

保証書

品名：糖質カット炊飯器		品番：SY-138
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

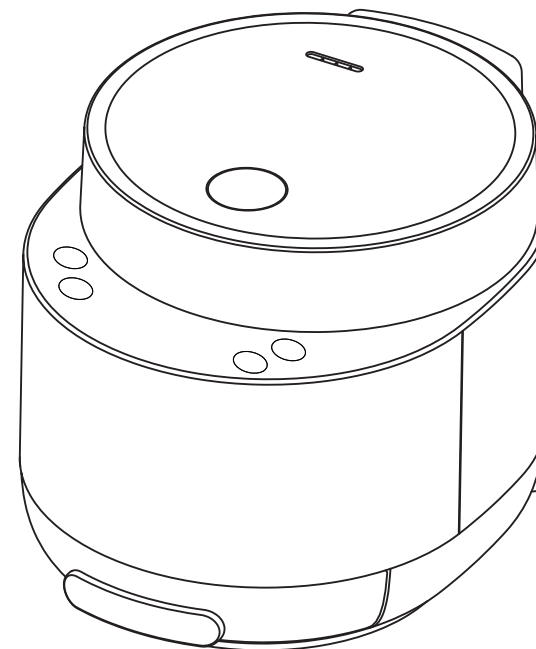
SOUYI® 取扱説明書(保証書付)

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。

糖質カット炊飯器

【 Low Caloriena 】

品番：SY-138



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。

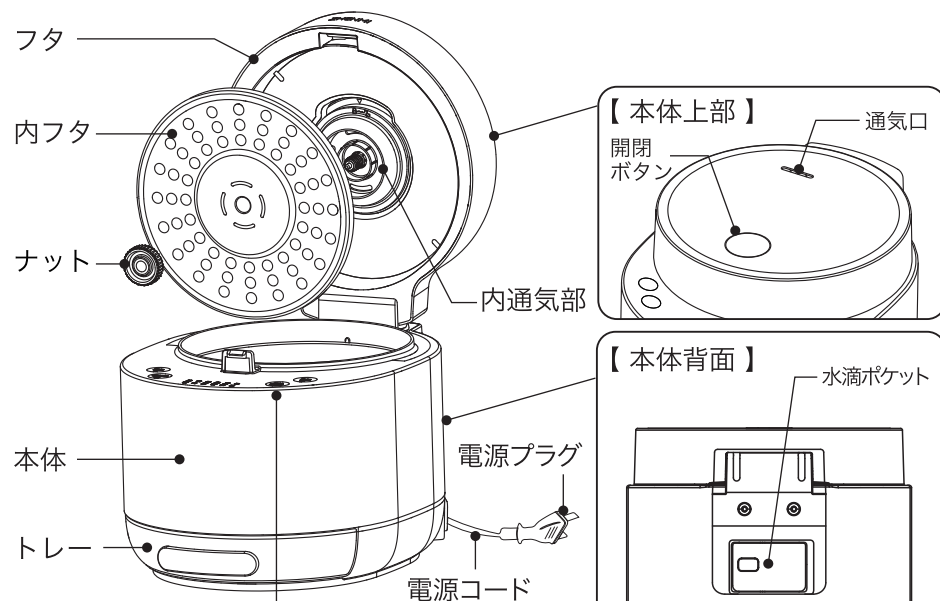
 警告 誤った使い方をしたときに、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
 注意 誤った使い方をしたときに、人が傷害を負う可能性が想定される内容を示しています。
 誤った使い方をしたときに、人が傷害を負う可能性が想定される内容を示しています。
 この記号は、禁止される行為を表しています。

 警告	
 修理・改造・分解などはしないでください。 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。 分解禁止	 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。 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。 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。 濡れ手禁止	 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。
 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。 禁止

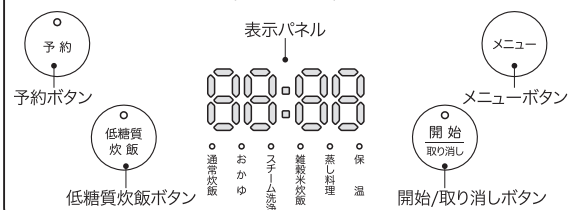
 警告	
 電源プラグのほこりは定期的にとってください。 ほこりがたまると、ショート・発火・故障の原因になります。 禁止	 お子様のいたずらにご注意ください。 上に乗ったり、触ったりしないようにご注意ください。
 注意	
 高温多湿の環境やほこりの多い場所で使用しないでください。 故障・感電・火災の原因になります。 禁止	 お手入れ時は電源コードを必ず抜いてください。 故障の原因になります。 禁止
 通気口をふさいで使用しないでください。 故障・発火・火災の原因になります。 禁止	 万が一使用中に水等が漏れてきた場合は直ぐに電源を切ってください。 火傷・感電の原因になります。 禁止
 直射日光の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)などは単独で使わないでください。 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
 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。 発火・感電・ショートの原因になります。 禁止	 低糖質炊飯後にトレーにたまる糖質湯は熱いのでご注意ください。 ケガ・火傷の原因になります。 禁止

- 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。
- 内釜を使用した調理を保温機能で保温する場合は、外釜の内側に印字されている1のラインより少し下まで(約400ml)必ず水を入れてください。水がないと空焚きになり故障の原因になりますのでご注意ください。
- 内釜を入れて使用する場合は本体下部のトレーに水がたまります。連続して使用する場合は、必ずトレー内の水を全て抜いてください。
- 排出バルブは必ずしっかり取り付けてください。
- 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。
- 誤った使用方法で取り扱わないでください。

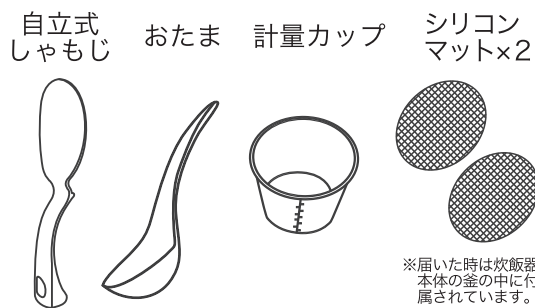
各部の名前



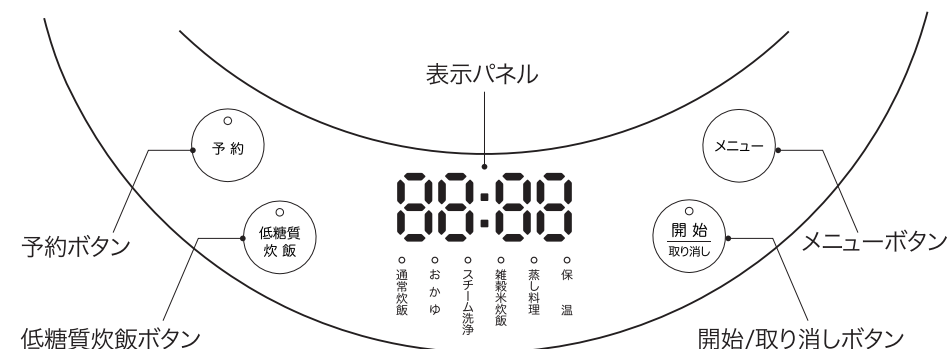
【炊飯/調理操作部】 (タッチパネル)



