



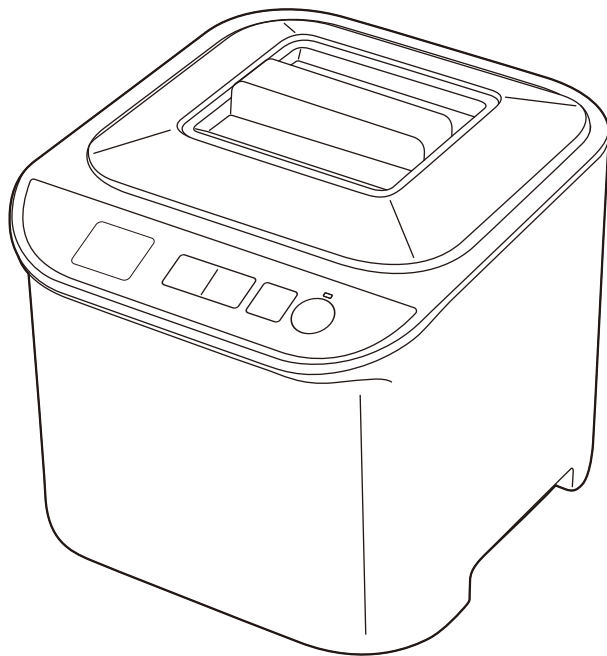
取扱説明書

保証書付

家庭用

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

ヨーグルトメーカー YXA-101



目 次

■ 安全上の注意	1~3	■ お手入れと保管	14
■ 各部の名称	4	■ うまく調理できないときは	15~16
■ 使いかた		■ 故障かな?と思ったら	17
● 調理前の準備をする	5	■ 仕 様	17
● 食材(牛乳とスターター)を用意する	6	■ アフターサービスについて	18
● 食材を容器または牛乳パック に入れる	7~8	■ MEMO	18
● 温度とタイマーを設定する	9	■ 保証書	裏表紙
● 調理を開始する	10		
● 調理レシピ	11~13		


この製品は、海外では使用できません。 FOR USE IN JAPAN ONLY

- このたびは、弊社ヨーグルトメーカーをお買い上げいただき、誠にありがとうございました。
- 使用する前に、この取扱説明書を必ずよく読み、正しく安全に使用してください。
- 読んだあとは、大切に保管してください。

安全上の注意


使用する前に「安全上の注意」をよく読み、必ず守ってください。


※ここに示した項目は、製品を安全に正しく使用するためや、使用す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、傷害を負ったり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。

 ①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く）が描かれています。

※読んだあとは、使用する人がいつでも手に取れる場所に、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、コンセントが異常発熱して、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。



電源コードを傷付けたり、破損させたり、加工したり、熱器具に近付けたり、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
ときは、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。

異常・故障例

17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、異常があるとき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、修理を依頼してください。



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依頼してください。



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。



**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。

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



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



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



定期的に電源プラグのホコリをふき取る

- 電源プラグにホコリなどがたまると、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

※電源プラグのホコリは、乾いた布でふき取ってください。



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

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



容器やふた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つたり、食材が腐敗する原因になります。

指示に従う



容器やふたを食器洗い乾燥機で洗ったり、乾燥しない

- やけど・変形・破損の原因になります。

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



容器やふたを電子レンジやオーブンレンジで使用しない

- 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、ふた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っておこなう

- 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



使用中に容器やふたを取りはずさない

- やけど・破損・故障の原因になります。
- 使用中に容器やふたを取りはずすと、うまく調理できない原因になります。

禁止



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

- 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。

禁止



容器を冷凍庫に入れない

- 破損の原因になります。

禁止



熱に弱い敷物（テーブルクロスなど）の上で使用しない

- 本体の熱により敷物などの、変色・変形の原因になります。

禁止



調理以外の目的で使用しない

- けが・やけど・故障の原因になります。

禁止



安定した水平な場所で使用する

- 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。

指示に従う



次のような場所では使用しない

- 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。
- ホコリや金属粉の多い所。

禁止



本製品は、屋内専用です絶対に屋外で使用しない

- 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。

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、薄めた食器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



