

THANKO

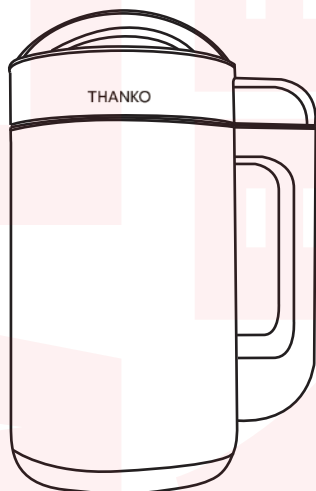
型番：SOUPMKHGY

取扱説明書

version1.02sa

もくじ

安全上のご注意	2~5
セット内容・各部名称	6,7
各モードについて	8
使用前の準備	9
使用方法	10~18
お手入れ方法	19,20
故障かなと思ったら/仕様	21
アフターサービス	22
レシピ	23,24



このたびは、本製品をお買い上げいただきまことにありがとうございます。
この商品を安全に正しくお使いいただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり、十分に理解してください。
ご使用前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。

※重要 お読みになった後は、お手元に置いて保管してください。

家庭用

日本国内専用
Use only in Japan

保証期間：購入日より12ヶ月

安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。

表示の説明



警告

取り扱いを誤った場合、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。



注意

取り扱いを誤った場合、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。

お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。



禁止（してはいけない内容）を示します。



強制（実行しなくてはならない内容）を示します。

- 火災、感電、けがなどの事故を未然に防ぐために、「安全上のご注意」を必ず守ってください。
- ご使用前に、この「安全上のご注意」全てをよくお読みの上、正しく使用してください。
- 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。
- 他の人に貸し出す場合は、一緒に取扱説明書もお渡しください。

※内容品に記載している以外の物は付属しません。

※本製品をご利用において生じる物品の破損 / 故障は、保証の対象外となります。

※異常を感じたらご使用をやめてサポートセンターまでご連絡ください。

※正しく使用されない場合に生じた事故などについて弊社での責任は負いかねます。

※仕様は改善のため予告無く変更する場合があります。

警告

◆電源プラグ・電源ケーブルの取り扱いについて



ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。
感電のおそれ



水ぬれ禁止

電源プラグを水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電・故障の原因



電源ケーブルが傷んでいたり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない。
感電・ショート・発火の原因



電源ケーブルを傷付けたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねて使用しない。また、重いものを載せて使用しない。
感電・ショート・火災の原因。

電源プラグを舐めさせない。
感電・けがの原因

付属の電源ケーブルは本製品以外で使用しない。
故障・発火・火災の原因



電源プラグの刃および刃の取り付け面に付着したほごりは拭き取る。
火災・感電の原因

電源プラグは根本まで確実に差し込む。
感電・発火・故障の原因

電源プラグを抜くときは、電源ケーブルを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く。
火災・感電の原因

お手入れの際は、必ず電源ケーブルをポットとコンセントから抜いて行う。
感電・発火・故障の原因

電源プラグを抜き差しするときは、本体が動作していないことを確認する。
感電・ショート・火災・発火の原因

AC100V 15A以上のコンセントを単独で使用する。
発火・火災の原因



定期的にコンセントや電源プラグの点検を行う。

コンセントにほごりが溜まっているときに湿気が加わると、電流が流れて火災の原因となることがあります。本体から電源ケーブルまたは電源プラグが外れていたり、破損している場合は特に危険です。

電源プラグが曲がった場合は、使用しない。
感電・火災・やけどの原因

必ず付属の電源ケーブルを使用する。
故障・発火・火災の原因

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。
感電・漏電・火災の原因

安全上のご注意

必ずお守りください

警告

◆本製品の取り扱いについて



分解禁止

改造や分解をしない。修理技術者以外
の人は分解したり、修理をしない。

火災・けがの原因



本体を水につけたり、本体に水をかけ
たり、丸洗いしたりしない。

ショート・感電・火災・故障の原因

本体の隙間などにピンや針金など金属
物や異物を入れない。

やけど・感電・けがの原因

倒したり、ぶつけたり、落としたり、
強い衝撃を与えない。

火災・感電・けがの原因

変形や破損など異常があるときは使用
しない。

火災・感電・けがの原因



水のかかるところや火気の近くで使
用しない。

漏電・火災の原因

爆発物や可燃性ガスがある場所で使
用したり、引火性のある液体、燃焼
性の液体など、燃焼性のあるもの
の近くでは使用しない。

火災の原因

交流100V以外では使用しない。

火災・感電・故障の原因

子供だけで使用したり、幼児の手の届
くところで保管しない。

やけど・感電・けがの原因

直火・ガスコンロ・電気ヒーター・IH
調理器など他の熱源の上に載せない。

火災の原因



使用前・使用後に必ず点検をする。

火災・けがの原因

製品に異常が発生した場合は、すぐに使用を中止する。

製品に異常が発生したまま使用を続けると、発煙・発火・感電・漏電・ショート・けがなどの原因

- ・電源ケーブルや電源プラグが膨張するなど、変形や変色、損傷している
- ・電源ケーブルの一部や電源プラグがいつもより熱い
- ・電源ケーブルを動かすと通電したりしなかったりする
- ・本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする
- ・本体からいつもと違う異音がする
- ・本体が動作しない など

上記のような場合は、すぐに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの
販売店またはサポートセンターまでご連絡ください。

