

ROOMMATE®

# いきいきヨーグルト&ピュアライフ

## 取扱説明書

品番 EB-RM10A

### もくじ

ページ

安全上のご注意	P1~3
各部のなまえ	P4
モード設定について	P5~6
ご使用になる前に	P7
ヨーグルトを作る	P8
甘酒を作る	P9
水切り(ギリシャ)ヨーグルトを作る	P10
豆乳ヨーグルトを作る	P10
納豆を作る	P11~12
発芽玄米を作る	P13
塩麴を作る	P14
ヨーグルトが上手にできない時	P15
お手入れのしかた	P16
故障かな?と思ったら	P17
製品仕様	P17
別売品	P17

家庭用



この度は「いきいきヨーグルト&ピュアライフ」をお買上げ頂きありがとうございます。  
この取扱説明書は、本製品使用上の注意事項及び警告事項について詳しく記載しています。本製品  
をご使用前には必ずこの取扱説明書をよくお読み頂き、内容を十分にご理解された上で事故が起こら  
ぬように記載内容に従って正しくご使用願います。本製品は一般家庭用に開発された商品です。  
事故や故障の原因になりますので業務用としては絶対に使用しないでください。また、一度お読みにな  
った後も必要時にいつでもご確認できるようにすぐに取り出せる場所へ大切に保管してください。  
製品改良のため、予告なしにデザイン 仕様を一部変更する場合があります。予めご了承願います。

## 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、安全に関する内容を記載しています。内容をよく理解して記載事項をお守りください。

 **警告** 人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。

 **注意** 人が傷害を負う可能性及び物的損害の発生が想定される内容を示します。

絵表示の例

 記号は、「禁止」(しないでください)を示します。

 記号は、「強制」(必ずしてください)を示します。

### 安全にご使用いただくために

- ①取扱説明書に記載されていない方法や、用途以外の目的でのご使用は、事故やけがの原因となります。絶対におやめください。
- ②お客様の不注意による破損・けがに対する責任は負いかねますのでご了承ください。
- ③故障と思われる場合は、ご使用にならないでください。
- ④取扱説明書のガイドライン、指示が守られない場合は、弊社は一切の責任を負いかねます。
- ⑤本製品はおもちゃではありません。お子様のご使用は避けてください。

### 警告



分解禁止

**修理技術者以外の方は、絶対に改造、分解、修理をおこなわない**

- 発火や異常動作によるけがの恐れがあります。
- ※修理はお買上げの販売店にてご相談ください。

**本製品は国内専用の家庭用です  
交流 100V 50/60Hz の電源以外、業務用や使用目的以外には  
使用しない**

- 破損及び火災の原因になります。



禁止

**たこ足配線をしない**

(エアコン、冷蔵庫、電子レンジなどの大きな電力を使う機器と併用して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)

