

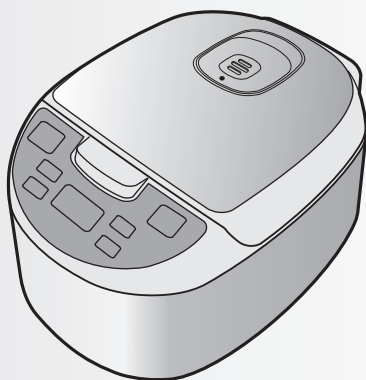
ジャー炊飯器 家庭用

## 取扱説明書

形名

ケイ エス エス ジェイ

# KS-S10J



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。

### 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            | 4 |
| ●本体／付属品           |   |
| ●操作部              |   |

使いかた

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| ごはんを炊く準備                              | 5  |
| ごはんの炊きかた                              | 6  |
| 炊飯メニュー                                |    |
| (白米・無洗米・炊きこみ・おかゆ<br>発芽玄米・玄米・雑穀米・すしめし) |    |
| おいそぎ炊飯                                |    |
| (白米・無洗米)                              |    |
| ■炊飯できる量と目安時間                          |    |
| ■炊きかたのポイント                            | 7  |
| ■保温について                               |    |
| 予約のしかた                                | 8  |
| ごはんをおいしくするために                         | 9  |
| お料理ノート                                | 10 |
| ●五目ごはん ●おこわ                           |    |
| ●すしめし ●おかゆ                            |    |

必要なとき

|              |    |
|--------------|----|
| お手入れ         | 11 |
| 故障かな?        | 12 |
| 保証とアフターサービス  | 14 |
| 仕様           | 14 |
| お客様ご相談窓口のご案内 | 15 |

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://iclub.sharp.co.jp/m/>


スマートフォンは  
こちらから




# 安全上のご注意

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を防止するため、お守りいただくことを説明しています。


■表示を無視して、誤った取り扱いをすることによって生じる内容を次のように区分しています。

 **警告** 「死亡または重傷を負うおそれがある」内容です。

 **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」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の表示で区分しています。

 してはいけない**禁止**内容です。

 必ずしなければならない**強制**内容です。



## 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り除く  
(感電・火災の原因)



- め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・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  
(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)



### 水をかけない

水ぬれ禁止

- 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)



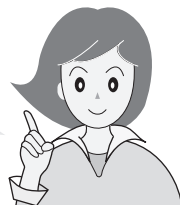
### 異常・故障時には、直ちに使用を中止する

- 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。
- コードや電源プラグ、本体が異常に熱くなったり、コゲ臭いにおいがする。
- 本体が変形して熱板がひずんでいたたり、内釜が変形している。

必ず  
お守りください



## 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。



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、熱板やふた(金属面)など高温部に触れない  
(やけどの原因)



ふたを開けるときは、蒸気やふた(金属面)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)

# 使用上のご注意

- 内釜の外側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
- 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
- おかゆは、必ず炊飯メニューの「おかゆ」に合わせて炊く  
(おかゆは他の炊飯メニューに比べ水量が多いため、ふきこぼれの原因)
- コンセントに差した電源プラグに蒸気を当てない

