

保証書

品名：ミニ糖質カット炊飯器		品番：SY-152
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、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

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

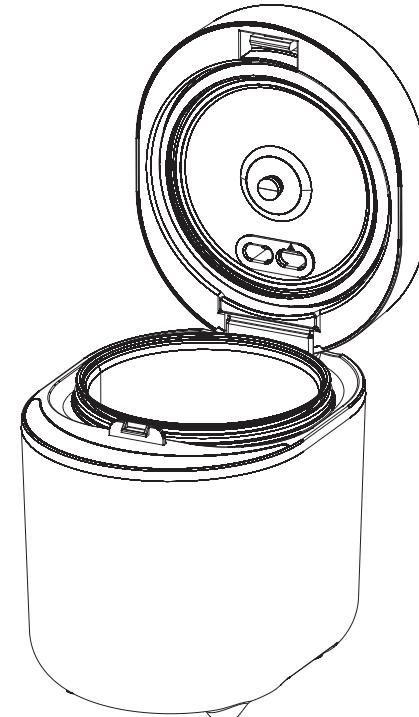
SOUYI® 取扱説明書(保証書付)

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。

ミニ糖質カット炊飯器 【OFFCAL】

品番：SY-152

2023年製



レシピ詳細は
こちらから！



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」と本説明書をよくお読みいただき、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
	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
	起動中は蒸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
	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
	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
	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
	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
	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
	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
	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
	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
	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つてください。 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
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。 禁止
	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
	蒸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
	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
	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
	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
	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
	布巾などをかぶせない。 過熱・火災や事故の原因になります。 また変形や変色の原因になります。 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。
- 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。
- 糖質(でんぷん)カット率は米の種類や時期、炊飯時の水加減等によって計測数値に差異があります。

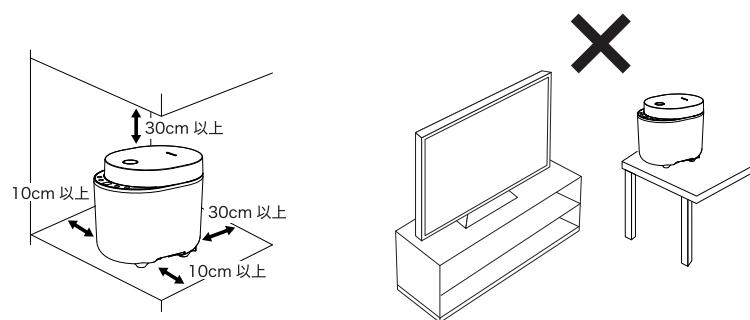
ご使用時のご注意

●必ずご使用前に確認してください。

- ◇ 外釜を本体にセットするときは、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取り付けられていることを確認してください。
- ◇ 使用時は本体上部の蒸気口付近が熱くなる可能性がある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のでフタを開けるときは周囲に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。
- ◇ 操作パネル上で10分間操作をしないと、表示窓に何も表示されなくなり、自動的にスリープ状態になります。操作パネル上のいずれかのボタンを押すと、スタンバイモードに戻り、操作が可能になります。

●使用場所について

- ◇ 壁・家具などから図に示す距離を開けてください。
せまい場所で使用すると、過熱・火災の原因になります。
また、家具を傷める原因になります。
風通しの良い場所で使用してください。
- ◇ ラジオやテレビに近づけないでください。
ラジオやテレビにノイズが入る場合があります。



- ◇ 以下のような環境では、炊飯・調理の温度が上がりず、うまく炊飯・調理ができないことがあります。

- ・ 室温が低すぎる。
- ・ 炊飯・調理する場所の標高が高い。
- ・ 水温が低すぎる。

- ◇ 本製品は必ず平らで安全な場所でご使用ください。

●内フタの使用に関して

- ◇ 内フタを取り付けないと炊飯がうまくできません。
- ◇ 内フタは使用後、毎回洗ってください。
- ◇ 使い始めはプラスチックやゴムの匂いを感じことがあります。
- ◇ 内フタのパッキン、内通気部のシリコンパーツは取り外しが可能です。
- ◇ 内フタの取り付け/取り外し

内フタは中心にある突起部を指でつまみ、手前に引くことで簡単に取り外すことができます。内フタを掃除後に再度はめ込む場合は、本体フタ裏の中心にある突起に合わせ、内フタをはめ込んでください。

●外釜の使用に関して

- ◇ フッ素被膜の傷つき、剥がれを防ぐために

- ・外釜を直火にかけたり、電子レンジ、電磁調理器などで加熱使用しないでください。
- ・外釜でお米を研ぐときは、金属製の泡立て器、ザルなどをあてないようにしてください。
- ・外釜にお酢を入れないでください。(調味料を使用したご飯は保温しないで、炊飯後早めに外釜を洗浄してください。)
- ・金属製のおたまを使用して、ご飯やおかゆ、調理したものをするしないでください。
- ・外釜をお手入れするときは、やわらかいスポンジで優しく洗ってください。(中性の食器用洗剤以外は使用しないでください。)
- ・外釜を洗いおけとして、スプーンや食器類を入れないでください。
- ・食器洗い乾燥機、食器乾燥機は使用しないでください。
- ・水分が残っているとサビやすくなるので早めに拭き取ってください。

- ◇ 外釜のフッ素被膜コーティングについて

- ・フッ素被膜はご使用により消耗しますので大切にご使用ください。
- ・フッ素被膜が部分的に剥がれた場合、焦げ付きやすくなりますが性能や衛生上の支障はありません。
- ・フッ素被膜は人体への害はありません。
- ・ご使用と共にフッ素被膜に色むらが出ることがありますが異常ではありません。

