

保証書

品名：土鍋炊飯器		品番：SY-150
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

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@souji-japan.com

ホームページ：http://www.souji-japan.com

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

ソウイジャパン 公式SNS



LINE



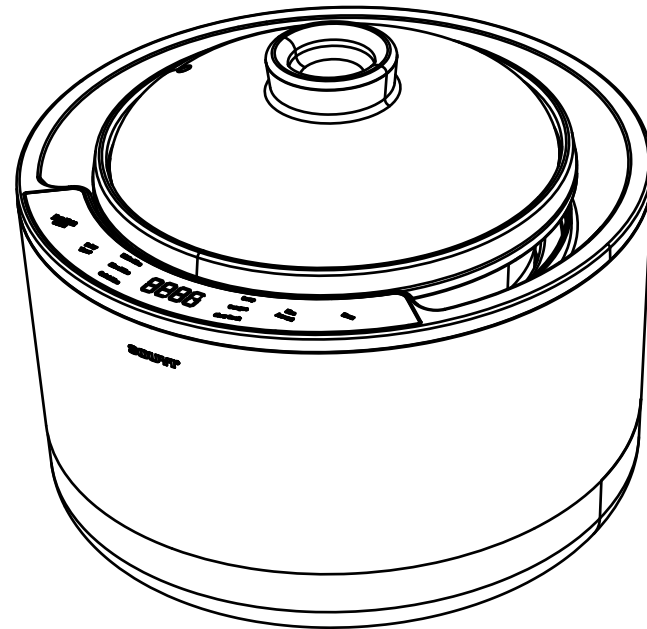
Instagram

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。

土鍋炊飯器





品番：SY-150



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。

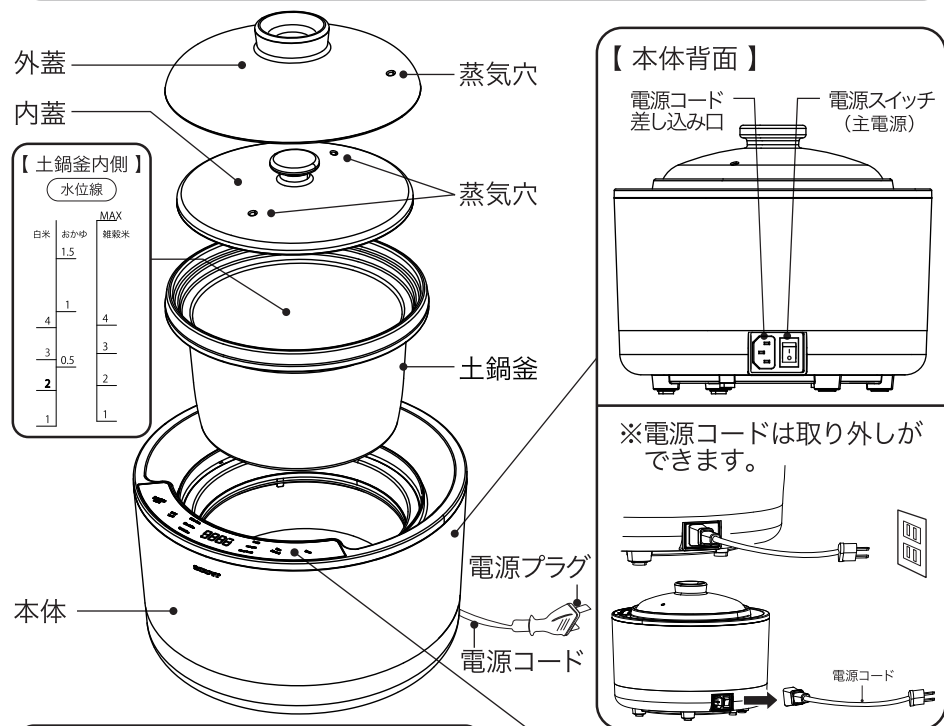
 警告 誤った使い方をしたときに、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
 注意 誤った使い方をしたときに、人が傷害を負う可能性が想定される内容を示しています。
 誤った使い方をしたときに、人が傷害を負う可能性が想定される内容を示しています。
 この記号は、禁止される行為を表しています。

 警告	
 分解禁止 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。	 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。	 注意 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。

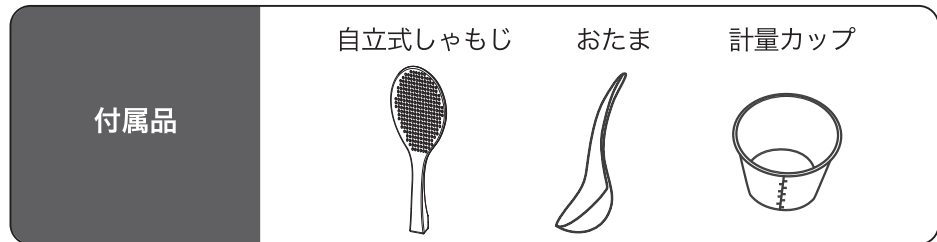
 警告	
 禁止 電源プラグのほごりは定期的にとってください。ほごりがたまると、ショート・発火・故障の原因になります。	 注意 お子様のいたずらにご注意ください。上に乗ったり、触ったりしないようにご注意ください。
 注意	
 禁止 高温多湿の環境やほごりの多い場所で使用しないでください。故障・感電・火災の原因になります。	 禁止 お手入れ時は電源コードを必ず抜いてください。故障の原因になります。
 禁止 通気口（本体底面）をふさいで使用しないでください。故障・発火・火災の原因になります。	 禁止 万が一使用中に水等が漏れてきた場合は直ぐに電源を切ってください。火傷・感電の原因になります。
 禁止 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。	

