

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**
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>

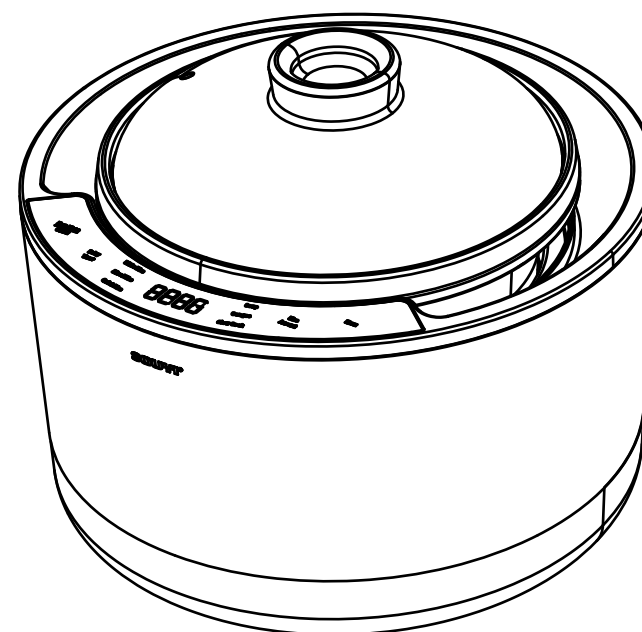
公式オンラインショップ: <https://www.souyi-japan.shop> ソウイジャパン株式会社

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。

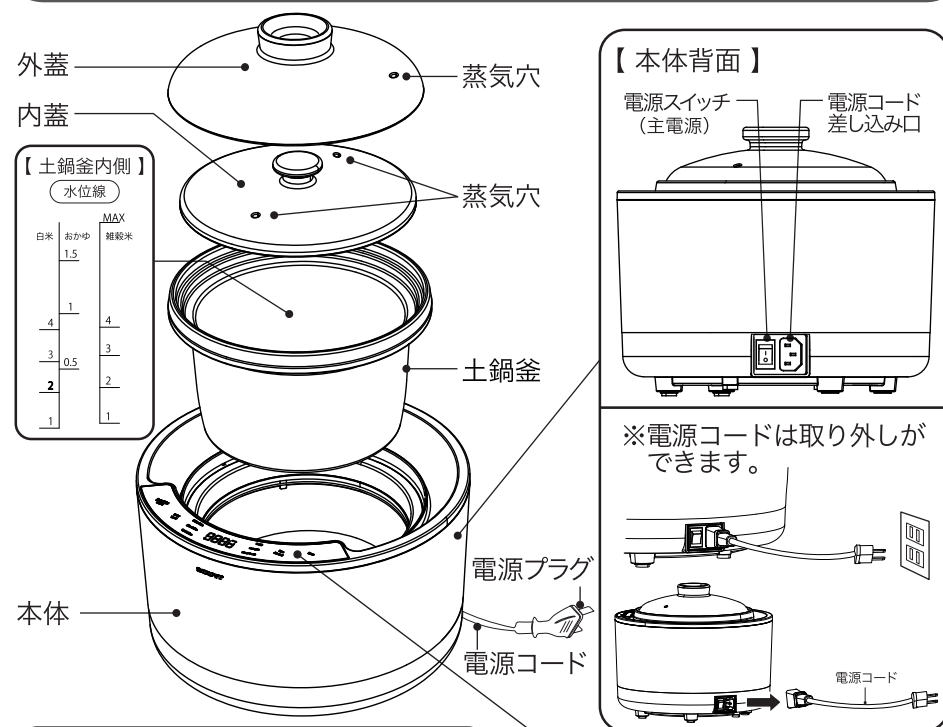
 警告 誤った使い方をしたときに、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
 注意 誤った使い方をしたときに、人が傷害を負う可能性が想定される内容を示しています。
 誤った使い方をしたときに、人が傷害を負う可能性が想定される内容を示しています。
 この記号は、禁止される行為を表しています。

