

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、落雪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**

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

取扱説明書(保証書付)

SOUYI®

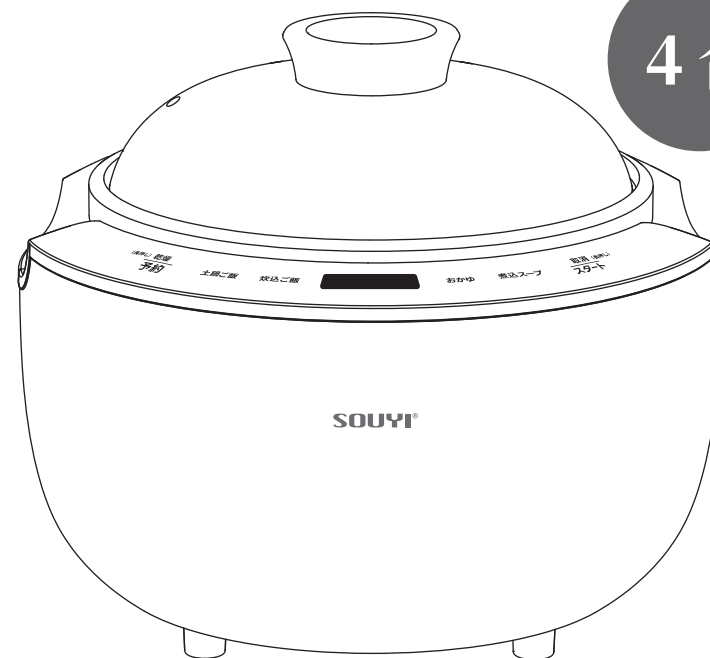
釜の土鍋

そうい
じゃぱん

KAMANO土鍋炊飯器

品番: SY-153-4

4合



ご使用の前に、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。

ソウイジャパン株式会社

2026年 9月製

安全上のご注意

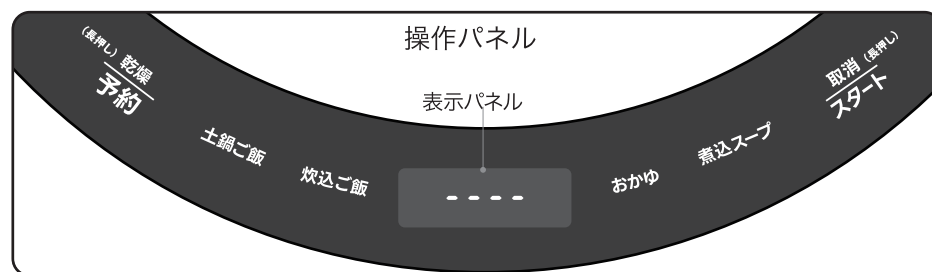
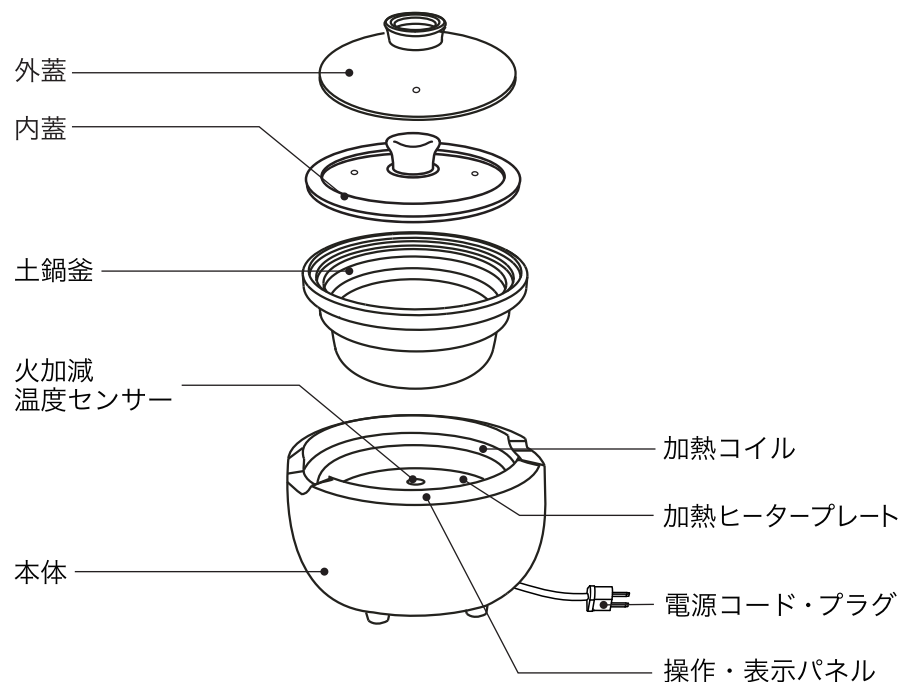
ご使用前にこの「安全上のご注意」と本説明書を良くお読みいただき、正しくお使いください。お読みになった後はいつでも見られるところに保管してください。
安全上のご注意は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人への危害や財産への損害を防ぐために、いろいろな絵表示をしています。

