ヨーグルト＆甘酒メーカー

型番	TB-Q01
品番	YT-104

保証書

保証期間内に取扱説明書、本体表示などの注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、保証書の記載にもとづき、お買いあげの販売店が無償対応いたします。お買いあげの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買いあげの販売店に交換をご依頼ください。

保証期間	本体お買いあげ日より 1 年間	お買いあげ日	年　月　日
※お客様	お名前　様	住所	
		TEL	
※販売店	店　名　印	住所	
		TEL	

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1．保証期間内でも次の場合には有料対応となります。
（イ）お取り扱い上の不注意・天災・火災・公害・異常電圧・指定外の使用電圧による故障、損傷及び部品の当然の消耗などの場合。
（ロ）ご自分で不当な修理・調整・分解・改造などをされたもの及び取扱説明書、本体表示などの禁止事項での使用による故障や損傷。
（ハ）お買い上げ後の輸送、移動、落下などによる故障及び損傷。
（ニ）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店の記入の無い場合あるいは字句を書き換えられた場合。
（ホ）本書のご提示がない場合。
2．本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.
3．本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので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対応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ので、保証期間経過後の 保守などについてご不明な場合は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

保証書にご記入いただいた個人情報について
※ご記入いただいたお客様の個人情報は商品の保守・交換に関わる作業のみ使用させていただきます。
※保守・交換以外の業務や第三者に提供することはございません。

	実　施　日	処　置　内　容	担　当　者
サービスメ　モ			

□この度はお買い求め頂き誠にありがとうございます。この製品は、厳密な検査をいたしております。ご使用の前に破損などがないか確認し、取扱説明書をよく読んでから、正しくお使いください。お読みになった後は使用者がいつでも見られるところに必ず保管してください。

〔中国製〕

■輸入発売元

Tamahashi co.,Ltd.
株式会社 タマハシ
〒959-1241　新潟県燕市小高4549－6
URL　https://www.smile-king.co.jp
E-mail　tamahashi@smile-king.co.jp

要保管

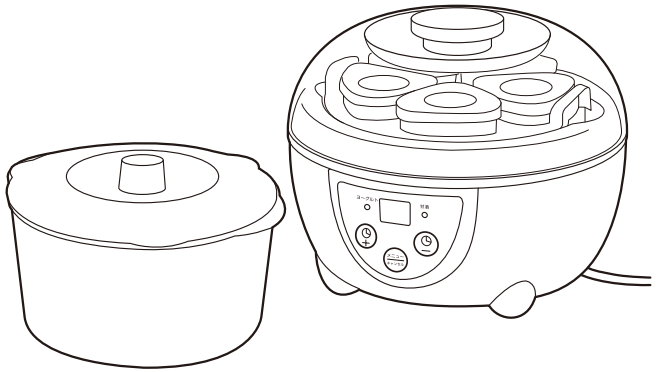
ヨーグルト＆甘酒メーカー

一般家庭用（業務用として使用しないでください）

この商品は家庭で調理するために使うものです。使用の際にはこの取扱説明書をよく読んでから使用してください。不適切な取扱いは事故につながります。
使用する方はこの取扱説明書を必ず保管してください。

型番
TB-Q01
取扱説明書

保証書付　裏表紙にあります



※図はイメージです。

仕　様	
品　番	YT-104
品　名	ヨーグルト＆甘酒メーカー
定　格	AC100V　50/60Hz
消費電力	15W
温度設定	ヨーグルト：40～50℃ 甘酒：55～60℃
電源コード	約 1.2m
外形寸法	約 206×206× 高さ 168mm

もくじ

安全上のご注意…… 1～2
各部の名称…… 3
ご使用の前に…… 4
ご使用方法①…… 5～7
ご使用方法②…… 8～10
お手入れ・保管について…… 11
おかしいな？と思ったら…… 12
保証とアフターサービス…… 14
保証書…… 裏表紙

安全上のご注意

●ご使用の前にこの「安全上の注意」をよくお読みになり、正しくお使いください。
●ここに示した注意事項は、製品を正しくお使いいただき、お使いになる人や他の人への危険や損害を防止するためのものです。また、危害や損害の大きさと切迫の程度を示すために、誤った取扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」「注」に区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

⚠ 警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。	⚠ 注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害の発生する可能性が想定される」内容です。

※物的損害とは、家屋・家財・家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。



禁止図記号

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。



指示図記号

この絵表示は、必ず実行していただく「指示」内容です。

⚠ 警告

交流100Vで、定格15A以上のコンセントを単独で使う。
単独使用
●交流100V以外で使ったり、コンセントを他の器具と同時に使ったり、延長コードを使うと、火災や感電の原因になります。

