

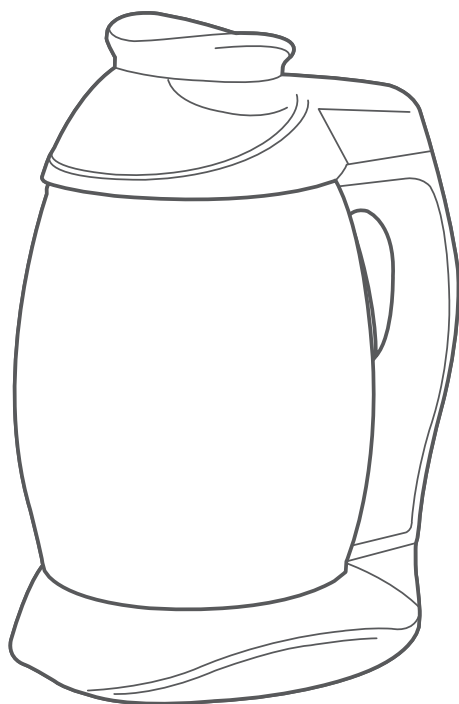
# 取扱説明書

SOY MILK & SOUP MAKER

## 豆乳& スープメーカー

品番

# ASM-294



- この度はお買い上げ頂きまして、誠にありがとうございます。
- この取扱説明書をよく読み、ご理解した上でご使用ください。
- 取扱説明書及び、保証書は大切に保管してください。
- ご使用前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。

安全上のご注意	01-02
各部のなまえ	03
ご使用のまえに	04
ご使用方法	05-09
調理の際の注意点	10
お手入れ	11-12
故障かな?と思ったら・仕様	13
アフターサービス	14
保証書	裏表紙

保証書付

この取扱説明書（裏表紙）には保証書がついています。必ず捺印をお受けください。

この製品は日本国内でのみご使用になれます。

This appliance is designed for domestic use in Japan only and can not be used in any other country.

# 安全上のご注意

必ずお守りください!

ご使用になる前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。

以下の注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなた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、注意事項は危険や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った使い方、取扱をすることにより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、必ずお守りください。



**警告**

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負うことが想定される危害の程度を示しています。



**注意**

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が損害を負うことが想定されるか、物的損害の発生が想定される危害・損害の程度を示しています。

図記号の例



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。



## 警告



禁止

- 通電部・機械部の隙間にピンや針金等の異物を入れないでください。  
感電やショートする恐れがあります。
- マグネットプラグの隙間にピンや針金等の異物を入れないでください。  
感電やショートする恐れがあります。
- 修理技術者以外は、絶対に分解したり、改造したりしないでください。  
発火したり、異常動作で、ケガをする恐れがあります。
- 本体に水をかけないでください。温室・浴室など、高温多湿で水のかかる恐れのある場所では使用しないでください。  
漏電して感電やショートなどの原因になります。
- 交流100V以外では使用しないでください。  
異常発熱して、火災の原因になります。
- 電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、たばねたりしないでください。  
また、重いものをコードの上に乗せたり、挟み込んだりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
- 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・発火の原因になります。



プラグを抜く

- お手入れするときや、長時間使用しない場合は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。また、ぬれた手で抜き差ししないでください。  
感電・ショート・ケガの原因になります。

