

ヨーグルト・甘酒メーカー YA-100

取扱説明書 / レシピ集

ご購入上げまことにありがとうございます。

- この取扱説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- ご使用前には必ず「安全上のご注意」をお読みください。
- お読みになった後はお使いになる方がいつでも見られる所に大切に保管してください。



もくじ

| | |
|---------------------|---------|
| 安全上のご注意 | 1 ~ 2 |
| 使用上のお願い | 2 |
| 各部のなまえとはたらき | 3 |
| ご使用方法 | |
| 準備 | 4 |
| 調理 | 5 ~ 6 |
| お手入れのしかた | 6 |
| レシピ | |
| プレーンヨーグルト | 7 ~ 8 |
| カスピ海ヨーグルト/ケフィアヨーグルト | 9 |
| 豆乳ヨーグルト | 10 |
| 甘酒 | 11 ~ 13 |
| 塩こうじ/しょうゆこうじ | 14 |
| 天然酵母 生種おこし | 15 |
| 修理を依頼されるまえに | 16 ~ 17 |
| 仕様 | 18 |
| アフターサービスについて | 18 |
| 保証書 | 裏表紙 |



安全上のご注意

製品を安全にお使いいただき、あなた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重要事項を警告・注意に分けて示しています。必ずお守りください。

⚠ 警告

取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性があります。

⚠ 注意

取り扱いを誤ると、傷害または物的損害が発生する可能性があります。

お守りいただく内容を次の図記号で区別しています。



してはいけないこと（禁止）を示します。



必ずすること（強制）を示します。

⚠ 警告

電源プラグや電源コードについて



必ず実施

●交流100Vのコンセントを使う

交流200Vの電源を使うと感電・火災の原因になります。

●電源プラグはほこりが付着していないか確認し、刃の根元まで確実に差し込む

感電・ショートによる火災の原因になります。



ぬれ手禁止

●ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

感電の原因になります。



禁止

●電源コードを持って電源プラグを抜かない (必ず電源プラグを持つ)