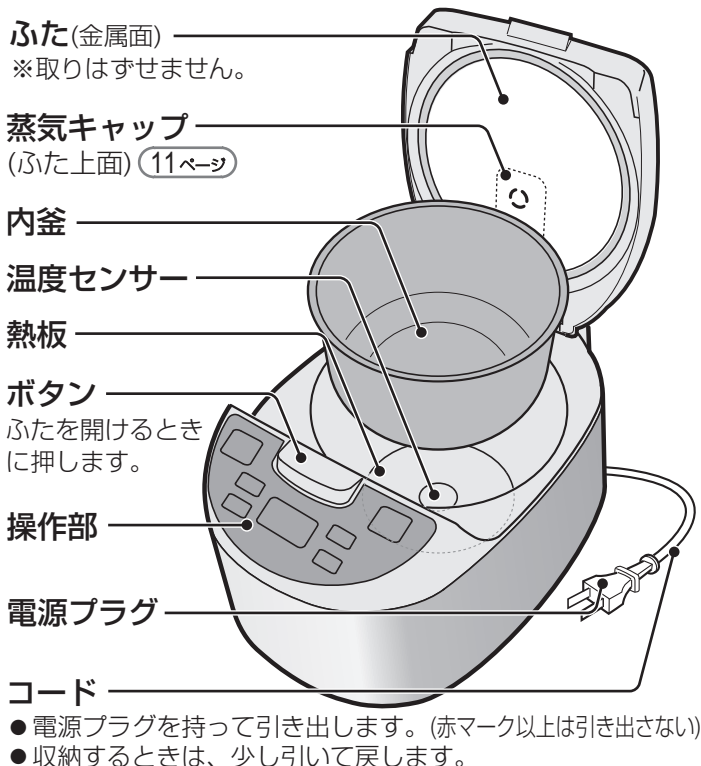
### 内釜のフッ素被膜を長持ちさせるために

- 泡立器や鋭利な用具を使わない
  - 付属のしゃもじ以外のものは使わない
  - 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ることがありますが、衛生上問題ありません。安心してお使いください。気になる場合は、購入できます。お買いあげの販売店へご依頼いただくか、シャープ地区別窓口でもご注文いただけます。

15ページ

# 各部のなまえ

## 本体／付属品



### 初めてご使用になるときは

- 内釜、蒸気キャップ、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は不要です。必ず取り除いてください。

### お知らせ音について

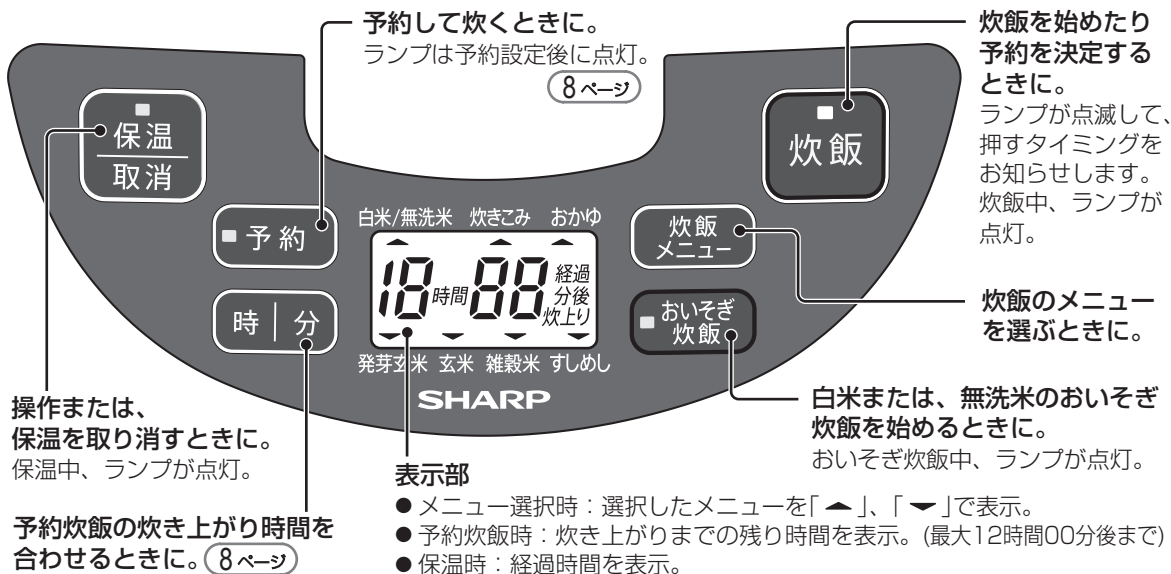
- 炊飯終了音などを鳴らないようにするには、[分]を「ピッ」と鳴るまで4秒間押します。  
※操作誤りなど、エラー音(ピッピッピッやビビビ)は鳴ります。
- 鳴らすときは、[分]を「ピッ」と鳴るまで4秒間押します。

## 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.

## 操作部

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。表示部は説明のため、すべてを表示しています。バックライトは点灯しません。