- たこ足配線などで定格を超えると発熱し、発火の原因になるとともに接続している機器の損傷の恐れがあります。

**電源プラグは根元まで確実に差し込み、傷んだ電源プラグやゆるんだコンセントは使わない**

- 感電やショート、発火の恐れがあります。

**電源コードを束ねたり、引っばったり、無理に曲げたり、ねじったり  
重い物をのせたり、傷付けたり、高温部に近づけたり、加工したり  
はさみ込んだりしない**

- 傷んだまま使用すると感電や故障、発熱や発火で火災の原因になります。

 **警告**

**濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない**

●感電やけがの恐れがあります。

**子供だけで使用させたり、幼児の手の届く所で使用や設置・保管はしない、また、おもちゃとして絶対に使わない**

●感電やけがの原因になります。



禁止

**本体を丸洗いしたり、水に浸けたり水をかけたりしない**

●ショートによる感電の原因になります。

**水回りや湿気の多い場所で使用しない**

●ショートによる感電の原因になります。

**濡れた手で電源プラグの抜き差しや、使用をしない**

●ショート、感電、けがの恐れがあります。

**本体や容器を落としたり、強い衝撃を与えない**

●製品が破損したり、落とした際にけがをする恐れがあります。

※万一事故が起きても、弊社は一切の責任を負いかねます。

**異常（異音・異臭・焦げ臭い・動かない・ビリビリと電気を感じるコードを動かすと通電したりしなかったりするなど）がある時には直ちに電源プラグをコンセントから抜き、使用を中止する**

●異常のまま使い続けると、発煙・火災・感電やけがに至る恐れがあります。

※修理はお買上げの販売店にてご相談ください。



必ず守る

**電源コードが異常に熱くなる時は、使用を中止する**

●ショートによる発火の恐れがあります。

**電源プラグを抜く時は、コードを引っばらずに必ずプラグ部分を持って抜く**

●断線やスパークして発火の原因になります。

**電源プラグのプラグ部分に付いたゴミやほこりは、定期的に乾いた布で取り除く**

●ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。

**⚠ 注意**

調理（ヨーグルト・納豆・甘酒造りなど）目的以外には使用しない

本製品で調理するもの、水以外のものを入れない

- 腐食したりする恐れがあります。

調理容器、内蓋、水切りかごの煮沸消毒はしない

- 変形する恐れがあります。

熱湯消毒してない容器・スプーンなどは使用しない

- 食品の腐敗の原因になる恐れがあります。

付属以外の容器で調理しない

- やけどや事故の原因になります。

通電中は、本体の内側に触れない

- やけどをする恐れがあります。



禁止

本体に調理容器を入れなかったり、調理容器に何も入れない状態では使用しない

- 故障する原因になります。

本体を電子レンジや冷蔵庫に入れない

- 火災や故障の恐れがあります。

調理容器を電子レンジや冷凍庫に入れない

- 破損する恐れがあります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使用しない

- 火災の恐れがあります。

直射日光で高温になる場所に放置したり、発熱器具（ガスコンロ、レンジ、ストーブ、ファンヒーター）などの近くで使用しない

- 熱による変形や変色、故障や火災の原因になります。

熱湯消毒の際、やけどに気をつける

使用時以外は、コンセントから電源プラグを抜く

- 絶縁劣化などでの感電や漏電、火災及び、けがの原因になります。

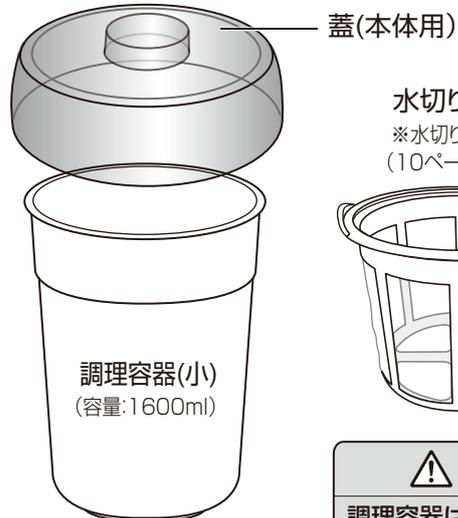
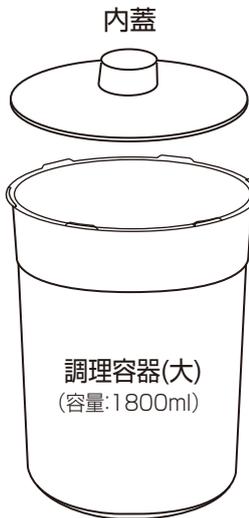


必ず守る

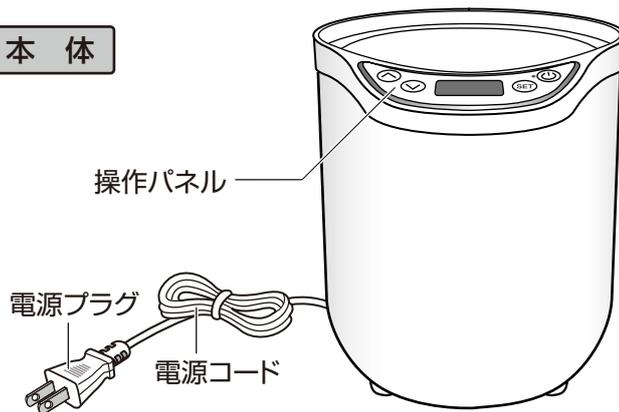
お手入れの際は、コンセントから電源プラグを抜き、本体が十分冷めてからおこなう

- やけどやけがの原因になります。

## 各部のなまえ



### 本体



#### ⚠ 注意

調理容器は冷凍庫では絶対に冷やさない  
→破損する恐れがあります。

#### ⚠ 注意

電源コードは束ねたまま使用しない  
→コードが熱くなり、故障の原因になります。

#### ❗ 必ず守る

使用後は、必ず電源プラグをコンセントから抜いておく  
→感電や火災の原因になります。

## 操作部のなまえ

### 操作パネル

※詳細 6.7ページ



## モード設定について

### モード設定

### 調理

- C-1 : 8h表示 42℃ ..... ヨーグルト  
 C-2 : 8h表示 59℃ ..... 甘酒  
 C-3 : マニュアルモード ..... 温度と時間をお好みで設定可能

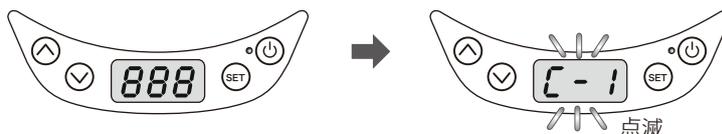
[C-3]:マニュアルモード ■温度設定 : 25℃~65℃までの表示(1℃単位)  
 ■時間設定 : 1h~99h (1時間~99時間)までの表示  
 で可能な設定範囲

### C-1、C-2(自動調理モード) の操作手順

1. 食材を準備した容器に入れ、その容器を本体にセットし蓋をする
2. 本体を平らな安定した場所へ置く
3. 電源プラグをコンセントに差し込む  
 ※電源が入ります。



