

## 保証書

品名: コーヒー焙煎機(微調整機能付き)		品番: SY-121N
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) <b>1年間</b>		
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

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](mailto: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。

### コーヒー焙煎機 (微調整機能付き)





品番: SY-121N



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>起動中は通気口や各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>電源プラグのほこりは定期的にとってください。</b> ほこりがたまると、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こ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>万が一焙煎中の豆が発火・発煙した場合は電源プラグを抜き炎が消え、冷えるまで触ったり水をかけずに待ってください。</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触れないでください。</b> ケガ・火傷の原因になります。 <b>禁止</b>
 <b>充電プラグを抜くときはコードを引っ張らないでください。</b> 発火・感電・ショートの原因になります。 <b>禁止</b>	 <b>連続使用時は20分程度の間隔をあげてご使用ください。</b> ケガ・火傷の原因になります。 <b>禁止</b>

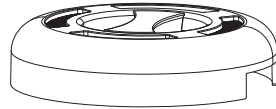
- 延長コードは使用しないで、直接コンセントに電源プラグを差し込んでください。
- 使用時以外は電源プラグをコンセントから抜いてください。
- 焙煎中はそばを離れないでください。
- 空焚きはしないでください。
- 焙煎容器フタをしない状態で焙煎しないでください。
- 焙煎中にフタを開けて顔などを近づけないでください。
- お子様の手の届かない場所で保管してください。
- 焙煎容器の上部には金具が付いているのでケガなどに十分ご注意ください。
- 誤った使用方法で取り扱わないでください。

## 各部の名前

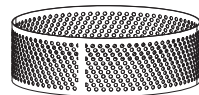


※焙煎直後は熱くなるため火傷にご注意ください。

焙煎容器フタ



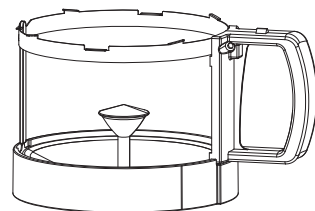
ステンレス網



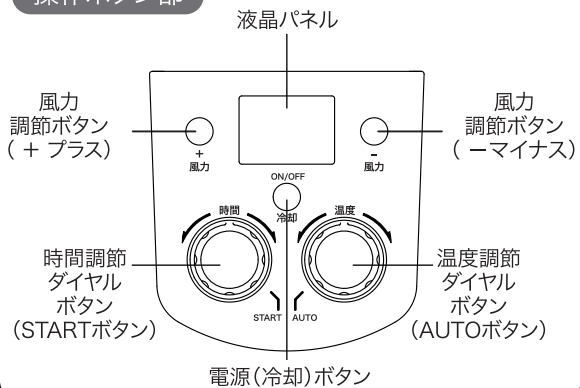
チャフ用トレイ



焙煎容器  
(耐熱ガラス)

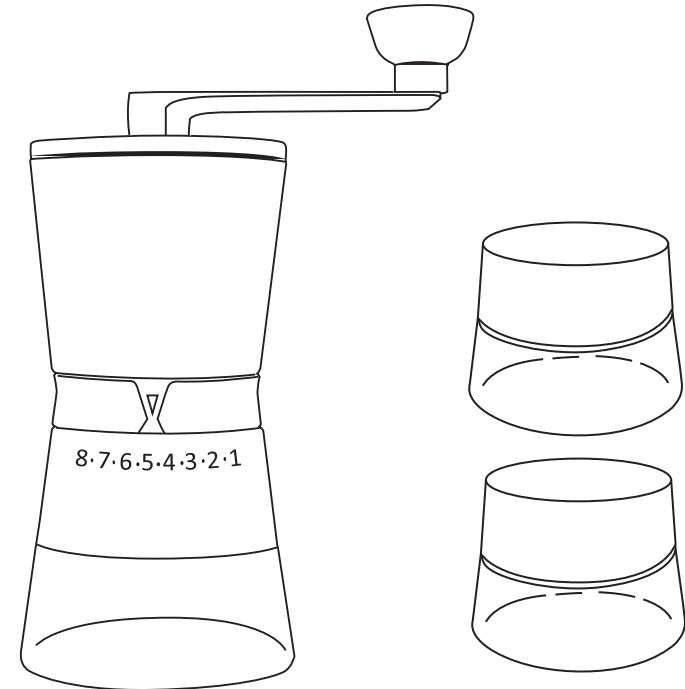


### 操作ボタン部



## 各部の名前 (別売品)

⚠ 注意 (こちらの商品は別売品です)



手動コーヒーマル  
(詳しくは P.17 →)

保存容器  
(詳しくは P.18 →)

別売品のご購入はお客様サポートセンターへご連絡ください。

ネット販売  
(QRコード P. 21 →)

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](mailto: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

