

- 業務用として使用しないでください。
- 他の用途でのご使用はしないでください。
思わぬ事故の原因になります。

家庭用

マイコン小型炊飯器 YJG-M150



もくじ

- 安全上のご注意…………… ①～③
- 各部の名称…………… ④～⑤
- ごはんをおいしくするために…………… ⑥
- ごはんを炊く準備…………… ⑦
- ごはんの炊きかた…………… ⑧
- 予約のしかた…………… ⑨
- メニューガイド…………… ⑩
- お手入れ…………… ⑪～⑫
- 故障かな?と思ったら…………… ⑬
- 仕様…………… ⑬
- アフターサービスについて…………… ⑭
- 保証書…………… 裏表紙

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

- ・このたびは、弊社炊飯器をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
- ・ご使用前に、この取扱説明書を必ずよくお読みになり正しく安全にお使いください。
- ・お読みになった後は、大切に保管してください。

最新情報はオリジナルブランドページ

YAMAZEN BOOK を
チェック!



随時情報を更新中!

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、財産への損害を未然に防止するため、安全に関する内容を記載しています。内容をよく理解して記載事項をお守りください。



警告

誤った取り扱いをしたときに死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの



注意

誤った取り扱いをしたときに傷害または物的損害に結びつくもの

図記号の説明



禁止

禁止（してはいけないこと）を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。



指示

指示する行為の強制（必ずすること）を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。



注意

注意を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。

警告



分解禁止

分解・修理・改造をしない

火災・感電の原因になります。修理はお買い上げの販売店にご相談ください。



水濡れ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の原因になります。

電源プラグ・コードは正しく扱う



禁止

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

感電・ショート・発火の原因になります。



禁止

ソケットの差込口に水をかけたり汚さない

感電やショートの原因になります。



禁止

電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりしない

電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



交流100V

電源は交流100Vで使用し、コンセントや配線器具の定格を超える使い方をしない

たこ足配線などで定格を超えると発熱による火災の原因になります。



濡れ手禁止

濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない

感電やけがの原因になります。



ホコリをとる

電源プラグの刃にホコリが付いているときは、乾いた布でふき取る
火災の原因になります。



根元まで差し込む

電源プラグ(ソケット)は根元まで確実に差し込む

感電・ショート・発火の原因になります。



プラグを抜く

使用時以外やお手入れの際は、電源プラグをコンセントから抜く

保温状態が続き、感電やけが・やけどの原因になります。



電源プラグ(ソケット)を抜くときは、コードを持たずに、必ず電源プラグ(ソケット)を持って引き抜く

感電やショートして発火の原因になります。

警告



プラグを
抜く

異常・故障時には、直ちに使用を中止して電源プラグを抜く

異常のまま運転を続けると火災・感電の原因になります。運転を停止してお買い上げの販売店にご相談ください。

[異常・故障例]

- 使用中、電源プラグやコード・本体が異常に熱くなる。
- 煙が出たりこげくさい臭いがする。
- 本体や内釜が変形している。
- 本体の一部が割れたり、ゆらみ・がたつきがある。



接触禁止

蒸気口に顔や手を近づけない

やけどの原因になります。特に乳幼児に触らせないようにしてください。



禁止

すき間からピンや針金など、異物を入れない

感電や異常動作して、けがの原因になります。



禁止

子供だけで使用したり、幼児の手の届く所で使わない

感電やけが、やけどの原因になります。



禁止

不安定な場所や、熱に弱いテールなどで使わない

じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上でも使わないでください。熱で変形・変色や火災の原因になります。



禁止

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て、やけどやけがの原因になります。

[してはいけない調理例]

- ポリ袋などに食材を入れて加熱する。
- 煮豆などふきこぼれやすい料理。
- カレー、シチューなど。
- クッキングシート、アルミホイルラップなどを使用する料理。



