SHARP

ジャー炊飯器 家庭用

取扱説明書

形名

ケイ エス　ジェイ シー

KS-JC5

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(保証書付)をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

ご使用の前に、「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.

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
●現在時刻の合わせかた
●操作音・終了音の消しかた …… 5

使いかた

ごはんを炊く準備 …… 6
●炊きかたのポイント …… 7
ごはんの炊きかた(保温) …… 8
●炊飯できる量と目安時間
予約のしかた …… 9
お料理ノート …… 10
●五目ごはん(炊きこみ)
●白がゆ
●玄米ごはん …… 11
●ごはんをおいしくするために …… 11
パンの作りかた …… 12
●小麦パン
●米粉入りパン …… 13

必要なとき

お手入れ …… 14
故障かな？ …… 15
保証とアフターサービス …… 18
仕 様 …… 18
お客様ご相談窓口のご案内 …… 19
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)

🛇

●**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・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。
19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。
- 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。

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、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)

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。

高温部分に触れない

接触禁止

- **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)

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)
- **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)

- **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「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)
- **コンセントに差した電源プラグに蒸気を当てない**
- **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

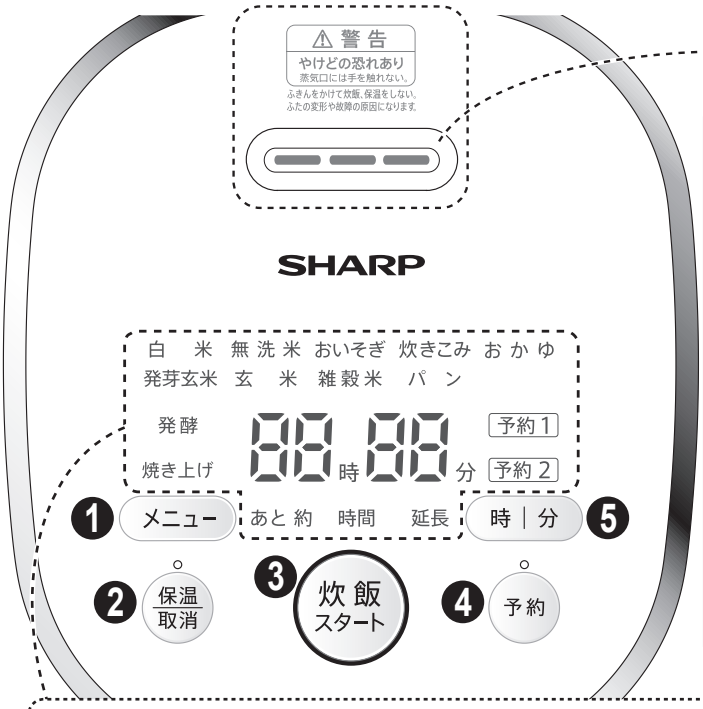
- **金属製の泡立器やおたまなどを使わない**
- **金属製のザルなどを重ねたり、当てたりしない**
- **食器類を入れるなど、炊飯器以外の目的で使わない**
- **酢・油を入れない**
- **調味料を使ったらすぐ洗う**
- **硬いスポンジ・たわし類・食器洗い乾燥機などで洗わない**

※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でお買い求めください。

各部のなまえ

操作部（ふた）

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

❶ **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。

❷ **炊飯・保温・予約を取り消したり、再度保温をするときに。**
保温中、ランプが点灯。

❸ **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。

❹ **予約炊飯をするときに。**
予約中、ランプが点灯。

❺ **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、白米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 8 ページ
- 予約設定時の表示について 9 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）