## ⚠ 注意



禁止

- 濡れた手で電源コード部・本体操作部・通電部を触らないでください。  
ショート・感電の原因になります。
- 布等を本体にかぶせて運転しないでください。  
故障・事故・火災の原因になります。
- 水平でない場所や不安定な場所に設置しないでください。  
本体が落下・転倒して故障・事故の原因になります。
- 使用目的以外の使い方をしないでください。  
故障・事故の原因になります。
- 加熱中・加熱直後は本体ステンレス部に触れないでください。  
ヤケドの原因になります。
- 次の場所では使用しないでください。  
・ガスレンジ等の炎のちかく ・引火性ガスのある場所  
・雨や水がかかる場所  
発火して火災・爆発の原因になります。
- 本体に直接、糖類を入れて調理しないでください。  
糖類が焦げ付いて、発煙・火災になる恐れがあります。
- 動作に異常が生じた場合は直ちに使用を中止してください。  
感電・ショートする恐れがあります。電源プラグを抜き、当社アフターサービスにご連絡ください。▶14ページ参照
- たたいたり落としたりなどの衝撃を本体に与えないでください。  
故障の原因になります。
- お手入れの際は、ヘッド部・プラグ部などの電子部に水をかけないでください。  
水がかかると、故障の原因になります。
- 本製品は室内用及び家庭用です。屋外や業務目的で使用しないでください。  
故障の原因になります。
- 本体を横に寝かせたり、吊るしたりして使用しないでください。  
故障・事故・ケガの原因になります。
- 小さなお子様や、取扱説明書が理解できない方のみの単独運転はしないでください。  
必ず保護者の方が付き添ってご使用ください。
- 注ぐとき、洗浄、お手入れの際は必ずマグネットプラグを抜いてください。  
また、お手入れはしっかりと行ってください。  
マグネットプラグを抜かないと、故障・火災・事故の原因になります。

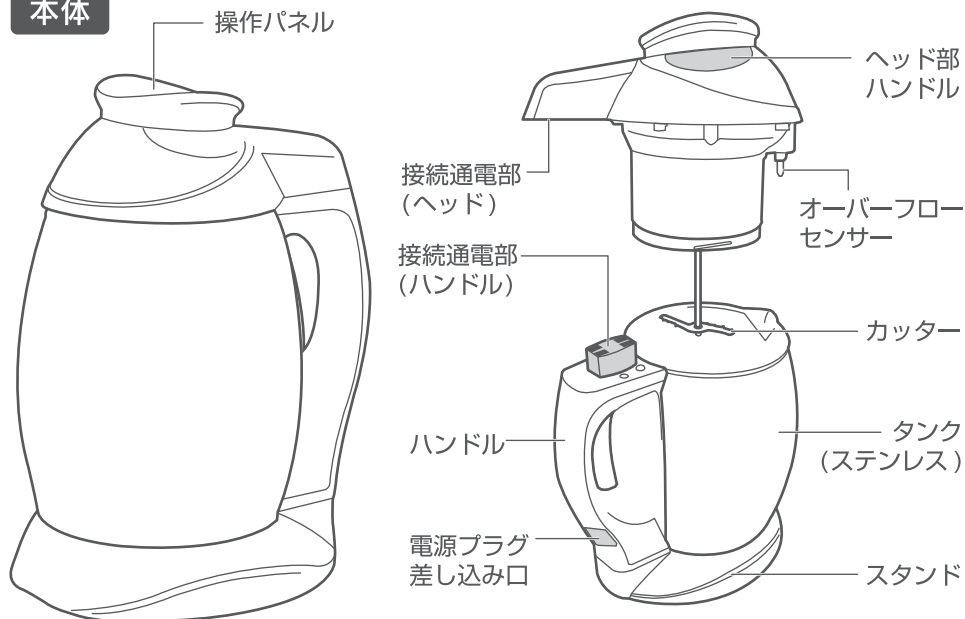


プラグを抜く

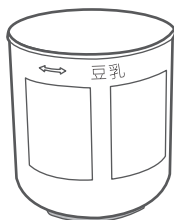
- 電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端のプラグを持って引き抜いてください。電源プラグのホコリなどは定期的に取り替えてください。  
感電・ショート・発火の原因になります。

# 各部のなまえ

## 本体



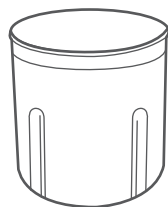
## フィルターカップ



豆乳フィルター  
(目が細かい)

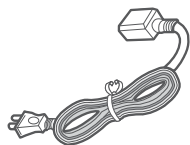


スープフィルター  
(目が荒い)



ミキサーカップ  
(クリア)

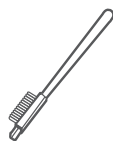
## 付属品



電源コード  
(マグネットプラグ)



