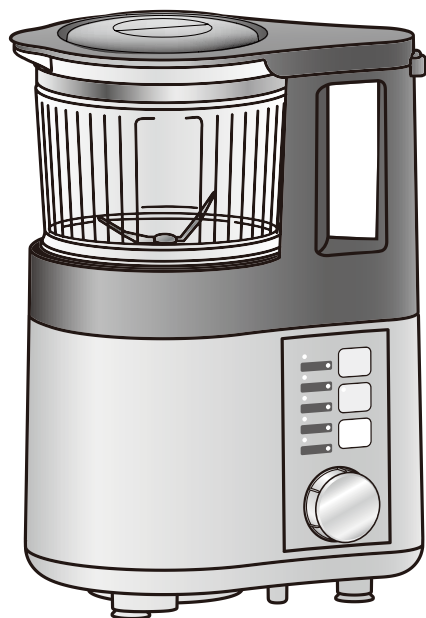


スープメーカー KSM-1020

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	P.1 ~ 3
はじめてお使いになる前に	P.3
各部のなまえ	P.4
取り付け・取り外し	P.5 ~ 6
付属品について	P.7 ~ 8
基本的な使いかた	P.9
ポタージュ / スープ自動 / スープ好みの使いかた	P.10
おかゆの使いかた	P.11
リゾットの使いかた	P.11
豆乳の使いかた	P.12
温スムージーの使いかた	P.13
やわらかの使いかた	P.13
下ごしらえの使いかた	P.14
煮沸モードの使いかた	P.15
ミキサーの使いかた	P.16 ~ 17
お手入れのしかた	P.18
故障かな?と思われるときは	P.19
このような表示が出たときは	P.20
モーター保護装置について	P.20
仕様	P.21
アフターサービスについて	P.22
お客様相談窓口	P.23

このたびは、コイズミ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した。

ご使用前に、「取扱説明書」と「保証書」をよくお読みになり、正しくご使用ください。




お読みになったあとは、いつでも取り出せるところに「保証書」とともに大切に保管ください。

●ご使用の前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。→ P.1 ~ 3




安全上のご注意

ご使用前に、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には、お使いになる方や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐための重要な内容を記載していますので必ず守ってください。

-  **危険** 誤った取り扱いをしたときに、死亡や重傷を負う危険性がきわめて高いもの。
-  **警告** 誤った取り扱いをしたときに、死亡や重傷を負う可能性があるもの。
-  **注意** 誤った取り扱いをしたときに、使用者が軽傷や物的損害をこうむる可能性があるもの。

絵表示の例

-  △記号は、注意をうながすものです。
-  ⊘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。

危険



分解・改造・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。



吸気口、排気口、製品の穴やすき間に針金や指などの異物を入れない

感電・異常動作・けが・故障の恐れがあります。異物が入ったときは、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。

警告



交流100V以外では使用しない

火災・感電の原因になります。



定格10A以上のコンセントを単独で使う

他の器具と併用するとコンセント部が発火する原因になります。

また、延長コードは使用しないでください。異常発熱し感電・発火の原因になります。



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用しない

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。



電源コードを傷つけない

加工したり、たばねて使用し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、はさみ込んだりしないでください。電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



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恐れがあります。



電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに先端の電源プラグを持って抜く














断線して感電・発火する恐れがあります。



長時間使用しないときは、電源プラグを抜く



絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

警告




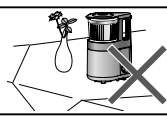








	付属品の梱包材はすべて取り除く 梱包材が発火し、火災・やけどの恐れがあります。
	包装用ポリ袋は、幼児の手の届かないところに保管または廃棄する 頭からかぶるなどすると、口や鼻をふさぎ窒息する原因になります。
	異常・故障時には、ただちに使用を中止する 発火・発煙・感電の恐れがあります。 すぐに電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または小泉成器株式会社「修理センター」にご相談ください。 <ul style="list-style-type: none">●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。●本体にさわると電気を感じる。●異常なおいがしたり煙が出る。●運転中、異常な音がする。●本体に著しい変形がある。●その他の異常・故障がある。
	子供だけで使わない 幼児の手の届くところでは使用しない やけど・感電・けがの原因になります。
	カッター部分に直接手を触れない けがの恐れがあります。
	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。
	加熱中・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） やけどの恐れがあります。
	製品のまわりを密閉した状態にしたり、吸気口・排気口をふさいだりしない 過加熱して発火する恐れがあります。
	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。
	運転中はフタを開けたり、容器セットの取り付け・取り外しを行わない やけど・けがの恐れがあります。
	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。
	フタの蒸気口に顔や手を近づけない 蒸気や吹きこぼれにより、やけどの恐れがあります。
	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。
	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。（下ごしらえ用アタッチメントを除く）
	火気の近くや水のかかる場所では使用しない 感電・漏電・故障の原因になります。
	お手入れの際は、電源プラグをコンセントから抜く 感電・けがの恐れがあります。

安全上のご注意(つづき)

⚠ 警告

- | | |
|--|---------------------------------------|
|  | ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない
感電する恐れがあります。 |
|  | 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。 |

