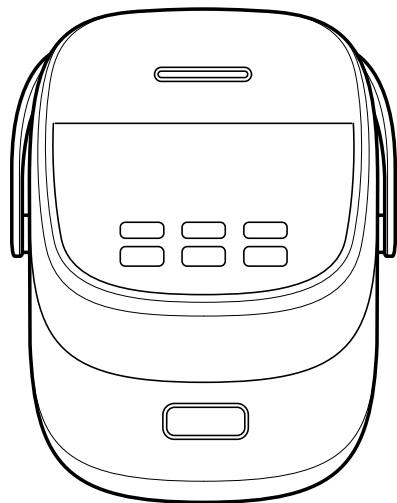


e angle

IHジャー炊飯器

ANGV-RCI05-A



取扱説明書 保証書つき

この度は e angle IHジャー炊飯器をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。
ご使用の前に、この取扱説明書はよくお読みのうえ、正しくお使いください。
とくに「安全上のご注意」は必ずご使用前にお読みください。
お読みになった後は、大切に保管していただき、取り扱いがわからないときや、不具合が生じたときにお役立てください。

この製品は日本国内用に設計されていますので、
日本国外では使用できません。
FOR USE IN JAPAN ONLY.

もくじ

安全上のご注意	2
使用上のお願い	5
各部のなまえ	6
ごはんを炊く	8
炊飯メニューの使い分け	10
メニューを変更する	12
予約炊飯する	14
保温する	16
ごはんレシピ	18
お手入れ	20
故障かな?と思ったら	22
こんな表示が出たら	24
仕様	25
部品・消耗品	26
アフターサービス	27
保証書	裏表紙

| 安全上のご注意

— 必ずお守りください —

ここに示した注意事項は、お使いになるかたや他のかたへの危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために重要な内容を記載しています。お使いになる前によくお読みになり、記載事項を必ずお守りください。

表示の説明

 警告	取り扱いを誤った場合、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。
 注意	取り扱いを誤った場合、傷害を負う、または物的損害が発生することが想定される内容です。

図記号の説明

	禁止(してはいけない内容)を示します。
	強制(実行しなくてはならない内容)を示します。

警告

本製品の取り扱いについて



分解、修理や改造を絶対に行わない

発火・感電・けがの原因になります。

修理は、お買い上げの販売店または家電の119番にご相談ください。



子ども、取り扱いに不慣れな人、補助を必要とする人だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの原因になります。操作できる人が必ず付き添ってください。



本体を水につけたり、本体や操作部に水をかけたりしない

ショート・感電の原因になります。



蒸気口に触ったり、手や顔を近づけない

やけどの原因になります。特に乳幼児には触れさせないように注意してください。



炊飯中はふたを開けたり、本体を動かしたり、持ち運ばない

禁
止



穴、すき間、開口部に指を入れたり、ピンや針金などの金属物を入れない

火災・感電・やけどの原因になります。



取扱説明書に記載以外の用途には使わない

蒸気や内容物がふき出したり、ふきこぼれによるやけど・けがの原因になります。

《使用してはいけない調理例》

- ・蒸気出口をふさぐようなものを入れない
クッキングシート・アルミ箔・ラップ・あく取りシート・青菜・トマト・豆類など薄皮状のものが浮きやすい具材。
- ・豆類・ジャムなど、ふきこぼれやすい料理
- ・食材をポリ袋に入れて炊飯器で加熱する料理



落としたり、衝撃を加えたりしない

感電・故障の原因になります。



本製品に異常が発生した場合は、すぐに使用を中止し、電源プラグを抜く

本製品に異常が発生したまま使用を続けると、発煙・発火・感電・漏電・ショート・けがなどの原因になります。

<異常・故障例>

- ・電源コードや電源プラグがふくれるなど、変形、変色、損傷している
- ・電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い
- ・電源コードを動かすと通電したりしなかったりする
- ・本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする
- ・本体の一部に割れ、がたつき、ゆるみがある
- ・内釜・ふた・内ふた・蒸気口が変形または破損している
- ・炊飯中、本体底部のファンが回っていない
- ・本体が作動しない など

上記のような場合は、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、お買い上げの販売店または家電の119番にご相談ください。



ふたは「カチッ」と音がするまで押して閉める



子どもが本製品で遊ぶことがないよう注意する

やけど・感電・けがの原因になります。

| 安全上のご注意

お使いになる前に

⚠ 警告

電源コード・電源プラグについて



ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

感電・けがの原因になります。



電源コードが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない

感電・ショート・発火の原因になります。



付属の電源コード以外は使用しない 他の機器に転用しない

故障・発火のおそれがあります。



電源プラグは根元まで確実に差し込む 差し込みが不完全だと、感電や発熱による火災の原因になります。



電源プラグの刃および刃の取り付け面に付着したほこりは乾いた布でふき取る ほこりが付着していると、火災・感電の原因になります。



電源は交流100 Vで、定格15 A以上のコンセントを単独で使用する

交流100 V以外で使ったり、コンセントを他の器具と一緒に使うと、火災・感電・故障の原因になります。延長コードを使用したり、たこ足配線などで定格を超えると、異常発熱し、発火の原因になります。



電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない

電源コードや電源プラグを以下のような状態で使うと、感電・ショート・火災の原因になります。傷つける、加工する、無理に曲げる、高温部に近づける、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、挟み込む、束ねるなど



電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く

感電やショートによる発火の原因になります。



使わないときは必ず電源プラグをコンセントから抜く

やけど・感電・けがの原因になります。



マグネットプラグに金属が触れないよう注意する

ショート・感電の原因になります。



マグネットプラグ・電源プラグをなめさせない

乳幼児が誤ってなめないようご注意ください。



コンセントに差し込んだ電源プラグに蒸気を当てない

感電、ショートによる発火の原因になります。

⚠ 注意

設置に関する注意事項



次の場所に置かない

- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上
やけど・けが・火災の原因になります。
- アルミシートや電気カーペットの上
アルミ材が発熱して発煙・発火の原因になります。
- 壁や家具の近く
変色・変形・破損の原因になります。
 - 壁や家具から30 cm以上離してください。
キッチン用収納棚などで使用するときは、蒸気がこもらないように注意してください。
 - ふたを開けたときに、ふたが壁や家具など周囲の物にあたらない位置で使ってください。
- 水のかかる所や火気の近く
感電・漏電・火災の原因になります。



耐荷重強度が不足しているスライドテーブルに置かない

耐荷重強度は10kg以上のものを使う
落下によるけが・やけど・故障の原因になります。ご使用前に、スライドテーブルの耐荷重強度を確認してください。

| 安全上のご注意

⚠ 注意

使用上の注意事項



禁止

**おかゆ・玄米・雑穀米は水が多いため、
《早炊き》など他の炊飯メニューで炊か
ない**
水が多くうまく炊けません。



禁止

水位目盛より水を増やしすぎない
目盛に対して「エコ炊飯」メニューは3 mm以内、
その他のメニューは2 mm以内が目安です。



接触禁止

**使用中や使用後しばらくは、内ふた・内
釜・蒸気口・放熱板・枠などの高温部
に触れない**

ごはんをほぐすときに手が内ふたや内釜などに
当たらないように注意してください。



禁止

**けが・やけどを防ぐために次のことを
しない**

- ・空炊きをしない
故障や過熱、異常動作の原因になります。
- ・本体を持ち運ぶときは、フックボタンに触れな
い、ふたを持って移動しない
持ち運ぶときはハンドルを持ってください。
- ・ハンドルを持って振らない
- ・炊飯中はハンドルを立てない



