

SHARP®

水なし自動調理鍋 **家庭用**

取扱説明書

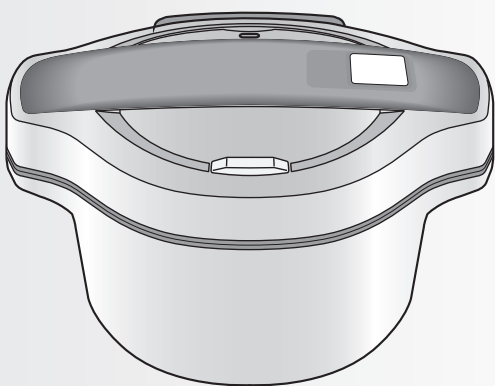
形名

ケイ エヌ エイチディー イー

KN-HT16E

HEALSIO

ヘルシオ ホットクック



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お読みのうえ、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、メニュー集とともに
いつでも見ることができ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。

もくじ

ページ

はじめに	この製品でできること	2
	はじめてお使いの前に	3
	安全上のご注意	4
	使用上のご注意	6
	各部のなまえ・付属品	8
	操作部・表示部	10
	現在時刻の合わせかた	11
	お知らせ音について	11

使いかた	基本操作	12
	自動調理メニューを作る	14
	手動で作る	16
	手動調理の使いかたポイント	18
	あたため直し	19
	保温	19
	予約調理をする	20

必要なときに	お手入れ	21
	・まぜ技ユニット	22
	・内鍋	23
	・内ぶた	24
	・蒸気口カバー	25
	故障かな?	26
	・こんな表示が出たら	29
	保証とアフターサービス	30
	仕様	30
	お客様ご相談窓口のご案内	31

裏表紙

HEALSIO HEALSIO

ヘルシオ ホットクック

ヘルシオロゴ 及び ヘルシオ、HEALSIO、ヘルシオホットクック、
ヘルシオホットクックロゴは、シャープ株式会社の商標です。

製品登録の
お願い



COCORO MEMBERS

オンラインでの各種サポートサービスをご利用いただくために、
シャープの会員サービス (COCORO MEMBERS) でご愛用
製品の登録をお願いいたします。(登録無料)

<https://cocoromembers.jp.sharp>

スマートフォンは
こちらから



この製品でできること

「水を使わない調理」ができます

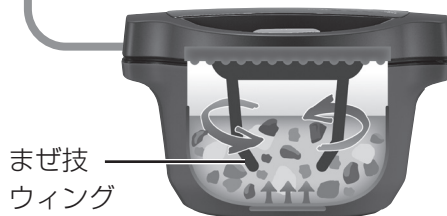
基本的に水を使わず、野菜などの食材に含まれる水分を活用して調理します。食材の風味を活かし、栄養の流出をおさえながら、煮物や野菜のゆで調理ができます。



自動でまぜ技ウィングが開き、かきまぜます。

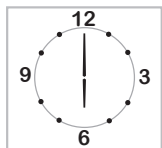
「まぜ技調理」ができます

メニューの加熱状態に合わせたタイミングでかきまぜて調理するので、焦げ付きやすいカレーやシチュー、味のしみ込み加減がむずかしい煮物を、手間なく仕上げます。



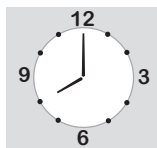
「予約調理」ができます

<例>



AM6:00

予約セット!



PM8:00

できあがり!

食材を入れてセットしておけば、設定した時刻(最大15時間後)に食べごろに仕上げます。例えば、出かける日の朝にセットしておくとお帰時には晩御飯の1品ができあがり。

※すべてのメニューで予約調理ができるわけではありません。

めん類の調理ができます

カレーうどんやちゃんぽんなどのめん料理や、スパゲティ、そうめんなどの乾めんをゆでることができます。

蒸し物料理や お菓子・パンが作れます

茶わん蒸しなど、火加減の難しい蒸し料理から、内鍋を型にしてケーキやパンを焼くこともできます。

発酵食品や低温調理が 手軽に作れます

しおこうじ
塩麴、甘酒、ヨーグルトなど温度管理の難しい発酵食品や温泉卵などの低温調理がご家庭で手軽に作れます。手動調理の発酵では、温度設定ができます。

はじめてお使いの前に

P4~7 安全上のご注意、
使用上のご注意を
必ず、お読みください

P8, 9 付属品と本体の各部品を
確認してください
内鍋の下に敷いている保護用の
紙は不要です。
必ず取り除いてください。

P8, 9 各部品を洗ってください
「水洗いできるもの」と記載している
部品です。

P11 本体の現在時刻を
確認してください
実際の時刻とずれがある場合は、
合わせ直してください。
予約調理をするときに必要です。

使いかたイメージ

食材を投入

メニューによって
「蒸し板」をセット
します。

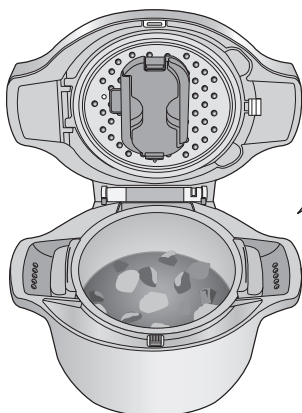
メニューによって
「まぜ技ユニット」を
取り付けます。

内鍋をセット

電源を入れる

メニューの設定

メニューによって
途中停止(調味料を入れたり、
食材を取り出す)が
あります。



できあがり


できあがり
(蒸気に注意)


安全上のご注意 必ずお守りください

○の数字は、主な説明のあるページを示しています。


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。

 **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。

■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。

 してはいけないこと。

 しなければならないこと。

警告 感電や漏電、発火などによる事故やけがを防ぐために

分解・修理・改造はしない



分解禁止

- 自分で絶対に分解・修理・改造をしない(火災・感電・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。(31ページ)
- 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用したり置かない(やけど・感電・けがのおそれ)

本体を水でぬらさない



水ぬれ禁止

- 本体を水につけたり、水をかけたらない(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(火災・感電・けがのおそれ)
- 電源プラグやコード、本体が異常に熱くなる。
- コゲ臭いにおいがかたり、異常な音や振動がする。
- その他の異常や故障がある。

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ない。(火災・感電・ショートの原因)
- 傷んだ電源プラグやコードは使わない
- ゆるんだコンセントは使わない
- 乳幼児に器具用プラグをなめさせない(感電・けがの原因)
- 器具用プラグの先端にピン等金属片やごみを付着させない(感電・ショート・発火の原因)



- 定格15A以上・交流100Vの専用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[延長コード]部が異常発熱し、発火・感電の原因)
- 電源プラグはコンセントの奥まで、しっかり差し込む(感電・ショート・発煙・発火のおそれ)
- 電源プラグは、刃および刃の取付面にほこりが付着している場合は、定期的に拭き取る(ほこりがたまると、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)



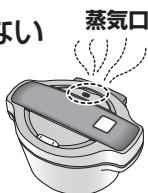
警告 感電や漏電、発火などによる事故やけがを防ぐために

蒸気口に顔や手を近付けない



接触禁止

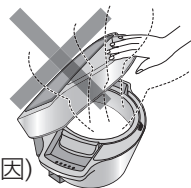
- 特に乳幼児には触らせない(やけどの原因)



ふたを開けるときは



- のぞき込んだり、ふたの上に手をかけたままにしない(やけどの原因)



取扱説明書・メニュー集に記載以外の用途には使わない



【特に以下の料理はしない】

- 多量の油を使う料理。
- 泡が急激に出る「重曹」などを使う料理。
- 食材をポリ袋などに入れて調理する料理。
(蒸気や内容物がふき出して、やけどやけがの原因)



注意 けがを防ぎ、家財などを守るために

次のような場所で使用しない



- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上(けが・やけど・火災・水漏れの原因)
- 水のかかる所や火気の近く(変色・変形・感電・火災の原因)
※キッチン用収納棚を使うときは、蒸気がこもらないようにする。
- 壁や家具の近く(変色・変形の原因)

次のような使いかたをしない



- 専用の内鍋以外は使用しない(過熱・異常動作の原因)
- 専用の電源コード以外は使用しない。また、他の機器に転用しない(過熱・異常動作の原因)
- 使用中や使用後しばらくは、高温部(内ぶた・まぜ技ユニット・内鍋・蒸気口カバー・熱板・温度センサー)に触れない(やけどの原因)
- 内鍋の「水位MAX」の線を超えて水を入れない(やけどの原因)
メニュー集に記載の使用方法であれば、使えます。

電源プラグは正しく扱う



- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、必ず電源プラグを持って引き抜く(感電やショートして、発火の原因)



プラグを抜く

- 使用時以外は、電源プラグを抜く(絶縁劣化などで感電や漏電・火災の原因)



- お手入れは、電源プラグを抜き、冷めてからおこなう(やけどの原因)

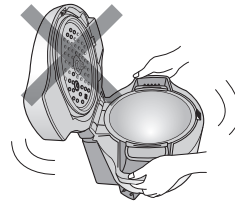
本体を持ち運ぶときは



- 必ずふたを閉めて、両側の持ち手(本体とふた)をにぎり、持ち上げる(落下によるけがや、やけどの原因)