本製品は、一般家庭用です絶対に業務用には使用しない

- 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。

禁止



掃除用、整髪用、殺虫剤などのスプレーを吹き付けない

- 破損・故障・けがの原因になります。

禁止

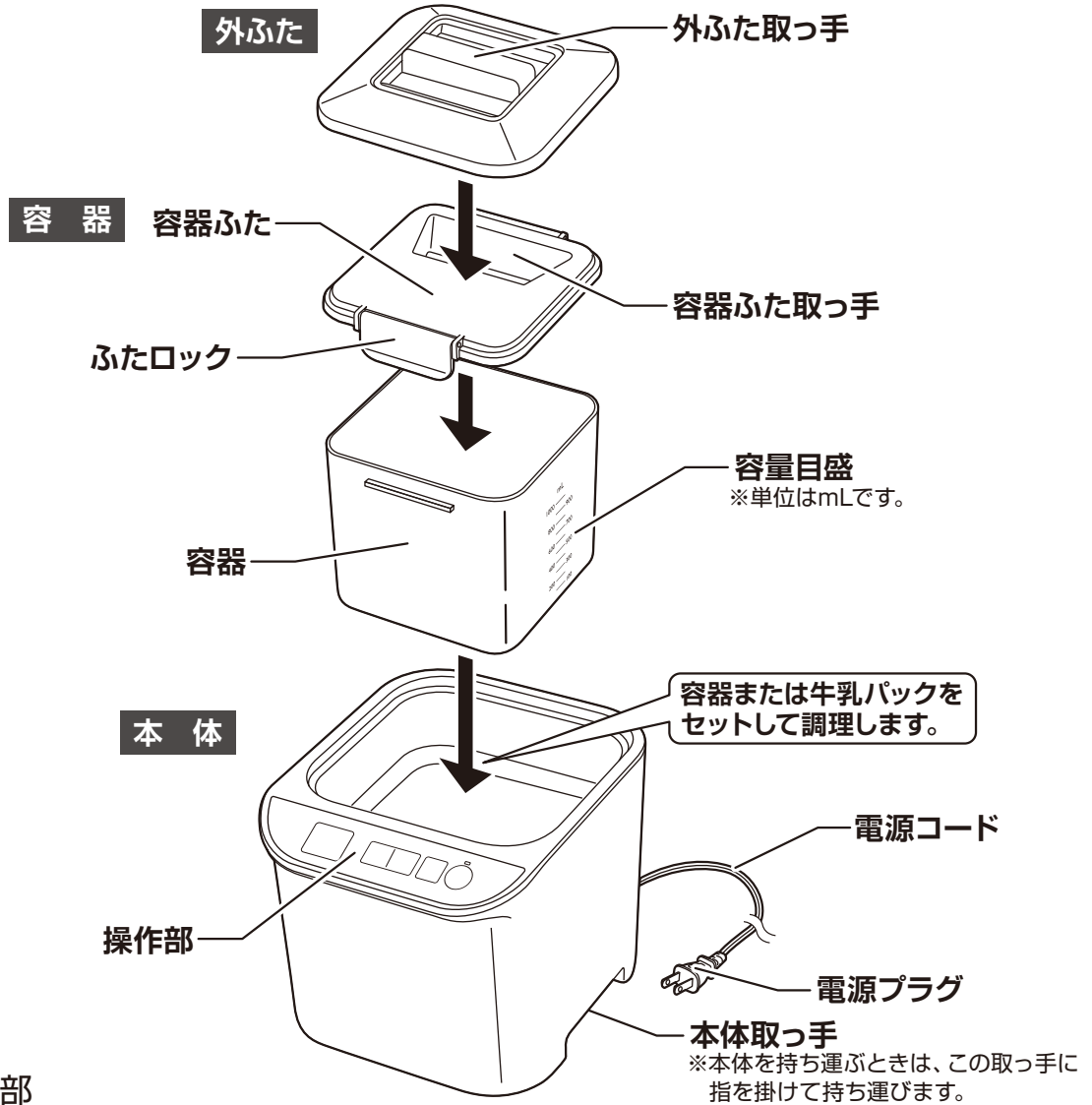
使用上の注意

※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、できあが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くと、発酵食品がうまく調理できないことがありますので注意してください。

