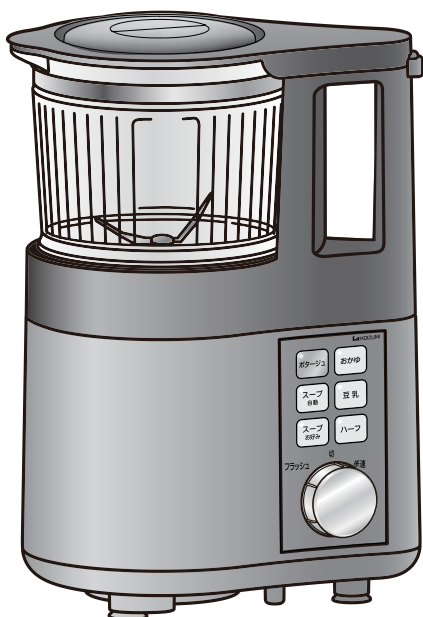


スープメーカー KSM-1010

取扱説明書

(保証書別途添付)

ご使用前に必ずお読みください。



目次

安全上のご注意	P1 ~ 3
はじめてお使いになる前に	P3
各部のなまえ	P4
取り付け・取り外し	P5 ~ 6
スープの作りかた	P7 ~ 8
おかゆの作りかた	P9 ~ 10
豆乳の作りかた	P11 ~ 12
ミキサーの使いかた	P13 ~ 14
お手入れのしかた	P15
モーター保護装置について	P16
仕様	P16
このような表示が出たときは	P16
故障かな?と思われたときは	P17
アフターサービスについて	P18
お客様相談窓口	P19

このたびは、スープメーカーをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

正しくご使用いただくために、ご使用前に必ず、この取扱説明書をよくお読みください。なお、お読みになられた後も、保証書とともにお使いになる方がいつでも見られるところに大切に保管してください。

●特に1～3ページの「安全上のご注意」を必ずお読みください。

安全上のご注意

※ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

※ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、お使いになる方や他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

⚠ 警告 誤った取扱いをしたときに、死亡または重傷を負う可能性があるもの

⚠ 注意 誤った取扱いをしたときに、使用者が傷害を負ったり、物的損害の可能性があるもの

絵表示の例



○記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。



●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

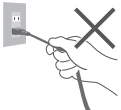
ご使用前

⚠ 警告

	●改造はしない また修理技術者以外の方は、分解したり修理をしない 火災・感電・けがの原因になります。 修理はお買い上げの販売店または小泉成器株式会社「修理センター」にご相談ください。	
	●定格 10A 以上・交流 100V のコンセントを単独で使う 延長コードは使用しないでください。複数の電化製品を併用した分岐コンセントは使用しないでください。電源コードやコンセントが異常発熱し発火や感電の原因になります。（たこ足配線禁止）	
	●電源コードを傷つけない 加工したり、束ねたりしないでください。重いものをのせたり、無理に曲げたり、引っ張ったりねじったり、挟み込んだりしないでください。電源コードが破損し、火災や感電の原因になります。	
	●いたんだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使わない 電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。感電・ショート・発火の原因になります。	
	●ヒーター板と加熱板（容器底裏面）に食品カスや汚れが付着したまま使用しない 発煙・発火の原因になります。	
	●電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む 火災・感電・発火の原因になります。	
	●電源プラグについたほこりを拭き取る ほこりが付着すると火災の原因になります。	
		●何も入れないで使用しない 部品の寿命を縮めたり、故障の原因になります。
	●カッター部分に直接手を触れない けがの原因になります。	
		●ガラス容器の中に食品以外のものは入れない 故障の原因になります。

安全上のご注意

⚠ 注意

❗	●電源プラグを抜くときは、電源コードを引っ張らない 断線して感電や発火するおそれがあります。	
⊘	●火気の近くで使用しない 変形の原因になります。	
❗	●水平で丈夫な場所に置く 振動・騒音・転倒の原因になります。	
❗	●ふきんやタオルの上に載せて使用しない 転倒の原因になります。	
⊘	●本製品を使用する際、周囲にもものを置かない まれに吹きこぼれるおそれがありますので、シミや変色のおそれがあるものの上では、使用しないでください。	

使用するとき

⚠ 警告

⊘	●子供だけで使わせない 幼児の手の届くところでは使わない やけど・感電・けがのおそれがあります。	
⊘	●加熱中や加熱後しばらくは、容器や本体に触れない（ハンドル・フタを除く） 高温のため、やけどのおそれがあります。	
⊘	●運転中に電源プラグを抜き差ししない 感電・火災の原因になります。	
⊘	●運転中はフタをあけない 容器セットの取り付け・取り外しを行わない やけど・けがのおそれがあります。	
⊘	●食品カスや水を操作部や本体のすき間に入れない 故障の原因になります。	
⊘	●蒸気口に顔や手を近づけない 蒸気や吹きこぼれにより、やけどのおそれがあります。	
❗	●異常・故障時はただちに使用を中止する 感電・けが・火災のおそれがあります。 使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または小泉成器株式会社「修理センター」にご相談ください。	

安全上のご注意

注意

	●連続使用はしない 故障の原因になります。
	●スープやおかゆ、豆乳の再加熱をしない 吹きこぼれ・こげつきの原因になります。(市販のスープやおかゆもあたためられません。)
	●本書およびレシピブックに記載している材料・分量・調理方法で行う 材料・分量・調理方法が適切でないと、吹きこぼれの原因になり、やけどのおそれがあります。
	●使用後は電源プラグを抜く 感電や漏電火災の原因になります。
	●蒸気口をふさがない 吹きこぼれ・やけどの原因になります。

お手入れのとき

警告

	●お手入れは電源プラグを抜いて行う 感電・けがのおそれがあります。
	●濡れた手で電源プラグを抜き差ししない 感電するおそれがあります。
	●本体に水をかけたり、水に浸したりしない 感電・故障の原因になります。