不安定な場所や敷物の上、壁や家具の近くでは使用しない。
禁止
●転倒によるケガや汚損、火災の原因になります。また、水滴こぼれにより濡れて家具の痛みや変色・変形の原因となる場合がございますのでご注意ください。

技術修理者以外の人は、絶対に分解・修理・改造は行わない
分解禁止
●発火したり、異常作動してケガをすることがあります。

本体の丸洗いはもちろんのこと、水につけたり、水をかけたりしない。
水濡れ禁止
●ショート・感電の恐れがあります。

強い衝撃を与えない。本体やフタに亀裂が生じたときは使用しない。
禁止
●破損して感電やケガの原因になります。

濡れた手で電源プラグを抜き差ししない。
濡れ手禁止
●感電やケガをすることがあります。

電源コードを破損させたり、加工しない。(無理に曲げる・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものをのせる・はさみ込むなど)
禁止
●電源コードが傷ついて、火災・感電の原因になります。

子供や取扱いに不慣れな方だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。
禁止
●やけど・感電・けがをする恐れがあります。安全責任者の監視または指示がない限り補助を必要とする人 (子供を含む) が単独で用いることを意図していません。

電源プラグはコンセントの根元までしっかり差し込む。
確実に差し込む
●差込みが不完全ですと感電や発熱によるショート・発煙・火災の原因となります。

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
プラグを抜く
●ケガややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

製品が入っていた袋はお子様がかぶって遊ばないよう、手の届かない所に保管または破棄する。
禁止
●窒息の危険があります。

電源プラグに、ホコリが付着している場合はよく拭き取る。
ホコリを取る
●感電・ショート・火災の原因となります。

保障とアフターサービス（必ずお読みください）

ご不明な点に関するご相談は

□ご相談ならびにお取扱い・お手入れに関するご不明な点は販売店または下記お問い合わせ先へご相談ください。

ご転居あるいはご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依頼できない場合

■お問い合わせ先

Tamahashi co.,Ltd.
株式会社 タマハシ
〒959-1241 新潟県燕市小高4549−6
URL https://www.smile-king.co.jp
E-mail tamahashi@smile-king.co.jp

お問い合わせフォーム

保証書（一体）

●保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されています。
●保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

ー保証期間ー
お買い上げ日より 1 年間

保守を依頼される時は

■保証期間中
製品に保証書を添えてお買い上げの販売店にご持参ください。
保証書/取扱説明書の記載内容により対応いたします。
■保証期間が過ぎている時は
お買い上げの販売店にご相談ください。

