

# 完全豆乳メーカー ソイリッチ

取扱説明書 **保証書付**

## SOY RICH



2025年4月発行(8)

このたびは、「完全豆乳メーカー ソイリッチ」をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。

- 本製品はこの取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。
- ご使用前に必ず 3 ページ「安全にお使いいただくために」をお読みください。
- 取扱説明書および保証書は大切に保管し、必要なときにご利用ください。

# はじめに

このたびは「完全豆乳メーカー ソイリッチ」をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。

この取扱説明書には、本製品を安全に効率よくお使いいただくための注意事項や使用方法を記載しています。

ご使用になる前に必ずお読みください。また、取扱説明書および保証書は大切に保管し、必要なときにご利用ください。

(保証書は本書裏表紙にあります)。

# もくじ


はじめに.....	2
もくじ.....	2
安全にお使いいただくために.....	3
正しくお使いいただくために.....	6
禁止食材.....	6
本体セット内容.....	7
調理モードについて.....	8
ふたの閉め方、開け方.....	9
豆乳モードの使い方.....	10
スープ / 発酵 / ミルクモードの使い方.....	14
ジュースモードの使い方.....	17
温めモードの使い方.....	18
8時間予約の使い方.....	19
お手入れ.....	20
こんなときは.....	23
保管と廃棄について.....	25
仕様.....	25
レシピ.....	26
保証とアフターサービス.....	32

# 安全にお使いいただくために


ご使用になるお客様や他の人が、安全にお使いいただくために重要な内容を記載しています。ご使用の前に次の内容をよくお読みいただいた上、正しくお使いください。


誤った取り扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の表示で区分して説明します。

## 〈表示の説明〉

 **警告** 「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容


 **注意** 「人が傷害を負う可能性および物的損害が想定される」内容

 してはいけない「禁止」内容です。

 実行しなければいけない「指示」内容です。

## ■ 電源コード・電源プラグの取り扱いについて

### 警告

 **AC100V 定格15A 50/60Hz のコンセントに接続して使用する。**  
故障や発熱による火災の原因になります。

**電源プラグが曲がった場合は、使用を中止する。**

裏表紙のカスタマーサービスセンターにご連絡ください。そのままご使用を続けると感電・火災・やけどの原因になります。


**電源プラグは、根元まで確実に差し込む。**


不完全な差し込みのままご使用を続けると、感電・火災の原因になります。

**電源プラグは、定期的に乾いた布でホコリを拭き取る。**

そのままご使用を続けると、火災の原因になります。

**プラグを抜くときは、コードを持たずプラグを持って引き抜く。**  
感電・ショート・発火の恐れがあります。

 **ぬれた手で電源プラグを抜き差ししたり、電源が入った状態の本体を触らない。**  
感電の恐れがあります。


 **電源コードは、以下の点に注意する。**

感電、火災、故障、やけどの原因になります。

- ・使用中は束ねない
- ・畳や敷物の下に入れない
- ・テーブルやカウンターの端などに引っ掛けない
- ・ドアや家具などで挟まない
- ・重いものを載せない
- ・引っばらない・ねじらない
- ・加工しない・もつれさせない
- ・無理に曲げない・傷つけない
- ・鋭利なものに近づけない
- ・熱器具や火気など熱いものに近づけない
- ・水などの液体につけない
- ・人や運搬車などが激しく行き来する場所で使用しない

**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・発火の原因になります。

 **プラグやプラグ挿入口に金属片やゴミを付着させない。**  
感電・ショート・火災・発火の原因になります。

# 安全にお使いいただくために（続き）

## ■ 本体の取り扱いについて

### ⚠ 警告



**使用前・使用後に必ず点検をする。**  
破損、割れ、亀裂、不具合などがある場合は直ちに使用を中止し、裏表紙のカスタマーサービスセンターにご連絡ください。そのままご使用を続けると感電・火災・ケガの原因になります。



分解  
禁止

**お客様自身による分解、改造、修理は絶対にしない。**  
火災、ケガなどの原因になります。



**下記のような場合は、直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜き、裏表紙のカスタマーサービスセンターに連絡する。**

そのままご使用を続けると、感電、火災、やけど、ケガ、故障の原因になります。

- ・異常を感じた場合
- ・使用中にこげくさい臭いや煙が出た場合
- ・使用中に電源コードの一部が熱くなった場合
- ・電源コードに触れたり折り曲げたりすると電源が入ったり切れたりする場合
- ・電源コードの被覆が破損した場合
- ・電源プラグの金属部分が変形したり、著しく変色した場合
- ・部品が破損または紛失した場合
- ・電源コードが洗剤や殺虫剤に浸った場合
- ・運転中、異常な音がする場合
- ・本体が変形したり、異常に熱い場合



**お手入れのときは、電源プラグをコンセントから抜く。**

**お子様やペット（動物）の手の届かないところに保管し、誤って製品に触れたり操作することがないように注意する。**

**プラグ挿入口の上部には液体がこぼれないようにする。**

感電、故障、ケガの原因になります。



**お子様や監督が必要な人には使用させない。**

思わぬ事故やケガの原因になります。

**お子様やペット（動物）、監督（補助）が必要な人のそばでは使用しない。**

思わぬ事故やケガの原因になります

**この取扱説明書に記載のない調理以外の目的、方法では絶対に使用しない。**

ケガや事故の原因になります。

**電源コードを持って本体を運んだり、振り回さない。**

電源コードが破損し、感電・火災・ケガの原因になります。

**ぶつつけたり、転倒させたり、重いものを上に載せたり、無理な力を加えない。また、無理に部品を引っぱるなど、乱暴に扱わない。**

破損し、感電・火災・事故の原因になります。

**取扱説明書で指示されている部品、当社が販売している付属品・別売品以外は使用しない。**

故障やケガの原因になります。

**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、燃焼性のあるものには使用しない。**

火災の原因になります。

**高温の場所や火気近くでは使用しない。**

変形・破損により事故の原因になります。

## ⚠ 警告

- ❌ 本体外側に水をかけたり、本体を液体につけたりしない。  
感電、故障、けがの原因になります。

直火・ガスコンロ・電気ヒーター・IH調理器などの熱源の近くにおかない。

火災、故障の原因になります。

本体に食材を入れるときや取り出すとき、およびお手入れするときは、刃に直接触らない。

刃は大変鋭利になっております。直接触れないでください。ケガや事故の原因になります。

- ❗ 加熱調理の場合、食材や水などの液体は400ml以上入れて使用する。  
水などの液体は他の食材の分量の2倍以上入れる。  
火災、焦げ付き、故障の原因になります。

