

YOGURTiA S

ヨーグルティアS YS-01

取扱説明書



- このたびはタニカ電器のヨーグルティアSをお買い上げいただき、誠にありがとうございました。
- ヨーグルティアSを正しくお使いいただくために、お使いになる前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。また、お読みになった後は大切に保管してください。

お使いになる前に

安全上のご注意	2
セット内容を確認する	4
各部名称	5

使い方

ヨーグルトの作り方	6
甘酒の作り方	10
収納方法・互換性	12
お手入れ方法	13
内容器のリフレッシュについて	13

困ったときに

うまくできあがらなかったら	14
Q&A	15
故障かなと思ったら	16
保証とアフターサービス	16
修理サービスについて	17
仕様	17
別売品	18
粉末種菌	19
保証書	裏表紙

安全上のご注意 **必ずお守りください**

この商品を安全に正しく使用していただくため、お使いになる前に「安全上のご注意」をよくお読みになり十分に理解してください。お読みになった後はいつもお手元においてご使用ください。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。

 <p>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。</p>	 <p>注意 誤った取り扱いをすると、人が重傷を負ったり、物的損害の発生が想定される内容を示します。</p>
--	--

 警告	
本体について	
 <p>修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理改造を行ったりしないでください。 発火、異常動作してけがをすることがあります。</p>	 <p>湿気が多い場所で使用したり、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。</p>
電源コードについて	
 <p>発熱・感電の恐れがありますのでコンセントの差込みがゆるい時は使用しないでください。コードを束ねた状態で使用しないでください。 感電・ショート・発火の恐れがあります。</p>	 <p>コードを傷付けたり破損したり加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、重い物をのせたり、挟み込んだりしないでください。 コードが破損し、火災・感電の恐れがあります。</p>
 <p>使用時以外は、差込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・漏電火災の恐れがあります。</p>	 <p>電源コードを引っ張って差込プラグを抜かないでください。 コードが破損し、火災・感電の恐れがあります。</p>
使用時について	
 <p>ぬれた手で製品を使用しないでください。 ショート・感電の恐れがあります。</p>	 <p>乳幼児の手の届く所で使わないでください。 やけど・感電・けがの恐れがあります。</p>
 <p>定格100V50/60Hzのコンセントを使用してください。又、日本国外で使用しないでください。 本製品は国内使用専用です。</p>	 <p>食材、器材の安全・衛生管理は十分ご注意ください。 食材は賞味期限内の新鮮なものをご使用ください。器材は十分に消毒したものを御使用ください。</p>

図記号の例



⊘は禁止(してはいけないこと)を示します。具体的な禁止内容は、⊘の中や近くに絵や文章で示します。左図の場合は、「分解禁止」を示します。



●は強制(必ずすること)を示します。具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示します。左図の場合は、「差込プラグをコンセントから抜く」を示します。

⚠ 注意

使用時について



製品の使用時には必ず内容器を使ってください。また、内容器になにも入れない状態での使用はしないでください。



室温が 5℃～35℃の環境でお使いください。
(冷却機能はありませんので、発酵温度以上の室温環境でお作りになる場合はご注意ください)
うまく発酵しない場合があります。



内容器には推奨する食材以外のものを入れないでください。
食材が腐敗する恐れがあります。



ニンニク等の腐食性のガスが出るものを入れないでください。
本体内部が腐食する恐れがあります。



屋内で使用してください。又、直射日光を受けるところや熱の影響を受けやすいところ、ホットカーペット等の上、ガスコンロ・レンジ等の熱源の近くはさけてください。

本体について



使用中は本体の内側に触れないでください。
やけどをする恐れがあります。



本体を落としたり衝撃を与えたりしないでください。



お手入れにはクレンザー、シンナー、ベンジン等を使用しないでください。
本体及び容器が変形、変色するおそれがあります。



自動食器洗浄器や食器乾燥機を使用しないでください。
本体及び容器が変形、破損、変色するおそれがあります。



本体を電子レンジや冷蔵庫等の中に入れてしないでください。



調理目的以外に使用しないでください。

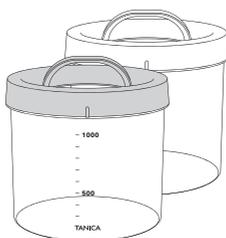
セット内容を確認する

ヨーグルティアSには下記の部品が同梱されております。万一、同梱されていない場合は速やかに販売店にお申し出ください。

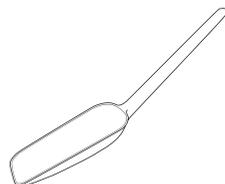
● ヨーグルティアS本体 1ヶ



● 内容器セット 2ヶ



● ヨーグルトスプーン 1ヶ



● 取扱説明書(保証書) 1部



● レシピ集 1部



タニカ電器公式オンラインストア すばる屋のご案内

すばる屋ではヨーグルティアS専用の付属品の他、ヨーグルトの種菌やトッピングを販売しています。また、タニカ電器の発酵器を使用した発酵食レシピや発酵食コンテンツも随時更新中です。