安全上のご注意

必ずお守りください



注意

◆本製品の取り扱いについて



取り扱い説明書に記載以外の用途に使用しない。

やけど・けが・故障の原因

直射日光の当たる場所や湯気の当たる場所、水回りや風呂場などの湿気の多い場所で使用・保管しない。

変形・変色・故障の原因

使用中に製品を移動させない。

故障・けがの原因

壁やカーテンなどの近くで使用しない。

汚損の原因

動作停止後、回転が完全に止まるまでは本体をポットから外さない。

けがのおそれ

食材を多く詰め込んだり、大きな食材をそのまま入れない。

破損の原因

蒸気に触ったり、顔を近づけたりしない。

やけどの原因

大きく固い種があるものはそのまま投入しない。

故障の原因



不安定な場所で使用しない。

転倒によるけが・故障の原因

ブレードに直接手を触れない。

けがのおそれ

お手入れの際は有機溶剤（ベンジン、シンナー、石油等）、薬品類（漂白剤、消毒液等）、研磨剤は使用しない。

変形・変色・故障の原因

食材を入れない状態で動作させない。

故障の原因

動作中に本体をポットから取り外したり、内部に指・スプーン・箸・清掃用ブラシなどの異物を入れない。

故障の原因

飲酒時や医薬品を服用しているときは使用しない。

事故・けがの原因

本体・ポットを食器洗浄機で洗浄しない。

故障の原因

業務用として使用しない。

発火・故障の原因



平らで水平な安定した場所で使用する。

転倒によるけが・故障の原因

調理物を注ぐときや持ち運ぶときは、必ず取っ手を持つ。

やけどの原因



調理したものを取り出すときは、へらやおたまなどを使用する。

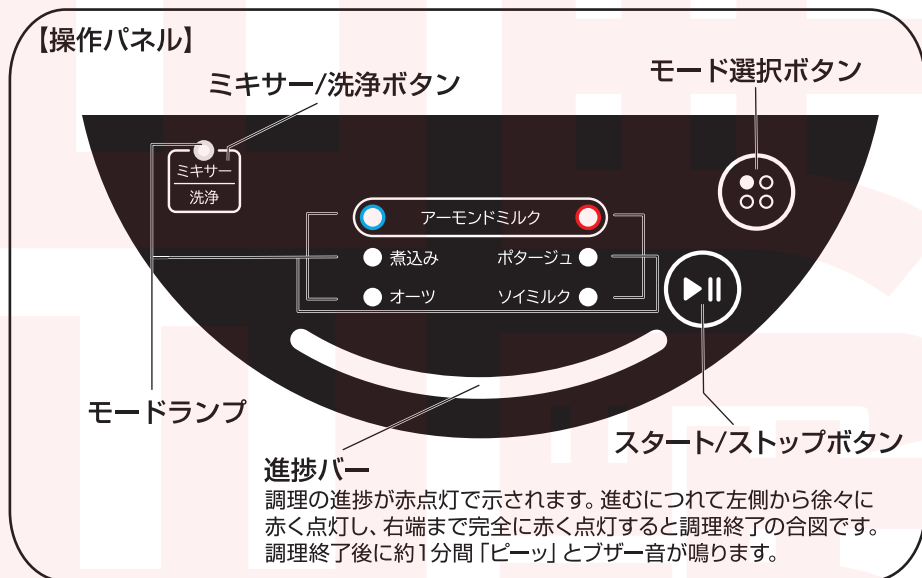
けがのおそれ

お手入れは本体・ポットが冷めてから行う。

やけどの原因

セット内容・各部名称

本体 ※本体に電源（入/切）のボタンはありません。



《本体》 取っ手

ふきこぼれ
防止センサー

ブレード

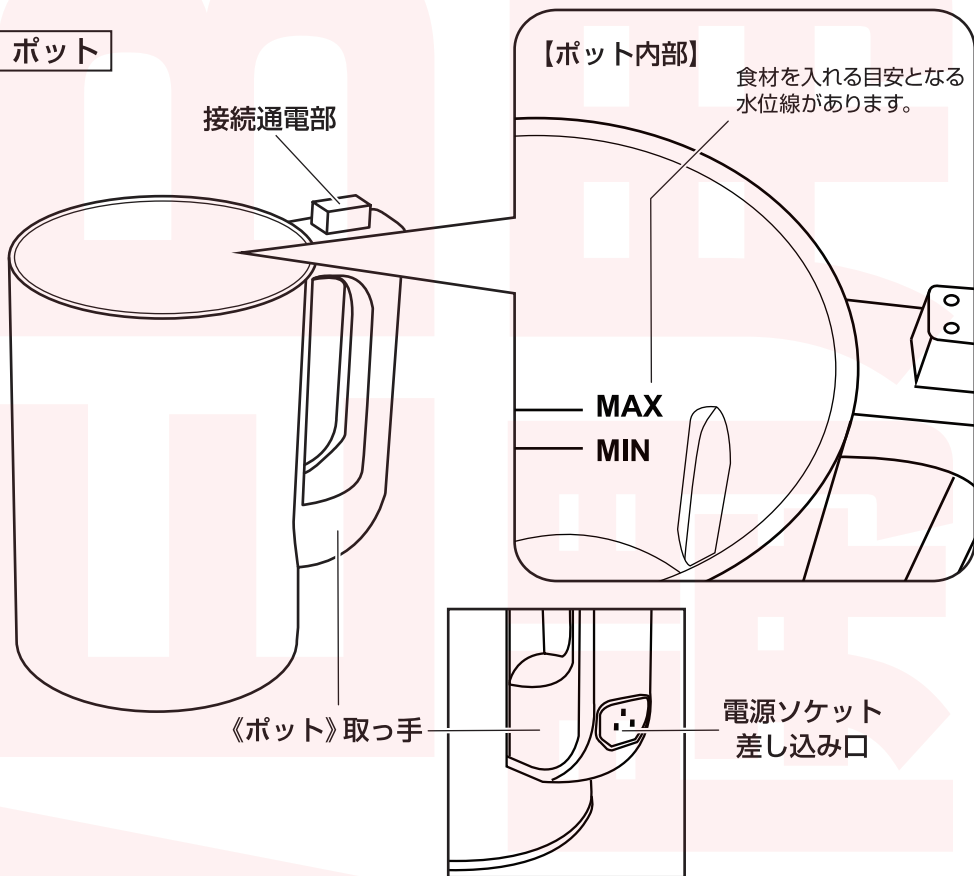
フィルターカップ

操作パネル

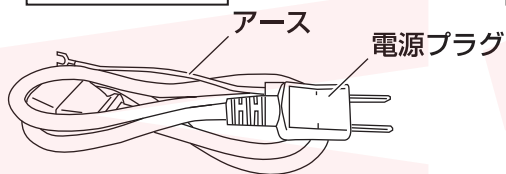
接続通電部

セット内容・各部名称 (つづき)

ポット



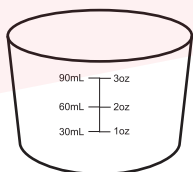
電源ケーブル



お手入れブラシ



計量カップ

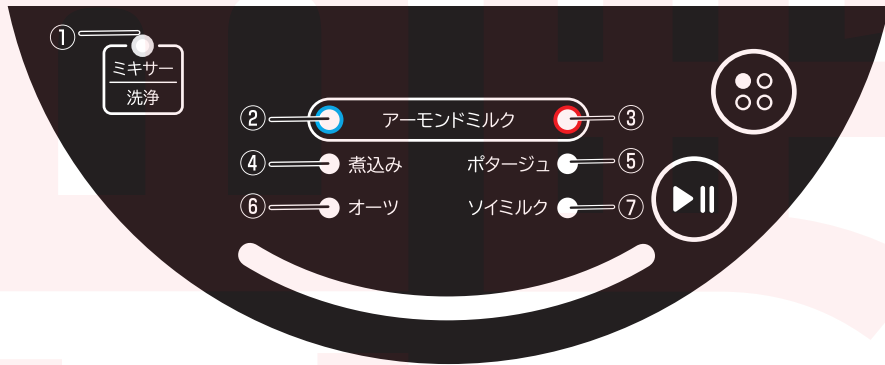


トレイ



各モードについて

【操作パネル】



モード	所用時間目安	調理運転	調理内容