# 使用方法

## ⚠ 注意

- 一度焙煎した豆や、焙煎を中断した豆を使用しないでください。
- 規定量以上の豆を使用しないでください。(最大100gまで焙煎可能)
- 洗った生豆を使用しないでください。
- 使用中、使用直後は各部が熱くなっているため火傷にご注意ください。
- 使用中、通気口から熱風が出るので触ったり顔を近づけたりしないでください。

### ①生豆を計量します。(最大100gまで焙煎可能)

お持ちの計量スケールで生豆を計量してください。

※一度に最大100gまで焙煎可能ですが、一度に焙煎する量が多いほどチャフ用トレーにコーヒー豆の皮が溜まってしまい通気口から細かな皮が飛び散ることがありますが機能には問題なく正常です。皮の飛び散りが気になる方は数回に分けて焙煎をしてください。  
※100g以上の生豆を一度に焙煎しないでください。

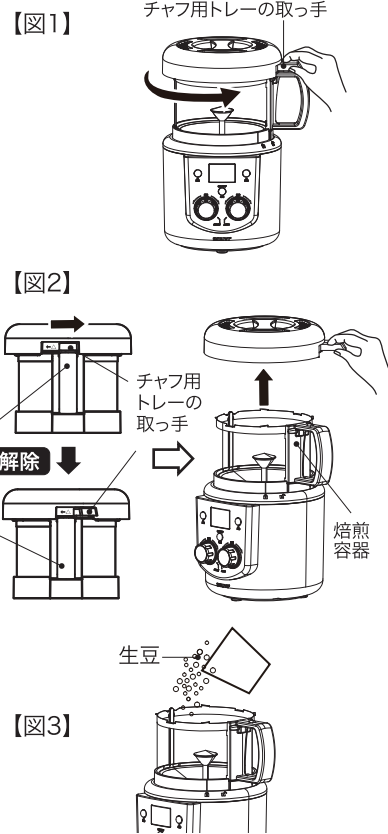
### ②焙煎容器に計量した生豆を入れます。

1.チャフ用トレーの取っ手を右に回しロックを解除します。図1

2.チャフ用トレー(チャフ用トレーに焙煎容器フタは取り付けたまの状態で)を焙煎容器から取り外します。図2

焙煎容器の上部には金具が付いているので、取り付け/取り外しの際は、ケガをしないよう十分ご注意ください。

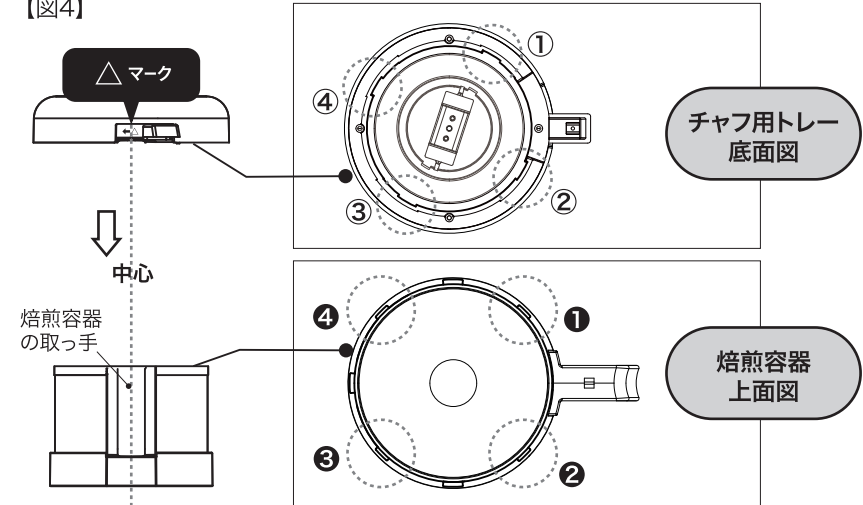
3.①で計量した生豆を焙煎容器に入れます。図3



# 使用方法

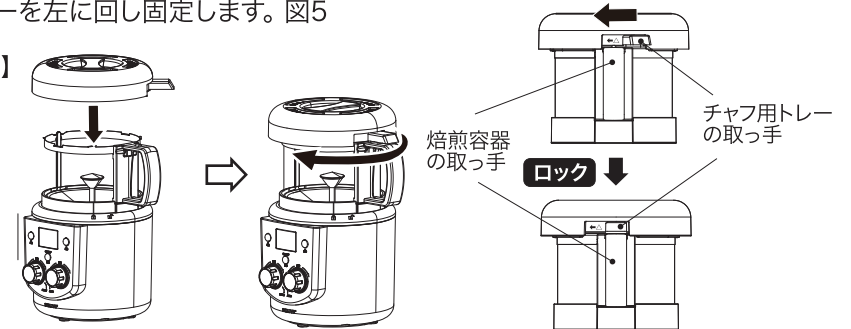
4.チャフ用トレーの取っ手付近に印字されている【◀△】マークの△を焙煎容器の取っ手の中心に合わせてはめ込みます。図4  
※チャフ用トレーの底面にある凹(①②③④)と、焙煎容器の上面にある金具の凸(①②③④)を合わせるようにはめ込みます。

