

無印良品

一般家庭用

業務用としては使用しないでください

ジャー炊飯器・0.5L(限定)

形名 ECJ-MJ32 マイコン式

取扱説明書

- このたびはジャー炊飯器・0.5L(限定)をお買いあげいただきまして、まことにありがとうございました。
- お求めのジャー炊飯器・0.5L(限定)を正しく使っていただく為に、お使いになる前に取扱説明書をよくお読みください。
お読みになった後は、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。
特に1～3ページの「安全上のご注意」を必ずお読みください。
- この商品を使用できるのは日本国内のみで、国外では使用できません。
This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.

もくじ

安全上のご注意	1-3
使用上のご注意	3
各部のなまえと使いかた	4-5
時計(現在時刻)の合わせかた	6
使用中に停電になった場合	6
ごはんの炊きかた	7-8
保温について	8
予約(タイマー)炊飯のしかた	9-10
いろいろな炊きかた	11
炊飯量と炊飯時間	12
おいしいごはんを炊くために	12
お料理のページ	13-14
お手入れのしかた	15
仕 様	16
愛情点検	16
故障かな?と思ったら	17
アフターサービスについて	18
保証書	裏表紙

保証書付

ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための、安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。その表示と意味は、次のようになっています。

●この表示を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる内容を、2つに区分しています。



警告

人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。



注意

人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容。

●本文中の絵表示の意味です。



○ は、してはいけない「禁止」の内容です。



一般的な禁止



分解禁止



接触禁止



水ぬれ禁止



ぬれ手禁止



● は、必ず実行していただく「強制」の内容です。



必ず行う



さし込みプラグを抜く



警告

異常・故障時には、直ちに使用を中止する
そのまま使用すると、発煙・発火、感電、けがのおそれがあります。

＜異常・故障例＞

- 電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や、変色、損傷している。
- 電源コードの一部やさし込み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。
- 炊飯器本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いニオイがする。

※すぐにさし込みプラグを抜いて、お買いあげの販売店へ点検、修理を依頼してください。



さし込みプラグは清潔にする

さし込みプラグは、刃および刃の取付面にほこりが付着している場合はよく拭く。
火災の原因となります。



さし込みプラグは、コンセントの奥まで確実にさし込む

さし込みが不完全ですと、火災・感電・ショートの原因となります。



電源は交流100Vのコンセントを使う

交流200V・船舶などの電源で使うと、火災・感電の原因となります。



コンセントは単独で使う

定格15A以上のコンセントを単独で使う。

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して、発火することがあります。



改造はしない

改造はしない。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。

火災・感電・けがの原因となります。
修理はお買いあげの販売店にご相談ください。



蒸気口に手を触れない

やけどをすることがあります。
特に乳幼児にはさわらせないよう、注意してください。



⚠ 警告

ぬれた手でさし込みプラグの抜きさしはしない



感電やけがをすることがあります。



水につけたり、かけたりしない



ショート・感電のおそれがあります。



電源コードは乱暴に扱わない

電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、熱器具に近づけたりしない。

また、重い物をのせたり、挟み込んだりしない。

電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。



傷んだときは使わない

コードやさし込みプラグが傷んだとき、コードの一部やさし込みプラグが熱いとき、コードを動かすと通電したり、しなかったりするとき、コンセントのさし込みがゆるいときは使用しない。

感電・ショート・発火の原因となります。



取扱説明書に記載以外の調理には、絶対に使わない

蒸気や内容物が噴出して、やけどやけがのおそれがあります。

<使用してはいけない調理例>

- ノリ状になる「カレーやシチューのルー」などの調理
- 急激にあわのでる「重そう」などを使う調理
- バックを使用するバッククッキングなどの調理
- 内ぶた蒸気穴をふさぐおそれのあるトマトや野菜の調理
- 内ぶた蒸気穴をふさぐおそれのあるクッキングシート、アルミ箔、ラップを使った調理
- 分量のふえる「煮豆」などの豆類の調理
- 多量の油を入れる調理



子どもだけで使わせない

子どもだけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。

やけど・感電・けがをすることがあります。



異物を入れない

すき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。

感電や異常動作して、けがをすることがあります。

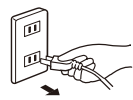


⚠ 注意

さし込みプラグを持って抜く

さし込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端のさし込みプラグを

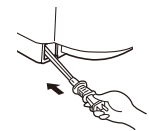
持って引き抜く。
感電やショートして、発火することがあります。



さし込みプラグを持って巻き取る

電源コードを巻き取るときは、さし込みプラグを持って行う。

さし込みプラグがあたって、けがをすることがあります。



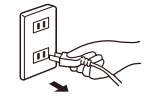
お手入れは冷めてから行なう

高温部に触れて、やけどのおそれがあります。



使わないときはさし込みプラグを抜く

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。



安全上のご注意

⚠ 注意

持ち運ぶときはフックボタンに触れない

外ぶたが開いて、やけどやけがをすることがあります。



使用中や使用直後は、内ぶた、蒸気口に触れない

やけどの原因となります。



水や火気の近くで使わない

感電や漏電の原因となります。



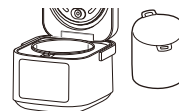
不安定な場所で使わない

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わない。火災の原因となります。



専用内釜以外は使わない

過熱、異常動作の原因となります。



水の多いおかゆ・玄米などは「白米」「高速」メニューで炊かない

おかゆ・玄米は、それぞれのメニューに合っていることを確認して炊飯してください。ふきこぼれ・故障の原因になります。設定を守って炊いてください。



壁や家具の近くで使わない。

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因となります。キッチン用収納棚等をお使いのときは、中に蒸気がこもらないようにする。



使用上のご注意

故障や誤動作を防ぐために必ずお守りください

次のような場所で使わない。

故障や炊飯器本体の変形・変色の原因となります。

- 直射日光が当たる所
- 油などの飛び散る所

故障や炊飯器本体の変形、変色・劣化の原因になります。



ふきんをかけない

蒸気や炊飯、保温の熱により、故障や外ぶたの変形・変色の原因となります。



異物がついたまま使わない

- 内釜の底面と外側やつば部、内ぶたパッキン、炊飯ヒーター、温度センサーなどに付着した米つぶや水滴は、必ず取り除いてから使用してください。

うまく炊けない原因となります。



ハンドルを持って振らない

- 炊飯中はハンドルを後ろに倒しておき、持ち運びはしないでください。蒸気でやけどをしたり、ハンドルが変形することがあります。
- 炊飯直後に炊飯器本体を持ち運ぶときは、蒸気口から出る蒸気に十分気を付けてください。