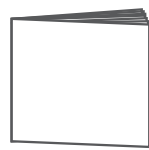
洗浄スポンジ



洗浄ブラシ



計量カップ(大・小)



レシピブック  
(全32ページ)

※若干、実物と異なる場合があります。

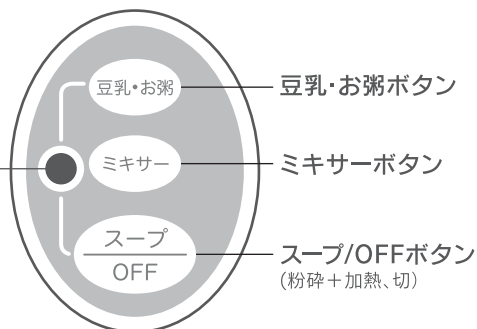
# ご使用のまえに

## 1. 操作パネルの各ボタン

【運転手順とパイロットランプの動き】

- ①電源コード接続 ●  
ランプ赤色点滅(待機中)
- ②豆乳・お粥/ミキサー/スープ・OFFの  
いずれかを押す ●  
ランプ赤色点灯(運転中)
- ③調理完了 ●  
ランプ緑色点滅(調理完了のお知らせ)

パイロットランプ



※調理中に「スープ/OFF」ボタンを押すと運転が停止し、待機中(赤色点滅)に切り替わります。

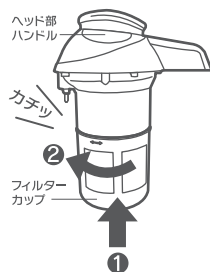
## 2. フィルターの取付け/取外し



▲ 注意

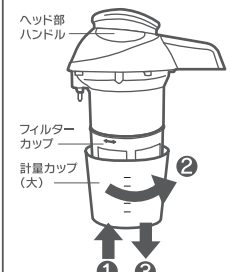
取付け/取外しの際は、カッターで指や手を切らないよう、十分ご注意ください。

取付け方



「ヘッド部ハンドル」と「フィルター」  
下の取っ手を両手で持ち、矢印の方向  
へ回して取り付けます。

取外し方



「ヘッド部ハンドル」を持ちながら、  
「計量カップ(大)」の底に「フィルター」  
下の取っ手を挿入し、回転させます。

## 3. 電源コードの取付け

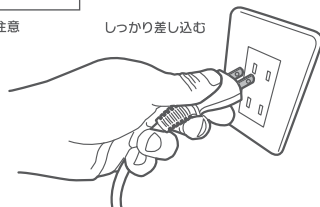
電源コードは、本体の「電源プラグ差し込み口」、もう一方をコンセントに確実に差し込んでください。



誤ってコードに引っかけたら、  
外れる「マグネットプラグ」  
を採用しています。

※外れやすいので注意

しっかり差し込む



# ご使用方法

お願い

本機をお使いになる前に必ず、計量カップ・フィルターカップ等を中性洗剤で洗い、水でよくすすいでからご使用ください。

## ⚠ 運転中の注意

ステンレスのタンクが熱くなります。



本体タンクは  
**約90℃**

90℃近くなりますので  
決して手を触れないで  
ください。



【加熱】→【ミキサー】→【加熱】  
と繰り返し自動運転をします。

※ミキサー粉碎運転をするため音が大きい  
場合があります。

※調理時間が40分以上経過しても終了しない場合は、直ちに電源コードを抜き「故障かな?と思ったら」をよく読んで確認してください。▶13ページ

## 1. 豆乳をつくる

●ご用意するもの 乾燥大豆70~100g 水800~1300cc

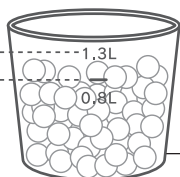
※お好みにより分量を  
調整してください。

①乾燥大豆を付属の計量カップで計って軽く水ですすぎ、その後5~6時間水に浸しておきます。

●目安●

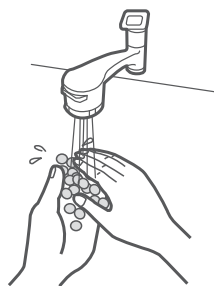
100g(1.3L豆乳)