お願い

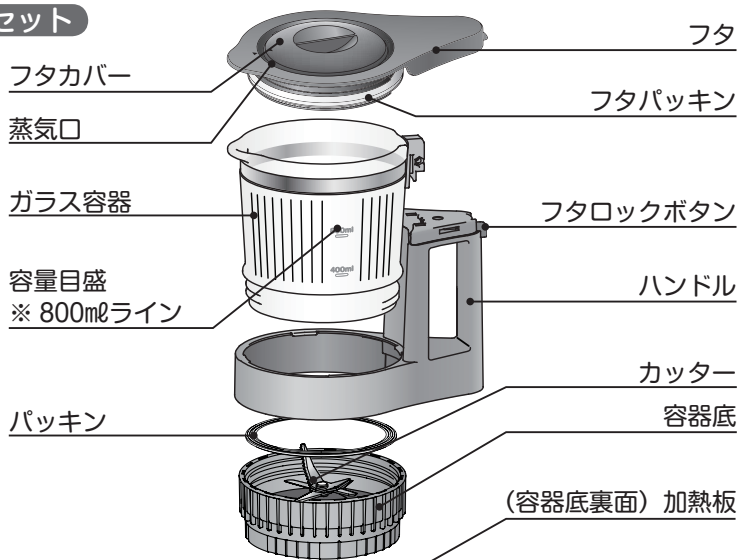
- 持ち運ぶときは落とさないよう注意する
故障の原因になります。また、ガラス容器破損によるけがのおそれがあります。

はじめてお使いになる前に

- 必ず本書に記載している方法でお使いください。
記載方法でお使いいただかないと上手に仕上がらなかったり、故障の原因になります。
- ご使用前に P.15「お手入れのしかた」を参考に、本体以外の各部品（フタ・ガラス容器・カッター等）を台所用中性洗剤で洗ってください。カッター部分に手が直接触れない様、十分注意してください。
P.5「取り付け・取り外し」を参考に、本体に容器セットを取り付けてください。

各部のなまえ

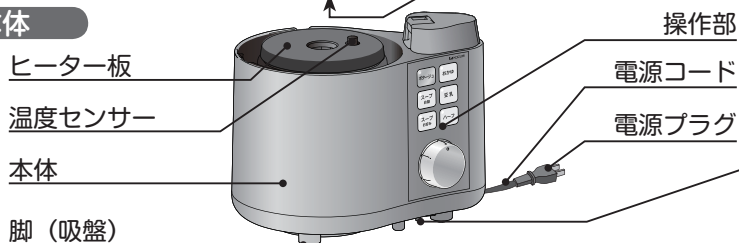
容器セット



付属品

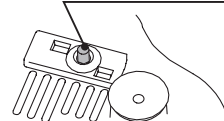
- 取扱説明書
- レシピ本
- 保証書
- 容器締め付け台
- ザル・ザルハンドル

本体



本体底面

リセットボタン



モーターに負担がかかると保護装置がはたらき運転が止まることがあります。(P.16 復帰手順参照。)

操作部

自動調理キー：キーを押すと自動調理を開始します。



ポタージュ	【具材の形状を残さない、とろみのあるスープ】加熱後、自動でカッターが回転します。
スープ 自動	【具のあるスープ】加熱後、自動でカッターが回転します。
スープ お好み	【具のあるスープ】加熱のみのモード。調理後、お好みでミキサー運転してください。
おかゆ	生米からおかゆが作れます。
豆乳	大豆と水で、豆乳・おからが作れます。
ハーフ	スープ・おかゆのハーフ調理ができます。※豆乳はハーフ調理できません。