本文中の絵表示は製品のイメージで、実際の形状と一部異なる場合があります。

愛情点検

長年ご使用のヨーグルト＆甘酒メーカーの点検を！

「おかしいな？と思ったら」の表を参考に処置した後、なお異常がある場合はただちに使用を中止してください。

故障や事故防止のため、必ず点検・保守を販売店にご相談ください。

— MEMO —

⚠ 注意



電源コードが破損した場合、応急処置を施したり、修理・交換は行わない。

●個人の判断で処置せず、お買い求めいただいた販売店へご相談ください。



電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに、必ず電源プラグを持って引き抜く。

●感電やショートして発火することがあります。



電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。

●感電・ショート発火の原因になります。



使用中に電源プラグや電源コードが異常に熱くなる場合は直ちに使用を中止する。

●コードが破損している場合があります。分解・修理・改造は絶対に行わないでください。



湿気の多い所や水のかかる場所では使用しない。

●ショート・感電の恐れがあります。



お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

●誤作動したり、感電やショートして発火する恐れがあります。



フタをしていない状態で使用しない。

●十分な保温効果が得られません。



調理後は本体内に食品を放置しないでください。

●腐敗の原因になります。調理後は冷蔵庫で冷やし早めにお召し上がりください。



テーブルの端などに置かないでください。

●落下して、故障やケガの原因になります。



使用中は電源コードが本体に触れないようにしてください。

●故障・破損の原因になります。



使用中に移動させないでください。

●故障やケガの原因になります。



変形や破損など異常があるときは使用しないでください。

●故障・感電の原因になります。



業務用として使用しない。

●本品は一般家庭用です。不特定多数が使う場所に置かないでください。連続過負荷による故障の恐れがあります。



本品は玩具ではありません。

●子供が遊ばないよう注意してください。特に小さなお子様は調理スペースや本品に近づけさせないでください。



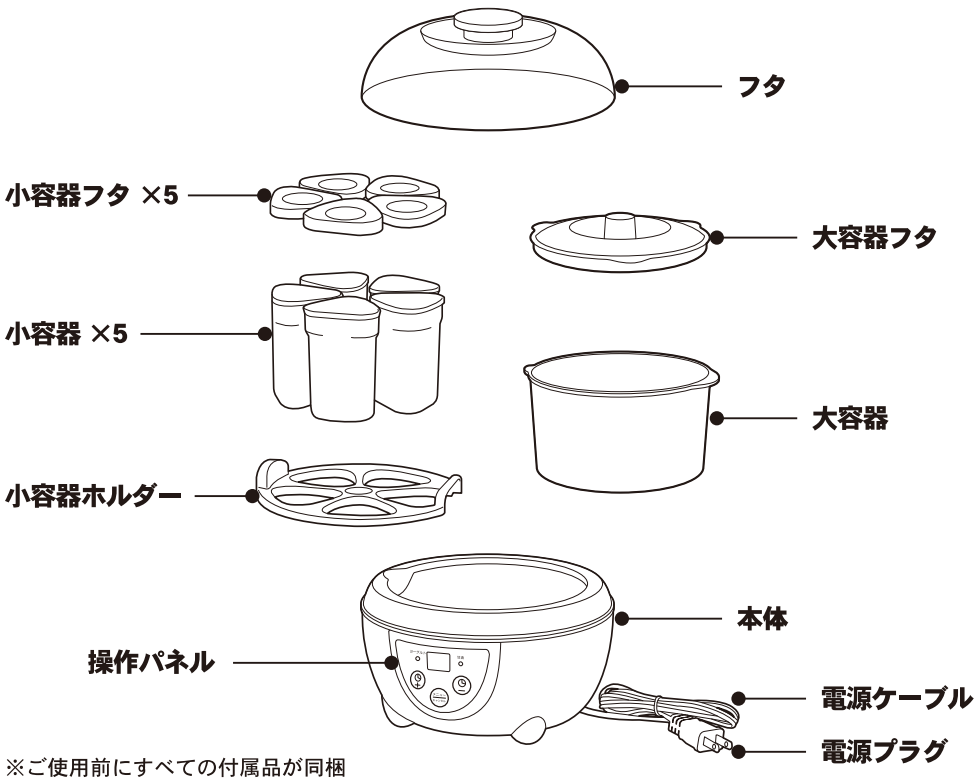
付属の容器以外で調理しない

●故障の原因になります。



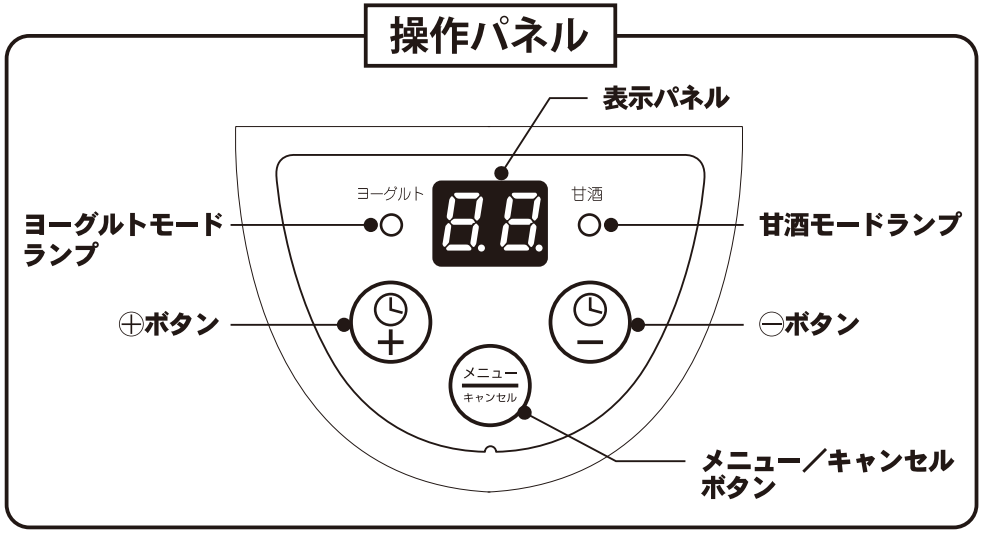
電源を入切するための部品（外部タイマー）やその他の製品、部品、遠隔操作システムなどを組み合わせて使用しない。