❶ **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）

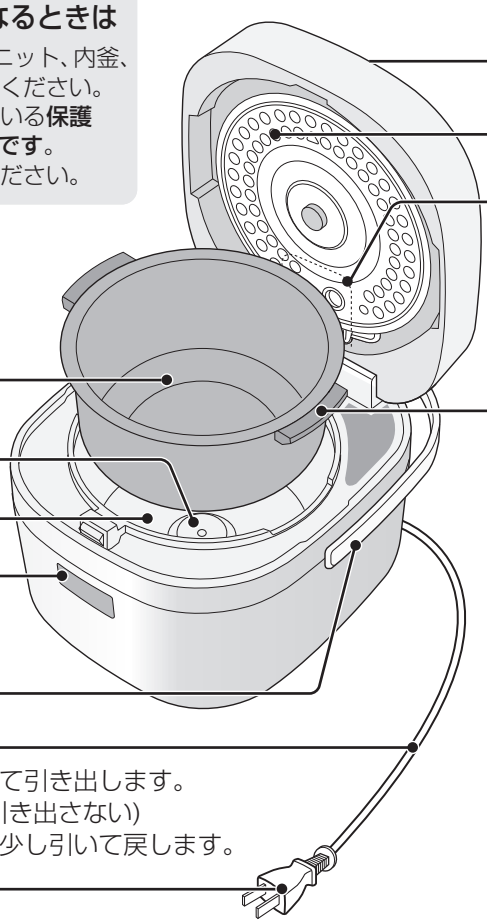
❷ **合わせたい方のキーを押して合わせます。**

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）

本体／付属品

初めてご使用になるときは

- 内ぶた、蒸気口ユニット、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。

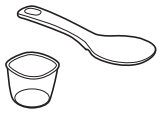


ご注意 **使用中・使用直後、直接手で触れない。**

高温になっているため、必ず、乾いたふきんなどを使用してください。(やけどの原因)

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)



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**

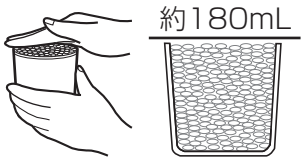
- **鳴らすときは、** メニュー **を「ピッ」と鳴るまで4秒間押す**

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

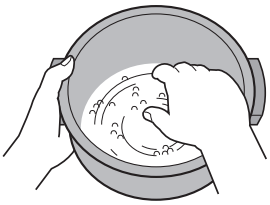
- 付属の計量カップを使う。
- **すりきり1杯で1合です。(約180mL)**



- **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

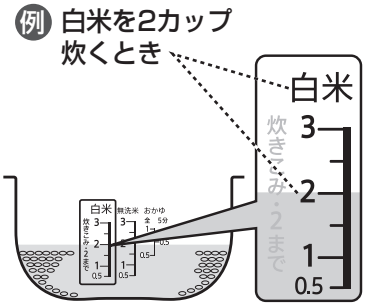
① 1回目は、たっぷりの水でサッとかき混ぜ、すぐに水を捨てる。
② 2回目からは、お米を軽くもむように洗う。
(水は少しにごりが残る程度でよい)



- 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

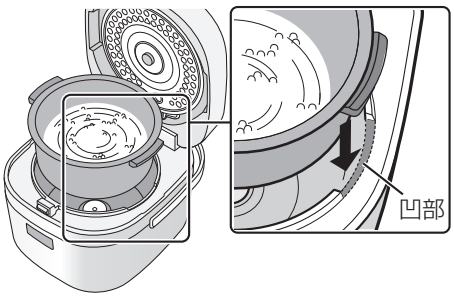
- お米を平らにならし、水平な所で水加減します。
- 内釜の両側に水位目盛があります。炊きたいメニューのお米のカップ数に水位を合わせます。



- 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)

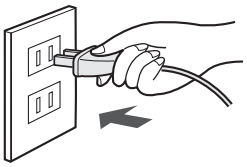
4 内釜を本体にセットする

- 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。

炊きかたのポイント

炊きこみ、おかゆのポイントは 10ページ

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回水を替えてすすぎます。

発芽玄米、玄米

- 炊ける分量は、2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、蒸気口ユニットが汚れやすいので、必ずお手入れしてください。14ページ