電源コードに傷がつき、感電・ショートによる火災の原因になります。

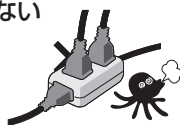
●電源コードや電源プラグは傷んだまま使わない

感電・ショートによる火災の原因になります。



●タコ足配線はしない

発熱による火災の原因になります。



●電源コードを無理に曲げたり、ねじったり、束ねたり、引っ張ったり、重いものをのせたり、加工したり、足に引っかかるような状態にしない

電源コードが傷み、感電・ショートによる火災の原因になります。

事故を避けるために



水ぬれ禁止

●本体を丸洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない

感電・ショートによる火災の原因になります。



禁止

●子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの原因になります。



分解禁止

●お客様ご自身で分解したり修理・改造は絶対にしない

異常動作による感電・火災・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。

⚠ 注意



禁止

●調理以外の目的で使わない

けが・感電・ショートによる火災の原因になることがあります。

●専用容器、牛乳パック以外の容器で調理しない

やけど・けがの原因になることがあります。

●使用中に移動させない

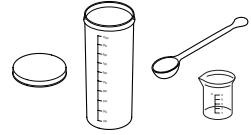
落下してけがの原因になることがあります。

●屋外、水のかかる場所、濡れた台の上で使わない

漏電による火災や感電の原因になることがあります。

●調理終了後はすぐに本体内部をさわらない

やけどの原因になることがあります。



●テーブルクロス、じゅうたん、ぐらついた台の上などの不安定な場所やテーブルの端に近いところで使わない

落下してけがの原因になることがあります。

●専用容器、計量カップに食品以外のものは入れない

●本体に直接材料や水を入れない

漏電による火災や感電の原因になることがあります。



電源プラグを抜く

●お手入れをするときは、必ず電源プラグを抜く

感電・けがの原因になることがあります。

●異常時はただちに電源プラグを抜く

異常のまま運転を続けると感電・火災の原因になることがあります。

●使用時以外は必ず電源プラグを抜く

絶縁劣化による感電・火災・漏電の原因になることがあります。

使用上のお願い

●専用容器、専用容器ふた、スプーン、計量カップを食器洗い機で洗わない。

変形・変色の原因になります。



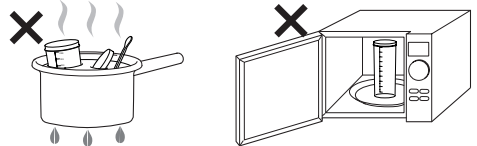
●高温の場所、湿気のある場所、火気の近くで使わない

変形・変色・故障の原因になります。

●専用容器、専用容器ふた、スプーン、計量カップは熱湯消毒してから使用する

●専用容器、専用容器ふた、スプーン、計量カップは煮沸消毒、電子レンジを使った消毒はしない

変形・変色の原因になります。

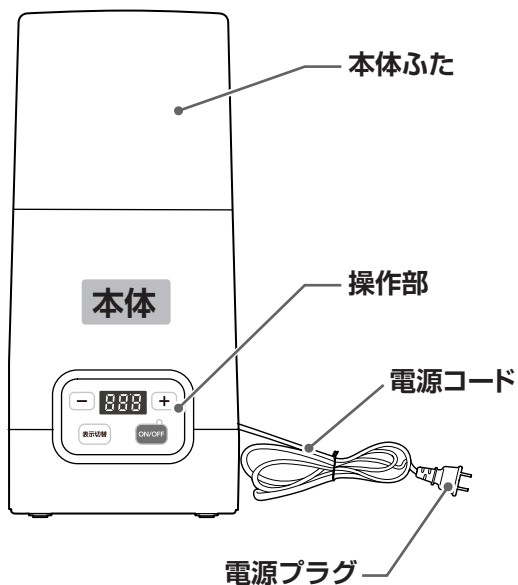


■容器の中で雑菌が繁殖して腐敗したときは以下の手順で殺菌してください。

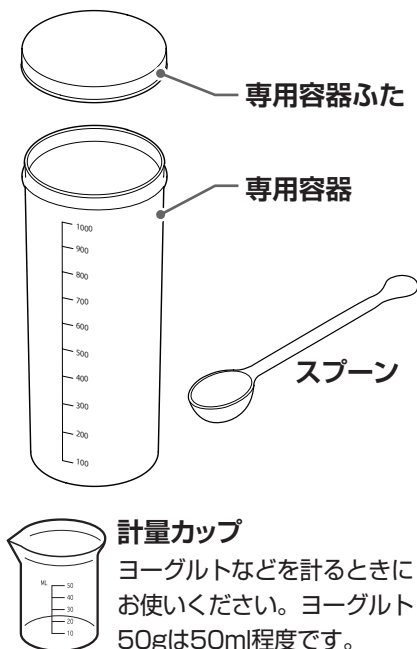
- ①うすめた台所用塩素系漂白剤につけ、殺菌します。
- ②よくすすいで充分乾燥させます。

各部のなまえとはたらき

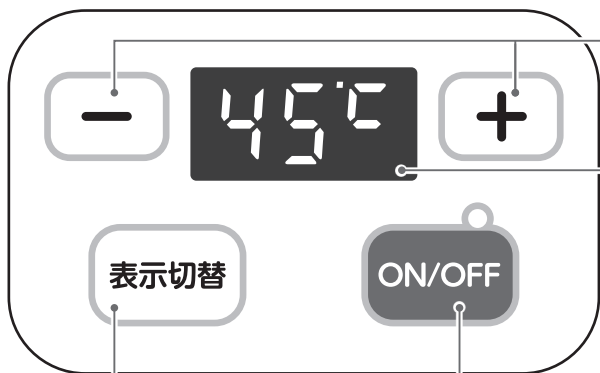
本体



付属品 (各1個)



操作部



-/+ボタン

目安の温度、時間を設定します。

表示部

- 温度、時間の設定中は設定温度や設定時間が表示されます。
- 調理中は設定した温度や、できあがりまでの時間が表示されます。

表示切替ボタン

「時間」「温度」の表示を切り替えます。

ON/OFFボタン

ボタンを押すと、ランプが点灯して調理がスタートします。もう一度押すとランプが消灯して調理が終了します。

ご使用方法

容器と材料の準備

1 専用容器、専用容器ふた、スプーン、計量カップを熱湯消毒する

専用容器、専用容器ふた、スプーン、計量カップを台所用中性洗剤で洗い、よくすすいだ後、熱湯消毒をおこなってください。

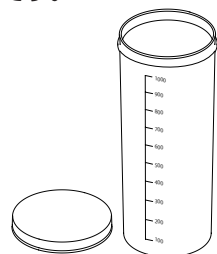
熱湯でやけどをしないように充分注意してください。

消毒後は軽くお湯を切り、自然乾燥させてください。

⚠ 注意

- なべで煮る煮沸消毒、電子レンジを使った消毒はしない
専用容器、専用容器ふた、スプーン、計量カップが変形、変色することがあります。
- 熱湯消毒後は専用容器や計量カップの内側をふきんで拭いたり、素手で触らない
雑菌が繁殖してヨーグルトなどがうまく作れないことがあります。

