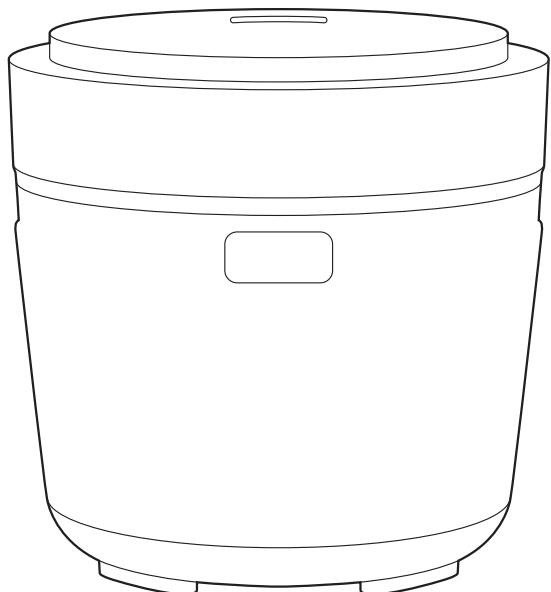


# A-Stage

# 取扱説明書

## マルチライススポット

### RC-A30



お使いになる前に

調理の仕方

ご愛用の手引き

安全上のご注意	P.3
使用上のお願い	P.11
各部の名称	P.13
ご使用の前に	P.16
炊飯の準備	P.19
炊飯する(白米)	P.21
調理メニューについて	P.22
保温機能について	P.24
予約機能について	P.25
レシピ(マカロニ監修)	P.26
お手入れ	P.37
困った時は	P.39
炊飯のご注意	P.40
保証とアフターサービス	P.42
消耗・交換部品	P.45
仕様	P.47

マカロニ監修の  
特別レシピページ

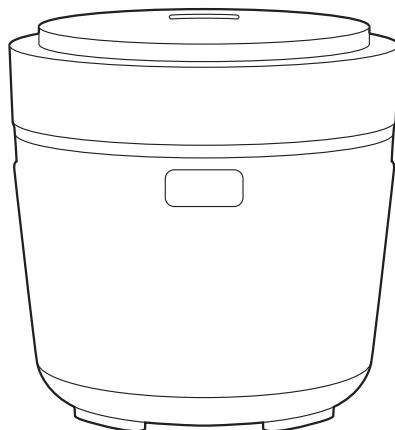


このたびは本製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。  
本書をよくお読みの上、正しく安全にお使いください。

- ・本書には「保証書」が添付されております。保証書は、必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、お買い上げの販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのあと、紛失することの無いように大切に保管してください。
- ・ご使用の前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。
- ・この製品は屋内・家庭用です。業務用、一般的な居住場所以外では使用しないでください。
- ・この商品は海外ではご使用になれません。また、海外でのアフターサービスの対応はいたしておりません。  
FOR USE IN JAPAN ONLY.
- ・イラストは説明イメージですので、実際とは多少異なります。



# 内容品



本体



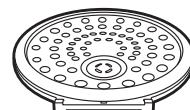
しゃもじ



計量カップ



内がま



内ぶた

器具用プラグ



電源コードセット



蒸気キャップ



取扱説明書(保証書付)

※本製品をご使用いただく前に、以上の内容品が全て揃っていることをご確認ください。

# 安全上のご注意

## 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害と財産の損害を防ぐために、お守りいただくことを説明しています。「表示の説明」は、誤った取り扱いをしたときに生じる危害、損害の程度の区分を説明し、「図記号の説明」は、図記号の意味を説明しています。

### 表示の説明



#### 警告

「死亡または重傷※1を負う可能性がある内容」を示します。



#### 注意

「軽傷※2を負うことや、物的損害※3が発生する可能性がある内容」を示します。

### 図記号の説明



してはいけないこと(禁止)を示します。



しなければならないこと(指示)を示します。



中の絵や近くの文で、注意を促す内容を示します。

※1:重傷とは、失明やけが・やけど(高温・低温)・感電・骨折・中毒などで後遺症が残るもの、および治療に入院や長期の通院を要するものをさします。

※2:軽傷とは、治療に入院や長期の通院を要しないけが・やけど・感電などをさします。

※3:物的損害とは、家屋・家財、および家畜・ペットなどにかかる拡大損害をさします。

## ⚠ 警告



禁止

電源コードセットが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。

- ・感電・火災の原因になります。



禁止

交流100V以外では使用しない。コンセントや配線器具の定格を超えて使わない。タコ足配線はしない。

- ・感電・火災の原因になります。



禁止

ぬれた手で電源プラグ、器具用プラグの抜き差しをしない。電源プラグを抜くときは、電源コードを引っ張らない。

- ・けが・感電・火災の原因になります。



禁止

電源コードセットを傷つけない、無理に曲げない、引っ張らない、ねじらない、高温部に近づけない、重いものをのせない、挟み込まない、加工しない。

- ・感電・火災の原因になります。
- ・電源コードセットは定期的に点検し、異常があるときはただちに使用を中止し、お買い上げの販売店又は弊社のお客様相談窓口へ点検、修理を依頼してください。



指示

電源プラグ・器具用プラグは根元まで確実に差し込む。

- ・感電・火災の原因になります。



禁止

器具用プラグにピン、金属やごみなどを付着させない。

- ・感電・ショート・発火の原因となります。



指示

付属の電源コードセットを必ず使用する。また、他の製品には使わない。

- ・感電・火災の原因になります。

電源コードセットを紛失したときは、お買い上げの販売店または弊社のお客様相談窓口へお問い合わせください。

# 安全上のご注意(つづき)

## △警告



禁止

電源コードを束ねた状態、突っ張った状態で使用しない。

- ・感電・火災の原因になります。

電源コードは、全て伸ばして使用してください。



禁止

電源を自動的に入れるプログラマ、タイマなどの電源装置に接続しない。

- ・けが・やけどの原因になります。



禁止

不安定な場所や水平でない場所、振動の多い場所、熱に弱い敷物の上で使わない。

- ・けが・火災の原因になります。



禁止

浴室・シャワー室など湿気の多い場所、ベランダや窓の近くなど雨や水がかかるところ、屋外・プールの近くなどでは使用しない。放置しない。

- ・感電・火災の原因になります。



禁止

コンセントのすぐ下に置かない。

- ・火災の原因になります。

・電源プラグなどは容易に操作できるようにしてください。



指示

異常を感じたときは、ただちに使用を中止する。

- ・すぐに電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店、または弊社のお客様相談窓口に修理を依頼してください

〈異常例〉・電源コードセットが異常に熱くなる。

・電源コードセットに傷が付いたり、通電したりしなかつたりする。

・本体が変形したり、異常に熱い。

・本体からこげくさいにおいがする。

・本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。

・内がま・ふたが変形、破損している。



禁止

本体のすきま、蒸気口などにピンや針金などの異物を入れない。指を入れたりしない。

- ・けが・感電・火災・ショートの原因になります。

## ⚠ 警告



禁止

- お子さま、介護の必要な方、取扱いに不慣れな方だけで使用しない。乳幼児の手の届くところでは使わない。お子様が遊ぶ場所・手の届く場所に放置しない。**
- けが・やけど・低温やけど・感電・思わぬ事故の原因になります。
  - 周りの方が特に注意し付き添って下さい。お子様が製品で遊んだり、電源プラグをなめたりしないように、必ず見守ってください。



禁止

- 調理中はふたを開けたり、本体を動かしたりしない。**
- けが・やけどの原因になります。



禁止

- 取扱説明書に記載以外の用途に使用しない。**
- 蒸気や内容物が噴き出して、けが・やけど・感電・火災の原因になります。  
(誤った使用例) • ポリ袋などを使用する。
  - クッキングシートなどを使用する。



禁止

- 絶対に、改造や分解・修理をしない。**
- けが・感電・火災の原因になります。
  - 修理・点検などは、必ず、お買い上げの販売店又は弊社のお客様相談窓口にご依頼ください。



禁止

- 本体に水をつけたり、水をかけたりしない。**
- 感電・火災の原因になります。



禁止

- 蒸気口に顔や手を近づけない。蒸気にさわらない。**
- けが・やけどの原因になります。特に乳幼児にはご注意ください。



禁止

- 使用中・使用直後は高温部に触れない。**
- けが・やけどの原因になります。
  - 使用中に製品の表面・内部が熱くなる部分がありますので触れないようにしてください。特にお子さま、身体の不自由な方、取り扱いの不慣れな方に注意してください。