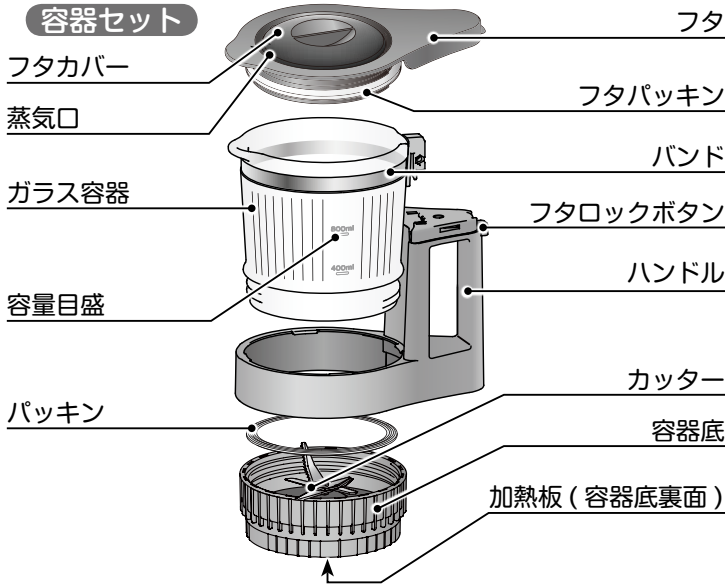
⚠ 注意

- | | |
|--|---|
|  | 持ち運ぶときは必ず本体底を両手で持つ
落とすと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恐れがあります。 |
|  | 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、周囲にものを置かない
まれに吹きこぼれることがありますので、シミや変色の恐れがあるものの上では、
使用しないでください。
 |
|  | 十分な強度を持った平らな場所に置く
振動・騒音・転倒の原因になります。 |
|  | 使用するキーを間違えない
仕上りが悪くなったり、加熱しすぎて焦げ・発火・火災の原因になります。 |
|  | 連続で使用しない
故障の原因になります。 |
|  | 再加熱しない
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、やけどの恐れがあります。 |
|  | ミキサーを運転する時間は4分以内とする
連続して運転する時間は4分以内とし、繰り返し使用する場合は2分以上休ませてからご使用ください。 |
|  | ミキサースイッチは回しすぎない
部品の寿命を縮めたり、故障の原因になります。 |
|  | 使用後は電源プラグを抜く
感電・漏電・火災の原因になります。 |

はじめてお使いになる前に

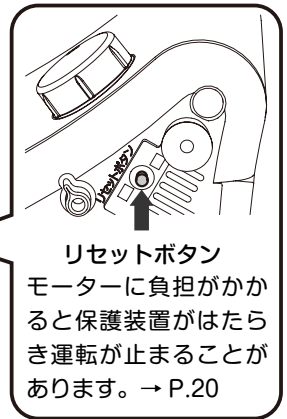
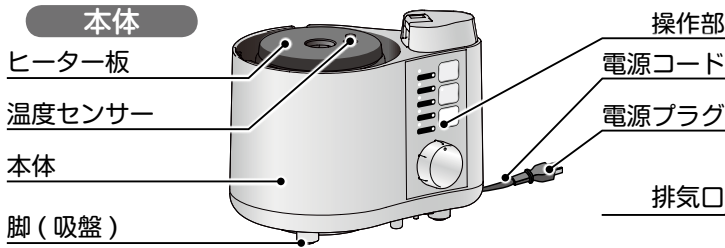
- 必ず本書に記載している方法でお使いください。
記載方法でお使いいただかないと上手に仕上がらなかったり、故障の原因になります。
- ご使用前に P.18「お手入れのしかた」を参考に、本体以外の各部品を洗ってください。
- P.5～6「取り付け・取り外し」を参考に、本体に容器セットを取り付けてください。

各部のなまえ

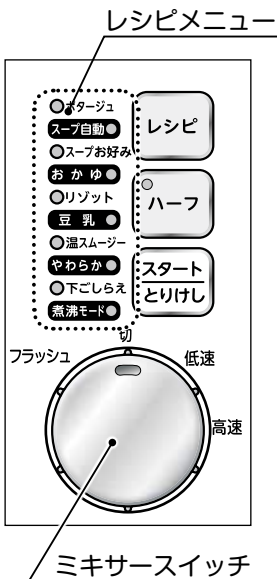


付属品

- 取扱説明書(本書)…………… 1部
- レシピブック…………… 1部
- 保証書…………… 1部
- 容器締め付け台…………… 1個
- ザル・ザルハンドル…………… 1個
- 下ごしらえ用アタッチメント・
- オーリング(取り付けられています) …… 1個
- ヘラ…………… 1個



操作部



レシピ	押すごとにレシピメニューの設定が切り替わり、ランプが点滅します。
ハーフ	ポタージュ・スープ自動/お好み・おかゆ・リゾットでハーフ調理ができます。 ※豆乳・温スムージー・やわらか・下ごしらえ・煮沸モードでは使用できません。
スタート とりけし	一度押すと、設定したレシピメニューを開始します。 もう一度押すと、設定したレシピメニューをとりけします。