付属品



各部の名前 (調理操作部について)



【メニューボタン】
メニュー → 各炊飯/調理メニューの選択時に使用 (押す度にメニュー変更)
○通常炊飯 ○おかゆ ○スチーム洗浄 ○雑穀米炊飯 ○蒸し料理 ○保温

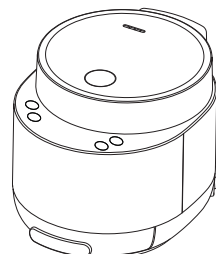
【開始/取り消しボタン】
開始/取り消し → 炊飯/調理メニューを選択後、開始する時に使用 (1回タッチ)
→ 操作を取り消す時に使用 (長押し)

【予約ボタン】
予約 → 炊飯/調理の予約をするときに使用
※押す度に10分単位で調節
※長押しで1時間単位で調節
※予約時間は何時間、何分後に炊飯/調理が完了する時間です。

【低糖質炊飯ボタン】
低糖質炊飯 → 低糖質炊飯をするときに使用

【表示パネル】
表示パネル → 各メニューの炊飯経過・炊飯準備・炊飯時間・予約時間・操作状況などを表示

ご使用時のご注意



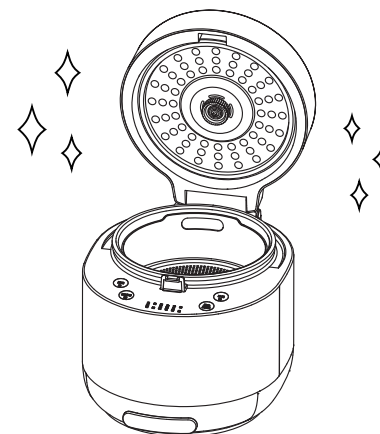
⚠ 注意

必ずご使用前に確認してください。

- 本製品は必ず平らで安全な場所でご使用ください。
- 使用する時は必ず本体下部にトレーを取り付けてください。
- 外釜を本体にセットする時は、必ず外釜の外側底面は濡れていない状態にしてください。濡れている時は布巾などで拭き取ってから本体にセットしてください。
- 使用時は必ず内フタが必ず取り付けられていることを確認してください。
- 使用時は必ず水滴ポケットを本体背面に取り付けてください。
- 使用時は絶対にフタを開けないでください。
- 使用時は本体上部の通気口付近が熱くなる可能性がありますので絶対に手で触ったり、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るのでご注意ください。
- 炊飯/調理後にフタを開けると内部から水滴が出る可能性があるためフタ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。
- 排出バルブは使用後毎回お手入れしてください。
- トレー内に溜まった水や糖質湯は毎回抜いてください。(トレー内に水や糖質湯が溜まったまま続けて使用すると水や糖質湯が漏れ出す原因になります。)
- 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継続して表示パネルに「----」(スタンバイモード)の表示と、開始/取り消しボタン部分が赤く点滅します。
- 炊飯後排出トレーのフタの上に水滴が溜まる(蒸気が原因)ことがあります但不具合ではありません。
- 電源を入れた直後や炊飯中/調理中に取り消しをした時、本体がカタカタカと音がなりますが、これはモーターのリセット調節音で約25秒程で音は止まります。こちらの動作音は正常で故障ではありません。

ご使用前に (本体内部の消毒)

必ずご使用前に本体内部の消毒をお願い致します。



除菌消毒方法

- ①本体に外釜を入れて、約400mlの水を入れます。
(初回使用時は内部の注意シールを剥がしてください。)
 - ②外釜の中に内釜を入れます。
 - ③内フタ、トレーが取付けられているか確認したらフタを閉めます。
 - ④電源コードをコンセントにつなぎ電源を入れます。
 - ⑤メニューボタンを押してスチーム除菌を選択します。
 - ⑥開始/取り消しボタンを押すとスチーム除菌が開始されます。
 - ⑦スチーム除菌が完了したら電源コードを抜き本体内部が冷めるのを待ってください。
 - ⑧本体上部の開閉ボタンを押してフタを開けます。
 - ⑨本体から内釜・外釜、その他内部の各部を取り出しお手入れしてください。お手入れの詳細については P.19～P.21をご確認ください。
- ※本体全体が熱くなりますので火傷にご注意ください。
※スチーム除菌後は電源コードを抜いてお手入れしてください。
※フタを開ける際に蒸気の水滴が内部から濡れてしまうことがありますので、濡れても問題ない場所でフタを開けてください。
※本体内部が冷えきる前にフタを開けると、開けた瞬間に蒸気が内部から出る可能性がありますので火傷にご注意ください。

ご使用方法

●低糖質炊飯

- ①付属の計量カップでお米を計量してお米を洗ってください。
 < 計量カップ：すり切り1杯が1合(150g)>
 (低糖質炊飯は最大1.5合まで炊飯可能です。)

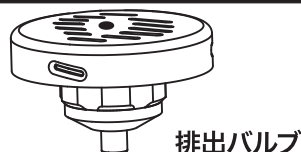
※通常白米/無洗米/雑穀米/玄米の炊飯が可能です。
 →雑穀米炊飯時：雑穀米の小さな粒が内釜の穴から外釜に流れてしまう可能性があります。

低糖質炊飯モードの最大炊飯：1.5合

- ②外釜に排出バルブを取り付けます。図1

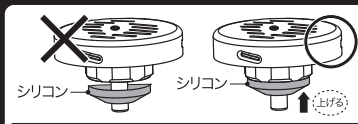
⚠ 注意

※外釜の底にある<排出バルブ>がしっかり取り付けられているか確認をお願いします。図2
 ※<排出バルブ>がしっかり取り付けられていないとカットされた糖質湯が下部トレーに正常に流れなくなる原因になりますのでご注意ください。