専用容器と専用容器ふた、計量カップの耐熱温度は約80℃です。

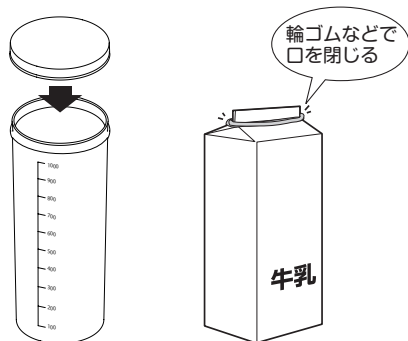


2 専用容器または牛乳パックに材料を入れ、よく混ぜ合わせる

レシピはP.7～P.15に掲載しています。

牛乳パックを使用するときは、必ず未開封で新しい牛乳パックを使用してください。

3 専用容器を使用するときは専用容器ふたを取りつけ、牛乳パックを使用するときはパックの口を輪ゴムやクリップで閉じる



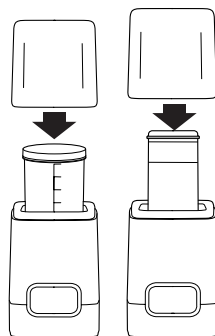
ご使用方法

スタートからできあがりまで

- 1 専用容器または牛乳パックを本体に入れ、本体ふたを本体に取りつける

⚠ 注意

- 本体に直接材料や水を入れない
漏電による火災や感電の原因になることがあります。

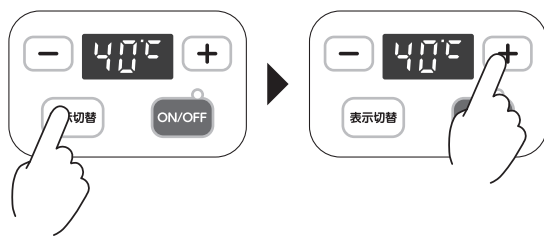


- 2 電源プラグを差し込む

- 3 温度を設定する

表示切替ボタンで温度を表示し、-/+ボタンで温度を設定します。

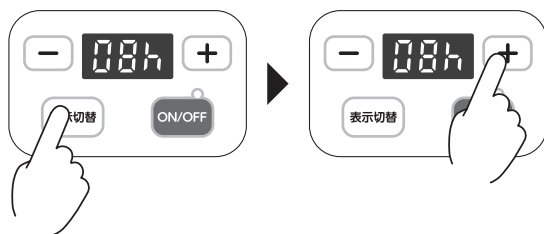
- 25～65℃の範囲で設定できます。
- 初期設定は40℃です。



- 4 時間を設定する

表示切替ボタンで時間を表示し、-/+ボタンで時間を設定します。

- 1～48時間の範囲で設定できます。
- 初期設定は8時間です。



各レシピ調理設定 ※詳しくはP.7～P.15をご覧ください。

| | 温度(℃) | 時間 |
|-------------------|-------|-------|
| プレーンヨーグルト/豆乳ヨーグルト | 37～40 | 7～8 |
| カスピ海ヨーグルト | 27 | 12～24 |
| 塩こうじ・しょうゆこうじ | 60 | 6 |
| 甘酒 | 60 | 6～10 |
| 天然酵母 生種おこし | 27 | 24 |

■ 左記温度・時間は調理目安です。調理環境や材料の温度によりできあがりは異なりますので、ご自身で調整してください。

■ お使いになる場所の気温が調理設定温度以上のときは、うまく作れないことがあります。カスピ海ヨーグルト、ケフィアヨーグルト、天然酵母生種おこしのときはご注意ください。暑くなる場所を避け、材料も30℃以下のものを使用してください。

5 ON/OFF ボタンを押す

ランプが点灯し、調理が開始されます。

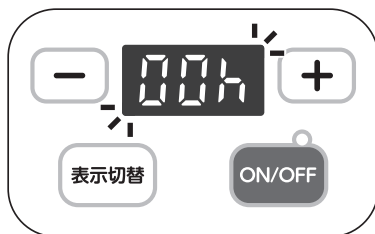


温度や時間の設定をまちがえたときは

ON/OFFボタンをもう一度押すと、ランプが消灯し、調理が終了します。温度と時間の設定をやり直してください。(P.5参照)

6 できあがり

- 設定した時間が経過すると、ランプが消灯し、「00h」で点滅表示となります。
- 電源プラグを抜いてください。(温度、時間の設定がリセットされます。)
- できあがった調理品は、早めに冷蔵庫に入れて保管してください。
- 専用容器、スプーン、計量カップは冷凍庫に入れしないでください。破損するおそれがあります。



お手入れのしかた

警告



水ぬれ禁止

- 本体を丸洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない
感電・ショートによる火災の原因になります。

注意



電源プラグを抜く

- お手入れをするときは、必ず電源プラグを抜く
感電・けがの原因になることがあります。

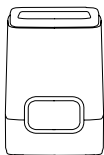
お手入れする前に

- 必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてからお手入れしてください。

ベンジン、シンナー、クレンザー、金属製たわし、たわし、化学ぞうきんなどは表面を傷つけますので使用しないでください。

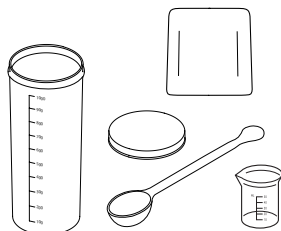
本体

- 水またはぬるま湯にやわらかいふきんをひたし、よくしぼってから汚れをふき取り、よく乾かしてください。



本体ふた、専用容器、専用容器ふた、スプーン、計量カップ

- 台所用中性洗剤(食器用・調理器具用)とやわらかいスポンジで洗い、よくすすいで充分乾燥させてください。



レシピ

ヨーグルトをうまく作るには

- 使う道具はしっかりと熱湯消毒してください。
- 種のヨーグルトは牛乳とよく混ぜてください。
- 材料は新鮮で未開封のものを使用し、牛乳は成分無調整のものを使用してください。
- できあがったヨーグルトを種として使うときは、食べる前に種として使う分を別の清潔な容器に取り分けておいてください。
(できあがりの容器を洗わずに牛乳を継ぎ足す使い方はしないでください)