70g(0.8L豆乳)



計量カップ

※お好みにより調節してください

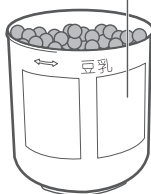


②「豆乳フィルター」に大豆を入れ、しっかりとヘッドに装着させます。

豆乳フィルター

おいしく作るために…

フィルターカップに入れる大豆・具材を多めにご紹介しています。具材をフィルターカップにフォークなどで押し込んでからミキサー刃を捻り込むように動かし、フィルターカップを装着します。

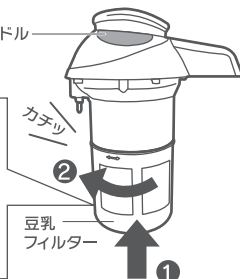


豆乳

フィルターカップ装着

大豆が詰まり、うまく装着できない場合は、少し揺らしながらカッターを洗ってください。フィルターは「カチッ」とロックするまでしっかりとめてください。

ヘッド部ハンドル



カチッ

豆乳  
フィルター

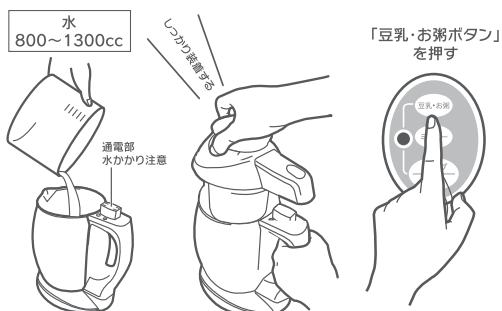
※つづき ▶6ページ

# ご使用方法 (つづき)

- ③タンクに水を800~1300cc  
(1.3リットル)注ぎ、  
電源コードを差し込み  
「豆乳・お粥」ボタンを押します。

## ▲ 注意

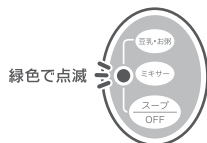
通電部には、絶対に水がかからないように注意してください。



- ④加熱・ミキサーの運転を交互にしながら、約20~25分後に  
ランプが緑色に点滅し、ブザーが鳴ります。

## ▲ 注意

正常に動作させるためには、冷水(冷たい牛乳)の使用を避け、  
約20℃~30℃にしてご使用ください。



- ⑤電源コードをはずし、ヘッドを取ってから  
コップなどに注ぎます。

※フィルターカップの中身はよく振って水気を落としてください。

## 美味しい豆乳のできあがり

※できあがりの豆乳は温かいので、お好みで冷やしたりしてお召し上がりください。  
※大豆はあらかじめ数時間水に浸しておく、より一層美味しくお召し上がりいただけます。



おから



カップに残ったものが「おから」です。

## ▲ 注意

- できあがりは豆乳が熱くなっております。コップや器によってはガラスが割れる恐れがありますので、少し冷ましてからよそってください。
- タンクには、砂糖などの糖類は入れないでください。タンク底が焦げる恐れがあります。豆乳が出来上がってから、お好みの味に整えてお召し上がりください。
- 運転中は、ボタンを押したり、ヘッド部を取り外して中を確認しないでください。通電が抜けて電源が切れてしまいますので、調理が失敗してしまいます。再度、電源を入れて調理すると、焦げたり故障の原因になります。
- 運転中は、ミキサー粉碎をするため音が大きいことがあります。
- 運転中、たまに「カチッカチツ」と音がする場合がありますが、これは温度制御装置が働いているためで、故障ではありません。

# ご使用方法 (つづき)

## 2. お粥をつくる

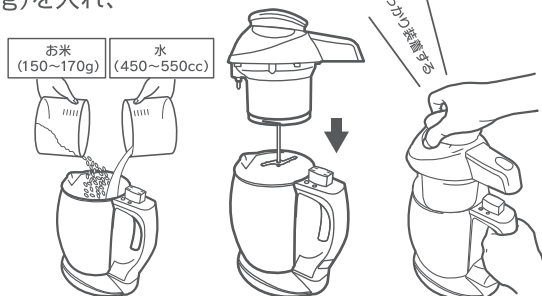
●ご用意するもの 米:150~170g 水:450~550cc  
(約3~4人分)