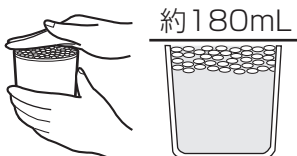
# ごはんを炊く準備

## 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、たっぷりの水でさっとかき混ぜ、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)

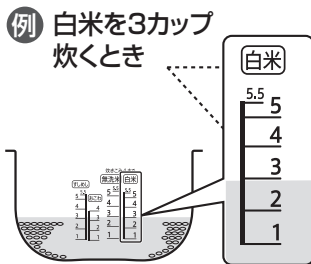


- お湯で洗わないでください。
- 無洗米の場合、底から軽くかき混ぜ、お米に水をなじませます。

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。

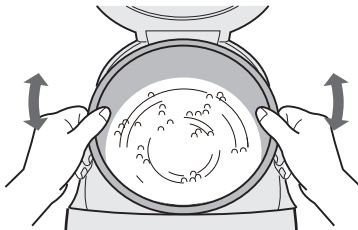


- お好みで水量を調節するときは、半目盛(1目盛の半分)以内で加減してください。
- お米を水に浸しておく必要はありません。(炊飯時には吸水時間が含まれているので、すぐに炊飯をスタートさせることができます)

4

### 内釜を本体にセットする

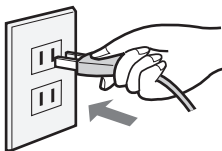
- 内釜を矢印のように2~3回動かし、内釜と熱板を密着させます。



- 本体内部に異物がないか確認し、内釜外側の水滴も拭き取ります。

5

### ふたを閉めて、電源プラグを差す



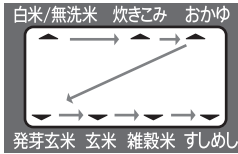
- 延長コードなどを使って、他の器具と同時に併用しないでください。電圧が下がり、うまく炊けない場合があります。

# ごはんの炊きかた

白米、無洗米のときは、**炊飯**を押すだけでもスタートします

1

目的のメニューを選ぶ



- **炊飯メニュー**を押して、「▲」、「▼」を炊きたいメニューに合わせて。  
(▲▼はキーを押すことに移動)

2



- 炊飯ランプが点滅から点灯に変わり、炊飯がスタートします。
- 炊飯ランプ点滅中に10秒間キーの操作がなければ、「ピピピッピ…」とエラー音が鳴ります。

「白米/無洗米」で早く炊き上げたいときは



- おいそぎ炊飯ランプが点灯し、炊飯がスタートします。
- **おいそぎ炊飯**は、白米/無洗米のみ使えます。その他のメニューでは、「ピピピ…」とエラー音が鳴りますので、**炊飯**を押して、ご使用ください。

炊飯終了

炊飯



保温開始  
ごはんをよくほぐす

- 炊き上がると自動的に保温に切り替わります。  
(保温ランプ点灯)



使用後は、**保温/取消**を押し、電源プラグを抜く

**ご注意** 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。

## ■炊飯できる量と目安時間

|         | 白米/無洗米<br>すしめし | おいそぎ炊飯<br>(白米/無洗米) | 炊きこみ  | 発芽玄米  | 玄米     | 雑穀米   | おかゆ     |       |
|---------|----------------|--------------------|-------|-------|--------|-------|---------|-------|
|         |                |                    |       |       |        |       | 全がゆ     | 5分がゆ  |
| 米量(カップ) | 1~5.5          |                    | 1~4   |       |        |       | 0.5~1.5 | 0.5~1 |
| 時間(分)   | 48~60          | 31~46              | 50~59 | 49~58 | 92~119 | 52~59 | 61~82   | 65~81 |

