

SHARP®

水なし自動調理鍋 **家庭用**

取扱説明書

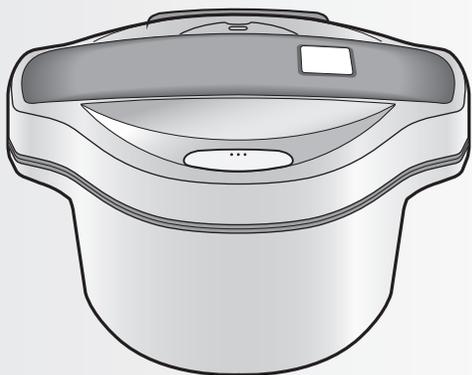
形名

ケイ エヌ エイチティー ビー

KN-HT24B

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。

この取扱説明書は、保証書とともにいつでも見ることができるところ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。

HEALSIO HEALSIO
ヘルシオ ホットクック

ヘルシオロゴおよびヘルシオ、HEALSIO、ヘルシオホットクック、
および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://iclub.sharp.co.jp/m/>

スマートフォンは
こちらから



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 |
| | 自動調理について | 14 |
| | 手動調理について | 16 |
| | 手動調理の使いかたポイント | 18 |
| | あたため直しキーについて | 19 |
| | 保温キーについて | 19 |
| | 予約キーについて | 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 |
| お客様ご相談窓口のご案内 | | 31 |
| 仕様 | | 裏表紙 |

HEALSIO HEALSIO ヘルシオロゴおよびヘルシオ、HEALSIO、ヘルシオホットクック、
ヘルシオホットクック
および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://iclub.sharp.co.jp/m/>

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。

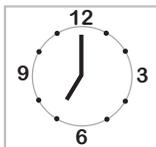
「まぜ技調理」ができます

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。



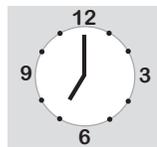
「予約調理」ができます

<例>



AM7:00

予約セット！



PM7:00

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12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りの晩御飯の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 本体の各部品と付属品を
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。

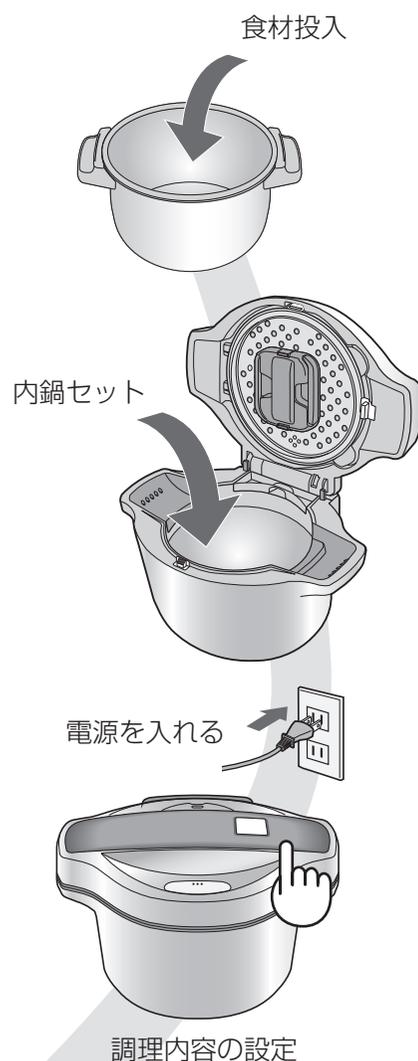
各部品を洗ってください
「水洗いできるもの」と
記載しています。

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。

P11

使いかたイメージ



※メニューによって
多少行程が異なります。

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(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。
- コゲ臭いにおいがしたり、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づけない



接触禁止

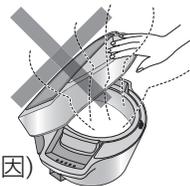
- 特に乳幼児には触らせない (やけどの原因)



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」^{しゅうそう}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)

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)



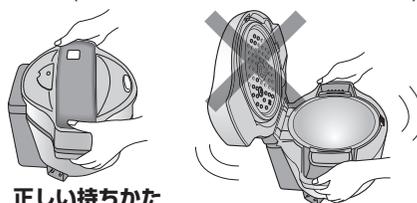
プラグを抜く

- 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)

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

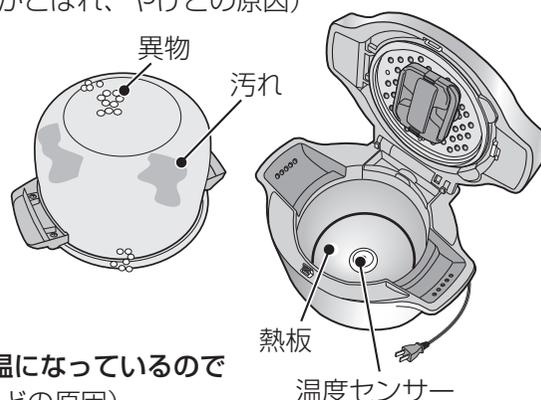
使用上のご注意

設置場所や環境について

- 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12kg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)
- カラで運転をしない(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)