**けが・やけどを防ぐために次のことを
守る**

- ・炊飯後、ふたを開けるときは蒸気や内ふたから
落ちる熱い水滴に気をつける
- ・熱いうちに内釜を取り出すときは、乾いたふき
んやミトンを使う
- ・お手入れは電源プラグを抜き、本体が冷めてか
ら行う
蒸気口に熱い湯がたまっていることがあります。
- ・ふたは手や指を挟まないように閉める



**医療用ペースメーカーをお使いのかた
は、医師とよく相談する**

本製品の動作がペースメーカーに影響を与える
ことがあります。



禁止

**安全にお使いいただくために次のこと
をしない**

- ・変形した内釜や専用の内釜以外は使わない
- ・庫内に金属製の小物やアルミ箔などが入った
まま使わない
- ・家庭用以外(店舗などの長時間使用や不特定
多数の人による使用など)では使用しない
故障や発煙・発火などの不具合の原因になり
ます。

| 使用上のお願い

製品を長くお使いいただくために、次のことをお守りください。

設置場所および周囲環境

- 壁や家具から30cm以上離す

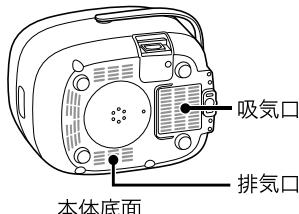
キッチン用収納棚などで使用するときは、蒸気がこもらないように注意してください。・ふたを開けたときに、ふたが壁や家具など周囲の物にあたらない位置で使ってください。

- 直射日光が当たるところや、油などが飛び散るところに置かない

変形・変色の原因になります。

- 本体や本体のまわりは清潔にする

機能を維持するための本体底の吸気口・排気口などから、ほこりや虫が入ると故障の原因になります。



本体底面

- 磁気に弱いものを近づけない

キャッシュカード・ICカードなどは、記憶が消えることがあります。

テレビ・ラジオ・電話などは、雑音が入ることあります。

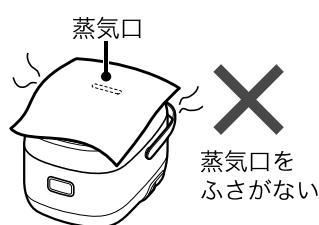
本体の取り扱い

- 各部に異物・水滴が付いたまま使わない

うまく炊けない、ふたが閉まらない、ふたの変形、故障などの原因になります。

- ふた、特に蒸気口にふきんやタオルなどをかけてふさがない、物を置かない

蒸気がこもって、表示部のくもり、ふた・蒸気口・操作部の変形や変色、故障の原因になります。



- IH調理器の上で使わない

故障の原因になります。

- 本体底の吸気口・排気口は、定期的に確認し、ほこりなどは取り除く

- 本体を落としたり、割れ・がたつきが生じたときは、使用を中止する

お買い上げの販売店または家電の119番にご相談ください。

内釜の取り扱い

- ガス火にかけたり、IH調理器、電子レンジなどに使わない

変形や変色し、故障の原因になります。

- かたいものに当たり、落としたりしない

変形により、うまく炊けない、本体が故障する、外面の傷付きの原因になります。

- 内釜内面の『フッ素樹脂加工』の傷付き・はがれを防ぐため、次のことを守る

- 内釜を使って洗米しない。

別の容器(ボウルなど)を使って洗米してください。

- しゃもじやザルでたたいたり、強くこすらない。

- 金属製のおたま・泡立て器類を使わない。

- 酢を使わない。

- 炊込みごはんは保温しない。
(調味料を使ったらすぐに洗う)

- 食器を入れて洗いおけとして使わない。

- 次のもので洗わない。

たわし・金属たわし・ナイロンたわしの研磨面等

クレンザー・漂白剤(やわらかいスポンジと台所用中性洗剤で洗う)

- 食器洗浄機・食器乾燥器を使わない。

- 内釜で塩やふりかけなどを混ぜない。

ご使用によってフッ素樹脂面(内釜内面)に色ムラができることがあります。炊飯や保温性能、衛生上には影響ありません。また、フッ素樹脂は万が一、人体に入ってしまっても影響(害)はありません。

外側の塗装が傷付いても、炊飯や保温をするうえで問題なくお使いいただけます。

内釜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などでご購入いただけます。

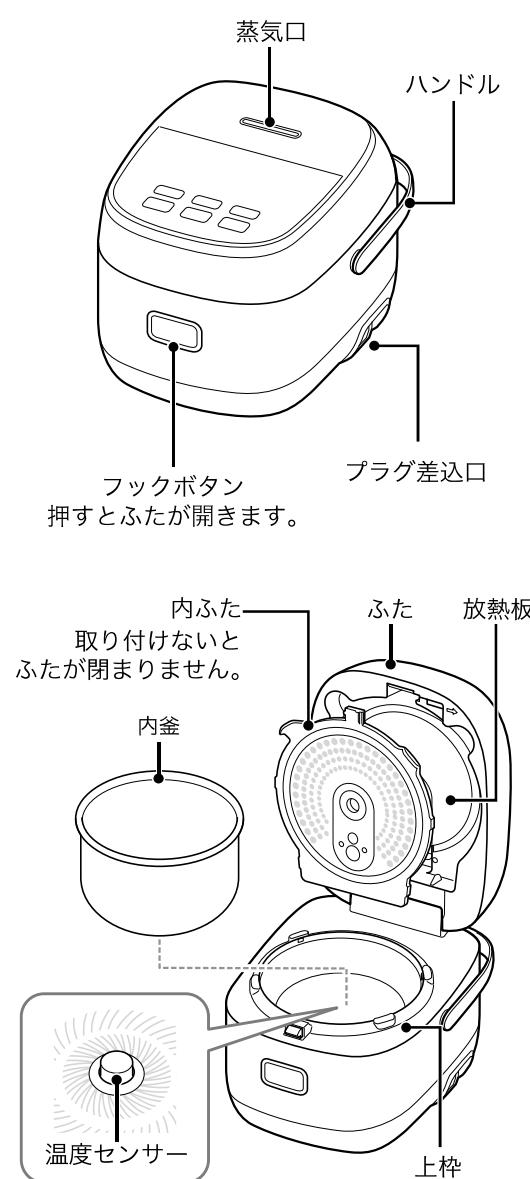
お使いになる前に

| 各部のなまえ

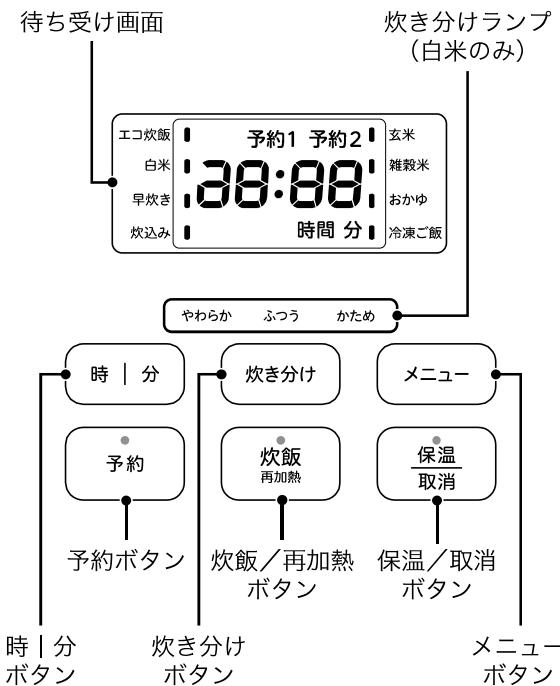
初めてお使いになるときは、内ふた、内釜、しゃもじ、計量カップを洗ってください。

►「お手入れ」 20ページ

本体

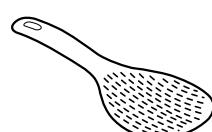


液晶画面・操作ボタン

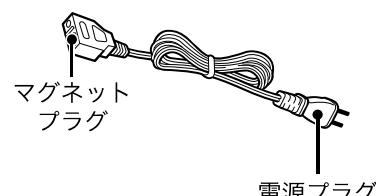


付属品

► しゃもじ



► 電源コード



► 計量カップ(白米用)