■ すばる屋でチェック!! ■

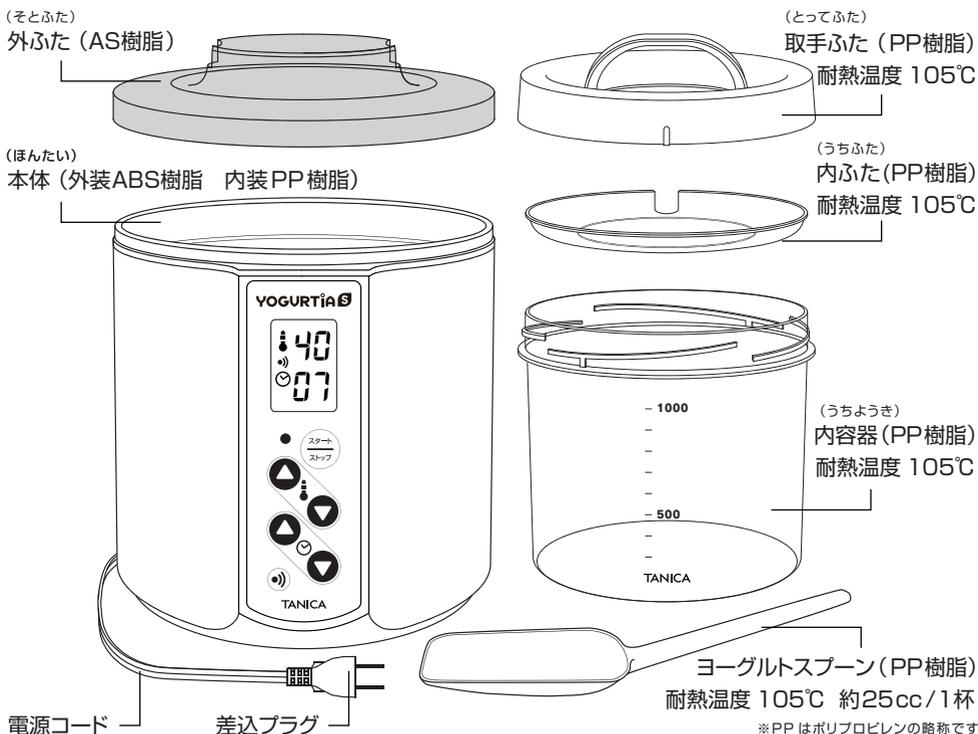
- 付属品・消耗品の販売
- ヨーグルトの種菌・トッピングの販売
- その他バラエティ商品の販売
- カタログ・レシピ集のダウンロード
- 各種キャンペーンの実施
- 発酵食お役立ち情報の更新 など

タニカ電器公式オンラインストア すばる屋 <http://www.subaruya.com>

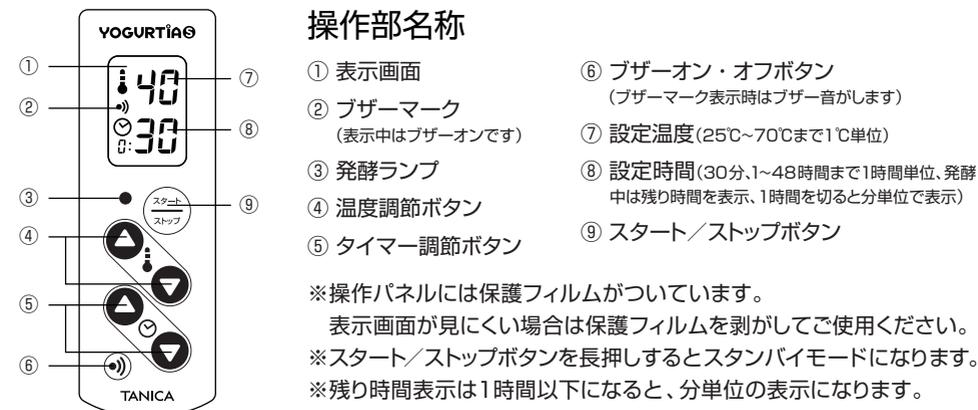
 0120-849-610 午前9:00～午後5:00
土日・祝日除く



各部名称



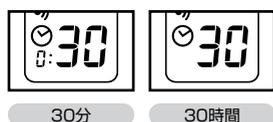
操作部名称



※操作パネルには保護フィルムがついています。

表示画面が見にくい場合は保護フィルムを剥がしてご使用ください。
 ※スタート/ストップボタンを長押しするとスタンバイモードになります。
 ※残り時間表示は1時間以下になると、分単位の表示になります。
 ※ブザーオン時、発酵終了後に放置するとLEDの点滅と、10分毎のブザーで通知します。いずれかのボタンを押す、または60分放置すると止まります。ブザーオフ時、一切の通知はありません。

