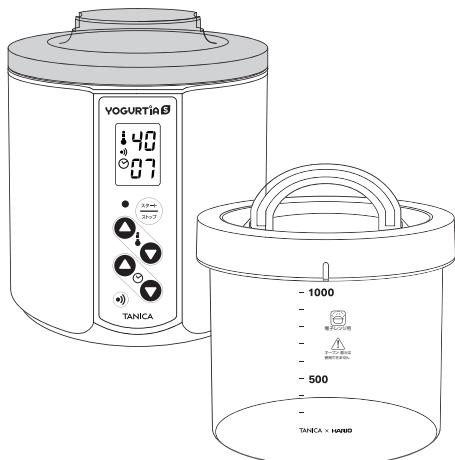


# YOGURTIA S

## Glass Set

ヨーグルティアSガラスセット YS-01G

### 取 扱 説 明 書



- このたびはタニカ電器のヨーグルティアSガラスセットをお買い上げいただき、誠にありがとうございました。
- ヨーグルティアガラスセット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	6
各部名称	7

#### 使い方

ガラスポットのご使用方法	9
ヨーグルトの作り方	10
納豆の作り方	14
甘酒の作り方	16
ガラスポットの互換性について	18
内容器の互換性について	19
収納方法	19

#### 困ったときに

うまくできあがらなかったら	20
Q&A	21
故障かなと思ったら	22
保証とアフターサービス	23
修理サービスについて	23
別売品	24
粉末種菌	25
お手入れ方法	26
仕様	27
家庭用品品質表示法による表示	27
保証書	27
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・感電の恐れがある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。



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。



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。

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。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。



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

### 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°C ~ 35°C 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ないでください。

調理目的以外に使用しないでください。

# 安全上のご注意

ガラスポット

ガラスポットは強化ガラスではない為、強い衝撃を受けると割れる場合があります。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、思わず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、さまで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°C)

### 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る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。	 フタをつかんで持ち運ぶことは、絶対にしないでください。  フタが外れてガラスが抜け落ちる事があります。
 ガラス本体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。	



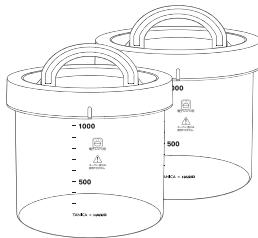
# セット内容を確認する

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



● ガラスポット 2ヶ



● 取手ふた 1ヶ



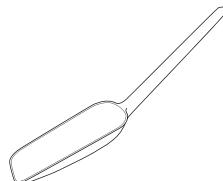
● 取扱説明書(保証書) 1部



● レシピ集 1部



● ヨーグルツスプーン 1ヶ



## 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

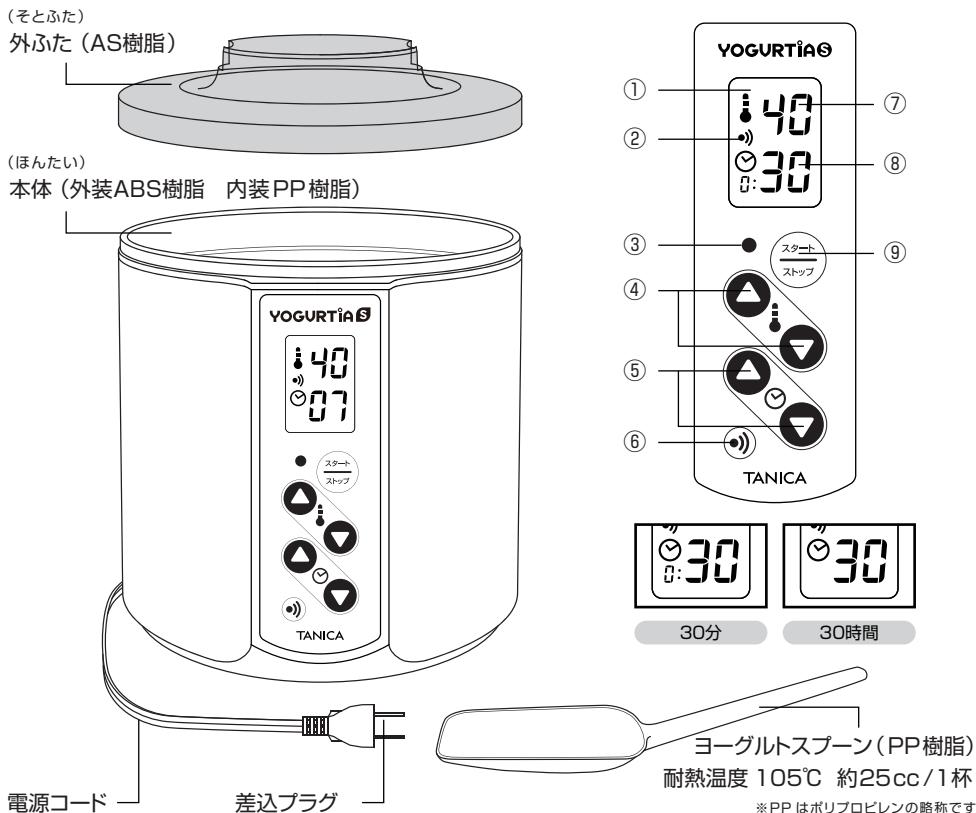
タニカ電器公式オンラインストア すばる屋 <http://www.subaruya.com>

