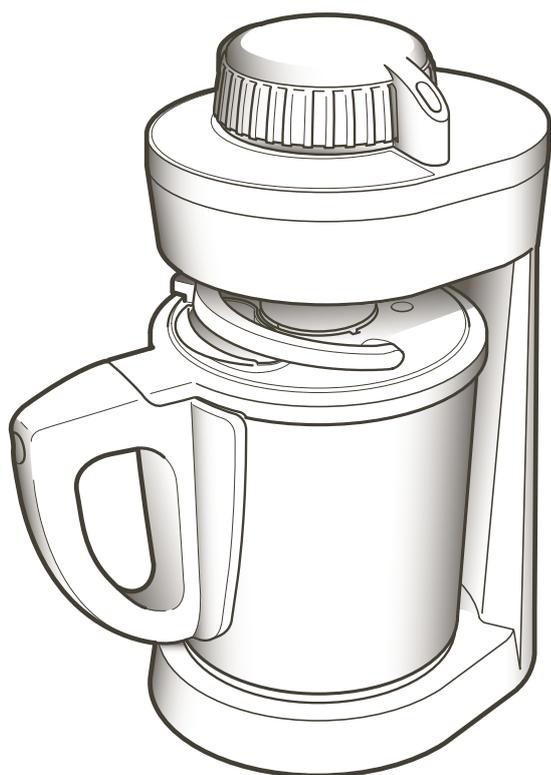


豆乳&スープメーカー KC-D846 取扱説明書



家庭用

本製品は一般家庭用です。業務用などでご使用にならないでください。また、調理以外の目的ではご使用にならないでください。

安全上のご注意 2

各部の名称とはたらき 4

本製品でできること 6

豆乳を作る 7

スープを作る 12

お手入れ 16

こんなときには 17

保証とアフターサービス 19

交換用部品 19

仕様 19

- このたびは、お買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
- この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。
特に「安全上のご注意」は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にご使用ください。
- この取扱説明書は必ず保管し、必要なときにお読みください。

安全上のご注意

製品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。次の内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

使用している表示と図記号

● 表示の説明



警告

「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。



注意

「傷害を負うまたは物的損害が発生することが想定される」内容です。

● 図記号の説明



は、してはいけない「禁止」の内容です。



は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

警告



絶対に分解したり修理・改造を行わないでください。

発火・感電・異常動作をして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、「お客様サービス係」にご相談ください。



子どもだけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しないでください。

感電、やけど、けがの原因になります。



本体を水につけたり、水をかけたりしないでください。

感電・ショートする恐れがあります。



表示された電源・電圧（交流 100 ボルト）以外で使用しないでください。

表示された電源・電圧以外で使用すると、火災・感電の原因になります。本製品を使用できるのは日本国内のみです。



回転部に指、スプーン、はしなどを差し込まないでください。

けがの原因になります。



電源コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。

感電・ショートする恐れがあります。



ぬれた手で電源プラグを抜き差ししないでください。

感電の原因になります。



電源コードを傷つけないでください。

電源コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、加熱したりしないでください。電源コードや電源プラグが傷んだ状態（芯線の露出、断線、変形など）で使用すると、火災・感電の原因になります。



蒸気口をふきんなどでふさがしないでください。

中身がふきこぼれて、やけどの原因になります。



蒸気口に手や顔などを近づけないでください。

やけどの原因になります。特に乳幼児には触らせないでください。



異常・故障時にはただちに使用を中止してください。

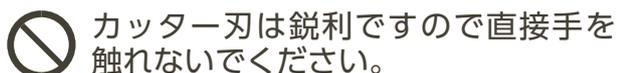
すぐに電源プラグを抜いて、販売店に点検・修理を依頼してください。



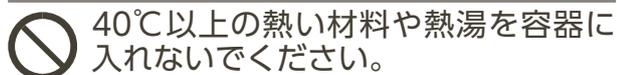
異常音がしたり、振動が大きいときは運転を中止してください。

発火・感電したり異常動作してけがをすることがあります。すぐに電源プラグを抜いて、販売店に点検・修理を依頼してください。

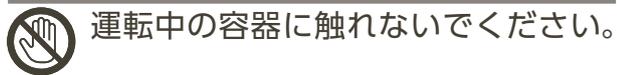
⚠ 注意



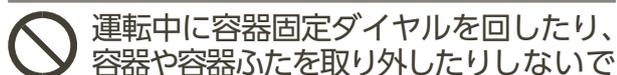
けがの原因になります。



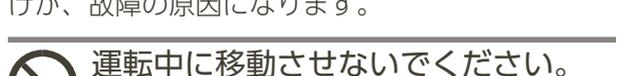
ふきこぼれによるやけどの原因になります。



やけどの原因になります。



けが、故障の原因になります。

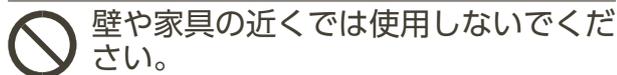


けがの原因になります。

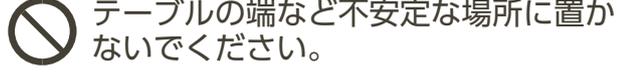


豆乳やスープが入った容器をセットしたまま、本体を移動させないでください。

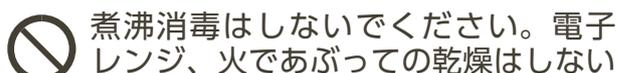
豆乳やスープがこぼれて汚損したり、やけどの原因になります。



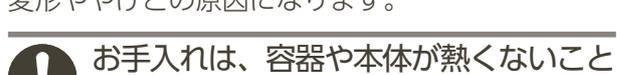
蒸気や熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。



落下して、けがの原因になります。



変形ややけどの原因になります。

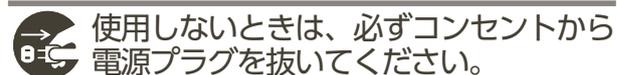


お手入れは、容器や本体が熱くないことを確認してから行ってください。



感電、ショート、発火による火災の原因になります。

必ずプラグを持って抜いてください。



絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



けがの原因になります。



電源プラグは、容器固定ダイヤルが「切」状態になっていることを確かめてから抜き差ししてください。

けがの原因になります。



使用上のお願い

- 容器をセットしない状態で、容器固定ダイヤルを回さないでください。故障の原因になります。
- 容器ふたを取り扱うときは、水位センサーや温度センサーが折れたり欠けたりしないように注意してください。
- 運転終了後は、容器内部が非常に熱くなっていますので注意してください。
- 容器が冷めていても、中の豆乳やおから、スープは熱くなっていることがあります。手で触れるとやけどの恐れがありますので、取り出すときは手で直接触れないように注意してください。
- 容器ふたのセンサー接点に水や汚れなどが付着している場合は、乾いたふきんなどでふき取ってください。正常に動作しない恐れがあります。
- 連続して使用しないでください。故障の原因になります。続けてご使用になる場合は、お手入れをし、30分以上間をあけてください。
- 容器を取り扱うときは、次のことを守って使用してください。
 - ・ 傷がつくような使い方をしない。
 - ・ 使用できる材料以外の材料を使わない。
 - ・ 金属製のスプーンやへらなどは使わない。
- 本体を移動させるときは、両手で本体の底をしっかりとってください。ハンドルを持って移動させないでください。
- 容器を持ち運ぶときは、必ず容器のハンドルを持ってください。



各部の名称とはたらき

ご使用になる前に、各部品をお手入れしてください。【お手入れ】(16 ページ)