 警告	
 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。 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。 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。 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（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
 電源プラグを抜くときはコードを引っ張らないでプラグの根本を持って抜いてください。 発火・感電・ショートの原因になります。 禁止	 土鍋釜や蓋は割れやすいので扱いに気をつけてください。 故障・ケガの原因になります。 禁止
 土鍋釜、内蓋、外蓋には酸を付けないでください。 劣化の可能性があります。 禁止	

- 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。



付属品

自立式しゃもじ



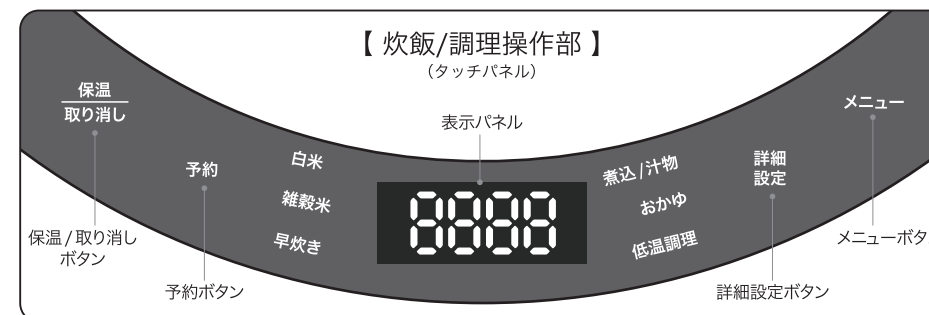
おたま



計量カップ

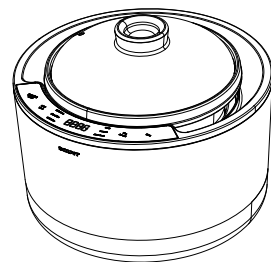


各部の名前 (調理操作部について)



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
8888	【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



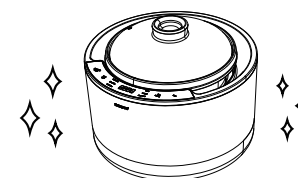
⚠ 注意

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ので絶対に触れたり、覗き込んだりしないでください。(火傷の恐れがあります。)
- 使用直後は本体全体が熱くなりますのでご注意ください。
- 炊飯/調理後に蓋を開けると内部から水滴が出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 (本体内部の消毒)

必ずご使用前に目止め、各部のお手入れをお願い致します。



土鍋の目止め方法

※使い始めの土鍋は研ぎ汁で「目止め」をします。

目止めは、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。

- 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、乾燥させます。
※濡れたまま、使用するとひび割れの原因になります。
- ②乾燥させた土鍋に研ぎ汁を8分目くらいまで入れます。
- ③外蓋をセットします。(内蓋は使用しない)
- ④水平になるように土鍋を本体にセットし、電源コードを接続します。
- ⑤操作パネルでおかゆモードの0.5合を選択して目止めを開始します。
- ⑥終了後、土鍋が完全に冷めたら水洗いをします。
※研ぎ汁は捨ててください。
※水滴や米のかすなどが土鍋の外側についたまま使用すると焦げや故障、火災の原因になります。

使用前的お手入れ方法

- 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。

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。

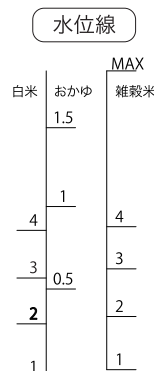
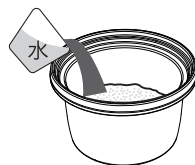
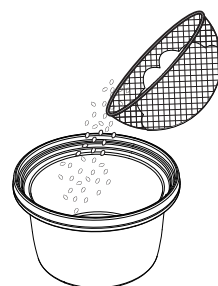
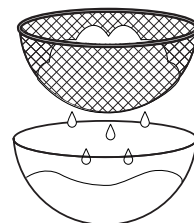
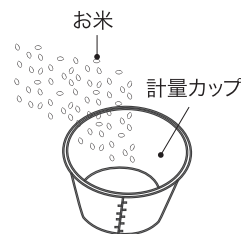
③水気を切ったお米を土鍋釜に入れます。

