

●お手入れ方法と保管について



- ご使用後は、必ず電源プラグをコンセントから抜き、電源をオフにしてください。
- お手入れは本体が完全に冷めてから行ってください。
- 故障の原因になりますので、本体・電源プラグ・コードに水をかけたり、丸洗いしないでください。
- 専用容器やフタ、カバーは煮沸消毒しないでください。変形や破損の恐れがあります。
- 食器洗浄機・乾燥機などは使用しないでください。
- お手入れに、シンナー・ベンジン等の揮発性有機溶剤や、磨き粉・金属タワシは使用しないでください。

本体

- 柔らかい布を水(またはぬるま湯)にひたし、固く絞ってから拭いてください。このとき、水分などが本体内部に入らないようにご注意ください。
- 汚れがひどい場合は、水で薄めた台所用中性洗剤を布に含ませてから拭いてください。
- 仕上げに乾いた布などで水気を拭き取ってください。

カバー・専用容器・フタ

- 台所用中性洗剤で洗ったあと、水でよくすすいでください。
- 上記の要領で汚れを落とした後、よく乾燥させて清潔な場所に保管してください。●高温・多湿な場所は避けて、小さなお子様の手の届かないところに保管してください。●長期間使用しない場合は、本製品をビニール袋などに入れた後、箱に入れて保管することをおすすめいたします。

●トラブルシューティング

ヨーグルトがうまく出来なかつたり、出来上がりに異常を感じた場合は、次の点をご確認ください。(無理に食べないでください。)

目安時間以上経過しても うまく固まらない	<ul style="list-style-type: none"> ●材料の牛乳やタネ菌は、賞味期限内または消費期限内のものですか? 古い材料は絶対に使わないでください。 ●材料のタネ菌の量は少なくありませんでしたか? タネ菌が少なすぎると固まりません。量を調節してください。 ●熱湯消毒は十分に行いましたか? 雑菌が入るとヨーグルトが固まらないことがあります。安全のために必ず正しい手順で熱湯消毒を行ってください。 ●電源プラグは正しくコンセントに接続されていますか? 電源プラグは必ず、日本国内の、家庭用交流電流100V(50/60Hz)のコンセントに直接接続してください。一度抜いて挿し直し、再度動作をご確認ください。 (電源ランプが点灯している間は、加熱されている状態です。)
水分が多量に分離して 全体が均一に固まらない	<ul style="list-style-type: none"> ●材料の牛乳やタネ菌は、賞味期限内または消費期限内のものですか? 古い材料は絶対に使わないでください。 ●タネ菌を入れた後、十分にかき混ぜましたか? 容器の底までしっかりとかき混ぜてください。 ●通電中にかき混ぜたり、本体に振動を与えましたか? 電源を入れた後は無理に手を加えないようにしてください。
酸味がきつい	<ul style="list-style-type: none"> ●材料の牛乳やタネ菌は、賞味期限内または消費期限内のものですか? 古い材料は絶対に使わないでください。 ●目安時間より長く発酵させましたか? 発酵時間が長すぎると酸味がきつくなります。時間を短くするなど調節してください。

※製品保護のため、12時間以上は連続使用しないでください。続けて使用する場合は約30分間休めてください。

●製品仕様

サ イ ズ	約W13.5xD12xH14cm
重 量	約430g(専用容器含む)
材 質	ABS、PS、PP、PVC
消 費 電 力	8W
電 源	AC100V 50/60Hz
通電中の温度	40°C ±2°C
容 器 内 容 量	約500ml(満水時700ml)
容器耐熱温度	約80°C(専用容器・フタ)
セ ッ ツ 内 容	本体、カバー、専用容器・フタ、取扱説明書

●お問い合わせ先

発売元:株式会社アクセル
〒541-0058 大阪市中央区南久宝寺町2-5-1

0120-412-917 [お問い合わせ]
月~金(祝日除く)10:00~17:00



このたびは、本製品をお買い上げいただきまして誠にありがとうございます。
本製品をより安全ご利用いただくため、ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みください。
また、お読みいただいた後も大切に保管してください。

- 本製品はヨーグルトや、のむヨーグルト以外のものは調理できません。
- すべての作業は清潔な部屋で、きれいに手を洗ってから行ってください。
- 小さなお子様や不慣れな方だけに使用せたり、乳幼児の手の届くところで使用しないでください。
- 付属の専用容器以外のものを本体収納部に入れないとください。
また、本体に直接牛乳やタネ菌などを入れないでください。故障や破損の原因となります。
- 電源プラグは必ず、日本国内の、家庭用交流電流100V(50/60Hz)のコンセントに直接接続してください。
- 温度制御を自動で行うため、電源ランプが点灯(加熱)・消灯(非加熱)を繰り返しますが、故障ではありません。正常な働きですのでそのままご使用ください。