【図4】



5.チャフ用トレーの取っ手と焙煎容器の取っ手が同じ位置にくるようにチャフ用トレーを左に回し固定します。図5

【図5】



## ⚠ 注意

●本体と焙煎容器が確実に取り付けられているか確認してください。  
→正常に取り付けられていないまま焙煎をすると、熱風で本体や各部が変形する可能性があります。ご注意ください。

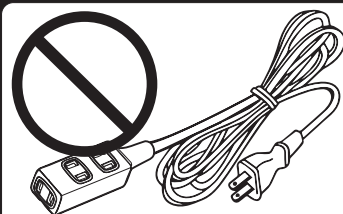
※本体と焙煎容器の取り付け方については P.16を御覧ください。



## 使用方法

### ⚠ 注意

- 延長コードは使用しないでください。  
→延長コードなどでタコ足配線をするとう電圧が下がり焙煎が上手くできない原因になりますので、必ず壁のコンセントから直接つないでご使用ください。また、電源プラグがしっかり差さっているかの確認をお願いします。

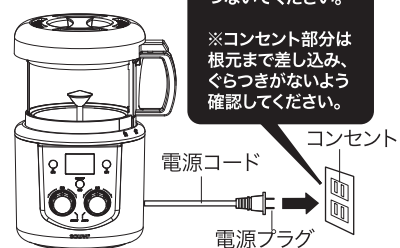


延長コード使用禁止

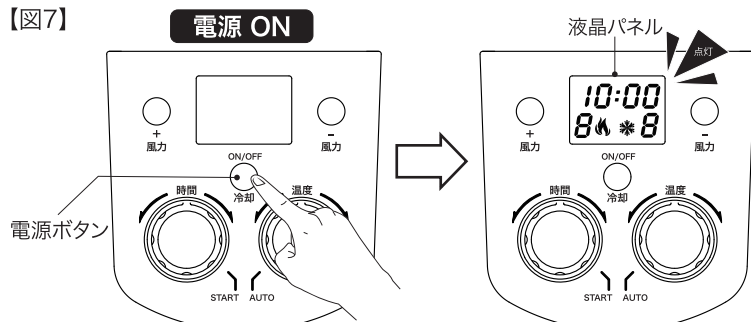
### ③電源を入れます。

- 1.電源プラグをコンセントに差します。図6  
(正常に接続されるとピーと音になります。)  
**※延長コードは使用しないでください。**
- 2.電源ボタン(ON/OFF)を押します。図7  
(正常に電源が入るとピーと音になります。)  
※電源ボタンを押すと、液晶パネルが青色に点灯し液晶パネル内のアイコンが点滅と時間・温度・風力の表示部が点灯します。

【図6】



【図7】

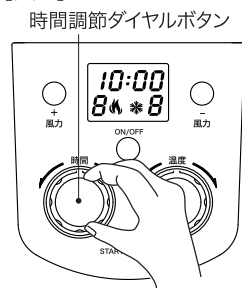


### ④焙煎時間を設定します。

- ・焙煎時間は時間調節ダイヤルボタンを回して設定します。図8  
※起動直後は焙煎時間が10分に表示されています。  
※時間は10秒単位で25分まで設定が可能ですのでお好みの焙煎時間に設定をしてください。

焙煎時間: 10秒~25分まで設定可能

【図8】



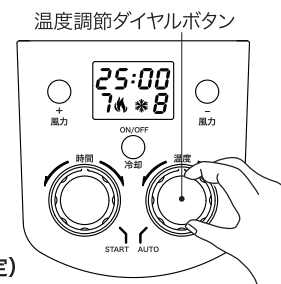
## 使用方法

### ⑤焙煎温度を設定します。

- ・焙煎温度は温度調節ダイヤルボタンを回して設定します。図9  
※起動直後は焙煎温度は8です。  
※温度は1から8段階で設定が可能です。

焙煎温度: 1~8段階まで設定可能

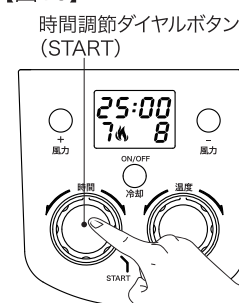
【図9】



### ⑥焙煎を開始します。(※焙煎風力は焙煎開始後に設定)

- ・時間調節ダイヤルボタンを押すと(START)焙煎が開始されます。図10  
※焙煎開始後も焙煎時間、焙煎温度の変更は可能です。  
※焙煎が開始されると上部の通気口から熱風が出るので通気口部分に手や顔を近づけないでください。また、各部が高温になるので触らないでください。