プレーンヨーグルト（専用容器を使用する場合）

材料

- 牛乳（成分無調整）…800ml
- プレーンヨーグルト（新鮮なもの）…80g
- ヨーグルトの分量の目安は牛乳の 1/10 です。

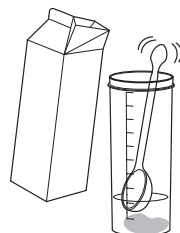
必要な道具

- 専用容器
- 専用容器ふた
- スプーン

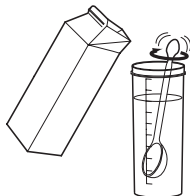
1 道具をすべて熱湯消毒し、自然乾燥させます

- ふきんなどでふかないでください。

2 専用容器に牛乳 200ml プレーンヨーグルト 80g を加え、スプーンでよく混ぜます



3 専用容器に残りの牛乳 600ml を徐々に加えながら、スプーンでよく混ぜます



4 専用容器ふたを閉め、本体にセットし、本体ふたを本体に取りつけます



5 温度と時間を設定し、調理を開始します

| | |
|------|--------|
| 設定温度 | 37～40℃ |
| 設定時間 | 7～8時間 |

⚠ 注意

できあがったヨーグルトの賞味期限は、ご使用になった牛乳の賞味期限と同じです。

Recipes

| | |
|-----------------------|---------------------|
| プレーンヨーグルト……………P.7～P.8 | 甘酒……………P.11～P.13 |
| カスピ海ヨーグルト……………P.9 | 塩こうじ……………P.14 |
| ケフィアヨーグルト……………P.9 | しょうゆこうじ……………P.14 |
| 豆乳ヨーグルト……………P.10 | 天然酵母 生種おこし……………P.15 |

プレーンヨーグルト（1L牛乳パックを使用する場合）

材料

- 牛乳（成分無調整）…900ml
 - 牛乳 100ml はあらかじめ減らしてください。
- プレーンヨーグルト（新鮮なもの）…90g
 - ヨーグルトの分量の目安は牛乳の 1/10 です。

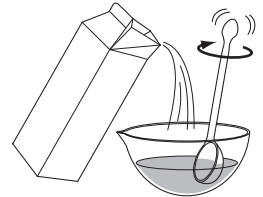
必要な道具

- スプーン
- 別容器
 - 牛乳とヨーグルトを混ぜるために使用します。

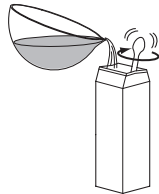
牛乳パックは開封したてのものを使用してください。

- 1** 道具をすべて熱湯消毒し、自然乾燥させます
- ふきんなどでふかないでください。

- 2** 牛乳パックから牛乳 200ml を別容器へ取り出し、プレーンヨーグルト 90g を加え、よく混ぜます



- 3** 2 を牛乳パックに戻し、スプーンでよく混ぜます



- 4** 牛乳パックの口を輪ゴムまたはクリップで閉じます



- 5** 牛乳パックを本体にセットし、本体ふたを本体に取りつけます

- 6** 温度と時間を設定し、調理を開始します

| | |
|------|--------|
| 設定温度 | 37～40℃ |
| 設定時間 | 7～8時間 |

⚠ 注意

できあがったヨーグルトの賞味期限は、ご使用になった牛乳の賞味期限と同じです。

カスピ海ヨーグルト / ケフィアヨーグルト

材料

牛乳（成分無調整）

ヨーグルトの粉末種菌

■分量は使用される粉末種菌の説明書をよく確認してください。

必要な道具

専用容器

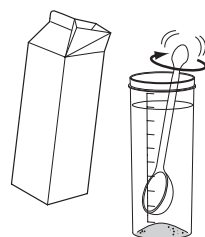
専用容器ふた

スプーン

1 道具をすべて熱湯消毒し、自然乾燥させます

■ふきんなどでふかないでください。

2 専用容器に牛乳とヨーグルトの粉末種菌を加え、スプーンでよく混ぜます



3 専用容器ふたを閉め、本体にセットし、本体ふたを本体に取りつけます



4 温度と時間を設定し、調理を開始します

| | カスピ海ヨーグルト | ケフィアヨーグルト |
|------|-----------|-----------|
| 設定温度 | 27℃ | 25℃ |
| 設定時間 | 12～24時間 | 24時間 |

⚠ 注意

- できあがったヨーグルトの賞味期限は、ご使用になった牛乳の賞味期限と同じです。
- できあがったヨーグルトを種として使うときは、食べる前に種として使う分を別の清潔な容器に取り分けておいてください。

できあがったカスピ海ヨーグルトやケフィアヨーグルトを種として使用する場合

材料

牛乳（成分無調整）……………800ml

できあがったヨーグルト……………80g

- 種のヨーグルトは牛乳とよく混ぜ、固形分がないようにしてください。
- 必要な道具と作り方、設定時間、設定温度はカスピ海ヨーグルト、ケフィアヨーグルトのレシピと同じです。
- 自家製ヨーグルトは種菌として何回も使用すると菌の力が弱くなっていくことがあります。種菌として使用するのは2回までにしてください。