# 安全上のご注意(つづき)

## ⚠ 警告



禁止

空焚きや過剰な加熱をしない。

- ・けが・やけど・火災の原因になります。



禁止

ガスレンジなどの火気、灯油・ガソリン・シンナーなど可燃性ガス、スプレー缶、布、カーテンや紙などの燃えやすいものの近くや下に置かない。使わない。

- ・感電・火災の原因になります。



禁止

のったり、座ったりしない。

- ・けがの原因になります。
- ・特にお子様にはご注意ください。



禁止

容器から液体がこぼれるようなことはしない。電源・電気接続部にかかるないようにする。

- ・けが・やけど・感電・火災の原因になります。
- 次のことについてください。
  - ・決められた容量を超えて入れないでください。
  - ・決められた食材、液体以外は入れないでください。
  - ・使用中、使用直後は、ふたなどを開けないでください。



指示

お手入れや移動させるときは、必ず電源スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜き、本体が十分に冷えてから行う。

- ・感電・火災の原因になります。



禁止

塩素系、酸性タイプ、酵素タイプの洗剤を使用しない。

- ・有毒ガスが発生し、健康に影響をおよぼす原因になります。



指示

電源プラグ・器具用プラグのほこりは、定期的に取り除く。

- ・火災の原因になります。乾いた布で拭き取ってください。



禁止

食器洗浄機や食器乾燥機、食器洗い乾燥機は使用しない。

- ・火災の原因になります。

## △注意



指示

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いておく。

- ・けが・やけど、絶縁劣化による漏電火災・感電の原因になります。



指示

電源コードセットを熱器具や本体の熱い部分に近づけない。

- ・感電・火災の原因になります。



禁止

電源コード、電源プラグ、コンセントに蒸気をあてない。

- ・感電・火災の原因になります。



指示

付属の電源コードセットを必ず使用する。また、他の製品には使わない。

- ・感電・火災の原因になります。

電源コードセットを紛失したときは、お買い上げの販売店または弊社のお客様相談窓口へお問い合わせください。



禁止

ふたが完全に開かない所に置かない。

- ・やけど・破損の原因になります。



禁止

壁や家具の近くで使用しない。

- ・壁や家具を傷め、変形・変色の原因になります。



禁止

次のような場所で使用しない。

- ・けが・やけど・感電・火災の原因になります。

〈使用禁止の場所の例〉・密閉した棚など風通しの悪い場所。

- ・ほこりの多い場所。

- ・油煙や湯気が当たるような場所。

- ・直射日光の当たる場所、炎天下の車内など温度の高い場所。

- ・障害物の近く・扉の後ろ・出入口・通路・人が良く通る場所。

# 安全上のご注意(つづき)

## △注意



指示

**保護シート・テープなどの緩衝材、梱包材を必ずとりのぞく。**

- 火災の原因になります。取り除いた緩衝材・包装用ビニール袋などはお子様の手の届かないところで保管してください。窒息・けがの原因になります。



禁止

**本体を持ち運ぶときにふた開閉ボタンに触れない。**

- ふたが開いて、けが・やけどの原因になります。



禁止

**衝撃をあたえない。**

- けが・感電・火災の原因になります。



指示

**組立部分は、取扱説明書に従って、正しく取り付けて使用する。**

- けが・やけど・感電・火災の原因になります。



禁止

**しゃもじをいれたまま保温しない。保温終了後に再保温しない。**

- けが・やけどの原因になります。



禁止

**お子さまの近くでお手入れしない。**

- けが・やけど・感電の原因になります。



禁止

**蒸気口をふさがない。ふきん・タオルでおおわない。**

- 感電・火災の原因になります。



禁止

**専用の内がま以外は使用しない。他の製品で使用しない。**

- やけど・火災の原因になります。内がまを直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、電磁調理器などに使用しないでください。

## △注意



禁止

使用中に電源プラグ・器具用プラグを抜き差ししない。使用中に本体を移動させない。

- けが・やけど・火災の原因になります。移動させるときは、電源を切ってから、電源プラグを抜いて移動させてください。



指示

定期的に電源コードや電源プラグの点検を行う。

- 感電・火災の原因になります。



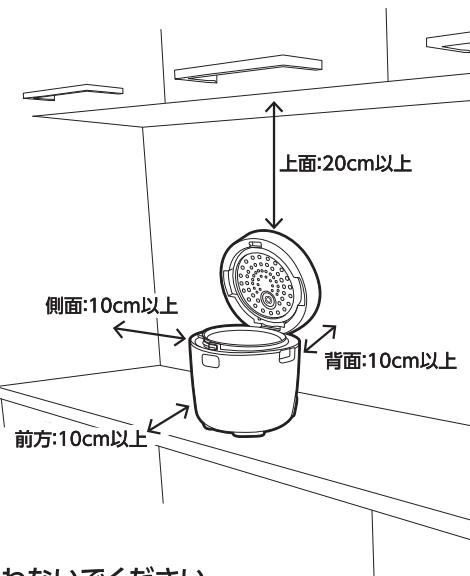
指示

お手入れする前に、器具用プラグを取り外す。お手入れの後は、器具用プラグ、器具用プラグ接続口を十分に乾燥させる。

- 感電・火災の原因になります。

# 使用上のお願い

- 十分な通気を確保するため、上面:20cm以上、側面・背面:10cm以上、前方:10cm以上の空間をとってください。



- ごはんつぶなどの異物をつけたまま使わないでください。  
故障の原因となります。
- 本体内側に水を入れないでください。  
故障の原因となります。
- IH調理器の上で使わないでください。  
故障の原因となります。
- 内がまのフッ素被膜は使用により消耗します。  
色むらやはがれなどが生じる場合がありますが、性能や衛生上の問題はありません。
- 内がまは、次のことに注意して、ていねいにお使いください。  
故障の原因になります。
  - ・内がまで洗米しないでください。
  - ・内がまで酢を混ぜないでください。
  - ・金属製のおたま・泡だて器などを使用しないでください。
  - ・調味料を使用した場合はすぐに洗ってください。
  - ・スプーンや食器類を中に入れないでください。
  - ・しゃもじでたたいたたり、強くこすったり、ザルでたたかないとください。
  - ・かたいものに当たたり、落としたたりしないでください。
  - ・シンナー・ベンジン・みがき粉・漂白剤・たわしなどを使用しないでください。

■内がまの塗装が気になったり、変形した場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様相談窓口で、ご購入いただけます。

■ご使用後はすぐにお手入れしてください。汚れたままご使用を続けると、炊飯器としての性能が発揮できなくなるだけではなく、故障・不衛生の原因になります。(37ページを参照)

■結露に注意してください。故障の原因になります。結露はこまめにふき取って下さい。結露が発生しそうな場合は、すぐに使用せず、2~3時間放置した後でご使用ください。

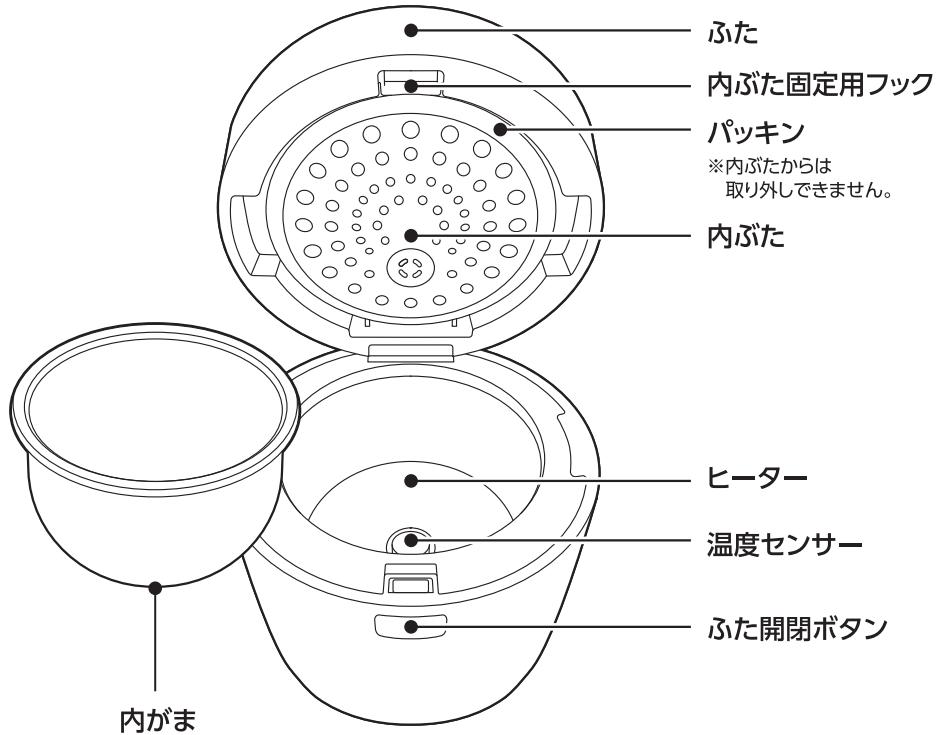
〈結露が発生しやすい状況〉

- ・冷たい場所にあった製品を暖かい場所に移動したとき
- ・室温が急に上がった、または下がったとき
- ・エアコンなどの冷風が直接あたっているとき
- ・湿度の高い場所で使用したとき
- ・湯気を発生しているところの近くで使用したとき

