

# SHARP

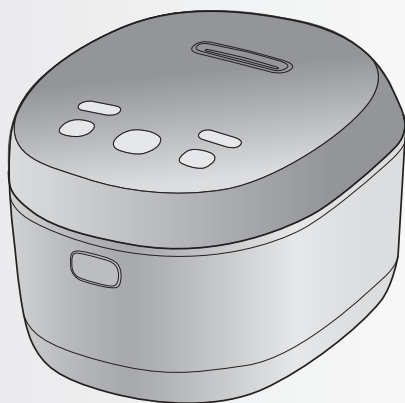
IHジャー炊飯器 家庭用

## 取扱説明書

形名

ケイ エス エイチ エフ ビー

# KS-HF10B



お買いあげいただき、まことにありがとうございました。  
ございました。

この取扱説明書(保証書付)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、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。

※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.

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



### 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 .....	4
	各部のなまえ .....	5
	●操作音・終了音の消しかた .....	6
	●操作部の説明 .....	6
●現在時刻の合わせかた .....	6	
使いかた	炊飯メニューについて .....	7
	●炊きかたのポイント .....	
	●炊飯できる量と目安時間 .....	
	ごはんを炊く準備 .....	8
	ごはんの炊きかた(保温) .....	9
	予約のしかた .....	10
	蒸し野菜の作りかた .....	11
	お料理ノート .....	12
	●五目ごはん .....	
	●白がゆ .....	
	●玄米ごはん .....	13
●ごはんをおいしくするために .....		
●赤飯 .....	14	
●山菜おこわ .....		
●すしめし .....	15	
●五目ちらし .....		
必要なとき	お手入れ .....	16
	故障かな? .....	18
	●こんな表示が出たら .....	21
	保証とアフターサービス .....	22
	仕様 .....	22
お客様ご相談窓口のご案内 .....	23	

裏表紙

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




# 安全上のご注意


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

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



- 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る  
(感電・火災の原因) 
- 安全上、「電源コードが破損した場合、コードの交換は危険を防止するために、製造業者若しくはその代理店又は同等の有資格者によって行なわなければならない。」とされています。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。



- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない
- 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
- 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)



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。 23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)



### 取扱説明書に記載以外の用途には使わない

【使用してはいけない料理例】

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



接触禁止

### 蒸気口に顔や手を近付けない

- 特に乳幼児には、触らせない  
(やけどの原因)



水ぬれ禁止

### 水をかけない

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



### 異常・故障時には、直ちに使用を中止する

- すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する  
(発火や発煙、感電のおそれ)
- 【異常・故障例】
- キーを押しても作動しない。
  - 電源プラグやコード、本体が異常に熱くなったり、コゲ臭いにおいがする。
  - 本体、内釜が変形している。
  - 炊飯中、調理中に底部のファンが回っていない。

必ず  
お守りください



## 警告

火災や漏電・感電、けが、やけどを防ぐために



### 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)



## 注意

けがを防ぎ、家財などを守るために

### 電源プラグは正しく扱う



プラグを抜く

- 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は、必ず電源プラグを持つ
- コードを巻き取るときは、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)



### 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、ボタンに触れない  
(ふたが開いて、けがややけどの原因)



### 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)
  - 水のかかる所や火気の近く (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。
- アルミシートや電気カーペットの上  
(アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因)



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、高温部(内釜・内ぶた・蒸気口)に触れない  
(やけどの原因)



### ふたを開けるときは、蒸気や内ぶたから落ちる熱い水滴に注意する

(やけどのおそれ)



### 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、やけどのおそれ)



### 医療用ペースメーカーをお使いのかたは、本製品の使用にあたって、医師とよくご相談ください

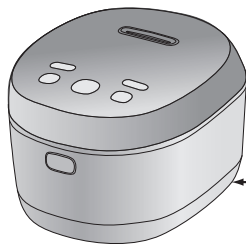
本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与えることがあります。

# 使用上のご注意

## 末長くお使いいただくために

### 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)  
※お米や水を最大量入れた場合 約6.3kg
- 本体底部(吸気口・排気口)をふさぐような場所で使わない  
じゅうたん・ビニール袋・布の上など (故障の原因)
- 吸気口・排気口(本体底部)にほこりや虫が入らないよう清潔にする (故障の原因)

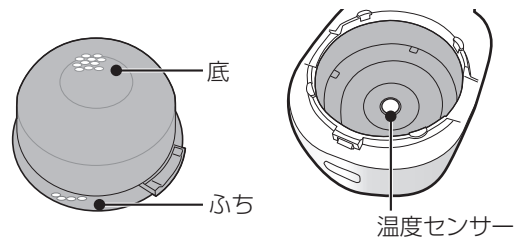


吸気口・排気口  
(本体底部)

- 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
- 磁気に弱いものを近付けない
  - ・ テレビ、ラジオなど  
(受信障害を及ぼします)
  - ・ ICカード、キャッシュカードなど  
(記録が消えることがあります)

### 使用について

- 米粒や異物が付いたままで使用せず、必ず取り除く  
内釜の底・ふち・温度センサーなど  
(うま味炊けなかったり、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)
- 空炊きをしない
- 炊飯メニューを合わせまちがえない  
(特におかゆを他のメニューに合わせて炊くと  
水量が多いため、ふきこぼれの原因)

### 内釜について

- 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
- 硬いものに当てたり、落としたりしない
- 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)

#### 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
- 食器類を入れるなど、炊飯器以外の目的で使わない
- 酢・油を入れない
- 調味料を使ったらすぐ洗う
- 硬いスポンジ・たわし類・食器洗い乾燥機などで洗わない