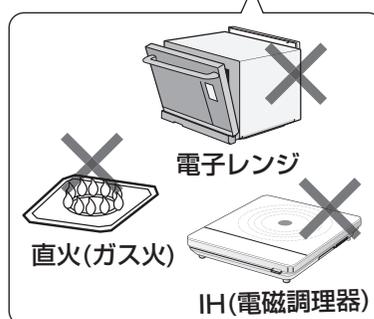
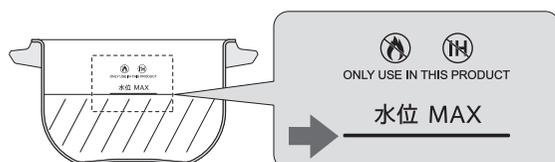
連続して調理をおこなうときは、ふたを開けた状態で5分程度本体を冷ましてからおこなってください。(調理の失敗の原因)

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(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
- 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)をお試しください。

※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-KN2」

(別売品に保存専用ふたは、付属していません)

におい付きを防ぐために

- 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。
- においが取れにくい場合は、次の方法をお試しください。

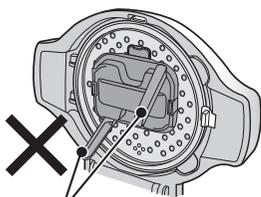
内鍋に600mL程度の水を入れ、手動調理 **4 蒸し物** で30分に合わせて加熱してください。まぜ技ユニットを内鍋に入れて加熱するときは、まぜ技ユニットが完全に浸かるぐらいまで水を入れます。また、その中にレモン1個を8つぐらいにカットして加えると効果的です。手動調理の操作方法は(17ページ)

まぜ技ユニットについて

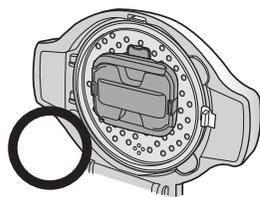
メニューを選ぶと「まぜる」の表示をするものは、まぜ技ユニットを取り付けます。

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(調理中の落下や故障の原因)
- まぜ技ウィングを伸ばした状態で取り付けない(仕上がりが悪くなる原因)

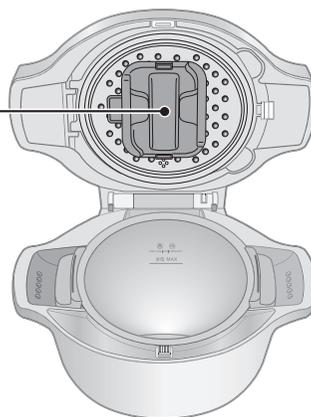


まぜ技ウィング



閉じた状態で取り付ける

まぜ技
ユニット



取り付けかた・はずしかた
お手入れ (22ページ)

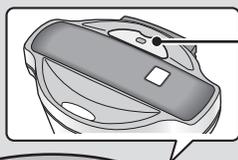
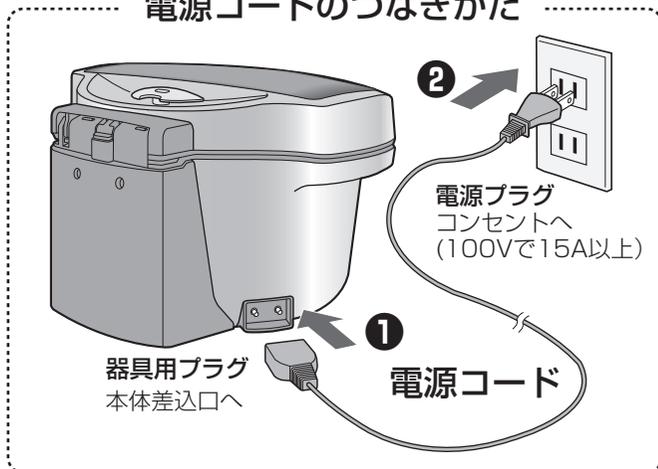
材質は、飲食店、レストランなどでリユース箸として使用されていることが多いSPS(シンジオタクチックポリスチレン樹脂)です。