※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。



## ■炊きかたのポイント

|             |  |
|-------------|--|
| 無洗米         | <ul style="list-style-type: none"> <li>● お米にしっかり水を吸収させるために、底からよくかき混ぜてください。</li> <li>● 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、おこげができやすくなります。<br/>気になる場合は、1～2回水を替えてすぎます。</li> </ul>   |
| おいそぎ炊飯      | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 少しおこげができたり、かたくなることがあります。<br/>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。</li> </ul>  |
| 発芽玄米<br>雑穀類 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 炊ける分量は、白米を混ぜて<b>4カップ</b>までです。<br/>水位目盛は白米に合わせてください。</li> <li>● 雑穀類だけでは、ふきこぼれますので炊飯しないでください。</li> <li>● 分量は、発芽玄米などの商品パッケージに記載の内容をご覧ください。<br/>(例) <b>発芽玄米</b>→ 白米<b>1カップ</b>に対して、発芽玄米<b>0.5カップ</b>[水位→1.5(目安)]<br/>※お好みにより分量を加減してください。</li> <li>● 炊飯した後は、蒸気キャップが汚れやすいので、必ずお手入れしてください。</li> <li>● 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。</li> <li>● 水に浮くような場合は、蒸気キャップがつまり、蒸気もれや変形・破損の原因になることがありますので、よく混ぜ、しばらく浸して洗ってから炊いてください。</li> </ul> |

## ■保温について

炊き上がると自動的に保温に切り替わります。取り消すときは **保温/取消** を押します。



- 保温経過時間を表示します。  
(11時間まで1時間単位。1時間未満は[0]を表示)  
12時間を経過すると表示は消えますが、保温は切れません。  
(保温ランプは点灯)

**コツ**

- 炊飯が終了したら、底からすくい上げるように全体をほぐし、余分な水分を逃がす。
- 保温中も時々ほぐす。
- 少量のときは、なべ肌から離し、内釜の中央に盛る。(パサツキ防止)

使用後は、**保温/取消** を押し、**電源プラグを抜く**。

**お願い**

- 保温を取り消したり、電源プラグを抜いたりした後、ごはんを入れたまま放置しないでください。(腐敗・においの原因)
- 次のような保温はしないでください。(黄変、パサツキ、においの原因)
  - 白米・無洗米以外のごはん
  - しゃもじを入れたまま
  - 冷めたごはん
  - 12時間以上

# 予約のしかた

何時間後に炊き上げたいのかを合わせます

例 発芽玄米を、5時間20分後に炊き上げたいとき



炊き上がりまでの時間を合わせる



目的のメニューに合わせる

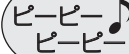


5時間20分後

保温開始

- 保温ランプ点灯

炊飯終了



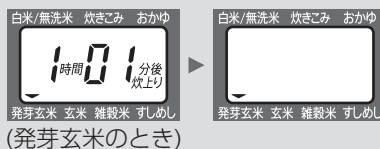
炊き上がった直後にふたを開けるときの、蒸気によるやけどに気を付けてください。

使用後は、**保温/取消** を押し、電源プラグを抜く

- 予約時間設定範囲  
1～12時間後まで(10分単位)
- 押し続けると早送りできます。

- 「白米、無洗米」を炊く場合は、この操作が省略できます。

- 炊飯ランプの点滅が消え、予約ランプが点灯すると、予約の設定が完了です。
- 炊飯ランプ点滅中に10秒間キーの操作がなければ、「ピッピッピッ…」とエラー音が鳴ります。
- 表示部は、炊飯開始までは炊き上がりまでの残り時間を表示し、炊飯が始まると消えます。



ご注意

- 「おいそぎ炊飯」は予約ができません。
- 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、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。
- 12時間以上(夏場に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。
- 炊き上がり設定時間が炊飯時間よりも短い場合には、すぐに炊飯が始まります。



# ごはんをおいしくするために

ちょっとした心掛け・愛情でおいしいごはんがいただけます

## 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。



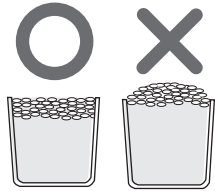
## 風通しの良い所に保存する

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)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、  
おこげができてたり、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。



## 30分以内にほぐす

炊き上がったら、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

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。



お手入れ (11ページ)