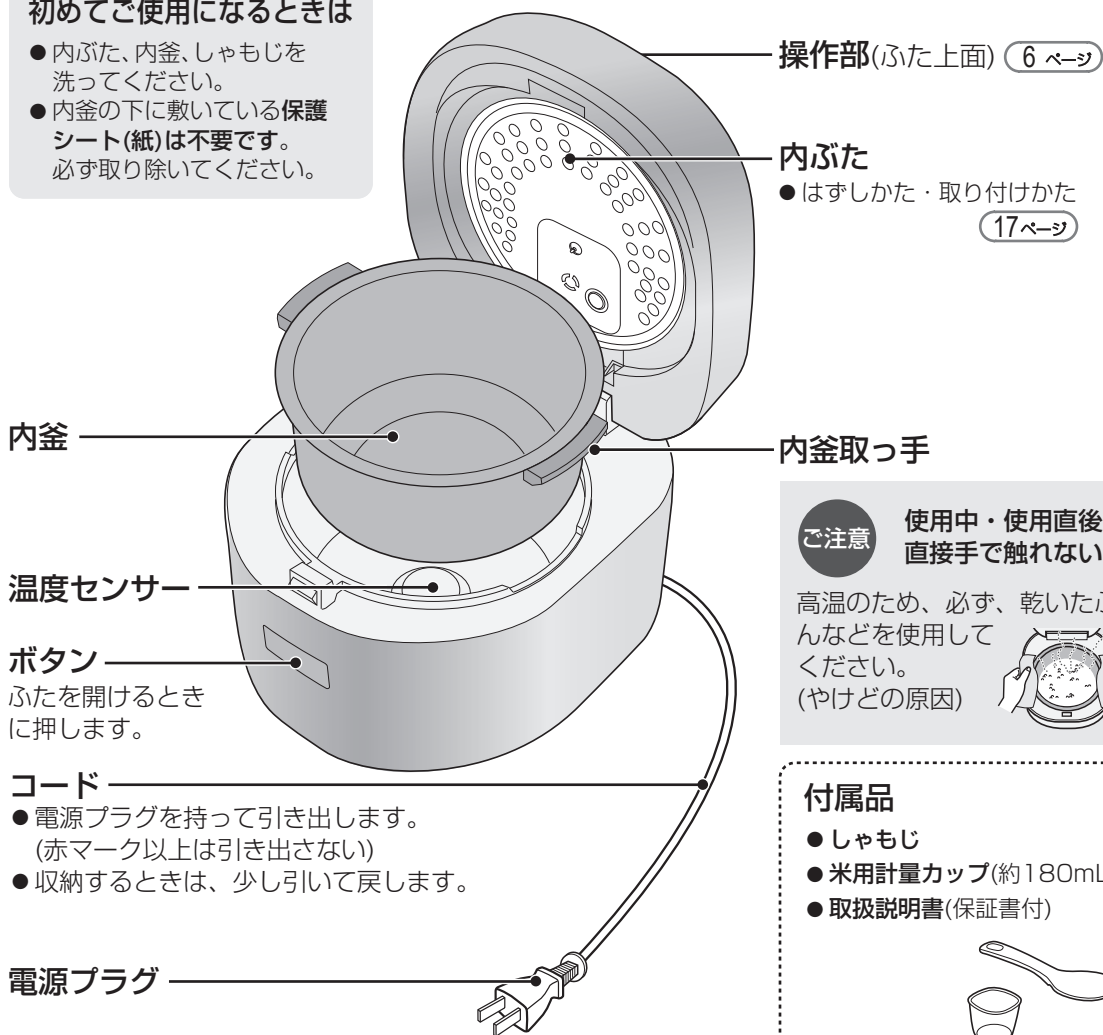
※内釜は、ご使用にともない色むらができることがあります。衛生上問題ありません。安心してお使いください。  
気になる場合は、購入できます。  
お買いあげの販売店でお買い求めください。

# 各部のなまえ(1)

## 本体／付属品

### 初めてご使用になるときは

- 内ぶた、内釜、しゃもじを洗ってください。
- 内釜の下に敷いている保護シート(紙)は不要です。必ず取り除いてください。



## 操作音・終了音の消しかた

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。

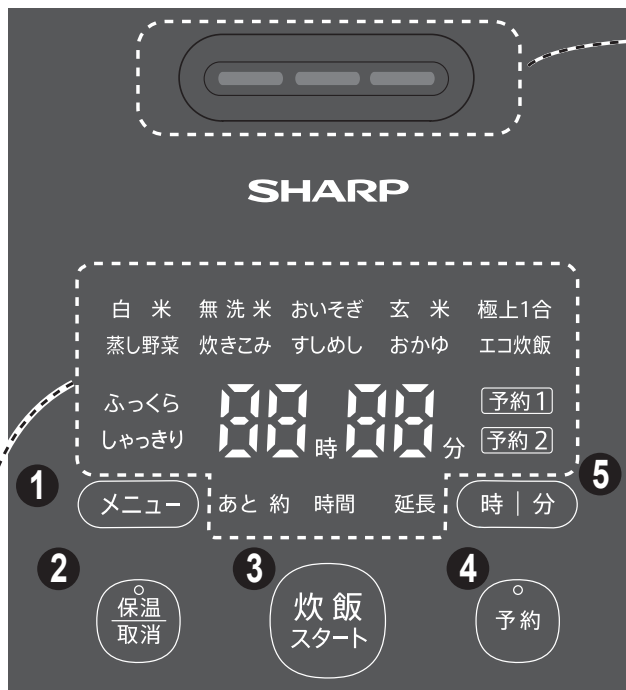
- 電源プラグを差した状態で、**メニュー** を「ピピッ」と鳴るまで4秒間押す

- 鳴らすときは、**メニュー** を「ピッ」と鳴るまで4秒間押す

# 各部のなまえ(2)

## 操作部の説明

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。



蒸気口 やけどに気を付けてください

- ① メニューを選ぶときに。  
押すごとにメニュー表示が変わります。
- ② 操作の取り消しをするときに  
保温するときに。  
保温中、ランプが点灯。
- ③ 選んだメニューをスタートする  
ときに。  
スタート後は、キーが点灯します。
- ④ 予約炊飯をするときに。  
予約中、ランプが点灯。  
「おいそぎ」、「蒸し野菜」、「炊きこみ」  
は、予約できません。
- ⑤ 時間、分を合わせるときに。

