

簡単ヨーグルトメーカー Yogurt Factory

ヨーグルトファクトリー

TKY-41R

取扱説明書 保証書付

この度は本製品をお買いいただきましたありがとうございます。ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。なお、お読みになった後はお使いになる方がいつでも見ることの出来る場所へ保管してください。

もくじ

- 安全上の注意 1
- 各部の名称・ご使用前に 2
- 使い方 3~4
- お手入れ方法・保管について 5
- こんな時は・仕様 6
- 保証書 7

一安全上のご注意 一必ずお読みください。

この取扱説明書、および製品への表示では、製品を安全に正しくお使いいただくようあなたや他の方々への危害や財産への損害を未然に防止するために次のようなマーク表示を行っています。その表示と意味は次のようになっております。内容をよくご確認の上、本文をお読みください。

※この商品は日本国内用に設計されておりますので、海外では使用できません。



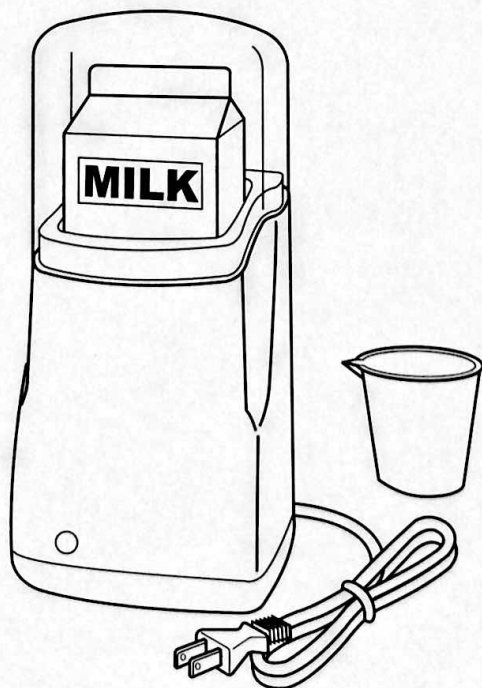
警告

この表示を無視して誤った取り扱いをすると、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

この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が重傷を負う可能性、および物的損害の発生が想定される内容を示します。



安全上の注意

●ご使用になる前に、この「安全上の注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。
●ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。

図記号の説明

⊘ は禁止 (してはいけない) を示します。

● は強制 (必ずすること) を示します。

警告

	絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。 ※発火したり、異常作動してけがをすることがあります。		ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしないでください。 ※感電の原因になります。
	本体の丸洗いはもちろんのこと、水につけたり、水をかけたりしないでください。 ※ショート・感電の恐れがあります。		電源プラグにピンやゴミを付着させないでください。 ※感電・ショート・発火の原因になります。
	15A以上のコンセントを単独で使ってください。 ※他の器具と併用した分岐コンセントは異常発熱して発火することがあります。		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でください。 ※やけど・感電・けがをすることがあります。
	電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。 ※差し込みが不完全な場合、感電・発火による火災の原因になります。		子供の手の届かないところに保管してください。 ※やけど・感電・けがをすることがあります。
	AC100V以外では使用しないでください。 ※やけど・感電・けがをすることがあります。		電源コードを破損させたり、加工(無理に曲げる・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものをのせる・挟み込むなど)しないでください。 ※電源コードが傷ついて、火災・感電の原因になります。
	電源コードや電源プラグが傷んでいた、コンセントへの差し込みがゆるいときは使わないでください。 ※感電・ショート・発火の原因になります。		

注意

	使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。 ※けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。		不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。 ※火災の原因になります。
	電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに電源プラグををもって引き抜いてください。 ※感電や火災の原因となります。		カーテンなど、可燃物の近くで使用しないでください。 ※火災の原因になります。
	バック牛乳以外のものを本体収納部に入れないでください。また、直接牛乳を入れないでください。		壁や家具の近くで使用しないでください。 ※熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。
	バック牛乳が入っていない状態で通電させることは絶対にしないでください。		使用中や使用直後は高温部に触れないでください。
	水をかけたりしないでください。		お手入れは冷えてから行ってください。 ※高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