# 各部の名称

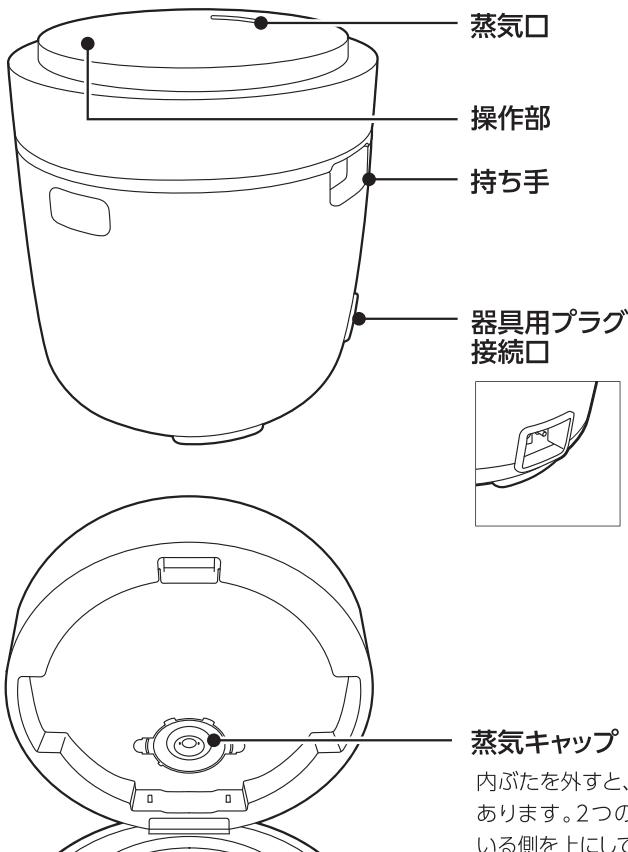
## 本体

各部の名称



## 本体

各部の名称



### 蒸気キャップ

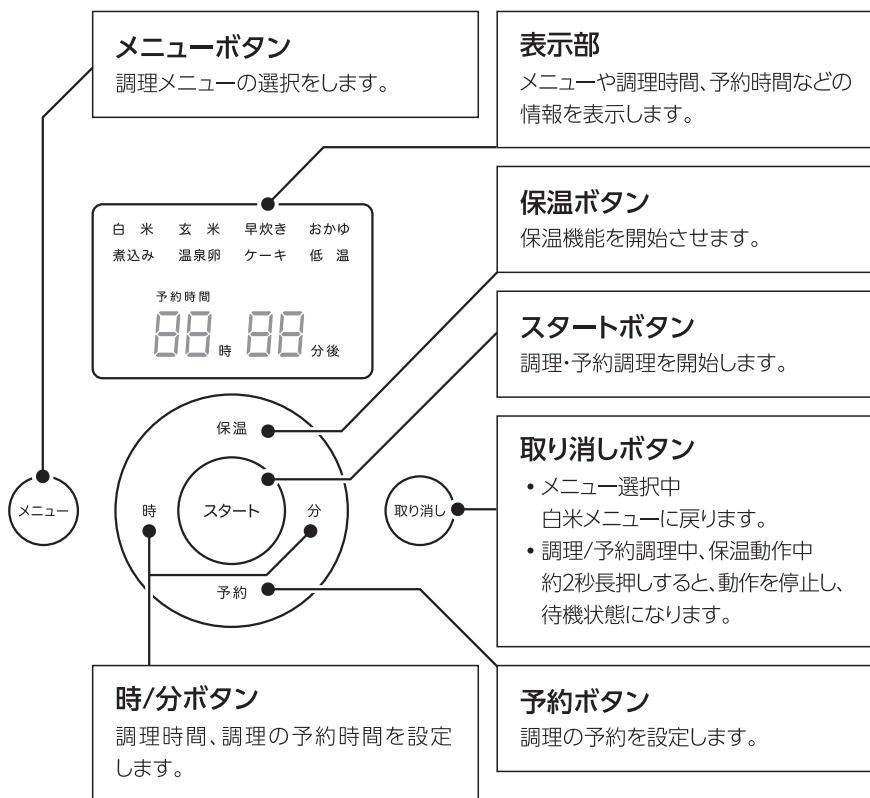
内ぶたを外すと、蒸気キャップがあります。2つの突起がついている側を上にしてください。

※蒸気キャップをお手入れ時に取り外した場合は、必ず組み立ててください。蒸気漏れの原因になります。

# 各部の名称(つづき)

## 操作部

電源プラグをコンセントに差し込むと、操作部が瞬間に全点灯し、待機状態(メニューボタンのみ点灯)になります。メニューボタンに触ると、調理メニューの選択状態になり、選択している調理メニューが点滅します。



### ■静電式ボタンの操作について

ボタンの中央(文字の上)を軽く触ると操作できます。次の場合は、ボタンが反応しないことがあります。

- ※周囲の温度や湿度、近くの電気製品の動作状態によっても影響を受けることがあります。
- 早く触れたとき
  - 指やボタンがぬれたり汚れたりしているとき
  - ふたに手や物を置いているとき(置いている物に反応することがあります)
  - 指サック・傷テープをしているとき
  - 指以外のもので押したとき

# ご使用の前に

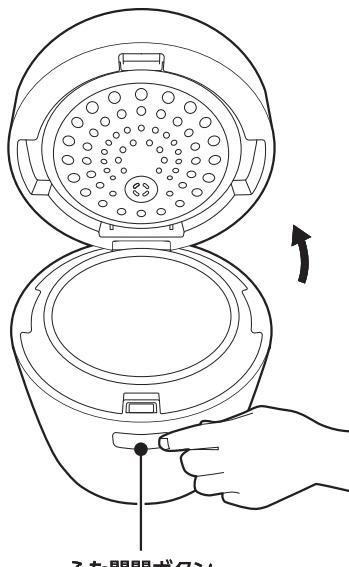
## ご使用前の洗浄・確認について

初めてお使いのときは、お手入れの仕方(37ページ)にしたがって、本体および内容品を洗ってください。  
各部の分解・組み立てについては、以下をご確認ください。

## ふたの開けかた、閉めかた

### 開けかた

ふた開閉ボタンを押してふたを開ける。  
※勢いよくふたが開く場合があります。



### 閉めかた

力チッと音がするまで、ふたを押して閉める。

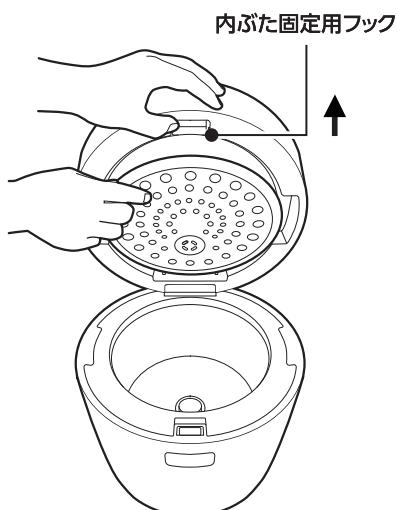


# ご使用の前に(つづき)

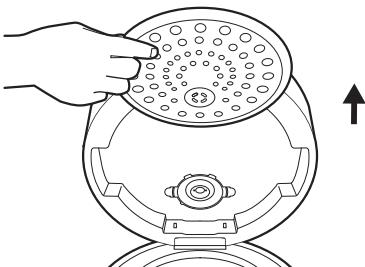
## 内ぶた、蒸気キャップの取り外しかた

### 内ぶたの取り外しかた

1. 内ぶた固定用フックを上に押し上げる

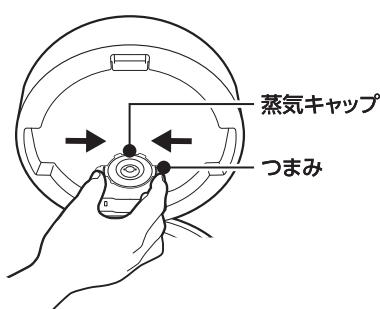


2. 内ぶたを取り外す

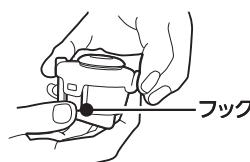


### 蒸気キャップの取り外しかた

1. 左右のつまみを押しながら、手前側に引張る



2. フックを押して、2つの部品に分解する

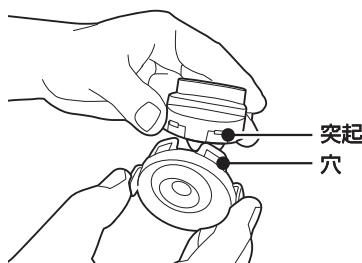


2つの部品に  
分解できます。

## 内ぶた、蒸気キャップの取り付けかた

### 蒸気キャップの取り付けかた

- 分解した部品の2つの突起と穴を合わせる



- 押し込んで組み立てる



- 2つの突起がある方を製品の上側に向けて、ふたに押し込んで取り付ける



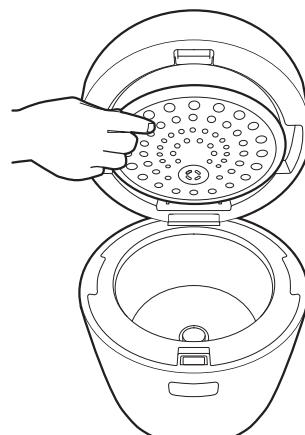
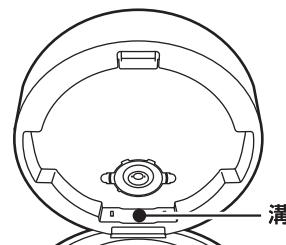
### 内ぶたの取り付けかた