### 表示部 (表示されたものを押しても反応しません)

- 電源プラグを差し込むと全点灯後、現在時刻とメニューが30秒間表示し、全消灯します。(工場出荷時は、エコ炊飯に設定されています)
- 操作するときは、いずれかのキーを押すと表示が点灯し、操作ができます。
- 保温時の表示について (9ページ)
- 予約設定時の表示について (10ページ)

## 現在時刻の合わせかた

例 9時10分に合わせるとき

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、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)

- ① 電源プラグを差し込み、**時 | 分** を「ピッ」と鳴るまで長押しすると **時**、**分** が点滅します。  
(**時**、**分**どちらでも)

- ② 合わせたい方のキーを押して合わせます。

9時 00分



9時 10分



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)

# 炊飯メニューについて

## 炊きかたのポイント

炊きこみ、おかゆのポイントは **12ページ**

### エコ炊飯

- 消費電力量をおさえて炊きます。

エコ炊飯：171.3Wh

省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による

- 工場出荷時は、「エコ炊飯」に設定されています。

### 極上1合

- 少量の1合炊きに特化することで、よりおいしく炊き上げることができます。

### おいそぎ

- 白米・無洗米メニューに比べ、短時間で炊きます。
  - 少しおこげができた、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。

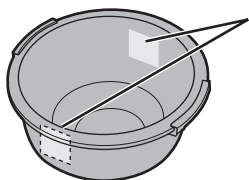
### 無洗米

- お米にしっかり水を吸収させるために、水加減をする前に底から軽くかき混ぜてください。
  - 水を入れると、お米からでんぷん質が溶け出して白くにごり、沈殿してかために炊き上がったり、おこげがでやすくなります。
- 気になる場合は、1~2回水を替えてすすぎます。

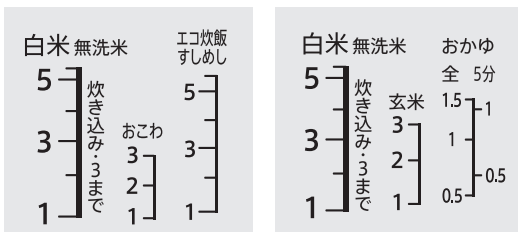
### 玄米

- 炊ける分量は、3カップまでです。
- 水を多めにする場合は、必ず半目盛以内で加減してください。
- 炊飯後は、蒸気口が汚れやすいので、必ずお手入れしてください。
- 白米と混ぜて炊かないでください。
- お料理ノートのポイントもご覧ください。 **13ページ**

## 水位目盛の見かた



内釜の前後に水位目盛があります。  
メニューに合った目盛を選び、水位を合わせてください。



## 炊飯できる量と目安時間

メニュー	エコ炊飯	白米			無洗米	おいそぎ	玄米	極上1合
		(標準)	ふっくら	しゃっきり				
米量(カップ)		1~5.5					1~3	1
炊飯時間(分)	37~44	50~58	55~63	44~53	55~61	28~39	70~83	55~58
予約可能時間 (炊き上がりの〇〇分前~)	50	65	70	60	70	—	90	70

メニュー	炊きこみ		すしめし	おかゆ	
	炊きこみ	おこわ		全がゆ	5分がゆ
米量(カップ)	1~3		1~5.5	0.5~1.5	0.5~1
炊飯時間(分)	47~51	45~49	45~55	49~56	50~55
予約可能時間 (炊き上がりの〇〇分前~)	—	—	60	70	

※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。

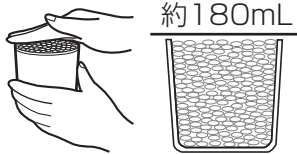
# ごはんを炊く準備

## 内釜で、お米が洗えます

1

### お米を正しくはかる

- 付属の計量カップを使う。
- すりきり1杯で1合です。(約180mL)

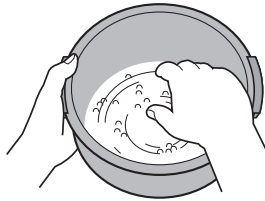


- 本書内のカップ表記は、米用計量カップ(1合=180mL)です。「計量米びつ」ではかると、誤差が出る場合があります。

2

### お米を手早く洗う

- ① 1回目は、たっぷりの水でサッとかけ混ぜ、すぐに水を捨てる。
- ② 2回目からは、お米を軽くもむように洗う。(水は少しにごりが残る程度でよい)

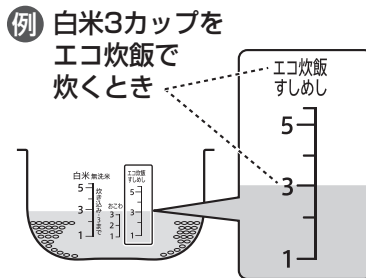


- お湯で洗わないでください。
- 無洗米の場合、底から軽くかけ混ぜ、お米に水をなじませます。

3

### 水加減をする

- お米を平らにならし、水平な所で水加減します。
- 内釜の両側に水位目盛があります。炊きたいメニューのお米のカップ数に水位を合わせます。

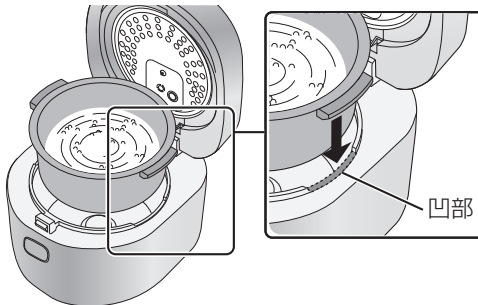


- お好みで水量を調節するときは、半目盛(1目盛の半分)以内で加減してください。
- お米を水に浸しておく必要はありません。(炊飯時には、吸水時間が含まれているので、すぐに炊飯をスタートさせることができます)

