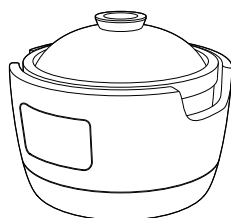


かまどさん電気



取扱説明書 保証書つき

このたびは、長谷園×siroca かまどさん電気 SR-E100シリーズをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

この製品を安全に正しくお使いいただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。お読みになった後は、お手元に置いて保管してお使いください。

※この取扱説明書の内容は改善のため、予告なく変更することがあります。

この製品は家庭用です。
業務用にはお使いにならないでください。
日本国内専用
USE ONLY IN JAPAN

もくじ

安全上のご注意	2
各部のなまえ	7
お使いになる前の準備	9
おいしいごはんの炊きかた	12
予約炊飯のしかた	18
お手入れ	19
故障かなと思ったら	21
よくあるご質問	27
仕様	29
部品・消耗品	29
アフターサービス	30
お客様相談窓口	31
保証書	32

安全上のご注意

— 必ずお守りください —

ここに示した注意事項は、お使いになるかたや他のかたへの危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために重要な内容を記載しています。
お使いになる前によくお読みになり、記載事項を必ずお守りください。

表示の説明



警告

取り扱いを誤った場合、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。



注意

取り扱いを誤った場合、傷害を負う、または物的損害が発生することが想定される内容です。

図記号の説明



禁止(してはいけない内容)を示します。



強制(実行しなくてはならない内容)を示します。



警告

本製品の取り扱いについて



分解禁止

分解、修理や改造を絶対に行わない

発火・感電・けがの原因になります。修理は、お買い上げの販売店または弊社サポートセンターにご相談ください。



禁止

炊飯中は、絶対にふたを開けない

調理物がふき出し、やけどやけがの原因になります。

やむをえずふたを開ける場合は、蒸気が出なくなるまで待ってから開けてください。



禁止

子どもや操作に不慣れなかただけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの原因になります。操作できる人が必ず付き添ってください。



禁止

土鍋の上ふたの穴に顔や手を近づけない
やけどをする恐れがあります。特に乳幼児には、触らせないように注意してください。



水ぬれ禁止

本体を水に浸けたり、本体や操作部に水をかけたりしない

ショート・感電の原因になります。



禁止

取扱説明書やレシピブックに記載されている用途以外には使わない

蒸気や調理物がふき出し、やけどやけがの原因になります。



禁止

穴、すき間、開口部に指を入れたり、ピンや針金などの金属物を入れない

火災・感電・やけどの原因になります。



製品に異常が発生した場合は、すぐに使用を中止する

製品に異常が発生したまま使用を続けると、発煙・発火・感電・漏電・ショート・けがなどの原因になります。

＜異常・故障例＞

- 電源コードや電源プラグがふくれるなど、変形、変色、損傷している
- 電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い
- 電源コードを動かすと通電したりしなかったりする
- 本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする
- 本体が作動しない など

上記のような場合は、すぐに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または弊社サポートセンターに点検・修理を依頼してください。



米の種類やメニューに合った水加減で調理する

おかゆは「おかゆ」メニューで炊く

ふきこぼれによる、やけどやけがの原因になります。



禁止

屋外で使用しない

雨水のかかる場所で使用すると、漏電・感電の原因になります。

警告

設置について



荷重強度が不足しているスライドテーブルでは使わない

落下によるけが・やけど・故障の原因になります。ご使用前に、スライドテーブルの荷重強度を確認してください。

電源コード・電源プラグについて



ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

感電・けがの原因になります。



禁止

電源コードが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない

感電・ショート・発火の原因になります。



電源プラグは根元まで確実に差し込む

差し込みが不完全だと、感電や発熱による火災の原因になります。



電源プラグの刃および刃の取りつけ面に付着したほこりはふき取る

ほこりが付着していると、火災・感電の原因になります。



禁止

コンセントや配線器具の定格を超える使いかたや、交流100V以外での使用はしない

たこ足配線などで定格を超えると、発熱・発火・火災・感電・故障の原因になります。



禁止

延長コードは絶対に使わない

壁のコンセントは2口、3口であっても、本製品をお使いのときは単独でお使いください。コンセントや電源プラグ・電源コードが異常発熱し、発火の原因になります。



禁止

電源コードを束ねて使わない

熱の逃げ場がなくなって高温になり、ショート・発火の原因になります。



マグネットプラグに金属が触れないように注意する

ショート・感電の原因になります。



禁止

電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない

電源コードや電源プラグを以下のような状態で使うと、感電・ショート・火災の原因になります。傷つける、加工する、無理に曲げる、高温部に近づける、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、挟み込む など



プラグを抜く

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く

感電やショートによる発火の原因になります。



プラグを抜く

お手入れをするときは必ず電源プラグをコンセントから抜く

やけど・感電・けがの原因になります。



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

使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

外出するときや長期間使わないときは、電源プラグを抜いていることを確認してください。絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。



禁止

電源プラグに蒸気をあてない

火災・感電・発火の恐れがあります。スライド式テーブルでは、電源プラグに蒸気があたらない位置で使用してください。

⚠ 注意

設置に関する注意事項



禁止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わない

転倒によるけが・故障や火災の原因になります。
以下のような物の上では使わないでください。
毛足の長いじゅうたん、ふとん、プラスチック樹脂 など



水ぬれ禁止

水のかかる恐れのある場所や湿気の多い場所では使わない

ショート・感電の原因になります。



禁止

電気カーペットの上では使わない

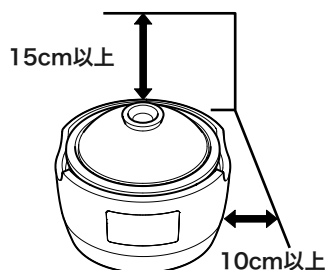
発煙・発火の原因になります。



禁止

壁や家具の近くでは使わない

蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になります。
壁や家具から、本体側面は10cm、上方は15cm
以上はなしてください。
キッチン用収納棚などで使用する場合は、蒸気
がこもらないように注意してください。



禁止

IH調理器・IHクッキングヒーター・ガスコンロ・電気コンロ(電熱調理器)の上では使わない

故障の原因になります。



禁止

直射日光が当たるところで使用しない

変色の原因になります。



禁止

吸・排気孔をふさぐような場所や室温の高い場所では使わない

カーペット、ふとん、ビニール袋などの上には置かないでください。感電や漏電、火災・故障の原因になります。



禁止

他の電気機器に蒸気があたる場所では使用しない

蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。



禁止

ガスコンロなどの火気の近くには置かない

感電・漏電・火災の原因になります。



禁止

ふたが完全に開かない場所で使用しない

熱い蒸気やしずくに触れるなどして、やけどの原因になります。



禁止

操作部に蒸気があたるような狭い空間で使わない

蒸気や熱で、操作部の変形や本体の傷み・変色・変形・故障の原因になります。

⚠ 注意

使用上の注意事項



禁止

本体を移動するときは、土鍋をセットしたままで移動しない

土鍋が落下したり調理物がこぼれたりして、やけどやけがの原因になります。



禁止

取扱説明書やレシピブックで記載されている分量以上の水を入れて炊飯しない

ふきこぼれによる、やけどやけが、故障の原因になります。



ふたを開けるときは、蒸気に注意する
やけどの原因になります。



接触禁止

使用中や使用後しばらくは、高温部(土鍋やその周辺部)に触れない

やけどの原因になります。



禁止

炊飯中は本体を移動しない

やけどやふきこぼれの原因になります。



禁止

本体を倒したり落したりぶつけたり、強い衝撃を加えない

けがや故障の原因になります。



お手入れは本体や土鍋が冷めてから行う
高温部に触れると、やけどの原因になります。使用後は、本体が冷めるまで約30分かかります。



禁止

本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない

ショート・感電の原因になります。



本体内部・土鍋についた、ごはん粒や米粒は、必ず取り除く

ふきこぼれによる故障やおいしく炊けない原因になります。



禁止

炊飯中、土鍋に布などをかけない

ふきこぼれにより故障の原因になります。



本体や本体のまわりは、清潔にして使用する

機能・性能を維持するため、本体には吸気口・排気口を設けてあります。この穴からほこりや虫が入ると故障の原因になります。また、虫などが入り故障した場合は、有償修理になります。



禁止

本体内側に金属性の小物やアルミ箔などを入れたまま使わない

過熱・火災の原因になります。



禁止

ふたを開けたまま炊飯しない

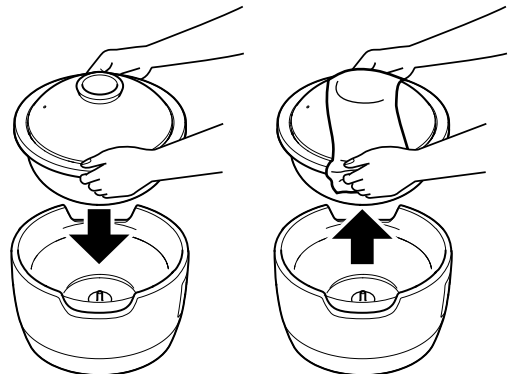
やけどやけがの原因になります。



土鍋を運ぶときや持ち上げるときは、土鍋の重量に注意する

土鍋は一般的な金属製の内なべとくらべて、重量があります。

土鍋を本体にセットするときや、本体から土鍋を取り出すときは、土鍋の両端のふちを持ってください。炊飯後は本体と土鍋が熱くなっていますので、手ぬぐいを使ってください。