- 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。
- 誤った使用方法で取り扱わないでください。

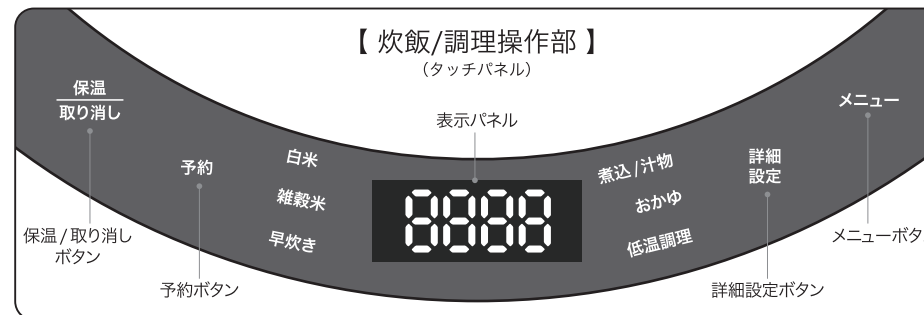
各部の名前



⚠ 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。

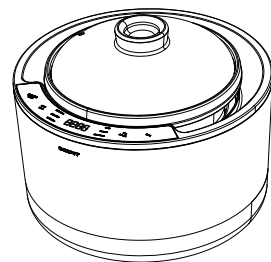


各部の名前 (調理操作部について)



ボタン名	詳細
メニュー	【メニューボタン】 →各炊飯/調理のモード選択時に使用(押す度にメニュー変更) ○白米 ○雑穀米 ○早炊き ○煮込/汁物 ○おかゆ ○低温調理
詳細設定	【詳細設定ボタン】 →合数・時間・温度などを変更する時に使用 ※各モードは設定できる内容が異なります。
予約	【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 ※長押しで調節時間を早送りで設定可能 ※予約時間は何時間、何分後に炊飯/調理が開始される時間です。
保温/取り消し	【保温/取り消しボタン】 →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
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・調理温度・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。
- 土鍋釜を本体にセットする時は、必ず土鍋釜の外側底面が濡れていないことを確認し、濡れている場合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。
- 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

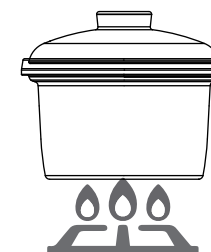
使用前のお手入れ方法

- 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、金たわしなどはコーティングの剥がれや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・土鍋釜をしっかりと乾かします。
- 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。

直火(ガスコンロ)でも使用可能

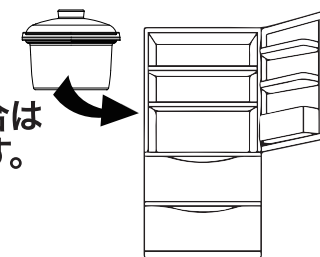
土鍋釜は直火(ガスコンロ)でも使用可能です。

- ※IHクッキングヒーターなどでは使用できません。
- ※電子レンジでの使用はおやめください。



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。
※冷凍庫には入れないでください。



ご使用方法 (炊飯準備)

●白米・雑穀米・おかゆ(炊飯準備)

①付属の計量カップでお米を計量します。

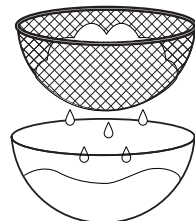
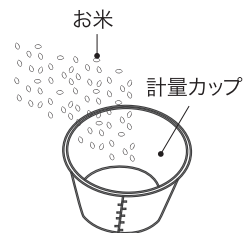
< 計量カップ：すり切り1杯が1合(約150g)>
(最大4合まで炊飯可能です。)

- 付属の計量カップを使わないでお米を計量する場合。
→重さで計るとき1合=150g
→体積から計るとき1合=180ml(または180cc)
※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。

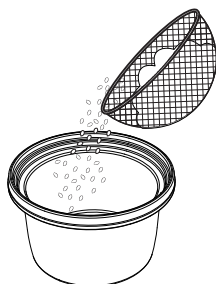
(白米・雑穀米) 最大炊飯：4合

(おかゆ) 最大炊飯：1.5合



②ボウルとザルでお米を洗います。

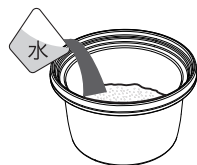
- ※無洗米使用の場合は省いてください。
- ※洗った後は水気をしっかり切ってください。



③水気を切ったお米を土鍋釜に入れます。

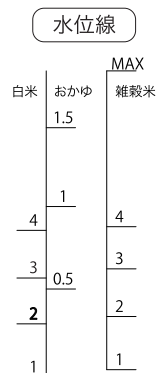
④土鍋釜内部に印字されている水位線に合わせて土鍋釜に水を入れます。

- ※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。



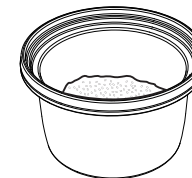
<水加減の目安>

- ・0.5合：釜の内側に印字された 0.5 のラインまで
- ・1合：釜の内側に印字された 1 のラインまで
- ・1.5合：釜の内側に印字された 1.5 のラインまで
- ・2合：釜の内側に印字された 2 のラインまで
- ・3合：釜の内側に印字された 3 のラインまで
- ・4合：釜の内側に印字された 4 のラインまで



