



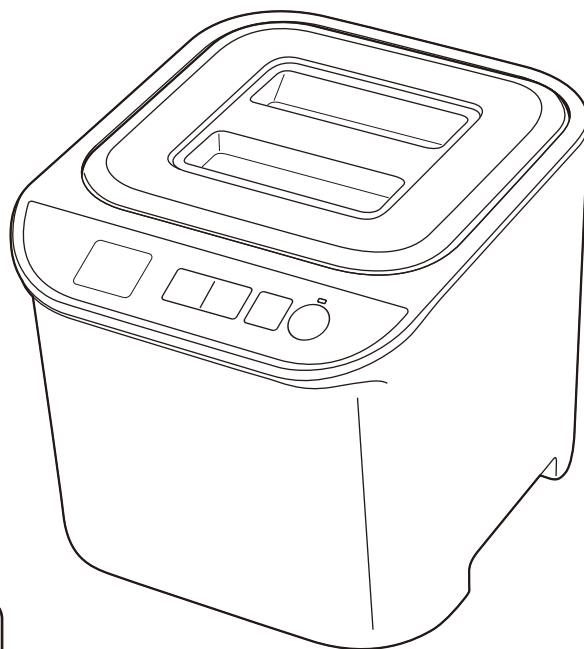
# 取扱説明書

保証書付

家庭用

- 業務用として使用しないでください。
- 他の用途での使用はしないでください。  
思わぬ事故の原因になります。

## 発酵食メーカー 発酵美人 YXA-100



### も く じ

安全上のご注意	1～3
各部の名称とはたらき	4
使いかた	5～10
調理レシピ	11
お手入れと保管	12
うまく調理できないときは	13
故障かな?と思ったら	14
仕 様	14
アフターサービスについて	14
保証書	裏表紙

この商品は、海外ではご使用になれません。  
FOR USE IN JAPAN ONLY

- このたびは、弊社発酵食メーカーをお買い上げいただきまして誠にありがとうございました。
- ご使用前に、この取扱説明書を必ずよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- お読みになったあとは、大切に保管してください。

# 安全上のご注意

ご使用の前に「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、必ずお守りください。

※ここに示した項目は、製品を安全に正しくお使いいただき、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。また、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると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、必ず守ってください。



## 警告

この表示を無視して誤った取り扱いをすると、死亡または重傷を負うことが想定される内容を示しています。



## 注意

この表示を無視して誤った取り扱いをすると、軽傷や物的損害の発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例



○記号は禁止「してはいけないこと」を表示しています。図の中や近く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。



●記号は強制「しなければいけないこと」を表示しています。図の中に具体的な指示内容（左図の場合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。

※お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られる所に必ず保管してください。



## 警告



交流100V以外での使用、コンセントや配線器具の定格を超える使いかたはしない

禁止

●延長コードやタコ足配線などで定格を超えると、感電や異常発熱して、発火・火災の原因になります。



傷んだ電源コードや電源プラグは使用しない  
コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

禁止

●感電・ショート・火災の原因になります。



電源コードを傷つけたり、破損させたり加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったりたばねて使用しない

禁止

●感電・火災の原因になります。  
※結束バンドは必ずはずしてください。



電源コードの上に重いものや本体をのせたり、挟み込んだりしない

禁止

●電源コードが破損し、感電・ショート・火災の原因になります。



電源プラグは、根元まで確実に差し込む

指示に従う

●感電・発熱・火災の原因になります。



異常、故障、破損があったり、電源プラグや電源コードが異常に熱くなる時は、直ちに使用を中止する

指示に従う

●火災・感電・けがの原因になります。



分解、修理、改造をしない

分解禁止

●火災・感電・けがの原因になります。  
※修理は、お買い上げの販売店にご相談ください。



異常・故障例  
14ページの「点検のお願い こんな症状はありませんか？」を参照し、異常がある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いて、お買い上げの販売店に点検、修理をご相談ください。



お子さまや取り扱いに不慣れな方だけで使用しない  
乳幼児の手の届く場所で使用したり保管しない

禁止

●感電・けがの原因になります。



包装用ポリ袋は、お子さまの手の届かない場所に保管する

指示に従う

●誤って顔にかぶったり、巻きついたりして窒息の原因になります。

## 警告



すき間や開口部にピンや針金などの異物を入れない

- 感電・けが・故障の原因になります。

禁止



ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

- 感電・ショート・けがの原因になります。

ぬれ手禁止



本体を水に入れたり、水をかけたり丸洗いをしない

- 故障・感電・ショート・火災の原因になります。

水ぬれ禁止



お手入れのときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く

- 感電・ショート・けがの原因になります。

プラグを抜く



定期的に電源プラグのほこりをふき取る

- 電源プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、感電・ショート・火災の原因になります。

指示に従う

※電源プラグのほこりは、乾いた布でふき取ってください。

## 注意



使用しないときは、電源プラグをコンセントから抜く

- 絶縁劣化による、感電・漏電・火災の原因になります。

プラグを抜く



電源コードを持って本体を引っ張ったり引きずらない

- 破損・故障・発火の原因になります。

禁止



電源コードを引っ張って電源プラグを抜かない

- 感電・ショート・発火の原因になります。
- ※必ず電源プラグを持って引き抜いてください。

禁止



本体に直接食材を入れて調理しない

- やけど・破損・故障の原因になります。

禁止



容器・ボトル・ふたなどを本体にセットしていない状態で使用しない

- やけど・故障の原因になります。
- ※食材を入れた容器またはボトルにふたをして、本体にセットしてから使用してください。  
(納豆調理時は除く)