各部の名称



■ 操作部

温度表示

温度を表示します。
※電源プラグを差し込むと40℃を表示します。

表示部

タイマー表示

時間を表示します。
(調理中は、残り時間を表示します)
※電源プラグを差し込むと1時間を表示します。

温度/タイマー調節ボタン

温度とタイマーの調節をおこないます。
「▲ボタン」を押すと、1℃または1時間ずつ上がります。
「▼ボタン」を押すと、1℃または1時間ずつ下がります。
※ボタンを長押しして早送り、早戻しすることもできます。

■温度調節：25℃～65℃ ■タイマー調節：1時間～48時間

調理ランプ

調理開始で点灯します。
調理終了で消灯します。

設定切替ボタン

温度とタイマーの設定を切り替えます。

スタート/ストップボタン

調理の開始/停止をおこないます。

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付属のレシピBOOK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 使用する容器類を食器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。

〔容器で調理するとき〕

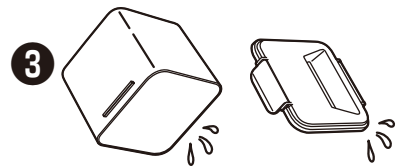
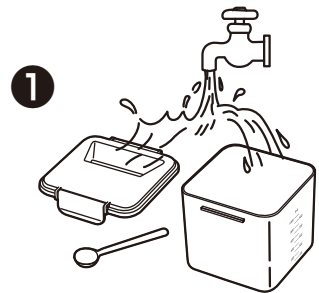
容器、容器ふた、スプーンを洗い、熱湯消毒します。

〔牛乳パックで調理するとき〕

スプーンを洗い、熱湯消毒します。

- 牛乳やスターターを計量する器も熱湯消毒します。

- 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、使用するスプーン、計量する器は、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ときは、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。

容器や容器ふたが変形する原因になります。

使いかた

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

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。
- ※豆乳を使用するときは、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。
- ※牛乳パックで調理するときは、500mLの牛乳パックを使用してください。
1Lの牛乳パックは、本体にセットすることができません。



■スターターを用意する

※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。

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ことがあります。
そのようなときは、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】 ●容器で調理するときは・・・牛乳:1000mL スターター:100g
●牛乳パック(500mL)で調理するときは・・・牛乳:500mL スターター:50g

- 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。

使用上の注意

- ※市販の粉末種菌を使用するときは、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ことがあります。

使いかた

③ 食材を容器または牛乳パックに入れる 容器または牛乳パック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、温めるとき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。

■ 容器で調理するときは（約1100g）

- 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ことがあります。

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。

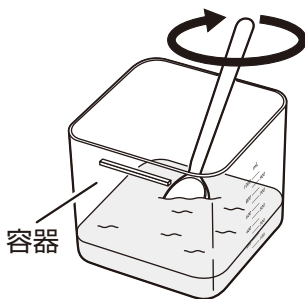
— 使用上の注意 —

※混ぜるときやふたをするときは、牛乳、スターター、容器の内側、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。

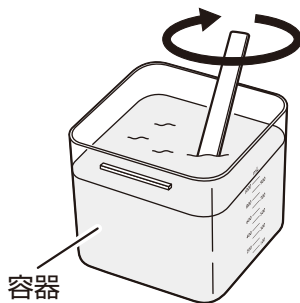
※容器を本体にセットしてからできあがるまでは、混ぜたり振動を与えたりしないでください。