ミキサースイッチ

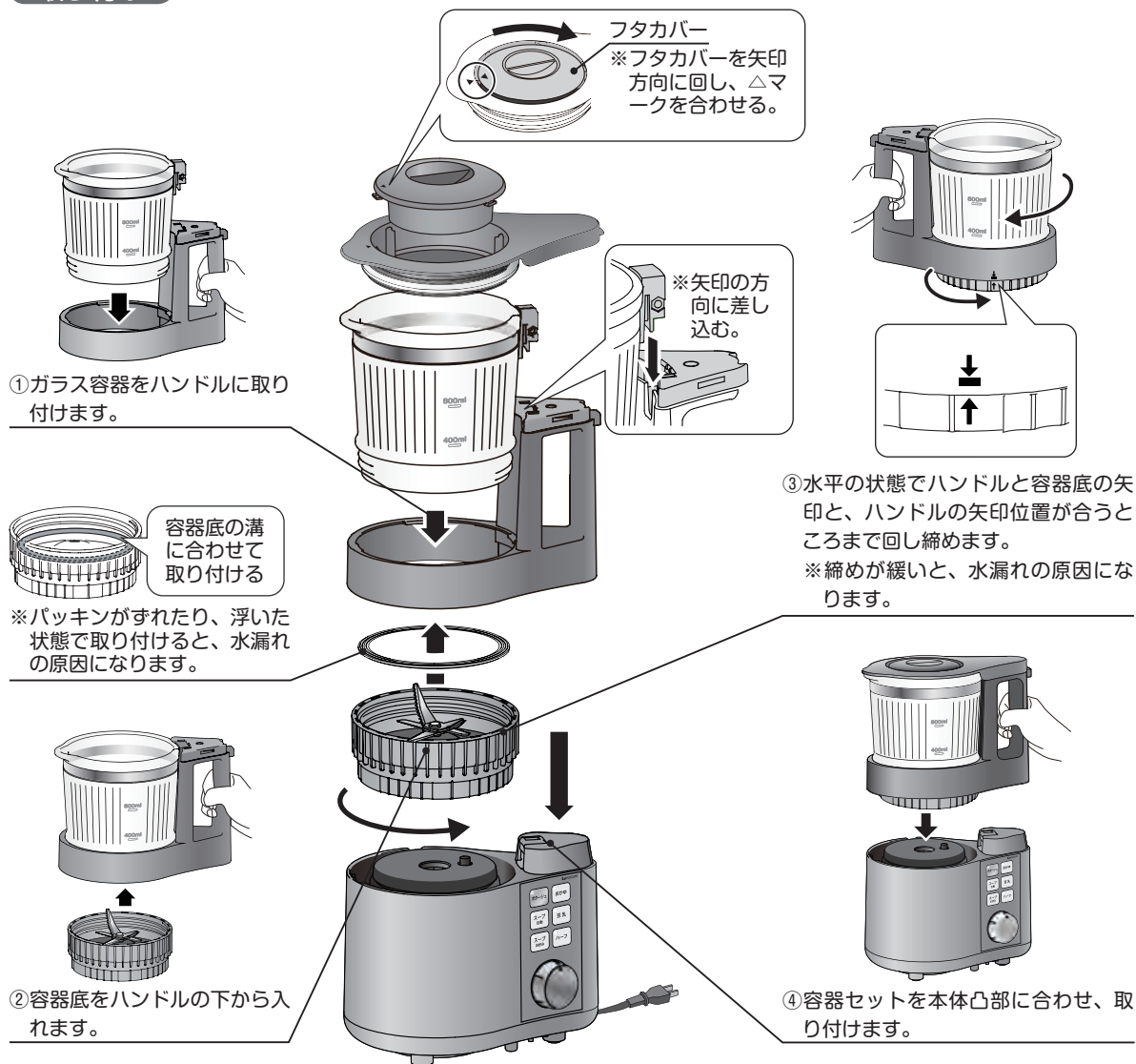
低 速：やわらかい果物に使う。

高 速：通常のジュースやスープに使う。

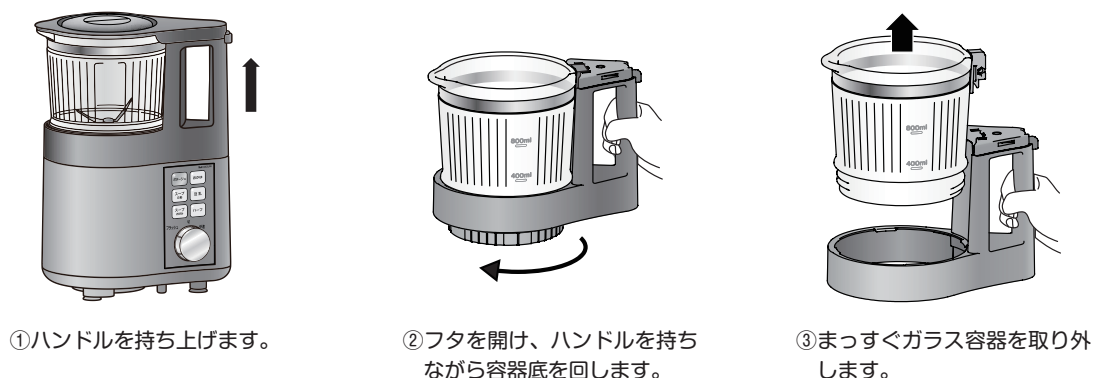
フラッシュ：回している間だけカッターが回転する。材料の混ざり具合を微調整できます。

取り付け・取り外し

取り付け



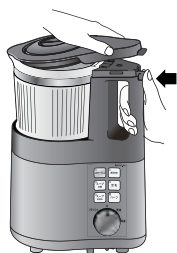
取り外し



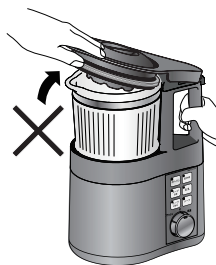
フタの開け方



- ① フタロックボタンを押しロックを解除します。



- ② ロックボタンを押したままハンドル側からフタをゆっくり持ち上げます。



- ※ 注ぎ口側から開けると、フタが破損するおそれがあります。



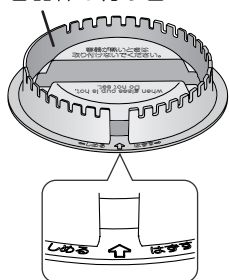
フタの閉め方

- フタをガラス容器に合わせ、カチッと音がするまで手で押さえます。
※ 注ぎ口側もしっかり閉めます。

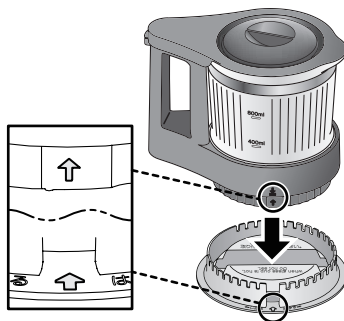
容器締め付け台ご使用方法

「容器締め付け台」をご使用頂くと、簡単に締め付け・取り外しができます。

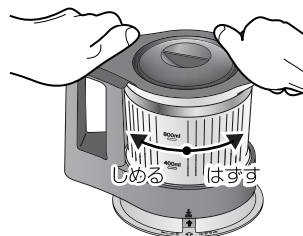
容器締め付け台



- ① 矢印マークを手前にしてテーブルの上に置きます。

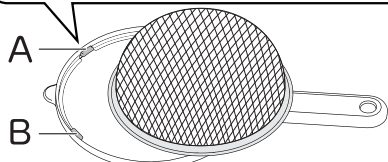
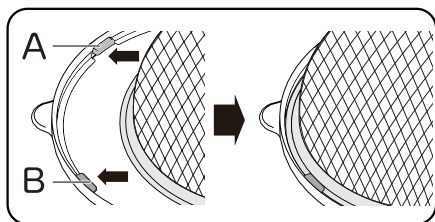


- ② 容器締め付け台と、容器底の矢印位置を合わせて図のようにセットします。

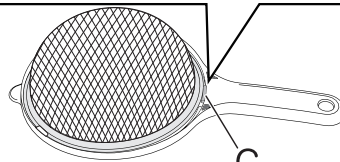
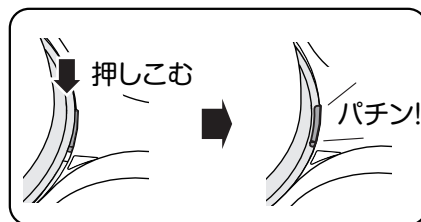