- ❌ 食材は、MAX線を越えて入れない。  
蒸気口をふきんなどでふさがない。  
調理中に移動させない。  
食材の飛び出し、やけど、故障の原因になります。

- ❌ 蒸気に触ったり、顔などを近づけない。  
やけどの原因になります。

使用後は刃の破損や変形がないか確認する。刃が曲がったり折れたり、損傷したときは使用しない。また、調理したものを食べない。

刃の破片を飲み込んでしまうなど、ケガの原因になります。

以下の様な場合は飲食をしない。

- 豆乳、スープなどを作った際、いつもと違うと感じた場合  
例
  - ・十分加熱がされていない（出来上がりの温度が熱くない）
  - ・野菜などに火が通っていない
  - ・異臭や、油臭い、生の豆のように青臭いにおいがする
  - ・調理時間が短く、調理中に湯気が出ていない
  - ・泡が多い
  - ・出来上がりにざらざら感がある
- 発酵モードで調理した際、いつもと違うと感じた場合
  - ・腐敗臭がする。

## ⚠ 注意

- ❗ 平らで安定したテーブルの上などで使用する。  
転倒し、熱い食材がこぼれたりし、やけど、故障の原因になります。

- ❌ 本製品は家庭内での調理を目的としているため、業務用途や不特定多数が使用する施設（店舗や宿泊施設など）では使用しない。

- ❌ 市販のタイマー製品や遠隔操作システムと組み合わせて使用しない。  
事故や故障の原因になります。

食材以外のものを入れない。  
故障の原因になります。

# 安全にお使いいただくために（続き）

## ⚠ 注意

- ❗ 使用中に、内部に手などを入れなければならない場合は、必ず調理を取り消し、電源コードのプラグをコンセントから抜いて、動作しない状態で行う。

ケガの原因になります。

柑橘類（特に皮）を使用した場合は、できるだけ早く本体の内側を洗浄する。

柑橘系に含まれる成分が原因で、変色や割れの原因になります。

ヨーグルトや果物・酢などの酸を含む食材を使用した場合は、使用後すぐに洗浄する。

酸による、刃の腐食・変色・割れなどの原因になります。

- ❗ 食材は5cm 角以下を目安にカットして使用する。

食材が大きすぎると、負荷がかかりすぎて刃の故障の原因になります。また、加熱ムラがでたり、固形物が残る場合があります。

食材を入れたら、ふたを確実に取り付ける。

ケガの原因になります。

調理物を注ぐときや、持ち運ぶときはハンドルを持つ。

やけどの原因になります。

## 正しくお使いいただくために

- ご使用後は、毎回本体容器（内側）を洗浄してください。
- 屋外で使用しないでください。
- お客様の不注意による破損・故障・ケガ・事故・火災に対する責任は負いかねますのでご了承ください。
- 取扱説明書の使用ガイドラインおよび指示が守られない場合は、当社は一切の責任を負いかねます。

## 禁止食材



これは  
**禁止食材です**  
故障の原因になりますので、使用しないでください。



### かたい食材

- コーヒー豆 ● すじ肉
- 乾燥したパン ● するめ
- 固形のかつお節 ● 干しいたけ
- かたい乾物類 ● 冷凍食品・氷 など
- ※ 冷蔵庫で作った角氷は使用できます。
- ※ 冷凍食品は、豆乳 / スープ / ミルクモードのみ使用できます。

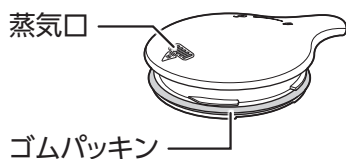


### 粘度が高い・弾力が強い食材

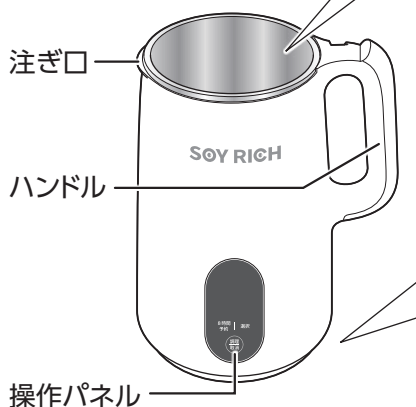
- パン生地 ● 麺生地 など

# 本体セット内容

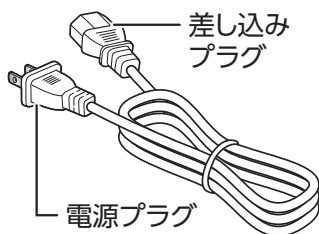
## ■ ふた×1



## ■ 本体×1



## ■ 電源コード×1



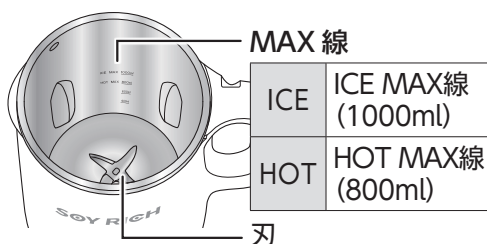
## ■ 計量カップ×1

(1 杯分の目安：大豆約 20g)



## ■ 取扱説明書(本書)×1 (レシピ付ガイドBOOK)

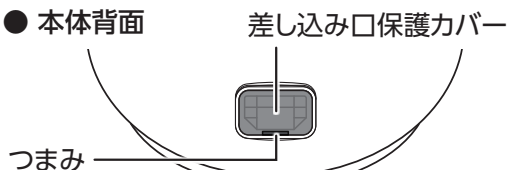
## ● 本体容器(内側)



### 定格容量

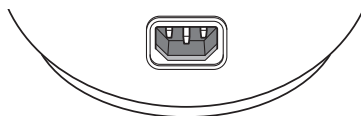
ジュースモード	1000ml
豆乳 / スープ / 発酵 / ミルク / 温めモード	800ml

## ● 本体背面



### 重要

差し込み口保護カバー(お届け時は、上図のようにはめ込まれています。)は、つまみを引っ張ると、外すことができ、電源コードの差し込み口になります。



お手入れの時には必要になります。カバーはなくさないように、保管してください。

## ■ クリーニングブラシ×1

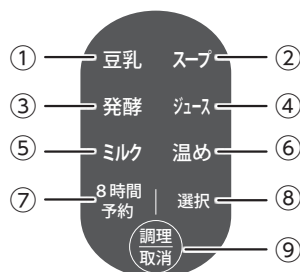


# 調理モードについて

ふたをして、電源を接続すると、①～⑥のモードランプが点灯します。

⑧選択ボタンをタッチすると、①から⑥の調理モードが選択できます。

※ふたを正しく取り付けないとランプは点灯しません。



## ■ 調理モードランプ

調理モード	調理時間目安	用途
① 豆乳	約 30 分	豆乳を作る際に使用します。
② スープ	約 30 分	スープなどを調理できます。
③ 発酵	約8時間	ヨーグルトや甘酒などの発酵調理ができます。
④ ジュース	約 3 分	果汁ジュースやスムージーなどの冷たい料理を作ることができます。
⑤ ミルク	約 25 分	牛乳が含まれるスープや温かい飲み物を作る際に使用します。
⑥ 温め	約 10 分	調理した食材を飲み頃の温度まで温め直すことができます。

