

TANICA

YOGURTIAS

ヨーグルティアS YS-02
スタンダードセット/ガラスセット

KAMOSICO

カモシコ KS-02
スタンダードセット/ガラスセット

取扱説明書



- このたびはタニカ電器の発酵器をお買い上げいただき、誠にありがとうございました。
- 安全に正しく使用していただくため、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	5
各部名称	6

使い方

電源コードの収納方法/内容器の消毒方法	8
温度/タイマーの設定方法	9
ヨーグルトの作り方	10
ヨーグルトがうまくできないとき	12
甘酒の作り方	14
納豆の作り方	16
温泉たまごの作り方	18
お手入れ方法	20
ガラス内容器のお手入れ方法	21
ハンドル内容器のリフレッシュ	21

困ったときに

Q&A	22
故障かなと思ったら	23
保証とアフターサービス	24
修理サービスについて	24
仕様/家庭用品品質表示法による表示	25
別売品	26
保証書	裏表紙

安全上のご注意

必ずお守りください

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。



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。

警告

本体について



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。



湿気の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。

電源コードについて



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。電源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。



電源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。
電源コードが破損し、火災・感電の恐れがあります。



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。



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。
電源コードが破損し、火災・感電の恐れがあります。

使用時について



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。



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。



定格100V50/60Hzのコンセントを使用してください。また、日本国外で使用しないでください。
本製品は日本国内使用専用です。



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ご使用ください。

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

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、変色する恐れがあります。



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、変色する恐れがあります。



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。

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。



ニンニクや玉ネギ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。また、直射日光が当た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。

安全上のご注意

ガラス内容器

ガラス内容器は強化ガラスではない為、強い衝撃を受けると割れる恐れがあります。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。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。

 注意	
耐熱ガラスについて	
 直火にかけられません。	 ご使用前には洗浄・熱消毒をしてください。
 ガラスは割れるものです。 洗浄やご使用時はていねいにお取り扱いください。	 廃棄する際は、各自治体の指示に従い分別してください。
 ヒビ、欠け、強いスリ傷の入ったものは、思わぬときに破損することがありますので、使用しないでください。	 凍らせないでください。 体積が増え破損する恐れがあります。また、冷蔵庫に入れる場合は、冷ましてから入れてください。
 ガラス容器の内面を、金属スプーンなどで強くたいたり、強くこすったりしないでください。 破損の原因になります。	 ガラス容器が熱い状態から水等をかけることは避けてください。 ヒートショックにより破損の恐れがあります。(耐熱温度差 120℃)
使用時について	
 破損した際のお取扱いは、ケガをしないよう十分ご注意ください。	 電子レンジ消毒はできますが、食品等を入れて加熱はしないでください。
 ご使用中に亀裂やゆりみなどの異常を感じた場合、絶対に使用しないでください。	 お子様に使用させないでください。 幼児のそばで使用したり、幼児の手の届く所に置かないでください。
 汚れのひどいときは「家庭用漂白剤」を薄めてご使用ください。 その際家庭用漂白剤の取扱注意事項を必ずお守りください。漂白後は十分に水洗いしてください。	 ふたをつかんで持ち運ぶことは、絶対にしないでください。 ふたが外れてガラスが抜け落ちることがあります。
 ガラス容器は食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際は、お手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。 熱風の吹き出し口付近に置かないでください。樹脂部分が変形する恐れがあります。	

セット内容を確認する

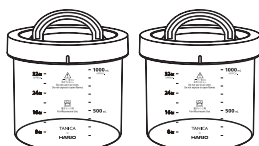
本製品にはセットごとに下記の部品が同梱されております。万一、同梱されていない場合は速やかに販売店にお申し出ください。