排出バルブ

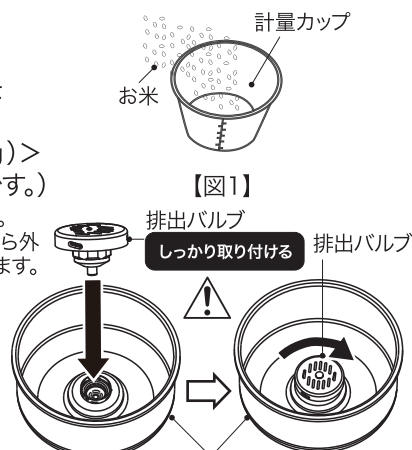
⚠ 注意



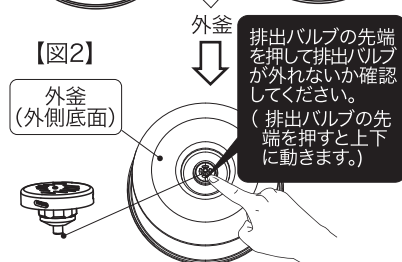
※排出バルブのシリコンは確実に上まで上げてからご使用ください。不具合や故障の原因になります。

- ③本体に外釜、内釜の順に入れます。図3
 ※内釜底面の排出バルブがはまる部分(中心部)に外釜に取り付けた排出バルブが確実にはまるようにしてください。
 ※内釜をセットとした際に、排出バルブが外れていないか確認してください。

- ④内釜の上面に、付属のシリコンマットを1枚敷きます。図4
 (シリコンマットは2枚付属されていますが、1枚は予備なので保管してください。)



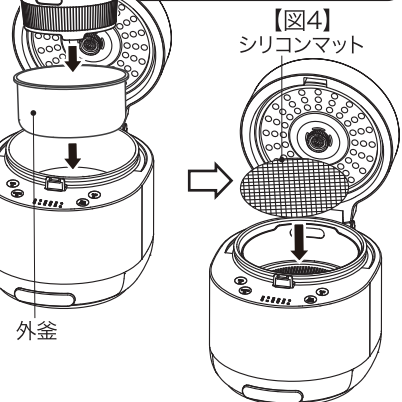
【図1】



【図2】



【図3】



【図4】

ご使用方法

- ⑤シリコンマットの上に①のお米を入れます。図5
 (お米はできるだけ平らに入れてください。)

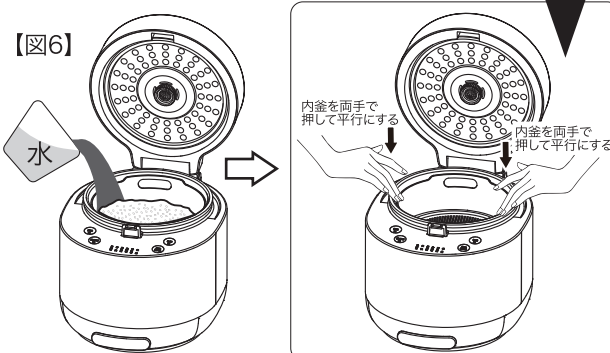
- ⑥平らな場所でお米の量に合わせて水を入れます。図6

<水加減の目安>

- ・0.5合：内釜の内側に印字されている0.5のラインまで
- ・1合：内釜の内側に印字されている1.0のラインまで
- ・1.5合：内釜の内側に印字されている1.5のラインまで

※お米とシリコンマットにより、水が外釜まで落ちず適切な水量が入っていない可能性があるため、炊飯前に確認してください。

※内釜が傾きやすいので、水位を確認する時は内釜を両手で押して平行にし、水量が適当か確認してください。



【図5】

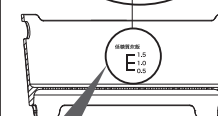


【図6】

水目安ライン

低糖質炊飯

1.5
1.0
0.5

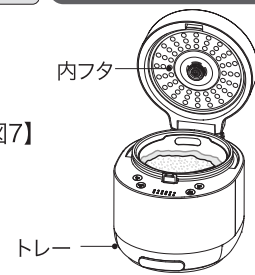


※雑穀米、炊き込みご飯、玄米なども炊飯可能ですが、シリコンマットや内釜底面の穴から、外釜に粒や具材が落ちてしまうことがありますので予めご了承ください。また、機能上問題はありますが炊飯後、外釜と排出バルブのお手入れを念入りにお願いします。

※水目安ラインはあくまでも目安なので、お好みで水加減を調整してください。
 ※お米の種類などにより炊き上がりのお米の硬さが異なります。お好みに合わせて水加減を調整してください。

- ⑦内フタとトレーが取り付けられていることを確認してフタを閉めます。図7

【図7】



ご使用方法

- ⑧電源プラグをコンセントに差します。図8
(正常に接続されるとピッと音がなります。)

※電源が入ると表示パネルに「- - -」
(スタンバイモード)と表示され[開始/取り消し] ボタンのランプが点滅します。図9

- ⑨[低糖質炊飯] ボタンを押す度に表示パネルに「00:22」と「00:25」交互に表示されます。※炊飯時間を2モードから選択

【低糖質炊飯時間：2モード】

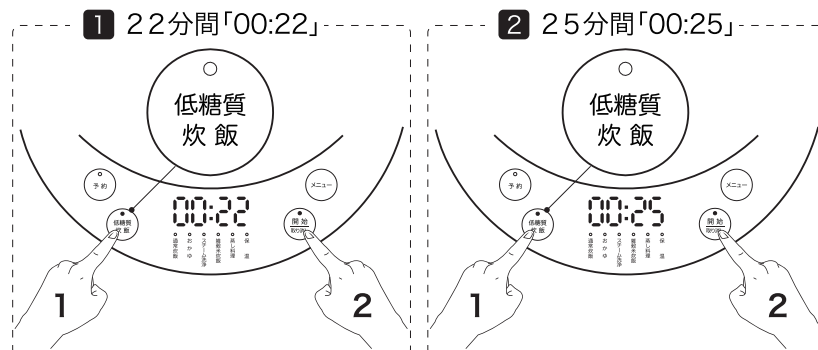
- 1 22分間「00:22」
- 2 25分間「00:25」

モードを選択したら、[開始/取り消し] ボタンを押します。(炊飯開始)図10

※[低糖質炊飯] ボタンを押した後、約15秒ほど何も操作をしないと表示パネルは「- - -」(スタンバイモード)に戻ります。

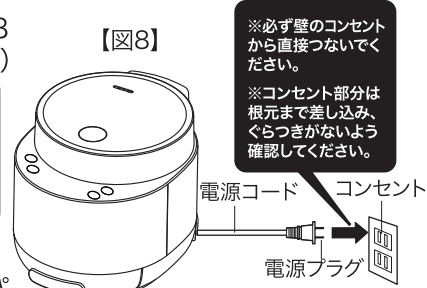
【図10】

(低糖質炊飯時間：2モード)