容器ふたユニットは、豆乳を作るときは豆乳用、スープを作るときはスープ用に組み立てて使用します。

付属品

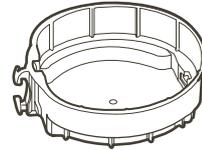


計量
カップ…1

乾燥大豆：すりきり一杯で 100g
! 大豆専用です。水ははかれません



へら付
ブラシ…1



取り外し用
アタッチメント…1

! お買い上げ時は容器の中に入っています

各部の名称とはたらき

本体

容器固定ダイヤル

容器を本体にセットした状態で回します。容器の固定／解除と、電源の入／切を行います。

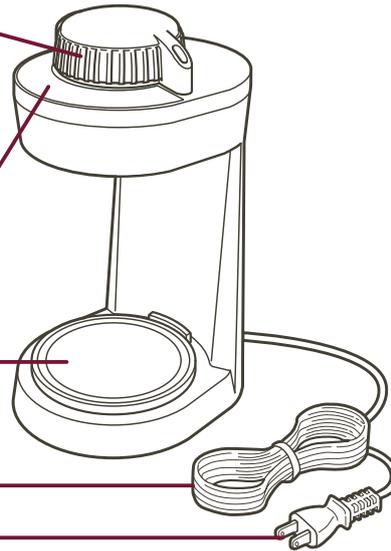
操作パネル

【操作パネル】を参照してください。

ヒーター

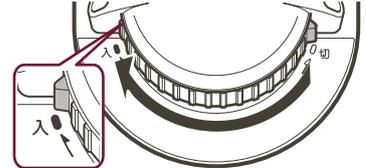
電源コード

電源プラグ



容器「固定」／電源「入」

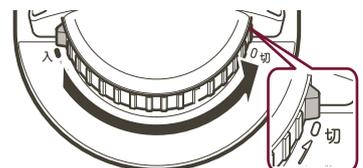
容器固定ダイヤルを矢印の方向に回して、ダイヤルの凸部を「入」に合わせます。



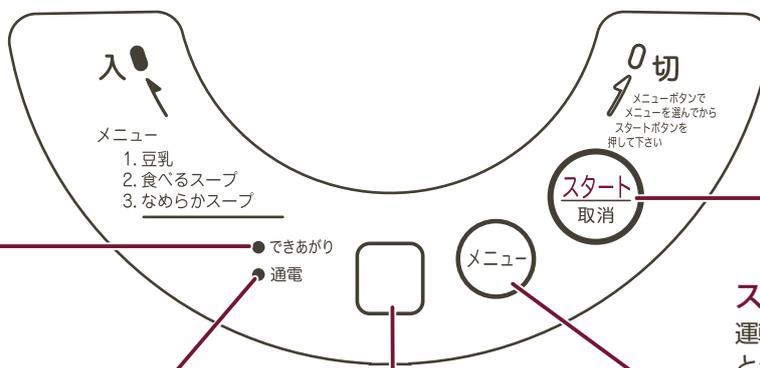
! 容器が本体にセットされていないと電源は入りません

容器「解除」／電源「切」

容器固定ダイヤルを矢印の方向に回して、ダイヤルの凸部を「切」に合わせます。



操作パネル



できあがりランプ

各メニューの調理が終了すると、緑色に点灯します。

通電ランプ

本体の通電中に赤色に点滅・点灯します。

メニュー表示

選択中のメニュー番号、エラー番号を表示します。

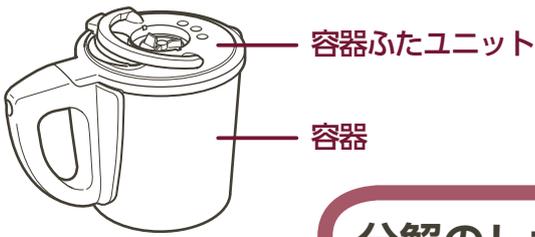
メニューボタン

押すごとにメニュー番号が切り替わります。

スタート／取消ボタン

運転を始めるとき、中止するときに押します。

容器と容器ふたユニット



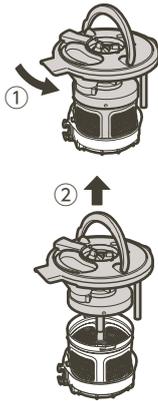
分解のしかた

1



容器ふた取っ手を持ち上げて、容器ふたユニットを容器から取り外します。

2



① フィルターバスケットの突起部を取り外し用アタッチメントのへこみに合わせ、取り外し用アタッチメントでフィルターバスケットを押さえながら、容器ふた取っ手を矢印の方向に回します。

② 持ち上げて取り外します。

3



投入口ふたを取り外し、容器ふたユニットを上下逆さにします。

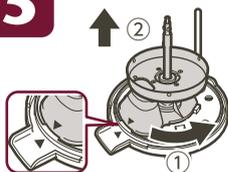
4



カッターつまみをしっかりと持って上に引っ張り、カッターを取り外します。

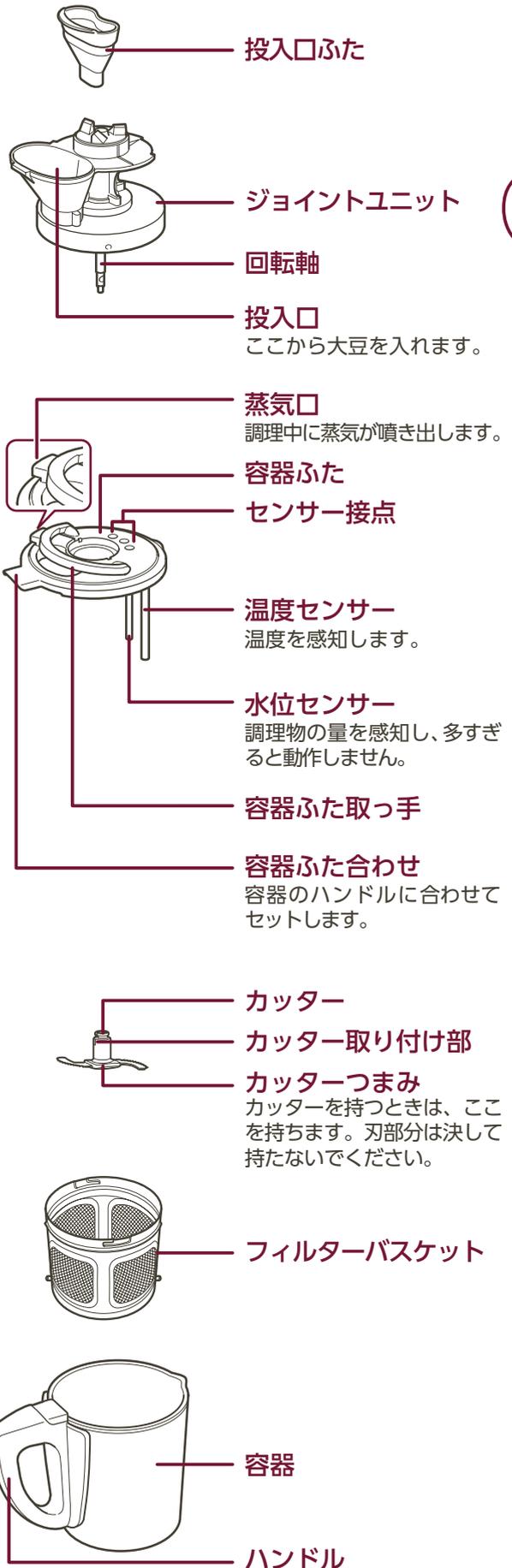
重要 ジョイントユニットとカッターつまみをしっかりと持って、カッター刃に触れないように注意してください。