空炊きはしない

故障や過熱、異常動作の原因となります。

誤って商品を落下させたり、割れやヒビが生じたりしたときは、使用を中止し、お買いあげの販売店へ修理・点検を依頼してください。

各部のなまえと使いかた

※初めてお使いになるときは、内釜・内ぶた・付属品を洗ってください。(P. 15ページ)

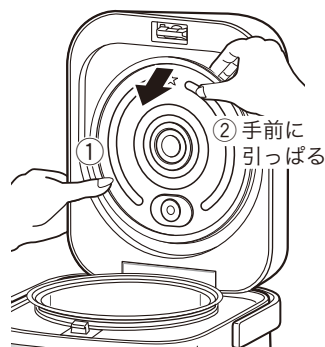
※梱包材料(緩衝材・保護シート・ポリ袋など)は、必ず取り除いてご使用ください。

また、内釜と炊飯ヒーターの間に保護用の紙がセットされていますので、お使いになる前に必ず取り除いてください。

内ぶた(内ぶたのはずしかた・つけかた)

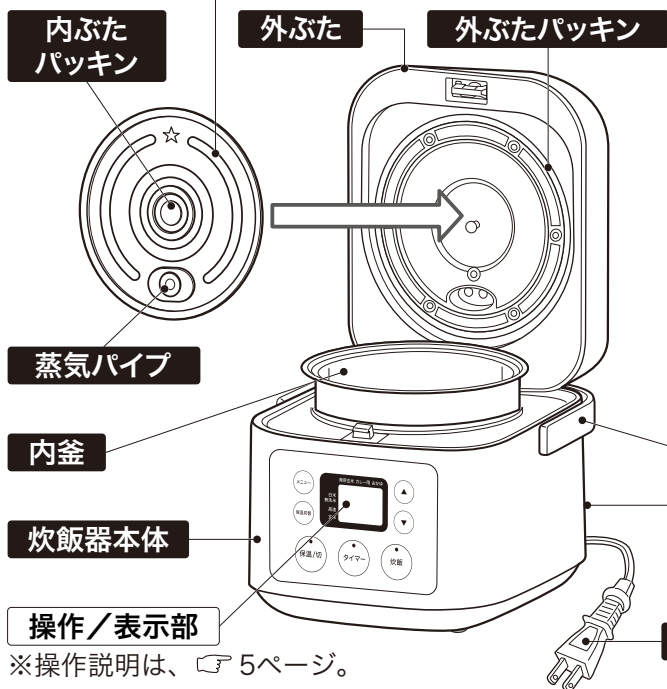
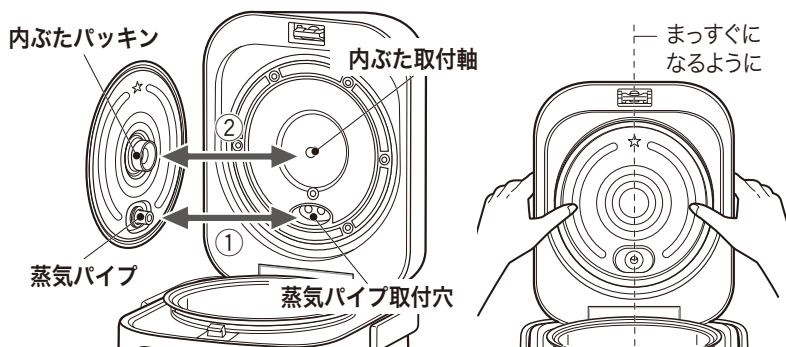
*はずしかた

- ① 内ぶたの外周を押え、反対側を持ち上げます。
- ② すき間に手を入れ、外周を手前に引っばります。



*つけかた

- ① 蒸気パイプを蒸気パイプ取付穴中央に合わせます。
 - ② 内ぶたパッキンを内ぶた取付軸に合わせて、さし込みます。
- ※内ぶたが外ぶたとまっすぐになるように、取り付けてください。



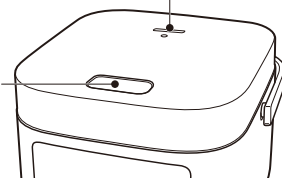
蒸気口・フックボタン

蒸気口

- 炊飯中・炊飯直後は、高温になっていますので、触れないでください。

フックボタン

- 押すと外ぶたが開きます。



ハンドル

安全表示位置

使用上のご注意項目が表示してありますので、必ずお読みください。

各部のなまえと使いかた

電源コード (コードリール)

● 出しかた

さし込みプラグを引っ張ります。
※コードは、赤色テープ以上は引き出さないでください。

● しまいかた

コードを少し引いてもどすと巻き込まれます。
※コードがねじれていまして、最後まで巻き込まれません。正しく直してください。

各部のなまえと使いかた

操作／表示部

*表示部は説明のため、すべての表示を点灯させてあります。実際の使用状況とは異なります。

*この商品は、ブザー音が鳴ります。

メニューボタン

(☞ 7・9・11ページ)

保温切替ボタン

(☞ 8ページ)
保温中は、「保温」と「あつあつ保温」の切替ができます。

表示部

すすむ・もどるボタン

(☞ 6・9・10ページ)
時計合わせ・予約時刻の設定に使います。



保温ランプ

保温中に点灯します。

炊飯ランプ

保温／切ボタン

設定を取り消したり、すべての運転を中止します。

炊飯ボタン

(☞ 8ページ)
押すと **炊飯ランプ** が点灯し、炊飯を開始します。

タイマー(予約)ランプ

タイマー(予約)ボタン

(☞ 9ページ)
「予約炊飯」を設定します。

(☞ 9ページ)
「予約炊飯」のときは、点灯しません。

付属品(各1個)



しゃもじ



計量カップ
(約180mL)

時計（現在時刻）の合わせかた

現在時刻はあらかじめ標準時刻に合わせていますが、室温などにより多少ずれることがありますので、次の手順で合わせ直してください。

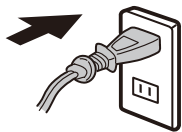
※炊飯中、保温中、予約中のときは、合わせ直しできません。

ランプが点灯しているときは「保温／切ボタン」を押し、すべての動作を取り消してください。
※現在時刻がずれていると予約炊飯がうまくできませんので正しく合わせてください。

