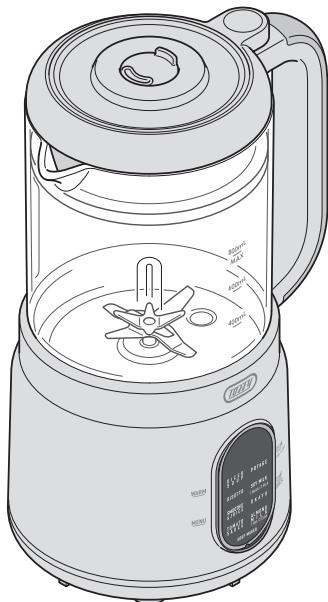


**Toffy** オートスープブレンダー<ガラスタイル>  
品番：K-AS1

**家庭用**

**もくじ**



安全上のご注意	2
使用上のご注意	6
各部の名称	7
ご使用の前に	9
使いかた	10
レシピ	22
お手入れのしかた	24
故障かなと思ったら	26
製品仕様	28
保証書	28



おすすめレシピは  
ホームページまで！

**ユーザーズガイド**

このたびは本製品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。  
本製品をお使いになる前に必ず本書をお読みいただき、正しくお使いください。  
本書は読み終わったあと、大切に保管してください。

LADONNA

# 安全上のご注意

## ●必ずお守りください（安全にお使いいただくために）

本書では、お使いになる方や人々への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただきたい事項を次のように表示しています。



**警告** この表示を守らずに、誤った使いかたをすると、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示しています。



**注意** この表示を守らずに、誤った使いかたをすると、「軽傷を負う可能性または物的損害が発生する可能性が想定される」内容を示しています。

## ●次の絵文字で、お守りいただきたい内容を説明しています。



してはいけない「禁止」内容です。



必ず実行していただきたい  
「強制」内容です。

## ■ 電源プラグ・電源コード・器具用プラグについて



ぬれた手で、電源プラグや器具用プラグを抜き差ししない。  
感電の原因となります。

電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、重いものを乗せたり、挟み込んだりしない。  
火災・感電の原因となります。

**破損した電源コードの修理をしない。**

火災・感電・ショート・発火の原因となります。

電源プラグ、器具用プラグ、電源コードやプラグ差込口を水や油につけたり、水をかけたりしてぬらさない。

火災・ショート・感電・故障の原因となります。

**電源プラグ、器具用プラグやプラグ差込口がぬれた状態で使用しない。**

ぬれた場合は必ず完全に乾かしてから使用してください。火災・ショート・感電・故障の原因となります。



電源プラグや器具用プラグ、電源コードが傷んでいるとき、  
プラグ差込口やコンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。

感電・ショート・火災の原因となります。

専用の電源コード以外を使用したり、電源コードを他の機器に転用したりしない。

感電・ショートの原因となります。

**電源コードを巻き付けたまま・束ねたまま使用しない。**

電源コードが破損し、火災や感電の原因となります。



**交流 100 V・定格 15A 以上のコンセントを単独で使用する。**  
他の器具と併用するとコンセントが異常発熱して発火することがあります。

**電源プラグはコンセントの奥までしっかりと差し込む。**

感電・ショート・発火の原因となります。

警告

△  
警告



器具用プラグはプラグ差込口の奥までしっかりと差し込む。  
発熱・発火・故障の原因となります。

電源プラグや器具用プラグ、  
プラグ差込口にホコリが付着  
している場合は拭き取る。

ホコリが付着したままプラグを差し込  
むと、ショート・火災の原因となります。

△  
注意



使用後、電源コードを製品に巻き付けない。

電源コードが破損し、火災・感電の原  
因となります。

電源コードは、本体の下を通  
したり、温度の高くなる部分  
に近づけたりしない。

電源コードの損傷により、感電・火災  
の原因となります。



電源プラグを抜くときは必ず  
電源プラグを持って引き抜く。

感電・ショートの原因となります。

## ■ 取り扱いについて

△  
警告



本体の分解や改造はしない。  
火災・感電・けがの原因となります。

本体や各接続部のすき間にビ  
ンや針金などの金属物など、  
異物を入れない。

異常動作してけが・感電・故障の原  
因となります。

安全に責任を負う人の監視ま  
たは指示がない限り、補助を  
必要とする人（子供を含む）  
には、単独で使用させない。  
また、製品で子供が遊ばない  
ように注意する。

感電・けが・やけどの原因となります。



電源プラグや器具用プラグ、  
電源が破損した場合、直ちに  
使用を中止する。

すぐにお買い上げの販売店、  
またはお客様ご相談窓口へ点  
検・修理をご相談ください。

感電・ショート・火災の原因となります。



使用時以外は、電源プラグを  
コンセントからはずす。

絶縁劣化による感電・漏電・火災の原  
因となります。

電源プラグや器具用プラグ、  
プラグ差込口は常に清潔で乾  
燥した状態を保つ。

異物がついたまま使用すると異常発  
熱したり、正しく温度調節されなくな  
り、故障の原因となります。



本体や各部品に衝撃を加えない。  
破損してけがや故障・火災・感電の原  
因となります。

本体を水に浸したり、水をか  
けたりしてぬらさない。

火災・ショート・感電・故障の原因と  
なります。

調理以外の目的に使用しない。  
火災の原因となります。

ガラスポットの中に食材以外  
のものを入れない。

けが・故障の原因となります。

カッターに直接手を触れない。  
けがの原因となります。

# 安全上のご注意 (続き)



お手入れのときは、シンナー・ベンジン・アルコール・研磨剤、塩素系成分を含んだ洗剤などを使用しない。

変色・変形・感電・破損の原因となります。

補助洗浄をするときは、水に洗剤を入れて動作させない。ガラスポット内部に大量の泡が発生し、動作中に液剤が吹き出て、故障・やけど・破損・感電の原因となります。



ご使用中に下記のような異常を感じた場合は使用を中止する。

- ・本体が異常に熱い
  - ・焦げくさい
  - ・異常な動作をする
- 発火・けがの原因となります。



本製品は一般家庭用です。業務用として使用しない。

火災・故障の原因となります。

破損や変形、ぐらつきやがたつきがあるときは絶対に使用しない。

感電・けが・故障の原因となります。

温度の高いところや火気のあるところ、直射日光が当たるところでは使用・保管しない。故障・変形の原因となります。

不安定・滑りやすい場所や水気・振動に弱いところで使用しない。

けが・故障の原因となります。

使用中は製品から離れない。

発火・火災の原因となります。



お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜き、プラグキャップをしっかりと閉める。火災・けが・やけど・感電・ショート・故障の原因となります。