0120-849-610 午前9:00～午後5:00  
土日・祝日除く



# 各部名称

ヨーグルティアS



## 操作部名称

- ① 表示画面
- ② ブザーマーク  
(表示中はブザーオンです)
- ③ 発酵ランプ
- ④ 温度調節ボタン
- ⑤ タイマー調節ボタン
- ⑥ ブザーオン・オフボタン  
(ブザーマーク表示時はブザー音がします)
- ⑦ 設定温度(25°C~70°Cまで1°C単位)
- ⑧ 設定時間(30分、1~48時間まで1時間単位、発酵中は残り時間を表示、1時間を切ると分単位で表示)
- ⑨ スタート/ストップボタン

※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。

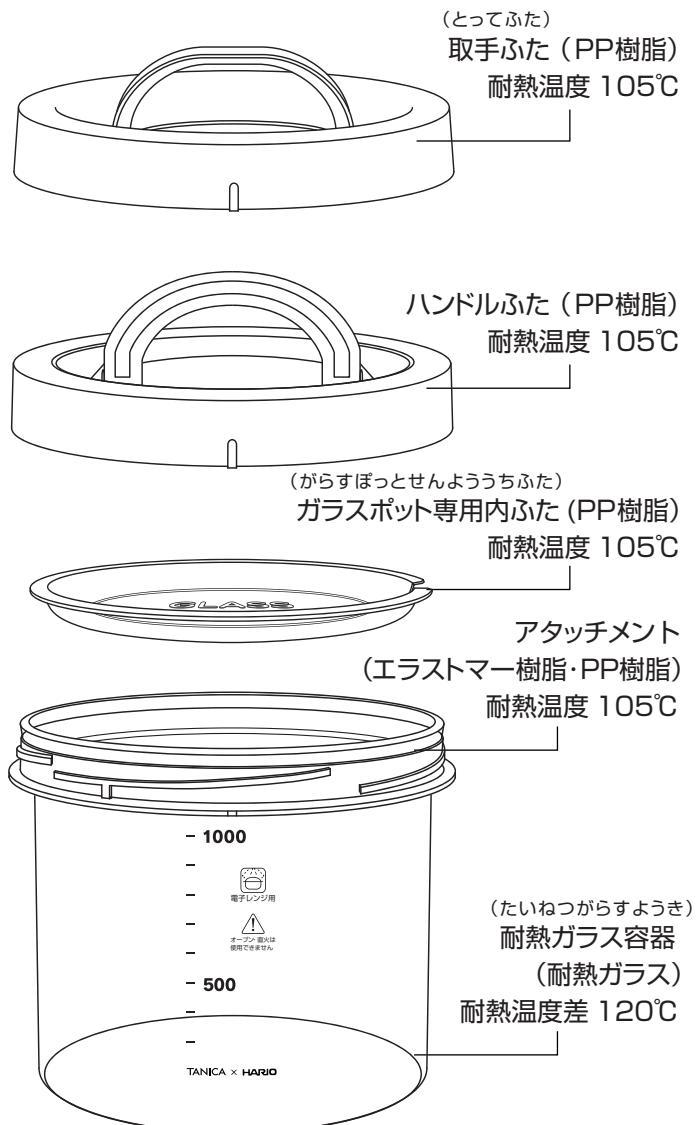
※残り時間表示は1時間以下になると、分単位の表示になります。

※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。

# 各部名称

ガラスポット



ガラスポットのセット内容です。上記の部品が同梱されております。

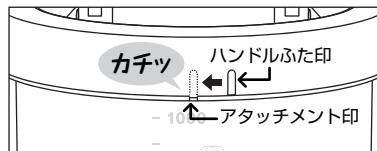
同梱されていない場合は速やかに販売店にお申し出ください。

各部品（ハンドルふた・ガラスポット専用内ふた・アタッチメント・耐熱ガラス容器）は付属品として単品販売しています。  
タニカ電器公式オンラインストアすばる屋にてお買い求めください（24 ページ参照）。

# ガラスポットのご使用方法

## ハンドルふたを閉めるとき

耐熱ガラス容器に専用内ふたをはめ、ハンドルふたを回せ  
なくなるまでしっかりとめてください。



ハンドルふたとアタッチメントのマーク位置拡大図

## 持ち運ぶとき

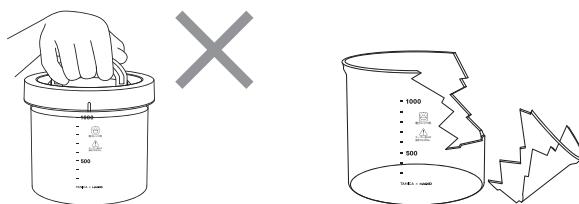
発酵器から取り出す際はハンドルふたの取手を持ちます。

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。



## 温度設定について

ガラスポットは樹脂製内容器に比べて100ml小さく設計されております(27ページ参照)。

樹脂製容器で発酵食を作る場合と比べて容器内温度が1℃程度低くなります。

※発酵食を作る際、厳密な温度管理は必要ありません。その為、レシピ集の設定温度をそのままお使いいただいても大丈夫です。気になる方は設定温度を1℃上げてお使いください。

