

## 保証書

品名	カラー	品番	JANコード
KAMANO土鍋炊飯器	BLACK	SY-153-4-BK	4571390310957
	WHITE	SY-153-4-WH	4571390311015
お買い上げ日 年 月 日	注文番号(ネットでご購入のお客様)・販売店名・住所・電話番号		
保証期間(お買い上げ日から) 1年間			
お客様	お名前:		
	電話番号:		
	ご住所:(〒 - )		

※ご購入を証明するレシートまたは送り状、注文番号などがわかるものを必ず添付してください。

### 【保証規定】

取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書きに従った正常な使用状態で保証期間内に万一故障した場合には無償修理いたします。修理をご依頼になる場合は、カスタマーサポートセンターまでご連絡ください。

保証期間内でも次の場合は有償修理になります。

1. 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障または損傷
2. お買い上げ後の落下、移動など輸送上の破損および設置時の破損または損傷
3. 火災、塩害、ガス害、地震、風水害、落雷など天災地変による故障または損傷
4. 指定以外の電源電圧を加えたことによる故障または損傷
5. 一般の家庭以外（業務用または業務用に近い長時間の使用）で使用した場合の故障または損傷
6. 保証書の提示がない場合
7. 保証書にお客様、お買い上げ日、販売店名の記入がない場合、あるいは字句を書きかえられた場合
8. ご使用後のキズ、変色、汚れ、および保管上の不備による故障または損傷
9. 不具合の原因が本製品以外（外部要因）による場合

本保証書は日本国内においてのみ有効です。(This warranty is valid only in Japan)

保証書は再発行しませんので紛失しないよう大切に保管してください。

この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無償修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありません。

お客様の個人情報は、本製品にかかわる業務においてのみ利用します。第三者が不当に触れることのないよう、弊社規定に基づき責任を持って管理いたします。

●修理、使いかた、お手入れなどに関するご相談・ご依頼は、下記へご連絡ください。

お客様サポートセンター

 **0570-003-688**  
ナビダイヤル

受付時間:月曜日～金曜日(土日祝日および弊社休日を除く)10:00～17:30

〒141-0031 東京都品川区西五反田 2-13-6 セラヴィ3F

メールでのお問い合わせ:info@souyi-japan.com

ホームページ:http://www.souyi-japan.com

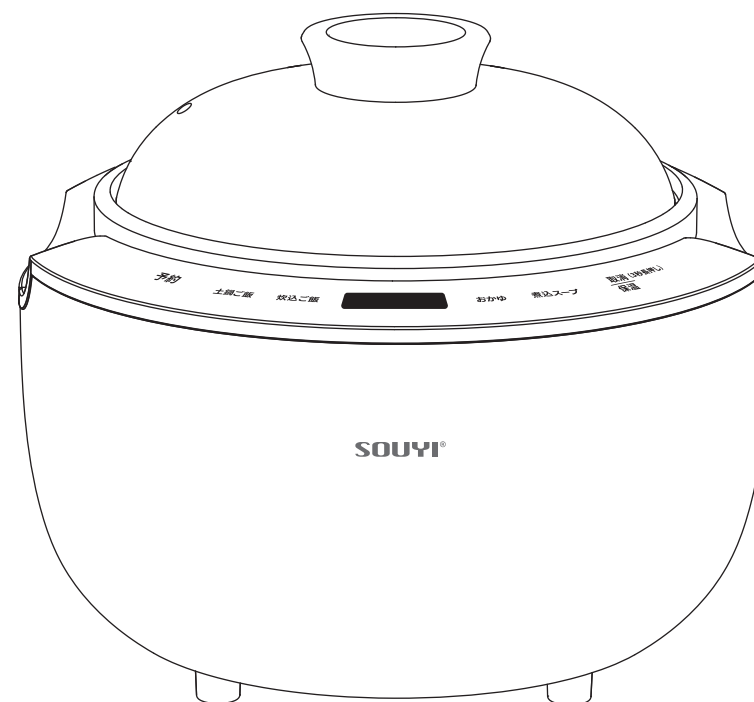
公式オンラインショップ:https://www.souyi-japan.shop ソウイジャパン株式会社

## SOUYI® 取扱説明書(保証書付)

ご使用前に、この取扱説明書を良くお読みの上、正しくお使いください。  
お読みになった後は、いつでも見られるところに保管してください。

### KAMANO土鍋炊飯器





品番:SY-153-4



ソウイジャパン株式会社

# 安全上のご注意

ご使用前にこの「安全上のご注意」と本説明書を良くお読みいただき、正しくお使いください。お読みになった後はいつでも見られるところに保管してください。安全上のご注意は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人への危害や財産への損害を防ぐために、いろいろな絵表示をしています。