破損したとき、破損が疑われるときは、すぐに電源を切り、使用を中止する。

そのまま使用を続けると、火災・感電・けがの原因となります。

持ち運びやお手入れは、カッターが完全に停止したことを確認してから行う。

けが・やけどの原因となります。

調理後、カッターが完全に停止したことを確認してから、調理物を取り出す。

けがの原因となります。



使用中は持ち運びしない。

けが・故障・破損の原因となります。

製品の上や下に燃えやすいものを置いたり敷いたりしない。火災の原因となります。

本来の使用方法以外の目的・用途に使用しない。

ユーザーズガイドの内容以外に使用したり、誤った方法で使用したときは、けが・故障の原因となります。

金属製のヘラや箸、ナイフなどを使用しない。

ガラスポットを傷つける原因となります。

壁や家具の近くで使用しない。

食材の飛び散りにより周囲を汚損する原因となります。



△  
注意



### 空運転はしない。

破損・故障の原因となります。

**調理物を入れたままにしたり、汚れ等を付着したままにしない。**  
故障の原因となります。

**外部タイマーや個別の遠隔操作システムと一緒に使用しない。**  
火災・やけどの原因となります。

**専用部品以外は使用しない。**  
誤作動して思わぬ事故の原因となります。

**加熱調理後のふたを開けるとき、覗きこまない。**  
熱い蒸気により、やけどの原因となります。

**本体以外の水洗いできる部品は、熱湯をかけたり、食器洗浄機・食器乾燥機など使用しない。**  
変色・変形・劣化や破損などの原因となります。

**ふたキャップ・ふたがしっかり取り付けられていない状態やふたキャップ・ふたをしていない状態で使用しない。**  
けがの原因となります。

**本体の底面にある通風口をふさいだまま使用しない。**  
破損・故障の原因となります。

**本体・各部品は冷蔵庫に入れたり、電子レンジや他の熱源(オーブン、直火、IHなど)で使用したりしない。**  
破損・けがの原因となります。

**使用中や使用直後は、高温部にふれない。**  
やけどの原因となります。



### 食材をかたまりのまま入れたり、大量に入れて動作させたりしない。

食材をかたまりのまま入れたり、大量に入れて動作させると、本体が大きく振動することがあります。故障・破損・やけど・けがの原因となります。

### 800mL を超える量の調理をしない。

吹きこぼれによるやけどや、故障・破損・けがの原因となります。

**割れたり、ヒビの入ったガラスポットは絶対に使用しない。**  
故障・破損・けがの原因となります。

**ガラスポットが傷つくような固い食材を調理しない。**

破損・故障・けがの原因となります。

**加熱中、ふたキャップから熱い蒸気がでるため、手や顔を近づけない。**

やけどの原因となります。



**食材が引っかかり回転できなくなると、本体の保護のため運転を停止するが、その際、カッターが完全に停止してから、食材を減らす。**

故障・けが・破損の原因となります。

**ふたキャップ・ふたパッキンを取り付けて使用する。**

食材の飛び散りにより周囲の汚損・液漏れ・パッキンの破損・けがの原因となります。

**使用後は必ず毎回お手入れし、乾燥させる。**

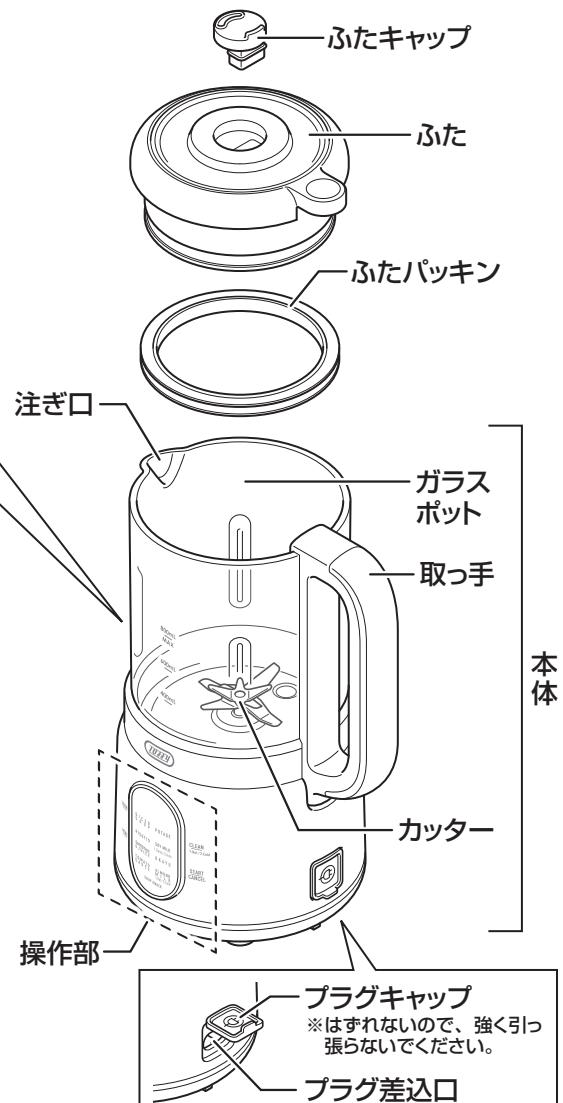
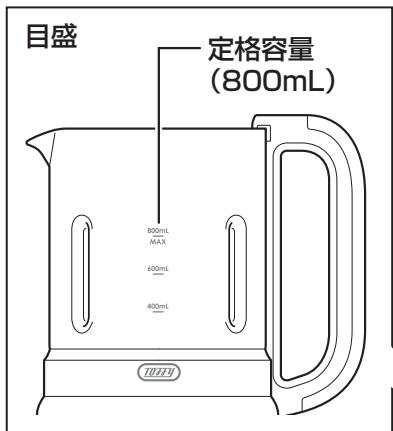
使用後そのままにしておくと、カビやサビなどの原因となります。