5



① ジョイントユニットを矢印の方向に回して、▲の位置をずらします。

② 持ち上げて取り外します。



各部の名称とはたらき

本製品でできること

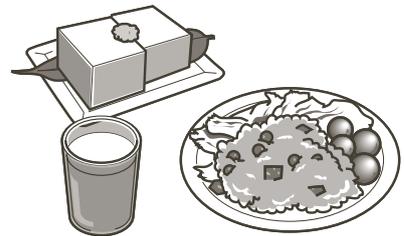
本製品は、豆乳、食べるスープ、なめらかスープの3つの調理メニューを搭載しています。



豆乳を作る

「豆乳」メニューでは、乾燥大豆または水にひたした大豆（ひたし豆）を使用します。

「豆乳を作る」(7ページ)



スープを作る

スープを作るには、2つの調理メニューがあります。

「食べるスープ」メニューでは、カッターの回転時間が短いのでミネストローネのような食感を楽しむスープを作ることができます。「なめらかスープ」メニューでは、カッターの回転時間が長いので材料を細かく粉砕し、ポタージュスープのようなスープを作ることができます。

「スープを作る」(12ページ)



保温機能について

豆乳／スープのできあがり後に約20分間ヒーターで容器を加熱し保温します。

▲注意

- 運転中やできあがり直後は、ヒーターが大変熱くなります。絶対に触れないでください。やけどの原因になります。
- 運転中は、容器ふたの蒸気口から熱い蒸気が出ることがあります。蒸気口および蒸気口付近には触れないでください。やけどの原因になります。

●重要

- 保温機能は途中で中止できます。
豆乳を作るときは、早めに保温機能を中止しおからを取り出すことをお勧めします。
スープを作るときは、早めに保温機能を中止し本体から容器を取り外すことをお勧めします。
- 保温中に次の動作をすると、保温機能は終了となります。
 - スタート／取消ボタンを押して中止した。
 - 電源プラグを抜いた、または抜けた。
 - 停電した。**！** 再びスタート／取消ボタンを押したり、電源を入れたりしても保温機能が続けることはできません。

●保温機能の動作時間・温度の目安

動作時間 (約)	20分 (20分経過後に自動的に終了します。)	保温温度 (約)	85℃～93℃
----------	-------------------------	----------	---------

●表示ランプ

保温機能中	できあがりランプ：点灯／通電ランプ：点滅
保温機能終了後	できあがりランプ：点灯／通電ランプ：消灯

●保温機能を中止するには

を押します

豆乳を作る

失敗しない豆乳作り

本製品のセットについて

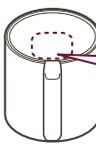
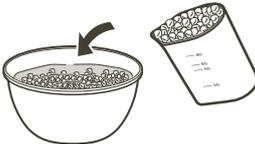
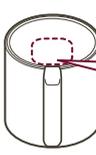
- カッターは正しくセットしてください。カッターを「カチッ」と音がして固定される場所まではめ込まないと、大豆が粉碎されず形が残る原因になります。また、豆乳の濃度が低くなります。
- フィルターバスケットのフィルター部分に目詰まりがないか確認してください。目詰まりがあると、大豆が粉碎されず形が残る原因になります。また、豆乳の濃度が低くなります。

運転中の電源について

- 運転中に電源プラグを抜いたり、スタート／取消ボタンを押したりしないでください。本製品はマイコン制御で加熱・粉碎を行っています。一度運転を中止すると、調理を続きから再開することはできません。

豆乳作りの材料

分量 豆乳は、大豆の状態によって できあがりの分量や風味が変わります。

大豆 (乾燥豆)	計量カップで計ります 	ふつう：150g すりきり1杯 + 50の目盛り	水	容器に入れます  豆乳 かんそう豆 ひたし豆 ふつう ふつう 少なめ 少なめ	ふつう：900ml
		少なめ：80g 80の目盛り			少なめ：500ml
大豆 (ひたし豆)	計量カップで計ります  ・3倍以上の水にひたす ・ひたす時間の目安：5～7時間 冬場など水が冷たいときは8～10時間	ふつう：120g すりきり1杯 + 20の目盛り	水	容器に入れます  豆乳 かんそう豆 ひたし豆 ふつう ふつう 少なめ 少なめ	ふつう：700ml
		少なめ：60g 60の目盛り			少なめ：430ml

- ヒント** ひたし豆は十分水にひたし、大豆表面のしわが取れたものを使用してください。十分水にひたした大豆を使用しないと、大豆が粉碎されず形が残る原因になります。また、豆乳の濃度が低くなる場合があります。
ひたす時間の目安：5～7時間／冬場など水が冷たいときは8～10時間
! ひたす時間が長すぎると泡が多く出る場合があります。

大豆について

✕ 使用できません

・炒る、煮るなど加熱した豆

重要 ・大豆は分量を守ってください。大豆の量が多いと細かく粉碎されなかったり、故障の原因になります。

ヒント ・乾燥大豆から豆乳を作ると大豆の風味が強くなります。大豆の風味が控えめの豆乳を作りたい場合は、水にひたした大豆を使用してください。

・大豆の品質によっては、調理の工程で大豆がよく粉碎されず、おからに少量の大豆が残る場合があります。大豆の量を少し減らすとよく粉碎されて残りにくくなります。

水について

✕ 使用できません

・40℃以上の熱湯 (吹きこぼれてやけどの原因)

・大豆をひたした水 (においの原因)

ヒント 冬場など水温が低いときは、ぬるま湯 (20℃～30℃) を使用してください。冷たい水を使用すると調理に時間がかかります。



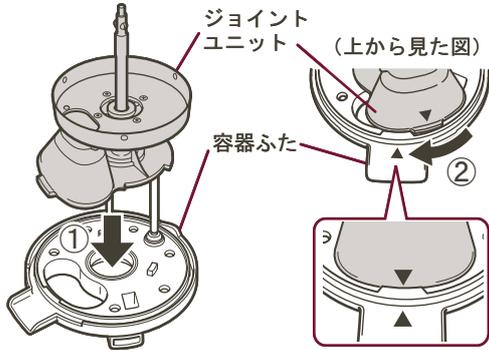
豆乳の作り方

豆乳を作る

手順1 容器ふたユニットを組み立てます

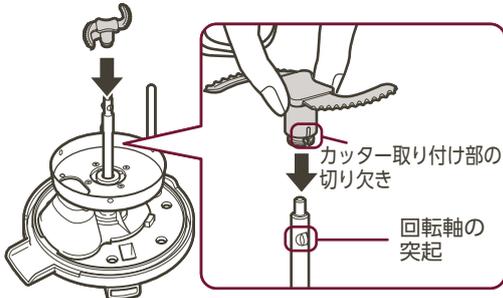
1 容器ふたを上下逆さにし、ジョイントユニットをセットします。

- ①ジョイントユニットを容器ふたの中央に合わせて取り付けます。
- ②ジョイントユニットを矢印の方向に回して▼に合わせます。



2 カッターをセットします。

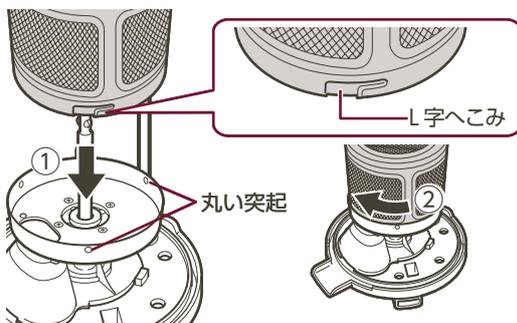
- ①カッターつまみを持ち、カッター取り付け部の切り欠きと回転軸の突起の位置を合わせます。
- ②「カチッ」というまで押し込みます。