ご使用方法 (炊飯準備)

⑤土鍋を本体から外した状態で平らな場所で水加減をしてください。



⑥土鍋に蓋をセットします。

モード 白米・雑穀米・早炊き

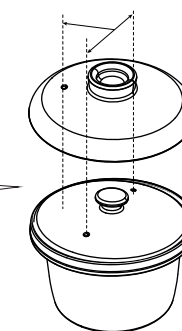
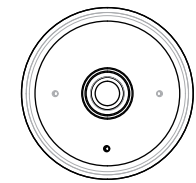
- 内蓋と外蓋の両方をセットします。

※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。

上から見たイメージ

内蓋と外蓋の蒸気穴の位置が直角になるようにしてください。

※内蓋と外蓋の穴が重ならないようにします。



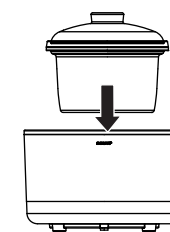
モード おかゆ

- 外蓋をセットします。(※内蓋はしない)

⑦土鍋が水平になるように本体にセットします。

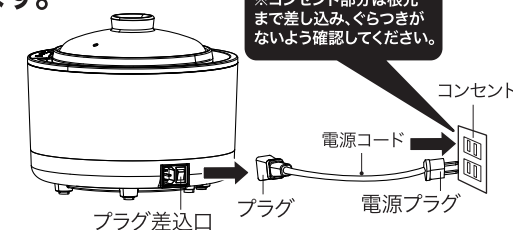
※本体に土鍋をセットする際に指が挟まれないようにゆっくりセットしてください。

※水滴や米のかすなどが土鍋の外側についてたまま使用すると焦げや故障、火災の原因になります。



⑧電源コードを接続します。

※電源コードのプラグを本体のプラグ差込口に取り付けて、次に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。

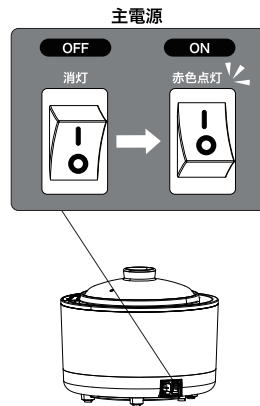
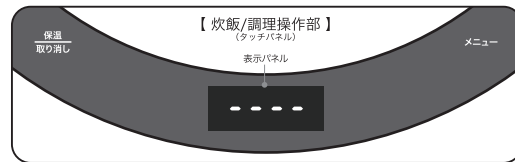
※コンセント部分は根元まで差し込み、ぐらつきがないよう確認してください。

ご使用方法 (炊飯方法:白米・雑穀米・おかゆ)

● 白米・雑穀米・おかゆ

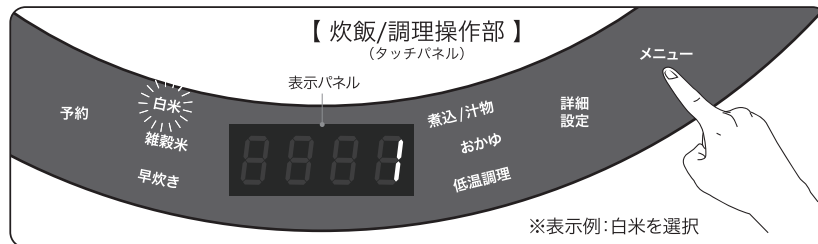
① 主電源を入れる。

- 本体背面にある主電源を入れます。
※ 主電源を入れないと何も操作ができません。
- 電源を入れた際に一瞬全ての設定モードが点灯し、その後以下のように表示されます。



② メニューボタンでモードを選択します。

※点滅しているモード名が選択されています。



【メニューボタン】 ※メニューボタンを押す度にモードが変わります。

○白米 ○雑穀米 ○早炊き ○煮込/汁物 ○おかゆ ○低温調理

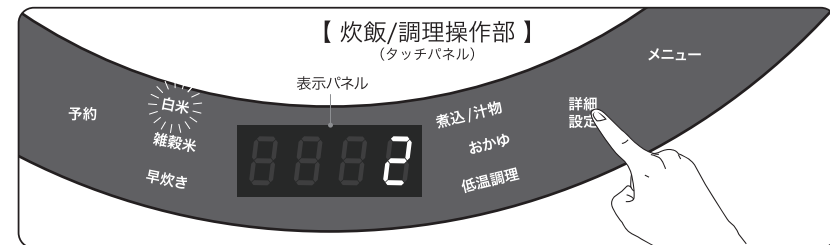
※モードを選んだ後、次の操作をしないとピピピ・・・と電子音が鳴ります。
故障ではありませんので、次の操作をしてください。

ご使用方法 (炊飯方法:白米・雑穀米・おかゆ)