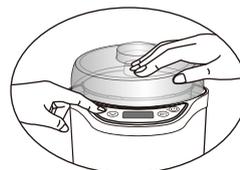
4. 本体操作パネルの液晶に「888」と表示された後、モード「C-1」が点滅表示



5. 「モード&カウントアップ/ダウン」ボタンでモードを設定 (モード設定参照)  
 ※C-1、C-2のいずれかを選択します。



**注意** ボタン操作する時は本体を押さえながら操作をする  
 →本体が倒れる危険があります。



6. スタート・ストップボタンを押して調理がスタート  
 ※調理表示ランプが緑色に点灯し、液晶表示に残り時間が表示されます。



7. 調理が完了すると液晶表示「00h」となり調理が完了  
 ※調理表示ランプが消灯します。



8. コンセントから電源プラグを抜く



## モード設定について

### C-3(マニュアルモード)の操作手順

■ 一例：36°C/72時間にて調理する場合

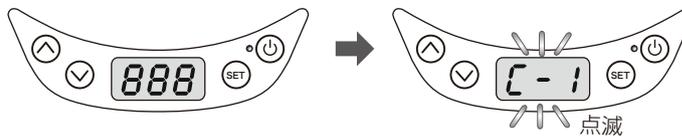
1. 食材を準備した容器に入れ、その容器を本体にセットし蓋をする

2. 本体を平らな安定した場所へ置く

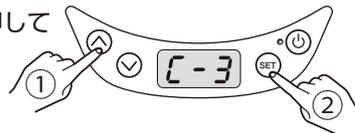
3. 電源プラグをコンセントに差し込む  
※電源が入ります。



4. 本体操作パネルの液晶に「888」と表示された後、モード「C-1」が点滅表示



5. ①「モード&カウントアップ/ダウン」ボタンを押して  
モードC-3に設定し、  
②「SET」ボタンを押す



6. 液晶に「42°C」と温度が点滅表示

①「モード&カウントアップ/ダウン」ボタンで温度を設定し、  
②「SET」ボタンを押すと、「8h」と時間が点滅表示



7. ①「モード&カウントアップ/ダウン」ボタンで時間を設定し、  
②「SET」ボタンを押し、  
③「スタート・ストップ」ボタンを押して調理をスタート  
※調理表示ランプが緑色に点灯します。



液晶表示にモード **C-3** が表示された後  
設定した時間 **72h** が表示されます。



8. 調理が完了すると液晶表示「00h」となり調理が完了  
※調理表示ランプが消灯します。



9. コンセントから電源プラグを抜く

【注】コンセントから電源プラグを抜かないと  
設定値はリセットされません。



## ご使用になる前に



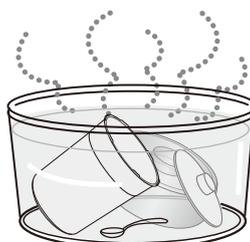
### 準備 【重要】

最初に使用する調理容器（大・小さいずれか）、内蓋、本体用蓋、プラスチックスプーン（付属しておりませんのでご注意ください）を熱湯消毒する。

【注】 本体は洗えません。

■汚れや雑菌が入るとうまく作れません。  
使用の度に必ず消毒し、消毒した容器はすぐに使うようにしてください。

- ①台所用中性洗剤で洗いすすいだ後、熱湯消毒できるくらいの大きめの器に入れます。
  - ②沸騰したお湯を全体がかぶるくらいに器に入れ、数分間そのままにして消毒します。
- ※お湯をかけて消毒する場合は、1分間以上流しかけてください。
- ③消毒後の水滴は、布巾などで拭かず軽く切っておきます。



煮沸消毒はしない!

電子レンジは使用しない!



### 注意

金属スプーンの場合は、やけどをしないように気をつけてください。

## ■ヨーグルトを作る材料について

### ◎種菌について

ヨーグルトを作る元になるもので、市販のプレーンヨーグルトや市販のヨーグルト種菌（種菌の取扱店からご購入ください）が使われます。また、この製品で作ったヨーグルトも種菌に使えます。



市販の種菌を使う場合は、それぞれの説明書に従って作ってください。

【重要】 ヨーグルト種菌：カスピ海ヨーグルト／ケフィアヨーグルト

### ◎牛乳について

成分無調整牛乳を使います。

無脂乳固形分が多いほどでき上がりはよく固まります。

※成分調整牛乳、無脂肪牛乳、低脂肪牛乳、加工牛乳、乳飲料などと記載されているものは、固まりが弱かったり、分離することがあります。

※低温殺菌牛乳は固まらないことがあります。一度沸騰させ、30℃以下に冷ましてから使ってください。

### ◎豆乳について

成分無調整・大豆固形分8.0%以上と記載されているものを使います。

### ◎スキムミルクについて：低脂肪ヨーグルトを作る時に使います。

乳固形成分95%以上・水分5.0%以下のものを使います。

### お願い

- 材料は、常に開封したての新鮮なものを用意してください。
- 自家製ヨーグルトを種菌に使う場合、何度も使っていると菌の力が弱くなる場合があります。固まりにくくなった場合は、新しい市販のヨーグルトや市販のヨーグルト種菌に替えてください。