# お料理ノート

## 具や調味料を入れるときのポイント

- 五目ごはん(炊きこみ)など具を入れて炊く場合は、最大4カップまでです。
- 具の量は、お米の質量(重さ)の30~50%が適量です。(米1カップ=約150g)  
具が多すぎると、加熱不足になることがあります。
- 調味料が沈殿すると、うまく炊けないことがあります。お米と調味料を入れてから水位目盛までだし汁やスープを加え、底からよくかき混ぜてください。(具を入れる前に水位合わせをします)
- 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、お米の上のせてください。

### 五目ごはん

炊飯できる米の量：1~4カップ



- ①ごぼうは、ささがきにして水にさらしてアクを抜く。
- ②干しいたけは、もどして石づきを取り、油あげは熱湯で油抜きをし、こんにゃくは湯通ししてそれぞれ細切りにする。
- ③にんじんはせん切りにし、とり肉は細かく切る。
- ④内釜に洗ったお米と調味料を入れ、**白米の水位目盛「3」**までだし汁を入れて混ぜ、①②③をお米の上のせる。
- ⑤ふたをし、**炊飯メニュー**を押し、「▲」を「炊きこみ」に合わせ、**炊飯**を押し。
- ⑥炊き上がれば、ほぐす。

#### 材料 (4人分)

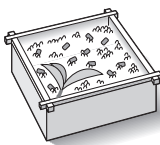
- 白米……………3カップ
- ごぼう……………30g
- 干しいたけ……………3枚
- 油あげ……………1/2枚
- こんにゃく……………30g
- にんじん……………30g
- とりもも肉……………60g

#### 調味料

- 薄口しょうゆ…大さじ2
- 酒……………大さじ2
- 塩……………小さじ1/2
- だし汁(目安)…約700ml

### おこわ(赤飯)

炊飯できる米の量：1~4カップ



- ①もち米と白米は合わせて洗う。
- ②あずきはひと煮立ちさせてゆで汁を捨て、再度たっぷりの水でやや固めにゆでる。
- ③あずきとゆで汁を別々にする。
- ④内釜に①のお米を入れ、**おこわの水位目盛「3」**まで冷ましたあずきのゆで汁を入れ(足りなければ水を足す)、よくかき混ぜたあと③のあずきをのせる。
- ⑤ふたをし、**炊飯メニュー**を押し、「▲」を「炊きこみ」に合わせ、**炊飯**を押し。
- ⑥炊き上がればほぐし、好みでごま塩をふる。

#### 材料 (4人分)

- もち米……………2カップ
- 白米……………1カップ
- あずき……………50g
- ごま塩……………少々

### すしめし

炊飯できる米の量：1~5.5カップ



- ①内釜に洗ったお米と酒を入れ、**すしめしの水位目盛「3」**まで水を入れてよく混ぜる。その上に昆布をのせる。
- ②ふたをし、**炊飯メニュー**を押し、「▼」を「すしめし」に合わせ、**炊飯**を押し。
- 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。

#### 材料 (4人分)

- すしめし
- 白米……………3カップ
- 酒……………大さじ1/2
- 昆布……………5×5cm

#### 合わせ酢

- 酢……………70mL
- 砂糖……………大さじ2 1/2
- 塩……………小さじ1 1/2

### おかゆ

炊飯できる米の量：全がゆ 0.5~1.5カップ/5分がゆ 0.5~1カップ



- 5分がゆは、全がゆに比べ重湯が多くやわらかい仕上がりととなります。
- 塩は炊き上がってから加えてください。炊飯時に加えると沈殿しうまく炊けないことがあります。