※ 調理時間は、食材や水温、環境温度によって変わることがあります。

※ 用途と異なる調理モードでは使用しないでください。


油分を含む食材の場合、用途と異なる調理モードでは本体底面が焦げつく原因になります。

## ■ ボタン

⑦	8時間 予約	8時間後に調理が完了するように設定できます。 豆乳モード、スープモードのみ設定可能です。
⑧	選択	タッチするごとに、以下の順番で調理モードを選択します。 ①豆乳 ▶ ②スープ ▶ ③発酵 ▶ ④ジュース ▶ ⑤ミルク ▶ ⑥温め ↑
⑨	調理 取消	調理の開始・取り消しをします。8時間予約を選択中にタッチするとキャンセルされ、すべての調理モードランプが点灯します。

### 重要

#### ● 調理を途中で中止したい場合

調理中に再度、 ボタンをタッチすると、調理が中止され、調理モードランプが全点灯します。

#### ● 調理の途中で誤ってふたを開けてしまった場合

調理が中止され、調理モードランプが消灯します。

※ 約2分以内にふたを閉めると、調理が再開されます。約2分以上経過すると、自動的に初期状態に戻ります。改めて調理モードを設定しなおし調理ボタンをタッチして調理を再開してください。



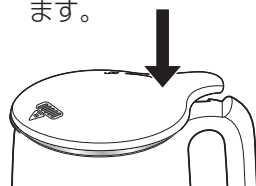
# ふたの閉め方、開け方


## ■ ふたの閉め方

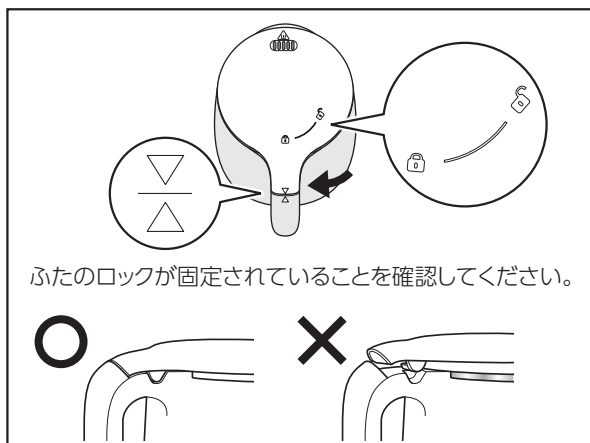
①ふたは反時計回りにずらして、蒸気口から斜めにはめ込みます。



②ふたを平らになるまで奥までしっかりと押し込みます。



③ふたを  の方向（右回転）に回し、ふたの出っ張り部分と本体ハンドルの上の△マークを合わせて固定します。




### 重要

使用時は、電源コードを本体とコンセントに接続します。  
ふたを正しく閉めない、ランプは点灯せず、調理を開始できません。

## ■ ふたの開け方

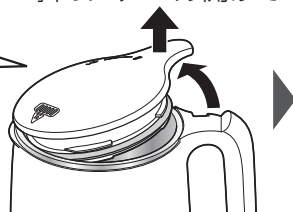
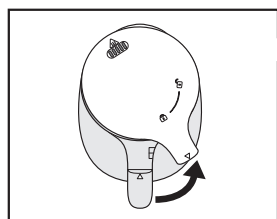
①ふたを反時計回り

() の方向) に回してから

②ふたの出っ張り部分から

斜めにゆっくり開けて

③ふたを持ち上げます



# 豆乳モードの使い方

調理目安時間：約30分

## ご使用前に

- 初めて使用する際は、20 ページを参照の上、洗浄してからご使用ください。
- 調理の最終段階で大豆を細かくする時に大きな作動音がします。設置場所にご注意ください。

1

## ふたを開けて乾燥大豆を入れ、水を注ぎます。

### <分量の目安>

乾燥大豆	60 ～ 80g お好みで大豆の量を調整して調理してください。 (付属の計量カップ3杯分で約 60g)
水	約 800ml (HOT MAX 線まで)



※ 豆乳を作る際の最低水量は 400ml です。

水量が 400ml よりも少ないと、うまく調理できない場合があります。

水量が 400ml の場合は、乾燥大豆 30 ～ 40g で調理してください。

その他の水量で作る場合も、水量に応じて大豆の比率を調整してください。



**警告**

食材や水などの液体は400ml以上HOTMAX線(800ml)以下を守ること。

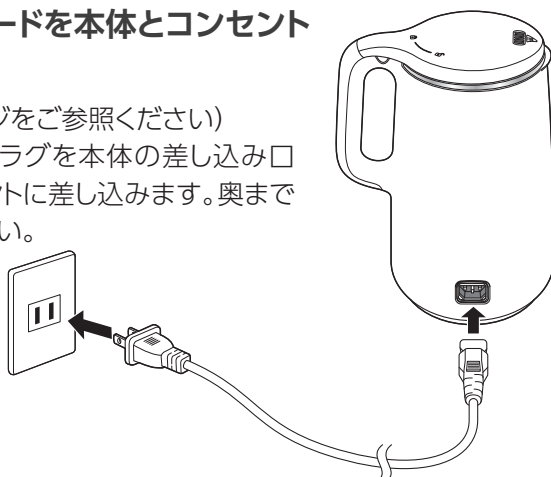
火災、故障、食材の噴き出し、やけどの恐れがあります。

2

## ふたを閉め、電源コードを本体とコンセントに接続します。

(ふたの閉め方は、9ページをご参照ください)

電源コードの差し込みプラグを本体の差し込み口に、電源プラグをコンセントに差し込みます。奥までしっかり差し込んでください。




- コンセントに接続すると、操作パネルの調理モードランプが全点灯します。



### ポイント

ふたを正しく閉めていないとランプは全点灯しません。  
(9 ページ参照)

- 約2分間操作しないと、ランプは消灯します。  
その際は、 ボタンをタッチすると再度全点灯します。



3

## 選択ボタンを1回タッチして豆乳モードを選択します。

「豆乳」ランプが点滅していることを確認してください。  
選択ボタンを2回以上押してしまった場合は、「豆乳」ランプが点滅するまで選択ボタンを繰り返しタッチしてください。

(8ページ参照)




## 豆乳モードの使い方（続き）

4



**ボタンをタッチして、調理を開始します。**

調理中は「豆乳」ランプのみが点灯します。

- 調理を中止する場合は、 ボタンをタッチしてください。



### 注意

**調理中はふたを開けない。**

蒸気によるやけどの原因になります。また、調理が中止されます。

誤ってふたを開けてしまった場合は 8 ページをご参照ください。

調理が終了すると、「豆乳」ランプが点滅して「ピッ、ピッ、ピッ」と調理完了音が鳴ります。

5

**調理が終了したら、電源コードのプラグをコンセントと本体から抜き、ふたをゆっくりと回して開けます。**

（ふたの開け方は、9 ページをご参照ください）

### 警告

- やけどをする恐れがあるため、蒸気口から出る蒸気には触れない。
- ふたを開ける際は蒸気に触れないように、市販のミトンなどを必ず着用の上、ゆっくりと開ける。
- 十分加熱されていることをご確認の上、飲食する。

