

SHARP

ジャー炊飯器 家庭用

取扱説明書

保証書付(裏表紙にあります)

形名

KS-CS05J



お買いあげいただき、まことにありがとうございます。
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(保証書付)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
	操作音・終了音の消しかた	5
使いかた	ごはんの炊きかた	6
	保温について	7
	予約のしかた	8
	現在時刻の合わせかた	
	炊飯メニュー 一覧	9
	調理メニュー 一覧・基本操作	10
	調理レシピ	
	ゆで野菜	11
	ゆで鶏	12
	温泉卵	13
	パン(基本のパン)	14
	米粉入りパン	15
	ケーキ(野菜ジュースのケーキ)	15
必要なときに	お手入れ	16
	故障かな?	18
	こんな表示が出たら	20
	仕様	21
	保証とアフターサービス	22
	お客様ご相談窓口のご案内	23
	保証書	裏表紙

📄「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://cocoromembers.jp.sharp/m/>



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。

 **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。

 してはいけないこと。

 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てしない。(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
- め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)
- 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、またはお客様で相談窓口にご連絡ください。

-  ● 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)

 **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、またはお客様で相談窓口にご連絡ください。
(23ページ)

 **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)

 **本体のすき間にピンや針金などの異物を入れない**

(感電・異常動作してけがの原因)

 **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)

 **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。



警告 火災や漏電・感電、けが、やけどを防ぐために



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)



子供だけや取り扱いに不慣れな方、補助を必要とする方だけで使わせない

- 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)
- 本製品で遊ばせないよう監視する



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、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

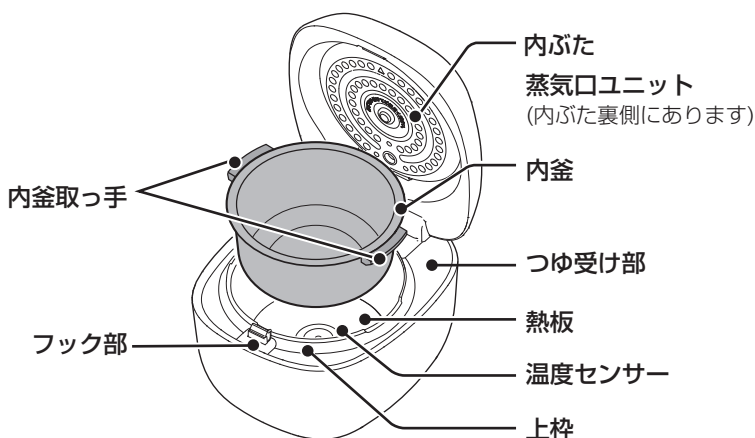
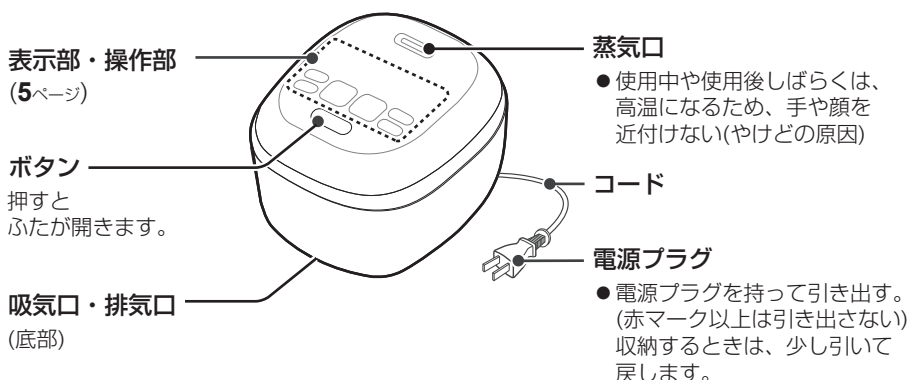
お手入れは電源プラグを抜き、冷めてからおこなう
(高温部に触れると、やけどの原因)

使用上のご注意

- 内釜の外側やふたの内側、上枠に異物(米粒など)が付いたまま使用せず、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
(おかゆは他の炊飯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
- 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)
- コンセントに差し込めた電源プラグに蒸気を当てない
- 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・布の上など)
- 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)