- ◇ 外釜のふちや底にこびりついたご飯粒などは取り除いて下さい。

- ・フタがきちんと閉まらず、ふきこぼれたり、おいしく炊けなかったり、故障する原因になります。

各モード選択の早見表

炊くものの種類や炊飯・調理に合わせてメニューを選んでください。

モード選択	炊くもの	炊飯容量	準備時間	炊飯時間	合計時間
1. 通常	白米・無洗米	0.5合	10分	40分	50分
		1合	10分	40分	50分
		1.5合	10分	40分	50分
		2合	10分	40分	50分
	もち米	1合	10分	40分	50分
		2合	10分	40分	50分
	白米・無洗米	0.5合	10分	50分	60分
		1合	10分	50分	60分
3. ヘルシー	おかゆ	0.5合	なし	60分	60分
		0.5合	なし	60分	60分
		1合	なし	60分	60分
		1.5合	なし	60分	60分
		2合	なし	60分	60分
	玄米	0.5合	なし	60分	60分
		1合	なし	60分	60分
		1.5合	なし	60分	60分
		2合	なし	60分	60分
	もち麦	0.5合	なし	60分	60分
		1合	なし	60分	60分
		1.5合	なし	60分	60分
		2合	なし	60分	60分
	押し麦	0.5合	なし	60分	60分
		1合	なし	60分	60分
		1.5合	なし	60分	60分
		2合	なし	60分	60分
	キヌア	0.5合	なし	30分	30分
		1合	なし	60分	60分
		2合	なし	60分	60分
		0.5合	なし	30分	30分
	アマランサス	1合	なし	60分	60分
		2合	なし	60分	60分
		0.5合	なし	30分	30分
		1合	なし	60分	60分
		2合	なし	60分	60分
4. 蒸/煮	蒸：焼壳	約6個	なし	30分	30分
	煮：スープ	煮るMAX水位まで	なし	60分	60分
5. 豆腐	豆腐	豆乳200ml	なし	60分	60分
6. 低温	サラダチキン	150g	15分	120分	135分

※自動保温は24時間まで可能ですが、炊飯・調理後は、より美味しいいただく為に長時間の保温は避けてください。(特に④蒸/煮、⑤豆腐は味が濃くなったり、固さが増すことがあります。) また低温モードは自動保温になりません。

水位目盛一覧

各モード毎、外釜・内釜の水位ラインに合わせて炊飯・調理をしてください。

① 通常モード

炊くもの	モード選択	外釜水位ライン
白米	1 通常	白米・無洗米
無洗米	1 通常	白米・無洗米
雑穀米	1 通常	なし
もち米	1 通常	もち米

② 低糖モード

炊くもの	モード選択	内釜水位ライン
白米	2 低糖	低糖
無洗米	2 低糖	低糖

③ ヘルシーモード

炊くもの	モード選択	外釜水位ライン
おかゆ	3 ヘルシー	おかゆ
玄米	3 ヘルシー	白米・無洗米・玄米
もち麦	3 ヘルシー	もち麦
押し麦	3 ヘルシー	押し麦
キヌア	3 ヘルシー	キヌア
アマランサス	3 ヘルシー	アマランサス

④ 蒸/煮モード

蒸すもの	モード選択	外釜水位ライン
野菜	4 蒸/煮	蒸し MAX
肉	4 蒸/煮	蒸し MAX
魚	4 蒸/煮	蒸し MAX
飲茶(肉まん、焼壳)	4 蒸/煮	蒸し MAX
茶碗蒸し	4 蒸/煮	蒸し MAX
煮るもの	モード選択	外釜水位ライン
野菜	4 蒸/煮	煮る MAX 以下
肉	4 蒸/煮	煮る MAX 以下
魚	4 蒸/煮	煮る MAX 以下
汁物	4 蒸/煮	煮る MAX 以下
煮物	4 蒸/煮	煮る MAX 以下