ガラスセット付属品

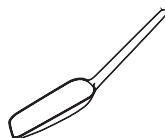
- 本体 1ヶ



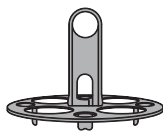
- ガラス内容器(ガラス製) 2ヶ



- ヨーグルトスプーン 1ヶ



- 取手ふた 1ヶ
- 温玉スタンドS 1ヶ
- レシピ集 1部
- 取扱説明書(保証書) 1部 / 本書

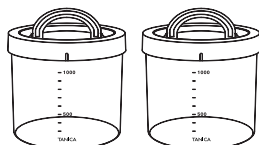


スタンダードセット付属品

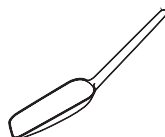
- 本体 1ヶ



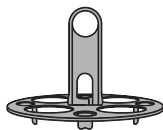
- ハンドル内容器(PP樹脂製) 2ヶ



- ヨーグルトスプーン 1ヶ

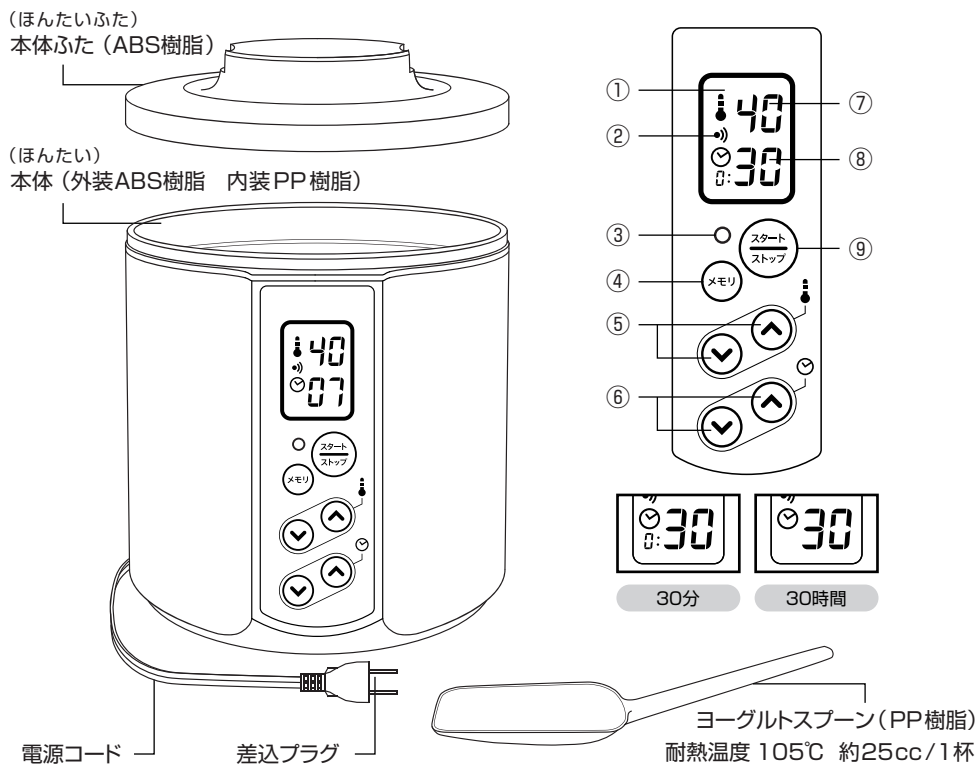


- 取手ふた 1ヶ
- 温玉スタンドS 1ヶ
- レシピ集 1部
- 取扱説明書(保証書) 1部 / 本書



各部名称

本体



操作部名称

- ① 表示画面
- ② ブザーマーク
メモリボタンを長押しすると表示されます(表示中はブザーONです)
- ③ 発酵ランプ
- ④ メモリボタン
直近で使用した3回分の履歴を呼び出すことができます。(長押しでブザーのON/OFFに切り替え可能です)
- ⑤ 温度調節ボタン
- ⑥ タイマー調節ボタン
- ⑦ 設定温度 (25~70℃まで1℃単位)
- ⑧ 設定時間 (10~50分まで10分単位、1~48時間まで1時間単位)
- ⑨ スタート/ストップボタン
(長押しでスタンバイモードに切り替え可能です)

※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。

※発酵中は残り時間を表示します。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発酵ランプの点滅と、10分毎のブザーで通知します。いずれかのボタンを押すと発酵ランプの点滅とブザーは止まります。60分放置するとブザーは止まりますが、発酵ランプの点滅は継続されます。ブザーオフ時は発酵ランプが消灯し、一切の通知はありません。

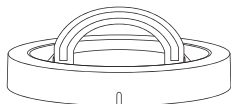
※PPはポリプロピレンの略称です。

各部名称

付属品

内容器共通部品

ハンドルふた(PP樹脂) 耐熱温度 105℃



(とってふた)

取手ふた(PP樹脂) 耐熱温度 105℃



ハンドル内容器部品

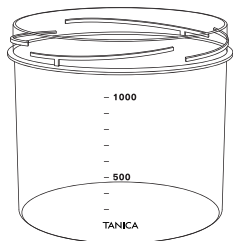
(うちふた)

内ふた(PP樹脂) 耐熱温度 105℃



(したようき)

下容器(PP樹脂) 耐熱温度 105℃



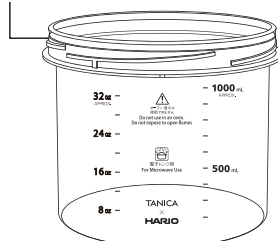
ガラス内容器部品

(がらすうちようきせんよううちふた)

ガラス内容器専用内ふた(PP樹脂) 耐熱温度 105℃



アタッチメント(エラストマー樹脂・PP樹脂)
耐熱温度 105℃

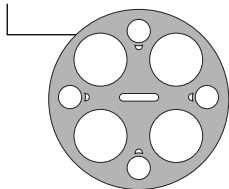


(たいねつがらすようき)
耐熱ガラス容器
(耐熱ガラス)
耐熱温度差 120℃

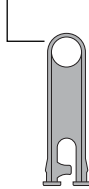
温玉スタンドS

(おんたますたんどほんたい)

温玉スタンドS本体(PP樹脂)
耐熱温度 105℃

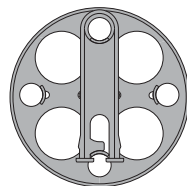


アーム(PP樹脂)
耐熱温度 105℃



収納図

本体の裏側にアームを取付けることで、コンパクトに収納することができます。



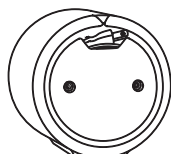
電源コードの収納方法

電源コードを本体底部の収納スペースに巻いて収納できます。

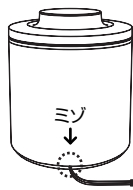
※どちら向きにも巻き取れます。

※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ゾ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できます。