■発芽玄米

- 白米と混ぜて炊くこともできます。
  市販の商品パッケージに記載の内容をご確認ください。
  (例) 白米**1カップ**に対して、
  発芽玄米**0.5カップ**[水位→1.5(目安)]
  ※お好みにより分量を加減してください。

■玄米

- 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。
  11ページ

雑穀米

- 雑穀類を白米や玄米に混ぜて炊きます。
  雑穀類だけでは、ふきこぼれます。炊飯しないでください。
- 炊ける分量は、お米を混ぜて2カップまでです。
- お米に混ぜる分量は、市販の雑穀類の商品パッケージに記載の内容をご確認ください。
- 水に浮くような場合は、よく混ぜ、しばらく浸して沈んでから炊いてください。蒸気口ユニットがつまり、蒸気もれや変形・破損の原因になることがあります。
- 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、蒸気口ユニットが汚れやすいので、必ずお手入れしてください。14ページ

おいそぎ

- 少しおこげができたり、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。

ごはんの炊きかた(保温)

例 白米を炊くとき

1

炊飯/スタートを押す

白　米

- 表示部が全消灯のときは、2度押します。

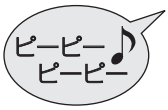
他のメニューを選択するとき
メニューキーを押して、
目的のメニューを点灯させ、
炊飯/スタート を押します。

無 洗 米
(例)無洗米のとき

- **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・発芽玄米・玄米・雑穀米**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。

炊き上がり・保温

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。

- 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。

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、「 ー ー 」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)

ご注意

- 炊飯後、自動的に保温になりますが、**炊きこみ・おかゆ・発芽玄米・玄米・雑穀米**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、パサツキ、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

炊飯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		発芽玄米	玄米	雑穀米
				全がゆ	5分がゆ			
米量(カップ)	0.5～3		0.5～2	0.5～1	0.5	0.5～2		
時間(分)	45～55	23～41	50～57	65	65	50～58	100～107	48～54

※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。

予約のしかた

例 おかゆを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 4 ページ

1 メニューを押して、おかゆを点灯させる

お か ゆ

● **おいそぎ・炊きこみ・パン**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。
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 炊き上がり・保温

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。

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。
● **白米・無洗米・発芽玄米・雑穀米**は1時間以内、**おかゆ**は1時間5分以内・**玄米**は2時間以内の時刻に予約の設定をすると、炊き上がりまでの時間が短いため、すぐに炊き始めます。

お料理ノート

五目ごはん　(炊きこみ)

水位目盛	炊飯時間	炊飯できる米の量
白米	50～57分	0.5～2カップ

〈ポイント〉

- 炊ける量は、最大2カップまでです。(具の量は、米1カップにつき45～75gが適量)
  具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
- お米と調味料を入れ、だし汁やスープを加えて水位合わせをしてから、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。
- 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。

材料 (2～3人分)　mL=cc

白米……2カップ
ごぼう……20g
干ししいたけ……2枚
油あげ……1/3枚
こんにゃく……20g
にんじん……20g
鶏もも肉……40g
調味料
- 薄口しょうゆ……大さじ1
- 酒……大さじ1
- 塩……小さじ1/2

だし汁(目安)……約470mL

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、鶏肉は細かく切る。
④内釜に洗ったお米と調味料を入れ、**白米の水位目盛「2」**までだし汁を入れて混ぜ、①、②、③をお米の上にのせる。
⑤ メニュー を押し、「**炊きこみ**」に合わせ、 炊飯/スタート を押す。
⑥炊き上がれば、ほぐす。
茶わんに盛り付けた後、みつ葉とのりを飾ってもよいでしょう。

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	おかゆ 全	65分	0.5～1カップ
5分がゆ	おかゆ 5分		0.5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 (3人分)
白米……0.5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「0.5」**まで水を入れる。
② メニュー を押し、「**おかゆ**」に合わせ、 炊飯/スタート を押す。
炊き上がれば軽く混ぜ、器に盛り、塩・しそふりかけなどを加える。