例 現在時刻が午前8：00で、表示が7：55になっているときは

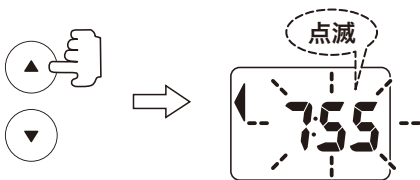
1 さし込みプラグをさし込む

※24時間表示の時計です。
夜の12時は、000 に昼の12時は、1200 と表示します。



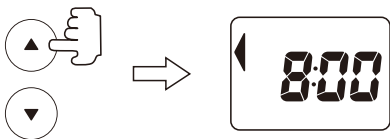
2 ▲ または ▼ のいずれかを押す

※現在時刻が点滅して、時計合わせになります。



3 ▲ を押して、時計を合わせる

- ▲ を押して「8:00」に合わせる。
▲ を押すごとに1分単位で替わります。
- 押し続けると早送りします。
- 時計合わせ操作を止めた6秒後に、時刻表示の点滅が点灯に替わり、自動的に時計合わせを完了します。
※時計合わせの途中でも、操作をしない状態が6秒続くと時計合わせを終了します。



リチウム電池について（本体に内蔵）

- さし込みプラグを抜いても、現在時刻を表示したり、予約時刻を記憶し続けます。
- 電池の寿命は4～5年(室温20℃)です。
※メーカー出荷時からの目安です。
さし込みプラグをさし込んでいる間、時計はコンセントからの電源で動作するため、電池は消耗しません。
- 電池が消耗してくるとさし込みプラグを抜いたときに表示がうすくなり消えたり、予約時刻の記憶がなくなります。さし込みプラグをさし込めば、通常通りに使えます。
- 電池の交換は電池が本体に内蔵のため、お客様ご自身での交換はできません。お買いあげの販売店、または当社「お客様ご相談窓口」にご相談ください。有償にて、新しいリチウム電池にお取り替えいたします。交換した後は、現在時刻・予約時刻を合わせてください。

使用中に停電になった場合

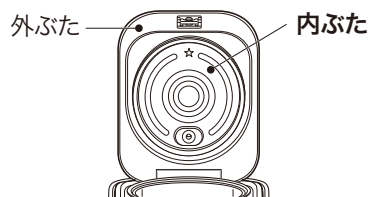
（途中でさし込みプラグを抜いたり、電源ブレーカーが切れた場合も含みます。）

- 瞬間的な停電のときは停電前の状態にもどります。
- 瞬間的な停電以外のときは、再び通電されると次のようになります。

予約（タイマー）中	炊 飯 中	保 温 中
炊飯開始時刻をすぎている場合は、すぐ炊き始めます。 予約時刻どおりに炊けないことがあります。	炊飯を続けますが、うまく炊けないことがあります。 残り時間が少ない場合には、保温になることがあります。	保温を続けます。

時計（現在時刻）の合わせかた・使用中に停電になった場合

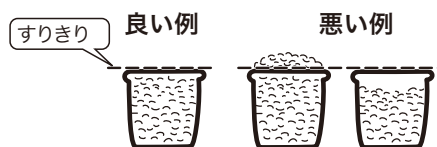
1 必ず、内ぶたが正しくついていることを確認する



2 お米を正しく計って洗う

- 付属の計量カップを使います。1カップで約180mL(1合)です。
- 内釜で洗米できます。

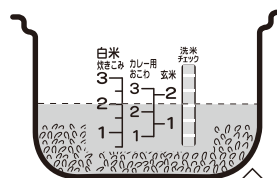
＊お米の洗いかたについては、12ページの「おいしいごはんを炊くために」をご覧ください。



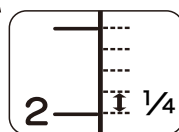
3 水かげんをする

- メニューに合った水位目盛を選び、炊く量に合わせて水かげんします。
 - 水かげんを間違えるとふきこぼれることがあります。
 - お好みにより、水かげんを調整してください。
水かげんは、1目盛の1/4以内を目安にしてください。
水を多くしすぎるとふきこぼれることがあります。
 - 水かげんは、平らで水平な場所で行なってください。
- ＊水かげんについて、詳しくは11ページをご覧ください。

例 「2」カップの「白米」を炊く場合



例 「2」カップの場合



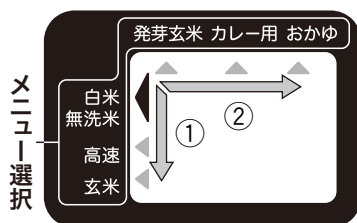
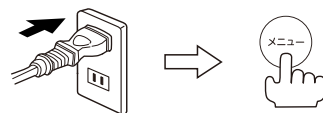
4 内釜を炊飯器本体に入れ、外ぶたを閉める

- 内釜の底面と外側や炊飯器本体に付着した米つぶや水滴は、必ずふきとってください。水滴がついていると、炊飯中に異音ができることがあります。
- 内釜をかるく左右に回して、お米がかたよらないように水平にならしてください。
- 外ぶたは「パチン」と音がするまで確実に閉めてください。
- 内ぶたと内釜、外ぶたパッキンと内釜の間に米つぶなど異物をはさまないでください。
※異物がはさまった状態で炊飯すると、ふきこぼれたり、蒸気がもれることがあります。



5 さし込みプラグをさし込み、メニューを選ぶ

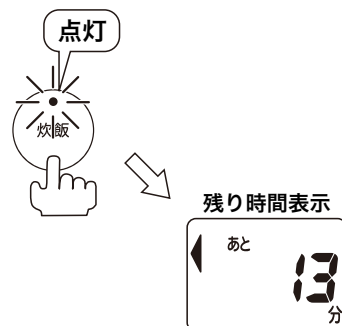
- さし込みプラグをコンセントにさし込んでいないとき、または **保温ランプ** が点灯しているときはメニューの選択、炊飯ができません。
保温/切ボタン を押して、**保温ランプ** を消してください。
 - **メニューボタン** を押すごとに ◀ が ① ② の順に移動します。
 - 炊きこみ、おこわを炊くときは、「白米・無洗米」に合わせてください。
 - 急いで炊くときは、「高速」を選んでください。
「高速」は、炊飯時間の短縮を優先させた炊飯メニューです。
ごはんが少しかため、または柔らかめに炊きあがることがあります。
 - メニューを間違えるとふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。
- ＊メニューについて詳しくは、11ページをご覧ください。