※お好みにより分量を調整してください。

①よく研いだお米を、約1時間(夏場は約45分)水に浸します。

②タンクに①のお米(150~170g)を入れ、  
水(500cc)を注いだら  
ヘッドをしっかり装着します。

お米 (150~170g) 水 (450~550cc)



### ▲ 注意

通電部には、絶対に水がかからないように注意してください。

③電源コードを差し込み「豆乳・お粥ボタン」を押します。

「豆乳・お粥ボタン」  
を押す

緑色で点滅

④約20~25分後にランプが緑色に点滅し、  
ブザーが鳴ります。



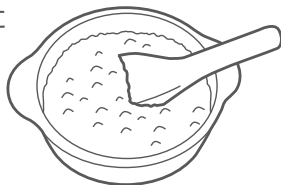
20分~  
25分後

### ▲ 注意

正常に動作させるためには、冷水の使用を避け、  
約20℃~30℃にしてご使用ください。

⑤電源コードをはずしヘッドを取ったら、タンク内のお粥に  
塩などをお好みでふっってお玉などで混ぜ合わせます。  
後はお皿に盛りつければ完成です。

※お粥の作り方[応用編]は付属のレシピブックをご覧ください。  
※本体底面が焦げ付かないよう、よく混ぜ合わせてください。



### ▲ 注意

※塩ふりなどの味付けは、必ず出来上がってからおこなってください。調理前におこなうと、焦げ付きの原因になります。



# ご使用方法 (つづき)

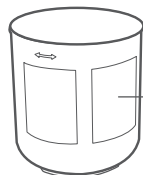
## 3. コーンスープをつくる

●ご用意するもの    ホールコーン(缶詰)/200g    コーン缶の汁/約200cc    牛乳/500cc  
(カップで約4~6人前)    水/200cc    玉ねぎ/30g    コンソメ(固形状)/1個(約5.3g)

①牛乳を電子レンジであたため、常温(20℃~30℃)に戻します。

②玉ねぎを薄くスライスしておき、  
ホールコーンは汁と粒を分けておきます。

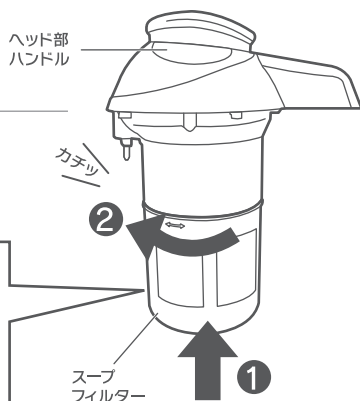
③スライスした玉ねぎとコーン粒とコンソメ1個を  
フィルターカップに入れてヘッドに装着します。



スープ  
フィルター

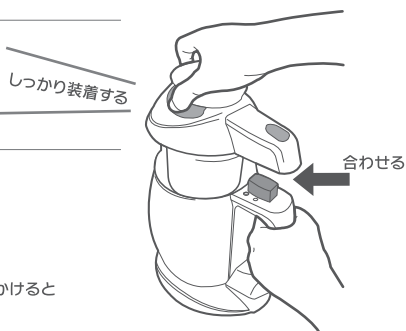
### フィルターカップ装着

具材が詰まり、うまく装着できない  
場合は、少し揺らしながらカッターを  
沈めてください。  
フィルターは「カチッ」とロックするまで  
しっかりとしめてください。



④タンクに、水(200cc)・コーン缶の汁(約200cc)・常温に戻した  
牛乳(500cc)を加え、ひと混ぜしてから、本体とヘッド部をセットします。

⑤「スープ/OFFボタン」を押して、  
約20~25分で出来上がります。



⑥電源コードをはずし、ヘッドを取ってから、  
お皿に注いで盛りつけます。

※フィルターカップの中身はよく振って水気を落としてください。  
※お好みでコーン粒やクルトンを最後に加えたり、粉バセリを振りかけると  
より美味しくいただけます。