①ミキサー/洗浄	約5分	攪拌	ジュース作りとポット内洗浄に適したプログラムです。
②アーモンドミルク(常温)	約3分	攪拌	常温のアーモンドミルクを作るのに適したプログラムです。
③アーモンドミルク(温)	約25～30分	加熱・攪拌 (温度:約97～98℃)	温かいアーモンドミルクを作るのに適したプログラムです。
④煮込み	約30～45分	加熱 (温度:約100℃)	具材入りスープを作るのに適したプログラムです。
⑤ポタージュ	約30～40分	加熱・攪拌 (温度:約100℃)	固形の具材を残さない、とろみのあるポタージュを作るのに適したプログラムです。
⑥オーツ	約25～30分	加熱・攪拌 (温度:約100℃)	オーツミルクを作るのに適したプログラムです。
⑦ソイミルク	約25～35分	加熱・攪拌 (温度:約100℃)	ソイミルクを作るのに適したプログラムです。

【保温機能について】

調理終了後に約1分間「ピーッ」とブザー音が鳴ります。③～⑦の加熱を伴うモードで調理した場合、ブザー音が鳴っている間にスタート/ストップボタンを押さずにそのままにしておくと、自動で保温機能が(保温温度:80℃、最大保温時間:8時間)が作動します。

調理したものを器に移すときは、スタート/ストップボタンを押して保温機能を解除してから行ってください。一度保温機能を解除すると、再び保温することはできません。



※所要時間は気温などの使用環境により変化します。

※動作中に加熱や複数回の攪拌だけでなく動作を停止することがありますが、故障ではありません。

※連続して調理するときは、30分以上の間隔をあけてから調理をしてください。

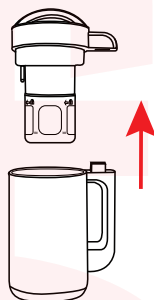
使用前の準備

※使用前に、19～20ページの【お手入れ方法】を参考に、洗剤で十分に洗ってから使用してください。

1 ポットから本体を取り外す

片手でポットの取っ手を押さえ、もう片方の手で本体の取っ手を掴み、上に持ち上げるように取り外します。

※電源プラグを抜いた状態で作業を行ってください。

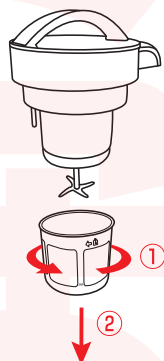


2 本体からフィルターカップを取り外す

片手で本体の取っ手を持ち、もう片方の手でフィルターカップを持ちます。

①フィルターカップを矢印方向に回してロックを外します。
②下にひっぱりながら外します。

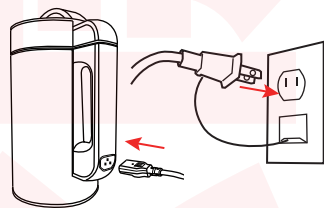
※初めて使用するときは、19～20ページの【お手入れ方法】を参考に、本体・ポットを十分に洗ってから使用してください。