【図10】



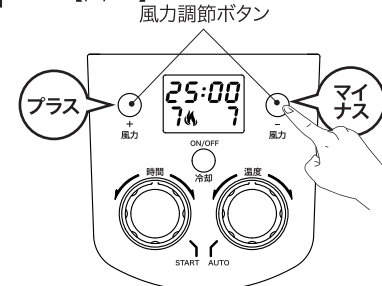
### ⑦焙煎風力を設定します。

- ・焙煎風力は風力調節ボタン(+プラス /-マイナス)を押して設定します。図11  
※起動直後は焙煎風力は8です。  
※起動前は風力調節はできません。  
※風力は1から8段階で設定が可能です。

焙煎風力: 1~8段階まで設定可能

- ※焙煎途中で焙煎時間・温度・風力を変更することが可能です。

【図11】



### 焙煎中でも焙煎の微調整が可能!

- 焙煎具合を見ながら、焙煎中でも焙煎の停止や焙煎時間の追加、焙煎温度や焙煎風力の変更を自由に行うことが可能なので、お好みの焙煎度をお楽しみいただくことができます。  
※焙煎途中で焙煎を停止させて冷却にしたい場合は電源ボタン(冷却)を押すと自動冷却6分間が始まります。  
※焙煎中に電源を切りたい場合は、電源ボタン(冷却)を一度押してから、再度電源ボタン(冷却)を約3秒長押しすると電源が切れます。  
※冷却中に電源を切りたい場合は電源ボタン(冷却)を約3秒長押しすると電源が切れます。

## 使用方法

### ⑧焙煎が完了すると自動で6分間の冷却が開始されます。

※焙煎が完了すると自動で6分間の冷却が開始されます。図12

※冷却時の風力は8から変更できません。  
※冷却時間は10秒単位で15分まで設定が可能です。

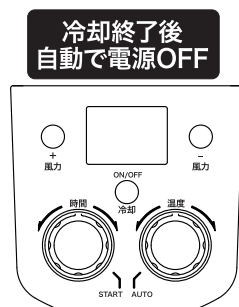
**冷却時間：10秒～15分まで設定可能**

※冷却だけを使用することも可能です。その場合は、電源ボタン(冷却)を押して、本体の電源を入れてから時間調節ダイヤルボタンを押し、再度電源ボタン(冷却)を押して冷却(自動6分)が開始されてから時間調節ボタンでお好みの冷却時間を設定してください。

【図12】



【図13】



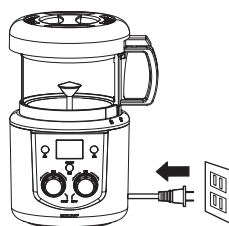
### ⑨冷却が完了したら自動で電源が切れます。

- 1.冷却が完了したら電源ボタンを押して電源を切ります。図13
- 2.コンセントから電源プラグを抜きます。図14

※冷却終了後はピーピーピーピー…と音がなり電源が自動で切れます。図13

※連続使用の場合は安全のため20分程度時間をあけることをお勧めします。

【図14】



使用後は安全のためコンセントから電源プラグを抜いて保管してください。使用直後は本体や焙煎容器が熱くなるので時間を置いてよく冷ましてから保管/収納をお願いします。

### オート(AUTO)機能で簡単中煎り焙煎

○焙煎知識のない人はまずオート(AUTO)機能で焙煎を試していただき、オートの焙煎度を基準にお好みの設定で焙煎をお楽しみください。

- 1.生豆を計量します。(最大100gまで焙煎可能)
- 2.焙煎容器に計量した生豆を入れます。
- 3.電源を入れます。
- 4.温度調節ダイヤルボタン(AUTO)を押すと焙煎が開始します。  
焙煎時間：12分(最初の1分30秒：温度8・風力8/残りの10分30秒：温度7・風力6)
- 5.自動冷却6分が完了すると自動で電源が切れます。

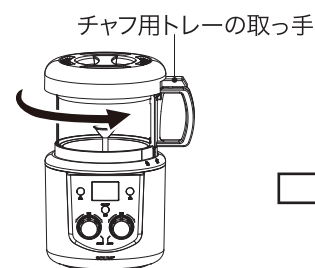
## 使用方法

### ⑦チャフ用トレイを取り外します。

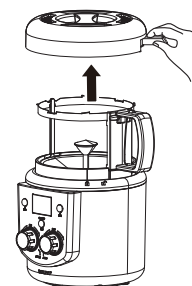
※焙煎/冷却直後は、焙煎容器フタ、ステンレス網、チャフ用トレイ、焙煎容器が高温になるため火傷などに十分注意してください。各部分が冷めてから作業することをお勧めします。