各部のなまえ・付属品

■本体



電源コードのつなぎかた



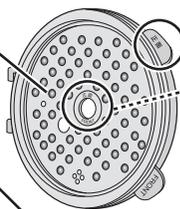
水洗いできるもの



蒸気口カバー
25ページ

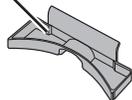


※
まぜ技ユニット
7・22ページ
まぜ技ウイング



内ぶた 24ページ

「正面」の表示が見える
ようにセットします。

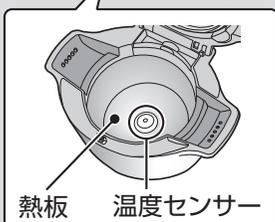
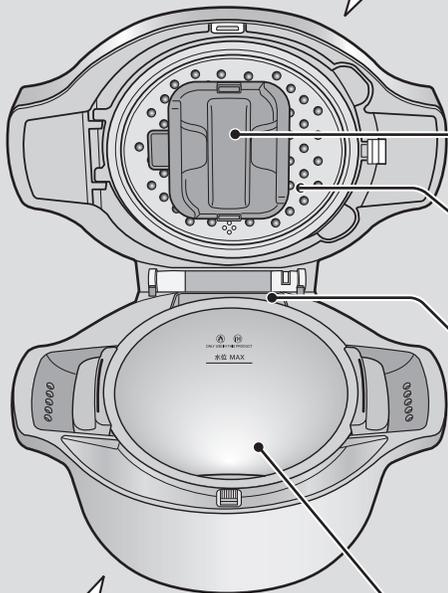


つゆ受け



内鍋 6~7・23ページ

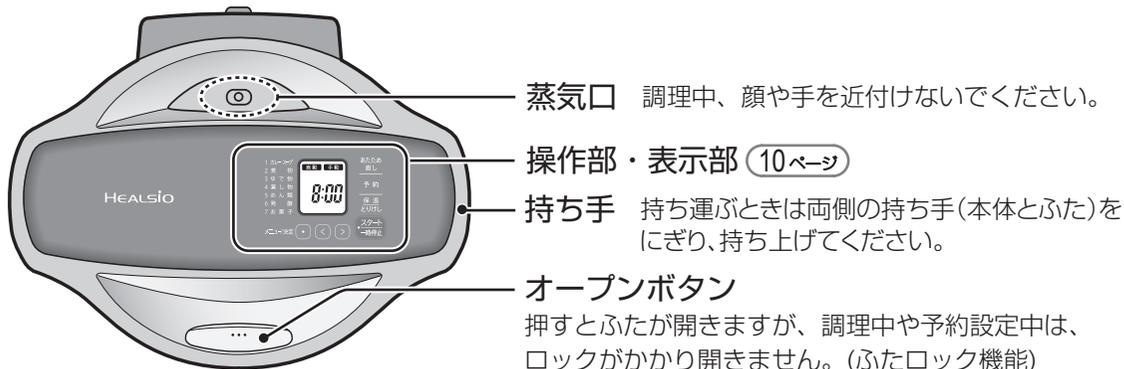
水位線について
6ページ



イラストは実際の形状と若干異なっています。

※工場出荷時は本体から取りはずして梱包されています。

天面部 (ふた)



どうしても開けたいときは、一時停止キーを押し、「ピー」と鳴り終わってから、ふたを開けてください。

ただし、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。

予約時間を設定している場合は、取り消されますのでご注意ください。



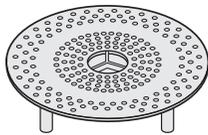
■ 付属品 (各1)

本製品以外で使用しないでください。

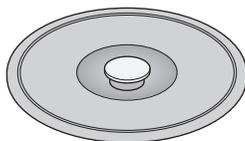
※使用中に破損したり、紛失したときは、お買いあげの販売店へご依頼ください。(有料)

水洗いできるもの

蒸し板



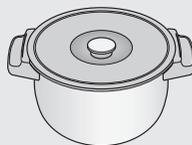
保存専用ふた



[蒸し板・保存専用ふたの使いかた]



1カップ(200mL)程度の水を入れて、蒸し板を入れます。



本体から取り出した内鍋にふたをして、冷蔵庫などに一時保存できます。

● 取扱説明書・メニュー集・メニューガイド・保証書

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.

操作部・表示部

■操作部

7つのカテゴリー表示

それぞれに自動・手動調理が選べます。メニュー集・メニューガイドを見ながら、メニュー番号を合わせてください。

メニュー/決定キー

メニュー、調理時間などを設定するときに使います。

調理中に **決定キー** を押すと調理中のメニュー番号を表示します。

表示部



- あたため直しキー** 調理したものを再度あたためるときに使います。(19ページ)
- 予約キー** 設定した時刻に仕上げたいときに使います。(20ページ)
設定できるのは、最大12時間後までです。
予約できるメニューは、メニュー集・メニューガイドをご覧ください。
(メニュー設定中に予約キーのランプが点滅するものは予約できません)
- 保温/とりけしキー** ● 操作を取り消すときに使います。運転中に押すと加熱を終了します。
● 保温するときに使います。保温中はランプが点灯します。保温は、12時間で切れます。(19ページ)
- スタート/一時停止キー** ● 調理をスタートさせるときに使います。
● 一時的に運転を停止させるときに使います。

■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** まぜる行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1**に6時00分、**予約2**に18時00分が登録されています。
- 予約2**
- 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

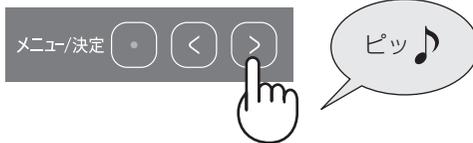
表示時刻は、室温などにより多少ずれることがあります。
ずれていれば、次の手順で合わせてください。（時計表示は24時間計です）