各部のなまえ

- 初めてお使いのときは、内釜、内ぶた、蒸気口ユニット、しゃもじ、計量カップを洗ってください。
- 内釜の下の変換シート(紙)は不要です。必ず取り除いてください。



・本書記載のイラストは、説明用のため実際と異なります。

内釜について

- 内釜のフッ素被膜を長持ちさせるために、次のことをお守りください。

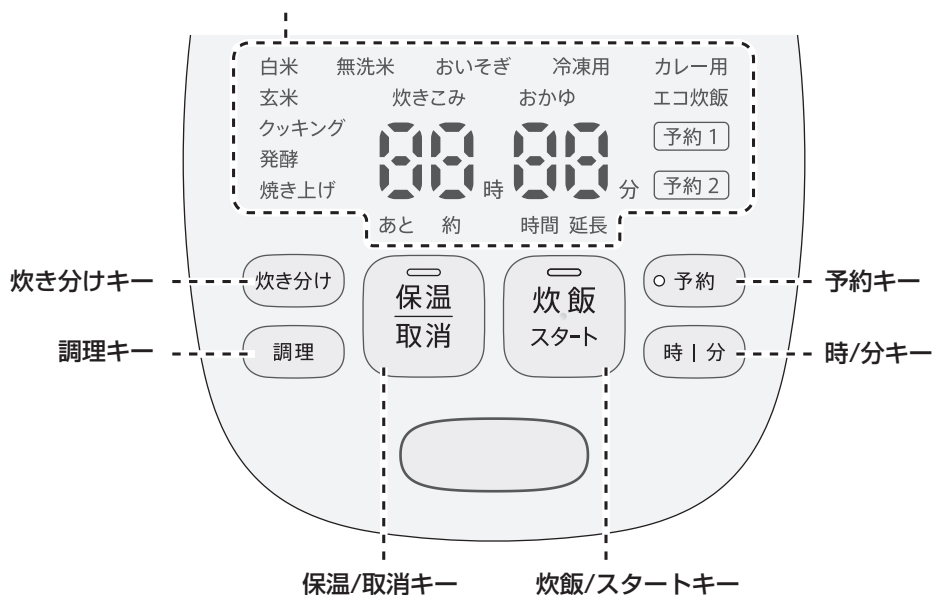
- ・金属製の泡立器やおたまなどを使わない
- ・金属製のザルなどを重ねたり、当てたりしない
- ・かたいスポンジ・たわし類・食器洗い乾燥機などで洗わない
- ・酢・油を入れない
- ・調味料を使ったらすぐ洗う
- ・食器類を入れるなど、炊飯器以外の目的で使わない

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。

- 使用中や使用後しばらくは、内釜取っ手は、直接手で触れない。(やけどの原因)
内釜を取り出すときは、乾いたふきんやミトンなどを使います。

- 電源プラグを差し込むと、現在時刻とメニューが30秒間点灯します。
操作をするときは、いずれかのキーを押すと表示が点灯します。
- 電源プラグをコンセントから抜いても、現在時刻や予約時刻を記憶するために、本体にリチウム電池を内蔵しています。リチウム電池はご使用にともない消耗します。

表示部 (説明のため、全点灯した状態です)



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.

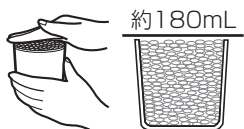
操作音・終了音の消しかた

- ① 電源プラグを差し込む
- ② 「ピピッ」と鳴るまで **調理** を4秒間押す

- 電源プラグを抜いても設定された状態を保ちます。
- 元に戻す(鳴らす)ときは、再度同じ操作をします。

ごはんの炊きかた

1 お米を正しくはかる



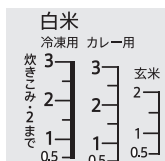
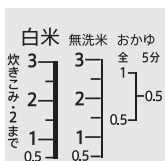
- お米の量は、付属の米用計量カップを使い、すりきりではかります。
すりきり1杯で約1合(約180mL)です。
(計量米びつではかると、誤差が生じることがあります)