豆乳ヨーグルト（専用容器を使用する場合）

材料

- 豆乳（成分無調整）…800ml
プレーンヨーグルト（新鮮なもの）…80g
■ヨーグルトの分量の目安は豆乳の1/10です。

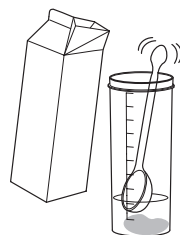
必要な道具

- 専用容器
専用容器ふた
スプーン

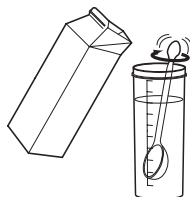
1 道具をすべて熱湯消毒し、自然乾燥させます

- ふきんなどでふかないでください。

2 専用容器に豆乳 200ml プレーンヨーグルト 80g を加え、スプーンでよく混ぜます



3 専用容器に残りの豆乳 600ml を徐々に加えながら、スプーンでよく混ぜます



4 専用容器ふたを閉め、本体にセットし、本体ふたを本体に取りつけます



5 温度と時間を設定し、調理を開始します

| | |
|------|--------|
| 設定温度 | 37～40℃ |
| 設定時間 | 7～8時間 |

⚠ 注意

- できあがった豆乳ヨーグルトは冷蔵庫で保管し、1週間くらいで食べ切ってください。
- 豆乳の成分により、豆乳ヨーグルトの表面がうすいピンク色になる場合がありますが、問題ありません。お召し上がりいただけます。ただし、カビ臭や腐敗臭がする場合は捨ててください。

甘酒（たっぷり作る場合）

■使う道具はしっかりと熱湯消毒してください。 ■米こうじは60℃以下で加えてください。

材料

米こうじ（乾燥）…200g
 ■生米こうじを使用する場合は、お湯を300mlにしてください。

炊きたてのごはん…320g（1合分）

沸騰したお湯…400ml
 ■温度計を持っていない場合は、お湯を水に変えてください。

必要な道具

| | |
|--------|--------|
| 専用容器 | ボウル 2つ |
| 専用容器ふた | 温度計 |
| スプーン | しゃもじ |

1 道具をすべて熱湯消毒し、自然乾燥させます
 ■ふきんなどでふかないでください。

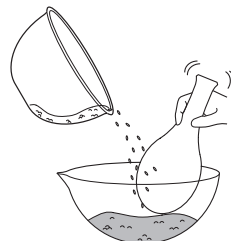
2 1つ目のボウルに米こうじを入れ、手で一粒一粒よくほぐします
 ■必ず手を洗ってからこうじをほぐしてください。



3 2つ目のボウルにごはんとお湯を入れてよく混ぜ、60℃に冷めるまで温度計ではかりながら、しゃもじでごはんをよくつぶします



4 60℃以下になったら、ほぐした米こうじを加え、よく混ぜ、専用容器へ移します



5 専用容器ふたを閉め、本体にセットし、本体ふたを本体に取りつけます

6 温度と時間を設定し、調理を開始します

| | |
|------|--------|
| 設定温度 | 60℃ |
| 設定時間 | 6～10時間 |

⚠注意

- できあがった甘酒は冷蔵庫で保管し、1週間くらいで食べ切ってください。
- できあがった甘酒はおかゆ状で、ごはん粒が多く残っている場合がありますが、異常ではありません。

甘酒（専用容器の半分の量で作る場合）

※専用容器で混ぜることが
できます。

材料

米こうじ（乾燥）…100g

■生米こうじを使用する場合は、お湯を150ml
にしてください。

炊きたてのごはん…160g(0.5合分)

沸騰したお湯…200ml

■温度計を持っていない場合は、お湯を水に変
えてください。

必要な道具

専用容器 ボウル 1つ

専用容器ふた 温度計

スプーン

1 道具をすべて熱湯消毒し、自然乾燥させます

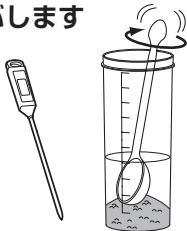
■ふきんなどでふかない
てください。

2 ボウルに米こうじを入れ、手で一粒一粒よくほぐします

■必ず手を洗ってからこうじを
ほぐしてください。



3 専用容器にごはんとお湯を入れてよく混ぜ、60℃に冷めるまで温度計ではかりながら、スプーンでごはんをよくつぶします



4 60℃以下になったら、ほぐした米こうじを加え、よく混ぜます



5 専用容器ふたを閉め、本体にセットし、本体ふたを本体に取りつけます

6 温度と時間を設定し、調理を開始します

| | |
|------|--------|
| 設定温度 | 60℃ |
| 設定時間 | 6～10時間 |

⚠注意

- できあがった甘酒は冷蔵庫で保管し、1週間くらいで食べ切ってください。
- できあがった甘酒はおかゆ状で、ごはん粒が多く残っている場合がありますが、異常ではありません。