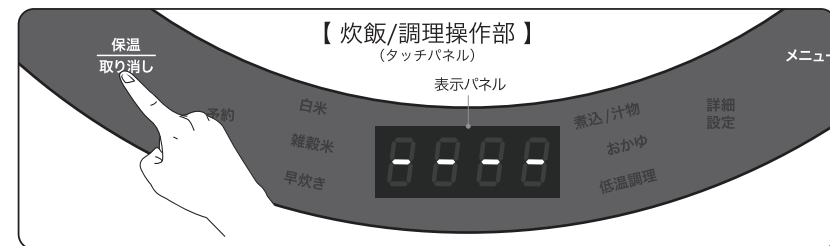
③ 詳細設定ボタンで分量(合数)を選択します。

- 詳細設定ボタンを押す度に設定分量(合数)が変わります。
※ 長押しはしないで設定分量になるまで繰り返し押ししてください。
- 表示パネルに選択した分量(合数)が表示されます。
- 炊飯が開始されると自動で炊飯時間が表示パネルに表示されます。

※表示例:白米2合炊きを選択



※ 操作を取り消したい場合は、操作途中の場合、保温/取り消しボタンを短く一度押ししてください。設定後は保温/取り消しボタンを長押ししてください。



ご使用方法 (炊飯方法:白米・雑穀米・おかゆ)

● 炊飯時間が同じでも各合数(分量)により炊飯温度が異なるため合数(分量)設定に注意してください。

白米		
1合	表示パネル: 1	炊飯時間: 約50分
2合	表示パネル: 2	炊飯時間: 約50分
3合	表示パネル: 3	炊飯時間: 約50分
4合	表示パネル: 4	炊飯時間: 約50分

雑穀米		
1合	表示パネル: 1	炊飯時間: 約1時間20分
2合	表示パネル: 2	炊飯時間: 約1時間20分
3合	表示パネル: 3	炊飯時間: 約1時間20分
4合	表示パネル: 4	炊飯時間: 約1時間20分

おかゆ		
0.5合	表示パネル: 0.5	炊飯時間: 約1時間10分
1合	表示パネル: 1	炊飯時間: 約1時間20分
1.5合	表示パネル: 1.5	炊飯時間: 約1時間30分

④ ③設定後、そのまま操作をしないで5秒間待つと自動で炊飯が開始され、炊飯が終わると自動で保温機能に切り替わります。

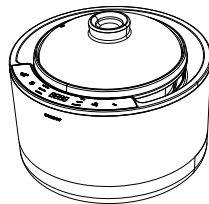
※ 炊飯中に取り消しをする場合や保温を取り消しする場合は、保温/取り消しボタンを長押ししてください。

※ 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。

※ 炊飯完了後、自動で2時間保温されます。

※ 使用後は必ず本体背面の主電源をOFFにしてください。



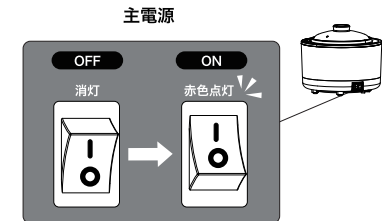
自動保温時間:最大2時間
手動で保温設定をした場合は最大24時間保温が可能

ご使用方法 (炊飯方法:早炊き)

● 早炊き

① 主電源を入れる。

※ 本体背面にある主電源を入れます。
(主電源を入れないと何も操作ができません。)

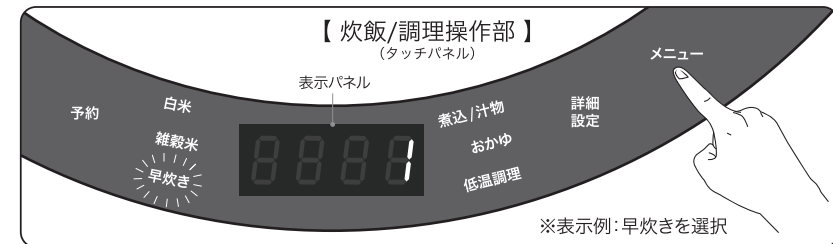


② メニューボタンで早炊きを選択します。

※ メニューボタンを押す度にモードが変わります。

※ タッチパネルの「早炊き」部分が点滅していればモードが「早炊き」に選択されています。

※ モードを選んだ後、次の操作をしないとピピピ・・・と電子音が鳴りますが故障ではありません。詳細設定ボタンを押して③の分量(合数)を選択してください。

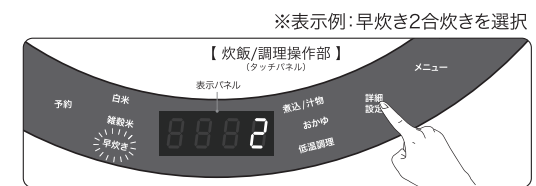


③ 詳細設定ボタンで分量(合数)を選択します。

※ 表示例: 早炊き2合炊きを選択
詳細設定ボタンを押す度に分量が変わります。
(※長押ししないで設定時間になるまで繰り返し、押しください。)

※ 表示パネルに選択した分量(合数)が表示されます。

※ 炊飯が開始されると自動で炊飯時間が表示パネルに表示されます。



ご使用方法 (炊飯方法:早炊き)

● 炊飯時間が同じでも各合数(分量)により炊飯温度が異なるため合数(分量)設定に注意してください。

早炊き		
1合	表示パネル: 1	炊飯時間: 約35分
2合	表示パネル: 2	炊飯時間: 約35分
3合	表示パネル: 3	炊飯時間: 約35分
4合	表示パネル: 4	炊飯時間: 約35分