禁止



容器やボトルに食材以外のものを入れて使用しない

- 破損・故障の原因になります。

禁止



必ず熱湯消毒してから調理する

- うまく調理できなかったり、食材が腐敗する原因になります。

指示に従う



容器やふたなどを食器洗い乾燥機などで洗ったり、乾燥しない

- やけど・変形・破損の原因になります。
- ※ボトルのみ食器洗い乾燥機で洗ったり乾燥できます。

禁止



使用する容器類を熱湯消毒するときは熱湯や蒸気に注意する

- やけどの原因になります。

指示に従う



容器・ボトル・ふたなどを電子レンジやオープンレンジなどで使用しない

- やけど・変形・破損の原因になります。

禁止



煮沸消毒や電子レンジで消毒しない

- やけど・変形・破損の原因になります。

禁止



本体・容器・ボトル・ふたなどに強い衝撃を与えない

- 破損・故障・感電の原因になります。

禁止



持ち運ぶときは両手で本体をしっかり持つておこなう

- 落下すると、破損・故障・けがの原因になります。

指示に従う

# ⚠ 注意



**使用中に容器・ボトル・ふたなどを取りはずさない**

禁止

- やけど・破損・故障の原因になります。
- 使用中に容器またはボトルやふたなどを取りはずすと、うまく調理できない原因になります。



**使用中や使用後しばらくは、本体の内側に触れたり、お手入れをしたり本体を持ち運ばない**

禁止

- うまく調理できなかつたり、やけどの原因になります。
- ※ お手入れをしたり、本体を持ち運ぶときは、必ず本体が冷めてからおこなってください。



**容器やボトルを冷凍庫に入れない**

禁止

- 破損の原因になります。



**熱に弱い敷物（テーブルクロスなど）の上で使用しない**

禁止

- 本体の熱により敷物などの、変色・変形の原因になります。



**調理以外の目的で使用しない**

禁止

- けが・やけど・故障の原因になります。



**安定した水平な場所で使用する**

指示に従う

- 不安定な場所で使用すると落下や転倒して、破損・故障・けがの原因になります。



**次のような場所では使用しない**

禁止

- うまく調理できなかつたり、故障・感電・ショート・火災の原因になります。
- 火気（コンロやストーブ）などの近くや直射日光のあたる所。
- 高温、多湿、水のかかる所。
- 厨房や工場などの油や油煙が発生する所。
- ほこりや金属粉の多い所。