### ▲ 注意

調理時間が40分以上経過しても終了しない場合は、直ちに電源コードを抜き「故障かな?と思ったら」をよく読んで確認してください。▶13ページ

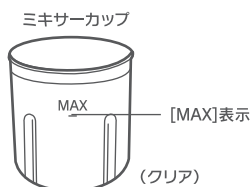
# ご使用方法 (つづき)

## 4. ミキサー (粉碎) を使う

- 粉碎できるもの例  
にぼし …… 「自家製粉末だし」「ふりかけ」  
茶葉 …… 「カテキン豊富なお茶ふりかけ」  
フルーツ・野菜 …… 「スムージー」「生鮮ジュース」 など

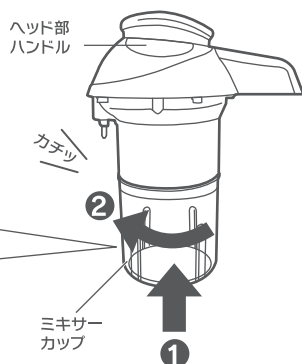
- ① ミキサーカップ(クリア)の[MAX]表示まで、  
にぼし・茶葉・フルーツ・野菜を入れます。

- ② ミキサーカップをしっかりと取り付けます。



### ミキサーカップ装着

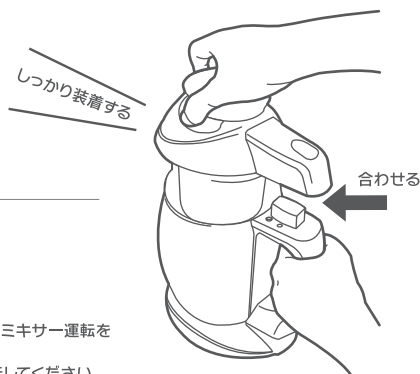
具材が詰まりうまく装着できない場合は、少し揺らしながらカッターを沈めてください。カップは「カチッ」とロックするまでしっかりとしめてください。



- ③ 本体とヘッド部をセットします。

- ④ 「ミキサーボタン」を押して運転します。  
約10~15秒で自動停止します。

- ⑤ 電源コードをはずし、ヘッドを取ってから、  
カップをはずします。



※より細かく粉碎したいとき(細挽き)は一度中身を混ぜてから、再度ミキサー運転を繰り返してください。

※葉菜類だけではミキサーできません。水や牛乳と一緒にに入れて運転してください。

※ミキサーカップに水分が付着していると、粉碎したものが固まってしまう事があります。

※硬いもの/種のあるもの/氷/凍った食材などを粉碎すると、カッターの刃やミキサーカップを傷め、故障や破損の原因になります。

### ⚠ 注意

※スムージー・生鮮ジュースの作り方は付属のレシピブックをご覧ください。

※繊維が多い、または水分の少ない果物・野菜はミキサーできないので、ご注意ください。

# 調理の際の注意点

その他の調理をおこなう際は、下記に注意して調理してください。

## 1. 食材について

- **固い食材**(にんじん・かぼちゃ・ごぼうなど)は、予め電子レンジで加熱していただくか、鍋で煮るなど柔らかくしてからご使用ください。
- **葉菜類**だけではミキサーできません。水や牛乳と一緒にに入れて運転してください。
- **凍らせた食材**は使用しないでください。刃がうまく回らず、カップを傷つける恐れがあります。
- **パイナップル**など**繊維の多い果物**はミキサーできないことがありますのでご注意ください。繊維の多い部分や芯などをよく取り除き、細かくカットしてからご使用ください。
- **氷**は砕けません。カップや刃を傷つけるため絶対に入れないでください。