玄米ごはん

水位目盛	炊飯時間	炊飯できる米の量
玄米	100～107分	0.5～2カップ

〈ポイント〉

● 具を入れるときは、固い材料と合わせてください。
大豆・黒豆・あずきなどの豆類、ちりめんじゃこ・栗・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（4人分）
玄米……2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洗った玄米を内釜に入れ、**玄米の水位目盛「2」**まで水を入れる。
③ メニュー を押し、「**玄米**」に合わせ、 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

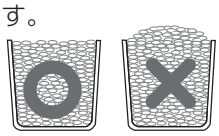
● 精米日が新しい。
● 大きさがそろっている。
● 表面の縦筋が浅い。

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 14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。

パンの作りかた

小麦パン

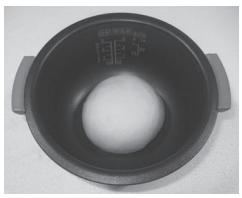
材料　1個(食パン1/2斤分)	mL=cc
強力粉	150ｇ
砂糖	大さじ1
塩	小さじ1/3
ドライイースト	小さじ1(3ｇ)
牛乳(室温のもの)	100mL
バター	15ｇ

1 ボールに強力粉、砂糖、塩、ドライ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、閉じ目をしっかり閉じる。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。



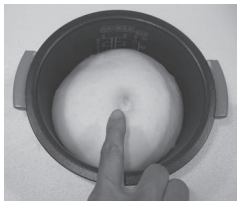
目安時間

1次発酵	2次発酵	焼き上げ
40分	30分	45分

● パン作りは、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。

4 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。
(1次発酵)

<ポイント>
1次発酵後の生地は2～2.5倍にふくれています。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 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。(ガス抜き)

6 生地をスケッパーか包丁で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。
(ベンチタイム)

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、閉じ目をしっかり閉じる。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 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。
(2次発酵)

<ポイント>
2次発酵後の生地は2～2.5倍にふくれています。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 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。
(焼き上げ)

10 焼き上げが終了したら、なべつかみなどを使い、**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。
パンを裏返す時はなべつかみなどを使い、**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 を押して時間を合わせ、 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 を押して時間を合わせ、 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)

米粉入りパン

材料 1個(食パン 1/2斤分)	mL=cc
強力粉	120g
米粉(製菓・料理用)	30g
砂糖	大さじ1
塩	小さじ1/3
ドライイースト	小さじ1(3g)
牛乳(室温のもの)	100mL
バター	15g

1 材料表の材料で、小麦パン(12ページ) **1**～**3** と同じようにする。

2 メニュー を押し、「**パン　発酵1　40分**」を選び、 分 で30分に変更し、 炊飯/スタート を押す。(1次発酵)

3 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。(ガス抜き)

4 生地をスケッパーか包丁で6等分して小さく丸め、閉じ目をしっかり閉じる。閉じ目を下にして、小麦パン **7** のように内釜に並べ、ふたを閉める。
※米粉入りパンは、このレシピではベンチタイムはおこないません。

5 小麦パン **8**～**10** と同じようにする。

<米粉入りパンのポイント>

- パンは小麦粉に含まれるグルテンが、イーストが発酵したガスを包みこむことでふくらみます。米粉にはそのグルテンがないので、米粉入りパンは小麦100%パンに比べてふくらみにくくなります。
- 米粉には「製菓・料理用米粉」と「製パン用米粉」があり、今回は比較的手に入りやすい「製菓・調理用米粉」を使用しています。「製パン用米粉」でもできますが、仕上がりが少し異なります。
- 米粉メーカーや保存状態などにより、仕上がりが異なることがあります。