禁止

炊飯中は絶対にふたを開けたり移動しない

やけどの原因になります。

注意



禁止

水のかかる所や、火気の近くでは使用しない

感電や漏電の原因になります。



禁止

専用の内釜以外は使用しない

過熱や異常動作の原因になります。



接触禁止

使用中や使用直後は高温部にふれない

やけどの原因になります。



禁止

壁や家具の近くや周囲に熱がこもる環境で使わない

熱や蒸気で変形・変色、火災の原因になります。

※壁や家具から30cm以上離してください。キッチン用収納棚などで使うときは蒸気がこもらないように注意してください。



禁止

専用の電源コード以外は使用しない
専用コードを他の機器に使用しない

故障や発火の原因になります。

⚠ 注意



お手入れは本体が冷えてから行う
やけどの原因になります。



ふたを開けるときは、蒸気や熱い
水滴に注意する
やけどの原因になります。

使用上のご注意

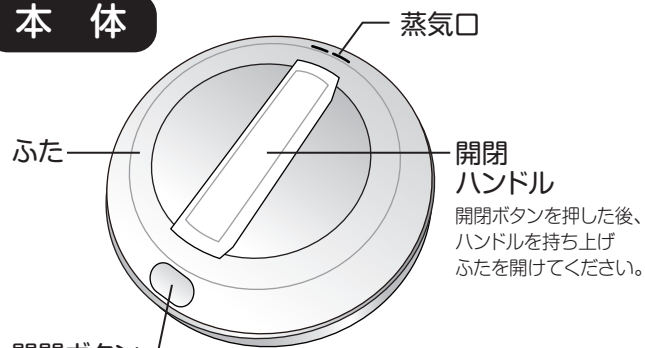
- 初めて使うときや長期間保管していたときは、内釜や内ふたなどを水洗いして、十分に乾燥させてください。(P11参照)
- 本体と内釜の間に絶対水をいれないでください。
- 内釜の外側や熱板、温度センサーに付いた米粒や異物は、必ず取り除いてください。うまく炊けなかったり、故障の原因になります。
- 炊飯中、本体にふきんなどをかけたり、物を置かないでください。変形や変色、故障の原因になります。
- 内釜を直火にかけたり、電磁調理器・電子レンジなどで使用しないでください。
- 空炊きしないでください。
- おこわや炊き込みご飯を炊くときは、具材を入れすぎないように注意してください。
- 機能・性能を維持するため本体には通気口を設けてありますが、この穴からほこりや虫が入ると故障の原因になります。本体や本体の周りは清潔にご使用ください。虫などが入って故障した場合は、有償修理になります。
- 内釜のフッ素加工を長持ちさせるために
 - ・泡立て器や金属製の用具など固いものを使用しない。
 - ・食器類を入れるなど炊飯器以外の目的で使わない。
 - ・白米・無洗米以外を保温しない。
 - ・酢を使用しない。(すしめしなど)
 - ・調味料を使ったときは、すぐに洗う。
 - ・固いスポンジやたわしなどで洗わない。
 - ・食器乾燥機や食器洗浄機を使わない。
 - ・洗米しない。(洗米は別の容器で行う。)
- 内釜は、ご使用にともない色むらができたり、はがれることがありますが性能や衛生上問題ありません。気になる場合は、部品としてご購入いただけます。(お買い上げの販売店にご注文ください。)
- 移動の際には、電源プラグをコンセントから抜いてください。

必ず、守って
ください

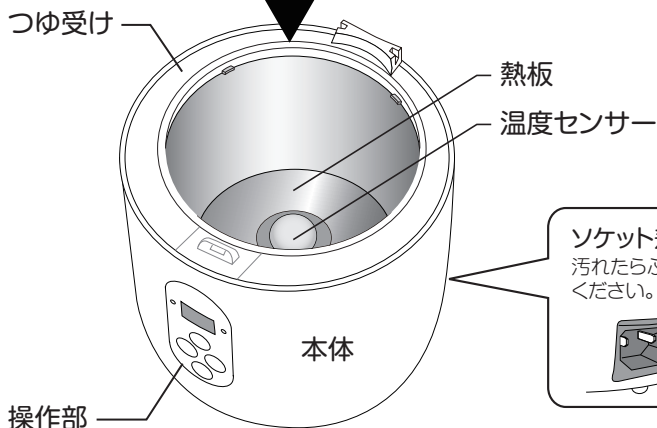
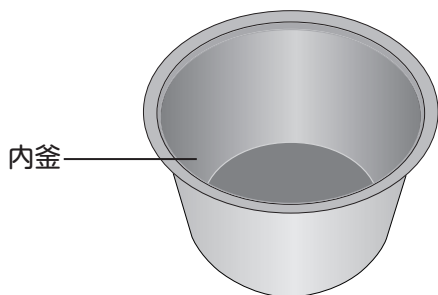
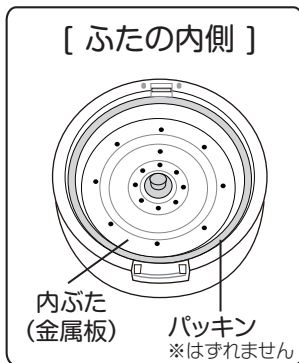


