  - ② 室温まで冷やしてから冷凍室に入れます。  
炊き上がった後、できるだけ早くご飯を凍らせてください。(長期保温はご飯の味に影響します)
- アルミ容器を使うと、より早く冷凍でき、お米の鮮度を保つことができます。
  - 解凍する際は、お使いの電子レンジの取扱説明書に従ってください。  
取扱説明書がお手元がない場合、以下を加熱時間の目安としてください。  
・1個 2～3分 ・2個 4～5分 (約150g/個の場合)

## 玄米・雑穀粥を作るときは

玄米・雑穀粥は、下記の水分量を参考にしてください。

### ● 玄米粥

0.5合	400ml
1合	800ml
1.5合	1100ml

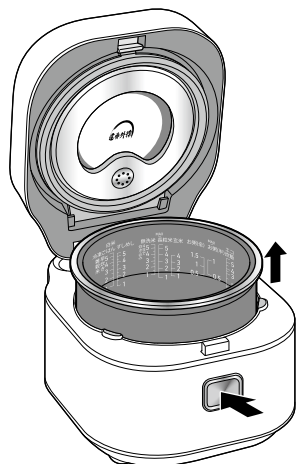
### ● 雑穀粥

0.5合	650ml
1合	1300ml



# ご飯を炊く

- 1** プッシュボタンを押して外ふたを開け、釜を取り出します。



- 2** お米と水を釜に入れます。

先に釜にお米を入れてから、お米の合数と調理方法に合わせて水を入れます。

- お米は付属の炊飯用カップで量ってください。  
釜の目盛りは、付属の炊飯用カップで量ったお米に対しての水の量の目安です。
- MAXライン以上は水や米を入れないでください。

白米		MAX		MAX		エコ
冷凍ごはん	すしめし	無洗米	長粒米	玄米	お粥(全)	お粥(半)
雑穀米	5	4	5	4	1.5	1
早炊き	4	3	4	3	1	0.5
	3	2	3	2		
	2	1	2	1		
	1		1			

- 3** 釜を本体にセットします。

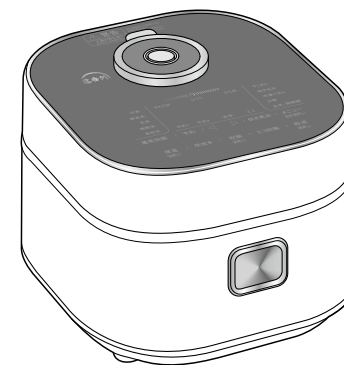
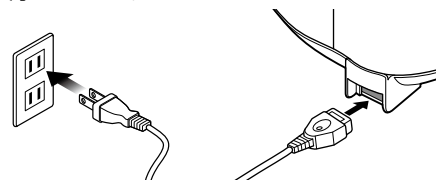
- 温度センサーや加熱プレートにご飯つぶなどの異物や汚れがないか確認してから本体にセットします。
- 異物や汚れ、水滴等の水分がついている場合は、拭き取ってからセットしてください。
- 外ふたは閉める前に必ず乾いていることを確認してから閉めてください。

- 4** 外ふたを閉めます。

外ふたに内ふたと蒸気口が取り付けられていることを確認してください。

- 5** 電源コードを本体とコンセントに接続します。

ブザー音が鳴り、画面に現在の時刻が表示されます。



- 6** **通常炊飯** または **メニュー** (長押し) を押して、炊飯モードまたは調理メニューを選択します。

「炊飯」のランプが点滅し、選択中のモードまたはメニューランプが点灯します。



## ● 炊き具合の調整

「白米」または「無洗米」を選択している場合は、お米の炊き具合を調整することができます。

「炊き具合」を押して「やわらか」「ふつう」「かため」の中から選択してください。



## ご飯を炊く (続き)

### ● エコ炊飯

「白米」または「無洗米」モードを選択している場合は、「エコ炊飯」モードに設定することができます。エコ炊飯モードで炊飯をすると、通常の炊飯時より消費電力を低く抑えることができます。

※ 電源を入れた時点では「白米」モード、「ふつう」(炊き具合)、「エコ炊飯」が選択された状態となります。「エコ炊飯」が選択されている場合、図のように「エコ」ランプが点灯します。



### ● 早炊き

通常のモードより早くご飯を炊くことができます。

※ ご飯の食感はやや固くなります。  
※ 早炊きを選択した状態で他のモードを選択すると、早炊きモードはオフになります。



## 7 炊飯 (長押し) を長押しして、炊飯を開始します。

- 「炊飯」のランプと遠赤外線加熱ランプが点灯し、加熱が始まります。
- 調理を途中で中止する場合は、「取消」を長押ししてください。
- 炊飯が始まると、タイマーのカウントダウンが始まります。