正しい持ちかた



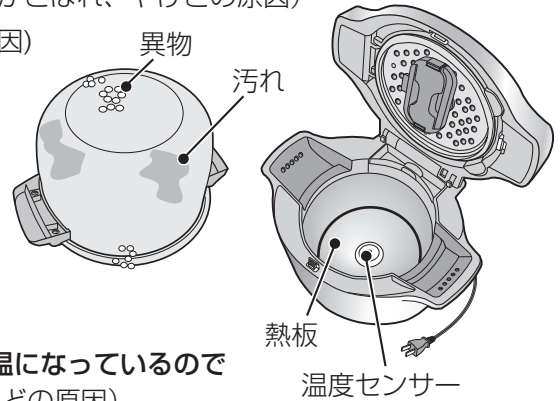
使用上のご注意

設置場所や環境について

- 机やテーブルの端に置かない
- 傾斜がある場所に置かない(転倒・落下による故障や破損の原因、けがややけどのおそれ)
- スライド式テーブルに置くときは、荷重強度を確認する(落下し、けがややけどのおそれ)
※食材や水を最大量入れると約10kgになります。
- 直射日光が当たる場所で使わない(変色の原因)
- コンセントに差した電源プラグに蒸気を当てない(故障の原因)

ふだんの使いかたについて

- 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)
- ふたを開けたままで持ち運ばない(落下や調理物がこぼれ、やけどの原因)
- カラで調理スタートなど動作させない(故障の原因)
- 異物が付いたままで使用せず、必ず取り除く
(内鍋の底面・ふち、本体底の熱板・温度センサーなど、蒸気が漏れたり、熱が伝わりにくくなり調理の失敗、故障の原因)
- 調理直後に内鍋を取り出すときは、持ち手が熱くなっている場合があるので、乾いたふきんなどを使う(やけどの原因)
- 内鍋を取り出した後、熱板・温度センサーが高温になっているのでお手入れは、かならず冷めてからおこなう(やけどの原因)

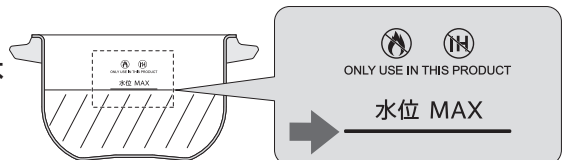
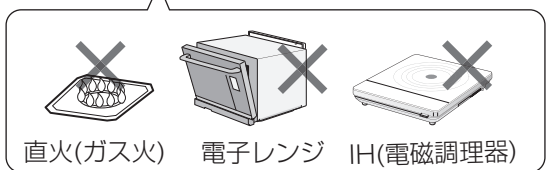


連続して調理をおこなうときは、ふたを開けた状態で5分程度本体を冷ましてからおこなってください。(調理の失敗の原因)

内鍋について

- 直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、IH調理器(電磁調理器)などで使わない
- 硬いものに当てたり、落としたりしない
- 硬いスポンジ、金属たわしを使って洗わない
- 食材はふたをして、まぜ技ユニットに当たらない量にする
- 塩分濃度の高いメニューは別の容器に移しかえ、保存する
(手作りみそ、肉みそ、しおこうじ塩麹、しょうこうじしょうゆ麹など)
- メニュー集に記載のないメニューを作るときは水や調味料は「水位MAX」の線を超えない(やけど、ふきこぼれ、故障の原因)

内鍋は、ホットクック専用鍋です。他の加熱機器では使わないでください。



内鍋・内ぶたを長持ちさせるために

内鍋・内ぶたは、ステンレス製ですが、水分に含まれる成分により、さびが発生する場合があります。使用後は必ず汚れを取り、十分に乾燥させてください。

- 塩分・油脂類(食用油・バター・マヨネーズなど)が付着したままで放置しないでください。
- 内鍋の中に鉄やアルミなどの金属製品を入れたままで放置しないでください。
金属から出たさびがステンレスの表面に付着し、内鍋もさびることがあります。
- 鋭利なもので傷付けしないでください。

こびり付き、変色(虹色・白いしみ)、または、さびが発生してしまったときは洗いかたのポイント(23ページ)をお試しくささい。

※内鍋は別売品として、お求めいただけます。お買いあげの販売店でお買い求めください。
【別売品】 水なし自動調理鍋 専用内鍋「形名：TJ-KN1B」

におい付きを防ぐために・においが気になるとき

- においの強い調理物は長時間の放置・保温をせず、製品が冷めてからすぐに、まぜ技ユニット・内ぶた・蒸気口カバー・つゆ受け・内鍋・蒸し板を洗ってください。
- においが気になるときは、次の方法をお試しくささい。

内鍋に600mL程度の水を入れ、手動調理 4 蒸し物 で30分に合わせて加熱してください。まぜ技ユニットを内鍋に入れて加熱するときは、まぜ技ユニットが完全に浸かるぐらいまで水を入れます。また、その中にレモン1個を8つぐらいにカットして加えると効果的です。手動調理の操作方法は(17ページ)

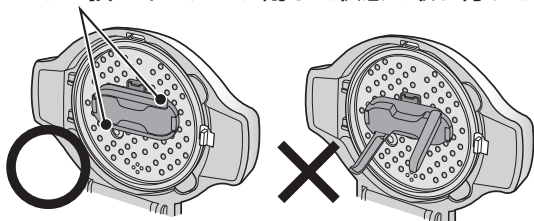
まぜ技ユニットについて

メニューを選ぶと「まぜる」の表示をするものは、まぜ技ユニットを取り付けます。

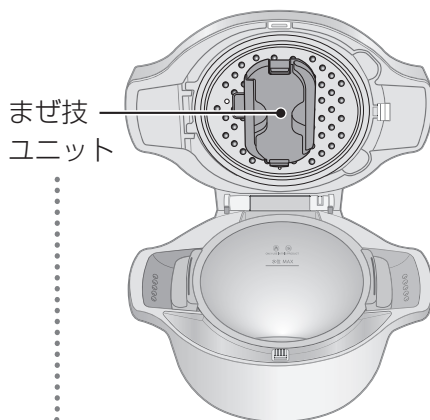
付け忘れて調理をスタートさせると、エラー表示「≧!!!≦」とお知らせ音「ピピピピピ…」が鳴ります。

- まぜ技ユニットは、確実に取り付ける(22ページ)
(調理中の落下や故障の原因)

まぜ技ウィングは、閉じた状態で取り付ける



(仕上がりが悪くなる原因)



取り付けかた・はずしかた
お手入れ(22ページ)

材質は、飲食店、レストランなどでリユース箸として使用されていることが多いSPS(シンジオタクチックポリスチレン樹脂)です。

各部のなまえ・付属品

■天面部(ふた)



蒸気口 調理中、顔や手を近付けないでください。

操作部・表示部 (10ページ)

持ち手 持ち運ぶときは両側の持ち手(本体とふた)をにぎり、持ち上げてください。

オープンボタン

押すとふたが開きます。調理中はなるべく開けないでください。蒸気が逃げてしまい、お料理が上手にできない場合があります。

どうしても開けたいときは、一時停止キーを押して、スタートキーが点滅してから、ふたを開けてください。

直接、オープンボタンを押して、ふたを開けるとまぜ技調理中の場合は、食材が飛び散り、危険です。



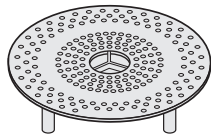
■付属品 (各1)

本製品以外で使用しないでください。

※使用中に破損したり、紛失したときは、お買いあげの販売店へご依頼ください。(有料)

水洗いできるもの

- 蒸し板



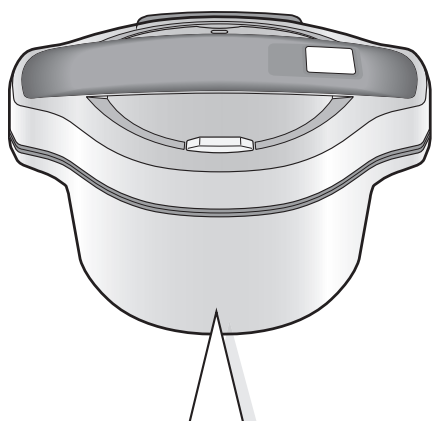
蒸し板を使うときは、1カップ(200mL)程度の水を入れて、蒸し板を入れます。

- 取扱説明書(保証書付)
- メニュー集
- メニューガイド

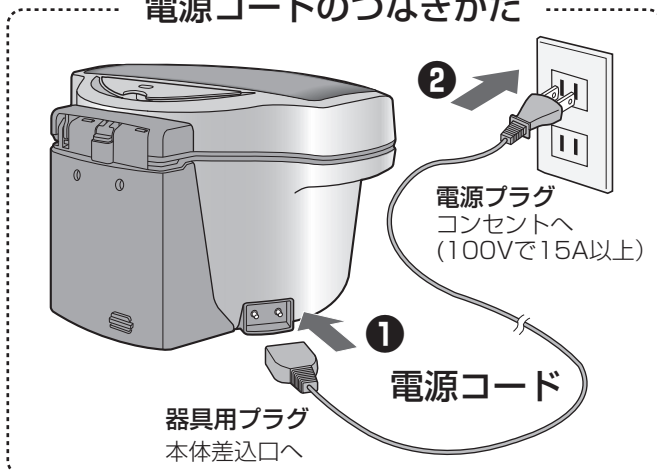
当商品は日本国内向けです。日本語以外の説明書はありません。

This model is designed exclusively for Japan, with manuals in Japanese only.