- 1.チャフ用トレイの取っ手を右に回しロックを解除します。図15
- 2.チャフ用トレイ(チャフ用トレイに焙煎容器フタは取り付けたままの状態)を焙煎容器から取り外します。図16

【図15】



【図16】

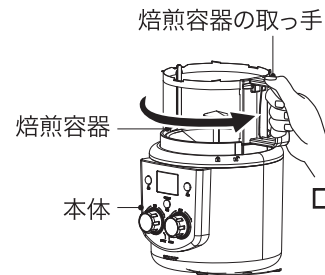


### ⑧焙煎後の豆を焙煎容器から出します。

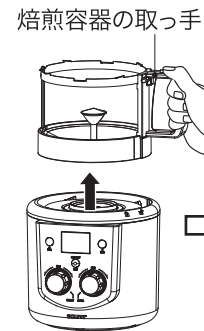
- 1.焙煎容器の取っ手をもち、焙煎容器を右に回しロックを解除します。図17
- 2.焙煎容器を本体から取り外します。図18
- 3.豆を保存容器などに移してください。図19

※必ず焙煎容器の取っ手を持ってください。火傷の恐れがあります。  
※豆は密閉保存容器に入れ湿度が低い冷暗所などで保存することをお勧めします。

【図17】



【図18】



【図19】

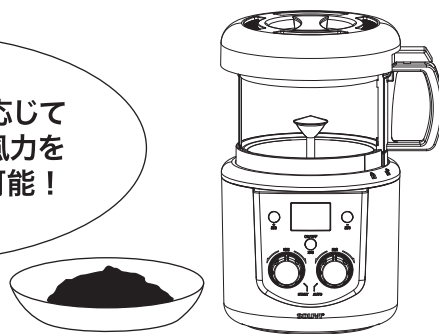


## 焙煎度について

※この焙煎度の表は温度7・風力7で100g焙煎した時の目安です。  
 ※豆の種類や使用環境により焙煎度が異なることがあります。生豆と使用環境に合わせて温度や風力、焙煎時間を調節してください。

焙煎度	種類名	焙煎時間	味の特徴
浅煎り	ライト ロースト	約5～7分	・爽やかな酸味 ・あっさりした口当たり
	シナモン ロースト		
中煎り	ミディアム ロースト	約10分	・やわらかい苦味 ・バランスとれた酸味と苦味
	ハイ ロースト	約13分	
	シティ ロースト	約15分	
深煎り	フルシティ ロースト	約20分	・深いコクと苦味 ・香ばしさ ・濃厚な味わい
	フレンチ ロースト	約23分	
	イタリアン ロースト	約25分	

お好きな焙煎度に応じて  
焙煎時間・温度・風力を  
微調整することが可能！



## お好み焙煎メモ

○コーヒー豆の種類や焙煎時の設定、焙煎度などを記録してお好みの味を探してみてください。(※同じ設定でも環境温度により焙煎度合いが変わりますのでご注意ください。)

日付	豆の種類	焙煎量	時間	温度	風力	焙煎度	メモ
2021年 ○月○日	インドネシア産 マンデリン	100g	25分	7	7	深煎り イタリアン	
年 月 日		g	分				
年 月 日		g	分				
年 月 日		g	分				
年 月 日		g	分				
年 月 日		g	分				
年 月 日		g	分				
年 月 日		g	分				
年 月 日		g	分				
年 月 日		g	分				
年 月 日		g	分				
年 月 日		g	分				
年 月 日		g	分				

## お手入れ

### ⚠ 注意

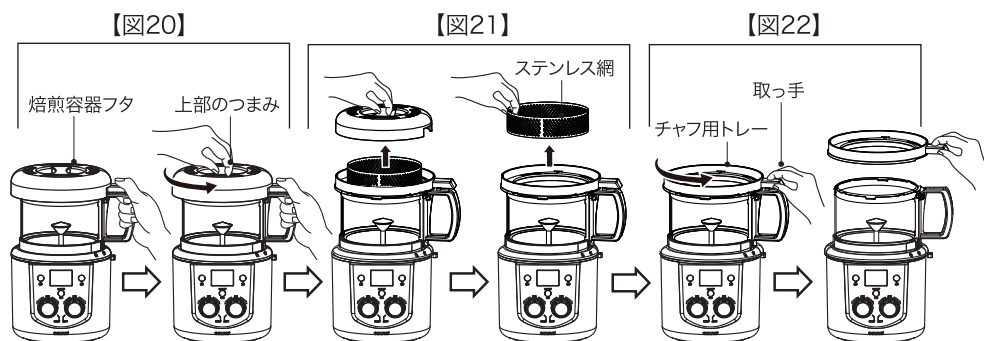
※各部が十分に冷めていることを必ず確認してください。  
 ※お手入れの際は電源プラグを必ずコンセントから外してください。  
 ※お手入れの際はできるだけ食器洗い機は使用しないでください。  
 ※チャフ用トレーに溜まったチャフ(豆の皮)は毎回捨てて使用してください。  
 ※チャフ(豆の皮)が熱い場合、ゴミ箱に直接捨てず水で湿らせて捨ててください。