- ※ 「早炊き」機能は白米(通常白米・無洗米白米)のみ使用可能です。
- ※ 「白米」モードより早く炊飯が完了しますが、お米が少し固く感じる可能性があります。

④ ③設定後、そのまま操作をしないで5秒間待つと自動で炊飯が開始され、炊飯が終わると自動で保温機能に切り替わります。

- ※ 炊飯中は蒸気穴から熱い蒸気が出る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、本体上部が熱くなる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を使用して火傷に注意してください。

〈タッチパネル:保温時の表示〉



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

- ※ 炊飯中に取り消しをする場合や保温を取り消しする場合は、保温/取り消しボタンを長押ししてください。
- ※ 保温時はタッチパネル左上の保温/取り消しボタンが点滅し続けます。
- ※ 炊飯完了後、自動で2時間保温されます。
- ※ 使用後は必ず本体背面の主電源をOFFにしてください。

ご使用方法 (調理方法:煮物/汁物)

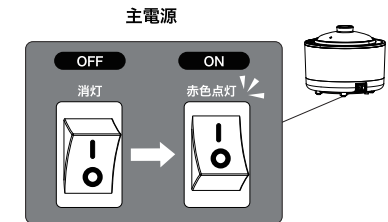
● 煮物/汁物

調理準備

土鍋釜に調理したい具材を入れたあと、水やだし汁を具材がかぶるように入れ、外蓋を閉めて本体にセットしてください。
 ●内蓋は使用せずに調理してください。
 ●具材/水/だし汁/調味料などは、土鍋釜内側のMAX線を越えないでください。吹きこぼれの原因になります。

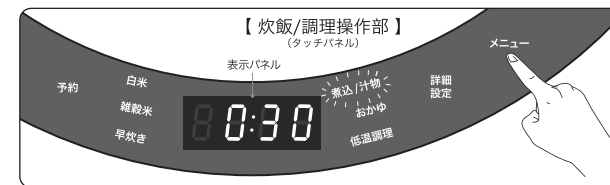
① 主電源を入れる。

※本体背面にある主電源を入れます。
(主電源を入れないと何も操作ができません。)



② メニューボタンで煮物/汁物を選択します。

※メニューボタンを押す度にモードが変わります。
 ※タッチパネルの「煮物/汁物」部分が点滅していればモードが「煮物/汁物」に選択されています。
 ※モードを選んだ後、次の操作をしないとピピピ・・・と電子音が鳴りますが故障ではありません。詳細設定ボタンを押して③の調理時間を選択してください。



※表示例:煮物/汁物を選択

③ 詳細設定ボタンで調理時間を選択します。

詳細設定ボタンを押す度に調理時間が変わります。
(※長押ししないで設定時間になるまで繰り返し、押してください。)

- ※表示パネルに選択した調理時間が表示されます。
- ※調理が開始されると自動で調理時間が表示パネルに表示されます。



※表示例:煮込/汁物 1時間30分を選択



ご使用方法 (調理方法:煮物/汁物)

煮物/汁物	
表示パネル: 0:30	調理時間: 約30分
表示パネル: 1:00	調理時間: 約1時間
表示パネル: 1:30	調理時間: 約1時間30分
表示パネル: 2:00	調理時間: 約2時間
表示パネル: 2:30	調理時間: 約2時間30分
表示パネル: 3:00	調理時間: 約3時間
表示パネル: 3:30	調理時間: 約3時間30分
表示パネル: 4:00	調理時間: 約4時間
表示パネル: 4:30	調理時間: 約4時間30分
表示パネル: 5:00	調理時間: 約5時間

④ ③設定後、そのまま操作をしないで5秒間待つと自動で調理が開始され、調理が終わると自動で保温機能に切り替わります。

- ※ 調理中は蒸気穴から熱い蒸気が出るので顔や手を近づけないでください。
- ※ 調理中・調理直後は土鍋、蓋、本体上部が熱くなる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を使用して火傷に注意してください。

〈タッチパネル:保温時の表示〉



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

- ※ 調理中に取り消しをする場合や保温を途中で取り消す場合は保温/取り消しボタンを長押ししてください。
- ※ 保温時はタッチパネル左上の保温/取り消しボタンが点滅し続けます。
- ※ 調理完了後、自動で2時間保温されます。
- ※ 使用後は必ず本体背面の主電源をOFFにしてください。

ご使用方法 (調理方法:低温調理)

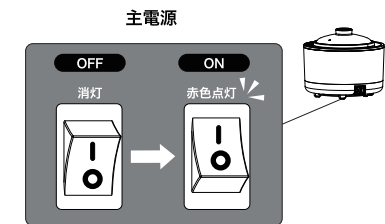
● 低温調理

調理準備

土鍋釜に調理したい具材を入れたあと、水やだし汁を具材がかぶるように入れ、内蓋と外蓋を閉めて本体にセットしてください。
◎具材/水/だし汁/調味料などは、土鍋釜内側のMAX線を越えないでください。吹きこぼれの原因になります。

