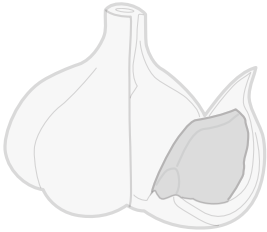




黒にんにく^{熟成}メーカー

上手にお使いいただくためには
はじめにお読みください



●黒にんにくを上手にお作りいただくためのポイントをご紹介します。

※お使いいただくときは、付属の取扱説明書も合わせてお読みください。

使用上のご注意・・・おいしく作るために

にんにくの重さに合わせた量の水を入れてください

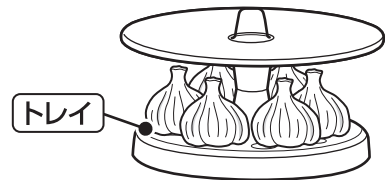
※にんにくをトレー一杯に並べると、重さで250～300gです。個数の目安は右の表のようになります。
※少ない個数でもできます。加える水の量が変わってきます。

●スタート前に必ず水を加えます。

加える水の量は並べたにんにくの重さによって変わります。

にんにくの重さに合わせた量の水を、スタート前にトレー中央の穴から入れてください。

トレーに乗る個数の目安	
Sサイズ	7～9個
Mサイズ	6個
Lサイズ	4～5個



スタート前に加える水の量		
にんにくの重さ	～200g	200～300g
水量	150ml	100ml



下記のようなにんにくは黒にんにくが硬くなる場合がありますので、水の量を50ml追加してください。

- 自家製にんにくを4ヶ月以上自然乾燥させたもの
- 明らかに乾燥しているもの
- 傷があるもの
- 皮が破れてにんにくの中が見えているもの
- バラにんにくやSSサイズのにんにく

カチッと音がするまでしっかりしめてから、開始/リセットキーを押す




裏面もご覧ください。

お好みの黒んにんにくにするために

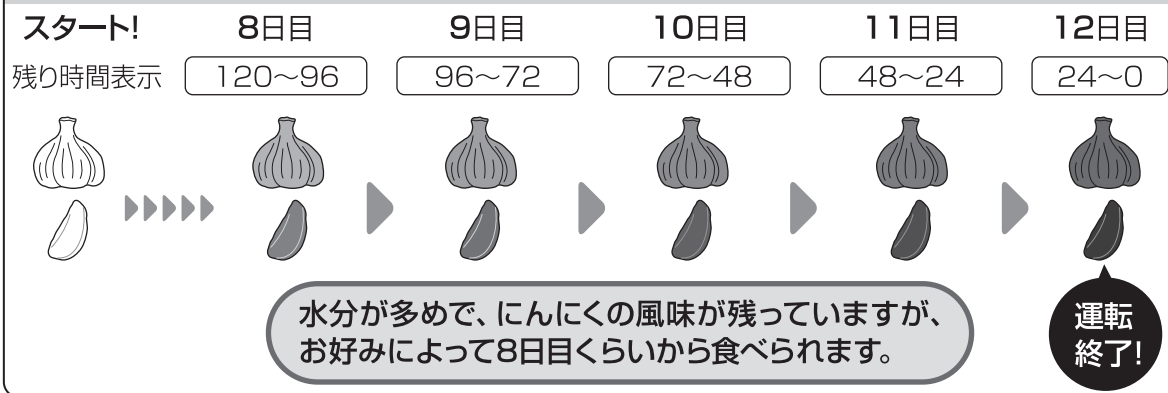
8日目位から、にんにくを見てみましょう

- にんにくは運転中、時間の経過とともに状態が変化していきます。
- 黒んにんにくが12日間できあがるように設定されていますが、お使いになるにんにくによってできあがりが変わってきます。お好みに合わせて、8日目位からでき具合を確認しましょう。

お願い

黒んにんにくを途中で取り出すときは、必ず  キーを長押しして、運転をリセットしてください。リセットをしないと、次にコンセントを入れたときに、残り時間を引き継いだまま運転を開始します。

にんにくの変化



黒んにんにくのできばえが硬いときは

次回、水の量を50ml増やしてください

- 硬くなった黒んにんにくと同じにんにくで次回作るときは、水の量を50ml増やしてください。取扱説明書「P.12 黒んにんにくのできばえについて」をご覧ください。

※Sサイズ以下・収穫から時期が経過している・乾燥している・皮がむけて、中身が見えている・片の数が多く、一片が小さいにんにくは硬くなりやすいのでご注意ください。

にんにくのおいについて

運転中は、強いにんにくのおいがします

- 臭いで迷惑がかかる場所や洗濯物の近くでは使わないでください。
- においがこもらず風通しがよい、日光が当たらない場所でお使いください。