#### ① 焙煎容器フタを取り外します。図20

1. 片方の手でチャフ用トレーの取っ手と、焙煎容器の取っ手を一緒に持ちます。
2. もう片方の手で焙煎容器フタ上部のつまみを持ち右に回してロックを解除し取り外します。

#### ② ステンレス網を取り外します。図21

#### ③ チャフ用トレーの取っ手を右に回しロックを解除して焙煎容器から取り外します。図22



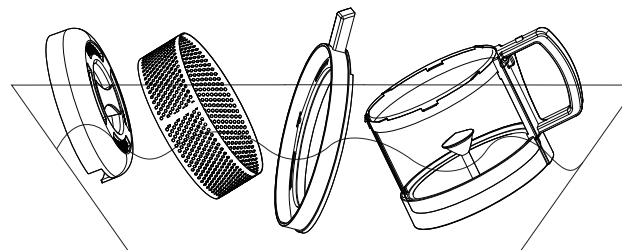
## お手入れ

#### ④ チャフ用トレーに溜まったチャフ(豆の皮)を捨てます。

#### ⑤ 各部のお手入れを行います。(※本体以外は全て水洗い可能)

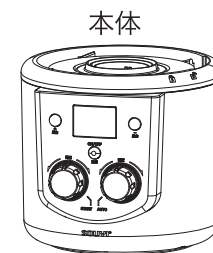
※本体は水洗いできません。

○水洗い可能  
 ・焙煎容器フタ ・ステンレス網 ・チャフ用トレー ・焙煎容器



※水洗い後は十分に乾かすか水を拭き取ってからご使用/収納をしてください。(故障の原因になります。)

○本体は水洗い不可



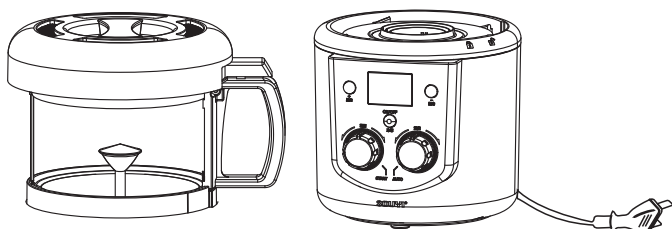
・乾いた柔らかい布でから拭きします。  
 ・汚れが激しいときは、薄めた中性洗剤を含ませた布で拭いた後、固く絞った布などで洗剤分を拭き取ってください。  
 ※ベンジン、シンナーなどの溶剤は絶対に使用しないでください。



# お手入れ

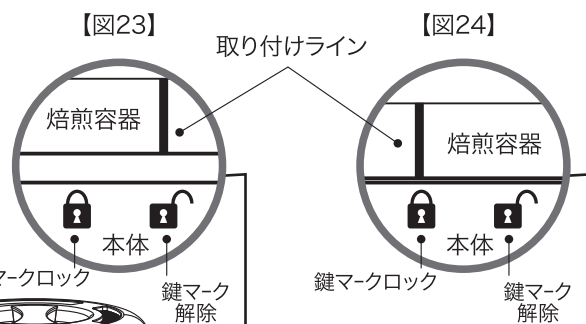
★お手入れ後はホコリが入らない場所に保管/収納をお願いします。

## 分解して収納

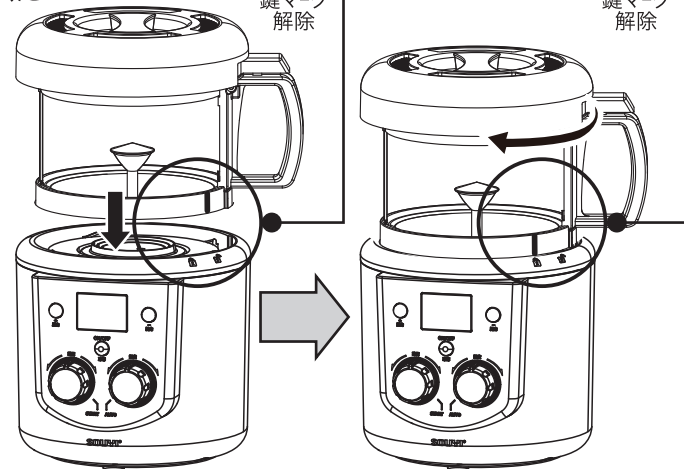


## 組立てて収納 (本体と焙煎容器の取り付け方)

1. 本体上部の鍵マーク【解除 】と焙煎容器の取り付けラインを合わせてはめ込みます。図23
2. 焙煎容器を下に押しながら焙煎容器の取り付けラインが本体上部の鍵マーク【ロック 】に合うように回してください。図24