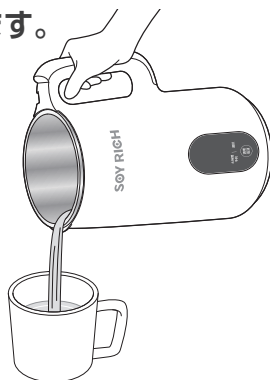


6

## ハンドルをしっかり持ち、器に豆乳を注ぎます。

完成した豆乳はそのままお召し上がりいただけます。

- 完成直後の豆乳は大変熱くなっております。  
やけどにご注意ください。



### ⚠ 注意

- 使用直後は本体や注ぎ口が熱くなっているため、必ずハンドルを持って注ぐ。
- 器に注ぐ際は、急に本体を傾けない。  
注ぎ口から調理物が飛び出す恐れがあります。
- 器に注ぐときは、必ずふたを開ける。  
ふたをしたまま器に注ぐと、蒸気口から熱い調理物が漏れて、やけどの原因になります。

#### 続けて使用する場合は…

使用直後の本体は熱くなっていることがあります。続けて使用する場合は、冷却時間を十分においてからご使用ください。また、水で本体内側をすすいで冷ましてから使用してください。

本体が熱いまま繰り返し連続で使用すると、安全装置が動作し、調理を停止する場合があります。

# スープ/発酵/ミルクモードの使い方

## ご使用前に

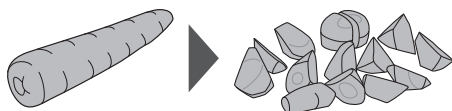
20-22 ページのお手入れを参照の上、洗浄してお使いください。

発酵モードの場合は、発酵モード使用前のお手入れの方法を参照して消毒してください。

各調理モードのレシピは 26 ～ 31 ページをご参照ください。

## 1 食材を 5cm 角以下を目安にカットします。

食材が大きすぎると刃に負荷がかかり、故障の原因になります。  
また、加熱ムラができたり、固形物が残ることがあります。



## 2 ふたを開け、食材と液体を入れます。

- 最低水量は 400ml です。

### 警告

- 食材や水などの液体は、400ml以上HOTのMAX線(800ml)以下を守ること。
- 水などの液体は、他の食材の分量の2倍以上入れる。  
火災、故障、食材の吹き出し、やけどの恐れがあります。



## 3 ふたを閉め、電源コードを本体とコンセントに接続します。

(ふたの閉め方は、9ページをご参照ください)

電源コードの差込プラグを本体の差し込み口に、電源プラグをコンセントに差し込みます。奥までしっかり差し込んでください。

- コンセントに接続すると、操作パネルの調理モードランプが全点灯します。

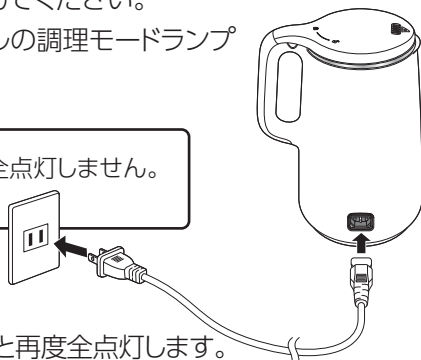


### ポイント

ふたを正しく閉めていないとランプは全点灯しません。  
(9 ページ参照)

- 約2分間操作しないと、ランプは消灯します。

その際は、 ボタンをタッチすると再度全点灯します。



## 4 選択ボタンをタッチして、調理モードを選択します。

ご希望の調理モードが点滅するまで、選択ボタンを繰り返しタッチしてください。


選択ボタンをタッチするごとに、以下の順番で調理モードが点滅します。

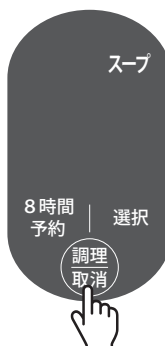
①豆乳 ▶ ②スープ ▶ ③発酵 ▶ ④ジュース ▶ ⑤ミルク ▶ ⑥温め



## 5 調理取消 ボタンをタッチして、調理を開始します。

選択した調理モードのランプのみが点灯します。

- 調理を中止する場合は、 ボタンをタッチしてください。
- 各モードの調理時間目安は、8ページをご参照ください。



## ⚠ 注意

調理中はふたを開けない。

蒸気によるやけどの原因になります。また、調理が中止されます。

誤ってふたを開けてしまった場合は 8 ページをご参照ください。

## 重要

発酵モードでは、食材の温度が50℃を超えていると動作しません。本体が十分冷えてから、食材を投入してください。

調理が終了すると、選択した調理モードのランプが点滅して「ピッ、ピッ、ピッ」と調理完了音が鳴ります。

## スープ / 発酵 / ミルクモードの使い方 (続き)

### 6 調理が終了したら、電源コードのプラグをコンセントと本体から抜き、ふたをゆっくりと回して開けます。

(ふたの開け方は、9 ページをご参照ください)

#### 警告

- やけどをする恐れがあるため、蒸気口から出る蒸気には触れない。
- ふたを開ける際は蒸気に触れないように、市販のミトンなどを必ず着用の上、ゆっくりと開ける。
- スープモードでは、十分加熱がされていることを確認して飲食する。
- 発酵モードで腐敗臭がする場合は、食さない。



### 7 ハンドルをしっかりと持ち、器に調理物を注ぎます。

#### 注意

- 使用直後は本体や注ぎ口が熱くなっているため、必ずハンドルを持って注ぐ。
- 器に注ぐ際は、急に本体を傾けない。  
注ぎ口から調理物が飛び出す恐れがあります。
- 器に注ぐときは、必ずふたを開ける。  
ふたをしたまま器に注ぐと、蒸気口から熱い調理物が漏れ、やけどの原因になります。

#### 続けて使用する場合は…

使用直後の本体は熱くなっていることがあります。続けて使用する場合は、冷却時間を十分においてからご使用ください。また、水で本体内側をすすいで冷ましてから使用してください。