**本製品は屋内専用です絶対に屋外で使用しない**

禁止

- 屋内での使用に基づき設計されています。屋外で使用すると、故障・漏電・発火・火災の原因になります。



**お手入れにはシンナー・ベンジン・みがき粉・たわし・化学ぞうきんなどは使用しない**

禁止

- 破損・故障・けがの原因になります。
- ※ お手入れは水またはぬるま湯か、薄めた台所用中性洗剤を含ませたふきんで汚れをふき取ってください。



**本製品は一般家庭用です絶対に業務用には使用しない**

禁止

- 本製品に無理な負担がかかり、破損・故障・火災の原因になります。



**掃除用・整髪用・殺虫剤などのスプレーを吹きつけない**

禁止

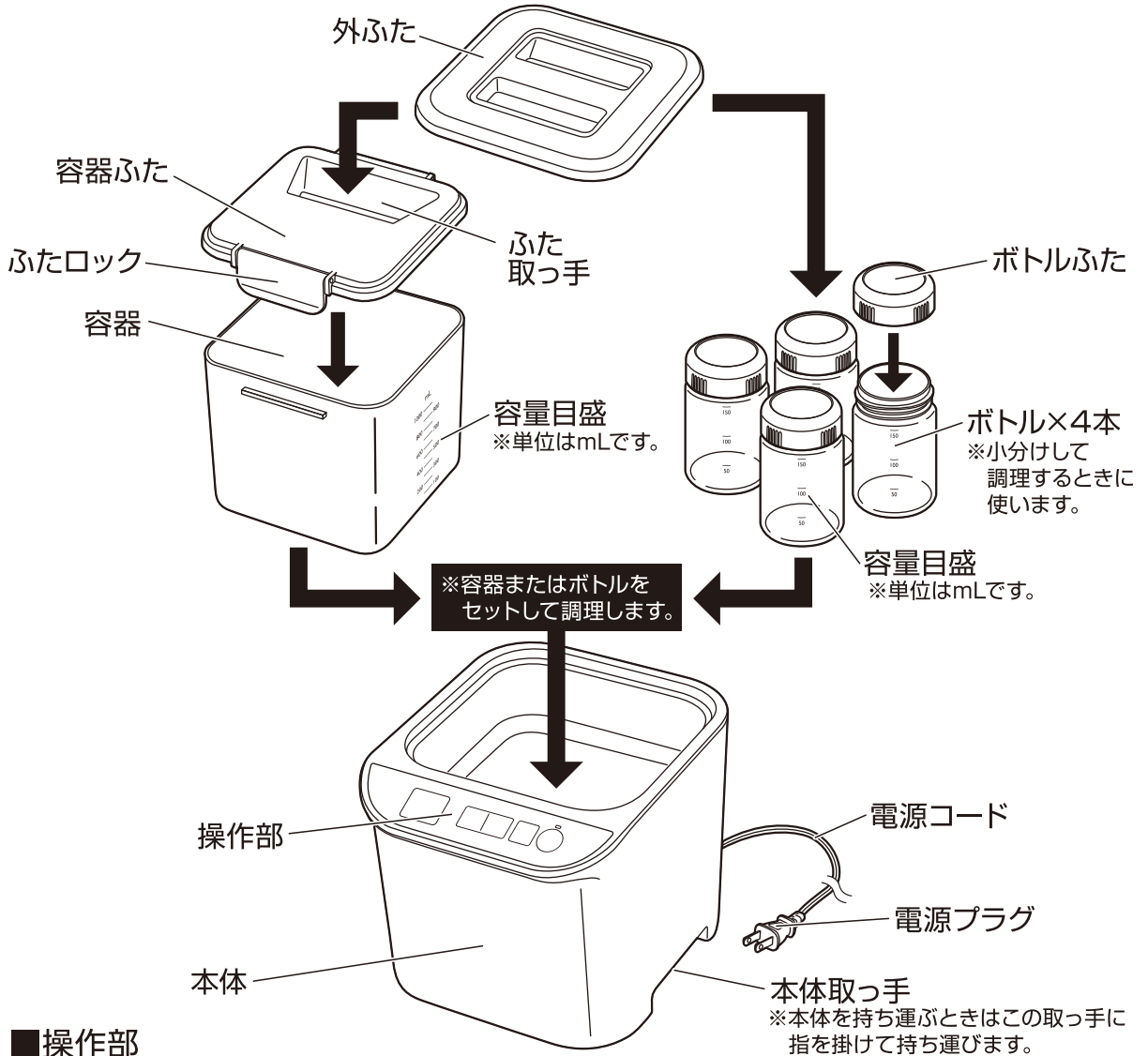
- 破損・故障・けがの原因になります。

## ご使用上の注意

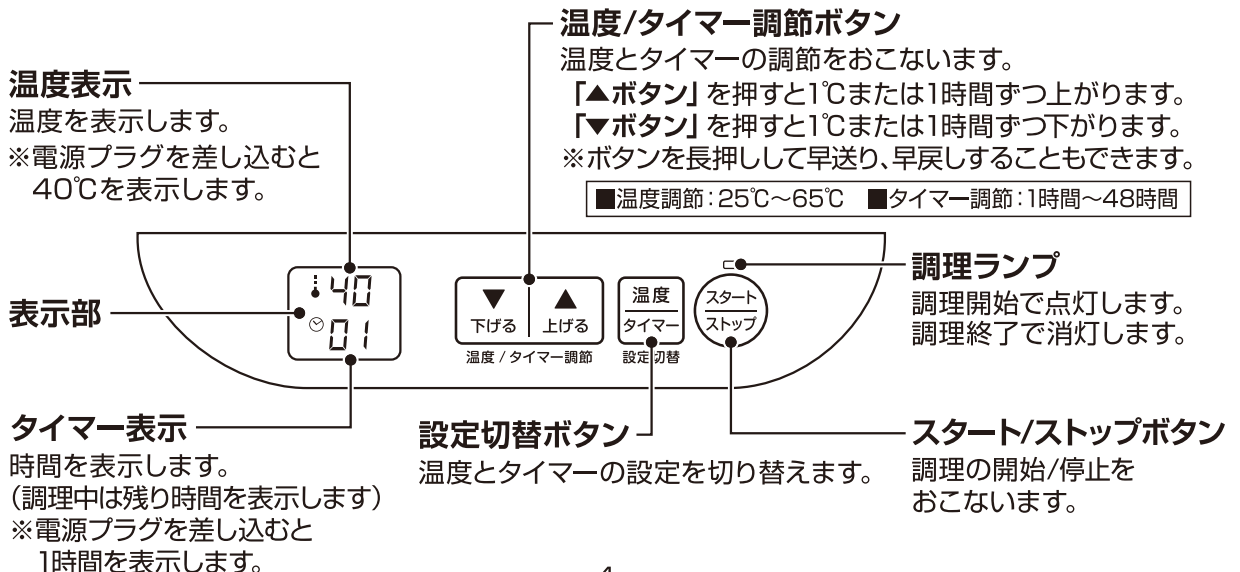
※本製品は25℃～65℃の範囲で設定温度を保つための保温器です。発酵食品を調理することができますが、お作りになったヨーグルトなどの品質や健康効果を保証するものではありません。異なる種菌の混入による調理の不具合や、雑菌の繁殖による腐敗など、品質管理はお客様ご自身で十分注意してください。

※本製品は25℃～65℃の範囲で温度を設定できますが、冷却機能はありません。夏季など設定温度よりも本体周辺温度が高いと、発酵食品がうまく調理できない場合がありますので注意してください。

# 各部の名称とはたらき



## ■操作部



# 使いかた

使いかたは、プレーンヨーグルトの調理方法で説明していますが、その他の調理についても使いかたは同じです。

ただし、各調理で使用する食材、温度やタイマーの設定が異なりますので本書11ページに記載の調理レシピおよび付属のレシピ本を参照して調理してください。

## 1 調理前の準備をする

※食材を容器に入れたり、混ぜるときに使用するスプーンは本製品に付属していません。お手持ちのスプーンを用意してください。

### ■使用する容器類を洗い熱湯消毒する

- ①使用する容器類を台所用中性洗剤でよく洗い洗剤分が残らないように洗い流します。
- ②よく洗った大きめの器に使用する容器類を入れ熱湯をまわしかけながら容器類の全体が浸かるまで入れ、2~3分間浸け置きして熱湯消毒します。

