

SHARP

ジャー炊飯器 家庭用

取扱説明書

形名

ケイ エス エフ イー

KS-F5E8



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、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X奥行X高さ)	232×275×190(mm)
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

もくじ

ページ

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
	現在時刻の合わせかた 操作音・終了音の消しかた	
	お使いの前に	6
	メニュー別 できる量と目安時間	6
	おいしく炊くためのコツ	7
使いかた	ごはんの炊きかた	8
	予約	9
	保温	9
	簡単メニュー(チャーハン・どんぶり具)	10
	パンの作りかた	11

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お	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」を進呈!
 - 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://coccoromembers.jp.sharp/lm/>



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。

 してはいけないこと。

 **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。

 しなればいけないこと。



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]を使うと異常発熱し、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り除く(感電・火災の原因)



ぬれた手禁止

- 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)
- 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)



蒸気禁止

蒸気口に顔や手を近づけない

- 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)



- ふたを開けるときの、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)

安全上のご注意／使用上のご注意

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(本体変形の原因)
- 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
- 硬いスポンジ・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せん。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。



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、消灯します。操作するときは、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 炊飯・保温・予約を取り消したり、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

現在時刻の合わせかた

現在時刻は工場出荷時に合わせていますが、保管環境により、多少ずれることがあります。ずれている場合は、合わせてください。(表示は24時間計)

1 電源プラグを差し込む

2 「ピッ」と鳴るまで長押しする



3 「時」「分」の時間を合わせる



合わせ終わると、5秒後に「ピピッ」と鳴り、時刻合わせが完了です。(点滅が点灯に変わります)

操作音・終了音の消しかた

電源プラグを抜いても設定された状態を保ちますが、エラーなどのお知らせ音を消すことはできません。

1 電源プラグを差し込む

2 「ピピッ」と鳴るまで4秒間押し



鳴らすときは、「ピッ」と鳴るまで4秒間押し

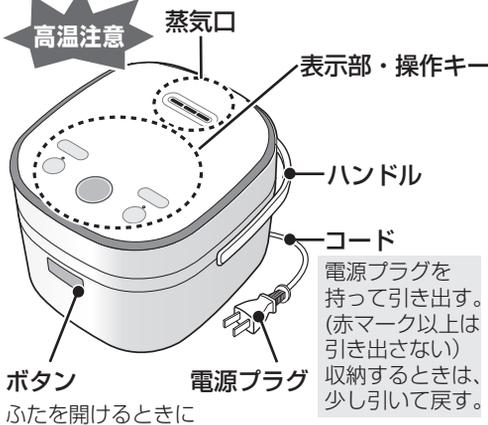


お手入れするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、製品が冷めてから

- 台所用合成洗剤(中性)とスポンジを使います。
(シンナー・ベンジン・アルコール・磨き粉・金属タワシ・硬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。

各部のなまえとお手入れ

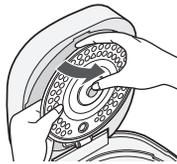
炊飯・調理中



洗 は、水洗いできます。

内ぶた・蒸気口ユニットをお手入れするときに

1 内ぶたの外周を持ち、手前に引く。

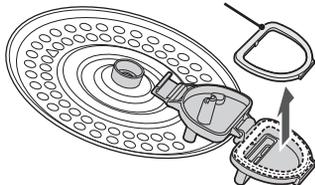


2 裏面の蒸気口ユニットのクリップをはずし、ふたを開ける。パッキンもはずして洗う。

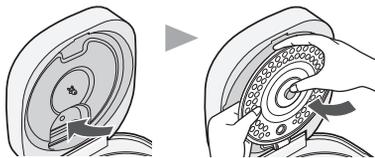


洗ったあとは、水気を取り、クリップ必ず元通りに取り付ける。

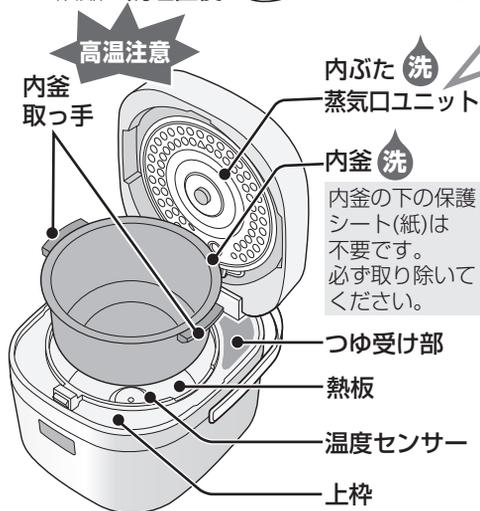
パッキン



3 蒸気口ユニットの部分を本体ふたの穴に合わせて差し込み、内ぶたの中央を押して、取り付ける。



炊飯・調理直後



高温注意

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。

内釜・しゃもじ・内ぶた
蒸気口ユニット

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。

お使用の前に

- 使い始めは、プラスチックのにおいがすることがありますが、ご使用にとまないとなくなりません。
- 工場出荷時は、白米を記憶しています。
白米・無洗米・おいそぎで炊くと、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。
- スタートすると、吸水→炊飯→むらし→炊き上がり→保温まで自動でおこないます。
(炊飯時間には、吸水時間が含まれているので、すぐに炊飯をスタートさせることができます)
- 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。
- メニュー選択後、**炊飯/スタート**を押し忘れると「ピッピッピッ…」と音が鳴り、炊飯がスタートしません。
- **おいそぎ**で炊けるのは、白米・無洗米です。少しおこげができたたり、かたくなることがあります。白米・無洗米以外のお米、具や調味料の入るメニューには使わないでください。
- 使用後は、**保温/取消**を押し、電源プラグを抜いてください。