# 注意



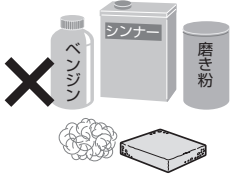
必ず電源プラグをコンセントから抜き、製品が冷めてからおこなう  
プラグを抜く

**【感電・やけど・けがの原因】**

# お手入れ

汚れたら、すぐに！こまめに！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

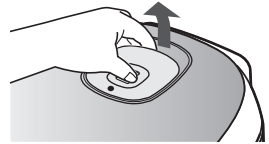
金属タワシ  
硬めのスポンジ

## 蒸気キャップ

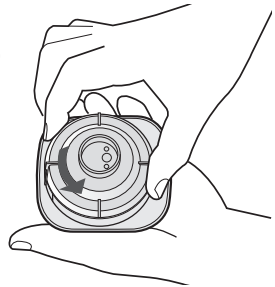
初めて使うとき・使うたびに、取りはずして流水で洗う。

### はずしかた

1 蒸気キャップに指をかけて引く。



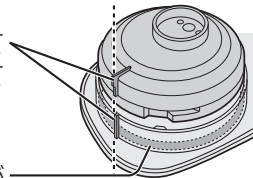
2 蒸気キャップを左方向に(約30°)回してはずす。



### 取り付けかた

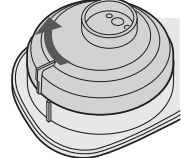
1 位置を合わせて右方向に回して確実に閉める。

合わせる

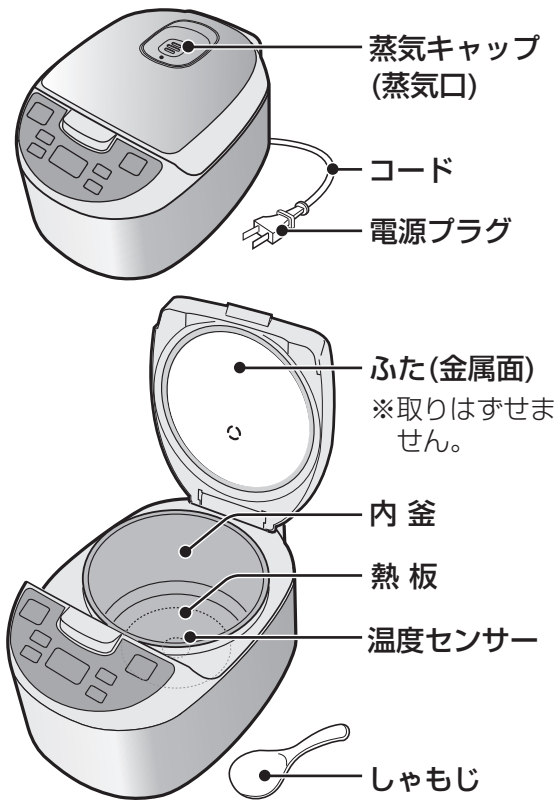
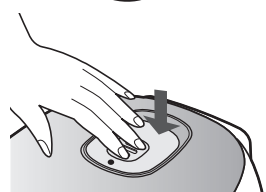


中にパッキンが入っているので取り付けるときに忘れないようにしてください。

右に回す



2 蒸気キャップの目印(●)を手前にし、中央部を押さえて、確実に本体にはめ込む。



## 内釜、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。



## ふた(金属面)

使うたびに、固くしぼったふきんで拭く。

## 本体、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。

# 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   |
|---|--|
| <p style="writing-mode: vertical-rl; position: absolute; left: -40px; top: 50%; transform: translateY(-50%);">仕上がり</p> <p>かたい<br/>芯がある<br/>生煮えになる<br/>やわらかい</p> | <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？<br/>「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？<br/>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。<br/>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>● 蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めましたか？</li> <li>● 蒸気キャップ・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？</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？<br/>内釜と熱板が密着するように、2～3回内釜を動かしてください。</li> </ul> <p style="text-align: right;">5 ページ</p> |
| <p>焦げる</p>  | <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>● 蒸気キャップ・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？</li> <li>● 無洗米は、おこげがでやすくなります。<br/>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>  |
| <p>炊きこみごはんが<br/>うまくできない</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>具や調味料を入れるときのポイント</b> をご確認ください。10 ページ</li> </ul>  |
| <p style="writing-mode: vertical-rl; position: absolute; left: -40px; top: 50%; transform: translateY(-50%);">炊飯中</p> <p>ふきこぼれる</p>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>● お米・水の量は合っていますか？<br/>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>● 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>● 蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めましたか？</li> <li>● 蒸気キャップ・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？</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>   |
| <p>蒸気口以外から<br/>蒸気がもれる</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めましたか？</li> <li>● 内釜が変形していませんか？</li> <li>● 蒸気キャップ・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？</li> </ul>   |
| <p>予約時間に炊けない</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 操作の最後に、<b>炊飯</b> を押しましたか？</li> </ul>  |
| <p style="writing-mode: vertical-rl; position: absolute; left: -40px; top: 50%; transform: translateY(-50%);">動作・表示</p> <p>保温の経過時間が<br/>表示されない</p>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 保温時間が12時間以上、経過していませんか？<br/>12時間を経過すると時間表示が消えます。(保温ランプは点灯)</li> </ul>  |
| <p>表示部に<br/>「<b>[1]</b>」または<br/>「<b>[2]</b>」を表示する</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>保温/取消</b> 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。<br/>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ご連絡ください。</li> </ul> <p style="text-align: right;">15 ページ</p>  |