本体が熱いまま繰り返し連続で使用すると、安全装置が動作し、調理を停止する場合があります。



# ジュースモードの使い方

調理目安時間：約3分

## 1 食材を 5cm 角以下を目安にカットします。

食材が大きすぎると刃に負荷がかかり、故障の原因になります。また、固形物が残ることがあります。

## 2 ふたを開け、食材と液体を入れます。

- 最低水量は300mlです。水量が300mlよりも少ないと、食材の粒が多く残りうまく調理ができないことがあります。

### ⚠ 注意

ジュースモードでは、食材（食材と液体の総量）は ICE MAX 線（1000ml）を超えて入れない。

## 3 ふたを閉め、電源コードを本体とコンセントに接続します。

（ふたの閉め方は、9ページをご参照ください）

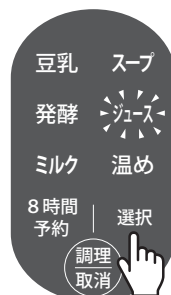
電源コードの差込プラグを本体のプラグ挿入口に、電源プラグをコンセントに差し込みます。奥までしっかり差し込んでください。

- コンセントに接続すると、操作パネルの調理モードランプが全点灯します。ふたを正しく閉めていないとランプは全点灯しません。（9ページ参照）
- 約2分間操作しないと、ランプは消灯します。

その際は、 ボタンをタッチすると再度全点灯します。

## 4 選択ボタンを押してジュースモードを選択します。

「ジュース」ランプが点滅するまで選択ボタンを繰り返しタッチします。



## 5 ボタンをタッチして、調理を開始します。

調理中は「ジュース」ランプのみが点灯します。

- 調理を中止する場合は、 ボタンをタッチしてください。

調理が終了すると、「ジュース」ランプが点滅して「ピッ、ピッ、ピッ」と調理完了音が鳴ります。



## ジュースモードの使い方(続き)

- 6** 調理が終了したら、電源コードのプラグをコンセントと本体から抜き、ふたをゆっくりと回して開けます。

(ふたの開け方は、9 ページをご参照ください)

- 7** ハンドルをしっかり持ち、器に調理物を注ぎます。

### ⚠ 注意

- 器に注ぐ際は、急に本体を傾けない。  
注ぎ口から調理物が飛び出す恐れがあります。
- 器に注ぐときは、必ずふたを開ける。  
ふたをしたまま器に注ぐと、蒸気口から調理物が漏れる恐れがあります。

## 温めモードの使い方

調理目安時間：約 10 分

調理物が冷めた際に、飲み頃の温度まで温め直すことができます。

**お願い** 温めモードは、調理物が400ml以上入っている状態で使用してください。


調理物が少ないと、必要以上に加熱されてしまい、本体底面が焦げつく原因になります。

- 1** ふたを閉め、電源コードを本体とコンセントに接続します。

- 2** 選択ボタンをタッチして温めモードを選択します。  
「温め」ランプが点滅するまで選択ボタンを繰り返しタッチします。

- 3**  ボタンをタッチして温めを開始します。

運転中は「温め」ランプが点灯します。

- 温め直しを中止する場合は、 ボタンをタッチしてください。
- 誤ってふたを開けてしまった場合は8ページをご参照ください。
- 温め直しが終了すると、「温め」ランプが点滅して「ピッ、ピッ、ピッ」と調理完了音が鳴ります。



## 温めモードの使い方(続き)


調理目安時間：約 10 分

4

調理  
取消

ボタンをタッチして温めを終了させ、電源コードのプラグをコンセントと本体から抜きます。

### 重要

温めモード完了後に  ボタンをタッチして温めを終了させなかった場合、容器内の調理物が冷めると自動で温めが再開されます。

温め直しを終了する場合は、  ボタンをタッチしてください。

### ⚠ 注意

- ふたを開ける際は蒸気に触れないように、市販のミトンなどを必ず着用の上、ゆっくりと開ける。
- 繰り返し温め続けない。  
温めモードを繰り返し続けると、本体底面が焦げつく原因になります。

## 8時間予約の使い方

豆乳モードとスープモードでは、8 時間後に調理が完了する「8 時間予約」設定ができます。

1

ふたを開け、食材と液体を本体に入れます。

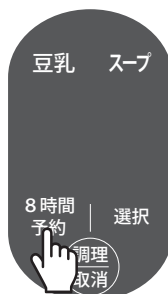
2

ふたを閉め、電源コードを本体とコンセントに接続します。

3

8時間予約ボタンを押します。

「豆乳」と「スープ」のみ、ランプが点灯して選択することができます。



## 8時間予約の使い方(続き)


### 4 選択ボタンを押して、豆乳モードまたはスープモードを選択します。

選択した調理モードランプが点滅していることを確認してください。

### 5 をタッチします。

選択した調理モードランプが点灯し、約8時間後に調理が完了します。

※ 調理時間は、食材や水温、環境温度によって変わることがあります。

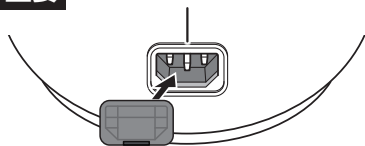
- 8時間以外の予約時間は設定できません。
- 8時間予約を途中で取り消したい場合は、 ボタンをタッチしてください。ランプが全点灯し、設定前の状態に戻ります。
- 8時間予約の途中で誤ってふたを開けてしまった場合、ランプが消灯し、予約設定を中断します。

約2分以内にふたを閉めると予約設定を再開しますが、2分を超えた場合は自動的に初期状態に戻ります。改めて8時間予約を設定し直してください。

## お手入れ

**重要**

差し込み口



お手入れの際は、本体背面から電源コードを抜き、差し込み口に保護カバーの向きを合わせてはめ込みます。

### 【本体容器のお手入れ】

本体容器以外(外側)に水や洗剤がかからないように十分注意して洗浄します。

ゆっくりお水を容器内にそそぎ、台所用中性洗剤、スポンジ、付属のクリーニングブラシを使用して洗ってください。洗剤液はゆっくり本体を傾け捨ててください。

新しいお水をゆっくり容器内にそそぎ、すすいでください。水を捨てる時も本体外側をぬらさないように注意してください。



## お手入れ(続き)

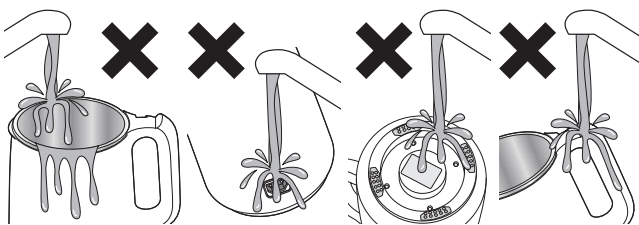
使用後は毎回お手入れしてください。

### ⚠ 警告

- お手入れは、電源プラグをコンセントと本体から抜き、差し込み口に差し込み口保護カバーを奥まで差し込んでから行う。



- 本体を水に浸さない。  
本体の外側、差し込み口、本体底部、取っ手に水をかけない。



- 本体を逆さまにして乾かさない。  
感電、ケガ、故障の原因になります。  
わずかな水濡れや、内部への浸入でも故障の原因となります。
- 刃に直接触れないよう注意する。  
ケガの原因になります。