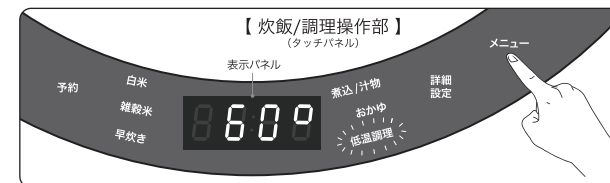
① 主電源を入れる。

- ※ 本体背面にある主電源を入れます。(主電源を入れないと何も操作ができません。)



② メニューボタンで低温調理を選択します。

- ※ メニューボタンを押す度にモードが変わります。
- ※ タッチパネルの「低温調理」部分が点滅していればモードが「低温調理」に選択されています。
- ※ モードを選んだ後、次の操作をしないとピピピ・・・と電子音が鳴りますが故障ではありません。詳細設定ボタンを押して③の調理温度の選択をしてください。

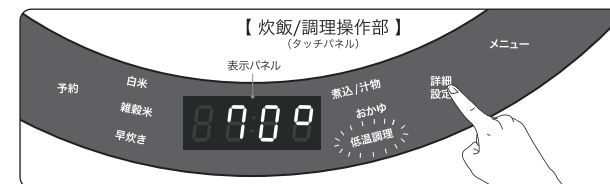


※表示例:低温調理を選択

③ 詳細設定ボタンで調理温度を選択します。

- ※ 詳細設定ボタンを押す度に調理温度が変わります。詳細設定ボタンを長押しして調理温度を決定してください。

- ※ 表示パネルに選択した温度が表示されます。



※表示例:調理温度70度を選択

- ※ 調理温度設定中に、しないとピピピ・・・と電子音が鳴りますが故障ではありません。詳細設定ボタンを押して③の調理温度の選択をしてください。

ご使用方法 (調理方法:低温調理)

④ 詳細設定ボタンを押して調理時間を選択します。

詳細設定ボタンを押す度に調理時間が変わります。
(※長押ししないで設定時間になるまで繰り返し、押ししてください。)

※表示例:調理時間1時間30分を選択



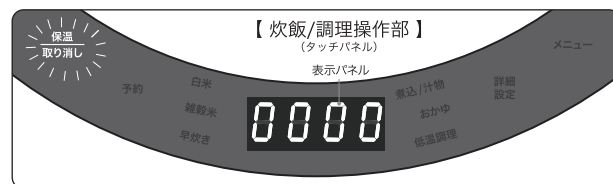
表示パネルにお好みの調理温度が表示されたら、ボタンを押さずにそのまま待ってください。自動で調理時間が設定され、低温調理と保温/取り消しボタン以外のボタンが消灯し、調理温度と調理時間が表示パネルに表示されます。



⑤ ④設定後、調理が開始され、調理が終了すると自動で保温機能に切り替わります。

- ※ 調理中に取り消しする場合は保温/取り消しボタンを長押ししてください。
- ※ 調理中は蒸気穴から熱い蒸気が出るので顔/手を近づけないでください。
- ※ 調理中・調理直後は土鍋、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。

〈 タッチパネル:保温時の表示 〉



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 (調理方法:低温調理)

- ※ 調理中に取り消しをする場合や保温を途中で取り消す場合は保温/取り消しボタンを長押ししてください。
- ※ 保温時はタッチパネル左上の保温/取り消しボタンが点滅し続けます。
- ※ 調理完了後、自動で2時間保温されます。
- ※ 使用後は必ず本体背面の主電源をOFFにしてください。

低温調理(温度設定)

表示パネル: 60°	調理温度: 約60度
表示パネル: 70°	調理温度: 約70度
表示パネル: 80°	調理温度: 約80度
表示パネル: 90°	調理温度: 約90度

低温調理(時間設定)

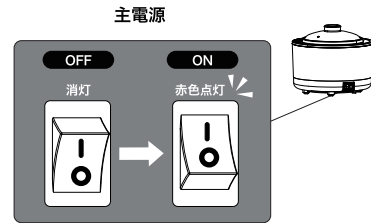
表示パネル: 0:30	調理時間: 約30分
表示パネル: 1:00	調理時間: 約1時間
表示パネル: 1:30	調理時間: 約1時間30分
表示パネル: 2:00	調理時間: 約2時間
表示パネル: 2:30	調理時間: 約2時間30分
表示パネル: 3:00	調理時間: 約3時間
表示パネル: 3:30	調理時間: 約3時間30分
表示パネル: 4:00	調理時間: 約4時間
表示パネル: 4:30	調理時間: 約4時間30分
表示パネル: 5:00	調理時間: 約5時間

ご使用方法 (予約方法)

● 予約(炊飯/調理)

① 主電源を入れる。

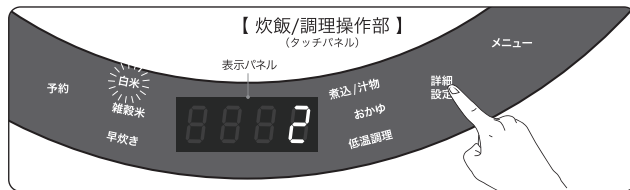
※ 本体背面にある主電源を入れます。
(主電源を入れないと何も操作ができません。)



② メニューボタンでお好みのモードを選択し、炊飯/調理設定をしてください。(合数、温度、時間など各モードに応じて設定を行なってください。)

※ メニューボタンを押す度にモードが変わります。
※ タッチパネル部分の選択したモードが点滅していれば正常に選択されています。
※ 点滅しているモード名が選択されています。