内容器の消毒方法

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。

消毒後の水滴は軽くきり、ふきんなどで拭かずそのままお作りください。

※熱湯や蒸気によるやけどにご注意ください。

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。

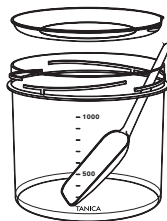
(目安時間:500~600Wで約1分30秒)

※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。

※ハンドル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ことがあるため、おやめください。

※本体ふたは変形することがあるため、加熱消毒しないでください。

温度/タイマーの設定方法

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。

● 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。

● 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10～50分で10分ごと・1～48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。

● 10～50分のタイマー設定方法

タイマー調節ボタン(⬆️)の上(⬆️)下(⬆️)のボタンを押し、表示画面を下図の状態にします。

⬆️を押すと10分ずつタイマーが上がります。

⬆️を押すと10分ずつタイマー下がります。

30分



30時間

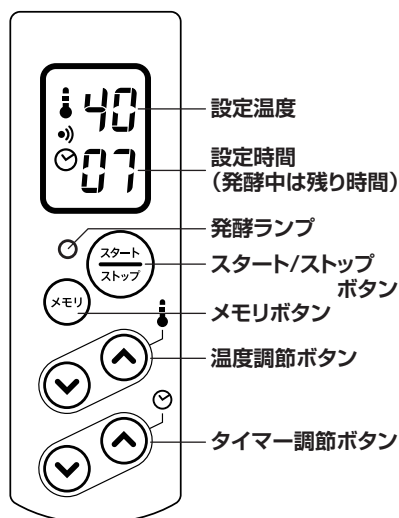


※分設定時は[0:]が数字の前に付きます。

● 便利な機能

メモリボタンを押すごとに、直近で使用した3回分の履歴を呼び出すことができます。

※履歴に残るのは直近3回分のみです。



ヨーグルトの作り方

1 消毒をする

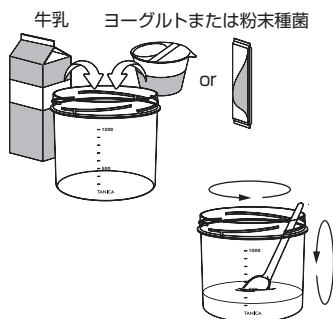
※8ページの「内容器の消毒方法」をご参照ください。

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。
※13ページの「牛乳の種類」をご参照ください。

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割のヨーグルトまたは粉末種菌を入れ、かき混ぜてください。残りの牛乳を入れ、泡立てす均一になるように混ぜてください。
※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。



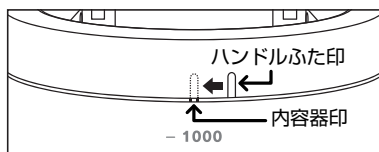
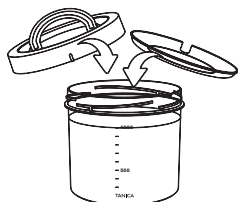
牛乳とヨーグルトの目安量(ヨーグルトを種菌にする場合)

牛乳 500ml の場合	ヨーグルト 50g
牛乳 900ml の場合	ヨーグルト 90g
牛乳 1000ml の場合	ヨーグルト 100g

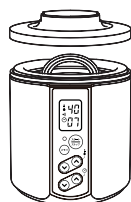
※粉末種菌は説明書にしたがってお作りください。

4 本体にセットする

内容器に内ふたをはめ、ハンドル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、本体ふたをかぶせます。



ハンドルふたと内容器のマーク位置拡大図



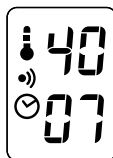
5

温度/タイマーの設定をしてスタートする

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40℃/7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是9ページの「温度/タイマーの設定方法」をご参照ください。

※粉末種菌を使用する場合は、種菌の取り扱い説明書にしたがってお作りください。



6

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。

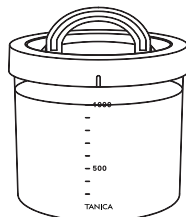
内容器を取り出して冷蔵庫(約5℃)で

2時間程度冷やしてからお召し上がりください。(やや固まります)

※固まりが弱いと感じた場合は、1～3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。

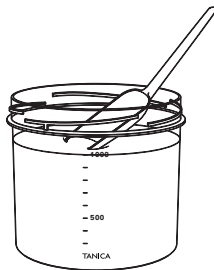
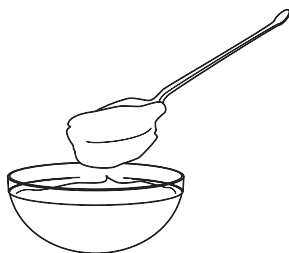


7

できあがり

ヨーグルトが冷えたらお召し上がりください。

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してください。

ヨーグルトがうまくできないとき

もし、うまくできなかったり、おかしいと思ったら、安全のため食べないでください。

また、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

- ☐ 温度とタイマーは正しく設定されていますか？
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。1〜3時間ほど延長すると固まる場合もあります。

- ☐ 種類別名称が「牛乳」と記載のあるもの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。(右ページ参照)

- ☐ 低温殺菌牛乳を使用していないですか？
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。(右ページ参照)
※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。