●商品取り扱いに関する注意事項 ※ご使用前に必ずお読みください

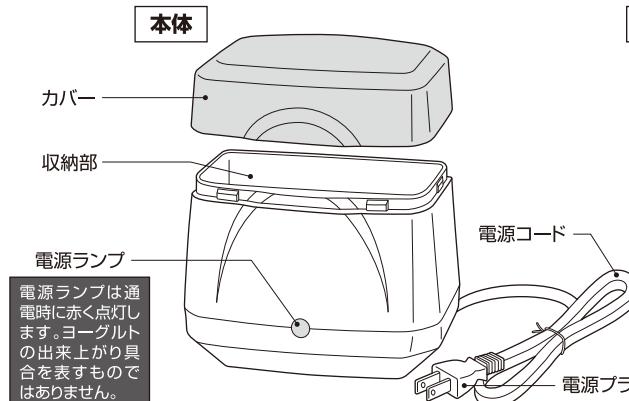
- 品質には万全を期しておりますが、本製品の使用によって生じた事故や直接、間接の損害について弊社はその責任を負わないものとします。あらかじめご了承ください。
- 製造工程上やむなく汚れ・バリ・キズが多少残ってしまう場合があります。ご使用前にご確認ください。
- 本製品は一般家庭用です。業務用での使用はしないでください。
- 使用目的を必ず守り、用途以外では使用しないでください。
- 濡れた手や汚れた手で本製品に触らないでください。
- 落としたり、ぶつけたり、強い衝撃を与えないでください。
- 分解・改造はしないでください。
- 屋外や水気の多い場所、直射日光の当たる場所では使用しないでください。
- 本製品を不安定な場所や、熱に弱いものとの上に使用しないでください。
- 設置の際は、電源コードを足で引掛けたり、踏んだりしないようご注意ください。
- 家具や壁から20cm以上離してください。また、燃えやすいものの近くで使用しないでください。
- 本製品の近くにスプレー缶など引火性のものを置かないでください。
- ストーブやガスコンロなど熱源の近くで使用しないでください。本体のプラスチック部分が熱で損傷する恐れがあります。
- 電子レンジ・直火・グリル・オーブン・ガスオーブンには使用できません。
- 本製品は電源プラグをコンセントに挿し込むと、電源ランプが点灯し、自動で電源がオンになります。空焚きしないよう十分ご注意ください。(専用容器をセットしていない状態でも、電源がオンになると電源ランプが点灯し、加熱が開始されます。)
- 使用するとき以外は、本体に通電させないでください。
- 本体正面の電源ランプは通電状態を表すもので、ヨーグルトの出来上がり具合を表すものではありません。
- 本製品にタイマー機能はありません。ご使用後は、必ず電源プラグをコンセントから抜き、電源をオフにしてください。
- 使用中や使用後しばらくは、本体内部が熱くなっていますので触らないでください。
- ヨーグルトの完成には約8~10時間かかります。タネ菌の種類、牛乳の温度、室温などにより出来上がりが多少異なります。
- 製品保護のため、12時間以上は連続使用しないでください。続けて使用する場合は約30分間休めてください。
- ご使用中に異常発熱・異音・異臭・煙が出た場合は、ただちに使用を中止し電源プラグをコンセントから抜いてください。
- 中身がこぼれる可能性があるので、使用中は本体を移動させないでください。
- 出来上がったヨーグルトに異常を感じた場合は、食べないでください。
- 本体は防水仕様ではありません。本体・電源プラグ・コードを水に浸けたり、丸洗いしないでください。
- 食器洗浄機・乾燥機などは使用しないでください。
- お手入れの際に、シンナー・ベンジン等の揮発性有機溶剤は使用しないでください。
※詳しいお手入れ方法は『お手入れ方法と保管について』をお読みください。
- 小さなお子様の手の届かないところで使用・保管してください。
- 火のそばや車中など高温となる場所、多湿、直射日光の当たる所での保管・放置はしないでください。
变形や故障の原因になる恐れがあります。
- 廃棄の際は各地方自治体(市町村)の指示に従ってください。