4

### 内釜を本体にセットする

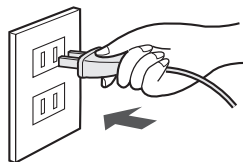
- 両側の、内釜取っ手を本体の凹部に合わせて、水平になるよう入れます。



- 本体内側に異物がないか確認し、内釜外側の水滴も拭き取ります。
- 内釜をきちんとセットしないと、ふたが閉まりません。

5

### ふたを閉めて、電源プラグを差し込む



- 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。



# ごはんの炊きかた(保温)

例 白米(標準)を炊くとき

1

炊飯/スタートを押す



エコ炊飯

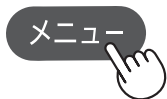
●工場出荷時は、エコ炊飯を記憶しています。エコ炊飯・白米・無洗米・おいそぎ・玄米・極上1合で炊くと、メニュー設定が記憶されるので、次回も同じメニューで炊くときは、**炊飯/スタート**を押すだけで便利です。

●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。

●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。

2

メニューキーを押して、白米を点灯させます。



白米

白米には、標準の他に「しゃっきり」と「ふっくら」の選択ができます。

●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・無洗米のみです。

3



炊飯

保温開始  
ごはんをよくほぐす



炊き上がった直後に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。

炊き上がり・保温

保温について

- 保温中、**保温/取消**のランプ(オレンジ色)が点灯します。
- 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、「**時**」の表示になります。
- 保温を切るときは、**保温/取消**を押します。(「ピーッ」と鳴り、ランプが消えます)

保温  
取消

ご注意

- 炊飯後、自動的に保温になりますが、**玄米・炊きこみ・おかゆ**の保温はしないでください。(黄変、パサつき、においの原因)
- 保温を切ったり、電源プラグを抜いた後は、ごはんを入れたままで放置しないでください。(腐敗・においの原因)
- しゃもじを入れたままや冷めたごはんの保温、12時間以上の保温はしないでください。(黄変、パサつき、においの原因)

使用後は、**保温/取消**を押し、電源プラグを抜く

# 予約のしかた

例 白米を7時30分に炊き上がるように予約するとき（予約1に登録）

準備

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 (6 ページ)

1

メニューを押して、白米を点灯させる



● おいそぎ・炊きこみ・蒸し野菜は、予約ができません。

2

予約を押して、**予約1** または、**予約2** を選ぶ



● 押すごとに **予約1** と **予約2** をくり返し表示します。  
(炊き上がり時刻を2通り登録できます)  
● 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。

3

炊き上がり時刻を合わせる (10分単位)



4



炊飯



予約した時刻に炊き上がる  
保温開始

ごはんをよくほぐす

炊き上がった直後にふたを開ける  
ときは、蒸気によるやけどに気を  
付けてください。

● **予約** のランプ(緑色)が点灯すると予約の設定が完了です。  
● 予約時刻を記憶するので、次回も同じ時刻で炊くときは、炊き上がりの時刻合わせが省略でき便利です。  
● 予約時刻は、予約設定後1分間表示し、その後消えますが、**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。  
● 予約中に現在時刻を見たいときは、**時** または **分** を押します。  
(5秒間表示します)

炊き上がり・保温

使用後は、**保温/取消** を押し、電源プラグを抜く

ご注意

- 具や調味料が入るメニューは、予約炊飯をしないでください。  
具が腐敗したり、調味料が沈澱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)
- 操作を間違えたときや、予約を取り消すときは、**保温/取消** を押します。
- 設定時に、炊き上がりまでの時間が予約可能時間よりも短いときは、すぐに炊き始めます。 予約可能時間 (7 ページ)

# 蒸し野菜の作りかた

簡単に蒸し野菜が作れます

準備

内釜に野菜と水を入れて、本体にセットする  
加える水の量は下表を参照してください。

1

メニューを押して、蒸し野菜を点灯させる



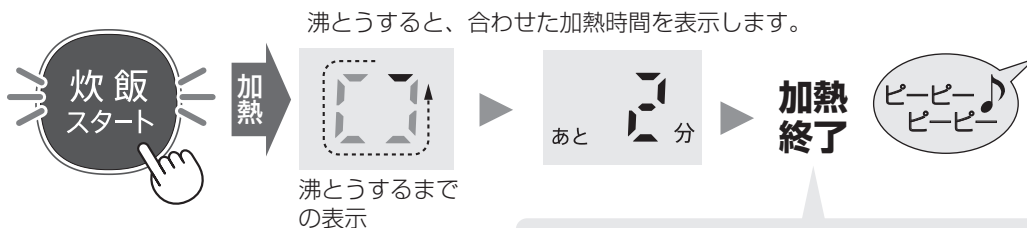
2

加熱時間を合わせる



- 最大40分まで合わせられます。長押しすると5分刻みで早送りできます。
- 沸とう後に加熱する時間を合わせます。下表の設定時間を参照してください。

3



- 加熱終了後、**[分]**を押すと、加熱時間の追加ができます。その後、**[炊飯/スタート]**を押します。

使用後は、**[保温/取消]**を押し、電源プラグを抜く

(mL=cc)

材料	分量	水の量	設定時間	切りかた・入れかた等
アスパラガス	100~300g	50mL	約2分	入らない場合は半分に切ります。
ブロッコリー	100~300g		約4分	小房に分けます。
にんじん	1/2~2本(1本200g)	100mL	約13分	食べやすい大きさに切ります。
かぼちゃ	150~600g		約15分	3~4cm角に切ります。 加熱後、ふたを開けずに約2分蒸らします。
じゃがいも さつまいも (切った場合)	150~600g		約20分	内釜に水を入れ、クッキングシートを敷きます。 じゃがいもは4等分に切ります。 さつまいもは3cm幅に切ります。 加熱後、ふたを開けずに約2分蒸らします。
じゃがいも さつまいも (丸ごと)	じゃがいも：1~4個 (1個150g) さつまいも：1/2~2本 (1本250g)	150mL	約35分	入らない場合は半分に切ります。