**注意** 炊飯中は蒸気口から熱い蒸気が出ます。蒸気口の上に手や顔などを近づけないでください。

## ブザーが鳴ったら炊きあがりです。

- 炊きあがったら、すぐにご飯をほぐし、余分な水分を逃します。
- 炊きあがったら自動的に保温モードになります。保温中は、「保温」ランプが点灯し、画面には保温の経過時間が表示されます。



**注意**

- 外ふたを開けるときは熱い蒸気が出ますので、注意してください。
- 外ふたを開けた後、湯滴が垂れてやけどする危険がありますので、ご注意ください。

## 8 取消 (長押し) を長押しして、保温を終了します。

# 予約して炊飯する

予約した時刻に、自動的にご飯を炊き上げます。

- 2つの予約時間を「予約1」「予約2」として、設定を保存できます。
- 予約する前に、現在時刻を合わせてください。時刻がずれていると、予約した時刻に炊きあがりません。
- 「炊き込み」「早炊き」「保温」を選択した場合は、予約できません。
- 炊飯時間より前に予約時間を設定できません。  
表示部には炊きあがりまでの目安時間が表示されます。  
※ 予約可能時間は、プログラムによって異なります。詳細は14ページをご参照ください。

1 お米と水を入れた釜を本体にセットして、外ふたを閉めます。

2 電源コードを本体とコンセントに接続します。

3 炊飯モードまたは調理メニューを選択します。

4 **予約** を押します。

タッチするたびに「予約1」ランプと「予約2」ランプが交互に点灯します。それぞれに個別の予約時間設定を保存しておくことができます。



5 **← →** を押して、予約時間を設定します。

- 炊飯が終了する時刻を設定します。
- 時間は「時：分」で設定します。
- 設定可能な予約時間は、選択した炊飯モードによって異なります（14ページ）。
- 予約時間は、夏場は8時間以内、冬場は13時間以内を目安にしてください。

6 **炊飯** を長押しします。

予約完了です。

- ※ 予約機能を使って炊飯すると、お米が余分な水分を吸収して、よりやわらかく炊きあがります。
- ※ 浸水すると、お米のでんぷんが溶けて底に沈み、底の方のお米が少し黄色くなることがあります。
- ※ 本体内蔵のリチウム電池が切れている場合、電源プラグをコンセントから抜くと、保存されている予約時間設定が消えます。予約機能を再度使用する場合は、改めて時刻を設定してから、予約時刻を設定してください。

## 予約炊飯時間について

13時間以上の予約はしないでください。

また、夏場など水温が高いときは8時間以上の予約はしないでください。腐敗するおそれがあります。

### お願い

- 具材や調味料を加えた状態で予約はしないでください。具材が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。
- 発芽玄米の予約炊飯はしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、予約炊飯ではうまく炊けないことがあります。

※ 予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなったり、ぬかが底にたまって焦げたりすることがあります。

※ 室温または水温が低いときや電圧・水加減によっては予約した時刻に炊きあがらないことがあります。

## 保温する

モードを選択していない状態で、**保温** を長押しします。

「保温」のランプが点灯し、保温が開始されます。

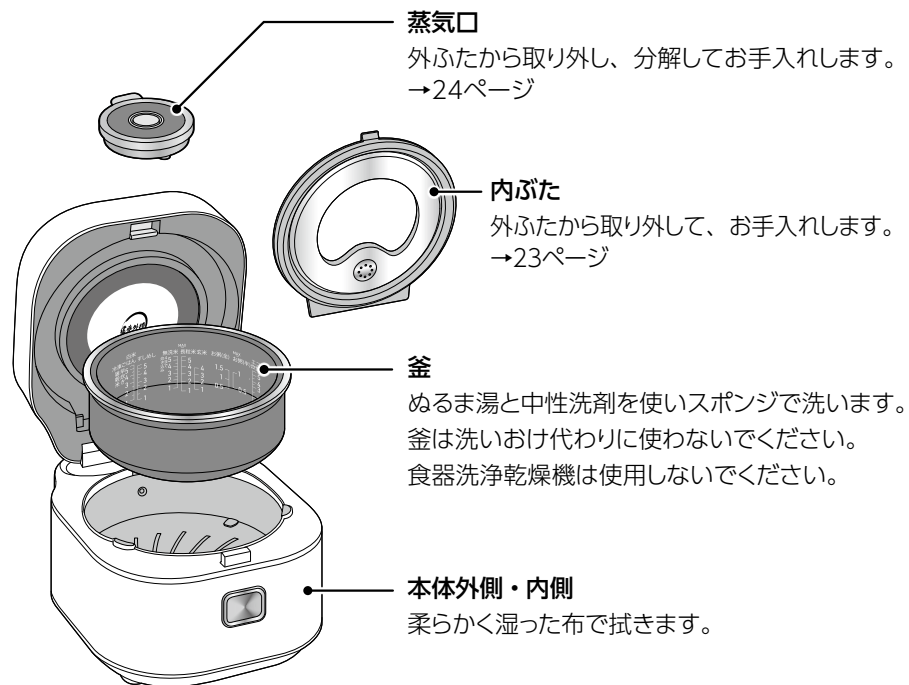
- 途中で終了したいときは、「取消」を長押しします。
- 保温開始後、24時間が経過すると、自動的に保温が終了します。
- 風味を保つため、保温は12時間以内を目安にしてください。
- 保温時間は設定できません。