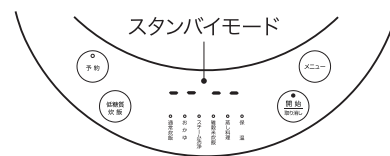


※お好みのご飯の硬さに合わせてモードを選択してください。22分間で炊いたご飯より、25分間で炊いたご飯のほうが柔らかくなります。

【図8】



【図9】



ご使用方法

- ⑩炊飯が開始されると、表示パネルが円を描くように点滅(炊飯準備)します。図11
炊飯準備が完了すると、表示パネルが「00:22」/「00:25」(モード選択時間を表示)となり1分ずつ分数が減っていき炊飯が完了するとピーピーピー……と、音がなり自動で保温機能に切り替わります。

炊飯後、糖質湯が外釜に少し残りますが正常です。

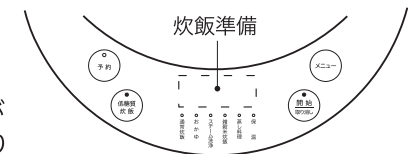
低糖質炊飯の
炊飯時間

- 1 炊飯準備+22分
- 2 炊飯準備+25分

※炊飯が完了すると自動で保温機能(低糖質炊飯保温：2時間)になります。保温経過は表示パネルで確認できます。保温が終わると自動的に「- - -」(スタンバイモード)になります。保温を手動で切りたい場合は[開始/取り消し] ボタンを長押ししてください。

低糖質炊飯の保温時間：2時間

【図11】



⚠ 炊飯準備について

開始ボタンを押すと表示パネルが円を描くように10~20分間点滅(炊飯準備)しますが正常です。炊飯準備が完了すると設定した炊飯時間が表示され炊飯が開始されます。



※糖質カット炊飯時にシリコンマットを使用する場合、0.5合炊飯ではシリコンマットが浮いてしまい、出来上がり時にシリコンマットの下に炊いたお米が溜まる事がありますが不具合ではありません。

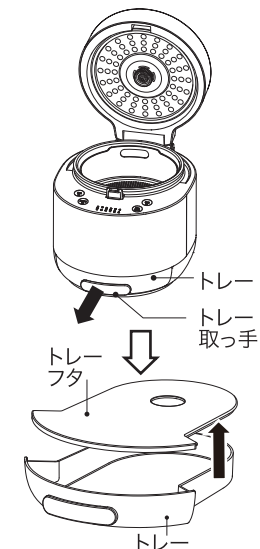
【トレー内の糖質湯について】

※低糖質炊飯後にトレー内にたまるのは糖質湯です。

1. トレー取っ手を持ち、手前に引きトレーを外します。
2. トレーのフタを上へ引っ張り取り外します。
(炊飯/調理後はトレー内の糖質湯が熱いので十分にご注意ください。)
3. トレーの中にたまっている糖質湯を捨てます。
(糖質湯はとても栄養価が高いものなので、味噌汁やスープなどに活用することが可能です。)

⚠ 注意

※トレー内は毎回綺麗に空にしてからご使用ください。トレー内にたまった糖質湯を捨てずに再度使用するとトレー内から糖質湯が漏れ出し、水漏れの原因になります。



ご使用方法

●通常炊飯

- ①付属の計量カップでお米を計量してお米を洗ってください。
 < 計量カップ：すり切り1杯が1合(150g)>
 (通常炊飯は最大4.5合まで炊飯可能です。)

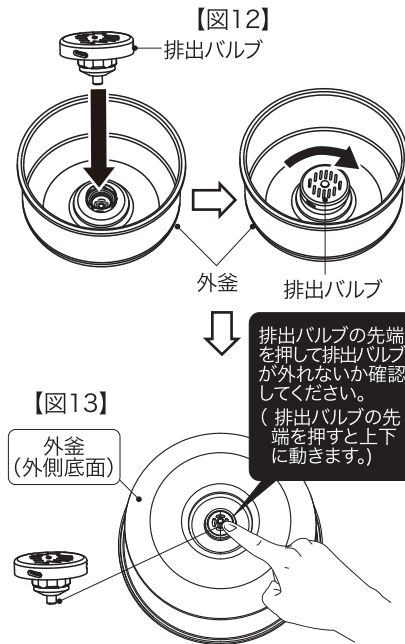
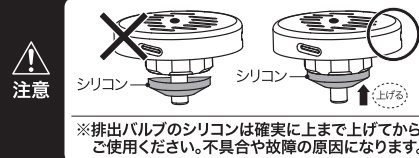
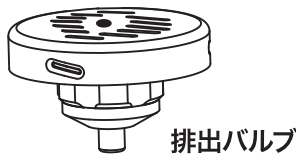
通常炊飯モードの最大炊飯：4.5合



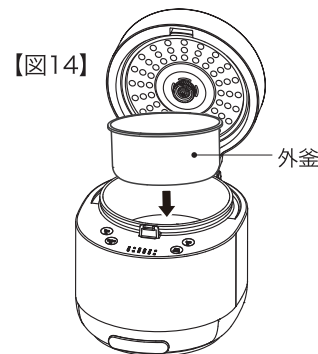
- ②外釜に排出バルブを取り付けます。図12

⚠ 注意

※外釜の底にある<排出バルブ>が
 しっかり取り付けられているか確
 認をお願いします。図13

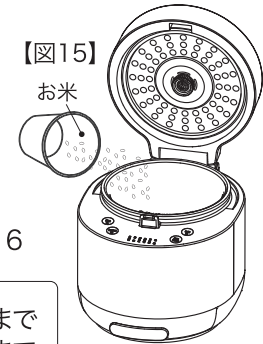


- ③本体に外釜を入れます。図14



ご使用方法

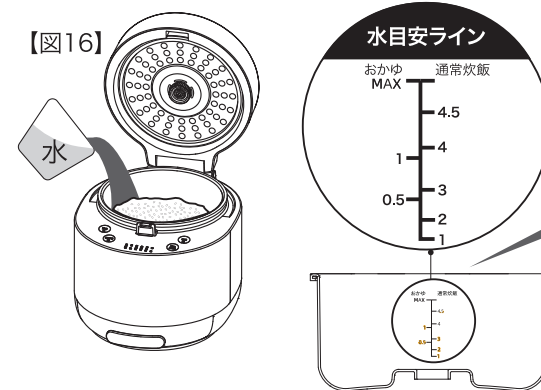
- ④外釜の中に①のお米を入れます。図15
 (お米はできるだけ平らに入れてください。)