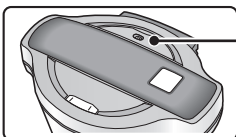
■本体



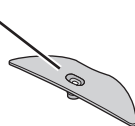
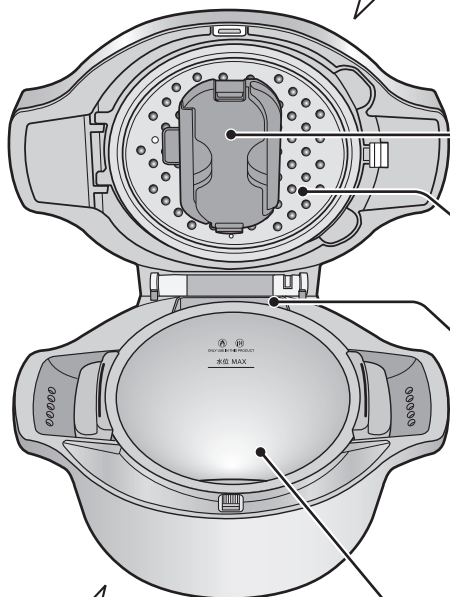
電源コードのつなぎかた



セットする位置



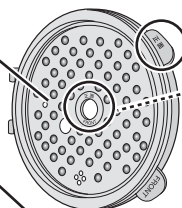
水洗いできるもの



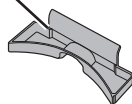
蒸気口カバー
(25ページ)



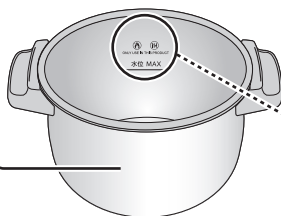
まぜ技ユニット[※]
(7, 22ページ) (分解可)
まぜ技ウィング



内ぶた (24, 25ページ)
「正面」の表示が見える
ようにセットします。

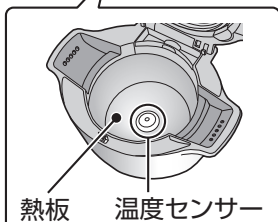


つゆ受け
内鍋を取り出してから
はずします。



内鍋 (6, 7ページ)
(23ページ)

水位線について
(6ページ)

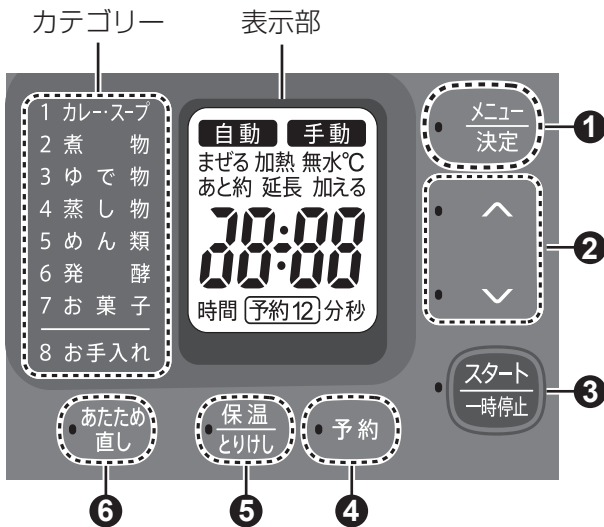


※工場出荷時は本体から取りはずして梱包されています。

イラストは実際の形状と若干異なっています。

操作部・表示部

■操作部



ご注意

- 予約できるメニューは、メニュー設定中に予約キーのランプが点滅します。
- 予約調理後は、自動的に保温に切り換わりますがその他のメニューは保温に切り換わりません。

① メニュー/決定キー

- カテゴリーを選ぶときや上下キーで設定した内容を決定するときに、調理中に押すと、調理中のメニュー番号を表示します。

② 上下キー

- カテゴリー・時間・時刻・温度などを合わせるときに。

③ スタート/一時停止キー

- 調理をスタート(一時停止)したり、選択した内容を決定するときに。

④ 予約キー (20ページ)

- 設定した時刻に調理を仕上げたいときに。

⑤ 保温/とりけしキー (19ページ)

- 保温：保温するときに、保温中、ランプが点灯。
- とりけし：操作をやり直すときや、調理をやめるときに。

⑥ あたため直しキー (19ページ)

- 調理したものを再度あたためるときに。

■表示部 上記の表示部は、説明のため、すべて表示しています。

自動 自動調理を表します。

手動 手動調理を表します。

まぜる まぜる工程のあるメニューのときに表示します。

加熱 加熱中(調理中)に表示します。

無水 水を使わないメニューのときに表示します。

°C 6 発 酵 の温度を合わせるときに表示します。

延長 調理終了後に表示します。(調理時間を延長することができます)

加える 調理途中、材料を加えるタイミングで点滅し、お知らせ音が鳴ります。

予約1 予約設定をするときに表示します。工場出荷時に、できあがり時刻として

予約2 予約1に6時00分、予約2に18時00分が登録されています。

あと約 おおよその残り時間を表します。確定すると「約」の表示が消え、正しい残り時間を表示します。

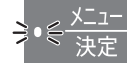
現在時刻の合わせかた

表示時刻は、室温などにより多少ずれることがあります。
ずれている場合は、下記の手順で合わせてください。（時計表示は24時間計です）

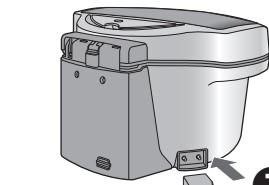
ご注意

予約調理をするときは、現在時刻が合っているか必ず確認してください。
時刻合わせは電源プラグを差し込んで操作してください。
（時計は、電源プラグを抜いても内蔵電池で作動します）

決定キーが点滅します。



電源を入れる



器具用プラグ
本体差込口へ

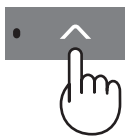
電源プラグ



コンセントへ
(100Vで15A以上)



1

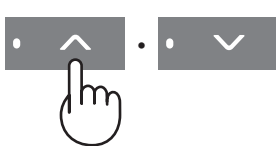


音が鳴るまで押す（約4秒間）



時計表示が
点滅します。

2



時刻を変更する
長押しすると
早送りします。



3



点滅から点灯に
変わり、
時刻合わせが完了

■お知らせ音について（操作音と終了音を鳴らないようにする）

（時計表示のときに操作します）



「ピピッ」と鳴るまで
（約4秒間）長押しします。
鳴らずとも同じ操作です。
「ピッ」と鳴ります。

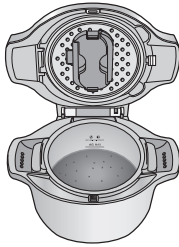
消音にできるのは、操作音と終了音です。
調理の工程で途中停止（調味料など投入）や
操作誤りなどのお知らせ音は、消音にする
ことはできません。

基本操作

1

準備

食材を内鍋に入れて
本体にセットし、
ふたを閉める

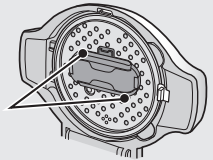


メニューに合わせて使います

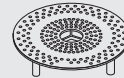
- まぜ技ユニット

7, 22 ページ

まぜ技ユニットを使うときは、
ウィングを閉じておきます。



- 蒸し板 8 ページ



2

電源を入れる



電源プラグ

2

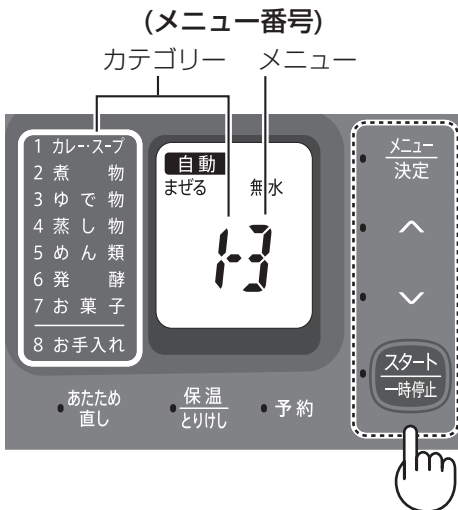
コンセントへ
(100Vで15A以上)

器具用プラグ
本体差込口へ

3

目的のメニュー番号を設定し、スタートさせる

(自動、手動、メニュー番号によって操作が異なります)



自動 1 カレースープ ー3 を設定した場合

スタートキーを押し忘れると
お知らせ音「ピッ、ピッ、ピッ…」が
鳴ります。

- ① 初めに **メニュー決定** を押す

- ② 自動、または手動を選んで、決定する



- ③ カテゴリー番号を合わせて、決定する



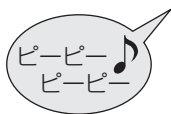
- ④ メニュー番号を合わせて、スタートする



- やり直すときは、**保温とりけし** を1回押します。
- 手動調理の場合は、時間などを合わせてスタートします。(17ページ)
- 予約調理をするときは (20ページ)

