

ヨーグルトメーカー保証書

型名	SNJ-580	※お買い上げ日 年 月 日
※お客様 お名前	TEL	
※販売店印 店名	TEL	保証期間 お買い上げ日より 1年間

※印欄に記入のない場合は無効となりますので必ずご確認ください。販売店発行の販売店名、販売日、購入商品が明記された保証書用販売証明の添付でも可

- 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。
 - 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お客様サポートセンターへご相談ください。
 - 次のような場合は、保証期間内でも、有償修理になります。
 - 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。
 - お買い上げ後の落下および輸送上の故障および損傷。
 - 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。
 - 本書のご提示がない場合。
 - 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。
 - 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。
 - 本書は日本国内においてのみ有効です。(This warranty is valid only in Japan.)
 - 出張修理はいたしません。
 - 本書は再発行致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については、お買い上げの販売店又は下記お客様サポートセンターにお問い合わせください。

輸入販売元 株式会社ティ・ユー・エフ
〒198-0024 東京都青梅市新町1丁目19番45号
お客様サポートセンター TEL 0120-80-1961

受付時間 10:00 ~ 12:00 13:00 ~ 17:00 (土日祝日、弊社休業日を除く)

ヨーグルトメーカー

取扱説明書

型名：SNJ-580



もくじ	
安全上のご注意 警告	2~6
各部名称	7
正しい使い方	8~11
うまくできあがらなかつたら	
お手入れ方法	12
これは故障ではありません	13
ご注意	13
仕様	14
修理をご依頼される前に	15
保証とアフターサービス	15
保証書	裏表紙

このたびは当社のヨーグルトメーカーをお買い上げいただき、誠にありがとうございました。
ヨーグルトメーカー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。

株式会社ティ・ユー・エフ

安全上のご注意

必ずお守りください

この商品を安全にご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。

■誤った使い方をした時に生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。



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。



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。

■お守りいただく内容を、次の図記号で説明しています。



してはいけない「禁止」内容です。



実行しなければならない「指示」内容です。



やけど、火災、感電などを防ぐために
守りましょう

⚠ 警告

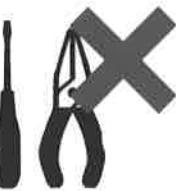
■本体について



分解禁止

修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理改造は行わないでください。

発火、異常動作をしてけがをすることがあります。



水ぬれ禁止

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。
また、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。

■使用時について



ぬれ手禁止

湿気の多い場所で使用したり、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。

■幼児・子供について



禁止

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・けがの恐れがあります。



⚠ 警告

■電源コードについて



電源コードや差込みプラグが傷んでいたり、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。
また、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。



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。



コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、高温部に近づけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、重いものをのせたり、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。



電源コードを引っ張ってプラグを抜かないでください。
必ずプラグを持って引き抜いてください。
コードが破損し、火災・感電の恐れがあります。



付属の電源コードは本製品専用です。他の機器には使用できません。
付属の電源コード以外のコードを、本製品に使用しないでください。



使用時以外は、差込み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。

⚠ 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。



お手入れにはクレンザー、シンナー、ベンジン、磨き粉、たわし、
スポンジのナイロン面等を使用しないでください。



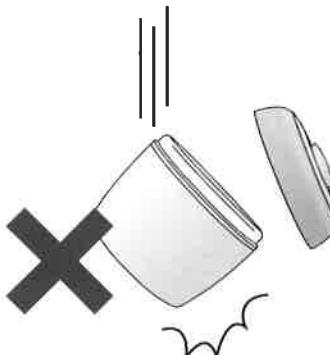
スポンジの
ナイロン面



本体を、電子レンジや冷蔵庫等の中に入れないでください。



本体を落としたり、衝撃を与えるしないでください。



内容器が入らない状態での使用はしないでください。
また、内容器に何も入れない状態での使用もしないでください。



調理目的以外に使用しないでください。
故障の原因になります。

⚠ 注意

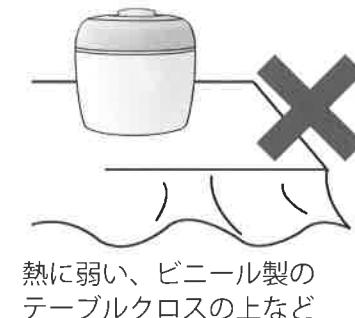
■ 使用時について



本体に直接乳製品、種菌、水などを入れないでください。
必ず付属のガラス容器を使用してください。
雑菌が繁殖する恐れがあります。



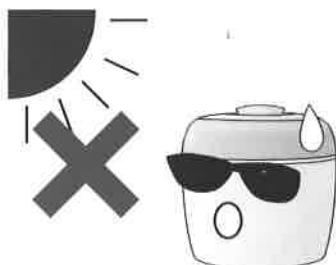
不安定な場所や、熱に弱い敷物の上では使用しないでください。
火災の恐れがあります。