- ③ 上から抑えながら回します。

ザルの組立



- ① 取手を裏返し※、A・Bのツメの間に差し込みます。
※ 持ち手が凹んでない方が裏側。



- ② Cのツメにザルを上から押し込み、取り付けます。

スープの作りかた

ト
ン
ク
ン

- 材料に皮や芯、へたがある場合は取り除きます。
- 材料はレシピブックを参考に、記載された大きさにカットしてください。
- 材料の種類やカットの大きさにより、芯が残ったり、粉碎されないことがあります。
かたい野菜（にんじんやごぼうなど）は小さくカットするか、電子レンジなどで加熱したものをご使用ください。
- 冷凍されている食材は、完全に解凍してからご使用ください。
- 使用する水や材料は、冷たすぎないものをご使用ください。（適温：10～20℃）

調
理
後

- スープの具材を細かくしたい場合は、ミキサー運転で様子をみながら、かくはんしてください。
- 調味料、生クリームなどの油脂分の多いものは、出来上がり後に加えてください。

1 ガラス容器に材料を入れる

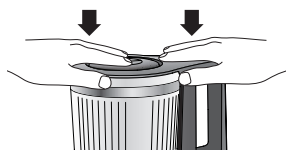


△注意

水かさは 800ml ラインをこえない様、調節してください。
スープ作りにお湯は使用しないでください。

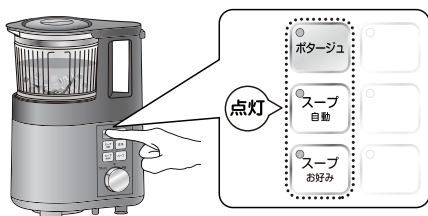
2 フタをセットする

- ・カチッと音がするまでフタを押さええます。
- ・フタが確実にセットされていないと運転できません。



3 キーを押して運転開始

- ・3種類のスープキーからお好みのキーを選択してください。
- ・キーを押すと「ピー」と音がなり、押したキーのランプが点灯します。

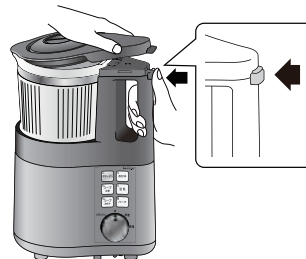


運転を停止する場合は、キーを長押ししてください。

※一旦停止すると自動調理は再開できません。

4 運転終了

- ・調理は約 30 分で終了します。
- ・終了音が「ピーピーピー」となり、ランプが消灯します。
- ・ハンドルをもちながらゆっくりとフタをあけてください。



5 残りの材料を加え、ヘラなどで混ぜる



△高温注意

ヒーター板やガラス容器は熱くなります。
絶対に触らないでください。

- **スープ お好み** 調理や、出来上がったスープの具材を細かくしたい場合は、ミキサー運転で様子をみながら、かくはんしてください。
その際、フタからの蒸気にお気を付け下さい。



※ご使用後は電源プラグを抜いてお手入れしてください。

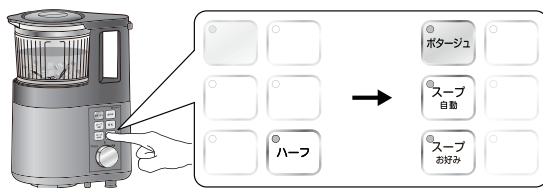
スープの分量について

スープの出来上がり分量は4人分（約800ml）です。

2人分調理の場合は、材料を半量、水は250ml以上入れて **ハーフ** モードにて調理してください。
水が少ないと、吹きこぼれ・こげつきの原因になります。

ハーフモード設定方法

左ページ作りかた **3** の行程で、先に **ハーフ** キーを押し、その後3種類のスープキーからお好みのキーを押してください。ハーフモードの調理時間は約25分です。



レシピ例

材料Aを投入し、自動キーを押して調理を開始します。材料Bは、出来上がり後に加えてください。

ポタージュ

かぼちゃのポタージュ

A	かぼちゃ	350g
	玉ねぎ	50g
	水	400ml
	洋風スープの素	小さじ2
B	塩	少々
	生クリーム	30ml

スープ お好み

ミネストローネ

A	トマト缶	200g
	玉ねぎ	100g
	じゃがいも	70g
	ベーコン	30g
B	水	400ml
	洋風スープの素	小さじ2
	塩こしょう	少々

お願い

●ヒーター板と加熱板（容器底裏面）に、食品カスや汚れが付着したまま使用しないでください。

発煙・発火のおそれ及び故障の原因になります。また、すき間が生じることにより調理にムラができ、仕上がりが悪くなることがあります。

●運転中、容器セットの取り外し・フタの開閉はしないでください。

やけどのおそれがあります。万一、容器セットの取り外し・フタの開閉を行った場合は、安全装置がはたらき運転が一時停止し、自動調理キーが1箇所点滅します。容器セット・フタを戻して、点滅しているキーを押すと調理を再開することができます。ただし、ヒーターが高温の場合、温度センサーが感知しブザー音と共に全点滅に変わります。この場合、調理は再開できません。（P.16「このような表示が出たときは」参照。）



注意



本書およびレシピブックに記載している材料・分量・調理方法で行う
材料・分量・調理方法が適切でないと、吹きこぼれの原因になりやけどするおそれがあります。



スープやおかゆ、豆乳の再加熱をしない
吹きこぼれ・こげつきの原因になります。（市販のスープやおかゆもあたためられません。）

おかゆの作りかた

トク ク ス	●よく研いだ生の米を約 1 時間、(夏場 40 分) 水に浸します。 お米を浸した水は捨ててください。 ●材料はレシピブックを参考に、記載された大きさにカットしてください。 ●冷凍されている食材は、完全に解凍してからご使用ください。 ●使用する水や材料は、冷たすぎないものをご使用ください。(適温: 10 ~ 20℃)
調理後	●調味料、チーズなどの油脂分の多いものは、出来上がり後に加えてください。