4

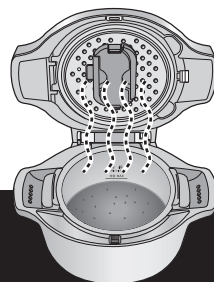
調理終了



ふたを開けるときは、蒸気に注意してください。

のぞき込んだり、ふたの上に手をかけたままにしないでください。(やけどのおそれ)

内鍋・内ふた・まぜ技ユニットがかなり熱くなっています。ご注意ください。

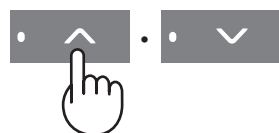


ご注意

- 調理中、ふたを開けたいときは、一時停止キーを押してから開けてください。 (8ページ)
- メニュー集に記載のないメニューを作るときは水や調味料は、内鍋の「水位MAX」の線を超えないでください。
- 食材はふたを閉じて、まぜ技ユニットに当たらない量にしてください。(やけど、ふきこぼれ、故障の原因)

調理終了後の使いかた

調理時間を延長するとき



延長したい時間を合わせてスタートキーを押します。(延長の受け付けはふたを開けて10分間です)

保温をするとき (19ページ)



最大保温時間は12時間です。予約調理を設定すると、できあがり後は、自動で保温に切り換わります。

あたため直しをするとき (19ページ)



あたため直すことができます。(まぜる・まぜないが選べます)

自動メニューを作る

各メニューの材料・作りかたは、メニュー集をご覧ください。

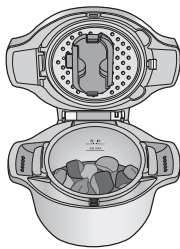
設定時間について ・延長の設定時間は、最大60分までです。

自動		メニュー番号		お知らせ音・発酵温度設定について
カテゴリー			メニュー	
1 カレースープ	1	1	~ 10	<ul style="list-style-type: none"> 3 ゆで物・5 めん類の調理終了後は、取り出し忘れ防止のため、1分おきに3回、お知らせ音「ピピピ」が鳴ります。 途中、お知らせ音が鳴り、食材を加えるメニューがあります。 6 発酵では、スタート後1分以内であれば、±3℃の温度変更ができます。
2 煮物	2	1	~ 22	
3 ゆで物	3	1	~ 9	
4 蒸し物	4	1	~ 4	
5 めん類	5	1	~ 7	
6 発酵	6	1	~ 8	
7 お菓子	7	1	~ 8	

・8 お手入れ は、内鍋のお手入れ時に使います。(23ページ)

例：自動 2 煮物 -18 (ラタトゥイユ)を調理するとき

食材を内鍋に入れて
本体にセットし、
ふたを閉める

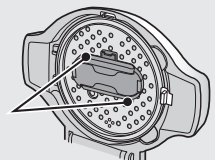


メニューに合わせて使います

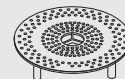
• まぜ技ユニット

(7, 22 ページ)

まぜ技ユニットを使うときは、
ウイングを閉じておきます。



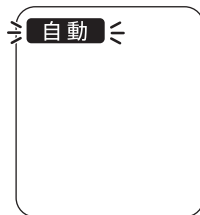
• 蒸し板 (8 ページ)



1



メニュー設定を開始します



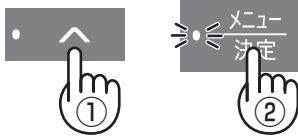
[自動]を決定します



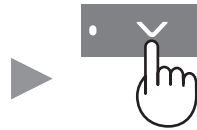
操作のポイント

点滅している表示を決定するときは、 を押します。
 点滅している表示を変更するときは、 を押します。

2



- ① カテゴリー[2]に合わせます
- ② 2 煮 物 を決定します

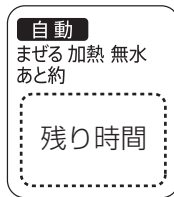


[18] (ラトゥウユ) に合わせます



3

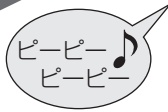
スタートさせる



- スタート後、おおよその残り時間を表示し、その後、正しい残り時間の表示に変わります。
 (食材の分量や温度によって残り時間表示は異なります)

加熱

調理終了

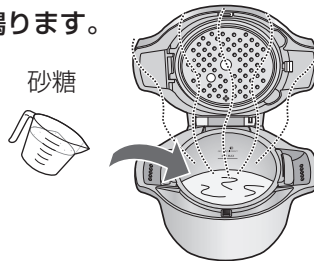


ふたを開けるときは、蒸気にご注意ください。
 のぞき込んだり、ふたの上に手をかけたままにしないでください。(やけどのおそれ)

- 調理時間を延長することができます。 (13ページ)

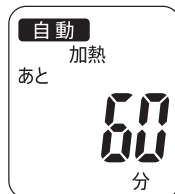
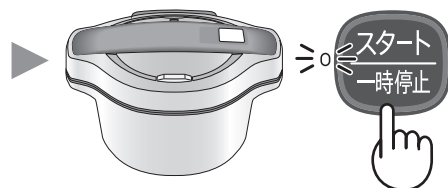
途中停止のあるメニューのとき(例：黒豆)

食材を加えるタイミングにお知らせ音が鳴ります。



食材の投入(ふたの開閉)がないと、1分おきに「ピピピ」でお知らせします。

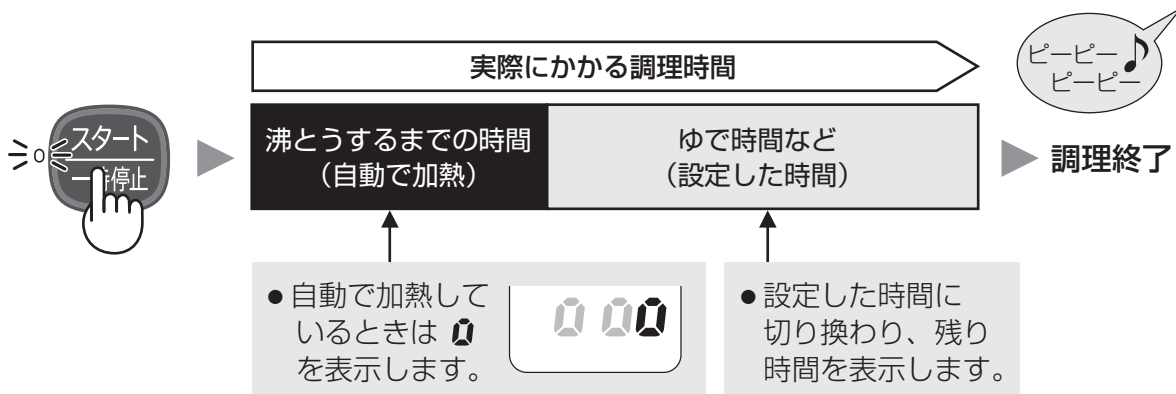
ふたを閉めて、スタートさせる



調理終了

手動で作る

自動調理のメニューに類似メニューがない場合、お好みの時間を設定してお使いください。
 設定する時間は、鍋の中の食品が一定の温度に達した後の調理時間です。
 そのため、実際にかかる調理時間は、設定した時間よりも長くなります。






設定時間について

- 特に記載がないものは、1分単位で設定できます。
- 延長の設定時間は、最大60分までです。

手動		メニュー番号		設定する時間	時間設定範囲
カテゴリー		メニュー			
1	カレースープ	1	1~2	● 沸とう後の調理時間を設定します。	120分まで
2	煮物	2	1~2		60分まで
3	ゆで物	3	—		30分まで
4	蒸し物	4	—		
5	めん類	5	—		
6	発酵	6	—	● 設定温度到達後に、温度を保持する時間を設定します。	12時間まで (1時間以降は、1時間単位)
7	お菓子	7	—	● ケーキやパンなどを焼くのに適した温度に到達してから、温度を保持する時間を設定します。	60分まで

- **1-1、2-1** は、かきまぜて加熱します。まぜ技ユニットを取り付けてください。
- **6 発酵** の温度設定範囲は、35~65℃(1℃単位) / 65~90℃(5℃単位)です。
- メニュー集のレシピを参考にまぜ技ユニット、蒸し板をお使いください。
- **手動調理の使いかたポイント**もあわせてお読みください。(18ページ)
- **8 お手入れ** の操作はありません。

