



手軽に栄養、おいしいスープをお届けします。

“切る” “煮る”
“混ぜる” が
これ **1** 台!



品番 / JAN	FDA-2001WH / 4512019 540553
仕様	
定格電圧・周波数	AC100V 50/60Hz 共用
消費電力	800W
料理可能容量	約 1.7ℓ (煮る)、約 1.2ℓ (その他の調理)
モーター回転数	約 17000 回転 / 分
電源コード長	約 1.0m
動作周囲温度	5℃～35℃
本体材質	カップ、フタ：PC 本体：ABS 樹脂 ブレード、筒フィルター：ステンレス
本体サイズ	約 (幅) 235mm × (奥行) 195mm × (高さ) 420mm ※
本体重量	約 2.4kg
付属品	カップ、フタ (上フタ付き)、筒フィルター、スチーマー、洗淨ブラシ、取扱説明書 (保証書付き)

※本製品は日本国内専用です。
※仕様は製品改良のため、予告なく変更することがあります。
※本体サイズ / 重量は、本体にカップとフタを取り付けたサイズ / 重量です。

廃棄について

- 廃棄処分される場合には、お住まいの各自治体の定めた指示に従って処分してください。
- 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。

修理・ご相談・お問い合わせ先

株式会社 ティー・エム・ワイ

サポートセンター | ナビダイヤル®

お客様相談窓口： **0570-064-440**

受付時間 10:00～18:00 (当社休業日を除く平日)

お問い合わせの場合には
・製品名・製品型番・お買い上げ日・故障の状況
(できるだけ具体的に) などを合わせて連絡してください。

2012年12月10日作成

FDA-2001WH

おいしいを食卓に
スープメーカー
ヘルシア



手軽に作れる、
かんたんレシピ公開中!



!! TMY

おいしい 美味しいがいっぱい!!

ヘルシアで広がる、「おいしいスープ」のレパートリー!

【ミネストローネ】

材料(8人分)

トマト大	4個	
にんにく	1かけ	
A	ベーコン	4枚
	玉ねぎ	1個
	ミックスベジタブル	1カップ
	固形コンソメ	1個
	バジル	適量
水		
塩・こしょう		



作り方

- ①トマトとにんにくを入れ、ミキサー自動ボタンを押す。
- ②その間に玉ねぎをみじん切りにし、ベーコンも刻んでおく。
- ③ミキサー自動モードが終了したらフタをあけ、その中にAの材料を入れ【煮る(最大)】の線のところまで水を入れる。
- ④煮る・蒸すボタンを押す。
- ⑤モード終了後、塩こしょうで味を整えてできあがり。



「本格」簡単スープ 【かぼちゃのポタージュ】 材料(4人分)

A	かぼちゃ	正味量約 300g (約 1/4 個)
	たまねぎ	中 1 個
	固形コンソメ	1 個
	水	600cc
	塩・こしょう	
	生クリームなど	

作り方

- ①かぼちゃは皮をむき、ワタと種を取って大きめに切る。玉ねぎは皮をむき、ざく切りにする。
- ②Aの材料を全てカップに入れ、スープ(なめらか)ボタンを押す。
- ③モード終了後、塩・コショウで味を整える。最後に生クリームをのせてできあがり。

豆乳でできる 美味しいスープ

!! TMY



【手作り豆乳】 材料(2~3人分)

大豆	300g
水	600cc

※大豆は一晩水につけておき、その後水切りしておく

作り方

- ①カップの中に、筒フィルターを細かい目の方を下にセットする。
- ②材料を全てカップに入れ、【スープ(なめらか)モード】ボタンを押す。



新鮮フレッシュデザート

【苺のスムージー】

材料(2~3人数)

A	いちご	1パック (可食部約 300g 弱)
	牛乳	400ml
	砂糖	大さじ 4
	ブルーベリーなど	

作り方

- ①いちごはヘタを取り、凍らせておく。
- ②Aの材料を全てカップに入れ、自動ミキサーボタンを押す。
- ③モード終了後グラスに注ぎ、ブルーベリーなどを飾ってできあがり。

その他、「五穀粥」や「温野菜」など、色んな料理が作れます!

使った感想を

みなさんに聞いてみました!

SOUP MAKER

スープメーカー

1ヶ月モニター参加者と
TMY社員の声

まさに時短! 簡単料理のスタンダード

ミキサーで煮る!? 最初は心配でしたが最初に自動で切ってから煮込み始めるのでちゃんと野菜に火が通っていました。うらごしも自動でできるし、煮込むとき側にいなくてよいので便利です。(栃木県: 野澤有依さん)

全自動でとても便利

適当な具材と水、調味料を入れればボタン一つでできるので簡単。(栃木県: 匿名さん)

子供の離乳食もこれ1台

子供の離乳食におかゆと野菜ペーストを作ってみたら美味しく作れました。市販されているものは高いし、自分で作るのは大変だし…。とっても助かります!(TMY 商品部 下山さん)

具材を切らずに完成

試しに玉ねぎとコンソメの素と水だけで作ってみました。玉ねぎは切らずにそのまま入れて、水とコンソメは適当。完成したらビックリ! 予想以上に美味しくできて驚きました。(栃木県: 松島貴子さん)

野菜嫌いに効果あり

にんじんが嫌いな子供ににんじん入りのかぼちゃスープを作ったら食べてくれた。子供に野菜を摂らせるために使いたいと思います。(栃木県: 佐藤理恵さん)

詳しくは WEB で!