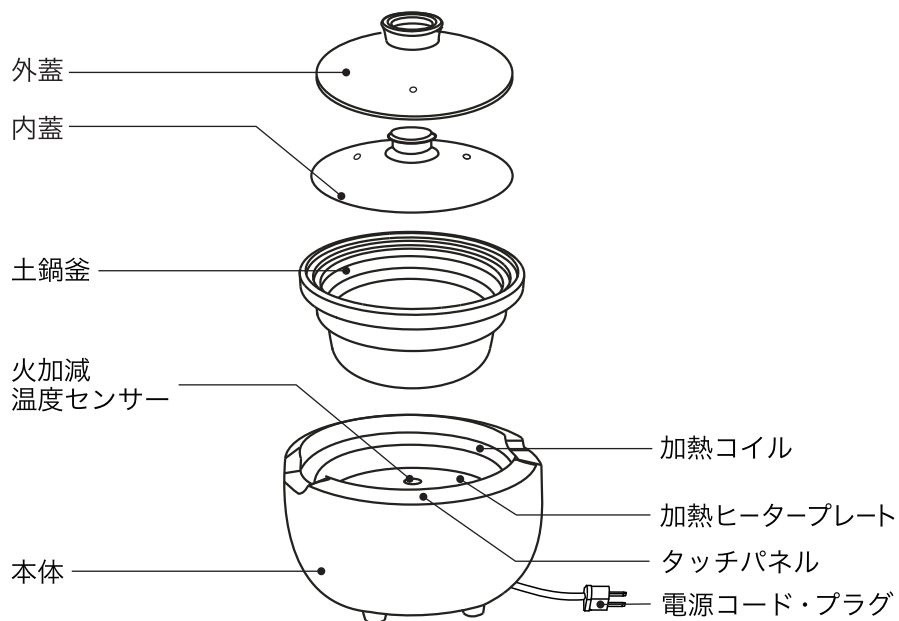
 <b>警告</b> 誤った使い方をしたときに、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
 <b>注意</b> 誤った使い方をしたときに、人が傷害を負う可能性が想定される内容を示しています。
 誤った使い方をしたときに、人が傷害を負う可能性が想定される内容を示しています。
 この記号は、禁止される行為を表しています。

 <b>警告</b>	
 <b>修理・改造・分解などはしないでください。</b> 火災・感電の原因になります。内部の点検や修理は販売店にご依頼ください。 <b>分解禁止</b>	 <b>電源コードを加熱・破損・傷つけたり重い物を乗せたりしないでください。</b> 火災・感電の原因になります。 <b>禁止</b>
 <b>電源プラグはコンセントに根本まで確実に差し込んでください。</b> ショートによる火災・感電の原因になります。 <b>禁止</b>	 <b>本製品内部に液体・金属類・紙などの異物を入れないでください。</b> 故障の原因になります。 <b>禁止</b>
 <b>延長コードなどは使用しないでください。</b> 火災の原因になります。 <b>禁止</b>	 <b>水のかかる場所や水気の多い場所では使用しないでください。</b> 感電・漏電・火災・故障の原因になります。 <b>禁止</b>
 <b>起動中は蒸気穴や蓋、本体上部に触れたり手や顔を近づけたりしないでください。</b> 火傷やケガの原因になります。 <b>禁止</b>	 <b>可燃性スプレーを本体にかけたり引火性・可燃性の物のそばで使用しないでください。</b> 火災の原因になります。 <b>禁止</b>
 <b>交流100V以外では使用しないでください。</b> 感電・ショート・発火の原因になります。 <b>禁止</b>	 <b>落下させたり、衝撃を与えないでください。</b> 故障・事故の原因になります。 <b>禁止</b>
 <b>濡れた手で電源プラグの抜き差しをしないでください。</b> 感電・火傷・ケガの原因になります。 <b>濡れ手禁止</b>	 <b>異常・故障時はすぐに使用を中止し電源を切って電源プラグを抜いてください。</b> 火災・感電の原因になります。 <b>禁止</b>
 <b>本体の近くに物を置いて起動させないでください。</b> 火災・事故の原因になります。 <b>禁止</b>	 <b>本製品は一般家庭用のため業務用として使用しないでください。</b> 故障・事故の原因になります。 <b>禁止</b>

