

## 保証書（持ち込み修理）

型名 RM-AZ1000H-BK 製造 No.

お客様	〒	電話										
	お名前	ふりがな										
保証期間	お買い上げ日		年		月		日	本体	1年	年	月	日まで
販売店	電話											

修理実施日	修理内容	担当者

販売元 ROOMMATE® ダイヤモンドヘッド株式会社  
〒108-0073 東京都港区三田2-7-13 TDS 三田ビル 6F

輸入発売元 株式会社 KOM  
〒815-0031 福岡県福岡市南区清水3-4-4  
TEL: 092-408-6261

【ご質問・修理依頼・部品のご注文等は下記のお電話番号にお問い合わせください】

### サービスセンター

TEL: 0120-05-1783

携帯から: 092-408-6261

(携帯電話からご利用の場合、通話料はお客様負担となります)

※受付時間: 9:00~17:00 (土・日祝日除く)

Eメール: info@kom408.com



愛情点検	長年ご使用の 黒にんにく発酵器の点検を！		熱、湿気、ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品が劣化し、故障したり、時には安全性を損なって事故につながることもあります。		
	このような 症状は ありませんか		<ul style="list-style-type: none"> <li>●電源コードやプラグが異常に熱い。</li> <li>●製品に触れるときビリビリと電気を感じる。</li> <li>●ヒーターが発熱しない。</li> <li>●その他の異常、故障がある</li> </ul>		
	ご使用 中止	故障や事故防止のため、電源プラグを抜いてから、必ず販売店にご相談ください。			

## 取扱説明書

# RM-AZ1000H-BK

## 黒にんにく発酵器(家庭用)

**【保証書付】** 保証書は、取扱説明書の裏表紙に付いております。  
販売店にて必ず記入を受け、大切に保管してください。  
この度は、黒にんにく発酵器〈RM-AZ1000H-BK〉をお買い上げいただき誠にありがとうございます。  
安全に正しくお使いいただくために、必ず取扱説明書及び保証書をよくお読みください。  
また、本取扱説明書は必ず保管して必要に応じてご利用ください。



### 【目次】

■ 安全上の注意	..... P2-3	■ 各モードについて	..... P10
■ 各部の名称	..... P4	■ 使い方	..... P11-13
■ 操作パネル	..... P5	■ お手入れ方法	..... P14
■ 電源コード	..... P5	■ こんなときは	..... P15
■ セット方法	..... P6	■ 製品仕様	..... P16
■ ご使用の前に	..... P7-8	■ 保証書とアフターサービス	..... P17
■ 黒にんにくが硬くなったとき	..... P8-9	■ MEMO	..... P18-19
		■ 保証書	..... P20

※本製品は家庭用として作られており、業務用には使用出来ません。

# 安全上のご注意

必ずお守りください

ご使用の前に必ずこの「安全上のご注意」をお読みください。

製品を安全で正確にお使いいただき、お使いになる人や周りの人々への危害・損傷を未然に防止するために守っていただくことを『注意』と『警告』に分けて説明しています。



記号は<禁止>(しないでください)を表示します



記号は<強制>(必ずしてください)を表示します



## 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

### 改造、分解、修理をしない



改造、分解、修理は絶対にしないでください。  
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又は当社にご相談ください。

分解禁止

### 電源コード・電源プラグを正しく使う



次のように電源コードが破損するようなことは  
おやめください。

・ねじる・引っ張る・無理に曲げる・束ねる  
・加工する・重い物を載せる・挟み込む  
火災や感電の原因となります。

禁止



電源プラグが傷んだり、差し込み口がゆるい時は  
使わないでください。感電・ショート・発火の  
原因となります。

禁止



電源プラグを抜く時は、必ず電源プラグを持って  
抜いてください。  
電源コードを引っ張ると、感電・ショートによる  
発火の原因となります。

厳守

### 使用的する電源について



■ 定格 15A 以上のコンセントを単独で使う  
■ 電源は交流 100V 専用を使用する  
■ タコ足配線をしない  
異常発熱して発火したり、火災や感電の原因となります。