- |                     |                     |                |
|---------------------|---------------------|----------------|
| ● 市販ヨーグルト 40℃ → 41℃ | ● ケフィア 25℃ → 26℃    | ● 納豆 45℃ → 46℃ |
| ● ABCT 種菌 42℃ → 43℃ | ● 甘酒 60℃ → 61℃      | ● 味噌 60℃ → 61℃ |
| ● カスピ海種菌 27℃ → 28℃  | ● 塩・醤油こうじ 60℃ → 61℃ |                |

# ヨーグルトの作り方

## 1 消毒をする

耐熱ガラス容器・ガラスポット専用内ふた・ヨーグルツ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きり、ふきんなど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

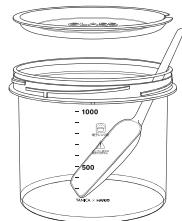
耐熱ガラス容器の底が隠れる程度(1~2mm)水を入れてヨーグルトスプーンを立て、ガラスポット専用内ふたを乗せ、電子レンジで容器を加熱してください。(目安時間:500~600Wで約1分30秒)

※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ツスプーンをお使いください。



### 熱湯による消毒方法

耐熱ガラス容器、ガラスポット専用内ふた、ヨーグルツ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」のみのものをお使いください。
加 工 乳 低 脂 肪 乳 無 脂 肪 乳 成 分 调 整 牛 乳	△	固まりが弱かつたり分離したりすることがあります。
低 温 殺 菌 牛 乳	△	固まらない事があります。沸騰させ30°C以下に冷ましてください。
ノンホモ牛乳	△	固まりが弱かつ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 调 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。
调 整 豆 乳	△	固まりが弱かつ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。