熱に弱い、ビニール製の
テーブルクロスの上など



屋内で使用してください。また、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、ガスコンロ・レンジ等の熱源の近くはさけてく
ださい。



定格 100V 50/60Hz のコンセントを使用してください。
異常発熱して発火することがあります。



専用のガラス容器は、急速に冷やしたり、温めたりしないでください。
ヒビが入っていたり、欠けているものは使用しないでください。



熱湯を使った消毒時には、必ず水から始めてください。
熱湯を使用すると、ガラス容器が割れる恐れがあります。
また、やけどにご注意ください。

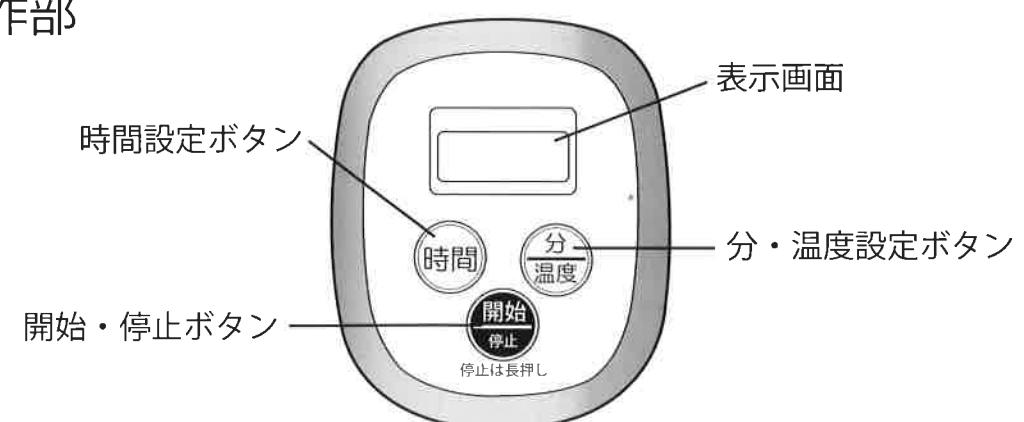
各部名称



ヨーグルトメーカーには、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。

本体	1 個
内容器	2 個
電源コード	1 本
取扱説明書（保証書一体）※本書	1 部

操作部



正しい使い方

1. 消毒をする

ご使用になる前に、内容器・内ぶた・ご使用されるスプーンを熱湯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。

※急激な温度変化は容器が破損する恐れがあります。

急温・急冷はおやめください。

消毒後の水滴は軽くきり、ふきん等で拭かずにそのままお作りください。

◎電子レンジによる消毒方法

水を内容器の底が隠れる程度入れ、内ぶたを右図のようにななめに乗せてください。

そのまま水が沸騰するまで加熱してください。

(目安時間：500～600Wで約1分30秒)

※レンジの種類によって加熱時間は違います。

※オープン等は使用しないでください。

※内ぶたを閉めた状態で絶対に加熱しないでください。

※金属製のスプーンを入れて加熱しないでください。

※電子レンジから取り出す時はミトン等を使用し、やけどにご注意ください。



◎熱湯による消毒方法

なべ底に布巾を敷き、内容器、内ぶた、ご使用されるスプーンが浸るまで水を入れ、80°C程度で2～3分ほど加熱します。

※必ず水を入れてください。熱湯を入れるとビンが割れる恐れがあります。

※なべから取り出す時は菜箸やトングを使い、やけどにご注意ください。

※冷ます時は水などで急速に冷やさず、自然に冷ましてください。

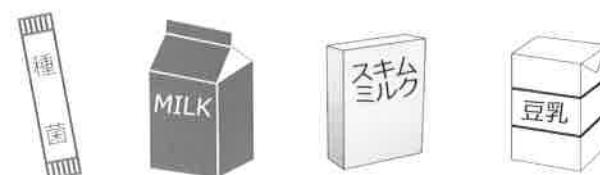
※取り出したら、キッチンペーパーや清潔な布巾等の上で冷ましてください。



2. 材料を用意する

新鮮な牛乳と種菌を用意してください。

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）

- ・ケフィアヨーグルト・・・おすすめ設定温度 25°C
ケフィアの種菌の取扱店からご入手ください。

◎牛乳の種類

- ・牛乳（無調整）：無脂乳固形分が多いほど出来上がりはよく固まります。
- ・スキムミルク：牛乳に加えるとよく固まります。スキムミルクのみでも作れます。
- ・乳飲料：低脂肪乳、無脂肪乳、カルシウム入りなどの乳飲料で作る場合、固まりが弱かったり分離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。低温殺菌牛乳は一度沸騰させ 30°C以下に冷ましてお使いください。
- ・豆乳：無調整豆乳がよく固まります。