厳守



### 金属物などの異物を入れない

隙間などから金属物などの異物を入れないでください。

機器内部のショートや発熱により火災や感電の原因となります。

禁止



### 子どもだけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

やけど、感電、けがをする恐れがあります。

禁止



電源プラグにはアース線がついています。  
絶対に電源プラグ及びアース線に水をかけないでください。  
また、水分が付着した状態で使用しないでください。  
※水に濡れた状態で通電すると、漏電の原因になります。  
また、アース線は絶対に切断しないでください。

厳守

### 異常等があるときは使わない



異常(煙が出る・異音がする・異臭がする等)  
があるとき、又は落下等により破損した時は電  
源プラグをぬいで本機の使用をおやめください。  
そのまま使用を続けると火災や感電の原因とな  
ります。



濡れた手で電源プラグを抜き差ししないでくだ  
さい。感電の原因となります。



電源プラグを根元まで確実に差し込んでくだ  
さい。不完全な差し込みの場合、感電や発熱によ  
る火災の原因となります。



電源プラグのほこり等を定期的に乾いた布で取  
り除いてお使いください。汚れたまま使用する  
と絶縁不良が起こり火災の原因となります。  
※お手入れの際は、安全のため電源プラグを差  
し込み口から抜いてください。



使用しない時は電源プラグを抜いてください。  
感電や漏電火災の原因となります。



### 差し込みがゆるいコンセントは使わない

コンセントの差し込みがゆるいときは使わない  
でください。感電や発火の原因となります。

### 水につけたり、かけたりしない



機器内部のショートや発熱により火災や感電の原因となります。



### カーテンなど可燃物の近くで使わない

火災の原因となります。

# 安全上のご注意

## ▲ 注意 人が損害を負う可能性及び物質的損害の発生が想定される内容

### 設置時・設置場所のご注意



禁止

不安定な場所に置かないでください。  
機器が落ちたり倒れたりしてけがや火災の  
の恐れがあります。

※万一、落下等により本機が破損した場合は  
電源プラグを差し込み口から抜いて使用を  
中止してください。そのまま使用すると、  
火災・感電の原因となります。



禁止

移動する時は電源プラグを抜く  
移動の際は電源プラグを差し込み口から抜いて  
ください。電源コードが傷ついて火災や感電の  
原因となります。また、電源コードを足に引っ  
掛け、けがの原因となります。