3 フィルターバスケットをセットします。

- ①ジョイントユニットの丸い突起とフィルターバスケットのL字へこみを合わせてかぶせます。
- ②矢印の方向に止まるまでしっかりと回します。

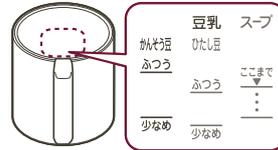
重要 フィルター部分には触らないでください。破損する恐れがあります。



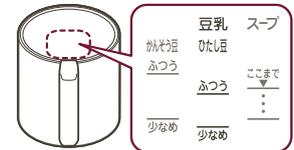
手順2 水と大豆を入れてセットします

1 容器に水を入れます。

乾燥豆のとき



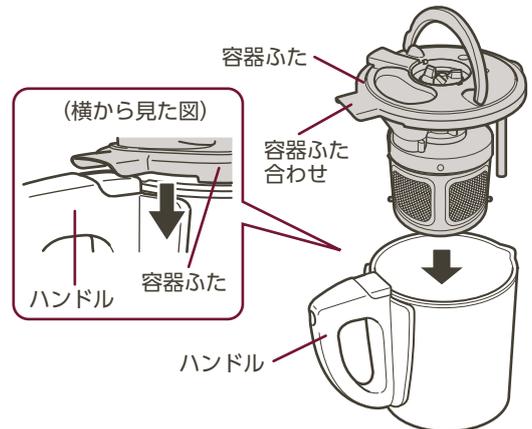
ひたし豆のとき



温度、分量などについて詳しくは、「豆乳作りの材料」(7ページ)を参照してください。

2 組み立てた「容器ふたユニット」を容器にセットします。

容器ふたハンドルを持って、容器に入れます。容器ふた合わせとハンドルの位置を合わせます。



重要 容器ふたからフィルターバスケットが外れていないことを確認してください。

3 大豆を投入口に入れます。

重要 大豆を入れた後にカッターの取り付け、取り外しをしないでください。カッターが正しく取り付けられず、破損する恐れがあります。



4 投入口ふたを投入口にセットします。



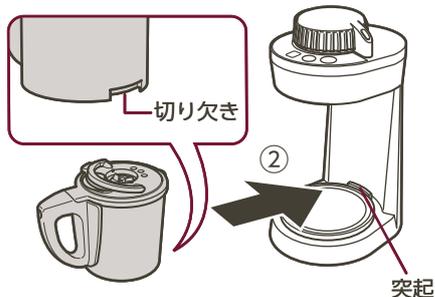
手順3 容器を本体にセットします

1 容器をヒーターの上にセットします。



②ヒーター奥にある突起と容器の切り欠きを位置を合わせ、セットします。

重要 ヒーターの上や容器の底にゴミなどの異物が付着していると、ヒーターの熱が容器に伝わらず正常に動作しません。ゴミなどの異物が付着している場合は、取り除いてください。

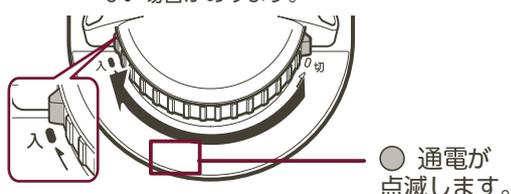


2 電源プラグをコンセントに差し込みます。

3 容器固定ダイヤルを回して電源を入れます。

矢印の方向に回して「入」に合わせます。

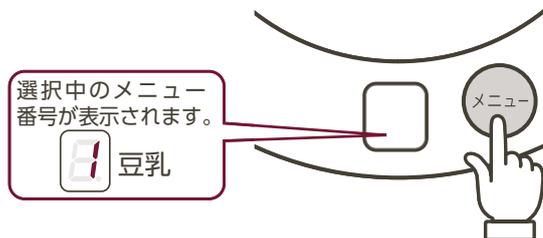
重要 ・必ず片手で本体を押さえながら行ってください。両手でダイヤルを回すと、正しく回せない場合があります。



手順4 メニューを選択して調理を開始します

重要 ・調理途中で粉碎音や動作音が変わることがありますが、異常ではありません。(本製品はマイコン制御で動作しています。)
・乾燥大豆を使用した場合は、水にひたした大豆を使用した場合に比べて粉碎音が大きくなりますが、異常ではありません。

1 メニューボタンを押して、「1」を選択します。



2 スタート/取消ボタンを押します。

「ピー」とブザー音が鳴ります。
通電ランプが点灯に変わり、調理が始まります。

調理工程・時間・温度の目安

(水温 20℃、室温 20℃の場合)

●豆乳 (所要時間：約 30 分)



※水温や室温によって変動します。

スタートしてしばらくは加熱をするため、動作音がしません。
室温や水温が低い場合は、加熱時間が長くなる場合があります。

運転中に異常が発生した場合は、「こんなときには」(17ページ)を参照してください。

豆乳メニューが終了すると自動的に保温機能に切り替わります。

「ピーピーピー」とブザー音が鳴ります。
通電ランプが点滅します。
できあがりランプが点灯します。

保温機能について詳しくは「保温機能について」(6ページ)を参照してください。



保温機能が既に終了している場合は、「手順5. 豆乳とおからを取り出します」に進みます。

次ページへ

手順5 豆乳とおからを取り出します

次のものを用意してください。

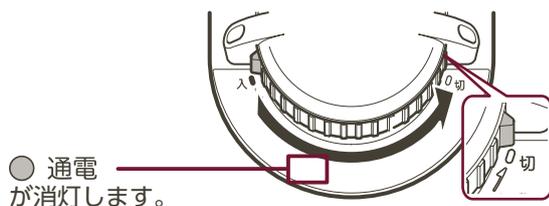
- 取り外し用アタッチメント
- 豆乳を移し替える容器（カップなど）
豆乳できあがり量の目安：約 500ml（「ふつう」分量）
約 250ml（「少なめ」分量）



