

ジャー炊飯器 家庭用

取扱説明書

形名

KS-CF05D



お買いあげいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書をよく読みのうえ、正しくお使いください。
ご使用前に、「安全上のご注意」を必ずお読みください。
この取扱説明書(保証書付)は、いつでも見ることが出来る所
に必ず保存してください。
※業務用として、使用しないでください。

仕様

定 格 電 圧	100V
定 格 周 波 数	50-60Hz 共用
定 格 消 費 電 力 (炊飯時)	350W
外 形 寸 法	幅 232mm
	奥行 275mm
	高さ 190mm
質 量	約2.7kg
最 大 炊 飯 容 量 (白米)	0.54L
区 分 名	E
蒸 発 水 量	21.2g
年 間 消 費 電 力 量	40.5kWh/年
1 回 当 た り の 炊 飯 時 消 費 電 力 量	101.8Wh
1 時 間 当 た り の 保 温 時 消 費 電 力 量	11.5Wh
1 時 間 当 た り の タイマー予約時消費電力量	0.32Wh
1 時 間 当 た り の 待 機 時 消 費 電 力 量	0.14Wh



はじめに	安全上のご注意 必ずお守りください	2
	使用上のご注意	3
	各部のなまえとお手入れ	4
	操作音・終了音の消しかた	

使いかた	ごはんの炊きかた	6
	保温のしかた	7
	予約のしかた	8
	現在時刻の合わせかた	
	炊飯メニュー一覧	9
	パンの作りかた	10

必要なときに	故障かな？	12
	こんな表示が出たら	14
	保証とアフターサービス	14
	お客様ご相談窓口のご案内	15

裏表紙

付属品

- しゃもじ 
- 米用計量カップ(約180mL) 
- 取扱説明書(保証書付)

※当商品は日本国内向けです。日本語以外の説明書はありません。
This model is designed exclusively for Japan, with manuals in Japanese only.

電源プラグを差し込んだ状態では、取消状態でも電子回路を動作させるため電力を消費しており、本体の温度が若干上がります。

注記

- 1 回 当 た り の 炊 飯 時 消 費 電 力 量 は、白米での電力量です。
1 時 間 当 た り の 保 温 時 消 費 電 力 量 は、白米での電力量です。
- 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、ご使用のコース、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、1 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。

👉 「製品登録」をお願いします

- 家電製品をWEBでまとめて管理できる！
- 登録製品に関する消耗品などサポート情報へ簡単アクセス！
- 当社製品などが当たる抽選応募用「わくわくポイント」を達呈！
- 自動回答に加え会員限定でオペレーターとチャット相談可能！

<https://cocoromembers.jp.sharp/m/>



安全上のご注意


必ずお守りください


人への危害、財産への損害を防ぐため、お守りいただくことを説明しています。

■ 誤った使いかたで生じる内容を、次のように区分して説明しています。

■ お守りいただく内容の種類を次の図記号で説明しています。

 **警告** 「死亡または重傷を負うおそれがある」内容。

 **注意** 「軽傷を負う、または財産に損害を受けるおそれがある」内容。

 してはいけないこと。

 しなければいけないこと。



警告 火災や漏電・感電、けが、やけどを防ぐために



電源プラグやコードは、
乱暴に扱わない

- 傷付けたり、変形させない
無理に曲げる・引っ張る・ねじる・束ねる・重い物をのせる・挟み込む・加工する・高温部に近付けるなどをしてしない。(火災・感電・ショートの原因)
- 傷んだコードや電源プラグは使わない
- ゆるんだコンセントは使わない



- 定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使う
(他の器具と併用した分岐コンセント[延長コード]を使うと異常発熱、発火・感電の原因)
- 電源プラグは根元まで確実に差し込む
- 電源プラグに付いたほこりは定期的に取る(感電・火災の原因)



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・けがの原因)



分解禁止

分解・修理・改造はしない

- 自分で絶対に分解・修理・改造をしない(感電・火災・けがの原因)
修理は、お買いあげの販売店、またはお客様ご相談窓口にご連絡ください。(15ページ)
- 本体のすき間にピンや針金など、異物を入れない
(感電・異常動作してけがの原因)



子供だけで使わせない

- 乳幼児の手の届く所で使わない
(感電・やけど・けがのおそれ)