- ⑤平らな場所でお米の量に合わせて水を入れます。図16

<水加減の目安>

- ・ 1 合：外釜の内側に印字されている 1 のラインまで
- ・ 2 合：外釜の内側に印字されている 2 のラインまで
- ・ 3 合：外釜の内側に印字されている 3 のラインまで
- ・ 4 合：外釜の内側に印字されている 4 のラインまで
- ・ 4.5合：外釜の内側に印字されている 4.5のラインまで

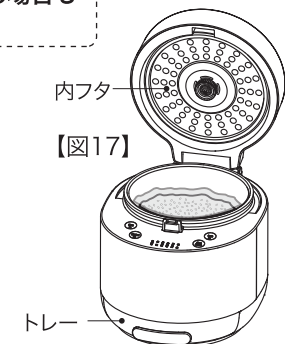


※水目安ラインはあくまでも
 目安なので、お好みで水加
 減を調整してください。

※お米の種類などにより炊き
 上がりのお米の硬さが異な
 ります。お好みに合わせて水
 加減を調整してください。

※水量は目安です。お好みで水加減の調整をお願いします。
 また、特殊米・炊き込みご飯・玄米なども炊飯する場合も
 水加減を調整してください。

- ⑥内フタとトレーが取り付けられている
 ことを確認してフタを閉めます。図17



ご使用方法

- ⑦電源プラグをコンセントに差しします。図18
(正常に接続されるとピッと音がなります。)

※電源が入ると表示パネルに「- - -」
(スタンバイモード)と表示され[開始/取り消し] ボタンのランプが点滅します。図19

- ⑧[メニュー] ボタンを押して通常炊飯を選択します。表示パネルに「00:18」と表示されたら[開始/取り消し] ボタンを押します。(炊飯開始)図20

※[メニュー] ボタンを押して通常炊飯を選択した後、約15秒ほど何も操作をしないと表示パネルは「- - -」(スタンバイモード)に戻ります。

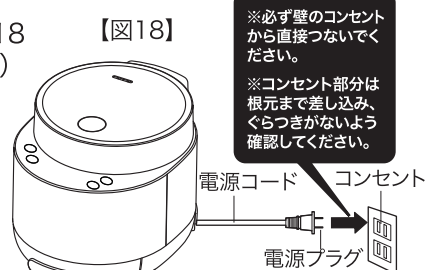
- ⑨炊飯が開始されると、表示パネルが円を描くように点滅(炊飯準備)します。図21
炊飯準備が完了すると、表示パネルが「00:18」となり1分ずつ分数が減っていき炊飯が完了するとピーピーピー……と、音になり自動で保温機能に切り替わります。

通常炊飯の炊飯時間：炊飯準備+18分

※炊飯が完了すると自動で保温機能(通常炊飯保温：24時間)になります。保温経過は表示パネルで確認できます。保温が終わると自動的に「- - -」(スタンバイモード)になります。保温を手動で切りたい場合は[開始/取り消し] ボタンを長押ししてください。

通常炊飯の保温時間：24時間

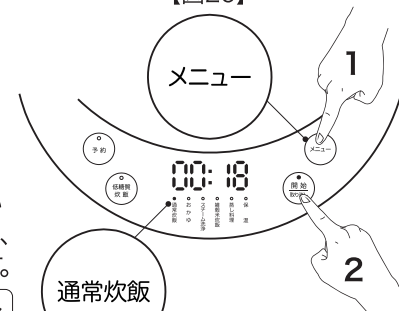
【図18】



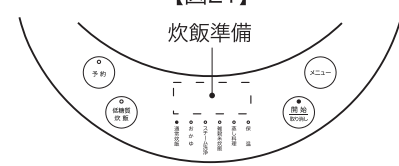
【図19】



【図20】



【図21】



⚠ 炊飯準備について

開始ボタンを押すと表示パネルが円を描くように10~20分間点滅(炊飯準備)しますが正常です。炊飯準備が完了すると設定した炊飯時間が表示され炊飯が開始されます。

ご使用方法

●おかゆ

通常炊飯方法と①~④までは同じです。P12、P13をご確認ください。

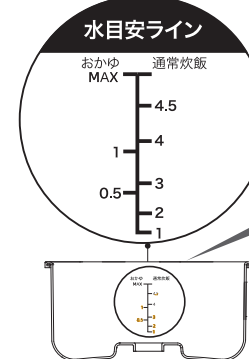
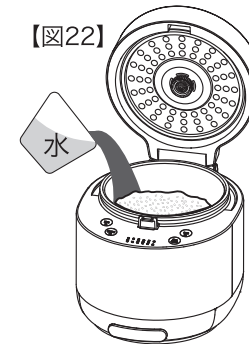
おかゆモードの最大炊飯：1合

- ⑤平らな場所でお米の量に合わせて水を入れます。図22

<水加減の目安>

- ・0.5合：外釜の内側に印字されている0.5のラインまで
- ・1合：外釜の内側に印字されている1のラインまで

【図22】

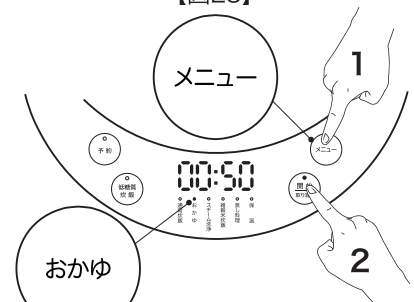


※水目安ラインはあくまでも目安なので、お好みで水加減を調整してください。
※お米の種類などにより炊き上がりのお米の硬さが異なります。お好みに合わせて水加減を調整してください。

通常炊飯方法と⑥⑦は同じです。P13、P14をご確認ください。

- ⑧[メニュー] ボタンを押して、おかゆを選択します。表示パネルに「00:50」と表示されたら[開始/取り消し] ボタンを押します。(炊飯開始)図23

【図23】



- ⑨炊飯が開始されると、表示パネルが円を描くように点滅(炊飯準備)します。図24
炊飯準備が完了すると、表示パネルが「00:50」となり1分ずつ分数が減っていき炊飯が完了するとピーピーピー……と、音になり自動で保温機能に切り替わります。