カップなど ボウルなどの容器 取り外し用アタッチメント

1 容器固定ダイヤルを回して電源を切ります。

矢印の方向に回して凸部を「切」に合わせます。

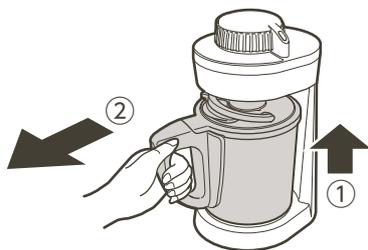


2 電源プラグをコンセントから抜きます。

3 容器を本体から取り外します。

- ① ハンドルを持ち、軽く持ち上げます。
- ② 本体から取り外します。

重要 ハンドル以外の部分は熱くなっていますので、触れないように注意してください。



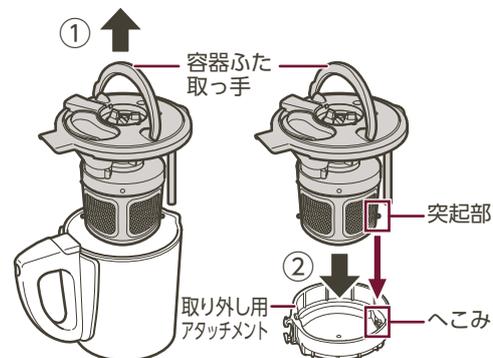
4 容器から「容器ふたユニット」を取り外します。

重要 フィルターバスケットは熱くなっていますので、直接触れないでください。

- ① 容器ふた取っ手を持ち、容器ふたユニットを持ち上げて取り外します。



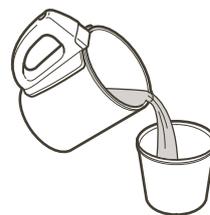
- ② 取り外し用アタッチメントの上に置きます。



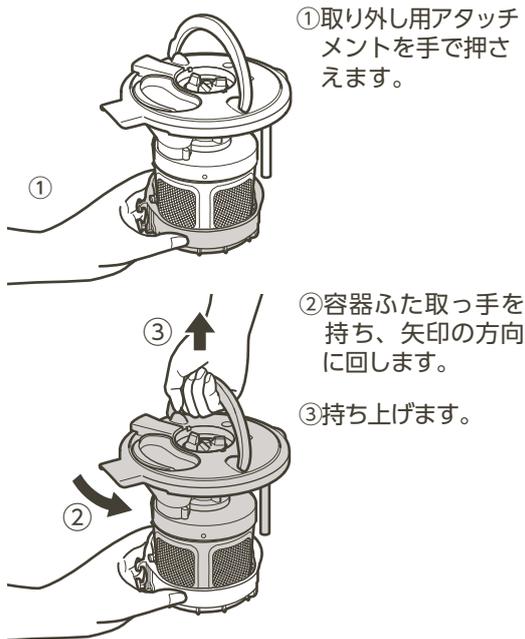
フィルターバスケットの突起部を取り外し用アタッチメントのへこみに合わせます。

5 できあがった豆乳を別の容器（カップなど）に移し替えます。

- 重要**
- 豆乳は、容器に入れたまま保存することはできません。できあがったら必ずすぐに別の容器（カップなど）に移し替えてください。
 - できあがった豆乳は長期保存できません。早めにお召し上がりください。



6 容器ふたユニットから、フィルターバスケットを取り外します。



フィルターバスケットが容器ふたユニットから外れます。

重要 フィルターバスケットは熱くなっていますので注意してください。

7 おからを容器の上に取り出します。

フィルターバスケットを持ち上げて、おからを容器に取り出します。

重要 フィルターバスケットと中のおからは熱くなっていますので注意してください。



8 カッターを取り外します。



カッターつまみをしっかりと持って上に引っ張り、カッターを取り外します。

重要 ジョイントユニットとカッターつまみをしっかりと持って、カッター刃に触れないように注意してください。

手順7 お手入れします

重要 ご使用後は必ず、すぐにお手入れを行ってください。

お手入れをせずに置いておくと、豆乳がこびりつき変色やにおいの原因になります。また、フィルターバスケットが目詰まりする原因になります。

お手入れ方法については、「[お手入れ](#)」(16 ページ)を参照してください。

スープを作る

本製品で作れるスープ

本製品では、食感の異なる 2 種類のスープを作ることができます。

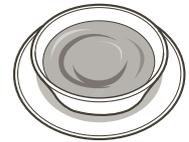
食べるスープ

食べるスープは、食材が粗く刻まれ形が残った状態のスープです。素材の食感や歯触りを楽しむことができます。例) ミネストローネ



なめらかスープ

なめらかスープは、食材が細かく刻まれた状態のスープです。濃度の高いスープを作ることができます。例) ポタージュスープ



スープ作りの材料

○	使用できる材料	<ul style="list-style-type: none"> 野菜類 水に溶いた出汁やスープなど (材料の固さなどによって、刻み方やスープのなめらかさが変わります。) 炒めた挽き肉やゴマ、ハーブなどの粒の小さなもの
×	使用できない材料	<p>次の材料は、故障の原因になりますので絶対に使用しないでください。</p> <ul style="list-style-type: none"> 大きなかたまりのままの肉・魚類 粘り気のあるもの(とろろいもなど) 固いもの、乾物類(かつおぶし、乾燥した朝鮮人参、一部の乾燥きのこ、乾燥大豆、穀類など) 凍った状態の冷凍食品(使用する場合は、十分に解凍してください。) 牛乳などの乳製品(ふきこぼれの原因)
分	量	水……350ml以上 材料……水と合わせて、容器内側のラインの間になるようにしてください。
	材料の下ごしらえ方法	材料を洗い、水気をよく切って 1cm 角に刻みます。

スープを作る

スープの作り方

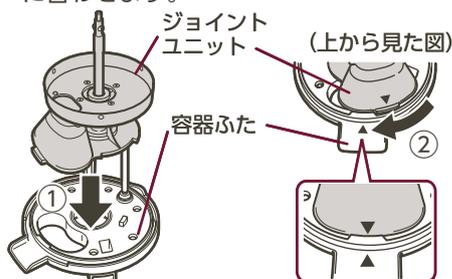
手順 1 「容器ふたユニット」をスープ用に組み立てます

使う部品



1 容器ふたを上下逆さにし、ジョイントユニットをセットします。

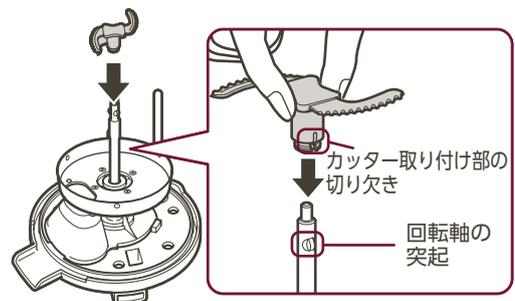
- ①ジョイントユニットを容器ふたの中央に合わせて取り付けます。
- ②ジョイントユニットを矢印の方向に回して▼に合わせます。



2 カッターをセットします。

- ①カッターつまみを持ち、カッター取り付け部の切り欠きと回転軸の突起の位置を合わせます。
- ②「カチッ」と音がして固定されるところまではめ込みます。

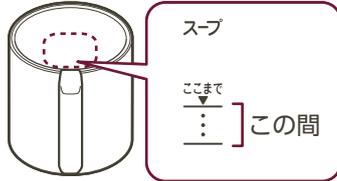
重要 カッターが正しく取り付けられていないと、材料が粉碎されなかったり、カッターが破損することがあります。



手順2 容器を準備して本体にセットします

1 容器に材料、水を入れます。

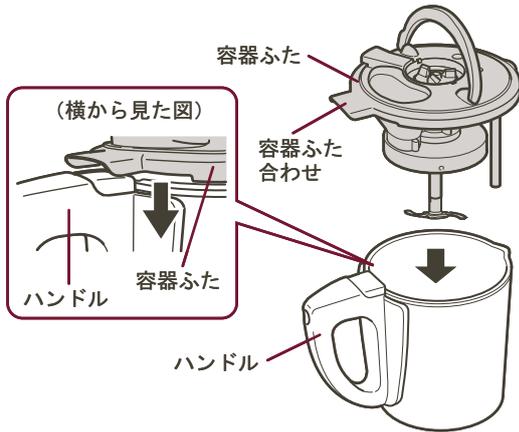
- 重要**
- 水は350ml以上入れてください。
 - 材料と水を合わせて、容器内側のラインの間になるようにしてください。



材料と水について詳しくは、「スープ作りの材料」(12ページ)を参照してください。

2 組み立てた「容器ふたユニット」を容器にセットします。

容器ふたを容器ハンドルの溝に合わせて入れます。



3 投入口ふたをセットします。

- 重要** 投入口ふたは必ずセットしてください。

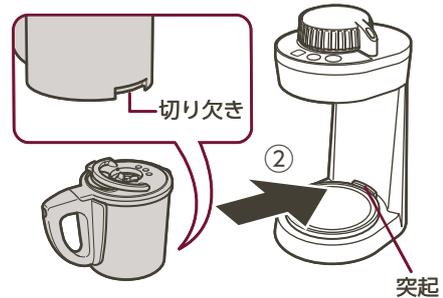


4 容器をヒーターの上にセットします。



- ②ヒーター奥にある突起と容器の切り欠きの位置を合わせ、セットします。

- 重要** ヒーターの上や容器の底にゴミなどの異物が付着していると、ヒーターの熱が容器に伝わらず正常に動作しません。ゴミなどの異物が付着している場合は、取り除いてください。