各部の名称

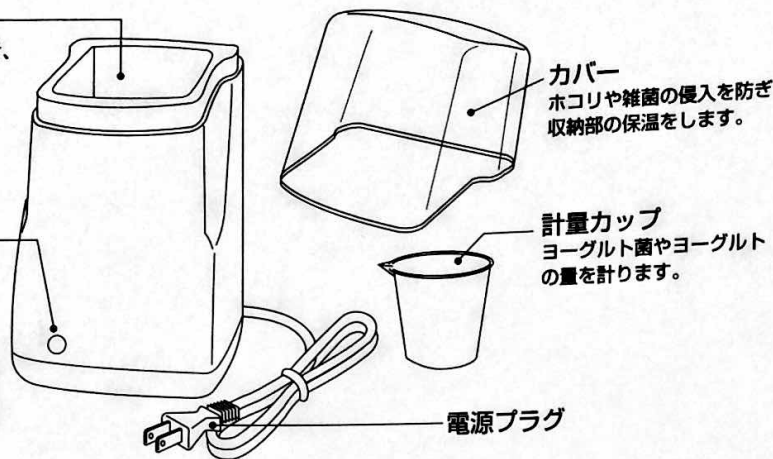
収納部

牛乳パックを収め発酵させ、ヨーグルトを作ります。

電源ランプ

通電時に赤く点灯します。

ヨーグルトの出来上がり具合を表すものではありませんので、電源プラグを抜くまで消えません。



カバー
ホコリや雑菌の侵入を防ぎ収納部の保温をします。

計量カップ
ヨーグルト菌やヨーグルトの量を計ります。

電源プラグ

メモ

- ヨーグルトは牛乳等に乳酸菌等を混ぜて発酵させた発酵食品のことです。
- 一度にたくさん食べるよりも毎朝食後に食べたほうが効果的といわれています。
- 乳酸菌には整腸作用やビタミンB群を生成するはたらきがあります。
- ヨーグルトに含まれるタンパク質、カルシウムは乳酸菌により消化されやすい形に分解されているため、牛乳よりも消化吸収されやすく、栄養価の高い健康食品といわれています。

ご使用前に はじめてお使いになる場合は必ずお読みください

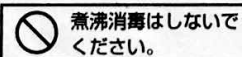
本製品はタネ菌（市販のプレーンヨーグルトやヨーグルト菌）を牛乳パックの中で増殖させますので、雑菌は禁物です。

- ・手は清潔に洗って、清潔な環境で作業してください。
- ・ヨーグルトに直接触れるものは台所用中性洗剤等で洗浄後に熱湯消毒して、自然乾燥させてください。
- ・本体とカバーは固く絞った布などできれいに拭いてください。

●計量カップとご家庭のかくはん用スプーンはよく洗った後、ボールなどの容器に入れた70℃位の熱湯に2～3分漬け置き消毒して自然乾燥させてください。

※計量カップの耐熱温度は80℃です。

80℃以上の熱湯は変形の恐れがあります。



●本体は壁や家具から20cm以上離してご使用ください。

●本製品にはON/OFFスイッチおよびタイマーはついていません。電源プラグをコンセントに差込むと通電し温度が上昇します。電源プラグを抜くと電源が切れます。

ご使用後の電源プラグの抜き忘れには充分ご注意ください。

●本体正面の電源ランプは通電状態を表すもので、ヨーグルトの出来上がり具合を示すものではありません。

●ヨーグルトの完成には約5～10時間かかります。（牛乳の量により変わります。）

●通電中の本体温度は約43～45℃になります。収納部の底部はそれよりも高温になる事がありますので、むやみに触れたりしないでください。

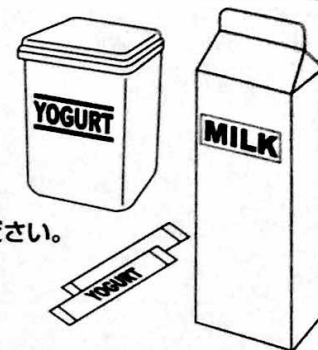
●ヨーグルトが出来上がるまでは本体をゆすったり、中をかき混ぜたり、また、頻りに開けて中を覗かないでください。ヨーグルトがうまく固まらなくなる場合があります。