ご注意

- 終了後に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。

# お料理ノート

## 五目ごはん

水位目盛	炊飯時間	炊飯できる米の量
白米 <small>無洗米</small> 炊きこみ	47～51分	1～3カップ

### 〈ポイント〉

- 具の量は、米1カップにつき75g以下にしてください。具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
- 米と調味料を入れてから、水位目盛まで水やだし汁を加え、底からよくかき混ぜてください。調味料が沈殿すると、うまく炊けないことがあります。
- 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。
- お湯や冷めていないだし汁を加えないでください。
- 具は小さめに切り、水加減をした後に、具を米の上に均等にのせてください。米と具を最初から混ぜると、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)の場合は軟らかめに、水分を吸収する具(豆類など)の場合は硬めに仕上がります。好みで水加減をしてください。
- 予約炊飯はできません。調味料が沈殿したり腐敗するおそれがあります。
- 保温はしないでください。においや変質の原因となります。

### 材料 (6人分)

	mL=cc
白米	3カップ
干しいたけ(水でもどす)	2枚
にんじん	45g
油揚げ(熱湯で油抜きする)	3/4枚
鶏もも肉	90g
糸こんにゃく	45g
A 干しいたけのもどし汁	270mL
酒	大さじ1 1/2
塩	小さじ1/2
しょうゆ	大さじ1 1/2

- ① 干しいたけ、にんじん、油揚げは細切りにする。鶏もも肉は2cm角に切る。糸こんにゃくは水をきり、2～3cm長さに切る。
- ② 内釜に洗った米とAを入れ、**白米の水位目盛「3」**まで水を入れて混ぜる。①を米の上ののせる。
- ③ **メニュー**を押して、「炊きこみ」を表示させ、**炊飯/スタート**を押す。
- ④ 炊き上がれば、ほぐす。

## 白がゆ

メニュー	水位目盛	炊飯時間	炊飯できる米の量
全がゆ	<b>おかゆ</b> 全	49～56分	0.5～1.5カップ
5分がゆ	<b>おかゆ</b> 5分	50～55分	0.5～1カップ

### 〈ポイント〉

- 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。

### 材料 (4人分)

白米	1カップ
----	------

- ① 内釜に洗ったお米を入れ、**おかゆの全がゆ**、または**5分がゆの水位目盛「1」**まで水を入れる。
- ② **メニュー**を押して、「おかゆ」を表示させ、**炊飯/スタート**を押す。炊き上がれば軽く混ぜる。

# 玄米ごはん

水位目盛	炊飯時間	炊飯できる米の量
玄米	70~83分	1~3カップ

## 〈ポイント〉

- 具を入れるときは、固めの食材が向いています。  
大豆・黒豆・あずきなどの豆類、ちりめんじゃこ・粟・根菜類などは玄米とのバランスがとれ、おいしくいただけます。

## 材料 (6人分)

玄米……………3カップ

- ①もみがらなどを取り除きながら、たっぷりの水で4~5回洗う。
- ②内釜に洗った玄米を入れ、**玄米の水位目盛「3」**まで水を入れる。
- ③ **メニュー** を押し、「**玄米**」を表示させ、**炊飯/スタート** を押す。
- ④炊き上がれば、ほぐす。

## ごはんをおいしくするために

### 良いお米を選ぶ

- 精米日が新しい。
- 大きさがそろっている。
- 表面の縦筋が浅い。

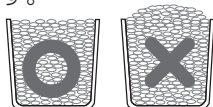
### お米は風通しの良い所に保存する

湿っぽくて、温かい場所は、避けます。  
また、虫の予防にタカのツメ(赤とうがらし)などを入れるとよいでしょう。

### 付属の計量カップで正しくはかる

お米は、「計量米びつ」ではかららないでください。  
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。



### 手早く洗う

お米の洗いかたで、ごはんの味は大きく変わります。お米は水をすぐ吸収するので、手早くぬかやごみを洗い流します。  
(無洗米は洗米が不要ですが、おこげができたり、かために炊き上がる場合は、1~2回水を替えてすすいでください)

### お米の種類や好みで水加減をする

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しましょう。  
余分な水分を飛ばし、ふっくらと仕上がります。

### 保温中もときどきほぐす

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。



### 残ったら冷凍庫へ

残ってしまったら長時間(12時間以上)保温せず、ラップに包んで冷凍庫へ。  
食べる直前にレンジで温めましょう。

### 使ったらすぐお手入れする (16~17ページ)

汚れは放っておくと取れにくくなり、おいしく炊けない原因になります。

# お料理ノート

## 赤飯

水位目盛	炊飯時間	炊飯できる米の量
おこわ	45~49分	1~3カップ

### 〈ポイント〉

- 無洗米で炊く場合も、おこわの水位目盛に水加減をしてください。
- もち米と白米(うるち米)を混ぜて炊く場合は、少し多め(白米とおこわの水位目盛の間)に水加減してください。
- 水加減をした後に、具を米の上に均等にのせてください。米と具を最初から混ぜると、うまく炊けないことがあります。

### 材料 (6人分)

もち米……………3カップ  
あずき……………75g  
塩……………小さじ1/2

- ①あずきを鍋でゆでる。一度ゆでこぼし、新しい水で、皮が破れないよう弱火でやや硬めにゆで、あずきとゆで汁を分けて冷ます。
- ②内釜に洗ったもち米を入れ、おこわの水位目盛「3」まで①のゆで汁と水を入れ、塩を入れて混ぜる。①のあずきを米の上にのせる。
- ③ **メニュー** を押して、「炊きこみ」を表示させ、**炊飯/スタート** を押す。
- ④炊き上がれば、ほぐす。