⚠ 注意

土鍋の取り扱いについて



禁止

専用の土鍋以外は使わない

過熱や異常動作により故障の原因になります。



禁止

空焚きをしない

土鍋が割れたり、過熱や異常動作により故障の原因になります。



禁止

土鍋を落としたり、かたいものをぶつ けたりして、強い衝撃を与えない

けがや破損の原因になります。



禁止

調理完了後、土鍋に調理物を入れたま まにしない

土鍋の中に調理物を長時間放置すると、腐敗や、土鍋にカビ・におい・こびりつきが発生する原因になります。



注意

土鍋の側面や底面の水気はふき取っ てから使用する

故障の原因になります。



禁止

使用中や使用直後は、土鍋に直接手を ふれない

高温のため、やけどの原因になります。必ず、手ぬぐいを使用してください。



禁止

食器洗浄機を使わない

食器洗浄機は洗剤を含んだお湯で長時間洗うため、土鍋が汚れを吸収して、カビやしみが発生する原因になります。

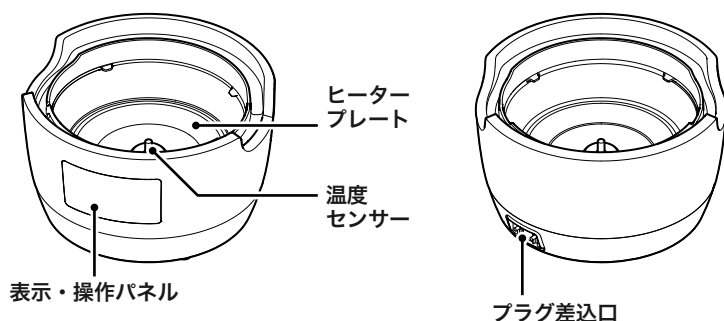
また食器乾燥機を使う場合は、土鍋を十分に乾燥させてください。十分に乾燥ができないと、においやカビが発生する原因になります。

土鍋を長くご使用いただくためのお願い

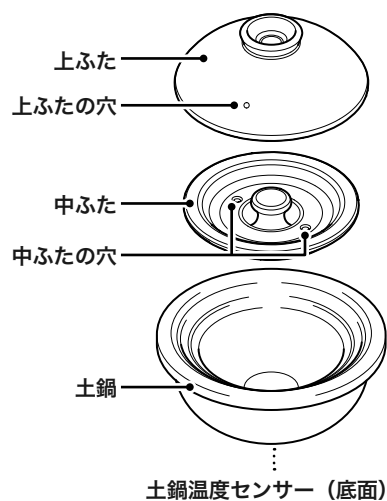
- 土鍋はお使いになるごとに、やわらかいスポンジを使い、中性洗剤で洗ってください。
- 土鍋が割れる原因になるため、次のことを必ずお守りください。
 - 衝撃(落したり、ぶついたりする)により割れる恐れがあります。
 - 金属製のお玉などの硬いものを使用せず、ナイロン製の軟らかいものをご使用ください。
 - 土鍋の外側、特に底部に水分を含んだまま加熱しないでください。急激な温度差により、ひび割れます。
 - 空焚きすると割れる恐れがあります。
 - 熱い土鍋を急に冷たい所に置いたり水に浸けたりすると割れる恐れがあります。
 - 土鍋を直火にかけたり、電磁調理器・電子レンジ・電気コンロ(電熱調理器)などで使わないでください。
- 土鍋の表面に細かなひびが入ることがあります。これは「貫入」(かんにゅう)といって表面の釉薬(ゆうやく)の部分に入るひびです。ご使用に差し支えありません。
- 土鍋を長時間漬け置きすると目詰まりの原因になります。土鍋は手早く洗い、乾燥モードや、水を含みやすい底面を上にして風とおしの良いところで充分乾燥させてください。土鍋が目詰まりすると、ごはんの変色やにおいの原因になります。
- 別の容器(ボウルなど)を使って米を洗ってください。
 - 土鍋の中で米を洗うと、底部に水分を含みやすくなるため。
 - 洗米時に指輪や時計などがあたって、土鍋に傷をつける可能性があるため。
 - 洗米時に落したり、ぶついたりして衝撃を与えないようにするため。

| 各部のなまえ

本体

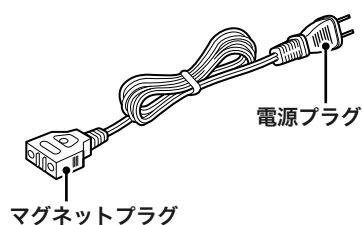


土鍋

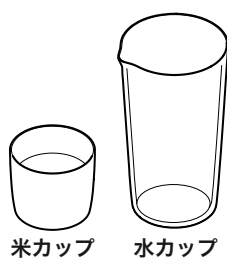


付属品

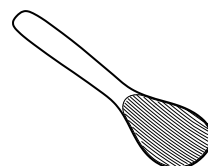
▶ 電源コード



▶ 計量カップ



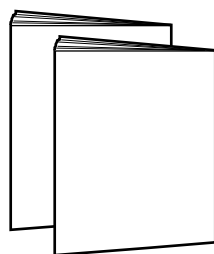
▶ しゃもじ



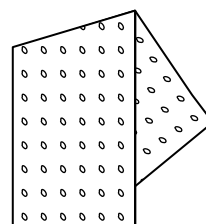
▶ しゃもじ置き



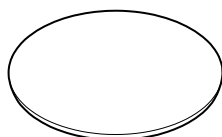
▶ レシピブック・ブランドブック



▶ 手ぬぐい



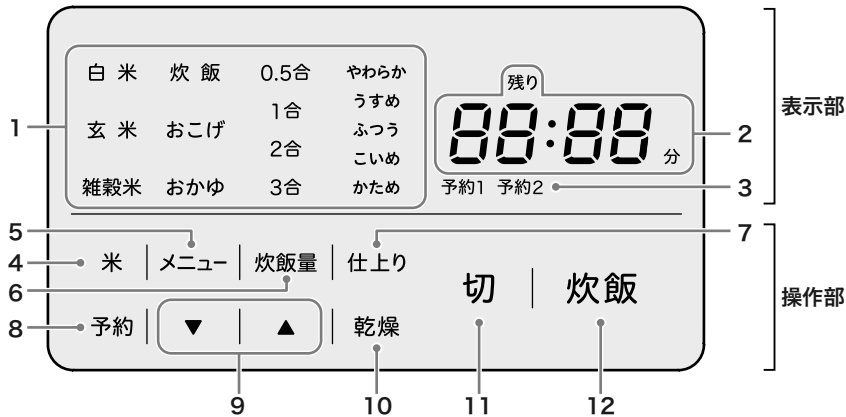
▶ 鍋しき



各部のなまえ

表示・操作パネル

本製品の操作部(静電式タッチパネル)は、指で操作部の名称(炊飯 切 ▲ など)の中央を軽く押すと操作できます。



表示・操作パネルの消灯について

運転中以外は、何も操作をしないと約60秒で表示が消えて待機状態になります。

もう一度操作するときは、軽く表示・操作パネルの操作部をタッチしてください。

名称	機能説明
1 コース表示	米、メニュー、炊飯量、仕上りの選択内容が表示されます。
2 時刻*表示／残り時間表示	現在時刻*や炊き上がりまでの残り時間、予約炊飯の設定時刻*などが表示されます。 * 時刻は24時間(例：午前7時15分は「7:15」、午後7時15分は「19:15」)で表示されます。
3 予約表示	炊飯予約の運転中に表示されます。
4 米ボタン	炊飯する米の種類(白米、玄米、雑穀米)を選択するときに押します。
5 メニューボタン	「炊飯」「おこげ」「おかゆ」から、メニューを選択するときに押します。 ※「おこげ」は、ごはんにおこげをつけて炊き上げるメニューです。
6 炊飯量ボタン	炊飯量を選択するときに押します。 ※ 米の種類やメニューにより選択できる炊飯量が異なります。 12ページ
7 仕上りボタン	ごはんのかたさや、おこげ具合を選択するときに押します。 ※ 米の種類やメニューにより選択できる項目が異なります。 12ページ
8 予約ボタン	設定時刻にごはんが炊き上がる予約炊飯をするときに押します。 18ページ 時計を設定するときに押します。 9ページ
9 ▼ボタン／▲ボタン	時計や予約炊飯の時刻設定をするときに押します。
10 乾燥ボタン	お手入れ後、土鍋を乾燥するときに押します。 19ページ
11 切ボタン	炊飯メニューから時計表示(待ち受け表示)へ切りかえるときに押します。また、炊飯や予約炊飯を中止(キャンセル)するときに押します。
12 炊飯ボタン	炊飯を開始するときに押します。炊飯中は赤く点灯し、炊飯終了後は点滅してお知らせします。