# 使用上のご注意

- 本製品は一般家庭用です。その他の用途には使用しないでください。
- 使用前に損傷した部品がないか点検してください。
  - ・カッターナイフの破損、刃こぼれ、ヒビ割れなどがないかを確認してください。
  - ・ガラスポットにヒビ割れや大きな傷がないかを確認してください。
  - ・パッキンの破損がないかを確認してください。
- 不安定な場所で使用しないでください。  
けが・破損の原因となります。
- 屋外で使用しないでください。  
故障の原因となります。
- 温度の高いところや火気のあるところ、直射日光が当たるところでは使用・保管しないでください。  
故障・変形の原因となります。
- 壁や家具の近くで使用しないでください。  
食材の飛び散りにより周囲を汚損する原因となります。
- 食材がカッターにからまったときは自動で運転が停止します。カッターが完全に停止してから食材を減らしてください。  
そのまま運転を続けると、故障の原因となります。
- ふたキャップ・ふたパッキンを必ず正しく取り付けてください。  
液漏れ・パッキンの破損の原因となります。
- 調理できない食材を使わないでください。  
故障・破損の原因となります。  
調理できない食材は9ページを参照してください。
- 本体以外の水洗いできる部品は、熱湯をかけたり、食器洗浄機・食器乾燥機など使用しないでください。  
変色・変形・劣化や破損などの原因となります。  
耐熱温度は各部品によって異なりますが、本体以外の水洗いできる部品は60°C以上のお湯でお手入れしないでください。
- ガラスポットに調理物を入れたまま保存しないでください。  
部品の劣化・故障の原因となります。
- 使用後は必ず毎回お手入れして乾燥させてください。  
使用後そのままにしておくと、カビやサビなどの原因となります。
- 定格容量(800mL)を超える食材を入れないでください。  
故障・破損・けがの原因となります。
- お手入れのときは、シンナー・ベンジン・アルコール・研磨剤、塩素系成分を含んだ洗剤などを使用しないでください。  
変色・変形・感電・破損の原因となります。
- 水分が全くない状態や食材を入れずに動作させないでください。  
故障・破損の原因となります。
- 連続で動作させないでください。2回目を動作させる場合は、10~30分置いてから動作させてください。
- プラグキャップは引っ張らないでください。  
はずれると元に戻せません。
- 食材をかたまりのまま入れたり、大量に入れて動作させたりしないでください。  
食材をかたまりのまま入れたり、大量に入れて動作させると、本体が大きく振動することがあります。故障・破損・やけど・けがの原因となります。
- 補助洗浄をするときは、水に洗剤を入れて動作させないでください。  
ガラスポット内部に大量の泡が発生し、動作中に液剤が吹き出ることがあります。

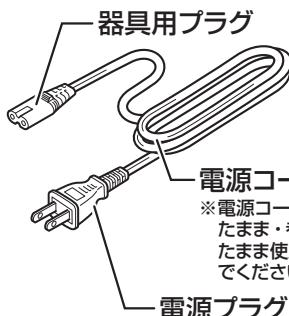
# 各部の名称

## ■本体正面

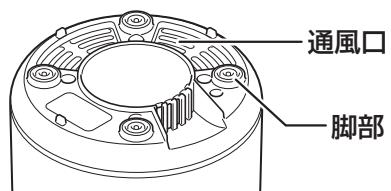


## ■付属品

専用電源コード

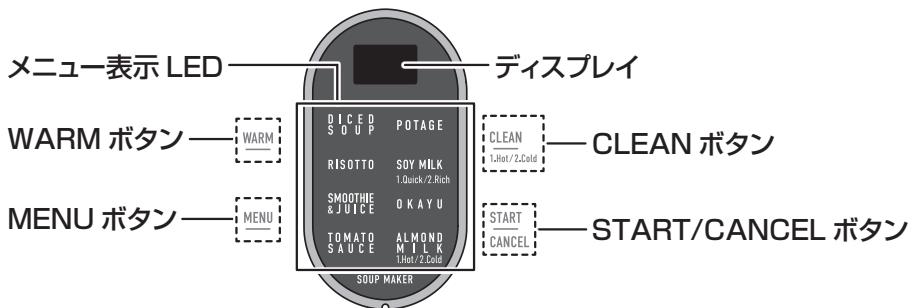


## ■本体底面



# 各部の名称（続き）

## ■操作部 ※4か所のボタンで操作します。



※ボタン操作時に操作音が鳴ります。操作音を OFF にすることはできません。

WARM	保温	温度（約 70℃）をキープして加熱し続けます。 ※各オートメニュー完了後、自動で保温はされません。
CLEAN 1.Hot/2.Cold	補助洗浄 1. 加熱補助洗浄 2. 常温補助洗浄	1. 加熱補助洗浄：洗浄のため、加熱しながら攪拌します。 2. 常温補助洗浄：洗浄のため、攪拌します。 加熱は行いません。
START/CANCEL	スタート / キャンセル	調理の開始 / 一時停止 / 再開 / キャンセルをします。動作中や一時停止中に、長押しでモードをキャンセルできます。

メニュー	メニュー名	メニュー内容	動作
	DICED SOUP	具材の形を残した食べるスープ	メニューにそって、適切に攪拌しながら、高温で加熱調理します。
	POTAGE	ポタージュ	
	RISOTTO	リゾット	
	SOY MILK 1.Quick/2.Rich	豆乳 1. お急ぎ 2. 濃いめ	1. お急ぎ：調理時間を短くすることを優先して調理します。 2. 濃いめ：時間をかけて濃いめの豆乳を調理します。
	SMOOTHIE&JUICE	スムージー・ジュース	メニューにそって、適切に攪拌します。加熱は行いません。
	OKAYU	おかゆ	メニューに沿って、適切に攪拌しながら、高温で加熱調理します。
	TOMATO SAUCE	トマトソース	
	ALMOND MILK 1.Hot/2.Cold	アーモンドミルク 1. ホット 2. 常温	1. ホット：メニューにそって、適切に攪拌しながら、高温で加熱調理します。 2. 常温：メニューにそって、適切に攪拌します。 加熱は行いません。

# ご使用の前に

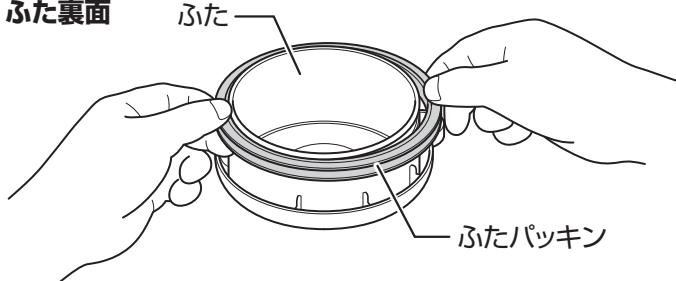
はじめてご使用になるとき、または長期間使用していなかったときは、お手入れを行つてからご使用ください。(24 ページ「お手入れのしかた」を参照してください。)

## 組み立て

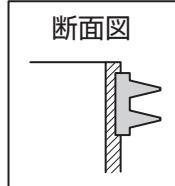
### 1 ふたパッキンをふたに取り付ける。

お買い上げ時、ふたパッキンとふたキャップはふたに取り付けられています。

ふた裏面



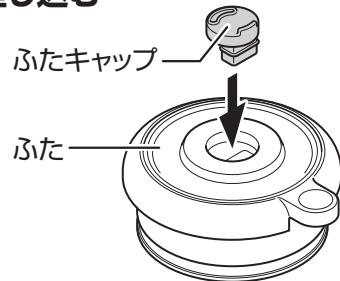
断面図



### 2 ふたキャップをふたの奥までしっかりと差し込む

#### ⚠ 注意

- ふたにふたパッキンとふたキャップが正しく取り付けられていることを確認してください。正しく取り付けられていない場合、食材の飛び散りにより周囲の汚損・パッキンの破損・けがの原因となります。