※内容物を入れた状態で、容器を倒したり、逆さまにしたり、振ったりしないでください。内容物がもれることがありますので、十分注意してください。

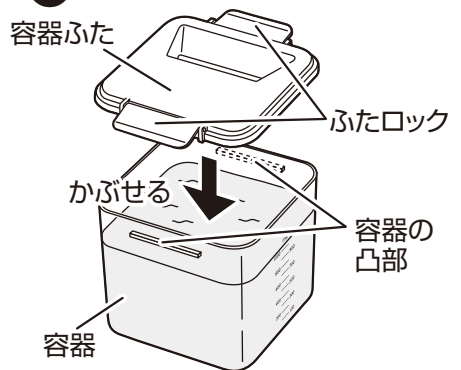
- ① 牛乳200mLとスターター100gを入れてよく混ぜる



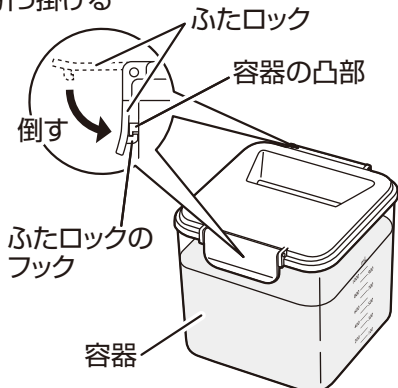
- ② 残りの牛乳800mLを入れてよく混ぜる



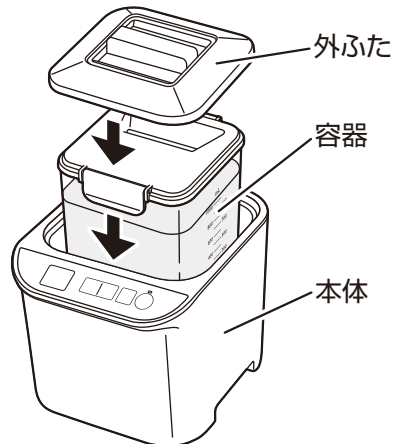
- ③ 容器ふたをかぶせる



- 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

■牛乳パックで調理するときは(約550g)

- 食材の分量 牛乳:500mL スターター:50g

①牛乳パック(500mLのもの)上部の貼り合わせ部を片側だけ開けてスターター50g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ことがあります。

②牛乳パック上部の貼り合わせ部を閉じて本体にセットします。

③牛乳パック上部の貼り合わせ部と外ふた取っ手の向きを合わせて、本体に外ふたをかぶせます。

使用上の注意

※牛乳パック上部の貼り合わせ部を開け閉めするときや牛乳とスターターを混ぜるときは、牛乳、スターター、牛乳パックの内側に手が触れないように注意してください。

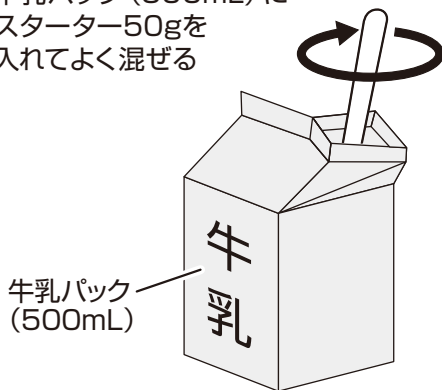
※牛乳パックを本体にセットしてからできあがるまでは、混ぜたり振動を与えたりしないでください。

※キャップ付きの牛乳パックは、外ふたが確実にかぶせられないため使用できません。

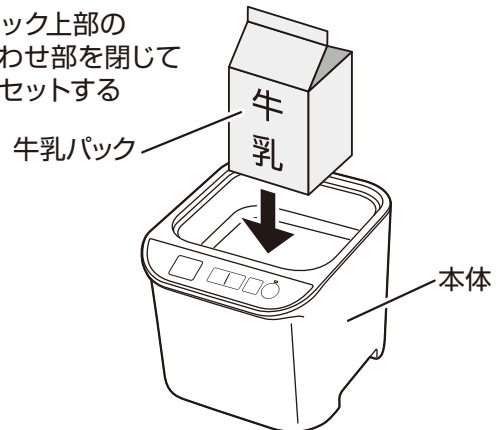
※牛乳パック上部の貼り合わせ部を全開にしたときは、市販の牛乳パック用クリップなどを使用して貼り合わせ部を閉じてください。