〔容器でプレーンヨーグルトを調理する場合〕  
容器・容器ふた・スプーンを洗い、熱湯消毒します。

〔ボトルでプレーンヨーグルトを調理する場合〕  
ボトル・ボトルふた・スプーンを洗い、熱湯消毒します。

- ③熱湯消毒後はよく水を切ります。



### ⚠ 注意



指示に従う

使用する容器類を熱湯消毒するときは熱湯や蒸気に注意する

- やけどの原因になります。

※ヨーグルトなどの発酵食品は、雑菌が入るとうまく調理することができません。  
容器・容器ふた・ボトル・ボトルふた・使用するスプーンは、調理毎に必ず熱湯消毒をしてください。  
(全体が熱湯に浸かるようにしてください)

熱湯消毒した容器類は食材が触れる内側などを手で触ったり、ふきんなどでふかないようにしてください。

雑菌などが付着してうまく調理できない原因になります。

※納豆を調理したあとにヨーグルトを調理するなど異なる調理をする場合は、使用する容器類をよく洗い、十分熱湯消毒をしてください。

菌が混ざり、うまく調理できない原因になります。

※煮沸消毒や電子レンジで消毒をしないでください。

容器・容器ふた・ボトル・ボトルふたが変形する原因になります。



# 使いかた つづき

## 2 食材 (牛乳とスターター) を用意する

### ■牛乳を用意する

- 未開封の新鮮なもので、下記を参考にヨーグルトの調理に適した種類を用意します。(牛乳の種類については牛乳のパッケージに記載されています)

適している牛乳の種類	
牛乳	種類別名称が「牛乳」と表示されているものを使用してください。
スキムミルク (脱脂粉乳)	乳固形成分95%以上、水分5.0%以下のものを使用してください。

適していない牛乳の種類 (固まりません)
成分調整牛乳・低脂肪牛乳・無脂肪牛乳・加工乳・乳飲料

#### ご使用上の注意

- ※牛乳は設定温度以上に温めないでください。
- ※豆乳を使用する場合は、成分無調整豆乳で大豆固形分8.0%以上と記載されているものを使用してください。



### ■スターターを用意する (プレーンヨーグルト)

- ※スターターとは、ヨーグルトを調理するための種菌です。

- 新鮮な市販のヨーグルトまたは自家製のヨーグルトを用意します。

#### ご使用上の注意

- ※市販のヨーグルトの中には、スターターとして使用できないものがありますので注意してください。  
(果肉などが入ったものは使用できません)
- ※自家製のヨーグルトもスターターとして使用できますが、何度も繰り返し使用すると菌の働きが弱くなり、うまく固まらなくなる場合があります。  
そのような場合は市販のヨーグルトや市販の粉末種菌を使用して調理をやりなおしてください。
- ※食べ終えた残りのヨーグルトをスターターに使用しないでください。

#### お知らせ

ヨーグルトをスターターとして使用するときの分量は、牛乳10に対してスターター1の割合です。

- 〔例〕
- 容器で作る場合.....牛乳:1000mL スターター:100g
  - ボトルで作る場合 (ボトル4本分).....牛乳:560mL スターター:56g

- 市販の粉末種菌を使用してヨーグルトを調理することもできます。

#### ご使用上の注意

- ※市販の粉末種菌を使用する場合は、粉末種菌の取扱説明書の指示に従って調理してください。

※カスピ海ヨーグルトなど調理時の設定温度が低いものは、食材の温度に注意してください。  
食材の温度が設定温度以上あると、うまく調理できない場合があります。

# 使いかた つづき

## ③ 食材を容器またはボトルに入れる

※容器またはボトルのどちらでも調理できます。

ヨーグルトを調理するときの牛乳について

本書では、冷蔵庫から出した冷たい牛乳を使用して説明しています。

牛乳を常温に戻したり、温めることで発酵が進みやすくなりますが、温める場合は設定温度以上にならないよう注意し、調理してください。

## ■容器でプレーンヨーグルトを調理する場合 (約1000g)

●食材の分量 牛乳:1000mL スターター:100g

①牛乳200mLとスターター100gを容器に入れ、泡立てないようによく混ぜます。

②残りの牛乳800mLを入れ、泡立てないようによく混ぜます。

※スターターが十分に混ざっていないとダマができる場合があります。

③ふたロックと容器の凸部の向きを合わせ、容器ふたをかぶせます。

④ふたロックのフックを容器の凸部に引っ掛けます。

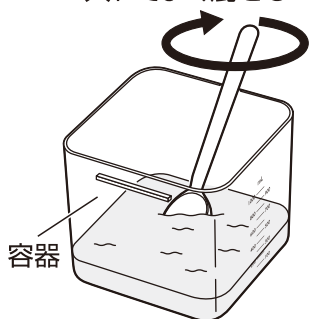
⑤容器ふたの取っ手を持って容器を本体にセットし、外ふたをかぶせます。

ご使用上の注意

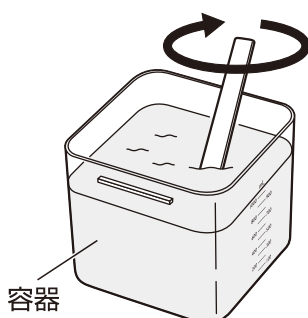
※混ぜるときやふたをするとき、牛乳やスターター、容器や容器ふたの内側に手が触れないように注意してください。