- ふたの中央下の溝に内ぶたを合わせ、全体をふたに押し付けるように取り付ける

※パッキンのある面が、内がま側になるようにしてください。

※お手入れなどで、蒸気キャップと内ぶたを取り外した場合、必ず取り付けてからご使用ください。蒸気漏れの原因となります。

※蒸気キャップが正しく取り付けられていないと、内ぶたが取り付けられませんので、ご注意ください。



# 炊飯の準備

## 炊飯の準備をする

### 炊飯時のお願い

■お米の種類・状態により水加減を調節してください。

- ・無洗米：水を多めに入れる。
- ・新米：水を少なめに入れる。

### 使用上のお願い

■内がまを本体にセットするときに次のことを確認してください。

故障の原因になります。

- ・内がまの外側に水分が付着していませんか。内がま外側の水分はふき取ってください。

- ・本体内部(ヒーター部など)に米粒など異物が付着していませんか。異物は取り除いてください。

## 1. 付属の計量カップでお米の分量を量る

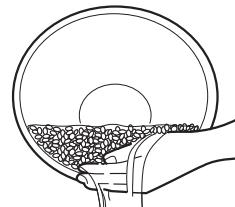
1回で炊ける分量は、0.5合から3合です。付属の計量カップすり切り一杯で、約1合(180ml)です。

※料理用の計量カップ(200ml)や計量米びつでは、誤差が出ることがありますので、ご注意ください。



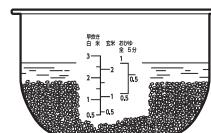
## 2. ボウルなどの容器で洗米する

※内がまで、洗米しないでください。

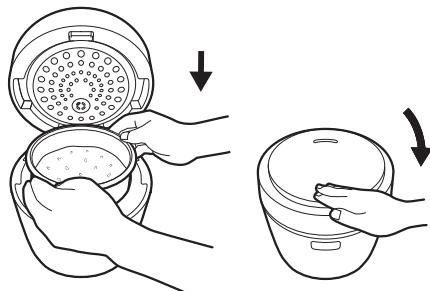


## 3. 洗米したお米を内がまに入れて、平らな台の上で水加減を調節する

※お好みによって、水の量を調節してください。



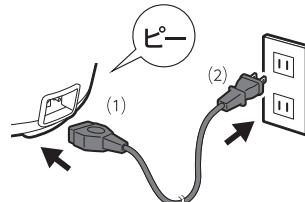
## 4. 内がまを本体にセットして、ふたを閉じる



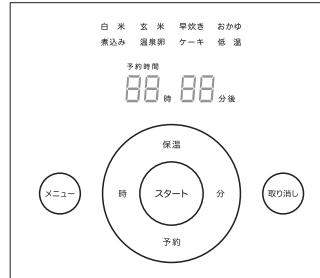
## 5. 電源コードセットを本体に接続する

- (1)器具用プラグを製品に取り付ける
- (2)電源プラグを設置する場所の近くにあるコンセントに接続する

電源プラグを差し込むと、“ピー”と音が鳴り、全点灯後、待機状態になります。

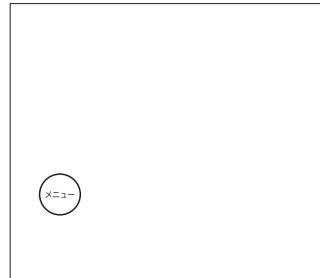


### 全点灯(1秒以下)



### 待機状態

※メニューボタンのみが点灯します。



# 炊飯する(白米)

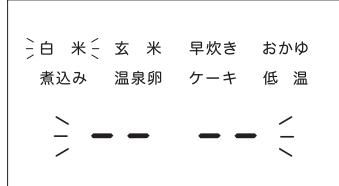
## 炊飯する

### 1. メニューボタンに触れて、「白米」を選択する

※メニューボタンに触れるたびに、調理メニューが「白米」→「玄米」→「早炊き」→「おかゆ」→「煮込み」→「温泉卵」→「ケーキ」→「低温」→「白米」…の順に切り替わります。

※約30秒間操作がされないと、待機状態になり、メニューボタンだけが点灯します。

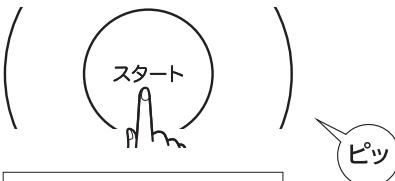
※メニュー選択中に取り消しボタンに触ると、「白米」選択状態に戻ります。



※白米選択中は「白米」と「--」が点滅します。

### 2. スタートボタンに触れて、炊飯を開始する

“ピッ”という音がして、炊飯を開始します。



ピッ

加熱中



むらし中

むらしに移行すると、炊飯終了時間が表示されます。

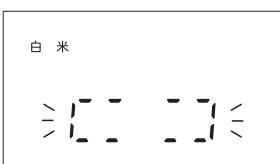


保温

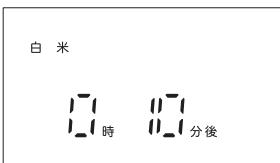
終了音("ピー"が3回)が鳴ったら炊飯は終了です。炊飯終了後は、自動的に保温に切り替わります。

炊きあがったら、しゃもじで、ご飯をほぐしてください。すぐにほぐすことで余分な水分を逃がし、仕上がりをよくします。保温中は経過時間を表示します。

最大12時間の保温ができ、12時間経過後は自動で停止し、待機状態へ戻ります。



取り消し



取り消し



取り消し

●保温について(24ページ)

# 調理メニューについて

## 調理メニュー

### 1. メニューボタンに繰り返し触れて、 調理したいメニューを選択する

- ※選択されているメニューが点滅します。  
※水量(内がま水位線)に従って調理してください。  
※・「白米」「玄米」「早炊き」「おかゆ」メニューは、  
お米の分量に応じた水を、内がま水位線を目安に入れてください。  
・「煮込み」「低温」メニューは、「おかゆ全」の  
内がま水位線“1”を超えて、水や食材を入れ  
ないでください。  
・「温泉卵」メニューは、内がまの中で卵が重  
ならない程度に卵を入れた後で、卵が浸る  
高さまで水を入れて下さい。  
・「ケーキ」メニューは、生地量が280gを超え  
ないようにしてください。

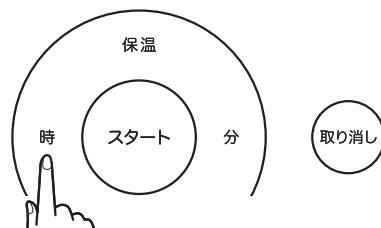


コース	内がま水位線	分量	目安の調理時間	調理時間の調節
白米	白米	0.5~3.0	約40-50分	自動
玄米	玄米	0.5~2.0	約60-70分	自動
早炊き	早炊き	0.5~3.0	約35-45分	自動
おかゆ	おかゆ	0.5~1.0	初期設定:1時間	1~4時間(10分刻み)
煮込み	適量	-	初期設定:1時間	1~4時間(10分刻み)
温泉卵	卵が浸る程度	-	初期設定:10分	10-30分(5分刻み)
ケーキ	適量	-	初期設定:45分	40-60分(5分刻み)
低温	適量	-	初期設定:5時間	5~10時間(1時間刻み)