牛乳パック用クリップは、外ふたが確実にかぶせられる形状や大きさのものを使用してください。

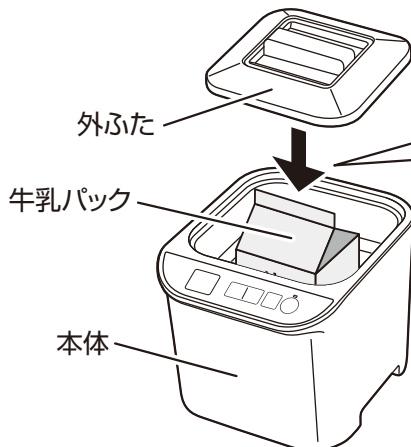
- ①牛乳パック(500mL)にスターター50gを入れてよく混ぜる



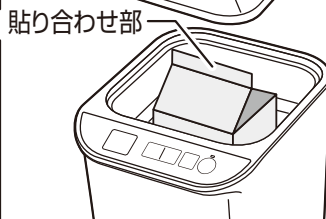
- ②牛乳パック上部の貼り合わせ部を閉じて本体にセットする



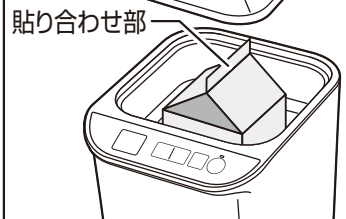
- ③牛乳パック上部の貼り合わせ部と外ふた取っ手の向きを合わせて外ふたをかぶせる



牛乳パック上部の貼り合わせ部が、外ふた取っ手の内側に収まるように外ふたをかぶせます。



牛乳パック上部の貼り合わせ部と外ふた取っ手の向きが合っている

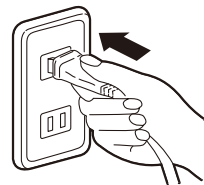


牛乳パック上部の貼り合わせ部と外ふた取っ手の向きが合っていない

使いかた

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

■ 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、牛乳パックどちらで調理するとき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）

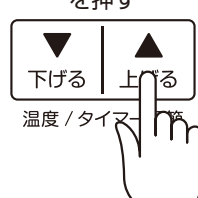
設定切替ボタンを押す



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、牛乳パックどちらで調理するときも同じ時間に設定します)

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。

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：甘酒のとき

設定切替ボタンを押す

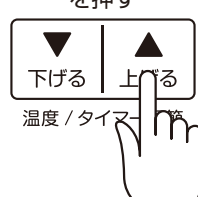


点滅

表示部



温度/タイマー調節ボタンを押す



表示部

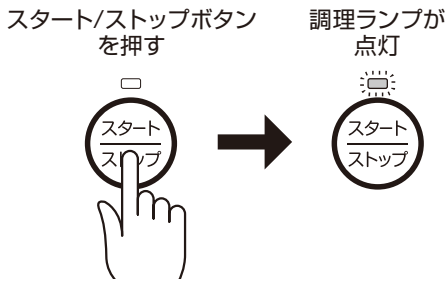


温度：60℃に設定
タイマー：6時間に設定

使いかた

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。
容器または牛乳パックを取り出し、冷蔵庫に入れて冷やします。
※固まりが弱いときは、1~2時間程度調理を延長してください。

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。
- ※容器が破損する原因になりますので、冷凍庫に入れないでください。

■ 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ことがあります。
下記のような場所や季節は、注意してください。

本製品に冷却機能はありませんので、飲むヨーグルトや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、とく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

■ 牛乳パックで設定温度が低いものを調理するとき

飲むヨーグルトや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、本体周辺温度に影響されやすく、調理時の温度環境によっては、牛乳パックでうまく調理できないことがあります。
牛乳パックでうまく調理できないときは、容器を使用して調理してください。

■ 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

飲むヨーグルト

※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。



【食材：容器】

- ・牛乳……………900mL
- ・スターター（市販の飲むヨーグルト）……………100mL

【食材：牛乳パック】

- ・牛乳……………500mL
- ・スターター（市販の飲むヨーグルト）……………50mL

- 牛乳は、未開封の新鮮なもので6ページの「牛乳を用意する」を参照して、プレーンヨーグルトの調理に使用するものと同様の牛乳を用意します。
- スターターは、新鮮な市販の飲むヨーグルトを用意します。