ミキサースイッチ

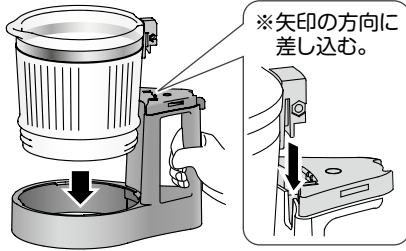
低 速：低速でかくはんします。

高 速：高速でかくはんします。

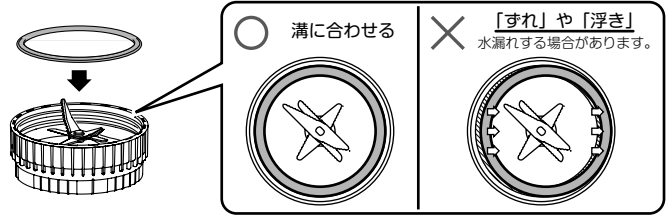
フラッシュ：回している間だけかくはんします。材料の混ざり具合を微調整できます。

取り付け・取り外し

1 ガラス容器をハンドルに取り付ける

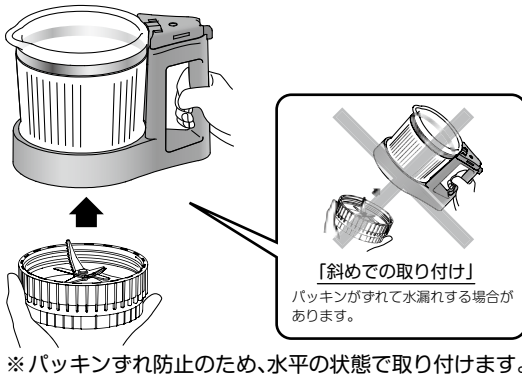


2 パッキンを容器底の溝に合わせて取り付ける

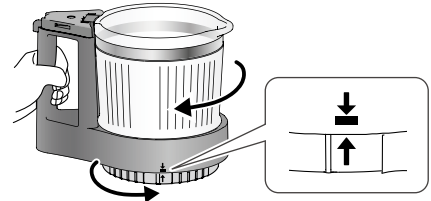


※パッキンがずれたり、浮いた状態で取り付けると、水漏れの原因になります。

3 容器底をハンドルの下から取り付ける

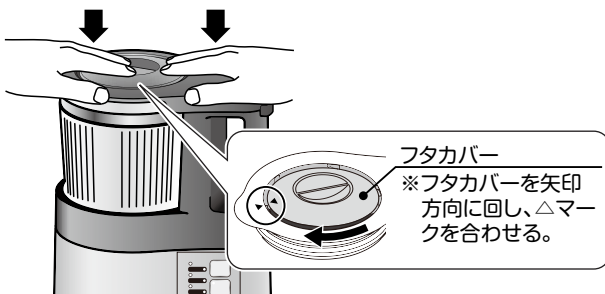


4 水平の状態ではハンドルと容器底の矢印位置が合うところまで回し締める



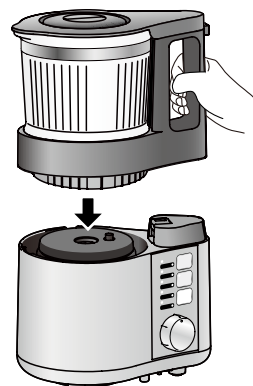
固くて回せないと感じた場合は、「容器締め付け台」をご使用ください。→ P.6

5 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る



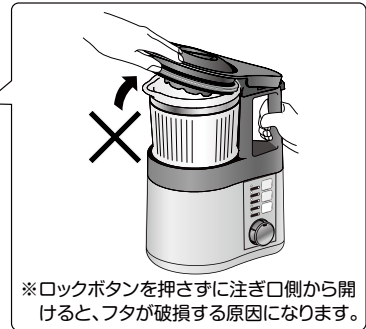
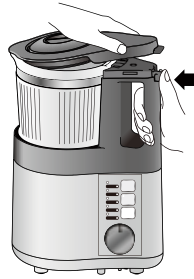
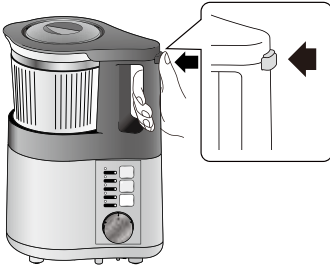
※注ぎ口側もしっかり閉めます。

6 容器セットを本体凸部に合わせて取り付ける



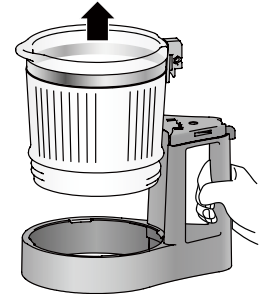
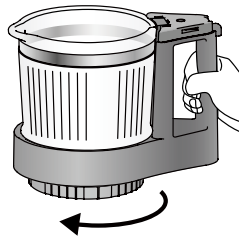
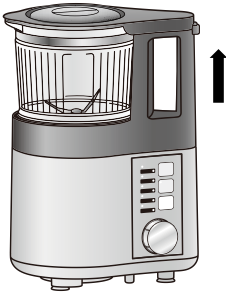
フタの開けかた

- 1 フタロックボタンを押し、ロックを解除する
- 2 フタ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る



ガラス容器の取り外しかた

- 1 ハンドルを持ち上げる
- 2 フタを開け、ハンドルを持ちながら容器底を回す
- 3 まっすぐガラス容器を取り外す

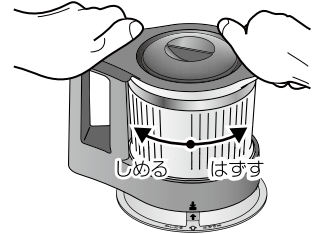
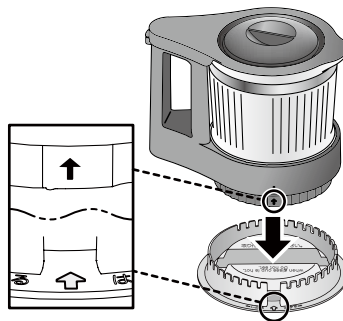
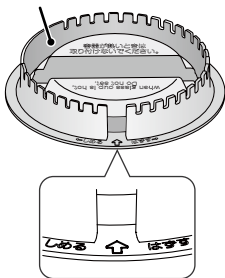


容器締め付け台の使いかた

「容器締め付け台」をご使用いただくと、簡単に締め付け・取り外しができます。

- 1 矢印マークを手前にしてテーブルの上に置く
- 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する
- 3 上から押さえながら回す

容器締め付け台



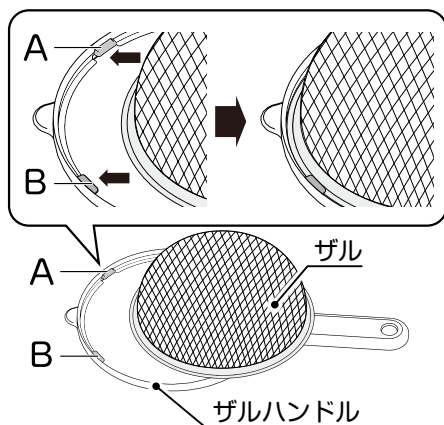
※容器締め付け台は、乾いたところに置いてご使用ください。ぬれていたり、ふきんの上で使用すると、滑って上手に使用できません。