### 2. 時/分ボタンに触れ、調理時間を 調節する

※調節可能なメニューには初期設定の調理時  
間が表示されています。

1 時 10 分後

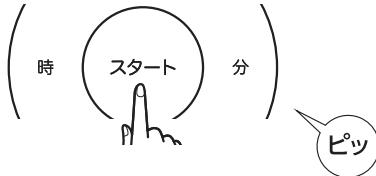


# 調理メニューについて(つづき)

## 調理メニュー

### 3. スタートボタンに触れて、炊飯/調理を開始する

“ピッ”という音がして、調理を開始します。



#### 加熱中

白米、玄米、早炊き、温泉卵メニューは、右図のような表示になります。

おかゆ、煮込み、ケーキ、低温メニューは最初から調理の残り時間が表示されます。



#### むらし中

白米、玄米、早炊きは、むらしに移行すると、炊飯の残り時間が表示されます。

※温泉卵は加熱が終わると残りの調理時間が表示されます。



#### 保温

終了音("ピー"が3回)が鳴ったら炊飯/調理は終了です。

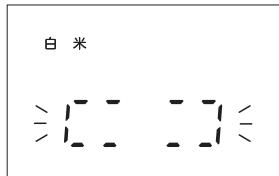
炊飯/調理終了後は、自動的に保温に切り替わります。

白米、玄米、早炊き時は炊きあがったら、しゃもじで、ご飯をほぐしてください。すぐにはぐすことで余分な水分を逃がし、仕上がりをよくします。

保温中は経過時間を表示します。

最大12時間の保温ができ、12時間経過後は自動で停止し、待機状態へ戻ります。

※ただし、温泉卵、ケーキ、低温メニューは保温に移行せず、調理が終了します。



# 保温機能について

## 保温機能

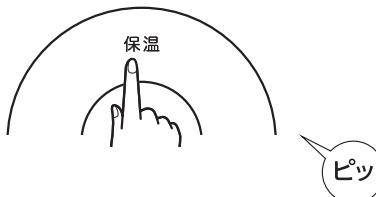
白米、玄米、早炊き、おかゆ、煮込みメニューについては、調理後に自動で保温に移行します。ただし、下記手順で、任意に保温することができます。

### 1. メニューボタンに触れる



### 2. 保温ボタンに触れ、保温を開始させる。

“ピッ”という音がして、保温が開始します。



保温中

保温開始から、最大12時間まで保温します。  
保温中は、経過時間を表示します。



### 使用上のお願い

- ・長時間の保温はおすすめできません。
- ・炊飯/調理終了後は、中身を取り出してください。においの原因になります。

# 予約機能について

## 予約機能

1. メニューボタンに繰り返し触れ、炊飯/調理したいメニューを選択する

※ケーキ、低温については、予約機能はありません。



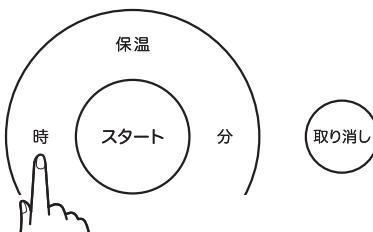
2. 予約ボタンに触れ、予約機能を設定する



3. 時/分ボタンに触れ、予約時間を設定する

※設定した予約時間は炊飯/調理を開始する時間です。1時間～12時間(10分刻み)まで設定できます。

予約時間  
1時 10分後



4. スタートボタンに触れ、予約調理を開始する。

“ピッ”という音がして、予約調理が開始します。



# レシピ<sup>°</sup>(マカロニ監修) 炊き込みチャーハン(2-3人前)



## 【材料】

米	.....	1.5合
焼豚	.....	80g
A	しょうゆ	小さじ2杯
	オイスターソース	小さじ1杯
	鶏ガラスープの素	小さじ2杯
水	.....	200cc
ごま油	.....	小さじ2杯
溶き卵	.....	1個分
マヨネーズ	.....	小さじ2杯

## 〈トッピング〉

小口ねぎ	.....	適量
紅しょうが	.....	適量

## 【作り方】

- ① 米はとぎ、30分浸水させます。水を切ってごま油をかけて混ぜ合わせます。
- ② 焼豚は1cm角に切ります。
- ③ Aの調味料と水を混ぜ合わせます。
- ④ 内がまに米、③を入れ、焼豚をのせメニューで白米を選びスタートボタンを押します。
- ⑤ 炊き上がったらふたを開け、溶き卵とマヨネーズを混ぜ合わせたものを回し入れ、混ぜ合わせます。
- ⑥ 保温で5分程蒸らしたら完成です。器に盛り付け、好みで小口ねぎ、紅しょうがをトッピングします。

レシピ

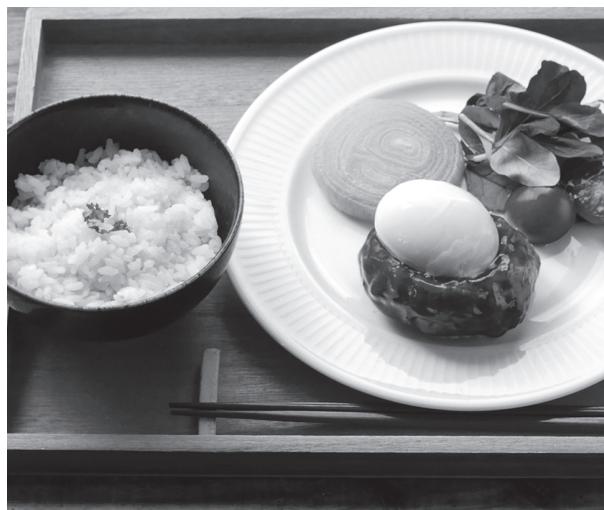
## POINT

- ・米の芯が残らないようしっかりと吸水させてから炊いてください。
- ・水分量を減らすことでパラッとした仕上がりになります。
- ・焼豚の代わりにウインナーソーセージやベーコン、カニ風味かまぼこを入れるのもおすすめです。

# 温玉ハンバーグ定食(2人前)

※『温泉卵』を調理後に、『ハンバーグ』を調理(炊飯含む)  
してください。

※温泉卵調理後に一度内がまを洗ってください。



## 【材料】

合いびき肉	150g
玉ねぎ	1個
塩	ひとつまみ
黒こしょう	少々
パン粉	大さじ2杯
牛乳	小さじ1杯
マヨネーズ	小さじ2杯
米	1.5合
水	適量

A   ケチャップ	大さじ2杯
中濃ソース	大さじ2杯
砂糖	小さじ1杯

〈温泉卵〉卵	2個
水	適量

## 〈トッピング〉

ベビーリーフ	適量
ミニトマト	2個

パセリ

適量

## 【作り方】

### 温泉卵

- 内がまに卵を入れ、卵がかぶるくらいの水をいれます。
- メニューで温泉卵を選びスタートボタンを押します。
- 加熱が終わったら冷水を取り出します。
- 粗熱が取れたら卵を割って、器に取り出します。

ハンバーグ 下準備：パン粉は牛乳に浸しておきます。

- 米はとぎ、30分浸水させてよく水を切れます。
- 玉ねぎは真ん中から1cm幅の輪切りを2枚作ります。残りの玉ねぎはすりおろします。
- ボウルに合いびき肉、塩、黒こしょうを入れ、粘りが出るまでしっかりと練り混ぜ合わせます。
- 牛乳に浸したパン粉、マヨネーズ、すりおろした玉ねぎを加えてさらに混ぜ合わせます。
- 2等分にして、空気を抜きながら丸く成形し、輪切りの玉ねぎの上にのせます。
- 内がまに米を入れ、水を1.5合目の目盛りまで入れます。
- ⑤を中心置き、メニューで白米を選びスタートボタンを押します。
- 炊き上がった玉ねぎとハンバーグを取り出します。ご飯はよく混ぜて器に盛り付け、刻んだパセリをトッピングします。
- 器にハンバーグ、玉ねぎを盛り付け、ベビーリーフ、ミニトマトをお好みで添えます。混ぜ合わせたAの調味料をハンバーグにかけ、温泉卵をトッピングして完成です。

## POINT /

- 玉ねぎはすりおろすことでハンバーグがジューシーに仕上がります。
- 大きめの玉ねぎの場合、輪切りが2枚内がまに入らないので、中くらいのサイズのものを使用してください。ハンバーグをのせる前に一度内がまに入るか確認してください。
- ハンバーグの中まで火が通っていない場合は、保温時間を延長してください。

# ボロネーゼパスタ(2人前)



## 【材料】

パスタ(1.9mm 茹で時間9~11分) ······	160g
合いびき肉 ······	120g
玉ねぎ ······	40g
にんじん ······	20g
にんにく ······	1片
カットトマト缶 ······	1/2缶(200g)
A 味付き塩こしょう ······	少々
ケチャップ 大さじ ······	1杯
ウスターソース ······	1小さじ2杯
砂糖 ······	小さじ2杯
コンソメ ······	小さじ1杯
オリーブオイル ······	小さじ2杯
水 ······	260cc
バター(有塩) ······	15g
〈トッピング〉	
パセリ ······	適量
粉チーズ ······	適量

## 【作り方】

- ① 玉ねぎ、にんじん、にんにくをみじん切りにします。
- ② ボウルに①の野菜、合いびき肉、Aの調味料、カットトマト缶を入れてよく混ぜ合わせます。
- ③ 内がまに②を入れパスタを半分に折り、重ならないように入れ、オリーブオイル、コンソメ、水を回し入れます。
- ④ メニューで早炊きを選びスタートボタンを押します。
- ⑤ 炊き上がったらバターを加えて混ぜ合わせます。器に盛り付けて刻んだパセリ、粉チーズをトッピングして完成です。