取扱説明書に記載以外の
用途には使わない

- 【使用してはいけない料理例】
- 豆類などふきこぼれやすい料理
 - のり状になるカレーやシチューなどの料理
 - クッキングシートやアルミホイル、ラップを使用する料理
 - 食材をポリ袋などに入れて加熱する料理
(蒸気や内容物がふき出して、やけどや、けがのおそれ)



接触禁止

蒸気口に顔や手を近付けない

- 特に乳幼児には、触らせない
(やけどの原因)



水ぬれ禁止

水をかけない

- 本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない
(ショート・感電のおそれ)



異常・故障時には、直ちに使用
を中止する

- すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する
(発火や発煙、感電のおそれ)

【異常・故障例】

- キーを押しても作動しない。
- 電源プラグやコード、本体が異常に熱くなったり、コゲ臭いにおいがする。
- 本体が変形している。
- 熱板がひずんでいたり、内釜が変形している。



注意 けがを防ぎ、家財などを守るために



プラグを抜く

電源プラグは正しく扱う

- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く
(けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因)



- 電源プラグを抜くときや、コードを巻き取るときは、必ず電源プラグを持つ
(感電やショートによる発火やけがの原因)



こんな場所で使わない

- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上
(けが・やけど・火災の原因)
- 水のかかるところや火気の近く
(感電・漏電の原因)
- 壁や家具の近く (変色・変形の原因)

※ 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してください。



次のような使いかたをしない

- 専用の内釜以外では、使用しない
(過熱・異常動作の原因)
- 本体を持ち運ぶときは、ハンドルを持ち、ボタンに触れない (ふたが開いて、けがややけどの原因)



接触禁止

高温部分に触れない

- 使用中や使用後しばらくは、熱板や内ぶたなど高温部に触れない (やけどの原因)



ふたを開けるときは、蒸気や内ぶたから落ちる熱い水滴に注意する (やけどの原因)



プラグを抜く

お手入れは電源プラグを抜き、冷めてからおこなう
(高温部に触れると、やけどの原因)

使用上のご注意

- 内釜の外側やふたの内側、上枠に米粒や異物が付いたままで使用せず、必ず取り除く
(うまく炊けなかったり、故障の原因)
- ふたの上に物を置いたり、ふきんなどをかぶせない (変形・変色や故障の原因)
- 内釜を直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、電磁調理器などで使わない
- おかゆは、必ず「おかゆ」に合わせて炊く
(おかゆは他のメニューに比べ水量が多いため、ふきこぼれの原因)
- 直射日光が当たる場所で使用しない (変色の原因)
- 空炊きをしない
- ハンドルに無理な力を加えて前に倒さない (故障の原因)
- 使用直後の内釜取っ手には、直接手で触れない (やけどの原因)
- コンセントに差した電源プラグに蒸気を当てない



内釜のフッ素被膜を長持ちさせるために

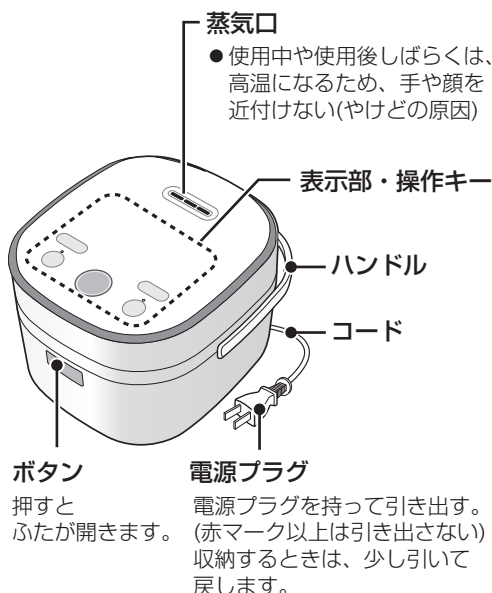
- 金属製の泡立器やおたまなどを使わない
- 金属製のザルなどを重ねたり、当てたりしない
- かたいスポンジ・たわし類・食器洗い乾燥機などで洗わない
- 酢・油を入れない
- 調味料を使ったらすぐ洗う
- 食器類を入れるなど、炊飯器以外の目的で使わない

内釜は、ご使用にともない色むらがすることがありますが、衛生上問題ありません。安心してお使いください。気になる場合は購入できます。お買いあげの販売店でお買い求めください。