## ヨーグルトを作る

**材料** 牛乳(成分無調整)..... 1000ml  
 プレーンヨーグルト ..... 100g  
 ※新鮮なものを用意

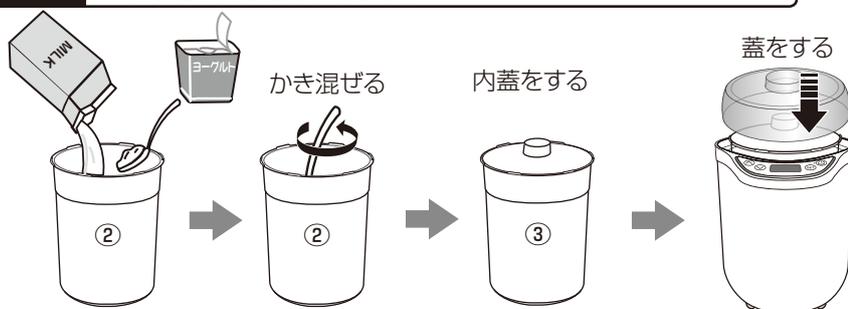
**使用容器他**  
 調理容器(小さいすれか)1個  
 内蓋、プラスチックスプーン

- ① 熱湯消毒後の調理容器に、プレーンヨーグルト(種菌)を入れたら、開封したての牛乳を少しずつ静かに入れ、泡立てないようにしてよくかき混ぜ、均一にする  
 ※種菌や市販のヨーグルトが十分に混ざっていないと、ヨーグルトができ上がった際に容器の底にダマが溜まる場合があります。

**【注】** 市販の粉末の種菌を使う場合は、それぞれの説明書に従った方法で作ってください。

- ② 調理容器に内蓋をし、本体にセットして蓋をする

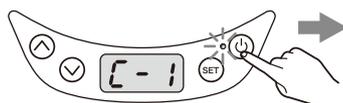
**注意** 調理容器の内蓋は密閉ではありませんので倒したりしない  
 →倒すと中身がこぼれ出ます。



- ③ 電源プラグをコンセントに差し込む  
 ※電源が入ります。



- ④ モード設定：C-1 を選択し、調理を始める (5 ページ参照)



液晶表示にモード **C-1** が表示された後  
 調理時間 **8h** が表示されます。

ヨーグルトの酸味は、発酵時間が長いと酸味が強くなります。逆に発酵時間が短いと、酸味は弱くなります。また、種菌に使うヨーグルトによっても酸味は違います。

※モード設定: C-3 を選択すると (6ページ参照) お好みの酸味のヨーグルトを作ることができます。

- ⑤ 終了したらコンセントから電源プラグを抜き、  
 本体から調理容器を取り出す



- ⑥ 常温で約20分ほど冷まし、冷蔵庫で  
 1時間ほど冷やしたら完成(容器ごと冷凍庫には入れない)

**ヒント** 種菌として使用する分を、食べる前に清潔なスプーンを使用して、もう一方の清潔な調理容器に必要量を移し、これを元にして次のヨーグルトを作ります。

※出来上がったヨーグルトの賞味期限は、牛乳の賞味期限を目安にお召し上がりください。  
 冷蔵庫保存中も発酵が進み、酸味が増していきます。酸味が苦手の方は、早めにお召し上がりください。

## 甘酒を作る

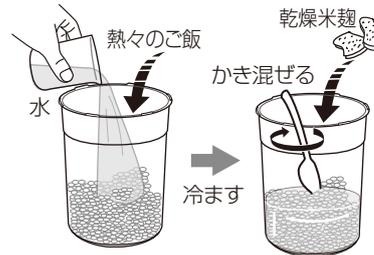
材料		
乾燥米麴	100g	
炊いた白飯	400g	
※炊いてから時間の経っていないものを用意		
水(お湯)	300cc	

使用容器他
調理容器(小さいすれか)1個
内蓋、プラスチックスプーン

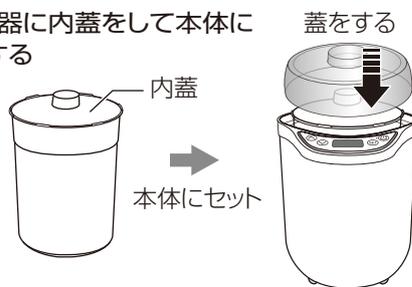
- ① 消毒後の調理容器に調理容器に炊いた白飯400gとお湯300ccを入れて、かき混ぜながら 48℃～59℃位まで冷ます