2 お米を手早く洗う



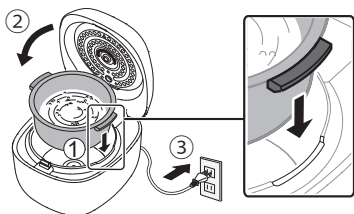
- 1回目は、たっぷりの水でサッとをかき混ぜ、すぐに水を捨てます。
2回目からは、お米を軽くもむように洗います。
(水は少しにごりが残る程度でよい)

3 水加減をする



- お米を平らにならし、水平な所で、目的の炊飯メニューの水位目盛で、お米のカップ数に合わせます。
炊きこみは、白米の水位目盛に合わせてください。
- お米の種類やお好みで水加減するときは、半目盛以内にします。
(多すぎると、ふきこぼれの原因)

4 内釜を本体にセットし、電源プラグをコンセントに差し込む(表示部点灯)



- 内釜の取っ手を、本体の凹み部に合わせて水平にセットします。
- セットする前に、本体内側や内釜の外側に、米粒などの異物が付着していないことを確認してください。
- 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。

5 炊飯メニューを確認する

白米	無洗米	おいそぎ	冷凍用	カレー用
玄米	炊きこみ	おかゆ		エコ炊飯

- 表示が消えているときは、いずれかのキーを押すと、点灯します。

- 工場出荷時は、**エコ炊飯**を記憶しています。
- 他の炊飯メニューを選択するときは、**炊き分け**を押して、目的の炊飯メニューを点灯させます。
- 操作がないと、約30秒後に消灯します。

6 炊飯する



- **炊き分け**を押してから**炊飯/スタート**を押し忘れると、お知らせ音が鳴ります。
- 炊きこみ・おかゆ以外で炊くと、炊飯メニューが記憶されるので、次回も同じ炊飯メニューで炊くときは**炊飯/スタート**を押すだけで炊飯できます。
- 炊飯時には、吸水時間が含まれているので、水加減をした後すぐに、炊飯することができます。
吸水→炊飯→むらし→炊き上がり(終了音)
炊き上がり後は、自動的に保温になります。

炊飯

..... 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。.....

終了音が鳴ったら、炊き上がり
(自動的に保温になります)

**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。**

すぐにごはんをよくほぐす

- すぐにほぐすことで、余分な水分を飛ばし、ふっくらと仕上がります。

保温について

炊き上がり後、自動的に保温になります。

- 保温中は、**保温ランプ**(オレンジ色)が点灯します。
- 保温中に、**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が、12時間以上は表示しません。(「● ●」の表示になります)
- 保温中も、ときどきごはんをほぐし、少量のときは、内釜の中央に盛ります。(少量の長時間保温はしない)
- 保温を取り消すときは、**保温/取消**を押して保温ランプを消灯させます。
- 保温を取り消した後、再度保温するときは、**保温/取消**を押します。



ご注意

- 炊き上がり後、自動的に保温になりますが、炊きこみ・おかゆの保温はおすすめできません。(黄変・パサつき・におい・腐敗の原因。おかゆは時間がたつとのり状になります)
- 保温を取り消したり、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)
- 次のような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)
・冷めたごはん・しゃもじを入れたまま・12時間以上

使用後は、**保温/取消**を押して保温を取り消してから(保温ランプ消灯)、電源プラグを抜いてください。

予約のしかた

「ごはんの炊きかた」の操作 1→4 に続けて、

1 現在時刻が合っているか確認する

2 炊飯メニューを確認する

白米	無洗米	おいそぎ	冷凍用	カレー用
玄米	炊きこみ	おかゆ		エコ炊飯

- 他の炊飯メニューを選択するときは、**炊き分け**を押して、目的の炊飯メニューを点灯させます。
- おいそぎ、炊きこみ、調理メニューは、予約できません。

現在時刻の合わせかた

- ① 電源プラグを差し込む
- ② 「ピッ」と鳴るまで、**時** **分** のどちらかを長押しする
- ③ **時** **分** を押して、時間を合わせる

