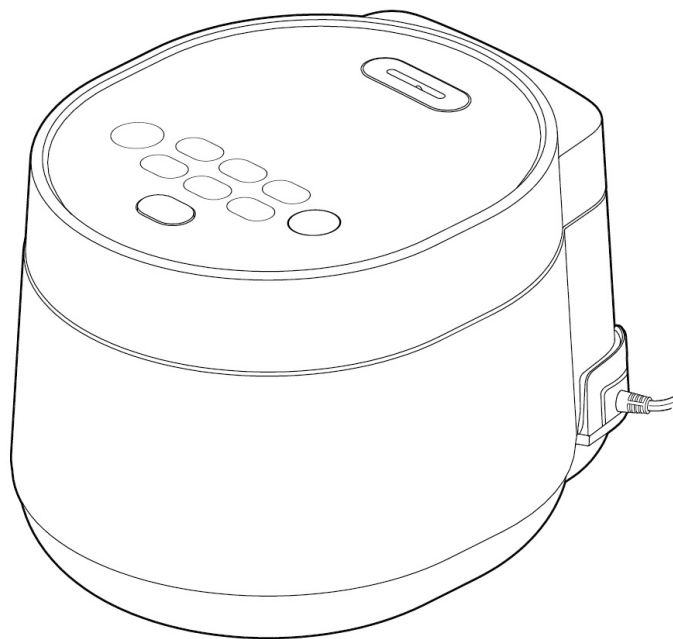


取扱説明書(WEB)

ジャー炊飯器

型番:MGB30 型[室内・家庭用]



このたびは、お買い上げいただきまことにありがとうございます。

- ・ 一般家庭用以外でご使用にならないでください。
無償保証の対象外になることがあります。
- ・ この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
- ・ ご使用前に「[安全上の注意 P8](#)」を必ずお読みください。
- ・ WEB マニュアルの使いかたは、「[WEB マニュアルについて P2](#)」をご確認ください。

この商品は海外ではご使用になれません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

WEB マニュアルの使いかた

ここでは「WEB マニュアル」の使いかたを案内します。

当サイトは下記のブラウザでの使用を推奨しています。

- ・Microsoft Edge ブラウザ(最新版)
- ・Google Chrome ブラウザ(最新版)

◆WEB マニュアルについて

■スマートフォン



■パソコン



① メニュー一覧/検索 切替ボタン(スマートフォンのみ)

☰ をタップするとメニュー一覧/検索画面が表示されます。

✕ を押すと元の画面に戻ります。

② 製品名、型番

お問い合わせ時には、製品名と型番をご連絡お願いいたします。

③ ページ内リンク

選択すると、ページ内の該当情報が表示されます。

④ 関連ページリンク

選択すると、WEB サイトや WEB マニュアル内の該当ページが表示されます。

⑤ メニュー

選択すると、メニュー一覧が表示されます。検索タブと切り替えて使用します。

⑥ メニューリスト

メニュー一覧を表示させます。

⑦ 検索タブ

選択すると、目的の情報を検索できるようになります。メニュータブと切り替えて使用します。

◆ 検索について

■ スマートフォン



■ パソコン



⑧ フリーワード検索

キーワードを入力することで、目的の情報を検索することができます。

⑨ 検索リスト

検索した結果が表示されます。選択すると、WEB マニュアル内の該当ページが表示されます。

- ・ デザインおよび仕様は予告なく変更することがあります。
- ・ Microsoft Edge は Microsoft Corporation の商標です。
- ・ Google Chrome は Google LLC の商標です。

もくじ

よく検索されているページ一覧.....	7
ご使用の前に.....	8
安全上の注意.....	8
使用上の注意.....	13
各部の名称.....	15
本体.....	15
付属品.....	18
操作パネル.....	19
準備.....	21
初めて使用するときは.....	21
内ぶたの取り外しかた・取り付けかた.....	22
現在時刻(時間)の合わせかた.....	23
使いかた.....	25
炊飯する.....	25
メニュー一覧／水位線.....	25
お米の計量のしかた.....	30
洗米のしかた.....	31
水加減.....	32
基本操作.....	33
メニュー.....	38
米銘柄選択表.....	41

炊き上がり時間の目安.....	43
保温について.....	44
予約炊飯.....	46
調理.....	48
お手入れ.....	50
本体(内側・外側).....	50
内釜・しゃもじ.....	52
内ぶた・蒸気口セット.....	53
こまったときは.....	56
うまく炊飯できないときは.....	56
故障かな？と思ったら.....	60
こんな表示が出たときは(エラー表示).....	62
その他の情報.....	64
廃棄について.....	64
仕様.....	65
保証とアフターサービス.....	67
保証規定.....	68
お問い合わせ.....	69

よく検索されているページ一覧

このページでは、取扱説明書内でよく検索されているページをまとめています。気になるリンクをタップしてご覧ください。

- [現在時刻\(時間\)の合わせかた P23](#)
- [メニュー一覧／水位線 P25](#)
- [基本操作 P33](#)
- [メニュー P38](#)
- [予約炊飯 P46](#)
- [こんな表示が出たときは\(エラー表示\) P62](#)

ご使用の前に

安全上の注意

最初に、この「安全上の注意」をよくお読みいただき、正しくお使いください。

人への危害や、財産への損害を未然に防止するため、必ず守る必要があることを説明しています。

→ [警告 P8](#)

→ [注意 P11](#)

図記号の意味

	注意を促す記号です。		禁止を示す記号です。		必ず行うことを示す記号です。
---	------------	---	------------	---	----------------



誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。

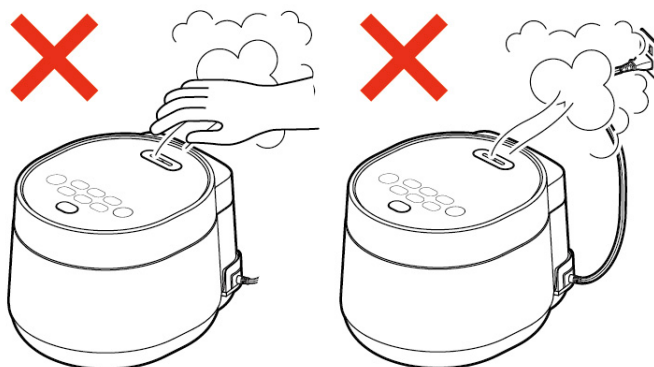
電源プラグ・電源コードは正しく使う

	- 電源プラグのほこりは定期的に取り除く ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良になり、火災・感電の原因になります。 - 電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込む ショートによる火災・感電の原因になります。 - 電源は交流 100V・定格 15A 以上のコンセントを単独で使う 発火・火災の原因になります。
 プラグを抜く	- お手入れや点検、移動の際は、必ず電源プラグをコンセントから抜く 感電やけがの原因になります。 - 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 電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
 ぬれ手禁止	ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない 感電・けが・やけどの原因になります。
	- 電源コードを束ねて通電しない 過熱して火災・やけどの原因になります。 電源コードは必ずのばして使用してください。 - 電源コードを傷付けない - 持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない 傷付ける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものを載せる、挟み込むなどしないで

	ください。 電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。 - 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない ショートによる火災・感電の原因になります。 電源コードが破損したときは、修理専用コール P69 (☎ 電話をかける)へお問い合わせください。 - コンセントや延長コードなどの定格を超える使いかたをしない 火災の原因になります。
 分解禁止	分解・修理・改造をしない 火災・感電・けがの原因になります。 修理については、お買い上げの販売店または修理専用コール P69 (☎ 電話をかける)にご相談ください。
	- 本体底面の吸気口・排気口や隙間にピンや針金などの金属物を入れない 感電・けが・やけどの原因になります。 - 内ぶたの蒸気口をふさがない ポリ袋に入ったままの食材を入れたり、落としぶたを使用したりしないでください。 蒸気口がふさがれ、過熱の原因になります。 - 子どもや取り扱いに不慣れな方に使わせたり、乳幼児に触れさせたりしない 感電・けが・やけどの原因になります。 - 取扱説明書に記載した以外の使いかたをしない 火災・感電・けが・やけどの原因になります。 - 専用の内釜以外使用しない - 内釜を、ガスコンロなど他の調理器具で使用しない 火災の原因になります。
 接触禁止	使用中や使用後しばらくは高温部に触れない やけどをするおそれがあります。 お手入れは十分に冷めてから行ってください。
	- 異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く 発煙・火災・感電のおそれがあります。 〔異常の例〕 - 異常な音やにおいがする - 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる - 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする - 触れるとビリビリ電気を感じる ▶ 使用を中止し、お買い上げの販売店またはアイリスコール P69 (☎ 電話をかける)へお問い合わせください。
 水ぬれ禁止	- 本体に水をかけない - 本体を水洗いしない 漏電やショートを起こし、火災・感電の原因になります。

炊飯中は

- ・ 絶対にふたを開けない
- ・ 持ち運ばない
- ・ 蒸気口に顔や手を近づけない
やけど・事故の原因になります。
- ・ 電源コード・電源プラグに蒸気を当てない
火災・感電の原因になります。





誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、財産の損害が発生するおそれがある内容を示しています。



水ぬれ禁止

- ・ 水のかかるところや、火気の近くで使用しない
ショート・感電の原因になります。



- ・ 床の上・地面の上で使用しない
- ・ 不安定な場所、熱に弱い敷物の上で使用しない
火災の原因になります。
- ・ せまい棚の中で使用しない
操作パネルや電源コードに蒸気が当たると、火災・感電の原因になります。
- ・ 底面の吸気口・排気口をふさがない
カーペット・ビニールクロス・アルミホイル・布などの上で使用しないでください。
過熱して火災の原因になります。



- ・ 棚の耐荷重を守る
落下によるけが・やけどの原因になります。
棚は、耐荷重 10kg 以上のものを使ってください。



- ・ 空炊きをしない
変形・変色・故障の原因になります。



- ・ 業務など家庭用以外で使用しない
本製品は家庭用として設計されています。
業務など家庭用以外に使用すると、火災などの原因になります。



- ・ 医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、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。



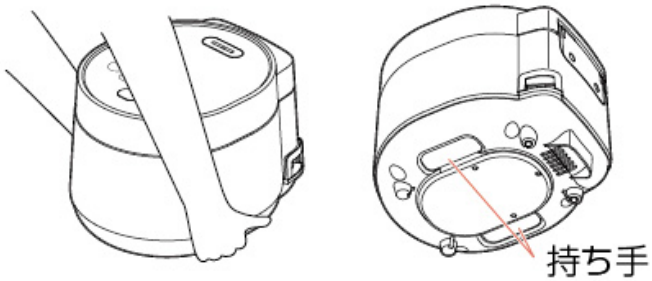
プラグを抜く

- ・ 長期間使わないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く
絶縁低下により、火災・感電の原因になります。