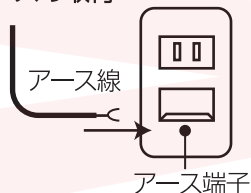
3 スタンバイ状態にする

電源ケーブルをポットとコンセントに差し込みます(AC100V、15A以上)。
通電すると「ピーッ」と音が鳴り、全てのモードランプが赤く点滅してスタンバイ状態になります。

※万一の故障や漏電の時に、感電のおそれがあるのを防ぐため、アースを取り付けることを推奨いたします。



アースの取付



△ 注意

- ・コンセントにアース端子がない場合、必ず電気設備技術基準に基づく電気工事士によるD種接地工事をしてください。詳しくはお買い上げの販売店、または電気工事店にご相談ください。工事の際は、工事費用が別途必要です。
- ・電源回路には漏電ブレーカーが必要です。法令で定められています。
- ・ガス管、水道管、電話、避雷針のアース回路、漏電ブレーカーなど他の製品のアース回路には接続しないでください。法令で禁止されています。

※水気のある場所や湿気の多い場所で使用する電気機器や使用電圧の高い器具にはアースを取り付けるように定められています。

使用方法

◆詳しい使用方法は、以下のページをご参照ください。

- ・煮込みモード 10～11ページ
 - ・ミキサーモード
 - ・アーモンドミルク (常温) モード
- 12～14ページ
- ・アーモンドミルク (温) モード
 - ・ポタージュモード
 - ・オートモード
 - ・ソイミルクモード
- 15～18ページ

使用方法 煮込みモードについて

1 ポットに食材を入れる

付属の計量カップなどを用いて、ポットに食材を入れます。ポット内の水位線を見て、「MIN」線以上、「MAX」線以下の量を入れてください。固形の食材は2～3cm程の大きさに切ってから入れてください。

※規定量を守らずに食材を入れると、うまく動作しなくなるので、しっかり守ってください。

詳しいレシピは24ページをご参照ください。

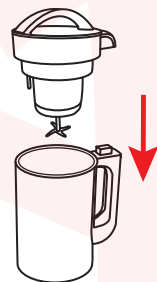


2 ポットに本体をセットする

ポットの接続通電部と本体の接続通電部がしっかりとハマるようにセットします。

※確実にセットしないと、動作が開始しません。

※セットしにくい時は、固形物の配置を変えたり、食材の大きさを小さくしたりして調整してください。



使用方法

煮込みモードについて (つづき)

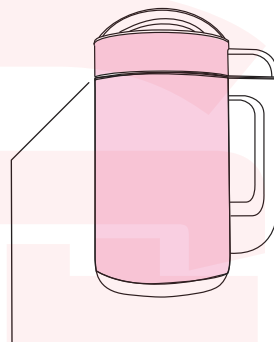
3 調理開始

スタンバイ状態になっていることを確認し、モードを選択します。

- ⊙ モード選択ボタンを数回押し、煮込みのモードランプのみ赤く点滅させ、
- ▶ スタート/ストップボタンを押すと調理が始まります。

※調理中に ▶ スタート/ストップボタンを押したり運転中に本体を取り外してしまうと、モード選択や進捗状況がリセットされ、スタンバイ状態になります。

※加熱を伴うモードのため、本体・ポットの銀色の部分 (右図の色付きの部分) が熱くなります。また、圧力を逃すために本体・ポットの間に若干の隙間があり、そこから湯気が出ます。手や顔を近づけないようご注意ください。



湯気噴出部

4 調理終了

調理終了時は、約1分間「ピーツ」とブザー音が鳴ります。

- ▶ スタート/ストップボタンを押して動作を止めてください。電源ケーブルをポットとコンセントから取り外し、調理終了です。

※ブザー音が鳴っている最中に ▶ スタート/ストップボタンを押して動作を止めないと、自動で保温機能が作動します。詳しくは8ページ【保温機能について】を参照してください。



※本体に電源 (入/切) のボタンはありません。

調理したものを器に移し、19～20ページの【お手入れについて】を参考に洗浄してください。

使用方法

ミキサー/アーモンドミルク（常温）モードについて

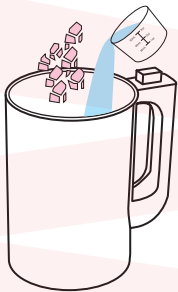
1 食材を入れる

【ミキサーモードの場合】

付属の計量カップなどを用いて、ポットに食材を入れます。ポット内の水位線を見て、「MIN」線以上、「MAX」線以下の量を入れてください。固形の食材は2～3cm程の大きさに切ってから入れてください。