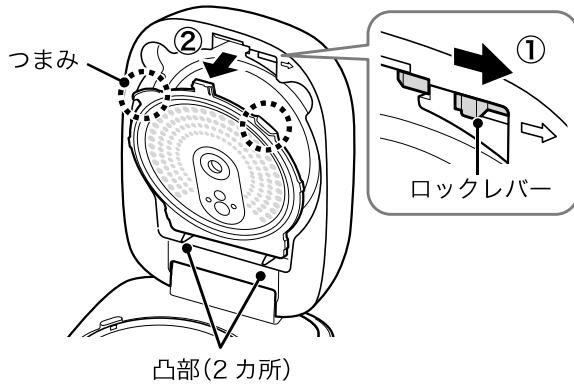
1カップ当たりの分量の目安

合数	容量	重量
約1合	約180 mL	約150 g

内ふたの取り外しかた／取り付けかた

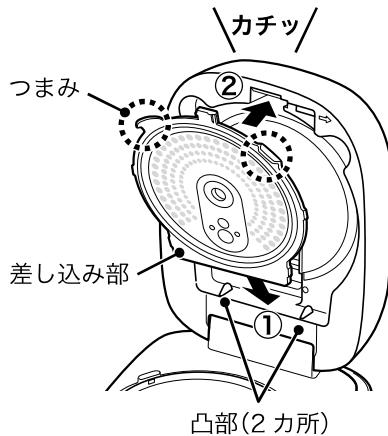
取り外しかた

- ① 片手でつまみを持ち、ロックレバーを右にスライドさせる
- ② そのままつまみを手前に引く
 - ・片手でつまみを持ってはずさないと、内ふたが手前に倒れます。
 - ・パッキンを引っ張ったりしないでください。破れる原因になります。



取り付けかた

- ① 差し込み部を凸部の奥側に差し込む
- ② 「カチッ」と音がするまで上側を押し込む



| ごはんを炊く

お米を洗い水加減する

1 米を正確に計る

付属の計量カップを使い、すりきりで正確に計ります。



おしらせ

付属の計量カップを使わないのでお米を計量する場合は、下表を目安に計量してください。

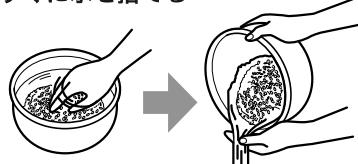
重さで計るとき	体積から計るとき
150 g	180 mL (180 cc)

2 米を洗う

内釜を使って洗米しないでください。ボウルなどを使って洗米してください。

▶ 白米の洗いかた(例)

① 多めの水を入れ、1～2回軽く混ぜて、すぐに水を捨てる



さっとかき混ぜる すばやく水を捨てる

② 水をひたひたに入れて軽くかき混ぜるようにして洗い、水を足して混ぜ、水を捨てる



③ ②を2～3回繰り返す

- 水は少し白くても問題ありません。

▶ 無洗米

水を入れたら軽く底からかき混ぜる。

3 水加減する

・ 炊飯に適した水(水道水や浄水器の水)を使用してください。



・ 水は、炊きたい「メニュー」の目盛り(水位線)に合わせてください。

→「炊飯メニューの使い分け」10ページ

・ 水の量は、お米のカップ数に合わせてください。

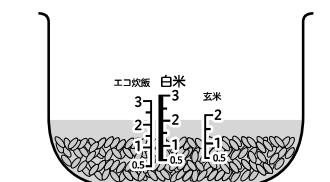
お好みで、加減するときは水位線を基準に「エコ炊飯」メニューは1～3 mm程度、その他のメニューは1～2 mm程度を目安に調整してください。

増やしすぎると、吹きこぼれる、炊飯時間が長くなる、食味が低下する原因になります。

・ お米は、平らにならしてください。

・ 「浸水」「焼き上げ」「蒸らし」を一貫して行います。炊飯前にお米を水に浸したり*、炊飯後に蒸らしたりする必要はありません。

* 無洗米、分づき米、胚芽米は、ぱさついたりかくなったりすることがあります。その場合は水に浸してから炊いてください。

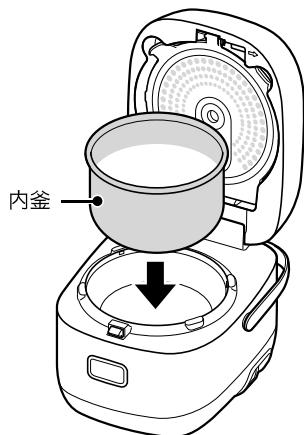


セットする

4 内釜を入れる

内釜の外側に、水滴・米・異物などがついていないことを確認してください。

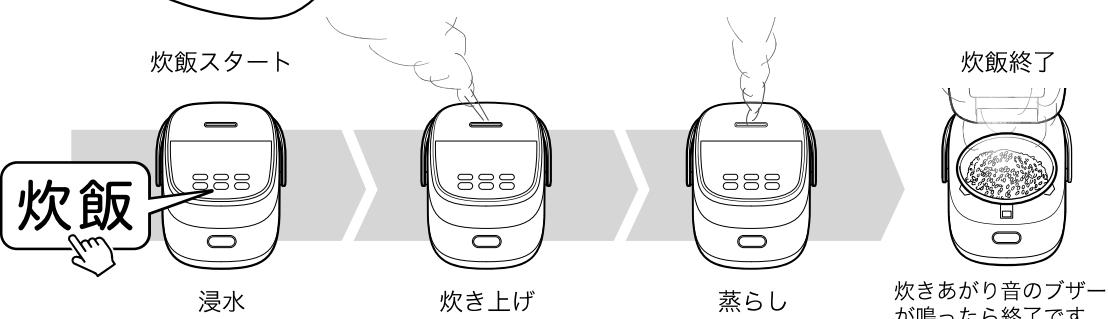
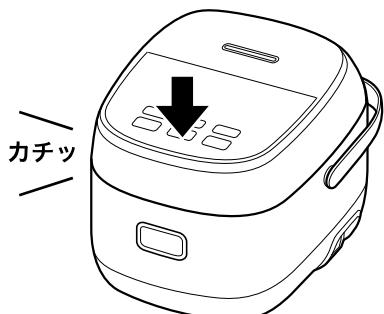
水滴・米・異物が内釜についたまま使うと、故障や火災の原因になります。