禁止

付属の電源コードを必ず使用する。  
故障や発火の原因になります。



禁止

付属の釜、カゴを必ず使用する。  
やけど、けがの原因になります。  
故障や事故の原因になります。



禁止

取扱説明書に記載以外の用途に使用しない  
やけど、けがの原因になります。  
故障や事故の原因になります。



禁止

黒にんにくを作る以外の目的で使用しない。  
感電、ショートによる火災の原因になります。  
故障や事故の原因になります。



禁止

にんにくは新鮮なものを使用する。  
腐敗したにんにくを使用すると食中毒の  
原因になります。



禁止

蓋、カゴににんにく以外のものを入れたり、  
のせたりしない。  
故障の原因になります。



禁止

本体に直接にんにくを入れない。  
故障の原因になります。



禁止

使用中や使用直後は高温部に触れない。  
(庫内・カゴ・フタ裏・本体など)  
やけどの原因になります。



禁止

壁や家具の近くでは使わないでください。  
蒸気、熱などにより壁や家具の変形・変色  
の原因となります。

水のかかる場所や火気の近くでは使わない  
でください。火災や感電の原因となる恐れが  
あります。

高温になる場所には置かないでください。  
また、そのような場所で使わないでください。  
本体の変形・変色の原因、また火災の原因と  
なります。

本体の上に物を載せない  
本体の下に物を置かない

火災の原因となります。

蒸気口に手や顔を近づけない。  
やけどの原因になります。

内釜を直火にかけたり、電子レンジで加熱し  
たり、電磁調理器などに使用しない。  
やけど、事故、故障の原因になります。

絶対に空焚をしない  
やけど・故障の原因になります。

金属製のヘラなどは使用しない。  
洗いおけ代わりに使用しない。  
内釜に傷が付く原因になります。

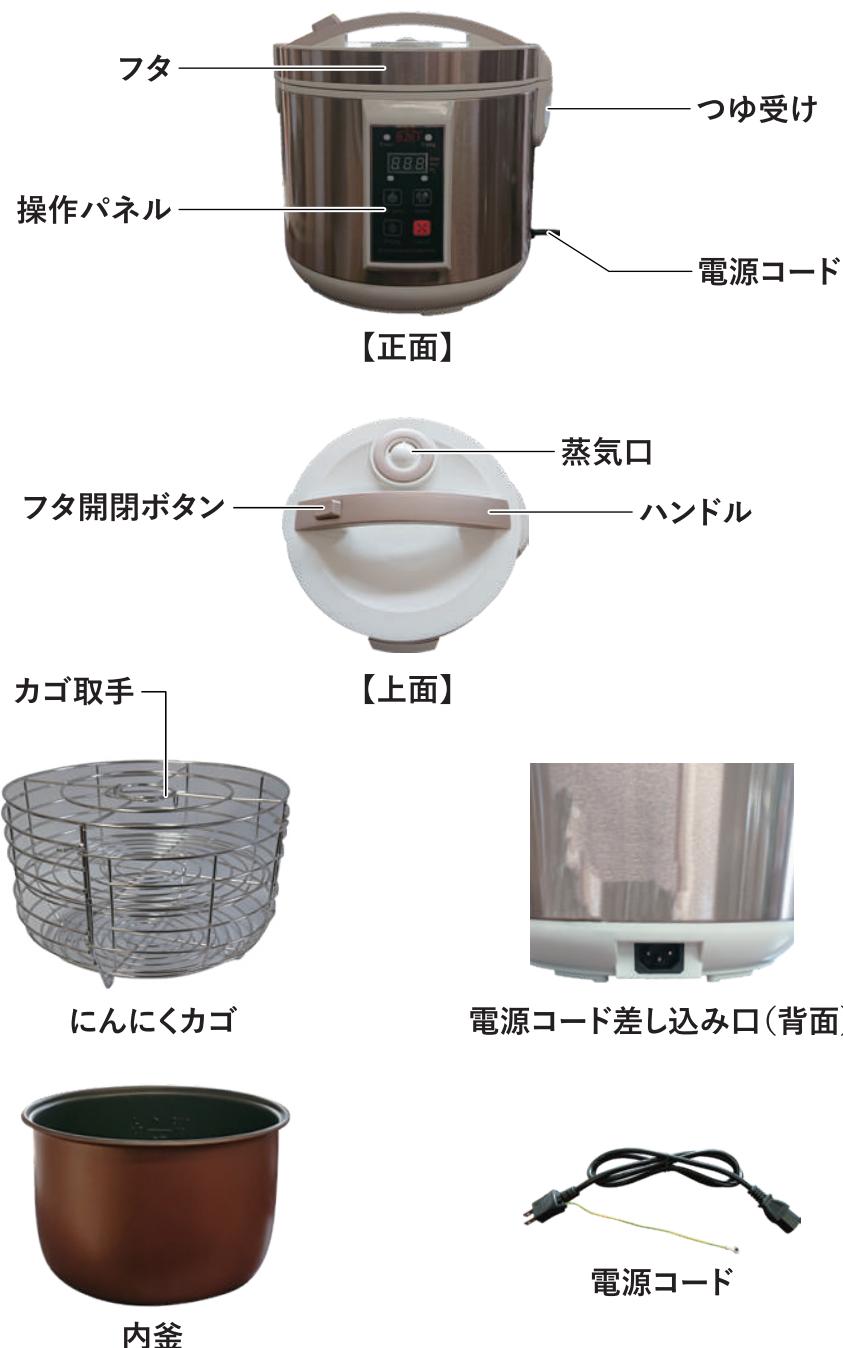
使用中に本体を持ち上げたり、移動さ  
せない。  
落下してけがの原因になります。