※焙煎時は本体と焙煎容器が確実に取り付けられているか確認をお願いします。万が一、正常に取り付けられていない場合は焙煎時の熱風で本体や各部が変形する可能性があります。ご注意ください。



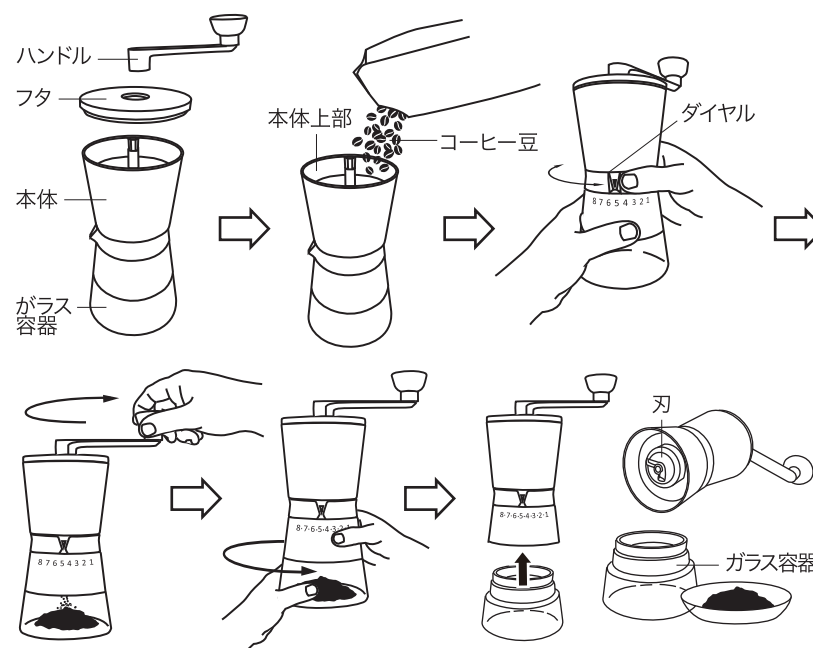
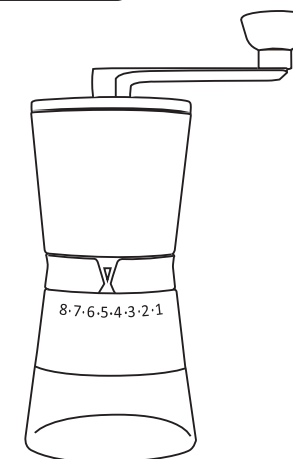
# 【※別売品】使用方法

## 別売品 手動コーヒーミル 品番:SY-147

- ①ハンドル、フタを本体から取り外します。
- ②本体上部からコーヒー豆を入れます。
- ③フタを閉め、ハンドルを取り付けます。
- ④ダイヤルを回してお好みの粗さの数字に合わせます。

コーヒー豆	極粗挽き→粗挽き→中挽き→細挽き→極細挽き
粗さ目安	8・7・6・5・4・3・2・1

- ⑤平らな場所に本体を置き、ハンドルを回してコーヒー豆を挽きます。
- ⑥挽き終わったら、本体下部のガラス容器を回して取り外し、挽き終わったコーヒー豆を保存容器などに移します。



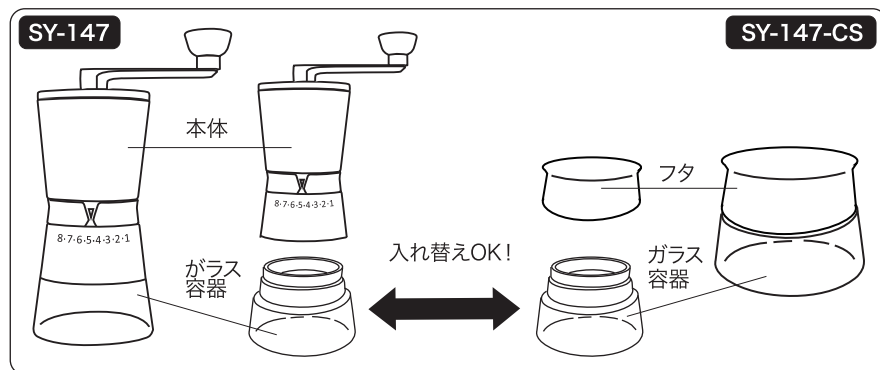
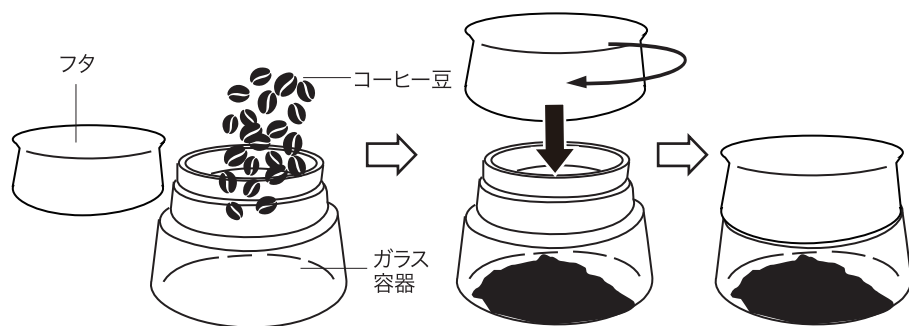
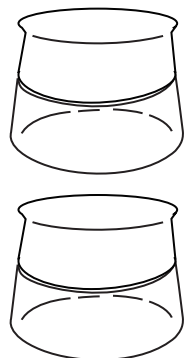
- 全て水洗い可能です。汚れが激しいときは中性洗剤を含ませたスポンジで洗った後水洗いし乾いた柔らかい布でよく拭いてください。
- ※本体内部を洗浄される際にはケガをしないよう本体内部の刃部分に十分注意してください。