## 山菜おこわ

水位目盛	炊飯時間	炊飯できる米の量
おこわ	45~49分	1~3カップ

### 〈ポイント〉

- 無洗米で炊く場合も、おこわの水位目盛に水加減をしてください。
- もち米と白米(うるち米)を混ぜて炊く場合は、少し多め(白米とおこわの水位目盛の間)に水加減してください。
- 水加減をした後に、具を米の上に均等にのせてください。米と具を最初から混ぜると、うまく炊けないことがあります。

### 材料 (6人分)

もち米……………3カップ  
山菜の水煮……………200g  
調味料  
酒……………大さじ2  
しょうゆ……………大さじ1  
塩……………小さじ1/2

- ①山菜は水気をきる。
- ②内釜に洗ったもち米と調味料を入れ、おこわの水位目盛「3」まで水を入れて混ぜる。①の山菜をのせる。
- ③ **メニュー** を押して、「炊きこみ」を表示させ、**炊飯/スタート** を押す。
- ④炊き上がれば、ほぐす。

## すしめし

水位目盛	炊飯時間	炊飯できる米の量
すしめし	45~55分	1~5.5カップ

### 〈ポイント〉

- 無洗米で炊く場合も、すしめしの水位目盛に水加減をしてください。
- 合わせ酢は好みに応じて調整してください。

### 材料 (6人分)

白米……………3カップ  
 酒……………大さじ1/2  
 昆布……………5×5cm  
 <合わせ酢>  
 酢……………大さじ5  
 砂糖……………大さじ3 1/3  
 塩……………大さじ1

- ①内釜に洗った米と酒を入れ、**すしめしの水位目盛「3」**まで水を入れてよく混ぜる。昆布を米の上にのせる。
- ② **メニュー**を押して、「すしめし」を表示させ、**炊飯/スタート**を押す。
- ③炊き上がれば昆布を取り出して、ごはんをすし桶に移し、合わせ酢をふりかけて切るようにして混ぜる。

## 五目ちらし

水位目盛	炊飯時間	炊飯できる米の量
すしめし	45~55分	1~5.5カップ

### 材料 (6人分) 約376kcal

白米……………3カップ  
 <合わせ酢>  
 酢……………大さじ5  
 砂糖……………大さじ3 1/2  
 塩……………小さじ2  
 <具>  
 れんこん……………150g  
 たけのこ……………90g  
 にんじん……………90g  
 干ししいたけ(もどす)……………6枚  
 A [ 干ししいたけのもどし汁+水… 500mL  
   みりん……………大さじ6  
   薄口しょうゆ……………大さじ4 1/2  
   砂糖……………大さじ2  
   だしの素……………少々

- ①すしめし(上記)と同じ要領で、すしめしを作る。
- ②具のれんこん、たけのこ、にんじんは、薄切りにして食べやすい大きさに切る。  
干ししいたけは薄切りにする。
- ③鍋に②とAを入れ、柔らかくなるまで煮る。
- ④③の汁気をきって、すしめしに混ぜる。

# お手入れ



## 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  
プラグを抜く

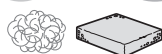
【感電・やけど・けがの原因】

汚れたら、すぐに！が、お手入れ上手のポイント

次のものは使わないでください

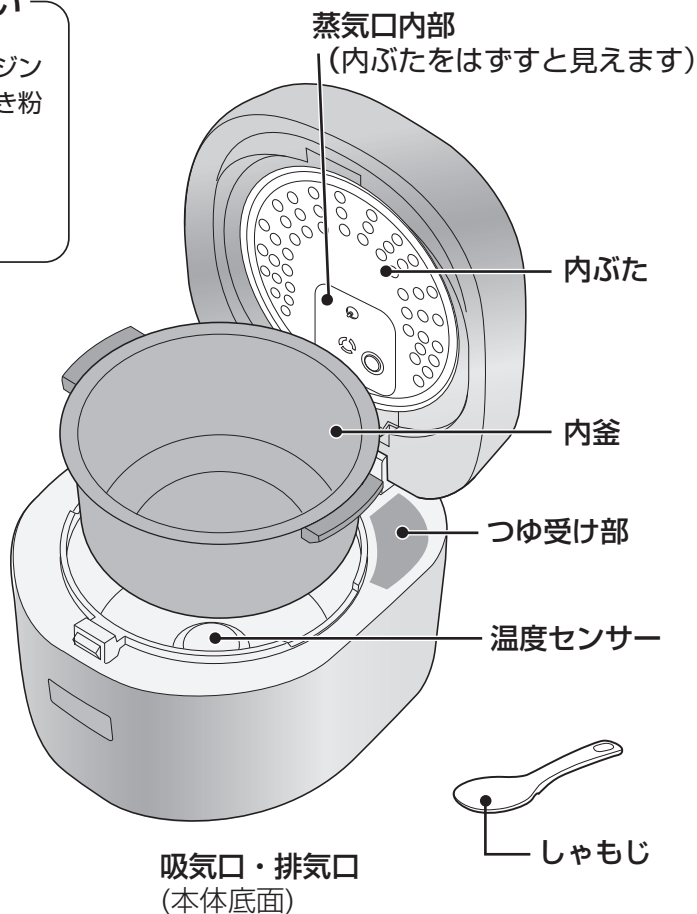
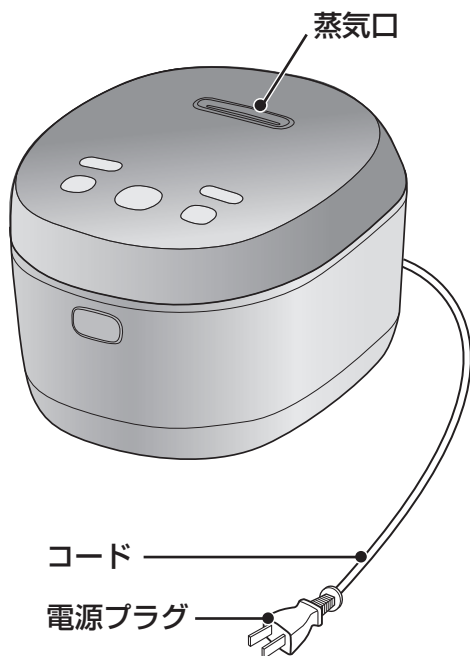