5 ふたを閉める

内ふたがセットされていることを確認してください。

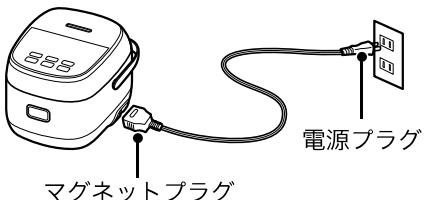
→「内ふたの取り外しかた／取り付けかた」
7ページ



炊く

6 電源コードを接続する

電源コードは、本体のプラグ差込口にマグネットプラグを取り付けて、電源プラグをコンセントに差し込んでください。



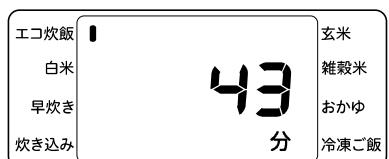
使いかた

7 「メニュー」を確認し、炊飯を始める

お買い上げ時は、「エコ炊飯」に設定されています。

→「メニューを変更する」12ページ

《炊飯／再加熱》ボタンを押すと、炊飯を開始します。



炊き上がると自動的に保温になります。

→「保温する」16ページ

すぐにごはんをほぐしてください。

| 炊飯メニューの使い分け

こんなとき	メニュー	注意事項・ポイント
白米／無洗米	ごはんを炊きたい	「ふつう」を試してみて、食感のお好みに合わせて使い分けてください。
	早く炊きたい (予約を忘れたとき)	炊飯時間を優先して炊きます。
	省エネで炊きたい	ごはんがかたく感じるときは、あらかじめお米を水に浸してください。
	炊込みごはんを炊きたい	▶「ごはんレシピ」 18ページ
	冷凍保存用のごはんを炊きたい	▶「ごはんの冷凍方法」 11ページ
	おかゆを炊きたい	<ul style="list-style-type: none"> 五分がゆの方が水分が多いおかゆになります。 米質、水温、洗い方などによっては、蒸気口からわずかに米汁が出ることがあります。 ごはんからおかゆを作るメニューではありません。 調味料は炊き上がってから入れてください。
	玄米ごはんを炊きたい	白米や無洗米と混ぜて炊かないでください。 (うまく炊けません)
白米に雑穀米を混ぜて炊きたい (発芽玄米・分づき米 ^① ・胚芽米 ^② を炊く)	玄米	<p>雑穀は、白米1カップ当たり30 gまでにしてください。(多すぎると吹きこぼれことがあります) ▶「雑穀米の炊きかた」 13ページ</p> <p>発芽玄米 発芽玄米だけでも炊けますが、白米1カップに対して発芽玄米を1/2カップ加えるのがおすすめです。</p> <p>分づき米 ぬかが多く出るので、よく洗ってください。</p>

*¹ 分づき米とは、玄米から「胚芽とぬか層」の一部を取り除いたお米です。約3割取り除くと3分づき米、約5割取り除くと5分づき米で、数字が大きくなるほど白米に近づきます。

*² 胚芽米とは、胚芽を残して精米したお米です。ビタミンB1やビタミンEを多く含みます。

| 炊飯メニューの使い分け

○：できる
×：しない

◎：24時間
○：12時間
×：しない

内釜の水位線	炊飯容量単位 (カップ)	炊飯時間 (目安)	予約	保温
白米／無洗米	0.5～3	61～65分	○	○
		56～60分	○	○
		83～96分	○	○
	0.5～3	35～38分	×	○
		36～43分	○	○
		53～57分	×	×
	0.5～3	55～71分	○	○
		69～73分	○	×
			○	×
	0.5～1	77～82分	○	○
			○	×
			○	○
白米／無洗米	0.5～2	73～76分	○	○

使いかた

ごはんの冷凍方法

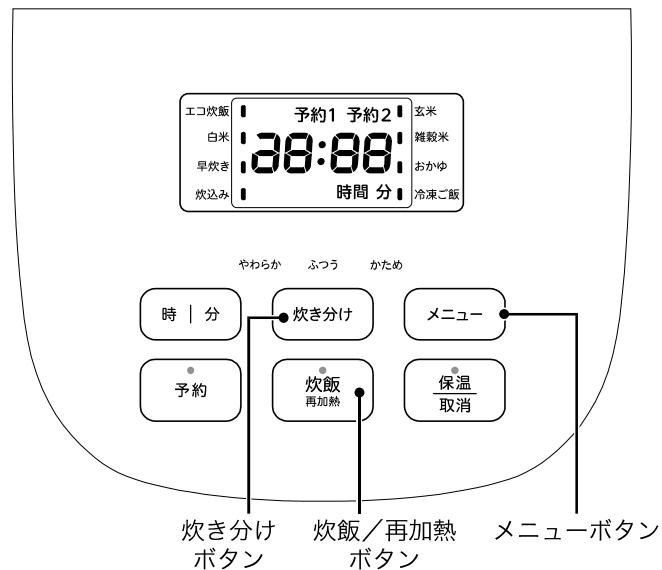
①ごはんが温かいうちに、茶わん1杯分(約150 g)をラップの上に載せ、潰さないように平らに広げて包みます。(厚さ約3 cm)

②ごはんが常温まで冷めたら、冷凍庫に入れます。

- ごはんは早めに冷凍してください。長時間の保温などで時間がたつと炊きたての風味が低下します。

- アルミ皿に載せて冷凍すると急速に冷凍できるため、ごはんの劣化を抑えることができます。

| メニューを変更する



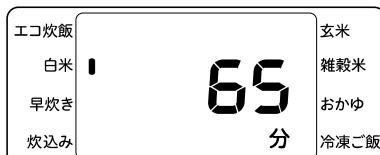
《白米》メニューに変更して炊く場合

1 《メニュー》ボタンを押す

前回炊飯した炊飯メニュー（《早炊き》《炊込み》《おかゆ》を除く）が記憶されています。

押すたびに[■]マークが移動し、選んでいる炊飯メニューの炊飯時間の目安が表示されます。

エコ炊飯 ▶ 白米 ▶ 早炊き ▶ 炊込み
▲ ▼
冷凍ご飯 ◀ おかゆ ◀ 雑穀米 ◀ 玄米



▶ 白米を焼き分けるときは

《メニュー》ボタンで白米の位置に[■]マークを移動させ白米メニューを選択し、《焼き分け》ボタンを押すごとに[ふつう]→[かため]→[やわらか]→[ふつう]…の順で切り替わります。

2 《炊飯／再加熱》ボタンを押す

選択した炊飯メニューで炊飯を開始します(《炊飯／再加熱》ボタン：点灯)。



使いかた

▶ 雜穀米の炊きかた(例：白米1カップの場合)

① 白米1カップを洗い、《白米》の水位目盛1まで水を入れる

② 雜穀類を入れて軽く混ぜる

雑穀類の量は市販の雑穀類の表示に従ってください。
表示がない場合は、お米1カップあたり雑穀類大さじ1がおすすめです。

おしらせ

水に浮くような雑穀類を混ぜる場合は、お米とは別に雑穀類だけを事前に2～3時間浸してください。雑穀類が沈んだら、炊飯に使用します。
(蒸気出口が詰まり、蒸気漏れ・変形・破損の原因になります。)

- 浸しても水に沈まない場合は、炊飯量を少なめにして1.5カップまでにします。

③ 《雑穀米》メニューで炊飯する

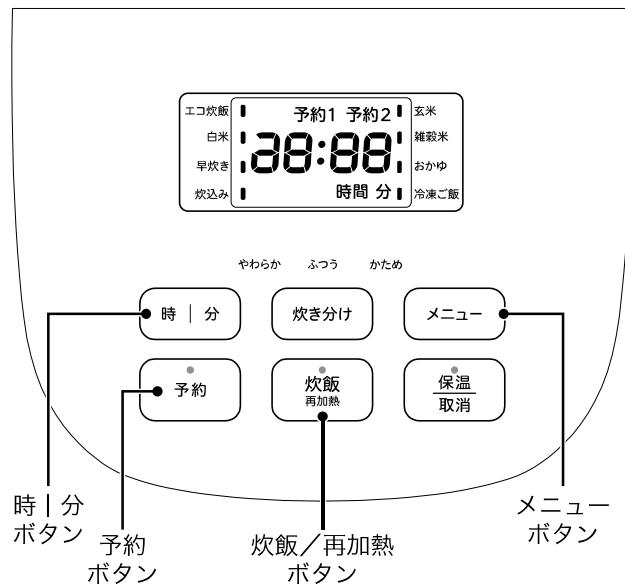
おしらせ

おかゆや玄米、麦ごはんに雑穀を混ぜる場合は、それぞれの炊飯メニューで炊いてください。
• 蒸気口が汚れやすいので、炊飯後は必ず蒸気口を固く絞ったぬれふきんで拭いてください。

| 予約炊飯する

予約炊飯の設定

設定した時刻にごはんが炊き上がる予約機能です。
予約炊飯は2パターンまで設定できます。
できあがりの時間が14時間(夏場は8時間)をこえる予約炊飯は、米が腐敗するなど、においの原因になります。
●「早炊き」「炊込み」は予約炊飯できません。