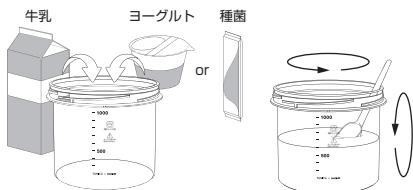
## 3

### 耐熱ガラス容器に材料を入れる

耐熱ガラス容器に牛乳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、かき混ぜてください。残りの牛乳を入れ、泡立てず均一になるように混せてください。

※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

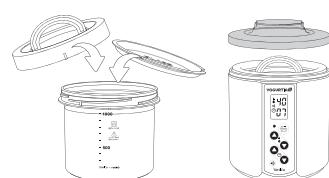
牛乳1000ml の場合 種菌 100g

※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

耐熱ガラス容器にガラスポット専用内ふたをはめ、ハンドルふたを回せなくなるまでしっかりとめてください。本体に耐熱ガラス容器を入れ、外ふたをかぶせます。



# 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℃ずつ設定温度が下がります。

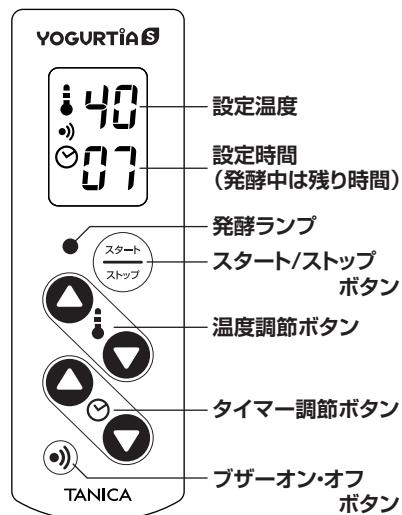
温度調節の範囲は25℃～70℃です。

#### 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時間ずつタイマーが下がります。

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。

※ガラスポットは容器内温度が1℃程度低くなります。そのままお使いいただけますが、気になる方は1℃上げてお使いください。

## 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

耐熱ガラス容器の中のヨーグルトが固まればできあがりです。

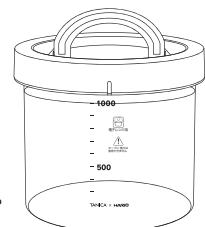
耐熱ガラス容器を取り出して冷蔵庫(約5℃)で

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、1～2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。