※煮モードでは煮る MAXライン以上にお水を入れないでください。

⑤ 豆腐モード

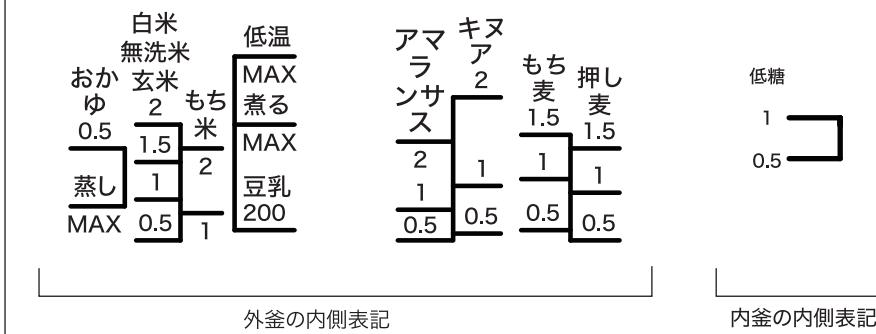
作るもの	モード選択	外釜水位ライン
豆腐	5 豆腐	豆乳 200

⑥ 低温モード

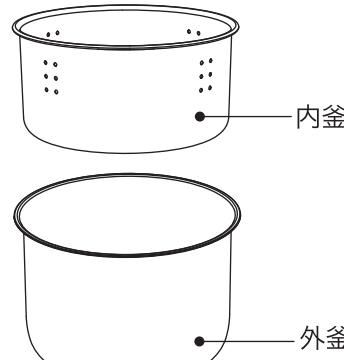
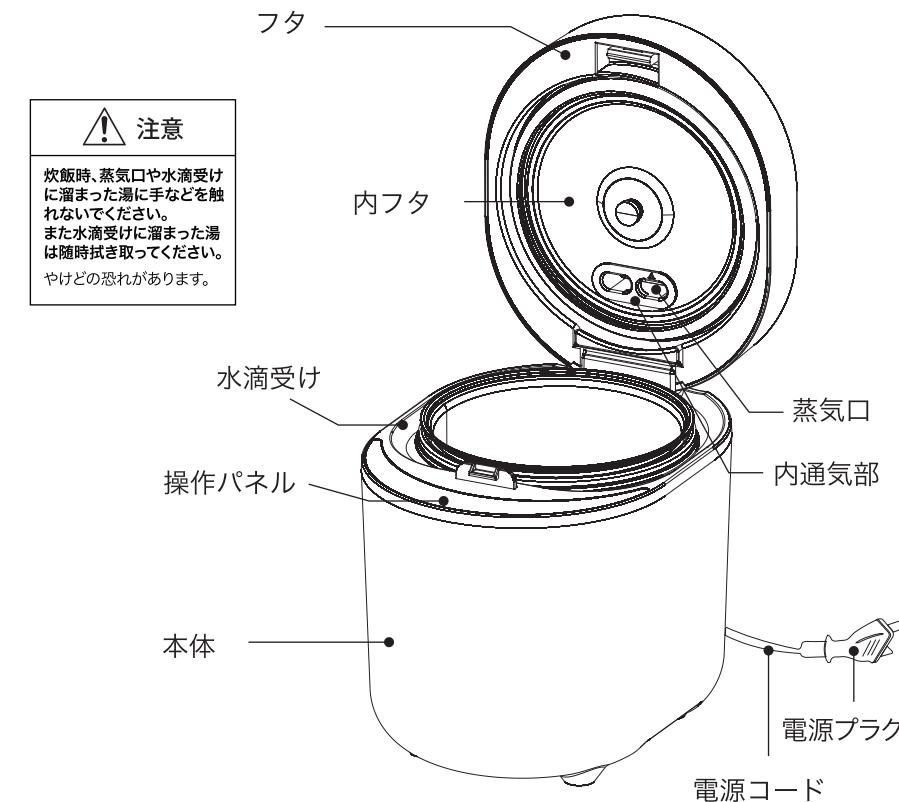
作るもの	モード選択	外釜水位ライン
サラダチキン	6 低温	低温 MAX 以下
ローストビーフ	6 低温	低温 MAX 以下

※低温モードでは低温 MAXライン以上にお水を入れないでください。

各モード水位表示



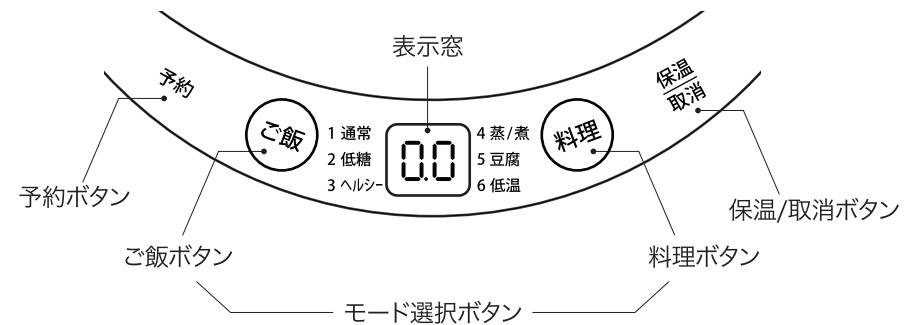
各部の名前



付属品



各部の名前（操作パネルについて）



【ご飯ボタン】

- 『1 通常・2 低糖・3 ヘルシー』の選択時に使用(押す度にモード変更)
- 『1 通常・2 低糖』モード選択後は、自動で炊飯開始。
- 『3 ヘルシー』モード選択後は、30分/60分の時間設定後に自動で炊飯/調理開始。

【料理ボタン】

- 『4 蒸/煮・5 豆腐・6 低温』の選択時に使用(押す度にモード変更)
- 『5 豆腐』モード選択後は、自動で調理開始。
- 『4 蒸/煮』モード選択後は、30分/60分の時間設定後に自動で調理開始。
- 『6 低温』モード選択後は、90分/120分の時間設定後に自動で調理開始。

【保温/取消ボタン】→保温や操作の取消時に使用

- ・保温: 手動で保温が可能(最大24時間)
※保温時間は設定不可。保温を切る場合は取り消しボタンを長押ししてください。
保温表示: 0.5(30分経過)~10(10時間経過)30分毎 / 11(11時間経過)~24(24時間経過)1時間毎
- ・取消: 長押しすると炊飯・調理・予約・保温を取消することができます
取消表示(スタンバイ): --

【予約ボタン】→各炊飯/調理メニューの予約時に使用

- ・予約: 30分~10時間までは30分毎、11時間~24時間までは1時間毎に設定可能
予約表示: 0.5(30分)~10(10時間) / 11(11時間)~24(24時間)

【表示窓】→各モード、炊飯・調理・予約・保温時間を表示

- | | | | | | | | |
|---------------|-----------|-------|-----------|---------|------------|--------|------------|
| モード表示例: 1 通常→ | 1 | 2 低糖→ | 2 | 3 ヘルシー→ | 3 | 4 蒸/煮→ | 4 |
| 時間表示例: 30分→ | 05 | 60分→ | 60 | 100分→ | 1.0 | 120分→ | 1.2 |

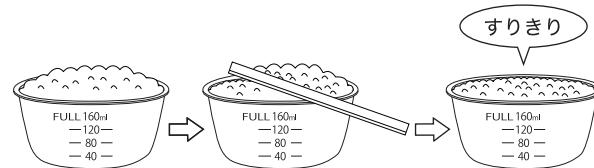
ご使用前に

●はじめてお使いになる前に

はじめてお使いになるときや長期間お使いにならなかったときは、**内釜**、**外釜**、**内フタ**、**しゃもじ**、**計量カップ**を水洗いし、**本体**を水で湿らせた布で拭いてください。