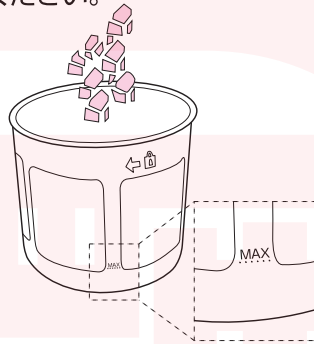
※半解凍状態の果物などは使用できますが、氷を使用することはできません。

※材料に皮や芯、へたがある場合は取り除きます。材料の種類やカットの大きさにより芯が残ったり、粉碎されることがあります。

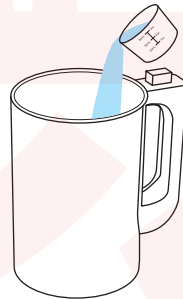


【アーモンドミルク（常温）モードの場合】

フィルターカップに食材を入れます。フィルターカップ外にある「MAX」線以下の量を入れてください。



付属の計量カップなどを用い、ポットに水を入れます。ポット内の水位線を見て、「MIN」線以上、「MAX」線以下の量を入れてください。



※規定量を守らずに食材を入れると、うまく動作しなくなるので、しっかり守ってください。

詳しいレシピは23～24ページをご参照ください。

使用方法

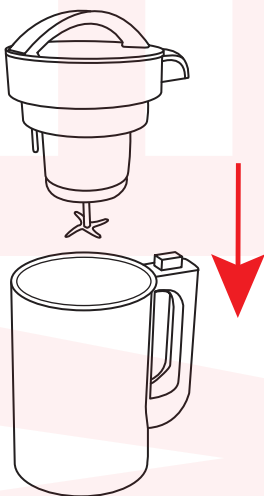
ミキサー/アーモンドミルク (常温) モードについて

2 ポットに本体をセットする

【ミキサーモードの場合】

ポットの接続通電部に、本体の接続通電部がしっかりとハマるようにセットします。

※セットしにくい時は固形物の配置を変えたり、食材を取り出し、さらに小さく切るなどして調整してください。

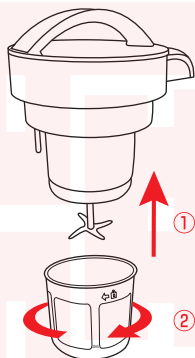


【アーモンドミルク (常温) モードの場合】

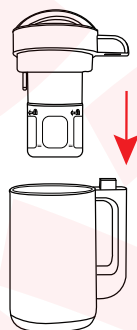
片手で本体の取っ手を持ち、もう片方の手でフィルターカップを持ちます。

①フィルターカップを差し込み、②矢印方向に回してロックをかけます。

※ロックが外れないか、しっかり確認してください。



ポットの接続通電部に、本体の接続通電部がしっかりとハマるようにセットします。



※確実にセットしないと、動作が開始しません。


使用方法

ミキサー/アーモンドミルク（常温） モードについて（つづき）



3 調理開始


スタンバイ状態になっていることを確認し、モードを選択します。

【ミキサーモードの場合】

 ミキサー/洗浄ボタンを押した後、スタート/ストップボタンを押すと調理が始まります。

【アーモンドミルク（常温）モードの場合】

 モード選択ボタンを数回押し、アーモンドミルク（常温）のモードランプのみ赤く点滅させ、 スタート/ストップボタンを押すと調理が始まります。

※調理中に  スタート/ストップボタンを押したり本体をポットから取り外してしまうと、選択したモードや進捗状況がリセットされ、スタンバイ状態になります。


4 調理終了

調理が終わると、約1分間「ピーッ」とブザー音が鳴ります。

【ミキサーモードの場合】

電源ケーブルをポットとコンセントから取り外し、調理終了です。

【アーモンドミルク（常温）モードの場合】

 スタート/ストップボタンを押して動作を止めてください。
電源ケーブルをポットとコンセントから取り外し、調理終了です。



※本体に電源（入/切）のボタンはありません。

調理したものを器に移し、19～20ページの【お手入れについて】を参考に洗浄してください。

使用方法

アーモンドミルク(温)/ポタージュ/オーツ/ソイミルク
モードについて

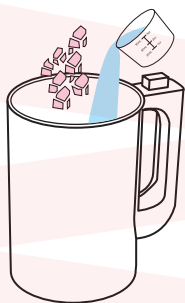
1 食材を入れる (ポタージュモードはフィルターカップ不要)

【ポタージュモードの場合】

付属の計量カップなどを用いて、ポットに食材を入れます。ポット内の水位線を見て、「MIN」線以上、「MAX」線以下の量を入れてください。固形の食材は2~3cm程の大きさに切ってから入れてください。

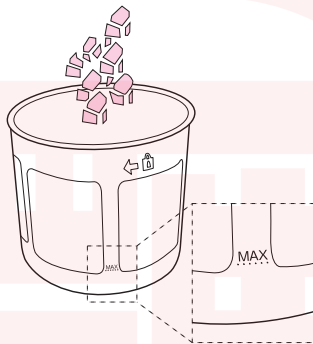
※材料に皮や芯、へたがある場合は取り除きます。材料の種類やカットの大きさにより芯が残ったり、粉碎されないことがあります。