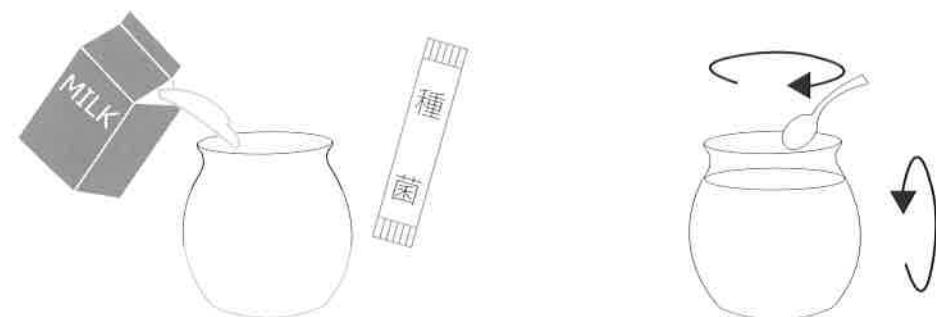
3. 内容器に材料を入れる

牛乳の約1割の量の種菌を内容器に入れ、少しづつ牛乳を入れながら種菌を十分に溶かしてください。その後、残りの牛乳を入れながら泡立てず、均一になるように十分にかき混ぜてください。

※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。

※種菌の説明書にしたがってお作りください。

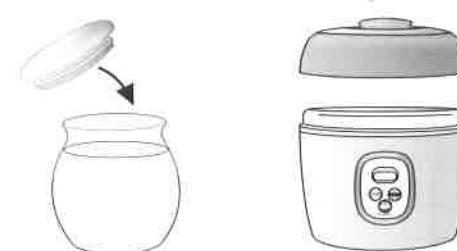
○混ぜた時にできた泡をすくい取っておくときれいに出来上がります。



4. 本体にセットする

内容器に内ぶたをはめ、しっかり閉めてください。

本体に内容器を入れ、外ぶたをかぶせます。



5. タイマー／温度の設定をする

・差込みプラグをコンセントに差し込んでください。

■ タイマー設定方法

① 開始・停止ボタンを押します。

画面の色が青くなり、「00:00」の表示が点滅します。
約10秒程度操作をしないでいると、電源が切れます。



② 時間設定ボタンを押します。

1時間単位で設定が可能です。

長押しすると1時間ずつ増えています。

(タイマー調節の範囲は1～99時間)

開始・停止ボタンを押すか、約10秒程度操作を
しないでいると、温度設定画面になります。



(例) 7時間に設定の場合

③ 分・温度設定ボタンを押します。

1分単位で設定が可能です。

長押しすると1分ずつ増えています。

(タイマー調節の範囲は1～59分)

開始・停止ボタンを押すか、約10秒程度操作を
しないでいると、温度設定画面になります。

(例) 7時間に設定の場合

■ 温度設定方法

① 画面の色が緑になり、「25」の表示が点滅します。

分・温度設定ボタンを押すと1°C単位で設定が可能
です。

長押しすると、1°Cずつ増えています。

(温度調節の範囲は25～65°C)

開始・停止ボタンを押すか、約10秒程度操作を
しないでいるとスタートします。



(例) 40°Cに設定の場合

◎ ケフィアヨーグルトの設定の目安 (一例)

ケフィアヨーグルト種菌 + 牛乳

設定温度 : 25°C

設定時間 : 24時間

6. スタート

温度設定をした後、開始・停止ボタンを押すか、約10秒程度
操作をしないでいると、スタートします。



画面表示は、設定したタイマーの時間になります。
時間が進むにつれて、表示の時間がだんだんと減って
いきます。

タイマー表示が「00:00」になると終了です。

画面の色が青くなり、「00:00」の表示が点滅して、
「ピピピピッ」というアラームが鳴ります。



停止する場合は開始・停止ボタンを押してください。

7. 冷蔵庫で冷やす

ヨーグルトが固まれば出来上がりです。

内容器を取り出して冷蔵庫(約5°C)で
2時間程度冷やします。(やや固まります)