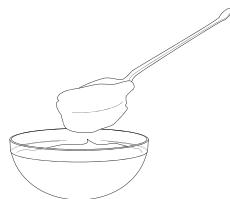
※発酵中に中をかき混ぜたり振ったりするとヨーグルトが固まらないことがあります。



## 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、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。

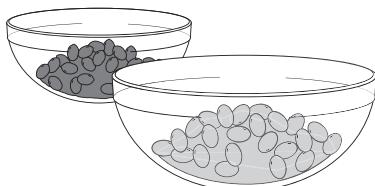
# 納豆の作り方

## 1 消毒をする

※10ページの「ヨーグルトの作り方」をご参考ください。

## 2 材料(納豆・乾燥大豆)を用意する

市販の納豆と豆を用意します。



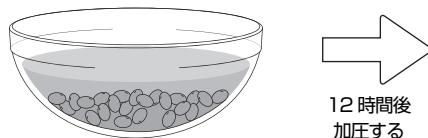
納豆と水煮大豆の目安量

納豆(市販) .....	1/4 パック
乾燥大豆 .....	300g

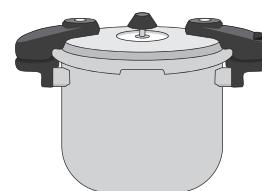
## 3 豆をよく洗い水に浸し、圧力鍋で加圧する

豆をよく洗い、3倍程度の水に12時間浸します。

12時間後、水を捨て圧力鍋に豆が隠れるぐらいの水を入れて20~60分加圧します。

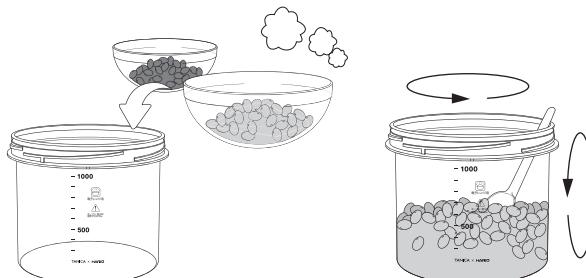


12時間後  
加圧する



## 4 耐熱ガラス容器に材料を入れる

消毒したガラス容器に水気を切った豆を熱いうちに入れ、納豆とよく混ぜます。

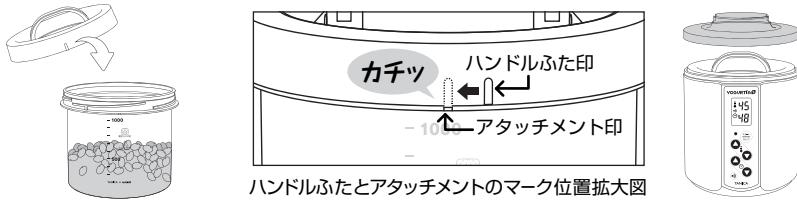


## 5

## 本体にセットする

耐熱ガラス容器に内ふたをせずに取手ふたを回せなくなるまでしっかりとしめてください。本体に耐熱ガラス容器を入れ、外ふたをかぶせます。

※付属の取手ふたをご利用ください。



## 6

## 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こみ、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°C/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。

※ガラスポットは容器内温度が1°C程度低くなります。そのままお使いいただけますが、気になる方は1°C上げてお使いください。

(設定の詳しい操作方法は12ページ: ヨーグルトの作り方を参照)

## 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。

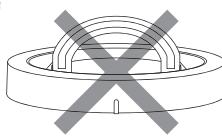
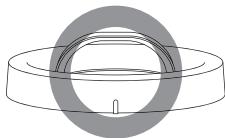
冷蔵庫で1～2日寝かせると豆の中まで発酵が進み、味がこなれて美味しいになります。

## ガラスポットで納豆を作る時の注意点

ガラスポットで納豆を作る時は、ヨーグルティア S 用の取手ふたを使用してください。

納豆を発酵させる場合は酸素が必要なため、穴の空いている取手ふたの使用をおすすめします（内ふたは外します）。ヨーグルティアとKAMOSICOの取手ふたは使用できません。

納豆発酵時



ヨーグルティアS用取手ふた

ハンドルふた

### ワンポイント

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乗せてください。

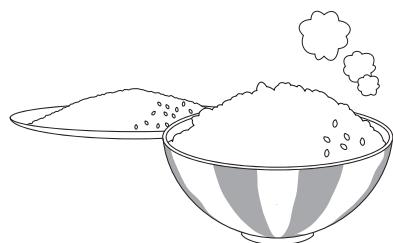
# 甘酒の作り方

## 1 消毒をする

※10ページの「ヨーグルトの作り方」をご参考ください。

## 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。



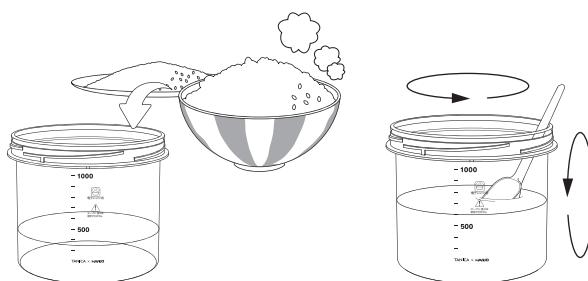
### ご飯と米こうじ(乾燥こうじ)の目安量

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

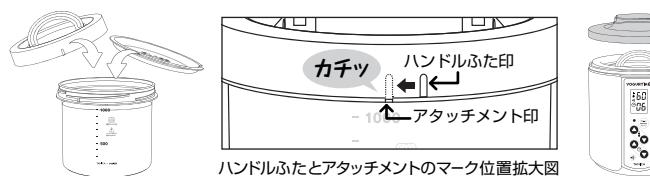
水、ご飯、米こうじの順に耐熱ガラス容器に入れ、よく混ぜます。

※こうじ菌は熱に弱いため、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

耐熱ガラス容器にガラスポット専用内ふたをはめ、ハンドルふたを回せなくなるまでしっかりとしめてください。本体に耐熱ガラス容器を入れ、外ふたをかぶせます。



## 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°C/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。

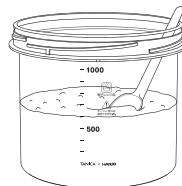
※ガラススポットは容器内温度が1°C程度低くなります。そのままお使いいただけますが、気になる方は1°C上げてお使いください。