水のかかる場所、ぬれた台の上で使用  
しない。  
漏電による火災や感電の原因になります。

熱に弱い台の上で使用しない。  
変色、変形してしまう恐れがあります。

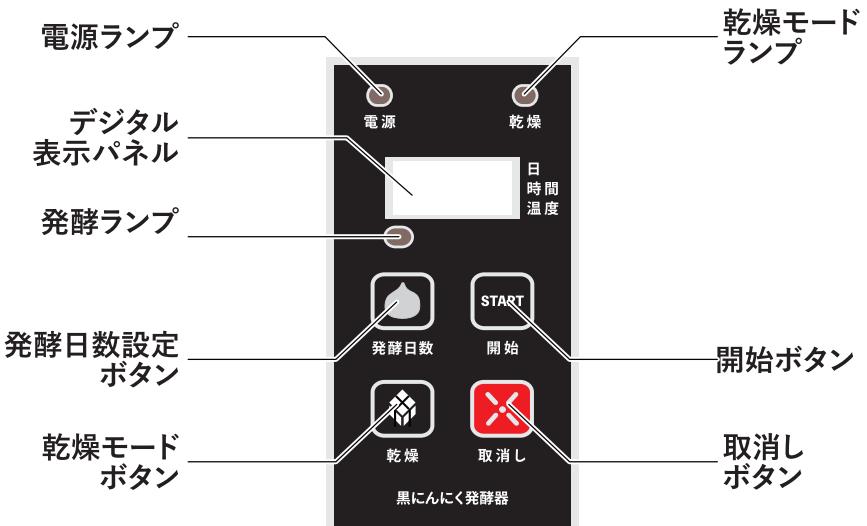
## 各部の名称

必ずご確認ください



⟨4⟩

## 操作パネル



スタンバイモード



例: 12日間発酵を開始した後のデジタル表示



(残り日数)



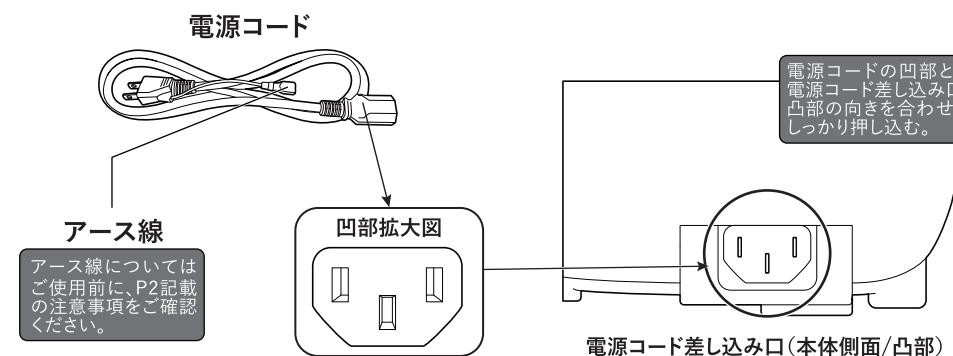
(残り時間)



(庫内温度)