炊飯中は

- ・ ふきんなどをかぶせない
過熱・火災や事故の原因になります。
また、変形や変色の原因になります。

	持ち運ぶときは ・ 落としたり、強い衝撃を与えたりしない 破損して、火災・感電の原因になります。 ・ フックボタンに触れない 突然ふたが開くと、けが・やけどの原因になります。 ・ 本体は引きずらない 脚ゴムが外れて、けが・やけどの原因になります。
	持ち運ぶときは ・ 面の持ち手を持つ 他の部分を持って運ぶと、けが・やけどの原因になります。 

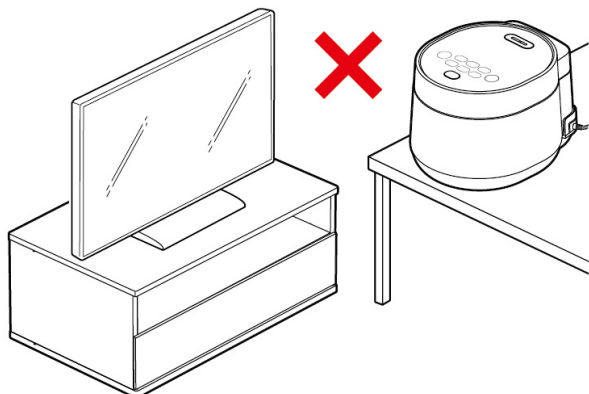
使用上の注意

◆使用上のお願い

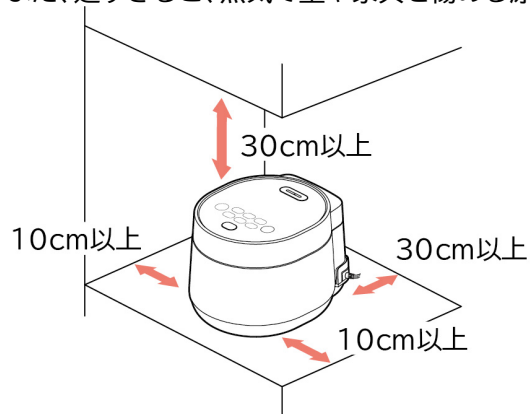
- ・ 使用中にふきんをかぶせないでください。
変形や変色の原因になります。
- ・ 内釜をセットしている場合、内ぶたを取り付けないと、炊飯器のふたは閉まりません。
内ぶたの取り付け忘れ防止機構になっています。
- ・ 内ぶたパッキンは取り外せませんので、無理に引っ張らないでください。
お手入れの際に取り外さないでください。内ぶたパッキンが元どおりに取り付けられず、正常に炊飯できなくなります。
- ・ 内釜のふちや底、底温度センサーにこびりついたごはんつぶなどは取り除いてください。
ふたがきちんと閉まらず、ふきこぼれたり、おいしく炊けなかったり、故障する原因になります。
- ・ 内釜の内面コーティングは、使用にともなって消耗し、はがれることがあります。人体には無害です。
コーティングがはがれてきた場合は、別売品の交換用内釜をお求めください。別売品のお求めは[アイリスコール P69](#)
(☎ [電話をかける](#))までお問い合わせください。
- ・ 使い始めはプラスチックやゴムのおおいを感じる場合があります。
ご使用とともに少なくなります。
- ・ 内ぶたは使用後、毎回洗ってください。
- ・ 内釜の破損・コーティングのはがれを防ぐために、以下のことを守ってください。
 - 内釜が熱いうちに水を入れたりして急冷しない
 - 空炊きしない
 - 白米・無洗米以外のごはんを極力保温しない
 - 白米・無洗米以外の食品を長時間入れたままにしない
 - 内釜の中で酢やアルカリを使用しない
 - 金属製のへらやスプーンなどを使用しない
 - お手入れにスポンジ以外の硬いたわしなどを使用しない
 - 食器など硬いものを入れない
 - 食器洗い乾燥機に入れない
 - 落下させない
- ・ 冷めたごはんを再加熱(炊飯)しないでください。
故障の原因になります。

◆使用場所について

- ・ ラジオやテレビに近づけないでください。
ラジオやテレビにノイズが入る場合があります。



- ・ 壁・家具などから図に示す距離を空けてください。
せまい場所で使用すると、過熱・火災の原因になります。
風通しが良く、水などのかからないところで使用してください。
また、近すぎると、蒸気で壁や家具を傷める原因になります。



- ・ 以下のような環境では、炊飯の温度が上がらず、うまく炊飯ができないことがあります。
 - 室温が低すぎる
 - 炊飯する場所の標高が高い
 - 水温が低すぎる
- ・ 硬い安定した台の上で使用してください。

◆音について

- ・ ボタンを操作したときや炊き上がったときに、ブザーが鳴ってお知らせします。

◆本書の表記と内容について

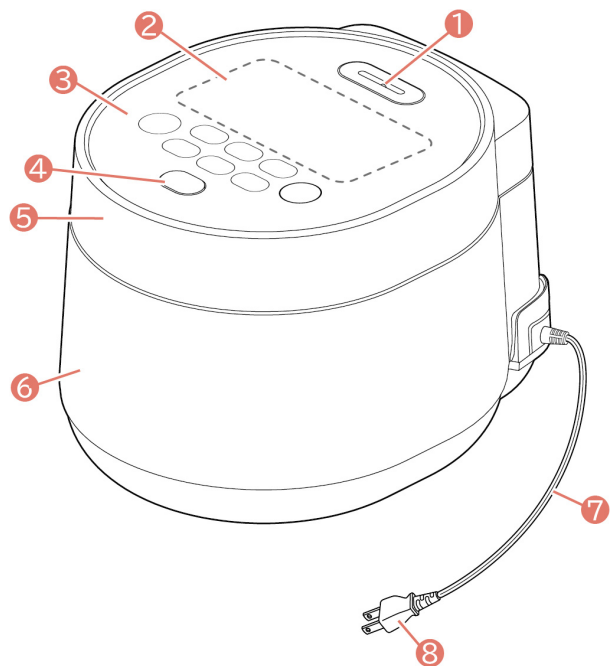
- ・ 本製品の仕様および機能などは、予告なく変更されることがあります。
- ・ 本書に記載されているイラストは、実際とは異なる場合があります。

各部の名称

説明は、下記のリンクをクリックしてください。

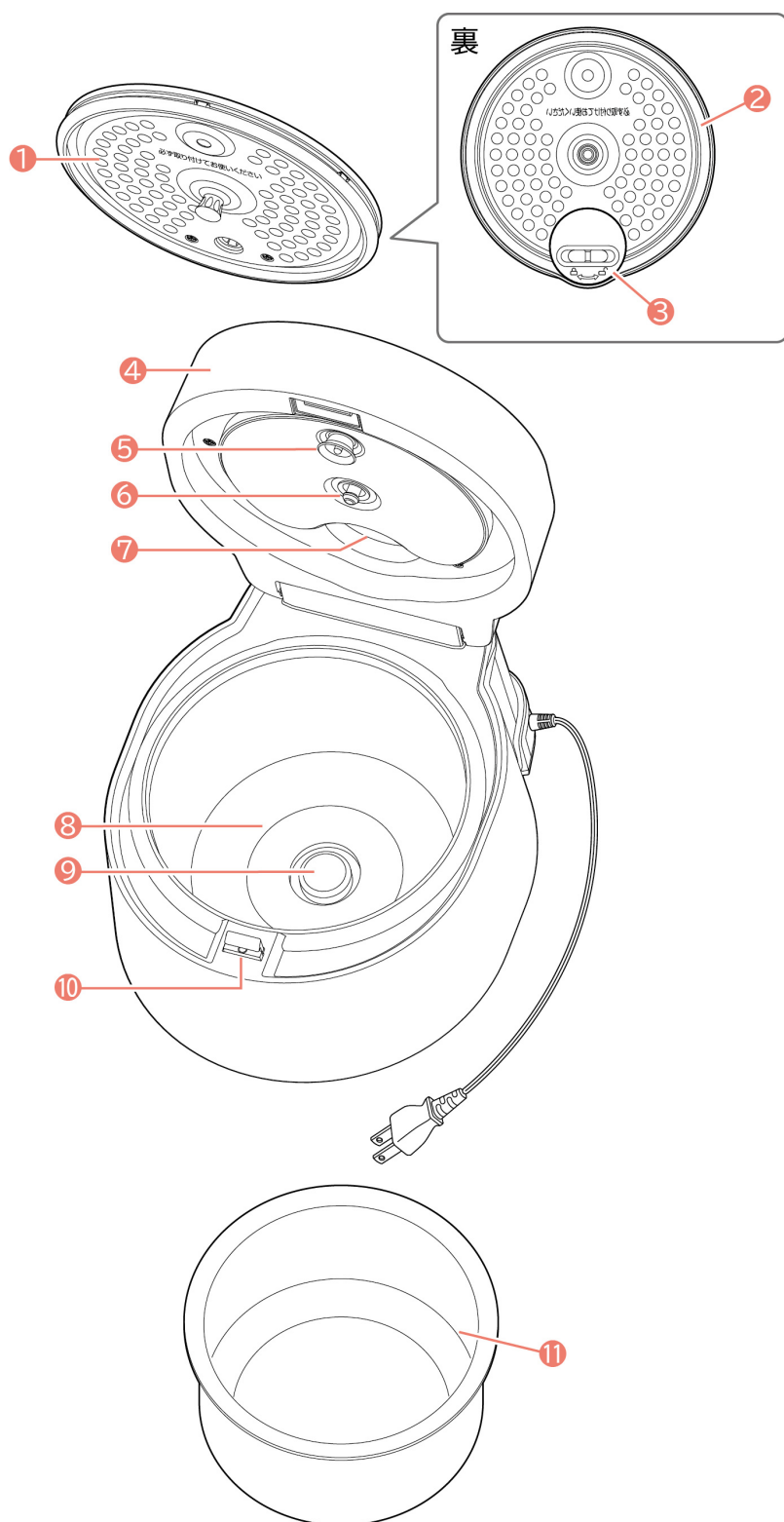
- ・ [本体 P15](#)
- ・ [付属品 P18](#)
- ・ [操作パネル P19](#)