準備

よく研いだ生の米を水に浸す

・お米を浸す時間が短いと、お米の芯が残る場合があります。



1 ガラス容器に材料を入れる

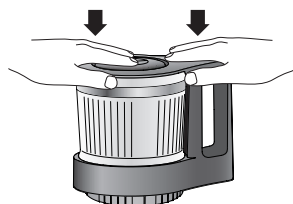


△注意

水かさは 800ml ラインをこえない様、調節してください。
おかゆ作りにお湯は使用しないでください。

2 フタをセットする

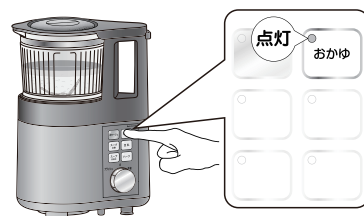
・カチッと音がするまでフタを押さえます。
フタが確実にセットされていないと運転できません。



3

おかゆ キーを押して運転開始

・キーを押すと「ピー」っと音になり、ランプが点灯します。

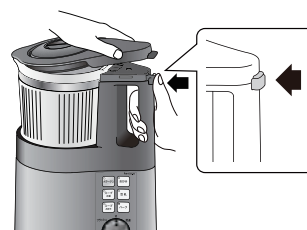


運転を停止する場合は、キーを長押ししてください。

※一旦停止すると自動調理は再開できません。

4 運転終了

・調理は約 30 分で終了します。
・終了音が「ピーピーピー」となり、ランプが消灯します。
・ハンドルをもちながらゆっくりとフタをあけてください。



5 残りの材料を加え、ヘラなどで混ぜる



△高温注意

ヒーター板やガラス容器は熱くなります。
絶対に触らないでください。

※ご使用後は電源プラグを抜いてお手入れしてください。

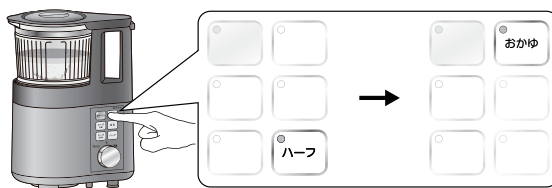
おかゆの分量について

おかゆの出来上がり分量は 4 人分（約 800ml）です。

2 人分調理の場合は、材料を半量、水は 300ml 以上入れて  モードにて調理してください。
水が少ないと、吹きこぼれ・こげつきの原因になります。

ハーフモード設定方法

左ページ作りかた **3** の行程で、先に  キーを押し、その後  キーを押します。
ハーフモードの調理時間は約 25 分です。



レシピ例

材料 A を投入し、「おかゆ」キーを押して調理を開始します。

材料 B の記載がある場合は、出来上がり後に加えてください。

	白粥 A [米 ……………120g 水 …………… 600ml		あさりのリゾット A [米 ……………120g あさりの水煮（缶詰）… 50g 水 …………… 550ml 洋風スープの素 … 小さじ 2 B [塩こしょう …………… 少々 とろけるチーズ …… 50g
	いも粥 A [米 ……………120g さつまいも …………… 80g 水 …………… 550ml		

お願い

●ヒーター板と加熱板（容器底裏面）に、食品カスや汚れが付着したまま使用しないでください。

発煙・発火のおそれ及び故障の原因になります。また、すき間が生じることにより調理にムラができ、仕上がりが悪くなることがあります。

●運転中、容器セットの取り外し・フタの開閉はしないでください。

やけどのおそれがあります。万一、容器セットの取り外し・フタの開閉を行った場合は、安全装置がはたらき運転が一時停止し、自動調理キーが 1 箇所点滅します。容器セット・フタを戻して、点滅しているキーを押すと調理を再開することができます。ただし、ヒーターが高温の場合、温度センサーが感知しブザー音と共に全点滅に変わります。この場合、調理は再開できません。（P.16「このような表示が出たときは」参照。）



注意



本書およびレシピブックに記載している材料・分量・調理方法で行う

材料・分量・調理方法が適切でないと、吹きこぼれの原因になりやけどするおそれがあります。



スープやおかゆ、豆乳の再加熱をしない

吹きこぼれ・こげつきの原因になります。（市販のスープやおかゆもあたためられません。）

豆乳の作りかた

下ごしらえ

- 水洗いした乾燥大豆を約6～8時間、水に浸しもどします。時間は目安です。
- 使用する水や材料は、冷たすぎないものをご使用ください。(適温：10～20℃)