●お米の測り方

付属の**計量カップ**はすりきりまでお米を入れると1合になります。

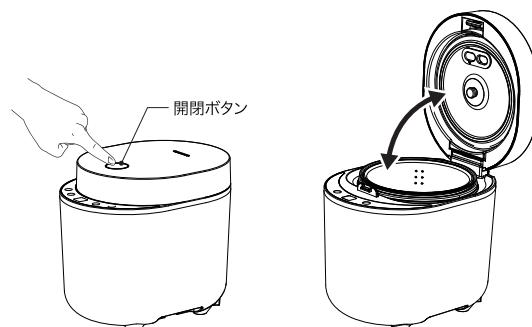


各炊飯モード、お米や穀類の種類によって、炊ける量が変わります。

6、7ページの表を参考に、準備してください。

●炊飯器の準備

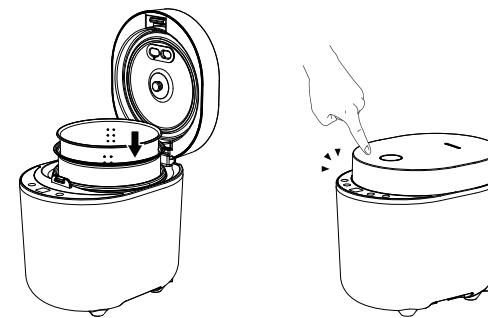
開閉ボタンを押してフタを開ける



ご使用前に（つづき）

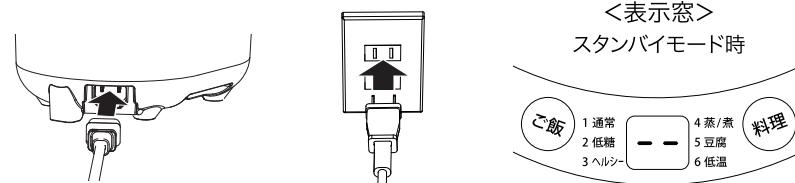
内釜と外釜を本体にセットし、フタを閉じる

内釜、外釜の外側や縁についた水滴、米粒などは拭き取ってください。フタは力チッと音が鳴るまでしっかりと閉めてください。



電源コードを接続する

電源プラグを本体後ろの差し込み口に差し込み、差し込みプラグを家庭用コンセントにしっかりと差し込むと、電源が「ON」になりスタンバイモードになります。



ご使用方法

●通常モード <白米・無洗米・もち米>

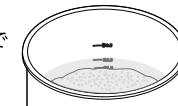
炊飯時間目安:約50分(準備10分+炊飯40分)

- 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(160ml,150g)>
(通常炊飯は最大2合まで炊飯可能です。)



※通常炊飯では白米・無洗米・もち米・雑穀米を炊くことができます。

- ②洗ったお米を外釜に入れてください。
※お米は水平にならしてください。



- ③平らな場所でお米の量に合わせて水を入れます。

※水加減の目安

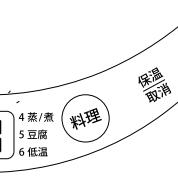
・白米・無洗米 外釜の内側に印字されている 白米・無洗米 各0.5~2のラインまで
・もち米 外釜の内側に印字されている もち米(おこわ) 各1~2のラインまで

※水位ラインはあくまでも目安なので、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。

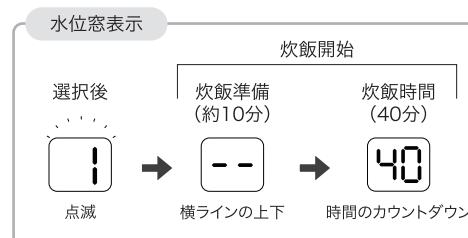


- ④開閉ボタンを押してフタを開け、本体にお米と水が入った外釜を入れてください。



- ⑤内フタが取り付けられていることを確認してフタを閉めます。

- ⑥“ご飯ボタン”を押して、“1通常”(表示窓:1)を選択した後、数秒経つと、ピーッという音が鳴り、炊飯が自動的に開始します。



- ⑦炊飯が終了すると「ピーッ ピーッ...」と音が鳴ります。フタを開け、しゃもじでご飯をほぐしてください。炊飯完了後、自動で保温状態になります。

1回で炊ける分量の目盛表示		
お米の種類と量	米1合	米2合
外釜水位ライン	1	2

ご使用方法

●通常モード < 雜穀米 >

炊飯時間目安:約50分(準備10分+炊飯40分)