本体



- ① 蒸気口
- ② 表示部
- ③ 操作部
- ④ フックボタン
- ⑤ 外ふた
- ⑥ 本体
- ⑦ 電源コード
- ⑧ 電源プラグ

—内部



① 内ぶた

② 内ぶたパッキン

内ぶたパッキンは取り外せません。

③ 蒸気口セット

④ 外ぶた

- ⑤ ふた温度センサー
- ⑥ シャフト
- ⑦ 蒸気口
- ⑧ ヒーター
- ⑨ 底温度センサー
- ⑩ フック

ふたを閉めるときにロックします。フックボタンで解除します。

⑪ 内釜

使用中・使用後しばらくは、内釜が高温になっていますので、直接手で触れないように注意してください。

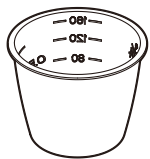
関連ページ

- ・ [付属品 P18](#)
- ・ [操作パネル P19](#)

付属品

白米用計量カップ(約 180mL／1 合)

※すりきりで 1 合

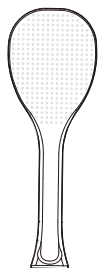


無洗米用計量カップ(約 171mL／1 合)

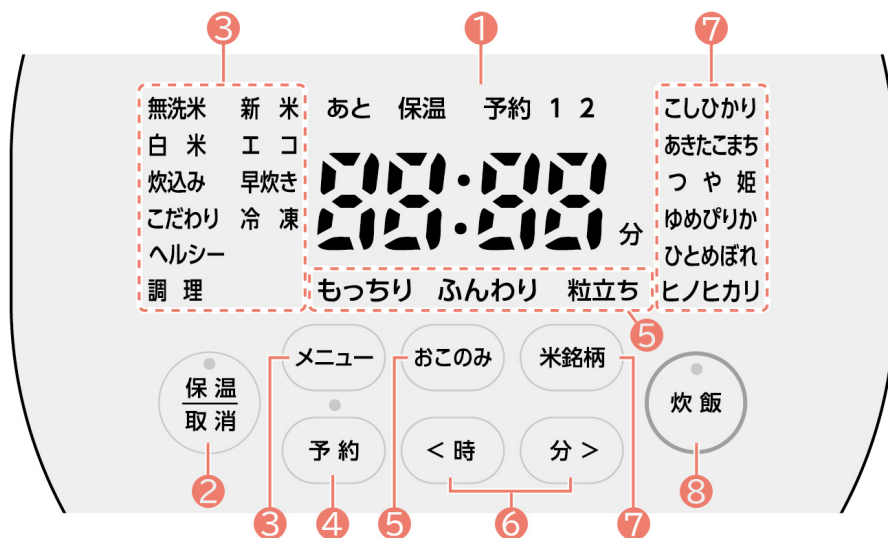
※すりきりで 1 合



しゃもじ



操作パネル



① 表示部(全表示の状態)

時計は 24 時間表示です。

② 保温／取消ボタン・保温ランプ

ごはんが炊き上がるとランプが点灯して保温になります。保温中にボタンを押すと保温が停止します。

操作中にボタンを押すと、操作が取り消されます。

操作する前や操作の取り消し後に押すと、ランプが点灯して保温になります。(→[基本操作 P33](#)、[保温について P44](#))

③ メニューボタン

ボタンを押すたびにメニューが切り替わります。

④ 予約ボタン・ランプ

ボタンを押すと、予約モードになります。予約が確定するとランプが点灯します。(→[予約炊飯 P46](#))

⑤ おこのみボタン

炊き上がりの食感を設定するときに使用します。

⑥ 時・分ボタン

時計や予約時刻(時間)の設定、こだわり・ヘルシー・調理でメニューを選択するときに使用します。

(→[現在時刻\(時間\)の合わせかた P23](#)、[基本操作 P33](#))

⑦ 米銘柄ボタン・ランプ

ボタンを押すたびに銘柄が切り替わります。

⑧ 炊飯ボタン・ランプ

ボタンを押すとランプが点灯して、炊飯を開始します。予約モードのときは押すと予約が確定されます。(→[基本操作 P33](#)、[予約炊飯 P46](#))

関連ページ

- [本体 P15](#)
- [付属品 P18](#)

準備

説明は、下記のリンクをクリックしてください。

- ・ [初めて使用するとき P21](#)
- ・ [内ぶたの取り外しかた・取り付けかた P22](#)
- ・ [現在時刻\(時間\)の合わせかた P23](#)

初めて使用するとき

初めて使用するとき、梱包材を取り外してください。

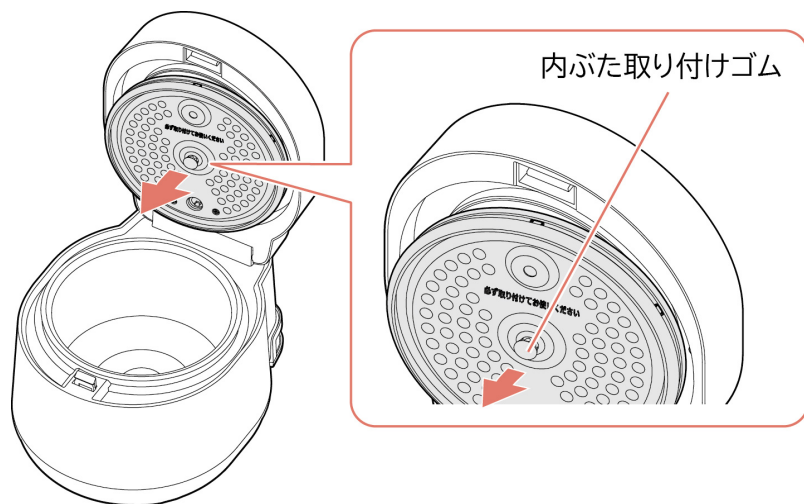
内釜・内ぶた・付属品を洗ってください。(→[お手入れ 内釜・しゃもじ P52 内ぶた P53](#))

※洗った後、内ぶたはしっかり取り付けてください。

内ぶたの取り外しかた・取り付けかた

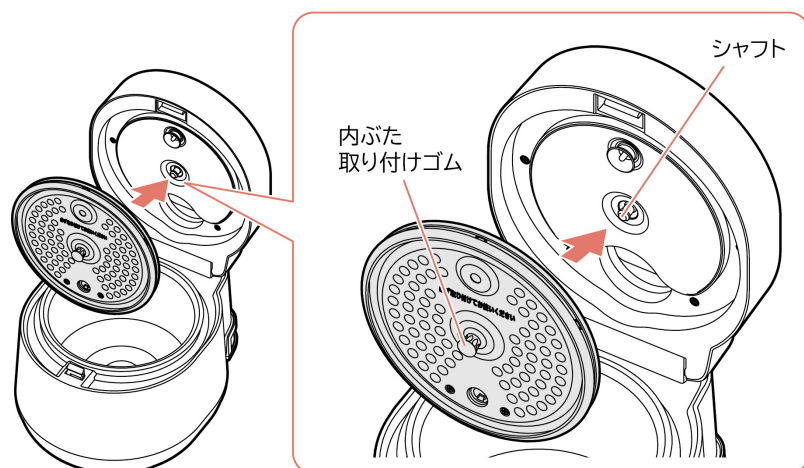
取り外しかた

内ぶた取り付けゴムを持って、手前に引っ張ります。



取り付けかた

蒸気口セットを外ぶたの蒸気口に合わせ、内ぶた取り付けゴムを、外ぶた裏側のシャフトにはまるように押し込んでください。



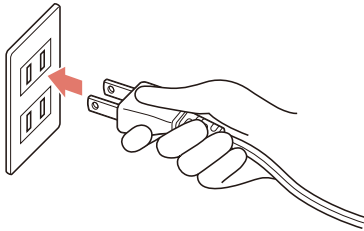
現在時刻(時間)の合わせかた

現在時刻(時間)がずれているときは、以下の手順で調整してください。

※炊飯中、保温中、予約中は現在時刻(時間)を調整できません。

電源コードを接続する

1



< 時

分 >

のどちらかを 2 秒以上押す

- ・ 時刻以外は消灯し、時刻表示全体が点灯します。

2

点灯

20:37

3

時刻表示が点灯している間に、

< 時

分 >

を押して、時刻(時間)を設定する

- ・ ボタンを押し続けると早送りできます。
時計は 24 時間表示です。

炊飯

を押して、時刻(時間)を確定する

4

点滅

2 1:45

- ・ 保温／取消ボタンを押すと時刻設定を取り消し、設定前の時刻表示に戻ります。
5 秒間操作しなくても、時刻は確定されます。

内蔵電池について

本製品は電源プラグを抜いても時計が動くように電池を内蔵しています。

内蔵電池が消耗すると、電源プラグをつないだときに時計は **12:00** からスタートします。

電池がなくなったときに予約炊飯をする場合は、電源プラグを接続してから時間を合わせてください。

電源プラグを抜き差しすると、再び時計は **12:00** になります。

使いかた

炊飯する

メニュー一覧／水位線

メニュー一覧

メニュー項目

無洗米
白米
炊込み
こだわり
ヘルシー
調理

新米
エコ
早炊き
冷凍
ヘルシー

10:00

ふんわり

こしひかり
あきたこまち
つや姫
ゆめぴりか
ひとめぼれ
ヒノヒカリ

用途 (使用メニュー)	水位線	炊飯容量
無洗米 (無洗米(標準))	無洗米 白米	0.5～3 合
新米 (無洗米・新米)		0.5～3 合
省エネ (無洗米・エコ)		0.5～3 合
短時間 (無洗米・早炊き)		0.5～3 合
冷凍してもおいしいごはん (無洗米・冷凍)>		0.5～3 合
白米 (白米(標準))		0.5～3 合
新米 (白米・新米)		0.5～3 合
省エネ (白米・エコ)		0.5～3 合
短時間 (白米・早炊き)		0.5～3 合
冷凍してもおいしいごはん (白米・冷凍)		0.5～3 合
ぶづき米 (白米(標準))		0.5～3 合
炊き込みごはん (炊込み)		0.5～2 合
おむすび (こだわり・C-01)	おむすび	0.5～3 合

	すし飯	
カレー (こだわり・C-02)	丼 カレー	0.5～3 合
丼 (こだわり・C-03)	丼 カレー	0.5～3 合
すし飯 (こだわり・C-04)	おむすび すし飯	0.5～3 合
低糖質のごはん (ヘルシー・H-01)	低糖質	0.5～1.5 合
おかゆ 全がゆ (ヘルシー・H-02)	おかゆ 全	0.5～1 合
おかゆ 5 ぶがゆ (ヘルシー・H-02)	おかゆ 5ぶ	0.5 合
食物繊維を増やしたごはん (ヘルシー・H-03)	無洗米 白米	0.5～2 合
おこわ (ヘルシー・H-04)	おこわ	0.5～2 合
雑穀米 (ヘルシー・H-05)	麦飯 1割	0.5～2 合
発芽玄米 (ヘルシー・H-06)	玄米	0.5～2 合
胚芽米 (ヘルシー・H-07)	無洗米 白米	0.5～3 合
玄米 (ヘルシー・H-08)	玄米	0.5～2 合
麦飯 (ヘルシー・H-09)	麦飯	0.5～2 合