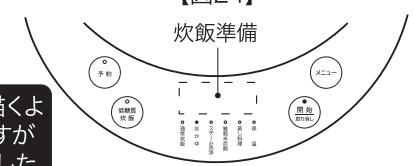
おかゆの炊飯時間：炊飯準備+50分

おかゆの保温時間：6時間



開始ボタンを押すと表示パネルが円を描くように10~20分間点滅(炊飯準備)しますが正常です。炊飯準備が完了すると設定した炊飯時間が表示され炊飯が開始されます。

【図24】



ご使用方法

●雑穀米炊飯

通常炊飯方法と①～⑦までは同じです。P12～P14をご確認ください。

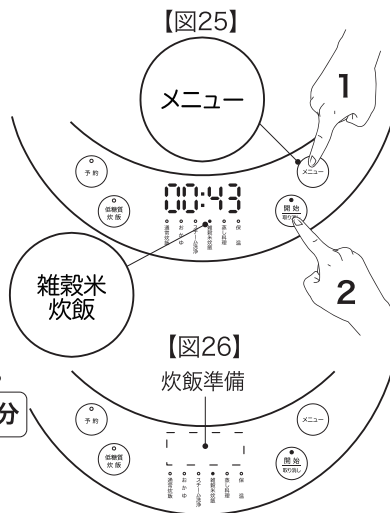
雑穀米炊飯の最大炊飯：4.5合

⑧[メニュー] ボタンを押して雑穀米炊飯を選択します。表示パネルに「00:43」と表示されたら[開始/取り消し]ボタンを押します。(炊飯開始)図25

⑨炊飯が開始されると、表示パネルが円を描くように点滅(炊飯準備)します。図26 炊飯準備が完了すると、表示パネルが「00:43」となり1分ずつ分数が減っていき炊飯が完了するとピーピーピー……と、音になり自動で保温機能に切り替わります。

雑穀米炊飯の炊飯時間：炊飯準備+43分

雑穀米炊飯の保温時間：2時間



▲ 開始ボタンを押すと表示パネルが円を描くように10~20分間点滅(炊飯準備)しますが正常です。炊飯準備が完了すると設定した炊飯時間が表示され炊飯が開始されます。

●蒸し料理

低糖質炊飯方法と①～④までは同じです。P8をご確認ください。

⑤外釜に水を400ml入れます。

⑥内釜を入れ、蒸したいものを並べてください。

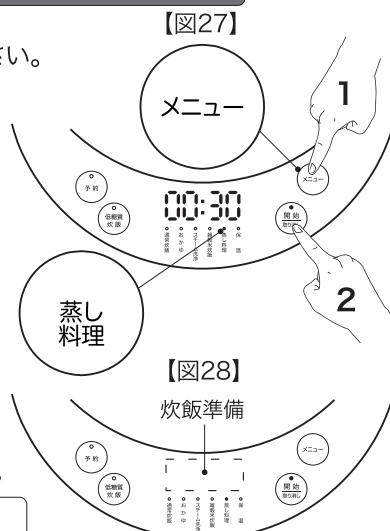
低糖質炊飯方法と⑦⑧は同じです。
P9、P10をご確認ください。

⑨[メニュー] ボタンを押して蒸し料理を選択します。表示パネルに「00:30」と表示されたら[開始/取り消し]ボタンを押します。(調理開始)図27

⑩調理が開始されると、表示パネルが円を描くように点滅(炊飯準備)します。図28 炊飯準備が完了すると、表示パネルが「00:30」となり1分ずつ分数が減っていき炊飯が完了するとピーピーピー……と、音になり自動で保温機能に切り替わります。

蒸し料理の調理時間：炊飯準備+30分

蒸し料理の保温時間：2時間



▲ 開始ボタンを押すと表示パネルが円を描くように10~20分間点滅(炊飯準備)しますが正常です。炊飯準備が完了すると設定した炊飯時間が表示され炊飯が開始されます。

ご使用方法

●スチーム除菌

低糖質炊飯方法と①～④までは同じです。P8をご確認ください。

⑤外釜に水を400ml入れます。

⑥除菌したいものを外釜に入れます。
(内釜を除菌する場合は内釜を入れて除菌することも可能です。)

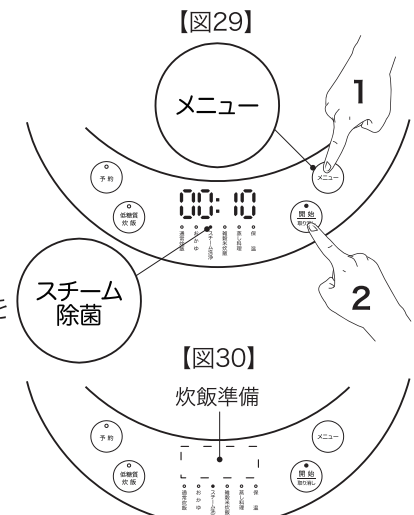
低糖質炊飯方法と⑦⑧は同じです。
P9、P10をご確認ください。

⑨[メニュー] ボタンを押してスチーム除菌を選択します。表示パネルに「00:10」と表示されたら[開始/取り消し]ボタンを押します。(スチーム除菌開始)図29

⑩開始されると、表示パネルが円を描くように点滅(炊飯準備)します。図30 炊飯準備が完了すると、表示パネルが「00:10」となり1分ずつ分数が減っていき完了するとピーピーピー……と、音になり自動で保温機能に切り替わります。

スチーム除菌の時間：炊飯準備+10分

スチーム除菌の保温時間：2時間



▲ 開始ボタンを押すと表示パネルが円を描くように10~20分間点滅(炊飯準備)しますが正常です。炊飯準備が完了すると設定した炊飯時間が表示され炊飯が開始されます。

●保温

●内釜使用時(低糖質炊飯・蒸し料理・スチーム除菌など) 保温時間：6時間

▲ 注意

※必ず外釜に水を400ml入れてから保温設定をしてください。
※水が外釜にないまま保温すると空焚きで故障や不具合が起きます。
※内釜を使用したものを保温したい場合は必ず外釜に溜まっている水量を確認してください。(外釜の通常炊飯水量メモリの1のラインより少し下まで水が入っていれば(約400ml)問題ありません。)