指を離してから、約5秒後に「ピピッ」と鳴ると、設定完了

3 予約1 または、予約2 を選ぶ



- 工場出荷時の登録

予約1 6:00
予約2 18:00

4 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。

5 予約する



- **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、**炊飯/スタート**を押してから、約1分後に消灯します。
確認するときは、**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

- 具や調味料の入る炊飯メニューは、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。(炊飯目安時間9ページ)

炊飯メニュー一覧

メニュー	炊飯容量 (合)	目安時間 (分)	ポイント
白米	0.5～3	50～60	—
無洗米	0.5～3	50～60	・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。 ・洗米は不要ですが、お米からでんぷん質が溶け出して白くにぐり、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回水を替えてすすいでください。
おいそぎ	0.5～3	27～44	・少しおこげがでたり、かたくなることがあります。 ・白米・無洗米以外のお米や、具や調味料の入るメニューには使わないでください。
冷凍用	0.5～3	52～66	・炊き上がったごはんを冷凍保存したいときに選びます。 ・通常より時間をかけて吸水し、べたつきを押さえてふっくら炊き上げることで冷凍保存をしてもおいしさを保ちます。 ・長時間の保温はせず、早めに冷凍しましょう。
カレー用	0.5～3	45～60	・通常より水分を少なくし、かために炊き上げます。
玄米	0.5～2	90～100	・白米と混ぜて炊かないでください。 ・具を入れるときは、かた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・根菜類などがおすすめです。 ・水を多めにするときは、必ず半目盛以内で加減してください。 ・炊飯した後は、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。
炊きこみ	0.5～2	47～56	・具の量は、お米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(きのご類・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。 ・調味料を入れる場合は、調味料を入れて水加減をした後、底からよくかき混ぜて平らにします。 ・具は小さめに切り、水加減をした後、お米の上に均等にのせてください。
おかゆ	0.5～1 (全がゆ)	65	・調味料や具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。
	0.5 (5分がゆ)	65	
エコ炊飯	0.5～3	50～66	・少ない電力量で炊きます。

●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。

●目安時間は、お米や具の種類・量・室温・水加減・電圧で変わります。

調理メニュー一覧

メニュー			初期設定時間	最大設定時間
クッキング	1	ゆで野菜	5分	30分
	2	ゆで鶏	30分	70分
	3	温泉卵	20分	30分
発酵	4	発酵	40分	70分
	5	発酵	30分	70分
焼き上げ	6	パン	45分	70分
	7	ケーキ	40分	70分

- クッキング1～3の設定時間は、メニューに適した温度に到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、設定時間よりも長くなります。

調理メニューの基本操作

1 材料の下ごしらえをして、内釜に入れて本体にセットし、電源プラグを差し込む

2 目的のメニュー番号に合わせる



- メニュー番号に応じた設定時間(初期設定時間)を表示します。
- 設定時間は、変更できます。

設定時間を変更する場合は、**[分]**を押して合わせる(1分単位)



- 押し続けると5分単位で早送りできます。
- 1分単位(早送りは5分単位)で進み、最大設定時間まで進めると[1分]に戻ります。

3 スタートする



- 加熱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。

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。(1分単位、最大20分)

使用後は、電源プラグを抜いてください。

調理レシピ

調理レシピに記載の分量表記は、大さじ1=15mL
小さじ1=5mLを使用しています。(1mL=1cc)

ゆで野菜

クッキング 1

- 1 内釜に水と野菜を入れて、本体にセットする。
 - ・かぼちゃやいも類は、内釜に水を入れた後、クッキングシートを敷いて野菜を入れます。(クッキングシートは、内釜からはみ出さないように切ってください)
 - ・水の量は、食材によって異なります。下表を参照してください。
- 2 **調理**を押して[クッキング 1](5分を表示)に合わせる。
 - ・設定時間を変更する場合は、**分**を押す。
(設定時間は食材によって異なります。下表を参照してください)
- 3 **炊飯/スタート**を押す。(目安時間：初期設定時間の場合、約12分)
- 4 加熱後、やけどに気を付けて取り出す。
 - ・ブロッコリーは、すぐに取り出す。(余熱による加熱のしすぎを防ぐため)
 - ・かぼちゃやいも類は、ふたを開けずに約2分蒸らす。

