

# 正しい使い方

## 1. 熱消毒します

○熱消毒の仕方(10ページ参照)

## 2. 牛乳パックにヨーグルトの種菌を入れてよくかき混ぜます

①牛乳パックの注ぎ口を両側全部開きます。

- ヨーグルト作りに汚れや雑菌は禁物です。手をよく洗い、牛乳に直接手が触れないように注意してください。

②牛乳を7ページの表を参考にして、量を減らします。

- 500ml → 450mm

③種菌を7ページの表を参考にして、適量をパック牛乳の中に入れ、スプーンで底の方までよくかき混ぜます。

- よくかき混ぜないと、ヨーグルトがうまくでき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、計量カップの中でよくかき混ぜ、均等なやわらかさにしてから牛乳の中に入れてください。



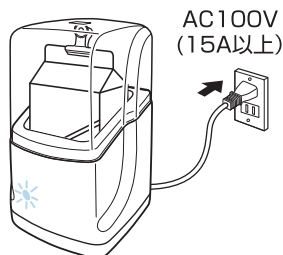
## 3. 牛乳パックを本体収納部に入れ、電源プラグをコンセントに差し込みます

①パックの口をクリップなどで閉じ、本体の収納部に入れます。

②本体にカバーをかぶせます。

③電源プラグをコンセントに差し込み、電源を入れます。通電ランプが点灯し、内部のヒーターが加熱され、発酵を開始します。

- 種菌の種類、牛乳の温度、室温などにより、できあがりまでの時間が多少異なります。
- できあがりまでの時間は、7ページの表を参考にしてください。
- 室温の低い冬は、種菌の量を増やしたり、発酵時間を少し長くしてください。
- 発酵を始めたら本体を揺すったり、カバーを開けたりしないでください。



通電ランプ点灯

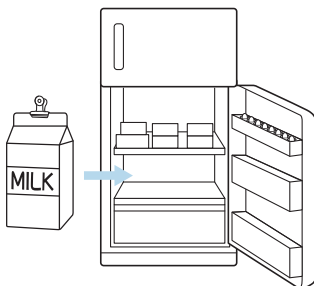
# 正しい使い方(つづき)

## ■牛乳と種菌の分量とできあがりまでの時間(目安)

種菌の種類	牛乳の量	種菌の量	できあがりまでの時間
プレーンヨーグルトを使用した場合	450ml	50ml	5～8時間
ヨーグルト菌を使用した場合	種類によって差があるため、ヨーグルト菌の使用説明書に従ってください。		

## 4.できあがり

- ①電源プラグをコンセントから抜きます。
- ②パックをそのまま冷蔵庫に入れて冷やします。



- できあがったヨーグルトは、サラサラした状態です。冷蔵庫で冷やすと、プレーンヨーグルトのようなかたさになります。市販の寒天入りのヨーグルトのようなかたさにはなりません。
- 冷蔵庫の中でも少しずつ発酵が進み、酸味が増していきます。できるだけ早めにお召し上がりください。
- できあがったヨーグルトの賞味期限は、使用した牛乳の賞味期限を目安にしてください。
- できあがったヨーグルトの表面に、水分が浮いていることがあります。これは、乳清(ホエー)といい、ヨーグルトの成分で栄養があります。乳清は大部分が水分ですが、乳糖や水溶性のタンパク質、ミネラル、ビタミン類など大切な成分が含まれています。混ぜて一緒にお召し上がりください。

## こんなときは

もし、ヨーグルトがうまくできなかつたり、おかしいな…と思ったときは、食べずに下記の点を確認し、作り直してください。

- 「殺菌」の表示があるヨーグルトは種菌として使用できません。
- 牛乳は冷蔵庫から出し、常温に戻してから使用してください。牛乳が冷えていると、ヨーグルト菌の活動が鈍くなる場合があります。
- 本体の底は、構造上他の部分よりも温度が高くなります。

	12時間以上経過してもうまく固まらない	均一にかたまらない多量に水分が分離している	酸味がきつい
牛乳が古かった	●	●	●
種菌が古かった	●		
熱消毒が不十分だった	●		
種菌の量が少なかった	●		
種菌を入れてからよくかき混ぜなかった	●	●	
発酵中に中をかき混ぜた 発酵中に揺すった		●	
発酵時間が長かった			●
電源プラグを差込み忘れた	●		