※容器を本体にセットしてからできあがるまでは、混ぜたり振動を与えたりしないでください。

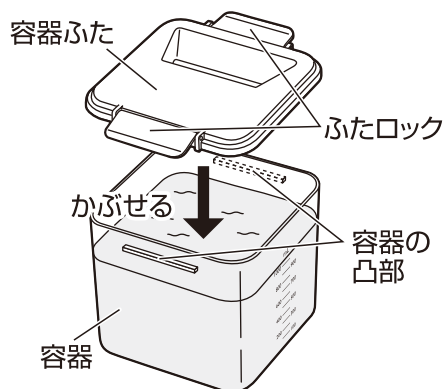
① 牛乳200mLと  
スターター100gを  
入れてよく混ぜる



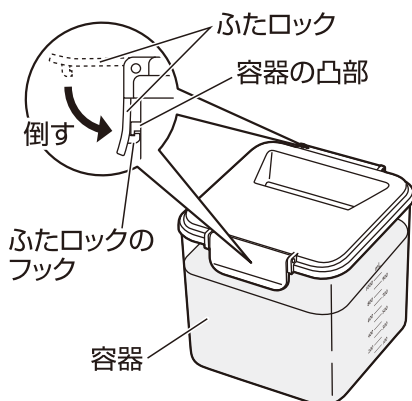
② 残りの牛乳800mLを  
入れてよく混ぜる



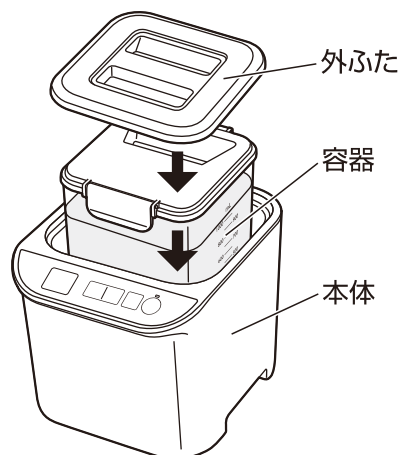
③ 容器ふたをかぶせる



④ ふたロックのフックを容器の凸部に  
引っ掛ける



⑤ 容器を本体にセットし外ふたをかぶせる





# 使いかた つづき

## ■ボトルでプレーンヨーグルトを調理する場合 (約600g ボトル4本分)

- 食材の分量 (ボトル4本分) 牛乳:560mL スターター:56g

※上記分量を4等分して調理してください。

※下記内容はボトル1本分の調理方法です。(下記①～③を4回繰り返します)

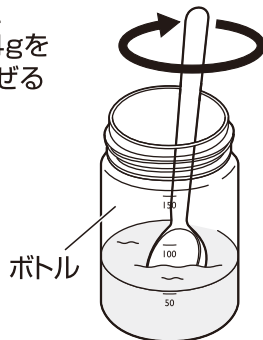
- ①牛乳50mLとスターター14gをボトルに入れ、泡立てないようによく混ぜます。
- ②残りの牛乳90mLを入れ、泡立てないようによく混ぜます。  
※スターターが十分に混ざっていないとダマができる場合があります。
- ③ボトルにボトルふたをかぶせ、右に回し(時計回転)ボトルふたを取りつけます。
- ④ボトルを本体にセットし、外ふたをかぶせます。

### ご使用上の注意

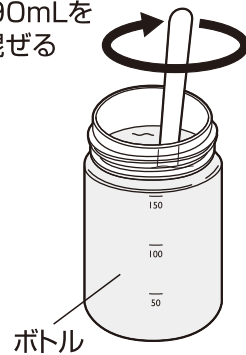
※混ぜるときやふたをするときは、牛乳やスターター、ボトルやボトルふたの内側に手が触れないように注意してください。

※ボトルを本体にセットしてからできあがるまでは、混ぜたり振動を与えたりしないでください。

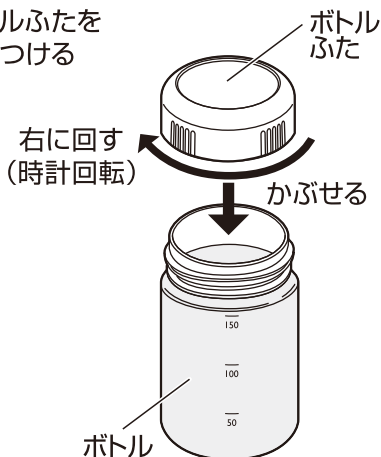
- ①牛乳50mLとスターター14gを入れてよく混ぜる



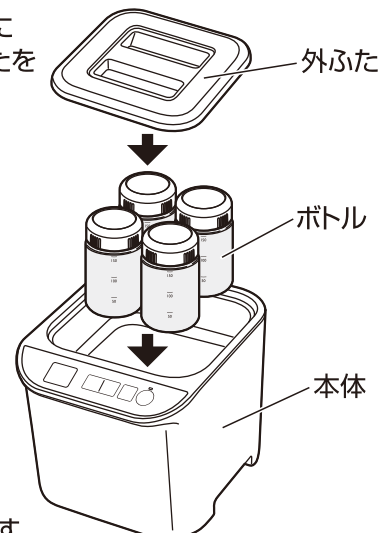
- ②残りの牛乳90mLを入れてよく混ぜる



- ③ボトルふたを取りつける



- ④ボトルを本体にセットし外ふたをかぶせる

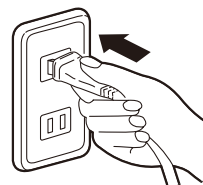


※ボトル1本～3本でも調理できます。

# 使いかた つづき

## 4 電源コードの結束バンドを必ずはずし、電源プラグをコンセントに差し込む

- 電源プラグをコンセントに根元まで確実に差し込みます。



## 5 温度とタイマーを設定する (プレーンヨーグルトを調理する場合)

### ■ 温度を設定する

- 電源プラグを差し込むと40℃が表示されます。プレーンヨーグルトの設定温度は40℃ですので温度を設定する必要はありません。



容器、ボトルどちらで調理する場合も同じ温度に設定します

### ■ タイマーを設定する

- 「設定切替ボタン」を2回押して、表示部の「☼」マークを点滅させます。
- 点滅している状態で、「温度/タイマー調節ボタン」を押してタイマーを設定します。
- タイマーは1時間～48時間の範囲で設定できます。(設定は1時間単位)