次の場合は、ボタンが反応しないことがあります。

- ・素早く押したとき
- ・指やボタンがぬれていたり、汚れていたりしているとき
- ・指に絆創膏や傷テープをしているとき

以下の場合、誤動作防止の目的でボタンを長押しする必要があります。

- ・炊飯 ボタンを押すとき
- ・炊飯中に 切 ボタンを押すとき

| お使いになる前の準備

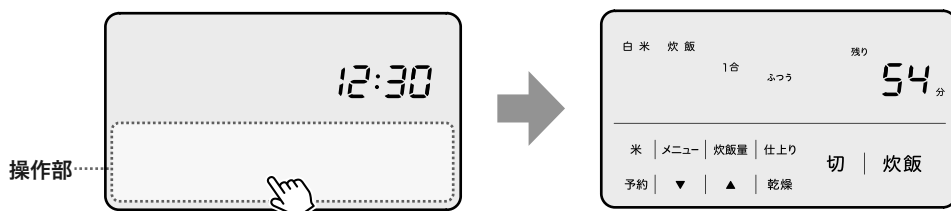
時計を設定する

本製品の時計は、時刻を設定した状態で出荷しています。時計がずれているときは、次の手順で設定してください。

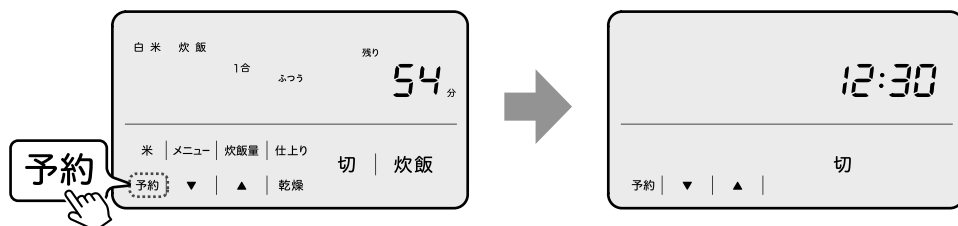
- 1 本体のプラグ差込口にマグネットプラグを取りつけて、電源プラグをコンセントに差し込む



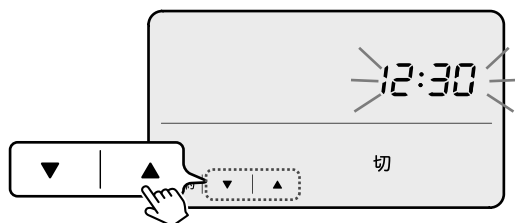
- 2 操作部に触れて、時計表示(待ち受け表示)から炊飯メニューに切りかえる
操作部と表示部が点灯します。



- 3 **予約** ボタンを長押しして、時計の設定に切りかえる
時計の表示に切りかわるまで **予約** ボタンを長押ししてください。

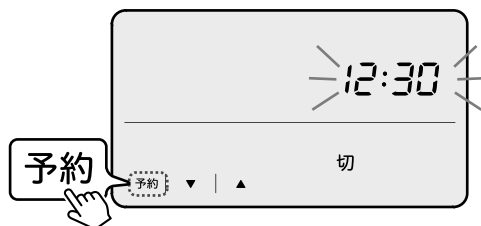


- 4 **▲** ボタン/**▼** ボタンを押して、時刻*を合わせる
ボタンを短く押すと、1分ずつ時刻が変わります。長押しすると、10分ずつ時刻が変わります。



* 時刻は24時間(例：午前7時15分は「7:15」、午後7時15分は「19:15」)で表示されます。

- 5 **予約** ボタンを押し(またはそのまま約30秒待ち)、時刻を確定する
時刻が確定し、時計表示(待ち受け表示)に切りかわります。
時刻を確定しないで中止(キャンセル)するときは **切** ボタンを押してください。



お知らせ

- 電源プラグをコンセントから抜いた状態でも、内蔵の電池で時計は動作しています。

| お使いになる前の準備

土鍋の目止め（おかゆ炊き）

使い始めの土鍋は、おかゆ炊きをして「目止め」をしてください。

目止めについて

おかゆを炊くことで、米のでんぷん質が土鍋の細かい気孔を埋めて、水もれを防ぎます。この作業を「目止め」といいます。伊賀土鍋は粗土を使用しているため、米の研ぎ汁ではなく、必ずおかゆで目止めをしてください。

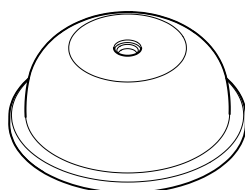
1

はじめて使用する土鍋はよく洗ってから水分をふき取り、乾燥させる

- 自然乾燥させる場合は、水を含みやすい底面を上にして風とおしの良い場所で乾燥してください。
- 乾燥モードを使って乾燥させる場合
➔ 「お手入れ」 **19 ページ**

ご注意

- ぬれたまま、おかゆ炊きに使用するとひび割れの原因になります。



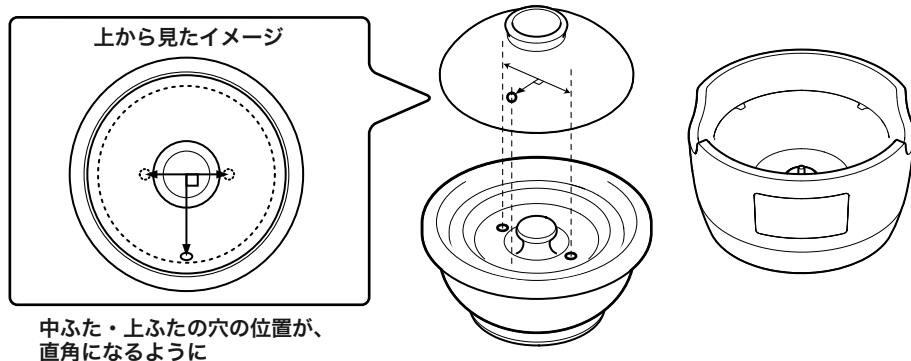
2

乾燥させた土鍋に8分目ほどの水（またはお湯）と、飯碗1杯程度のごはん（米ではなく残りごはん）を入れて、ざっとごはんをほぐす

3

ふたをセットする

中ふた・上ふたの穴の位置が、直角になるようにセットします。

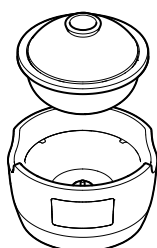


4

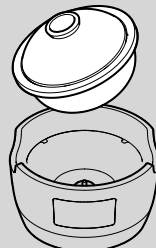
水平になるように土鍋を本体にセットし、電源コードを接続する

電源コードは、本体のプラグ差込口にマグネットプラグを取りつけて、電源プラグをコンセントに差し込んでください。

良い例



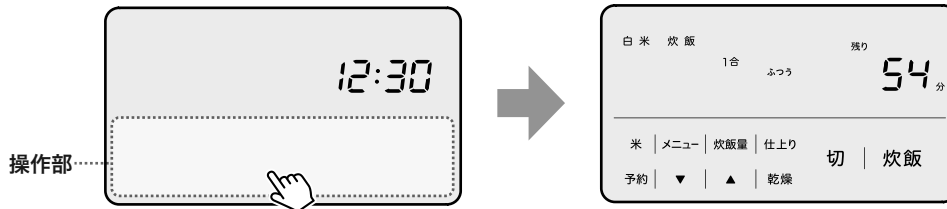
悪い例



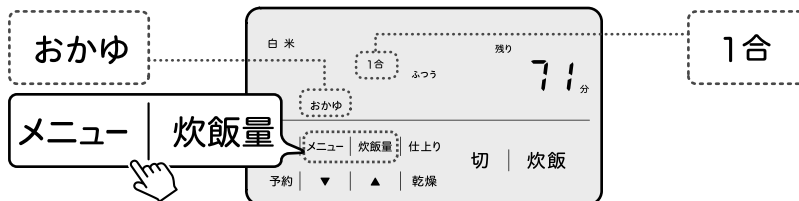
ご注意

- 上ふたと中ふたを必ず取りつけてください。
- 炊飯準備後の土鍋(米、水、中ふた、上ふた)は、一般の電気炊飯器と比べると重量感があるのでご注意ください。土鍋を本体にセットするときは、すき間に指が挟まらないようにゆっくりとセットしてください。
- 必ず土鍋の外側に水滴・米・異物などがついていないことを確認してください。水滴・米・異物が土鍋の外側についたまま使うと、故障や火災の原因になります。

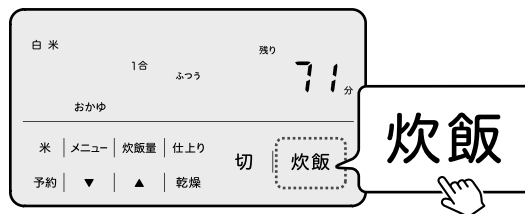
- 5** 操作部に触れて、時計表示(待ち受け表示)から炊飯メニューに切りかえる
操作部と表示部が点灯します。



- 6** **メニュー** ボタンを押して「おかゆ」を選び、**炊飯量** ボタンを押して「1合」を選ぶ



- 7** **炊飯** ボタンを長押しして、おかゆ炊きを開始する
• おかゆができる時間は、約71分です。



- 8** おかゆが炊き上がったら **切** ボタンを押して時計表示(待ち受け表示)に切りかえ、1時間以上放置する

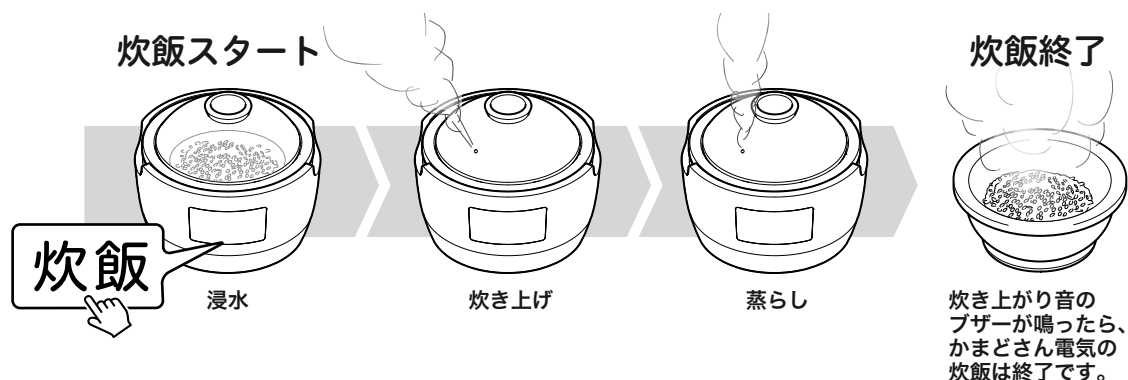
- 炊き上がり音のブザーが鳴り、ゆっくり **炊飯** ボタンが赤く点滅して炊き上がりをお知らせします。
切 ボタンを押して、時計表示(待ち受け表示)に切りかえます。