○:できます

ー:できません

△:できますが、おすすめしません

用途 (使用メニュー)	米銘柄	食感の調節	保温	予約 炊飯
無洗米 (無洗米(標準))	○	○	○	○
新米 (無洗米・新米)	○	×	○	○

省エネ (無洗米・エコ)	×	×	○	○
短時間 (無洗米・早炊き)	×	×	○	×
冷凍してもおいしいごはん (無洗米・冷凍)	×	×	○	○
白米 (白米(標準))	○	○	○	○
新米 (白米・新米)	○	×	○	○
省エネ (白米・エコ)	×	×	○	○
短時間 (白米・早炊き)	×	×	○	×
冷凍してもおいしいごはん (白米・冷凍)	×	×	○	○
ぶづき米 (白米(標準))	△	△	△	○
炊き込みごはん (炊込み)	×	×	△	×
おむすび (こだわり・C-01)	×	×	○	○
カレー (こだわり・C-02)	×		○	○
丼 (こだわり・C-03)	×		○	○
すし飯 (こだわり・C-04)	×		○	○
低糖質のごはん (ヘルシー・H-01)	×	×	△	○
おかゆ 全がゆ (ヘルシー・H-02)			△	○
おかゆ 5 ぶがゆ (ヘルシー・H-02)				
食物繊維を増やしたごはん (ヘルシー・H-03)			△	○
おこわ (ヘルシー・H-04)			△	×
雑穀米 (ヘルシー・H-05)			△	○
発芽玄米 (ヘルシー・H-06)			△	×
胚芽米 (ヘルシー・H-07)			△	○
玄米 (ヘルシー・H-08)			△	○

麦飯 (ヘルシー・H-09)			△	○
-------------------	--	--	---	---

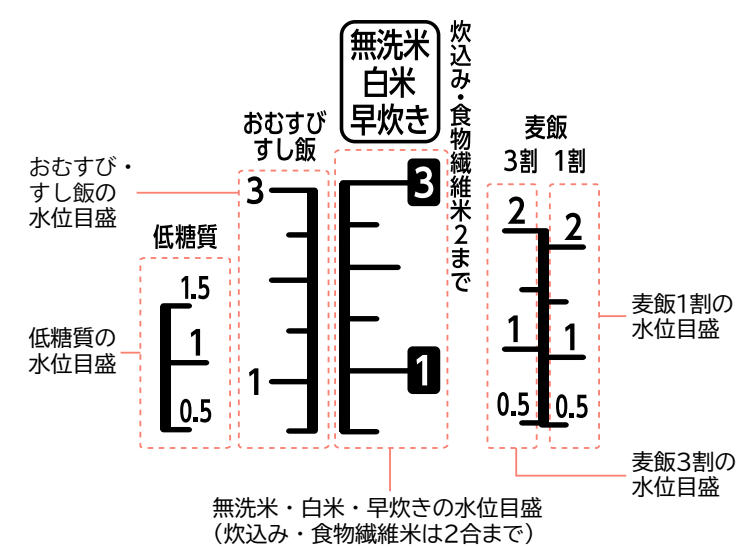
■メニューについて

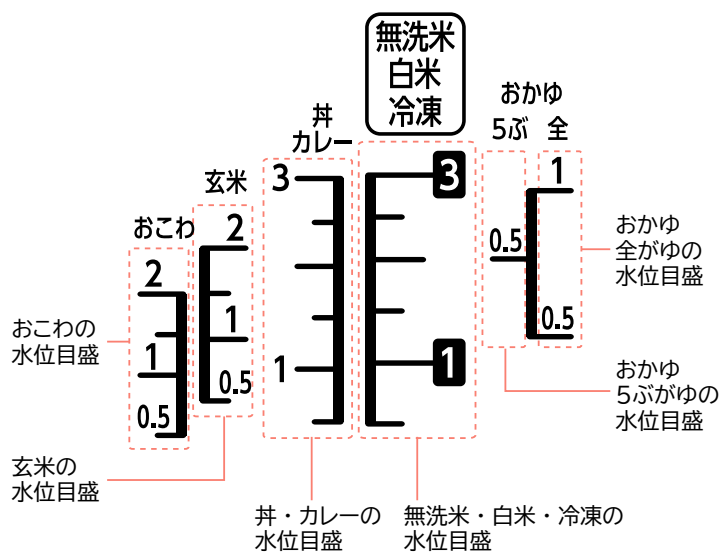
- ・ エコ: 少ない消費電力で炊飯します。通常のメニューに比べてかために炊き上がります。
- ・ 早炊き: 標準炊飯より短い時間で炊き上げます。少しかために炊き上がります。

■いろいろな米

- ・ ぶづき米: 完全に精米をしていない米です。
精米度合いによって、「3 ぶづき・5 ぶづき・7 ぶづき」と呼び名が変わります。
- ・ 玄米: もみ殻だけを取り除いて、ぬかと胚芽を残した米です。
- ・ 麦飯: 白米に麦(もち麦・押し麦)を混ぜたものです。
- ・ 雑穀米: 白米に雑穀(きび・あわ・ひえなど)を混ぜたものです。

—水位線



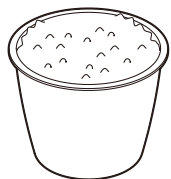


お米の計量のしかた

はじめに水位線をご確認ください。(→[水位線 P28](#))

付属の計量カップで米を計量する

- ・ 計量カップすりきりで 1 合です。
- ・ 0.5 合を量るときは、1/2 の目盛に合わせてください。



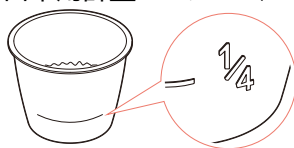
白米用計量カップ
(約 180mL/1 合)



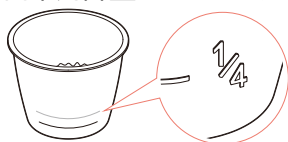
無洗米用計量カップ
(約 171mL/1 合)

■ 麦(もち麦・押し麦)、雑穀の量りかた(白米 1 合あたりの場合)

- ・ 麦(3 割)
白米用計量カップの 1/4 の目盛に合わせてください。



- ・ 麦(1 割)、雑穀
白米用計量カップの 1/4 の目盛の半分に合わせてください。



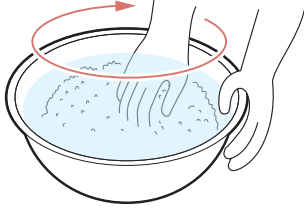
※麦や雑穀は水加減をしてから、上にのせます。

- ・ 米は、精米日の新しい、つぶのそろった、つやのあるものを選びましょう。
- ・ 精米した米は時間経過で劣化が進みます。また、精米してから時間が経った米は割れたり、炊き上がりがパサついたりすることがあります。
- ・ おいしく食べられる期限は以下を目安にしてください。
夏: 精米後 2 週間
冬: 精米後 2 か月
- ・ 米は、密閉できる容器に入れて冷暗所(冷蔵庫など)に保管するとおいしさが長持ちします。

洗米のしかた

ボウル(または内釜)に、たっぷりの水を入れて大きくかき混ぜ、すぐに水を捨てる

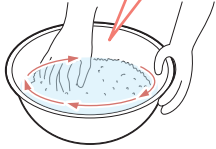
1



新しく水をたっぷり入れ、指を立てて軽くかき混ぜるように洗い、水を捨てる

指を立てて、ボウルの内面に
沿うようにかき混ぜる

2



3 2 を 3 ～ 5 回繰り返す

4 洗った米を内釜にいれる(→[水加減 P32](#))

- ・ 無洗米は水が白くにごることがあります。そのまま炊飯すると、ふきこぼれたり、焦げがでけたりします。水が白くにごるときは、1 ～ 2 回軽くすすいでください。
- ・ お湯で洗わないでください。
- ・ 米は時間をかけず、手早く洗ってください。
力を入れて洗ったり、洗った後にざるなどに入れて放置したりすると、米が割れてうまく炊けない原因になります。
- ・ 洗米不足の白米を炊くと、ふきこぼれることがあります。

水加減

洗った米を内釜に入れて水平なところに置き、炊きたいメニュー・炊く米の合数に合った目盛を目安にして水を入れてください。

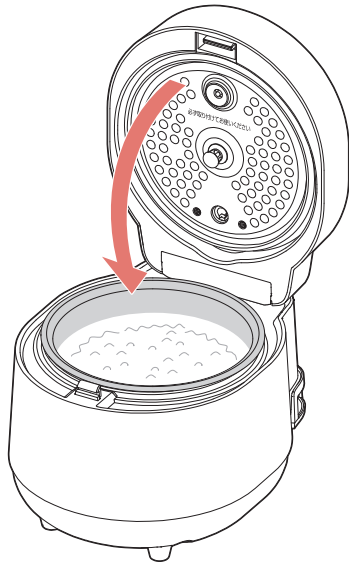
- ・ 水加減する場合は、水位目盛から 1 ～ 3mm の範囲で水位を調整してください。(新米は少なめ、古い米は多めに)
- ・ 水を入れすぎると、ふきこぼれることがあります。
- ・ 3 ぶづき・5 ぶづき・7 ぶづきなどの米を炊飯するときは、無洗米/白米の水位目盛で水加減してください。

基本操作

1 炊飯の準備をする(→[洗米のしかた P31](#)、[水加減 P32](#))

内釜をセットして、ふたを閉める(→[内ふたの取り付けかた P22](#))

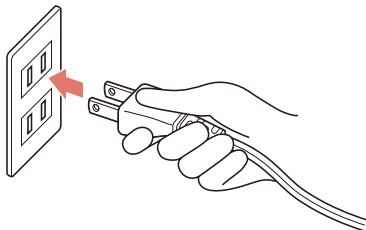
2



- ・ 内釜の外側や本体内側に付いた米つぶや水滴は拭き取ってください。
- ・ 内ふた(蒸気口セット含む)がしっかり取り付けてあることを確認してください。
- ・ 米は平らにならしてください。