 警告 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。	
 注意 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。	
 警告	
 分解禁止 修理・改造・分解などはいしないでください。 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。	 禁止 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。 火災・感電の原因になります。
 禁止 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。 ショートによる火災・感電の原因になります。	 禁止 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。 故障の原因になります。
 禁止 延長コードなどは使用しないでください。 火災の原因になります。	 禁止 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。 感電・漏電・火災・故障の原因になります。
 禁止 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。 火傷やケガの原因になります。	 禁止 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。 火災の原因になります。
 禁止 交流100V以外では使用しないでください。 感電・ショート・発火の原因になります。	 禁止 落下させたり、衝撃を与えないでください。 故障・事故の原因になります。
 濡れ手禁止 濡れた手で電源プラグの抜き差しをしないでください。 感電・火傷・ケガの原因になります。	 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。 火災・感電の原因になります。
 禁止 本体の近くに物を置いて起動させないでください。 火災・事故の原因になります。	 禁止 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。 故障・事故の原因になります。

 警告	
 禁止 電源プラグのほこりは定期的にとってください。 ほこりがたまると、ショート・発火・故障の原因になります。	 お子様のいたずらにご注意ください。 上に乗ったり、触ったりしないようにご注意ください。
 注意	
 禁止 高温多湿の環境やほこりの多い場所で使用しないでください。 故障・感電・火災の原因になります。	 禁止 お手入れ時は電源コードを必ず抜いてください。 故障の原因になります。
 禁止 通気口（本体底面）をふさいで使用しないでください。 故障・発火・火災の原因になります。	 禁止 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。 火傷・感電の原因になります。
 禁止 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。 熱による、変形・変色・故障の原因になります。	 禁止 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。 火傷・感電・ケガの原因になります。
 禁止 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。 変色・変形・傷などの原因になります。	 禁止 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。 火災・故障の原因になります。
 禁止 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。 火災・事故の原因になります。	 禁止 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。 ケガ・火傷の原因になります。
 禁止 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。 発火・感電・ショートの原因になります。	 禁止 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。 故障・ケガの原因になります。
 禁止 土鍋釜、内蓋、外蓋には酸を付けないでください。 劣化の可能性があります。	 禁止 土鍋釜は直火にかけないでください。 破損・故障・ケガの原因になります。

- 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



付属品

自立式しゃもじ



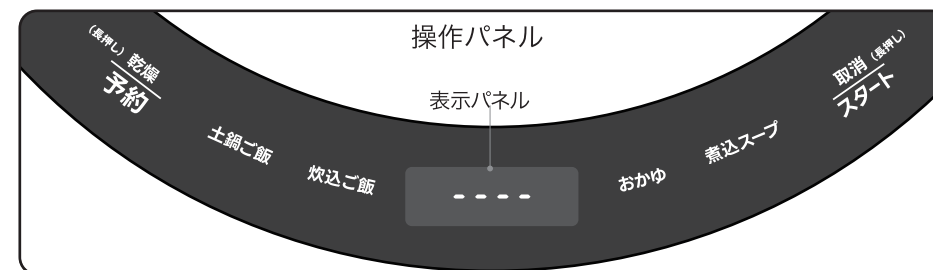
米用カップ



水用カップ



操作パネルと表示パネル



ボタン名	詳細 (各ボタンは軽く触れるだけで反応します)	
モード	炊飯/調理のモード選択時に使用 ○土鍋ご飯 ○炊込ご飯 ○おかゆ ○煮込スープ	
乾燥 予約	【乾燥】 土鍋を乾燥する時に使用 ※長押しすると乾燥モードになります。 【予約】 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。	
取消 スタート	【取消】 取消する時に使用 ※長押しすると取消になります。 【スタート】 炊飯、調理、予約、乾燥を開始する時に使用	
表示 パネル	----	待機中
	⌚	炊飯中 (時計回りに動きます。)
	時間	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)