# 使用後のお手入れ

## 使うたびに

使用後は電源プラグをコンセントから抜き、外ふたを開けて冷ましてください。冷ました後、以下のお手入れをしてください。



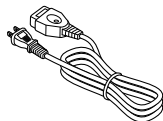
## 炊飯用カップ・しゃもじ

ぬるま湯と中性洗剤を使いスポンジで洗います。  
食器洗浄乾燥機で洗浄できます。



## 電源コード (電源プラグ)

固くしぼったふきんで拭きます。

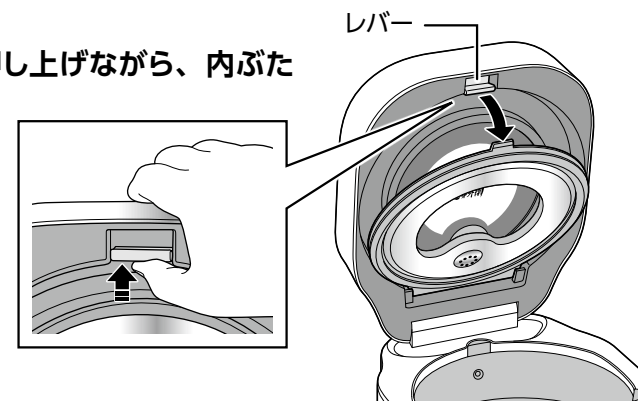


## お願い

- 本体を液体に浸さないでください。
- 金属製タワシ、研磨剤の入った洗剤・スポンジ等は、釜の内側のコーティング面を傷つけるので使用しないでください。また、こげつき等を落とす際は、金属製のかたいものを使用しないでください。
- ベンジン、シンナー、漂白剤、除菌アルコールなどは使用しないでください。

## 内ふたのお手入れ

- 1 外ふたのレバーを押し上げながら、内ふたを取り外します。

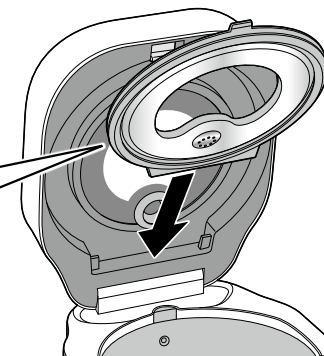


- 2 ぬるま湯と中性洗剤を使い、スポンジで洗います。

- 食器洗浄乾燥機で洗浄できます。
- 内ふたのパッキンは取り外せません。
- 洗浄後は水気を拭き取り、乾燥させてください。

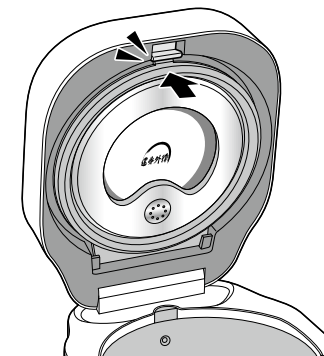
- 3 内ふたが乾燥したら、元の位置に差し込みます。

内ふたのまわりにあるパッキンを手前に向けて差し込みます。



- 4 内ふたのツメを外ふたのレバーに押し込んで取り付けます。

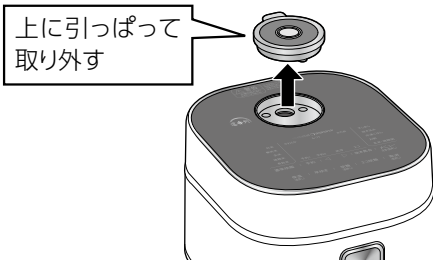
カチッと音がするまで押し込んで固定してください。



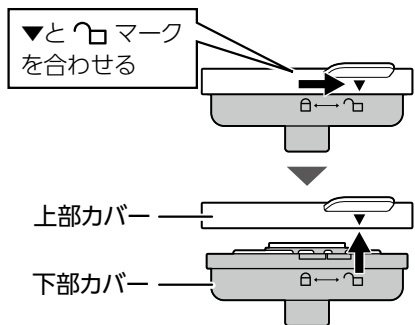
## 使用後のお手入れ (続き)