- ☐ 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。新しい種菌でお作りください。

- ☐ 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。

- ☐ 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？(8ページ参照)

- ☐ 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りますので、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問題ありません。

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ですので、そのまま食べ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混入している恐れがありますので、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。
内容器を消毒したらすぐに作り、種菌や牛乳は新しいものをつかいましょう。

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)	○	固まります。原材料が「脱脂粉乳」のみをお使いください。 ぬるま湯に1割程度加えて溶かし、30℃以下に冷ましてください。
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 (パステライズ牛乳)	△	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。

※カスピ海ヨーグルトを豆乳で作る場合は、豆乳だけでは固まりにくいいため豆乳700ml：牛乳300mlの割合でお作りください。

タニカ電器公式レシピサイト COPPY RECIPE - コッピレーレシピ - のご案内

COPPY RECIPE-コッピレーレシピ-では発酵食ライフが充実するコンテンツを随時更新中! さまざまな組み合わせで作ったヨーグルトの試作結果やヨーグルト等の発酵食を使用したレシピをご覧ください。

■COPPY RECIPE-コッピレーレシピ-でチェック!! ■

- さまざまな組み合わせで作ったヨーグルトや発酵食の試作結果
- ヨーグルトや発酵食を使用したレシピを多数紹介 ○ タニカ製品や発酵食のお役立ち情報

タニカ電器公式レシピサイト

COPPY RECIPE

毎週レシピを更新中! ▶▶▶

<https://tanicablog.com/>



甘酒の作り方

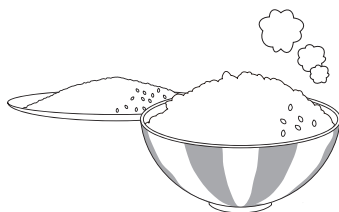
1 消毒をする

※8ページの「内容器の消毒方法」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

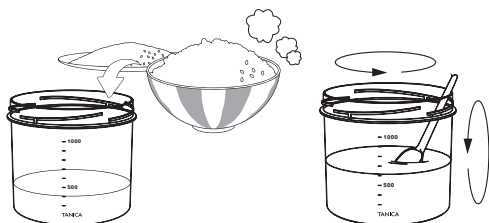
炊きたてのご飯	320g
米こうじ(乾燥こうじ)	200g
水	400ml

※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、ご飯を内容器に入れ混ぜます。温度が下がったら米こうじを加えてよく混ぜます。

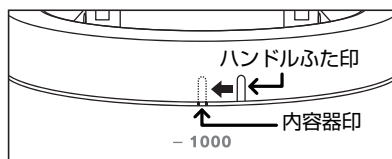
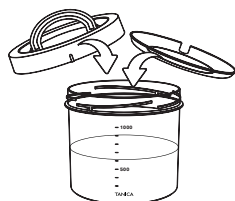
※ご飯が熱いうちに米こうじを加えると、酵素が失活してしまい甘くならないことがあります。



4 本体にセットする

内容器に内ふたをはめ、ハンドル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、本体ふたをかぶせます。



ハンドル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てスタートする

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て発酵を開始します。

※設定の詳しい操作方法は9ページの「温度/タイマーの設定方法」をご参照ください。

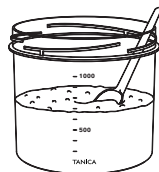


6

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存し、賞味期限は1週間を目安にしてください。

※できあがった甘酒はお湯でのばしたり、生姜を混ぜたりしてお飲みください。



ワンポイント

白米以外にも赤飯や雑穀米などでも作ることができます。また米こうじの種類によっても甘さや味が異なりますので、お好みの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

炊きたてのご飯	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℃/6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

納豆の作り方

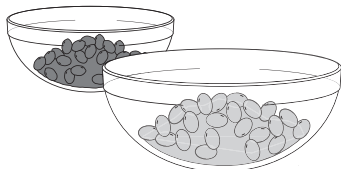
1 消毒をする

※8ページの「内容器の消毒方法」をご参照ください。

※納豆にはにおいが強いいため、ガラス内容器の使用をおすすめします。

2 材料(納豆・乾燥大豆)を用意する

市販の納豆と大豆を用意します。



納豆と乾燥大豆の目安量

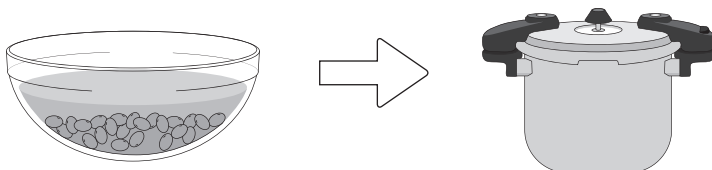
納豆(市販)	1/4 パック
乾燥大豆	300g

3 大豆をよく洗い水に浸し、やわらかくなるまで煮る

大豆をよく洗い、3倍程度の水に12時間以上浸します。

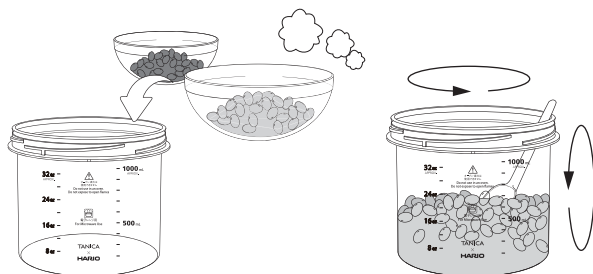
12時間後、水を捨て鍋に大豆が隠れるぐらいの水を入れてやわらかくなるまで煮ます。