使用上のご注意

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い場合があります。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、焦げ汚れの原因になります。(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りますので絶対に触れたり、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ますので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。
- 電源を入れた直後や炊飯中/調理中に本体から起動音や動作音(カチッ)がしますが正常です。

ご使用前の準備

必ずご使用前に土鍋の「目止め」を行ってください。

目止めは、片栗粉や小麦粉のでんぷん質が土鍋の細かい気泡を埋めて、割れ・水漏れ・こびりつき・こげ・臭い移りを防ぎます。

●土鍋の目止め方法

- ① 土鍋釜を水洗いし、完全に乾燥させます。
※目止め前は洗剤は使用しません。
※濡れたまま使用すると割れの原因になります。
- ② 8分目まで水を入れ、片栗粉(または小麦粉)を大さじ2〜3杯加えてよく混ぜます。
- ③ 蓋をし、本体にセットして、「おかゆ」モードで加熱します。
- ④ 加熱後はそのまま自然に冷まします。(3時間程度)
- ⑤ 本体から土鍋釜を取り出し、中身を捨てて、水洗いしたあとによく乾燥させてください。
※おかゆを炊くことででも代用可能です。
お米のとぎ汁も使えますが、効果は弱くなります。

●ご使用時の注意点

- ・底面や側面の水滴は必ず拭き取ってください。底面に水滴がついた状態や、乾ききっていない状態で加熱すると割れや炊きムラ、こびり付きの原因になります。
- ・炊飯の際は付属の米用カップ、水用カップを使用し、「水加減ガイド一覧」を参考にしてください。
- ・急加熱・急冷は避けてください。破損の恐れがあります。
- ・使用中に土鍋特有の香ばしいにおいがする場合がありますが、異常ではありません。
- ・連続使用はできません。土鍋が熱いまま再炊飯すると、温度センサーが正常に温度を検知できず、炊き上がりが悪くなる場合があります。
必ず本体と土鍋が冷めてからご使用ください。
- ・十分に冷めてから、柔らかいスポンジで洗浄してください。
たわしや金たわしなどは劣化に繋がりますので使用しないでください。
- ・長時間のつけ置き洗いは避け、洗浄後は乾燥機能を使用するか底面を上にしてしっかり乾燥させてから使用・保管してください。

●安全のために

- ・空焚きをしないでください。土鍋釜の破損や本体の故障の原因となります。
- ・破損や事故の原因となりますので、直火(ガスコンロ等)にかけないでください。
- ・落下や強い衝撃を与えないでください。
- ・ヒビや欠けがある場合は、直ちに使用を中止してください。
- ・表面に細かな線が入ることがありますが、これは土鍋特有の現象であり、ご使用に問題はありません。
※定期的に目止めや炊飯をおこなってください。

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。

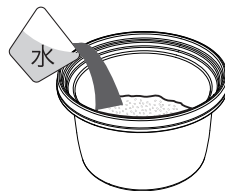
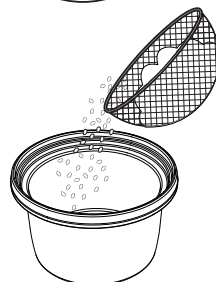
●米用カップ：すり切り1杯が1合

●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。

※白米は、付属の米用カップ1杯に対して、水用カップ1杯の比率がおすすめとなりますが、詳細は別紙の「水加減ガイドー覧」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。

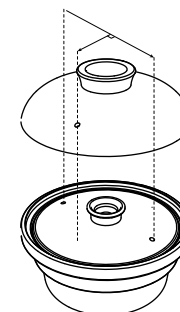
※必ず水から調理してください。お湯から調理を開始すると、正しく調理できない場合があります。

⑤30分～1時間ほど浸水させます。

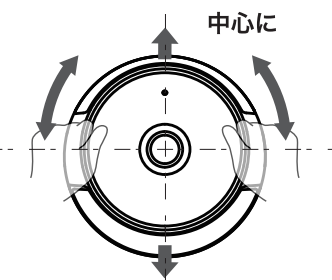
炊飯準備 (設置方法)