## 【※ 別売品】使用方法

**別売品 保存容器(2個セット)** 品番:SY-147-CS

●焙煎したコーヒー豆や、挽いたコーヒー豆をそのまま保存できるガラス製保存容器2個セットです。

※弊社製品「手動コーヒーミル SY-147」専用の容器としてご利用頂けますが、他の保存容器としてもご利用可能です。



●全て水洗い可能です。汚れが激しいときは中性洗剤を含ませたスポンジで洗った後水洗いし、乾いた柔らかい布でよく拭いてください。

## 故障かな?と思ったら

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本書をよくお読みの上、以下の項目を確認してください。

症状	考えられる原因	処置
電源を入れても作動しない	・電源プラグが確実にコンセントに差し込まれていない	・確実に電源プラグをコンセントに差し込んでください
うまく焙煎ができない	・生豆を入れ過ぎている	・豆の量が多すぎると豆全体に均等に熱風が当たらず焙煎がムラになることがあります。豆の量を調整して再度焙煎をお試しください。
	・焙煎時間の調節ができていない	・好みの焙煎度に合わせて焙煎時間を調節してください。
	・豆が飛び跳ねない	・豆の量が多すぎると跳ねにくくなりますが、豆を回転させて均等に焙煎を行います。
	・延長コードを使用している	・必ず壁のコンセントから直接つないでください。延長コードを使用すると電圧が下がりうまく焙煎ができない原因になります。
本体の上部が変形する	・本体と焙煎容器がしっかりとまわっていない	・焙煎前に本体と焙煎容器がしっかりと取り付けられているか確認してください。取り付け方は P.16 を御覧ください。
チャフ(豆の皮)が通気口から飛び散る	・1度に焙煎する豆の量が多くなるとチャフ用トレイに溜まったチャフが熱風の中で通気口より飛び散る	・通気口よりチャフが飛び散るのは構造上正常です。気になる方は焙煎する豆の量を減らしてください。
チャフ(豆の皮)がチャフ用トレイに溜まらない	・豆の品種や生産方式によりチャフの量が少ないものもあります。	・豆の品種や生産方式によりチャフの量が少ないものもあります。

それでも解決できないときは、お買い上げの販売店または弊社にお問い合わせください。

## 製品仕様

品番	SY-121N
定格電圧	AC100V
消費電力	1200W
焙煎可能容量	最大100g
焙煎時間	10秒～25分
焙煎温度	8段階調節
焙煎風力	8段階調節
冷却時間	10秒～15分(自動設定時間6分)
外形寸法	約194(幅)×175(奥行)×270(高)mm
質量(重量)	約1.9kg
電源コード長さ	約1.5m
主な材質	ABS(本体)・ステンレス(内壁)
生産国	中国

※ 製品の的外観および仕様は予告なく変更することがあります。

## 保証とアフターサービス

- 1.保証書(本書裏表紙)には必ず「販売店名」「お買い上げ日」「注文番号(ネットでご購入のお客様)」などをご記入頂き保証内容をお読みの上、お買い上げ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.製品に異常のある場合は、お客様ご自身で修理したり、分解することは危険です。
- 4.ご不明な点や修理に関するご質問は、お買い上げの販売店または弊社までお問い合わせください。

## 別売品 (ネットからもご購入頂けます。以下QRコードから!)

	<p>品番:SY-147 品名:手動コーヒーマル</p> 
	<p>品番:SY-147-CS 品名:保存容器(2個セット)</p> 
<p>ソウイジャパン株式会社 お客様サポートセンター  <b>0570-003-688</b></p> <p>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</p>	