【温度とタイマーの設定：容器】

- ・温度……………30℃
- ・タイマー……………8時間



【温度とタイマーの設定：牛乳パック】

- ・温度……………32℃
- ・タイマー……………8時間



【作りかた：容器】

下準備

調理

- ①牛乳200mLとスターター（市販の飲むヨーグルト）100mL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700mLを入れ、泡立てないようによく混ぜます。
- ③容器ふたを取り付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。
- ⑤調理が終わったら、よく混ぜて冷蔵庫で冷やしてできあがり。

下準備

調理

【作りかた：牛乳パック】

- ①牛乳パックにスターター（市販の飲むヨーグルト）50mLを入れ、泡立てないようによく混ぜます。
- ②牛乳パックを本体にセットし、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。
- ④調理が終わったら、よく混ぜて冷蔵庫で冷やしてできあがり。

調理のポイント

■飲むヨーグルトのとりみが

- 弱く感じるときは
温度を高く設定して調理します。
- 強く感じるときは
温度を低く設定して調理します。

【容器のとき】

28℃
↑
30℃
(標準設定)
↓
32℃

【牛乳パックのとき】

30℃ とろみが弱くなり
牛乳風味が強くなる
↑
32℃
(標準設定)
↓
34℃ とろみが強くなる

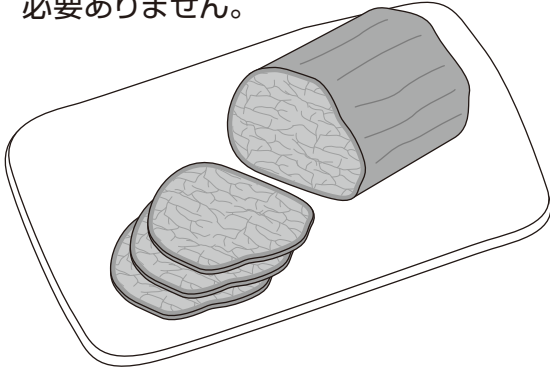
使用上の注意

- ※飲むヨーグルトを調理するときは、毎回新鮮な市販の飲むヨーグルトをスターターに使用してください。
- ※牛乳とスターターの種類や組み合わせによっては、うまく調理できないことがあります。うまく調理できないときは、牛乳やスターターの種類や組み合わせをかえて調理してください。
- ※混ぜるときやふたをするときは、牛乳、スターター、容器の内側、容器ふたの内側、牛乳パックの内側に手が触れないよう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ことがあります。10ページを参照してください。
- ※容器や牛乳パック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。

調理レシピ

ローストビーフ

- 容器と容器ふたの熱湯消毒は必要ありません。



【食材】

- ・牛モモ肉(塊) ……300g
- ・塩こしょう ……少々
- ・お湯(60~65℃) ……適量

【温度とタイマーの設定】

- ・温度 ……60℃
- ・タイマー ……3時間



【作りかた】

- ① 冷蔵庫から取り出した牛モモ肉に塩こしょうをすり込み、室温で常温に戻します。
- ② フライパンで牛モモ肉の全表面に焼き色を付けます。
- ③ 粗熱を取ったあと、チャック付きの食品保存袋に入れ、チャックを閉じます。
このとき、空気抜きができるように少しチャックを開けておきます。
- ④ 鍋などに、食品保存袋が沈められるくらいの水を入れます。
- ⑤ 牛モモ肉を入れた食品保存袋をチャック側を上にして鍋に入れ、袋の中の空気を抜きます。

下準備

食品保存袋の空気を抜くときは

- 食品保存袋のチャックを少し開けた状態で、食品保存袋に水が入らないよう、少しずつ水に沈めて空気を抜きます。
- 食品保存袋のチャック付近まで沈めて空気が抜けたら、チャックを全閉します。