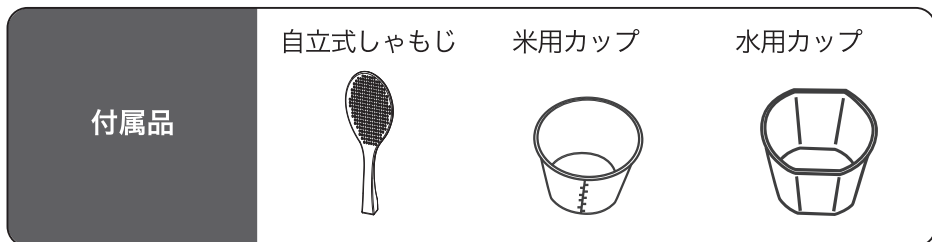
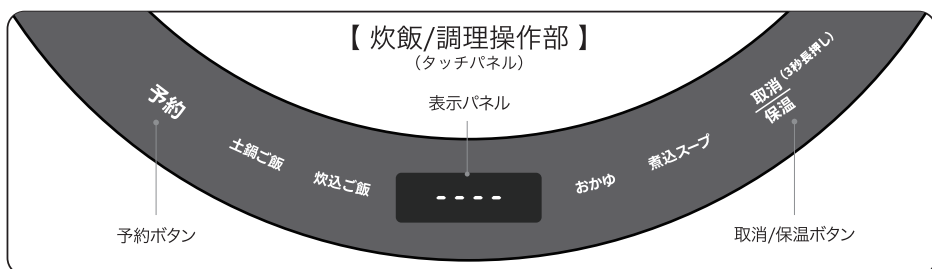
 <b>警告</b>	
 <b>電源プラグのほごりは定期的にとってください。</b> ほごりがたまると、ショート・発火・故障の原因になります。 <b>禁止</b>	 <b>お子様のいたずらにご注意ください。</b> 上に乗ったり、触ったりしないようにご注意ください。
 <b>注意</b>	
 <b>高温多湿の環境やほごりの多い場所で使用しないでください。</b> 故障・感電・火災の原因になります。 <b>禁止</b>	 <b>お手入れ時は電源コードを必ず抜いてください。</b> 故障の原因になります。 <b>禁止</b>
 <b>通気口（本体底面）をふさいで使用しないでください。</b> 故障・発火・火災の原因になります。 <b>禁止</b>	 <b>万が一使用中に水等が漏れてきた場合は直ぐに電源を切ってください。</b> 火傷・感電の原因になります。 <b>禁止</b>
 <b>直射日光の当たる場所や高温の場所には置かないでください。</b> 熱による、変形・変色・故障の原因になります。 <b>禁止</b>	 <b>補助を必要とする人(子供を含む)などは単独で使用しないでください。</b> 火傷・感電・ケガの原因になります。 <b>禁止</b>
 <b>お手入れ時にベンジン・シンナー系の溶剤は使用しないでください。</b> 変色・変形・傷などの原因になります。 <b>禁止</b>	 <b>不安定な場所や熱に弱い敷物の上などで使用しないでください。</b> 火災・故障の原因になります。 <b>禁止</b>
 <b>本説明書に記載された目的以外では使用しないでください。</b> 火災・事故の原因になります。 <b>禁止</b>	 <b>使用中や使用直後は各部が高温になるのでご注意ください。</b> ケガ・火傷の原因になります。 <b>禁止</b>
 <b>電源プラグを抜くときはコードを引っ張らないでプラグの根本を持って抜いてください。</b> 発火・感電・ショートの原因になります。 <b>禁止</b>	 <b>土鍋釜や蓋は割れやすいので扱いに気をつけてください。</b> 故障・ケガの原因になります。 <b>禁止</b>
 <b>土鍋釜、内蓋、外蓋には酸を付けないでください。</b> 劣化の可能性があります。 <b>禁止</b>	 <b>土鍋釜は直火にかけないでください。</b> 破損・故障・ケガの原因になります。 <b>禁止</b>

- 延長コードは使用しないで、直接コンセントに電源プラグを差し込んでください。
- 使用時以外は電源プラグをコンセントから抜いてください。
- 炊飯中や調理中は、本体のフタを開けないでください。
- お子様の手の届かない場所で保管してください。
- 本製品は海外の電圧・周波数に対応しておりません。変圧器を使用しても正しく動作しない場合があります

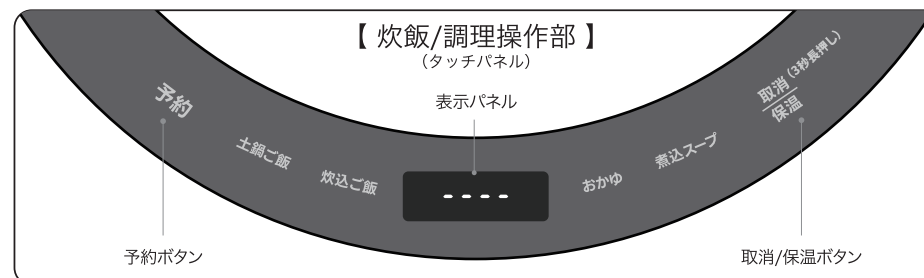
## 各部の名前



⚠ 土鍋釜と蓋は焼き物のため、破損やひび割れしやすいので取り扱いには十分気をつけてください。



## 各部の名前 (調理操作部について)



ボタン名	詳細
モード	<p>【モードボタン】 →各炊飯/調理のモード選択時に使用(押す度にモード変更)</p> <p>○土鍋ご飯 ○炊込ご飯 ○おかゆ ○煮込スープ</p>
予約	<p>【予約ボタン】 →各炊飯/調理の予約をする時に使用 ※押す度に30分単位で調節可能 ※炊飯/調理が開始されるまでの時間を「何時間何分後」で設定する機能です。</p>
取消 保温	<p>【取消/保温ボタン】 →保温や操作を取り消したい時に使用 ※炊飯/調理時に取り消しをする場合は3秒以上長押しをしてください。 ※炊飯/調理後の自動保温時間:最大2時間 ※手動保温時間:最大24時間(1時間単位で調節可能)</p>
表示 パネル	<p>待機中 (※各モードを選択する前に本表示が出ていないことをご確認ください。表示がない場合は取消ボタンを3秒以上長押しするか、電源コードを入れ直して下さい。)</p>
	<p>炊飯中 (時計回りに動きます。)</p>
時間	<p>① 予約開始までの時間 (出来上がりの時間ではありません) ② 炊飯経過 (残り10分からカウントダウン) ③ 調理完了までの時間 (おかゆ・煮込スープ)</p>