※1 時間表示からタイマー調節ボタンの下を1回押すと30分に設定できます。



ヨーグルトの作り方

1

消毒をする

内容器・内ふた・ヨーグルトスプーンを台所洗剤でよく洗い、下記の方法で消毒してください。

※熱湯や蒸気によるやけどにご注意ください。

消毒後の水滴は軽くすり、ふきんなどで拭かずそのままお作りください。

電子レンジによる消毒方法

内容器の底が隠れる程度(1~2mm)水を入れてヨーグルトスプーンを立て、内ふたを乗せ、電子レンジで容器を加熱してください。

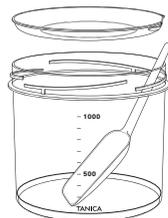
(目安時間:500~600Wで約1分30秒)

※電子レンジの種類によって加熱時間を調整してください。

※オーブンは使用しないでください。

※取手ふたをしめた状態で加熱しないでください。

※スプーンは付属のヨーグルトスプーンをお使いください。



熱湯による消毒方法

内容器、内ふた、ヨーグルトスプーンを熱湯にひたすか、まんべんなくかけてください。

※なべ内での煮沸は変形する事があるため、おやめください。

※外ふたは変形する事があるため、加熱消毒しないでください。

2

材料(種菌・牛乳)を用意する

種菌のヨーグルトは新鮮なものをご使用ください。牛乳は未開封の新鮮なものをご使用ください。

種菌の種類(一例)

● プレーンタイプヨーグルト

市販のカップヨーグルトまたは粉末種菌の取扱店から購入してください。

※見た目が白いヨーグルトならほとんどのものを種菌としてお使いいただけます。

果肉等が入っているものは使わないでください。

● カスピ海ヨーグルト

カスピ海ヨーグルトの粉末種菌の取扱店から購入してください。

● ケフィア

ケフィアの粉末種菌の取扱店から購入してください。

※市販ヨーグルトの中には種菌として使えない物がありますのでご注意ください。

特に市販のカスピ海ヨーグルト(カップ入り)は固まらないことがあります。

牛乳の種類

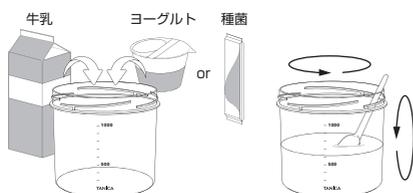
牛乳	○	固まります。種類別が「牛乳」と記載してあるものをお使いください。
スキムミルク (脱脂粉乳)※	○	牛乳に1割程加えるとよく固まります。 スキムミルク(脱脂粉乳)のみでもお作りいただけます。 ※原材料が「脱脂粉乳」のみのもをお使いください。
加工乳 低脂肪乳 無脂肪乳 成分調整牛乳	△	固まりが弱かったり分離したりすることがあります。
低温殺菌牛乳	△	固まらないことがあります。沸騰させ30℃以下に冷ましてください。
ノンホモ牛乳	△	固まりが弱かったり分離したりすることがあります。
乳飲料	×	固まりません。
無調整豆乳	○	よく固まります。大豆固形分6.5%以上のものをお使いください。
調整豆乳	△	固まりが弱かったり分離したりすることがあります。
豆乳飲料	×	固まりません。

3 内容器に材料を入れる

内容器に牛乳 100~200mlを入れ、その後牛乳全体の約1割のヨーグルト(種菌)を入れ、よく混ぜて種菌を溶かしてください。残りの牛乳を入れ、泡立せず均一になるように混ぜてください。

※種菌が十分に混ざっていないとヨーグルトにダマができることがあります。

※混ぜた時にできた泡をすくい取っておくと見た目がきれいにできあがります。



牛乳と種菌の目安量(種菌がヨーグルト状の場合)

牛乳 500ml の場合 種菌 50g

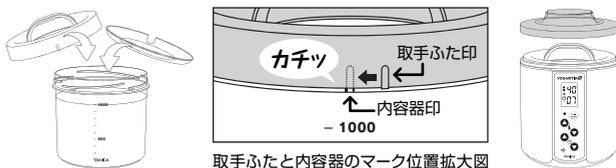
牛乳 900ml の場合 種菌 90g

牛乳 1000ml の場合 種菌 100g

※粉末種菌は説明書にしたがってお作りください。

4 本体にセットする

内容器に内ふたをはめ、取手ふたを回せなくなるまでしっかりしめてください。本体に内容器を入れ、外ふたをかぶせます。



取手ふたと内容器のマーク位置拡大図

ヨーグルトの作り方

5 温度/タイマーの設定をする

差込プラグをコンセントに差し込み、発酵ランプが消灯していることを確認してください。
(発酵ランプが点灯している時はスタート / ストップボタンを押して発酵ランプを消してから設定してください)