(設定の詳しい操作方法は12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

甘酒は氷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出来ます。

## 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°C/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。

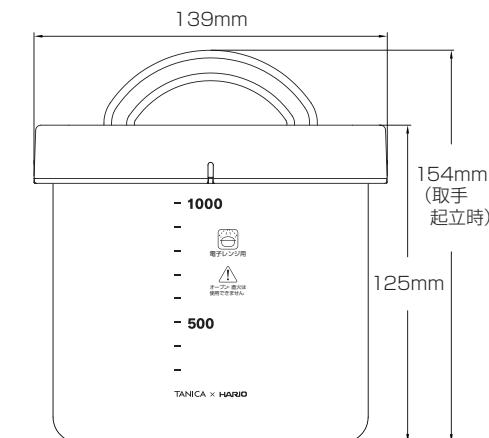
### 米こうじ(乾燥こうじ)の目安量

米こうじ(乾燥こうじ)	.....	200g
水	.....	400ml

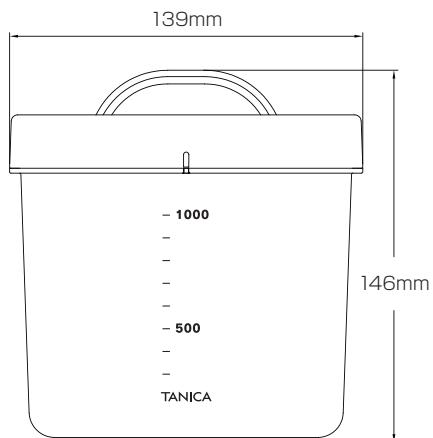
# ガラスポットの互換性について

## ガラスポットとヨーグルティアS内容器セットのサイズ比較

### ● ガラスポット（耐熱ガラス製）



### ● ヨーグルティアS内容器（PP樹脂製）

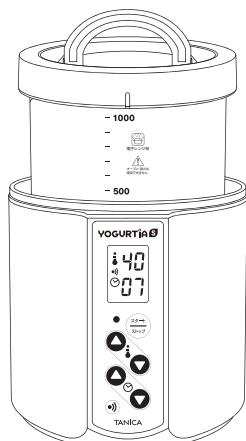


※ガラスポットは製品の仕様上、ヨーグルティアS内容器と比較し100ml程度小さく設計されています（27ページ参照）。

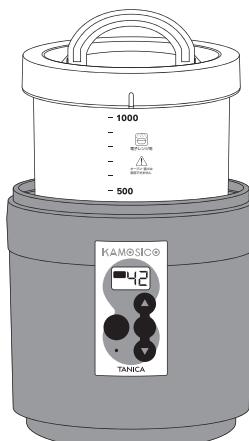
※ガラスポットには水切りバスケットS（水切りざる）、温玉スタンドはお使いいただけません。