各部の名称

本体



開閉ボタン
ボタンを押すとふたが
浮き上がります。



付属品



計量カップ



しゃもじ

電源コード

付属の専用電源コード以外は、使用しないでください。

電源プラグ

電源コード

ソケット

汚れたらふき取ってください。

△ 注意

内釜の外側や熱板、温度センサーに米粒や異物がつかないようにしてください。うまく炊けない原因になります。

ソケット差込口
汚れたらふき取って
ください。



各部の名称

操作部

予約ボタン

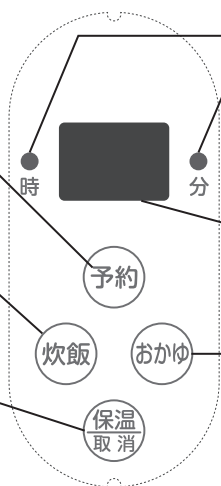
タイマー予約の設定をします。

炊飯ボタン

ボタンを押すと、すぐに炊飯が始まります。

保温/取消ボタン

保温したいとき 設定を解除したいときに押します。



ランプ

炊飯・予約・保温の各時間を点灯でお知らせします。

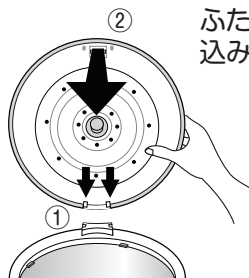
表示部

炊飯・予約・保温の各時間などを表示します。

おかゆボタン

ボタンを押すと、おかゆの炊飯が始まります。

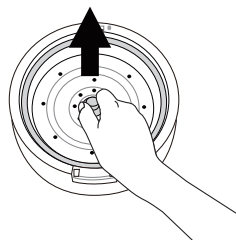
ふたの取り付けかた



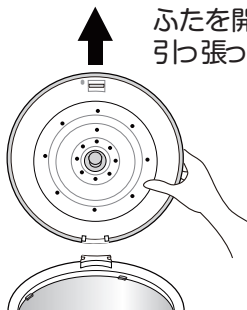
ふたを本体に差し込み手前に倒します。

内ふたの外しかた

中央の凸部をつまんで引っ張ってください。



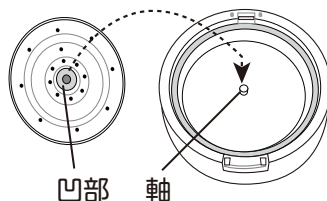
ふたの外しかた



ふたを開いて上へ引っ張ってください。

内ふたの取り付けかた

ふたの中央の軸に内ふたの中央凸部を差し込んでください。



ごはんをおいしくするために



お米を選ぶ

- 精米日が新しい。
- 粒がそろっている。
- 表面の縦筋が浅い。



保管のしかた

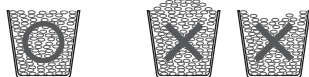
- 涼しくて風通しのよい場所。
- 虫の予防にタカのツメなど入れる。



計量のしかた

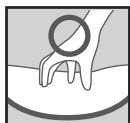
付属の計量カップで正確にはかってください。

※計量米びつではかると誤差が生じることがあります。



洗米のしかた

- ① 1回目は、多めの水で手早く混ぜて捨ててください。
※お米は、1回目の水を吸水しやすいので、ぬか臭をふせぐため、手早く水を捨ててください。
- ② 水のない状態で、指を立て、かき混ぜます。
- ③ たっぷりの水を入れてかき混ぜ水を捨てます。(2~3回繰り返します。)



指を立てかき混ぜる



手のひらで押し付けない

【無洗米の洗米】

- 無洗米の1粒ずつが水になじむよう底からよくかき混ぜます。
- 水を入れて白く濁るときは、1~2回水を入れ替えますすいでください。



水加減

- お米の種類やお好みで水加減してください。
・新米→水位目盛より少なめに
・古米→水位目盛より少し多めに
- 必ず内釜を水平に置いて、内釜の内側の目盛に水位を合わせてください。(メニューに合わせてください。)
- 白米に雑穀米や麦を混ぜた場合は白米の水位目盛に合わせます。
雑穀米や麦のパッケージに水加減の記述がある場合は、その内容に従ってください。