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）

電源を入れる



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。

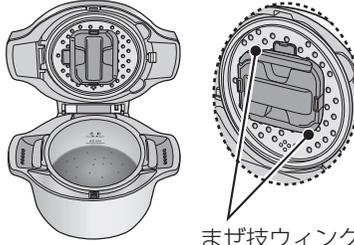
消音にできるのは、操作音と終了音です。
調理の行程で途中停止（調味料など投入）や
操作誤りなどのお知らせ音は、消音にする
ことはできません。

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



まぜ技ウィングは閉じておきます。

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



• 蒸し板

9 ページ



2

電源を入れる



電源プラグ

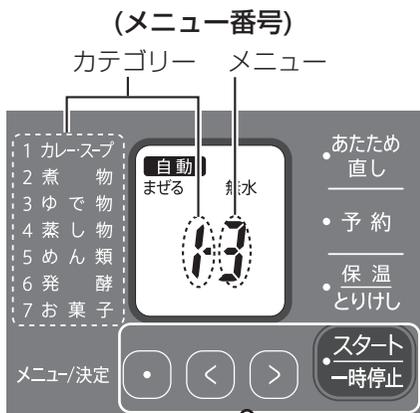
2

コンセントへ
(100Vで15A以上)

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 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  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



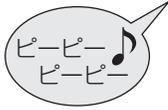
④ メニュー番号を合わせて、スタートする



- やり直すときは、 を押します。
- 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)

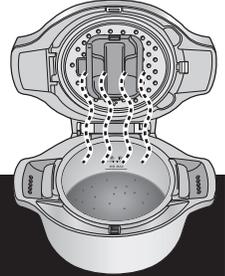
4

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・内ぶた・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。



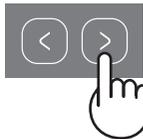
ご注意

- 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。
- 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)

9 ページ

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



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。(19ページ)

一時保存をするとき



冷めた内釜に、付属の保存専用ふたをのせて冷蔵庫などに一時保存することができます。

あたため直しをするとき



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)

(19ページ)

塩分濃度の高いメニューは、別の容器に移しかえ、保存してください。

(手作りみそ、肉みそ、塩麹、しょうゆ麹など)

自動調理について

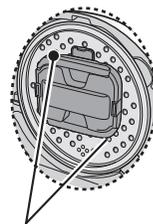
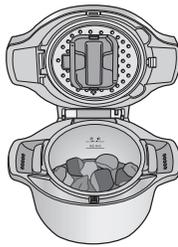
詳しい料理の作りかたは、メニュー集をご覧ください。

| 自動 | | メニュー番号 | | 延長できる時間 |
|----------|-----|--------|------------------------|---------|
| カテゴリー | | メニュー | | |
| 1 カレースープ | 1 - | 1~10 | 1分単位で30分まで | |
| 2 煮物 | 2 - | 1~22 | | |
| 3 ゆで物 | 3 - | 1~9 | 1分単位で10分まで | |
| 4 蒸し物 | 4 - | 1~5 | 1分単位で30分まで | |
| 5 めん類 | 5 - | 1~7 | 1分単位で10分まで | |
| 6 発酵 | 6 - | 1~8 | 1分単位で1時間まで、1時間単位で6時間まで | |
| 7 お菓子 | 7 - | 1~8 | 1分単位で30分まで | |

- 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。

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



- 蒸し板

9 ページ



まぜ技ウィングは閉じておきます。

1 目的のメニュー番号を設定する



メニュー設定を開始します



操作を間違えたり
やり直すときは
とりけし を押します。

2 メニュー/決定

指でメニュー/決定ボタンを押すと、

[自動]を決定します
カテゴリーが点滅

4 メニュー/決定

指でメニュー/決定ボタンを押すと、

カテゴリー[2]を決定
します メニューが点滅

3 メニュー/決定

指でメニュー/決定ボタンを押すと、

カテゴリー[2]に
合わせます

5 メニュー/決定

指でメニュー/決定ボタンを押すと、

メニュー[18]に
合わせます

2 スタートさせる

指でスタートボタンを押すと、

加熱

- 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)

3 調理終了

ピーピー
ピーピー

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)