レシピ

## ＼POINT／

パスタは重なっているとくっついてしまうため、放射状にバラバラに入れて水に浸かるようにしてください。

# 豚バラ白菜

(2-3人前)



レシピ

## 【材料】

豚バラ肉(薄切り).....	280g
白菜.....	1/4株
A   鶏ガラスープの素 .....	小さじ1杯
酒 .....	小さじ2杯
水 .....	100cc
〈トッピング〉	
小口ねぎ .....	適量
白いりごま .....	適量
ポン酢しょうゆ .....	お好みで

## 【作り方】

- ① 白菜は芯を切り、1枚ずつはがします。白菜と豚バラ肉を交互に重ね、4~5cm幅に切れます。
- ② 内がまに切った断面が上になるように敷き詰めます。
- ③ Aの調味料を入れ、水を加えます。メニューで早炊きを選びスタートボタンを押します。
- ④ 炊き上がったら、器に盛り付け、小口ねぎ、白いりごまをトッピングします。お好みでポン酢しょうゆをつけてお召し上がりください。

### POINT

加熱すると具材が縮んで形が崩れやすいので、隙間なく敷き詰めるときれいな仕上がりになります。

# 参鶏湯（2人前）



## 【材料】

鶏手羽元	6本
米	大さじ3杯
長ねぎ	1/2本
にんにく	1片
しょうが	1片
A 酒	大さじ3杯
塩	小さじ1/3杯
ごま油	小さじ1杯
水	500cc

## 〈トッピング〉

クコの実	適量
糸唐辛子	適量

## 【作り方】

- ① 米は洗って水気をきります。
- ② 長ねぎは斜め薄切り、しょうがは皮をむいて千切りに、にんにくは半分に切って漬します。
- ③ 内がまに鶏手羽元、米、長ねぎ、しょうが、Aの調味料、水を入れ、メニューで煮込みを選びスタートボタンを押します。  
※
- ④ 炊き上がったら器に盛り付け、お好みでクコの実、糸唐辛子をトッピングして完成です。

レシピ

## ＼POINT／

もち米がある場合は米の代わりに使用してください。

※調理時間は初期設定の1時間です。

# 中華粥 (2人前)



レシピ

## 【材料】

米	.....	1/2合
鶏ささみ肉	.....	1本
しょうが	.....	1片
A   鶏ガラスープの素	.....	小さじ1杯
酒	.....	大さじ1杯
塩	.....	小さじ1/4杯
水	.....	適量
〈トッピング〉		
ごま油	.....	適量
パクチー	.....	適量

## 【作り方】

- ① しょうがは皮付きのまま薄切りに、鶏ささみは筋を取り除きます。
- ② 米をとぎ、内がまに入れて水をおかゆの全粥の0.5合の目盛りまで入れます。
- ③ 内がまにAの調味料を加えて軽く混ぜ、鶏ささみ肉、しょうがをのせます。
- ④ メニューでおかゆを選びスタートボタンを押します。  
※
- ⑤ 炊き上がったら鶏ささみ肉としょうがを取り出します。
- ⑥ 炊き上がったら器におかゆを盛り付け、食べやすい大きさにさいた鶏ささみ、パクチー、ごま油をトッピングして完成です。

### POINT

ホタテの貝柱やザーサイを加えるのもおすすめです。

※調理時間は初期設定の1時間です。

# 紅茶煮豚 (2-3人前)



## 【材料】

豚肩ロースブロック肉 ..... 300g  
ティーバッグ(アールグレイ) ..... 2袋  
水 ..... 適量

A 酒 ..... 大さじ3杯  
しょうゆ ..... 大さじ3杯  
みりん ..... 大さじ2杯  
砂糖 ..... 小さじ1杯  
酢 ..... 小さじ1杯  
しょうが(すりおろし) ..... 小さじ1杯

## 【作り方】

- 内がまに豚肩ロース肉を入れ、肉がかぶるくらいの水を入れます。
- ティーバッグを入れ、メニューで煮込みを選びスタートボタンを押します。
- 豚肉の加熱中にたれを作ります。ボウルにAの調味料を入れて混ぜ合わせて、レンジ600Wで1分30秒加熱して粗熱を取ります。
- 豚肉が炊き上がったら取り出し粗熱を取ります。
- ジッパー付き保存袋に③のタレを入れて豚肉を漬け込みます。半日程度漬け込んで好みの大きさに切ってお召し上がりください。

レシピ

### POINT

作り置きする場合、清潔な保存容器に入れて冷蔵庫で保存します。保存期間は冷蔵2~3日を目安にお早めにお召し上がりください。

※調理時間は初期設定の1時間です。

# ちぎりパン(2人前)



## 【材料】

強力粉	150g
砂糖	20g
塩	3g
ドライイースト	3g
牛乳	100~110cc
はちみつ	5g
バター(無塩)	15g

## 〈内がま用〉

バター(無塩)	適量
---------	----

## 【作り方】

レシピ

- 下準備 ■牛乳は40℃程度にあたためます。(レンジ600Wで20秒~30秒程度)  
■バターは常温に戻します。

- ① ボウルに強力粉、砂糖、塩、ドライイーストを入れてゴムべらで混ぜ合わせます。
- ② 牛乳、はちみつを加えて混ぜ合わせます。ひとまとまりになたら台の上に取り出します。
- ③ 手で生地をひっぱるように伸ばしながらこね、バターを混ぜ込んでさらにこねます。
- ④ 表面がなめらかになるまでこねたら、生地を丸めてとじ目を下にして内がまに入れます。
- ⑤ 保温を選びスタートボタンを押します。3分たったらスイッチを切り、そのまま40分置いて1次発酵させます。
- ⑥ 生地が1.5倍くらいの大きさになったら、パン生地を手で押させてガスを抜き、台に取り出して6等分し、丸く成形し、濡れ布巾をかけて10分ほど置きベンチタイムとります。
- ⑦ 再びガス抜きをして生地を丸め直し、バターを塗った内がまにとじ目を上にして、周囲に5つ、真ん中に1つ並べ入れます。
- ⑧ 再度保温を選びスタートボタンを押し、3分たったらスイッチを切りそのまま20分置いて2次発酵させます。
- ⑨ メニューでケーキを選びスタートボタンを押します。<sup>\*</sup> 炊き上がったらひっくり返して取り出します。

## POINT

- ・焼き上がりは熱いのでミトンなどをつけ、気をつけて取り出してください。
- ・ベンチタイム後、生地を丸める際、チョコレートやウインナーソーセージなどの具材を入れていたくのもおすすめです。

※調理時間は初期設定の1時間です。

# クリームチーズ (280mlの容器1つ分)



## 【材料】

牛乳（無調整牛乳）…………… 500ml  
生クリーム（動物性脂肪分35%）…… 100ml  
プレーンヨーグルト…………… 40g  
レモン果汁…………… 大さじ3  
塩…………… 少々

### POINT /

- ・そのままお召し上がりいただきたいでも、ケーキ作りに使用するのもおすすめです。
- ・保存期間は冷蔵2~3日を目安にお早めにお召し上がりください。

## 【作り方】

- 下準備
- 内がまはよく洗い、アルコール消毒をしておきます。
  - 牛乳と生クリームを合わせます。
- ① ボウルにプレーンヨーグルト、レモン果汁、塩を入れて混ぜ合わせます。
- ② ①に牛乳と生クリームを少しづつ加えて混ぜ合わせ、内がまに入れます。
- ③ メニューで低温を選びスタートボタンを押します。  
※
- ④ 5時間後、ペーパータオルを敷いたザルに取り出し、水分を切ります。
- ⑤ 水分が切れたらアルコール消毒した清潔な容器に入れます。表面にペーパータオルを敷き、その上に重しを置き、冷蔵庫でさらに2~3時間置きます。
- ⑥ 全体に固まってきたら完成です。

※調理時間は初期設定の5時間です。

レシピ

# サラダチキン(2人前)



## 【材料】

鶏むね肉	1枚(280g)
A 砂糖	小さじ1杯
塩	小さじ1/4杯
鶏ガラスープの素	小さじ1杯
しょうが(すりおろし)	小さじ1/2杯
熱湯(80°C程度)	適量
〈トッピング〉	
ベビーリーフ	適量
ミニトマト	適量

## 【作り方】

- ① 鶏むね肉は皮と余分な脂を取り除きます。鶏肉の両面にフォークで穴を開けます。ジッパー付き保存袋に入れて、Aの調味料を加えて揉み込み、冷蔵庫で半日ほど寝かせます。
- ② 内がまに袋から取り出した鶏むね肉、お湯を注ぎ入れます。