電源コードを接続する

3



電源プラグをコンセントに差し込んでください。

メニュー

を押して、メニューを選ぶ

4

- ・ ボタンを押すごとに、メニューが切り替わります。

※電源プラグを抜いても、選んだメニューは記憶されます。

※途中で操作を取り消したり、炊飯・保温を途中で停止するときは

保温
取消

を押してください。

無洗米

【例：無洗米(標準)】

お買い上げ時は無洗米/エコメニューに設定されています。おこのみに合わせてメニューを選んでください。

- ・  を押して無洗米または白米の標準を選ぶことができます。

— 米銘柄を選ぶ

- ・ 無洗米/白米の標準(新米・エコ・早炊き・冷凍が消灯)、または無洗米/白米の新米を選んだときは、米銘柄を選ぶことができます。

- ・  を押して、米銘柄を選ぶことができます。
- ・ ボタンを押すたびに銘柄が点灯表示し、6種類の銘柄と標準が順番に選べます。(米銘柄が表示されていないときが標準です。)→米銘柄にない銘柄については、[米銘柄選択表 P41](#) を参考にして選んでください。米銘柄選択表にもない銘柄やブレンド米は、標準で炊飯してください。

※無洗米/白米の標準、または無洗米/白米の新米以外が選ばれているときに  を押すと、ブザーが鳴り、米銘柄を選ぶことはできません。

※  でメニューを選びなおしても、米銘柄は記憶されます。

無洗米

【例：無洗米(標準)／米銘柄・標準】

無洗米

つや姫

【例：無洗米(標準)／米銘柄・つや姫】

— おこのみの食感に設定する(無洗米の標準/白米の標準のみ)

- ・ **おこのみ** を押して食感を選ぶことができます。「もっちり」「ふんわり」「粒立ち」を設定することができます。ボタンを押すごとに、食感が切り替わります。

もっちり → ふんわり → 粒立ち → 消灯



【例:無洗米(標準)/ふんわり】

もっちり	弾力があり、もちもちとした食感のごはんができます。
ふんわり	やわらかく、ふんわりとした食感のごはんができます。
粒立ち	粒立ちの良い、しゃっきりとした食感のごはんができます。

—【こだわり・ヘルシー・調理】を選んだときは

- ・ **< 時** または **分 >** を押してメニューを選びます。



【例:こだわり/カレー】



【例:ヘルシー/玄米】

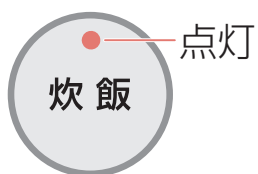


【例:調理】

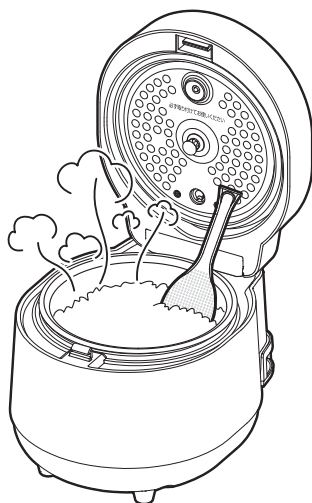


を押して、炊飯を開始する

- ・炊飯ランプ点灯し、炊き上がりまでの残り時間が表示されます。

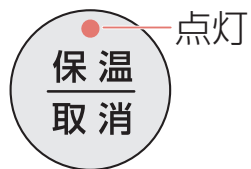


炊き上がったらすぐにほぐす



炊き上がるとブザーが鳴り、自動的に保温になります。

- ・ 保温ランプが点灯し、保温と炊き上がりからの経過時間が表示されます。



- ・ 保温は 24 時間以上しないでください。

炊き上がったときは蒸らしまで終わっています。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。

おかゆは、全体を軽く混ぜて 5 分ほど置いてからお召し上がりください。

※ ふたを開けたときに内釜の後ろに水がたまることがあるので、ふきんなどで拭き取ってください。

メニュー

各メニュー項目は、以下のリンクから確認できます。

→[無洗米・白米 P38](#)

→[\(標準\) P38](#)

→[新米 P38](#)

→[エコ P38](#)

→[早炊き P39](#)

→[冷凍 P39](#)

→[炊込み P39](#)

→[こだわり P39](#)

→[おむすび P39](#)

→[カレー P39](#)

→[丼 P39](#)

→[すし飯 P39](#)

→[ヘルシー P39](#)

→[低糖質 P39](#)

→[おかゆ P39](#)

→[雑穀米 P40](#)

→[発芽玄米 P40](#)

→[胚芽米 P40](#)

→[玄米 P40](#)

→[発芽玄米 P40](#)

→[麦飯 P40](#)

→[調理 P40](#)

無洗米/白米	(標準)	おこのみ ボタンでごはんの食感を選べます。 また、 米銘柄 ボタンで銘柄を選ぶことができます。→基本操作 P33
	新米	新米のつやとみずみずしさを引き出す炊きかたで炊き上げます。 米銘柄ボタンで銘柄を選ぶことができます。
	エコ	少ない消費電力で炊き上げます。 工場出荷時の設定は、無洗米/エコです。 消費電力の比較 白米:116.3Wh、白米(エコ):113.7Wh

		※ 通常のメニューに比べてかために炊き上がります。 かたく感じるときは次のようにしてみてください。 ・ あらかじめ米を浸してから炊飯する。 ・ 水の量を増やす。(水位線より 1～3mm 程度が目安) ・ 炊き上がってほぐしてから、ふたを閉めてしばらく置く。 ※ ふたを開けたときに内釜の後ろに水がたまることがあります。 ふきんなどで拭き取ってください。
	早炊き	標準炊飯より短い時間で炊き上げます。 少しかために炊き上がります。
	冷凍	冷凍して解凍したときにかたくなりにくい、やわらかめのごはんができます。
炊込み		・ 米は、白米または無洗米を使用してください。 ・ 最大炊飯量は 2 合までにしてください。 ・ 調味料はよくかき混ぜてから加えてください。 ・ 米を入れた後に、調味料と水を合わせて合数の目盛まで入れ、内釜の底からしっかり混ぜてください。 ※調味料と水がよく混ざっていないと、うまく炊けないことがあります。また、調味料が多すぎるときも、うまく炊けないことがあります。 ・ 具は米 1 合に対して 100g 程度までにし、水加減した後で上にのせてください。 ※水加減する前に具を入れると、水加減が正しくできません。
こだわり	おむすび	冷めてから食べても、粒感ともちもち感があり、粘りの少ないほぐれやすいごはんができます。
	カレー	ルーとごはんが絡みやすい、しゃっきりとしたごはんができます。
	丼	つゆがしみ込んだときも、粒感が残るごはんができます。
	すし飯	酢と相性が良くなるように、粘りを抑えたかためのごはんができます。
ヘルシー	低糖質	麦(押し麦、もち麦)を白米に混ぜて炊くときに選べます。 ・ 麦 100%の麦飯は炊けません。 ・ 麦を混ぜる割合は、炊飯量の 1 割か 3 割にしてください。 ・ 麦は水加減をしたあとに入れてください。 ※ 麦飯は炊き上がった後にお召し上がりください。変色やにおいの原因になります。
	おかゆ	・ 水加減は全がゆと 5 ぶがゆ、それぞれの水位目盛に合わせてください。
	食物繊維米	ごはんの中の難消化でんぷん(食物繊維分)を増加させたごはんができます。 食物繊維米を炊くときは、次の点に注意してください。 ・ 米は無洗米/白米を使用して、2 合までにしてください。 ・ 通常のメニューに比べてかために仕上がったり、ごはんがぬるく感じたり

		することがあります。 ・全体をよくほぐしてからお召し上がりください。
	おこわ	・もち米を入れた後に、よくかき混ぜた調味料と水を合わせて入れ、水加減をしてから内釜の底からしっかり混ぜてください。 ・具は、もち米 1 合に対して 100g 以下にして、水加減をした後、上にのせてください。(多すぎるとうまく炊けません) ※ やわらかめに炊きたい場合は、もち米を洗った後約 30 分ざるにあけておきます。 ※ うるち米を混ぜて炊く場合は、おこわの水位目盛より少し多めの水加減にしてください。
	雑穀米	雑穀を白米に混ぜて炊くときに選びます。 ・雑穀 100%では炊けません。 ・雑穀を混ぜる割合は、炊飯量の 1 割以下にしてください。 ・雑穀は水加減をした後に入れ、混ぜずに炊いてください。 ※ 雑穀の種類や配合によって炊き上がりが異なります。おこのみに合わせて水加減で調節をするか、市販の袋に水加減などの記載がある場合は、そちらにしたがってください。
	発芽玄米	・予約炊飯および 30 分以上浸しての炊飯はしないでください。 ・発芽玄米機を使用して作った発芽玄米をお使いになる場合の炊き方は、発芽玄米機を販売しているメーカーの使用方にしてください。 ・市販の袋に水加減などの記載があるときは、そちらにしたがってください。
	胚芽米	・市販の袋に水加減などの記載があるときは、そちらにしたがってください。
	玄米	・3 ぶづき・5 ぶづき・7 ぶづきなどの米を炊飯するときは、白米のメニューを選んでください。
	麦飯	麦(もち麦・押し麦)を白米に混ぜて炊くときに選びます。 ・麦 100%の麦飯は炊けません。 ・麦を混ぜる割合は、炊飯量の 1 割か 3 割にしてください。 ・麦は水加減をした後に入れてください。 ・麦飯は炊き上がった後にお召し上がりください。変色やにおいの原因になります。
調理		→ 調理 P48 をご確認ください。

米銘柄選択表

米銘柄

無洗米 新 米
 白 米 エ コ
 炊込み 早炊き
 こだわり 冷 凍
 ヘルシー
 調 理



ふんわり

こしひかり
 あきたこまち
 つ や 姫
 ゆめぴりか
 ひとめぼれ
 ヒノヒカリ

銘柄		米銘柄ボタン選択
あ行	あいちのかおり	1.こしひかり
	あきさかり	2.あきたこまち
	あきたこまち	2.あきたこまち
	秋の詩	2.あきたこまち
	あきほなみ	6.ヒノヒカリ
	あさひの夢	4.ゆめぴりか
	いちほまれ	6.ヒノヒカリ
	いのちの言	1.こしひかり
	おいでまい	6.ヒノヒカリ
	おぼろづき	4.ゆめぴりか
か行	キヌヒカリ	2.あきたこまち
	きぬむすめ	5.ひとめぼれ
	きらら 397	1.こしひかり
	銀河のしずく	3.つや姫
	くまさんの力	6.ヒノヒカリ
	元気つくし	5.ひとめぼれ
	こしいぶき	1.こしひかり
	こしひかり	1.こしひかり
	金色の風	4.ゆめぴりか
さ行	彩のかがやき	1.こしひかり
	さがびより	1.こしひかり
	ササニシキ	5.ひとめぼれ
	ささ結	3.つや姫
	新之助	1.こしひかり
	青天の霹靂	6.ヒノヒカリ
た行	だて正夢	4.ゆめぴりか