### 蒸気口のお手入れ

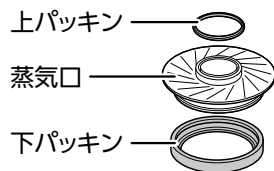
#### 1 外ふたから蒸気口を取り外します。



#### 2 上部カバーを反時計回りに回して、取り外します。



#### 3 蒸気口からパッキン2個を取り外します。



#### 4 分解した各部品をお手入れします。

柔らかく湿った布巾やスポンジで、各部品の汚れを落としてください。

- 食器洗浄乾燥機で洗浄できます。
- 洗浄後は、水気を拭き取って乾燥させます。

#### 5 蒸気口を組み立てます。

##### ① 下パッキンを取り付けます。



##### ② 上パッキンを取り付けます。



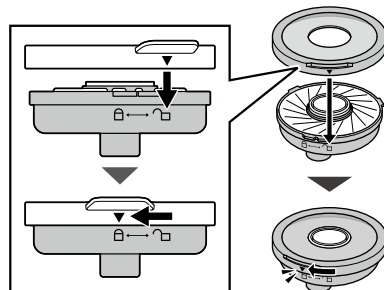
##### ③ 下部カバーに、蒸気口を入れます。

下部カバーの突起と、蒸気口の裏にある凹部を合わせてください。



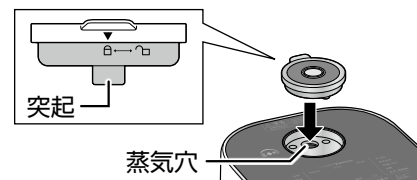
##### ④ 下部カバーに上部カバーを取り付けます。

上部カバーの▼を□マークに合わせてから、台の位置まで時計回りに回して固定してください。



#### 6 蒸気口を、外ふたに取り付けます。

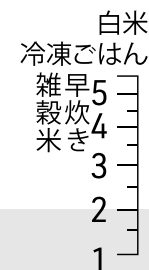
蒸気口の突起と外ふたの蒸気穴を合わせ、押し込んで取り付けます。



## 使用後のお手入れ (洗浄の仕方)

蒸気口や釜の臭いや汚れが気になる場合は、洗浄メニューをお試しください。

#### 1 釜に白米2カップ分までの水を入れます。



#### 2 外ふたを閉めます。

外ふたに内ぶたと蒸気口が取り付けられていることを確認してください。

#### 3 電源コードを本体とコンセントに接続します。

#### 4 メニューボタンを長押しします。

「洗浄」のランプが点灯します。



#### 5 **炊飯 (長押し)** を長押しして、洗浄を開始します。

洗浄の所要時間は約30分間です。

洗浄が終わると、ブザー音でお知らせします。



**注意**

洗浄中は蒸気口から熱い蒸気が出ます。  
蒸気口の上に手や顔などを近づけないでください。



# こんなときは

## ■ 炊飯中に蒸気が漏れている

考えられる原因	対処方法
外ふたが確実に閉まっていない。	外ふたを開けて、確実に閉まっているか確認してください。
蒸気口が正しく取り付けられていない、または正しく組み立てられていない。	使用を中止して本体が冷めてから、蒸気口が正しく取り付けられているか、正しく組み立てられているかを確認してください。(→24ページ参照)
パッキンが破損している。	使用を中止し、お客様相談センターへご連絡ください。

## ■ うまく炊飯できない

考えられる原因	対処方法
お米と水の比率が間違っている。	付属の炊飯用カップで量ったお米を釜に入れてから、水を入れてください。水の量は釜の目盛りを目安にして、お米の合数と調理方法に合わせてください。

## ■ 画面の時間設定が消えた

考えられる原因	対処方法
本体内蔵の電池が切れた。	予約機能を使用する場合は、時刻を設定し直してください。「予約」ボタンを長押しすると時刻の設定ができます。本体内蔵電池を交換する場合は、お客様相談センターへご連絡ください。

## ■ 画面表示が消灯していて、炊飯できない

考えられる原因	対処方法
電源コードが接続されていない。	電源コードを本体とコンセントに接続してください。

## ■ 炊飯できるが、画面表示が消灯している

考えられる原因	対処方法
コントロールパネル部が破損しているか、接続エラーが起きている。	使用を中止し、お客様相談センターへご連絡ください。

## ■ 表示部にエラーコードが表示される

画面表示	考えられる原因	対処方法
E5	釜が本体に正しくセットされていない、または故障している。	釜をセットしてください。 釜をセットしてもエラーコードが表示される場合は、使用を中止し、お客様相談センターへご連絡ください。
E0 E1 E10	故障している	使用を中止し、お客様相談センターへご連絡ください。