通常モード<白米・無洗米・もち米>と①~③までは同じです。P12をご確認ください。

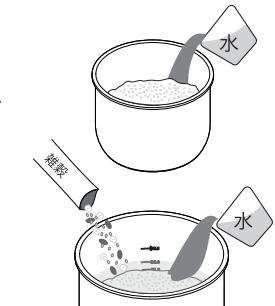
- ④白米にブレンドする雑穀と水の分量を確認し、投入します。

雑穀とお水の割合は**雑穀1:2水(加える雑穀の重さの2倍)**になります。

例:雑穀30gに対して水の量は60mlになります。

※雑穀と水の分量は各雑穀商品をまず確認し、パッケージ記載に合わせて水量を調整してください。

※外釜の白米・無洗米・玄米 2合の水位ラインを超えないように雑穀と水量を調整してください。

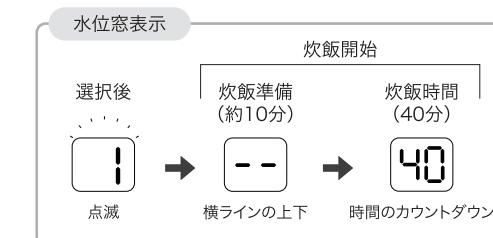


- ⑤開閉ボタンを押してフタを開け、本体に外釜を入れてください。

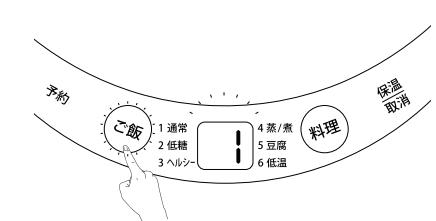


- ⑥内フタが取り付けられていることを確認してフタを閉めます。

- ⑦“ご飯ボタン”を押して、“1通常”(表示窓:1)を選択した後、数秒経つと、ピーッという音が鳴り、炊飯が自動的に開始します。



- ⑧炊飯が終了すると「ピーッ ピーッ...」と音が鳴ります。フタを開け、しゃもじでご飯をほぐしてください。炊飯完了後、自動で保温状態になります。



1回で炊ける分量の目盛表示		
種類と量	白米1合+雑穀	白米2合+雑穀
外釜水位ライン	白米1+追加水※1	白米2+追加水※1

※雑穀の量に合わせ、水を追加してください。
※追加の水はMAX水位ライン以下におさまるようにしてください。

ご使用方法

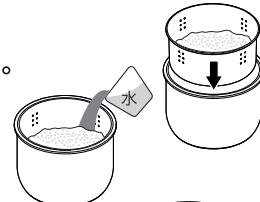
●低糖モード(低糖質炊飯)

炊飯時間目安:約60分(準備10分+炊飯50分)

- 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(160ml,150g)>
(低糖質炊飯は最大1合まで炊飯可能です。)
※低糖質炊飯では白米・無洗米のみ炊くことができます。



- 洗ったお米を内釜に移し、内釜を外釜にセットしてください。
※お米は水平にならしてください。

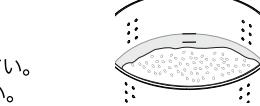


- 平らな場所でお米の量に合わせて水を入れます。

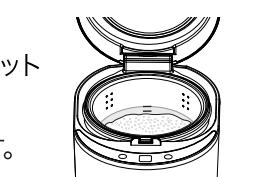
※水加減の目安

- ・0.5合:内釜の内側に印字されている 低糖 0.5のラインまで
 - ・1合:内釜の内側に印字されている 低糖 1のラインまで
- ※低糖質炊飯では必ず内釜の水位ラインに合わせてお水を投入してください。
※水位ラインはあくまでも目安なので、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。

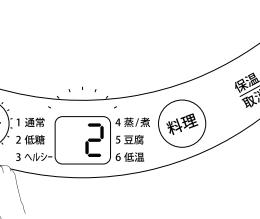
好みに合わせて水加減を調整してください。



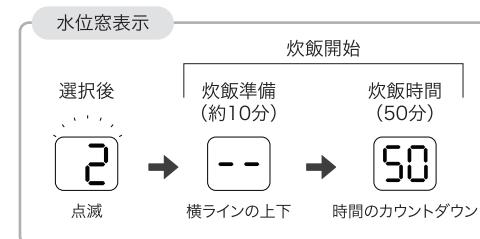
- 開閉ボタンを押してフタを開け、本体にお米と水、内釜をセットした外釜を入れてください。



- 内フタが取り付けられていることを確認してフタを閉めます。



- 「ご飯ボタン」を2回押して、「2 低糖」(表示窓:2)を選択した後、数秒経つと、ピーッという音が鳴り、炊飯が自動的に開始します。



- 炊飯が終了すると「ピーッ ピーッ...」と音が鳴ります。
フタを開け、しゃもじでご飯をほぐしてください。炊飯完了後、自動で保温状態になります。

●低糖質炊飯について

*本製品は疾病の治療、予防を目的としたものではありません。

*炊飯するお米の種類(新米、古米、品種等)、お米の分量、使用する水分量により糖質カット率は変わります。

*糖質カットを効率よく行う為には、できるだけお米は新米で、なおかつ0.5合で炊飯されることをおすすめします。

1回で炊ける分量の目盛表示		
お米の種類と量	米0.5合	米1合
内釜水位ライン	低0.5	低1

ご使用方法

●ヘルシーモード<おかゆ>

炊飯時間目安:約60分

通常モード<白米・無洗米・もち米>と①~②までは同じです。P12をご確認ください。

- 平らな場所でお米の量に合わせて水を入れます。



※水位ラインはあくまでも目安なので、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。

好みに合わせて水加減を調整してください。



<お水の分量の目安>

- ・0.5合:外釜の内側に印字されている「おかゆ0.5」のラインまで
※おかゆは最大0.5合までしか炊くことができません。

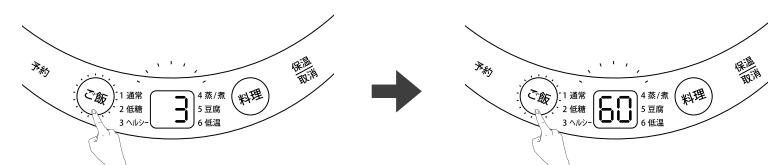


- 開閉ボタンを押してフタを開け、本体に米と水が入った外釜を入れてください。

- 内フタが取り付けられていることを確認してフタを閉めます。

- 「ご飯ボタン」を3回押して、「3 ヘルシー」(表示窓:3)を選択します。

表示パネルに「3」が点滅した後、炊飯時間の設定表示になります。表示窓が「60」(60分)に点滅表示されていることを確認し、数秒経つとピーッという音が鳴り、炊飯時間が決定され、自動的に炊飯が開始します。