## ご使用時のご注意

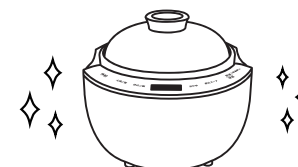
必ずご使用前に確認してください。

### ⚠ 注意

- 連続調理はできません。  
本体や土鍋釜が熱い状態で次の調理を行うと、温度検知による調理時間の判断に影響し、調理が正しく行われな場合があります。続けて調理する場合は必ず本体や土鍋釜が常温に戻ってから開始してください。
- 必ず水から調理してください。  
お湯から調理を開始すると、正しく調理できない場合があります。
- 本製品は必ず平らで安全な場所でご使用ください。
- 土鍋釜を本体にセットする時は、必ず土鍋釜の外側底面の水分を拭き取ってから本体にセットしてください。  
※濡れたままセットすると、本体の故障や異常発熱の原因となります。
- 土鍋釜の外側底面などにゴミなどがついたまま炊飯/調理すると、焦げ汚れの原因となります。(土鍋釜の外側底面の焦げ汚れはお手入れしても取れない場合がありますが機能上の問題はありませんのでご安心ください。)
- 炊飯時に外蓋や内蓋を開けるのは危険なので、絶対に開けないでください。
- 調理時に外蓋や内蓋を開けるのは危険なので開けないでください。どうしても調理の経過を確認したい場合は、外蓋や内蓋が大変熱くなっており、また蓋を開けた際に熱い蒸気が出る可能性がありますので、顔などを近づけないようにして火傷に十分ご注意ください。(炊飯/調理時に蓋を開けたことでの火傷などについて、弊社は責任を負いかねますのであらかじめご了承ください。)
- 使用時は蓋の蒸気穴付近が熱くなる可能性があるため絶対に触れたり、覗き込んだりしないでください。(火傷の恐れがあります。)
- 使用直後は本体全体が熱くなりますのでご注意ください。
- 炊飯/調理後に蓋を開けると内部から水滴が出る可能性があるため蓋を開ける時は周囲にもものは置かないでください。
- 使用時は本体を移動しないでください。(火傷の恐れがあります。)
- 土鍋釜や蓋は毎回お手入れをお願いします。
- 電源コードがコンセントに繋がっていると、使用していない時も表示パネルが点灯し続けます。
- 炊飯後に長時間保温をし続けるとお米やお焦げが硬くなる可能性があります。
- 電源を入れた直後や炊飯中/調理中/保温時に本体から起動音や動作音(カチッ)がしますが正常です。

## ご使用前に

必ずご使用前に目止め、各部のお手入れをお願い致します。



### 土鍋の目止め方法

※目止め前に洗剤を使わないように注意。  
※使い始めの土鍋は研ぎ汁で「目止め」をします。

目止めは、米のでんぷん質が土鍋の細かい気孔を埋めて、水もれ・こびりつき・こげ・臭い移りを防ぎます。

- ①はじめて使用する土鍋は水洗いしてから水分をふき取り、乾燥させます。  
※濡れたまま、使用するとひび割れの原因になります。
- ②乾燥させた土鍋に研ぎ汁を8分目くらいまで入れます。
- ③内蓋と外蓋の両方をセットします。
- ④水平になるように土鍋を本体にセットし、電源コードを接続します。
- ⑤操作パネルでおかゆモードを選択して開始します。
- ⑥終了後、土鍋が完全に冷めたら水洗いをします。  
※研ぎ汁は捨ててください。  
※水滴や米のかすなどが土鍋の外側についたまま使用すると焦げや故障、火災の原因になります。

### 目止め後のお手入れ方法

- ①本体から外蓋・内蓋・土鍋釜を取り外します。
- ②外蓋・内蓋・土鍋釜は水洗い可能です。  
(食器用洗剤などを使用してスポンジで優しく洗ってください。)  
※たわしや、金たわしなどは土鍋釜本体が劣化に繋がりますので、絶対に使用しないでください。
- ③外蓋・内蓋・土鍋釜をしっかり乾かします。
- ④土鍋釜の外側底面が濡れていないことを確認してから、土鍋釜を本体にセットして炊飯/調理をお楽しみください。

## ご使用方法 (炊飯準備)

### ●白米・雑穀米・おかゆ (炊飯準備)

①付属の米用カップで、お米を正確に計量します。

※必ず付属の計量カップをご使用ください。  
市販の計量カップでは、誤差が出ることがあります。

●米用カップ：すり切り1杯が1合  
(最大4合まで炊飯可能です。)

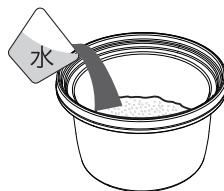
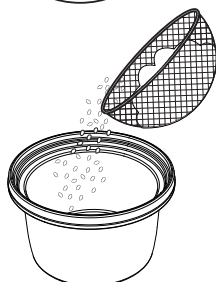
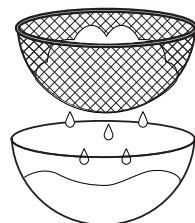
●付属の米用カップを使わないでお米を計る場合。  
→重さで計るとき1合=約150g  
※上記を目安に計量をしてください。