# レシピ

<レシピに記載している計量単位>

「大さじ1」= 15ml 「小さじ1」= 5ml

- 米の計量は付属の炊飯用カップで行ってください。
- 1カップあたりの分量の目安 約1合 = 約140ml = 約150g

## 「玄米」メニュー

### ひじきの玄米炊き込みご飯

材料 (6人分)

玄米……………3合  
水……………660ml

A 乾燥ひじき……………10g  
にんじん……………1/2本  
油揚げ……………1枚

B しょうゆ……………大さじ3  
みりん……………大さじ2  
酒……………大さじ2  
和風顆粒だし……………3g



下ごしらえ

- 乾燥ひじき  
パッケージの表示通り戻す
- にんじん  
3cmの千切りにする
- 油揚げ  
湯通して、1cmの短冊切りにする

作り方

- ① 玄米を洗い、水とBの材料を入れてよく混ぜてから、Aの材料を上のにせる (Aは混ぜ込まないでください)。
- ② 「通常炊飯」ボタンを押して「玄米」を選択したら「炊飯」ボタンを押す。
- ③ 炊きあがったら混ぜてほぐし、器に盛る。

### 梅としらすの混ぜご飯

材料 (6人分)

玄米……………3合  
水……………760ml

A カリカリ梅……………6個  
ちりめんじゃこ……………30g  
大葉……………6枚  
塩……………少々



下ごしらえ

- カリカリ梅  
種を取り、刻む
- 大葉  
千切りにする

作り方

- ① 玄米を洗い、水を入れる。
- ② 「通常炊飯」ボタンを押して「玄米」を選択したら、「炊飯」ボタンを押す。
- ③ 炊きあがったらAの材料を入れ、混ぜてほぐし、器に盛る。

## 「雑穀米」メニュー

### 雑穀入りさつまいもごはん

材料 (6人分)

白米……………2.5合  
雑穀……………35g  
水……………500ml  
さつまいも……………300g

A 酒……………大さじ1  
みりん……………大さじ1  
塩……………小さじ1



作り方

- ① 白米を洗い、水、雑穀、Aの材料を入れてよく混ぜ、さつまいもを上のにせる (さつまいもは混ぜ込まないでください)。
- ② 「通常炊飯」ボタンを押して「雑穀米」を選択したら「炊飯」ボタンを押す。
- ③ 炊きあがったら混ぜてほぐし、器に盛る。

下ごしらえ

- さつまいも  
2cmの角切りにする

### 雑穀米のサラダ

材料 (4人分)

白米……………1合  
雑穀……………30g  
水……………220ml  
お好みのレタスやペビーリーフ (仕上げ用)……………120g  
ミニトマト……………8個

A レモン汁……………大さじ3  
オリーブ油……………大さじ3  
砂糖……………小さじ2/3  
塩……………小さじ3/4  
おろしにんにく……………小さじ3/4

作り方

- ① 白米を洗い、水と雑穀を入れて混ぜる。
- ② 「通常炊飯」ボタンを押して「雑穀米」を選択したら「炊飯」ボタンを押す。
- ③ 炊きあがったら混ぜてほぐし、粗熱を取る。
- ④ Aの材料をボウルに入れてよく混ぜ、トマト・レタスと一緒に器に盛る。



下ごしらえ

- きゅうり  
1cm幅のいちょう切りにする
- ベーコンスライス  
1cm幅に切り、電子レンジで1分加熱する
- プロセスチーズ  
1cm角に切る
- ミニトマト  
4等分にする

### 雑穀米調理時のポイント

使用後は内ぶたをよく洗ってください。粒が小さい雑穀は内ぶたに付着しやすく、詰まりの原因になります。汚れが残ったまま放置すると、雑菌の繁殖やサビの原因になります。

## 「炊き込み」メニュー

### 赤飯

#### 材料 (6人分)

もち米…………… 3合  
ささげ…………… 50g  
水(ささげを茹でる水・1回目)…………… 300ml  
水(ささげを茹でる水・2回目)…………… 500ml  
水(炊飯用・ささげの茹で汁と合わせたもの) …… 490ml  
ごま塩(仕上げ用)…………… 少々