- 炊飯が終了すると「ピーッ ピーッ...」と音が鳴ります。

フタを開け、しゃもじでおかゆをよくかき混せてください。

かき混ぜることで、粘度が増し、おかゆらしくなります。

炊飯完了後、自動で保温状態になります。

1回で炊ける分量の目盛表示		
お米の種類と量	米0.5合	外釜水位ライン おかゆ0.5

ご使用方法

●ヘルシーモード<穀類>

炊飯時間目安:約30~60分

通常モード<白米・無洗米・もち米>と①～②までは同じです。P12をご確認ください。

③穀類(玄米、押し麦、キヌア等)と水の分量を確認し、投入します。

穀類とお水の割合は**穀類1:1～2水(加える穀類の重さの1～2倍)**になります。

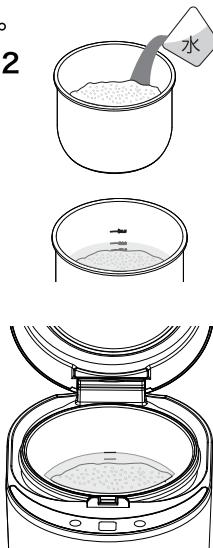
例:キヌア150gに対して水の量は150～300mlになります。

< 穀類と水の量の目安 >

水分量(穀類:水)	
玄米	1:2
押し麦	1:2
もち麦	1:2
キヌア	1:1～2
アマランサス	1:1

※各穀類に合わせて水の量を調整してください。

※穀類と水の分量は各商品のパッケージ記載に合わせて水量を調整してください。

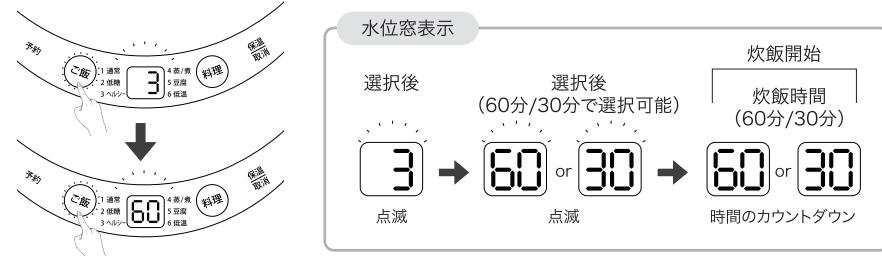


④開閉ボタンを押してフタを開け、本体に穀類と水が入った外釜を入れてください。

⑤内フタが取り付けられていることを確認してフタを閉めます。

⑥“ご飯ボタン”を3回押し、“3ヘルシー”(表示窓:3)を選択します。

表示パネルに“3”が点滅した後、炊飯時間の設定表示になります。“60”(60分)が点滅表示され、再度、ご飯ボタンを押すと“30”(30分)が表示されます。炊飯時間を選択後、数秒経つとピーッという音が鳴り、炊飯時間が決定し、自動的に炊飯が開始します。



⑦炊飯が終了すると「ピーッ ピーッ...」と音が鳴ります。フタを開け、しゃもじで炊き上がった穀類をよくほぐしてください。炊飯完了後、自動で保温状態になります。

1回で炊ける分量の目盛表示

種類と量	玄米0.5合	玄米1合	玄米1.5合	玄米2合	もち麦0.5合	もち麦1合	もち麦1.5合	押し麦0.5合	押し麦1合
外釜水位ライン	玄米0.5	玄米1	玄米1.5	玄米2	もち麦0.5	もち麦1	もち麦1.5	押し麦0.5	押し麦1
	押し麦1.5合	キヌア0.5合	キヌア1合	キヌア2合	アマランサス0.5合	アマランサス1合	アマランサス2合	押し麦1.5	キヌア0.5

ご使用方法

●蒸/煮モード

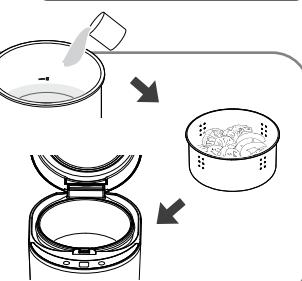
調理時間目安:約30~60分

蒸し料理の場合

①お水を**外釜**の蒸しMAXラインまで入れます。

②内釜に準備した具材をセットします。

③外釜を本体にセットしてから、具材を入れた内釜を外釜内にセットします。

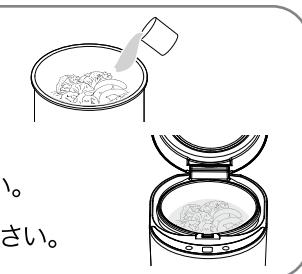


煮物料理の場合

①内釜を本体から取り出し、準備した具材を外釜に入れる。

②具材に合わせた量のお水を外釜に入れる。
※水量は、煮る MAXラインを超えないでください。

③具材とお水を入れた外釜を本体にセットしてください。



④内フタが取り付けられていることを確認してフタを閉めます。

⑤“料理ボタン”を押して、“4蒸/煮”(表示窓:4)を選択します。

表示パネルに“4”が点滅した後、調理時間の設定表示になります。“60”(60分)が点滅表示され、再度、料理ボタンを押すと“30”(30分)が表示されます。調理時間を選択後、数秒経つとピーッという音が鳴り、調理時間が決定し、自動的に調理が開始します。



⑥調理が終了すると「ピーッ ピーッ...」と音が鳴ります。フタを開けて蒸/煮の状態を確認してください。調理完了後、自動で保温状態になります。

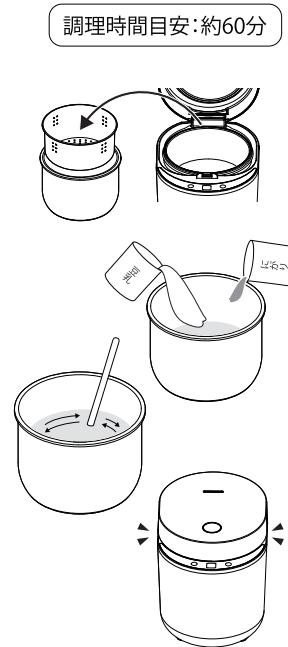
料理の種類	蒸し料理	煮物料理
外釜水位ライン	蒸し MAXまで	煮る MAXまで