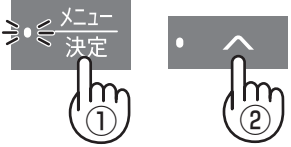
操作のポイント

点滅している表示を決定するときは、 を押します。
 点滅している表示を変更するときは、  を押します。


例：手動 6 発 酵 45°Cで、8時間に設定するとき

食材を内鍋に入れて本体にセットし、ふたを閉める

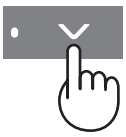
1



① メニュー設定を開始します
 ② [手動]を点滅させます




5



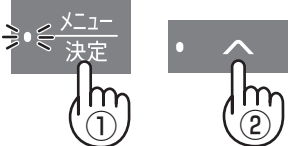
点滅の時間を [8時間]に合わせます

- 長押しすると早送りします。




8時間

2



① [手動]を決定します
 カテゴリーが点滅
 ② カテゴリー[6]に合わせます



6 スタートさせる




- 設定温度に達するまで、この表示が続きます。

3



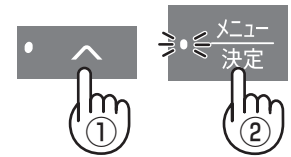
カテゴリー[6]を決定します
 発酵温度[40]が点滅

- 6 発 酵 以外の手動は**6**に進みます。





あと 8 時間

4




① 点滅の温度を [45]に合わせます
 ② 決定します



45°C

加熱

調理終了



ふたを開けるときは、蒸気にご注意ください。のぞき込んだり、ふたの上に手をかけたままにしないでください。(やけどのおそれ)

- 調理時間を延長することができます。

手動調理の使いかたポイント

手動調理は、自動メニューに類似メニューがない場合にご使用ください。
自動メニューは、マイコンで火加減やまぜかたを自動でコントロールしているため、手動調理ではうまくできないことがあります。

1 カレースープ 2 煮物

1-1 まぜる：沸とうするまで一気に加熱し、ゆっくりまぜながら弱火で加熱します。

1-2 (まぜない)：まぜないで、弱火で加熱します。

- メニューに合わせて、まぜる、まぜないが選べます。

以下のものは「まぜる」で加熱しないでください。

- 煮くずれしやすい食材(魚や豆腐など)
- 細くて絡まりやすい食材(ささがきごぼうなど)
- 細かい具材(みじん切り、薄切りなど)が多く、調味液が少ないもの
- かたまりが200g以上の大きな食材

3 ゆで物

食材の水分や少量の水で(栄養素やうまみを逃がさず)野菜をゆでることができます。

- 自動メニューのレシピにない食材をゆでるときや、複数の野菜を同時にゆでるときは、下表を目安に加熱してください。

種類	目安時間	入れかた・大きさなど	加える水の量
葉菜類	1~2分	洗った後の水気を残したまま、内鍋に入れる。	なし
果菜類	3~5分	ひと口大に切る。	約大さじ1
根菜類	15~20分	4~5cm程度に切る。	約大さじ3

- ※調理終了後、延長するときは、内鍋に水が残っていないければ、大さじ1~3程度の水を必ず追加してください。水分が無くなると、焦げる場合があります。
- ※加熱途中でふたを開けないでください。蒸気が逃げて、うまくゆで上がりません。

4 蒸し物

内鍋に水を入れて蒸すことができます。

- 蒸し板を使用する場合は、必ず内鍋に1カップ(200mL)程度の水を入れます。

5 めん類

めんをお好みの設定時間でゆでることができます。

- 2L程度の水(めんは入れません)を入れて加熱スタートし、途中お知らせ音が鳴ってから、めんを入れます。

6 発酵 (低温調理)

設定したお好みの温度を保持します。

- 35~65℃(1℃単位)
- 65~90℃(5℃単位)

- 必ず、内ぶた・内鍋に市販のキッチン用アルコール消毒スプレーを使うか、煮沸してから調理してください。(まぜ技ユニットを使うメニューは内ぶたにセットします)
- 【煮沸の場合】内鍋に200mL程度の水を入れ、手動調理 **4 蒸し物** で20分加熱し、加熱後湯を捨て、本体から取り出し、ふたをして冷ましてください。

7 お菓子

ケーキやパンなどを焼くのに適した温度で加熱します。

- カスタードクリーム、ジャムなど粘度の高いものは、自動調理でおこなってください。手動調理ではふきこぼれることがあり危険です。



次のような料理は、ふきこぼれなどの原因となるため、絶対にしないでください。

- ねりもの(ちくわ・はんぺんなど)のような調理中にふくらむ食材の加熱。
 - クッキングシート、アク取りシートやラップを使用する加熱など。
- ただし、メニュー集に記載している使いかたであれば、使えます。

あたため直し・保温

あたため直し

一度調理が終わったものを再度あたためるときに使います。

- まぜると早くあたためやすいですが、肉じゃがなど、煮くずれしやすいものは、1度押し：**まぜない**であたためます。
- まぜながらあたためるときは、まぜ技ユニットを取り付けます。
- 加熱の途中から、残り時間を表示します。

※シチュー2人分
(冷蔵庫に内鍋ごと入れていたもの約400g)を、まぜながらあたため直しした場合、約20分程度かかります。

① **あたため直し**

1度押し：**まぜない**で、あたためるとき **自動 加熱**

2度押し：**まぜながら**、あたためるとき **自動 まぜる 加熱**

② **スタート 一時停止**

自動 まぜる 加熱

加熱

ピーピー
ピーピー

加熱をやめるときは、保温/とりけしキーを押します。

あたため中の表示

あたため直し完了

保温

調理終了後、保温したいときに使います。

予約調理後は自動的に保温に切り換わりませんが、その他のメニューは保温に切り換わりません。

- ① 調理終了後、必要に応じて押す(ランプが点灯し、約75℃で保温します)

保温 とりけし

12時間を経過すると保温が終了し、時計表示に戻ります(保温ランプ消灯)。メニューによっては、保温時間の経過とともに味や風味が低下するものがあります。なるべく早目にお召し上がりください。保温をやめるときは、とりけしキーを押します。

12時間後

ピー

時計表示に戻ります

保温終了

1時間単位で表示

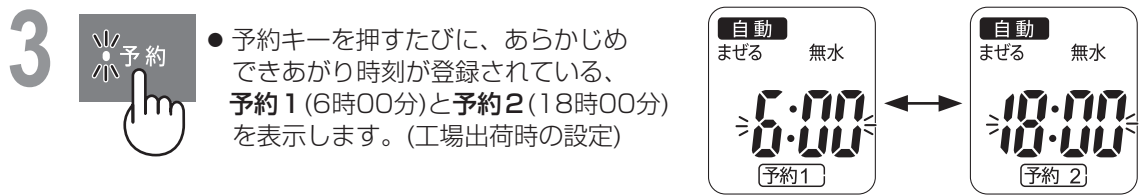
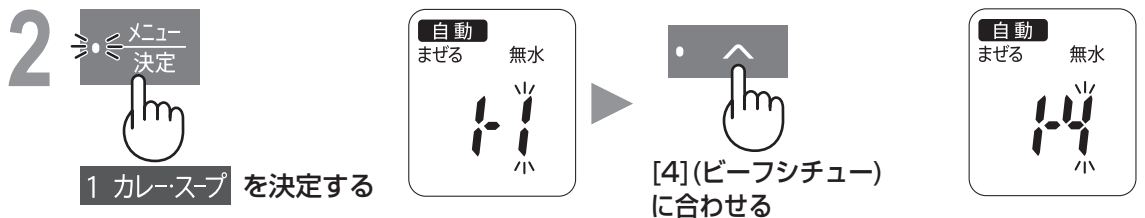
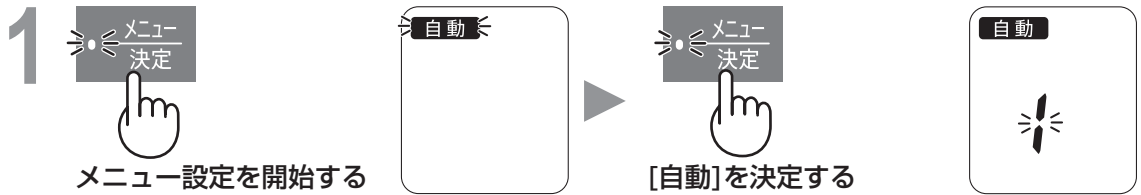
予約調理をする

最大15時間後まで設定できます。
(例：朝6時にセットして夜の21時にできあがり)

予約できるメニューと
できないメニューがあります。

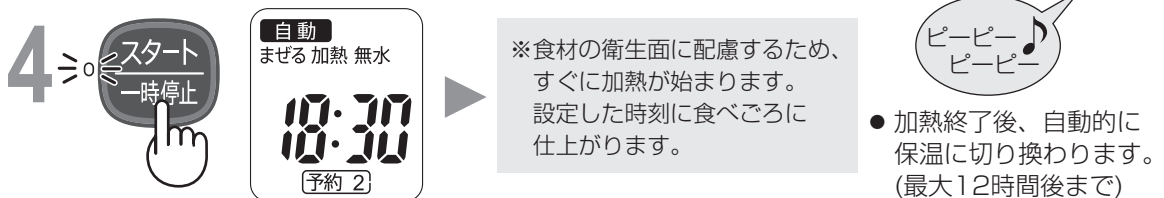
- メニュー選択中に予約キーのランプが点滅するメニューは予約ができます。

例：自動 1 カレースープ -4 ビーフシチューを18時30分にできあがるように予約するとき



合わせた時刻は、記憶します。(例では、予約2に18時30分が記憶されました)