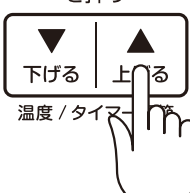
設定切替ボタン  
を押す



表示部



温度/タイマー調節ボタン  
を押す



7時間に設定する  
(容器、ボトルどちらで調理する場合も同じ時間に設定します)

### ご使用上の注意

- ※ 温度またはタイマーの設定は、どちらを先に設定してもかまいません。
- ※ ボトル1本～3本で調理する場合は、ボトル4本で調理する場合と同じ温度とタイマーで設定し、様子を見ながら調理してください。

## 温度設定が必要なときは

- 「設定切替ボタン」を押して、表示部の「！」マークを点滅させます。
- 点滅している状態で、「温度/タイマー調節ボタン」を押して温度を設定します。
- 温度は25℃～65℃の範囲で設定できます。(設定は1℃単位)

### 例：甘酒の場合

設定切替ボタン  
を押す

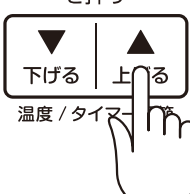


点滅

表示部



温度/タイマー調節ボタン  
を押す



表示部

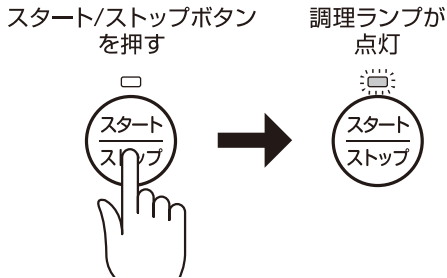


温度：60℃に設定  
タイマー：6時間に設定

# 使いかた つづき

## 6 調理を開始する

- 「スタート/ストップボタン」を押すと調理ランプが点灯し、調理を開始します。



- 調理を開始すると、1時間単位で残り時間を表示します。(タイマー表示)
- 設定した時間が経過するとピーピーと3回音が鳴り、調理が終わったことをお知らせし、調理ランプが消灯します。  
(10秒後に表示部が消灯します)
- 途中で調理を停止したいときは、「スタート/ストップボタン」を押します。

### ■調理が終わったら

- ヨーグルトが固まったらできあがりです。  
容器またはボトルを取り出し、冷蔵庫に入れて冷やします。  
※固まりが弱い場合は、1~2時間程度調理を延長してください。

#### ご使用上の注意

- ※できあがったヨーグルトを本体に入れたまま長時間放置せず、早めに冷蔵庫に入れ1週間以内を目安にお召し上がりください。  
冷蔵庫で保存していても、少しずつ発酵が進み酸味が増します。
- ※容器やボトルが破損する原因になりますので、冷凍庫に入れしないでください。

### ■本体周辺温度に注意してください。

調理時の設定温度よりも本体周辺温度が高いと、うまく調理できない場合があります。下記のような場所や季節は注意してください。  
本製品には冷却機能はありませんので、カスピ海ヨーグルトなど調理時の設定温度が低いものは、特に注意してください。

- 直射日光が当たる場所
- コンロの近く
- 暖房など熱器具の近く
- 夏季

### ■メモリー機能について

この製品にはメモリー機能がついています。

- 前回調理時の温度とタイマーの設定をメモリーし、次に同じ調理をするときに再設定しなくても調理できる便利な機能です。
- メモリー機能を使用して調理するときは、最初に「設定切替ボタン」を押し、表示部に温度とタイマーを表示させてから「スタート/ストップボタン」を押して調理を開始してください。  
※メモリー機能は電源プラグを抜くなど、電源が供給されなくなるとリセットされます。

# 調理レシピ

※調理の前に5ページの「**1**調理前の準備をする」を参照して必ず熱湯消毒をしてください。

## 甘酒

容器で調理する場合の設定  
温度：60℃  
タイマー：6時間

ボトルで調理する場合の設定  
温度：60℃  
タイマー：6時間

### 食材

- お米……………約150g(1合)
- 水(炊飯用)……………400mL
- 米麴(乾燥麴)……………200g
- めるま湯(約30℃)……440mL

### 食材(ボトル4本分の分量)

- お米……………約75g(0.5合)
- 水(炊飯用)……………200mL
- 米麴(乾燥麴)……………100g
- めるま湯(約30℃)……220mL

※ボトルで調理する場合は上記分量を4等分します

### 作りかた

- ① ご飯を炊いて、手で触れる程度まで冷まします。  
※炊飯用の水を多めに入れてやわらかいご飯を炊いてください。(上記分量を参照)  
※ご飯を手で触るときは、よく手を洗ってください。  
※ボトルで調理する場合は、0.5合のご飯を炊いて4等分します。
- ② 容器またはボトルに冷ましたご飯とよくほぐした米麴を入れ、めるま湯(約30℃)を入れてよく混ぜます。  
※米麴を手で触るときは、よく手を洗ってください。
- ③ 容器ふたまたはボトルふたを取りつけて本体にセットし、外ふたをかぶせます。
- ④ 温度とタイマーを設定し、調理を開始します。  
※ボトル1本～3本で調理する場合は、ボトル4本で調理する場合と同じ温度とタイマーで設定し様子を見ながら調理してください。
- ⑤ 調理が終わったら冷蔵庫で冷やします。