△ 電源プラグ・コードは正しくお使いください

- 電源プラグとコンセントのホコリなどは、プラグを抜いて定期的に乾いた布で拭き取ってください。
- 電源プラグは、根元までしっかり挿し込んでください。また、コンセントの挿し込みがゆるいときは使用を控えてください。
- 電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張らないでください。
また、束ねたまま使用したり、加工したり、重いものをのせたりしないでください。
- 電源プラグは、濡れた手で抜き差ししないでください。感電事故の原因になります。
- コンセントから引き抜く際は、コードではなく必ず電源プラグ部分を持って抜いてください。
- 異常過熱または発火する恐れがありますので、延長コードを使用しないでください。
- 使用時以外は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

●各部名称

※本製品に調理器具は付属していません



※本製品には電源オン/オフスイッチ、およびタイマーはついていません。電源プラグをコンセントに差し込むと通電し、温度が上昇します。電源プラグを抜くと電源が切れます。ご使用後は電源プラグの抜き忘れにご注意ください。

●ご使用前に

本製品はタネ菌(市販のプレーンヨーグルトやヨーグルト菌)を容器の中で増殖させますので、雑菌は禁物です。

- すべての作業は清潔な部屋で、きれいに手を洗ってから行ってください。
- ヨーグルトに直接触れるものは必ず台所用中性洗剤でよく洗った後、約70°Cの熱湯で2~3分間煮け置き消毒し、自然乾燥させてください。(専用容器・フタの耐熱温度は80°Cです。80°C以上の熱湯は入れないでください。また、煮沸消毒はしないでください。変形や破損の恐れがあります。)
- 本体とカバーは、固く絞った清潔な布などできれいに拭いてください。
- ヨーグルトが出来上がるまでは本体をゆすったり、頻繁に開けて中をのぞいたり、かき混ぜたりしないでください。ヨーグルトがうまく固まらなくなったり、雑菌が混入してしまう恐れがあります。
- 出来上がったヨーグルトに異常を感じた場合は、無理に食べないでください。本取扱説明書以外での作り方や、賞味期限または消費期限切れの材料を使用し、身体に異常が発生しても、弊社は一切の責任を負いかねます。

●ご使用方法(ヨーグルトの作り方)

1 材料の用意

●タネ菌 ※ヨーグルトを発酵させるための乳酸菌
(市販のプレーンヨーグルト(無糖・無添加)
またはヨーグルト菌(活性乳酸菌))



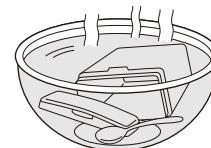
●牛乳
●計量スプーン(大さじ)、計量カップ
(必要に応じて)
●耐熱容器

※牛乳・プレーンヨーグルトは新鮮なものをお使いください。(特に牛乳は未開封のもの)また、使用するまでは必ず冷蔵庫で保存し、ヨーグルトを作るときに常に常温に戻してからご使用ください。

次の材料ではヨーグルトを作ることができません

●低温殺菌牛乳 ●加工乳 ●乳製飲料 ●フルーツやゼラチンなどの添加物が入ったヨーグルト ●カスピ海ヨーグルト
低脂肪牛乳でも作ることは可能ですが、酸味が強くなったり、タネ菌が弱くなったりするため、成分無調整の牛乳をおすすめします。

2 热湯消毒をする



専用容器、フタ、計量スプーンを台所用中性洗剤でよく洗った後、大きめの耐熱容器に入れ、約70°Cのお湯を注いで2~3分間煮け置き消毒してください。
※専用容器とフタの耐熱温度は約80°Cです。
※計量カップを使用する際は、一緒に熱湯消毒を行ってください。

3 専用容器にタネ菌と牛乳を入れてよくかき混ぜる

きれいに手を洗ってから、計量スプーンを使ってタネ菌となるプレーンヨーグルト(またはヨーグルト菌)を専用容器に入れ、牛乳を注ぎ、底の方までよくかき混ぜます。



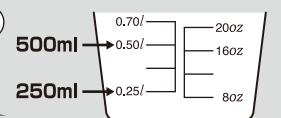
▼材料の目安

プレーンヨーグルト使用	ヨーグルト菌使用
牛乳の量	タネ菌の量
250ml	12.5~15g
500ml	25~30g

種類によって異なります。ヨーグルト菌の使用説明書をご参照ください。

専用容器の目盛

大さじ1杯は
15gです



※牛乳とタネ菌の分量はあくまでも目安です。タネ菌の種類、牛乳の温度、室温などにより出来上がりが多少異なります。
※かき混ぜ足りないと、ヨーグルトがうまく出来ないことがあります。特にプレーンヨーグルトを使用する場合は、あらかじめよくかき混ぜ、やわらかくしてから牛乳と混ぜ合わせてください。