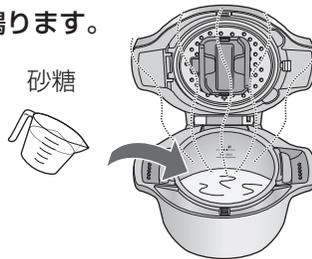
食材を加えるタイミングにお知らせ音が鳴ります。

自動 加熱
あと約 **3**
時間

指でメニュー/決定ボタンを押すと、

自動 あと約 **3** 加える

ピーピーピーピー



食材の投入(ふたの開閉)がないと、
1分おきに「ピーピー」
でお知らせします。

ふたを閉めて、スタートさせる

指でスタートボタンを押すと、

自動 加熱
あと **60**
分

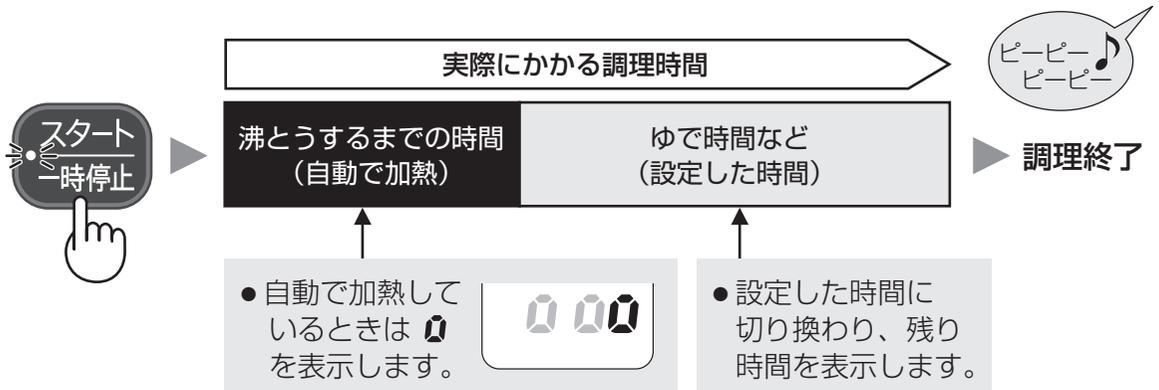
延長 **0**
分

ピーピー

ピーピー

手動調理について

自動調理のメニューに類似メニューがない場合、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。



| 手動 | メニュー番号 | 設定する時間 | 時間設定範囲 / 延長できる時間 |
|----|--------|--------|--|
| 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。 1分単位で120分まで / 延長は30分まで |
| 2 | 煮物 | 2-1-2 | |
| 3 | ゆで物 | 3 | |
| 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時間まで設定でき、延長は6時間まで (1分単位で1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。 1分単位で60分まで / 延長30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)

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℃で、8時間に設定するとき

1 メニュー/決定   

① **メニュー設定を開始します**
② **[手動]を点滅させます**



2 メニュー/決定   

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**



3 メニュー/決定   

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。



4 メニュー/決定   

点滅の温度を[45]に合わせます

メニュー/決定   

決定します



45℃

5 メニュー/決定   

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

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。





あと 8 時間

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

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、
2-1 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、
2-2 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、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、本体から取り出し保存専用ふたをして、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 キーについて

どんなときに使うの？ 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。

使いかたは？ キーを押す(1度または2度押しする)とランプが点灯し、スタートキーを押すと、あたためを開始します。

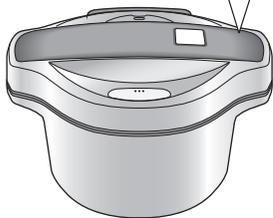
あたため直し

1度押し：**まぜないで**、あたためます。
2度押し：**まぜながら**、あたためます。

自動まぜる (まぜ技ユニットを取り付けます)

● カレー・スープ・ソースなどは、まぜると早くあたたまります。
肉じゃがなど、煮くずれしやすいものは、まぜないで加熱してください。

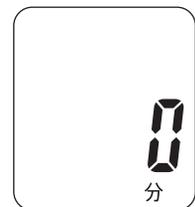
スタート 一時停止



※シチュー4人分(冷蔵庫に内鍋ごと入っていたもの：約800g)まぜながらあたため直した場合、約20分程度かかります。



あたため中の表示



あたため直し完了

- 加熱の途中から、残り時間を表示します。
- 途中で加熱をやめるときは、保温/とりけしキーを押します。

保温 キーについて

どんなときに使うの？ 調理終了後、保温したいときに使います。
※予約調理でできあがったメニューは、自動的に保温に切り換わります。

使いかたは？ キーを押すとランプが点灯し、約75℃で保温します。最大保温時間(12時間)を経過すると、お知らせ音が「ピー」と鳴り、時計表示に戻ります。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。