- 9** 土鍋が十分に冷めてからおかゆを取り除き、土鍋を水洗いする
• 目止め後のおかゆは食べられます。

| おいしいごはんの炊きかた

かまどさん電気の炊飯について

かまどさん電気の炊飯は、おいしいごはんを炊くために「浸水」「炊き上げ」「蒸らし」を一貫して行います。炊飯前にお米(白米、玄米)を水に浸したり*、炊飯後に蒸らししたりする必要はありません。



* 分搗き(ぶづき)米は、あらかじめボウルなどで浸水してから米の種類を「白米」に設定して炊飯してください。

メニュー、米、炊飯量、仕上り・水の量・炊き上がり目安時間について

メニュー、米、炊飯量、仕上りの組み合わせ、水の量、炊飯スタートから炊き上がりまでの時間は、次を目安にしてください。ただし、使用環境や炊飯量などにより、時間は変わります。

メニュー	米	炊飯量	仕上り	水の量	炊き上がりまでの時間 (目安)
炊飯	白米	1合 (150 g)	やわらか／ ふつう／ かため	190 g	54分～60分
		2合 (300 g)		370 g	
		3合 (450 g)		560 g	
	玄米	1合 (150 g)		320 g	86分～88分
		2合 (300 g)		500 g	
おこげ	白米	1合 (150 g)	うすめ／ ふつう／ こいめ	190 g	57分～60分
		2合 (300 g)		370 g	
		3合 (450 g)		560 g	
おかゆ*	白米	0.5合 (75 g)	やわらか／ ふつう	370 g	69分～71分
		1合 (150 g)		740 g	
	玄米	0.5合 (75 g)		450 g	89分～93分
		1合 (150 g)		840 g	

雑穀米は、白米と同じ水分量を用意して、使用する商品のパッケージなどに記載されている分量を加えてください。

* おかゆを炊いたあとは、中ふたがすべりやすくなっていますので、取り外すときはご注意ください。

炊飯の準備

はじめて土鍋を使うときは、土鍋の持ちをよくするため、10ページの「土鍋の目止め(おかゆ炊き)」を参考に目止めを行ってください。

1

米を正確に計る

付属の米カップを使い、すりきりで正確に計ります。



良い例



悪い例



おしらせ

- 付属の計量カップを使わないでお米を計量する場合は、重さで計るとき1合=150 g、体積から計るとき1合=180 ml (または180 cc)を目安に計量してください。

2

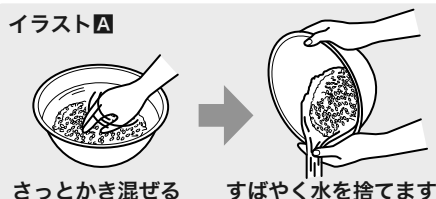
米を洗う

ボウルとザルを使い、米を洗います。

白米の洗いかた

- 1 水を張ったボウルに米を入れ、軽く5、6回かき混ぜて、すぐに水を捨てる。(イラストA)
- 2 40回ほど軽く揉み、ボウルに水を入れて2、3回かき混ぜてから、米をザルに上げて水をしっかりと切る。(イラストB)
※水は少し白くても問題ありません。
- 3 ボウルに水を張り、ザルに上げた米を水につけて2、3回優しくかき混ぜてから、ザルを上下に5、6回動かして、米を水の中で泳がせてから水を切る。この工程を3～4回繰り返す。(イラストC)

イラストA



さっとかき混ぜる

すばやく水を捨てます

イラストB



イラストC



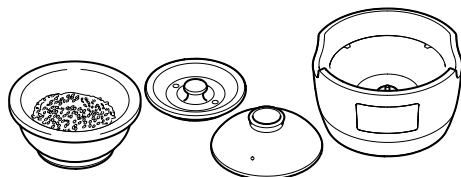
おしらせ

- 米の洗いかたについては、付属のレシピブックまたはシロカ「かまどさん電気」特設ウェブサイトをご覧ください。

3

水加減する

必ず、土鍋を本体から外した(セットしていない)状態で水加減をしてください。



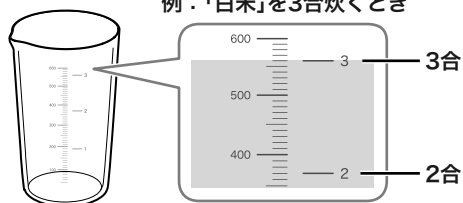
- 1 水気を切った米を土鍋に入れる。
- 2 付属の水カップを使い、水の量を正確に計り、土鍋に入れる。

おしらせ

• 米、メニューによって、水の量が変わります。

➡ 「メニュー、米、炊飯量、仕上り・水の量・炊き上がり目安時間について」 **12ページ**

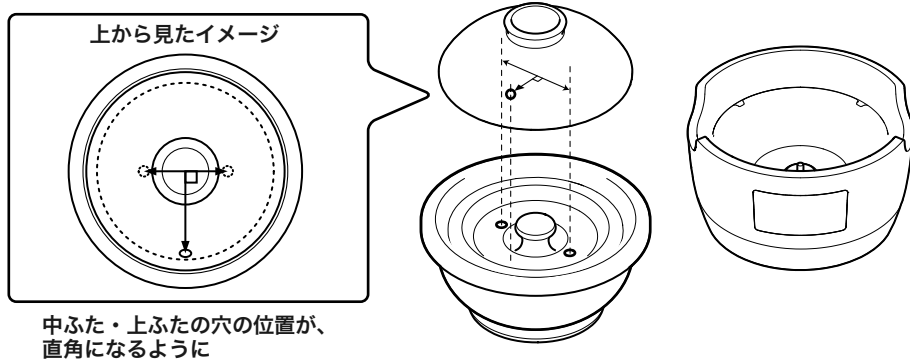
例：「白米」を3合炊くとき



4

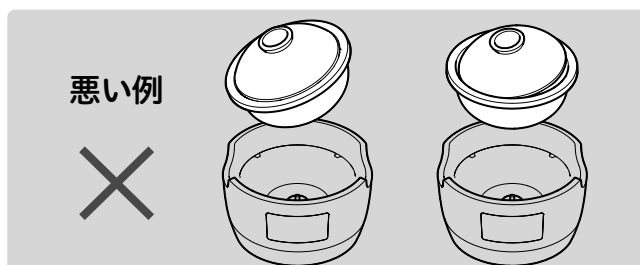
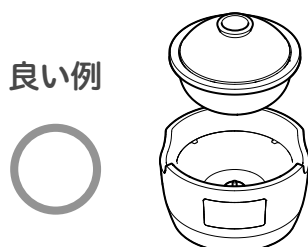
ふたをセットする

中ふた・上ふたの穴の位置が、直角になるようにセットします。



5

土鍋(土鍋・上ふた・中ふた)が水平になるように、本体にセットする



ご注意

- 上ふたと中ふたを必ず取りつけてください。
- 土鍋を本体にセットするときは、すき間に指が挟まれないようにゆっくりとセットしてください。
- 必ず土鍋の外側に、水滴・米・異物などがついていないことを確認してください。水滴・米・異物が土鍋についたまま使うと、故障や火災の原因になります。

6

電源コードを接続する

電源コードは、本体のプラグ差込口にマグネットプラグを取りつけて、電源プラグをコンセントに差し込んでください。

基本の炊飯

1

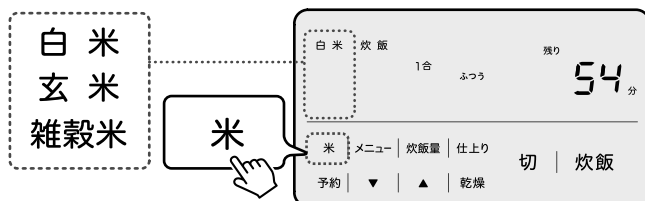
炊飯のコース設定をする

- 初期設定は次のとおりです。
 - ・ 米：白米 ・ メニュー：炊飯 ・ 炊飯量：1合 ・ 仕上り：ふつう
- 初期設定から変更し炊飯を行うと、設定内容を記憶します。電源プラグをコンセントから抜いても記憶します。
- 米・メニュー・炊飯量・仕上りの設定によって、選択できない組み合わせがあります。炊飯のコース設定は、「米」→「メニュー」→「炊飯量」→「仕上り」の順番で確認しながら設定してください。

| おいしいごはんの炊きかた

① 米の種類を選択する

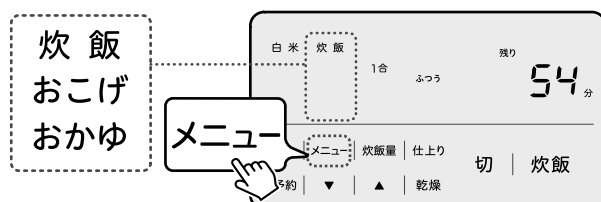
米 ボタンを押して、「白米」「玄米」「雑穀米」から選択します。ボタンを押すごとに順に切りかわります。