※骨付きの肉や魚を使用することはできません。

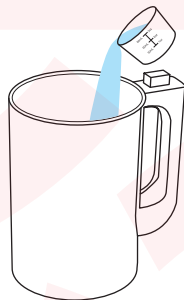


【アーモンドミルク(温)/オーツ/ソイミルクモードの場合】

フィルターカップに食材を入れます。フィルターカップ外にある「MAX」線以下の量を入れてください。



付属の計量カップなどを用い、ポットに水を入れます。ポット内の水位線を見て、「MIN」線以上、「MAX」線以下の量を入れてください。



※規定量を守らずに食材を入れると、うまく動作しなくなるので、しっかり守ってください。

詳しいレシピは23~24ページをご参照ください。

使用方法

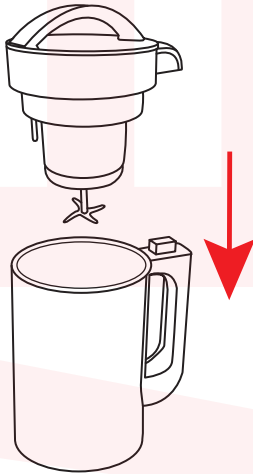
アーモンドミルク(温)/ポタージュ/オーツ/ソイミルク
モードについて

2 ポットに本体をセットする

【ポタージュモードの場合】

ポットの接続通電部に、本体の接続通電部がしっかりとハマるようにセットします。

※セットしにくい時は固形物の配置を変えたり、食材を取り出し、さらに小さく切るなどして調整してください。

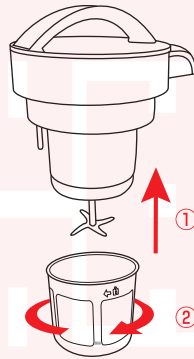


【アーモンドミルク(温)/オーツ/ソイミルクモードの場合】

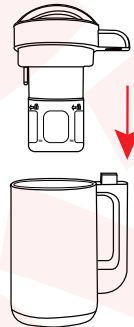
片手で本体の取っ手を持ち、もう片方の手でフィルターカップを持ちます。

①フィルターカップを差し込み、②矢印方向に回してロックをかけます。

※ロックが外れないか、しっかり確認してください。



ポットの接続通電部に、本体の接続通電部がしっかりとハマるようにセットします。



※確実にセットしないと、動作が開始しません。

使用方法

アーモンドミルク(温)/ポタージュ/オーツ/ソイミルク
モードについて(つづき)

3 調理開始

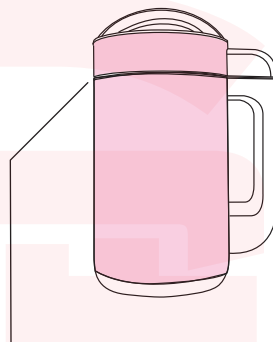
スタンバイ状態になっているのを確認したらモードを選択し、調理を始めます。

⊙モード選択ボタンを数回押し、作りたいメニューのモードランプのみ赤く点滅させ、▶スタート/ストップボタンを押すと調理が始まります。

※調理中に▶スタート/ストップボタンを押したり運転中に本体を取り外してしまうと、モード選択や進捗状況がリセットされ、スタンバイ状態になります。

※加熱を伴うモードため、本体・ポットの銀色の部分(右図の色付きの部分)が熱くなります。

また、圧力を逃すために本体・ポットの間に若干の隙間があり、そこから湯気が出ます。手や顔を近づけないようにご注意ください。



湯気噴出部

4 調理終了

調理が終わると、約1分間「ピーッ」とブザー音が鳴ります。

▶スタート/ストップボタンを押して動作を止めてください。
電源ケーブルをポットとコンセントから取り外し、調理終了です。

※ブザー音が鳴っている最中に▶スタート/ストップボタンを押して動作を止めないと、自動で保温機能が作動します。詳しくは8ページ【保温機能について】を参照してください。



※本体に電源(入/切)のボタンはありません。

使用方法

アーモンドミルク(温)/ポタージュ/オーツ/ソイミルク
モードについて(つづき)

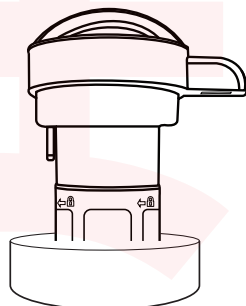
5 調理したものを器に移し、食材のかすを取り出す

9ページの【1.ポットから本体を取り外す】を参考に本体を取り外します。

フィルターカップから液だれするときは、液だれが収まるまで付属のトレイに本体を置いてください。

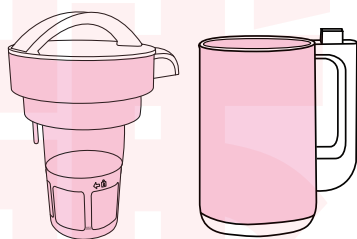
加熱を伴うモード時は、調理終了直後も本体が熱くなっているので、同様にトレイに本体を置いて冷ましてください。

その後、9ページの【2.本体からフィルターカップを取り外す】を参考に、フィルターカップを取り外し、食材のかすを取り出します。



※本体を付属のトレイに置くときは、倒れないようにご注意ください。

※本体・ポットの銀色の部分(右図の色付きの部分)が熱くなりますので、必ず取っ手を持つようにしてください。



調理したものを器に移し、19~20ページの【お手入れについて】を参考に洗浄してください。

お手入れ方法

⚠ 警告



お手入れの際は、必ず電源ケーブルをポットとコンセントから抜いて行う。

感電・発火・故障の原因

⚠ 注意



お手入れの際は有機溶剤（ベンジン、シンナー、石油等）、薬品類（漂白剤、消毒液等）、研磨剤は使用しない。

変形・変色・故障の原因

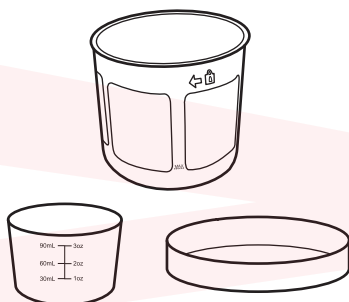


お手入れは本体・ポットが冷めてから行う。

やけどの原因

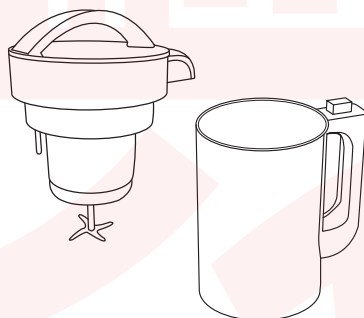
- ・ 洗剤は食器用洗剤（中性）を使ってください。
- ・ スポンジなどのやわらかいもので洗い、たわし、ナイロンたわし、金属たわしは使わないでください。（表面を傷付ける原因となります。）