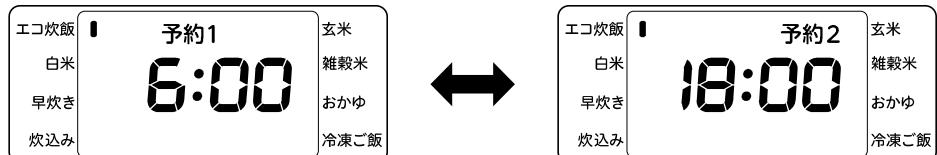


1 炊飯の準備をする

→「ごはんを炊く」**8ページ**

2 《予約》ボタンを押して[予約1]または[予約2]を選ぶ

《予約》ボタンを押すたびに[予約1]と[予約2]が切り替わります。



3 メニューを確認する

→「メニューを変更する」**12ページ**



4 炊き上がり時刻を合わせる

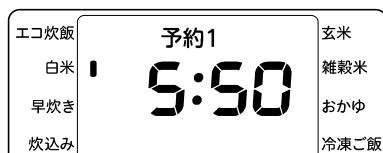
《時》ボタンと《分》ボタンで炊飯時刻*を設定します。

《時》ボタンを短く押すと1時間ずつ進み、長押しすると早送りします。

《分》ボタンを短く押すと10分ずつ進み、長押しすると早送りします。

できあがりの時間が14時間(夏場は8時間)をこえる予約炊飯はしないでください。米が腐敗するなど、においの原因になります。

* 時刻は24時間(例:午前7時10分は「7:10」、午後7時10分は「19:10」)で表示されます。



5 《炊飯／再加熱》ボタンを押して、予約炊飯を開始する

予約が確定します(《予約》ボタン：点灯)。

炊き上がり時間が1～2時間以内の予約はすぐに炊飯が始まる場合があります。

▶ 現在時刻が合っていないとき(現在時刻の合わせかた)

1 電源プラグを差し込み、《時》ボタンを長押し(約2秒)する

時刻表示が点滅します。



2 《時》ボタンと《分》ボタンで時刻を合わせる

《時》ボタンを短く押すと1時間ずつ進み、長押しすると早送りします。

《分》ボタンを短く押すと1分ずつ進み、長押しすると10分ずつ進みます。

時刻は24時間(例：午前7時15分は「7:15」、午後7時15分は「19:15」)で表示されます。



3 《炊飯／再加熱》ボタンを押す

表示の点滅が止まり確定します。



ご注意

- ・炊飯・保温・予約中は、時刻合わせできません。
- ・電源プラグを差したときに表示が[0:00]で点滅するときは、本体内部に固定されているリチウム電池が消耗しています。➡「こんな表示が出たら」**24ページ**

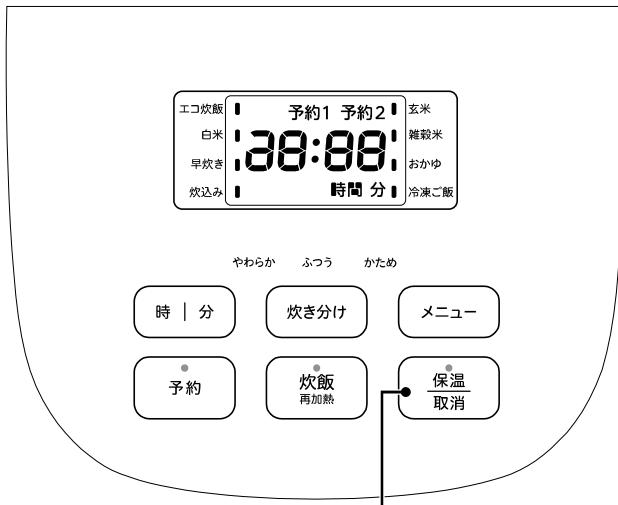
使いかた

| 保温する

保温

炊き上がると自動で保温に切り替わります。
《保温／取消》ボタンのランプが点灯します。
すぐにごはんをほぐしてください。

- 保温経過時間は1時間単位で表示します。
- 内釜を取り出すと自動で保温が取り消されます。
- 使用後は電源プラグを抜いて、冷めたらすぐにお手入れをしてください。



保温を切るときは《保温／取消》ボタンを押して、電源プラグを抜いてください

保温を中止したいときは、《保温／取消》ボタンを押してください。

保温が終了します（《保温／取消》ボタン：消灯）。

保温を再開したいときは、《保温／取消》ボタンを押してください。

保温が再開します（《保温／取消》ボタン：点灯）。

○ (保温は24時間まで)	白米	早炊き	エコ炊飯	冷凍ご飯
○ (保温は12時間まで)	玄米	雑穀米		
✗ (保温しない)	炊込み	おかゆ		

炊飯後、自動的に保温になりますが、表の時間を守ってください。炊込みとおかゆは保温しないでください。

保温中に保温経過時間が点滅したら保温をやめてください。守っていただきたい時間より経過時間が長くなっている場合に点滅します。

保温時間が72時間を超えると、保温を停止し、[C04]が表示されます。

お願い

- 24時間以上の保温はしないでください。ごはんがにおう、黄ばむ、乾燥するなどの原因になります。
- 寒冷地や高温多湿の地域など、使用環境が厳しい場合は早めにお召しあがりください。
- ごはんが残っているときに保温を切ったり、電源プラグを抜いたりしないでください。露つゆやにおいの原因になります。
- しゃもじを入れたまま保温しないでください。においの原因になります。
- 少量のごはんを保温するときは、ごはんを内釜の中央に寄せて保温し、早めにお召しあがりください。
- 炊込みごはんは保温しない。（調味料を使ったらすぐに洗う）

再加熱

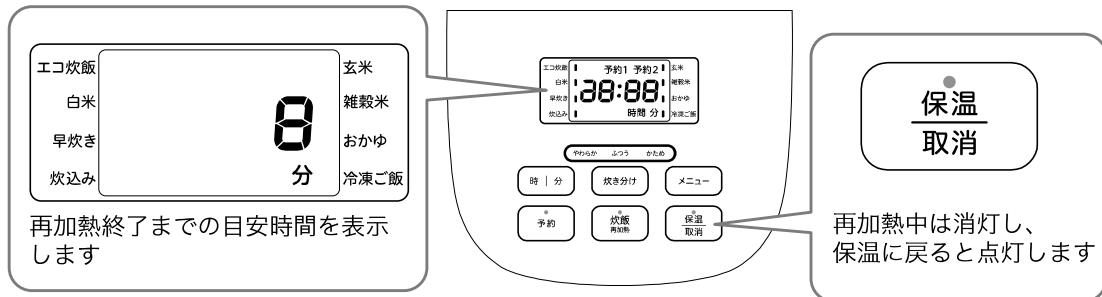
保温中のごはんをより温かくします。

1 保温中のごはんをほぐして、平らにする

大さじ1～2杯の水をごはんに均一にかけるとパサツキを抑えられます。

**2 《保温／取消》ボタンが点灯していることを確認して、
《炊飯／再加熱》ボタンを押す**

再加熱が始まります(8分間)({《炊飯／再加熱》ボタン：点滅、《保温／取消》ボタン：消灯)。ブザーが鳴ったら自動で保温に戻ります。

**おしらせ**

再加熱中に《保温／取消》ボタンを押すと保温が再開します。

3 ごはんをよくほぐし、均一にする

底のごはんが少しかたくなることがありますので、ごはん全体をよくほぐし、平らにならします。

以下の場合、再加熱をしないでください

白米以外のとき	焦げや変色の原因になります。
再加熱を繰り返す	焦げや乾燥の原因になります。
ごはんの量が、白米の水位目盛3以上あるとき	充分あたたまりません。
ごはんが冷たいとき、または内釜の温度が低いとき	焦げやにおい、またはごはんがかたくなる原因になります。