● 温度設定方法

温度調節ボタン (ⓘ) の▲(上)▼(下)のボタンを使用し、温度を設定してください。

▲を押すと1℃ずつ設定温度が上がります。

▼を押すと1℃ずつ設定温度下がります。

温度調節の範囲は25℃～70℃です。

ヨーグルトの設定温度の目安(一例)

市販プレーンヨーグルト	……………	40℃
カスピ海ヨーグルト	……………	27℃
ケフィア	……………	25℃

● タイマー設定方法

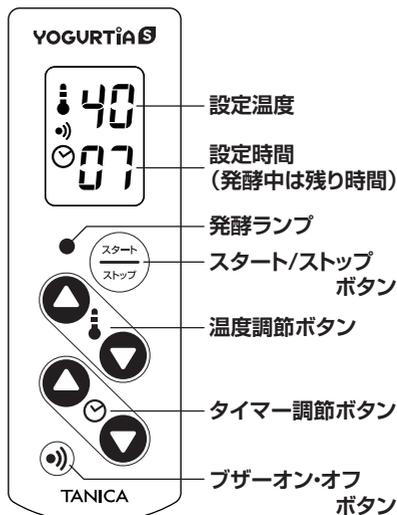
タイマー調節ボタン (ⓐ) の▲(上)▼(下)のボタンを使用し、タイマーを設定してください。

▲を押すと1時間ずつタイマーが上がります。

▼を押すと1時間ずつタイマー下がります。

タイマー調節の範囲は30分・1時間～48時間で、1時間ごとに設定できます。

※残り時間が1時間を切ると分表示に変わります。



設定時間の目安 牛乳：種菌 (市販ヨーグルト) 10：1の場合

牛乳(1000ml) + 種菌(100g)	……………	7時間
牛乳(900ml) + 種菌(90g)	……………	7時間
牛乳(500ml) + 種菌(50g)	……………	5時間

※粉末種菌を使用する場合は種菌の説明書にしたがってお作りください。

※設定温度とタイマー時間は電源を切っても前回の設定が記録されます。

※発酵ランプが点灯している時は設定の変更ができません。

点灯している場合はスタート/ストップボタンを押して発酵ランプを消灯させてから設定を行ってください。

6 スタート

スタート/ストップボタンを押します。

スタートすると発酵ランプが点灯し、表示画面に残り時間が表示されます。

(残り時間が1時間以内になると分表示になります)

タイマーが終了すると発酵中ランプが消灯し、ブザー音でお知らせします。

(タイマー表示は0:00となります。終了後に放置するとLEDが点滅し、ブザーオン時は10分毎にブザーが鳴ります。いずれかのボタンを押すと止まります)

※停止する場合はもう一度スタート/ストップボタンを押してください(発酵ランプが消灯します)

※設定温度や設定時間を変更する場合には、スタート/ストップボタンを押して発酵を停止させ、変更してください。

7 冷蔵庫で冷やす

内容器の中のヨーグルトが固まればできあがりです。

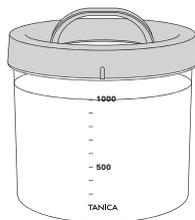
内容器を取り出して冷蔵庫(約5℃)で

2時間程度冷やしてからお召上がりください。(やや固まります)

※固まりが弱いと感じた場合は、1～2時間ほど発酵を延長してください。

※冷凍庫には絶対に入れないでください。容器が破損する恐れがあります。

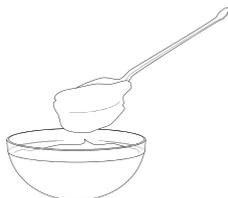
※発酵中に中をかき混ぜたり振ったりするとヨーグルトが固まらないことがあります。



8 できあがり

ヨーグルトが冷えたらお召上がりください。

できあがったヨーグルトは冷蔵庫で保存し、賞味期限は1週間を目安にしてください。



ワンポイント

ヨーグルト作りは家庭で漬物を作るようなもの。種菌と牛乳を選んだら発酵時間はお好みで調整してください。酸味が強く固めが好きな方は長めに、ドリンクのように飲みたい方は短めにタイマーをセットしてください。