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。

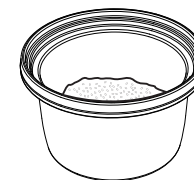
＜水加減の目安＞

- ・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

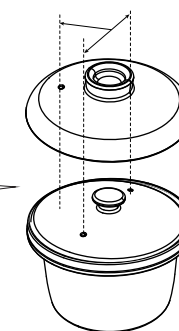
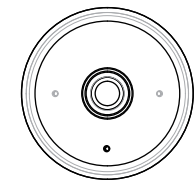
- 内蓋と外蓋の両方をセットします。

※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。



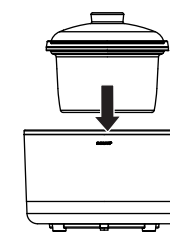
モード おかゆ

- 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。

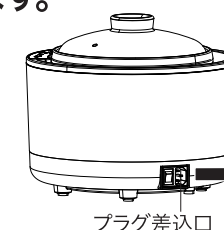
※本体に土鍋をセットする際に指が挟まれないようにゆっくりセットしてください。

※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。

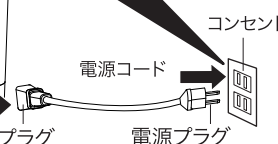


⑧電源コードを接続します。

※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。



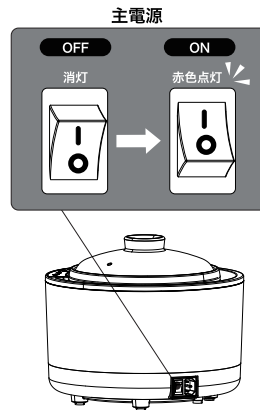
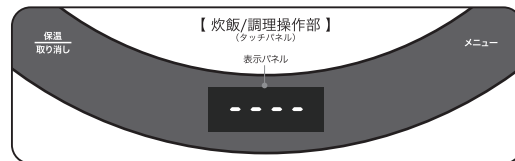
ご使用方法（炊飯方法）

●白米・雑穀米・おかゆ（炊飯方法）

①主電源を入れる。

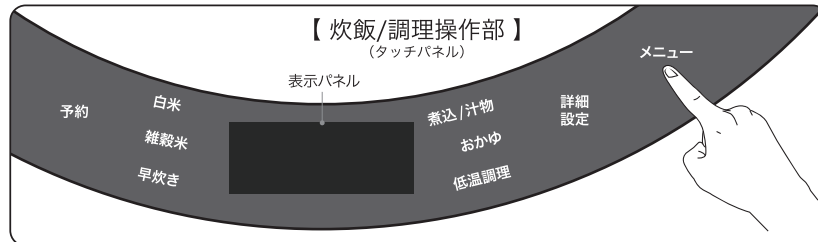
※本体背面にある主電源を入れます。
（主電源を入れないと何も操作ができません。）

※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……とエラー音が鳴ります。
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）

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。

※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。

●炊飯時間が同じでも各合数により炊飯温度が異なるため合数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

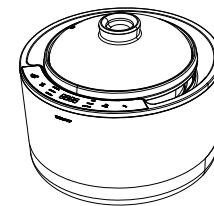
おかゆ		
0.5合	表示パネル: 0.5	炊飯時間: 約1時間10分
1合	表示パネル: 1	炊飯時間: 約1時間20分
1.5合	表示パネル: 1.5	炊飯時間: 約1時間30分

④③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。



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

●炊飯完了後、自動で2時間保温されます。

●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。

●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（炊飯方法）

●早炊き（炊飯方法）

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……とエラー音が鳴ります。
故障ではありませんので、次の操作をしてください。

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。
※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。

●炊飯時間が同じでも各合数により炊飯温度が異なるため合数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

④③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。

※「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。
※炊飯中に取り消しをする場合は保温/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。