メニュー選択

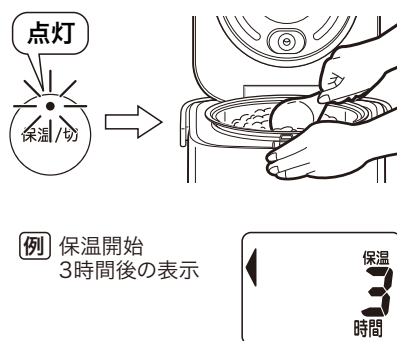
6 炊飯ボタンを押す

- **炊飯ランプ** が点灯し、炊飯を開始します。
- 内釜が入っていないときは、**炊飯ボタン** を押さないでください。一時的に炊飯ヒーターが発熱して高温になりますので、ご注意ください。
- **炊飯ランプ** の点灯を確認してください。
- **炊飯ランプ** が点灯しないときは **保温/切ボタン** を押し、もう一度「5」「6」をくり返してください。
- 炊き上がり13分前から残り時間を表示します。
(高速は8分前から、おかゆは5分前から表示します。)



7 炊飯がおわったらほぐして保温(12時間まで)

- ごはんが炊き上がるとブザー音がなり、**保温ランプ** が点灯して、自動的に保温に切り替わります。
- 表示部には、保温経過時間を表示します。
※保温は、12時間以上しないでください。(ニオイや黄ばみ・パサツキの原因になります。)保温経過時間が12時間を超えると、表示部は現在時刻表示にもどりますが、保温は続けます。
- 内釜の底にキツネ色のおこげができることがあります。
- **おかゆは保温できません。**
※おかゆが炊き上がると **保温ランプ** が点滅します。
※時間が経つとのり状になりますので、早めにお召し上がりください。
- 炊きこみ、おこわはニオイや変質の原因になりますので、保温しないでください。
- 冷やごはんの温め直しはしないでください。ニオイの原因となります。
- ごはんがなくなったら、**保温/切ボタン** を押してください。
また、安全のためさし込みプラグを抜いてください。
※押し忘れると次の炊飯のとき、さし込みプラグをさし込むと同時に「保温」になります。



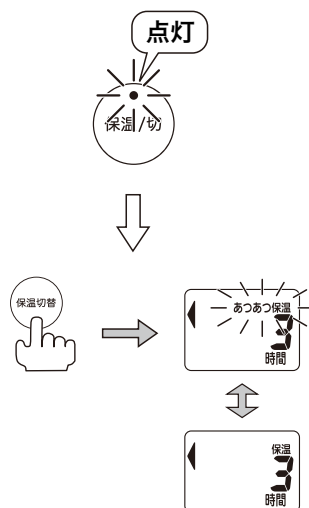
保温について

保温中に **保温切替ボタン** を押すと「あつあつ保温」に切り替わります。

※ **保温切替ボタン** を押すごとに、「保温」「あつあつ保温」が交互に表示されます。

保温経過時間が12時間を超えると、**保温切替ボタン** を押しても、切り替えはできません。「保温」を続けます。

(**保温切替ボタン** を押すと、ブザー音がなります。)



予約（タイマー）炊飯のしかた

予約設定した時刻に炊き上がります。

1 現在時刻を確認する

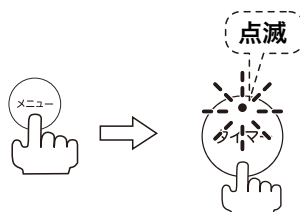
- 現在時刻がずれていると予約炊飯がうまくできませんので、正しく合わせ直してください。(👉 6ページ)
- **保温ランプ** が点灯しているときは、予約時刻を合わせることができません。**保温/切ボタン** を押して、**保温ランプ** を消してください。
- 水かげんをした、内釜が入っていることを確認してください。
- 内蓋が正しくついていることを確認してください。

現在時刻確認!



2 メニューを選び、**タイマー(予約)ボタン** を押す

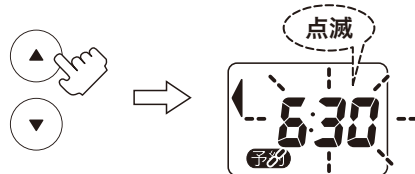
- **タイマー(予約)ランプ** と表示部の **予約** および予約時刻が点滅します。
- すでに記憶している時刻のままでよい場合は、予約時刻を確認してから 4 の操作へ移ってください。
- メニューの合わせかたは、👉 11ページをご覧ください。



3 ▲・▼ を押し、予約時刻を合わせる

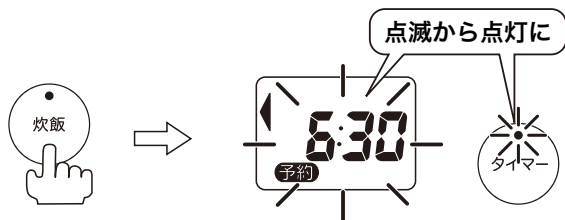
- ▲・▼ は10分単位で替わります。押し続けると早送りできます。
- 夜の12時は、「000」に昼の12時は、「1200」と表示します。
- タイマーはあらかじめ、午前6時「600」を記憶しています。

例 午前 6:30に予約した場合



4 **炊飯ボタン** を押す

- **タイマー(予約)ランプ** と表示部の **予約** および予約時刻が点滅から点灯に変わり、予約を完了します。
- 炊飯が始まると **タイマー(予約)ランプ** が消え、**炊飯ランプ** が点灯します。

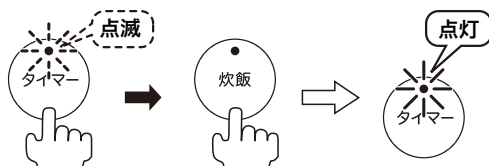


簡単予約について

前回予約した時刻を記憶しています。

メニューを確認して、**タイマー(予約)ボタン** を押し、予約時刻を確認して **炊飯ボタン** を押します。

※ **タイマー(予約)ランプ** と予約時刻が点滅から点灯に変わり、予約を完了します。



予約後に予約時刻を変えたいときは…

保温／切ボタン を押し、すべての設定をとりけし、再度 **2 ～ 4** の手順で合わせなおします。

予約後に現在時刻を知りたいときは!!