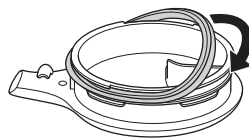
### お願い

お手入れに下記の溶剤や洗剤を使用しないでください。

- ・ベンジン、シンナー ・研磨剤、腐食剤、潤滑剤
- ・スプレー洗剤、アルコール入り洗剤、洗濯用洗剤、漂白剤

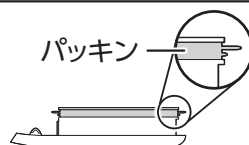
## 【ふた・ゴムパッキン】

- ① ゴムパッキンを軽く引っぱってふたから外します。
- ② ふたとゴムパッキンを中性洗剤で洗い、  
ふたの蒸気口も内側からお掃除し、十分にすすいで、  
よく乾かします。
- ③ 十分に乾かした後、ゴムパッキンを取り付けます。



パッキンは上下形状に違いがありますので、必ず下図のように取り付けてください。

正しい方向で取り付けないと、液体がこぼれる原因になります。



## お手入れ(続き)

### 【定期的なお手入れのお願い(ミルクモード洗浄)】

ミルクモードでのお手入れ方法をしていただくと、温水での洗浄ができますので、汚れが落ちやすくなります。定期的にミルクモードでお手入れすることをおすすめいたします。

#### 【ミルクモードでのお手入れ方法】

- ①本体に水300mlを入れます。
- ②汚れにより、重曹大さじ1杯(約20g)または中性洗剤を数滴入れます。
- ③14-16ページのスープ/発酵/ミルクモードの使い方の**③**から**⑦**を参考にしてミルクモードで運転してください。
- ④ミルクモード終了後、焦げ付きがある場合は30分ほどつけ置きします。  
電源コードを抜き、保護カバーを取り付けてください。
- ⑤お手入れで熱くなったお湯を捨て、仕上げに付属のクリーニングブラシで汚れを落とし、水またはお湯でよくすすいでください。

### 【簡単なお手入れ方法】

ジュースモードを使用して、刃の汚れを落とすことができます。

- ①本体に水500mlと台所用中性洗剤を数滴入れます。
- ②「ジュースモードの使い方」(17ページ参照)の手順 **③**～**⑥** を参考にして運転します。  
電源コードを抜き、保護カバーを取り付けてください。
- ③お手入れに使用した水を捨て、仕上げに付属のクリーニングブラシで残った汚れを落とします。
- ④水でよくすすぎ、十分に乾かします。

#### 重要

水は 500ml を超えて入れないでください。

泡立った中性洗剤が蒸気口からあふれる恐れがあります。

### 【発酵モード使用前のお手入れ方法】

下記のいずれかの方法でお手入れしてください。

菌が残っていると腐敗の原因となります。

#### 【熱湯消毒】

本体内側に沸騰させたお湯を回しかけます。消毒後はお湯を捨て自然乾燥させます。ふきんでふいたりしないでください。

#### 【ミルクモードで消毒】

上記のミルクモードでのお手入れ方法の①、③を実施してすぐにお湯をすててください。

②の重曹や中性洗剤は入れないでください。

# お手入れ(続き)

## 【本体外側】

水で湿らせた布で汚れを拭き取ったあと、十分に乾かします。



### 警告

差し込み口は、水などに浸けたり濡らしたりしない。

万が一本体に水が入った場合は、水を切って、本体から電源コード、ふた、保護カバーを外して、乾燥した風通しの良いところに24時間以上図の様に放置して乾燥させてください。内部に水が入ると、スイッチが押せない、温度があがらない、ふきこぼれる、焦げ付くなどの不具合が発生することがございます。



逆さにしない!

## こんなときは

症状	原因	対処方法
モーターランプが点灯しない	電源に接続されていない。	電源コードのプラグを本体とコンセントに正しく取り付けてください。
電源を接続するとモーターランプ全体が3回点滅して消える	ふたが閉まっていない。	ふたを回してしっかり固定して、電源コードを接続してください。
ランプは点灯しているが運転が開始しない	調理モードを選択していない。 (調理取消) ボタンを押していない。	選択ボタンで調理モードを選択後、(調理取消) ボタンを押して調理を開始してください。
ボタンの反応が鈍い、反応しない時がある	軽く触れたり、瞬間的に触れている。 内部が水漏れした。	指の平でボタン押してください。 23ページのお手入れに従って乾燥させてください。
調理モードランプを押しても反応しない	調理モードランプはボタンではない。	選択ボタンを押して選択してください。 (8ページ参照)
食材が刻めない	水分量が少なすぎる。	水・液体を400ml以上入れて調理してください。 食材のみで調理しないでください。
使用中にモーター音がうるさくなった	禁止食材を使用している。	かたい食材や粘度が高い食材、弾力が高い食材は使用しないでください。(6ページ参照)
振動が大きい	食材が大きすぎる。 食材を入れすぎている。	食材のカットサイズを小さくしたり、食材の量を減らしてください。
使用中に運転が勝手に止まった	禁止食材を使用している。	モーターに異常な負荷がかかって停止することがあります。24ページの使用中にランプが点滅しブザーになった時の対処方法を実施ください。
本体が異常に熱い	食材が大きすぎる。 食材を入れすぎている。	
煙が出てきた	繰り返し連続して使用した。	
発酵モードで調理が開始されない	温かい食材を入れている。 調理を続けて行った。	発酵モードは、本体の温度が50℃を超えていると動作しません。 本体内部、食材が熱くなっている場合は、冷ましてからご使用ください。(15ページ参照)
豆乳/スープモードしかランプが点灯しない	8時間予約が設定されている。	調理/取消ボタンを押して、8時間予約を取り消してください。(19ページ参照)
運転時間が調理目安時間より長い	水温が低すぎる。	水温が低いと温度が上がるまでに時間がかかることがあります。異常ではないのでそのままご使用ください。

## こんなときは（続き）

症状	原因	対処方法
<b>調理したものが、いつもと違う感じがする</b> ・十分加熱がされていない （出来上がりの温度が熱くない） ・野菜などに火が通っていない ・異臭や、油臭い、生の豆のように青臭いにおいがする ・調理時間が短く、調理中に湯気が出ていない ・泡が多い ・出来上がりにざらざら感がある	十分に加熱されていない。	飲食せずに、裏表紙のカスタマーサービスへご連絡ください。
<b>発酵モードで調理した際、いつもと違う感じがする</b> ・腐敗臭がする	調理前に消毒が不十分であった。	飲食せず、発酵モード使用前のお手入れ方法を実施し、再度作り直してください。
<b>ランプが2個点滅している</b> ・約30秒間ブザーもなる	機器に異常が発生した。	ランプの位置を確認して下記の内容を確認
豆乳とスープのランプが点滅している ミルクと温めのランプが点滅している 豆乳とジュースのランプが点滅している スープとジュースのランプが点滅している	温度センサーに異常が発生した。  ヒーターに異常が発生した。	飲食せずに、電源コードを抜いて裏表紙のカスタマーサービスへご連絡ください。