4 本体にセットしてプラグをコンセントに挿し込み、発酵させる

①専用容器にフタをしてから本体の収納部にセットし、カバーをかぶせます。

※専用容器をセットする際に、中身をこぼさないように慎重に入れてください。

※こぼれてしまった場合はすぐに拭き取ってください。放置すると固まってしまう恐れがあります。

②電源プラグをコンセントに挿し込むと電源ランプが点灯し、発酵を始めます。

電源ランプは通電時に赤く点灯します。ヨーグルトの出来上がり具合を表すものではありません。

※本製品は電源プラグをコンセントに挿し込むと、電源ランプが点灯し、自動で電源がオノになります。空気きしないよう十分ご注意ください。

※温度制御を自動で行うため、電源ランプが点灯(加熱)・消灯(非加熱)を繰り返しますが、故障ではありません。正常な働きですのでそのままご使用ください。

※通電中の本体温度は40°C±2°Cになります。収納部の底部はそれよりも高温になることがありますので触らないでください。

▼発酵時間の目安

プレーンヨーグルト使用

牛乳の量 出来上がり時間

250ml 約8~10時間

500ml 約8~10時間

ヨーグルト菌使用

種類によって異なります。

ヨーグルト菌の使用説明書をご参照ください。

5 冷蔵庫で冷やす

①ヨーグルトが固まったら、電源プラグをコンセントから抜き、電源をオフにしてください。

②本体から専用容器を取り出し、そのまま3~5時間ほど冷蔵庫で冷やすします。

③冷蔵庫内でもヨーグルトは少しづつ発酵します。時間が経つにつれて固くなり、酸味が出てきます。

※ご使用後、電源プラグの抜き忘れに十分ご注意ください。

※収納部の底部が高温になっていることがありますのでご注意ください。
※雑菌混入防止のため専用容器のフタは必ず閉めてください。
※ヨーグルトは少し冷ましてから冷蔵庫に入れてください。

④出来上がったヨーグルトは冷蔵庫(10°C以下)で保管し、早めにお召し上がりください。

消費期限 ①完成から2~3日ほど
②または、使用した牛乳の賞味期限



●ヨーグルトの表面に液状のものが分離することがありますが、これは乳清(ホエー)といいます。大部分が水分ですが、乳糖や水溶性のたんぱく質、ミネラル、ビタミンなど大切な成分が含まれています。安心してお召し上がりください。

●クリーム色の膜が表面にできることがあります。お使いいただいたタネ菌による乳酸菌の増殖の違いによっておこります。問題ございません。

●出来上がったヨーグルトをタネ菌として再利用することもできますが、その場合はなるべく新鮮なうちにタネ菌としてご使用ください。

●同じタネ菌から繰り返し使っていると、菌の性質が変わったり、雑菌が入る可能性が高くなります。定期的に新鮮なタネ菌を使用してください。

●出来上がったヨーグルトに異常を感じた場合は、無理に食べないでください。本取扱説明書以外での作り方や、賞味期限または消費期限切れの材料を使用し、身体に異常が発生しても、弊社は一切の責任を負いかねます。

TIPS •発酵時間が短い: まろやかでやわらかめ
•発酵時間が長い: 酸味が強くてかため

●アレンジレシピ

のむヨーグルト



<材料>
のむヨーグルト 100ml
牛乳 400ml

Point ヨーグルトの作り方と同じ手順です。

のむヨーグルトをアレンジ

レアチーズケーキ

※直径15cmの円形1個分

<材料>
のむヨーグルト(無糖) 250ml
クリームチーズ 200g
粉ゼラチン 5g
お湯 50ml
ピスケット 9枚
砂糖 50g
溶かしバター 40g
レモン汁 小さじ1

①ピスケットを袋に入れて口を閉じ、麺棒などでたたいて碎いた後、溶かしバターを入れて混ぜ、型に薄く敷き詰める。

②お湯に粉ゼラチンを入れ、混ぜて溶かす。

③クリームチーズを電子レンジ(600W)で20秒間加熱し、やわらかくなるまで10秒ずつ加熱を繰り返す。

④ボウルに③と砂糖を入れ、泡立て器でなめらかになるまで混ぜ合わせる。

⑤④にのむヨーグルト(無糖)を3回に分けて入れ、良く混ぜる。

⑥⑤にレモン汁を入れ混ぜ合わせたあと、②のゼラチン液を入れ、さらによく混ぜる。

⑦⑥をこし器などでこして①に流し入れ、冷蔵庫で3時間以上冷やし固める。お好みでフルーツなどを添えて完成。

Point お好みで砂糖やフルーツソース、オリゴ糖などで甘さを調節してください。