※圧力鍋をご使用の場合は、圧力鍋の取り扱い説明書の指示に従ってください。



4 内容器に材料を入れる

消毒した内容器に水気を切った大豆を熱いうちに入れ、納豆とよく混ぜます。



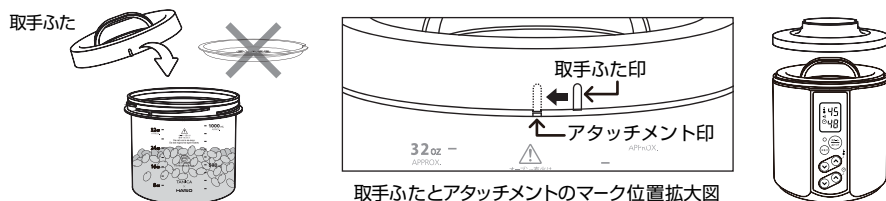
5

本体にセットする

容器に内ふたをせずに穴の開いている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、本体ふたをかぶせます。

※付属の取手ふたをご使用ください。

※においが気になる方はお部屋の換気をよくしたり本体の上に薄いガーゼをかぶせてください。



6

温度/タイマーの設定をしてスタートする

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 45℃/24～48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9ページの「温度/タイマーの設定方法」をご参照ください。



7

できあがり

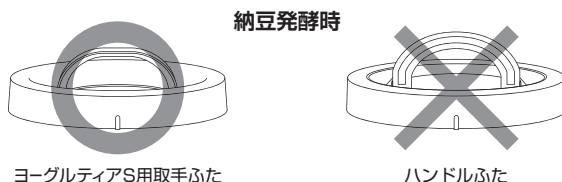
できあがったら冷蔵庫で保管してください。

冷蔵庫で1～2日寝かせると豆の中まで発酵が進み、味がこなれて美味しくなります。

納豆を作る時の注意点

納豆を発酵させる場合は酸素が必要のため、穴の開いている取手ふたを使用してください。その際、内ふたはしないでください。

ヨーグルティア(YM-1200)、KAMOSICO(KS-12)の取手ふたは使用できません。



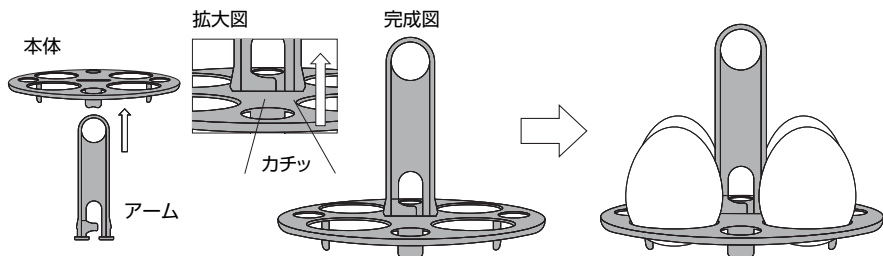
温泉たまごの作り方

1 材料(卵・お湯)を用意する

冷蔵庫から取り出したLサイズの生卵4個と沸騰したお湯(約600ml)を用意します。
※沸騰したお湯を使用しますので、やけどにご注意ください。

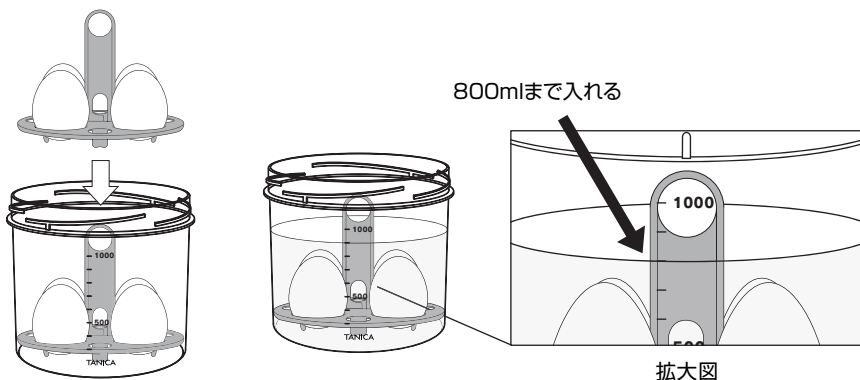
2 温玉スタンドSに卵をセットする

アームと本体を完成図のように組み立て、生卵4個を温玉スタンドSに立てます。
※2個の場合は対角線上にセットしてください。
※カチッという音がするまでしっかりと本体にアームをはめ込んでください。



3 内容器に温玉スタンドSを入れお湯を注ぐ

内容器に温玉スタンドSを入れます。
沸かしておいたお湯を容器の目盛り800ml まで注いでください。
※やけどにご注意ください。

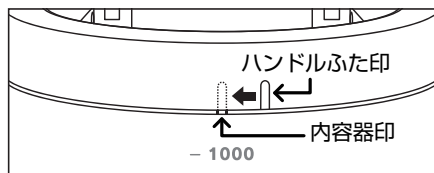


4

本体にセットする

内容器に内ふたをはめ、ハンドル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、本体ふたをかぶせます。

※内容器が熱くなっていますので、必ずハンドルふたの取手を持って入れてください。



ハンドル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てスタートする

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。
温度と時間を設定し、スタート/ストップボタンを押します。