## 2. 調理について

- 塩ふりなどの味付けは、必ず出来上がってからおこなってください。
- 正常に動作させるためには、冷水の使用を避け、約20℃～30℃にしてご使用ください。
- **調理時間が40分以上経過しても終了しない場合**は、直ちに電源コードを抜き13ページの「故障かな?と思ったら」をよく読んで確認してください。
- **運転中はボタンを押したりヘッド部を取り外して中を確認しないでください。**通電が抜けて電源が切れてしまいますので、調理が失敗してしまいます。  
再度、電源を入れて調理すると、焦げたり故障の原因になります。
- 食材が詰まり、うまくフィルターを装着できない場合は、少し揺らしながらカッターを沈めてください。フィルターは「カチッ」とロックするまでしっかりとしめてください。



## 3. その他の注意

- **再加熱は絶対にしないでください。**豆乳・お粥・スープの調理後に再度ボタンを押して加熱すると、過度の焦げ付き・発煙・発火の原因になります。

※どうしても温め直したい場合は、一度他の鍋などに移して温め直してください。

- **正常の状態でも多少の焦げ付きは発生します。**故障ではありません。

※万一焦げ付いてしまった場合は、付属の洗浄ブラシや市販のメラミンスポンジ等を使用して焦げを落としてください。その際はタンクが十分冷めてからおこなってください。

# お手入れ

未永くお使い頂くために、必ずお手入れを行ってください。  
お手入れ前には、電源プラグを抜いて十分冷めてから行ってください。

## 1. タンクのお手入れ

調理後、タンクにお湯を注ぎ(1.3L以下)、浸け置き(数分間)します。  
電源部に水がかからないようにお湯を捨てます。こすり落とす時は洗浄スポンジにお湯・食器用中性洗剤をつけ、こすり落としてください。

**禁止** ・金たわし等のステンレス部を傷つけるものは絶対に使用しないでください。

### ◎水をあつかう場合について

下記①～④には絶対に水がかからないように注意してください。



□水が内部に侵入すると、電子部がショートし故障の原因になりますので、十分に注意してください。

### 焦げ付きがひどい場合は...

※焦げ付いてしまった場合は、付属の洗浄ブラシや市販のメラミンスポンジ等を使用して焦げを落としてください。  
その際はタンクが十分冷めてからおこなってください。  
※それでもとれない場合は、重曹を大さじ3杯に水を1.3Lに溶かしたものを、タンク内に入れて「豆乳・お粥コース」を運転します。  
出来上がりを捨てて、洗浄スポンジで軽くこすればコゲ・汚れが落ちやすくなります。

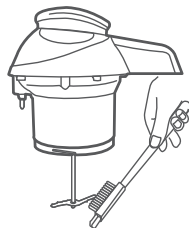
# お手入れ (つづき)

## 2. カッターのお手入れ

付属の「洗淨ブラシ」を使用して隅々まで、ていねいにお掃除してください。  
水またはお湯、食器用中性洗剤と併用すると汚れがきれいに落ちます。



接触禁止



### ▲ 注意

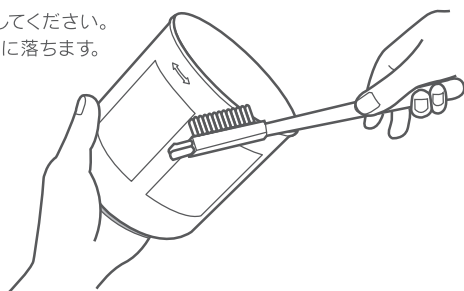
カッターの刃は危険です。絶対に素手で触らないでください。

## 3. フィルターカップのお手入れ

お手入れの付属品を使用して隅々まで、ていねいにお掃除してください。  
水またはお湯、食器用中性洗剤と併用すると汚れがきれいに落ちます。

### ◎ フィルターカップについて

フィルターカップ使用後は必ず、  
熱いお湯でこびり付いた汚れやカスを浮かした後、  
付属の「洗淨ブラシ」と「洗淨スポンジ」で  
取り除いてください。



### ▲ 注意

・お手入れが不十分のまま使用すると、あみ目が目詰まりしてうまく調理できなくなります。  
使用後は毎回しっかりと汚れ・カスを落としてください。

# 故障かな?と思ったら...

使用方法を間違えたり誤ると、次のような症状が起こり、故障と思われることがあります。お買い上げの販売店または、当社にご相談になる前に、下記の表でチェックしてください。