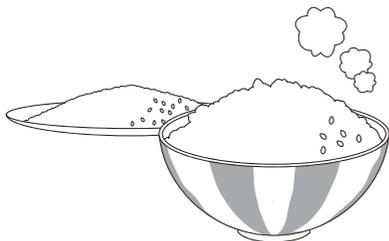
甘酒の作り方

1 消毒をする

※6ページの「ヨーグルトの作り方」をご参照ください。

2 材料(ご飯・米こうじ)を用意する

炊きたてのご飯と米こうじ(乾燥こうじ)、水を用意します。
米こうじは一粒一粒ほぐしておきます。



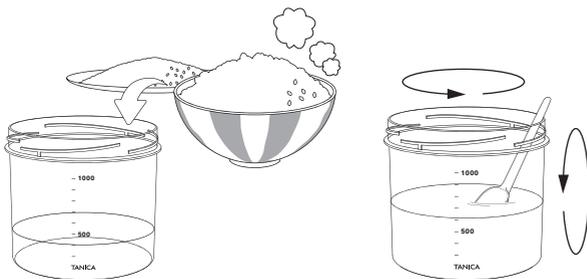
ご飯と米こうじ(乾燥こうじ)の目安量

炊きたてのご飯 320g
米こうじ(乾燥こうじ) 200g
水 400ml
※米150g(約1合)を炊くと約320g(約どんぶり1杯)のご飯になります。

3 内容器に材料を入れる

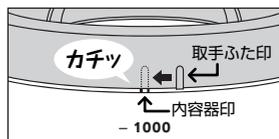
水、ご飯、米こうじの順に内容器に入れ、よく混ぜます。

※こうじ菌は熱に弱いので、水とご飯を混ぜ温度が下がってから米こうじを入れてください。



4 本体にセットする

内容器に内ふたをはめ、取手ふたを回せなくなるまでしっかりしめてください。
本体に内容器を入れ、外ふたをかぶせます。



取手ふたと内容器のマーク位置拡大図

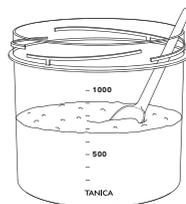


5 温度/タイマーの設定をしスタートする

差込プラグをコンセントに差し込み、発酵ランプが消灯していることを確認します。温度と時間を60℃/6時間に設定し、スタート/ストップボタンを押し発酵を開始します。
(設定の詳しい操作方法は8ページ:ヨーグルトの作り方を参照)

6 できあがり

発酵後、甘みがでていればできあがりです。できあがったら冷蔵庫で保管してください。
※できあがった甘酒はお湯でのばしたり、生姜を絞って混ぜたりしてお飲み下さい。



ワンポイント

甘酒は水を入れて冷やして飲んだり、牛乳や焼酎で割ったり、ヨーグルトのトッピングとして混ぜてもおいしいです。また、赤飯や雑穀米などでも作ることができるのでアイデアしだいで様々な自家製甘酒を楽しむことができます。

EX 生こうじを使った作り方

生こうじを使っても、甘酒を作ることができます。作り方は水の分量が変わるだけで、乾燥こうじと同じ作り方です。

ご飯と米こうじ(生こうじ)の目安量

炊きたたのご飯	320g
米こうじ(生こうじ)	200g
水	300ml

EX ご飯なしでの作り方(こうじのみ)

水と米こうじを混ぜ、60℃/4時間でできあがります。こうじに芯が残っている場合は、1時間ずつ延長してください。

米こうじ(乾燥こうじ)の目安量

米こうじ(乾燥こうじ)	200g
水	400ml

収納方法・互換性

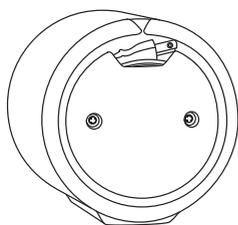
収納方法

収納時は、電源コードを本体底部の収納スペースに巻いてください。

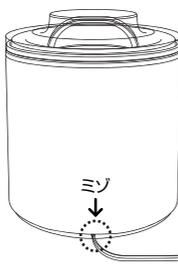
※どちら向きにも巻き取れます。

※引っ張ったりねじったりしないでください。破損の原因になります。

※ご使用の際はコードを本体後側のミジから出してください。



(収納時)



コードを収納部に巻きつけることで
コードの長さを調節して使うことが出来ます。

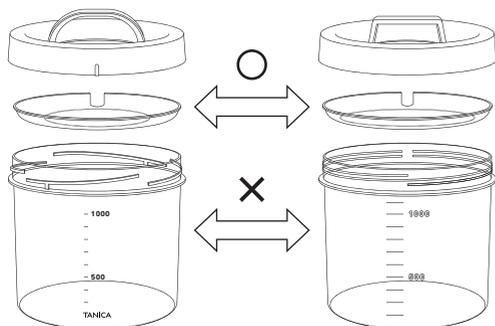
商品の互換性について

ヨーグルティア S の内容器セットは、ヨーグルティア・KAMOSICO でもお使いいただけます。

ヨーグルティア S の取手ふた・内容器は他商品の取手ふた・内容器との組み合わせはできません。ただし、内ふたは共用できます。

※容器のサイズは同じです。

内容器と取手ふたは交換して使用できません。
内ふたは共用できます。



ヨーグルティアS用

ヨーグルティア
KAMOSICO用

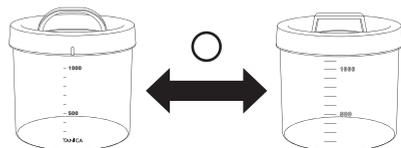
内容器セットは共用できます。



ヨーグルティアS用



ヨーグルティア
KAMOSICO用



お手入れ方法

ご使用ごとに必ず下記のお手入れをしてください。

本体	固く絞った布で汚れを拭きとってください。
外ふた	台所洗剤でよく洗ってください。 熱湯をかけたりしないでください。
取手ふた	台所洗剤でよく洗ってください。
内ふた 内容器 ヨーグルトスプーン	台所洗剤でよく洗ってください。 ご使用になる前には、消毒してください。 ※台所洗剤以外使用しないでください。 ※消毒する際はやけどにご注意ください。