※お水の量は各MAXライン以内になるように調整してください。

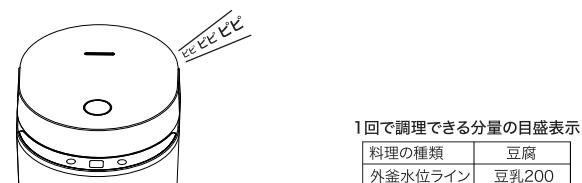
ご使用方法

●豆腐モード

- ①開閉ボタンを押してフタを開け、内釜と外釜を本体から取り出してください。
- ②豆乳(約200ml)とにがり(約10~12g)を外釜の豆乳200mlのラインを参考にゆっくり静かに投入してください。
※にがりの量はお好みに合わせて、調整してください。にがりを多く入れると豆腐が固まりやすくなりますが苦味が増します。
- ※使用する豆乳は無調整豆乳を使用してください。
また大豆固形分が14%以上の豆乳をご使用ください。
- ③投入した豆乳とにがりをゆっくり泡立たないように丁寧にかき混ぜます。右回転に10回、左回転に10回程度かき混ぜてください。
※かき混ぜる際に気泡がでてしまうと固まってから気泡が残ってしまう為、気泡がないように静かにゆっくりかき混せてください。
- ④外釜を本体にセットして、フタを閉めてください。
- ⑤“料理ボタン”を2回押して、“5豆腐”(表示窓:5)を選択した後、数秒経つと、ピーッという音が鳴り、表示パネルに“60”(調理時間)が表示され調理が自動的に開始します。



- ⑥調理が終了すると「ピーッ ピーッ...」と音が鳴ります。フタを開け調理完了後、自動で保温状態になります。



ご使用方法

●低温調理

調理時間目安:約105分~135分 (準備約15分+調理約90~120分)

調理温度:約60°C~70°C

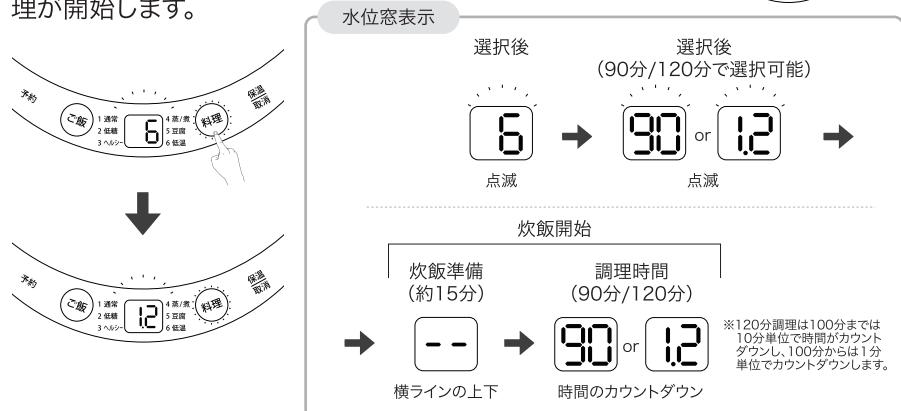
- ①開閉ボタンを押してフタを開け、内釜を本体から取り出してください。

- ②準備した食材を計量し、炊飯器の中に投入して下さい。
外釜の低温MAXと表示された水位ライン以内におさまるように水を入れてください。

※お水は水位ラインを超えないよう気をつけてください。水位ラインを超えると調理時、ふきだす可能性があります。

- ③内フタが取り付けられていることを確認してフタを閉めます。

- ④“料理ボタン”を3回押し、“6低温”(表示窓:6)を選択します。
表示パネルに“6”が点滅した後、調理時間の設定表示になります。“90”(90分)が点滅表示され、再度、料理ボタンを押すと“1.2”(120分)が表示されます。調理時間を選択後、数秒経つと、ピーッという音が鳴り、調理時間が決定し、自動的に調理が開始します。



- ⑤調理が終了すると「ピーッ ピーッ...」と音が鳴ります。フタを開け火の通り具合をよく確認し、火の通りが足りなければ、再度⑤~⑥の手順を行い、途中で火の通り具合を確認し、適宜調整してください。調理完了後、自動で保温状態になります。

1回で調理できる分量の目盛表示

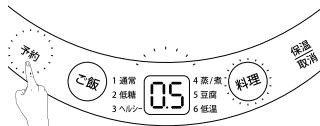
料理の種類	低温調理
外釜水位ライン	低温MAXまで

※お水の量は各MAXライン以内になるように調整してください。

ご使用方法

●予約機能について

- ①予約ボタンを押すと表示パネルに予約時間(0.5~10までは30分毎、11~24までは1時間毎)が表示されます。予約したい時間になるまで複数回押します。



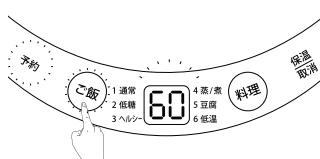
※長押しすると、時間が早送りされます。

- ②表示パネルに希望の予約時間が点滅で表示されたら、すぐに“ご飯ボタン”か“料理ボタン”を押してモード選択後、数秒経つと、ピーッという音が鳴り予約が開始されます。