※表示例: 白米2合炊きを選択



③ ②設定後、5秒以内に予約ボタンを押します。

※ ②の設定完了後、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。

④ 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。

※表示例: 7時間後を選択



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。
※ 設定時に予約ボタンを長押しすると時間が早く進みます。
※ 30分単位で時間設定可能です。
※ 予約中は設定したモードのボタンが点滅しつづけます。

簡単レシピ

煮物/汁物モード: レシピ

肉じゃが (4人分)

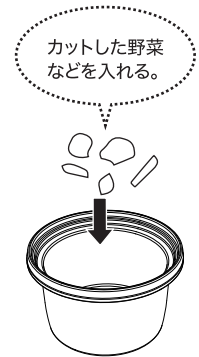
<材料: 具材>

豚肉: 適量
じゃがいも: 2～3個
にんじん: 1本
玉ねぎ: 中1個
白滝: 適量

<その他>

醤油
砂糖
お酒
みりん
だし汁
水

適量
お好みで調整してください。



① 土鍋釜に切った具材を入れます。

② 水や調味料をお好みで調整し、具材がかぶる程度まで入れます。
※ 土鍋釜内部のMAX線以上には入れないでください。

③ ②の土鍋釜に外蓋をして、本体にセットします。

④ 電源コードを繋ぎ、主電源を入れます。

⑤ メニューボタンで「煮物/汁物」モードを選択します。

⑥ 時間を「1時間」に設定して調理を開始します。

⑦ 調理完了後、おたまでかき混ぜて、具材の火のとおりを確認して完成。(具材の火のとおりに応じて追加で時間を設定して調理してください。)

※ 本体の詳しい設定方法については煮物/汁物モードのご使用方法(P.15、16)を参照してください。

簡単レシピ

煮物/汁物モード:レシピ

シチュー (4人分)

<材料:具材>

鶏肉:適量
じゃがいも:2~3個
にんじん:1本
玉ねぎ:中1個

<その他>

市販シチューのルー:適量



- ① 土鍋釜に切った具材を入れます。
- ② 水をお好みで調整し、具材がかぶる程度まで入れます。
※ 土鍋釜内部のMAX線以上には入れないでください。
- ③ ②の土鍋釜に外蓋をして、本体にセットします。
- ④ 電源コードを繋ぎ、主電源を入れます。
- ⑤ メニューボタンで「煮物/汁物」モードを選択します。
- ⑥ 時間を「1時間」に設定して調理を開始します。
- ⑦ 調理完了後、おたまでかき混ぜて、具材の火のとおりを確認して市販のシチューのルーを適量入れてかき混ぜます。10分程保温状態で放置して完成。

※ 本体の詳しい設定方法については煮物/汁物モードのご使用方法(P.15、16)を参照してください。

簡単レシピ

煮込/汁物モード:レシピ

牛すじ煮込み (適量)

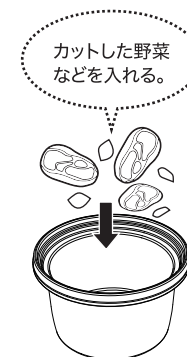
<材料:具材>

牛すじ:適量
こんにゃく:適量
大根:適量
その他、お好みで具材を入れてください。

<その他>

醤油
砂糖
お酒
みりん
だし汁
水

適量
お好みで調整してください。



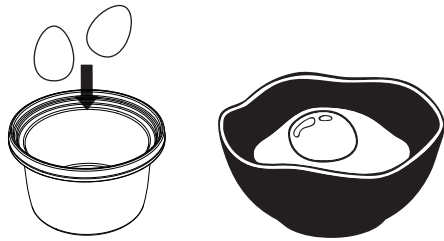
- ※ お好みに合わせて牛すじは下茹でしてください。下茹でなしでも問題ありません。
- ① 土鍋釜に切った具材を入れます。
 - ② 水や調味料をお好みで調整し、具材がかぶる程度まで入れます。
※ 土鍋釜内部のMAX線以上には入れないでください。
 - ③ ②の土鍋釜に内蓋と外蓋をして、本体にセットします。
 - ④ 電源コードを繋ぎ、主電源を入れます。
 - ⑤ メニューボタンで「煮物/汁物」モードを選択します。
 - ⑥ 時間を「1時間30分」に設定して調理を開始します。
 - ⑦ 調理完了後、おたまでかき混ぜて、具材の火のとおりを確認して完成。(具材の火のとおりに応じて追加で時間を設定して調理してください。)

※ 本体の詳しい設定方法については煮物/汁物モードのご使用方法(P.15、16)を参照してください。

簡単レシピ

低温調理モード:レシピ

温泉たまご (2人分) 材料:卵2個



- ① 土鍋釜内部にある、白米の水位線:3合の線まで水を入れます。
- ② 生たまごを2個、優しく土鍋釜に入れます。
- ③ ②の土鍋釜に内蓋と外蓋をして、本体にセットします。
- ④ 電源コードを繋ぎ、主電源を入れます。
- ⑤ メニューボタンで「低温調理」モードを選択します。
- ⑥ 温度を「80°」、時間を「30分」に設定して調理を開始します。
- ⑦ 調理完了後、直ぐに土鍋釜からたまごを取り出し完成。
(※たまごの種類やお好みの出来上がりに応じて土鍋釜から取り出したあと5分程度置いてから殻を剥くようにしてください。)