炊き上がり後

できるだけ早くほぐしましょう。
余分な水分を飛ばし、ふっくらと仕上がります。



保温中

- ときどきほぐしてください。少量のときは内釜の中央に盛りましょう。
※長時間の保温は避けてください。(保温時間は3時間が目安です。)



残ったごはん

残ったごはんは、長時間の保温はせず、ラップなどに包んで冷凍しましょう。
食べる直前に電子レンジで温めます。



ご使用後は

ご使用後は、すぐにお手入れしてください。(P11参照)
汚れを放置すると汚れが取れにくくなり、おいしく炊けない原因になります。

ごはんを炊く準備

1 お米をはかる

付属の計量カップではかります。
すりきり一杯で1合(180mL)です。

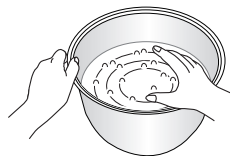
炊飯量：白米0.5合～1.5合



2 お米を洗う

たっぷりの水で手早く洗います。

- ※フッ素加工を長持ちさせるため、別の容器で洗ってください。
- ※お湯(35℃以上)で洗ったり、水加減しないでください。
- ※無洗米でも洗ってください。お米の成分により蒸気口からあふれ出る可能性があります。



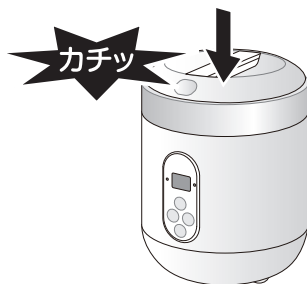
3 水加減する

内釜を水平に置き、内釜の内側の目盛に水位を合わせます。

- お米の量に合わせて、目盛まで水を入れてください。
その後、約30分水に浸して吸水させてください。

4 内釜を本体にセットする

- ①内釜の外側に付いた水滴や米粒などがあつたら、ふき取ってください。
- ②内ぶたを確実に取り付けてください。
- ③内釜を左右に振りながら入れ、温度センサーに均一に接触するようにセットしてください。
- ④ふたを閉じます。

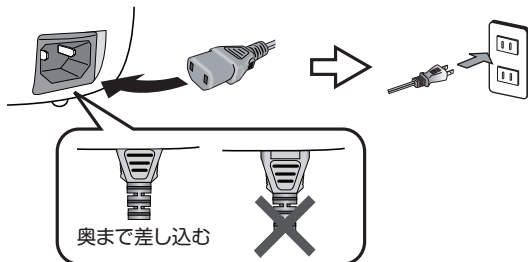


注意

本体と内釜の間に絶対水を入れないでください。

5 電源コードを接続する

- ①電源コードのソケットを本体の差込口にしっかり差し込みます。
- ②電源プラグをコンセントにしっかりと差し込みます。



ごはんの炊きかた

1 メニューを選んで炊飯する

すぐに炊く

- ①「炊飯」ボタンを押してください。
「炊飯」ボタンが点灯して、炊飯が始まります。



炊き上がり時間
1.5合：約25～30分
※炊飯量や室温・水温で
炊飯時間は異なります。

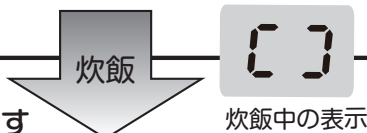
おかゆを炊く

- ①「おかゆ」ボタンを押してください。
「おかゆ」ボタンが点灯して、ボタンを押すたびに、炊き上がりまでの時間を設定できます。
※炊飯を停止させたいとき・
時間をリセットしたいときは、
「取消」ボタンを押してください。



ボタンを押す回数	時間
1回	60分
2回	70分
3回	80分
4回	90分
5回	2時間

2 ごはんをほぐす



炊き上がるとブザーが鳴り、保温に切り換ります。
10分程度蒸らしてからごはんをほぐしてください。

※ほぐさないと、ごはんが固まったり、べたついたりします。

※白米・無洗米以外は、保温しないでください。

※ほぐすときは、やけどをしないよう内釜をミトンを使い押さえてください。

※ふたを開けるときは、ふたに顔など近づけたりしないでください。

※ふたからこぼれた水は、ふきんなどでふきとってください。

⚠ 注意

やけどにご注意ください。

- 蒸気口に顔を近づけたり手を触れないでください。
- 乳幼児の手の届くところで使わないでください。

[保温について] ※おいしく召し上がっていただくため、長時間の保温は避けてください。

- 3時間まで保温できます。続けて保温する場合は、再度「保温」ボタンを押してください。
- 保温中は、保温ランプが点灯します。
- 保温を取り消すときは、「取消」ボタンを押してください。
※保温を取り消した後は、ごはんを入れたまま放置しないでください。
腐敗やにおいの原因になります。
※次のようなものは保温しないでください。