●炊飯完了後、自動で2時間保温されます。

●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。

●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（調理方法）

●煮物/汁物（調理方法）

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……とエラー音が鳴ります。
故障ではありませんので、次の操作をしてください。

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。
※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。

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

④③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。

※調理中に取り消しをする場合は保温/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。

●調理完了後、自動で2時間保温されます。

●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。

●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（調理方法）

●低温調理（調理方法）

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……とエラー音が鳴ります。
 故障ではありませんので、次の操作をしてください。

③詳細設定ボタンで温度を選択します。

※詳細設定ボタンを押す度に温度が変わります。
 ※表示パネルに選択した温度が表示されます。

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

④詳細設定ボタンを長押しして調理時間を選択します。

※詳細設定ボタンを押す度に時間が変わります。
 ※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。

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（調理方法）

⑤④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。

●調理完了後、自動で2時間保温されます。

●保温途中で取り消す場合、保温/取り消しボタンを長押ししてください。

●使用後は必ず本体背面の主電源をOFFにしてください。

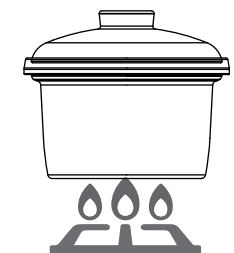
自動保温時間：最大2時間
 手動で保温設定をした場合は最大24時間保温が可能

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。

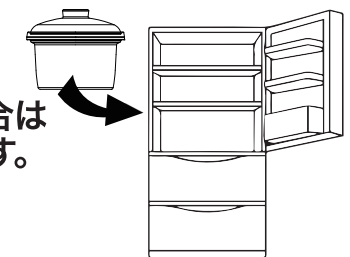
※電子レンジでの使用はおやめください。



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（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。

③②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。

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。

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>

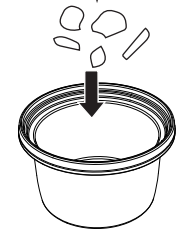
豚肉：適量
じゃがいも：2～3個
にんじん：1本
玉ねぎ：中1個
白滝：適量

<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。

カットした野菜
などを入れる。



- 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。
- ③②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。）

煮物/汁物モード：レシピ

シチュー（4人分）

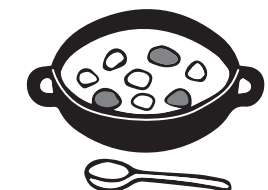
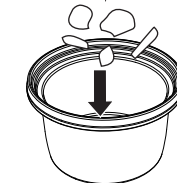
<材料：具材>

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

カットした野菜
などを入れる。



- 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。
- ③②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。

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>

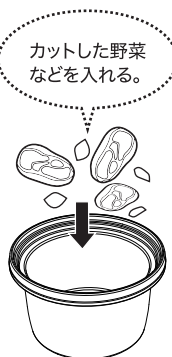
牛すじ:適量
こんにゃく:適量
大根:適量

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。



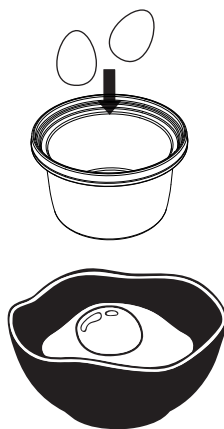
※お好みに合わせて牛すじは下茹でしてください。
下茹でなしでも問題ありません。

- 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。
- ③②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。)

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。
- ③②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。)



お手入れ方法

⚠ 注意

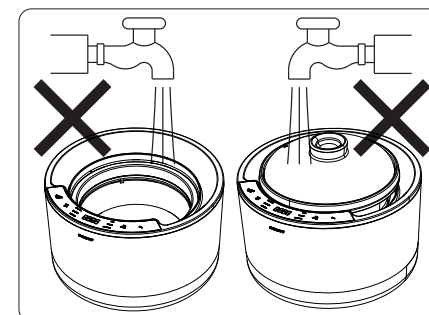
- ※電源コードを抜き、本体や内部が冷めてからお手入れをしてください。
- ※ご使用後は、早めにお手入れをしてください。
- ※金属製タワシ、タワシ、ナイロン、研磨入り洗剤、磨き粉、ベンジン、漂白剤は使用しないでください。
- ※本体を丸洗いしたり、水にひたしたりしないでください。
- ※土鍋釜、内蓋、外蓋は食器洗浄機を使用しないでください。