●出来上がったヨーグルトに異常を感じたら、食べないようにしてください。

使い方

1 材料の用意

- 1000mLまたは500mLのパック牛乳
- ヨーグルトを発酵させる為の乳酸菌
 - ・市販のプレーンヨーグルト（無糖・無添加）
 - またはヨーグルト菌（活性乳酸菌）
- ※牛乳・プレーンヨーグルトは新鮮なものをお使いください。（特に牛乳は未開封のもの）
- また使用するまでは必ず冷蔵庫に保存し、使用時に常温に戻してご使用ください。



次の材料ではヨーグルトを作ることができません。材料容器の表示をよくご確認ください。

- 低温殺菌牛乳 ●加工乳 ●乳製飲料
- フルーツ、ゼラチンなどの添加物の入ったヨーグルト

カスピ海ヨーグルトは設定温度の違いによって作ることができません。

※低脂肪牛乳でも作ることは可能ですが、味が酸っぱくなったり乳清（ホエー）が分離したり、タネ菌が弱くなったりするので成分無調整の牛乳をおすすめします。

2 パック牛乳にタネ菌を入れ、よくかき混ぜる

必ず2ページの要領で消毒を済ませた上で作業を行ってください。

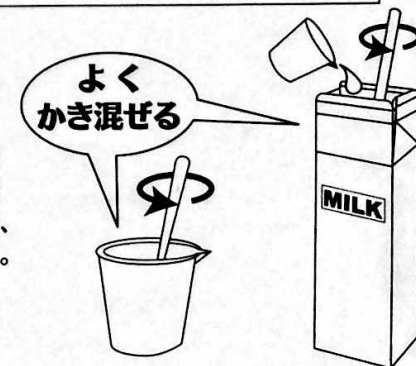
- ①常温に戻したパック牛乳の注ぎ口を両側全部開きます。
- ②タネ菌となるプレーンヨーグルトまたはヨーグルト菌を下記の表を参考に入れ、スプーンで底の方までよくかき混ぜます。

●タネ菌の目安量

プレーンヨーグルト使用		ヨーグルト菌使用
牛乳の量	タネ菌の量	種類により違いがあります。 ヨーグルト菌の使用説明書を参照下さい。
500mL	25～30mL	
1000mL	50～75mL	

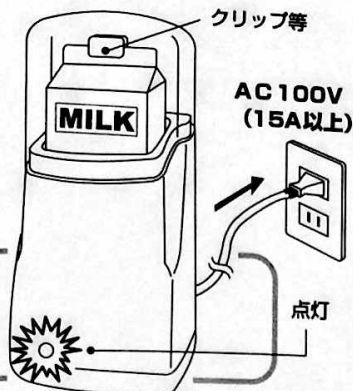
※ヨーグルト作りには汚れや雑菌は厳禁です。よく手を洗い、牛乳に直接触れないように注意してパック牛乳を開封してください。

※よくかき混ぜないとヨーグルトがうまく出来ない場合があります。プレーンヨーグルトを使用する場合は、計量カップのなかでよくかき混ぜ、やわらかくしてから牛乳の中に入れてください。



3 セットしてプラグをコンセントに差し込む

- バックの口をクリップなどで留め、本体にバック牛乳を入れ、カバーをかぶせます。プラグをコンセントに差し込むと電源ランプが点灯し、発酵を始めます。
- ※本体にバック牛乳を入れる際に、慎重にこぼさないように入れてください。
- ※こぼれてしまった場合はすぐに拭きとってください。放置すると固まってしまう恐れがあります。