- ⑥ 容器に⑤を入れ、60~65℃のお湯を1000mLの目盛りまで入れます。
- ⑦ 容器ふたを取り付けて本体にセットし、外ふたをかぶせます。
- ⑧ 温度とタイマーを設定し、調理を開始します。
- ⑨ 調理が終わったら、食品保存袋から牛モモ肉を取り出し、お皿などに移します。
- ⑩ 粗熱を取ったあと、ラップで包んで1時間程度冷蔵庫で冷やします。
- ⑪ 冷蔵庫から取り出して、薄く切ってできあがり。

調理

調理のポイント

- 食品保存袋の空気は、できるだけ抜きます。
空気が多く残っていると、牛モモ肉に熱が伝わりにくくなって、うまく調理できないことがあります。

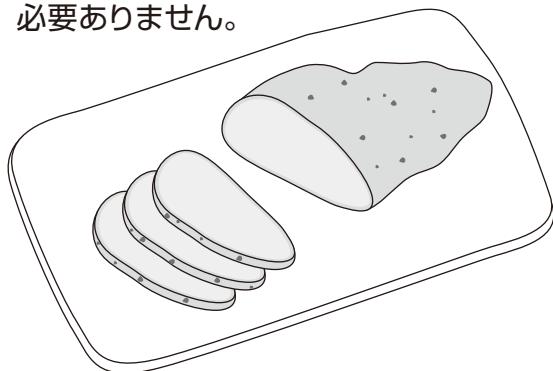
使用上の注意

- ※ ローストビーフやサラダチキンを調理したあとは、必ず容器と容器ふたをお手入れしてください。

調理レシピ

サラダチキン

- 容器と容器ふたの熱湯消毒は必要ありません。



【食材】

- ・鶏モモ肉(塊)……………300g
- ・塩こしょう……………少々
- ・お湯(60~65℃)……………適量

【温度とタイマーの設定】

- ・温度……………65℃
- ・タイマー……………3時間



【作りかた】

- ❶ 冷蔵庫から取り出した鶏モモ肉の皮と脂肪を取り除きます。
- ❷ 鶏モモ肉に塩こしょうをすり込み、室温で常温に戻します。
- ❸ フォークなどで鶏モモ肉の全体に穴を開けたら、チャック付きの食品保存袋に入れ、チャックを閉じます。このとき、空気抜きができるように少しチャックを開けておきます。
- ❹ 鍋などに、食品保存袋が沈められるくらいの水を入れます。
- ❺ 鶏モモ肉を入れた食品保存袋をチャック側を上にして鍋に入れ、袋の中の空気を抜きます。

下準備

食品保存袋の空気を抜くときは

- 食品保存袋のチャックを少し開けた状態で、食品保存袋に水が入らないよう、少しずつ水に沈めて空気を抜きます。
- 食品保存袋のチャック付近まで沈めて空気が抜けたら、チャックを全閉します。

- ❻ 容器に❺を入れ、60~65℃のお湯を1000mLの目盛りまで入れます。
- ❼ 容器ふたを取り付けて本体にセットし、外ふたをかぶせます。
- ❽ 温度とタイマーを設定し、調理を開始します。
- ❾ 調理が終わったら、食品保存袋から鶏モモ肉を取り出し、お皿などに移します。
- ❿ 粗熱を取ったあと、ラップで包んで1時間程度冷蔵庫で冷やします。
- ⓫ 冷蔵庫から取り出して、薄く切ってできあがり。

調理

調理のポイント

- 鶏モモ肉にフォークなどで穴を開けることで、中まで熱が伝わりやすくなります。
- 食品保存袋の空気は、できるだけ抜きます。
空気が多く残っていると、鶏モモ肉に熱が伝わりにくくなって、うまく調理できないことがあります。

本書に記載のプレーンヨーグルト、飲むヨーグルト、ローストビーフ、サラダチキン以外も調理できます

その他調理のレシピについては、付属のレシピBOOK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、京風白みそ、納豆、塩麹、醤油麹、甘酒が調理できます

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、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



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。



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



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



注意



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、薄めた食器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。