●通常白米/無洗米/雑穀米/玄米の炊飯が可能です。

(白米・雑穀米) 最大炊飯：4合

(玄米) 最大炊飯：3合

(おかゆ) 最大炊飯：1合



②手早く3~4回水を替えながら、やさしくお米を洗います。

※無洗米使用の場合は省いてください。  
※洗った後は水気をしっかり切ってください。

③水気を切ったお米を土鍋釜に入れます。

④水用カップを使い、水の量を正確に計り、土鍋釜に入れます。

※白米1合=米計量カップ1杯 (150g) あたり、  
水は水用カップ1杯 (180ml) の比率となりますが、  
詳細は別紙の水加減一覧をご参照ください。

※必ず土鍋釜を本体から外した状態で、平らな場所でお米の量に合わせて水を入れてください。

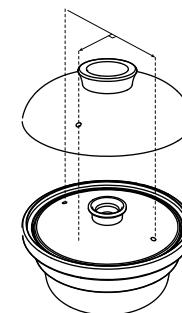
※必ず水から調理してください。お湯から調理を開始すると、正しく調理できない場合があります。

本製品の土鍋は、お米本来の旨味を最大限に引き出すため、高品質で希少な天然粘土を100%使用し、約1,300度の高温で焼き上げる伝統的な製法を採用しております。なお、天然素材特有の収縮率には個体差があるため、より安定して美味しいご飯を炊いていただくために、「水専用カップ」を使用し、正確に水量を計っていただくことをおすすめしております。炊飯の際は、別紙の「水加減ガイド一覧」をご参照のうえ、付属の「米用カップ」および「水用カップ」をご活用ください。

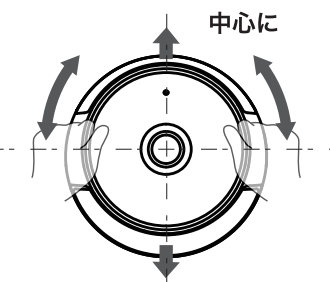
## ご使用方法 (炊飯準備)

⑤土鍋に内蓋と外蓋の両方をセットします。

※内蓋、外蓋の蒸気穴の位置が直角になるようにセットします。



⑥土鍋を本体に設置する際は、必ず両手で左右・上下に軽く動かして中心に置いてください。

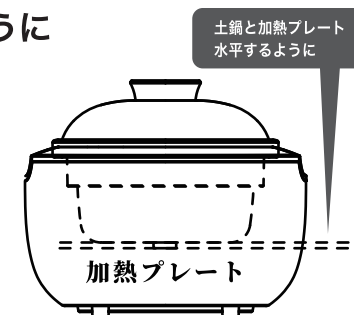


⑦土鍋と加熱プレート水平するように

※土鍋の底面と発熱盤がしっかり接するよう、傾きがないように設置してください。

※生炊け・炊飯不良の原因は、接触不良の可能性があります。

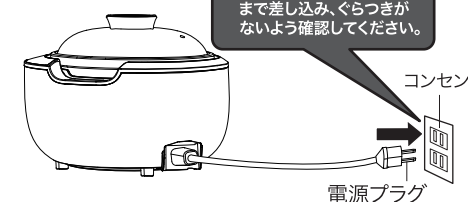
土鍋と発熱盤が十分に接触していないと、熱がうまく伝わらず、炊飯が早く終了したり、芯が残る原因となります。



⑧電源コードを接続します。

※電源プラグをコンセントに差し込んでください。

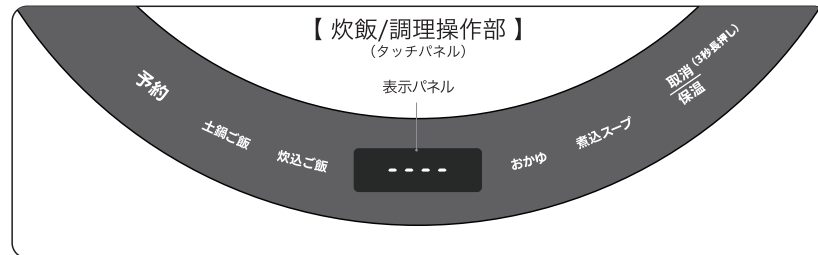
※必ず壁のコンセントから直接つないでください。  
※コンセント部分は根元まで差し込み、ぐらつきがないよう確認してください。



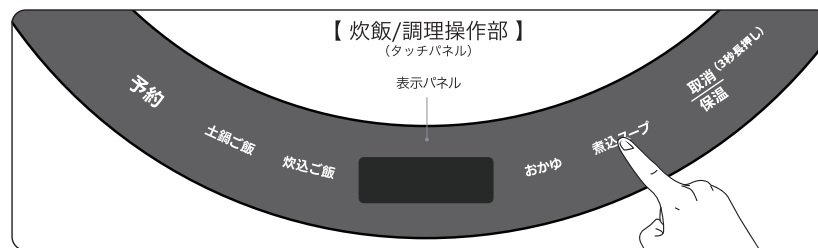
## ご使用方法

### ①主電源を入れる。

※電源プラグをコンセントに差し込むと、電源が入り、以下のように表示されます。  
(主電源を入れないと何も操作ができません。)