付属品について

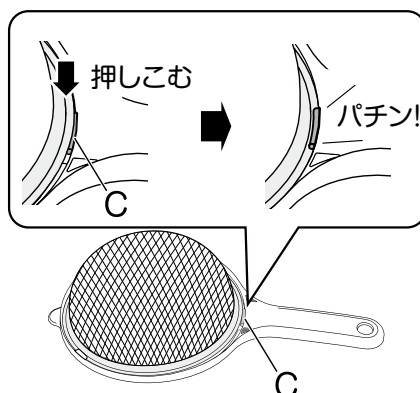
ザルの組立てかた

- 1 ザルハンドルを裏返し※、
A・Bのツメの間にザルを差し込む

※持ち手が凹んでない方が裏側。

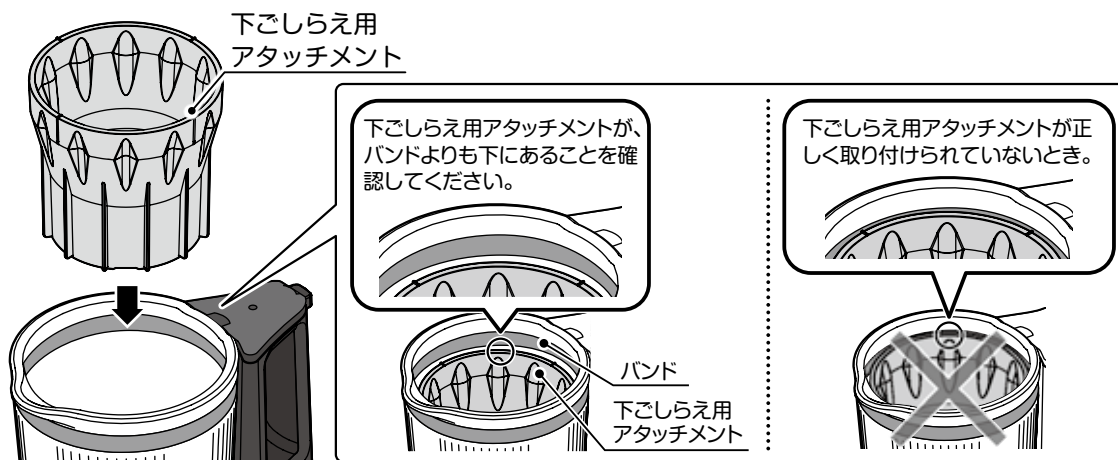


- 2 Cのツメにザルを上から押し込み、
取り付ける



下ごしらえ用アタッチメントの取り付けかた

- 1 下ごしらえ用アタッチメントを上からまっすぐにガラス容器に取り付ける



お願い

- ・下ごしらえ用アタッチメントがガラス容器、カッターに干渉して正しく取り付けられない場合は、下ごしらえ用アタッチメントを少し回転させて取り付けてください。
- ・下ごしらえ用アタッチメントを使用する前に、必ずオーリングを取り付けて使用してください。→ P.8

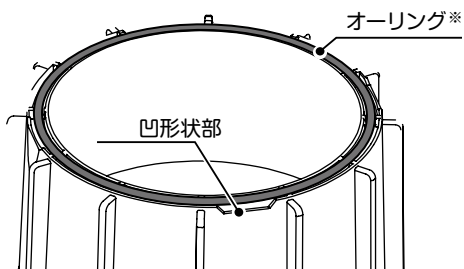
⚠ 注意

下ごしらえ用アタッチメントは、ガラス容器に正しく取り付けで使用する

下ごしらえ用アタッチメントが正しく取り付けられていない場合は、フタが閉められなくなったり、下ごしらえ用アタッチメントがカッターの先端に当たり、故障の原因になります。

下ごしらえ用アタッチメントの オーリングの取り外しかた

- 1 下ごしらえ用アタッチメントの溝にある凹形状部(4か所)のいずれかから、オーリングに指をかけて取り外す

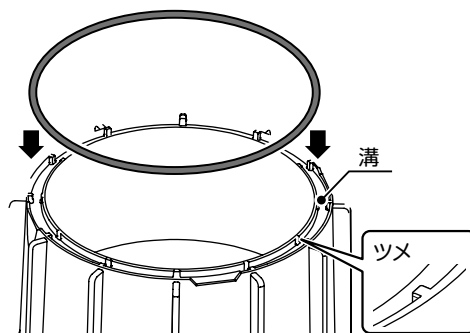


※製品購入時は、オーリングは下ごしらえ用アタッチメントに取り付けられています。

下ごしらえ用アタッチメントの オーリングの取り付けかた

- 1 オーリングを下ごしらえ用アタッチメントの溝の上に置き、しっかりと押し込む

※ツメ(12か所)にしっかりと押し込んでください。
※下ごしらえ用アタッチメントを逆さにしてもオーリングが外れないことをご確認ください。



お願い

- オーリングを取り付けないと、下ごしらえが上手にできなったり、水が漏れることがあります。
- オーリングを伸ばしたりしないでください。オーリングが変形して下ごしらえ用アタッチメントの溝に取り付けられなかったり、使用中に切れたりする原因になります。

基本的な使いかた（調理方法の説明）

ここでは、各レシピメニュー共通の操作方法を説明しています。

ポタージュ / スープ自動 / スープお好み → P.10 おかゆ → P.11 リゾット → P.11
豆乳 → P.12 温スムージー → P.13 やわらか → P.13

- ・下ごしらえについては P.14、煮沸モードについては P.15 をご参照ください。
- ・レシピメニューごとの調理例や注意事項など、レシピブックの記載をご参照ください。

1 材料の準備をする

- ・材料については、各レシピメニューの記載をご参照ください。

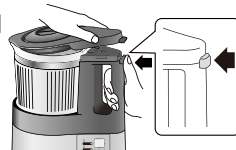


4 スタートと切れ で運転開始

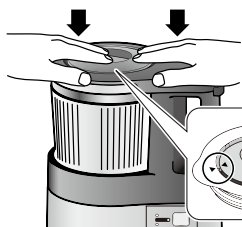
- ・「ピッ」と音が鳴り、設定したレシピメニューのランプが点灯します。
- ※運転を停止する場合は、再度 **スタートと切れ** を押してください。

5 運転終了

- ・メニューに応じた時間で調理が終了します。調理時間については、各レシピメニュー、またはレシピブックの記載をご参照ください。
- ・終了音が「ピーッピーッ」と鳴り、ランプが消灯します。
- ・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てください。



2 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る



フタカバー
※フタカバーを矢印方向に回し、△マークを合わせる。

※注ぎ口側もしっかり閉めます。

3 レシピ でレシピメニューを設定する

- ・ **レシピ** を押すごとにレシピメニューの設定が切り替わり、ランプが点滅します。
- ・ハーフ調理をする場合は、レシピメニュー設定後、**ハーフ** を押してください。

※豆乳・温スムージー・やわらか・下ごしらえ・煮沸モードでは使用できません。

6 調理後の仕上げをする

- ・調理後の仕上げについては、レシピブックの記載をご参照ください。
- ※お手入れの仕方については、P.18 をご参照ください。

お願い

- ・フタカバーは必ず取り付けてください。取り付けないで運転すると、材料が飛び出す恐れがあります。

警告



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。



運転中はフタを開けたり、容器セットの取り付け・取り外しを行わない
やけど・けがの恐れがあります。



カッター部分に直接手を触れない
けがの恐れがあります。

注意



加熱中・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）
やけどの恐れがあります。



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、やけどの恐れがあります。



再加熱しない
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）




ポタージュ / スープ自動 / スープお好みの使いかた

設定したレシピメニューに応じて調理を行います。

○ポタージュ ……【材料の形状を残さない、とろみのあるスープ】調理中、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】調理中、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】加熱のみのモードです。調理後、お好みでミキサー運転してください。