※60℃以上の熱いご飯に米麴を入れてしまいますと、酵素が変性を起こし作用しなくなります。

- ② ①に乾燥米麴を加え、全体に行き渡るようによくかき混ぜる



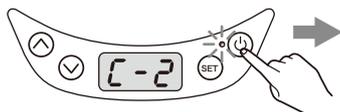
- ③ 調理容器に内蓋をして本体にセットする



- ④ 電源プラグをコンセントに差し込む  
※電源が入ります。



- ⑤ モード設定：C-2 を選択し、調理をスタートします。(5ページ参照)



液晶表示にモード **C-2** が表示された後  
調理時間 **8h** が表示されます。

※発酵中、1 時間後、2 時間後、4～5 時間後の 3 回程全体を混ぜ返すと、ムラなく発酵できます。

**■甘酒完成** ※お好みの甘さになっていれば完成です。

- ⑥ 終了したらコンセントから電源プラグを抜き、本体から調理容器を取り出す



### 保存について

できあがり次第冷蔵庫に保存してください。甘酒が温かいまま放置されると酸味が出るのが早くなります。あるいは別の保存容器に移して冷凍保存もできます。

※できあがった甘酒は、そのままの状態でも2～3日、火入れした場合で1週間、冷凍保存で2週間を目途にして消費してください。【注】容器ごと冷凍庫には入れない

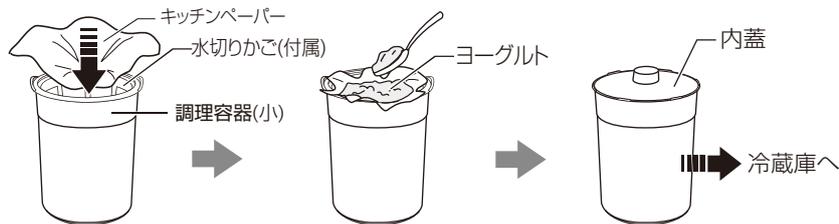
※保存状態が悪いとピンクや緑色のカビがでる場合があります。その場合は廃棄してください。

## 水切り(ギリシャ) ヨーグルトを作る

材料 プレーンヨーグルト.....100~500g  
※自家製または市販

使用容器他 調理容器(小)1個、水切りかご(付属)  
プラスチックスプーン、キッチンペーパー

- ① 消毒後の調理容器(小)に調理容器に付属の水切りかごをセットする
- ② 水切りかごにキッチンペーパー(ペーパーフィルター可) をセットする
- ③ 100~500g用意したヨーグルトをお好みの量入れる
- ④ 調理容器に内蓋をして冷蔵庫に入れ、水分(ホエイ) が落ちたら完成



※水切り時間は調整してください。水切り時間が長くなる程ヨーグルトは固くなり、落ちる水分量も変わります。お好みの固さになったら取り出してください。

## 豆乳ヨーグルトを作る

※牛乳の代わりに豆乳を使ったヨーグルト

材料 豆乳.....900ml  
種菌(市販のプレーンヨーグルト).....100g

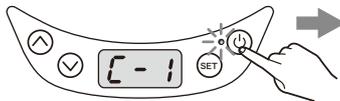
使用容器他 調理容器(大小いずれか)1個  
内蓋、プラスチックスプーン

- ① 消毒後の調理容器に種菌(プレーンヨーグルト)を入れたら、開封したての豆乳を少しずつ静かに入れ、泡立てないようによくかき混ぜて均一にする
- ② 調理容器に内蓋をし、本体にセットして蓋をする

- ③ 電源プラグをコンセントに差し込む  
※電源が入ります。



- ④ モード設定：C-1 を選択し、調理を始める (5 ページ参照)

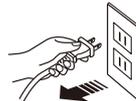


液晶表示にモード **C-1** が表示された後  
調理時間 **8h** が表示されます。

ヨーグルトの酸味は、発酵時間が長いと酸味が強くなります。逆に発酵時間が短いと、酸味は弱くなります。また、種菌に使うヨーグルトによっても酸味は違います。

※モード設定: C-3 を選択すると (6ページ参照) お好みの酸味のヨーグルトを作ることができます。

- ⑤ 終了したらコンセントから電源プラグを抜き、  
本体から調理容器を取り出す



- ⑥ 調理容器を常温で約20分ほど冷ました後、冷蔵庫で1時間ほど冷やしたら完成

## 納豆を作る

### 材料 ※8～10パック分

乾燥大豆 250g  
市販の納豆(種菌用) 1/4 パック  
水(戻し用) 大豆の4倍程度

温度: 42℃  
タイマー: 24時間

### 使用容器他

調理容器(小さいずれか) 1個  
プラスチックスプーン、  
キッチンペーパー、

### ■豆を蒸して柔らかくする

- ① 乾燥大豆をさっと水で洗い、たっぷりの水(大豆の4倍くらい)に一晩浸して戻す。
- ② 圧力鍋に水を400cc入れて蒸し器をセットし、戻した大豆を水切りして蒸し器に入れる。  
※大豆はゆでてもできますが、蒸したほうがおいしいです。  
※蒸し器がない場合は、圧力鍋の中にステンレスのザルを入れて蒸してもよいです。
- ③ 圧力鍋を火にかけ、高圧に達してから火を弱め30～40分蒸す。
- ④ 火を止めたら弁が降りるまで放置する。