甘酒（うすめに作る場合）

材料

米こうじ（乾燥）…100g

■生米こうじを使用する場合は、お湯を 250ml にしてください。

炊きたてのごはん…200g

沸騰したお湯…300ml

■温度計を持っていない場合は、お湯を水に変えてください。

必要な道具

専用容器 ボウル 1つ

専用容器ふた 温度計

スプーン

1 レシピや設定時間、設定温度は甘酒（専用容器の半分で作る場合）と同じです（P.12 参照）

甘酒をうまく作るには

- ごはん+米こうじ+お湯の温度が60℃から調理を開始した方がより甘い甘酒となります。
- ごはんとお湯を混ぜるときは、ごはんをよくつぶした方がより甘い甘酒となります。

甘酒の召し上がり方

- できあがった甘酒はそのまま召し上がったり、お湯を加えて好みの濃さにうすめたり、ミキサーなどにかけてからお飲みください。
- できあがった甘酒にレモン汁や練り梅を入れることで、こうじ臭さがなくなり、おいしくお召し上がりいただけます。
- オレンジジュースを入れるのもおすすめです。

塩こうじ / しょうゆこうじ

材料【塩こうじ】

米こうじ（乾燥）…200g

■生米こうじを使用する場合は、水を200mlにしてください。

塩…60g

水…300ml

材料【しょうゆこうじ】

米こうじ（乾燥）…200g

■生米こうじを使用する場合は、水は必要ありません。

しょうゆ…300ml

水…100ml

必要な道具

専用容器

専用容器ふた

スプーン

ボウル 1つ

1 道具をすべて熱湯消毒し、自然乾燥させます

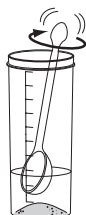
■ふきんなどでふかないでください。

2 ボウルに米こうじを入れ、手で一粒一粒よくほぐします

■必ず手を洗ってからこうじをほぐしてください。



3 専用容器に水と塩またはしょうゆを入れ、よく混ぜます



4 専用容器にほぐした米こうじを加え、よく混ぜます



5 専用容器ふたを閉め、本体にセットし、本体ふたを本体に取りつけます

6 温度と時間を設定し、調理を開始します

| | |
|------|-----|
| 設定温度 | 60℃ |
| 設定時間 | 6時間 |

⚠ 注意

- 賞味期限はどちらも3ヵ月半です。
- できあがったら全体をかき混ぜ、別容器に移して冷蔵庫で保管してください。冷蔵庫でも熟成されるため、時々全体をかき混ぜてください。

■できあがった塩こうじ/しょうゆこうじはミキサーなどにかけて細かくすると調味料として使いやすくなります。

天然酵母 生種おこし

材料

天然酵母元種…100g～250g

ぬるま湯…200ml～500ml

- 25℃～30℃のぬるま湯を使ってください。
- ぬるま湯の分量の目安は天然酵母元種の2倍です。
- お使いになる酵母の説明書をよく確認してください。
- 室温が30℃以上で生種おこしをすると、発酵しすぎて生種がうまくおこせないことがあります。

必要な道具

専用容器

専用容器ふた

スプーン

1 道具をすべて熱湯消毒し、自然乾燥させます

- ふきんなどでふかないでください。

2 専用容器が冷めたら、材料を加えよく混ぜます

3 専用容器ふたを閉め、本体にセットし、本体ふたをかぶせます

4 温度と時間を設定し、調理を開始します

| | |
|------|-------|
| 設定温度 | 27℃ |
| 設定時間 | 24 時間 |

⚠ 注意

- 生種は1週間程度で使い切ってください。
- できあがったらしっかり密閉して冷蔵庫で保存してください。(冷凍・常温保存はしないでください。)
- 保存するときは納豆などの菌の強い食品の近くに置かないでください。