1時間単位で表示



12時間後



保温終了

- ふたを開けると保温は一時停止し、ふたを閉めると再度保温します。保温をやめるときは、保温/とりけしキーを押します。

予約 キーについて

どんなときに使うの？ 設定した時刻（最大 12 時間後）に仕上げたいときに使います。

使いかたは？

メニューを設定し、予約キーで、できあがり時刻を合わせます。

※予約調理をスタートさせるとすぐに加熱が始まり、設定した時刻には、食べごろに仕上げます。

※調理ができあがると、自動的に保温（最大12時間）に切り換わります。

※すべてのメニューが予約調理できるものではありません。

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

1



メニュー設定を開始します



[自動]を決定します



メニュー設定を開始します



[自動]を決定します

2



メニュー設定を開始します

1 カレースープ を決定します



[自動]を決定します

無水

14

[4] (ビーフシチュー) に合わせます

3



予約

押すたびに予約1と予約2の表示をくり返します。

※工場出荷時には、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。



自動 まぜる 無水

できあがり時刻

6:00

予約1



自動 まぜる 無水

18:00

予約2

4



スタート 一時停止

予約調理をスタートさせる
予約キーのランプが点灯します。



自動 まぜる 加熱 無水

18:30

予約2

できあがり時刻を合わせ直すときは送りキー < > で合わせます。長押しで早送りができます。（12時間後まで10分単位で設定できます）



メニュー/決定

合わせ時刻は、記憶します。（例では、予約2に18時30分が記憶されました）



自動 まぜる 無水

18:30

予約2

ご注意

- 予約のできない時刻（12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「ピピピ…」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、スタートキーを押すと、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



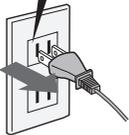
注意



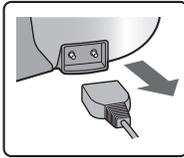
プラグを抜く

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】

電源プラグを抜く



器具用プラグ



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

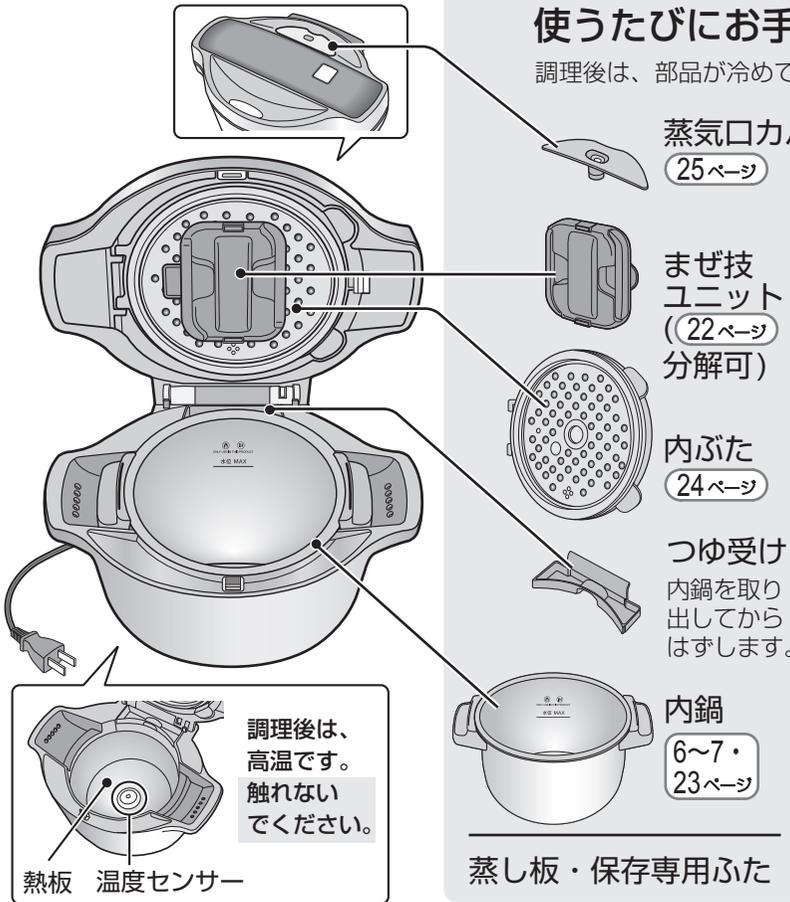
オープンクリーナー
粉末クレンザー
漂白剤

住宅・家具・
換気扇用合成洗剤
酸性、アルカリ性洗剤

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
(22ページ)
分解可

内ぶた
(24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・
23ページ

蒸し板・保存専用ふた



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。

ご注意

食器洗い乾燥機や
食器乾燥器は使わ
ない

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。

ご注意

- 調理後しばらくは、内ぶた・まぜ技ユニット・内鍋のほか、熱板・温度センサーが高温になっています。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)