メニュー別 できる量と目安時間

メニュー	白米 無洗米	おいそぎ	炊きこみ	おかゆ	
				全がゆ	5分がゆ
米量(合)	0.5~3		0.5~2	0.5~1	0.5
目安時間(分)	45~55	23~41	50~57	65	65

メニュー	パン(内釜1個分)		
目安時間(分)	1次発酵 40 2次発酵 30 焼き上げ 45	こねから焼き上げまでの全工程で、 2時間30分~3時間程度かかります。	

メニュー	チャーハン	どんぶりの具
1度のできる分量	ごはん 250gまで	1人分
目安時間(分)	約12	約17

※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。

おいしく炊くためのコツ

付属の米用計量カップで正しくはかる お米の種類や好みで水加減をする

お米は、「計量米びつ」で、はからない。誤差が生じることがあります。

※無洗米も付属の計量カップではかります。



水位目盛を目安に、水平な場所で水加減をする。ただし水量を半目盛以上多くしすぎると、ふきこぼれることがあります。

炊き上がり後、すぐにほぐす

できるだけ早くほぐす。余分な水分を飛ばし、ふっくらと仕上がります。

保温中も、ときどきほぐす

少量のときは、なべ肌から離し、中央に盛るとよいでしょう。



無洗米

- しっかり水を吸収させるために、底から軽くかき混ぜ、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こり、沈殿してかために炊き上がったたり、おこげができやすくなります。気になる場合は、1～2回水を替えてすすいでください。

炊きこみ

- 具の量は、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。
- 具は小さめに切り、水加減をしたあとに、お米の上に均等にのせてください。

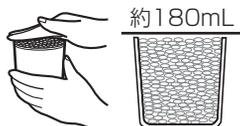
おかゆ

- 無洗米で炊く場合も、おかゆの水位目盛に水加減してください。
- 調味料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。

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

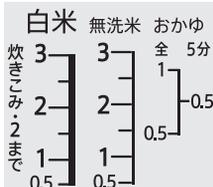
- ① 米の量は、付属の米用計量カップを使います。すりきり1杯(180mL)で1合です。



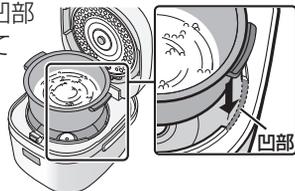
- ② 手早く洗います。
1回目は、たっぷりの水でサッとをかき混ぜ、すぐに水を捨てます。
2回目からは、お米を軽くもむように洗います。(水は少しにごりが残る程度でよい)



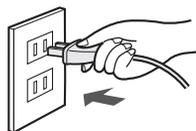
- ③ 水は、米を平らにならし、水平な所で目的の水位に合わせて入れます。



- ④ 内釜を本体にセットするときは、取っ手の凹部に合わせて水平にセットします。



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、1分間点灯します。
- 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。

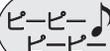


- 他のメニューを選択するときは、**メニュー**を押して、目的のメニューを点灯させ、**炊飯/スタート**を押します。

表示部が全消灯のときは、2度押します。

炊飯

保温に切り換わります。
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。

予約

- おいそぎ・炊きこみ・パン・簡単メニューは、予約できません。

「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
現在時刻の合わせかた (4 ページ)

- 4 **メニュー** 目的のメニューを点灯させる

- 5 **予約** **予約1** または、**予約2** を選ぶ

予約1 → 6:00
予約2 → 18:00

6:00 **予約1**
時 分 **予約2**

予め、工場出荷時に登録されています。

- 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。

時 | 分 **予約1**
7:30 **予約2**
時 分

保温

- 保温中、**保温/取消** のランプ (オレンジ色) が点灯します。 **保温取消**
- 保温を切るときは、**保温/取消** を押します。
- 保温中、**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。12時間以上経過すると、「- -」の表示になります。
- 保温を切るときは、**保温/取消** を押す。



- **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、予約設定後1分間表示し、**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。メニュー別 できる量と目安時間

(6 ページ)

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・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

簡単メニュー(チャーハン・どんぶりの具)

チャーハン：ごはんに市販の素をプラスして、手軽にチャーハンが作れます。

どんぶりの具：内釜を使って、手軽にどんぶりの具が作れます。

操作 1

メニュー

2

炊飯
スタート

加熱

加熱終了

ピーピー
ピーピー

「簡単メニュー チャーハン」または
「簡単メニュー どんぶりの具」を表示させる

- 食品メーカーにより、仕上がりが異なる場合があります。
- お米からの調理はできません。冷めたごはんも使わないでください。
- 生の食材・油は使わないでください。材料に記載されている卵などは、使えます。