- 予約炊飯開始後に現在時刻を知りたいときは、**⬆** または **⬇** を押してください。
現在時刻が2秒間表示されます。

予約について

- 予約は12時間以内にしてください。長い時間お米を水に浸すと、ニオイが出ることがあります。
- 炊きこみごはん・具入りのおこわは、予約炊飯しないでください。
具や調味料が傷んだり沈殿して、炊けないことがあります。
- 予約炊飯したとき、ごはんが柔らかく炊き上がる場合があります。

予約時刻について

- 予約時刻と現在時刻の差が下の表のときは、予約の設定ができません。すぐに炊飯を始めます。

メニュー	白米・無洗米	高 速	玄 米	発芽玄米	カレー用	お か ゆ
時 間	1時間10分未満	50分未満	1時間30分未満	1時間10分未満	1時間未満	1時間20分未満

いろいろな炊きかた

炊きかた	水かげん	メニュー	ワンポイントアドバイス
白米	白米 炊きこみ		白米とは、玄米の表面を約10%削ったものです。 水は、水道水より浄化した水の方がおいしく炊けます。 ※ミネラルウォーターは硬度「50」以下であればおいしく炊けますが、硬度が高いとパサパサした黄色い炊き上がりになります。
無洗米	無洗米 発芽玄米	白米 無洗米	無洗米は洗わなくてもよいお米ですが、次のことにご注意ください。 ※水を入れると、お米のデンプン質で白くにごることがあります。そのまま炊くとおこげがついたり、ニオイが気になる場合がありますので、1～2回、水を入れかえて、すぐことをお勧めします。また、水かげんをしたあと、一粒一粒が水になじむように2～3回底からかくかき混ぜてください。特に調味料を加えて炊くときは、よくかき混ぜてください。
高速	白米 炊きこみ	高速	炊飯時間の短縮を優先させています。 ごはんが少しかためになったり、おこげができることがあります。 あらかじめお米を水につけておくと、おいしく炊き上がります。 保温になってもすぐに外ぶたを開けずに、しばらく蒸らしておくと、かたさが柔らぎます。
玄米	玄米	玄米	玄米は白米と違って、最初に水を少し入れてから洗います。それから水を加えて、すすぎます。 あらかじめ、水やぬるま湯に1時間程度漬けておくと柔らかく炊けます。 炊飯量は、2カップまでです。
発芽玄米	無洗米 発芽玄米	発芽玄米	白米2カップに対して、発芽玄米1カップの割合が、発芽玄米の量の最大です。 割合は、お好みで変えてください。 ●発芽玄米は、水で軽く洗います。洗った白米と混ぜます。 ●発芽玄米は、ドライタイプを基本にしています。ウェットタイプの場合は、発芽玄米の量を増やすか、白米の量を減らすか、水を少なくするなどして、硬さを調節してください。
カレー用	カレー用 おこわ	カレー用	粘りが少なく、あっさりした少しかためのごはんに炊き上がります。
炊きこみ	白米 炊きこみ (2カップまで)	白米 無洗米	お米は、炊飯する直前まで水に漬けておきます。 *最大炊飯量は、炊きこみごはん、おこわとも2カップまでです。 ●調味料は、事前にだし汁と混ぜておきます。 ●具が多いと、うまく炊けないことがあります。 ●調味料が入ると、ごはんが焦げやすくなります。 ●炊きこみごはんやおこわを炊いたあとはニオイが残りますので、内釜、内ぶたをていねいに洗ってください。
おこわ	カレー用 おこわ (2カップまで)		
おかゆ	おかゆ	おかゆ	水位線は、全がゆ用です。 ※お好みで水加減してください。 目安は、全がゆ 米:カップ1 水:水位目盛1 (おかゆ) 五分がゆ 米:カップ1/2 水:水位目盛1 (おかゆ) ※あまり水をたくさん入れるとふきこぼれます。

炊飯量と炊飯時間について

メニュー	白 米	無洗米	高 速	玄 米	
炊飯量	0.09～0.54L (0.5～3カップ)	0.09～0.54L (0.5～3カップ)	0.09～0.54L (0.5～3カップ)	0.18～0.36L (1～2カップ)	
炊飯時間	約46～59分	約47～59分	約29～40分	約1時間14分～約1時間17分	
メニュー	発芽玄米	カレー用	炊込み	おこわ	おかゆ
炊飯量	0.09～0.54L (0.5～3カップ)	0.09～0.54L (0.5～3カップ)	0.18～0.36L (1～2カップ)	0.18～0.36L (1～2カップ)	0.09～0.18L (0.5～1カップ)
炊飯時間	約50～1時間2分	約45～52分	約45～50分	約40～45分	約65分

※炊飯時間は季節(水温・室温)・水かげん・電圧・お米の種類などにより変わります。

おいしいごはんを炊くために

1. よいお米を選び、しっかり保管する。

- 精米したてのお米を選びます。よいお米は、ふっくら丸みがあり透き通るようなツヤがあります。
- 保管は、風通しの良い冷暗所に置きます。2週間くらいで使い切りましょう。

2. お米は正しく計量する。

- 必ず、付属の計量カップで計ってください。(1カップ約180mL=0.18L)
- ※ 計量米びつでは、誤差が出る場合があります。

3. お米は手早く洗う。

- お米に水を一気に加えて軽くかき混ぜて捨てます。
- お米を手でもむようにして洗います。
- 水を加えてすすぎ、そして捨てます。水がきれいになるまで続けます。
- ※ 洗いかたが不十分だと、焦げやすくなり、保温したときにニオイがきつくなります。
- ※ 碎けたお米が多いと、ごはんがおいしく炊けません。
- ザルにお米を入れて、水の中でゆすって碎けたお米を取り除きます。

4. 水位目盛をしっかりと見て、水加減する。

- お米の種類、産地、季節により、またお好みで水をかげんしてください。
- ※ 柔らかく炊くために加える水の量は、水位目盛の間隔の1/4以下にしてください。
- 水を多めに入れると、蒸気口からふきこぼれることがあります。(おかゆ以外)

※炊飯に使う水

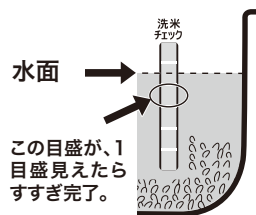
- 水道水より、浄化した水の方がおいしく炊けます。
- ミネラルウォーターは硬度「50」以下であればおいしく炊けますが、硬度が大きいとパサパサした黄色い炊き上がりになります。

5. 炊き上がれば、しっかりほぐす。

- しゃもじですくうように底からほぐして、ごはん粒の周囲の水分をとばします。
- ※ ほぐさないと、ごはんが固まってしまいます。

洗米チェックライン

たっぷりの水で洗米したあと、水面より下の洗米チェック目盛が1目盛見えたらすすぎ完了です。



たけのこごはん

材料(2~3人分)

米……………カップ2
ゆでたけのこ……………130g
鶏肉……………60g
木の芽……………4~6枚
だし汁……………350mL
うすくちしょうゆ……………大さじ1½
酒……………大さじ1½
塩……………少々