② メニューを選択する

メニュー ボタンを押して、「炊飯」「おこげ」「おかゆ」から選択します。ボタンを押すごとに順に切りかわります。

※「おこげ」は、「白米」のときのみ選択できます。

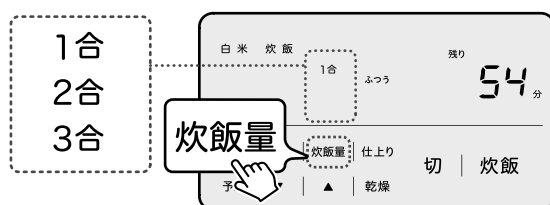


③ 炊飯量を選択する

炊飯量 ボタンを押して選択します。ボタンを押すごとに順に切りかわります。

米、メニューによって、選択できる炊飯量が変わります。

➡ 「メニュー、米、炊飯量、仕上り・水の量・炊き上がり目安時間について」 **12ページ**

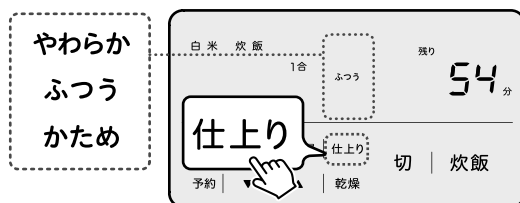


④ ごはんの仕上りを選択する

仕上り ボタンを押して選択します。

米、メニューによって、選択できる仕上りが変わります。

➡ 「メニュー、米、炊飯量、仕上り・水の量・炊き上がり目安時間について」 **12ページ**

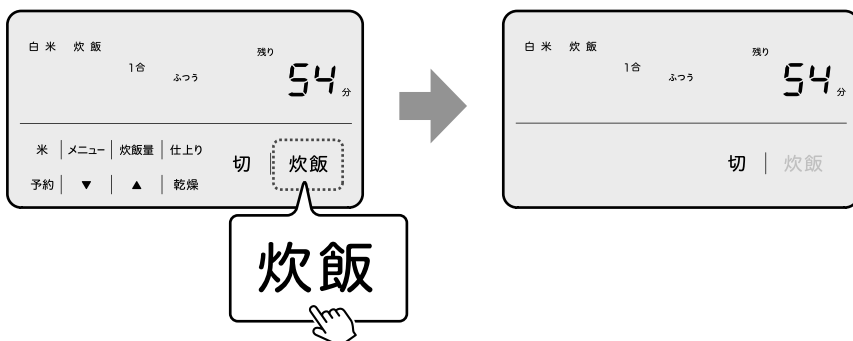


2

設定を確認し、炊飯を開始する

炊飯 ボタンを長押しすると、炊飯が開始されます。

炊飯中は、**炊飯** ボタンが赤く点灯し、**切** ボタン以外の操作ボタンが消灯します。



炊飯を中止するときは、**切** ボタンを長押しします。

ご注意

- 炊飯中・炊飯終了直後は、製品の高温部(土鍋、本体の上部や内側など)に触らないでください。
やけど・けがの原因になります。

3

炊き上がったら、本体から土鍋を取り出し、鍋しきにのせる

炊き上がり音のブザーが鳴り、ゆっくり **炊飯** ボタンが赤く点滅して炊き上がりをお知らせします。

切 ボタンを押して、時計表示(待ち受け表示)に切りかえます。

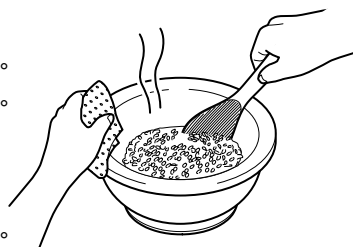
4

ごはんをほぐす

手ぬぐいを使ってふたを開けて、ごはんをほぐします。

おしらせ

- 土鍋が熱を持っているため、必ず手ぬぐいを使用してください。
- ふたを開けると、高温の蒸気が出てくるので注意してください。
- 本製品には、保温の機能は搭載されていません。炊き上がったら、できるだけ早めに召し上がってください。
- 炊飯終了後は、本体内部の熱で、おこげがでやすくなるため、本体から土鍋を取り出し、鍋しきに乘せることをお勧めします。



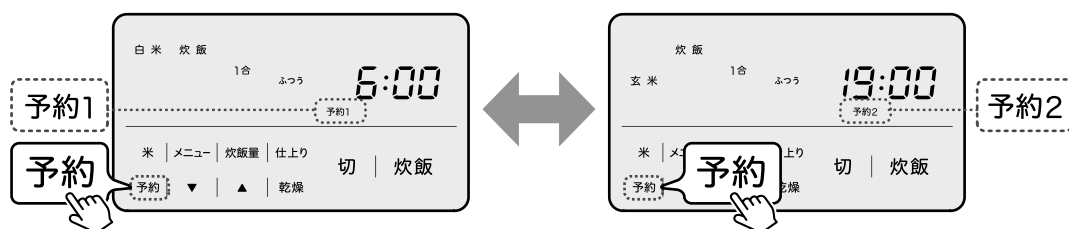
予約炊飯のしかた

設定した時刻にごはんが炊き上がる予約機能です。予約炊飯は2パターンまで設定できます。
できあがりの時間が14時間(夏場は8時間)をこえる予約炊飯は、米が腐敗するなど、においの原因になります。

予約炊飯の設定

1 炊飯の準備をして、土鍋を本体にセットする
➡ 「炊飯の準備」 13 ページ

2 **予約** ボタンを押して、「予約1」または「予約2」を選択する
ボタンを押すごとに、「予約1」「予約2」が切りかわります。



3 炊飯の設定をする
➡ 「基本の炊飯」手順1 15 ページ

おしらせ

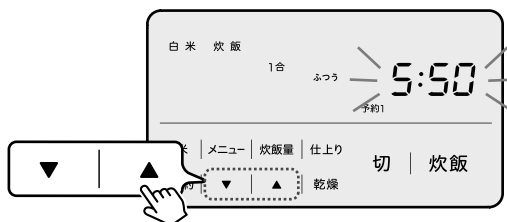
- 設定内容は、「予約1」「予約2」のそれぞれで記憶します。
電源プラグをコンセントから抜いても設定内容を記憶します。
- 「予約1」と「予約2」は同時に設定することはできません。
- 「炊き上がりまでの時間(目安)」(12ページ)に満たない時間で予約した場合は、「E10」と表示され予約炊飯ができません。

4 ごはんの炊き上がりの時刻*を設定する

▲ ボタン / ▼ ボタンで炊飯時刻*を設定します。

ボタンを短く押すと10分ずつ時刻が変わります。長押しすると速く変わります。
できあがりの時間が14時間(夏場は8時間)をこえる予約炊飯は、米が腐敗するなど、においの原因になります。

* 時刻は24時間(例：午前7時10分は「7:10」、午後7時10分は「19:10」)で表示されます。



5 **炊飯** ボタンを押して、予約炊飯を開始する

切 以外の操作ボタンが消灯し、予約炊飯の待機画面(表示部に炊飯の設定が表示)になります。予約炊飯を取り消す場合は、**切** ボタンを長押しします。

お手入れ

ご注意

- お手入れは、本体が冷めた後(30分以上)に、必ず電源プラグをコンセントから抜いて行ってください。
高温部に触れると、感電・やけど・けがの原因になります。
- 本体を丸洗いしたり、水にひたしたりしないでください。
故障の原因になります。
- 研磨剤入り洗剤・磨き粉・たわし・ナイロン・金属製のたわしや金属製のヘラは使わないでください。
表面を傷つける原因になります。
- 台所用中性洗剤以外の洗剤、シンナー・ベンジンは使わないでください。
表面を傷つける原因になります。
- 食器洗浄機は使わないでください。
食器洗浄機は洗剤を含んだお湯で長時間洗うため、土鍋が汚れを吸収して、カビやしみが発生する原因になります。また食器乾燥機を使う場合は、土鍋を十分に乾燥させてください。
十分に乾燥ができないと、においやカビが発生する原因になります。

土鍋（土鍋・中ふた・上ふた）

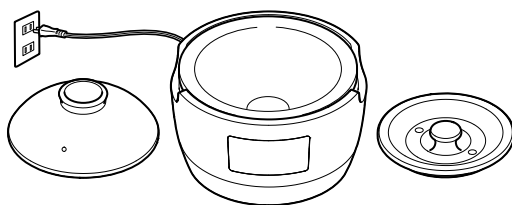
ごはんを入れたまま放置せずに、ご使用後はすぐに洗ってください。

- 1 やわらかいスポンジを使い、中性洗剤で洗う
- 2 土鍋の水分をよくふき取り、しっかり乾燥させる
自然乾燥なら、半日を目安に風とおしの良い場所で乾燥させてください。

▶ 乾燥モードを使用するとき(自然乾燥よりも早く乾燥させたいとき)