出来上がり分量	4人分(約800ml) 2人分調理の場合は、材料と水は半量を必ず入れて  モードで調理してください。
材料の準備	<ul style="list-style-type: none"> • 材料に皮や芯、へた、種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、加熱ムラがあったり、粉碎されないことがあります。 • 冷凍されている材料は、完全に解凍してからご使用ください。 • 使用する材料や水は、適温(10～20℃)をご使用ください。
調理時間	約30分( は約25分)
調理後	<ul style="list-style-type: none"> • スープお好み調理や、スープの具を細かくしたい場合は、ミキサー運転で様子を見ながら、かくはんしてください。 • その際、蒸気口からの蒸気にお気を付けてください。 • 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。 

調理例

材料Aを投入し、○ポタージュ ●スープ自動 ○スープお好み のいずれかで調理を開始します。材料Bは、出来上がり後に加え、付属のヘラでかき混ぜてください。

○ポタージュ

かぼちゃのポタージュ → レシピブック P.5

A [かぼちゃ……………350g 皮をむいて2cm角切り
玉ねぎ……………50g 皮をむいて2cm角切り
水……………400ml
コンソメ(顆粒)…小さじ2

B [生クリーム……………30ml
塩……………少々
パセリ……………適量

※ Bは、出来上がり後に加えてください。

○スープお好み

ミネストローネ → レシピブック P.15

A [トマト(水煮)……………200g カットタイプのもの
玉ねぎ……………100g 皮をむいて1cm角切り
じゃがいも……………70g 皮をむいて1cm角切り
スライスベーコン……………30g 1cm幅に切る
水……………400ml
コンソメ(顆粒)…小さじ2

B [塩こしょう……………少々
パセリ……………適量

※ Bは、出来上がり後に加えてください。

●スープ自動

オニオングラタンスープ → レシピブック P.17

A [玉ねぎ……………100g 皮をむいて薄切り
水……………600ml
コンソメ(顆粒)…小さじ2

B [バター……………10g
塩こしょう……………少々

※ Bは、出来上がり後に加えてください。




◀ トッピングの材料と作り方 ▶

- パケット……………4枚
- ナチュラルチーズ(短冊切り)…適量
- パセリ……………適量

- ① スープを耐熱容器に分け入れ、その上にパケットとチーズをのせる。
- ② オープントースターでチーズが溶けるまで約3分焼く。

おかゆの使いかた

おかゆ ● 生米からおかゆが作れます。

出来上がり分量	4人分(約800ml) 2人分調理の場合は、材料と水は半量を必ず入れて  で調理してください。
材料の準備	<ul style="list-style-type: none"> よく研いだ米を約1時間、水に浸します。時間が経ったらザルにあげ、水気を切ります。 ※米を浸す時間が短いと、米の芯が残る場合があります。 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。 冷凍されている材料は、完全に解凍してからご使用ください。 使用する材料や水は、適温(10～20℃)をご使用ください。 
調理時間	約30分( は約25分)
調理後	<ul style="list-style-type: none"> 調味料や油脂分の多いものは、出来上がり後に加えてください。

調理例

材料Aを投入し、**おかゆ** ● で調理を開始します。材料Bは、出来上がり後に加え、付属のヘラでかき混ぜてください。

おかゆ ●

白粥 → レシピブック P.23




A 米…………… 120g
水…………… 600ml

B 塩…………… 少々
梅干し…………… お好み

※Bは、出来上がり後に加えてください。

リゾットの使いかた

リゾット ● 生米からリゾットが作れます。

出来上がり分量	4人分(約800ml) 2人分調理の場合は、材料と水は半量を必ず入れて  で調理してください。
材料の準備	<ul style="list-style-type: none"> よく研いだ米を約1時間、水に浸します。時間が経ったらザルにあげ、水気を切ります。 ※米を浸す時間が短いと、米の芯が残る場合があります。 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。 冷凍されている材料は、完全に解凍してからご使用ください。 使用する材料や水は、適温(10～20℃)をご使用ください。 
調理時間	約27分( は約22分)
調理後	<ul style="list-style-type: none"> 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。

調理例

材料Aを投入し、**リゾット** ● で調理を開始します。材料Bは、出来上がり後に加え、付属のヘラでかき混ぜてください。

リゾット ●

あさりのリゾット → レシピブック P.28



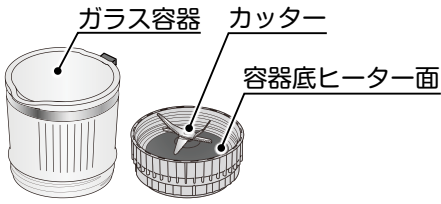
A 米…………… 120g
あさり(水煮)…………… 50g
水…………… 550ml
コンソメ(顆粒)…………… 小さじ2

B ナチュラルチーズ(短冊切り)…………… 30g
塩こしょう…………… 少々
水菜…………… お好み

※Bは、出来上がり後に加えてください。

豆乳の使いかた

豆乳 ● 大豆と水で、豆乳・おからが作れます。

出来上がり分量	豆乳：コップ2杯分(約380ml)、おから：約150g ※  は使用できません。
材料の準備	<ul style="list-style-type: none"> • 水洗いした大豆(乾燥)を約6時間、水に浸しもどします。 ※浸水時間が短いとうまく豆乳ができない場合があります。 • 使用する材料や水は、適温(10～20℃)をご使用ください。 
調理時間	約20分
調理後	<ul style="list-style-type: none"> • 出来上がった豆乳は付属のザルでこしてください。 • 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。  <ul style="list-style-type: none"> • 豆乳調理後、容器底ヒーター面に薄い膜ができますが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.18「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。 

調理例

材料を投入し、**豆乳** ● で調理を開始します。

豆乳 ●


豆乳 → レシピブック P.29

大豆(乾燥)……………75g

水……………450ml

温スムージーの使いかた

◎温スムージー あたたかいスムージーが作れます。

出来上がり分量	2人分(約400ml) ※  は使用できません。
材料の準備	<ul style="list-style-type: none"> 材料に皮や芯、へた、種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。 冷凍されている材料は、完全に解凍してからご使用ください。 使用する材料や水は、適温(10～20℃)をご使用ください。
調理時間	約7分