これらのレシピはエムケー精工 HP にも掲載しています。
URL <https://www.mkseiko.co.jp/seikatu/plus/>



修理を依頼されるまえに

| こんなとき | お調べいただくこと | 処置していただくこと |
|-----------------|--|---|
| キーを押しても反応しない | <ul style="list-style-type: none"> ■ 電源プラグが抜けていませんか？ ■ 停電していませんか？ (ブレーカーが OFF になっている) | <ul style="list-style-type: none"> ■ 電源プラグをコンセントに差し込んでください。 ■ 停電が回復するまで待ってください。 (ブレーカーを ON にしてください。) |
| ヨーグルトがうまくできない | <ul style="list-style-type: none"> ■ 使用する道具はすべて熱湯消毒しましたか？消毒後、専用容器やスプーン、計量カップ、牛乳パックの内側を素手で触れませんでしたか？ ■ 新鮮で未開封の材料を使用しましたか？ ■ 材料の分量は適切でしたか？ ■ 成分無調整牛乳を使用しましたか？ ■ 種のヨーグルトの原材料に寒天、ゼラチン、果物、野菜などが含まれていませんか？ ■ 調理前に材料をよく混ぜましたか？ ■ 調理中に材料を混ぜていませんか？ ■ 温度設定や時間設定は適切でしたか？ ■ 市販のヨーグルトの銘柄によっては固まりづらいものがあります。 ■ 粉末種菌をお使いですか？ | <ul style="list-style-type: none"> ■ 使用する道具は全て熱湯消毒してから使用してください。 ■ 新鮮な牛乳、ヨーグルトを使用してください。自家製ヨーグルトを繰り返し種として使用すると種菌が弱ることがあります。 ■ レシピを参考に適切な分量を使用してください。 ■ 低温殺菌牛乳、乳飲料、加工乳などはヨーグルトづくりに適しません。成分無調整牛乳を使用してください。 ■ 寒天やゼラチンなどが入っていないヨーグルトを種として使用してください。 ■ 材料をスプーンなどでよく混ぜてから調理を開始してください。 ■ 調理中は材料を混ぜないでください。 ■ レシピを参考に適切な温度設定、時間設定にしてください。 ■ 種菌に使用したヨーグルトの銘柄を変えてみてください。 ■ 粉末種菌の場合は、発酵時間の長いものがあります。種菌の説明書を確認してください。 |
| ヨーグルトの酸味が強い | <ul style="list-style-type: none"> ■ 酸味の強いヨーグルトを種に使用しませんでしたか？ ■ 調理時間が長すぎませんか？ ■ 調理温度が高すぎませんか？ ■ できあがった後は冷蔵庫で保存しましたか？ | <ul style="list-style-type: none"> ■ 種に使用するヨーグルトの銘柄によって酸味や風味が異なります。 ■ ヨーグルトは発酵時間を長く、温度を高くすると酸味が強くなります。お好みに合わせて調整してください。 ■ できあがった後はすぐに冷蔵庫に入れて保存してください。 |
| ヨーグルトから水分が出てしまう | <ul style="list-style-type: none"> ■ 調理時間が長すぎませんか？ | <ul style="list-style-type: none"> ■ 調理時間が長いと乳清（水分）が出てきます。調理時間を短くしてください。 |

修理を依頼されるまえに

| こんなとき | お調べいただくこと | 処置していただくこと |
|---|---|--|
| カスピ海ヨーグルトが固まらない | <ul style="list-style-type: none"> ■ 調理温度が高すぎませんか？ ■ 室温が 30℃以上ありませんか？ ■ 材料の温度が 30℃以上になっていませんか？ | <ul style="list-style-type: none"> ■ レシピを参考に適切な調理温度を設定してください。 ■ 涼しい環境で調理してください。 ■ 材料の温度に充分注意してください。 |
| 甘酒や塩こうじ、しょうゆこうじがうまくできない | <ul style="list-style-type: none"> ■ 米こうじを入れるとき、材料の温度は 60℃以下でしたか？ ■ 設定温度を 60℃以下にしましたか？ ■ 設定温度を 50℃以上にしましたか？ ■ 調理時間の設定は適切でしたか？ | <ul style="list-style-type: none"> ■ ごはんとお湯が 60℃以下の温度まで冷めてから米こうじを加えてください。 ■ 米こうじの酵素は調理温度が 65℃を超えると失活します。設定温度を 50℃以上 60℃以下にしてください。 ■ 米こうじの酵素は調理温度が 50℃を超えないと活発に活動をしません。設定温度を 50℃以上 60℃以下にしてください。 ■ レシピを参考に適切な調理時間を設定してください。 |
| カスピ海ヨーグルトや天然酵母生種おこしのときは、本体内部が設定温度よりも高くなる。 | <ul style="list-style-type: none"> ■ 本体内部の壁面の温度が高くなりますが、これは、材料の温度を設定した温度まで速やかに上げるためです。材料の温度は設定温度と同じになります。 | <ul style="list-style-type: none"> ■ 故障ではありません。 |
| カスピ海ヨーグルトや天然酵母生種おこしのときに、本体内部が温かく感じない | <ul style="list-style-type: none"> ■ 体温より低い温度で調理をおこなうときは、温かく感じないことがあります。 | <ul style="list-style-type: none"> ■ 故障ではありません。 |
| 天然酵母生種おこしがうまくできない | <ul style="list-style-type: none"> ■ 室温が 30℃以上ありませんか？ ■ 材料の温度が 30℃以上になっていませんか？ | <ul style="list-style-type: none"> ■ 30℃以上の環境では、酵母菌以外の菌も繁殖し、できあがりに影響が出ます。涼しい環境で調理してください。 ■ 材料の温度に充分注意してください。 |
| できあがったものから嫌なにおいがする、色がおかしい | <ul style="list-style-type: none"> ■ 使用する道具はすべて熱湯消毒しましたか？消毒後、専用容器や牛乳パック、スプーン、計量カップの内側を素手で触れませんでしたか？ ■ 新鮮で未開封の材料を使用しましたか？ | <ul style="list-style-type: none"> ■ 使用する道具は全て熱湯消毒してから使用してください。雑菌が繁殖し、できあがったものが腐敗している恐れがあります。食べずに捨ててください。 ■ 新鮮で未開封の材料を使用してください。材料が古く、できあがったものが腐敗している恐れがあります。食べずに捨ててください。 |