材料	分量	水の量	設定時間	切りかた
ブロッコリー	100～200g	大さじ2	約5分(100gのとき) 約7分(200gのとき)	小房に分ける。
かぼちゃ	100～300g	大さじ3	約10分	3～4cm角に切る。
じゃがいも さつまいも	100～300g	大さじ3	約15分	じゃがいもは8つ切り、 さつまいもは厚さ3cmの 半月切りにする。

ゆで鶏

クッキング 2

材料

鶏むね肉(皮なし、厚さ3cm以内のもの)	1枚(300g)
塩	小さじ1
しょうが(薄切り)	ひとかけ
白ねぎの青い部分	約5cm
好みのソースやたれ	適量



- 1 内釜に白米の水位目盛「2」まで水を入れ、塩を加えて溶かす。
 - 2 1に鶏むね肉を入れたあと、しょうがとねぎを加え、本体にセットする。
 - 3 **調理**を押して[**クッキング 2**](30分を表示)に合わせる。
 - 4 **炊飯/スタート**を押す。(目安時間：約42分)
 - 5 加熱後、やけどに気を付けて鶏肉を取り出し、食べやすい大きさに切り、混ぜ合わせたソースやたれなどをかける。
- 写真は、市販のごまだれをかけています。

ソースバリエーション

同じ食材でも、ソースやたれを変えるだけで違う料理に！

中華風ソース

材料

しょうゆ	大さじ2
酢	大さじ1/2
砂糖	大さじ1/2
青ねぎ(みじん切り)	大さじ1/2
しょうが(みじん切り)	大さじ1/2
豆板醤(トウバンジャン)	小さじ1/2
ごま油	大さじ1/2

オーロラソース

材料

マヨネーズ	大さじ2
ケチャップ	大さじ2

のりソース

材料

鶏肉のゆで汁	小さじ4
のりの佃煮(市販のもの)	小さじ4
ごま油	小さじ1
おろししょうが	少々
いりごま(白)	少々

- 耐熱容器にすべての材料を入れて混ぜ合わせ、ラップをかけずに電子レンジで600W、30～40秒加熱します。

わさびマヨネーズソース

材料

きざみわさび	適量
マヨネーズ	適量

温泉卵

クッキング 3

材料

卵(冷蔵のもの) …… M 1～4個



- 1 内釜に卵を入れ、卵がかぶる程度の水を加えて、本体にセットする。
- 2 **調理**を押して**クッキング 3**(20分を表示)に合わせる。
- 3 **炊飯/スタート**を押す。(目安時間：約33分)
- 4 加熱後、やけどに気を付けてすぐに取り出し、必ず流水につけて充分冷めてから割る。

- 写真は、だしをはっています。だしは市販のめんつゆを使うと便利です。
- 卵の保存状態や大きさなどによって仕上がりが変わることがあります。

パン

発酵 4、発酵 5、焼き上げ 6

基本のパン

材料

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	100mL
バター	15g



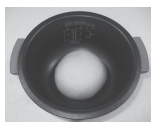
1 ボウルに強力粉、砂糖、塩、ドライイーストを合わせてふるい入れる。牛乳を入れて軽く混ぜた後、やわらかくしたバターを混ぜこむ。生地がかたいときは、牛乳小さじ1程度を足す。

2 生地をひとまとめにし、強力粉(分量外)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やわ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です。

3 きれいに丸めなおし、閉じ目を下にして内釜に入れ、本体にセットする。

<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 **調理**を押して**発酵 4**](40分を表示)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です。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、生地の間をつかんで内側に折りこむ。

6 生地をスクーパーか包丁で6等分して小さく丸め、ラップをかけて約20分、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、閉じ目を下にして写真のように内釜に並べ、本体にセットする。



8 **調理**を押して**発酵 5**](30分を表示)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)を茶こしでふり、ふたを閉める。