- タネ菌の種類、牛乳の温度、室温などにより出来上がり時間が多少異なります。
- 酸味が足りないときは続けて1~2時間発酵を行ってください。

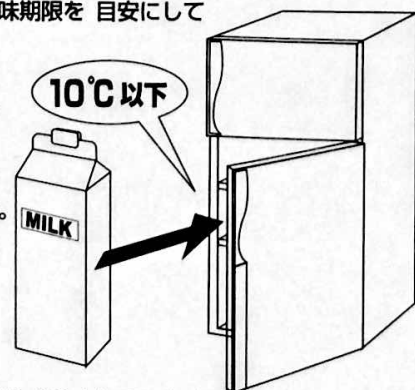
●出来上がり目安時間

プレーンヨーグルト使用		ヨーグルト菌使用 種類により違いがあります。 ヨーグルト菌の使用説明書を参照下さい。
牛乳の量	出来上がり時間	
500mL	5~8時間	
1000mL	8~10時間	

※本製品にはON/OFFスイッチおよびタイマーはついていません。電源プラグをコンセントに差し込むと通電して温度が上昇します。電源を切るときはプラグを抜いてください。抜き忘れにご注意ください。

4 できあがったら

- 固まったら出来上がりです。必ずプラグをコンセントから抜き、バックのまま冷蔵庫に入れて冷やします。冷蔵庫内でも少しずつ発酵が進み、酸味が増し固くなります。
- ※少し冷ましてから冷蔵庫に入れてください。雑菌混入防止のためバックの口は閉めてください。
- ※収納部の底部が高温になっていることがありますのでご注意ください。
- 出来上がり後は早めにお召し上がりください。
- ※出来上がったヨーグルトの賞味期限は使用された牛乳の賞味期限を目安にしてください。(要冷蔵：10℃以下)
- ※ヨーグルトの表面に水分が浮いていることがありますが、これは乳清(ホエー)といい、ヨーグルトの成分で栄養もありますので、安心してお召し上がりください。
- ※出来上がったヨーグルトもタネ菌として使えますが、その場合はなるべく新鮮なうちにタネ菌としてご使用ください。
- ※同じタネ菌から繰り返し使っていると、菌の性質が変わったり、雑菌が入る可能性が高くなります。定期的に新鮮なタネ菌を使用するようにしましょう。



メモ ホエーは大部分が水分ですが、乳糖や水溶性のたんぱく質、ミネラル、ビタミン類など大切な成分が含まれています。

注意 お手入れは電源プラグをコンセントから抜いて、本体が冷めてから行ってください。

●本 体

- 柔らかい布を水(またはぬるま湯)にひたし、固く絞ってから拭いてください。汚れがひどい場合は、水でうすめた台所用中性洗剤を使用してください。仕上げに乾いた布などで水気を拭きとってください。



注意 本体がぬれると故障の原因になります。絶対に水をかけたり、丸洗いはしないでください。

●カバー・計量カップ等

- カバーは台所用中性洗剤で洗った後、水でよくすすぎ、乾いた布などでしっかりと拭いてください。
- 計量カップとご家庭のかくはん用スプーンは台所用中性洗剤で洗った後、水でよくすすいでください。ボールなどの容器に入れた70℃位の熱湯に2~3分漬け置き消毒し、フキンなどを使わずに自然乾燥させてください。
- ※計量カップの耐熱温度は80℃です。80℃以上の熱湯は変形の恐れがあります。



注意 煮沸消毒はしないでください。変形や破損の恐れがあります。

お願い：磨き粉・金属タワシ・漂白剤・シンナー・ベンジン・スプレー式クリーナー類で拭かないでください。傷がついたり変色・変形などの原因になります。

●保管について

- 上記の要領で汚れを落とした後、よく乾燥させて清潔な場所に保管してください。
- 長期間お使いにならない場合は、ビニール袋に入れて箱にしまい高温多湿を避けて保管してください。

こんな時は

うまく出来なかったり、出来上がりがおかしいと思ったときは、次の点を確認の上、作り直してください。(無理に食べないでください)