※たわしやみがき粉でみがくと傷付くことがあります。

※自動食器洗浄機や食器乾燥機は熱等で変形や破損することがありますので使用しないでください。

※内容器のにおいが気になる場合は、替えの内容器をご購入ください。(19ページ参照)

内容器のリフレッシュについて

内容器には一般的に耐用年数はありませんが、長く使用すると細かい傷やにおいがつくことがあります。においやよこれを感じたら定期的のリフレッシュや交換を行いましょ。

食器用漂白剤	○	食器用漂白剤に2～3時間浸け置きます。
重曹	○	ぬるま湯を張り、小さじ2～3杯分の重曹を溶かして、2～3時間浸け置きます。
消毒用エタノール	△	消毒用エタノールで容器全体を拭きます。

※醤油こうじは匂いが強く、リフレッシュをしても匂いが完全に取れない場合があります。

※納豆作りについて

納豆菌は非常に強い菌です。また納豆自体も匂いが強いいため、専用の容器を作りましょ。

※内容器の交換について

傷や汚れ、においが強くなってきたら内容器の交換をおすすめしています。交換期間目安は1年です。

うまくできあがらなかつたら

もし、うまくできあがらなかつたり、おかしいなと思ったりしたら、食べずに以下のチェック項目をご確認の上、作り直してください。

1. ヨーグルトがうまく固まらない

- 設定温度とタイマーは正しく設定されているか？
作るヨーグルトによって発酵温度や発酵時間がちがいます。(8ページ参照)
1~2hほど延長すると固まる場合もあります。
- 牛乳を使用していますか？乳飲料等ではうまく固まりません。牛乳パックの種類別名称をご確認ください。(7ページ参照)
- 低温殺菌牛乳を使用していますか？
低温殺菌牛乳は一度沸騰させて、30℃以下に冷ましてご使用ください。
牛乳が熱いまま種菌を入れると種菌が死んでしまいます。(7ページ参照)
- 牛乳は新鮮な開封したてのものを使用していますか？
- 種菌は新鮮なものを使用していますか？
種菌が弱っているとうまく固まりません(植え継ぎの場合2、3日以内の新鮮なものをお使いください)
- 種菌の原材料に寒天、ゼラチン、果物、野菜等が含まれていませんか？寒天やゼラチン等を使っているヨーグルトを種にすると、できあがりかゆるくなることがあります。
- 市販のヨーグルトの中にも、銘柄によっては固まりづらいものがあります。特にカスピ海ヨーグルトは固まらないものが多いです。
- 内容器とヨーグルトスプーンの消毒は説明書通りに行いましたか？

- 発酵中に中をかき混ぜたり振ったりしていませんか？
- 粉末種菌をお使いの場合、種菌の取扱説明書通りに設定しましたか？粉末種菌の場合は、発酵時間が長いものがあるので、種菌の取扱説明書にしたがってお作りください。

2. ヨーグルトから水分が出てしまう。

- 発酵時間が長いと乳清(水分)が出てきます。発酵時間を短くしてみましょう。乳清はヨーグルトの栄養が豊富に含まれており食べても大丈夫です。

3. 酸味が強い、弱い。

- 発酵時間が長いと酸味が強くなります。逆に発酵時間が短いと酸味は弱くなります。
種菌に使うヨーグルトによって酸味や風味が異なります。

4. いやなにおいがする、色がおかしい

- 雑菌が混入し増えている恐れがあります。食べずに捨ててください。種菌としても使用しないでください。
- 豆乳の銘柄によっては、ヨーグルトの表面がピンクになることがあります。豆乳の成分が表面に浮いているものなのでそのままお召し上がりいただいても問題ありません。
(いやなにおいがしたり、内部まで変色したりしている場合は雑菌が繁殖している場合がございますので、食べずに捨ててください)

ヨーグルトを長く続けて作るコツは雑菌を混入させないことです。
消毒したらすぐに作ること、種菌や牛乳は新しいものをつかきましょう。

Q&A

● ヨーグルト編

Q 市販のヨーグルトを使ってヨーグルトを作れますか？

A お作りいただけます。市販のヨーグルトを種として使う場合は、見た目が白いプレーンヨーグルトをお使いください。果物や野菜、寒天、ゼラチンなどが含まれているヨーグルトを種にすると、出来上がりがゆるくなることがあります。またプレーンヨーグルトでも、固まりづらい種類があります。

Q 豆乳でヨーグルトは作れますか？

A お作りいただけます。大豆固形分6.5%以上のものをお使いください。
ただしカスピ海ヨーグルトは豆乳だけでは固まりにくいいため、豆乳5～7に対し牛乳5～3の割合でお作り下さい。