○ 食洗機で洗えるもの (丸洗いできるもの)



フィルターカップ・計量カップ・トレイ

✕ 食洗機で洗えないもの



本体・ポット




弊社の食洗機「ラクア」（最大水温75℃）で洗浄・乾燥テストしております。他社製品で洗浄・乾燥する場合、説明書等で温度を確認の上ご使用ください。また75℃以上の水温で洗浄・乾燥しないでください。

お手入れ方法（つづき）

本体・ポット

ポットに水と台所用中性洗剤を入れます。

ポット内の水位線を見て、「MIN」線以上、「MAX」線以下の量を入れてください。本体をセットし、電源プラグをポットとコンセントに差し込みます。

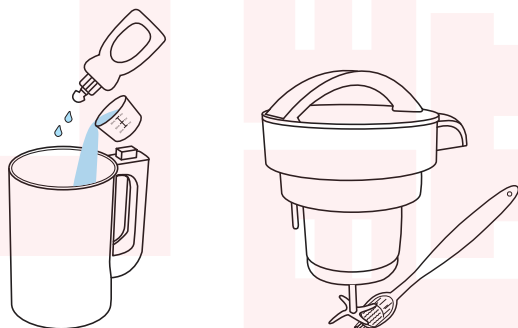
スタンバイ状態になったら  ミキサー/洗浄ボタンを押して洗浄し、何度か水を入れ替えて繰り返します。

ブレードに汚れが詰まっているときは、付属のお手入れブラシで汚れを取り除いてください。

その後、よく乾かしてから保管してください。

※本体の接続通電部とポットの電源プラグ差し込み口に水がかからないようにご注意ください。

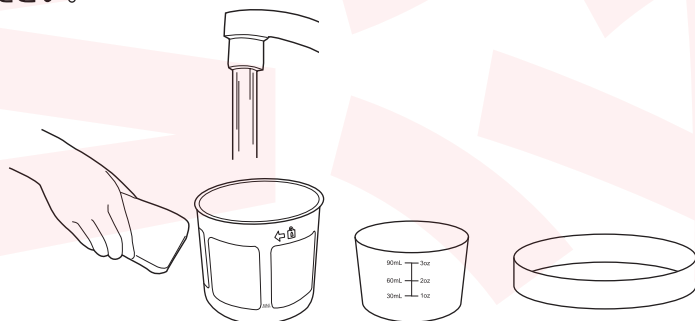
※ブレードはとても鋭利なため、けがなどをしないよう細心の注意を払って洗浄してください。



フィルターカップ・計量カップ・トレイ

やわらかいスポンジなどに台所用中性洗剤をつけて洗い、水でしっかりと洗剤を流してください。

フィルターの網目に汚れが詰まっているときは、付属のお手入れブラシで汚れを取り除いてください。



故障かなと思ったら

使用中に異常が生じた場合は、本説明書をよくお読みの上、以下の点を確認してください。

症状	考えられる原因	処置
電源が入らない	電源プラグが正しく差さっていない	奥までしっかりと電源プラグを差し込んでください。
調理が始まらない	<ul style="list-style-type: none">本体がポットにしっかりとセットされていないモードを選択後、スタート/ストップボタンを押していない	ポットの接続通電部に本体の接続通電部がしっかりとハマるようにセットされていないと通電せず、スタンバイ状態になりません。本体をしっかりとポットにセットされていることを確認してください。モードを選択後、スタート/ストップボタンを押してください。
食材が溢れる	材料が最大容量以上になっている	最大容量(1.5L)以上の材料を入れないでください。
料理の出来が悪い	材料が多すぎる、または少なすぎる	材料を最大容量(1.5L)以上入れないでください。また、最低容量(1.3L)を下回らないでください。
	30分以上の間隔をあげずに連続運転をしている	連続して運転しないでください。調理終了後から最低30分以上の時間をあけてから運転してください。
攪拌しない	冷たい水や牛乳などを使用している	冷たい水や牛乳などをご利用いただきますと、沸騰するまでに時間がかかります。また、食品の温度が低いとミキサーが回るまでにお時間がかかるため、常温に戻してからスタートしていただくか、ぬるま湯など水の温度を変えたり具材を小さくしてお試しください。
異音がる	使用中、本体が傾いている	平らで水平な安定した場所で使用してください。