※発酵中は上記例のように、表示パネルに「残り日数・残り時間・庫内温度」が繰り返し表示されます。

## 電源コード



⟨5⟩

## セット方法

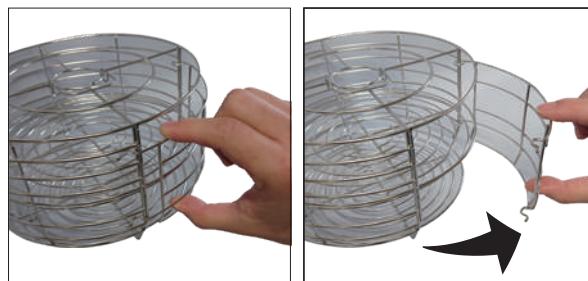
■下図のようにセットします。



■下図のように、ハンドルを握りフタ開閉ボタンを押しながら矢印の方向に開けます。



■下図のように、にんにくカゴの扉を矢印の方向に開けます。



- 扉を開けたところからにんにくを入れます。
- 入れ終わったら、扉をしっかり閉めて本体にセットします。

## ご使用の前に

### 発酵中のにんにく臭について

- 初日～5日目まではにんにく臭がします。
- 6日目から甘酸っぱいにんにく臭に変化して、次第に無臭に近くなります。

※にんにく臭が部屋に充満する可能性もありますので、換気のいい場所で発酵してください。

### 黒にんにくの保存について

- ★高温・多湿のところで保存しない
- ★温度変化の少ないところで保存する

- 丸ごと1個の黒にんにくの場合は、新聞紙に包むか紙袋に入れて約15～25°Cで「冷暗所保存」が最適です。
- バラした黒にんにくの場合は、タッパーなど密閉できる容器に入れて「冷蔵保存」が最適です。
- 丸ごと1個の黒にんにく、バラした黒にんにく共に、安全に長く保存されたい場合は、「冷蔵保存」もしくは、「冷凍保存」がオススメです。  
※冷蔵庫に入れると、低い温度と乾燥により、水分が失われ常温で保存するときに比べ硬くなる傾向があります。

### 保存期間の目安

- 常温保存 … 約1～2ヶ月
- 冷蔵保存 … 約6ヶ月
- 冷凍保存 … 約1年

※上記はあくまでも一般的な目安です。  
状況によって 適宜保存をおこなってください。

## ご使用の前に

### おいしい黒ニンニクを発酵するためのポイント

#### ■12日間発酵がオススメです。

※発酵期間が短いと苦味が残ります。

#### ■7日目、もしくは8日目に味見をしてください。

※味見する際はフタを開けたままにせず、すぐに閉めてください。

フタを開けたままにすると、蒸気が飛散してにんにくが硬くなる恐れがあります。

#### ■状態の良いにんにくを使ってください。

※保存期間の長いにんにくは、硬めに仕上がることがあります。

#### ■バラしたにんにくではなく、丸ごと1個のにんにくで発酵してください。

#### ■Mサイズのにんにくがオススメです。

※Lや2Lサイズの大きいにんにくは、庫内に入らないのでご注意ください。

#### ■カゴにニンニクを沢山入れて発酵してください。

量が少ないと硬くなる可能性が高くなります。

■「未乾燥にんにく」や「新にんにく」は水分が多いため、柔らかくなることがあります。※5月中旬～6月にかけて、水分量の多い新にんにくが市場に出回ります。水分が多いにんにくを使用するときは、しばらく乾燥させてから発酵させると、ベチャつきが軽減されます。