※設定の詳しい操作方法は9ページの「温度/タイマーの設定方法」をご参照ください。

ハンドル内容器の場合

設定温度 65℃

4個 40分

3個 20~25分

2個 10分



ガラス内容器の場合

設定温度 70℃

4個 40分

3個 30分

2個 10~15分



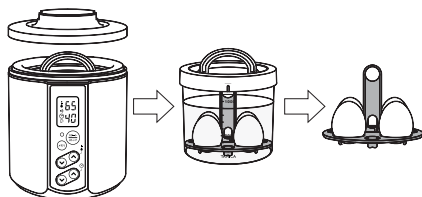
※設定時間により卵の固さが変わります。お好みで時間を調整してください。

6

冷水で冷やす

発酵器から内容器を出し、温玉スタンドSを速やかに取り出して、冷水で5分間冷やしてください。

できあがったら冷蔵庫で保存し賞味期限は2~3日を目安にしてください。



※余熱で卵が固くなることがありますので、ご注意ください。

※内容器が熱くなっていますので必ずふたの取手を持ち、取り出してください。

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。
本体ふた	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。
ハンドルふた 取手ふた	台所洗剤でよく洗ってください。
内容器 内ふた 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。
耐熱ガラス容器	洗浄には中性洗剤をご使用ください。汚れがひどいときは「家庭用漂白剤」を薄めてご使用ください。 また、ガラス本体は自動食器洗浄機や食器乾燥機のご使用ができます。 ※漂白後は十分に水洗いしてください。 ※樹脂部分が変形する恐れがありますので、食器洗い乾燥機の熱風の吹き出し口付近に置かないでください。

※たわしやみがき粉でみがくと傷が付くことがあります。

※ガラス本体以外は、破損の恐れがありますので自動食器洗浄機や食器乾燥機は使用しないでください。

ハンドル内容器のリフレッシュ

内容器のにおいが気になったら以下の方法をお試しください。

※納豆や醤油こうじはにおいが強いいため、リフレッシュをしても取れない場合があります。

- 食器用漂白剤…食器用漂白剤に2～3時間浸け置きします。
- 重曹…内容器にぬるま湯を張り、小さじ2～3杯分の重曹を溶かし、2～3時間浸け置きします。
- 消毒用エタノール…内容器全体を拭きます。

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。

ガラス内容器のお手入れ方法

ガラス内容器のアタッチメントは取り外すことができます。
汚れが気になったら取り外して洗いましょう。

● アタッチメントの外し方

ボウル等の容器に水を入れて、ガラス容器を逆さに水没させてアタッチメントを上引っ張って外してください。

● アタッチメントの取り付け方

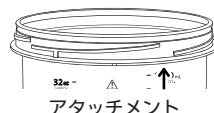
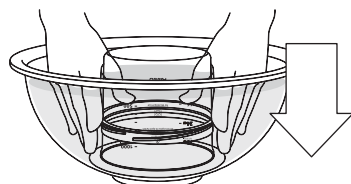
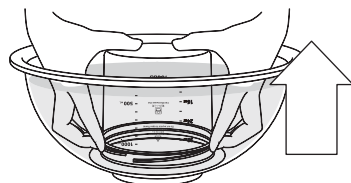
ガラス容器を逆さに水没させてアタッチメントを取り付けてください。ガラス容器の縁に当たるまでしっかり押し込んでください。

※上下の向きにお気をつけください。

※洗浄は軟らかいスポンジに中性洗剤を使用してください。

※乾いた状態で脱着するとエラストマー部分(ゴム部分)が傷むことがありますので、アタッチメントを脱着する際は必ず濡れている状態で行ってください。

※取り付け後は必ずよく乾かしてからご使用ください。



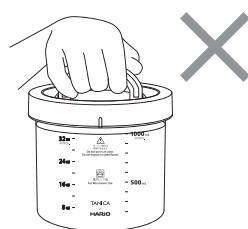
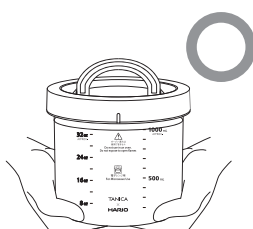
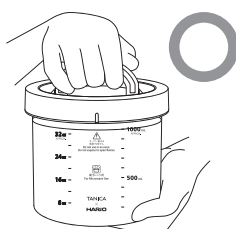
アタッチメント

持ち運ぶとき

発酵器から取り出す際はハンドルふたの取手を持ちます。

取り出した後は必ず耐熱ガラス容器部分を持って運んでください。

※取手部分のみを持って運ぶとふたが外れて脱落の可能性があります。万が一脱落するとガラス容器が割れて危険です。



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、フルーツやゼリーの入っていない見た目が白いプレーンヨーグルトをお使いください。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、できあがりかゆくなる場合があります。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 牛乳ではなく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。
カスピ海ヨーグルトは固まりにくい場合があります。

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。
またできあ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、食わずに捨ててください。