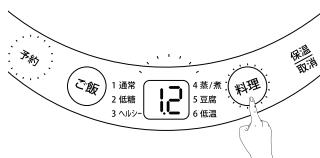


→ 3.ヘルシー、4.蒸/煮、6.低温を予約する場合はモード選択後、調理時間を選択し、数秒経つと、ピーッという音が鳴り予約が開始されます。

- ▷ 3. ヘルシーモードの場合、ご飯ボタンを押し、30分か60分を選択。
- ▷ 4. 蒸/煮モードの場合、料理ボタンを押し、30分か60分を選択。



- ▷ 6. 低温モードの場合、料理ボタンを押し、90分か120分を選択。



※調理時間選択時、ヘルシーモード、蒸/煮モードは60分、低温モードは90分が標準設定になっており、何も選択しない場合、標準設定時間(蒸/煮モードは60分、低温モードは90分)のまま設定が完了し、予約が自動で開始します。

- ③予約が開始されると、表示窓には予約時間が表示されます。(操作パネルの予約ボタンと、選択したモードによりご飯ボタンか料理ボタンが点灯した状態で予約が開始されます。) 予約時間が経過すると炊飯/調理が開始されます。

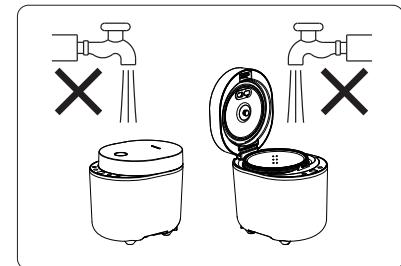
お手入れ方法

△ 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。

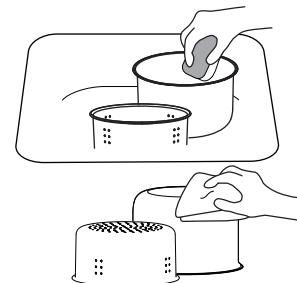
本体 ※水洗い不可

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。



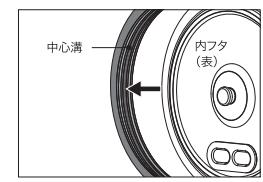
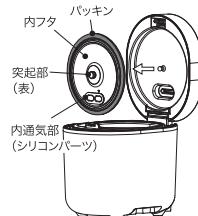
外釜・内釜

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。

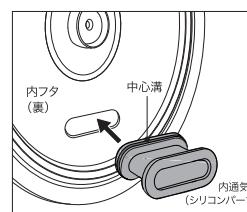


内フタ

内フタは中心にある突起部(表)を指でつまみ手前に引くことで簡単に取り外すことができます。内フタを掃除後に再度はめ込む場合は、本体フタ裏の中心にある突起に合わせ、内フタをはめ込んでください。



※↑内フタのパッキンを外してお手入れした後は、再度パッキンを内フタにはめ込む際に、上記のようにパッキンの中心溝に内フタをセットしてください。



※←内通気部(シリコンパーツ)を外してお手入れした後は、再度シリコンパーツを内フタにはめ込む際に、シリコンパーツの中心溝に内フタをセットしてください。

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	電源コードが本体やコンセントにしっかりと差さっていない。	電源コードをしっかりと差し直してください。
ごはんが炊けない 調理ができない	炊飯/調理モードの設定をしていない。	モード選択ボタンにタッチして、ご希望の炊飯/調理モードを選択してください。
	水加減、お米の量が正確ではない。	正しい分量で準備してください。
	内フタが付いていない。	炊飯前に、必ず内フタを取り付けてください。
調理した具材が十分に蒸されない	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。
	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。
炊飯・調理中にふきこぼれる	正しい水加減で使用していない。	正しい分量で準備してください。またMAX水位ライン以下に水の量を調整してください。
	外釜/内釜が変形している。	使用を中止し、カスタマーセンターにご相談ください。
	パスタを調理している。	パスタは調理時、急激に水位があがり、ふきこぼれる可能性があります。正しい水の量を確認し、適宜調整してください。
	外釜の裏面やふち、内フタのパッキン、ヒーター部に異物が付着している。	炊飯前に必ず取り除いてください。
変なにおいがする	初めてお使いになる際に匂いがする。	何度かお使いになると匂いは消えます。
	加熱すると薬品のような匂いがする。	水道水が加熱されると薬品のような匂いがすることがあります。問題ありません。
炊飯したお米が硬い/柔らかい	水の量が少ない/多い。	水位目盛を目安とし、好みの硬さになるようにお水の量を適宜調整してください。

※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	
E 1	本体内部のケーブル接続不良 ※輸送時や本体の落下、強い衝撃等によるケーブルの接続不良。
E 2	温度センサー部の異常/不具合

※上記のエラーコードが表示されている場合は、大変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お問合せください。

製品仕様

品 番	SY-152
定 格 電 壓	AC100V
定 格 周 波 数	50/60Hz
定 格 消 費 電 力	200W
温 度 ヒ ュ ー ズ	165°C
炊 飯 容 量 (最 大)	通常 炊 飯 : 0.6L(2合)
	低 糖 質 炊 飯 : 0.27L(1合)
モ ド	1. 通常 2. 低 糖 3. ヘルシ 4. 蒸 / 煮 5. 豆 腐 6. 低 温
区 分 名 ^{※1}	A
蒸 発 水 量 ^{※1}	37g
年 間 消 費 電 力 量 ^{※1}	42kWh
1時間あたりの炊飯時消費電力量 ^{※1}	40Wh
1時間あたりの保温時消費電力量 ^{※1}	50Wh
1時間あたりのタイマー予約時消費電力量 ^{※1}	0.1Wh
1時間あたりの待機時消費電力量 ^{※1}	0.08Wh
外 形 尺 法	約165(幅)×225(奥行)×199(高)mm
質 量 (重 量)	約1.8kg
電 源 コ ー ド 長 さ	約100cm
主 な 材 質	PP、シリコン、アルミニウム
付 属 品	しゃもし、計量カップ、電源コード 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。