#### 作り方

- ① もち米は洗い、ざるにあげて約30分間、水切りする。
- ② 鍋を用意し、ささげと水300mlを入れ、中火で熱し、沸騰したらザルにあげる。
- ③ 鍋にささげを戻し、水500mlを入れ、中火で熱する。沸騰したら弱火にして約20分間、固めに茹でる。
- ④ 茹であがったら、ささげと茹で汁を分け、粗熱を取る。
- ⑤ ささげの茹で汁に水を足し、490mlになるように測る。  
これを炊飯用の水として使用します。
- ⑤ 釜にもち米と炊飯用の水を入れ、その上にささげを平らにのせる(ささげは混ぜ込まないでください)。
- ⑥ 「メニュー」ボタンを押して「炊き込み」を選択したら「炊飯」ボタンを押す。
- ⑦ 炊きあがったら混ぜてほぐし、器に盛り、ごま塩をふる。

#### 赤飯を作るときのポイント

小豆は必ず下茹でをしてから炊飯してください。  
乾燥小豆のまま炊き込むと水が足りなくなり、釜の底が焦げる原因になります。

### 鶏五目ごはん

#### 材料 (6人分)

白米…………… 3合  
水(しいたけの戻し汁と合わせたもの)…………… 380ml

A

鶏もも肉…………… 90g  
塩…………… 少々  
にんじん…………… 40g  
ごぼう…………… 40g  
こんにゃく…………… 40g  
干しいたけ…………… 3枚

B

しょうゆ…………… 大さじ3  
みりん…………… 大さじ2  
酒…………… 大さじ3  
和風顆粒だし…………… 3g



#### 下ごしらえ

- 鶏もも肉  
2cm角に切り、塩をふっておく
- にんじん  
3cmの千切りにする
- ごぼう  
ささがきにして、水にさらし水気を切る
- こんにゃく  
下茹でして、3cmの細切りにする
- 干しいたけ  
ぬるま湯で戻し、薄切りにする

#### 作り方

- ① 白米を洗い、水とBの材料を入れてよく混ぜ、Aの材料を上のにのせる(Aは混ぜ込まないでください)。
- ② 「メニュー」ボタンを押して「炊き込み」を選択したら「炊飯」ボタンを押す。
- ③ 炊きあがったら混ぜてほぐし、器に盛る。

# レシピ (続き)

## 「長粒米」メニュー

### エスニックチャーハン

#### 材料 (4人分)

タイ米……………2合 青ねぎ……………少々  
水……………360ml ライム(仕上げ用)……………1個  
むきエビ(大)……………12尾 お好みのレタス(仕上げ用)……………少々  
塩こしょう……………少々

A 玉ねぎ……………50g ナンプラー……………大さじ2  
にんにく……………1片 オイスターソース……………小さじ2

#### 作り方

- ① タイ米を軽く水ですすぎ、水とAの材料を入れてよく混ぜ、エビを上のにせる(エビは混ぜ込まないでください)。
- ② 「通常炊飯」ボタンを押して「長粒米」を選択したら「炊飯」ボタンを押す。
- ③ 炊きあがったらエビを取り出し、青ねぎを入れてよく混ぜてほぐす。
- ④ 器にご飯を盛り、エビとライム、レタスを添える。



#### 下ごしらえ

- 玉ねぎ・にんにく  
みじん切りにする
- むきエビ  
塩こしょうをふっておく
- ライム  
4等分に切る

### カオマンガイ

#### 材料 (4人分)

タイ米……………2合 香菜(仕上げ用)……………少々  
鶏もも肉……………400g きゅうり(斜め薄切り・仕上げ用)……………6枚  
塩こしょう……………少々 ミントマト(仕上げ用)……………6個  
水……………340ml

A 酒……………大さじ1  
鶏ガラスープの素(顆粒)……………小さじ1  
しょうが(スライス)……………4枚

B 味噌……………大さじ1.5 ナンプラー……………大さじ1  
豆板醤……………小さじ2 しょうが(みじん切り)……………1片分  
砂糖……………大さじ1

#### 作り方

- ① タイ米を軽く水ですすぎ、水とAの材料を入れてよく混ぜ、鶏肉を上のにせる(鶏肉は混ぜ込まないでください)。
- ② 「通常炊飯」ボタンを押して「長粒米」を選択したら「炊飯」ボタンを押す。
- ③ 炊きあがったら鶏肉は取り出し、食べやすい大きさにカットする。
- ④ ご飯は混ぜてほぐし、器に盛る。鶏肉をのせ、仕上げ用の材料を添えて、よく混ぜたBをかける。



#### 下ごしらえ

- 鶏もも肉  
塩こしょうをふっておく

## 「すしめし」メニュー

### ちらし寿司

#### 材料 (6人分)

白米……………3合 茹でさやえんどう(仕上げ用)……………少々  
昆布……………1枚 刻み海苔(仕上げ用)……………少々  
水……………480ml むきえび(仕上げ用)……………10尾  
サラダ油……………少々 カニカマ(仕上げ用)……………少々