調理例

材料を投入し、◎温スムージー で調理を開始します。


◎温スムージー

にんじんとみかんの温スムージー → レシピブック P.36

にんじん……………100g 2cm幅に切る
みかん……………100g 2cm幅に切る
りんご……………100g 2cm角切り
水……………100ml
しょうが……………小さじ1/2 すりおろす
はちみつ……………小さじ1

やわらかの使いかた

やわらか● 材料をやわらかくします。

出来上がり分量	1回分(約400ml) ※  は使用できません
材料の準備	<ul style="list-style-type: none"> 材料に皮や芯、へた、種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、加熱ムラになったり、粉碎されないことがあります。 冷凍されている材料は、完全に解凍してからご使用ください。 使用する材料や水は、適温(10～20℃)をご使用ください。
調理時間	約25分
調理後	<ul style="list-style-type: none"> なめらかにしたい場合は、ミキサー運転で様子を見ながら、かくはんしてください。

調理例

材料を投入し、やわらか● で調理を開始します。



やわらか●

かぼちゃ → レシピブック P.37

かぼちゃ……………300g 皮をむいて1cm角切り
水……………100ml

下ごしらえの使いかた

- **下ごしらえ** 下ごしらえ用アタッチメントを使用し、材料の下ごしらえや調理をします。
最大3分間、カッターが断続運転します。

出来上がり分量	材料によって変わります。(分量については、レシピブックをご参照ください) ※  は使用できません。																																
材料の準備	<ul style="list-style-type: none"> 材料に皮や芯、へた、種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。 冷凍されている材料は、完全に解凍してからご使用ください。 ネギ、ニラ、キャベツなどのやわらかいものや、粘り気の強いものは上手に調理できません。 																																
使用する付属品	下ごしらえ用アタッチメント→P.7～8																																
調理時間	最大3分(調理時間については、レシピブックをご参照ください)																																
調理例	<p>●  でレシピメニュー ● 下ごしらえ を設定します。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>材料</th> <th>1回に使える量</th> <th>下準備</th> <th>調理時間</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>玉ねぎ</td> <td>50～200g</td> <td>皮をむいて2cm角切り。</td> <td>約10秒～15秒</td> <td rowspan="3">きざむ</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>50～200g</td> <td>皮をむいて1cmいちょう切り。</td> <td>約3分</td> </tr> <tr> <td>パン粉</td> <td>8枚切り食パン 1/2～3枚</td> <td>食パンは焼かずに、耳を取り除きパン切り包丁で約2cm角に切る、またはちぎる。 乾燥した食パンは使用しない。</td> <td>約10秒～25秒</td> </tr> <tr> <td>くるみ</td> <td>50～75g</td> <td>市販の剥きくるみを使用。</td> <td>約10～15秒</td> <td rowspan="2">くだく</td> </tr> <tr> <td>ビスケット</td> <td>50～75g</td> <td>市販のビスケットを2cm角に割る。</td> <td>約5～10秒</td> </tr> <tr> <td>ミンチ</td> <td>150～250g</td> <td>そのまま使用。</td> <td>約2分</td> <td>まぜる</td> </tr> </tbody> </table> <p> <ul style="list-style-type: none"> 下ごしらえ中の材料を確認し、下ごしらえが更に必要であれば、付属のヘラで材料を中心に寄せて、様子を見ながら再度調理してください。 水や油を多く入れて使用しないでください。 </p>	材料	1回に使える量	下準備	調理時間	備考	玉ねぎ	50～200g	皮をむいて2cm角切り。	約10秒～15秒	きざむ	にんじん	50～200g	皮をむいて1cmいちょう切り。	約3分	パン粉	8枚切り食パン 1/2～3枚	食パンは焼かずに、耳を取り除きパン切り包丁で約2cm角に切る、またはちぎる。 乾燥した食パンは使用しない。	約10秒～25秒	くるみ	50～75g	市販の剥きくるみを使用。	約10～15秒	くだく	ビスケット	50～75g	市販のビスケットを2cm角に割る。	約5～10秒	ミンチ	150～250g	そのまま使用。	約2分	まぜる
材料	1回に使える量	下準備	調理時間	備考																													
玉ねぎ	50～200g	皮をむいて2cm角切り。	約10秒～15秒	きざむ																													
にんじん	50～200g	皮をむいて1cmいちょう切り。	約3分																														
パン粉	8枚切り食パン 1/2～3枚	食パンは焼かずに、耳を取り除きパン切り包丁で約2cm角に切る、またはちぎる。 乾燥した食パンは使用しない。	約10秒～25秒																														
くるみ	50～75g	市販の剥きくるみを使用。	約10～15秒	くだく																													
ビスケット	50～75g	市販のビスケットを2cm角に割る。	約5～10秒																														
ミンチ	150～250g	そのまま使用。	約2分	まぜる																													
調理後	<ul style="list-style-type: none"> 付属のヘラを使い、材料を取り出してください。 																																

警告



運転中はフタを開けたり、容器セットの取り付け・取り外しを行わない
けがの恐れがあります。



カッター部分に直接手を触れない
けがの恐れがあります。

注意



下ごしらえ用アタッチメントは、ガラス容器の底まで入れて使用する
下ごしらえ用アタッチメントが底まで入っていない場合は、フタが閉められなくなったり、下ごしらえ用アタッチメントがカッターの先端に当たり、故障の原因になります。