作り方

- ①お米は洗っておきます。
- ②ゆでたけのこは小さく切ります。
- ③鶏肉も小さく切り、熱湯にさっとぐらせます。
- ④だし汁に、うすくちしょうゆ、酒、塩を加えてよく混ぜ、調味液を作ります。
- ⑤洗っていた米の水気を切って内釜に入れ、④の調味液を炊きこみの水位目盛「2」まで加えます。足りなかったら水を加えます。たけのこと鶏肉をよく混ぜて、米の上に置きます。



- ⑥ふたをして、**メニューボタン**で「白米／無洗米」に合わせます。**炊飯ボタン**を押します。
- ⑦炊き上がれば、ほぐして器に盛り、木の芽をおきます。

エビピラフ

材料(2~3人分)

米……………カップ2
むきえび……………70g
ゆでたこ……………70g
ミックスベジタブル……………130g
オリーブ油……………大さじ2
固形スープの素……………2コ(約10g)
水……………350mL
塩、こしょう……………少々
カレー粉……………2g

作り方

- ①お米はさっと洗い、水気を切ります。
- ②むきえびは背わたをとり、熱湯に通します。ゆでたこは、一口大に切ります。
- ③フライパンにオリーブ油(大さじ1)を入れ、①のお米を加え、透き通るくらいまで炒めて取り出します。
- ④更に、フライパンにオリーブ油(大さじ1)を入れ、②のむきえび、ゆでたこ、ミックスベジタブルを軽く炒め、塩、こしょう、カレー粉で味付けします。
- ⑤水に固形スープを溶かして、調味液をつくります。



- ⑥③のお米を内釜に入れ、⑤の調味液をカレー用の水位目盛「2」まで加えます。足りなかったら水を加えます。④の具をお米の上に置きます。
- ⑦ふたをし、**メニューボタン**で「白米／無洗米」に合わせます。**炊飯ボタン**を押します。
- ⑧炊き上がれば、ほぐして器に盛ります。

赤飯

材料(2~3人分)

もち米……………カップ1¼
うるち米……………カップ¾
あずき……………30g
ごま塩……………少々

作り方

- ①もち米とうるち米は、一緒に洗っておきます。

- ②鍋にあずきとたっぷりの水を入れて、強火で煮ます。煮立ったらゆで汁を捨て、再び水を400mL入れて弱火で少しかために煮ます。
- ③あずきが煮えたら、あずきと煮汁に分けます。煮汁は玉しゃくしですくって、少し高い所から4~5回落として空気にふれさせます。
- ④お米の水気を切って内釜に入れ、③の煮汁を**おこわ**の水位目盛「2」まで加えます。足りなかったら水を加えます。そして、あずきをお米の上にのせます。



- ⑤ふたをし、**メニューボタン**で「白米／無洗米」に合わせます。**炊飯ボタン**を押します。
- ⑥炊き上がれば、ほぐして器に盛り、ごま塩をふりかけます。

発芽玄米炊込みごはん

材料(2〜3人分)

発芽玄米 ……カップ¾
 白米 ……カップ1¼
 豚肉(うす切り) ……100g
 ゴーヤ ……30g
 もずく ……60g
 にんにく ……1片
 サラダ油 ……大さじ½
 ごま油 ……大さじ½
 おくら ……適量
 昆布だし ……250mL
 泡盛 ……大さじ2
 黒糖 ……10g
 しょうゆ ……大さじ½
 塩 ……小さじ½

作り方

- ①発芽玄米と白米は洗います。
- ②豚肉は一口大に切ります。
- ③ゴーヤは半分に割り、薄く小口切りにします。
- ④もずくはしっかり塩ぬきをしてから小さく切ります。
- ⑤にんにくはみじん切りにします。
- ⑥昆布だしに泡盛、黒糖、しょうゆ、塩を加えて調味液を作ります。
- ⑦フライパンにサラダ油とごま油を入れ、⑤のにんにくを加えて熱します。香りが出てきたら、ゴーヤと豚肉を入れてさっと炒めます。
- ⑧洗っていた米の水気を切って内釜に入れ、⑥の調味液を発芽玄米の水位目盛「2」まで加えます。足りなかったら水を加えます。⑦の具と④のもずくを米の上に置きます。



- ⑨ふたをし、**メニューボタン**で「発芽玄米」に合わせます。
- 炊飯ボタン**を押して、炊飯を始めます。
- ⑩おくらを軽く塩ゆでして、スライスします。
- ⑪炊き上がれば器に盛り、おくらを飾ります。

リゾット

材料(4人分)

米 ……カップ1
 玉ねぎ ……½コ
 グリーンアスパラ ……5本
 にんにく ……1かけ
 ツナ ……50g
 オリーブ油 ……大さじ1
 固形スープの素 ……1コ(約5g)
 塩、こしょう ……少々
 水 ……800mL

作り方

- ①お米はさっと洗い、水気を切ります。
- ②玉ねぎとにんにくは、みじん切りにします。
- ③グリーンアスパラは、薄く皮をむき斜めにスライスして、軽くゆでておきます。
- ④固形スープを水に入れ、溶かして調味液をつくります。
- ⑤フライパンにオリーブ油(大さじ1/2)を入れ、にんにくで香りを出して、玉ねぎを入れて炒めます。さらに、ツナを加えて炒め、塩、こしょうをし、取り出しておきます。
- ⑥さらにフライパンにオリーブ油(大さじ1/2)を入れ、①のお米を加えて透き通るくらいまで炒めます。



- ⑦⑥のお米を内釜に入れ、④の調味液をおかゆの水位目盛「1」まで加えます。さらに⑤の具を上のにのせます。
- ⑧ふたをし、**メニューボタン**で「おかゆ」に合わせます。
- 炊飯ボタン**を押します。
- ⑨炊き上がれば、③のグリーンアスパラを混ぜて、少しむらします。
- ⑩器に盛ります。

お手入れのしかた

さし込みプラグを抜いて炊飯器本体が冷めてからお手入れしてください

*炊飯・保温・調理のあと、毎回お手入れしてください。

お手入れ後は、内ぶたを正しく取り付けてください。

みがき粉、たわし、ベンジン、シンナーなどは使わないでください。



内釜・内ぶたなど

使用のたびに、スポンジなどの柔らかいもので洗ってください。

※お手入れ後は、内ぶたを正しく取り付けてください。

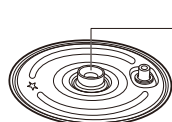
※内釜、内ぶたは変形させないように注意してください。



(内釜)



(しゃもじ)



(内ぶた)