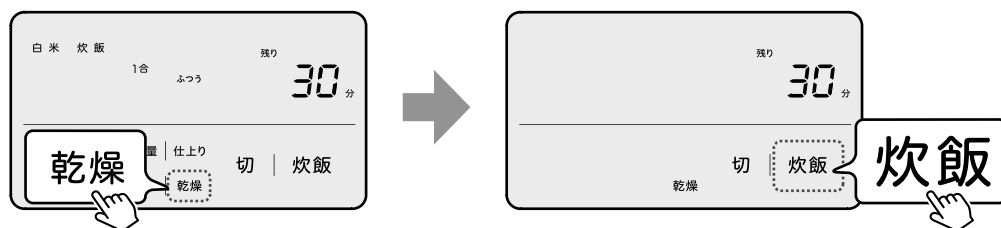
- 1 本体に土鍋のみをセットし、電源コードを接続する

上ふたと中ふたは取り付けしないで、土鍋のみをセットしてください。



- 2 **乾燥** ボタンを押してから **炊飯** ボタンを長押しして、乾燥を開始する

乾燥 ボタンが点灯・**炊飯** ボタンが赤く点灯し、乾燥が始まります。



- 3 乾燥モードが終了したら **切** ボタンを押して、土鍋を本体から取り出す
約30分で乾燥モードが終了します。**切** ボタンを押して時計表示(待ち受け表示)に切りかえます。
土鍋は、風とおしの良い場所で底面を上にしてしっかりと乾燥させてください。

お手入れ

▶ 自然乾燥するとき

水を含みやすい底面を上にして、風とおしの良い場所でしっかりと自然乾燥させてください。

土鍋の汚れがひどいとき

- においが気になるときは ➡ 「よくあるご質問」 **27 ページ**
- こびりつきが気になるときは ➡ 「よくあるご質問」 **27 ページ**
- カビが発生したときは ➡ 「よくあるご質問」 **27 ページ**

本体外側・本体内側

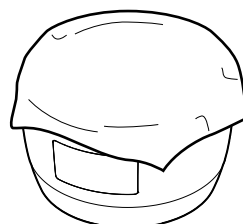
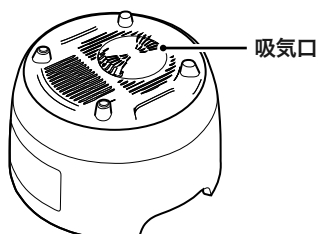
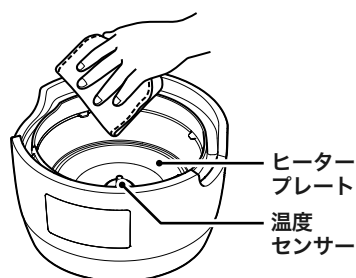
ご注意

- 直接水をかけたり、丸洗いをしたりしないでください。

固く絞ったぬれふきんでふき取ってください。

ヒータープレートや温度センサーにごはんつぶなどがついていない場合は、必ず取り除いてください。

月1回程度を目安に本体底面を確認し、ほこりやごみを取り除いてください。

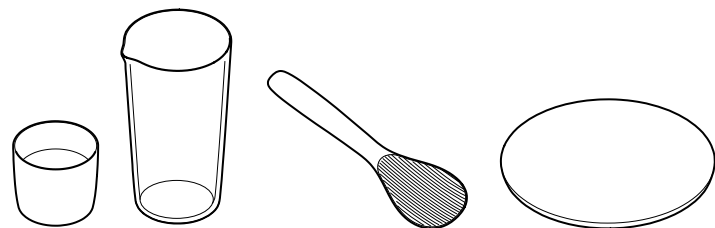


土鍋を取り外しているときは、ほこりや異物が内部に入らないように、布などをかけて保管してください。

計量カップ (米カップ、水カップ)・しゃもじ・鍋しき

ご使用ごとに洗ってください。

台所用中性洗剤で洗い、水でよくすすいだ後、しっかり乾かします。



手ぬぐい

洗濯のときは、ほかの洗濯物といっしょに洗わず、手ぬぐいだけをたっぷりの水を使って手洗いしてください。

また、つけおきはお避けください。

ぬるま湯や洗剤を使った洗濯は色落ちの原因になるのでおやめください。



故障かなと思ったら

— 修理を依頼する前にご確認ください —

Q1 炊飯がはじまらない。

- | | | | |
|----|--|---|---|
| A1 | 電源プラグが抜けていませんか。 | ➤ | 電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。 |
| A2 | マグネットプラグが本体のプラグ差込口からはずれていませんか。 | ➤ | マグネットプラグを確実に取りつけてください。 |
| A3 | 土鍋は入っていますか。 | ➤ | 本体に土鍋をセットしてください。 |
| A4 | ブレーカーが落ちていたり、停電していたりしていませんか。 | ➤ | ブレーカーを復帰させる、または停電が復帰してから、炊飯を開始してください。 |
| A5 | 正しく時刻が設定されていますか。 | ➤ | 正しい時刻に設定してください。
➡「時計を設定する」 9ページ |
| A6 | 予約炊飯が可能な時刻に設定してください。「炊き上がりまでの時間(目安)」(12ページ)に満たない時間で予約した場合は、「E10」と表示され予約炊飯ができません。 | | |

Q2 炊飯時間が長い。

- | | | | |
|----|----------------|---|---------------------------|
| A1 | 米の量を間違えていませんか。 | ➤ | 米の計量は、付属の米カップで正しく計ってください。 |
| A2 | 水加減を間違えていませんか。 | ➤ | 水の計量は、付属の水カップで正しく計ってください。 |

Q3 うまく炊けない。

- | | | | |
|----|--|---|---|
| A1 | 最大炊飯容量より多く炊いていませんか。 | ➤ | 下記の最大炊飯量を守ってください。 <ul style="list-style-type: none">● 白米：3 合● 玄米：2 合● おかゆ：1 合 |
| A2 | 土鍋のふちや外側・底面、本体のヒータープレート表面に、ごはんつぶなどがついていませんか。 | ➤ | きれいに取り除いてください。 |
| A3 | メニュー選択を間違えていませんか。 | ➤ | 正しいメニューを選択してください。メニューごとに最適な炊飯制御が異なります。 |
| A4 | 停電しませんでしたか。 | ➤ | 炊飯中に停電があると、うまく炊けなかったり、電源が切れたり、炊き上がりが遅れたりすることがあります。 |

| 故障かなと思ったら

Q4 作動音が大きくなったり小さくなったりする。

- A 炊飯中の制御により、ファンの音の大きさが変わりますが、故障ではありません。

Q5 土鍋の上ふたの穴以外から蒸気がもれる。

- A1 土鍋のふちや外側・底面に、ごはんつぶなどがついていませんか。 > きれいに取り除いてください。
- A2 土鍋が傷ついたり、かけたり、ひび割れたりしていませんか。 > 直ちに使用を中止してください。
- A3 中ふた・上ふたが確実に閉まっていますか。 > 中ふた・上ふたは確実に閉めてください。

Q6 ふきこぼれる。

- A1 米の量を間違えていませんか。 > 米の計量は、付属の米カップで正しく計ってください。
- A2 水加減を間違えていませんか。 > 水の計量は、付属の水カップで正しく計ってください。
- A3 土鍋のふちや外側・底面に、ごはんつぶなどがついていませんか。 > きれいに取り除いてください。
- A4 中ふたを付け忘れていませんか。 > 中ふたを必ず取りつけてください。
- A5 おかゆを白米や玄米メニューで炊飯するなど、メニュー選択を間違えていませんか。 > 正しいメニューを選択してください。
- A6 本体が傾いていませんか。 > 水平で安定した場所に本体を設置してください。
- A7 土鍋が傾いた状態でセットされていませんか。 > 土鍋が水平になるように本体にセットしてください。

Q7 おこげができる。

- A 土鍋で炊き上げるため、気温や水分量、調味料の使用(炊き込みごはん)によって、おこげができます。

Q8 おこげがうまくできない。

- A** 米の種類や洗いかたなどによって、おこげの仕上りは異なります。
おこげの濃さは、炊飯メニューの「仕上り」や、水の量で調整してください。

Q9 ごはんが柔らかい／べたつく。

- A1** 水加減を間違えていませんか。

水の計量は、付属の水カップで正しく計ってください。
米が新しい場合や柔らかい場合は、水を吸いやすいため、
水を減らして炊飯してください。

- A2** 炊飯完了後、連続して運転していませんか。

連続して運転する場合は、1 時間以上冷ましてください。

Q10 炊きムラがある。

- A** 玄米と白米と一緒に炊いていませんか。

ボウルなどで玄米を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。

Q11 ごはんが硬い／芯がある。

- A1** 水加減を間違えていませんか。

水の計量は、付属の水カップで正しく計ってください。
米が古い場合や硬い場合は、水を吸いにくいいため、あらか
じめボウルなどで浸水してから炊飯してください。

- A2** 分搗き(ぶづき)米を使って炊飯していませんか。

あらかじめボウルなどで浸水してから、白米と同じよう
に(米の種類の設定を「白米」にセットしてから)炊飯して
ください。

Q12 ごはんがこげる／こげがきつい。

- A1** 洗米し過ぎていませんか。

洗米し過ぎると、米の粒が割れて、でんぶんが溶け出し、
こげの原因になります。

- A2** 無洗米を使用していませんか。

無洗米の場合は、ザルに無洗米を入れて水を一度とおし
てから炊飯してください。

- A3** 予約炊飯をしていませんか。

長時間の予約炊飯の場合、米からでんぶんが溶け出し、こ
げの原因になることがあります。

Q13 ごはんがべちゃつく／固まる。

- | | | |
|--------------------------------|---|---|
| A1 炊き上がった後、ごはんをほぐしましたか。 | ➤ | 炊き上がった後は、すぐに(約15分以内)ごはんをほぐしてください。 |
| <hr/> | | |
| A2 水の量を間違えていませんか。 | ➤ | 水の量が多い(適正でない)場合、ごはんがべちゃついたり、固まる原因となります。水の量を調節してください。 |
| <hr/> | | |
| A3 あらかじめお米を浸水していませんか。 | ➤ | 白米や玄米は、別途浸水は不要です。お米の種類を設定すれば、おいしいごはんを炊くために「水に浸す」「炊き上げ」「蒸らし」を一貫して行います。 |