### 使用中にランプが点滅しブザー音が鳴ったときは…

下記のような理由で本体が異常を検知したときは、すべてのランプが点滅して自動的に運転が止まります。

- 食材のカットサイズが大きすぎる
- 食材の量が多すぎる
- 食材が刃に引っかかった
- 繰り返し連続して使用した



#### 対処方法

#### ⚠ 警告

- 必ず調理を取り消し、電源コードのプラグをコンセントから抜いて、動作しない状態で行う。
- 刃に直接触れないよう注意する。  
ケガの原因になります。

#### ⚠ 注意

- 自動停止したときは、続けて運転しない。  
負荷がかかりすぎて本体や刃の故障の原因になります。

- ① 食材のカットサイズを小さくする、または食材の量を減らしてください。  
・食材は5cm角以下を目安にカットしてください。  
・刃に食材がはさまっている場合は、はしなどで取り除いてください。
- ② 禁止食材を使用していないか確認してください。  
かたい食材やパンや麺などの粘度が高い生地、また弾力の強い食材は使用できません。（6ページ参照）
- ③ 30分以上休ませ本体を冷却してください。  
冷却時間が短いと、動作しません。

上記方法でも解決しない場合は、裏表紙のカスタマーサービスへご連絡ください。



# 保管と廃棄について

## 保管について

- 保管の際は、必ず電源を切って電源プラグをコンセントから抜いてください。
- 本製品は、平らで乾燥した清潔な場所に保管してください。
- 次のような場所では保管しないでください。故障の原因になります。
  - ・ 極端に高温（45℃以上）、低温（0℃以下）になる場所
  - ・ 暖房器具などの熱源や火気の近く
  - ・ 浴室内など水のかかりやすい、または多湿の場所
  - ・ 野外、直射日光の当たる場所
  - ・ 滑りやすいものの近く（グリース、油、雪、未乾燥の塗料など）
  - ・ ホコリが多い場所
  - ・ 有害物質の近く
- 乳幼児や小さなお子様の手の届く場所や、ペットが触れる場所での保管はおやめください。
- 長期間保管される場合は、汚れやホコリが付着しないように保管してください。

## 廃棄について

本製品を廃棄するときは、廃棄する地域の行政、自治体の指示に従い、適切な方法で廃棄してください。

# 仕様

製品名	ソイリッチ
電源	AC100V 50/60Hz
定格消費電力	加熱機能：800W 攪拌機能：210W
定格容量	豆乳 / スープ / 発酵 / ミルク / 温めモード（加熱）：800ml ジュースモード（攪拌）：1000ml
回転数（無負荷時）	約 15,000 回転 / 分
外形寸法	約 幅 160 × 奥行 210 × 高さ 285 mm
質量（本体）	約 1.8kg
電源コード長さ	約 1.1m
本体材質	ポリプロピレン、ステンレス等
原産国	中国製


## 完全豆乳



### <材料>

乾燥大豆… 付属の計量カップ3～4杯（約60～80g）  
水…………… 約800ml

### ■ 作り方

- ① 乾燥大豆を本体に入れる。
- ② 水をHOT MAX線（800ml）まで注ぎ、ふたをする。
- ③ 豆乳モードを選択し、 ボタンを押してスタート。
- ④ 調理完了音が鳴ったらできあがり。



### ポイント

- 大豆は水で戻さなくてもOKです。
- こす必要はありません。
- 一般的な黄大豆以外にも、黒大豆や青大豆などお好みの乾燥大豆をお使いください。

## 完全豆乳豆腐



### <材料>

完全豆乳…………… 200g  
にがり(豆腐用で液体タイプのもの) … ご使用のにがりに記載の分量

### ■ 作り方

- ① できあがった完全豆乳の粗熱をとり、冷蔵庫でしっかり冷やす。
  - ② ①を耐熱容器に入れ、分量のにがりを加え、すぐに静かに4～5回混ぜる。
  - ③ 軽くラップをし、蒸し器等で15分程度弱火で蒸す。
  - ④ 蒸し器から取り出し、そのまま5分程度常温で冷ます。
- ※ にがりの量や種類によって固まりづらいことがあります。



### ポイント

- お好みで冷蔵庫で冷やしたり、薬味や調味料をのせてお召し上がりください。柔らかいので、スプーン等ですくってお召し上がりください。
- 表面などに水分が出ている場合は、キッチンペーパーを置いて吸い取っていただくと、より美味しくお召し上がりいただけます。


## 紅茶完全豆乳



### <材料>

乾燥大豆…………… 付属の計量カップ3杯 (約60g)  
水…………… 約800ml  
紅茶葉…………… 5～6g

### ■ 作り方

- ① 水以外の材料をすべて本体に入れ、水をHOT MAX線(800ml)まで注ぎ、ふたをする。
- ② 豆乳モードを選択し、 ボタンを押してスタート。
- ③ 調理完了音が鳴ったらできあがり。



### ポイント

お好みでハチミツや砂糖で甘みを加えても美味しくお召し上がりいただけます。


## 完全豆乳コーンポタージュ



### <材料>

乾燥大豆…………… 付属の計量カップ1杯(約20g)  
水…………… 400ml  
コーン(缶詰)…………… 200g  
固形コンソメ…………… 1個(顆粒コンソメ小さじ2)

### ■ 作り方

- ① 材料をすべて本体に入れ、ふたをする。
- ② 豆乳モードを選択し、 ボタンを押してスタート。
- ③ 調理完了音が鳴ったらできあがり。



### ポイント

- 牛乳を使用したコーンスープの場合は、水を牛乳に変更し、**大豆を入れずに**、ミルクモードで調理してください。
- お好みで塩・こしょうで味付けをしても美味しくお召し上がりいただけます。

## レシピ° (続き)


### おしるこ



#### <材料>

乾燥小豆	90g
水	600ml
砂糖	75g (大さじ5)
塩	1g

#### ■ 作り方

- ① 材料をすべて本体に入れ、ふたをする。
- ② スープモードを選択し、 ボタンを押してスタート。
- ③ 調理完了音が鳴ったらできあがり。


### かぼちゃポタージュ



#### <材料>

かぼちゃ (冷凍)	100g
にんじん	1/2本
玉ねぎ	1個
水	500ml
固形コンソメ	1個 (顆粒コンソメ 小さじ2)
牛乳 (調理後に使用)	200ml

#### ■ 作り方

- ① にんじん、玉ねぎを 3～5 cm角程度に切り、本体に入れる。
- ② 分量の水とかぼちゃ (冷凍) とコンソメを本体に入れ、ふたをする。
- ③ スープモードを選択し、 ボタンを押してスタート。
- ④ 調理完了後、牛乳を加えて混ぜたらできあがり。