※保温には、
切り換わり
ません。

「簡単メニュー チャーハン」で加熱します。

チャーハン 材料(1人分)

あたたかいごはん……………250g
市販のチャーハンの素……………
パッケージを参照し、ごはん250g
に見合う分量

- 内釜にごはん、チャーハンの素を入れ、まんべんなくかき混ぜ、加熱する。加熱終了後、底からまんべんなくかき混ぜる。
- 茶わん1~2杯分(250g)までできます。
- 炊き上がり直後のやわらかいごはんは、うまくできない場合があります。

「簡単メニュー どんぶりの具」で加熱します。

牛どん 材料(1人分)

牛薄切り肉(ひと口大に切る) ……70g
玉ねぎ(薄切り)……………50g
焼肉のたれ……………大さじ2
水……………大さじ1
あたたかいごはん……………200g

- 内釜にごはん以外の材料を入れ、よく混ぜ合わせ、加熱する。加熱終了後、よく混ぜてから、あたたかいごはんにのせる。

かつどん 材料(1人分)

市販のとんかつ mL=cc
(2~3cm幅に切る) ……1枚100g
玉ねぎ(薄切り)……………40g
めんつゆ(3倍希釈) ……大さじ2
水……………大さじ6(90mL)
卵……………1個
あたたかいごはん……………200g

- 内釜に玉ねぎ、その上にとんかつをのせ、めんつゆと水を入れ、加熱する。加熱終了後、溶いた卵をまわしかけてふたを閉め、2~3分間蒸らし、あたたかいごはんにのせる。

焼きとりどん 材料(1人分)

焼きとりの缶詰……………1缶(85g)
玉ねぎ(薄切り)……………40g
水……………大さじ1
溶き卵……………1/2個分
あたたかいごはん……………200g

- 内釜に焼きとりの缶詰、玉ねぎ、水を入れてよく混ぜ、加熱する。加熱終了後、溶いた卵をまわしかけてふたを閉め、2~3分間蒸らし、あたたかいごはんにのせる。

パンの作りかた 材料 (1個分)



	mL=cc
強力粉	……………150g
砂糖	……………大さじ1(9g)
塩	……………小さじ1/3(2g)
ドライースト	……………小さじ1(3g)
牛乳(室温)	……………100mL
バター	……………15g

1 ボウルに強力粉、砂糖、塩、ドラ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、柔らかくしたバターを混ぜこむ。生地が固いときは、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柔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。

3 きれいに丸めなおし、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 1次発酵をする

[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。様子を見ながら約10分発酵時間を延長してください。



5 ガス抜きをする

生地を上から軽く押さえてガスを抜き、生地の端をつかんで四方から折りこむ。

6 ベンチタイムをおく

生地をスクッパーか包丁で6等分して小さく丸め、ラップをかけて約20分おき、休ませる。

7 生地を上から軽く押さえてガスを抜き、きれいに丸めなおし、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 2次発酵をする

[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 焼き上げる

上面に強力粉少々(分量外)を茶こしで振り、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。

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時は、パンを裏返し、延長で15分程焼いてもよいでしょう。パンを裏返す時はミトンなどを使い、やけどに気を付けてください。

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] を押し時間と合わせ、[炊飯/スタート] を押します。[分] を押し続けると5分単位で早送りします。(最大20分まで)
- 「延長」が消えた後は、各メニュー(1次発酵・2次発酵・焼き上げ)で[分] を押し時間と合わせ、[炊飯/スタート] を押します。

加熱時間を変更する場合

- 加熱スタート前に[分] を押します。[分] を押し続けると5分単位で早送りします。(最大60分まで)

故障かな？ (1)

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



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部に合わせて、水平にセットしましたか？ (8 ページ) 1-④

仕上がり

焦げる

- 洗米加減によっては、ぬか分が残り、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回水を替えてすすいでください。
- 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溜まり焦げやすくなります。

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？

炊飯中

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？
- 炊き上がった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？

保温中

乾燥する

- 保温中も、ときどきほぐしてありますか？ (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？
- 炊き上がった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していますか？ (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？ (4 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？ (4 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？
- 炊飯できる量と目安時間 (6 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？ (4 ページ)
- おいそぎ・炊きこみ・パン・簡単メニューは予約ができません。

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)

電池の役割

- 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。

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。

(15 ページ)

故障かな？ (2)

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。	
	● 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)	
	● 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。	● 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。
	● 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。	
	● パン発酵、簡単メニュー 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打切後、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り、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。

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頂けます。

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

<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

<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)

<http://www.sharp-sek.co.jp/repair/pickup>

宅配業者引き取り
サービスはこちら



■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自己負担になります。

【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。(2K1910)

故障かな？ (2) こんな表示が出たら / 保証とアフターサービス / お客様ご相談窓口のご案内

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もご利用ください**
Q&A情報・故障診断ナビ・修理申し込みなど

シャープ お問い合わせ ジャー炊飯器
<https://jp.sharp/support/ricedcooker/>



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 6 6 K R R Z *

TINSJA266KRRZ 21E-②