お手入れ

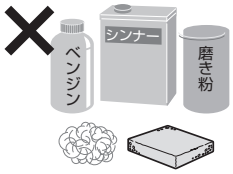
⚠注意

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

【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

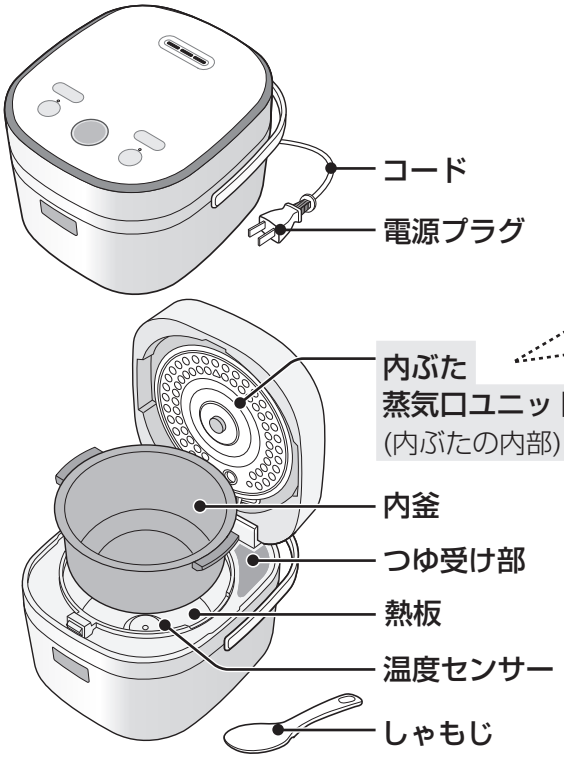
次のものは使わないでください



シンナー、ベンジン
アルコール、磨き粉

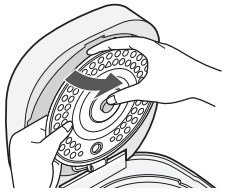
金属タワシ
硬めのスポンジ

食器洗い乾燥機、食器乾燥器

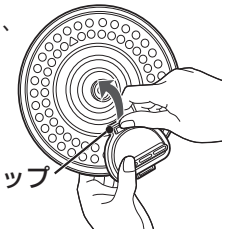


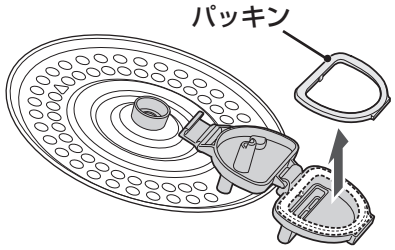
はずしかた

❶ 内ぶたの外周を持ち、手前に引く。



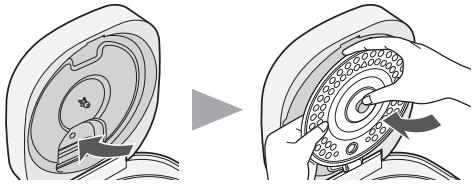
❷ 裏面の蒸気口ユニットのクリップをはずし、ふたを開ける。
パッキンもはずして洗う。
洗ったあとは、水気を切り、必ず元通りに取り付ける。





取り付けかた

内ぶたに取り付けた蒸気口ユニットを本体ふたの穴に合わせて差し込んでから、内ぶたの中央を押し込み、取り付ける。



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

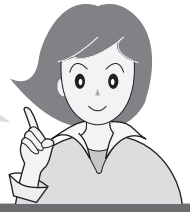
使うたびに、固くしぼったふきんで拭く。

本体、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？(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