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

■ 本体（丸洗いできません）

- 汚れは、水に浸した柔らかいふきんを、よくしぼってふき取ります。
- 落ちにくい汚れは、薄めた食器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ます。
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。

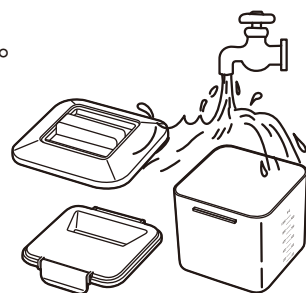


使用上の注意

※本体に調理物が付着しているときは、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ことがあります。

■ 容器、容器ふた、外ふた（丸洗いできます）

- 食器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て、乾いた柔らかいふきんで水分が残らないようにふき取り、よく乾燥させます。
※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

- 保管の前は、必ずお手入れをします。
- お手入れ後は、よく乾燥させてからポリ袋をかぶせ、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、異臭、故障の原因になります)

使用上の注意

※本体側や電源プラグ側の電源コード根元を曲げたり、電源コードや電源プラグに力が加わるような状態で、保管しないでください。
異常発熱・ショート・火災の原因になります。

うまく調理できないときは 次の点を確認してください。

※うまくできなかつたり、おかしいなと思うようなときは、食べないでください。

状 態	原 因	処置 または お知らせ
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。
ヨーグルトや飲むヨーグルトがうまくできない	●ヨーグルトや飲む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？	●ヨーグルトや飲むヨーグルトの調理に適した牛乳を使用してください。6ページと11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。
	●古いヨーグルトや飲む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や飲む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、新しいスターター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？	●市販のヨーグルトや飲む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ことがあります。
	●熱湯消毒をし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？	●雑菌が繁殖することがあります。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？	●ヨーグルトの種類や飲むヨーグルトでは温度や時間の設定が違います。ヨーグルトの種類や飲むヨーグルトに合わせて温度や時間を設定してください。
	●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ことがあります。（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。

うまく調理できないときは 次の点を確認してください。

※うまくできなかつたり、おかしいと思うようなときは、食べないでください。

状 態	原 因	処置 または お知らせ
ヨーグルトや飲む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、塩麴、醤油麴 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
	●塩や麴が固まっていますか？	●塩や麴は、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ますか？	●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ますか？	●調理メニューに合った温度や時間に設定してください。
	●容器ふたを取り付けたり、外ふたをずらさ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してかぶせてください。
ローストビーフやサラダチキンがうまくできない	●温度の低いお湯を使用して調理していませんか？	●温度の低いお湯を使用すると、うまく調理できないことがあります。 60～65℃のお湯を使用して調理してください。 12～13ページ参照
	●食品保存袋の空気を抜かずに調理していませんか？	●空気が多く残っていると、食材に熱が伝わりにくくなって、うまく調理できないことがあります。 食品保存袋の空気は、できるだけ抜いてください。 12～13ページ参照
	●温度や時間の設定が間違っていますか？	●調理レシピに合った温度や時間に設定してください。 12～13ページ参照

故障かな?と思ったら

※お問い合わせや修理を依頼される前に、下記を確認してください。

症 状	原 因	処置 または お知らせ
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ことがあります。
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

安全に長く愛用していただくために
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?

- 電源プラグ、電源コードが異常に熱い。
- 電源プラグ、電源コードに深い傷がある。
- 電源プラグが変形している。
- 電源コードを動かすと電源が入ったり、入らなかったりする。
- 変形や破損している。
- 異常な音がする。
- 煙が出る。
- 製品に触れるとピリピリと電気を感じる。
- こげ臭いなどの異臭がする。
- その他の故障・異常・破損がある。

- 電源プラグにホコリやごみが付着している。

★異常があれば

使用中止!!

故障や事故防止のため、
電源プラグをコンセントから抜いて、必ず販売店に点検・修理を依頼してください。

ホコリ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:180mm
製 品 質 量(約)	850g
コ ー ド 長(約)	1.0m
安 全 装 置	電流ヒューズ

- 製品質量は、本体、外ふた、容器、容器ふたを含めた値です。
- 製品の仕様や外観は、改善のため予告なく変更することがあります。