### ②モードを選択します。



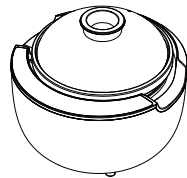
【モードボタン】○土鍋ご飯 ○炊込ご飯 ○おかゆ ○煮込スープ

### ③モード選択後、そのまま5秒間待つと自動で炊飯が開始され、表示パネルが時計回りに動きます。炊飯が終わると自動で保温機能に切り替わります。

※炊飯中に取り消しをする場合は、取消/保温ボタンを3秒以上長押ししてください。

※炊飯中は蓋の蒸気穴から熱い蒸気が出ますので、顔や手を近づけないでください。

※炊飯中・炊飯直後は土鍋、蓋、本体上部が熱くなりますので素手で触らないでください。蓋を開ける際は、ミトンや布巾などを使用して火傷に十分注意してください。



**自動保温時間:最大2時間**  
手動で保温設定をした場合は最大24時間保温が可能

## ご使用方法

### ●調理時間

本製品は土鍋釜の温度を自動で検知し、調理時間を調整します。  
そのため、表示されている調理時間はあくまで目安です。

気温、水温、食材の大きさ・量によって実際の調理時間は変わる場合があります。  
根菜類など熱が通りにくい食材は、小さめに切ることをおすすめします。

### 調理時間の目安

土鍋ご飯	-----	約50分
炊込ご飯※1	-----	約1時間
おかゆ	-----	約1時間20分
煮込スープ	-----	約2時間

※1炊込みご飯モード開始後、約30分でピーピーピーと音が鳴ります。  
これは後入れ食材を入れるタイミングを知らせる合図です。  
炊飯完了の音ではありません。後入れ食材がない場合は、そのまま炊飯完了まで30分ほどお待ちください。

### ●炊飯完了後、自動で2時間保温されます。

### ●保温を途中で取り消す場合は取消/保温ボタンを長押ししてください。

### ●自動保温

炊飯終了後、自動的に2時間保温します。表示パネルには残りの保温時間が表示されます。保温キーが点灯します。時間が経過すると、待機状態になります。

### ●手動保温

待機状態で保温キーを押すと、押すたびに1時間ずつ保温時間が増え、最大24時間まで設定できます。設定後5秒で保温が開始され、画面には残りの保温時間が表示され、保温キーが点灯します。時間が経過すると、待機状態になります。

## ご使用方法

### ●予約(炊飯/調理開始までの時間です。出来上がりの時間ではありません。)

#### ①主電源を入れる。

本体背面にある電源プラグをコンセントに差し込むと、電源が入ります。(電源プラグを差し込まないと、操作ができません。)

#### ②お好みのモードを選択後、5秒以内に予約ボタンを押して下さい。

※タッチパネル部分の選択したモードが点灯に変われば正常に選択されています。

※設定完了後、何も操作をせずに5秒以上経過してしまうと、炊飯/調理が自動で開始されてしまいます。

#### ③予約ボタンを押す度に予約時間を変更できます。時間を設定したら、操作をしないでそのまま5秒間待つと自動で予約が開始されます。

予約可能時間:30分~24時間

※予約時間はその時間後に炊飯/調理が開始されます。  
※30分単位で時間設定可能です。

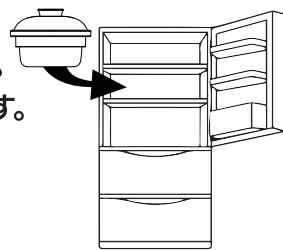
#### 冷蔵で保管が可能

炊飯/調理したものが残ってしまった場合は土鍋釜は冷蔵/冷凍庫に入れて保管が可能です。常温の状態であれば、電子レンジ加熱が可能です。

※常温状態に冷めてから冷蔵庫に入れてください。

※土鍋釜は直火(ガスコンロなど)では使用できません

※IHクッキングヒーターなどでは使用できません



## お手入れ方法

### ⚠注意

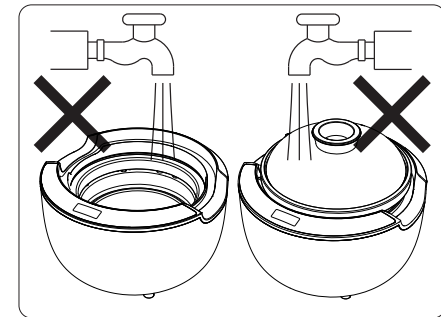
- ※本体や内部が冷めてからお手入れをしてください。
- ※ご使用後は、早めにお手入れをしてください。
- ※金属製タワシ、タワシ、ナイロン、研磨入り洗剤、磨き粉、ベンジン、漂白剤は使用しないでください。
- ※本体を丸洗いしたり、水にひたしたりしないでください。
- ※土鍋釜、内蓋、外蓋は食器洗浄機を使用しないでください。



土鍋釜と蓋は焼き物のため、破損やひび割れしやすいので取り扱いには十分気をつけてお手入れをお願いします。

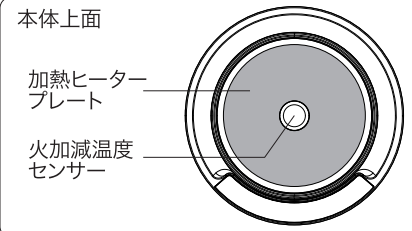
#### 本体 ※本体は水洗い不可

- 乾いた柔らかい布でから拭きます。
  - 汚れが激しいときは、薄めた中性洗剤を含ませた布で拭いた後、固く絞った布などで洗剤分を拭き取ってください。
- ※ベンジン、シンナーなどの溶剤は絶対に使用しないでください。
- ※直接水をかけたり、丸洗いしないでください。