各部のなまえとお手入れ

お手入れするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、製品が冷めてからおこなってください。

- シンナー・ベンジン・アルコール・磨き粉・金属タワシ・かためのスポンジは使わない
- 食器洗い乾燥機、食器乾燥器は使えません。



お手入れ方法

- 内釜・しゃもじ・米用計量カップ・内ふた・蒸気口ユニット(パッキン)
初めて使うとき・使うたびに、台所用合成洗剤(中性)とスポンジで洗う。
- つゆ受け部
使うたびに、固くしぼったふきんで拭く。
- 本体・ふたの内側、上枠、温度センサー、熱板、電源プラグ、コード
汚れてきたら、固くしぼったふきんで拭く。
※熱板にこびりついた汚れは、サンドペーパー(600番程度)で軽く磨き、固くしぼったふきんで拭く。

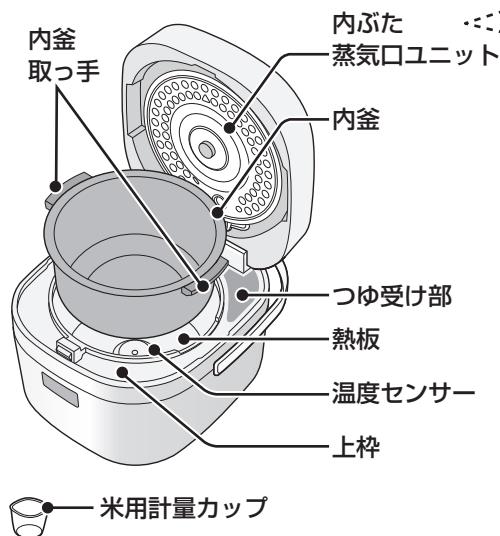


電源プラグを差し込むと、現在時刻とメニューが30秒間点灯します。
操作をするときは、いずれかのキーを押すと表示が点灯します。

操作キー

- 1 メニューを選ぶときに
- 2 設定中や加熱中の動作を取り消したり、再度保温をするときに
- 3 選んだメニューをスタートするときに
- 4 予約炊飯をするときに
- 5 時間、分を合わせるときに

お買いあげの機種によっては、本書で記載しているキーのデザインと異なっている場合がありますが、使いかたは同じです。



ご注意

- 使用中や使用後しばらくは、内釜取っ手は、直接手で触れない。(やけどの原因)
内釜を取り出すときは、乾いたふきんやミトンなどを使います。
- 内釜の下の保護シート(紙)は不要です。必ず取り除いてください。

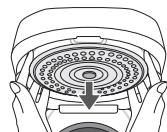
操作音・終了音の消しかた

- ① 電源プラグを差し込む
- ② 「ピピッ」と鳴るまで **メニュー** を4秒間押す

- 電源プラグを抜いても設定された状態を保ちます。
- 元に戻す(鳴らす)ときは、再度同じ操作をします。

取りはずしかた

- 内ぶたの外周を持ち、軽く手前に引いて取りはずす
(落とさないように親指で受け止める)



取り付けかた

- 蒸気口ユニットを下にして内ぶたを置き、中央部の取付ピンと内ぶたのゴムの位置を合わせて、ゴムを外側から押して、取り付ける



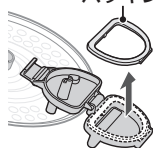
お手入れするときは

蒸気口ユニットのクリップを内ぶた側に倒し、ふたを開けて、パッキンも取りはずして洗う

クリップ



パッキン



洗った後は、水気を取り、必ず元通りに取り付ける

ゴムと蒸気口ユニットは、内ぶたから取りはずさないでください。

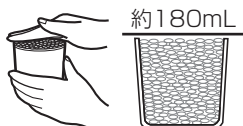
ご注意

- 内ぶたを取り扱うときは、無理に力をかけすぎない
(変形し、蒸気もれる・うまく炊けないなどの原因)

ごはんの炊きかた

1 内釜に洗った米と水を入れて、本体にセットし、ふたを閉める

① お米を正しくはかる



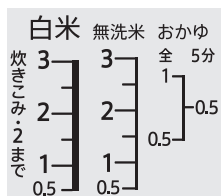
- お米の量は、付属の米用計量カップを使い、すりきりではかります。
すりきり 1 杯で 1 合(180mL)です。
(計量米びつではかると、誤差が生じることがあります)

② お米を手早く洗う



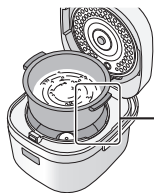
- 1 回目は、たっぷりの水でサツとかき混ぜ、すぐに水を捨てます。
2 回目からは、お米を軽くもむように洗います。
(水は少しにごりが残る程度でよい)