・しゃもじを入れたまま ・冷めたごはん ・炊込みごはん ・おかゆ



保温中

3 使用后

※早めに内釜と内ふたなどをお手入れしてください。(P11参照)

使用後は、「取消」ボタンを押して保温ランプの消灯を確認して、電源プラグをコンセントから抜いてください。

予約のしかた

1 炊き上がり時間を設定する

予約設定範囲：2～12時間（メニューによって設定する最短時間が異なります。）

※タイマーは時刻表示（時計）ではありません。炊き上がりまでの時間を表示します。

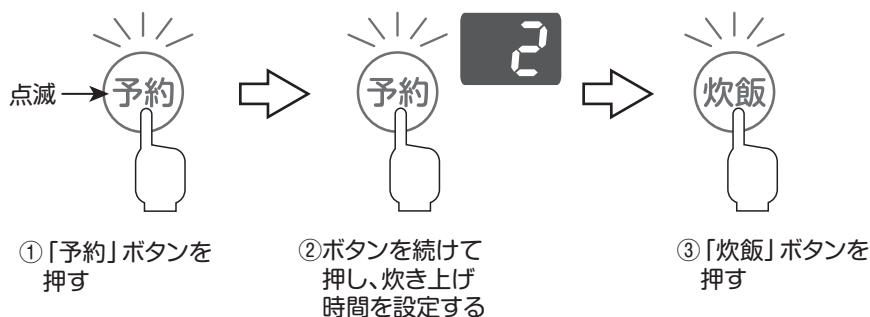
※タイマーは12時間まで設定できますが、夏場は8時間以内の設定をしてください。

長時間の予約設定は、腐敗の原因になります。

※設定最短時間……………2時間

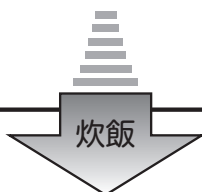
※炊き込みは、予約炊飯しないでください。

※操作を間違えたときや予約を取り消すときは、「取消」ボタンを押してください。



予約運転を始めると、炊飯までの残り時間表示が点滅から点灯にかわり、「予約」ボタンも点滅から点灯に変わります。

2 ごはんをほぐす



炊き上がるとブザーが鳴り保温に切り換ります。
10分程度蒸らしてからごはんをほぐしてください。

メニューガイド

[五目ごはん (炊き込み)]

●材料

白米	1カップ	
ごぼう	10g	
干しいたけ	1枚	
油あげ	1/3枚	
こんにゃく	10g	
にんじん	10g	
鶏もも肉	20g	
調味料	しょうゆ	大さじ1/2
	酒	大さじ1/2
	塩	小さじ1/3
だし汁	約220mL	

※お好みで、のりやみつ葉を用意してください。

●下ごしらえ

- ごぼう : ささがきにして水でさらしアクを抜いておきます。
干しいたけ : もどして石づきを取って細切りにします。
こんにゃく : 湯通しして細切りにします。
にんじん : せん切りにします。
鶏もも肉 : 細かく切ります。

●手順

- ①内釜に洗ったお米を入れ「白米」の水位「1」まで調味料を溶いただし汁を入れます。
- ②軽く混ぜて、下ごしらえした材料をお米の上のせます。
- ③「炊飯」ボタンを押して炊飯します。
- ④炊き上がったら、ほぐして茶碗に盛り付けてみつ葉やのりなどを飾ります。

[赤飯 (おこわ)]

●材料

もち米	1カップ
あずき	30g
ごま塩	少々



おこわや炊き込みは保温しないで早めにお召し上がりください。

※食べきれないときは、冷凍してください。

●下ごしらえ

- ①あずきを洗って鍋に入れ、あずきの5倍の水を入れて火にかけます。
- ②煮立ったらお湯を捨て、再び5倍量の水を入れ強火で固めにゆでます。
- ③あずきとゆで汁を分けて、ゆで汁をお玉ですくい落しながら空気に触れさせ、手早く冷まします。