使いかた

| ごはんレシピ



五目ごはん



赤飯

材料・調味料	
米…2カップ	
芽ひじき(乾燥) …8 g	
れんこん…50 g	
にんじん…25 g	
油揚げ…1枚	
	しょうゆ…大さじ2
A	酒…大さじ1
	みりん…小さじ2
枝豆(塩ゆでしたもの) …20粒	

材料・調味料	
もち米…2カップ	
小豆(またはささげ) …40 g	
小豆のゆで汁…「エコ炊飯」水位線「2」合わせ	
ごま塩…適量	

- 作りかた**
- ①ひじきは水で戻したら水気を切る。れんこんは薄切りにし、水にさらして1～2分あくを抜き、水気を切る。にんじんは細切りにする。油揚げは5 mm幅の短冊切りにする。
 - ②米を洗い、水を切って内釜に入れる。
 - ③②にAを加え、「白米」水位線2まで水を加えて混ぜ合わせる。①を米の上にのせて本体にセットし、炊飯メニューを[炊込み]に設定し、《炊飯／再加熱》ボタンを押す。
 - ④炊飯が終了したら、全体をふんわりほぐし、枝豆を混ぜ合わせる。

- 作りかた**
- ①小豆は水で洗い、ご家庭の鍋に入れて、かぶるくらいの水(分量外)を加えて1分程度沸騰させたらお湯を捨てる。たっぷりの水を加えて再び火にかけ、沸騰したら弱火にし、20分程度ゆでる。
 - ②小豆とゆで汁を分けて冷ます。
 - ③もち米を洗い、水を切って内釜に入れる。②のゆで汁を加える。(ゆで汁が足りない場合は水を加えて調節する)②の小豆をのせて本体にセットする。炊飯メニューを[エコ炊飯]に設定し、《炊飯／再加熱》ボタンを押す。
 - ④炊飯が終了したら、全体をふんわりほぐす。器に盛り、ごま塩をふる。



玄米ごはん

材料・調味料
玄米…2カップ
水…「玄米」水位線「2」合わせ

- 作りかた**
- ①玄米をボウルなどで軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く
 - ②玄米をザルに上げ、ゴシゴシと傷つけるように押し付けながら40～60回研ぐ。
 - ③ボウルに水を入れて2、3回かき混ぜた後、米をザルに上げ、水を切る。

- ④ボウルに水を張り、ザルに上げた米を水につけて2、3回優しくかき混ぜる。
- ⑤ザルを上下に5、6回動かして、水中で泳がせてから水を切る。
④と⑤を3回繰り返す。
- ⑥最後に水気をよく切り、内釜に米と水を入れて、本体にセットする。

• ポイント

玄米は硬い殻をかぶったままの米なので、中まで水が浸透するように殻を傷つけることがポイントです。



白がゆ

材料・調味料
米…1カップ
水…「おかゆ」水位線「1」合わせ
塩…少々

- 作りかた**
- ①米を洗い、水を切って内釜に入れる。
 - ②①に水を入れ、炊飯メニューを「おかゆ」に設定し、《炊飯／再加熱》ボタンを押す。

七草がゆを炊くときは

- <七草を準備する>**
七草を軽くゆでて、水にさらし、水気をしぼって細かく刻みます。
<七草を加える>
おかゆができたら、刻んだ七草と塩を加え、《保温／取消》ボタンが点灯していることを確認して、《炊飯／再加熱》ボタンを押して再加熱しながら軽く混ぜます。

- <仕上げ>**
5分ほど蒸らします。



すしめし

材料・調味料
米…3カップ
水…「エコ炊飯」水位線「3」合わせ
A 酢…大さじ4
A 砂糖…大さじ2
A 塩…小さじ1

- 作りかた**
- ①米を洗い、水を切って内釜に入れる。
 - ②①に水を入れ、炊飯メニューを「エコ炊飯」に設定し、《炊飯／再加熱》ボタンを押す。
 - ③Aを混ぜ合わせてすし酢を作る。
 - ④炊飯が終了したら、飯台(すし桶)や大きなボウルにごはんを移す。
 - ⑤④にすし酢を少しずつかけながら、しゃもじで切るように手早く混ぜる。米が潰れないように注意します。
 - ⑥うちわなどで風を送りながら、ごはんを手早く冷ます。

• ポイント

すし酢を加える際は、炊きたての熱いごはんにかけると良い香りが立ち、よくなじみます。
ごはんを冷ますときに風を送ることで、適度な硬さと艶が生まれます。

使いかた

| お手入れ

お使いのたびに必ずお手入れをしてください。
電源プラグを抜き、本体が冷めてからお手入れしてください。

ご注意

- お手入れや部品の取り付け・取り外しは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めた後に行ってください。
高温部に触ると、感電・やけど・けがの原因になります。
- 研磨剤入り洗剤・磨き粉・たわし・ナイロンや金属製のたわしは使わないでください。
表面を傷つける原因になります。
- 台所用中性洗剤以外の洗剤、シンナー・ベンジンは使わないでください。
表面を傷つける原因になります。
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥機は使わないでください。
- お手入れした各部品は、充分に乾いてから本体にセットしてください。
水気が残ったまま保管すると、カビや雑菌が繁殖する原因になります。
- 汚れや水分が残ったまま放置したり、傷が付いたりすると、サビの原因になります。
- 調味料を入れた炊飯後は保温せず、内ふたを早めに洗い、乾燥させてください。
- 内ふたはアルミ製のため食器洗浄機用洗剤を使うと変色するおそれがあります。