Q14 土鍋にうすい膜ができる。

- A** うすい膜はごはんから出たうまみの素で、でんぷんがうすい膜状になったものです。大火力でうまみの素をたくさん出すためです。異常ではありません。

Q15 ごはんや土鍋がにおう／ごはんが黄ばむ。

- | | | |
|---|---|---|
| A1 正しく洗米しましたか。 | ➤ | 白米の場合は、「炊飯の準備」の手順2を参照し洗米を行ってください。
➡「炊飯の準備」手順2 13ページ
米の洗いかたについては、付属のレシピブックまたはシロカ「かまどさん電気」特設ウェブサイトをご覧ください。 |
| <hr/> | | |
| A2 古い米を使用していませんか。 | ➤ | 精米後の米は、長期保存せずに、冬は8週間、夏は2週間以内に使い切ることをおすすめします。 |
| <hr/> | | |
| A3 炊き上がったごはんをほぐさずに放置していませんか。 | ➤ | 炊き上がったごはんはすぐにほぐしてください。
余分な蒸気でのべたつきや、においの発生を防ぎます。 |
| <hr/> | | |
| A4 予約炊飯などで、長時間米を浸水していませんか。 | ➤ | 長時間浸水すると、腐敗しやすく、においの原因になります。特に夏場は、長時間の予約炊飯はしないでください。 |
| <hr/> | | |
| A5 炊飯中に電源プラグを抜いたり停電などにより、炊飯が中断されましたか。 | ➤ | 炊飯が中断すると、うまく炊き上がらず、においが発生することがあります。 |
| <hr/> | | |
| A6 炊き込みごはんやおこわなどを作るために、調味料を入れて炊飯しましたか。 | ➤ | 調味料を入れて炊飯した後は、土鍋ににおいが残ることがあります。
気になる場合は、茶がらを使ってお手入れしてください。
➡「よくあるご質問」 27ページ |
| <hr/> | | |
| A7 硬水やアルカリイオン水で炊飯していませんか。 | ➤ | 硬水やアルカリイオン水は炊飯に適していません。ごはんのにおいや黄ばみの原因になります。 |

Q16 ふたが開かない／ふたが閉まらない(すき間ができる)。

- A 土鍋のふちや、中ふた・上ふたに、ごはんつぶなどがついていませんか。 > きれいに取り除いてください。

Q17 ボタンに触れても反応しない。

- A1 電源プラグが抜けていませんか。 > 電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。

- A2 マグネットプラグが本体のプラグ差込口からはずれていませんか。 > マグネットプラグを確実に取りつけてください。

Q18 土鍋が傷ついたり、かけたり、ひび割れたりした。

- A 本体の故障の原因になりますので直ちに使用を中止してください。

Q19 炊飯中に音がする。

次の音は、故障ではありません。

- A1
- 「ブーン」：ファンが作動している音
 - 「ポコポコ」や「カタカタ」：沸とうにより発生する音
 - 「ジュー」：土鍋についた水滴が蒸発するときの音
 - 「カチン」「パキッ」などの金属音：ヒーターが入切するときの音

- A2 上記の音とはまったく異なった音がする。 > お買い上げの販売店またはシロカサポートセンターへお問い合わせください。

Q20 樹脂などのにおいがする。

- A 使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。

Q21 内蔵電池切れについて。

- A 内蔵電池の寿命は約5年です。 > 内蔵電池はお客様ご自身で交換はできません。新しい電池への交換は有償になりますので、お買い上げの販売店、またはシロカサポートセンターに修理をご依頼ください。

Q22 使用中の停電について。

A1 予約炊飯中の場合

炊飯開始前に停電から復帰した場合、予約炊飯を続けます。それ以外の場合は、エラーメッセージ「E7」または「E8」を表示し炊飯を中止します。

A2 炊飯中の場合

炊飯開始直後の停電から復帰した場合、炊飯を続けます。それ以外の場合は、エラーメッセージ「E7」を表示し炊飯を中止します。

Q23 「ピピピピピ・・・」(連続した報知音)について。

A 停電や電源コードが抜けて電源の供給がなくなった場合、「ピピピピピ・・・」(連続した報知音)が約3秒間鳴り続けます。このあいだに停電からの復旧や電源コードを接続しなすと、電源の供給がなくなる前の状態を続けることができます。

Q24 エラーメッセージが表示される。

A1 「E1」、「E2」、「E4」、「E5」、「E6」が表示される。

故障の可能性があります。電源コードを抜いて直ちに使用を中止し、お買い上げの販売店またはシロカサポートセンターへお問い合わせください。

A2 「E3」が表示される。

土鍋が本体にただしくセットされていません。水平になるように本体にセットしてください。
切 ボタンを押してエラーを解除してください。

A3 「E7」が表示される。

停電や電源コードが抜けたため、炊飯を中止しています。温度が下がるまで、土鍋やその周辺部に触れないでください。高温のため、やけどの原因になります。
切 ボタンを押してエラーを解除してください。

A4 「E8」が表示される。

停電や電源コードが抜けたため、予約炊飯(炊飯工程前)を中止しています。
切 ボタンを押してエラーを解除してください。

A5 「E9」が表示される。

停電や電源コードが抜けたため、乾燥を中止しています。
切 ボタンを押してエラーを解除してください。

A6 「E10」が表示される。

「炊き上がりまでの時間(目安)」(12ページ)に満たない時間で予約炊飯の設定をしています。**切** ボタンを押してエラーを解除してください。
切 ボタンを押してエラーを解除してください。

| よくあるご質問

Q1 土鍋の中に細かいひびが入った。

- A 土鍋は加熱することによって膨張と収縮を繰り返します。その過程で土鍋の表面に細かなひびが入ることがありますが、これは「貫入」といって表面の釉薬の部分に入るひびです。使用上の問題はありません。

Q2 土鍋にカビが生えてしまったときは？

酢を使い、次の方法でお手入れしてください。

- A
- ①土鍋に8分目ほどの水と、酢(大さじ2～3)を入れて、米「白米」、メニュー「炊飯」、炊飯量「1合」、仕上り「ふつう」をそれぞれ選んで炊飯してください。
 - ②土鍋が冷めたら、よく洗います。
 - ③酢でお手入れすると目止めが取れてしまうため、土鍋の目止め(おかゆ炊き)をしてください。
- ➡「土鍋の目止め(おかゆ炊き)」 **10ページ**

Q3 においが取れないときは？

茶がらを使い、次の方法でお手入れしてください。

- A
- ①土鍋に8分目ほどの水と、茶がら(ひとつかみ)を入れて、米「白米」、メニュー「炊飯」、炊飯量「1合」、仕上り「ふつう」をそれぞれ選んで炊飯してください。
 - ②土鍋が冷めたら、よく洗います。
 - ③茶がらでお手入れすると目止めが取れてしまうため、土鍋の目止め(おかゆ炊き)をしてください。
- ➡「土鍋の目止め(おかゆ炊き)」 **10ページ**

Q4 こげやこびりつきが取れないときは？

土鍋にお湯をはり、30分以上おいてから、よく洗ってください。それでも取れない場合は、重曹を使い、次の方法でお手入れしてください。

重曹でのお手入れ

- A
- ①土鍋に8分目ほどの水と、重曹(小さじ1)を入れて、米「白米」、メニュー「炊飯」、炊飯量「1合」、仕上り「ふつう」をそれぞれ選んで炊飯してください。
 - ②土鍋が冷めたら、よく洗います。
 - ③重曹でお手入れすると目止めが取れてしまうため、土鍋の目止め(おかゆ炊き)をしてください。
- ➡「土鍋の目止め(おかゆ炊き)」 **10ページ**

Q5 こげやしみがどうしても取れない。

- A 土鍋は使えば使うほど見た目が変わります。こげやしみのつきかたも、使いかたによりさまざまなので、使い込むほど自分だけの土鍋になっていきます。土鍋の変化を「味わい」としてお楽しみください。ごはん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。

Q6 土鍋が水もれするときは？

- A 本体の故障の原因になりますので直ちに使用を中止して、シロカサポートセンターへご連絡ください。

Q7 土鍋から茶色っぽい液体が出てきた。

- A 土鍋の中に調理物を長時間放置したり、土鍋を水に浸けっぱなしにして乾燥が不充分になると、土鍋が目詰まりを起こし、茶色っぽい液体となって加熱時に蒸気と一緒に噴出することがあります。茶色っぽい液体は、土鍋の中に少しずつ入り込んだでんぷん質や焦げが変化したもので、食べても問題はありません。気になる場合は、重曹を使いお手入れを行ってください。

Q8 土鍋の底部に焼けあとやシミがつく。

- A 本製品の土鍋は、熱効率が良くなるように、底部に釉薬をかけていないため焼けあとやシミがつきやすいのが特徴です。使用上の問題ははありません。

Q9 食器洗浄機は使えるの？

- A 食器洗浄機は洗剤を含んだお湯で長時間洗うため、土鍋が汚れを吸収して、カビやしみが発生する原因になるため使用しないでください。
また食器乾燥機を使う場合は、土鍋を充分に乾燥させてください。充分に乾燥ができないと、においやカビが発生する原因になります。