また、黒にんにくがベチャつくときは、程良い弾力が出るまで適時乾燥させてください。

#### ■発酵するとき、内釜にお水を入れると硬くなるリスクが減ります。

※詳しくは次項を参照ください。

## 発酵した黒にんにくが硬くなったとき

### 発酵中に硬くなる原因

①にんにくに含まれる水分量が少ない。

②にんにくの状態が悪く、中がスカスカの状態

半分にカットして断面を見ると空洞が多く見られます。

また、すり潰した時に色味が薄く、香りも少ないのが特徴です。

## 発酵した黒にんにくが硬くなったとき

### 硬くなることを防ぐ発酵方法

①カゴに入れられるだけのにんにくを入れます。

②内釜に水「100ml」を入れます。

③カゴを本体にセットして、発酵日数を「12日」にセットします。

④以後、「4日目と8日目」に、水「100ml」を内釜に給水します。

⑤12日間発酵したら完成です。

### POINT

● 内釜に入れる水量は「100ml」がオススメ。

→ 水を入れすぎると、にんにくが浸かって発酵にムラが出来てしまいます。

● 水「100ml」は、3・4日で蒸発するので、必ず給水を行う。

● 10日目以降に酸味や甘味が強くなる傾向がある為、12日間発酵がオススメ。

※新にんにくは水分量が多いため、初日から水を入れない方が良い。

### 硬くなったにんにくを食べられる状態にする方法

①カゴ上段にのみ、硬くなったにんにくを入れます。

②内釜に水「1.0ℓ」を入れます。

③カゴを本体にセットして、発酵日数を「12日」にセットします。

④4日目で味見をします。硬くなったにんにくは3・4日で柔らかくなります。

⑤味見をして苦味が残っているときは、カゴを本体に戻して追加発酵します。

⑥好みの味になるまで発酵したら完成です。

### POINT

●味見をするときは、発酵を停止する必要はありません。

●硬くなるまでの発酵日数によって異なりますが、トータル12日を目安に追加発酵すると苦味が和らぎます。

## 各モードについて

### スタンバイモード

電源プラグをコンセントに差し込むと、全モードランプが青く点灯し、表示パネルに「888」と表示されます。



### 取り消し

取消しボタンを押すと、設定の取り消しや動作の停止ができます。



### 発酵日数

発酵日数の設定をおこないます。  
※6~12日間で設定可能です。



### 乾燥

発酵後の黒にんにくを乾燥させます。  
※2~72時間で設定可能です。



### START

発酵や乾燥をスタートさせます。



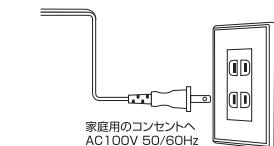
## 使い方

### 使用するにんにくについて

- 使用するにんにくの種類 ..... 多片種にんにく
- 最大発酵量 ..... 約2.0kg(サイズによっては、1kg~1.5kg迄)
- 個数(サイズ別) ..... S(16~18個)、M(14~16個)

### 操作手順 (例)12日間発酵する場合

- ①電源コードを、本体のプラグ差し込み口と、コンセントに接続します。



- ②「ピッ」という電子音とともに、スタンバイモードになります。



- ③発酵日数ボタンを押します。すると、デジタル表示パネルに[9d]と表示されます。

※ボタンを押すたびに以下の順に切り替わります。  
《9d→10d→11d→12d→6d→7d→8d》



## 使い方

④発酵日数を12日に合わせ、[START]ボタンを押します。  
すると、[発酵日数]ランプが点滅に変わり、  
デジタル表示に、残りの日数・時間・温度が  
繰り返し表示されます。



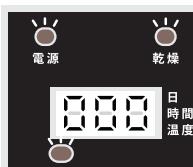
※表示される日数・時間はカウントダウン表示です。温度は庫内状況によって変わります。

例)12日間設定で開始し、2日経過したときの日数と時間表示



⑤設定した日数が経過すると発酵完了です。

※発酵終了後に操作しなかった場合、2時間以内に[000]と表示され、10分ごとにブザー音が2回鳴ります。  
さらに2時間経過すると、スリープ状態になり画面が消灯します。



### 温度表示について

- 初日～3日目 ..... 70～80°C
- 4日目 ..... 60～75°C
- 4日目以降 ..... 70～80°C

※「温度」は自動設定です。

※上記と異なる温度が表示されることもありますが異常ではありません。

※一時的に50°C台まで温度が下がることがありますが異常ではありません。

## 使い方

### 柔らかくなりすぎた黒にんにくを乾燥させる

#### 操作手順

①発酵完了後、乾燥モードボタンを押し、時間を設定します。

※[2～72時間]で設定出来ます。

乾燥モードボタンを押すたびに、以下の順に切り替わります。

《2H→4H→6H→8H→10H→12H→14H→16H…》



②選択したら、開始ボタンを押します。

すると、乾燥モードランプが青く点滅します。

※設定した「時間」はカウントダウン表示です。

③設定した時間が経過すると乾燥完了です。

■乾燥中はフタを完全に閉めずに、少し隙間を開けるとより上手く仕上がります。

※乾燥させすぎると黒にんにくの味が損なわれます。

また、乾燥させすぎると硬くなつて食べられなくなる場合もありますので、定期的に味見をしてください。

※黒にんにくが程良く出来たときは乾燥モードを使用しません。

にんにくの水分が多く、柔らかく仕上がったときなどにお試しください。



## お手入れ方法

### △ 注意

- お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜く  
感電やケガの原因になります。
- 本体が十分に冷めてからお手入れする
- 調味料を使用した場合はすぐに洗う
- スプーンや食器類を中にいれない
- シンナー・ベンジン・みがき粉・漂白剤・たわしなどを使用しない  
本体に傷がついたり、やけど、変色、故障の原因になります。