## 調理できない食材

以下の「調理できない食材」を入れると、カッターやガラスポットが破損し、本体故障の原因となります。

家庭用の冷凍庫で作った 2.5cm 角以上の氷・ロックアイス（市販の氷）・ドライアイス・業務用製氷機で作った氷

粘り気の強い食材（山芋、やまと芋、つくね芋、納豆など）

骨がついている肉や魚

泡立てやパンなどの生地作り

高温の油

# 使いかた

## 調理する

### 1 下ごしらえをする。

- 食材は、3cm 以下を目安にカットしてください。

### 2 ガラスポットに食材を入れる。

- 水分が全くない状態では使用できません。必ず液体を入れてください。
- 定格容量（800mL）を超えないように入れてください。
- 氷は 5 個（2.5cm 角以下の大きさ）より多く入れないでください。また、食材やメニューとの兼ね合いで、粉碎されずに氷が大きく残る場合があります。
- 高温の液体は入れないでください。

- ① 液体
- ② やわらかい食材
- ③ 固い食材
- ④ 氷（必要な場合）

の順に食材を入れてください。

定格容量  
(800mL)

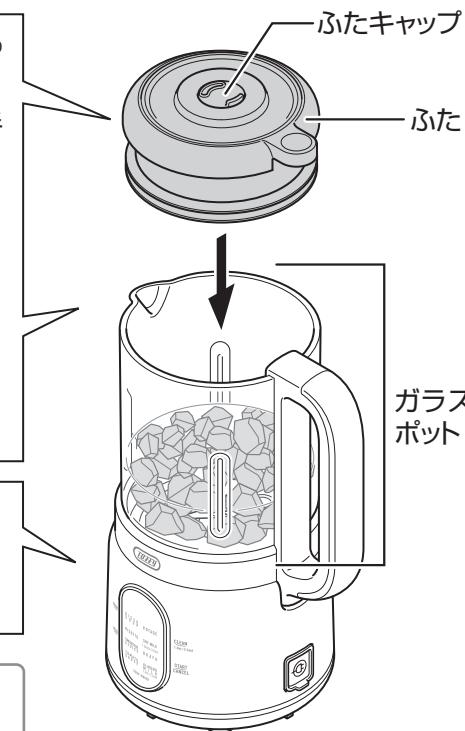
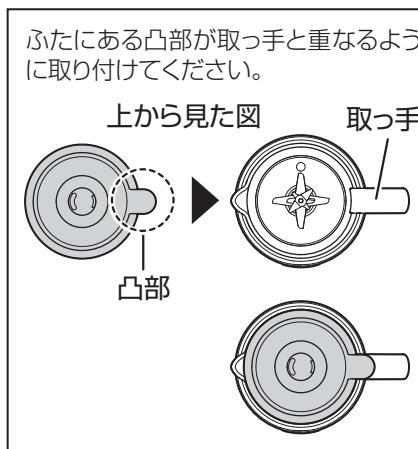


- 高温の液体は入れないでください。  
吹きこぼれによるやけどの原因となります。
- 食材以外のものを入れないでください。  
けが・故障の原因となります。
- カッターに直接手を触れないでください。  
けがの原因となります。
- 800mL を超えないように調理してください。  
吹きこぼれによるやけどや、故障・破損・けがの原因となります。
- 調理できない食材を使わないでください。  
故障・破損の原因となります。  
調理できない食材は9 ページを参照してください。
- 食材をかたまりのまま入れたり、大量に入れて動作させたりしないでください。  
食材をかたまりのまま入れたり、大量に入れて動作させると、本体が大きく振動することがあります。故障・破損・やけど・けがの原因となります。

## △ 警告

### 3 ガラスポットにふたをする。

ふたをしないとディスプレイに「E1」エラーが表示され、動作させることはできません。



ディスプレイ ふたをしないと、ディスプレイにE1と表示され、動作させることはできません。



- ふたキャップ・ふたパッキンはしっかりと取り付けてください。  
けが・吹きこぼれの原因となります。

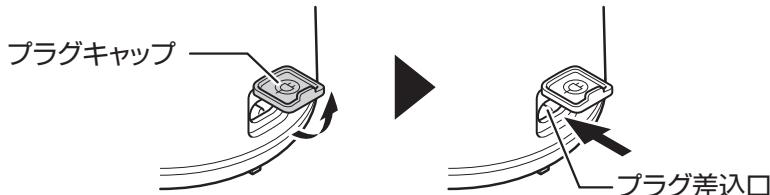
### 4 本体を水平で安定した、熱に強い場所に設置する。

- 不安定・滑りやすい場所や水がかかる場所、振動に弱い場所の上で使用しないでください。  
けが・故障の原因となります。
- 脚部4つを接地させてください。

# 使いかた（続き）

## 5 プラグキャップをめくり、器具用プラグをプラグ差込口に差し込んでから、電源プラグをコンセントに差し込む。

- プラグキャップをプラグ差込口が確認できるように、めくりあげます。

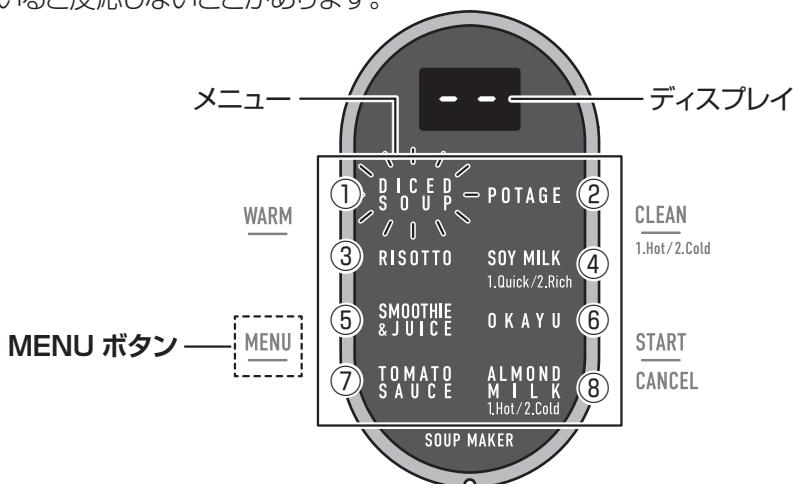


### ⚠ 注意

- プラグキャップは外れないで、強く引っ張らないでください。
- 器具用プラグをプラグ差込口の奥まで、確実に差し込んでください。
- 電源コードを本体の下に通さないでください。  
電源コードの損傷により、感電や火災の原因となります。
- 電源コードを巻き付けたまま・束ねたまま使用しないでください。  
電源コードが破損し、火災や感電の原因となります。