Q10 温度センサー・土鍋温度センサーの色が変わった。

- A 温度センサー・土鍋温度センサーは、熱が加わることで色が変わりますが、製品の異常ではありません。安心してご使用ください。

Q11 1.5合や2.5合で炊飯したい。

- 白米の1.5合と2.5合の炊飯について、米と水の量、炊飯のコース設定は下記のとおりです。
ごはんの炊きあがりがかたかったり柔らかかったり感じた場合は、お好みに合わせて水の量を小さじ一杯(5 ml)の加減で調整してください。
- A
- | |
|---|
| 1.5合：米225 g＋水310 g・・・合計535 g（洗米したお米と水を合わせて、合計535 gになるように） |
| 炊飯コースの設定 米：白米、メニュー：炊飯、炊飯量：1合、仕上り：やわらか |
| 2.5合：米375 g＋水505 g・・・合計880 g（洗米したお米と水を合わせて、合計880 gになるように） |
| 炊飯コースの設定 米：白米、メニュー：炊飯、炊飯量：2合、仕上り：やわらか |

| 仕様

品名(型番)	かまどさん電気(SR-E100シリーズ)
電源	交流 100 V、50/60 Hz
消費電力	1300 W
質量(約)	本体：4.1 kg 土鍋：3.5 kg
外形寸法(約)	本体：幅 30 cm × 奥行 30 cm × 高さ 18.8 cm 土鍋：幅 26 cm × 奥行 26 cm × 高さ 16.5 cm 本体に土鍋をセットしたとき： 幅 30 cm × 奥行 30 cm × 高さ 26.1 cm
電源コードの長さ(約)	1.8 m
炊飯容量	白米：0.18 L ～ 0.54 L (1 ～ 3合) 玄米：0.18 L ～ 0.36 L (1 ～ 2合) 雑穀米：0.18 L ～ 0.54 L (1 ～ 3合) おかゆ：0.09 L ～ 0.18 L (0.5 ～ 1合)
付属品	電源コード、計量カップ(米カップ、水カップ)、しゃもじ、しゃもじ置き、手ぬぐい、鍋しき、レシピブック、ブランドブック
原産国	日本

重 要

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。日本国外では使用できません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

| 部品・消耗品

劣化・消耗したり、紛失してしまったときは、お買い上げの販売店、または、弊社サポートストアでお買い求めください。

プラスチック部品はご使用にともない、傷んだり摩耗したりします。

部品名	部品コード	部品名	部品コード
かまどさん電気 土鍋* (*上ふた・中ふたを除く)	SR-E111BO	しゃもじ	SR-E111RS
かまどさん電気 上ふた	SR-E111UL	鍋しき	SR-E111PO
かまどさん電気 中ふた	SR-E111ML	電源コード	SR-E111PC
しゃもじ置き	SR-E111RSS	レシピブック	SR-E111RB
米カップ	SR-E111RC		
水カップ	SR-E111WC		

| アフターサービス

▶ 保証書（裏表紙）

裏表紙に添付しています。お買い上げ日と販売店名の記入をご確認いただき、販売店からお受け取りください。
保証書はよくお読みになり、大切に保管してください。

▶ 修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をご確認いただき、故障が疑われる場合には販売店、またはシロカサポートセンターにお問い合わせください。

保証期間中（お買い上げ日から1年未満）の修理

保証書の規定により、無料で修理いたします。製品に保証書を添えてお買い上げの販売店、またはシロカサポートセンターまでご相談ください。

保証期間が過ぎている（お買い上げ日から1年以上）修理

修理によりお使いになれる製品は、お客様のご要望により有料で修理いたします。お買い上げの販売店、またはシロカサポートセンターまでご相談ください。

▶ 保証期間

お買い上げ日から1年間となります。

▶ 補修料金のしくみ

補修料金は技術料（故障した製品の修理および部品交換などにかかる作業料金）と部品代（修理に使用した部品の代金）などで構成されています。

▶ 補修用性能部品の最低保有期間

この製品の補修用性能部品の保有期間は、製造終了後6年です。
その製品の機能を維持するために必要な部品を性能部品といいます。

▶ 補修部品について

補修部品は部品共通化のため、一部仕様や外観色などが変更となる場合があります。
お客様ご自身での修理は大変危険です。絶対に分解したり手を加えたりしないでください。

長年ご使用の製品の点検を！

- 定期的に「安全上のご注意」を確認してお使いください。誤った使いかたや長年のご使用による熱・湿気・ほこりなどの影響により、部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。
- 電源プラグやコンセントにたまっているほこりは取り除いてください。

お客様相談窓口

ご相談・ご依頼

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。

シロカサポートセンター

▶ 電話

ナビダイヤル  **0570-001-469**

※上記番号がご利用いただけない場合 **03-3234-8800**

▶ 受付時間

10:00 ~ 17:00（弊社指定休業日を除く。詳しくはホームページをご覧ください）

おねがい

- 通話中の場合、しばらく経ってからおかけ直してください。
- 時間帯によっては電話が混み合い、つながりにくい場合がございます。
- サポートセンターの電話番号、住所は予告なく変更することがあります。

▶ ホームページ

<https://siroca.co.jp/>

※「お客様サポート」のページからお入りください。

消耗部品・別売品のご注文

消耗部品・別売品は、販売店のほかに、シロカサポートストアからご注文いただけます。

シロカサポートストア

<https://siroca.jp/>

※ 商品により、お取り扱いがない部品がございます。
シロカサポートセンターまでお問い合わせください。

お客様の個人情報のお取り扱いについて

- シロカ株式会社(以下「弊社」)は、お客様の個人情報をお客様からの対応や修理およびその確認などに利用させていただき、これらの目的のためにご相談内容の記録を残すことがあります。
- 次の場合を除き、弊社以外の第三者に個人情報を提供することはありません。
 - (a) 修理やその確認、業務を委託する場合
 - (b) 法令の定める規定に基づく場合

保証書

本製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。本書は大切に保管してください。
お買い上げ日から保証期間中に故障が発生した場合は、本書と製品を併せた状態で、お買い上げいただいた販売店、もしくは弊社サポートセンターまでお問い合わせください。

型番：SR-E100 シリーズ	ご購入日： 年 月 日
保証期間：お買い上げ日より本体 1 年間	シリアル NO.：
お客様： ふりがな	販売店： 店名・住所・電話
お名前	
ご住所	
お電話	※購入日を証明するレシートまたは送り状などを必ず添付してください。 証明がない場合、保証対象にならない場合があります。

シロカサポートセンター 電 話：ナビダイヤル  0570-001-469 ※上記番号がご利用いただけない場合 03-3234-8800 受付時間：10：00～17：00 (弊社指定休業日を除く。詳しくはホームページをご覧ください) ホームページ https://siroca.co.jp/	シロカ株式会社 〒101-0051 東京都千代田区神田神保町2丁目4番地 東京建物神保町ビル5F
--	--

この保証書は、本書記載内容で無償修理をおこなうことをお約束するものです。
お買い上げの日から保証期間中に、取扱説明書、本体ラベル、その他の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容に基づき当社が無償修理いたしますので、商品と本保証書をご用意のうえ、お買い上げいただいた販売店、もしくはサポートセンターまでご依頼ください。

- 保証期間内でも次のような場合には有償修理となります。
 - (1) 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
 - (2) お買い上げ後の取り付け場所の移動、落下、引っ越し、塩害、輸送などによる故障または損傷。
 - (3) 火災、地震、風水害、落雷、その他の天災地変ならびに公害や異常電圧、その他の外部要因による故障または損傷。
 - (4) 車両、船舶への搭載や、極端な高温、低温、多湿、埃の多い場所などで使用された場合の故障または損傷。
 - (5) 一般家庭以外（例えば業務用など）で使用された場合の故障または損傷。
 - (6) 本書のご提示がない場合。
 - (7) 本機のご購入を証明するレシート等の証明書が無く、本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名が確認できない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
 - (8) 樹脂加工やメッキの摩耗や打痕、プラスチック部の損傷。(かすり傷、へこみなどを含みます)
 - (9) 高温多湿の場所など保存上の不備、経年劣化、自然消耗による瑕疵の場合。
 - (10) 腐食による故障、及び損傷
 - (11) 故障の原因が本製品以外（電源など）にあって、それを点検、修理した場合。
 - (12) フィルター、バッテリーなどの消耗品の場合。
 - (13) 日本国外で使用された場合。
- お買い上げ店などへご持参いただく際の交通費、サポートセンターへご送付いただく際の送料、諸掛りはお客様のご負担となります。
- 故障の状況その他の事情により、修理に代えて製品交換をする場合があります。
- 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、修理により交換した部品は弊社が任意に回収のうえ適切に処理、処分させていただきます。
- 本書に基づく無償修理（製品交換を含みます）後の製品については、最初のご購入時の保証期間が適用されます。
- 故障によりお買い上げの製品を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。
- 本製品のご使用や、本製品の故障に起因する付随的損害については、弊社では一切の責任を負いかねます。
※本製品でのご使用により生じたその他の機器損害に対し、弊社は一切の責任を負いかねます。
※本製品でのご使用、または使用不能から生じる付随的な損害に対し、弊社では一切の責任を負いかねます。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.

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。
従って、この保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。

シロカの最新情報はこちらでチェック！



シロカ公式
Facebook
www.facebook.com/siroca.jp



シロカ公式
Instagram
www.instagram.com/siroca.jp/



シロカ
サポートストア
siroca.jp