## 他の機種の互換性について

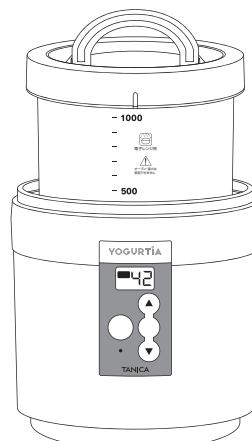
ヨーグルティアS・KAMOSICO・ヨーグルティアでお使いいただけます。



ヨーグルティアS



KAMOSICO

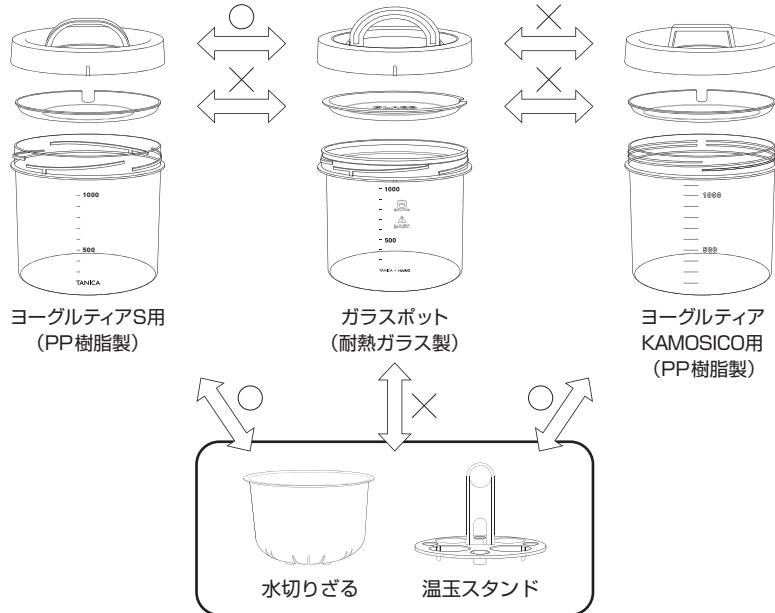


ヨーグルティア

# 内容器の互換性について

## 内容器セットおよび各部の互換性について

ガラスポットのハンドルふたはヨーグルティアSの取手ふたと共用できます。ただし、内ふたは共用できません。ヨーグルティア・KAMOSICO用内容器セットの各部品との互換性はありません。水切りざると温玉スタンドはガラスポットとの互換性がないためご使用できません。PP樹脂製内容器をご使用ください。



※○は交換可または使用可、✗は交換不可または使用不可

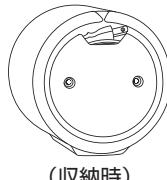
# 収納方法

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出来ます。

# 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、おかしいなと思つたりしたら、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。(12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。(11ページ参照)
- 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て、30°C以下に冷ましてご使用ください。  
牛乳が熱いままで種菌を入れると種菌が死んでしまいます。(11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、できあがりが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。
- 内容器とヨーグルツ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上に浮いているのものです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いましょう。

# 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。  
また甘酒や塩こうじ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こうじを加えると、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ことがあります。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、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、20ページの「うまくできあがらなかつたら」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°C以下の場合、体温は約36°C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°Cの場合、設定温度 ±3°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。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をお控えください。

### ★簡易温度確認方法★

内容器に水500ml程度入れ、設定温度40°C、タイマーを8時間にセットします。室内(約20°C~30°C)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

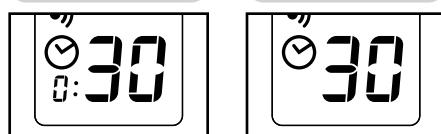
1分経過後もタイマーが減らない場合は30時間に設定されている可能性があります。

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。

30分

30時間



# 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. ガラスポットの交換・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日間以内にフリーダイヤル(0120-489-610)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致します。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、お受け致しかねます。

- 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）をご連絡ください。

## 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がご依頼できない場合は、発売元（タニカ電器販売株式会社）をご連絡ください。

## 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）をご連絡ください。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。

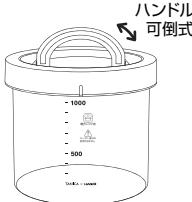
# 別売品

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。

## 交換付属品

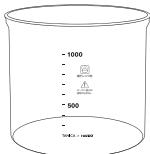
付属品は定期的に交換をおすすめしております。

### ● 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。

### ● 耐熱ガラス容器



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。

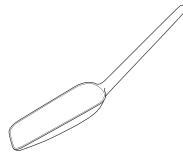
### ● ガラスポット用内ふた

(PP樹脂)



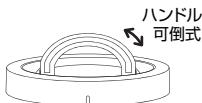
### ● ヨーグルトスプーン

(PP樹脂)



### ● ハンドルふた

(PP樹脂)



### ● ガラスポット用

アタッチメント

(エラストマー樹脂・PP樹脂)

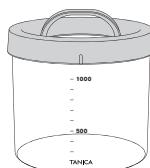


## 追加オプション

別売で便利な追加オプションをご用意しております。

### ● 内容器セット(全5色)

(PP樹脂)



### ● 取手ふた(全5色)

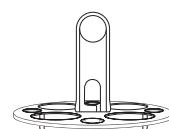
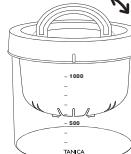
(PP樹脂)