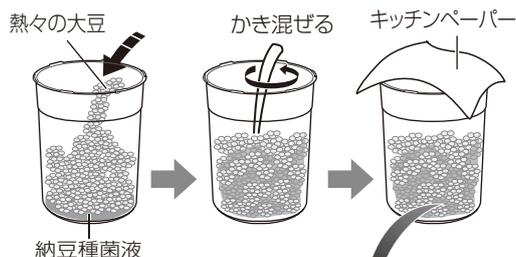
### ■豆を蒸してる間に納豆種菌液を作る

- ⑤ 7ページの[準備]を参照して使用する用具の消毒をする
- ⑥ 消毒した調理容器に沸騰したお湯を約25ccと、市販の納豆1/5程度を入れ、よくかき混ぜて内蓋をして5～7分間放置する。
- ⑦ 納豆だけを取り出すと、調理容器内に納豆種菌液が残ります。(100℃のお湯でも納豆菌は死にません。)

### ■納豆種菌液を混ぜて納豆作りスタート

- ⑧ 圧力鍋の圧が完全に下がったら直ぐに蓋を開け、大豆が柔らかくなったことを確認する。(指でつまんで簡単に潰れるくらいの柔らかさがベスト)

- ⑨ 熱々的大豆を納豆種菌液の入った調理容器に投入し、熱いうちに清潔なスプーンなどでよくかき混ぜる。



- ⑩ キッチンペーパーを軽く掛けてしばらく置いて温かいぐらいまで冷ます。

- ⑪ 本体に⑩をセットし、ガーゼかキッチンペーパーを乗せ、その上に蓋を斜めに置いて通気を確保する。(密閉しない)

※納豆の発酵には空気が必要なので内蓋はしないでください。

※キッチンペーパーは水分を吸うので、時々新しく取り替えてください。



- ⑫ 電源プラグをコンセントに差し込む

※電源が入ります。



- ⑬ モード設定: C-3 を選択し、温度(42℃)・時間(24時間)を設定し調理を始める  
(手順: 6ページ参照)



液晶表示にモード **C-3** が表示された後  
調理時間 **24h** が表示されます。

- ⑭ 調理が完了したら蓋を開けて中を確認してください。

※納豆の匂いがして、表面に白い膜がはって箸でつまんで糸を引いたら成功です。

- ⑮ 終了したらコンセントから電源プラグを抜き、  
本体から調理容器を取り出す



【注】コンセントから電源プラグを抜かないと設定値はリセットされません。

出来たてはアンモニア臭がキツイですが、ラップをして冷蔵庫で  
1日~2日熟成させる事で臭いも消えて、美味しい納豆になります。  
3日くらいすると更に美味しくなります。

### コツ・ポイント

- 容器はちゃんと消毒し、大豆はしっかり蒸して、熱々のうちに雑菌が混ざらないように手早く納豆種菌液と混ぜる事が成功するコツです。
- 蒸した豆の固さは、指でつぶせるくらいが美味しい納豆を作るコツです。
- 発酵には空気が必要ですので、作っている間は密閉しないでください。

**お願い** 作った納豆を種菌に使わないでください。

### 保存について

- 1週間程日持ちしますが、食べ切れない場合は、タッパーなどに小分けしたものを冷凍しておけます。

## 発芽玄米を作る

### 発芽玄米とは

発芽玄米とは、玄米をわずかに発芽させたものです。玄米そのままよりも発芽することで食べやすく、そして玄米の栄養を吸収しやすくなるのが特長です。玄米は固くておいしくないと言われがちですが、発芽玄米ならおいしく食べやすくなるのが特長です

### 材料

洗った玄米 3合  
水(ぬるま湯 30℃程度)

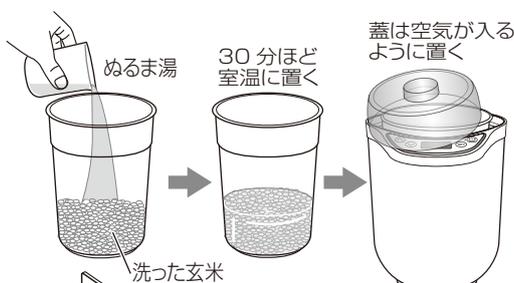
温度: 32℃  
タイマー: 5時間

### 使用容器他

調理容器(小)1個  
プラスチックスプーン、

※玄米はゴミやほこりがとれたかなという程度に流水でやさしく洗っておきます。

- ① 消毒後の調理容器(小)に、用意した玄米を入れ、水(ぬるま湯)をヒタヒタになるまで入れる



- ② 内蓋をせずに 30分ほど室温に置いたらそのまま本体にセットし、空気が入るように蓋をセットする

【注】発芽には空気が必要です。蓋を完全に閉めないようにしてください。

- ③ 電源プラグをコンセントに差し込む  
※電源が入ります。



- ④ モード設定: C-3 を選択し、温度(32℃)・時間(5時間)を設定し調理を始める  
(手順: 6ページ参照)