## 6 「MENUボタン」を押し、メニューを選択する。

ボタンはタッチセンサーを使用しています。手が乾燥していたり、手袋をしていると反応しないことがあります。



**メニュー** ※参考レシピは 22 ページ「レシピ」を参照してください。

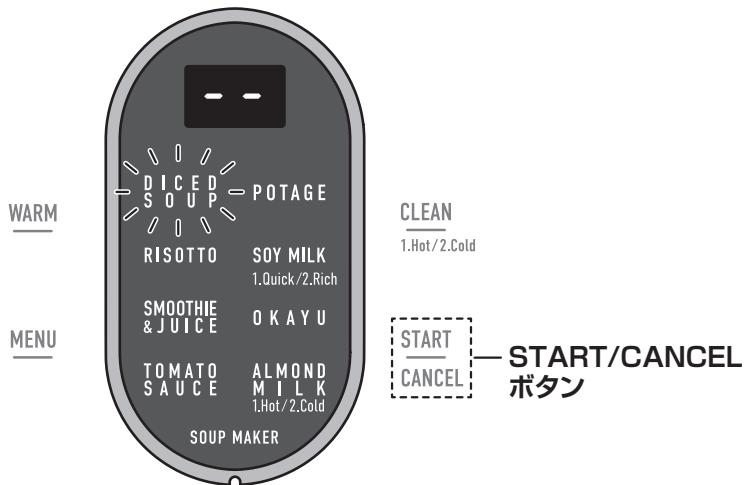
①	DICED SOUP	食材の形を残したスープを調理するオートメニューです。 ※投入した食材の種類、量によっては、ほぼそのままの形が残るこ とがあります。
②	POTAGE	ポタージュのように食材を滑らかに調理するオートメニューです。
③	RISOTTO	リゾットを調理するオートメニューです。
④	SOY MILK 1.Quick/2.Rich	豆乳を調理するオートメニューです。 サブメニューが 2 種類あります。 「Quick : お急ぎ」メニューは、短い時間で豆乳を調理します。 「Rich : 濃いめ」メニューは、時間をかけて、濃いめの豆乳を調理 します。
⑤	SMOOTHIE&JUICE	スムージーやフレッシュジュースなどに最適化されたオートメニュー です。
⑥	OKAYU	おかゆを調理するオートメニューです。
⑦	TOMATO SAUCE	トマトベースのソースを調理するオートメニューです。
⑧	ALMOND MILK 1.Hot/2.Cold	アーモンドミルクを調理するオートメニューです。 サブメニューが 2 種類あります。 「Hot : ホット」メニューは、加熱したホットアーモンドミルクを調理 します。常温メニューに比べると、濃いめに仕上ります。 「Cold:常温」メニューは、加熱せずにアーモンドミルクを調理します。 ホットメニューに比べると、さらっとした仕上りになります。

# 使いかた（続き）

## 7 「START/CANCELボタン」を押す。

調理を開始します。

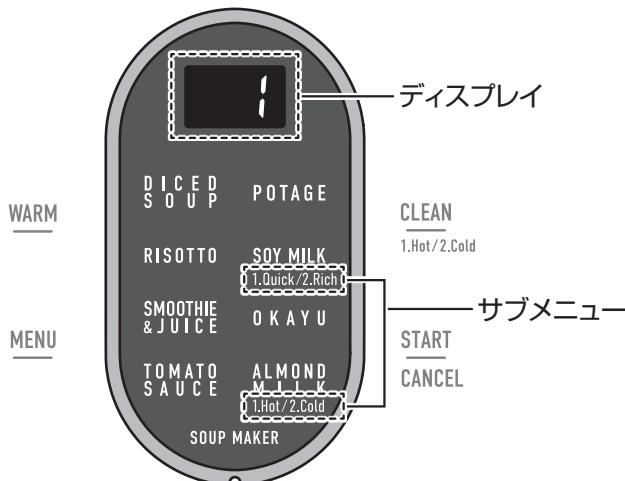
※ボタンはタッチセンサーを使用しています。手が乾燥していたり、手袋をしていると反応しないことがあります。



サブメニューがあるメニューの場合（SOY MILK / JAM / ALMOND MILK）

### ① 「START/CANCELボタン」を押す。

「1」が表示されます。



## ② 「MENUボタン」を押す。

押すごとに、ディスプレイ表示が「1」と「2」で切り替わり、モードが選べます。

※各メニューの特徴は 13 ページを参照してください。

メニュー	ディスプレイ	サブメニュー
SOY MILK 1.Quick/2.Rich	1	Quick : お急ぎ
	2	Rich : 濃いめ
ALMOND MILK 1.Hot/2.Cold	1	Hot : ホット
	2	Cold : 常温

## ③ 「START/CANCELボタン」を押す。

調理を開始します。

●食材が大きすぎたり、固すぎたりすると、カッターが回転しないことがあります。

食材を小さく切ったり、やわらかいものから順番に入れてください。

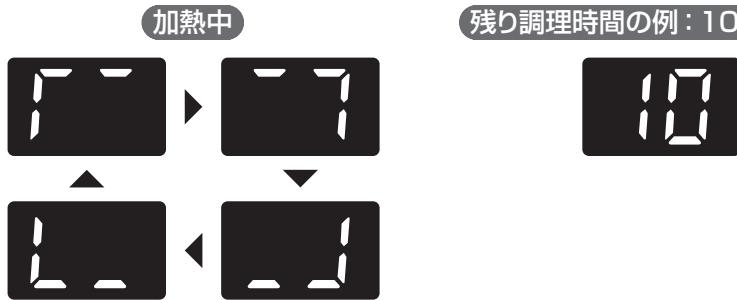
※動作中に START/CANCEL ボタンを一度押すと、一時停止し、ディスプレイが点滅し、MENU ボタンでメニューを変更したり、WARM ボタンや CLEAN ボタンで動作を変更することができます。

再度、START/CANCEL ボタンを押すと、動作を再開します。

動作中または一時停止中に、START/CANCEL ボタンを長押しすると動作をキャンセルします。

# 使いかた（続き）

- 動作中は、加熱中の表示、または残りの調理時間が表示されます。



- 空運転はしないでください。  
破損・故障の原因となります。
  - 加熱中、ふたキャップから熱い蒸気がでるため、手や顔を近づけないでください。  
やけどの原因となります。
- △ 注意**
- ふたキャップ、パッキンがしっかり取り付けられていない状態で使用しないでください。  
けが・吹きこぼれの原因となります。
  - 食材を入れすぎたり、極端に固いものを入れたり、片寄り過ぎたりすると、大きく本体が振動することがあります。その場合は、コンセントから電源プラグを抜き、停止させてから食材を調整してください。

## 「E2」エラーが表示されたときは

液体を入れない状態や、極端に少ない状態で調理すると、本体が異常温度上昇を検知して停止し、ディスプレイに「E2」エラーが表示されます。  
電源プラグを抜き、食材が冷めるまで放置し、液体を追加するなど調節してください。

**カッターに食材が絡まつたり、固いものが挟まって、回転しないときは**  
カッターに食材が絡まつたり、固いものが挟まって、回転しないときは、プラグをコンセントから抜き、カッターが停止していることを確認してから、食材を取り除いてください。  
カッターは鋭利なため、取り除くときは十分に注意してください。  
食材や液体が高温の場合は、必ず冷ましてから行ってください。