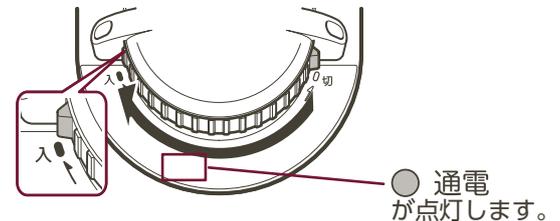


5 電源プラグをコンセントに差し込みます。

6 容器固定ダイヤルを回して電源を入れます。

矢印の方向に回して凸部を「入」に合わせます。

- 重要** • 必ず片手で本体を押さえながら行ってください。両手でダイヤルを回すと、正しく回せない場合があります。

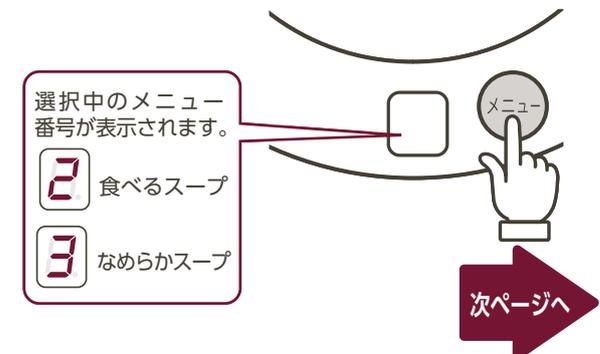


スープを作る

手順3 メニューを選択して調理を開始します

- 重要**
- スープメニューの運転中にスタート/取消ボタンやメニューボタンを押したり、電源プラグを抜いたりすると、運転が途中で止まります。途中で運転を止めた場合は、続きから運転を再開することはできません。
 - 調理途中で粉碎音や動作音が変わることがありますが、異常ではありません。(本製品はマイコン制御で動作しています。)

1 メニューボタンを押して、「2」または「3」を選択します。



2 スタート／取消ボタンを押します。

「ピー」とブザー音が鳴ります。
通電ランプが点灯に変わり、調理が始まります。

調理工程・時間・温度の目安

(水温 20℃、室温 20℃の場合)

● 食べるスープメニュー (所要時間：約33分)



※水温や室温によって変動します。

● なめらかスープメニュー (所要時間：約39分)



※水温や室温によって変動します。

スタートしてしばらくは加熱をするため、動作音はしません。
室温や水温が低い場合は、加熱時間が長くなる場合があります。

運転中に異常が発生した場合は、「こんなときには」(17ページ)を参照してください。

スープメニューが終了すると自動的に保温機能に切り替わります。

「ピーピーピー」とブザー音が鳴ります。
通電ランプが点滅します。
できあがりランプが点灯します。

保温機能について詳しくは「保温機能について」(6ページ)を参照してください。

保温機能が既に終了している場合は、「手順4. スープを取り出します」に進みます。

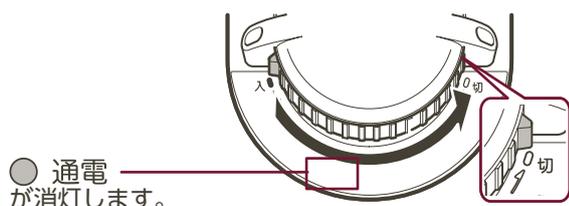
手順4 スープを取り出します

次のものを用意してください。

- スープを移し替える容器 (カップなど)
スープできあがり量の目安：約 800ml

1 容器固定ダイヤルを回して電源を切ります。

矢印の方向に回して凸部を「切」に合わせます。



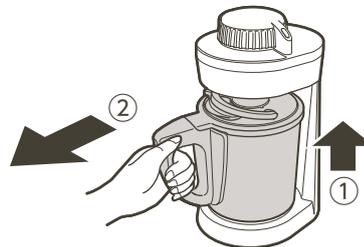
スープを作る

2 電源プラグをコンセントから抜きます。

3 容器を本体から取り外します。

- ① ハンドルを持ち、軽く持ち上げます。
- ② 本体から取り外します。

重要 ハンドル以外の部分は熱くなっていますので、触れないように注意してください。



4 容器から「容器ふたユニット」を取り外します。

容器ふた取っ手を持ち、容器ふたユニットを持ち上げて取り外します。

容器ふたが密着しているときは、容器ふた合わせを少し浮かせると取り外しやすくなります。



5 できあがったスープを別の容器 (カップなど) に移し替えます。

- 重要**
- スープは、容器の中に入れてそのまま保存することはできません。できあがったら必ずすぐに別の容器 (カップなど) に移し替えてください。
 - できあがったスープは長期保存できません。早めにお召し上がりください。

手順5 お手入れをします

重要 ご使用後は必ず、すぐにお手入れを行ってください。

お手入れをせずに置いておくと、変色やにおいの発生の原因になります。

お手入れ方法については、「お手入れ」(16ページ)を参照してください。



食べるスープ

■ ミネストローネ



ミネストローネはイタリアの家庭料理。色んな野菜を少しずつ入れるのでヘルシー。野菜の種類を変えればアレンジ自在です。

材料

トマト・・・・・・・・1/2 個 (100g) 玉ねぎ・・・・・・・・1/2 個 (100g) にんじん・・・・・・・・1/4 本 (50g) セロリ・・・・・・・・1/2 本 (50g)	}	①	固形コンソメ・・・・・・・・3g 水・・・・・・・・500ml 塩、コショウ・・・・・・・・適量 バジル、パセリ・・・・・・・・お好みで パルメザンチーズ・・・・・・・・お好みで
---	---	---	---

作り方

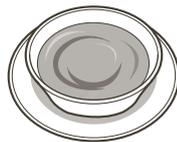
- 1** ①の材料を 1cm 角に切り、容器に入れます。
- 2** 固形コンソメを水（分量内）で溶き、容器に入れます。
- 3** メニューボタンで「2」を選択し、スタートします。
- 4** できあがったら塩、コショウで味を調えます。
- 5** お好みでバジル、パセリ、パルメザンチーズをふります。

スープを作る



なめらかスープ

■ ジャガイモのポタージュ



シンプルな材料のポタージュ。ジャガイモをかぼちゃやサツマイモにすれば、色々なアレンジができます。

材料

ジャガイモ・・・・・・・・2 個 (250g) 長ネギ・・・・・・・・1 本 (50g)	}	①	水・・・・・・・・500ml 塩・・・・・・・・小さじ 1 (5g) 塩、コショウ・・・・・・・・適量
--	---	---	--

作り方

- 1** ①の材料を 1cm 角に切り、容器に入れます。
- 2** 容器に水と塩を入れます。
- 3** メニューボタンで「3」を選択し、スタートします。
- 4** できあがったら塩、コショウで味を調えます。

お手入れ



- お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
- お手入れの際は、金属製・ナイロン製のたわしやへら、クレンザーなどのみがき粉、ベンジン、シンナー、アルコール、台所用以外の洗剤、漂白剤などは使わないでください。
- ご使用のあとは、早めにお手入れをしてください。おからや調理かすは乾くと固くなって取れにくくなります。また、変色やにおいの発生の原因になります。
- 洗ったあとは必ずふきなどで水気を取り、乾かしてから保管してください。濡れたままにしておくとおいが発生することがあります。
- カッターやフィルターバスケットのフィルター部分は濡れたままにしておかないでください。錆びることがあります。
- フィルターバスケット以外は、40℃以上のお湯や食器洗い乾燥機は使用しないでください。変形することがあります。
- 部品の変色について
にんじん・葉菜類などの色素が付着し、変色する場合があります。スポンジなどで洗っても完全には取れませんが、ご使用には差し支えありません。使用後は早めにお手入れをすると、比較的よく落ちます。
- 必ずフィルターバスケットから容器ふた、ジョイントユニット、カッターを取り外してお手入れしてください。