調理を押して**焼き上げ 6**](45分を表示)に合わせ、**炊飯/スタート**を押す。

10 加熱後、ミトンなどを使い、やけどに気を付けて内釜からパンを取り出す。

<ポイント>

- ・上面にも焼き色をつけたいときは、パンを裏返し、延長で15分程度焼くとよいでしょう。パンを裏返すときはミトンなどを使い、やけどに気を付けてください。

米粉入りパン

材料

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	100mL
バター	15g

左記の材料で、**基本のパン(14ページ)**と同じようにして作ります。

ただし、**1**で強力粉と一緒に米粉を加え、**4**の発酵では、[発酵 5](30分を表示)に合わせ、**6**のベンチタイムはおこなわず、分割後すぐに丸めなおして内釜に並べます。**(8以降は、基本のパンと同じようにする)**

※[発酵 4]と[発酵 5]は、初期設定時間が異なるだけで、どちらも同じ加熱です。

- 米粉入りパンは、小麦100%パンに比べて、ふくらみにくなります。
「製パン用」の米粉でもできますが、仕上がりが異なることがあります。

ケーキ

焼き上げ 7

野菜ジュースのケーキ

材料

A	卵	M1個
	砂糖	大さじ2
	野菜ジュース	100mL
	ホットケーキミックス	150g



- 1** 内釜の内側に多めにバターをぬる。

<ポイント>

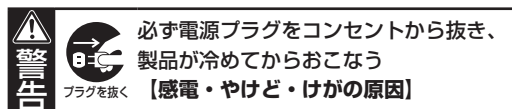
- ・内釜にバターをぬるときは、生地が入る程度の高さ(底から1/3程度が目安)まで多めにぬります。
- 2** ボウルにAを入れて混ぜ合わせてからホットケーキミックスを加えて混ぜ合わせ、**1**に入れて本体にセットする。
 - 3** **[調理]**を押して**[焼き上げ 7]**(40分を表示)に合わせ、**[炊飯/スタート]**を押す。
 - 4** 加熱後、ミトンなどを使い、やけどに気を付けて内釜から取り出し、底を上にして網にのせて冷ます。

<ポイント>

- ・網の上にクッキングシートを敷いておくと、生地が網につかずきれいに仕上がります。
- ・加熱後、ケーキが内釜からはずれにくい場合は、内釜とケーキの間の周囲にへうなどを入れてすき間をつくり、そっと内側にはずすと取り出しやすくなります。

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です。

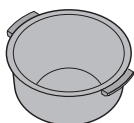


次のものは使わないでください

シンナー、ベンジン、アルコール、磨き粉、金属たわし、かためのスポンジ
食器洗い乾燥機、食器乾燥器

使うたびに 台所用合成洗剤(中性)とやわらかいスポンジで洗う

- 内釜
- しゃもじ
- 計量カップ



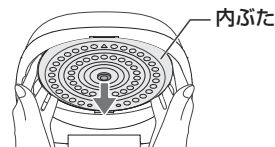
- ・乾燥したごはん粒などがこびり付いている場合は、水につけ置き後、やわらかいスポンジで洗ってください。

● 内ぶた（蒸気口ユニット・パッキン）

内ぶたを取りはずして、蒸気口ユニットとパッキンもお手入れします。

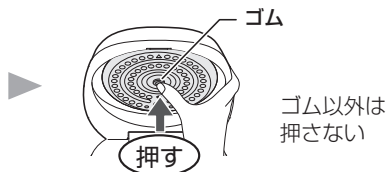
取りはずしかた

- ・内ぶたの外周を持ち、軽く手前に引いて取りはずします。（落とさないように親指で受け止める）
- ・蒸気口ユニット・パッキンのお手入れ(17ページ)



取り付けかた

- ・蒸気口と蒸気口ユニットの位置を確認し、ぶたの取付ピンと内ぶたのゴムの位置を合わせ、外側から押す



ご注意

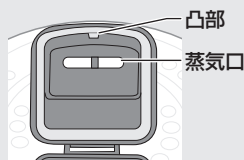
- 内ぶたを取り扱うときは、無理に力をかけすぎない（変形し、蒸気もれ・うまく炊けないなどの原因）
- ゴムと蒸気口ユニットは、内ぶたから取りはずさないでください。