## 8 調理が終したら、電源プラグを本体とコンセントから抜く。

調理が終いたら、ブザーが鳴り、ディスプレイやメニューが点滅します。その後、電源プラグをコンセントと本体両方から抜いてください。

※自動で保温には移行しません。

### ⚠ 注意

- ぬれた手で、電源プラグを抜き差ししないでください。  
感電の原因となります。
- 固い食材を調理するときに、カッターが破損することがあります。カッターに傷、刃こぼれなどを発見された場合は破片が調理物に混入している可能性がありますので、調理物は食べずに廃棄してください。  
けがの原因となります。
- ガラスポットに調理物を入れたまま保存しないでください。  
部品の劣化・故障の原因となります。

## 9 ふたをゆっくりとはずす。

加熱調理していた場合は、蒸気を逃がしながら開けてください。

### ⚠ 注意

- ふたのふたキャップやその周囲、ガラスポットは、調理直後は高温になっています。触れないようにご注意ください。  
けが・やけどの原因となります。
- 加熱調理後、ふたを開けると、高温の蒸気が立ち上ることがあります。開けるときは、ゆっくりと開け、覗きこまないでください。  
けが・やけどの原因となります。

## 10 取っ手をもち、調理物を別の容器に少しずつ注ぐ。

調理物を取り出したあとは、お手入れをしてください。そのままにしておくと、ガラスポットやパッキンに付いた汚れが取れにくくなり、カッターなどに悪影響があります。

### ⚠ 注意

- 加熱調理後の調理物は非常に高温です。取り扱いにご注意ください。  
けが・やけどの原因となります。
- 出来あがった調理物はお早めにお召し上がりください。

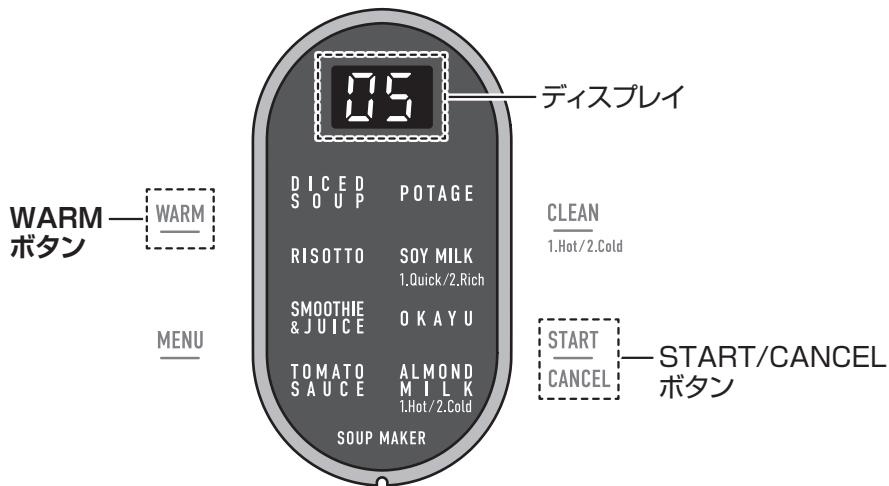
# 使いかた（続き）

## 保温する

約70°Cをキープして加熱します。

### ① 「WARMボタン」を押す。

- ディスプレイに「05」が表示されます。



### ② 「WARMボタン」を押し、保温時間を設定する。

- 5分～1時間までは5分単位で、それ以降は1.0時間～9.9時間まで0.1時間単位で設定できます。

### 3 「START/CANCELボタン」を押す。

- 保温を開始します。
- ディスプレイに残りの保温時間が表示され、動作中はディスプレイの 2 行目と 1 行目が交互に点滅します。

※動作中に START/CANCEL ボタンを一度押すと一時停止し、ディスプレイが点滅し、MENU ボタンでメニューを変更したり、WARM ボタンや CLEAN ボタン動作を変更することができます。

再度、押すと動作を再開します。

動作中または一時停止中に長押しで、動作をキャンセルします。

- 保温が終了したら、ブザーが鳴り、ディスプレイやメニューが点滅します。

#### ⚠ 注意

- ふたのふたのキャップやその周囲、ガラスポットは、保温直後は高温になっています。触れないようにご注意ください。  
けが・やけどの原因となります。
- 保温後、ふたを開けると、高温の蒸気が立ち上ることがあります。開けるときは、ゆっくりと開け、覗きこまないでください。  
けが・やけどの原因となります。
- 出来あがった調理物はお早めにお召し上がりください。

# 使いかた（続き）

## 補助洗浄を行う

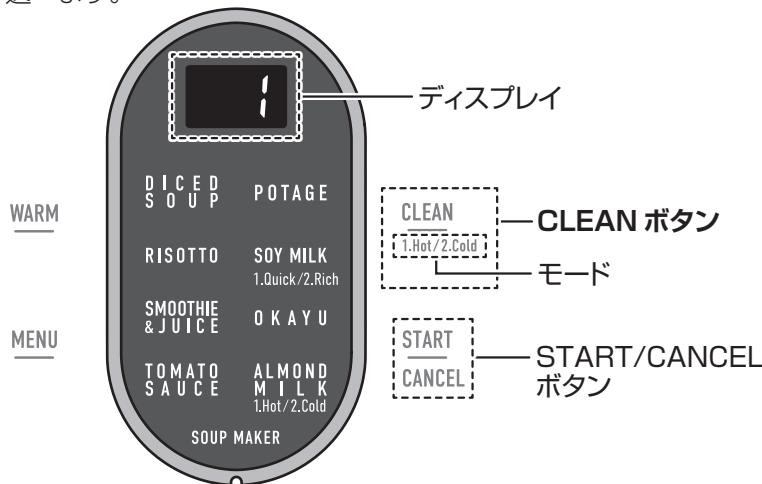
攪拌を繰り返し、ガラスポット内部や刃をお手入れしやすいうように、補助洗浄します。サブモードで Hot /Cold の補助洗浄モードが選択できます。補助洗浄後は必ずお手入れを行ってください。



- 補助洗浄をするときは、水道水に洗剤を入れて動作させないでください。  
ガラスポット内部に大量の泡が発生し、動作中に液剤が吹き出ることがあります。

### 1 ガラスポットに水道水を400~600mL入れて、「CLEANボタン」を押す。

- ディスプレイに点滅した「1」が表示されます。
- 押すごとに、ディスプレイ表示が「1」と「2」で切り替わり、サブモードが選べます。



補助洗浄	ディスプレイ	サブモード
CLEAN 1.Hot/2.Cold		加熱補助洗浄モード 加熱をしながら攪拌を繰り返して洗浄をします。
		常温補助洗浄モード 常温で攪拌を繰り返して洗浄をします。

