

# Rano

|    |         |
|----|---------|
| 品番 | MJ-0639 |
| 型番 | MYM-30L |

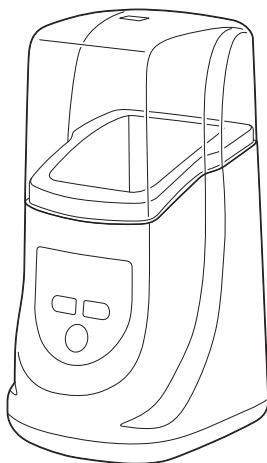
## ラノー

## ヨーグルトメーカー(2段切り替え)

# 取扱説明書

保証書付 裏表紙にあります

この度は、お買い求め頂きまして誠にありがとうございました。  
ご使用前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。  
お読みになった後は使用者がいつでも見られるところに必ず保管してください。



| 仕 様    |  |                                  |
|--------|--|----------------------------------|
| 品 番    |  | MJ-0639                          |
| 型 番    |  | MYM-30L                          |
| 品 名    |  | ラノー ヨーグルトメーカー(2段切り替え)            |
| 定 格    |  | AC100V - 30W (50/60Hz)           |
| 容 量    |  | 約500ml~1000ml 牛乳パック(底面が約7cm角のもの) |
| コードの長さ |  | 約1.4m                            |
| 外形寸法   |  | 約(幅)130×(奥行)150×(高さ)280mm        |
| 総重量    |  | 約650g                            |
| 付属品    |  | 計量カップ                            |

# 安全上のご注意

- 本製品は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。
- ご使用になる前に、この「安全上のご注意」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。
- 表示と意味は次のようになっています。

**⚠ 警告** 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** 誤った取り扱いをすると、人が\*傷害を負ったり、\*物的損害の発生が想定される内容を示します。

|        |                                                                                   |                                                          |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 図記号の説明 |  | ○は、禁止（してはいけないこと）を示します。<br>具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示します。 |
|        |  | ●は、強制（必ずすること）を示します。<br>具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示します。    |

\*傷害とは、治療に入院や長期の通院を要しない、けが・やけど・感電などをさします。

\*物的損害とは、家屋・家財にかかわる拡大損害を示します。

## ⚠ 警告

 修理技術者以外の人、絶対に分解・改造は行わないでください。

※発火したり、異常動作してけがをすることがあります。

 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。

 AC100V以外では使用しないでください。

※やけど・感電・けがをする恐れがあります。

 熱消毒（計量カップ・かはん用のスプーンなど）をするときは、熱湯の取り扱いに注意してください。

※熱湯に触れると、やけどの原因になります。

 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・重いものを載せる・挟みこむなど）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だり、コンセントの差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。

 ぬれた手で電源プラグを抜き差ししないでください。

※感電の原因になります。

 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・けがをする恐れがあります。

## ⚠注意



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・発熱による火災の原因になります。



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。



電源コードを火気などに近づけないでください。

※コードの被覆が溶けて絶縁不良になる恐れがあります。



牛乳パックが入っていない状態で通電することは絶対にしないでください。

※故障の原因になります。



牛乳パック以外のものを本体収納部に入れないでください。また、本体収納部に直接牛乳を入れないでください。

※故障の原因になります。



異常・故障時にはすぐに使用を中止してください。

※火災、感電、けがの恐れがあります。お買い上げの販売店または、当社に点検・修理を依頼してください。

### 《異常・故障例》

- 電源コードや電源プラグが異常に熱い。
- 電源コードを折り曲げると通電したりしなかったりする。
- いつもより異常に熱い、こげ臭い。
- 触れるとビリビリ電気を感じる。



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。



電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。

※感電やショートして発火することがあります。



強い衝撃を与えないでください。本体カバーなどに亀裂が生じた場合は使用しないでください。

※破損して感電やけが、やけどの原因になります。



牛乳パックの使い回しはしないでください。

※雑菌の混入や漏れの原因になります。



次のような場所で使わないでください。

※本体の変形、故障する原因になります。

※醗酵がうまくいかなかったり、変質したりする原因になります。

- 火気の近く。
- 直射日光が当たる場所。
- 不安定な場所。
- 振動する場所（冷蔵庫の上など）。
- 熱を発する機器の上。
- 扇風機やエアコンの風があたる場所。

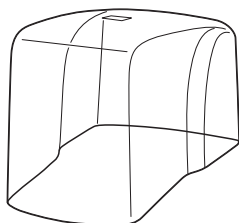


業務用として使用しないでください。

※性能が低下する恐れがあります。

# 各部の名称

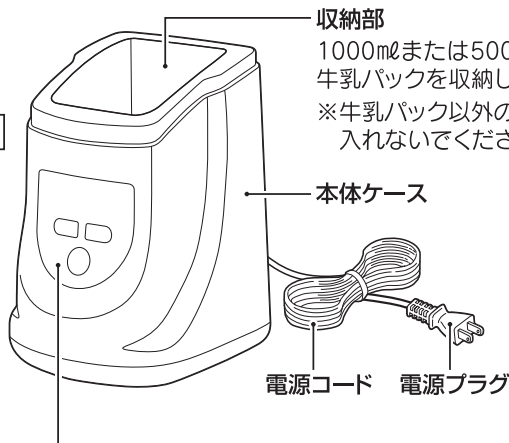
カバー



計量カップ



本体



収納部

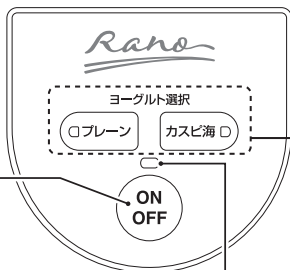
1000mlまたは500mlの牛乳パックを収納します。  
※牛乳パック以外のものを入れないでください。