お手入れ っづき

汚れたら、すぐに！が、お手入れ上手のポイント

まぜ技ユニット

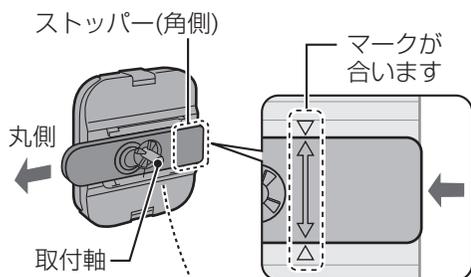


まぜる行程のないメニューのときは、はずしておくとお手入れが楽です。

お手入れ後は、十分に水気を取り、はずしかたの逆の手順で組み立ててください。

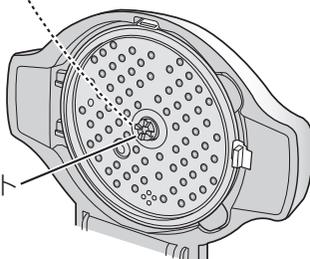
取り付けかた

- 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

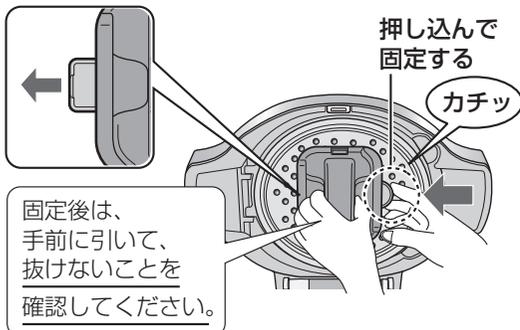


- 2 取付軸をまぜ技ユニット取付穴に差し込む

まぜ技ユニット
取付穴

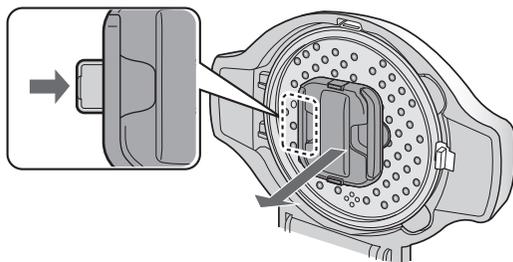


- 3 ストッパー(丸側)を「カチッ」と音がするまで押し込むと、反対側のストッパー(角側)が飛び出し、固定されます



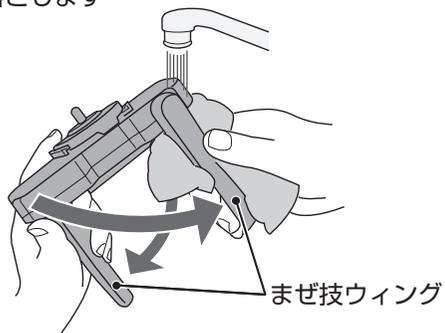
はずしかた

ストッパー(角側)を押し込むと、手前にはずせます

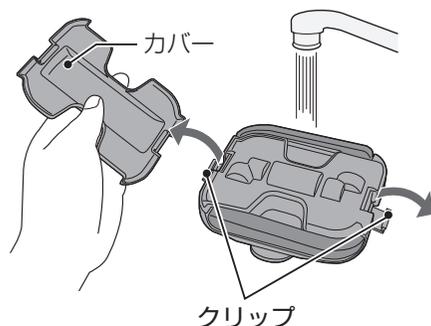


洗いかたのポイント

- 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。「水位MAX」の線まで水を入れた場合、1カップ(弱)の重曹 <small>じゅうそう</small> を入れ、 手動 1 カレースプー ー2 (まぜない)で10分加熱してください。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) |
| 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 [※] 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 [※] 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

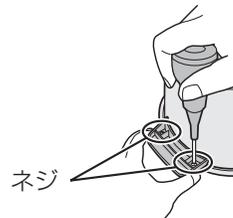
- 内側の水位表示と外側は、柔らかいスポンジであっても、クリームクレンザーを含ませて洗わないでください。



お手入れ

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

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。

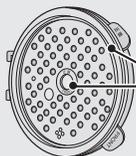
【別売品】水なし自動調理鍋 専用内鍋「形名：TJ-KN2」

(別売品に保存専用ふたは、付属していません)

お手入れ っづき

汚れたら、すぐに！が、お手入れ上手のポイント

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

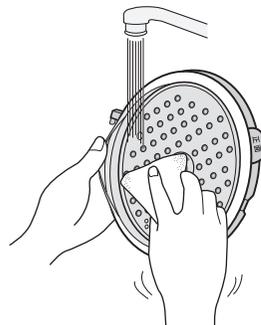


- 2 斜めに引き抜く



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。

洗いかたのポイント



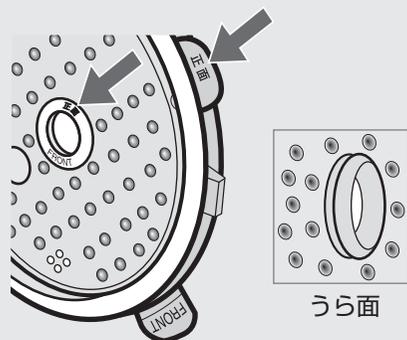
パッキンの内側を
軽く開いて洗う

取れにくい汚れは、内鍋の洗いかたのポイント
をお読みください。(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、ただんで穴の中で開いて
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



- ② レバーに押し込み固定する

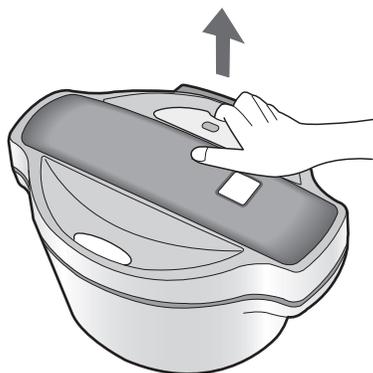


蒸気口カバー



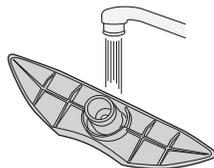
はずしかた

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)