Q 出来上がったヨーグルトの賞味期限はどれくらいですか？

A 目安は冷蔵庫で1週間です。
また出来上がったヨーグルトの内容器のふたを開けてからは、なるべく早くお召し上がりください。
においや見た目がおかしいと感じた場合は、お召し上がりにならずに破棄してください。

● 甘酒編

Q 甘酒の表面が変色してしまいました…

A 甘酒が褐色に変化するのはいずれもメイラード反応により起こる現象と考えられます。
メイラード反応とは、大豆や米(麦)などに由来するアミノ酸と糖が反応して、褐色の色素に変化することをいいます。米味噌が銘柄によって色や濃淡の差が出るのは、主にこの反応によるものです。
また甘酒や塩麴が灰色に変化する場合は、メラニンによる影響と考えられます。
どちらの場合もお召し上がり頂いても問題ありませんが、おかしな臭いや味がする場合は、雑菌が混入した可能性がありますので、お召し上がりにならずに破棄してください。

Q 甘酒が甘くないのですが…

A ご飯が熱いうちに米麴を加えると、酵素が死んでしまい甘くならないことがあります。先に水を加え、ご飯が冷めてから麴を入れてください。発酵時間を長めにすると甘さが強くなる場合があります。また、麴の種類により甘さや味が異なりますので、麴の種類を変えてお作りください。

Q 甘酒の賞味期限はどれくらいですか？

A 冷蔵庫で1週間、冷凍庫で3か月が目安です。

そのほか各種よくあるご質問など、すばる屋にてより詳しく紹介しております。
お困りの際にはぜひ一度ご確認ください。
<http://subaruya.com/faq/>



故障かなと思ったら

1. ヨーグルトが固まらない

ヨーグルト種菌が弱っている、又は作る際に雑菌が入った可能性があります。製品の故障ではありません。温度やタイマーの設定、使用された種菌や牛乳等の確認をしてください。詳しくは、14ページの「うまくできあがらなかったら」を参照ください。

2. 発酵ランプが点灯しているが、本体の内側を触っても温かくないと感じる

設定温度が40℃以下の場合、体温は約36℃ありますので触れても温かさを感じないことがあります。

3. 設定温度が低いのに本体の内側を触ると熱いと感じる

内容器内が設定温度になるまでヒーターが入りますので、本体の内側の温度が一時的に上昇することがあります。

4. 温度が設定より高く(低く)感じる

ヨーグルティアSの温度管理は、室温20℃の場合、設定温度±3℃です。温度設定が高い場合は設定温度に到達するまでに時間がかかることがあります。ヨーグルティアSには冷却機能がついていません。設定温度以上の環境や、直射日光が当たる場所でのご使用はお控えください。

★簡易温度確認方法★

内容器に水500ml程度入れ、設定温度40℃、タイマーを8時間にセットします。室内(約20℃～30℃)でスタートさせ、8時間後に内容器の水温がお風呂のお湯程度であれば正常に機能しています。

5. 設定の変更ができない

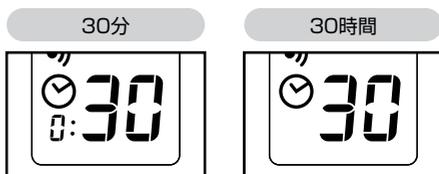
発酵ランプが点灯している時は設定変更できません。スタート/ストップボタンを押して発酵ランプを消灯させてから設定を変更してください。

6. ブザー音がしない

ブザーオン・オフボタンを押し表示画面のブザーマークを表示させてください。

7. 30分に設定時にタイマーが減らない

1分経過後もタイマーが減らない場合は30時間に設定されている可能性があります。30分設定時の正しい表示は「0:30」です。下記の図を参考に設定時間をご確認ください。



保証とアフターサービス

1. 保証書内容の確認と保管のお願い

万一故障した場合には、保証書記載内容により保証期間内は無償修理致します。保証書記載内容をご確認の上、大切に保管してください。保証書にお買いあげ日、販売店名など所定事項の記入がないと有効とはなりません。記入がない場合、すぐお買いあげの販売店にお申し出ください。なお、検査の結果故障箇所等が見当たらない場合は有償対応となります。

2. 保証期間について

ヨーグルティアSの保証期間はお買いあげ日より1年です。

3. 修理を依頼される場合

保証書の記載内容により、お買いあげの販売店が修理いたします。その他詳細は保証書をご覧ください。

修理サービスについて

1. ご使用中に異常が生じたとき

使用をやめ、差込プラグをコンセントから抜いて、お買いあげの販売店または発売元（タニカ電器販売株式会社）までご連絡ください。ご連絡等では、ヨーグルティアSの型名（YS-01）およびお買いあげ時期をお知らせください。連絡先は最終ページをご覧ください。