液晶表示にモード **C-3** が表示された後  
調理時間 **5h** が表示されます。

- ⑤ 調理が完了したら蓋を開けて中を確認してください。

※小さな芽が出て、軽く膨らむ程度になっていたら完成です。発芽させすぎないのがコツです。使用した玄米全てが発芽していなくても、白い部分が少し膨らんでいるだけでも十分です。

【注】古い玄米は、発芽しないことがあります。

- ⑥ 終了したらコンセントから電源プラグを抜き、本体から調理容器を取り出す

【注】コンセントから電源プラグを抜かないと設定値はリセットされません。



- ⑦ できた発芽玄米をよくすすいでから、炊飯器で炊きます。

※炊飯器では白米モードで炊くことができます。  
白米を炊く規定の水の量より1合(=1カップ)あたり50ml余分に加えます。

### 保存について

水ですすいでから水気を切り、密閉した状態で冷蔵庫に保存してください。冷蔵保存は3日以内に行ってください。

### コツ・ポイント

水(ぬるま湯)の量を加減してください。多すぎても少なすぎても上手くできない場合があります。

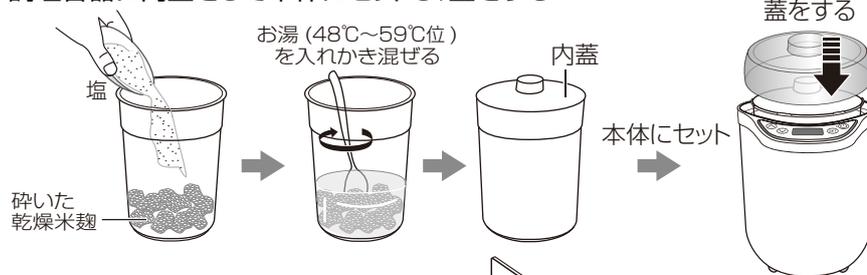
## 塩麴を作る

### 塩麴とは

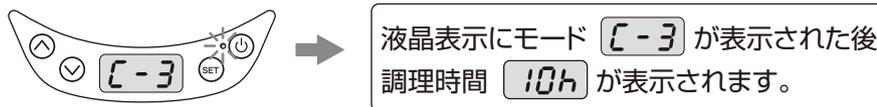
麴(こうじ)に塩と水を加えて発酵させた日本の伝統的な調味料です。肉や魚のたんぱく質を分解してうまみの主成分であるアミノ酸を作る他、消化しやすくすることもでき、人の健康維持や老化制御に関わる機能性物質を生成することも分かっています。

材料	乾燥米麴 200g	温度: 55℃	使用容器他 調理容器(小)1個、内蓋 プラスチックスプーン、
	塩 60g	タイマー: 10時間	
	お湯 120cc(一度70℃位に温めておく)		

- ① 乾燥米麴を丁寧に細かく砕いて容器に入れて、計量した塩を入れる
- ② 48℃～59℃位に冷ましたお湯120ccを入れて消毒済みのスプーンなどで混ぜ合わせる ※60℃以上のお湯を米麴に入れてしまいますと、酵素が変性を起こし作用しなくなります。
- ③ 調理容器に内蓋をして本体にセットし、蓋をする



- ④ 電源プラグをコンセントに差し込む  
※電源が入ります。
- ⑤ モード設定: C-3 を選択し、温度(55℃)・時間(10時間)を設定し調理を始める  
(手順: 6ページ参照)



- ⑥ 調理が完了したら蓋を開けて中を確認してください。  
※周りの水がアメ色になっていて麴の粒が柔らかくカンタンに潰れるようになっていたら出来上がりです。
- ⑦ 終了したらコンセントから電源プラグを抜き、本体から調理容器を取り出す  
【注】コンセントから電源プラグを抜かないと設定値はリセットされません。

### 保存について

- 出来上がった塩麴は冷蔵庫で保存して、1か月程度を目途に使い切ってください。  
粒が気になる場合はスプーンなどで軽くすりつぶしてください。
- ※出来上がった塩麴は酵素の働きによって味や風味が変化します。酸味が出てきたら風味もなくなりますので破棄してください。
- ※塩の分量は調整可能ですが塩分濃度を下げると腐りやすくなります。

## ヨーグルトが上手にできない時

### ヨーグルトがうまく固まらない、ムラがある

◎乳飲料や無脂肪牛乳を使っていませんか？

→固まらなかったり、分離することがあります。(7ページ参照)