仕様

| | | | |
|------|-----------------|--------|--------------------------|
| 形式 | YA-100 | 安全装置 | 電流ヒューズ |
| 電源 | 100V(50Hz/60Hz) | | 温度ヒューズ |
| 消費電力 | 30W | 製品寸法 | 幅 13 × 奥行 13.5 × 高さ 28cm |
| 容器容量 | 1L | 質量 | 約 650g |
| 設定温度 | 25℃～ 65℃ | 電源コード長 | 1.3m |
| 設定時間 | 1 ～ 48 時間 | 付属品 | 専用容器、専用容器ふた、スプーン、計量カップ |

アフターサービスについて

修理サービスについて

- ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのをやめ、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、または裏表紙のお問い合わせ先にご相談ください。
- この製品の補修用性能部品は、製造打ち切り後最低 6 年間保有しています。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のことです。
- 保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料で修理いたします。

別売品について

別売品はお買い上げの販売店、または裏表紙のお問い合わせ先にご注文ください。

■ 容器セット



品番 : YA-1510ZO

ヨーグルト・甘酒メーカー 保証書

持込修理

| | | | |
|------|-----------------------|---------|---------------------|
| 製品名 | ヨーグルト・甘酒メーカー | 形式 | YA-100 |
| 保証期間 | 本体 1年間 | ※お買い上げ日 | 年 月 日 |
| ※お客様 | 〒 TEL ご住所 お名前 様 | ※販売店 | 〒 TEL 住所 店名 印 |

本書の※印欄に記入のない場合は無効となりますので、直ちにお買い上げの販売店にお申し出になるか、またはお買い上げ年月日・販売店名を証明する領収書などを添付してください。本書にご記入いただいたお客様の個人情報は商品の修理対応のために使用し、それ以外に使用したり第三者に提供することは一切ございません。

本書は、本書記載内容で無料修理させていただくことをお約束するものです。

- 取扱説明書・本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で、保証期間内(お買い上げ日から1年間)に故障した場合には、商品と本書をご持参、ご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。無料修理をさせていただきます。
- ご転居・その他などで、本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理を依頼できない場合には、下記の連絡先にお問い合わせください。
- 保証期間内でも、次の場合には有料修理となります。
 - (イ) ご使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷。
 - (ロ) お買い上げ後に落とされた場合などによる故障および損傷。
 - (ハ) 火災・公害・異常電圧および地震・雷・風水害その他の天災地変など外部に原因がある故障および損傷。
 - (ニ) 業務用または一般家庭用以外にご使用の場合の故障および損傷。
 - (ホ) 本書のご提示がない場合。
 - (ヘ) 本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合または本書に記入がなくお買い上げ年月日・販売店名などを証明する領収書などが無い場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 本書は再発行致しませんので紛失しないように大切に保管してください。

修理メモ

★この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間などについて、詳しくはP.17「アフターサービスについて」をご覧ください。
なおご不明の場合はお買い上げの販売店、または当社(〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825 TEL 026(272)4111(代))にお問い合わせください。

こんな症状はありませんか

- ・電源コード・プラグが異常に熱い。
- ・本体が異常に熱かったり、こげくさい臭いがする。
- ・製品にさわるとビリビリと電気を感じる。
- ・その他の異常や故障がある。

こんなときは

このような症状の時はコンセントから電源プラグを抜き販売店に点検をご相談ください。

エムケー精工株式会社

〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825
TEL 026(272)4111(代)
FAX 026(274)7089(代)

[支店]

| | | | |
|-------|-----------|-----------------------|------------------|
| 札幌支店 | 〒004-0841 | 札幌市清田区清田一条1-9-21 | TEL 011(881)7311 |
| 仙台支店 | 〒983-0023 | 仙台市宮城野区福田町4-14-22 | TEL 022(258)3861 |
| 東京支店 | 〒125-0062 | 東京都葛飾区青戸8-3-5MK東京ビル3F | TEL 03(3604)6441 |
| 静岡支店 | 〒422-8035 | 静岡市駿河区宮竹1-13-5 | TEL 054(238)0111 |
| 新潟支店 | 〒950-0923 | 新潟市中央区姥ヶ山2-18-15 | TEL 025(287)0911 |
| 長野支店 | 〒387-0007 | 長野県千曲市大字屋代4299-1 | TEL 026(272)8701 |
| 名古屋支店 | 〒453-0855 | 名古屋市中村区烏森町6-109 | TEL 052(461)7261 |
| 金沢支店 | 〒920-0025 | 金沢市駅西本町2-8-8 | TEL 076(264)1115 |
| 大阪支店 | 〒564-0043 | 大阪府吹田市南吹田3-6-4 | TEL 06(6386)5800 |
| 四国支店 | 〒761-8062 | 高松市室新町3-5 B棟102 | TEL 087(868)6781 |
| 広島支店 | 〒731-0138 | 広島市安佐南区祇園3-36-28 | TEL 082(871)7355 |
| 福岡支店 | 〒812-0061 | 福岡市東区宮松1-2-31 | TEL 092(612)1077 |