予約調理をスタートする



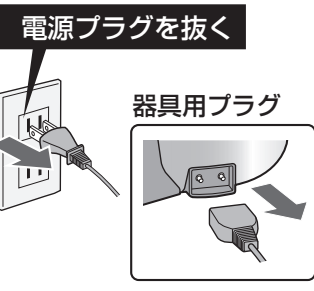
ご注意

- 予約のできない時刻(15時間を超えると)に合わせた場合、スタートキーを押すとお知らせ音「ピーピー…」とともに予約可能な時刻の表示に切り換わります。また、調理にかかる時間よりも短い時刻に合わせた場合は、できあがりまでのおおよその残り時間を表示し、すぐに調理が始まりますが、予約時刻にはできません。(この場合、できあがり後は自動で保温に切り換わりません)

お手入れ

汚れたら、すぐに！が、お手入れ上手のポイント

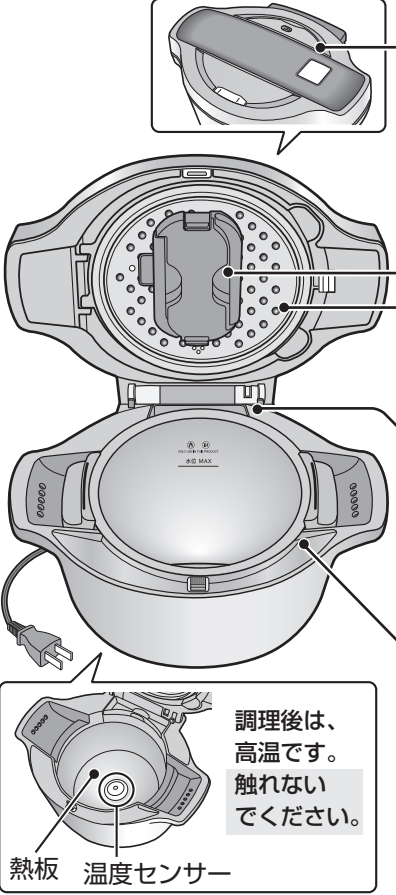
注意 必ず電源プラグをコンセントから抜き、製品が冷めてからおこなう
【感電・やけど・けがの原因】



次のものは使わない

(塗装のはがれ、傷付き、変色、内部に液が浸透し故障の原因)

シンナー ベンジン アルコール	シンナー	オープンクリーナー 粉末クレンザー 漂白剤	クリーナー	漂白剤	住宅・家具・ 換気扇用合成洗剤 酸性、アルカリ性洗剤	酸性洗剤	スプレー式洗剤 金属タワシ 硬めのスポンジ



使うたびにお手入れする部品

調理後は、部品が冷めてからおこなってください。

- 蒸気口カバー 25ページ
- まぜ技ユニット (分解可) 22ページ
- 内ぶた 24, 25ページ
- つゆ受け 内鍋を取り出してからはずします。
- 内鍋 6, 7ページ 23ページ
- 蒸し板 8ページ

中性洗剤

台所用合成洗剤(中性)をスポンジに含ませて洗う。十分にすすいだ後は、水気を取りよく乾燥させます。

食器洗い乾燥機などのご使用について

内鍋以外の部品は使えませんが、食器洗い乾燥機・食器乾燥器の取扱説明書をよくお読みになってからお使いください。

内鍋は、食器洗い乾燥機・食器乾燥器で洗わないでください。

ご注意

- 調理後しばらくは、高温(内ぶた・まぜ技ユニット・内鍋・熱板・温度センサー)になっています。お手入れは、必ず冷めてからおこなってください。(やけどの原因)

汚れてきたら、お手入れする箇所

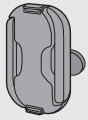
本体・操作部、温度センサー・熱板・電源コード(電源プラグ)

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。

お手入れ つづき

まぜ技ユニット

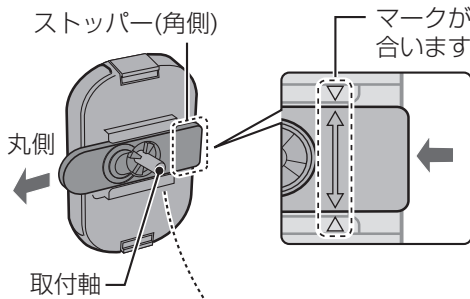


まぜ技ユニットを使用しないメニューのときは、はずしておく、お手入れが楽です。

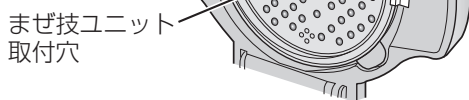
お手入れ後は、十分に水気を取り、カバーをクリップで止めてください。

取り付けかた

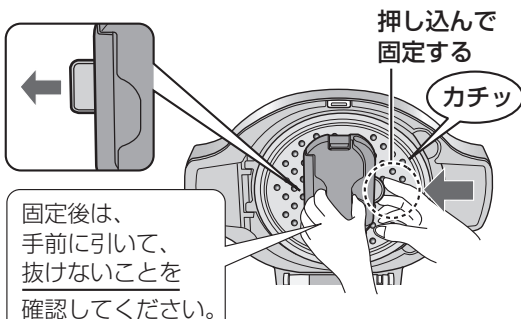
- 1 ストッパー(角側)を「カチッ」と音がするまで押し込むと、反対側のストッパー(丸側)が飛び出します



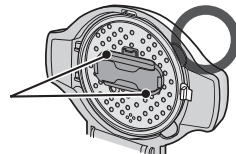
- 2 取付軸をまぜ技ユニット取付穴に差し込む



- 3 ストッパー(丸側)を「カチッ」と音がするまで押し込むと、反対側のストッパー(角側)が飛び出し、固定されます

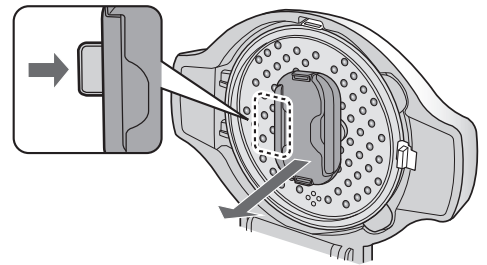


まぜ技ウィングは、必ず閉じてください。



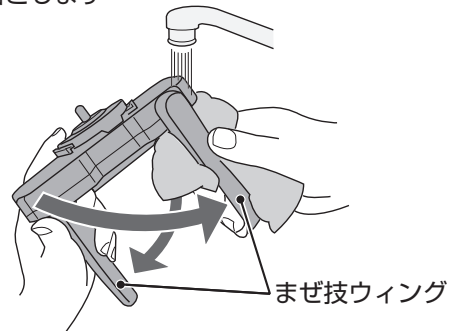
はずしかた

ストッパー(角側)を押し込むと、手前にはずせます

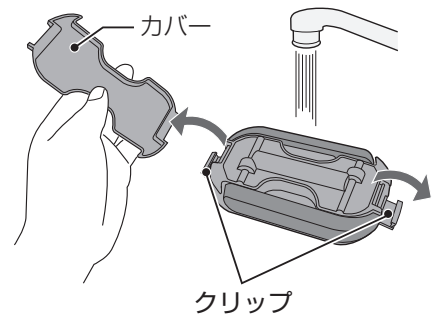


洗いかたのポイント

- 1 まぜ技ウィングを軽く開き、汚れを落とします



- 2 両側のクリップを開き、カバーをはずして汚れを落とします





内 鍋



- 使用後は、なるべく早めにお手入れしてください。乾燥すると汚れは取れにくくなります。
- お手入れ後は、水気を十分に拭き取り、乾燥させてください。水気が残っていると、水に含まれるミネラル成分が付着して、虹色や白いしみが残りやすくなり、また、さびが発生する場合があります。

洗いかたのポイント

- お手入れ後のすすぎは、十分におこなってください。

普通の汚れ	台所用合成洗剤(中性)をスポンジに含ませて洗う。十分にすすいだ後は、水気を拭き取り、よく乾燥させます。
こびりついた汚れ	お湯に浸け置きし、スポンジでこすり取ります。それでも取れない場合は、重曹 <small>じゅうそう</small> を使ったお手入れをおすすめします。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>「水位MAX」の線まで入れた水に対して、1カップ(弱)の重曹<small>じゅうそう</small>を入れ、自動 8 お手入れ → スタート で加熱してください。</p> <p>  沸とうまでの表示 → 沸とう後10分加熱します。</p> <p>加熱終了後、そのまま数時間放置し、柔らかいスポンジでこすると取れやすくなります。(加熱後の熱湯にはご注意ください)</p> </div>
虹色・白いしみの汚れ	水に含まれる成分が付着したものですので、人体に影響を及ぼすものではありません。そのままお使いいただけます。 気になる場合は、大さじ1の水に小さじ1程度のクエン酸 <small>※</small> を溶かし、柔らかいスポンジに含ませてこすってください。
さびが発生してしまったとき	大さじ1の水に小さじ1程度のクエン酸 <small>※</small> と少量の塩を溶かし、柔らかいスポンジに含ませてこすってください。さびによっては、完全に落ちないものがあります。