	つがるロマン	2.あきたこまち
	つや姫	3.つや姫
	天のつば	5.ひとめぼれ
	とちぎの星	6.ヒノヒカリ
な行	なすひかり	6.ヒノヒカリ
	ななつぼし	4.ゆめぴりか
	にこまる	5.ひとめぼれ
	仁多米	1.こしひかり
は行	はえぬき	3.つや姫
	ハツシモ	3.つや姫
	ハナエチゼン	3.つや姫
	ひとめぼれ	5.ひとめぼれ
	ヒノヒカリ	6.ヒノヒカリ
	ふさこがね	6.ヒノヒカリ
	ふっくりんこ	4.ゆめぴりか
	富富富	1.こしひかり
ま行	まっしぐら	4.ゆめぴりか
	みずかがみ	5.ひとめぼれ
	ミルキークイーン	6.ヒノヒカリ
	森のくまさん	5.ひとめぼれ
や行	雪若丸	2.あきたこまち
	夢しずく	6.ヒノヒカリ
	夢つくし	2.あきたこまち
	ゆめぴりか	4.ゆめぴりか

炊き上がり時間の目安

メニュー		炊飯時間の目安
		MGB30 型
白米/ 無洗米	(標準)	約 45～70 分
	こしひかり	約 45～70 分
	あきたこまち	約 55～70 分
	つや姫	約 50～70 分
	ゆめぴりか	約 50～70 分
	ひとめぼれ	約 50～70 分
	ヒノヒカリ	約 50～70 分
	おこのみ	もっちり
		ふんわり
		粒立ち
	新米	約 45～70 分
	エコ	約 40～60 分
	早炊き	約 35～45 分
	冷凍	約 55～70 分
炊込み		約 45～55 分
こだわり	おむすび	約 45～55 分
	カレー	約 45～60 分
	丼	約 45～60 分
	すし飯	約 45～60 分
ヘルシー	低糖質	約 65～75 分
	おかゆ	約 55～65 分
	食物繊維米	約 150～175 分
	おこわ	約 50～60 分
	雑穀米	約 50～70 分
	発芽玄米	約 65～75 分
	胚芽米	約 55～70 分
	玄米	約 65～85 分
麦飯		約 60～75 分

上記は炊き上がりまでの時間の目安です。予約炊飯したときは、多少異なることがあります。

※炊飯時間は、炊飯量・米の種類・具の種類や量・季節・室温・水温・水加減などによって変動します。

保温について

—保温についての注意

- ・ 保温は 24 時間以上しないでください。残ったごはんを長時間保温すると、黄ばんだり、かたくなったり、ごはんの上に水滴が落ちてべちゃべちゃになったりします。
- ・ 12 時間以上の保温は極力せずに、ラップで包み、冷凍庫での保存をおすすめします。
- ・ 調理メニューは保温になりません。
炊込みごはんや調味料入りのごはんは、保温しないでください。(乾燥・変色・においの原因)
- ・ おかゆは、でき上がったら極力長時間保温せず、取り出してください。(のり状や水っぽくなる原因)
- ・ 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)
- ・ 保温中も、時々底からすくい上げるようにして、全体をほぐしてください。
- ・ 少量のごはんのときは内釜の中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召し上がりください。
- ・ 冷たくなったごはんは、本製品の保温機能を使用しても温かくはなりません。

※エコメニューで炊飯したときは、保温温度がやや低くなり、長時間の保温に適しません。 を 3 回押して、通常の保温に切り替えてください。

1 回押す→保温停止

2 回押す→省エネ炊飯設定の解除

3 回押す→通常保温の開始

※冷たくなったごはんは、本製品の保温機能を使用しても温かくはなりません。

—誤って保温を停止したときは

 ボタンを押したり、電源プラグを抜いたりして、保温を停止してしまったときは、以下の方法で保温を再開してください。

- ・ 無洗米の標準のときは、 を 1 回押してください。保温ランプが点灯して保温になります。
- ・ 無洗米の標準以外のときは、 を 2 回押してください。保温ランプが点灯して保温になります。
- ※  ボタンを 1 回だけ押したときは、初期設定(無洗米の標準)に戻ります。

—保温を停止するには

 を押してください。

- ・ 保温ランプが消灯して、前回選んだ設定に戻ります。

— 操作を途中で取り消すには



を押してください。

- ・ 操作が取り消されて初期設定(無洗米の標準)に戻ります。

予約炊飯

予約した時刻に炊き上げることができます。

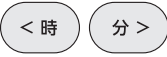
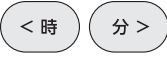
予約 1 と予約 2 で別々の予約を記憶できます。

→工場出荷時は、予約 1 は 6:00・予約 2 は 18:00 に設定されています。

早炊き・炊込み・おこわ・発芽玄米は予約炊飯できません。

予約炊飯する前に

炊飯器の時計が正しい時刻(時間)になっているか確認してください。ずれている場合は、予約する前に以下の手順で正しい時刻(時間)に合わせてください。(→[現在時刻\(時間\)の合わせかた P23](#))

1. 電源コードを接続する
2.  のどちらかを長押しする
3.  を押して時刻(時間)を設定する
4.  を押して、時刻(時間)を確定する

予約炊飯

電源プラグを接続し、 を押して、メニューを選ぶ

予約炊飯するメニューを選んでください。→メニューの変更がない場合は、2 に進む。

1 ※早炊き・炊込み・おこわ・発芽玄米は予約炊飯では選べません。

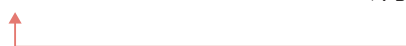
無洗米/白米の標準(新米・エコ・早炊き・冷凍が消灯)と、無洗米/白米の新米は、米銘柄を選べます。

[米銘柄を選ぶ P34](#) を参考にして設定してください。(食感の設定はできません。)

 を押して、予約 1 か予約 2 を選ぶ

2 ・ボタンを押すごとに、切り替わります。

予約 1 → 予約 2 → 消灯



- ・予約ランプが点滅し、予約番号と時間表示が点滅します。



- ・途中で操作を取り消すときは  を押してください。

■予約時刻の変更をする場合

  を押して、時刻を変更する

- ・ボタンを押し続けると早送りできます。
- ・予約時刻は 24 時間表示で、10 分単位で設定できます。
※設定した時刻は記憶されます。



を押して、予約を開始する

- ・予約ボタンが点灯し、予約時刻が表示されます。

現在時刻を確認したいときは、 または  を押すと約 2 秒間表示されます。



※予約を取り消したり、炊飯を途中で停止するときは、 を押してください。

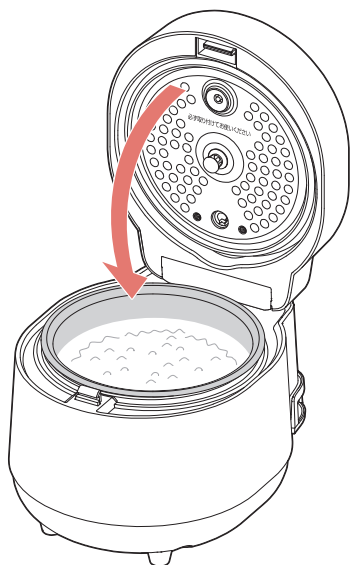
炊き上がりまでの時間が短すぎると、予約設定後すぐに炊飯を開始する場合があります。

メニュー	予約可能時間
食物繊維米	炊き上がりの約 3 時間前～
その他予約可能なメニュー	炊き上がりの約 90 分前～

- ・炊飯する時刻になると、炊飯ランプが点灯し、予約した時刻に炊き上がります。
ごはんが炊き上がると保温になります。

材料を入れた内釜をセットして、ふたを閉める(→[内ぶたの取り付けかた P22](#))

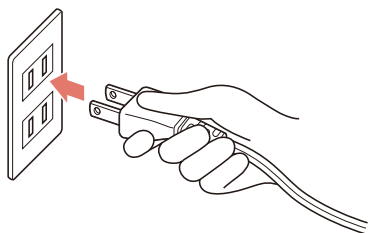
1



- 内釜の外側や本体内側に付いた米つぶや水滴は拭き取ってください。
- 内ぶた(蒸気口セット含む)がしっかり取り付けてあることを確認してください。
- 米は平らにならしてください。

電源コードを接続する

2



電源プラグをコンセントに差し込んでください。

メニュー を押して調理を選び、< 時 > . < 分 > を押して、調理メニューを選ぶ

※途中で操作を取り消したり、炊飯・保温を途中で停止するときは保温／取消ボタンを押してください。

調理メニューの分類

A-01、A-02、A-10	煮込み系
A-03、A-05	パン/ケーキ系
A-04	低温調理系
A-06	炊飯系
A-07、A-08、A-09	発酵系

※調理したいものに適さない調理メニューを選んだ場合、うまく調理できないことがあります。

炊飯

を押して、炊飯を開始する

- ・炊飯ランプ点灯し、炊き上がりまでの残り時間が表示されます。

※調理中にメニュー を押すと、調理中の調理メニュー番号の確認ができます。

また、< 時 > . < 分 > を押すと現在時刻が表示されます。



でき上がり

でき上がるとブザーが鳴ります。保温にはなりません。

お手入れ

本体(内側・外側)

使用後は毎回お手入れをしてください。



注意

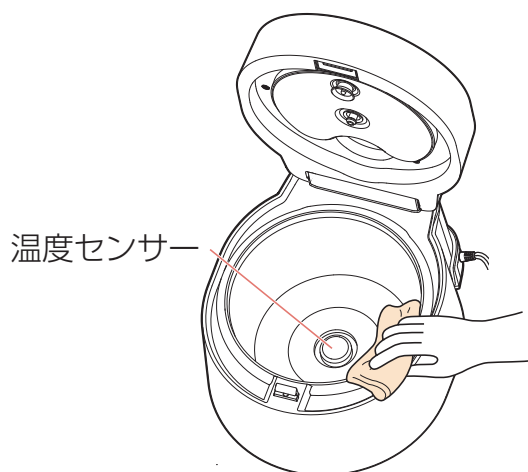
- ・ お手入れは、必ず保温を停止し、電源プラグを抜いて、内釜・本体が十分冷めてから行ってください。
- ・ 本体は水洗いしないでください。

- ・ 酸性・アルカリ性の強い洗剤・薬品、漂白剤、金属たわし、ナイロンたわし、研磨材入りのスポンジなどは使用しないでください。
- ・ 汚れがこびりついた場合、ぬるま湯にしばらくつけてから洗ってください。
- ・ こびりついた汚れなどを落とす際に、刃物やかたいものなどを使用しないでください。