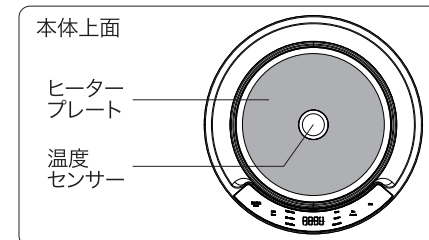
土鍋釜と蓋は焼き物のため、破損やひび割れしやすいので取り扱いには十分気をつけてお手入れをお願いします。

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。

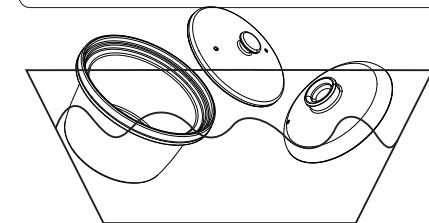


- ヒータープレートや温度センサーにご飯粒などが付いている場合は必ず取り除いてください。



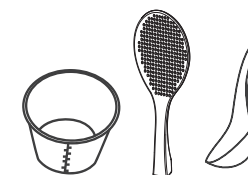
土鍋釜・内蓋・外蓋

- 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	直しかた/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ついている。	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、炊飯時は動作音がありますが、故障ではありません。また、炊飯/調理/保温中にカチッというような動作音があり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出る	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ついている。	綺麗に取り除いてください。
	土鍋釜に傷がついていたり、ひび割れしている。	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ついている。	綺麗に取り除いてください。
	間違えたモードで炊飯/調理している。	正しいモードを選択してください。モードごとに炊飯/調理温度などが異なります。
	本体が傾いている。	土鍋釜を水平にして本体にセットしてください。
おこげができる	土鍋釜で炊き上げるため、おこげができます。	
おこげが硬い	お米の種類や水加減、調味料の使用（炊き込みご飯）により、おこげの仕上がりは異なります。	
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です。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	玄米と白米と一緒に炊いている。	玄米を5時間以上浸水してから白米と一緒に炊飯してください。
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こぐしてください。
	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。

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。	
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においや黄ばみの原因になります。
調理した具材が十分に加熱されていない	調理時間が足りない。	再度調理時間を設定して調理をしてください。
	具材を入れ過ぎている。	具材を減らして再度お試しください。
	具材が重なっている。	なるべく具材が重なり過ぎないようにしてください。
土鍋釜が傷ついたりひび割れしている	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わいになります。ご飯の炊き上がりがいつもと変わらなければ問題ありません。	
水漏れする	本体の故障に繋がりますので、使用を中止してサポートセンターまでご連絡をお願い致します。	
土鍋釜の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はありません。そのままお使いください。	

※それでも解決できない場合は、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	センサーがオフになった場合	お手数をおかけ致しますがサポートセンターまでお問い合わせください。
E2	センサーがショートした場合	お手数をおかけ致しますがサポートセンターまでお問い合わせください。
E3	電圧が115Vを超えた場合	お手数をおかけ致しますがサポートセンターまでお問い合わせください。
E4	電圧が85Vより低い場合	お手数をおかけ致しますがサポートセンターまでお問い合わせください。

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°C
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

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。



お客様サポートセンター



0570-003-688

受付時間:月曜日～金曜日(土日祝日および弊社休日を除く)10:00～17:30

〒141-0031 東京都品川区西五反田 2-13-6 セラヴィ3F

メールでのお問い合わせ:info@souyi-japan.com

ホームページ:http://www.souyi-japan.com

公式オンラインショップ:https://www.souyi-japan.shop ソウイジャパン株式会社