#### ポイント

牛乳を入れた後、ぬるいと感じる場合は、再度ふたをして、温めボタンを押します。

お好みに応じて、材料の量は調整してお召し上がりください。


## 甘酒



### <材料>

乾燥米こうじ（バラタイプ）…………… 150g  
水……………500ml

### ■ 作り方

- ① 材料をすべて本体に入れ、ふたをする。
- ② 発酵モードを選択し、 ボタンを押してスタート。
- ③ 調理終了後、ジュースモードを選択して粒を細かくする。



### ポイント

- お好みに応じて、乾燥米こうじの量を調整してお召し上がりください。  
濃いめのとろとした甘酒がお好みの方 …… 200g  
薄めのさらとした甘酒がお好みの方 …… 100g

！ 発酵調理をする前に必ず行ってください。

- 本体内側・ふた・ゴムパッキンをぬるま湯と中性洗剤でよく洗ってください。
- 発酵モード使用前のお手入れ方法で本体内側を消毒してください。  
※ ふきんで拭いたりしないでください。雑菌が繁殖してうまく作れないことがあります。


## ヨーグルト



### <材料>

プレーンヨーグルト …………… 80g  
牛乳………… 720ml（ヨーグルトに対して9倍）  
（お好みで）完成後にハチミツ・砂糖

### ■ 作り方

- ① プレーンヨーグルトを本体に入れる。
- ② 分量の牛乳を入れてよく混ぜ合わせ、ふたをする。
- ③ 発酵モードを選択し、 ボタンを押してスタート。
- ④ 調理終了後、お好みでハチミツや砂糖を加える。



### ポイント

- プレーンヨーグルトは、原材料の欄に「牛乳・乳製品」と記載してあるものをご使用ください。寒天、ゼラチンなどが入っているものは適しません。

！ 発酵調理をする前に必ず行ってください。

- 本体内側・ふた・ゴムパッキンをぬるま湯と中性洗剤でよく洗ってください。
- 発酵モード使用前のお手入れ方法で本体内側を消毒してください。  
※ ふきんで拭いたりしないでください。雑菌が繁殖してうまく作れないことがあります。


## ミルクティー



### <材料>

紅茶葉	4 ～ 5g
砂糖	30g
牛乳	600ml
水	約200ml

### ■ 作り方

- ① 水以外の材料を本体に入れる。
- ② 水をHOT MAX線(800ml)まで注ぎ、ふたをする。
- ③ ミルクモードを選択し、 ボタンを押してスタート。
- ④ 調理完了音が鳴ったらできあがり。


## 完全アーモンドミルク



### <材料>

アーモンド (無塩・ロースト)	40g
水	400ml

### ■ 作り方

- ① 本体にアーモンドと水を入れ、ふたをする。
- ② 豆乳モードを選択し、 ボタンを押してスタート。
- ③ 調理完了音が鳴ったらできあがり。



### ポイント

クセがなくあっさりしているので、そのままはもちろんコーヒーや紅茶に混ぜてもおいしくいただけます。


## みかんジュース



### <材料>

みかん（外の皮はむいたもの） ..... 6個  
水 ..... 150ml

### ■ 作り方

- ① 外皮をむいたみかんと分量の水を本体に入れ、ふたをする。
- ② ジュースモードを選択し、 ボタンを押してスタート。
- ③ 調理完了音が鳴ったらできあがり。



### ポイント

お好みに冷蔵庫で冷やしてお召し上がりください。

# 保証とアフターサービス

不具合に関するご相談ならびにご不明な点は、下記のカスタマーサービスセンターまでお問い合わせください。

## 保証書

【品名：完全豆乳メーカー ソイリッチ】

この度は当社商品をお買い上げいただき誠にありがとうございます。

この保証書は、保証期間中に不具合や故障が発生した場合、下記の無料交換・修理規定にしたがって無償にて交換・修理を行うことをお約束するものです。この製品が、万一保証期間内に不具合や故障が発生した場合は、ショップジャパン カスタマーサービスセンターにご連絡願います。

保証期間内に限り無料で交換・修理をさせていただきます。

※交換・修理をご希望される場合、本書とお買い上げ証明（お買い上げ明細書、レシート、領収書など）の提示が必要となりますので、保証書とお買い上げ証明を大切に保管してください。

お客様ご氏名： \_\_\_\_\_ 様      ご購入日： \_\_\_\_\_ 年      月      日

お客様ご住所： 〒 \_\_\_\_\_      保証期間：ご購入日より 1 年間

お客様電話番号（購入時）： \_\_\_\_\_

この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料で交換・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、保証期間経過後の交換や修理などについてご不明な点がございましたら下記の当社カスタマーサービスセンターにお問い合わせください。

## 無料交換・修理規定

- 取扱説明書・本体貼付ラベルなどの注意書に従った使用状態で不具合が生じた場合は保証期間内に限り無料交換・修理いたします。
- 保証期間内でも次の場合には有料交換または有料修理となります。
  - (イ) 本書の提示がない場合。
  - (ロ) 本書がない場合および本書の字句を書き替えられた場合。
  - (ハ) 使用上の誤り、または不当な修理・改造による故障および損傷。
  - (ニ) お引き渡し後の輸送・落下・水ぬれなどによる故障および損傷。
  - (ホ) 火災・公害・異常電圧および地震・落雷・風水害・その他の天変地異による故障および損傷。
  - (ヘ) 過酷な条件のもとで使用されて生じた故障および損傷。
  - (ト) 故障の原因が本商品以外にある場合。
- (チ) 付属品などの消耗品の交換。
- (リ) 車輛船舶などに搭載されて生じた故障および損傷。
- (ヌ) 一般家庭用以外の用途（業務用など）で生じた故障および損傷。
- (ル) 取扱説明書に記載された内容を守られない場合の故障。
- 本製品の故障に起因する付随的損害については責任を負いかねます。
- 保証に関して不明の点がありましたら、カスタマーサービスセンターにお問い合わせください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

## アフターサービス

保証期間経過後の修理・交換につきましては、ご希望により有料で承ります。

ただし、故障の内容、不具合の状態、製品・部品の在庫状況などにより修理もしくは交換をお受けできない場合もございます。

有料修理・交換の内容につきましては、カスタマーサービスセンターにお問い合わせください。

### お問い合わせ | ショップジャパン カスタマーサービス



商品の使い方やQ&Aはこちらから

ショップジャパン サポート



Shop Japan®

株式会社 オークローンマーケティング

〒461-0005 愛知県名古屋市中区東桜1-13-3 NHK名古屋放送センタービル14F

正規輸入販売元 ショップジャパンは完全豆乳メーカー ソイリッチの正規輸入販売元です。



9:00

18:00

固定電話

0120-096-072

無料

携帯電話

0570-096-230

有料

FAX 0120-700-037    E-MAIL info@shopjapan.co.jp



フォローお願いします！/  
ショップジャパン公式アカウント

管理番号：SOY20230601T1-08