フィルターバスケット



- フィルターについておからは乾燥すると取れにくくなります。乾燥する前に付属のへら付ブラシできれいに落としてください。
- 食器洗い乾燥機が使用できます（フィルターバスケットのみ）



- 水をかけておからを洗い落とします。●内・外面を付属のへら付ブラシのブラシ部分でこすって汚れを落とします。

おからが取れにくいときは、ぬるま湯(38℃)に重曹または弱アルカリ性洗剤を溶かして、つけおきをしてください。

容器ふた



- 必ずジョイントユニットから取り外してお手入れしてください。
- 外面は水をかけてスポンジで洗います。●細かい所は付属のへら付ブラシのブラシ部分でこすって汚れを落とします。
- つけおき洗いはしないでください。

ジョイントユニット

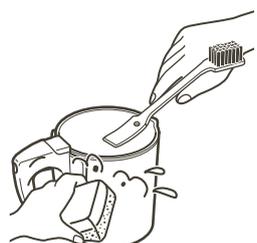


- 駆動部分に水がかからないように注意してください。



- 必ず容器ふたから取り外してお手入れしてください。●外面は水をかけてスポンジでこすって汚れを落とします。●細かいところは付属のへら付ブラシのブラシ部分でこすって汚れを落とします。●黒い油のような汚れは潤滑油が飛び散り付着したものです。故障ではありません。紙などでふき取ってください。

容器



- 外面はスポンジでこすって汚れを落とします。●内面はたわしなどでこすって豆乳やスープをきれいに落とします。
- 底にこびりついた豆乳やスープは、付属のへら付ブラシのへら部分でこすって落とします。

取り外し用アタッチメント

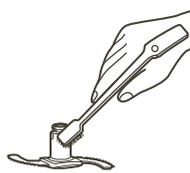


- アタッチメントについておからは乾燥すると取れにくくなります。乾燥する前に付属のへら付ブラシできれいに落としてください。



- 必ずフィルターバスケットを取り外してお手入れしてください。●水をかけて大きなおからを流し落とします。●スポンジでこすって汚れを落とします。●細かいおからは、付属のへら付ブラシのブラシ部分でこすって汚れを落とします。

カッター



- カッターを取り外すときは、カッター刃に触れないように注意してください。

- 必ず回転軸から取り外してお手入れしてください。●水をかけて付属のへら付ブラシのブラシ部分でこすって汚れを落とします。

投入口ふた



- 容器ふたから取り外してお手入れしてください。●水をかけてスポンジでこすって汚れを落とします。●細かい所は付属のへら付ブラシのブラシ部分でこすって汚れを落とします。

本体



- ヒーターが冷めてからお手入れしてください。

- 水で濡らしかたく絞ったふきんで、汚れをふき取ります。

こんなときには



よくある Q&A

豆乳の作り方

ご質問	ここを確認	解決方法
豆乳に大豆が混ざるのですが…。	フィルターバスケットは正しくセットされていますか？	フィルターバスケットが容器ふたに正しくセットされていることを確認してください。セット方法については、「豆乳の作り方」(8ページ)を参照してください。
	フィルターバスケットのフィルターが壊れていませんか？	フィルターバスケットは消耗品です。消耗品をお求めの場合は、お買い上げの販売店または「お客様サービス係」(19ページ)へご連絡ください。
豆乳／スープの濃度が低く水のようなできあがりなのですが…。	カッターは正しくセットされていますか？	カッターが正しくセットされていることを確認してください。カッターのセット方法については、「豆乳の作り方」(8ページ)または「スープの作り方」(12ページ)を参照してください。
	フィルターバスケットのフィルター部分が目詰まりしていませんか？	フィルターバスケットまたはフィルターバスケットふたをお手入れして、目詰まりを取り除いてください。お手入れの方法については、「お手入れ」(16ページ)を参照してください。
大豆／スープ材料が粉碎されず、そのままの形で残っているのですが…。	カッターは正しくセットされていますか？	カッターが正しくセットされていることを確認してください。カッターのセット方法については、「豆乳の作り方」(8ページ)または「スープの作り方」(12ページ)を参照してください。
	大豆やスープ材料の量が多すぎませんか？または水が少なすぎませんか？	大豆やスープ材料と水の分量を守ってお使いください。分量については、「豆乳作りの材料」(7ページ)または「スープ作りの材料」(12ページ)を参照してください。
	水にひたした大豆を使用した場合、ひたし時間が短かすぎませんか？	水にひたした大豆を使う場合は、通常は5～7時間、冬場など水の冷たい場合は8～10時間、大豆表面のしわが取れるまで水にひたしてください。
豆乳を作ると蒸気口から泡が出てくるのですが…？	大豆の量が多すぎたり、水の量が多すぎたり少なすぎたりしませんか？	大豆や水の分量を守ってお使いください。分量については「豆乳作りの材料」(7ページ)を参照してください。
	大豆のひたし時間が長すぎませんか？	必要以上に長くひたしすぎないでください。ひたしすぎると大豆が割れたり泡が出てきたりします。ひたす時間については、「豆乳作りの材料」(7ページ)を参照してください。
フィルターバスケットのフィルターが毎回目詰りするのですが…？	使用後のお手入れは毎回行っていますか？	フィルターバスケットのお手入れは毎回行ってください。お手入れの方法については、「お手入れ」(16ページ)を参照してください。
容器が本体にセットできないのですが…？	容器固定ダイヤルが「入」になっていませんか？	容器を本体にセットするときは、容器固定ダイヤルを「切」にして取り付けます。
豆乳／スープメニューの終了後、電源プラグを抜いてしまったのですが、容器をはずせますか？	—	電源プラグを抜いた後でも、「容器固定ダイヤル」を回せば容器をはずすことができます。
運転中に停電してしまったのですが…。	停電復帰後にメニュー表示、通電ランプを確認してください。	停電時は運転が停止します。復帰後は最初の状態に戻ります(表示「1」、通電ランプが点滅)。容器に水・豆、または材料を入れて初めから作り直してください。

操作のしるし

豆乳の作り方

故障かな？と思ったら

故障かな？と思ったら、修理を依頼される前に以下の点をご確認ください。

状態	原因	解決方法
容器固定ダイヤルが回せない。	ジョイントユニットが正しい位置に取り付けられていません。	ジョイントユニットの▼を、容器ふたの▲に合わせてください。
	容器がヒーターの上に正しくセットされていません。または傾いてセットされています。	容器の切り欠きの位置と、本体のヒーター奥にある突起の位置を合わせて正しくセットしてください。
容器固定ダイヤルを「入」に合せても、通電ランプが点滅しない。	電源プラグがコンセントに接続されていません。	電源プラグがコンセントにしっかり差し込まれていることを確認してください。
	容器ふたのセンサー接点が濡れているか、汚れています。	容器をヒーターの上から取り外し、容器ふたの水や汚れをふき取ってから、セットしなおしてください。
	容器ふたがセットされていません。	容器ふたを正しくセットしてください。
スタート／取消ボタンを押しても運転が始まらない。	容器に材料が入っていません。	容器に大豆、水またはスープ材料が入っていることを確認してください。容器に何も入っていない状態で運転を開始すると、加熱工程でエラーになります。

動作確認

ブザー音について

本製品の状態をブザー音でお知らせします。ブザー音の種類と意味・状態について説明します。

ブザー音の種類	意味・状態
ピッ	操作パネルのボタンを押したときにこの音が鳴ります。
ピー	スタート／取消ボタンを押して運転を開始または中止したときにこの音が鳴ります。
ピーピーピー	調理メニュー、保温機能を終了したときにこの音が鳴ります。