本体ケース

電源コード

電源プラグ

■操作パネル



ON/OFFボタン

ボタンを押すと加熱がスタートします。  
もう一度押すと、加熱が停止します。  
12時間経つと自動的に加熱を終了します。

調理ランプ

| ヨーグルト | 温度   |
|-------|------|
| プレーン  | 約40℃ |
| カスピ海  | 約27℃ |

ヨーグルト選択ボタン  
(プレーン/カスピ海)

電源プラグを接続した後、ボタンを押して選択してください。最初はカスピ海が選択されています。



## ご使用前に

- 作業は清潔な場所で行ってください。
- 本体は水を含ませよく絞った柔らかい布などできれいに拭いてください。
- 本体を水平な場所で、壁やコーナーから20cm以上離れた場所に置いてください。
- 本製品は、種菌(市販のプレーンヨーグルトやヨーグルト菌)を牛乳パックの中に入れ、増殖させてヨーグルトを作ります。そのため、雑菌は禁物です。手をよく洗い清潔にしてから使用してください。
- ヨーグルトに触れる物は熱消毒してください。(熱消毒の仕方はP.6参照)
- 牛乳の量によりますが、ヨーグルトができあがるまで約5～10時間かかります。
- できあがるまでは、本体を揺すったり、中をかき混ぜたりしないでください。また、頻繁にカバーを開けたり、牛乳パックを開いたりしないでください。ヨーグルトが均一にかたまらない場合があります。
- カスピ海ヨーグルトは、室温が30℃以上ではうまくつくることができません。暑くなる場所(直射日光が当たる場所・火気の近く・熱を発する機器の上など)を避けてください。また、材料も30℃以下のものを使用してください。

## つくれるヨーグルトの種類

○本製品は、加熱温度を切り換えることで2種類のヨーグルトをつくることができます。

**プレーンヨーグルト**

**カスピ海ヨーグルト**

※発酵温度がプレーンヨーグルトと異なります。

# 材料の準備

## 新鮮な牛乳

- 成分無調整の牛乳  
(1000mlまたは、500mlの牛乳パック)

- 低脂肪牛乳、低温殺菌牛乳、カルシウム強化、加工乳、乳製飲料ではヨーグルトができません。  
冷蔵庫で保存した未開封の新鮮な牛乳を使ってください。



## スターター(ヨーグルトの種菌)

※ヨーグルトをつくる元になる種。生きた菌の入ったもので牛乳に加え、発酵温度を持続させることでヨーグルトができあがります。

## プレーンヨーグルト

- 市販の新鮮なプレーンヨーグルト(無糖・無添加)。

- 「殺菌」の表示があるものは、適していません。
- 果実や寒天が入っているものは、適していません。
- 自家製のヨーグルトをスターターとして使用した場合、ヨーグルト菌の活動が鈍くなり、うまくできないことがあります。

## カスピ海ヨーグルト

- カスピ海ヨーグルト(市販または自家製)。
- 市販のカスピ海ヨーグルト種菌粉末。

- 自家製のヨーグルトをスターターとして使用した場合、ヨーグルト菌の活動が鈍くなり、うまくできないことがあります。

# 正しい使い方

## 1. 熱消毒します。

○計量カップ・かくはん用のスプーンなどを熱消毒します。

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、かくはんに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。

## 2. 材料を用意します。

○新鮮な牛乳とスターターを用意します。

| スターターの種類     | 牛乳の量                                   | スターターの量 | 時間     | 温度   |
|--------------|----------------------------------------|---------|--------|------|
| プレーンヨーグルト    | 900ml                                  | 100ml   | 8～10時間 | 約40℃ |
|              | 450mm                                  | 50mm    | 5～8時間  |      |
| カスピ海ヨーグルト    | 900ml                                  | 100ml   | 8～12時間 | 約27℃ |
|              | 450mm                                  | 50mm    |        |      |
| カスピ海ヨーグルト菌粉末 | 種類によって差があるため、カスピ海ヨーグルト菌の取扱説明書に従ってください。 |         |        |      |

# 正しい使い方(つづき)

## 3.牛乳パックにスターター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。  
※牛乳パックは常温に戻しておきます。

- 汚れや雑菌は禁物です。手をよく洗い、牛乳や牛乳パックの内側に直接手が触れないように注意してください。

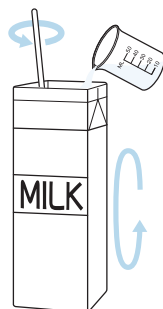


- ② 牛乳を6ページの表を参考にして、量を減らします。

1000ml → 900ml

500ml → 450ml

- ③ スターターを6ページの表を参考にして、適量を牛乳パックの中に入れます。



- ④ 熱消毒したスプーンなどで底の方までよくかき混ぜます。

底の方まで  
よくかき混ぜる

- 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。