内ぶたパッキン

つけたまま洗います。

※はずさないでください。

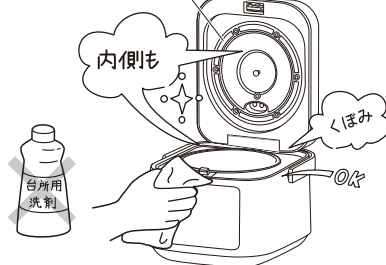
炊飯器本体・外ぶた

固く絞ったふきんでふいてください。

※つゆがたまるくぼみは、こまめにふいてください。

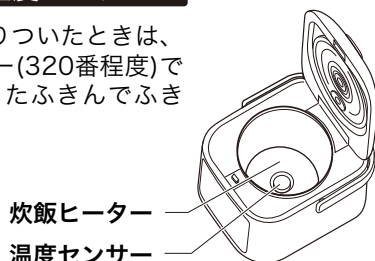
外ぶたパッキン

※引っ張らないでください。
形が変形して、蒸気もれの原因となります。



炊飯ヒーター・温度センサー

米つぶや汚れがこびりついたときは、細かいサンドペーパー(320番程度)で軽くみがき、固く絞ったふきんでふき取ってください。

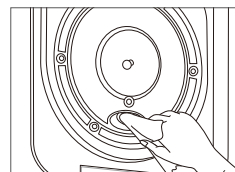


炊飯ヒーター

温度センサー

蒸気口

使用のたびに、固く絞ったふきんでふいてください。



内釜(内なべ)を長持ちさせるために

台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗います。

お願い

■ 変形させないように注意してください。

■ 内釜のふちや内面のフッ素被膜を傷めないために、次のことを守ってください。

- 泡立て器でお米を洗わない
 - 付属のしゃもじを使う
 - スプーンや食器類を入れない
 - 酢は使わない
 - 金属ザル等を内釜のふちにあてない
 - 調味料を使って炊飯したときは、すぐ洗う
- ※フッ素樹脂に傷がつくと、ふくれやはがれの原因となります。

■ 使っているうちに、内面に色むらができますがありますが、衛生上は問題ありません。

■ 変形したり摩耗した場合は、お買いあげの販売店でお買い求めください。

■ 内釜の底面は、炊飯ヒーターや温度センサーに触れる大切なところです。汚れていたり、傷がついたりするとご飯が焦げたり、うまく炊けない原因になります。

■ 内釜でお米を洗うときは、内釜の下にふきんをしいて洗うと内釜の底面に傷つきません。

■ 内釜を直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、電磁調理器には使わないでください。

■ 外面にすり傷がついたりしても、炊き上がりには問題ありません。

消耗品 内釜・内ぶたパッキン・外ぶたパッキン・リチウム電池は、消耗品(有償)です。

●劣化したり損傷したときは、お買いあげの販売店にご相談ください。

仕 様

交流100V(50Hz、60Hzの周波数に関係なく共通に使用できます。)

消費電力	外形寸法			製品質量	コードの長さ
	最大幅	奥行	高さ		
炊飯時	約 227mm	約 255mm	約 183mm	約 2.5kg	約 1.0m

※仕様は改良のため、予告なく変更することがあります。

最大炊飯容量	0.54 L
区分名	E
蒸発水量	16.8 g
年間消費電力量	39.74 kWh/年
一回当たりの炊飯時消費電力量	95.42 Wh
一時間当たりの保温時消費電力量	12.29 Wh
一時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.27 Wh
一時間当たりの待機時消費電力量	0.19 Wh

※一回当たりの炊飯時消費電力量は、白米コース、一時間当たりの保温時消費電力量は、保温コースの電力量です。

※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、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。

※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、一回当たりの炊飯時に炊飯器機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。

愛情点検

安全に長くご愛用いただくために、日頃から点検をおこなってください。



このような症状はありませんか
<ul style="list-style-type: none">● 電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や、変色、損傷している。● 電源コードの一部やさし込み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。● 炊飯器本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いニオイがする。● 通電中に異常な音や振動がする。
<ul style="list-style-type: none">● さし込みプラグやコンセントにほこりやごみがたまっている。

処 置
さし込みプラグを抜いてご使用を中止してください。 故障や事故防止のため、使用しないでお買いあげの販売店にご連絡ください。
ほこりやごみを取り除いてください。

※点検・修理について詳しくは、18ページの[アフターサービスについて](#)をご覧ください。

仕様・点検のお願い

故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に、次のことをお確かめください。
お確かめいただいてもわからないときは、当社「お客様ご相談窓口」にご相談ください。

こんな症状のときには もう一度お調べください。	ごはんが炊けない	炊き上がったごはんが				保温中のごはんが		炊飯中に		その他に		参 照 ページ
		かたすぎる・シンが残る	柔らかい・べとつく	おこげがキツネ色以上になる	炊飯時間が長い	かたくなる	黄ばむ・ニオイがつよい	ふきこぼれる	外ぶたのまわりから多量の蒸気が出る	予約した時刻に炊き上がらない	ボタン操作ができない	
水かげん、お米の量は正確ですか		●	●	●	●			●	●	●		7・8ページ
内釜の裏面や炊飯ヒーター・温度センサーに、異物（ごはんつぶ）がついていませんか		●	●	●	●	●	●	●		●		3・7・15ページ
「保温ランプ」が点灯したまま 炊飯 ボタンを押し炊飯していませんか	●											8ページ
炊飯後、ごはんをよくほぐしましたか		●	●			●	●					8ページ
メニューを間違えていませんか		●	●	●	●			●	●	●		7・9・10ページ
お米を十分に洗いましたか				●		●	●	●				7・8ページ
さし込みプラグをコンセントから抜いたり、停電がありませんでしたか	●	●	●		●	●	●			●	●	6ページ
12時間以上保温していませんか						●	●					8ページ
内ぶたはついていますか		●				●	●	●	●			7ページ
冷えたごはんの保温や、ごはんのつぎたしをしていませんか						●	●					8ページ
内ぶたと内釜の間に米つぶなどの異物がはさまっていませんか		●				●	●	●	●			7ページ
予約炊飯のしかたを間違えていませんか										●		10ページ
炊飯中に音がする	● 「カチカチ」音はマイコンが電力を調整している音で故障ではありません。 ● 内釜の外側や炊飯器本体内側に水滴がついていると、異音ができることがあります。故障ではありません。											7ページ
樹脂などのニオイがする	使いはじめたばかりではありませんか？ ご使用とともに少なくなります。											——
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	これは樹脂成形時に発生する線状や波状の跡です。 使用上の品質に支障はありません。											——