### 2 「CLEANボタン」を押し、お好みのモード「1」または「2」を選ぶ。

### 3 「START/CANCELボタン」を押す。

- 補助洗浄を開始します。

※動作中に START/CANCEL ボタンを一度押すと一時停止し、ディスプレイが点滅します。

再度、押すと動作を再開します。

動作中または一時停止中に長押しで、動作をキャンセルします。

- 動作中は、ディスプレイに加熱中の表示、または残りの補助洗浄時間が表示されます。

加熱中

残り補助洗浄時間の例：2 分の場合



- 補助洗浄が終了したら、ブザーが鳴り、ディスプレイやメニューが点滅します。

### 4 ふたをゆっくりとはずす。

※加熱補助洗浄していた場合は、蒸気を逃がしながら開けてください。

#### ⚠ 注意

- 加熱中、ふたをキャップから離すと熱い蒸気がでるため、手や顔を近づけないでください。やけどの原因となります。
- ふたをキャップやその周囲、ガラスポットは、加熱洗浄直後は高温になっています。触れないようご注意ください。けが・やけどの原因となります。
- 加熱補助洗浄後、ふたを開けると、高温の蒸気が立ち上ることがあります。ゆっくりと開け、覗きこまないでください。けが・やけどの原因となります。

### 5 取っ手をもち、排水する。

#### ⚠ 注意

- 加熱補助洗浄後の排水は非常に高温です。取り扱いにご注意ください。けが・やけどの原因となります。

# レシピ

サブメニューの詳細は 13 ページを参照してください。

## ミネストローネ

食材：2人分

水	100mL
トマト	300g
玉ねぎ	50g
にんじん	50g
キャベツ	30g
ベーコン	40g
オリーブオイル	大さじ 1
コンソメ	小さじ 1/2
塩	少々

### 作りかた

- ①トマト、玉ねぎ、にんじん、ベーコンを 3cm 角に切る。
- ②水、トマト、玉ねぎ、キャベツ、ベーコンの順番でガラスポットに入れる。
- ③オリーブオイル、コンソメ、塩を加えてふたをする。
- ④ MENU ボタンで「DICED SOUP」を選択する。
- ⑤ START/CANCEL ボタンを押して調理を開始する。

## シンプルリゾット

食材：2人分

水	350mL
米	100g
玉ねぎ	50g
白ワイン	大さじ 1
粉チーズ	大さじ 2
オリーブオイル	大さじ 1
バター	10g
コンソメ	小さじ 1
塩	少々

### 作りかた

- ①玉ねぎを 2 ~ 3cm 幅に切る。
- ②水、米、玉ねぎ、粉チーズ、バターの順番でガラスポットに入れる。
- ③白ワイン、オリーブオイル、コンソメ、塩を加えてふたをする。
- ④ MENU ボタンで「RISOTTO」を選択する。
- ⑤ START/CANCEL ボタンを押して調理を開始する。

## コーンポタージュ

食材：3人分

コーン	300g
牛乳	300mL
バター	20g
塩	小さじ 1/2

### 作りかた

- ①牛乳、コーン、バター、塩の順番でガラスポットに入れ、ふたをする。
- ② MENU ボタンで「POTAGE」を選択する。
- ③ START/CANCEL ボタンを押して調理を開始する。

## 豆乳

- ・豆乳を濾す時は、ガーゼや濾し布、ナツミルクバッグ等をご利用ください。
- ・出来あがった豆乳は高温です。耐熱性のゴム手袋など、必要に応じて着用ください。

食材：2人分

乾燥大豆	40g (専用計量カップ 2 杯)
水	400mL

### 作りかた

- ①水、乾燥大豆の順番でガラスポットに入れ、ふたをする。
- ② MENU ボタンで「SOY MILK」を選択し、START/CANCEL ボタンで決定する。
- ③ MENU ボタンで 1 (QUICK:お急ぎ)、2 (Rich:濃いめ) を選択する。
- ④ START/CANCEL ボタンを押して調理を開始する。
- ⑤出来あがったら、お好みで濾す。

## フローズンバナナスムージー

・氷は家庭用冷凍庫で作った2.5cmより小さいバラ氷のみ使用可能です。

### 食材：2人分

冷凍バナナ	100g
牛乳	150mL
氷	5粒

### 作りかた

- ①冷凍したバナナを2～3cm幅に切る。
- ②牛乳、冷凍バナナ、氷の順番でガラスポットに入れ、ふたをする。
- ③MENUボタンで「SMOOTHIE&JUICE」を選択する。
- ④START/CANCELボタンを押して調理を開始する。

## トマトソース

### 食材

ホールトマト	400mL (果肉とトマトジュースの両方を含む)
玉ねぎ	50g
オリーブオイル	大さじ1
塩	小さじ1/4
すりおろしにんにく	小さじ1/2

### 作りかた

- ①ホールトマト、玉ねぎ、すりおろしにんにくの順番でガラスポットを入れる。
- ②オリーブオイル、塩を加えてふたをする。
- ③MENUボタンで「TOMATO SAUCE」を選択する。
- ④START/CANCELボタンを押して調理を開始する。

## おかゆ

### 食材

お米	75g
水	600mL

### 作りかた

- ①お米を研いで、ざるに開けて水をきる。
- ②ガラスポットに米をいれ、水を加える。
- ③MENUボタンで「OKAYU」を選択する。
- ④START/CANCELボタンを押して、調理を開始する。

## ローストアーモンドミルク

・アーモンドミルクを濾す時は、ガーゼや濾し布、ナツツミルクバッグ等をご利用ください。  
・出来あがったホットアーモンドミルクは高温です。耐熱性のゴム手袋など、必要に応じて着用ください。

### 食材：2人分

皮つき無塩ローストアーモンド	80g
水	400mL

### 作りかた

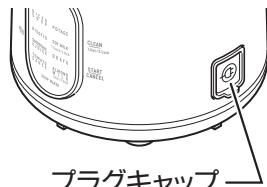
- ①アーモンドはボウルにあけて、分量外の水をたっぷり入れ、ラップをして冷蔵庫で12時間保管する。
- ②ざるなどでアーモンドの水を切る。
- ③水、アーモンドの順番でガラスポットに入れ、ふたをする。
- ④MENUボタンで「ALMOND MILK」を選択し、START/CANCELボタンで決定する。
- ⑤MENUボタンでサブメニューの1(Hot:ホット)、2(Cold:常温)を選択する。
- ⑥START/CANCELボタンを押して調理を開始する。
- ⑦出来あがったら、好みで濾す。

# お手入れのしかた

調理が終わった後、必ず毎回お手入れして乾燥させてください。

そのままにしておくと、劣化や破損の原因となります。  
お手入れの前に、電源コードをプラグ差込口から抜き、  
プラグキャップをしっかりと押し込んで、確実に閉めて  
ください。