エラー表示について

エラーの内容によってメニュー表示に表示される番号が変わります。表示されている番号を確認し、下の表にしたがって対処してください。「E」と番号が交互に表示されます。

表示	エラー音	エラーの内容	対処方法
	ピー	ヒーターが故障しています。	電源プラグを抜き、お買い上げの販売店または「お客様サービス係」まで修理をご相談ください。
	ピー	水や材料の分量が少ないか、空だきをしています。	電源プラグを抜き、容器に正しい分量の水・豆、または材料を入れて初めから作り直してください。空だきをしていないのに「E 2」と表示された場合は、電源プラグを抜き、お買い上げの販売店または「お客様サービス係」まで修理をご相談ください。
	ピー	容器ふたの接続が正しくありません。	電源プラグを抜き、容器ふた接点の汚れを落として、容器ふたを正しい向きできちんと取付けて、作り直してください。やり直しても「E 3」と表示された場合は、容器ふたが故障しています。電源プラグを抜き、お買い上げの販売店または「お客様サービス係」まで修理をご相談ください。
	ピー	水や材料の分量が多すぎます。	電源プラグを抜き、容器に正しい分量の水・豆、または材料を入れて初めから作り直してください。
	ピー	冷凍した材料を解凍しないで使用しているか、氷などを入れて調理しています。	冷凍した材料は、解凍してから使用してください。氷は使用しないでください。

いんたうきは

保証とアフターサービス / 仕様

保証について

本製品の保証期間は、お買い上げから1年間です。保証書は裏表紙に添付しています。「お買い上げ日」と「販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。なお、保証期間中でも有料修理になることがありますので、保証規定をよくお読みください。保証書は大切に保管してください。

修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をお確かめいただき、直らないときは必ずコンセントから電源プラグを抜いてください。そのあと、お買い上げの販売店または「お客様サービス係」に修理をご相談ください。

保証期間中の修理

保証規定により無料修理させていただきます。

製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店または「お客様サービス係」までお申し出ください。

保証期間が過ぎたあとの修理

修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。

お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にご相談ください。

補修用性能部品の保有期間

このスープ豆乳器の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年間です。

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。

修理料金のしくみ

修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料…故障した製品の修理および部品交換などの作業にかかる料金です。

部品代…修理に使用した部品代金です。

修理部品について

修理部品は、部品共有化のため、一部仕様や外観色を変更することがあります。

アフターサービスについてご不明の場合は、「お客様サービス係」にお問い合わせください。

お客様サービス係

☎(フリーダイヤル) 0120-337-455

FAX (0256) 93-1077

お電話承り時間: 平日(月曜～金曜) 午前9時～午後5時

〒959-0292 新潟県燕市吉田西太田2084-2

交換用部品

交換用部品のお求めは、販売店または直接「お客様サービス係」へお申し込みください。

ジョイントユニット



容器ふた



フィルターバスケット



投入口ふた



容器



取り外し用アタッチメント



カッター



計量カップ



へら付ブラシ



愛情点検



●長年ご使用の豆乳&スープメーカーの点検を!

ご使用の際このような症状はありませんか?

●電源プラグやコードが異常に熱くなる。●電源コードに傷がついていたり、電源コードを動かすと通電しなかったりする。●異常なおいや音がする。●本体が変形したり、異常に熱い。●容器、カッター刃、フィルターなどにひび割れができた。●使用中に異常な回転音がする。●その他の異常・故障がある。

ご使用
中止

故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグをはずし、必ず販売店にご連絡ください。点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。

仕様

電 源	AC 100 V 50-60Hz	定 格 消 費 電 力	600W
できあがり容量 (約)	約 500ml	電 源 コ ー ド (約)	1.4m
容 量 (約)	<乾燥大豆を使うとき>大豆:乾燥豆 150g 水:900ml <大豆を水にひたしてから使うとき>大豆:乾燥豆 120g 水:700ml		
できあがり時間の目安 (約)	豆乳:約 30分、食べるスープ:約 33分、なめらかスープ:約 39分		
製 品 寸 法 (約)	180mm × 280mm × 375mm		
製 品 質 量 (約)	3.4 kg		
付 属 品	へら付ブラシ …1 / 計量カップ …1 / 取り外し用アタッチメント …1 / レシピブック …1		

本製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では使用できません。

海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

豆乳 & スープメーカー 保証書

形名	※お買い上げ日	保証期間
KC-D846	年 月 日	お買い上げ日より 本体 1 年
※お客様	ふりがな ご芳名 様	
	ご住所 〒 電話番号 ()	
※販売店	店名	
	住所 〒	

※印欄にご記入のない場合、有効とはなりませんので必ず記入の有無をご確認ください。万が一記入がない場合には、直ちにお買い上げの販売店にお申し出ください。本書は再発行いたしませんので、紛失しないよう大切に保管してください。

お客様にご記入いただいた保証書（個人情報）は、修理・サービスに利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

この保証書は、本書によって明示した期間、条件のもとにおいて、無料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保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または「お客様サービス係」に、お問い合わせください。

保証規定

本書は、保証期間内に取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載内容にしたがって正しいご使用のもとで故障した場合に、本書記載内容にそって無料修理をさせていただくことをお約束するものです。

保証期間内に故障が発生したときは、本書と製品をご持参のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

1. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。

- ・ 誤ったご使用や不当な修理・改造で生じた故障および損傷。
- ・ お買い上げ後の落下や輸送などで生じた故障および損傷。
- ・ 火災、天災地変（地震、風水害、落雷など）、塩害、ガス害、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）で生じた故障および損傷。
- ・ 本書のご提示がない場合。
- ・ 本書に、お買い上げ日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
- ・ 一般家庭用以外（たとえば業務用など）にご使用の場合の故障および損傷。
- ・ ご使用による傷、変色、汚れ、および保管上の不備による損傷。
- ・ 消耗部品の交換。

2. 出張修理をご依頼の場合は、出張に要する実費を申し受けます。

3. 本書は、日本国内においてのみ有効です。

This warranty is valid only in Japan.

4. ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。

5. ご贈答品などで、本保証書に記入してあるお買い上げ販売店に修理をご依頼できない場合には、「お客様サービス係」へご相談ください。

TWINBIRD ツインバード工業株式会社

〒959-0292 新潟県燕市吉田西太田2084-2

☎(フリーダイヤル)0120-337-455 FAX(0256)93-1077

お電話 承り時間：平日（月曜～金曜）午前9時～午後5時
ホームページアドレス <http://www.twinbird.jp>

ご使用上のご注意

ツインバード工業株式会社は、この資料並びにコンテンツの著作権を有しています。この資料並びにコンテンツは、著作権等の法律で保護されており、お客様はこの資料並びにコンテンツに関し下記の条件でのみ利用することができます。

1. お客様は非営利目的に限り、ダウンロード、および使用することができます。
2. お客様がダウンロード、使用するときは、この著作権表示および使用条件を一緒に付す必要があります。
3. お客様はこの資料並びにコンテンツを改変したり、頒布、公衆送信、上映等に利用することはできません。

当社および当社の関係会社は、お客様に対してこの資料並びにコンテンツに関する著作権、特許権、商標権、意匠権およびその他の知的財産権をライセンスするものではありません。並びに資料およびコンテンツの内容についてもいかなる保証をするものでもありません。

またこの資料、並びにコンテンツ内に別の定めがある場合は、当該著作権の表示、使用条件を遵守する必要があります。

※このコンテンツはWeb上での使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書と同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。

※この資料並びにコンテンツの内容は、それぞれの商品の発売時点のものです。

※デザイン、仕様は商品改良のため予告なく変更する場合があります。