※クエン酸は、薬局などで市販されているクエン酸(無添加、または99.5%以上)をお使いください。クエン酸の代わりにレモン汁でもお使いいただけます。

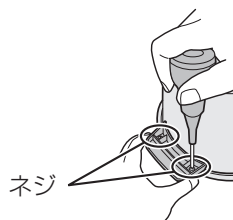
ご注意

- 内側の水位表示と外側は、柔らかいスポンジであっても、クリームクレンザーを含ませて洗わないでください。



持ち手がぐらついたら

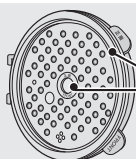
ぐらついた状態で使用しないでください。脱落してけがややけどの危険があります。持ち手裏側のネジを締め直してから使用してください。



内鍋の別売品について (7ページ)

お手入れ つづき

内ぶた

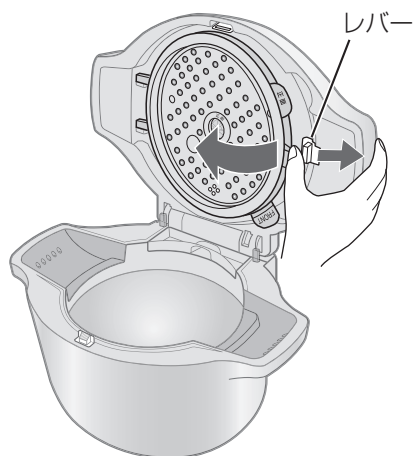


パッキン

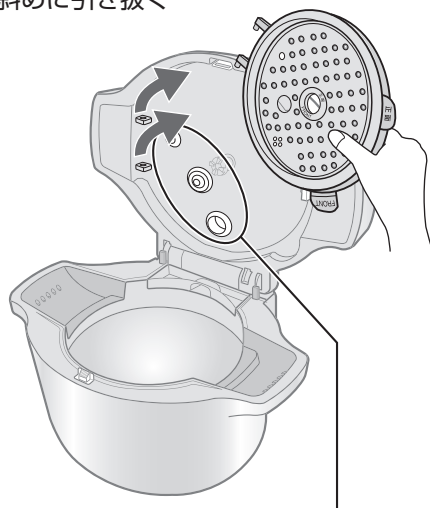
パッキン(ゴム状のものは、
取りはずさないでください

はずしかた

- 1 レバーを外側に押し、内ぶたを手前に開く



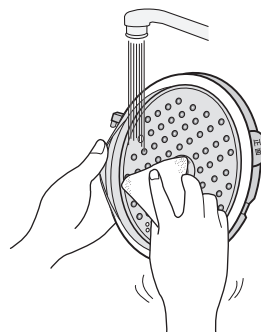
- 2 斜めに引き抜く



パッキンの内部に水が溜まっていれば、拭き取ってください。

パッキンは絶対に取りはずさないで
ください。

洗いかたのポイント



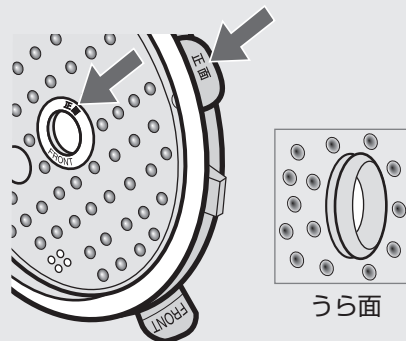
パッキンの内側を
軽く開いて洗う

取れにくい汚れは、内鍋の洗いかたのポイント
を参考にしてください。(23 ページ)

ご注意

中央のパッキン(ゴム状のもの)が
はずれてしまったときは

- 内ぶたの「正面」印のある面と
パッキンの「正面」印のある面を
合わせて取り付けてください。
(パッキンは、たただ穴の中で開いて
取り付けてください)
間違えると表示部がくもったり、
まぜ技ユニットが回転しにくくなり、
部品が破損するおそれがあります。
表示部がくもった場合は、自然に消えます。

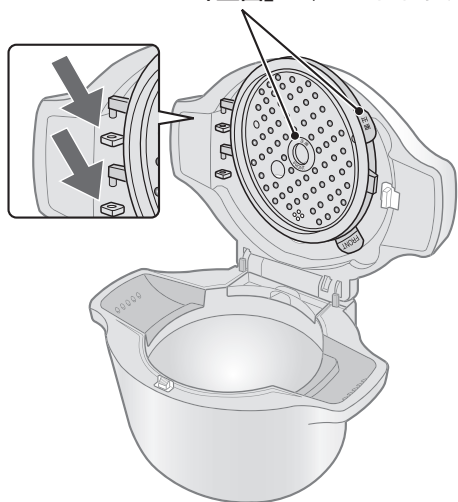


お手入れ後は、十分に水気を取り、内ぶたを取り付けてください。特に中央のパッキン部分は、念入りにお手入れしてください。さびの発生の原因になります。

取り付けかた

- ① 「正面」の印を手前にして、2カ所の突起をそれぞれの穴に差し込む

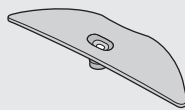
「正面」の印があります。



- ② レバーに押し込み固定する

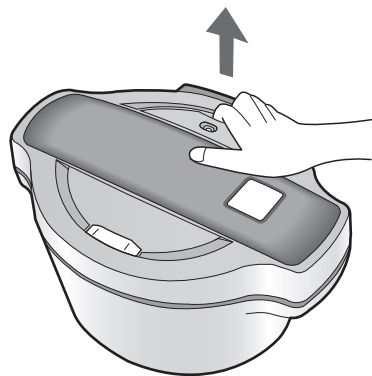


蒸気口カバー



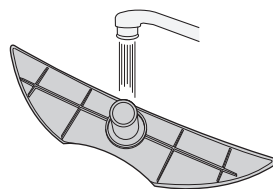
はずしかた

くぼみに指をかけて、はずす



洗いかたのポイント

裏側も水洗いする



取り付けかた



お手入れ後は、十分に水気を取り、ふたに取り付けてください。

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



こんな場合

確認してください

音

まぜているときの音が大きい

- まぜ技ユニットを正しく取り付けられていますか？ (22ページ)
- まぜ技ウィングを伸ばした状態で取り付けませんでしたか？閉じた状態で取り付けてください。(7ページ)

使用中に音がする

- 次のような音は、故障ではありません。
- 「カチッ」…加熱をコントロールしている音です。
 - 「シュー」…蒸気口から蒸気が出る音です。
 - 「ガタッ」…まぜ技ウィングが開くとき、閉じるときの音です。
 - 「シューーン」…まぜ技ユニットの回転音です。

「ピッ、ピッ、ピッ…」と音がする

- 操作の途中で30秒以上放置しませんでしたか？
- スタートキーを押し忘れていませんか？(押し忘れお知らせ音)

キーの操作音、終了音が鳴らない

- お知らせ音を消す設定になっていませんか？
- 予約キーを4秒間押し続けると、「ピッ」と鳴り、お知らせ音が鳴る設定に戻ります。(11ページ)

保温の経過時間が表示されない

- 12時間を経過すると、保温は切れて、時計表示に変わります。

表示部がくもる

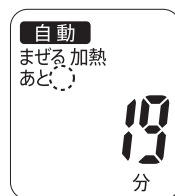
- ご使用の環境(室温など)によって、表示部が一時的にくもる場合がありますが、くもりは自然に消えます。
- 内ぶた中央のパッキンが正しく取り付けられていますか？「正面」の印が手前になっていますか？ (24ページ)

調理中表示されている時間が急に増減したり、しばらく止まったりする

- 「約」を表示している残り時間は、目安時間を表します。マイコンで仕上がりを調整しているため、残り時間が確定すると「約」が消えます。



(残り時間の目安)



(正確な残り時間)