## 塩麴

容器で調理する場合の設定  
温度：60℃  
タイマー：6時間

ボトルで調理する場合の設定  
温度：60℃  
タイマー：6時間

### 食材

- 塩……………60g
- 水……………300mL
- 米麴(乾燥麴)……………200g

### 食材(ボトル4本分の分量)

- 塩……………30g
- 水……………150mL
- 米麴(乾燥麴)……………100g

※ボトルで調理する場合は上記分量を4等分します

※塩麴は保存料などを使用せず無添加で調理するため、早めに使い切れる分量を表記しています。特にボトルで調理する場合の分量は、4品分程度の調味料として使い切れる分量を表記しています。

### 作りかた

- ① 容器またはボトルによくほぐした塩と米麴と水を入れてよく混ぜます。  
※塩や米麴を手で触るときは、よく手を洗ってください。
- ② 容器ふたまたはボトルふたを取りつけて本体にセットし、外ふたをかぶせます。
- ③ 温度とタイマーを設定し、調理を開始します。  
※ボトル1本～3本で調理する場合は、ボトル4本で調理する場合と同じ温度とタイマーで設定し様子を見ながら調理してください。
- ④ 調理が終わったらよく混ぜて冷蔵庫で冷やします。  
※指で麴がつぶれるくらいになったらできあがりです。

### ご使用上の注意

※ボトルで小分けして調理する場合は、種菌の種類、設定温度、設定時間が同じものを調理してください。

種菌の種類、設定温度、設定時間が異なるものを同時に調理することはできません。

# 調理レシピ つづき

本書に記載の調理レシピ以外にも調理できます

その他調理のレシピについては、付属のレシピ本を参照して調理してください。

カスピ海ヨーグルト・ケフィアヨーグルト・醤油麹・京風白みそ・納豆が調理できます

## お手入れと保管

お手入れや持ち運ぶときは、電源プラグをコンセントから抜いておこなう。本製品は食品に触れる調理器具のため、ご使用後は必ずお手入れをしていつも清潔な状態で使用する。

### 警告



プラグを抜く

お手入れのときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く  
●感電・ショート・けがの原因になります。



ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない  
●感電・ショート・けがの原因になります。



水ぬれ禁止

本体を水に入れたり、水をかけたり、丸洗いをしない  
●故障・感電・ショート・火災の原因になります。



### 注意



禁止

お手入れにはシンナー・ベンジン・みがき粉・たわし・化学ぞうきんなどは使用しない  
●破損・故障・けがの原因になります。  
※お手入れは水またはぬるま湯か、薄めた台所用中性洗剤を含ませたふきんで汚れをふき取ってください。



禁止

掃除用・整髪用・殺虫剤などのスプレーを吹きつけない  
●破損・故障・けがの原因になります。

### ■本体（丸洗いできません）

- 水またはぬるま湯に浸した柔らかいふきんをよくしぼって汚れをふき取ります。
  - 落ちにくい汚れは、薄めた台所用中性洗剤に浸した柔らかいふきんをよくしぼってふき取り、さらに乾いた柔らかいふきんで洗剤が残らないようにきれいにふき取ります。
- ※本体の丸洗いは絶対にしないでください。



#### ご使用上の注意

※本体に調理物が付着している場合は、必ずふき取ってください。  
菌などが混入して、うまく調理できないなどの原因になる場合があります。

### ■容器・容器ふた・ボトル・ボトルふた・外ふた（丸洗いできます）

- 台所用中性洗剤を柔らかいスポンジに含ませて水洗いします。
  - 洗剤が残らないように水で洗い流し、乾いた柔らかいふきんで水分をふき取ってよく乾燥させます。
- ※ご使用前は5ページの「**調理前の準備をする**」を参照して、必ず熱湯消毒をおこなってください。