調理後

- 付属のざるでこしてください。
- お持ちの茶こしなどで、再度こしていただくと、さらになめらかになります。

準備

乾燥大豆を水に浸してもどす



1 ガラス容器に大豆と水を入れる

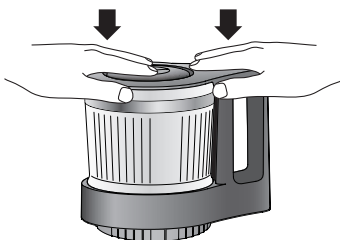


△注意

豆乳作りにお湯は使用しないでください。
豆乳調理はハーフモードは使用できません。
必ず P.12「材料」に記載された分量で調理してください。

2 フタをセットする

- ・カチッと音がするまでフタを押さええます。
- ・フタが確実にセットされていないと運転できません。

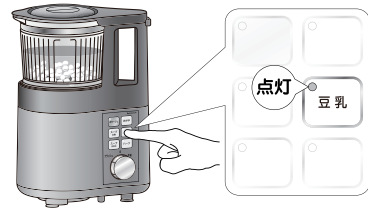


3

豆乳

キーを押して運転開始

- ・キーを押すと「ピー」っと音になり、ランプが点灯します。

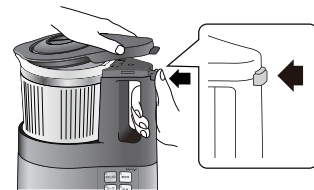


- 運転を停止する場合は、キーを長押ししてください。
- ※一旦停止すると自動調理は再開できません。

4

運転終了

- ・調理は約20分で終了します。
- ・終了音が「ピーピーピー」となり、ランプが消灯します。
- ・ハンドルをもちながらゆっくりとフタをあけてください。



5

付属のざるでこす



△高温注意

ヒーター板やガラス容器は熱くなります。
絶対に触らないでください。

- ※ご使用後は電源プラグを抜いてお手入れしてください。

豆乳の分量について

- 豆乳調理の出来上がり分量はコップ2杯分（約380ml）、おからは約150gです。

※ハーフモードはご使用になれません。

材料

材料を投入し、「豆乳」キーを押して調理を開始します。

豆乳

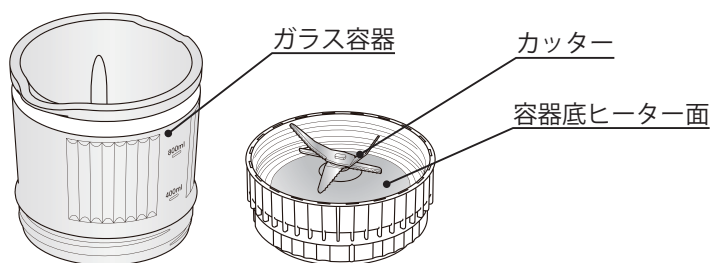
豆乳

乾燥大豆75g

水450ml

調理後は

- 豆乳調理後、容器底ヒーター面に大豆による膜ができます。故障ではありません。
- 時間が経つと、ガラス容器やカッターに付着したおからが固まり、洗いづらくなります。
ご使用後は、P.15「お手入れのしかた」を参考に、お早目にお手入れしてください。



お願い

- ヒーター板と加熱板（容器底裏面）に、食品カスや汚れが付着したまま使用しないでください。

発煙・発火のおそれ及び故障の原因になります。また、すき間が生じることにより調理にムラができ、仕上がりが悪くなることがあります。

- 運転中、容器セットの取り外し・フタの開閉はしないでください。

やけどのおそれがあります。万一、容器セットの取り外し・フタの開閉を行った場合は、安全装置がはたらき運転が一時停止し、自動調理キーが1箇所点滅します。容器セット・フタを戻して、点滅しているキーを押すと調理を再開することができます。ただし、ヒーターが高温の場合、温度センサーが感知しブザー音と共に全点滅に変わります。この場合、調理は再開できません。（P.16「このような表示が出たときは」参照。）



注意



本書およびレシピブックに記載している材料・分量・調理方法で行う

材料・分量・調理方法が適切でないと、吹きこぼれの原因になりやけどするおそれがあります。



スープやおかゆ、豆乳の再加熱をしない

吹きこぼれ・こげつきの原因になります。（市販のスープやおかゆもあたためられません。）

ミキサーの使いかた

- 野菜や果物を細かくかくはんします。
- 高速・低速・フラッシュのモード切替で、素材に適したかくはんができます。

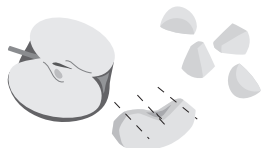
低	速：適度な食感が残る、ふわっとした口あたり	適した食材：やわらかい果物
高	速：細かく滑らかな口あたり	適した食材：かたい果物、野菜
フラッシュ：回している間だけカッターが回転。材料の混ざり具合を微調整できます。		

トッピング

材料に皮や芯、種がある場合は取り除きます。

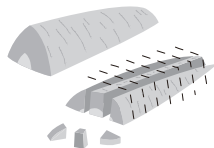
●やわらかい材料

2～3 cm 角に切る。



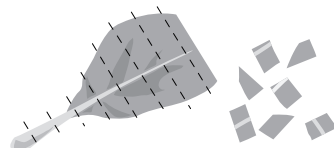
●かたい材料

1 cm 角に切る。



●葉菜類

2～3 cm 角に切る。



材料を入れる順序

やわらかいものから入れてください。

1 液体

例) 水・牛乳 など



2 やわらかいもの

例) バナナ など



3 かたいもの

例) にんじん など



4 角氷

家庭用冷蔵庫で作った
2.5cm 角以下の氷



調理できない材料

❗ カッターやモーターに負担がかかり、故障の原因になります。

●肉・魚介類



●市販の氷



●ねばり気の強いもの・水分の少ないもの

例) とろろいも、茹でたじゃがいも など



●かたいもの

例) 乾燥大豆、冷凍食材、乾物、穀類 など



お願い

- カッターが空回りして、うまくかくはんできないときは、スイッチを「切」にし、ヘラなどでかき混ぜてください。直らないときは材料を減らしてください。
- 異常音や振動が大きいときはスイッチを「切」にし、材料を減らしてください。本体の取り付けにも問題がないか確認をしてください。
- モーターに負担がかかると、保護装置がはたらき運転が止まることがあります。
(P.16「モーター保護装置について」参照)

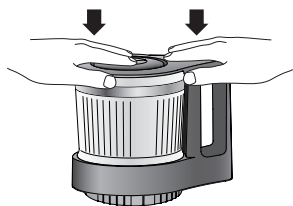
1 ガラス容器に材料を入れる

- ・ P.13「材料を入れる順序」を参考にやわらかいものから入れてください。
- ・ 水かさは 800ml ラインをこえない様、調節してください



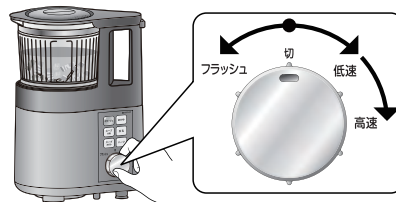
2 フタをセットする

- ・ カチッと音がするまでフタを押さえます。
- ・ フタが確実にセットされていないと運転できません。



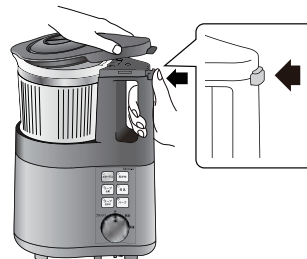
3 スイッチを回して運転開始

- ・ ミキサー運転中は手でフタを押さえてください。
- ・ 運転中はフタをあけないでください。
- ・ フタを開けると安全装置がはたらき自動的に運転を停止します。