A 酢……………大さじ4.5 塩……………小さじ1.5  
砂糖……………大さじ4

B にんじん……………1/2本  
干しいたけ……………8枚  
れんこん……………60g  
水(しいたけの戻し汁と合わせたもの)……………200ml  
しょうゆ……………大さじ1.5  
酒……………大さじ1.5  
砂糖……………大さじ1.5

C 溶き卵……………4個分 塩……………少々  
砂糖……………大さじ1 水……………200ml

#### 作り方

- ① 白米を洗い、水を入れて、昆布を上のにせる(昆布は混ぜ込まないでください)。
- ② 「メニュー」ボタンを押して「すしめし」を選択したら「炊飯」ボタンを押す。
- ③ 炊きあがったら昆布を除いて、大きめの容器に移す。  
よく混ぜたAの材料を全体にいきわたるように回しかけ、しゃもじを立てて切るように混ぜる(味をよく染みこませるために、ご飯は熱いうちに混ぜてください)。
- ④ 鍋を用意し、Bの材料を入れて中火にかけ、煮立ったらアクを除き、約10分間煮る。
- ⑤ 粗熱がとれたら水気を切り、酢飯と混ぜ合わせる。
- ⑥ 中火で熱したフライパンに油をひき、よく混ぜてこしたCの材料の1/4の量を流し込んで薄く広げ、弱火で焼く。  
卵の表面が乾いてきたら菜箸を使って裏返し、裏面も焼く。粗熱がとれたら細切りにする(これを4回繰り返す)。
- ⑦ 器に具材を混ぜたご飯を盛り、卵と仕上げ用の材料を飾る。



#### 下ごしらえ

- 昆布  
8cm角に切る
- にんじん  
2cmの千切りにする
- 干しいたけ  
ぬるま湯で戻し、薄切りにする
- れんこん  
いちょう切りにして、水にさらしてから水気を切る
- 茹でさやえんどう  
斜め半分に切る
- むきえび  
茹でる
- カニカマ  
ほぐす



## 鉄火丼

### 材料 (6人分)

白米…………… 3合  
 昆布…………… 1枚  
 水…………… 480ml  
 マグロ…………… 480g  
 大葉 (仕上げ用)…………… 6枚  
 刻み海苔 (仕上げ用)…………… 少々  
 わさび (仕上げ用)…………… 少々

A 酢…………… 大さじ4.5  
 砂糖…………… 大さじ4  
 塩…………… 小さじ1.5

B しょうゆ…………… 大さじ4  
 みりん…………… 大さじ4

### 作り方

- ① マグロはそぎ切りにして、Bを混ぜて5分間漬け込む。
- ② 白米を洗い、水を入れて、昆布を上のにせる (昆布は混ぜ込まないでください)。
- ③ 「メニュー」ボタンを押して「すしめし」を選択したら「炊飯」ボタンを押す。
- ④ 炊きあがったら昆布を除いて、大きめの容器に移す。  
よく混ぜたAの材料を全体にいきわたるように回しかけ、しゃもじを立てて切るように混ぜる (味をよく染みこませるために、ご飯は熱いうちに混ぜてください)。
- ⑤ 器にすし飯を盛り、マグロと仕上げ用の材料のをせる。



### 下ごしらえ

- 昆布  
8cm角に切る
- 大葉  
千切りにする

## 「お粥」メニュー

### ささみ入り中華粥

#### 材料 (4人分)

白米…………… 1合  
 水…………… 900ml  
 酒…………… 大さじ1  
 ささみ…………… 2本  
 青ねぎ (仕上げ用)…………… 少々  
 ザーサイ (仕上げ用)…………… 少々

A ごま油…………… 小さじ1  
 塩…………… 少々

#### 作り方

- ① 白米を洗い、水と酒を入れて混ぜ、ささみを上のにせる (ささみは混ぜ込まないでください)。
- ② 「メニュー」ボタンを押して「お粥」を選択したら「炊飯」ボタンを押す。
- ③ 炊きあがったら、ささみを取り出してほぐし、粥はAで味をととのえる。
- ④ 器に盛り、ささみと青ねぎ、ザーサイのをせる。



### 下ごしらえ

- ささみ  
筋を取る

### 卵がゆ

#### 材料 (4人分)

白米…………… 1合  
 水…………… 900ml  
 溶き卵…………… 2個分  
 かつお節 (仕上げ用)…………… 少々

A 塩…………… 少々  
 長ねぎ…………… 1/3本

#### 作り方

- ① 白米を洗い、水とAの材料を入れてよく混ぜる。
- ② 「メニュー」ボタンを押して「お粥」を選択したら「炊飯」ボタンを押す。
- ③ 炊きあがったら、溶き卵を回し入れ、外ふたを開けて約3分間保温する。
- ④ 卵が固まったら、器に盛り、かつお節のをせる。