症 状	考えられる原因
目安時間～12時間以上経過しても うまく固まらない	材料の牛乳が古かった
	材料のタネ菌が古かった
	材料のタネ菌の量が少なかった
	熱湯消毒が不十分で雑菌が入ってしまった
	電源を入れ忘れていた
水分が多量に分離し、 全体が均一に固まらない	材料の牛乳が古かった
	タネ菌を入れた後のかき混ぜが不十分
	通電中にかき混ぜた、本体に振動を与えた
酸味がきつい	材料の牛乳が古かった
	通電時間が長すぎた

仕 様

品名・型番	ヨーグルトファクトリー TKY-41R
定 格	AC100V-8W (50/60Hz)
コードの長さ	約 1.3 m
容 量	約500mL～1000mL入 牛乳パック(底辺約7cm角のもの)
製品サイズ	約(幅)120×(奥行)125×(高さ)275mm
製品重量	約650g
材 質	本体:ABS樹脂 カバー:アクリル樹脂 計量カップ:ポリプロピレン
計量カップ容量	50cc

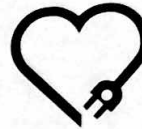
補修用性能部品の保有期間

- 電気ヨーグルトメーカーの補修用性能部品は製造打ち切り後5年間保有しています。
- この期間は経済産業省の指導によるものです。
- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

廃棄する場合

本製品を使わなくなり廃棄する場合は、お住まいの自治体のゴミの廃棄方法に従って捨ててください。

愛情点検



長年ご使用の電気ヨーグルトメーカーの点検を!

熱、湿気、ホコリなどの影響や、使用の度合いによって部品が劣化します。そのままご使用になると、故障や火災の原因となることがあります。

このような症状はありませんか?

- 電源コードを動かすと通電したりしなかったりする
- 電源ランプが点灯しない
- 差し込みプラグや電源コードの異常高温
- その他ふだんと違った状態になる

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、必ずお買上の販売店に点検・修理をご相談ください。絶対に分解しないでください。

品質保証規定

- お客様が取扱説明書の注意に従った正常な使用状態で、保証期間中に故障した場合は、本書により無償修理いたします。
- 無償修理は、商品と本書をご提示の上、本書に記入のお買上販売店にご連絡ください。転居、贈答品などで販売店が遠方の場合は本書記入の弊社宛にご連絡ください。
- 以下の場合は、保証期間中でも有料修理となりますのであらかじめご了承ください。
 - (1)本書で禁止した事項での使用による故障または損傷。
 - (2)使用上の誤り及び不当な修理・改造による故障または損傷。
 - (3)取扱の過誤、落下及びお買上後の輸送による故障または損傷
 - (4)火災・地震・水害・落雷・その他の天災による故障または損傷。
 - (5)本書の提示がない場合、販売店の記入がない場合、及び文字を書き換えられた場合。
- 本書は日本国内において有効です。(This warranty is valid only in Japan.)

※ご注意

本商品は一般家庭での使用を目的とした商品です。業務用とはご使用にならないでください。業務用として使用した場合は、保証期間中であっても責任は負いかねます。

品質保証書

弊社は厳密なる品質管理、検査のもとに本製品を販売しておりますが、万一故障した場合は上記の品質保証規定の範囲内で無償修理をさせていただきます。その際は現品に本書を添えてお買上販売店へご提示ください。

品名/型番	ヨーグルトファクトリー / TKY-41R		
保証期間	お買上げ日より1年間	※お買上げ日	年 月 日
※お 客 様		※販 売 店	
ご住所 〒	住 所 〒		
お名前	お名前		
TEL. ()	TEL. ()		

※印欄に記入がない場合は無効ですので、必ず記入の有無をご確認ください。もし記入がない場合は直ちにお買上の販売店にお申し出ください。また、通販等でのお買上げの場合は商品着荷時の送り状を貼り付けてください。なお、本書は再発行しませんので大切に保管してください。

販売店様へお願い

お買上日及び貴店の住所・名称・電話番号を記入の上、お客様にお渡しください。

輸入発売元 株式会社東京企画販売

〒187-0001 東京都小平市大沼町2-47-3

TEL 042-341-1122 <http://www.to-plan.co.jp>

中国製