シンナー、ベンジン  
アルコール、磨き粉



金属タワシ  
硬めのスポンジ

食器洗い乾燥機、食器乾燥器



### 内釜、内ぶた、しゃもじ

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。  
内ぶたのはずしかた (17ページ)



### つゆ受け部、蒸気口内部

使うたびに、固くしぼったふきんで拭く。

### 本体、蒸気口、温度センサー、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。

### 吸気口・排気口

汚れてきたら、綿棒や掃除機などで、ほこりを取る。



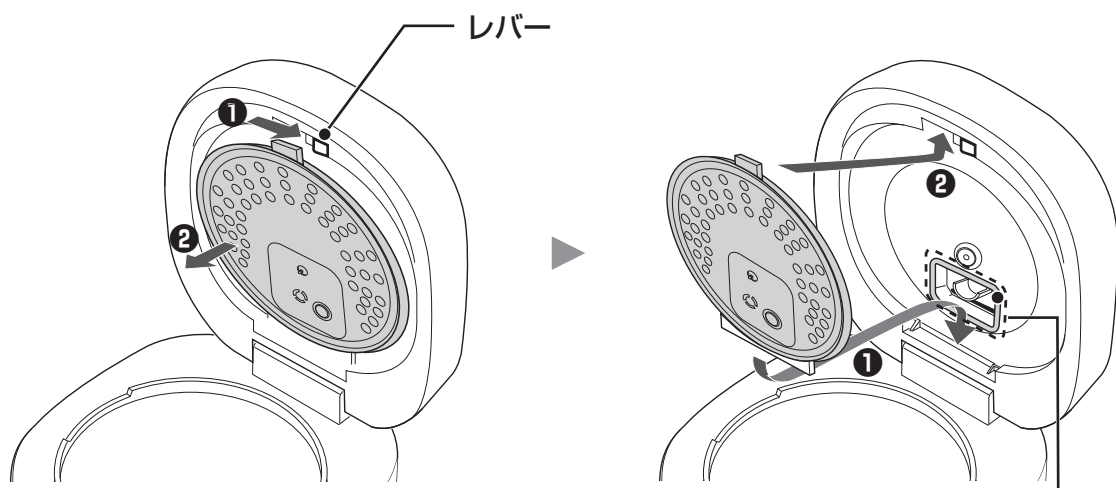
## 内ぶた

### ●はずしかた

- ① 上部のレバーを右へ押す
- ② 内ぶたを手前にはずす

### ●取り付けかた

- ① 下部を溝に差し込む
- ② 上部のレバーが「カチッ」と音がするまで押し込む

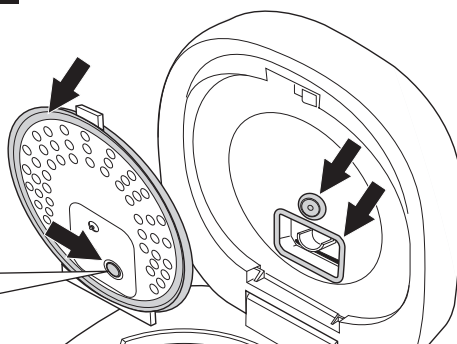
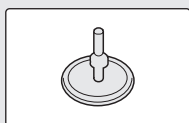


蒸気口内部も  
お手入れしてください。

## パッキンは、取りはずさないでください

➡ は、パッキン

パッキン部分が汚れたときは、拭き取ってください。強くこすったり、無理に引っ張らないでください。特に内ぶたの小さいパッキンは、はずして失わないようにご注意ください。



# 故障かな？ (1)

修理依頼やお問  
い合わせの前に  
もう一度調べ  
ください



こんな場合	確認してください
仕上がり	かたい 芯がある 生煮えになる やわらかい <ul style="list-style-type: none"><li>● お米は「付属の計量カップ」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。</li><li>● 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。</li><li>● 内釜の外側・温度センサーに異物が付いていませんか？</li><li>● アルカリ度の強い水(pH9以上)を使いませんでしたか？</li><li>● お米の種類(銘柄、産地など)や保存状態により、ごはんの炊き上がりが異なることがあります。</li><li>● 内釜を本体にセットしたとき、傾いていませんか？ 内釜は、取っ手を本体の凹部に合わせて、水平になるように入れてください。(8 ページ)</li></ul>
	焦げる <ul style="list-style-type: none"><li>● 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。</li><li>● 内釜の外側・温度センサーに異物が付いていませんか？</li><li>● 無洗米は、おこげができやすくなります。 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。</li></ul>
	炊きこみごはんが うまくできない <ul style="list-style-type: none"><li>● 五目ごはんの&lt;ポイント&gt; をご確認ください。(12 ページ)</li></ul>
炊飯中	ふきこぼれる <ul style="list-style-type: none"><li>● お米・水の量は合っていますか？ お米の量が少なかったり、水の量が多いとふきこぼれます。</li><li>● 内釜の外側・温度センサーに異物が付いていませんか？</li><li>● 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？</li></ul>
	蒸気口以外から 蒸気がもれる <ul style="list-style-type: none"><li>● 内ぶたを正しく付けて、ふたを閉めましたか？ (17 ページ)</li><li>● 内釜や内ぶたが変形していませんか？</li><li>● 内釜の外側・温度センサーに異物が付いていませんか？</li></ul>