症状	原因	処置・確認
運転しない	電源プラグがしっかり差し込まれていない	電源プラグを正しく差し込んでください。
	水が付着している汚れがついている	水分・汚れを拭き取り、乾燥してから再度電源を入れ直してください。
	通電部がしっかり差し込まれていない	通電部のヘッド/ハンドルをしっかりと差し込んでください。
ブザーが鳴る	タンク内の水が少ない オーバーフローセンサーが汚れている	水分・汚れを拭き取り、乾燥してから再度電源を入れ直してください。
ふきこぼれた	オーバーフローセンサーが汚れている	水分・汚れを拭き取り、乾燥してから再度電源を入れ直してください。
	冷たい水・牛乳を使っている	水・牛乳は常温のものを使用してください。
	水量が多すぎる 具材を入れ過ぎている	水分は1300cc以下にし、中に入れる具材の量を減らして使用してください。
出来上がりがおかしい	フィルターが詰まっている 具材と水分のバランスが悪い	フィルターをきれいに洗ってください。 付属のレシビ通りの分量でご使用してください。
焦げついた	正しく使っても若干は、 底部にコゲが付く	少量ですが、材料がこびりつく事があります。 しかし故障ではありません。
	具材が多すぎたり、砂糖、ハチミツ などの糖分が入っている	糖類は、出来上がり後に混ぜてください。

上記を調べた上で、解決できなかった場合は、お買い求めの販売店、もしくは当社アフターサービスまでご連絡ください。(商品の不具合状況をできるだけ具体的にお伝えください。)

## 仕様

本体サイズ	(約)幅160×奥行230×高さ275(mm)	電源コード	約1.5m
重量	(約)1.8kg (付属品含まず)	材 質	ヘッド：(内側)PP/(外側) ABS ベース/ハンドル：ABS カッター・フィルター・タンク：ステンレス 計量カップ：PP ミキサーカップ：PC
定格電圧	AC100V 50/60Hz		
消費電力	750W		
容量	1.3L	付 属 品	洗浄ブラシ / 洗浄スポンジ / レシビフック 豆乳フィルター / スーフフィルター ミキサーカップ / 電源コード / 計量カップ
モーター回転数	約23,000回転/分		

※製品仕様および外観は改良のため、予告なく変更することがあります。

# アフターサービス

アフターサービスについてご不明の場合には、お買上げの販売店、または弊社までお問い合わせください。

## 1.修理を依頼される時

- \*保証期間中は、商品に保証書を添えてお買上げ販売店にご持参、または弊社にご連絡ください。保証書の記載内容により無料修理致します。
- \*保証期間が過ぎている時は、弊社にご連絡、ご相談ください。
- \*保証書に所定の記入や販売店の印章がなき場合、または語句を書き替えられた場合は、無料修理を保証することはできませんのでご注意ください。

## 2.補修用性能部品の保有期間

- \*この製品の補修用性能部品の保有期間は製造打切後6年間です。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。

## 3.保証書について

- \*保証書は必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめの上、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- \*保証期間はお買上げから1年間です。

## 点検・修理・ご相談・お問い合わせ先

ご連絡していただきたい内容 ●製品名 ●品番 ●お買上げ日 ●販売店 ●故障の状況を具体的に

修理に関するお問い合わせ  
アフターサービス等



0120-350352

営業時間：（平日）月曜日～金曜日 ※祝祭日を除く 午前10：00～11：30 ※混雑時には繋がりにくい場合があります。  
午後 1：00～ 5：00 時間をおいてからお掛け直してください。

部品購入ご希望の方はこちらにアクセス ▶▶▶ <http://www.apix-direct.jp/>  
アピックスインターナショナルダイレクトショップ

## 廃棄について

廃棄処分をされる場合はお住まいの各自治体の定めた指示に従い、処分してください。  
地球環境保護のため、不法投棄は絶対にしないでください。