◎低温殺菌牛乳を使っていませんか？

→低温殺菌牛乳は一度沸騰させて30℃以下に冷ましてご使用ください。

【注】 温めすぎた牛乳を加えると種菌が弱くなったり、死んでしまうことがあります。

◎新鮮な牛乳や種菌(ヨーグルト)を使いましたか？

→種菌が弱っていると十分に固まりません。

◎自家製の種菌(ヨーグルト)を繰り返し使っていませんか？

→繰り返し使うと菌の力が弱くなります。新しい種菌(ヨーグルト)をご用意ください。

◎容器とスプーンの消毒は正しくおこないましたか？

→7ページを参照してください。

◎牛乳と種菌(ヨーグルト)を十分に混ぜ合わせましたか？

→8ページ①を参照してください。

◎発酵中に蓋を開けて中をかき混ぜたり、本体を振ったりしませんでしたか？

◎寒い時期は、使用する牛乳を20℃～30℃くらいに温めてから作り始めてください。

### 酸味が強かったり、水分が出ている

◎発酵時間が長すぎませんか？

→発酵時間が長いと酸味が強くなったり、乳精(水分)が出てきます。時間の設定を短くしてください。また、でき上がり時間を過ぎても冷蔵庫に入れずに、室温で放置していた場合もこのようになります。

→種菌に使用するヨーグルトの種類によっても酸味は違ってきます。

### 色や臭いがおかしい、粘り気が強い

◎牛乳や種菌(ヨーグルト)が古くないですか？

◎容器の消毒を十分にしましたか？

→雑菌が入って増えている可能性があります。食べずに捨ててください。  
また、種菌としても使用しないでください。

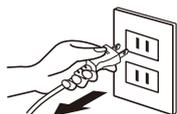
ヨーグルトを長く続けて作るコツは、雑菌を混入させないことです。  
容器は消毒したらすぐに使い、牛乳や種菌は新しいものを使いましょう。

## お手入れのしかた



注意

必ず電源プラグをコンセントから抜く



全体が完全に冷めてからお手入れをする  
→やけどの原因になります。

クレンザー・シンナー類・金属たわし・ナイロンたわし・漂白剤・化学ぞうきんなどは使用しない

→傷をつけたり変色の原因になります。

### 本体 水洗いはできません

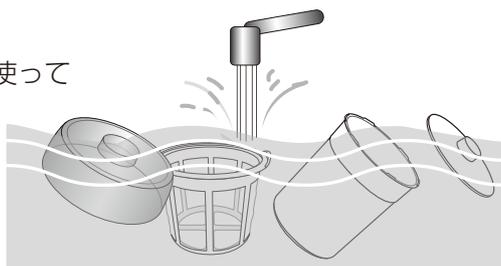
- 台所用中性洗剤をしみ込ませた布を固くしぼって汚れを拭き取ります。最後に乾いた布で空拭きします。



### 調理容器x2・内蓋・水切りかご・本体の蓋

#### 水洗いができます

- 使用後は毎回、台所用中性洗剤を使って柔らかいスポンジなどでよく洗い、すすいで乾燥させます。



### 電源プラグ 水洗いはできません

- 乾いた布で定期的に汚れやほこりを拭き取ります。



### 保管のしかた

- ほこりを落とし汚れをしっかりと取り除いたら、十分乾燥させて袋などに入れて保管してください。
- 振動のある場所や、冷暖房機のそばは避けてください。
- 直射日光の当たらない、高温多湿を避けた、結露しない場所で保管してください。
- 子供や幼児の手の届かないところで保管してください。

### 廃棄のしかた

- お住まいの自治体のゴミの廃棄方法に従って廃棄してください。

## 故障かな？と思ったら

●修理を依頼される前に、再度取扱説明書をお読みになり次の事項をチェックしてください。

**⚠ 危険** | お客様ご自身で修理・改造することは絶対にしないでください。

こんなとき	お調べいただく事・なおしかた
電源が入らない	●コンセントに確実に電源プラグが差し込まれていますか？ →電源プラグを確実に差し込んでください。
温度は上がるけれどヨーグルトが作れない	●これは故障ではありません。 →ヨーグルト種菌が弱っている、あるいは作る際に雑菌が入った可能性があります。(7ページ参照)

## 製品仕様

定格電圧：AC100V	タイマー設定：1時間～99時間（1時間単位）
定格周波数：50/60Hz	温度設定：25℃～65℃（1℃単位）
定格消費電力：25W	材質：PP樹脂
電流ヒューズ：2.5A 250V	付属品：調理容器 x2、内蓋 x1、水切りかご、取扱説明書、保証書
調理容器容量：大 1800ml / 小 1600ml	
製品質量：約 600g（本体のみ）	生産国：中国
本体サイズ：約（幅）15.5 x（奥行）18.0 x（高さ）23.5cm（蓋を含む）	
電源コード長：約 120cm	

## 別売品

蓋(本体用) 1個：販売価格：1,500円(税込)

内蓋(調理用器用) 1個：販売価格：1,000円(税込)

調理容器(大) 1個：販売価格：1,500円(税込)

調理容器(小) 1個：販売価格：1,500円(税込)

水切りかご 1個：販売価格：1,500円(税込)

●お問い合わせ先:カスタマーサポートセンター