4 運転終了

- ・ ハンドルをもちながらゆっくりとフタをあけてください。



※ご使用後は電源プラグを抜いてお手入れしてください。

レシピ例

材料の番号順にガラス容器に入れてください。

「高速」で約 2 分かはん

ほうれん草のスムージー

- ①水 100ml
- ②バナナ 150g
- ③パイナップル 100g
- ④ほうれん草 50g

「高速」で約 30 秒かはん

ぶどう・ベリージュース

- ①水 100ml
- ②ぶどう 200g
- ③ブルーベリー 100g
- ④レモン果汁 お好み



注意



連続使用はしない
故障の原因になります。



何も入れないで使用しない
部品の寿命を縮めたり、故障の原因になります。

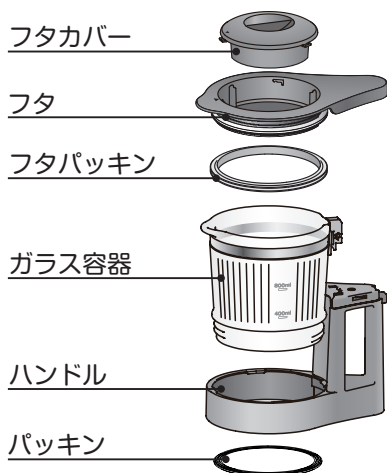
お手入れのしかた

- ご使用後はお早めにお手入れしてください。ただし、本体・容器セットが冷めてから行ってください。
- P.5「取り付け・取り外し」を参考に、本体以外の各部品をきれいに洗ってください。
- お手入れ後は十分に乾燥させてから保管してください。

警告		お手入れは電源プラグを抜いて行う 感電・けがのおそれがあります。		濡れた手で電源プラグを抜き差ししない 感電するおそれがあります。
		カッター部分に直接手を触れない けがの原因になります。		本体に水をかけたり、水に浸したりしない 感電・故障の原因になります。
注意		お手入れのときは台所用中性洗剤を使い、次のものは使用しない シンナー・ベンジン・みがき粉・漂白剤・クレンザー。 変形・変色・故障などのおそれがあります。		
		お手入れに、金属たわし・金属ブラシは使用しない 破損の原因になります。		
		部品の変形・ガラス容器の破損防止のため、食器洗い乾燥機や食器乾燥機は使用しない 破損の原因になります。		

フタ・ガラス容器・ハンドル・パッキン

やわらかいスポンジを使用して、台所用中性洗剤で洗います。
金属たわしや鋭利なものでこすらないでください。



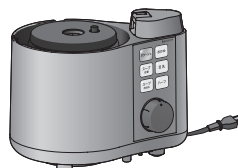
カッター・容器底

やわらかいスポンジを使用して、台所用中性洗剤で洗います。
金属たわしや鋭利なものでこすらないでください。
※カッターに手が触れないよう、十分注意してください。



本体

よく絞ったふきんで拭きます。
故障の原因になりますので、食品カスや水を操作部
や本体のすき間に入れないでください。



●部品の変色について

トマト・かぼちゃ・葉菜類を調理するとフタなどの部品に色素が付着し、変色することがあります。付着した色素は水洗いしても完全には取れませんが、使用上差し支えありません。

(付着した色素はご使用後早めにお手入れすると、比較的よく取れます。)

●フタパッキン・パッキンのおいが気になるときは大きめの鍋にたっぷりお湯を入れ、約5分煮沸し火を止めて約30分間放置してください。

熱湯の取り扱いの際は、やけどにご注意ください。

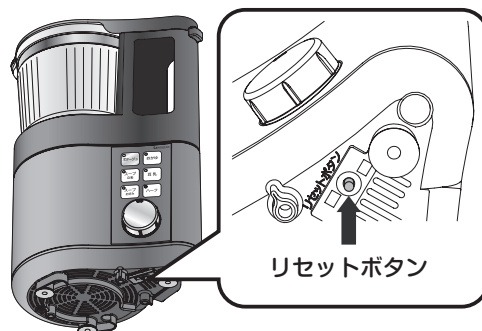
モーター保護装置について

- 本製品は、モーターに負担がかかると保護装置がはたらき運転が止まることがあります。

以下の手順で復帰させてください。故障ではありません。

●保護装置の復帰手順

- ①スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜き、本体から容器セットをはずす。
- ②カッターに挟まった材料を取り除く。
量が多い場合は減らす。
- ③10秒以上たってから本体底面にあるリセットボタン（赤色）を押す。
- ④再度容器セットを取り付け、電源プラグをコンセントに差し、スイッチを回し動作させる。



上記、復帰作業（リセットボタンを押す）を行っても、ミキサー運転ができない場合は、電源プラグをコンセントから抜き、（約30分）本体を冷ましてください。

仕様

電 源	AC100V、50/60Hz 共用	外 形 寸 法	約 220(W) × 150(D) × 311(H)mm
消 費 電 力	ヒーター 600W、モーター 150W	コードの長さ	約 1.5m
定 格 容 量	800ml	質 量	約 3.7kg
回 転 数	高速 7400rpm 低速 6100rpm （無負荷時）	ミ キ サ ー 定 格 時 間	4分間運転 2分間停止繰り返し使用で 合計 10分

※この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This product is designed for use only in Japan and cannot be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

このような表示が出たときは

	1 か所点滅	3 か所点滅	全点滅（6 か所）	左側上 2 か所点滅
表示				
ブザー音	ピピッ ピピッ ピピッ…	ピー（約5秒間）	ピー ピー ピー	ピー（約5秒間）
理由・原因	●運転中、容器セットの取り外し・フタの開閉を行った場合、安全装置がはたらき運転を一時停止します。	●温度センサーが異常温度を感知しています。	●本体に容器セットを取り付けられない状態（または、容器のフタを閉めずに）操作を行った。	●製品が故障している場合があります。
対応	●容器・フタを戻してください。 ●点滅しているキーを押すと運転を再開します。運転を停止する場合は、キーを長押し（約2秒）します。	●電源プラグをコンセントから抜き、約30分本体を冷ましてください。	●本体に容器セットを取り付けてから操作してください。	●電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店または小泉成器株式会社「修理センター」にご相談ください。