③ メニューで低温を選びスタートボタンを押します。  
※

④ 5時間後、冷めたら取り出して、お好みの厚さに切ります。お好みでベビーリーフ、ミニトマトを添えて完成です。

※調理時間は初期設定の5時間です。

# 甘酒(900mlの容器1つ分)

【材料】	米	1合	乾燥米麹	200g
	水	適量		

- ① 内がまに米、水を全粥1合の目盛りまで入れ、メニューでおかゆを選びスタートボタンを押します。  
※
- ② 炊き上がったらおかゆをかき混ぜて温度が60°Cになるまで冷まします。
- ③ 乾燥米こうじを入れてよくかき混ぜます。
- ④ メニューで低温を選び5時間にセットしてスタートボタンを押します。
- ⑤ 清潔な保存容器に移します。粗熱が取れたら冷蔵庫で保存します。



## POINT

- ・麹は60°C以上で死滅してしまうので、温度計で測って60°Cになってから米麹を加えてください。
- ・保存期間は冷蔵2~3日を目安にお早めにお召し上がりください。

※調理時間は初期設定の1時間です。

# ガトーショコラ(1台分)



## 【材料】

ビターチョコレート	… 100g
卵黄	… 2個分
卵白	… 2個分
砂糖	… 20g
生クリーム	… 大さじ4杯
薄力粉	… 30g
純ココアパウダー	… 10g
バター(無塩)	… 40g
粉砂糖	… 適量

## 〈内がま用〉

バター(無塩)	… 適量
---------	------

## 【作り方】

- 下準備 ■ チョコレートを刻みます。 ■ 材料は室温に戻しておきます。  
■ 薄力粉とココアパウダーは合わせてふるっておきます。  
■ 内がまの内側に内がま用のバターを薄く塗っておきます。

- ① ボウルに刻んだチョコレート、生クリーム、バターを入れてレンジ600Wで1分加熱して溶かし、ゴムべらで混ぜ合わせます。
- ② 卵黄を加えてゴムべらでよく混ぜ合わせます。
- ③ 別のボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで泡立てます。砂糖を2~3回に分けて加え、ハンドミキサーでその都度泡立てます。ツノが立つたら、低速にしてキメを整えます。
- ④ ②のボウルにメレンゲを半量加えゴムべらで切るように混ぜます。
- ⑤ ふるった薄力粉とココアパウダーをふるい入れて切り混ぜします。残りのメレンゲを加えてさらに切り混ぜをします。
- ⑥ 粉気がなくなってきたら残りのメレンゲを加えてさらに切り混ぜます。生地が均一になったら内がまに流し入れます。
- ⑦ メニューでケーキを選びスタートボタンを押します。焼き上がったら内がまを取り出し、そのまま粗熱を取ります。冷めたら器に取り出し、粉砂糖をかけて完成です。

レシピ

## POINT /

- ・メレンゲを加える際はゴムべらで生地を切るようにサックリと気泡を潰さないように混ぜ合わせます。
- ・焼き上がりすぐでもお召し上がりいただけますが、冷蔵庫で1晩置くとしっとりとした仕上がりになります。

※調理時間は初期設定の45分です。

# お手入れ

ご使用後はすぐにお手入れしてください。汚れたままご使用を続けると、炊飯器としての性能が発揮できなくなるだけではなく、故障・不衛生の原因になります。



## 警告

食器洗い機や食器乾燥機、食器洗い乾燥機は使用しない。

- 火災の原因になります。

お手入れをするときは、必ず、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。

- 本体が十分に冷えてからお手入れを行ってください。

## お願い

### ■お手入れするときは、次のことに注意してください。

故障の原因になります。

- 柔らかく乾いた布で軽くふいてください。
- 汚れがひどいときは、水で薄めた台所用中性洗剤に柔らかい布を浸し、よく絞った後で軽くふいた後に、乾いた柔らかい布で軽くふいてください。
- 化学ぞうきんは、その注意書きに従ってください。
- アルコール、ベンジン、シンナー、殺虫剤など揮発性のものや酸性洗剤などは使用しないでください。
- たわし、研磨スponジ、みがき粉、粉石けんは使わないでください。
- 先の尖ったものや金属製のものを使わないでください。
- 内がま外側の水分をふきとつから本体にセットしてください。本体内部(ヒーター部など)についた米粒などは取り除いてください。故障の原因になります。
- 汚れを放置すると、変色などの原因になります。調味料を使用した場合はすぐに洗ってください。においが残る原因になります。においによっては洗っても落ちにくい場合があります。

## においが気になるときは

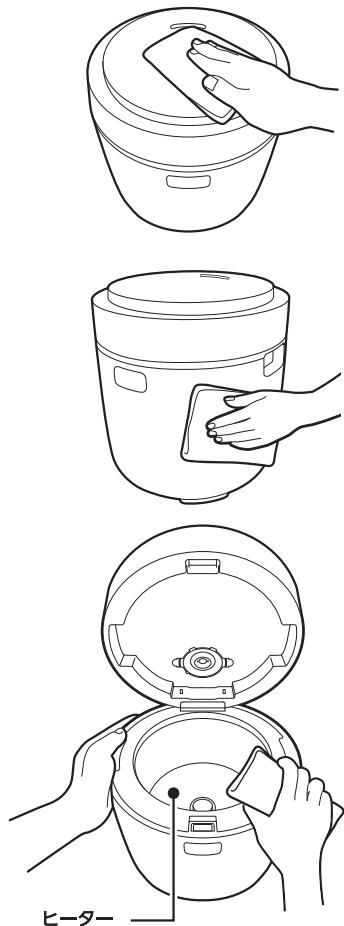
※熱湯を使用します。やけどには十分にご注意ください。

- 1.内がま、内ぶたをセットし、内がまに熱湯を7~8分目入れて、2~3時間保温してください。
- 2.内がま、内ぶたを台所用中性洗剤で洗ったあと、十分に水洗いをしてください。
- 3.風通しの良い場所で乾かしてください。

## 本体、ふた、ヒーター

やわらかい布で拭きます。汚れがひどいときは、ぬれた布を固く絞り、台所用中性洗剤を含ませて拭き取ってください。

※ふたに関しては、内ぶたを取り外して内側もお手入れしてください。内ぶたの付け外しは、17ページを参照してください。



## 内がま

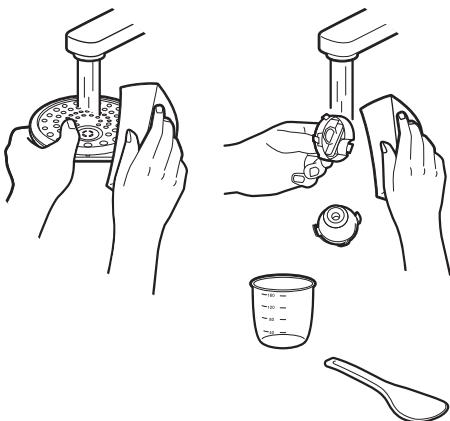
台所用中性洗剤をつけたスポンジで洗い、水で流します。



## 内ぶた、蒸気キャップ、付属品

台所用中性洗剤をつけたスポンジで洗い、水で流します。水で流したあとは、乾いた布で水を拭いてください。

※内ぶた、蒸気キャップに付着した異物は、竹串やようじで取り除いてください。



# 困った時は

故障かな?と思った時は、下記の項目をもう一度チェックしてください。

また、電源プラグをコンセントから一度抜いてから、挿しなおして、再度本体を起動してからお試しください。それでも、正常に作動しない場合は、すぐに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いてから、お買い上げの販売店にご相談いただくな、弊社のお客様相談窓口にご連絡ください。

こんなときは?	確認してください
炊飯/調理を開始しない	電源プラグがコンセントに差し込まれていますか?
	本体に器具用プラグがしっかりと取り付けられていますか?
	予約時間の表示がされていませんか? (25 ページを参照してください)
予約した時間に炊飯/調理開始しない	予約操作の最後にスタートボタンを押しましたか?
	予約を受けつけないメニューを選択していませんか? 「ケーキ」「低温」は予約できません。
操作部の表示部にE1と表示される	センサーの不具合が考えられます。裏表紙に記載のお客様相談窓口までご連絡下さい。
操作部の表示部にE2と表示される	センサーの不具合が考えられます。裏表紙に記載のお客様相談窓口までご連絡下さい。
操作部の表示部にE5と表示される	センサーの保護で、動作を強制停止している状態です。本体が十分に冷めてから再度、操作をお試しください。
	お試しいただいても復帰しない場合は、裏表紙に記載のお客様相談窓口までご連絡下さい。

# 炊飯のご注意

やわらかい、 ベタベタしている	水の分量は多くないですか？
	アルカリイオン水(PH9以上)を使っていませんか？
	お米が少くないですか？
	洗米後にお米を放置していませんか？
	予約炊飯するとごはんが柔らかくなる場合があります。水加減を少なめにしてください。
	お湯で洗米していませんか？
	新米は水を少なめにして炊いてください。
かたい、 かさついている	水の分量が少くないですか？
	海外のミネラルウォーターなど、硬度の高い水を使っていませんか？
	お米が多くないですか？
	洗米が不十分ではありませんか？
	保温時間が長くないですか？
おかゆがのり状になる	保温時間が長くないですか？
	水の分量が多くないですか？
	(予約炊飯のときは水加減を少なめにしてください)
焦げる	洗米・精米が不十分ではありませんか？
	割れ米が多く混ざっていませんか？
	内がまや温度センサーに異物や汚れがついていませんか？
	炊き込みごはんなど調味料を入れて炊くとおこげができやすくなります。
	無洗米はおこげができることがあります。
	底にできるおこげは故障ではありません。
	お米を長時間水に浸していませんか？

# 炊飯のご注意(つづき)

におう、黄ばんでいる	洗米・精米が不十分ではありませんか?
	炊きあがったらすぐにほぐしてください。
	保温時間が長くないですか?
	炊き込みごはんなど調味料を入れて炊くとおいが残ることがあります。
	炊飯後に再調理をしていませんか?
	使うたびにお手入れしていますか?