| 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、焦げの原因となることがあります。</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>● 蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めましたか？</li> <li>● 蒸気キャップ・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？</li> <li>● 炊き上がってから30分以内にほぐしましたか？</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>● 蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めましたか？</li> <li>● 蒸気キャップ・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？</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>● 蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めましたか？</li> <li>● 蒸気キャップ・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？</li> <li>● 炊き上がってから30分以内にほぐしましたか？</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30分以内にほぐしましたか？</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>  |
| 音     | 「カチカチ」と音がする <ul style="list-style-type: none"> <li>● 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。</li> </ul>   |
|       | 「ジュッジュツ」と音がする <ul style="list-style-type: none"> <li>● 内釜の外側に付着した水が沸騰する音です。内釜を本体に入れる前に、拭き取ってください。</li> </ul>  |
|       | キーの受け付け音、炊飯終了音が鳴らない <ul style="list-style-type: none"> <li>● お知らせ音を消す設定になっていませんか？<br/>[分]を4秒間押し続けると「ピッ」と1回鳴り、解除されます。</li> </ul>   |
|       | 「ピッピッピッ」と音がする <ul style="list-style-type: none"> <li>● 操作の最後に、<b>炊飯</b>を押しましたか？</li> </ul>  |
|       | 「ピピピ」と音がする <ul style="list-style-type: none"> <li>● 「白米/無洗米」以外で<b>おいそぎ炊飯</b>を押していませんか？<br/><b>炊飯</b>を押して、炊飯をスタートさせてください。</li> </ul>   |
| その他   | 製品からにおいがする <ul style="list-style-type: none"> <li>● 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。</li> </ul>  |
|       | 停電になった <ul style="list-style-type: none"> <li>● 停電の長さにより、うまく炊けないことがあります。</li> </ul>   |



# 保証とアフターサービス(よくお読みください)

## 修理を依頼されるときは

### 持込修理

- 1 「故障かな?」(12~13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販売店が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(一体)

- 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。

上記症状がなくても、お買いあげ後3~4年程度たちましたら、安全のため点検をおすすめします。点検費用については、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。

|                     |                      |
|---------------------|----------------------|
| 定格電圧                | 100V                 |
| 定格周波数               | 50-60Hz 共用           |
| 定格消費電力(炊飯時)         | 640W                 |
| 外形寸法(幅X奥行X高さ)       | 幅240×奥行338×高さ204(mm) |
| 質量                  | 約3.5kg               |
| 最大炊飯容量(白米)          | 1.0L                 |
| 区分名                 | F                    |
| 蒸発水量                | 69.8g                |
| 年間消費電力量             | 89.7kWh/年            |
| 1回当たりの炊飯時消費電力量      | 185.5Wh              |
| 1時間当たりの保温時消費電力量     | 16.1Wh               |
| 1時間当たりのタイマー予約時消費電力量 | 0.50Wh               |
| 1時間当たりの待機時消費電力量     | 0.40Wh               |

### 注記

- 1回当たりの炊飯時消費電力量は、白米/無洗米コースの電力量です。1時間当たりの保温時消費電力量は、白米/無洗米コースの電力量です。
- 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。



# 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/>

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



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「無料保証規定」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。

## ■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)

**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, 13ページ)をご確認ください。

- お客様で相談窓口からのお問い合わせ (15ページ)

**Webもご活用ください。**

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



**Q&A** 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  
健康・環境システム事業本部 〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号