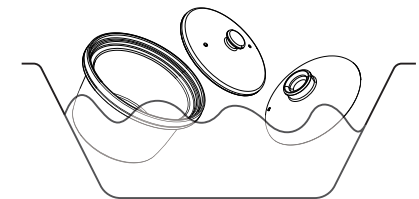
- ヒータープレートや温度センサーにご飯粒などが付いている場合は必ず取り除いてください。

本体上面



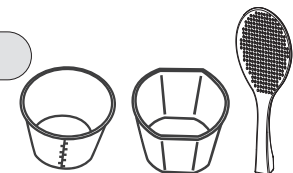
#### 土鍋釜・内蓋・外蓋

- 台所用中性洗剤を薄めた水、ぬるま湯で柔らかいスポンジを使って洗ってください。洗った後は洗剤が残らないように十分水洗いした後、やわらかい乾いた布で水分を拭き取ってから元に戻してください。



#### 米用カップ・水用カップ・自立式しゃもじ

- ご使用ごとに台所用中性洗剤で洗い水ですすいだ後乾かしてください。



## お困りのとき

症状	原因/確認するところ	直しかた/解決方法
電源が入らない	電源プラグがしっかりコンセントに差さっていない。	電源プラグをしっかり差し直してください。
ご飯がうまく炊けない調理が途中で停止する	本体や土鍋釜が熱い状態で連続使用した/ お湯から調理を始めた。	本体・土鍋釜を十分に冷ましてから再度調理する 必ず常温の状態から調理を開始する
上手く炊けない 炊きむら、ご飯が 硬い・柔らかい ※接触不良にご注意く ださい。土鍋と発熱 盤が十分に接触して いないと、熱がうまく 伝わらず、炊飯が 早く終了したり、芯が 残る原因となります。	土鍋釜の底面や外側、本体のヒータープレート表面に ご飯粒などがついている。	綺麗に取り除いてください。
	土鍋が正しく設置されていないため、発熱盤が接触不足。	両手で土鍋を軽く動かして設置してください。
	土鍋が傾いている	土鍋が水平になるよう設置してください。
	モード選択を間違えている。	正しいモードを選択してください(温度が異なります)。
	連続で運転している。	連続使用時は、調理後の土鍋釜を取り出し 本体を1時間以上冷ましてください。
	最大炊飯容量より多く炊いている。	取扱説明書に従って最大炊飯量を守ってください。
	米・水の量が少ない/多い。	付属の米用・水用カップを使い、 正確に計量して下さい。詳細は別紙の 「水加減ガイド」をご覧ください。
	浸水していない。	夏場30分・冬場1時間の浸水をしてから 炊飯してください。
内蓋や外蓋の蒸 気穴以外から蒸 気がでる	土鍋釜の底面や外側、本体のヒータープレート表 面にご飯粒などがついている。	綺麗に取り除いてください。
	土鍋釜に傷がついたり、ひび割れている。	使用を中止してください。
	内蓋や外蓋が確実に閉まっていない。	内蓋や外蓋は確実に閉めてください。
ふきこぼれる	お米の量を間違えている。	付属の米用カップで正確に計ってください。
	水の量を間違えている。	水用カップで正確に計ってください。
	土鍋釜の底面や外側、本体のヒータープレート表 面にご飯粒などがついている。	綺麗に取り除いてください。
	間違えたモードで炊飯/調理している。	正しいモードを選択してください。モードごとに 炊飯/調理温度などが異なります。
おこげができる	土鍋釜で炊き上げるため、おこげができます。	
	おこげが硬い	お米の種類や水加減、調味料の使用(炊き込みご飯)により、おこげの仕上がりは異なります。
こげつきが気 になる	お米を洗い過ぎている。	お米を洗い過ぎるとお米の粒が割れてでんぶんが 溶け出し、こげつきの原因になります。
	無洗米を使用している。	水の量を多少多めにしてください。
	予約炊飯をしている。	長時間の予約炊飯はお米からでんぶんが溶け出し こげつきの原因になることがあります。
こげつき こびりつき	目止めを行っていない	P6の目止めを参考にしてください。
	炊き上がり後、10分蒸らしていない	10分～20分蒸らすと、取れやすくなります。
ご飯が固まる ・水ずっぱい	炊き上がったご飯をほぐしていない。	10分蒸らした後は、できるだけ放置せずにご飯を しゃもじでほぐしてしてください。
	水の量を間違えている。	水の量が多いとご飯が水っぽくなり、柔らかくな ったり、固まる原因にもなります。
	あらかじめお米を浸水させている	柔らかさなどを感じた場合はできる限り、 長時間お米の浸水はしないでください。