残り時間が増える場合もあります。

表示

設定した操作が取り消されている

- 操作の最後にスタートキーを押しましたか？
- スタートキーを押し忘れるとお知らせ音「ピッ、ピッ、ピッ…」が3分間鳴り、その後、設定が取り消されます。








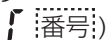
こんな場合	確認してください	
表示 電源プラグを抜くと時計表示が消える	電源プラグをコンセントに差し込むと、「-:--」を表示(点滅)する場合は、内蔵電池が消耗しています。電池の交換は、お買いあげの販売店、またはお客様ご相談窓口へご依頼ください。(31ページ) お客様自身では交換できません。 (電池が消耗していても電源プラグをコンセントに差し込めば、通常に使えますが、予約する場合は毎回、現在時刻を設定してください) ……リチウム電池について(本体に内蔵) …… 電池の役目： ● 電源プラグを抜いても、現在時刻を表示します。 ● 予約1 予約2 の設定を記憶します。 電池が消耗してくると： ● 電源プラグを抜くと、時計表示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。	
調理中 蒸気口以外から蒸気もれる ふたと本体の間から水もれる	<ul style="list-style-type: none"> ● 内ぶた・蒸気口カバー(・まぜ技ユニット)を正しく取り付けていますか？ ● 内鍋や内ぶたが変形していませんか？ ● 内ぶたのパッキン・内鍋のふち・温度センサーに異物が付いていませんか？ 	温度センサー (21ページ)
調理中 ふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> ● 材料や分量はメニュー集通りですか？ また、メニュー集に記載のないメニューを作るとき、水や調味料は、「水位MAX」の線を超えていませんか？ 食材はふたをしてまぜ技ユニットに当たるほど多く入れていませんか？ ● 内ぶた・蒸気口カバー(・まぜ技ユニット)を正しく取り付けていますか？ ● 内ぶたのパッキン・蒸気口カバー(・まぜ技ユニット)・内鍋の外側・温度センサーに異物が付いていませんか？ 	まぜ技ユニット (22ページ) 内鍋 (6, 7ページ) (23ページ) 内ぶた (24, 25ページ)
調理中 焦げる	<ul style="list-style-type: none"> ● 内ぶたのパッキン・蒸気口カバー・内鍋の外側・温度センサーに異物が付いていませんか？ 	内ぶたのパッキン (24ページ)
仕上がり メニュー集のレシピで調理したが、うまく調理できていない(まざっていない)	<ul style="list-style-type: none"> ● 材料・分量・切りかた・付属品の使用など、メニュー集に記載の通りに調理しましたか？ ● 内ぶた・蒸気口カバー(・まぜ技ユニット)を正しく取り付けていますか？ ● 内ぶたのパッキン・蒸気口カバー・内鍋の外側・温度センサーに異物が付いていませんか？ ● 停電がありませんでしたか？ 	蒸気口カバー (25ページ)


故障かな？ つづき

	こんな場合	確認してください	
仕上がり	芯がある 生煮えになる	<ul style="list-style-type: none"> ● 連続して使用されていませんか？ 5分程度ふたを開け、冷ましてからお使いください。 ● 蒸気口カバーを正しく取り付けていますか？ ● 内ぶたのパッキン・内鍋の外側・温度センサーに異物が付いていませんか？ ● メニューを正しく設定しましたか？ ● 材料の切りかたや分量は、メニュー集の通りですか？ 	温度センサー 21ページ
	煮くずれている	<ul style="list-style-type: none"> ● メニューを正しく設定しましたか？ ● 材料の切りかたや分量は、メニュー集の通りですか？ 	まぜ技ユニット 22ページ
	蒸気口カバーの内側に多量の つゆが付く	<ul style="list-style-type: none"> ● 内ぶた・蒸気口カバー(・まぜ技ユニット)を正しく取り付けていますか？ ● 内ぶたのパッキン・内鍋の外側・温度センサーに異物が付いていませんか？ 	内鍋 6, 7ページ 23ページ
予約	予約した時刻に調理ができあがない	<ul style="list-style-type: none"> ● 現在時刻は合っていますか？ ● 予約1 予約2 の選択は合っていますか？ ● 停電がありませんでしたか？ ● 操作の最後に、スタートキーを押しましたか？ 	内ぶた 24, 25ページ
	すぐに調理が始まる	<ul style="list-style-type: none"> ● 食材の衛生面に配慮し、まず火を通す工程から進み、予約した時刻に仕上がるように調理します。故障ではありません。 	内ぶたのパッキン 24ページ
	予約時刻が合わせられない	<ul style="list-style-type: none"> ● 現在時刻から15時間を超えていませんか？ 設定できるのは、最大15時間後までです。20ページ ● 予約できるメニューですか？ 	蒸気口カバー 25ページ
その他	製品からにおいがする	<ul style="list-style-type: none"> ● 使い始めは、プラスチックなどのおいがる場合がありますが、ご使用にともない、少なくなります。 ● においの強い調理物は、におい移りの原因になります。長時間放置せず、製品が冷めてからすぐにまぜ技ユニット・内ぶた・蒸気口カバー・つゆ受け・内鍋・蒸し板を洗ってください。 気になる場合は、においが気になるとき 7ページのお手入れをお試しください。 	
	まぜ技ユニットが内鍋の中に落ちていた	<ul style="list-style-type: none"> ● まぜ技ユニットを正しく取り付けましたか？ お料理は、本来の仕上がり状態と異なっている場合があります。お手持ちの鍋に移して、様子を見ながら調理してください。 	

こんな場合	確認してください
その他 内ぶたやまぜ技ユニットについて 汚れが落ちない	<ul style="list-style-type: none"> ● 汚れが落ちにくいときは、薄めた台所用合成洗剤(中性)にしばらく浸けておくと落としやすくなります。 (まぜ技ユニットはカバーをはずさずに浸けてください) (22ページ)

こんな表示が出たら エラー表示()は、エラー音(ピピピピピ…)が鳴ります。

エラー表示と内容	対処方法
 まぜ技ユニットが取り付けられています。	<ul style="list-style-type: none"> ● かきまぜ工程のあるメニューのときは、まぜ技ユニットを取り付けてください。
 本体内部が高温のため発酵のスタートができません。	<ul style="list-style-type: none"> ● ふたを開けて15分程度冷ましてください。
 電源・電圧が不安定です。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 発電機を使用したり、延長コードを使用したり、たこ足配線などで使っていませんか？ 単独でコンセントに差ししてお使いください。
 調理中に停電がありました。	<ul style="list-style-type: none"> ● 停止したタイミングによっては、仕上がりが悪い場合があります。
 まぜ技ユニットに異常があります。	<ul style="list-style-type: none"> ● 食材の容量が多すぎませんか？減らしてください。 ● まぜ技ウィングを開いた状態で取り付けしていませんか？ 閉じた状態で取り付けます。 (7ページ)
 製品が故障している場合があります。	<ul style="list-style-type: none"> ● 保温/とりけし を押しても再度表示が出るときは、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表示の番号() をご連絡ください。(31ページ)

-  を押すとエラー表示が消えます。

エラー内容を確認して操作をやり直してください。

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?」(26~29ページ)を調べてください。
- 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(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、水なし自動調理鍋の補修用性能部品を、製品の製造打切後、5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。

愛情点検



長年ご使用の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たり、内鍋が変形している。
- その他の異常や故障がある。

ご使用中止

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。

仕様

電源	交流100V 50-60Hz 共用
定格消費電力	600W
設定温度(発酵)	35~90℃
定格容量	1.6L
外形寸法	幅364×奥行283×高さ232(mm)
質量	約5.3kg
電源コードの長さ	約1.4m(マグネットプラグ方式)

- 電源プラグを差し込んだ状態では、とりけし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。

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。

ファクシミリ送信される場合は、製品の形名やお問い合わせ内容のご記入をお願いいたします。

※弊社では、確実なお客様対応のため、フリーダイヤル・ナビダイヤルサービスをご利用のお客様に「発信者番号通知」をお願いしています。発信者番号を非通知に設定されている場合は、番号の最初に「186」をつけておかけください。



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/>

スマートフォンや
携帯電話はこちらから



インターネットから修理のお申し込みや進捗確認も24時間サポート

シャープ 修理相談

検索

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

スマートフォンや
携帯電話はこちらから



使用方法のご相談など【お客様相談室】おかけ間違いのないようご注意ください。

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、PHS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	



修理や持込修理のご相談など【修理相談センター】おかけ間違いのないようご注意ください。

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、PHS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。

固定電話、PHS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

ご転居やご贈答品などで、お買いあげの販売店に修理が依頼できない場合に、お電話でご依頼いただきますと当社指定の宅配業者がお客様の都合の良い日時にご自宅を訪問して商品をお預かりし、弊社で修理完了後にご自宅までお届けするサービスです。

■ご利用料金：「宅配業者引き取りサービス」のご利用は保証期間内・保証期間外にかかわらず有料となります。

[往復の運送費+梱包資材費+代引き手数料]がかかります。

(保証期間内の修理料金は、保証書記載の「無料修理規定」に準じます。また、保証期間外は有料です)

■お引き取りの時間は次の時間帯よりお選びいただけます。

午前中	14:00～16:00	16:00～18:00	18:00～21:00
-----	-------------	-------------	-------------

※交通事情などの理由により、ご指定の時間にお伺いできない場合がございます。

■お願い：内鍋の調理物やつゆ受けの水は、必ずカラにしてください。

■QRコードについて

スマートフォンやタブレット端末のバーコードリーダーで読み取ってください。(読み取れない場合は近傍に表記のアドレスを直接入力してください) 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負担となります。QRコードは株式会社デンソーウェアの登録商標です。

【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。個人情報の開示・訂正、利用訂正等の請求その他お問い合わせは、シャープ株式会社個人情報ご相談窓口にご連絡ください。電話番号：[06-6792-8004 (受付時間：平日、9:00～12:00、13:00～17:00)] ただし、祝日など弊社休業日を除く] 個人情報の取扱いの詳細については、<https://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。(2K19.03)

お問い合わせ先

お問い合わせの前にもう一度「故障かな？」(26～29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 (31ページ)

Webもご活用ください。

- シャープ お問い合わせ ホットクック

検索

<https://jp.sharp/support/hotcook/index.html>**Q&A情報**

よくあるご質問などを掲載

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 3 8 K R R Z *

Printed in China

TINSJA238KRRZ 19F-