### 下ごしらえ

- 長ねぎ  
みじん切りにする

### お粥調理時のポイント

- お粥を炊くときは、必ず「メニュー」の「お粥」を選択してください。お粥は水分が多いので、他のメニューで炊くと、吹きこぼれによるやけどや破損の原因になります。
- 卵は、必ず炊飯が終了してから入れてください。  
炊飯中に外ふたを開けると、湯気やお粥の飛び散りなどによるやけどや破損の原因になります。



# レシピ (続き)

## 「玄米・雑穀粥」メニュー

### 雑穀入り参鶏湯粥

#### 材料 (4人分)

雑穀……………30g  
 白米……………0.5合  
 鶏手羽元……………8本  
 塩……………小さじ1  
 水……………850ml  
 白髪ねぎ(仕上げ用)……………少々  
 糸唐辛子(仕上げ用)……………少々



#### 下ごしらえ

- 鶏手羽元  
切り込みを入れ 塩を揉み込んでおく
- にんにく  
つぶす
- しょうが  
千切りにする

A 酒……………大さじ1  
 にんにく……………1片  
 しょうが……………1片  
 鶏からスープの素(顆粒)……………小さじ1  
 クコの実……………小さじ1/2

#### 作り方

- ① 白米を洗い、雑穀、水、Aの材料を入れてよく混ぜ、鶏肉を上のにせる。
- ② 「メニュー」ボタンを押して「玄米・雑穀粥」を選択したら「炊飯」ボタンを押す。
- ③ 炊きあがったら混ぜて、器に盛り、ねぎと唐辛子をのせる。

### 玄米粥

#### 材料 (4人分)

玄米……………1合  
 水……………800ml  
 塩……………少々  
 梅干し(中粒・仕上げ用)……………4個  
 塩昆布(仕上げ用)……………少々  
 青菜漬(仕上げ用)……………少々  
 鮭フレーク(仕上げ用)……………少々



#### 作り方

- ① 玄米を洗い、水と塩を入れて混ぜる。
- ② 「メニュー」ボタンを押して「玄米・雑穀粥」を選択したら「炊飯」ボタンを押す。
- ③ 炊きあがったら混ぜて、器に盛る。お好みで仕上げ用の食材をのせる。

# 製品仕様

ティファール ザ・ライス 遠赤外線IH炊飯器			
定格電圧/周波数	100V~/50/60Hz	電源コードの長さ	約1m
定格消費電力	1,150W	サイズ(本体のみ)	約258×312×232mm
本体重量	約5.1kg	付属品	炊飯用カップ、しゃもじ

- ※ 仕様、デザイン、価格等は変更になることがありますのでご了承ください。
- ※ 本製品は日本国内のみで使用できます。

Made in China

#### <家庭用品品質表示法に基づく表示>

最大炊飯容量	1L
区分名	B
蒸発水量 <sup>*1</sup>	9.6g
年間消費電力量 <sup>*2</sup>	82.3kWh/年(エコ炊飯)
1回当たりの炊飯時消費電力量 <sup>*3</sup>	143.4Wh
1時間当たりの保温時消費電力量 <sup>*4</sup>	19.0Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	1.0Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	1.0Wh

- ※1 1回あたりの炊飯時に炊飯機器体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
- ※2 省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」測定法による数値です。区分名も同法に基づいています。
- ※3 「白米 エコ炊飯」での電力量です。
- ※4 工場出荷時(お買い上げ時)での保温設定の電力量です。
- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、炊き方、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。

ISM装置分類	グループ2クラスB
---------	-----------

グループ2:  
 材料の処理、検査又は分析の目的で、電磁放射、誘導性結合及び/又は容量性結合の形で周波数範囲9kHz~400GHzの無線周波数エネルギーを意図的に発生して使用、又は使用のみを行う全てのISM RF装置。  
 クラスB:  
 家庭用の施設及び住居用に使用する目的の建造物に給電する低電圧電力系統に直接接続する施設での使用に適した装置。

株式会社 グループセブ ジャパン  
 本社：〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル東館4F

お客様相談センター  
  
受付時間：9:00~18:00(土・日・祝日・弊社休業日を除く)

部品注文センター  
  
受付時間：9:00~18:00(土・日・祝日・弊社休業日を除く)

修理センター  
※ 全国各地より市内通話料金にてご利用いただけます。  
 ※ 商品により部品としての取り扱いのないものがございます。