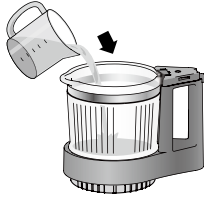


薄切り肉やこま切れ肉は使用しない
カッターにからまり、故障・破損の原因になります。

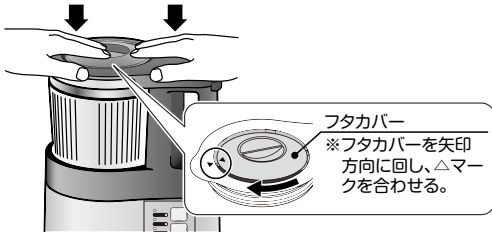
煮沸モードの使いかた

煮沸モード● ガラス容器内を煮沸することができます。

1 水 400mlを入れる



2 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る



※注ぎ口側もしっかり閉めます。

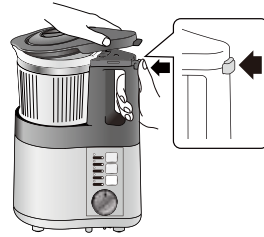
3 レシピ で 煮沸モード● を設定する

4 スタートと押しし で運転開始

- ・「ピーッ」と音が鳴り、煮沸モードのランプが点灯します。
- ※ 運転を停止する場合は、再度、スタートと押ししを押してください。

5 運転終了

- ・煮沸モードは約 16 分で終了します。
- ・終了音が「ピーッピーッピーッ」と鳴り、ランプが消灯します。
- ・フタ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てください。
- ・使用した水はすぐに捨ててください。



※お手入れの仕方については、P.18 をご参照ください。

お願い

- ・煮沸モードを使用する前に、ガラス容器内、カッター周辺、フタ内部の食材の汚れ、カスなどをきれいに洗ってください。
- ・煮沸モード終了後、調理をする際はガラス容器を冷ましてから使用してください。
- ・フタカバーは必ず取り付けてください。取り付けないで運転すると、水滴が飛び散る恐れがあります。
- ・水は必ず 400ml を入れてください。正しい分量で行わないとうまく煮沸できません。
- ・ガラス容器や本体が高温のまま、煮沸モードを行わないでください。
- ・煮沸モードでは、水以外は入れないでください。

警告

- ⊘ 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。
- ⊘ 運転中はフタを開けたり、容器セットの取り付け・取り外しを行わない
やけど・けがの恐れがあります。
- ⊘ カッター部分に直接手を触れない
けがの恐れがあります。

注意

- ⚠ 加熱中・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）
やけどの恐れがあります。
- ⊘ 再加熱しない
吹きこぼれの原因になります。

ミキサーの使いかた

- ・カッターが回転し、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、材料に適したかくはんができます。

低 速：低速でかくはんします。

高 速：高速でかくはんします。

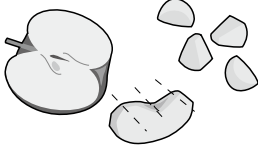
フラッシュ：回している間だけかくはんします。材料の混ざり具合を微調整できます。

材料の準備

材料に皮や芯、へた、種がある場合は取り除きます。

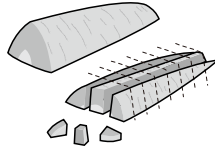
- ・やわらかい材料

2～3cm角に切る。



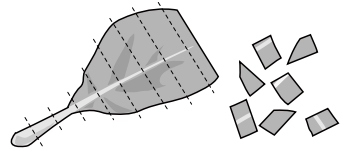
- ・かたい材料

1cm角に切る。



- ・葉菜類

2～3cm幅に切る。



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

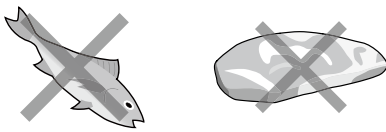
例) にんじん など



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。

- ・魚介類・肉 (ミンチ)



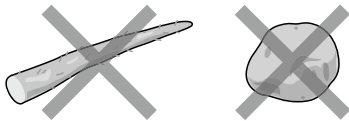
- ・市販の氷

※家庭用冷蔵庫で作った 2.5cm角以下の氷は使用できます



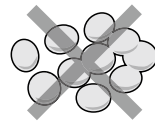
- ・ねばり気の強いもの・水分の少ないもの

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

- ・カッターがカラ回りしてうまくかくはんできないときは、ミキサースイッチを「切」にし、付属のへう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ミキサースイッチを「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ご確認ください。
- ・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.20

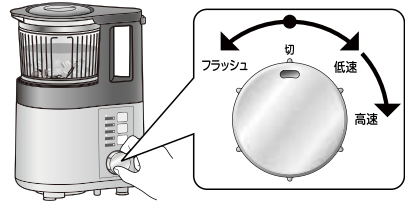
ミキサーの使いかた(つづき)

1 材料を入れる

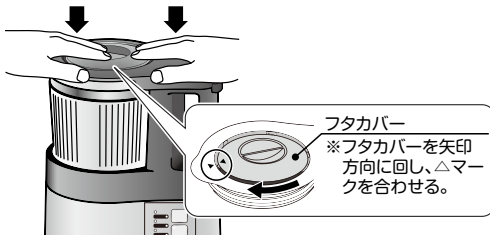
- ・P.16「材料を入れる順序」を参考に入れてください。
- ・全量は800mlラインをこえない様、調節してください。



3 ミキサースイッチを回して運転開始



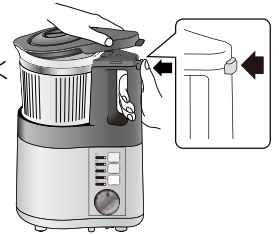
2 フタをガラス容器に合わせ、カチッと音がするまで手で押さえる



※注ぎ口側もしっかり閉めます。

4 運転終了

- ・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てください。



※お手入れの仕方については、P.18 をご参照ください。

お願い

- ・フタカバーは必ず取り付けてください。取り付けないで運転すると、材料が飛び出す恐れがあります。

調理例

「高速」で約2分かはん

ほうれん草のスムージー

水	100ml
ほうれん草	50g 3cm幅に切る
バナナ	150g 2cm幅に切る
パイナップル	150g 2cm角切り

「高速」で約1分かはん

ぶどう・ベリージュース

水	100ml
ぶどう	200g 皮をむいて種を取る
ブルーベリー	100g
レモン果汁	お好み

警告



運転中はフタを開けたり、容器セットの取り付け・取り外しを行わないやけど・けがの恐れがあります。



カッター部分に直接手を触れないけがの恐れがあります。

注意



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。



ミキサーを運転する時間は4分以内とする
連続して運転する時間は4分以内とし、繰り返し使用する場合は2分以上休ませてからご使用ください。







ミキサースイッチは回しすぎない
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.5～6「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