③ 水加減をする



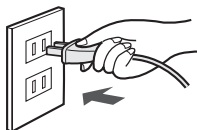
- お米を平らにならし、水平な所で、目的のメニューの水位目盛で、お米のカップ数に合わせます。
炊きこみ・発芽玄米・雑穀米は、
白米の水位目盛に合わせてください。
- お米の種類や好みで水加減するときは、半目盛以内にします。(多すぎると、ふきこぼれの原因)

④ 内釜を本体にセットする



- 内釜の取っ手を、本体の凹み部に合わせて水平にセットします。
- セットする前に、本体内側や内釜の外側に、米粒などの異物が付着していないことを確認してください。

2 電源プラグをコンセントに差し込む(表示部点灯)



- 操作がないと、約30秒後に消灯します。
いずれかのキーを押すと、表示が点灯します。
- 延長コードなどを使って、他の器具と同時に併用しないでください。電圧が下がり、うまく炊けない場合があります。

3 メニューを確認する

白 米 無 洗 米 おいそぎ 炊きこみ お か ゆ
発芽玄米 玄 米 雑穀米 パ ン

表示部がすべて消えているときは、
いずれかのキーを押します。

- 工場出荷時は、白米を記憶しています。
- 他のメニューを選択するときは、
[メニュー]を押して、目的のメニューを
点灯させ、[炊飯/スタート]を押します。

[炊飯/スタート]を押し忘れると、
お知らせ音が鳴ります。

- 炊きこみとおかゆ以外で炊くと、メニュー
設定が記憶されるので、次回も同じメニュー
で炊くときは、[炊飯/スタート]を押すだけで
便利です。
- 炊飯時には、吸水時間が含まれているので、
水加減をした後すぐに、炊飯することが
できます。

吸水→炊飯→むらし→炊き上がり(終了音)
炊き上がり後は、自動的に保温になります。

4 炊飯する



炊飯

..... [炊飯] むらしに入ると、炊き上がりまでの正確な残り時間を表示します。.....

終了音が鳴ったら、炊き上がり
(自動的に保温になります)

すぐにごはんをよくほぐす

ふたを開けるときは、蒸気による
やけどに気を付けてください。

- すぐにほぐすことで、余分な水分を飛ばし、
ふっくらと仕上がります。

保温のしかた

炊き上がり後、自動的に保温になります。

- 保温中は、保温ランプ(オレンジ色)が点灯します。
- 保温中に、[時]または[分]を押すと、5秒間、保温の経過時間を表示しますが、
12時間以上は表示しません。([—]・[—])の表示になります)
- 保温中も、ときどきごはんをほぐし、
少量のときは、内釜の中央に盛ります。



ご注意 次の保温はしないでください。(黄変・パサつき・におい・腐敗の原因)
・炊きこみ・おかゆ・発芽玄米・玄米・雑穀米・冷めたごはん
・しゃもじを入れたままの保温
・12時間以上の保温
・少量のごはんの長時間保温

使用後は、[保温/取消]を押して保温ランプを消灯させてから、電源プラグを抜いてください。

予約のしかた

「ごはんの炊きかた」の操作 1→2 に続けて、

3 現在時刻が合っているか確認する

4 メニューを確認する

白 米 無 洗 米 おいそぎ 炊きこみ お か ゆ
発芽玄米 玄 米 雑穀米 パ ン

おいそぎ・炊きこみ・パンは、
予約できません。

現在時刻の合わせかた

- ① 電源プラグを差し込む
- ② 「ピッ」と鳴るまで、**時** **分** の
どちらかを長押しする
- ③ **時** **分** を押して、時間を
合わせる

指を離してから、約5秒後に
「ピピッ」と鳴ると、設定完了

5 予約1 または、予約2 を選ぶ



- 工場出荷時の登録

予約1 6:00
予約2 18:00

6 炊き上がり時刻を合わせる(10分単位)



- 合わせた時刻は、記憶します。



- **予約** のランプ(緑色)が点灯すると予約の設定が完了です。
- 予約時刻は、**炊飯/スタート** を押してから、約1分後に
消灯します。
確認するときは、**予約** を押すと、5秒間表示します。
- 炊飯がスタートすると、予約時刻を表示します。

ご注意

- 具や調味料の入るメニューは、予約しないでください。
具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。
- 12時間以上(夏場は8時間以上)の予約をしないでください。(腐敗の原因)
- 炊飯目安時間よりも短い時間に炊き上がり時刻を設定すると、
すぐに炊飯が始まります。(炊飯目安時間9ページ)