2. 補修用性能部品の保管期間

当社は、このヨーグルティアSの補修用性能部品を製造終了後、5年間保有しております。詳しくはお買いあげの販売店または発売元（タニカ電器販売株式会社）にご連絡ください。

3. 使用方法による保証の範囲

海外・業務用等 一般家庭用以外に使われたときの故障は、保証期間内でも有償修理となります。

4. 販売店に修理をご依頼できない場合

贈答品などで保証書に記入してあるお買いあげの販売店に修理をご依頼できない場合は、発売元（タニカ電器販売株式会社）にご連絡ください。

5. 保証期間後の修理

保証期間経過後の修理については、販売店または発売元（タニカ電器販売株式会社）にご連絡ください。修理により機能が維持できる場合はお客様のご要望により有償修理いたします。

6. 送料について

発売元へ修理ご依頼の際の送料はお客様負担となります。

仕様

定格電源	AC100V 50/60Hz	重量	760g
定格消費電力	30W	コード長	1.8m
内容器容量	1200ml	使用環境温度	5℃～35℃
外形寸法	高さ188mm 外径160mm	温度管理精度	±3℃（室温20℃時）

※ヨーグルティアSは内容器内の液体に対して、25～70℃の設定温度を保つ為の保温器です。

お作りになったヨーグルトや甘酒等の品質、健康効果を保証するものではありません。

雑菌混入等の品質管理にはお客様ご自身で十分ご注意ください。

※エラー発生時は操作パネル、発酵ランプの点滅とブザーが鳴ります。

※ヨーグルティアSには冷却機能がついていません。設定温度以上の環境や、直射日光が当たる場所での使用はお控えください。

※ヨーグルティアSの内容器セットは、ヨーグルティア・KAMOSICOでもお使いいただけます。

※ヨーグルティアSの取りふた・内容器は他商品のものとの組み合わせはできません。(12ページ参照)

※温度管理精度は、室温により若干の誤差が生じる場合があります。

※ヨーグルティアSは、設定時間の誤差が1%前後あります。

別売品

ヨーグルティアSで使える付属品の一覧です。お買い上げの販売店、もしくはタニカ電気公式オンラインストア「すばる屋」にてご購入いただけます。

追加オプション

別売で便利な追加オプションをご用意しております。

● ハンドル付き内容器



冷蔵庫に入れやすい、ハンドル取っ手の内容器セットです。(ハンドル可倒式)

● 水切りバスケットS



水切りヨーグルトが簡単に作れるセットです。

● 温玉スタンド



一度に4個まで温泉玉子が作れるスタンドです。

● ガラスポット

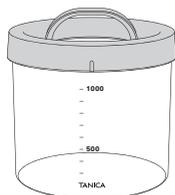


においやキズに強く、甘酒・納豆・味噌・醤油こうじづくりに役立ちます。

交換付属品

付属品は定期的に変換をおすすめしております。詳しくは13ページをご覧ください。

● 内容器セット(全5色)



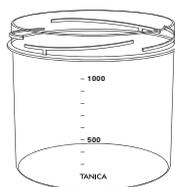
● 取手ふた(全5色)



● 内ふた



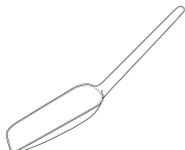
● 内容器



● 外ふた(全4色)



● ヨーグルトスプーン



● レシピ集



● 説明書



※ヨーグルティアSの内容器セットは、ヨーグルティア・KAMOSICOでもお使いいただけます。

※ヨーグルティアSの取手ふた・内容器は他商品のものとの組み合わせはできません。(12ページ参照)

粉末種菌

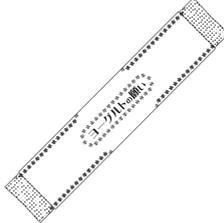
タニカ電器がおすすめする粉末種菌です。タニカ電器オリジナル乳酸菌「ABCT 種菌」は定期購入もごさいます。詳しくはタニカ電器公式オンラインストア「すばる屋」をご覧ください。

● ABCT 種菌



4種の乳酸菌が入ったタニカ電器オリジナル種菌です。

● ヨーグルトの願い



カスピ海ヨーグルトが作れるクレモリス菌の種菌です。

● ケフィア



日本では手作りではか食べられないケフィアの粉末種菌です。

タニカ電器公式オンラインストア すばる屋のご案内

すばる屋ではヨーグルティアS専用の付属品の他、ヨーグルトの種菌やトッピングを販売しています。また、タニカ電器の発酵器を使用した発酵食レシピや発酵食コンテンツも随時更新中です。

■ すばる屋でチェック!! ■

- 付属品・消耗品の販売
- ヨーグルトの種菌・トッピングの販売
- その他バラエティ商品の販売
- カタログ・レシピ集のダウンロード
- 各種キャンペーンの実施
- 発酵食お役立ち情報の更新 など

タニカ電器公式オンラインストア すばる屋 <http://www.subaruya.com>

 0120-849-610 午前9:00～午後5:00
土日・祝日除く