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が水平になるように設置します。

※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。

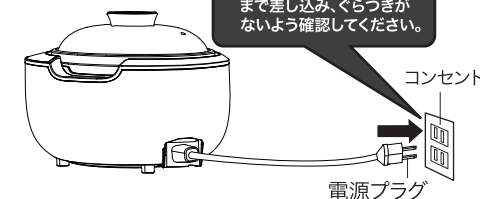
土鍋と発熱盤が十分に接触していないと、熱がうまく伝わらず、炊飯が早く終了したり、芯が残る原因となります。



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。



炊飯/調理

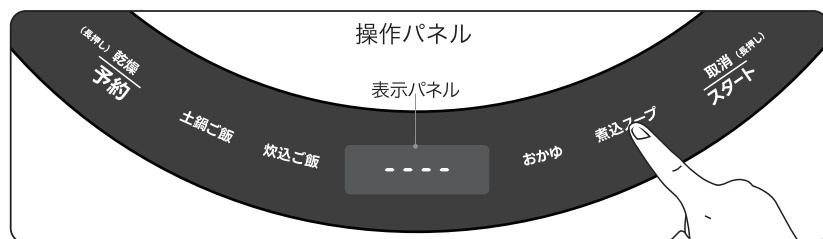
①電源を入れる。

②土鍋釜を本体にセットする。(P8 参照)

※本体に土鍋釜をセットしないと操作できません。

③好みのモードを選択する。

※操作パネルの選択したモードが点滅します。



【モードボタン】○土鍋ご飯 ○炊込ご飯 ○おかゆ ○煮込スープ

④スタートボタンを押す。

炊飯/調理が開始されます。

「土鍋ご飯」と「炊込ご飯」の場合は、表示パネルが時計回りに動きます。また、炊飯時間が残り10分になると、表示パネルに残りの分数が表示されます。

「おかゆ」と「煮込スープ」の場合は、表示パネルに調理完了までの時間がカウントダウンで表示されます。

※スタートボタンを押し忘れると、押し忘れ防止の注意音が鳴ります。

※取り消しをする場合は、取消ボタンを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。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。

※炊飯/調理完了後は待機状態に戻ります。

調理時間の目安

●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	-----	約1時間
おかゆ	-----	1時間20分
煮込スープ	-----	1時間30分～3時間で 選択可能※1

※1「煮込スープ」ボタンを押すたびに、2:00 → 2:30 →
3:00 → 1:30の順に表示パネルの時間が変わりますので、
好みの煮込み時間を設定して下さい。

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。

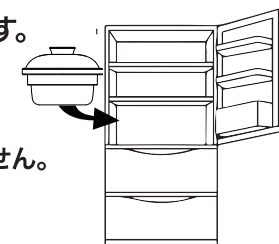
※急加熱・急冷は避けてください。

※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

※冷凍庫には入れないでください。



予約

●予約は炊飯/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、電源が入ります。

②土鍋釜を本体にセットする。(P8参照)