仕様

サイズ	幅 210× 奥行 155× 高さ 350(mm)
重量	約2.4kg
電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	約 920W (加熱 800W+攪拌 120W)
最大 / 最低容量	1.5L/1.3L
モード	7種類 (ミキサー・洗浄 / アーモンドミルク (常温) / アーモンドミルク (温) / ポータージュ / 煮込み / オーツ / ソイミルク)
材質	PP、304SS (ステンレスは長期使用で色が変わってきます。素材の特性上新品の状態は続きません。)
安全装置	温度ヒューズ、サーモスタッド
ケーブル長	約 1.1m (アース線の長さ: 約 14.5cm)
セット内容	本体、ポット、電源プラグ、お手入れブラシ、計量カップ、トレイ、日本語取扱説明書
保証期間	購入日より 12 ヶ月

アフターサービス

お問合せ・修理をご希望される場合

<https://www.thanko.jp/view/page/support>
にアクセスして、サポートページよりお問い合わせください。

右のQRコードを読み取ることでアクセスすることができます。



不具合品のご送付先

ご連絡なく修理品を送付された場合、そのまま返送となります。必ず上記のページからお手続き後、ご送付ください。

〒275-0024 チバケン ナラシノシ アカネハマ 千葉県習志野市茜浜 2-3-1
EL 内 サンコーサポート宛

TEL 03-3526-4328

(月～金 10:00～12:00 13:00～18:00 土日祝日を除く)

お問合せメールアドレス :support@thanko.jp (自動返信にて上記 URL をご案内します)

レシピ

アーモンドミルク（常温・温）

調理時間：（常温）約8分 / （温）約30～35分

- ・生アーモンド 80g
- ・水 1.3L
- ・（お好みで）塩/砂糖/バニラなど

- ①生アーモンドは、汚れまたは農薬落としのために流水でよく洗うか、30分程水につけ置きする。
- ②ポットに水を注ぎ、フィルターカップにアーモンドを入れる。
- ③アーモンドミルク（常温）モードまたはアーモンドミルク（温）モードで調理する。

豆乳

調理時間：約30～40分

- ・乾燥大豆 80g
- ・水 1.3L
- ・（お好みで）塩/砂糖/バニラなど

- ①乾燥大豆は、汚れ落としのために流水でよく洗い、30分程水につけ置きする。
- ②ポットに水を注ぎ、フィルターカップに大豆を入れる。
- ③ソイミルクモードで調理する。

オーツミルク

調理時間：約30～35分

- ・ロールドカットオーツ 80g
- ・水 1.3L
- ・（お好みで）塩/砂糖/バニラなど

- ①食材は汚れまたは農薬落としのために流水でよく洗うか、30分程水につけ置きする。
- ②ポットに水を注ぎ、フィルターカップにロールドカットオーツを入れる。
- ③オーツモードで調理する。

※より、とろみがあるオーツミルクをお好みの方はフィルターカップ無しでもお作りいただけます。
その場合はオーツの粒感などが残ることがありますが、お召し上がりに問題はございません。
※ロールドカットオーツの代わりに、炊いた白米または玄米を使用するとライスミルク、生カシューナッツまたはローストカシューナッツを使用するとカシューミルクも作れます。

※アーモンドミルク（常温・温） / 豆乳 / オーツミルクの調理後は、**冷蔵庫保管の上、3日以内に消費してください。**



※保管の際は耐熱/耐冷容器に入れ、よく冷ましてから冷蔵庫に入れてください。保管の間に成分が分離し沈殿しますがこれはごく普通のことですので、お召し上がりの前によく振ってください。

レシピ (つづき)

バナナジュース

調理時間：約10分

- ・凍らせたバナナ 500～550g (2cm程の大きさに切る)
- ・生のバナナ 4本 (2cm程の大きさに切る)
- ・アーモンドミルク500mL
※アーモンドミルクの代わりに豆乳やオーツミルクの使用も可能

材料を全て入れ、ミキサーモードで調理する。

じゃがいもとクリームコーンのポタージュ

調理時間：約40～50分

- ・クリームコーン缶 (大) 1個
- ・水煮コーン 50g
- ・じゃがいも 100～150g (小さめのさいの目切り)
- ・玉ねぎ 100～130g (みじん切り)
- ・水 300mL
- ・牛乳 400mL
- ・固形コンソメ 1個
- ・バター 5g
- ・塩 5g
- ・(お好みで) ブラックペッパー

材料を全て入れ、ポタージュモードで調理する。

カボチャとコーンのチャウダー

調理時間：約40～55分

- ・カボチャ 500g (小さめのさいの目切り)
- ・玉ねぎ 130g (みじん切り)
- ・水煮コーン 80g
- ・水 300mL
- ・牛乳 200mL
- ・顆粒コンソメ 5g
- ・塩 5g
- ・バター 5g
- ・ベイリーフ 1枚
- ・(お好みで) ブラックペッパー

材料を全て入れ、煮込みモードで調理する。

具だくさんトマトスープ

調理時間：約40～55分

- ・じゃがいも 100～150g (小さめのさいの目切り)
- ・玉ねぎ 100g (みじん切り)
- ・セロリ 60g (5mm程の大きさに切る)
- ・豆缶 100g
- ・ベーコン 100g (短冊切り)
- ・水 600mL
- ・トマト缶 350g
- ・トマトソース または ケチャップ 30g
- ・固形コンソメ 1個
- ・塩 5g
- ・ブラックペッパー
- ・にんにく (チューブ または すりおろし)

材料を全て入れ、煮込みモードで調理する。

販売元 **THANKO**

〒101-0023 東京都千代田区神田松永町 19
秋葉原ビルディング 8F サンコー株式会社
TEL:03-3526-4328
FAX:03-3526-4329

※不具合品のご送付先は別の住所となります。