こんな場合	確認してください
保温中 変色するにおう	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 洗米加減によっては、ぬか分が残り、においの原因となることがあります。十分に洗米しましたか？</li> <li>● アルカリ度の強い水(pH9以上)を使いませんでしたか？</li> <li>● 内ぶた、内釜が汚れていませんか？</li> <li>● 炊き上がってからすぐにほぐしましたか？</li> <li>● 12時間以上の保温をしていませんか？</li> <li>● 冷めたごはんを保温しませんでしたか？</li> <li>● ごはんを入れたまま、電源プラグを抜きませんでしたか？</li> </ul>
乾燥する	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 内釜の外側・温度センサーに異物が付いていませんか？</li> <li>● 12時間以上の保温をしていませんか？</li> </ul>
ふたの内側に多量のつゆが付く	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 内釜の外側・温度センサーに異物が付いていませんか？</li> <li>● 炊き上がってからすぐにほぐしましたか？</li> <li>● 冷めたごはんを保温しませんでしたか？</li> <li>● ごはんを入れたまま、電源プラグを抜きませんでしたか？</li> </ul>
べとつく	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 炊き上がってからすぐにほぐしましたか？</li> <li>● 保温を取り消した後も、ごはんを入れたままにしていませんか？</li> <li>● 冷めたごはんを保温しませんでしたか？</li> <li>● ごはんを入れたまま、電源プラグを抜きませんでしたか？</li> </ul>
予約時刻に炊けない	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 現在時刻が合っていますか？ (6 ページ)</li> <li>● 「予約1」・「予約2」の選択が合っていますか？</li> <li>● 停電がありませんでしたか？</li> <li>● 操作の最後に、「炊飯/スタート」を押しましたか？</li> </ul>
予約 すぐに炊き始める	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 現在時刻が合っていますか？ (6 ページ)</li> <li>● 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 (7 ページ) (10 ページ)</li> </ul>
「予約」を押すとエラー音が鳴り、予約ができない	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 現在時刻を設定していますか？ (6 ページ)</li> </ul>

# 故障かな？ (2)

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 「ジー」と音がする	●IH特有の通電音です。
「カチカチ」と音がする	●マイコンが火力を調整している音で、故障ではありません。
「ジュッジュッ」と音がする	●内釜の外側に付着した水が沸とうする音です。 内釜を本体に入れる前に、拭き取ってください。
キーの操作音、終了音が鳴らない	●音を消す設定になっていませんか？ [メニュー]を4秒間押し続けると「ピッ」と鳴り解除されます。
「ピッピッピッ」と音がする	●操作の最後に、[炊飯/スタート]を押しましたか？
表示部がにじんで見えるときがある	●静電気によるもので故障ではありません。
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、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。 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。(23ページ)
<p style="text-align: center;"><b>リチウム電池について (本体に内蔵)</b></p> <p>電池の役目：● 現在時刻や予約時刻の設定を記憶します。 電池が消耗すると：● 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。</p>	
保温の経過時間が表示されない	●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、12時間以上経過すると、「- - 時 - - 分」の表示になります。(保温ランプは点灯)
その他 製品からのおいがする	●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。ご使用にともない、なくなります。
電源プラグから火花が飛んだ	●電源プラグを抜き差しするときに、本体内部の電気部品に電流が流れるため、火花が出ることがあります。故障ではありません。

## こんな表示が出たら

⇒U1⇐	内釜が本体に入っていない。 ●エラー音(ピピピピピピ)が鳴ります。	●内釜をセットしてください。	●エラー内容を確認して操作をやり直してください。 ● <b>保温/取消</b> を押すとエラー表示が消えます。
⇒U2⇐	製品内部が高温のため設定メニューの調理ができません。 ●エラー音(ピピピピピピ)が鳴ります。	●ふたを開けて15分程度冷ましてください。	
⇒E1⇐ ⇒E2⇐	電源・電圧が不安定です。 ●エラー音(ピピピピピピ)が鳴ります。	●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。	
⇒E3⇐	炊飯・調理中に停電がありました。	●炊飯・調理は取り消されました。	
⇒E4⇐	炊飯予約中に停電がありました。	●予約した時刻に炊き上がりませんでした。仕上がりが悪い場合があります。	
⇒[故障]⇐	製品が故障している場合があります。	● <b>保温/取消</b> 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、またはお客様相談窓口に表示の番号( [ 番号 ] )をご連絡ください。(23ページ)	

# 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?」(18~21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、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、内釜が変形している。
- 本体が変形している。
- 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。

電 源	交流100V 50-60Hz 共用
定格消費電力	炊飯時 1,130W
外形寸法	幅250×奥行324×高さ210(mm)
質 量	約4.3kg
電 源 コード	1.0m

### ※注記

- 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。
- 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)
- 1回当たりの炊飯時消費電力量は、エコ炊飯(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、エコ炊飯(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。

## 家庭用品質表示法に基づく省エネ関連表示 ※

最大炊飯容量	1.0L
区分名	B
蒸発水量	48.6g
年間消費電力量	90.7kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	171.3Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	18.8Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.57Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.97Wh

# 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

<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

<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・ナビダイヤルがご利用いただけない場合は…

電話	FAX
<b>050 - 3852 - 5405</b>	<b>06 - 6792 - 5993</b>
〒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・ナビダイヤルがご利用いただけない場合は…

電話	FAX
<b>050 - 3852 - 5520</b>	<b>06 - 6792 - 3221</b>
〒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けますと当社指定の宅配業者がお客様のご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：内釜の調理物は、必ずカラにしてください。

## ■QRコードについて

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

## 【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】

シャープ株式会社および関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただいております。個人情報は適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報の開示・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?」(18~21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 (23ページ)

**Webもご活用ください。**

- 

<https://jp.sharp/support/ricecooker/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 4 2 K R R Z \*

KS-HF10Bシリーズ  
TINSJA242KRRZ 20F- ③