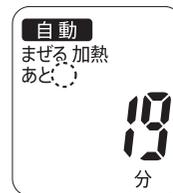
表示

調理中に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。

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。

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

- 内ぶた・蒸気口カバー(・まぜ技ユニット)を正しく取り付けられていますか？ (22~25ページ)
- 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？ (21~25ページ)

ふきこぼれる

- 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？ (6ページ)
- 内ぶた・蒸気口カバー(・まぜ技ユニット)を正しく取り付けられていますか？ (22~25ページ)
- 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？ (21~25ページ)

焦げる

- 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？ (21~25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)

- 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)を正しく取り付けられていますか？ (22~25ページ)
- 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？ (21~25ページ)
- 停電がありませんでしたか？

故障かな？

故障かな？ つづき

| こんな場合 | 確認してください |
|--|---|
| <div data-bbox="124 359 179 710" data-label="Text" style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">仕上がり</div> <p data-bbox="207 372 367 504">かたい 芯がある 生煮えになる やわらかい</p> | <ul data-bbox="495 372 1236 575" style="list-style-type: none"> ● 目的のメニュー番号を正しく設定しましたか？ ● 分量はメニュー集の通りですか？ ● 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？ (22~25ページ) ● 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？ (21~25ページ) |
| <p data-bbox="207 614 395 649">煮くずれている</p> | <ul data-bbox="495 614 1092 710" style="list-style-type: none"> ● 材料の切りかたは、メニュー集の通りですか？ ● 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。 |
| <div data-bbox="124 749 179 1155" data-label="Text" style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">予約</div> <p data-bbox="207 759 422 855">予約した時刻に 調理ができあがら ない</p> <p data-bbox="207 933 450 967">すぐに調理が始まる</p> | <ul data-bbox="495 759 1263 996" 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]を押しましたか？ ● 食材の衛生面に配慮し、まず火を通す行程から進み、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。 |
| <p data-bbox="207 1039 450 1107">予約時刻が合わせら れない</p> | <ul data-bbox="495 1039 1112 1136" style="list-style-type: none"> ● 現在時刻から12時間を超えていませんか？ 設定できるのは、最大12時間後までです。 (20ページ) ● 予約できるメニューですか？ |
| <div data-bbox="124 1193 179 1329" data-label="Text" style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">保温中</div> <p data-bbox="207 1184 399 1280">蒸気口カバーの 内側に多量の つゆが付く</p> | <ul data-bbox="495 1184 1208 1319" 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？ (22~25ページ) ● 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？ (21~25ページ) |
| <div data-bbox="124 1367 179 1792" data-label="Text" style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">その他</div> <p data-bbox="207 1367 426 1435">製品からにおいが する</p> | <ul data-bbox="495 1367 1277 1570" style="list-style-type: none"> ● 使い始めは、プラスチックなどのおいがする場合がありますが、ご使用にとまなない、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、次の方法をお試しください。 <div data-bbox="504 1590 1273 1783" style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p data-bbox="518 1599 1266 1763">内鍋に600mL程度の水を入れ、手動調理 4 蒸し物 で30分加熱してください。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)</p> </div> |

こんな場合

確認してください

その他

まぜ技ユニット
が内鍋の中に落ち
ていた

- まぜ技ユニットを正しく取り付けましたか？(22 ページ)
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。

内ぶたやまぜ技
ユニットについて
汚れが落ちない

- 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)

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
せん。

- かきまぜ行程のあるメニュー
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。

- 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。

- 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て
お使いください。





調理中に停電が
ありました。

- 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。

- 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。

- 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。

故障かな？

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。

便利メモ お買いあげの際に記入されると便利です。

販売店名

電話 () —

お買いあげ日 年 月 日

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(別添)

- 保証書は「お買いあげ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取ってください。保証書は内容をよくお読みの後、大切に保存してください。
- 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？

- 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。
- 本体や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ご依頼ください。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。

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

<http://www.sharp.co.jp/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

<http://www.sharp.co.jp/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、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・ナビダイヤルを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、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・ナビダイヤルを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)

■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ご負担になります。QRコードは株式会社デンソーウェーブの登録商標です。

【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、<http://www.sharp.co.jp/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。(2017.10)

仕様

| | |
|----------|----------------------|
| 電源 | 交流100V 50-60Hz 共用 |
| 定格消費電力 | 800W |
| 設定温度(発酵) | 35~90℃ |
| 定格容量 | 2.4L |
| 外形寸法 | 幅395×奥行305×高さ240(mm) |
| 質量 | 約6.1kg |
| 電源コードの長さ | 約1.8m(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、取り消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

検索

<http://www.sharp.co.jp/support/>



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

健康・環境システム事業本部

社

〒590-8522 大阪府堺市堺区匠町1番地
〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号



* T I N S J A 1 8 4 K R R Z *

Printed in China

TINSJA184KRRZ 17K-④