● 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。
食べても問題ありませんが、おかしい臭いや味がする場合は、雑菌が混入した恐れがありますので、食わずに捨ててください。

Q 甘酒が甘くないのですが…

A ご飯が熱いうちに米こうじを加えると、酵素が失活してしまい甘くならないことがあります。先に水を加え、ご飯が冷めてから米こうじを入れてください。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、こうじの種類により甘さや味が異なりますので、こうじ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、タニカ電器公式オンラインストアすばる屋で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。

<https://subaruya.com/question-post-all/>



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、または作る際に雑菌が混入した恐れがあります。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、12 ページの「ヨーグルトがうまくできないとき」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さを感しない

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し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

本体の温度管理は、室温20℃の場合、設定温度 $\pm 3^{\circ}\text{C}$ 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。本体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★

内容器に水を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

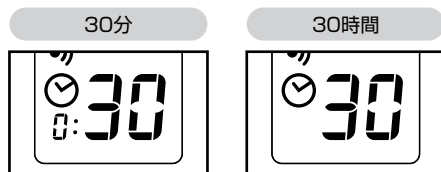
発酵ランプが点灯している時は設定の変更ができません。スタート/ストップボタンを押して発酵ランプを消灯させてから設定を行ってください。

6. ブザー音がしない

メモリボタンを長押しして表示画面のブザーマークを表示させてください。

7. 分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、1時間単位の設定になっている可能性があります。分設定時の正しい表示は時計マークの下に「0:」が表示されます。
下記の図を参考に設定時間をご確認ください。



※分設定時は「0:」が数字の前に付きます。

8. 発酵ランプと表示が点滅してブザー音が鳴る

故障の可能性があります。お買い上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。

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、本書裏表紙の保証書記載内容により保証期間内は無償修理いたします。保証書記載内容をご確認の上、大切に保管してください。保証書にお買い上げ日、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、すぐお買い上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

本体の保証期間はお買い上げ日より1年です。

3. ガラス内容容の交換・返品について

ガラス製品の特性上輸送時に破損する場合がございます。お届けした商品に万一、汚損・破損等があった場合、7日間以内にお買い上げの販売店または発売元（タニカ電器販売株式会社）へご相談ください。交換もしくは返品にて対応させていただきます。お客様のご都合による（商品の汚損・破損以外）返品は7日間以内に返品希望の意志をご連絡いただければ返品をお受けいたします。この場合の往復の送料・振込手数料はお客様のご負担とさせていただきます。但し、下記項目にあてはまる場合は、お受けいたしかねます。

- お届けから8日以上経過した商品
- お客様が使用済みの商品
- お客様が汚損・破損された商品
- お客様が加工・修理等された商品
- お客様が商品の箱・説明書・付属品等を汚損・破損・紛失・破棄された場合

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、お買い上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、発酵器の型名およびお買い上げ時期をお知らせください。

2. 補修用性能部品の保管期間

当社は、補修用性能部品を製造終了後、5年間保有しております。
詳しくはお買い上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. 販売店に修理が依頼できない場合

贈答品などで保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理が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

● ヨーグルティア S/ カモシコ

定 格 電 源	AC100V 50/60Hz	重 量	760g
定格消費電力	30W	コ ー ド 長	1.8m
外 形 寸 法	高さ:188mm 外径:160mm	温度管理精度	±3℃ (室温20℃時)
使用環境温度	5℃～35℃		

● ガラス内容器

容 量	1100ml	重 量	320g
耐 熱 温 度	105℃(樹脂部分)	耐 熱 温 度 差	120℃(ガラス部分)
寸 法	高さ:約154mm(取手起立時) 約125mm(取手収納時) 直径:約139mm		

● ハンドル内容器

容 量	1200ml	重 量	165g
耐 熱 温 度	105℃		
寸 法	高さ:約159mm(取手起立時) 約130mm(取手収納時) 直径:約139mm		

- ※本製品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はお客様ご自身で十分ご注意ください。
- ※冷却機能はありません。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。
- ※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。
- ※本製品は、設定時間の誤差が1%前後あります。
- ※ガラスの性質上寸法に誤差があります。

家庭用品品質表示法による表示

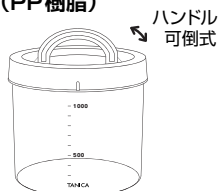
品名：耐熱ガラス製器具		使用区分：電子レンジ用	耐熱温度差：120℃
取扱い上の注意			
● 調理の時は外側の水滴をぬぐい、途中で差し水をする時は冷水をさけ、またガラスの部分が熱くなっている時はぬれた布でふれたり、ぬれた所に置かないでください。 ● 空だきをしたり、直火で使用しないでください。			
● 洗う時は、研磨材入りたわし、金属たわしやクレンザーなどを使用しないでください。 ● 使用区分以外には使用しないでください。			
タニカ電器株式会社		〒507-0027 岐阜県多治見市上野町5丁目5番地 フリーダイヤル：0120-849-610	

別売品

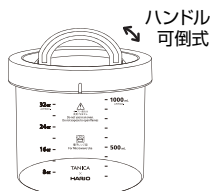
タニカ電器の発酵器で使える付属品の一覧です。お買い上げの販売店、もしくはタニカ電器公式オンラインストア「すばる屋」にてご購入いただけます。