やわらかいふきんで拭く

ふた内側

汚れがひどいときは、固く絞ったぬれふきんで拭いてください。

温度センサー

やわらかいふきんで拭きます。
汚れがひどいときは、固く絞ったぬれふきんに台所用中性洗剤を含ませて拭き取ってください。

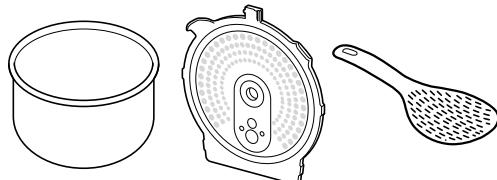


中性洗剤をつけたスポンジで洗う

内釜

内ふた

しゃもじ

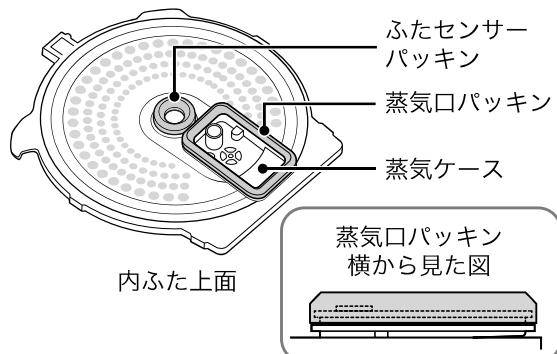


中性洗剤をつけたスポンジで洗い、水で流します。
強い力を加えたり、たわし、研磨剤入りの洗剤などを使用したりしないでください。傷や破損の原因となります。

食器乾燥機・食器洗い乾燥機は使用しないでください。

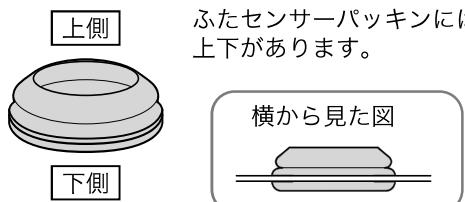
内ふたのお手入れについて

毎回お手入れしてください。

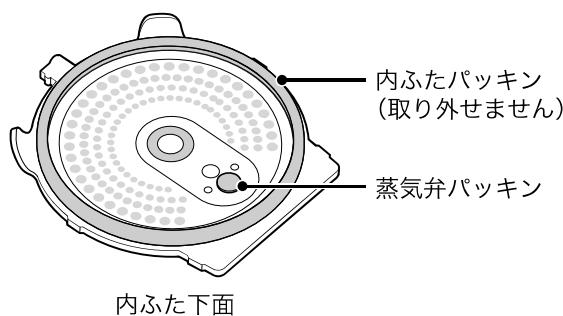


蒸気口パッキンが蒸気ケースから外れた場合は、蒸気口パッキンの溝に引っ掛けで確実に取り付けてください。

ふたセンサー パッキンが外れた場合は、パッキンの深い溝に内ふたをはわせるように取り付けてください。



蒸気弁パッキンが外れた場合は、穴に押し込んで取り付けてください。



ご注意

- 内ふたパッキンは外れません。

本体外側・本体内側

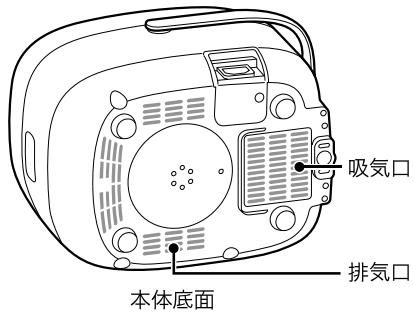
ご注意

- 直接水をかけたり、丸洗いをしたりしないでください。

固く絞ったぬれふきんでふき取ってください。

本体内側にごはんつぶなどがついている場合は、必ず取り除いてください。汚れたまま使うと、エラーが出る、ごはんがうまく炊けない原因になります。

本体底面(給排気口)は月1回程度を目安に確認し、汚れているときは掃除機などでほこりやごみを取り除いてください。



お手入れ

| 故障かな？と思ったら

	こんなとき	ここを確認してください
炊飯中	炊飯がはじまらない	<ul style="list-style-type: none"> • 電源プラグが抜けていませんか。 • マグネットプラグが本体のプラグ差込口からはずれていますか。 • 内釜は入っていますか。 • ブレーカーが落ちていたり、停電していたりしていませんか。
	ふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> • 米の量を間違えていますか。 • 水加減を間違えていますか。 • 内釜のふちや外側・底面に、ごはんつぶなどがついていませんか。 • おかゆを白米や玄米メニューで炊飯するなど、メニュー選択を間違えていますか。 • 本体が傾いていませんか。 • 洗米が不充分で、ぬかが残っていますか。 • 内釜が変形していませんか。
炊飯・保温中	作動音が大きくなったり小さくなったりする	<ul style="list-style-type: none"> • 炊飯中の制御により、ファンの音の大きさが変わりますが、故障ではありません。
	炊飯中に音がする	<ul style="list-style-type: none"> • 次の音は、故障ではありません。 <ul style="list-style-type: none"> 「ジー」：IHの通電音（保温中もときどき「ジー」音がします） 「ブーン」：底部の吸排気のファンが回る音（本体内部の温度が高いとき、ファンが回ることがあります） 「シュー」：蒸気口から蒸気が出る音 「キーン」：IHによる共振音
予約	予約したのに炊飯がはじまらない／炊飯がすぐにはじまる	<ul style="list-style-type: none"> • 正しく時刻が設定されていますか。 ➡「現在時刻が合っていないとき」15ページ • 予約を受けつけないメニューを選択していませんか。 「早炊き」「炊込み」メニューの予約炊飯はできません。 • 炊き上がりまで1～2時間以内の予約はすぐに炊飯が始まる場合があります。
	樹脂などのにおいがする	<ul style="list-style-type: none"> • 使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。
その他	ボタンに触れても反応しない	<ul style="list-style-type: none"> • 電源プラグが抜けていませんか。 • マグネットプラグが本体のプラグ差込口からはずれていますか。
	内蔵電池切れについて	<ul style="list-style-type: none"> • 内蔵電池の寿命は約5年です。 • 内蔵電池はお客様ご自身で交換はできません。新しい電池への交換は有償になりますので、お買い上げの販売店または家電の119番にご相談ください。
	停電したときや電源コードがはずれたとき	<ul style="list-style-type: none"> • 炊飯中・予約中・保温中は現在時刻が点滅してお知らせします。 通電されると「ピピッ」と音が鳴り、炊飯や予約を再開します。停電や電源コードがはずれた状態が10分以上続くと、「C03」を表示し、炊飯・予約炊飯・保温を中止します。 • 予約炊飯中の場合 10分以内に停電から復帰する場合、予約した時刻に炊き上げます。 炊飯開始時刻を過ぎたときは、すぐに炊飯を開始します。 • 炊飯中の場合 炊飯開始直後の停電から復帰した場合、炊飯を続けます。 • 保温中の場合 停電から復帰後、保温になります。