炊飯メニュー一覧

メニュー	炊飯容量 (合)	目安時間 (分)	ポイント
白米	0.5～3	45～55	—
無洗米	0.5～3	45～55	<ul style="list-style-type: none"> ● しっかり水を吸収させるために、底から軽にかき混ぜ、お米を水になじませて、水加減をしてください。 ● 無洗米は洗米が不要ですが、お米からでんぷん質が溶け出して白くにごり、沈殿してかために炊き上がったり、おこげがでやすくなります。気になる場合は、1～2回水を替えてすすいください。
おいそぎ	0.5～3	23～41	<ul style="list-style-type: none"> ● 少しおこげができたり、かたくなることがあります。 ● 白米・無洗米以外のお米や、具や調味料の入るメニューには使わないでください。
炊きこみ	0.5～2	50～57	<ul style="list-style-type: none"> ● 具の量は、お米1合につき45～75gが適量です。具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。 ● 水分の出る具(きのこ類・大根・貝など)を加えるとやわらかめに、水分を吸収する具(豆類など)を入れるとかために仕上がります。お好みで水加減をしてください。 ● 調味料を入れる場合は、調味料を入れて水加減をした後、底からよくかき混ぜて平らにします。 ● 具は小さめに切り、水加減をした後、お米の上に均等にのせてください。
おかゆ	0.5～1 (全がゆ)	65	<ul style="list-style-type: none"> ● 調味料や具は必ず炊き上がってから加えてください。とろみの強い調味料や塩分の濃い調味料を使うと、うまく炊けないことがあります。 ● 保温はせずに、お早めにお召し上がりください。時間がたつと、のり状になります。
	0.5 (5分がゆ)	65	
発芽玄米	0.5～2	50～58	<ul style="list-style-type: none"> ● 白米と混ぜて炊くこともできます。市販の商品パッケージに記載の内容をご確認ください。
玄米	0.5～2	100～107	<ul style="list-style-type: none"> ● 白米と混ぜて炊かないでください。 ● 具を入れるときは、かたい材料と合わせてください。大豆・黒豆・あずきなどの豆類、ちりめんじゃこ・栗・根菜類などは玄米とのバランスがとれ、おいしくいただけます。
雑穀米	0.5～2	48～54	<ul style="list-style-type: none"> ● 雑穀類を白米に混ぜて炊きます。雑穀類だけで炊かないでください。ふきこばれます。 ● お米に混ぜる分量は、市販の雑穀類の商品パッケージに記載の内容をご確認ください。 ● 水に浮くような場合は、よく混ぜ、しばらく浸して沈んだから炊いてください。蒸気口ユニットがつまり、蒸気もれや変形・破損の原因になることがあります。

- 条件：電圧100V、室温23℃、水温23℃、水加減標準での目安の時間です。
- 時間は、お米や具の種類・量・室温・水加減・電圧で変わります。

発芽玄米、玄米、雑穀米で炊飯するときのご注意

- 水を多めにするときは、必ず半目盛以内で加減してください。
- 炊飯した後は、蒸気口ユニットが汚れやすいので、必ずお手入れしてください。

パンの作りかた

基本のパン 材料 (1個分)

強力粉	150g
砂糖	大さじ1
塩	小さじ1/3
ドライイースト	小さじ1 (3g)
牛乳(室温)	100mL
バター	15g

mL=cc

目安時間 1次発酵: 40分
2次発酵: 30分
焼き上げ: 45分



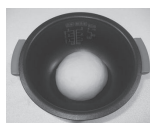
1 ボウルに強力粉、砂糖、塩、ドライイーストを合わせてふるい入れる。牛乳を入れて軽く混ぜた後、やわらかくしたバターを混ぜこむ。生地がかたいときは、牛乳小さじ1程度を足す。

2 生地をひとまとめにし、強力粉をふった台の上でたたきつけるようにして力を入れて約10分、全体が均一に耳たぶくらいのやわらかさになるまでこねる。生地をのばしてみても指が透けて見えればちょうどよい状態です。

3 きれいに丸め直し、閉じ目を下にして内釜に入れ、ふたを閉める。

<ポイント>

生地を少し上から押して平たくすると発酵しやすくなります。



4 **メニュー** を押し、「**パン 発酵1 40分**」に合わせ、**炊飯/スタート** を押す。

<ポイント>

1次発酵後の生地は2～2.5倍にふくらんでいます。指に粉をつけて中央を押し、穴がそのまま残れば、ほどよく発酵しています。穴がもどるのは発酵不足です。様子を見ながら約10分発酵時間を延長してください。