* 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。

8. できあがり

冷蔵庫で冷えたらお召し上がりください。

出来上がったヨーグルトは冷蔵庫で保存し、賞味期限は牛乳の賞味期限を
目安にしてください。



◎ ワンポイント

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。酸味が強いのがお好
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時間をセットして
ください。

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」と思つたら、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。

● ヨーグルトがうまく固まらない

- ・ 設定温度とタイマー時間は正しく設定されていますか？
使用する材料によって発酵温度や発酵時間が違います。
- ・ 牛乳を使用していますか？ 乳製品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。
- ・ 低温殺菌牛乳を使用していませんか？
低温殺菌牛乳は一度沸騰させ、30℃以下に冷ましてご使用ください。
- ・ 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。
- ・ 容器とスプーンの消毒は説明書通りにしましたか？
- ・ 発酵中にフタをあけて中をかき混ぜたり振ったりしてませんか？
- ・ 牛乳を温めて使用する場合、30℃以下にしましたか？
30℃以上の牛乳を使うと、種菌が死んでしまうことがあります。

● 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てください。

● 酸味が強い、弱い

- ・ 発酵時間が長いと酸味が強くなります。逆に短いと酸味は弱くなります。
また、種菌に使うヨーグルトによって酸味は違います。

● ヨーグルトの出来上がりにムラがある

- ・ 種菌が牛乳にきちんと溶けないと出来上がりにムラができます。

● いやにおいがする、色がおかしい

- ・ 雑菌が入り、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。

☆ヨーグルトをおいしく作るコツは、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使いましょう。

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。

箇 所	お 手 入 れ 方 法
本体	固く絞った布で汚れを拭き取ってください。
外ぶた	台所洗剤でよく洗ってください。
内ぶた 内容器 ご使用されるスプーン	台所洗剤でよく洗ってください。 ご使用になる前には、消毒をしてください。 *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。

※たわしや磨き粉でみがくと傷つくことがあります。

これは故障ではありません

・ 温度は上がるけどヨーグルトが作れない場合。

ヨーグルト種菌が弱っている、また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。

ご注意

・ ヨーグルトメーカー（SNJ-580）は25～65℃の温度範囲で設定した温度を保つための製品です。本製品はヨーグルト自体の品質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。

・ ヨーグルトメーカーには、冷却機能がついていません。設定温度以上の環境でご使用になる場合、ヨーグルトがうまく作れないことがありますのでご注意ください。

仕様

定格電源	AC 100V 50/60Hz
定格消費電力	20W
内容器容量	最大容量：大・約 1750ml ／ 小・約 1000ml
外形寸法	高さ：約 216mm 外径：約 213mm
質量	約 750g
コードの長さ	1 m
主な材質	本体・外ぶた：ABS PP 内容器：ガラス製 内ぶた：陶器製

修理をご依頼される前に

- 修理をご依頼される前に、この「取扱説明書」をよくお読みの上、次の点検をしてください。

症 状	原 因
ヨーグルトがうまくできない	「うまくできあがらなかつたら」12ページをご参考にお調べください。
温まらない	設定温度が 40°C 以下の場合、体温は約 36°C ですので、触れても温かさをあまり感じないことがあります。
液晶画面が表示しない	電源コードが接続されているか確認してください。 一度停止させて通電をやめ、設定をやり直してください。

メモ

修理サービスについて

- ご使用中に異常が生じた時はご使用をやめ、差込みプラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店か保証書記載のお客様サポートセンターまでご相談ください。なお、ご相談される時にはヨーグルトメーカーの型名及びお買い上げ時期をお知らせください。
- 一般家庭用以外または業務用に使われた時の故障は、保証期間内でも原則として有償修理となります。
- 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、保証書記載のお客様サポートセンターにご相談ください。
- 保証期間経過後の修理については、販売店または保証書記載のお客様サポートセンターにご相談ください。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致します。
- 有償修理ご依頼の際の送料はお客様負担となります。

保証（保証書）について

- 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。もし記入がない時は、すぐお買い上げの販売店にお申し出ください。
- このヨーグルトメーカーの保証期間はお買い上げ頂いた日から 1 年です。
- 保証書の記載内容により、お買い上げの販売店が修理致します。その他詳細は保証書をご覧ください。