# 保証とアフターサービス

## 必ずお読みください

ご不明点や修理に関するご相談は、製品に保証書を添えてお買い上げ販売店、または弊社お客様相談窓口にご相談ください。

### 保証書(本書)

- 保証書は、必ず「お買い上げ年月日」「お買い上げ店」など所定欄が記入されていることをご確認の上、販売店よりお受け取りいただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。  
※オンラインで本製品をお買い上げいただいた場合、製品型番・お買い上げ年月日・販売店が確認可能な購入証明書類(納品書など)が必要となりますので、大切に保管してください。
- 保証期間:お買い上げ日から1年間
- 保証対象:製品本体のみとさせていただいており、消耗品や付属品は保証対象外となります。
- 保証書の再発行はいたしません。

### 保証期間内の対応

- 保証書の規定に従って修理させていただきます。
- ※保証期間内でも保証対象外の状態だった場合、「有料」とさせていただきます。  
保証対象外の詳細に関しては保証規定をご確認ください。

### 保証期間経過後の対応

- 診断の上、修理により製品機能が維持可能と判断した場合、ご希望により有料で修理させていただきます。

### 修理料金の仕組み

- 修理料金は技術料・部品代・輸送料などで構成されています。  
技術料：点検・修理・調整などの料金  
部品代：修理に使用した部品・補助材料の代金  
輸送料：修理品送付時の費用

# 保証とアフターサービス(つづき)

## 補修用性能部品の保有期間

- 本製品の補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後6年です。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

## 修理を依頼する場合

- 本書P.39「困ったときは」を確認しても問題が解消されない場合、電源プラグを抜いてご使用を中止の上、お買い上げの販売店、または裏表紙に記載されているお客様相談窓口にご連絡ください。なお、食品の補償など製品修理以外の責はご容赦ください。

長期ご使用の場合は  
商品の点検を!



### こんな症状はありませんか

- 電源コードセットが異常に熱くなる。
- 電源コードセットに深い傷や変形がある。
- 焦げくさい臭いがする。
- 製品の一部に割れ、がたつき、緩みがある。
- 電源コードを動かすと、通電したりしなかつたりする。
- その他の異常、故障がある。

### ご使用中止

事故防止のため使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜き、当社へご連絡ください。

**廃却について**：製品及び梱包材は、お住まいの地域の自治体の条例・規則に従って廃却処分してください。

## 保証書

### 保証規定

1. 保証期間内に取扱説明書や本体ラベル等に従った正常な使用で故障した場合に無料で修理、または交換いたします。
2. 修理をご依頼になる場合は、お買い上げの販売店、または弊社お客様相談窓口に保証書をご提示の上、修理をご依頼ください。
3. 保証対象は製品本体のみとなります。保証期間内であっても、その他の保証はいたしかねます。
4. ご転居の場合の修理ご依頼先は、お買い上げの販売店、または弊社お客様相談窓口にご相談ください。
5. ご贈答品などで保証書に記入されている販売店で無償修理が受けられない場合は、弊社お客様相談窓口にご相談ください。
6. 保証期間内であっても次の場合には保証対象外とし、有料、または対応不能となります。
  - イ)保証書の提示がない場合や、保証書に記入漏れがある場合
  - ロ)保証書にある記入欄の字句が書き換えや、書き加えされている場合
  - ハ)使用上の誤り(取扱説明書や本体ラベルに反した使用)による故障、損傷
7. 保証書は日本国内でのみ有效です。
8. 保証書は再発行いたしませんので、紛失しないよう大切に保管してください。
  - ・この保証書に明示した期間や条件に基づき、本製品に対しての保証をお約束するものです。なお、この保証内容によってお客様の法律上の権利を制限するものではありません。
  - ・弊社が関与しない修理品のご持参、お持ち帰りの交通費、ご送付の際の送料や諸経費はお客様のご負担となります。
  - ・本製品の故障に起因する損失や、直接・間接の損害に関して、弊社は一切の責任を負いません。
  - ・保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お客様相談窓口までお問い合わせください。

### 免責事項

- ・地震や雷などの自然災害、火災、第三者による行為、その他の事故、使用者の故意または過失、誤用、その他異常な条件下での使用によって生じた損害に関して、弊社は一切の責任を負いません。
- ・本製品の使用、または使用不能から生じる付随的な損害(事業利益の損失、事業の中止や情報の損失、食品の補償、その他の金銭的損害など)に関して、弊社は一切の責任を負いません。
- ・取扱説明書や保証書の記載を守らないことによって生じた損害に関して、弊社は一切の責任は負いません。

お買い上げ年月日		保証期間
年 月 日		お買い上げから1年
型 名		RC-A30
お名前	フリガナ	
	〒	
ご住所	TEL( ) -	
お買い上げ店		

# 消耗・交換部品

消耗・交換部品を依頼される場合は、弊社の「お客様相談窓口」にて承ります。

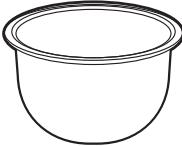
(裏表紙参照ください。)



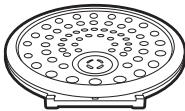
しゃもじ



計量カップ



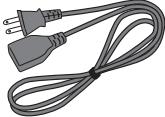
内がま



内ぶた



蒸気キャップ



電源コードセット

## Memo

# 仕様

商品名	マルチライススポット
型名	RC-A30
定格電圧	AC100V～
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力(炊飯時)	350W
外形寸法	W220×D223×H222mm
質量	約2.3kg
タイプ	マイコン式
内がま仕様	材質:アルミフッ素コーティング
メニュー	白米/玄米/早炊き/おかゆ/煮込み/ 温泉卵/ケーキ/低温
予約設定	1-12時間(10分刻み)
保温時間	12時間まで
区分名	E
最大炊飯容量	白米:0.54L(3.0合)
蒸発水量	22.6g
年間消費電力量	54.5kWh/年
1回あたりの炊飯時消費電力量	129.16Wh
1時間あたりの保温時消費電力量	18.02Wh
1時間あたりの予約時消費電力量	0.286Wh
1時間あたりの待機時消費電力量	0.101Wh
使用環境	周囲温度:5-35°C 周囲湿度:20-80%RH(結露なきこと)
製造国	中国
内容品	本体、内がま、内ぶた、蒸気キヤップ、 電源コードセット、しゃもじ、計量カップ、 取扱説明書(保証書付)

- ・1回あたりの炊飯時消費電力量は、「白米」メニューでの電力量です。
- ・1時間あたりの保温時消費電力量は、「白米」メニュー、12時間保温設定の電力量です。
- ・1時間あたりの予約消費電力量は、予約待機中の電力量です。
- ・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、お米の分量、ご使用のメニュー、周囲の温度などによって変化しますので目安としてください。
- ・年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています)
- ・蒸発水量は、1回あたりの炊飯時に炊飯器本体外へ放出した水の質量です。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。

## Memo



# お客様相談窓口

お電話でのご相談



## 03-3573-0703

受付時間 10:00～17:00(月～金)

※土日祝日、年末年始や夏季休業期間など会社指定による休日を除く

お問い合わせフォーム



<https://a-stage.force.com/astage/s/>

#### 【お客様相談窓口における個人情報のお取り扱いについて】

お客様の個人情報は、修理やご相談への回答などに利用いたします。

また、利用目的の範囲内で協力会社にお客様の個人情報を提供する場合があります。

個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

## 株式会社A-Stage

[本 社] 〒105-0004 東京都港区新橋1丁目9番5号 KDX新橋駅前ビル 3F  
[商品管理センター] 〒273-0017 千葉県船橋市西浦3-8-1 船橋西浦物流A棟 2F