●手順

- ①内釜に洗ったもち米を入れ、冷ましたあずきのゆで汁を「白米」の水位「1」まで入れます。
- ②もち米の上にあずきをのせます。
- ③「炊飯」ボタンを押して炊飯します。
- ④炊き上がったら、ほぐして茶碗に盛り付けてごま塩をふりかけます。

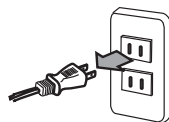
- ・具を入れて炊くときは、1カップに対して70g以下にしてください。具の量が多すぎると加熱不足になることがあります。
- ・炊き込み・おこわの最大炊飯量は、1合までです。
- ・水分の出る具を入れるとやわらかくなり、水分を吸う具を入れると固めに炊き上がります。お好みで水加減してください。

お手入れ 汚れたらすぐにお手入れしてください。

1 電源プラグをコンセントから抜く



使用直後は、内釜やふたなどが熱くなっています。
お手入れは、十分冷えたことを確認してから行ってください。



2 お手入れをする



お手入れにはシンナー・クレンザー・金属たわしなどは使わないでください。変色・変質・劣化などの原因になります。

内釜・内ぶた・しゃもじ ※ご使用ごとに洗ってください。

- 内釜やしゃもじは、やわらかいスポンジや布を使って台所用中性洗剤で洗い、よくすすいでから乾燥させてください。
 - 内ぶたは、ふたから外してやわらかいスポンジや布を使って台所用中性洗剤で洗い、よくすすいでから乾燥させてください。
- ※玄米や炊き込みごはんを炊くと汚れが多く付きます。ぬるま湯に浸けてから洗うようにしましょう。

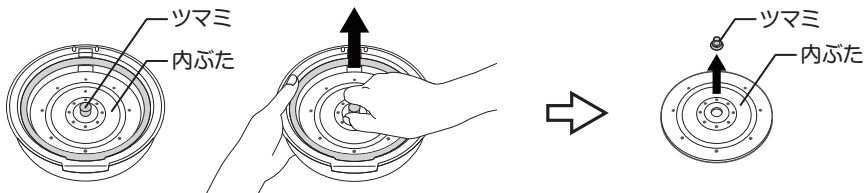


注意

内釜の外側に付着した米粒や異物は必ず取り除いてください。うまく炊けない原因になります。

[内ぶた・ツマミの外しかた]

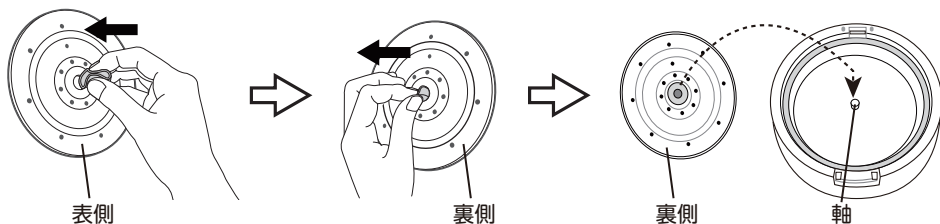
- ①中央のツマミを引っ張って内ぶたを取り外してください。
- ②内ぶたからツマミを取り外してください。



[内ぶた・ツマミの取り付けかた]

- ①ツマミをつぶしながら、内ぶたの表側から押し込み、裏側からツマミを引っ張って取り付けてください。
- ②ふたの中央の軸に、内ぶたの中央を合わせて差し込んでください。

内ぶたの凹んでいる面
(凹面)が表側です。



お手入れ 汚れたらすぐにお手入れしてください。



お手入れにはシンナー・クレンザー・金属たわしなどは使わないでください。変色・変質・劣化などの原因になります。

本体・熱板・温度センサー

水に浸して固くしぼったやわらかい布でふいてください。

つゆ受け

たまった水はすぐ
ふき取ってください。

温度センサー

米粒や異物がつまっている
ときは、竹くしなどで取り除
いてください。



熱板

米粒などがこびりついたら市販の
サンドペーパー（600番程度）で
軽く磨き、固くしぼった布でふいて
ください。



熱板や温度センサーに付着した
米粒や異物は必ず取り除いて
ください。うまく炊けない原因に
なります。

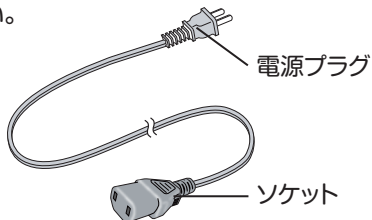
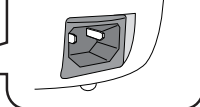
電源コード・差入口