故障かな?と思ったら

アフターサービスについて

1 保証書(この取扱説明書に印刷されています)

- 保証書は、必ず「**お買いあげ日・取扱販売店名**」などの記入をお確かめのうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- 保証期間は、1年間です。

2 修理を依頼されるときは

- 保証期間中の修理
保証期間中でも、有料になることがあります。詳しくは、保証書をご覧ください。
- 保証期間が過ぎたあとの修理
修理により使用できる場合は、有料修理いたします。詳しくは、「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。

3 補修用性能部品の保有期間

- このジャー炊飯器・0.5L(限定)の補修用性能部品を製造打切後、6年保有しています。
性能部品とは、商品の機能を維持するために必要な部品です。

4 アフターサービスのお問い合わせ

- 修理・点検に関するご相談・ご不明な点は、もよりの「お客様ご相談窓口」(下記)にお問い合わせください。

お客様ご相談窓口

■**まずはお買いあげの販売店へ**… 家電商品の修理のご依頼やご相談は、お買いあげの販売店へお申し出ください。
転居や贈答品でお困りの場合は、下記の相談窓口にお問い合わせください。

商品についての全般的なご相談 <株式会社 良品計画 お客様室>

受付時間:平日 10:00~21:00 土・日・祝 10:00~18:00

総合相談窓口 ☎ 0120-14-6404

株式会社 良品計画 お客様室
〒170-8424 東京都豊島区東池袋4-26-3

家電商品の修理サービスについてのご相談 <三洋電機サービス株式会社>

受付時間:月曜日 ~ 金曜日 9:00~18:30(7月~8月)8:45~19:30

土曜・日曜・祝日・当社休日 9:00~17:30

修理 相談 窓口	東京コールセンター (050-がご利用できない 場合は、 東京(03)5302-3401 へおかけください)	北海道地区	050-3116-2333	大阪コールセンター (050-がご利用できない 場合は、 大阪(06)4250-8400 へおかけください)	近畿地区		050-3116-2555
		東北地区	050-3116-2444		中部・北陸地区	北陸	050-3116-2555
						中部	050-3116-2666 沼津地区は、 050-3116-2222
		関東・甲信越地区	050-3116-2222		中国・四国地区	中国	050-3116-2777
						四国	050-3116-2555
					九州地区		050-3116-2888
						沖縄地区	

(※)沖縄地区の受付時間:月曜日~土曜日 9:00~17:30(日曜、祝日及び当社休日を除く)

持込み修理および部品についてのご相談 <三洋電機サービス株式会社>

受付時間:月曜日~土曜日 9:00~17:30 (日曜、祝日、当社休日を除く) ※一部、土曜日も休日のサービス拠点があります。

家電商品の持込み修理および部品のご注文については、各地区のサービス拠点で承っております。

最寄の拠点は弊社ホームページ<http://jp.sanyo.com>もしくは上記コールセンターでご確認ください。

☆上記のお客様ご相談窓口の名称、電話番号は変更することがありますのでご了承ください。

お客様ご相談窓口におけるお客様の個人情報の取り扱いについて

お客様ご相談窓口でお受けした、お客様のお名前、ご住所、お電話番号などの個人情報は適切に管理いたします。また、お客様の同意がない限り、業務委託の場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き第三者への開示は行いません。

なお、お客様が当社にお電話でご相談、ご連絡いただいた場合には、お客様のお申出を正確に把握し、適切に対応するために、通話内容を録音させていただくことがあります。

<利用目的>

お客様ご相談窓口でお受けした個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問合せおよび修理の対応のみを目的として用います。

なお、この目的のために三洋電機(株)および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

<業務委託の場合>

上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を行わせると共に、適切な管理・監督をいたします。

個人情報のお取り扱いについての詳細はホームページ <http://www.sanyo.co.jp>をご覧ください。

販売元:株式会社 良品計画

製造管理元:三洋電機コンシューマエレクトロニクス株式会社

家電事業部

〒680-8634 鳥取県鳥取市南吉方3丁目201番地

無料修理規定

この保証書は、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

お買いあげの日から下記保証期間中に、取扱説明書、本体ラベルその他の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容にもとづき、お買いあげの販売店が無料修理いたしますので、商品と本保証書をご持参ご提示のうえ、お買いあげの販売店にご依頼ください。

- 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
 - 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
 - お買いあげ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
 - 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変ならびに公害や異常電圧その他の外部要因による故障または損傷。
 - 業務用としての使用、車両・船舶への搭載など一般家庭用以外に使用された場合の故障または損傷。
 - 本書の提示がない場合。
 - 本書にお買いあげ日、お客様名、取扱販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
 - 消耗部品の交換、仕様変更など
- 保証期間内でも商品を修理窓口へ送付された場合の送料や、出張修理を行った場合の出張料は、お客様のご負担となることがあります。
- ご転居の場合は事前にお買いあげの販売店にご相談ください。
- ご贈答品等で本書に記入してあるお買いあげの販売店に修理をご依頼にできない場合には、「お客様ご相談窓口」(18ページ)をご覧くださいのうえ、もよりの窓口にお問い合わせください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。 Effective only in Japan.
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。

無印良品 ジャー炊飯器・0.5L(限定)保証書			持込修理
形名	ECJ-MJ32 マイコン式		<p>この保証書は、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。</p> <p>お買いあげの日から左記保証期間中に、取扱説明書、本体ラベルその他の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容にもとづき、お買いあげの販売店が無料修理いたしますので、商品と本保証書をご持参ご提示のうえ、お買いあげの販売店にご依頼ください。</p> <p>お客様お名前、ご住所、お買いあげ日、取扱販売店名など記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。</p> <p>お客様にご記入いただいた保証書の控えは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために記載内容を利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。</p>
お客様	ふりがな お名前	電話	
	様		
保証期間	ご住所		
	お買いあげ日	本体は1年間 ただし消耗品は除く	
年 月 日より			
取扱販売店名・住所・電話番号			
修理メモ			

- この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買いあげの販売店または「お客様ご相談窓口」(18ページ)にお問い合わせください。
- 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、18ページの「アフターサービスについて」の項をご覧ください。

販売元

株式会社 良品計画

〒170-8424 東京都豊島区東池袋4-26-3

お客様室 ☎0120-14-6404

平日 10:00~21:00

土・日・祝 10:00~18:00

製造管理元

三洋電機コンシューマエレクトロニクス株式会社

〒680-8634 鳥取県鳥取市南吉方3丁目201番地

1RD6P10162800