## お困りのとき

症状	原因/確認するところ	直しかた/解決方法
変な音がする	起動時、炊飯時は動作音がしますが、故障ではありません。また、炊飯/調理/保温中にカチッというような 動作音がしますが故障ではありません。	
炊きむらがある	玄米と白米と一緒に炊いている。	玄米を5時間以上浸水してから白米と一緒に 炊飯してください。
土鍋に薄い膜が できる	薄い膜はご飯から出たでんぶんが膜状になったもので、異常ではありません。	
ご飯や土鍋がに おろ・ご飯が黄 ばむ	洗米が必要なお米を洗米していない。	洗米確実に行なってください。
	古いお米を使用している。	精米後長期で保存したお米はにおいや黄ばみが出る 可能性があります。
	炊き上がったご飯をほぐしていない。	余分な蒸気やにおいを防ぐために、炊き上がったご 飯は10分蒸らした後全体を混ぜほぐしてください。
	予約炊飯などで長時間お米を浸水させている。	長時間の浸水は腐敗やにおいの原因になるので、夏 場は長時間の予約炊飯はおやめください。
	炊き込みご飯・おこわ炊飯のために調味料を入れた。	調味料を入れて炊飯した後は、土鍋釜においがか 残ることがあります。
	硬水やアルカリイオン水を使用している。	硬水やアルカリイオン水は炊飯に適していないた めににおいや黄ばみの原因になります。
調理した具材が 十分に加熱され ていない	調理時間が足りない。	再度調理時間を設定して調理をしてください。
	具材を入れ過ぎている。	具材を減らして再度お試しください。
	具材が重なっている。	なるべく具材が重なり過ぎないようにしてください。
土鍋釜が傷つい たりひび割れし ている	本体の故障の原因になりますので使用を中止してください。	
土鍋釜の中に細 かいひびが入っ た場合	土鍋釜は加熱することで膨張と収縮を繰り返すため表面に細かなひびが入ることがありますが、使用上問題は ありません。	
こげやシミが取 れない	土鍋釜は性質上使い方によりこげやシミが使い込む程に多少ついてきて味わいになります。ご飯の炊き上が りがいつもと変わらなければ問題ありません。	
水漏れする	本体の故障に繋がりますので、使用を中止してサポートセンターまでご連絡をお願い致します。	
土鍋釜の底面に 焼けあとや シミがつく	土鍋釜の底面は熱効率を良くするため釉薬をかけていません。そのため焼けあとやシミがつきやすいで すが使用上問題ははありません。そのままお使いください。	

※それでも解決できない場合は、P16のQRコードの「困った時、美味しく炊けない」を読みとっていただくか、お客様サポートセンターへお問い合わせください。

### エラーコード

E1	センサーがオフになった場合	お手数をおかけ致しますがサポートセンターまでお問い合わせください。
E2	センサーがショートした場合	お手数をおかけ致しますがサポートセンターまでお問い合わせください。
E3	高温警報 (180°C)	お手数をおかけ致しますがサポートセンターまでお問い合わせください。

## 製品仕様

品名	KAMANO土鍋炊飯器	
品番	SY-153-4-BK	SY-153-4-WH
JANコード	4571390310957	4571390311015
定格電圧	AC100V	
定格周波数	50/60Hz	
定格消費電力	500W	
温度ヒューズ	184℃	
外形寸法	約 282(幅)×282(奥行)×233(高)mm	
炊飯容量(最大)	約4合	
年間消費電力量 <sup>*1</sup>	約328kwh	
1時間あたりの炊飯時消費電力量 <sup>*1</sup>	約0.203 kWh(4合・土鍋ご飯)	
1時間あたりの保温時消費電力量 <sup>*1</sup>	約0.083 kWh	
1時間あたりのタイマー予約時消費電力量 <sup>*1</sup>	約0.005 kWh	
質量(重量)	総重量:約4.6kg 本体重量:約2kg / 土鍋+フタ:約2.6kg	
厚み(内鍋)	5.5±1mm(通常は 5.5mm)	
電源コード長さ	約1.2m	
主な材質	本体:PP、ABS、陶器	
付属品	自立式しゃもじx1、米用カップx1、水用カップx1 取扱説明書兼保証書	
生産国	中国	

※ 製品の外観および仕様は予告なく変更することがあります。

※ 実際に使用するときの消費電力量は、米の量・炊飯のメニュー・周囲の温度などによって変わります。

※ 1家庭用品品質表示法にもとづく「電気ジャー炊飯器」の省エネ法関連表示です。蒸発水量は、1回あたりの炊飯時に炊飯器の外に放出した水の質量で、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。コシヒカリ米の普通炊飯メニューで計測。

## 保証とアフターサービス

- 1.保証書(本書裏表紙)に必ず「販売店名」「お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証内容などをよくお読み頂き、お買い上げのレシートと共に大切に保管してください。
- 2.保証期間はお買い上げ日より1年間です。
- 3.保証期間中の修理はサポートセンターまでご連絡ください。修理させていただきます。
- 4.保証期間が過ぎてしまった場合も、修理して使用できる場合はご希望により有料で修理させていただきます。

※商品に関するご不明点や不具合などについてはサポートセンターまでお気軽にご相談ください。

## 別売品・部品・困った時は



別売品・部品・関連商品は、  
公式ショップからご購入いただけます。



困った時、  
美味しくたけない時

お客様サポートセンター



**0570-003-688**

受付時間:月曜日～金曜日(土日祝日および弊社休日を除く)10:00～17:30

〒141-0031 東京都品川区西五反田 2-13-6 セラヴィ3F

メールでのお問い合わせ:info@souyi-japan.com

ホームページ:http://www.souyi-japan.com

公式オンラインショップ:https://www.souyi-japan.shop

ソウイジャパン株式会社

※保証期間の確認には購入日が記載されている書類(手書き以外)が必要となります

例:納品書・購入履歴・注文履歴・お届け時の配送伝票

※海外でのご使用による故障・不具合は保証対象外。修理対応も不可