1. 外釜に水を400ml入れます。
2. [メニュー] ボタンを押して保温を選択します。
3. [開始/取り消し] ボタンを押して保温を開始します。

○内釜不使用時(通常炊飯・おかゆ・雑穀米炊飯など) 保温時間：6時間

ご使用方法

●予約

予約を設定する前に炊飯/調理の準備をしてください。

1.[低糖質炊飯] [メニュー] ボタンを押してお好みの炊飯/調理を選択します。図31

2.[予約] ボタンを押して予約の時間を設定します。図32

※予約ボタンを押した初期設定は「01:00」と表示され1時間後に炊飯/調理が完了するようになっています。

※予約ボタンを押す度に10分単位で予約時間が変更されます。

※予約ボタンを長押しすると1時間単位で予約時間が変更されます。

3.[開始/取り消し] ボタンを押して予約炊飯/予約調理を開始します。図32

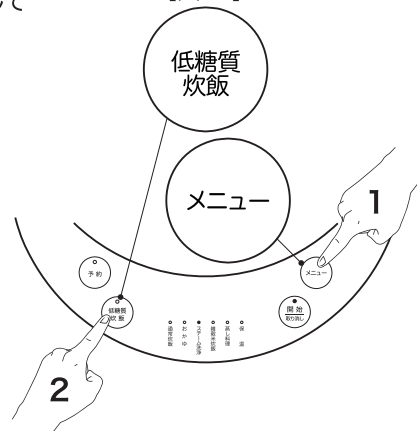
※表示パネルには予約時間が表示されます。

※予約時間は炊飯/調理が何時間/何分後に完了することを表す目安時間です。

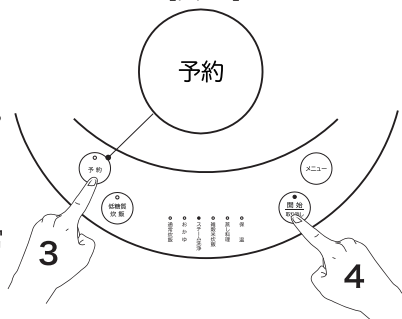
※予約時間は入れた水の温度やお米の合数、調理具材の量、室温などで多少の誤差(予約時間の前後約15分程度)が出ますが故障や不具合ではなく正常です。

予約可能時間：1時間～12時間

【図31】



【図32】



お手入れ方法

⚠ 注意

※電源ケーブルを抜き、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。

※タワシ、ベンジン、漂白剤は使用しないでください。

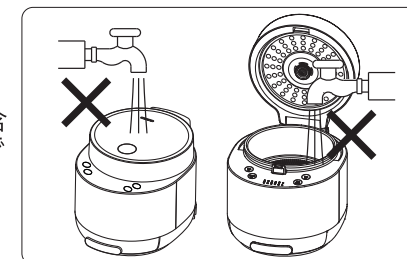
※本体は防水ではありません。

※トレーにたまった糖質湯や水は毎回捨ててください。

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。



外釜・内釜・排出バルブ・ナット・内フタ・内通気部

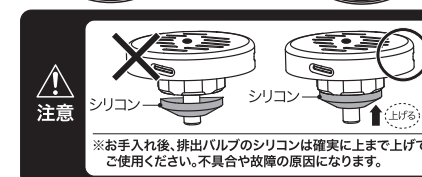
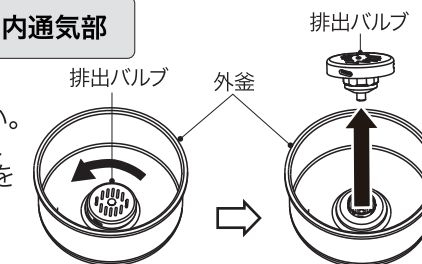
- ・台所用中性洗剤を薄めた水、ぬるま湯で柔らかいスポンジを使って洗ってください。洗った後は洗剤が残らないように十分水洗いした後、やわらかい乾いた布で水分を拭き取ってから元に戻してください。

○外釜から排出バルブの取り外し方

→排出バルブの上部を持ち、回して取り外します。

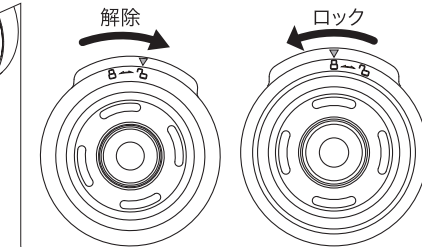
○ナット、内フタ、内通気部の取り外し方

→ナットを回して外し、内フタ、内通気部の順に取り外します。



【内通気部の分解：解除/ロック】

※内通気の▼マークを動かすと解除/ロックで2つに分解でき、内側もお手入れ可能

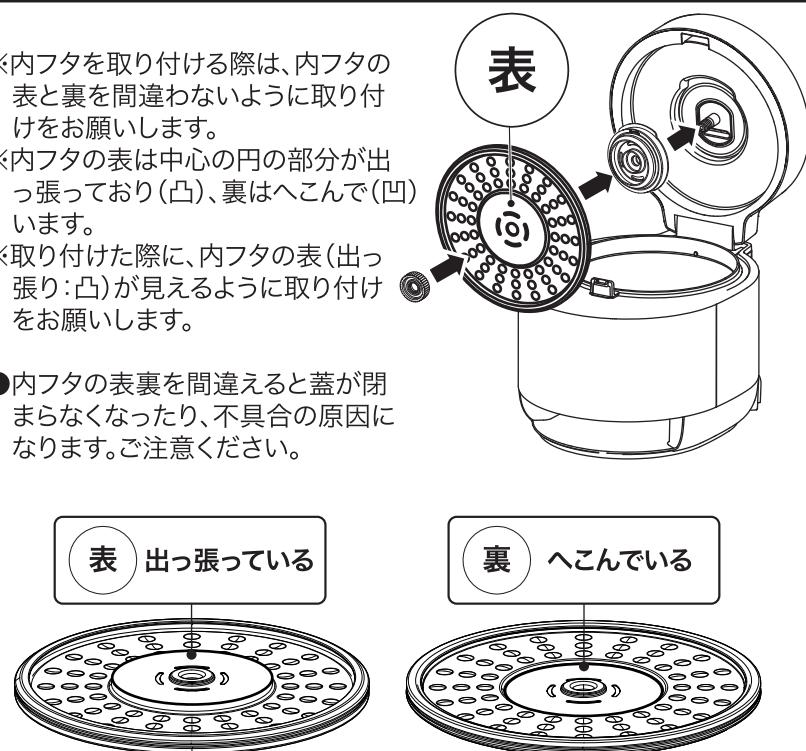


お手入れ方法

⚠ 注意（内フタの取り付けについて）

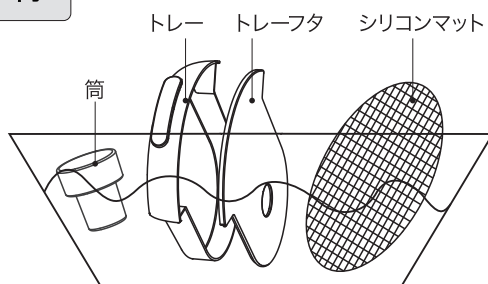
- ※内フタを取り付ける際は、内フタの表と裏を間違わないように取り付けをお願いします。
- ※内フタの表は中心の円の部分が出っ張っており（凸）、裏はへこんで（凹）います。
- ※取り付けの際に、内フタの表（出っ張り：凸）が見えるように取り付けをお願いします。