—本体(内側)

内釜や内ぶたを外して、よく絞ったふきんで拭く

- ・ ごはんつぶなどのこびりつきなどがある場合は、取り除いてください。

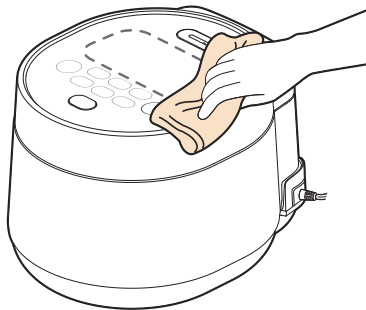


- ・ 底温度センサーに米つぶや汚れが付いていると、誤動作の原因になり、うまく炊飯できません。必ずきれいに使用してください。

— 本体(外側)

よく絞ったふきんで拭く

- ・ 汚れが取れにくいときは、薄めた台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で拭いた後、洗剤分が残らないように、かたく絞った布などで水拭きしてください。



内釜・しゃもじ

やわらかいスポンジなどで洗い、水で流す



- ・ 金属へら・金属たわし・ナイロンたわし・スポンジのナイロン面・クレンザーなどは使用しないでください。
- ・ 洗った後はよく乾かしてください。
- ・ 湿気の多いところに放置したり、汚れが残ったまま放置したりすると、腐食の原因になります。

内釜の汚れが落ちにくいとき・炊込みごはんや調理後は、台所用中性洗剤で洗い、水で流す

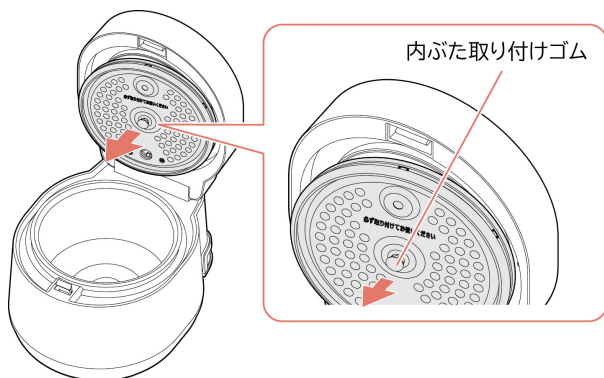
- ・ やわらかいスポンジなどを使用してください。
- ・ 洗った後はよく乾かしてください。

内ぶた・蒸気口セット

※内ぶたの取り付け・取り外しについては、「[内ぶたの取り外しかた・取り付けかた P22](#)」を参照してください。

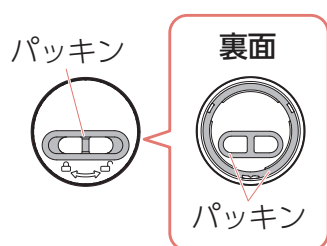
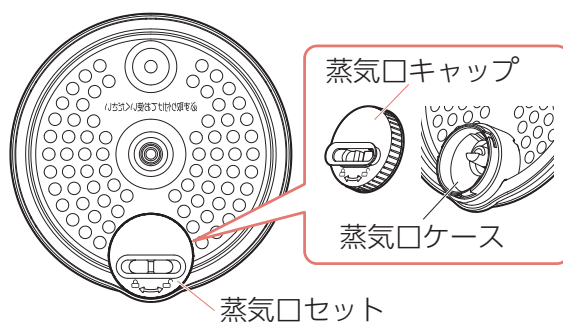
内ぶたを取り外す

内ぶた取り付けゴムを持って手前に引っ張ります。



蒸気口キャップを反時計回りに回して取り外す

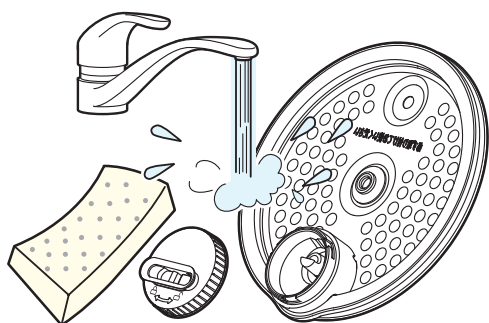
- ・ 蒸気口セットは、内ぶたに固定されています。



※蒸気口キャップのパッキンは取り外さないよう、ご注意ください。

- ・ 蒸気口キャップのパッキンは、取り外さないでください。
無理に取り外すと変形したり破損したりして、元に戻せなくなるおそれがあります。外れてしまった場合は、確実に取り付けてください。

やわらかいスポンジなどで洗い、水で流す

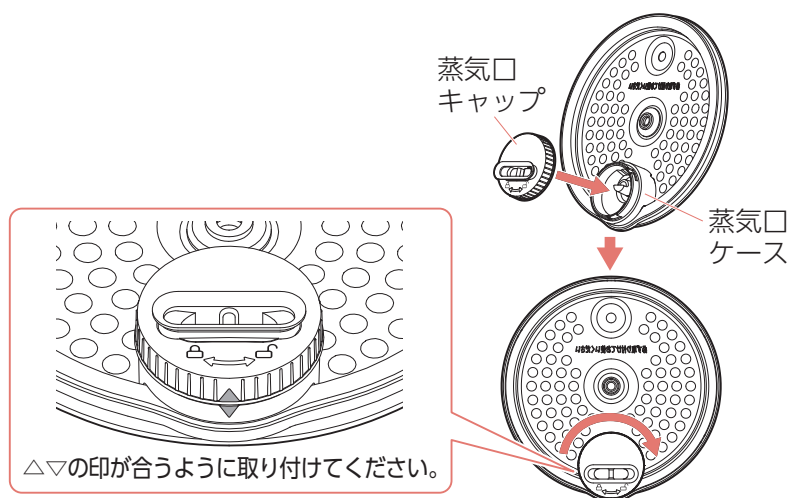


- 内ぶた取り付けゴムにごはんつぶなどがこびりついているときは、取り除いてください。おいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になります。
- 洗った後はよく乾かしてください。

※湿気の多いところに放置したり、汚れが残ったまま放置したりすると、腐食の原因になります。

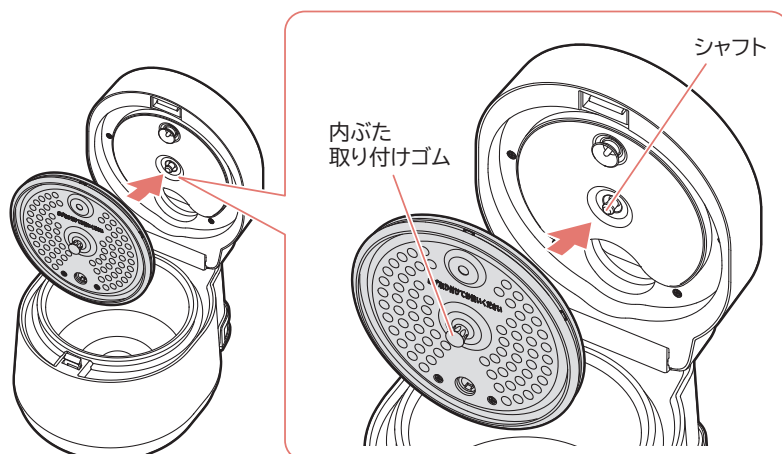
- 内ぶた取り付けゴムは取り外せません。

蒸気口キャップの出っ張り部分を蒸気口ケースのへこみに合わせてはめ、時計回りに回して取り付ける



内ぶたを取り付ける

蒸気口セットを外ぶたの蒸気口に合わせ、内ぶた取り付けゴムを、外ぶた裏側のシャフトにはまるように押し込んでください。



こまったときは

うまく炊飯できないときは

修理を依頼される前に、以下の項目を確認してください。

－ ボタンを押しても動作しない

→電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていますか？

マグネットプラグを本体背面に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。

→マグネットプラグが外れている。

本体背面の差し込み口にマグネットプラグを接続してください。

－ ごはんがかたい、ごはんがやわらかい

→米の量は正しいですか？

計量カップを使い、すりきりで量ってください。(→[お米の計量のしかた P30](#))

→水の量は正しいですか？

炊飯する米とメニューに合った水の量を入れてください。(→[メニュー一覧／水位線 P25](#)、[水加減 P32](#))

→メニューは正しいですか？

炊飯するものに合ったメニューを選んでください。(→[メニュー一覧／水位線 P25](#)、[基本操作 P33](#))

→「エコ」・「早炊き」メニューで炊飯すると、ごはんがかたく炊き上がる場合があります。

米をあらかじめ浸水させるか、水の量を調節してください。

→吸水済みの米を炊くと、やわらかくなる場合があります。

「早炊き」メニューで炊飯してみてください。

→内ぶた・蒸気口セット(パッキン含む)が正しく付いていますか？取り付け忘れていませんか？

内ぶた・蒸気口セットを正しく取り付けてください。(→[内ぶた・蒸気口セット P53](#))

→炊飯している場所の標高が高くありませんか？

標高が高いと、炊飯の温度が上がらず、うまく炊き上がらないことがあります。

→本体と内釜の間に異物(ごはんつぶや焦げ付きなど)が挟まっていますか？

本体内側と内釜をお手入れしてください。(→[本体\(内側・外側\) P50](#)、[内釜・しゃもじ P52](#))

→米の銘柄や産地、生産の年によってかたさに差が出る場合があります。

米銘柄や食感を選んで調節してください。(→[基本操作 米銘柄 P34](#)、[おこのみ P35](#))

新米の場合は、メニューで新米を選んでください。(→[メニュー P38](#))

→麦飯、雑穀米を炊いている。

麦や雑穀の量が多い可能性があります。入れる量を確認してください。(→[メニュー P38](#))

－炊込みごはんがうまく炊けない

→調味料が下のほうに沈んでいませんか？

具材をのせる前に、水と調味料を内釜の底からしっかりと混ぜてください。

－ごはんにむらがある、炊き上がりが悪い

→ごはんのほぐしかたが不十分ではありませんか？

炊き上がったらすぐにごはんをほぐしてください。(→[基本操作 P33](#))

－白い膜ができる

→米のでんぷん質が膜状になったものです

無洗米などは表面にでんぷん質が付いていることがあるので、軽くすすいでから炊飯してください。

－ごはんが焦げる

→水が少なくありませんか？

水の量を正しく量ってください。(→[メニュー一覧／水位線 P25](#))

→洗米が不十分でぬかが残っていませんか？

ぬかが残らないよう正しく洗米してください。(→[基本操作 P33](#)、[洗米のしかた P31](#))