	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。	●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。 ●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。 ●蒸気口ユニットを正しく付けて、ふたを閉めましたか？ ●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？ ●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。 ●内釜を本体にセットしたとき、傾いていませんでしたか？ 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。6 ページ
	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？ ●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。
	炊きこみごはんがうまくできない。	●**五目ごはん(炊きこみ)の<ポイント>** をご確認ください。10ページ
炊飯中	ふきこぼれる。	●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。 ●蒸気口ユニットを正しく付けて、ふたを閉めましたか？ ●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？ ●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？
	蒸気口以外から蒸気がもれる。	●蒸気口ユニット・内ぶたを正しく付けて、ふたを閉めましたか？ 5・14ページ ●内釜や内ぶたが変形していませんか？ ●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？
パン	うまくふくらまない。	●こねが足りない。 ●発酵時間が短すぎる。または長すぎる。 ●米粉入りパンは、小麦パンに比べてふくらみにくくなります。 **米粉入りパンのポイント** 13ページ

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
保温中	変色する におう。	●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？ ●アルカリ度の強い水(pH9以上)を使いませんでしたか？ ●蒸気口ユニットを正しく付けて、ふたを閉めましたか？ ●内ぶた、蒸気口ユニット、内釜が汚れていませんか？ ●炊き上がって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。	●蒸気口ユニットを正しく付けて、ふたを閉めましたか？ ●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？
保温中	ふたの内側に 多量のつゆが付く。	●蒸気口ユニットを正しく付けて、ふたを閉めましたか？ ●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？ ●炊き上がって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？
保温中	べとつく。	●炊き上がってからすぐにほぐしましたか？ ●保温を切った後も、ごはんを入れたままにしていませんか？ ●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？
予約	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？
予約	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 (8 ページ) (9 ページ)
予約	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・パンを設定していませんか？ 予約ができないメニューです。 (9 ページ)
音	「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。
音	「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。
音	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。
音	「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？

	こんな場合	確認してください
表示	**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) **電池の役目：**● 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。19ページ
表示	**時刻合わせができない。**	● 炊飯・保温・パン・予約中や、メニュー合わせなどの操作の途中ではできません。
その他	**製品からにおいがする。**	● 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。

こんな表示が出たら

C1 または C2	● 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、またはお客様相ご談窓口にご連絡ください。19ページ	
E1	● 予約していた時間帯で停電があったため、ご飯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。**
E2	● 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。	
E3	● **パン 発酵**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?」(15〜17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。

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)	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	24.2g
年間消費電力量	40.9kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	103.5Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	11.1Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.33Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.17Wh

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。

お客様ご相談窓口のご案内

修理・使いかた・お手入れ・お買い物などのご相談・ご依頼、および万一、製品による事故が発生した場合は、お買いあげの販売店、または下記窓口にお問い合わせください。
ファクシミリ送信される場合は、製品の形名やお問い合わせ内容のご記入をお願いいたします。

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

いつでも便利なWebサービス【シャープオンラインサポート】

ご質問やお困りごとは、気軽にアクセス、しっかりアシスト！

シャープ　お問い合わせ　検索

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　検索

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・ナビダイヤルがご利用いただけない場合は…

電　話	FAX
050 - 3852 - 5405	06 - 6792 - 5993
〒581-8585　大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号	

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

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
050 - 3852 - 5520	06 - 6792 - 3221
〒581-8585　大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号	

※沖縄県にお住まいのお客様については、**那覇サービスセンター**におかけください
電 話：098 - 861 - 0866（受付時間：年末年始を除く月曜～金曜 **9:00～17:00**）

「宅配業者引き取りサービス」のご案内

※サービスエリア：日本国内地域。ただし、沖縄県を除く。

固定電話、PHSからは、フリーダイヤル **0120 - 02 - 4649**
携帯電話からは、ナビダイヤル **0570 - 550 - 447**

ご転居やご贈答品などで、お買いあげの販売店に修理が依頼できない場合に、お電話でご依頼いただきますと当社指定の宅配業者がお客様の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。

■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、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。(2K1710)

ジャー炊飯器　KS-JC5

取扱説明書

お問い合わせ先

お問い合わせの前にもう一度「故障かな？」(15～17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（19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　本社　〒590-8522 大阪府堺市堺区匠町1番地

Printed in China
KS-CF05Aシリーズ
TINSJA234KRRZ 18K- ①