追加オプション

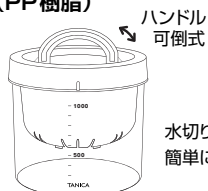
● ハンドル内容器 (PP樹脂)



● ガラス内容器



● 水切りバスケットS (PP樹脂)

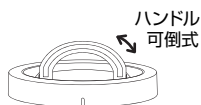


水切りヨーグルトが簡単に作れるセットです。

交換付属品

付属品は定期的に交換をおすすめしております。

● ハンドルふた (PP樹脂)



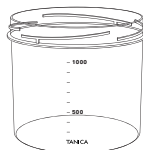
● 取手ふた (PP樹脂)



● 内ふた (PP樹脂)



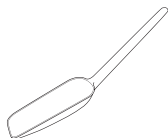
● 下容器 (PP樹脂)



● 本体ふた (ABS樹脂)



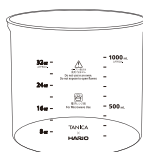
● ヨーグルトスプーン (PP樹脂)



● ガラス内容器用 内ふた (PP樹脂)



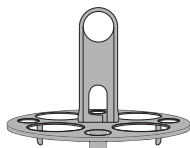
● 耐熱ガラス容器 (耐熱ガラス)



● ガラス内容器用 アタッチメント (エラストマー樹脂・ PP樹脂)



● 温玉スタンドS (PP樹脂)



● レシピ集



粉末種菌・酵素

タニカ電器オリジナルの粉末種菌と酵素です。詳しくはタニカ電器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。

● ABCT 種菌



4つの乳酸菌が入ったヨーグルト種菌。酸味がとても少なく、なめらかでとろりとした舌触りが大好評です。

● KF13 種菌



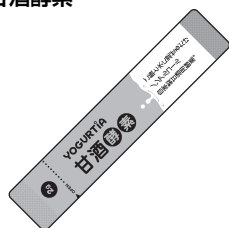
12種類の乳酸菌と1種類の酵母が入ったケフィア種菌。乳酸菌と酵母の両方から善玉菌の働きを助け、体内環境を整えます。

● CSP 種菌



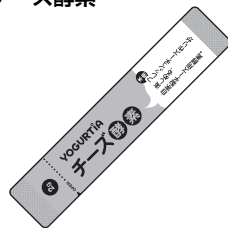
カスピ海ヨーグルトに含まれているクレモリス菌を配合した種菌。もっちりトロリの食感がクセになります。

● 甘酒酵素



こうじ菌から抽出された、甘酒作り専用の酵素です。ご飯と水を混ぜて発酵器にセットするだけで簡単にノンアルコールの甘酒が作れます。

● チーズ酵素



本格フレッシュチーズ作りが楽しめる自家製チーズ用酵素です。初めての方にも安心のレシピ付きです。

タニカ電器公式オンラインストア すばる屋のご案内

すばる屋ではタニカ電器の発酵器、付属品、ヨーグルト種菌や酵素、トッピングなどを販売しています。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・取扱説明書のダウンロード
- 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 <https://subaruya.com/>

 **0120-849-610** 午前9:00～午後5:00
土日・祝日除く



ヨーグルティアS/カモシコ保証書

★お客様	ご住所 〒 —
	お名前 様 ☎（ ） —
★販売店	住 所 〒 —
	店 名 印 ☎（ ） —
★お買い上げ日 年 月 日 お買い上げ日より1年間有効	

★印欄に記入のない場合は、有効とはなりませんので必ず記入の有無をご確認ください。

販売店の欄に販売店印とお買い上げ日が記入されていることをご確認ください。

ご購入履歴(販売店名、販売日、商品名)がわかるもの(販売証明書等)でも結構です。

不明な場合は直ちにお買い上げの販売店にご確認ください。

本書は、本書記載内容で無償修理をさせていただくことをお約束するものです。

1. お客様の取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書による正常な使用状態で保証期間中に故障した場合
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。無償修理をさ
せていただきます。
2. 本体の故障でない場合（付属品の破損等）は、保証の対象外となります。
3. なお、保証期間中の修理など、アフターサービスについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または下記
発売元へご相談ください。
4. 次のような場合は、保証期間内でも、有償修理になります。
 - 1) ご使用上の不注意および不当な修理や改造による故障および損傷。
 - 2) お買い上げ後の落下および輸送上の故障および損傷。
 - 3) 火災、塩害、ガス害、地震、風水害、落雷、異常電圧およびその他の天災地変による故障および損傷。
 - 4) 本書のご提示がない場合。
 - 5) 本書にお客様名、お買い上げ日、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
 - 6) 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。
5. 本製品は日本国内のご使用においてのみ有効です。（日本国外で使用された場合は保証の対象外になります）
This warranty is only valid for use in Japan.
6. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう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償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。

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は取扱説明書をご覧ください。

不明の場合は、お買い上げの販売店又は発売元にお問い合わせください。

Made in JAPAN 250418

種菌、付属品などのご購入・商品に関するお問合せ・修理のご依頼はこちら

夕二力電器販売株式会社 〒507-0027 岐阜県多治見市上野町5丁目5番地 FAX:0572-22-7999

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

 0120-849-610 午前9:00～午後5:00
土日・祝日除く