# お手入れ方法

- 必ず電源プラグを抜き、本体が冷えてから行ってください。
- 本体の丸洗いは絶対にしないでください。
- 洗剤は必ず台所用洗剤(中性)を使用してください。
- 金属たわしや磨き粉、漂白剤、ベンジン、シンナーなどは使用しないでください。
- 食器乾燥機・食器洗い器に入れて乾燥させないでください。

## 本体・電源コード



○水を含ませよく絞った柔らかい布で汚れを拭き取ります。

○汚れがひどい時は、柔らかい布にうすめた台所用洗剤を含ませ固く絞り、汚れを拭き取った後、乾いた布で洗剤分を充分に拭き取ります。



- 丸洗いをしないでください。

## カバー



○台所用洗剤(中性)を柔らかいスポンジにつけて洗い、よくすすぎます。その後、乾いた布で水気をよく拭き取ります。

- 変形するため、食器乾燥機・食器洗い器に入れて乾燥させないでください。

## 計量カップ



○台所用洗剤(中性)を柔らかいスポンジにつけて洗い、よくすすぎます。その後、乾いた布で水気をよく拭き取ります。

- 使用前に熱消毒してください。
- 変形するため、食器乾燥機・食器洗い器に入れて乾燥させないでください。


# 熱消毒の仕方

- ① 耐熱性の容器または、金属製の容器（ボールなど）を用意します。
- ② ①と計量カップ、かくはんを使用するスプーンを台所用洗剤（中性）で洗い、よくすすぎます。
- ③ 洗った①の中に熱湯（70℃前後）を入れ、その中に計量カップ、かくはん用のスプーンを入れ、2～3分つけ置きします。

- 煮沸消毒はしないでください。計量カップの耐熱温度80℃を超え、変形や変質する恐れがあります。

- ④ 消毒が終わったら布巾などで拭かず、清潔な場所で自然乾燥させます。

- 雑菌が付着するため、布巾などで拭かないでください。
- やけどに注意してください。

長年ご使用のヨーグルトメーカーの点検を！	
 <p>愛情点検</p>	<p>このような症状はありませんか？</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 電源プラグをコンセントに差込んでも通電しない。</li><li>• 電源コード・電源プラグが異常に熱くなる。</li><li>• 電源コードに触れると通電したりしなかったりする。</li><li>• 通電ランプが点灯しない。</li><li>• その他異常がある。</li></ul> <p>故障や事故を防止するため、使用を中止し、必ず点検修理を販売店にご相談ください。</p>

# ラーヨーグルトメーカー 500ml

## 無料修理保証書

品番	MJ-0637
型番	MYM-8P

保証期間内に取扱説明書、本体表示などの注意書きにしたがって正常な使用状態で使用して故障した場合には、保証書の記載にもつき、お買い上げの販売店が無料修理いたします。お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。なお、お客様宅での出張修理をご希望の場合は、出張に要する実費を申し受けます。

保証期間	本体お買い上げ日より1年無料	お買い上げ日	年 月 日
※お客様	お名前	住所 TEL	
※販売店	店名	住所 TEL	

\*印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1. 保証期間内でも次の場合には有料修理となります。

- (イ) お取り扱い上の不注意・天災・火災・公害・異常電圧・指定外の使用電圧による故障、損傷及び部品の当然の消耗などの場合。
- (ロ) ご自分で不当な修理・調整・分解・改造などをされたもの及び取扱説明書、本体表示などの禁止事項での使用による故障や損傷。
- (ハ) お買い上げ後の輸送、移動、落下などによる故障及び損傷。
- (ニ) 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。
- (ホ) 本書のご提示がない場合。
- (ヘ) 一般家庭用以外(例えば業務用など)に使用された場合の故障及び損傷。

2. 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.

3. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保管してください。

●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。したがって、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ので、保証期間経過後の修理などについてご不明な場合は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

※補修用性能部品は、製造打切後5年間保有しています。

※製品改良のため、仕様の一部を予告なく変更することがあります。

### 保証書にご記入いただいた個人情報について

※ご記入いただいたお客様の個人情報は商品の修理・交換に関わる作業のみ使用させていただきます。

※修理・交換以外の業務や第三者に提供することは一切ございません。

	修理実施日	修理内容	担当者
サービスメモ			

## 和平フレイズ株式会社

〒959-1292 新潟県燕市物流センター2丁目16番地

0256-66-8511【アフターサービス係】

<https://www.wahei.co.jp>

受付時間 9:00~12:00 / 13:00~17:00 (土日・祝日は除く)

Q&Aはこちら