※ 本体の詳しい設定方法については低温調理モードのご使用方法(P.17~P.19)を参照してください。

お手入れ方法

⚠ 注意

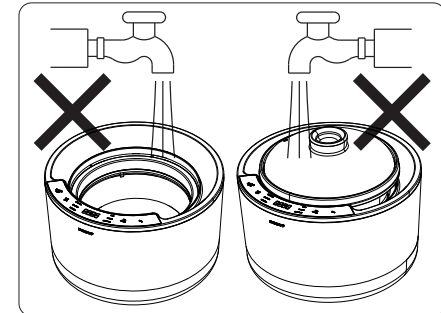
- ※電源コードを抜き、本体や内部が冷めてからお手入れをしてください。
- ※ご使用後は、早めにお手入れをしてください。
- ※金属製タワシ、タワシ、ナイロン、研磨入り洗剤、磨き粉、ベンジン、漂白剤は使用しないでください。
- ※本体を丸洗いしたり、水にひたしたりしないでください。
- ※土鍋釜、内蓋、外蓋は食器洗浄機を使用しないでください。



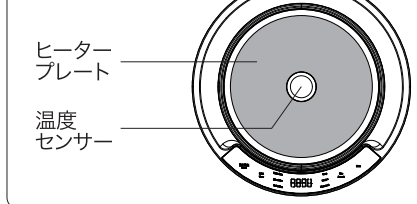
土鍋釜と蓋は焼き物のため、破損やひび割れしやすいので取り扱いには十分気をつけてお手入れをお願いします。

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。

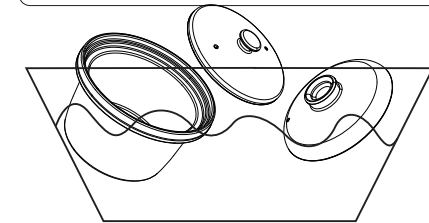


本体上面



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。



計量カップ・自立式しゃもじ・おたま

- 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。
上手く炊けない	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。
	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付いている。	綺麗に取り除いてください。
	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。モードごとに炊飯/調理温度などが異なります。
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/保温中にカチツという動作音がしますが故障ではありません。	
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付いている。	綺麗に取り除いてください。
	土鍋釜に傷がついていたり、ひび割れしている。	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。	計量カップでしっかり計ってください。
	水の量を間違えている。	土鍋釜の水位線を目安にしっかり計ってください。
	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付いている。	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。	

お困りのとき

症状	原因/確認するところ	直し方/解決方法
炊飯したお米が硬い・柔らかい	水の量が少ない/多い。	土鍋釜の印字されている水位線はあくまでも目安となります。お米が新しい場合、柔らかい場合は、水を吸いやすいので、水を減らして炊飯してください。
	連続で運転している。	連続使用時は、1時間以上冷ましてください。
炊きむらがある	玄米と白米を一緒に炊いている。	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。
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。	無洗米の場合はザルなどに無洗米を入れて一度水を落としてから炊飯してください。
	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。
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。	炊き上がった後は、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、あらかじめお米の浸水はしないでください。
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。	

(次ページへつづく)

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
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できるだけ直ぐにほぐしてください。
	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らないように気をつけてください。
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。	

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
土鍋釜の外側底面に焼けあとやシミがつく	土鍋釜の外側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ありません。そのままお使いください。	
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。	

※ P.26～P.29のお困りのときページ記載の解決方法を試しても解決できない場合は、お客様サポートセンター(0570-003-688)までお問い合わせください。

●エラーコード対応表

表示	症状	直しかた/解決方法
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お客様サポートセンターまで(0570-003-688)お問い合わせください。
E2	センサーがショートした場合	
E3	電圧が115Vを超えた場合	
E4	電圧が85Vより低い場合	

製品仕様

品番	SY-150
定格電圧	AC100V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	900W
温度ヒューズ	200℃
外形寸法	約 300(幅)×300(奥行)×255(高)mm
炊飯容量(最大)	2.5L (4合)
区分名 ^{※1}	D
蒸発水量 ^{※1}	54g
年間消費電力量 ^{※1}	328.5kwh
1時間あたりの炊飯時消費電力量 ^{※1}	0.63kwh
1時間あたりの保温時消費電力量 ^{※1}	90wh
1時間あたりのタイマー予約時消費電力量 ^{※1}	0.8wh
1時間あたりの待機時消費電力量 ^{※1}	0.53kwh
質量(重量)	約5kg
電源コード長さ	約1.2m
主な材質	本体:PP、
付属品	自立式しゃもじ、おたま、計量カップ、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。

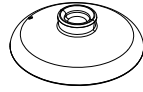

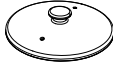



※1 家庭用品品質表示法にもとづく「電気ジャー炊飯器」の省エネ法関連表示です。蒸発水量は、1回あたりの炊飯時に炊飯器の外に放出した水の質量で、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。コシヒカリ米の普通炊飯メニューで計測。

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

部品・消耗品	購入ページ/QR
外蓋 	
内蓋 	
土鍋釜 	

その他の別売品・部品のご購入は
公式オンラインショップからご購入頂けます。



ソウイジャパン
公式オンラインショップ