5 生地を上から軽く押さえてガスを抜き、生地の上端をつかんで内側に折りこむ。

6 生地をスケッパーか包丁で6等分して小さく丸め、ラップをかけて約20分、休ませる。(ベンチタイム)

7 生地を上から軽く押さえてガスを抜き、きれいに丸め直し、閉じ目を下にして、写真のように内釜に並べ、ふたを閉める。



8 **メニュー** を押し、「**パン 発酵2 30分**」に合わせ、**炊飯/スタート** を押す。

<ポイント>

2次発酵後の生地は2～2.5倍にふくらんでいます。発酵不足の場合は、様子を見ながら約10分発酵時間を延長してください。



9 上面に強力粉少々(分量外)を茶こしでふり、ふたを閉める。

メニュー を押し、「**パン 焼き上げ 45分**」に合わせ、**炊飯/スタート** を押す。

米粉入りパン 材料 (1個分)

- 10 焼き上げが終了したら、ミトンなどを使い、やけどに気を付けてパンを取り出す。

<ポイント>

上面にも焼き色をつけたいときは、パンを裏返し、延長で15分程度焼いてもよいでしょう。
パンを裏返すときはミトンなどを使い、やけどに気を付けてください。

強力粉	120g
米粉(製菓・料理用)	30g
砂糖	大さじ1
塩	小さじ1/3
ドライイースト	小さじ1(3g)
牛乳(室温)	100mL
バター	15g

mL=cc

加熱時間を延長する場合

- 加熱終了後、3分以内(「延長」表示中)に「分」を押して時間を合わせ、**炊飯/スタート**を押します。(最大20分)
- 「延長」が消えた後は、下記を参考にして時間を合わせて加熱してください。

加熱時間を変更する場合

- 目的のメニューに合わせて、**炊飯/スタート**を押す前に「分」を押します。(最大60分)
※発酵1と発酵2は、初めに表示する時間が異なるだけで、どちらも同じ加熱です。

目安時間	1次発酵：30分
	2次発酵：30分
	焼き上げ：45分

- 1 材料表の材料で、基本のパンの1～3と同じようにする。
- 2 **メニュー**を押し、「パン 発酵2 30分」に合わせ、**炊飯/スタート**を押す。
- 3 生地を上から軽く押さえてガスを抜き、生地端をつかんで内側に折りこむ。
- 4 生地をスクッパーか包丁で6等分して小さく丸め、閉じ目を下にして、基本のパンの7のように内釜に並べ、ふたを閉める。
※このレシピではベンチタイムはおこないません。
- 5 基本のパンの8～10と同じようにする。

米粉入りパンのポイント

- 米粉入りパンは小麦100%パンに比べてふくらみにくくなります。
- 「製パン用」の米粉でもできますが、仕上がりが少し異なることがあります。

故障かな？

修理依頼やお問い合わせの前に
もう一度お調べください。



仕上がり

かたい・芯がある・生煮えになる・やわらかい

- お米は「付属の米用計量カップ」で正確にはかりましたか？
「計量米びつ」では誤差が生じることがあります。
- 水平な所で水位合わせをしましたか？
お米の量が多かったり、水の量が少ないと、かたくなります。
お米の量が少なかったり、水の量が多いと、やわらかくなります。
- 蒸気口ユニットのパッキンが正しく取り付けられていますか？(5ページ)
- 蒸気口ユニット・内釜の外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？
- 内釜が変形していませんか？
- アルカリ度の強い水(pH9以上)を使いませんでしたか？
- お米の種類(銘柄、産地など)や保存状態、保存期間(新米・古米)、室温、水温により、ごはんの炊き上がりが異なることがあります。
- 内釜の取っ手を本体の凹み部に合わせて、水平にセットしましたか？(6ページ 1-④)

焦げる

- 洗米加減によっては、ぬか分が残ри、焦げの原因となることがあります。
- 蒸気口ユニット・内釜の外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？
- 内釜が変形していませんか？
- 無洗米は、おこげがでやすくなります。おこげが気になるときは、1～2回水を替えてください。
- 長時間水に浸したり、長時間の予約炊飯をすると、浸している間にぬかが底にたまり焦げやすくなります。