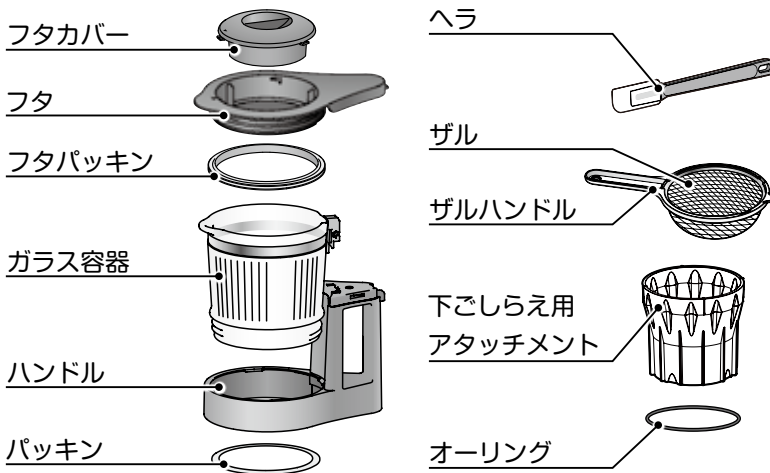
	お手入れは電源プラグを抜いて行う 感電・けがの恐れがあります。		ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない 感電する恐れがあります。
	カッター部分に直接手を触れない けがの恐れがあります。		本体に水をかけたり、水に浸したりしない 感電・故障の原因になります。

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 住宅用家具用洗剤（弱アルカリ、アルカリ、弱酸性、酸性など）、クレンザー、漂白剤、アルコール、ベンジン、みがき粉、シンナーなど。 変形・変色・故障などの原因になります。
	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、食器洗い乾燥器や食器乾燥器は使用しない 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・ヘラ・ザル ザルハンドル・下ごしらえ用アタッチメント・オーリング

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。



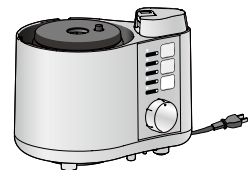
カッター・容器底 加熱板（容器底裏面）

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・ヒーター板

かたく絞った布で拭きます。
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。



お願い

- オーリングを伸ばしたり、引っ張ったりしないでください。
オーリングが変形して下ごしらえ用アタッチメントの溝に入らなくなります。
- 部品の変色について
トマト・かぼちゃ・にんじん・葉菜類を調理すると、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、使用上差し支えございません。
(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・オーリング・ヘラのに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。

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。 ご家庭のヒューズ、またはブレーカーが切れていませんか。 本体に容器セットが確実にセットされていますか。
	異臭がする	連続で使用していませんか。 ⇒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。
	音が大きい	本体に容器セットが適切にセットされていますか。 設置場所は水平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。
	水が漏れる	ガラス容器の締め付けが緩んでいませんか。→ P.5 パッキンは付いていますか。ずれていませんか。→ P.5
ポタージュ・スープ・おかゆ・リゾット・豆乳・温スムージー・やわらか	仕上がりが悪い 上手にできない	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。 使用している水は適切ですか。 ⇒使用する材料や水は、適温(10～20℃)をご使用ください。 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。 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。
	吹きこぼれる	冷凍された材料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。 ⇒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。 米を使用する調理の場合、米はよく研ぎましたか。
	異臭がする 材料がこげた	市販のスープやおかゆで調理していませんか。 ⇒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	異常ではありません。 ⇒ヒーターのスイッチを切り替える内部の動作音です。
	使用中に運転が 止まる	調理できない材料が入っていたり、材料を入れすぎていませんか。→ P.14、P.16～17
下ごしらえ・ミキサー	カッターが カラ回りする	材料がガラス容器、下ごしらえ用アタッチメントの周りに寄っていませんか。 ⇒でき具合を確認しながら、付属のヘラで中心に寄せてください。
	異常音がる 振動が大きい	かたい材料を入れていませんか。 ⇒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。 気になる場合は、手でフタを押さえてください。
	粉碎が粗い	材料は適切な大きさ使用していますか。 ⇒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。 冷凍された材料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。

このような表示が出たときは

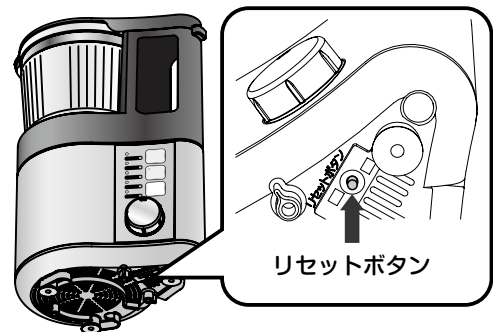
	1 か所点滅	5 か所点滅	全点滅 (11 か所)	左側上 5 か所点滅
表示				
ブザー音	ピピピ ピピッ…	ピー (約5秒間)	ピー ピーピー	ピー (約5秒間)
理由・原因	● 運転中にフタを開けたり、容器セットの取り付け・取り外しを行った場合、安全装置がはたらき運転を一時停止します。	● 温度センサーが異常温度を感知しています。	● 本体に容器セット、またはフタをセットせずに操作を行った。	● 製品が故障している場合があります。
対応	● 容器セット・フタを戻してください。 ● を押すと運転を再開します。運転を停止する場合は、 をもう一度押します。	● 電源プラグをコンセントから抜き、約 30 分本体を冷ましてください。	● 本体に容器セットとフタ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。

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 ミキサースイッチを「切」にし、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外す。
- 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。
- ③ 10 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、ミキサー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	約幅 220 × 奥行 150 × 高さ 311mm
消費電力	750W(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 約 8200rpm(無負荷時) 低速 約 7700rpm(無負荷時)	ミキサー 定格時間	合計 10分 4分間運転 2分間停止 繰り返し使用

※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.

愛情点検		★長年ご使用のスープメーカーの点検を！	
	<p>ご使用の際 このような ことはありませんか？</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。 ● 容器から水が漏れる。 ● 異常なおいがしたり煙が出る。 ● 本体にさわると電気を感じる。 ● 本体に著しい変形がある。 ● 運転中、異常な音がする。 ● その他の異常・故障がある。 	<p>▶</p>
	<p>ご使用 中 止</p>	<p>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。</p>	

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、フタパッキンやパッキン、オリング、ヘラは消耗部品です。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。

お客様の個人情報のお取り扱いについて

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
(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
(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
(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
(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)

2017年9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)