→エコ・早炊きメニューで炊飯すると、ごはんの底面が乾燥することがあります

標準で炊飯してみてください。

→麦を混ぜて炊飯していませんか？

麦が入っているとおこげができやすくなります。気になる場合は、麦をよく洗ってから加えてください。

→麦を混ぜて予約炊飯をしていませんか？

麦飯は予約炊飯をすると、おこげが濃くなる場合があります。

－炊飯中にふきこぼれる

→水が多すぎませんか？

水の量を正しく量ってください。

→洗米が不十分でぬかが残っていませんか？

ぬかが残らないよう正しく洗米してください。(→[基本操作 P33](#)、[洗米のしかた P31](#))

→おかゆをおかゆメニュー以外で炊いていませんか？

必ずおかゆメニューで炊いてください。

－ごはんがこびりつく

→少量のごはんを長時間保温していませんか？

保温は 24 時間以上しないでください。保温時間が長くなる場合は、ラップなどに包んで冷凍保存してください。

→やわらかいごはんはこびりつきやすくなります

長時間の保温をせず、内釜は早めに洗ってください。

－ごはんが黄ばむ、におう

→ごはんが長時間内釜に入ったままになっていませんか？

保温は 24 時間以上しないでください。保温時間が長くなる場合は、ラップなどに包んで冷凍保存してください。

→アルカリイオン水、硬度の高いミネラルウォーターなどで炊飯していませんか？

軟水を使って炊飯してください。

→洗米が不十分でぬかが残っていませんか？

ぬかが残らないよう正しく洗米してください。(→[洗米のしかた P31](#))

→麦を混ぜて炊飯していませんか？

麦飯は時間が経つと変色したり、においが出やすくなるので、早めにお召し上がりください。

－保温したごはんがかたくなった

→少量のごはんを保温していませんか？

少量のごはんを保温するときは中央に寄せてください。

または、保温せずラップなどに包んで冷凍保存してください。

→ふたが開いていませんか？

ふたが開いていると適切に保温ができません。

－水がはじけるような音がする

→内釜の外側・本体の内側に水滴が付いている

内釜をセットする前に、水滴を拭き取ってください。

－食感の調節(もっちり・ふんわり・粒立ち)が設定できない

→無洗米・白米の標準(新米・エコ・早炊き・冷凍が消灯)時のみ食感の調節(もっちり・ふんわり・粒立ち)が設定できません。

それでも解決できないときは

お買い上げの販売店、または[アイリスコール P69](#)( [電話をかける](#))へお問い合わせください。



・ ご自分で分解・修理・改造はしないでください。

関連ページ

- ・ [お問い合わせ P69](#)

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、以下の項目を確認してください。

－炊飯中に「カチカチ」という音がする

→火力を調節している音です。

異常ではありません。そのままご使用ください。

－炊飯ができなかった

→炊飯の途中で電源プラグが抜けたり、停電したりしていませんか？

→予約時刻を 24 時間制の時刻で設定していない

異常ではありません。そのままご使用ください。

炊き上がりの時刻を 24 時間表示で設定してください。(→[予約炊飯 P46](#))

－表示部がくもる

→本体内部に水分が入ると、蒸気が発生し表示部がくもる

内釜の外側・本体の内側の水滴を拭き取ってからセットしてください。

→本体内部と室温の温度差によって、表示部内側が一時的にくもることがあります。

使用にともなって、くもりは取れてきますが、くもりがひどくなったり、長期間つづくようであれば、内部に水が入っている可能性があります。[修理専用コール P69](#)(☎ [電話をかける](#))へご相談ください。

－ふたが閉まらない

→内ぶたが取り付けられていますか？

内ぶたが正しく取り付けられていることを確認してください。(→[内ぶたの取り外しかた・取り付けかた P22](#))

－本体や内釜、ごはんなどがにおう

→使い始めのうちはプラスチックやゴムのにおいを感じる場合があります

使用にともなって少なくなります。

－予約炊飯が設定できない

→予約できないメニューを選んでいませんか？

メニューをご確認ください。(→[予約炊飯 P46](#))

→予約した時間が炊き上がりまでの時間より短くありませんか？

電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。

—時刻(時間)設定ができない

→炊飯中・保温中・予約中ではありませんか？

炊飯中・保温中・予約中以外の人に設定してください。

→電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていますか？

電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。

—電源プラグを抜き差しすると時計が 12:00 になる

→内蔵電池が消耗しています

電源プラグを接続したまま時刻(時間)を設定してください。

電池交換については[修理専用コール P69](#)( [電話をかける](#))へお問い合わせください。

—電源プラグが抜けているとき、時計が表示されない

→正しい動作です。再度電源プラグを差し込むと時計表示を再開します

電源プラグを抜いても、電源時刻・予約時刻の設定・前回使用したメニューは記憶されます。

それでも解決できないときは

お買い上げの販売店、または[アイリスコール P69](#)( [電話をかける](#))へお問い合わせください。



・ ご自分で分解・修理・改造はしないでください。

関連ページ

・ [お問い合わせ P69](#)

こんな表示が出たときは(エラー表示)

エラーが表示された場合は、アイリスオーヤマホームページのお客サポート「よくあるお問い合わせ」もご確認ください。
以下のリンクから確認できます。

お客サポート

→[よくあるお問い合わせ](#)

こんなとき	原因と処置
保温中、時間が点滅する	保温時間が 24 時間を経過すると表示部の「24H」が点滅します  を押して、保温を止めてください。保温は 24 時間以上しないでください。
炊飯ができなかった エラー表示 E9、U01	内部温度の異常を検知しました →電源プラグを抜き、しばらく待って本体が冷めてから再度電源プラグを差し込んでみてください。それでもなおらない場合は、 修理専用コール P69 ( 電話をかける)へご相談ください。
動作しない 上記以外の エラー表示 EO	内部の異常を検知しました →使用を停止し、電源プラグを抜いて 修理専用コール P69 ( 電話をかける)へご相談ください。
表示がすべて消えた	無操作の場合、表示は 5 分で消えます

それでも解決できないときは

お買い上げの販売店、または[アイリスコール P69](#)( [電話をかける](#))へお問い合わせください。



・ ご自分で分解・修理・改造はしないでください。

関連ページ

- [お問い合わせ P69](#)

その他の情報

廃棄について

- ・ 製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

仕様

型番		MGB30 型
電源		AC100V (50/60Hz 共用)
定格消費電力 (炊飯時)		485W
区分名※1		E
炊飯容量 (最大)	無洗米 白米 新米 エコ 早炊き 冷凍 おむすび すし飯 丼 カレー 胚芽米	0.54L (3 合)
	炊込み 食物繊維米 おこわ 雑穀米 発芽玄米 玄米 麦飯	0.36L (2 合)
	おかゆ: 全がゆ	0.18L (1 合)
	おかゆ: 5 ぶがゆ	0.09L (0.5 合)
	低糖質	0.27L (1.5 合)
蒸発水量※1		26.5g
年間消費電力量※1		41.8kWh/年
1 回あたりの炊飯時 消費電力量※1		113.7Wh
1 時間あたりの消費電 力量※1	保温時	8.5Wh
	タイマー予約時	0.59Wh
	待機時	0.21Wh
製品寸法		幅 215 × 奥行 260 × 高さ 198mm
質量		約 2.6kg
電源コード		長さ約 1.4 m

※商品の仕様は予告なく変更することがあります。

※実際に使用するときの消費電力量は、米の量・炊飯のメニュー・周囲の温度などによって変わります。

※1 家庭用品品質表示法にもとづく「電気ジャー炊飯器」の省エネ法関連表示です。蒸発水量は、1 回あたりの炊飯時に炊飯器の外に放出した水の質量で、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。白米のエコメニューで計測。

※お買い上げ時はエコメニューに設定されています。おこのみに応じて炊飯メニューを選んでください。

保証とアフターサービス

－保証書

お買い上げの際に、所定の事項が記入されている保証書をお買い上げの販売店より必ずお受け取りください。
保証書がないと、保証期間内でも代金を請求させていただく場合がありますので、大切に保管してください。
保証書は、「かんたん操作ガイド」の裏面にあります。

－保証期間

保証期間は、保証書に記載されています。
保証期間内に故障した場合は、保証規定にしたがって修理させていただきます。
ただし、一般家庭用以外でご使用にならないでください。無償保証の対象外になることがあります。

－保証期間経過後の修理

お買い上げの販売店または[修理専用コール P69](#) (☎ [電話をかける](#))にご相談ください。修理により製品の機能が維持できる場合は、ご要望により有料にて修理いたします。

－補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品の製造打ち切り後、6 年間保有しています。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。

－アフターサービスについて

ご不明な点はお買い上げの販売店または[アイリスコール P69](#) (☎ [電話をかける](#))にお問い合わせください。

保証規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書きにしたがった正常な使用状態で故障及び損傷した場合には、弊社が無料にて修理または交換いたします。
2. 保証期間内に、故障などによる無料修理をお受けになる場合には、お買い上げの販売店にて、保証書をご提示のうえ、修理をご依頼ください。
3. 保証内容は本製品自体の無料修理に限ります。保証期間内においても、その他の保証はいたしかねます。
4. ご転居や贈答品などで保証書に記入してある販売店に修理をご依頼になれない場合には、[アイリスコール P69](#) (☎ [電話をかける](#))にお問い合わせください。
5. 保証期間内におきましても次の場合には有料修理になります。
 - ① 使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障及び損傷
 - ② お買い上げ後の落下などによる故障及び損傷
 - ③ 火災、地震、その他の天災地変による故障及び損傷
 - ④ 一般家庭用以外(たとえば業務用の長時間使用、車両・船舶への搭載など)に使用された場合の故障及び損傷
 - ⑤ お買い上げ後の移動、輸送または什器・備品などとの接触による故障及び損傷
 - ⑥ 保証書の提示がない場合
 - ⑦ 保証書にお買い上げ年月日、お客様名、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
6. 保証書は日本国内においてのみ有効です。
7. 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。

お問い合わせ

お問い合わせについてはこちら

●お問い合わせの際は、製品の型番をお調べいただき、取扱説明書・購入履歴の分かるもの・メモのご用意をお願いします。

製品に関するお問い合わせ

アイリスコール:[0120-311-564](tel:0120-311-564)(通話料無料)

9:00～17:00(年末年始・会社都合による休日を除く)

修理に関するお問い合わせ

修理専用コール:[0800-170-7070](tel:0800-170-7070)(通話料無料)

9:00～17:00(年末年始・会社都合による休日を除く)

お客様サポートはこちら



<https://www.irisohyama.co.jp/support/>

専用パーツはこちら



<https://www.irisohyama.co.jp/support/parts/>

製品の最新情報はこちら

<https://www.irisohyama.co.jp/>