炊飯中

蒸気がもれる(蒸気口以外)・ふきこぼれる

- 蒸気口ユニットのパッキンが正しく取り付けられていますか？(5ページ)
- 蒸気口ユニット・内釜の外側・ふたの内側・上枠・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？
- 内釜が変形していませんか？
[ふきこぼれ]
- お米・水の量は合っていますか？最大炊飯容量を超えて炊飯していませんか？
- おかゆを炊くときに、「おかゆ」以外の炊飯コースを選んでいませんか？

保温中

変色する・におう

- 洗米不足によっては、ぬか分が残り、においの原因となることがあります。
- アルカリ度の強い水(pH9以上)を使いませんでしたか？
- 蒸気口ユニットのパッキンが正しく取り付けられていますか？(5ページ)
- 内ぶた、蒸気口ユニット、ふたの内側、上枠、内釜が汚れていませんか？
- 炊き上がってからすぐにほぐしましたか？
- 12時間以上の保温をしていませんか？
- 冷めたごはんや少量のごはんを保温しませんでしたか？
- ごはんを入れたまま、電源プラグを抜きませんでしたか？

・使い始めは、製品からプラスチックのにおいがすることがありますが、ご使用にともないなくなります。

乾燥する

- 保温中も、ときどきほぐしていますか？(7ページ)
- 蒸気口ユニットのパッキンが正しく取り付けられていますか？(5ページ)
- 蒸気口ユニット・内釜の外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？
- 12時間以上の保温をしていませんか？
- 少量のごはんを長時間保温しませんでしたか？

ふたの内側に多量のつゆが付く・べとつく

- 蒸気口ユニットのパッキンが正しく取り付けられていますか？(5ページ)
- 蒸気口ユニット・内釜の外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？
- 炊き上がってからすぐにほぐしましたか？
- 冷めたごはんを保温しませんでしたか？
- ごはんを入れたまま、電源プラグを抜きませんでしたか？
- 保温を切った後も、ごはんを入れたままにいませんか？(べとつく)

予約時刻に炊けない

- 現在時刻が合っていますか？(8ページ)
- [予約1]・[予約2]の選択が合っていますか？
- 停電がありませんでしたか？
- 操作の最後に、**[炊飯/スタート]**を押しましたか？

すぐに炊き始める

- 現在時刻が合っていますか？(8ページ)
- 炊飯目安時間よりも短い時間に炊き上がり時刻を設定しませんでしたか？
- 炊飯メニュー一覧(9ページ)

[予約]を押すとエラー音が鳴り、予約ができない

- 現在時刻を設定していますか？(8ページ)
- おいそぎ・炊きこみ・パンを設定していませんか？予約ができないメニューです。

電源プラグをコンセントに差し込むと「- - -」が点滅する

- リチウム電池が消耗しています。
電池が消耗していても電源プラグをコンセントに差し込めば、通常に使えます。
予約して炊く際は、現在時刻を必ず設定してください。

リチウム電池について(本体に内蔵)






電池の役目

- 電源プラグを抜いても、現在時刻を記憶します。
- 予約時刻の設定を記憶します。
- 前回スタートしたメニューを記憶します。(記憶しないメニューもあります)

電池が消耗すると

- 電源プラグを抜くと、現在時刻や予約時刻の記憶などが消えます。
※ 電源プラグをコンセントに差し込んでいる間、時計はコンセントからの電源で作動するため、電池は消耗しません。

こんな表示が出たら

表示	表示内容を確認して対処してください。	
	<ul style="list-style-type: none">● 保温/取消を押しても表示が消えないときは、製品が故障している場合があります。電源プラグをコンセントから抜き、お買いあげの販売店、またはお客様ご相談窓口にご連絡ください。(15ページ)	<ul style="list-style-type: none">● エラー音(ピピピピピ)が鳴ります。● エラー表示は、保温/取消を押すと消えます。
		
	<ul style="list-style-type: none">● 予約していた時間帯で停電があったため、ごはんが炊けませんでした。	
	<ul style="list-style-type: none">● 炊飯中やパン発酵中、焼き上げ中に停電(または電源プラグが抜けた)があり終了しました。そのため仕上がりが悪い場合があります。パンの場合は、生地の状態を見ながら、時間を追加してください。	
	<ul style="list-style-type: none">● パン 発酵の操作をするには、製品が高温です。ふたを開けて15分程度冷ましてください。	