蒸気口ユニット・パッキンのお手入れ

- ①内ふたにある蒸気口ユニットのクリップを外側に倒して、
- ②ふたを開け、
- ③パッキンを取りはずして洗う。
- 洗った後は、水気を取り、必ず元通りに取り付ける。



パッキンを取り付けるときは、
凸部を蒸気口側にする



使うたびに 固くしぼったふきんで拭く

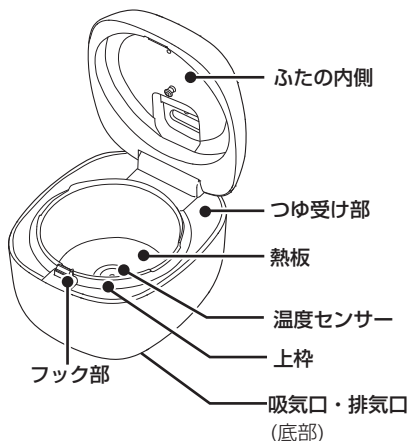
● つゆ受け部

汚れが気になったら

- 本体・ふたの内側、温度センサー、
上枠、熱板、電源プラグ、コード

固くしぼったふきんで拭く

- 上枠に付いた異物(米粒など)は取り除く。
(取り除く際は、フック部や熱板などの
すきまに落とさないように気を付ける)
- 熱板にこびり付いた汚れは、
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。



● 吸気口・排気口

綿棒や掃除機などで、ほこりを取る

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。

動作

ふたが閉まらない。ふたが勝手に開く

- 上枠やフック部に異物が付いていたり、はさまったりしていませんか？
フック部のすき間に異物がはさまっているときは、竹串などで取り除いてください。

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「付属の米用計量カップ」で正確にはかりましたか？(6ページ)
- 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？(17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み部に合わせて、水平にセットしましたか？(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？
- 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たまり焦げやすくなります。

炊飯中

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？(17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」以外の炊飯メニューを選んでいませんか？

保温中

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？(17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？

乾燥する

- 保温中も、ときどきほぐしていますか？
- 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？(17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？(17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いませんか？(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？(8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？(8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？
■ 炊飯メニュー 一覧(9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？(8ページ)
- 予約ができないメニューがあります。
炊き分けのおいそぎ・炊きこみ、調理メニューは、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。
電源プラグをコンセントに差し込むと、通常の炊飯や調理はできますが、
現在時刻や予約時刻、炊飯メニューの記憶は、電源プラグを抜くと消えてしまいます。
予約炊飯は、現在時刻を必ず設定してから予約設定をしてください。(8ページ)
- リチウム電池は、本体に内蔵しているため、お客様ご自身では交換できません。
リチウム電池の交換をご希望の際は、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。(有料)

故障かな？(2)

調理

パンがうまくふくらまない

- こね不足ではないですか？
全体が均一に耳たぶくらいのやわらかさになるまでこねてください。
- 発酵不足ではないですか？
1次発酵後：生地は2～2.5倍にふくれます。指に粉をつけて中央を押し、穴がそのまま残るか確認してください。穴がもどるのは発酵不足です。様子を見ながら約10分発酵時間を延長してください。
2次発酵後：生地は2～2.5倍にふくれます。
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。
- 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。
また、米粉の種類により、仕上がりが異なることがあります。

■ サポートページもご覧ください。

よくあるご質問などを掲載しています。

<https://cs.sharp.co.jp/select/contents?productId=KS-CS05J>



こんな表示が出たら

表示	内容を確認してください (保温/取消 を押すと表示は消えます)
	● 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。(23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。
	● 炊飯中や加熱中に停電(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。
	● 製品が高温のため、調理メニューの加熱ができません。 ふたを開けて内釜を取り出し、15分程度冷ましてください。 ● 水や食品の量が少なかったため、調理メニューの加熱が終了しました。 水や食品の量を確認してください。

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	222mm
	奥行	260mm
	高さ	190mm
質量		約2.7kg
最大炊飯容量 (白米)		0.54L
区分名		E
蒸発水量		25.0g
年間消費電力量		41.8kWh/年
1 回当たりの炊飯時消費電力量		103.4Wh
1 時間当たりの保温時消費電力量		11.9Wh
1 時間当たりのタイマー予約時消費電力量		0.39Wh
1 時間当たりの待機時消費電力量		0.22Wh