| 故障かな？と思ったら

	こんなとき	ここを確認してください
その他	プラグから小さな火花が飛ぶ	<ul style="list-style-type: none"> • プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。これはIH方式固有のもので故障ではありません。
	内釜を入れず、本体に直接水や米を入れてしまった	<ul style="list-style-type: none"> • 水や米を本体に入れてしまったときは、故障の原因になります。お買い上げの販売店または家電の119番にご相談ください。
	ふたが閉まらない	<ul style="list-style-type: none"> • 内ふたが正しく取りつけられていますか。内ふたが取りつけられていないと、安全のため、ふたが閉まらない構造になっています。故障ではありません。
	ふたと本体にすきまがある	<ul style="list-style-type: none"> • 内ふたはパッキンで密閉しています。異常ではありません。
	炊飯中にブレーカーが落ちた	<ul style="list-style-type: none"> • 他の電気製品と一緒に使用すると、定格を超えてブレーカーがはたらくことがあります。単独のコンセントをお使いください。改善しない場合は、使用を中止し電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または家電の119番にご相談ください。
	やわらかい(べたつく)	<ul style="list-style-type: none"> • 新米を炊く場合や、炊飯前に浸した場合、予約炊飯の場合、かためがお好みの場合は、水を少なめにして炊いてください。白米や玄米は、別途浸水は不要です。お米が水を余分に吸うため、やわらかくなることがあります。予約炊飯をする場合は、水を少なめにしてください。 • お米や水の量を正確にはかりましたか。 ▶「炊飯メニューの使い分け」10ページ • 炊き上がったごはんをほぐさずに放置していませんか。(余分な水分を逃がすため) • 洗米時に力を入れて洗ったり、ザル上げ放置したりしていませんか。または、割れ米が多く混ざっていませんか。(お米にひびが入ったり割れたりしてべたつくことがあります)
ごはんのできあがり	かたい (芯がある、ぱさつく、表面がべたつき芯が残る)	<ul style="list-style-type: none"> • お米や水の量を正確にはかりましたか。 ▶「炊飯メニューの使い分け」10ページ • 「エコ炊飯」や「早炊き」で炊いていませんか。「白米」メニューをお試しください。 • 夏場のお米など水位線より1～2mm程度、水を増やして炊いてください。 • 無洗米、分づき米、胚芽米は、ぱさついたりかたくなったりすることがあります。水に浸してから炊いてください。
	こげる	<ul style="list-style-type: none"> • 洗米を充分しましたか。 • 無洗米は炊く前に、軽く水洗いすると改善することがあります。 • 予約炊飯などでお米を長時間水に浸していませんか。浸している間に、お米から溶け出したうまみ成分が釜底に沈殿し、こげることができます。 • 洗米時に力を入れて洗ったり、ザル上げ放置したりしていませんか。または、割れ米が多く混ざっていませんか。(お米にひびが入ったり割れたりしてこげることができます) • 汚れや異物が付いていませんか。(温度センサー、内釜の底、本体内部) ▶「お手入れ」20ページ • 炊込みごはんなどを炊いたときは、調味料を入れたらよくかき混ぜ、すぐに炊飯してください。 • 赤飯は小豆の煮汁を使うため、底の色が濃くなります。 • 分づき米、胚芽米は、白米に比べてこげやすくなります。 • お米の種類や水質などにより、底に色が付くことがあります。底にできるきつね色のこげは、故障ではありません。

こんなときは

| こんな表示が出たら

こんなとき	ここを確認してください
C01が表示	▶ 内釜はセットされていますか。 • 専用の内釜をセットし、《取消／保温》ボタンを押して表示を消してください。
C02が表示	▶ • 吸気口・排気口をふさぐような場所で使わないでください。 • 吸気口や排気口がふさがっていませんか。本体底部の吸気口・排気口のほこりを取り除いてください。 ほこりを取り除いたあと、電源プラグを差しこみ、《保温／取消》ボタンを押して表示を消してください。それでも改善されない場合は、お買い上げの販売店または家電の119番にご相談ください。
C03が表示	▶ 停電や電源コードがはずれた状態が10分以上続いたため、炊飯・予約炊飯・保温を中止しています。
C04が表示	▶ 保温時間が72時間を超えたため、保温を停止しました。
E0Xが表示 (Xは1～8の数字)	▶ 故障の可能性があります。電源プラグを抜いて使用を中止し、お買い上げの販売店または家電の119番にご相談ください。

▶ 電源プラグを差したときに表示が[0:00]で点滅する

本体内部に固定されているリチウム電池が消耗しています。《保温／取消》ボタンを押すと点滅が止まり、通常通り使えます。予約炊飯のときは現在時刻に合わせてからお使いください。

- リチウム電池は、電源プラグを抜いているときに時刻を記憶するために使われており、ご使用とともに消耗します。
- 電池を交換する場合は、お買い上げの販売店または家電の119番にご相談ください。（有料）専用のリチウム電池は本体内部の電気部品に固定されているため、お客様自身で電池交換できません。

▶ 現在時刻表示が点滅する

炊飯・保温・予約中にマグネットプラグや電源プラグがはずれたり、停電したりすると、ランプが消灯し現在時刻表示が点滅します。

| 仕様

品名(型番)	IHジャー炊飯器(ANGV-RCI05-A)
電源	交流 100 V、50/60 Hz
消費電力	625 W
質量(約)	3 kg (内釜なし、内ふたあり)
外形寸法(約)	幅 23 cm × 奥行 30 cm × 高さ 20 cm
電源コードの長さ(約)	1.1 m
付属品	電源コード、計量カップ、しゃもじ
方式	IH
最大炊飯容量	0.54L
区分名	A
蒸発水量	40.0 g
年間消費電力量	55.8 kWh/ 年
1回当たりの炊飯時消費電力量	116.8 Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	20.68 Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.97 Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.8 Wh
原産国	中国

こんなときは

- ・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)
- ・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・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、あくまでも目安としてご覧ください。
- ・蒸発水量は1回当たりの炊飯時に本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。
- ・1回当たりの炊飯時消費電力量、1時間当たりの保温時消費電力量、1時間当たりの予約時消費電力量は《エコ炊飯》メニュー(工場出荷時の設定)の電力量です。
- ・外観・仕様などを予告なく変更することがあります。

重 要

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。日本国外では使用できません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

| 部品・消耗品

劣化・消耗したり、紛失してしまったときは、お買い上げの販売店でご注文いただけます。

部品名	部品コード
内釜	ANGV-RCI05-A-IP
しゃもじ	ANGV-RCI05-A-RS
計量カップ	ANGV-RCI05-A-RC
内ふた(パッキン付き)	ANGV-RCI05-A-ILU
電源コード	ANGV-RCI05-A-PC

| アフターサービス

▶ 修理を依頼されるときは

- ・「故障かな?と思ったら」(22ページ)をご確認ください。それでも異常があるときは使用を中止し、電源プラグを抜いてください。
- ・保証書・お買い上げレシートを準備し、お買い上げの販売店または家電の119番にご相談ください。
- ・本製品は持込修理商品です。

▶ 保証書

保証書は所定事項の記入及び記載内容をご確認いただき、大切に保管してください。

《保証期間中》

保証書の内容に従って修理いたします。

《保証期間が過ぎている場合》

修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

《その他ご不明な場合》

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または家電の119番にご相談ください。

▶ 補修用性能部品の最低保有期間

弊社は補修用性能部品を製造打ち切り後最低6年間保有しております。

※補修用性能部品とは、その製品の性能を維持するために必要な部品です。

▶ 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料：診断・故障箇所の修理及び部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代：修理に使用した部品および補助材料代です。

こんなときは

ご相談窓口・修理窓口のご案内

お取扱い・修理に関してはお買い上げの販売店へご相談ください

※お買い上げの販売店にご依頼できない場合(転居や贈答品など)は各窓口へお問い合わせください

▶ お客様の個人情報の取り扱いについて

ご提供いただいたお客様の個人情報は、ご意見・ご質問への回答および弊社のお客様サービス向上のために利用させていただきます。

ご質問の内容によりましては、適切な回答のためにエディオングループ、および関係会社に情報を提供する場合がございます。その他、ご提供いただいたお客様の個人情報はエディオングループ個人情報保護方針に基づいてお取り扱いいたします。

エディオングループ個人情報保護方針：<https://www.edion.co.jp/privacy>

ご相談窓口～製品に関するお問い合わせ～

エディオンお客さま相談センター

ナビダイヤル  0570-07-0557 (有料)

受付時間：月曜日～金曜日 9:30～18:30

(土日祝・年末年始除く)

〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島二丁目3番33号 大阪三井物産ビル

・お電話は番号をよくお確かめの上、お間違いのないようにおかけください。

・所在地・電話番号・受付時間などについては、変更になることがあります。

(2024年9月時点)

修理窓口～修理に関するお問い合わせ～

家電の119番

ナビダイヤル  0570-06-0119 (有料)

受付時間：月曜日～日曜日 9:00～19:00 (年中無休)

※年末年始に関しては受付時間が変更になることがあります。

・お電話は番号をよくお確かめの上、お間違いのないようにおかけください。

・電話番号・受付時間などについては、変更になることがあります。

(2024年9月時点)