### ■保管

保管のときは必ずお手入れをおこない、よく乾燥させる

- お手入れしたあとよく乾燥させ、包装ケースに納めるかポリ袋をかぶせ、直射日光や湿気を避けて保管します。

（湿ったまま保管するとカビの発生や異臭・故障の原因になります）

# うまく調理できないときは 次の点をご確認ください。

※うまくできなかつたり、おかしいなと思うような場合は食べないでください。

状 態	原 因	処 置
ヨーグルトが うまく固まらない 固まりにムラがある	●ヨーグルトの調理に適さない牛乳を使用 していませんか？	●ヨーグルトの調理に適した牛乳を使用 してください。6ページ参照
	●古い牛乳を使用していませんか？	●新鮮な未開封の牛乳を使用してください。
	●古いヨーグルトをスターターに使用して いませんか？	●新鮮な未開封のヨーグルトを使用し てください。
	●自家製のヨーグルトを繰り返しスターターに 使用していませんか？	●菌の働きが弱くなるため、市販のヨー グルトか、粉末種菌を使用して調理をやり なおしてください。
	●食材の分量が間違っていないですか？	●食材は適切な量を入れてください。
	●スターターとして使用できないものでは ありませんか？	●市販のヨーグルトの中には、スターター として使用できないものがあります。
	●食材の温度が高い状態で調理して いませんか？	●食材の温度が調理時の設定温度以上 あると、うまく調理できない場合が あります。
	●熱湯消毒をしないで調理していませんか？	●熱湯消毒しないと雑菌が繁殖します。 必ず熱湯消毒してから調理してください。 5ページ参照
	●食材をよく混ぜずに調理していませんか？	●食材をよく混ぜてから調理してください。
	●容器の内側など食材が触れる場所や 食材に手で触れていませんか？	●雑菌が繁殖する場合があります。 触れないように注意してください。
	●温度や時間の設定が間違っていないですか？	●ヨーグルトの種類によって温度や時間の 設定が違います。 調理するヨーグルトに合った温度や時間に 設定してください。
	●設定温度よりも本体周辺温度が高くなって いませんか？	●設定温度よりも本体周辺温度が高いと うまく調理できない場合があります。 (本製品には冷却機能はありません)
●調理中に混ぜたり、振動を与えたりして いませんか？	●調理中は混ぜたり、振動を与えたりしないで ください。	
ヨーグルトの 酸味が強い 水分が多い	●時間を長く設定していませんか？	●時間が長いと酸味が強くなったり 水分(乳清)が多くなります。 時間を短く設定してください。
	●できあがったヨーグルトを本体に入れたまま 長時間放置していませんか？	●調理後は早めに冷蔵庫に入れてください。
ヨーグルトのでき具合に 差が出る	●牛乳の成分がかわっていませんか？	●同じ銘柄の牛乳でも季節によって成分に 変動があるため、でき具合に差が出る 場合があります。
甘酒・塩麹・醤油麹 白みそがうまくできない	●熱湯消毒をしないで調理していませんか？	●熱湯消毒しないと雑菌が繁殖します。 必ず熱湯消毒してから調理してください。 5ページ参照
	●塩や麹がかたまっていますか？	●塩や麹をよくほぐして入れてください。
	●食材をよく混ぜずに調理していませんか？	●食材をよく混ぜてから調理してください。
	●温度や時間の設定が間違っていないですか？	●調理メニューに合った温度や時間に 設定してください。
納豆がうまくできない	●熱湯消毒をしないで調理していませんか？	●熱湯消毒しないと雑菌が繁殖します。 必ず熱湯消毒してから調理してください。 5ページ参照
	●食材をよく混ぜずに調理していませんか？	●食材をよく混ぜてから調理してください。
	●温度や時間の設定が間違っていないですか？	●調理メニューに合った温度や時間に 設定してください。
	●容器ふたをかぶせたり、外ふたをずらす ずに調理していませんか？	●納豆の調理には空気が必要です。 納豆の調理には容器ふたは使用しません。 また、外ふたは本体からずらさずかぶせて ください。



# 故障かな?と思ったら

次の点検をおこなってください。

症 状	原 因	処 置
通電しない (表示部になにも表示されない)	●電源プラグがコンセントから抜けていませんか?	●電源プラグをコンセントに根元まで確実に差し込んでください。
温まらない	●調理する温度が低いものを調理していませんか?	●故障ではありません。 調理する温度が体温よりも低いため温かく感じない場合があります。
メモリー機能が働かない	●電源プラグを抜くなど、電源の供給が停止しませんでしたか?	●メモリー機能は電源プラグを抜くなど電源が供給されなくなるとリセットされます。

## 点検のお願い

安全に長くご愛用いただくために、日頃から点検をおこなってください。

### ★こんな症状はありませんか?

- 電源コード、電源プラグが異常に熱い。
- 電源コード、電源プラグに深い傷や変形がある。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- こげくさいにおいがする。
- 器具に触れるとピリピリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

- 電源プラグやコンセントにほこりやごみがたまっている。

### ★異常があれば

#### ご使用中止!!

故障や事故防止のため、調理を中止し電源プラグをコンセントから抜いて必ず販売店に点検・修理をご相談ください。

ほこりやごみを取り除いてください。

## 仕 様

電 源	交流100V 50-60Hz共用
消 費 電 力	30W
製 品 寸 法(約)	幅:170mm×奥行:205mm×高さ:165mm
製 品 質 量(約)	810g (本体および付属品全て含む質量:950g)
コ ー ド 長(約)	1.0m
安 全 装 置	電流ヒューズ

※製品の仕様や外観などは改善などのため、予告なく変更する場合があります。

## アフターサービスについて

- この製品は保証書がついております。  
お買い上げの際に、販売店より必ず保証欄の「お買い上げ年月日」と「販売店印」の記入をお受けください。
- 保証期間はお買い上げ日より1年です。  
保証期間中の修理はお買い上げの販売店にご依頼ください。保証書の記載内容により修理いたします。その他詳細は保証書をご覧ください。
- 保証期間経過後の修理(有料)についてはお買い上げの販売店にご相談ください。
- この製品の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後5年です。  
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。
- サービスパーツについては、お買い上げの販売店にご相談ください。

### ■使いかたやお手入れなどのご相談は下記へ

この製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、右記までご相談ください。

#### 「山善 家電お客様サービス係」

ナビダイヤル  0570-077-078

※PHS、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:10:00~17:00(土・日・祝日を除く)

- FAXまたはEメールでのご相談も受け付けております。その際は商品名・品番・ご相談内容・お名前・お電話番号をご記入の上、ご相談ください。

●FAXでのご相談は  0120-680-287

●Eメールでのご相談は [info\\_m@yamazen.co.jp](mailto:info_m@yamazen.co.jp)

#### 個人情報のお取り扱いについて

株式会社 山善及びその関係会社は、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。

※お問い合わせのときは保証書に記載の商品名・品番をご連絡ください。

S-170623