保証とアフターサービス

修理を依頼されるときは

持込修理

- 1 「故障かな?」、「こんな表示が出たら」(12~14ページ)をお調べください。
- 2 それでも異常があるときは使用をやめて、必ず電源プラグを抜いてください。
- 3 お買いあげの販売店にご連絡ください。

この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

保証期間中

- 修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは

- 修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

修理料金のしくみ

- 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	故障した製品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

保証書

- 保証書は裏表紙にあります。
- 保証期間…お買いあげの日から1年間です。保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

補修用性能部品の保有期間

- 当社は、ジャー炊飯器の補修用性能部品を製品の製造切後、6年保有しています。
- 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。

愛着点検



長年で使用的場合は商品の点検を！
こんな症状はありませんか？

- キーを押しても作動しないことがある。
- 電源プラグやコード、本体が異常に熱くなったり、コゲ臭いにおいがする。
- 本体が変形している。
- 熱板がひずんでいた、内釜が変形している。
- その他の異常や故障がある。

ご使用中

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜き、必ず販売店に点検を依頼してください。なお、点検・修理に要する費用は、販売店にご相談ください。

お客様ご相談窓口のご案内

修理・使いかた・お手入れ・お買い物などのご相談・ご依頼、および万一、製品による事故が発生した場合は、お買いあげの販売店、または下記窓口にお問い合わせください。



【会員サービス】「COCORO MEMBERS」入会で製品情報を上手に活用

ご愛用製品を「MY家電登録」いただくと、別売品などのサポート情報が手軽にご利用いただけます。

COCORO MEMBERS
MY家電登録はこちら



<https://jp.sharp/support/sp/cocoro/cocoro.html>

いつでも便利なWebサービス【シャープオンラインサポート】



ご質問やお困りごとは、
気軽にアクセス、しっかりアシスト！

シャープ お問い合わせ 検索

<https://jp.sharp/support/>

お問い合わせはこちら



修理のご依頼、進捗確認はWebで！

シャープ 修理相談 検索

<https://jp.sharp/support/repair.html>

修理のお申し込みはこちら



使いかた・お手入れなどのご相談窓口

おかけ間違いのないようにご注意ください。

受付時間 (年末年始を除く) ●月曜～土曜：9:00～18:00 ●日曜・祝日：9:00～17:00

固定電話からは、フリーダイヤル

0120 - 078 - 178

携帯電話からは、ナビダイヤル

0570 - 550 - 449

■フリーダイヤル・ナビダイヤルがご利用いただけない場合は…

電話	FAX
050 - 3852 - 5405	06 - 6792 - 5993
〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号	



修理に関するご相談窓口

おかけ間違いのないようにご注意ください。

受付時間 (年末年始を除く) ●月曜～土曜：9:00～20:00 ●日曜・祝日：9:00～17:00

固定電話からは、フリーダイヤル

0120 - 02 - 4649

携帯電話からは、ナビダイヤル

0570 - 550 - 447

■フリーダイヤル・ナビダイヤルがご利用いただけない場合は…

電話	FAX
050 - 3852 - 5520	06 - 6792 - 3221
〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号	

※沖縄県にお住まいのお客様については、那覇サービスセンターにおかけください
電話：098 - 861 - 0866 (受付時間：年末年始を除く月曜～金曜 9:00～17:00)

「宅配業者引き取りサービス」のご案内

※サービスエリア：日本国内地域。ただし、沖縄県を除く。

当社指定の宅配業者が修理依頼品をお引き取りし、修理完了後に修理完了品をご自宅までお届けするサービスです(有料)

宅配業者引き取り
サービスはこちら



<https://smj.jp.sharp/cs/repair/pickup/>

■QRコードについて

QRコードは株式会社デンソーウェーブの登録商標です。誘導されるサイトおよび動画の視聴は無料ですが、通信料金はお客様のご負担になります。

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】

シャープ株式会社および関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただいております。個人情報は適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報の取扱いの詳細については、<https://corporate.jp.sharp/privacy/index-j.html> をご参照ください。

●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。(2K2105)

お問い合わせ先

お問い合わせの前にもう一度「故障かな?」(12~14ページ)をご確認ください。

- お客様ご相談窓口からのお問い合わせ
(15ページ)

- Webもご活用ください

<https://jp.sharp/support/ricecooker/>

Q&A情報・故障診断ナビ・修理申し込みなど



シャープ株式会社

本社 〒590-8522 大阪府堺市堺区匠町1番地



* T I N S J A 2 7 7 K R R Z *

TINSJA277KRRZ 22G ①