※本体に土鍋釜をセットしないと操作できません。

③好みのモードを選択する。

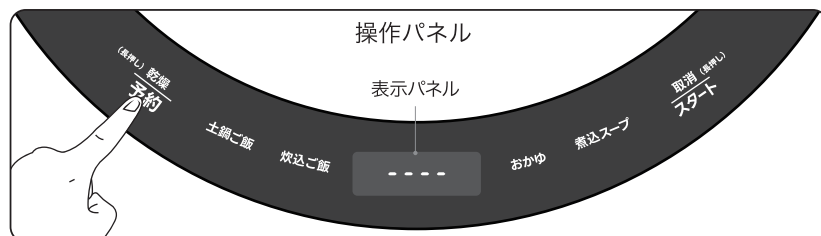
※操作パネルの選択したモードが点滅します。

④予約ボタンを押す。

※予約ボタンを押す度に30分単位で時間設定が可能です。

※予約時間はその時間後に炊飯/調理が開始されます。

※予約ボタンを押し忘れると、押し忘れ防止の注意音が鳴ります。



予約可能時間: 30分後～24時間後

⑤スタートボタンを押す。

※予約が完了するとモードボタンと予約ボタンが点灯し、表示パネルに炊飯/調理を開始するまでの時間がカウントダウンで表示されます。

※スタートボタンを押し忘れると、押し忘れ防止の注意音が鳴ります。

※予約の炊飯/調理が終わると待機状態に戻ります。

お手入れ方法

⚠ 注意

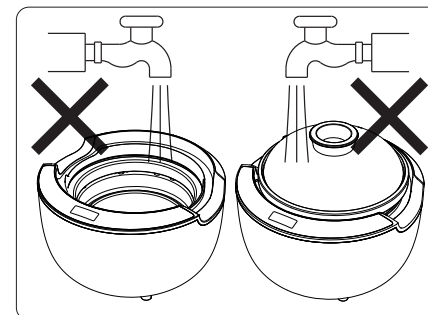
- ※本体や内部が冷めてからお手入れをしてください。
- ※ご使用後は、早めにお手入れをしてください。
- ※金属製タワシ、タワシ、ナイロン、研磨入り洗剤、磨き粉、ベンジン、漂白剤は使用しないでください。
- ※本体を丸洗いしたり、水にひたしたりしないでください。
- ※土鍋釜、内蓋、外蓋は食器洗浄機を使用しないでください。



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。

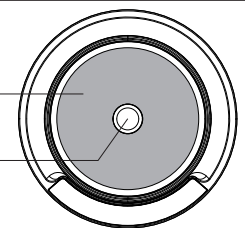
本体 ※本体は水洗い不可

- 乾いた柔らかい布でから拭きします。
- 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。



本体上面

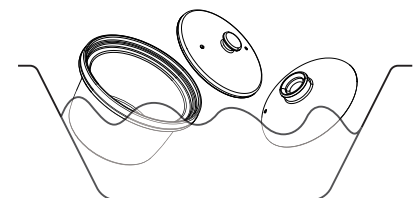
加熱ヒータープレート
火加減温度センサー



- 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。

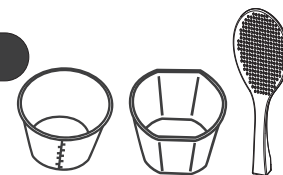
土鍋釜・内蓋・外蓋

- 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。洗った後は水分をよく拭き取ってから、土鍋を裏返して、底面をよく乾燥させて下さい。



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。



乾燥

●土鍋釜の底面や内部にしみ込んだ水分を乾燥させる機能です。(約30分)

①土鍋釜をきれいに洗い、外側側面と底面の水気を拭き取る。

②土鍋釜を本体にセットする。

※本体に土鍋をセットしないと操作できません。

※フタはしません。

③乾燥ボタンを長押しする。

※操作パネルの「乾燥」が点滅します。

④スタートボタンを押すと、乾燥が開始されます。

※スタートボタンを押し忘れると、押し忘れ防止の注意音が鳴ります。

※取り消しをする場合は取消ボタンを長押ししてください。

※使用後は必ず本体背面の電源コードを抜いてください

水位目盛りがない理由

本製品の土鍋釜には、水位を示す目盛り線はございません。土鍋釜は陶器製のため、焼成の際にわずかな個体差が生じ、同じ規格の製品でも内容量にごくわずかな差が出ることがございます。そのため目盛りによる計量ではなく、付属の米用カップと水用カップにて計量いただく仕様としております。お手数をおかけいたしますが、炊飯の際は必ず付属のカップをご使用くださいますようお願いいたします。

水加減
ガイド一覧



保温機能がない理由

本製品には、保温機能をあえて搭載しておりません。土鍋は水分を含みやすい性質のため、長時間保温すると、ご飯の乾燥・変色・臭い移りが起こりやすくなります。炊き上がり後はお早めにお召し上がりいただくことで、土鍋本来の香ばしさと食感を存分にお楽しみいただけます。

詳細はこちらへ



お困りのとき

症状	原因/確認するところ	直し方/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。	必ず本体と土鍋が完全に冷めてからご使用ください。
	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「水加減ガイド一覧」をご参照ください。
	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	蒸らしていない。	炊飯完了後、そのまま10分蒸らしてから、全体をかき混ぜて下さい。
	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。
	土鍋釜に傷がついていたり、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。

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
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。
	本体が傾いている。	土鍋釜を水平にして本体にセットしてください。
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 こびりつき	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ぷんが溶け出し、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ぷんが溶け出しこげつきの原因になることがあります。
	目止めを行っていない	P60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ぷんが膜状になったもので、異常ではありません。	
ご飯や土鍋がにおう・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、土鍋釜ににおいが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油を掛けていません。そのため焼けあとやシミが付きやすですが使用上問題はありません。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℃）	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
J A N 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 ^{※1}	約328kwh	
1時間あたりの炊飯時消費電力量 ^{※1}	約0.203 kWh(4合・土鍋ご飯)	
1時間あたりのタイマー予約時消費電力量 ^{※1}	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、
美味しく炊けない時

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