### ● 水切りバスケットS

(PP樹脂)

ハンドル  
可倒式



### ● 温玉スタンド

### ● 外ふた(全4色)

(AS樹脂)



### ● 内ふた

(PP樹脂)



### ● レシピ集



### ● 説明書



# 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」は定期購入もございます。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。

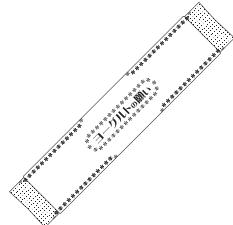
## ● ABCT 種菌



4種の乳酸菌が入ったタニカ電器オリジナル種菌です。

- ・10包セット
- ・1包1L用
- ・42°C/12時間発酵
- お得な定期購入もあります。

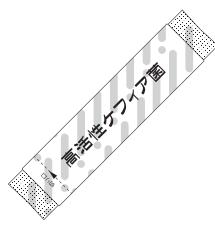
## ● ヨーグルトの願い



カスピ海ヨーグルトが作れる  
クレモリス菌の種菌です。

- ・5包セット
- ・1包1L用
- ・27°C/24時間発酵

## ● ケフィア



日本では手作りでしか食べられないケフィアの粉末種菌です。

- ・10包セット
- ・1包1L用
- ・25°C/24時間発酵

## 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



# 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。
ハンドルふた 取手ふた	台所洗剤でよく洗ってください。
内ふた ヨーグルツスプーン	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。汚れのひどいときは「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るので、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。

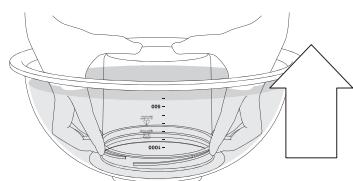
※たわしやみがき粉でみがくと傷付くことがあります。

※ガラス本体以外は、破損のおそ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。

## アタッチメントのお手入れ方法

### ●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に引っ張って外してください。

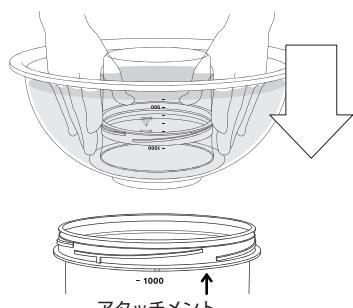


### ●アタッチメントの取り付け方

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と押し込んでください。※上下の向きにお気をつけください。  
※取り付け後は必ずよく乾かしてからご使用ください。

※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。

※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。



# 仕様

## ●ヨーグルティアS

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°C~35°C
外形寸法	高さ188mm 外径160mm	温度管理精度	±3°C (室温20°C時)

## ●ガラスポット

容量	1100ml	重量	320g
耐熱温度差	120°C		
寸法	高さ:約154mm(取手起立時) 約125mm(取手収納時) 直径:約139mm		

※ヨーグルティアSは内容器内の液体に対して、25~70°C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ご使用をお控えください。

※ガラスポットは、ヨーグルティア・KAMOSICOでもお使いいただけます。

※ハンドルふた・取手ふたはヨーグルティア・KAMOSICOの内容器はご利用いただけません。

※ガラスの性質上寸法に誤差があります。

※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。

# 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°C

## 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下さい。
- 空だきをしないで下さい。
- 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下さい。
- 使用区分以外には使用しないで下さい。

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  
TEL:0572-22-7371

## ヨーグルティアSガラスセット(YS-01G)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	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事をご確認ください。

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あ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。

- 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、お買いあ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。
- 本体の故障でない場合（付属品の破損等）は、保証の対象外です。
- 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、お買いあげの販売店または下記発売元へご相談ください。
- 次のような場合は、保証期間内でも、有償修理になります。
  - 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)お買いあ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、お買いあげ日、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。
- 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.
- 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、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、お買いあげの販売店又は発売元にお問い合わせください。

Made in JAPAN 170725

種菌、付属品などでの購入・商品に関するお問合せ・修理のご依頼はこちら

タニカ電器販売株式会社 〒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 <http://www.subaruya.com>

 0120-849-610 午前9:00～午後5:00  
土日・祝日除く