※汚れの放置は発熱の原因になります。

かわいたやわらかい布で汚れををふき取ってください。



ソケット差入口



故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に、次の点をお調べください。

こんなとき

ご確認ください

炊飯できない

- 電源プラグは、コンセントにしっかりと差し込まれていますか。
 - ソケットが本体の差込口にしっかりと差し込まれていますか。
 - 炊飯ボタンを押しましたか。
- 炊飯ランプの点灯をご確認ください。

かたい
芯がある
生煮えになる
やわらかい

- お米は、付属の計量カップで正確にはかりましたか。
- 水平な場所で水位合わせをしましたか。
→傾いた場所で水加減すると水量が多かったり、少なかったりします。
- 内釜の外側、熱板などに米粒や異物が付いていませんか。
→取り除いてください。
- お米の種類や保存期間、保存方法により、炊き上がりが異なります。
- ふたのパッキンがめくれれたり、変形していませんか。
- 内釜や内ふたが変形していませんか。
- 炊き上がったごはんを蒸らしてから、よくほぐしましたか。
- 炊き上がったごはんは、10分蒸らしてから、よくほぐしてください。
- アルカリ度の強い水 (pH9以上) を使いませんか。
- お米を水に吸水させてから炊飯しましたか。
- お米を30分程度水に浸してから炊飯してください。(P7参照)

焦げる

- 洗米加減によって、ぬか分が残ると焦げの原因になることがあります。
- 内釜の外側、熱板などに米粒や異物が付いていませんか。
→取り除いてください。
- 内釜や内ふたが変形していませんか。
- 無洗米は、おこげができません。
- 無洗米を軽くすすいでください。

ふきこぼれる

- お米と水の量を間違えていませんか。
 - 内釜や内ふたが変形していませんか。
 - 無洗米は、ふきこぼれやすくなります。
- 気になる場合は、無洗米を軽くすすいでください。

炊飯中に音が
する

- 「ジュジュッ」「パチパチ」音は内釜の外側についた水滴が沸騰する音です。
- 内釜を本体にセットする前に水滴をふき取ってください。

上記の点検または処置をしても異常がなおらなかったり、原因がわからないときは、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店へご連絡ください。

仕様

定 格	AC100V 50/60Hz 250W
寸 法	(約) 幅165×奥行165×高さ200(mm)
質 量	(約) 1.3kg
コード長	(約) 1.0m
最大炊飯量	0.27L (1.5合)

アフターサービスについて

製品の保証について

- この説明書には製品の保証書がついています。
保証書は、お買い上げの販売店で「お買い上げ日」「販売店名」などの記入を受け、ご確認のうえ内容をよくお読みいただき大切に保管してください。
- 保証期間はお買い上げ日より1年間です。
保証書の記載内容により修理をいたしますが、保証期間中でも有料となる場合があります。
- 保証期間後の修理
お買い上げ販売店にご相談ください。修理によって使用できる場合は、ご要望により有料修理いたします。

修理を依頼されるときは

「故障かな?と思ったら」に沿ってご確認していただき、それでも異常のあるときは、ただちにご使用を中止し、お買い上げ販売店に修理をお申しつけください。ご自分での分解・修理は、絶対にしないでください。感電やけがのおそれがあります。

補修用性能部品について

この製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切り後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。

■使いかたやお手入れなどのご相談は下記へ

この商品についてのお取り扱い・お手入れ方法などのご相談、ご転居されたりご贈答品などで、販売店に修理のご相談ができない場合は、右記までご相談ください。

お客様ご相談窓口

ダイヤル  0570-019-700

※PHS、IP電話など一部の電話からのご利用はできません。
受付時間 10:00~17:00 (土・日・祝日を除く)

- Eメールでのご相談も受け付けております。
その際は商品名・品番・ご相談内容・お名前
お電話番号をご記入の上、ご相談ください。

Eメールでのご相談は

info_a@yamazen.co.jp

個人情報のお取り扱いについて

株式会社 山善及びその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。

※お問い合わせの際には、保証書に記載の商品名・品番をご連絡ください。