故障かな？と思われたときは

症状		原因・対応
全ての操作	運転しない 操作ができない	● 電源プラグはコンセントに差し込まれていますか。 ● 配電盤のヒューズ、またはブレーカーが切れていませんか。 ● 本体・ガラス容器・フタが確実にセットされていますか。
	音が大きい	● 設置場所は平らで安定していますか。水平で丈夫な場所に置いてください。 ● 本体とガラス容器が確実にセットされていますか。
	調理物が漏れる	● ガラス容器の締め付けが緩んでいませんか。 ● パッキンは付いていますか。ずれていませんか。
ミキサー	カッターが 空回りする	● 氷が多すぎませんか。数を減らしてください。 ● 少ない水分で使用されていませんか。材料を減らし、水分を追加してください。
	使用中に運転が 止まる	● モーターに負担がかかると安全装置がはたらき運転が止まることがあります。(P.16) ● 材料を入れすぎていませんか。材料を減らしてください。 ● 調理できない材料が入っていませんか。(P.13)
	異常音がする 振動が大きい	● 材料を入れすぎていませんか。材料を減らしてください。 ● かたい材料を粉碎するとき、大きな音や振動が発生します。異常ではありません。
	粉碎が粗い	● 材料が大きすぎませんか。かたい材料はなるべく細かくカットしてください。
スープ・ポタージュ・おかゆ・豆乳	仕上がりが悪い うまくできない	● 再加熱していませんか。 吹きこぼれ・こげつきの原因になります。再加熱はしないでください。 ● 調理にお湯を使用していませんか。(適温：10～20℃) ● 使用している水は冷たすぎませんか。 水が冷たすぎるとおかゆ調理の際、芯が残ることがあります。 ● ヒーター板と加熱板に、食品カスや汚れが付着したまま使用していませんか。 ● 自動調理終了後、ヒーターが冷めていない状態で続けて使用していませんか。
	泡が吹き出る	● 冷凍された食材を使用していませんか。完全に解凍してから使用してください。 ● 正しい分量で使用していますか。水かさは800ml以下になるよう調節してください。 本書およびレシピブックに記載している、材料・分量で調理してください。 ● アクの出る野菜を使用していませんか。下ゆでしてから使用してください。 ● おかゆの場合、お米はよく研ぎましたか。
	異臭がする スープやおかゆ、 豆乳がこげた	● 市販のスープやおかゆは調理できません。吹きこぼれ・こげつきの原因になります。 ● 正しい分量で使用していますか。 本書およびレシピブックに記載している、材料・分量で調理してください。 ● 少ない水分で使用されていませんか。正しい水分量で使用してください。
	運転中にカチカチ と音がする	● 出力を切り換えるスイッチの動作音です。異常ではありません。 ● 熱によりヒーター板などの部品が膨張し、音が鳴ることがあります。
操作部のランプが 点滅している		● P.16「このような表示が出たときは」を参照してください。

アフターサービスについて

1. 保証書（別途添付）

- 保証書は別途添付されています。

保証書はお買い上げの販売店で「販売店名・お買い上げ日」などの記入をご確認のうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。保証期間はお買い上げ日より1年間です。

2. 修理を依頼されるときは

- 保証期間中は
商品に保証書を添えてお買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容により無料修理いたします。
- 保証期間が過ぎているときは
お買い上げの販売店にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

3. 保証期間

保証期間はお買い上げ日から1年間です。

- ただし、フタパッキンとパッキンは消耗部品です。保証期間内でも有料とさせていただきます。
- 一般家庭用以外に使用される場合は除きます。

4. 補修用性能部品の保有期間

- 補修用性能部品は製造打ち切り後6年保有しています。
補修用性能部品とはその製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. アフターサービスについてご不明の場合

- アフターサービスについてご不明の場合には、お買い上げの販売店か、保証書に記載の小泉成器株式会社「修理センター」にお問い合わせください。

愛情点検		★長年ご使用のスूपメーカーの点検を！	
	ご使用の際 このような ことはありませんか？		ご使用中 止
		このような症状のときは、故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグを抜いて必ず販売店にご相談ください。	

お客様の個人情報のお取扱について

お受けしましたお客様の個人情報は当社個人情報保護方針に基づき適切に管理いたします。また、お客様の同意がない限り、業務委託をする場合及び法令に基づき必要と判断される場合を除き、第三者への開示は行いません。

< 利用目的 >

お受けしました個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせ及び修理対応のみを目的として使用させていただきます。尚、この目的のために小泉成器株式会社及び関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

< 業務委託の場合 >

上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を実施させるとともに適切な管理・監督をいたします。

お客様相談窓口

この商品に関するご意見・ご質問については下記へお寄せください。

ご意見・ご質問について

お客様相談窓口



ナビダイヤル
ナビダイヤル (全国共通番号)

0570 (07) 5555

■IP電話などからご利用いただけない場合

〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号 TEL. 06 (6262) 3561 FAX. 06 (6268) 1432

修理に関するお問い合わせ

東日本修理センター



ナビダイヤル
ナビダイヤル (全国共通番号)

0570 (05) 8888

■IP電話などからご利用いただけない場合

〒344-0127 埼玉県春日部市水角1190 TEL. 048 (718) 3340 FAX. 048 (718) 3350

西日本修理センター



ナビダイヤル
ナビダイヤル (全国共通番号)

0570 (05) 8888

■IP電話などからご利用いただけない場合

〒559-0033 大阪市住之江区南港中1丁目3番98号 TEL. 06 (6613) 3145 FAX. 06 (6613) 3196

部品に関するお問い合わせ

部品センター



ナビダイヤル
ナビダイヤル (全国共通番号)

0570 (00) 3211

■IP電話などからご利用いただけない場合

〒559-0033 大阪市住之江区南港中1丁目3番98号 TEL. 06 (6613) 3211 FAX. 06 (6613) 3299

小泉成器株式会社

〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号
TEL. 06 (6262) 3561 FAX. 06 (6268) 1432

受付時間：平日9：00～17：30
(土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く)

2014年10月現在(所在地、電話番号などについては変更
がある場合がありますので、その節はご容赦願います。)