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、エコ炊飯での電力量です。
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。

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」
(18~20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



長年で使用的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

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いただけます。

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 **検索**

<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 **検索**

<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 - 7732 - 8086
〒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：月曜～金曜 9:00～17:00(祝日など弊社休日を除きます)

「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)

<https://soss.jp.sharp/consumer/carry-in-repair/>

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。(2K2105)

ジャー炊飯器 保証書

持込修理

形名	KS-CS05J	製造番号	
お客様	お名前	様	
	ご住所		
	電話番号		
取扱販売店名・住所・電話番号			
保証期間	お買いあげ日		
	年	月	日より 1年間

《無料修理規定》

- 取扱説明書・本体注意ラベルなどの注意書にしたがった正常な使用状態で、保証期間内に故障した場合には、本書にしたがって、無料修理または製品交換いたします。
- 保証期間内でも、次の場合には有料修理となります。
 - 本書のご提示がない場合。
 - 本書にお買いあげ年月日・お客様名・販売店名の記入がない場合、または字句を書き換えられた場合。
 - 使用上の誤り、または不当な修理や改造など、取扱説明書やそれに類する書面にて弊社が禁止している事項に抵触したことで発生した故障・損傷。
 - お買いあげ後に落とされた場合などによる故障・損傷。
 - 火災・公害・異常電圧・定格外の使用電源(電圧・周波数)、および地震・落雷・突風・風水害・塩害・ガス害(硫化ガス等)その他天災地変など、外部に原因がある故障・損傷。
 - 一般家庭用以外(例えば業務用に使用・車両船舶に搭載)に使用された場合の故障・損傷。
 - 持込修理の対象製品を直接メーカーへ送付した場合の送料などは、お客様のご負担となります。また、出張修理などをおこなった場合には、出張料はお客様のご負担となります。
 - お客様のご使用環境や維持・管理方法に起因して生じた故障および損傷の場合。
(例：ホコリ、錆、カビ、小動物の侵入・糞尿)

- 本書は、記載内容の範囲で無料修理をさせていただきますことを、お約束するものです。
- 保証期間中に故障が発生した場合は、お買いあげの販売店に製品と本書をご持参のうえ、修理をご依頼し、本書をご提示ください。お買いあげ年月日、販売店名など記入もれがありますと無効です。記入のない場合は、お買いあげの販売店にお申し出ください。
- ご転居・ご贈答品などでお買いあげの販売店に修理をご依頼できない場合は、取扱説明書に記載しております「お客様ご相談窓口のご案内」をご覧ください。
- 本書は再発行いたしません。大切に保管してください。

- 製品の保証期間内であっても、弊社が別途定める当該製品の製造切り後の補修用性能部品保有期間が満了し、かつ部品の手配ができない場合は修理をお引き受けできないことがあります。
- 製品の状態やその他の事項により、修理に代えて製品交換で対応する場合がありますのでご了承ください。
- 環境への配慮や修理料金低減のため、修理に際して再生部品・代替部品を使用する場合があります。また、修理後、交換した部品は弊社が任意に回収のうえ適切に処理いたします。
- 本書に基づき無料修理(製品交換を含む対応)をおこなった製品の保証期間は、最初ご購入時の保証期間が適用されます。
- お買いあげの製品が故障により使用できなかったことによる損害については補償いたしません。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
 - ★ 本書はお客様の法律上の権利を制限するものではありません。
 - ★ 保証期間経過後の修理または補修用性能部品の保有期間につきまして、くわしくは取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

シャープ株式会社

〒590-8522 大阪府堺市堺区匠町1番地

固定電話からは、フリーダイヤル 0120-078-178

お問い合わせ先: 0120-078-178 0570-550-449

フリーダイヤル、またはナビダイヤルがご利用頂けない場合 050-3852-5405

お問い合わせ先

お問い合わせの前にもう一度「故障かな?」(18~20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/>

よくあるご質問・故障診断ナビなど



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 9 0 K R R Z *

TINSJA290KRRZ 25J ①