### 【本体】

- やわらかい布で汚れを拭き取ります。  
最後に水分が残らないようにから拭きます。

※本体は絶対に丸洗いしないでください。

※電源コード差し込み口付近に水がつかないよう  
ご注意ください。  
※フタの内側に付いているパッキンは取り外しが  
出来ません。

### 【内釜・にんにくカゴ】

- 台所用洗剤(中性剤)で洗います。
- スプーンや食器類を中に入れないでください。  
※内釜を傷つける原因になります。

※内釜のフッ素加工は使用により消耗します。  
色むらや剥がれなどが生じる場合があります  
が、性能や衛生上の問題はありません。内釜  
は消耗・交換部品としてご購入いただけます。

### △ 注意

※保証期間内であってもご使用状況によって  
有償でのご案内になる場合もございます。  
丁寧に取り扱ってください。

### 【つゆ受け】

- 台所用洗剤(中性剤)で洗います。
- 水が溜まったときは取り外し、水を捨ててください。
- お手入れ後は、必ず取り付けてください。



## こんなときは

修理サービスを依頼される前に、次の点をお調べください。

こんな時は?	調べるところ	処置
電源が入らない	(1)電源プラグがコンセントに差し込まれていない (2)本体に電源コードがしっかりと差し込まれていない (3)電源プラグ、コードにホコリが付着している	(1)電源プラグをコンセントに差し込んでください (2)電源コードの接点を確認して差し直してください (3)電源プラグ、コードに付着したホコリを拭き取って、差し直してください
蓋が閉まらない	フタ周辺に異物が挟まっている	異物を取り除いてください
途中で停止した	停電等で停止した	電力が戻ると、製品も自動復帰し、途中から発酵を再開します
黒にんにくが硬い	使用したにんにくが古い 発酵中にフタを必要以上に開けて乾燥させすぎた 水を入れて発酵していない	新しいにんにくを使用してください 水を内釜に入れて、追加発酵させてください(P13参照) 水を入れて再発酵してください
黒にんにくが柔い	乾燥処理されていないにんにくを使用している 水を入れすぎた	発酵後に乾燥させてください 水量を減らして発酵してください

お調べいただいたても原因がわからないときや、その他の異常や故障があるときは、  
お買いあげの販売店、サービスセンターに修理をご依頼ください。

## 製品仕様

品名	黒にんにく発酵器
品番	RM-AZ1000H-BK
定格	AC100V 50/60Hz
消費電力	73W
重量	約2.6kg
コード長さ	約1.1m
外形寸法(ハンドル部含む)	約(W)28.3×(D)27.0×(H)28.0cm
発酵最大量	約20kg(サイズによっては 1kg~15kg迄)

## 保証とアフターサービス(よくお読みください)

### ● 修理を依頼される場合

1. 故障の時は、使用を中止して修理を申しつけください。  
故障のままでの使用やご自分での修理は危険です。
2. 修理は、お買い上げの販売店に商品をお持ち込み頂き故障状況をご案内ください。
3. 保証期間中は、保証書の記載内容に基づき修理をいたします。
4. 保証期間が過ぎた場合、修理により機能が維持できる場合は、ご要望により修理いたします。
5. 本機の補修用性能部品(機能を維持するために必要な部品)の最低保有期間は  
製造打ち切り後5年です。この部品保有期間を修理可能期間といたします。  
又、保有期間が経過した後も故障修理箇所により修理可能な場合がありますので、  
お買い上げの販売店にお問い合わせください。

### ● 無料修理規定

1. 正常な使用状況(取扱説明書、本体ラベルなどの注意書に従った使用状況)で  
故障した場合。
2. 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、必要事項が書き込まれた  
本保証書を提示ください。
3. 保証期間内でも次の場合には、有料となります。
  - ①本書の提示が無い場合。
  - ②本書にお買い上げ年月日、お名前、製造No.の記入がない場合、及び  
本書の字句を書き替えられた場合。
  - ③使用上の誤り、他の機器から受けた障害、又修理や改造による故障または損傷。
  - ④火災、地震、水害、落雷、その他自然災害及び異常電圧、その他の外的要因に  
による故障、損傷。
4. 保証期間1年

# MEMO

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# MEMO

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---