- 内フタの表裏を間違えると蓋が閉まらなくなったり、不具合の原因になります。ご注意ください。



トレー・トレーフタ・シリコンマット・筒

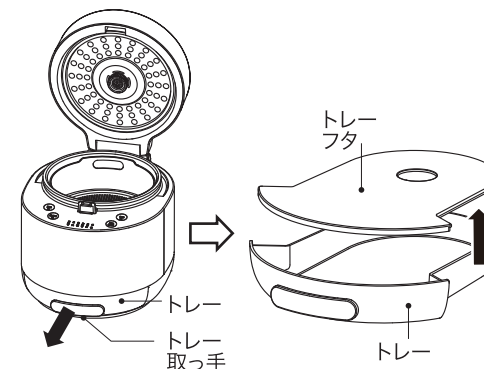
- ・台所用中性洗剤を薄めた水、ぬるま湯で柔らかいスポンジを使って洗ってください。洗った後は洗剤が残らないように十分水洗いした後、やわらかい乾いた布で水分を拭き取って元に戻してください。



お手入れ方法

○トレーの取り外し方

→トレー取っ手を持ち、手前に引くとトレーが取れます。

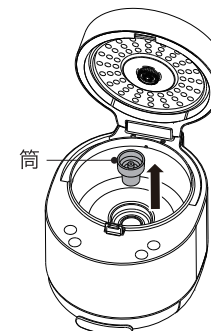


⚠ 注意

※トレー内は毎回綺麗に空にしてからご使用ください。トレー内にたまった糖質湯や水を捨てずに再度使用するとトレー内から糖質湯が漏れ出します。ご注意ください。

○筒の取り外し方

→本体の中央底にはまっている筒を上引っ張ります。

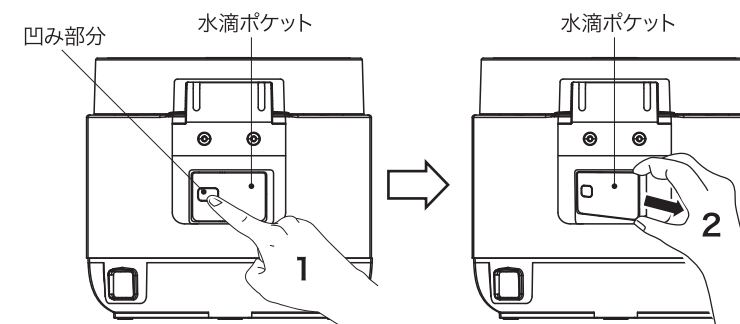


水滴ポケット

- ・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元に戻してください。

○水滴ポケットの取り外し方

→水滴ポケットの左側の凹み部分を押し、水滴ポケットをズラして取り外します。



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	電源コードがしっかりコンセントに差さっていない。	電源コードをしっかり差し直してください。
水漏れがする	トレー内に水や糖質湯が満タンになっている。	トレーは確実に本体下部にはめて炊飯/調理をしてください。また、炊飯/調理後は必ずトレー内を空にしてください。
	トレーがしっかりはまっていない。	
	排出バルブ取り付け部分が汚れている。	排出バルブを外釜から取り外し、取り付け部分をお手入れしてください。
	水滴ポケット内の水滴が満タンになっている。	水滴ポケットは本体背面に確実に取り付けから炊飯/調理をしてください。水滴ポケット内の水滴は使用毎に捨ててください。
	筒が少し浮いている。	サポートセンターまでお問い合わせください。
調理した具材が十分蒸されない	トレーにヒビが入っている。	サポートセンターまでお問い合わせください。
	蒸す時間が足りない。	再度蒸し料理をおこなってみてください。
	蒸す具材を入れすぎている。	具材を減らして再度お試しください。
変な音がする	蒸す具材が重なっている。	なるべく具材の重なる部分が少ないように並べてください。
	内釜を使用して炊飯/調理/保温しているのに外釜に400ml程度の水やお湯が入っていない。	内釜を使用して炊飯/調理/保温をする場合は必ず外釜に400ml程度の水やお湯を入れてください。外釜に水がないまま保温を続けると、空焚き状態になり故障します。
	電源を入れた直後や炊飯中/調理中に取り消しをした時に本体がカタカタカタと音がなる。	電源を入れた直後や炊飯中/調理中に取り消しをした時に本体がカタカタカタ…と音がするのは、モーターのリセット調節音で約25秒程で音は止まります。こちらの動作音は正常で、故障ではありません。
変なにおいがする	初めてお使いになる際においがする。	何度かお使いになるとにおいは消えます。
	加熱すると薬品のようなにおいがする。	水道水が加熱されると薬品のようなにおいがすることがありますが問題ありません。
	臭いにおいがする。	においが強い具材を調理した後、においがついてしまうことがあります。気になる場合は内釜と外釜を本体に入れてスチーム除菌を試みてください。
糖質湯がトレーにたまらない	排出バルブがしっかり外釜に取り付けられていない。	排出バルブは確実に外釜に取り付けて炊飯/調理をし、また使用毎にお手入れしてください。お手入れしないと排出バルブが機能しなくなり糖質湯がトレーに流れなくなります。
	排出バルブが汚れている。	
	筒が入っていない。	筒を本体に取り付けてください。
内釜底面の穴にお米が詰まる	シリコンマットを敷いていない。	内釜を使用して炊飯/調理をする場合は必ず内釜に付属のシリコンマットを敷いてください。内釜底面の無数の穴にお米が詰まるのを防ぎ、お手入れが楽になります。
炊飯したお米が硬い/柔らかい	水の量が少ない/多い。	釜に印字されている水目ラインはあくまで目安です。お好みに合わせて水加減を調整してください。低糖質炊飯で炊いたお米は時間が経つと少し硬くなるので予め調整をお願いします。

※それでも解決できない場合は、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。

エラーコード	
E1	加熱しない：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	動かない：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。
8888	動かない：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 番	SY-138
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	150℃
炊 飯 容 量 (最 大)	通常炊飯：0.81L(4.5号)
	低糖質炊飯：0.27L(1.5号)
区 分 名 ^{※1}	A
蒸 発 水 量 ^{※1}	28g
年 間 消 費 電 力 量 ^{※1}	47.8kWh
1時間あたりの炊飯時消費電力量 ^{※1}	84.0Wh
1時間あたりの保温時消費電力量 ^{※1}	34.5Wh
1時間あたりのタイマー予約時消費電力量 ^{※1}	1.0Wh
1時間あたりの待機時消費電力量 ^{※1}	0.9Wh
外 形 寸 法	約 244(幅)×322(奥行)×222(高)mm
質 量 (重 量)	約3.7kg
電 源 コ ー ド 長 さ	約112cm
主 な 材 質	PP、シリコン、アルミニウム
付 属 品	自立式しゃもじ、おたま、計量カップ、シリコンマット×2、取扱説明書兼保証書
生 産 国	中国

※ 製品の外观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。