お手入れ前に補助洗浄モードを利用したい場合は、  
20 ページを参照してください。



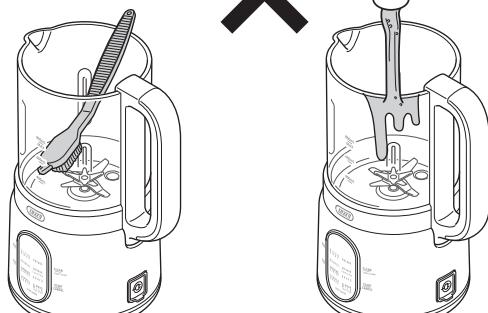
## ⚠ 注意

- お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜き、プラグキャップをしっかりと閉める。  
火災・けが・やけど・感電・ショート・故障の原因となります。
- 本体は防水処理されていませんので、絶対に水につけないでください。  
故障・感電・ショートの原因となります。
- お手入れのときは、シンナー・ベンジン・アルコール・研磨剤、塩素系成分を含んだ洗剤などを使用しないでください。  
変色・変形・感電・破損の原因となります。

**お願い** 本体以外の水洗いできる部品は、熱湯をかけたり、食器洗浄機・食器乾燥機など使用しないでください。  
変色・変形・劣化や破損などの原因となります。耐熱温度は各部品によって異なりますが、本体以外の水洗いできる部品は 60°C 以上のお湯でお手入れしないでください。

## ガラスポット内側

ガラスポットの内側は、柔らかなスポンジに、食器用洗剤を含ませて水洗いします。  
カッター周辺は、洗浄用ブラシでこすって、汚れを落としてください。



ガラスポット外側

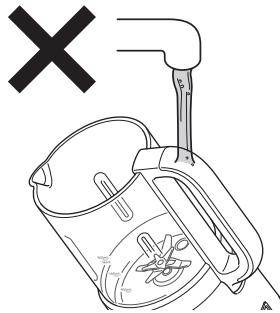
## ⚠ 注意

- 水がガラスポットの外側にかかるないように注意してください。
- カッター周辺のお手入れは、必ず付属の洗浄用ブラシを使ってください。
- カッターは取りはずせません。

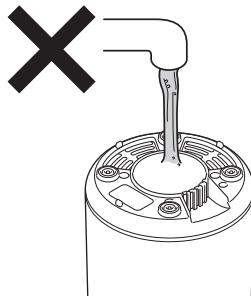
### ガラスポット内側以外の本体

汚れたときは湿らせた布で拭きます。

長時間汚れたままにしておくと、汚れが取れなくなることがあります。



取手



底面

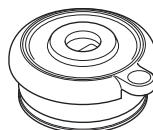
### ⚠ 注意

- ガラスポット内側以外は水洗いできません。

### ふたキャップ・ふた・ふたパッキン

柔らかなスponジに、食器用洗剤をうすめた水を含ませて洗います。

● 洗浄後は、流水で洗剤を流した後、乾いた布で水分を拭き取り、乾燥させてください。



# 故障かなと思ったら

故障かなと思ったときは、修理の依頼をされる前に、下記のことをお調べください。

こんなとき	原因	対処方法
電源が入らない	電源プラグが正しくコンセントに取り付けられていない。	電源プラグとコンセントの接続をご確認ください。
動作しない	電源プラグが正しくコンセントに取り付けられていない。	電源プラグとコンセントの接続をご確認ください。
ディスプレイに E1 と表示され、動作しない	ふたが正しく取り付けられていない。	ふたが閉まっていないと、動作させることはできません。ふたを正しく取り付けてください。 → 11 ページ
カッターが回転しない	連続して動作させている。	連続して動作させると、安全装置が作動して、カッターが回転しなくなることがあります。一度動作させたあとは、10～30 分置いて、動作させてください。
途中で止まってしまう	食材が大きすぎる。	食材を小さくしてください。
	定格容量（800mL）を超える食材やカッターの回転の妨げになる量の固形物を入れている。	固い食材を取り除いてください。 → 9 ページ
	調理できない食材を使っている。	調理できない食材を使用しないでください。 → 9 ページ
食材があふれてくる	ふたパッキンが正しく取り付けられていない。	ふたパッキンを正しく取り付けてください。 → 9 ページ
	定格容量（800mL）を超える食材やカッターの回転の妨げになる量の固形物を入れている。	食材を減らしてください。
	ふたキャップが正しく取り付けられていない。	ふたキャップを正しく取り付けてください。 → 9 ページ
	ふたが正しく取り付けられていない。	ふたを正しく取り付けてください。 → 11 ページ
食材がうまく混ざらない	ガラスポットの壁面に食材が付いている。	電源プラグをコンセントから抜き、完全に回転が止まってからガラスポットの中身をヘラなどで混ぜて再度使用してください。

こんなとき	原因	対処方法
カッターが空回転してしまう	食材の組み合わせなどにより、食材がガラスポット内側に付いてしまったり、分離する。	電源プラグをコンセントから抜き、完全に回転が止まってからガラスポットの中身をヘラなどで混ぜて再度使用してください。
	食材が少なすぎる。	食材を多くしてください。
ディスプレイに「E2」エラーが表示され、停止してしまう	異常温度上昇を検知している。	液体を入れない状態や、極端に少ない状態で調理すると、本体が異常温度上昇を検知して停止します。 電源プラグを抜き、食材が冷めるまで放置し、液体を追加するなど調節してください。
ディスプレイにE3またはE4が表示される	ご使用を停止し、お客様ご相談窓口へご連絡ください。	

## 長期間ご使用のオートスープブレンダー＜ガラスタイル＞は定期的な点検をお願いします

- ・ 電源コードが異常に熱い。
- ・ 電源コードに深い傷などがある。
- ・ 電源コードを動かすと通電したりしなかつたりする。
- ・ そのほか異常や故障がある。

このような症状が出た、発見したときには、すぐに使用を中止してください。

**お客様ご相談窓口 0570-024-389**

※IP電話など一部の電話からのご利用はできません。  
受付時間 10:00~18:00(土・日・祝日を除く)

商品についてのお取り扱い・お手入れ方法などのご相談、ご転居されたりご贈答品などで、販売店に修理のご相談ができない場合は、「お客様ご相談窓口」にご相談ください。

### 個人情報のお取り扱いについて

株式会社トヨンナおよびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。

※お問い合わせの際には品名・品番をご連絡ください。

# 製品仕様

品名	Toffy オートスープブレンダー<ガラスタイル>
品番	K-AS1
外形寸法	約 185(W) × 280(H) × 135(D)mm
電源	AC100V 50-60Hz
定格消費電力	ヒーター：500W モーター：200W
定格容量	800mL
重量	約 1.5kg (コード含まず)
電源コード長	約 0.9m
生産国	中国
付属品	専用計量カップ、洗浄用ブラシ、ユーザーズガイド（保証書含む）、専用電源コード

※ 商品改良のため、本製品の仕様やデザインは予告なく変更されることがあります。

※ この製品を使用できるのは日本国内のみで、海外では使用できません。

(This appliance is designed for use in Japan only and cannot be used in any other country.)

※ 「Toffy」は(株)ラドンナ、(株)キングジムの登録商標です。