各部の名称



※ご使用前にすべての付属品が同梱されているかご確認ください。

操作パネル



おかしいな？と思ったら

使用中に異常が生じた場合は、本書をよくお読みのうえ、以下の点を確認してください。

状　態	点　検	処　置
通電しない・内部の温度が上がらない	電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていますか？	電源プラグをコンセントにしっかりと差し込んでください。
電源プラグが異常に熱くなる	コンセントの差し込みがゆるくなっていませんか？	ゆるくないコンセントを使用してください。
電源コードに触れると通電しなかったりする	電源コードや電源プラグに傷がありませんか？	電源コードが断線しかかっています。ただちに使用を中止してください。
ヨーグルトがうまく固まらない	牛乳は新鮮な開封したてのものを使用していますか？	材料は新鮮なものをご使用ください。
	種菌は新鮮なものを使用していますか？	材料は新鮮なものをご使用ください。プレーンヨーグルトをご使用ください。 ※ハードヨーグルト、ソフトヨーグルト、豆乳入りなど加工されたものですと固まらない場合があります。
	部品は説明書通りに消毒しましたか？	消毒方法は P4 をご参照ください。雑菌が繁殖すると種菌が活性しません。
	牛乳を使用していますか？	「低温殺菌牛乳」、「加工乳」、「乳飲料」、「成分調整牛乳」、「低脂肪牛乳」の表示があるものはうまく固まらないことがあります。
ヨーグルトから水分が出る	発酵時間が長くありませんか？（水分は乳清というヨーグルトの成分です。栄養豊富で食べていただくこともできます。）	発酵時間を短くしてください。
酸味が強いまたは弱い	発酵時間が長すぎたり、短すぎたりしませんか？（発酵時間が長いと酸味が強くなり、短いと弱くなります。また、ヨーグルトの種類によっても酸味は異なります。）	酸味が強い場合は発酵時間を 1～2 時間短くし、弱い場合は 1～2 時間さらに発酵してください。
甘酒や麹がうまく発酵しない	部品は説明書通りに消毒しましたか？	消毒方法は P4 をご参照ください。雑菌が繁殖すると種菌が活性しません。
	麹の温度管理に失敗すると菌が活性化せずうまく調理出来ないことがあります。	消毒方法は P4 をご参照ください。雑菌が繁殖すると種菌が活性しません。

お手入れ・保管について

必ず電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。

●使用のたびにお手入れを行ってください。
●本体の丸洗いは絶対にしないでください。
●洗剤は必ず食器用中性洗剤を使用してください。
●変色・変質の原因になりますので、次のものは使わないでください。
　・ベンジン・シンナー・ガソリン・漂白剤・酸類
　・みがき粉・クレンザー
　・タワシ・金属たわし
●食器洗い機や食器乾燥機は使用しないでください。

本　体

●水を含ませ、よく絞ったやわらかい布で拭きとってください。
●汚れがひどいときは、柔らかい布にうすめた食器用中性洗剤を含ませて固く絞り、汚れを拭きとった後、乾いた布などで洗剤分を十分に拭きとってください。

フ　タ

●水を含ませ、よく絞ったやわらかい布で拭きとってください。
●汚れがひどいときは、柔らかい布にうすめた食器用中性洗剤を含ませて固く絞り、汚れを拭きとった後、乾いた布などで洗剤分を十分に拭きとってください。
※レモンなど柑橘類の皮に含まれるテルペンまたは油脂によって変質することがあります。
使用する洗剤の成分にご注意ください。

容器・容器フタ・枠

●食器用中性洗剤をつけたスポンジで洗い、水気を拭きとってよく乾燥させてください。
※食器洗浄機・食器乾燥機は使用しないでください。

電源コード・電源プラグ

●乾いた布などで拭いてください。

保　管

●使用しないときは、50℃以上になる場所を避け、風通しの良い・乾燥した場所で保管してください。また、お子様の手の届かない安全な場所、または鍵のかかる場所であることを確認してください。
●直射日光が当たる場所で保管しないでください。
●コンロ付近や直火が当たる所での使用や保管はしないでください。
●廃棄の際は各地方自治体の廃棄方法に従ってください。

ご使用の前に

●容器・容器フタは食器用中性洗剤をつけたやわらかいスポンジで十分に洗ってから使用し始めてください。
●本体内に直接材料を入れないでください。材料は付属の容器に入れたものを本体にセットして調理してください。

《調理前の準備をする》

使用する容器類を消毒する

●かきまぜに使用するスプーンや菜箸などを用意してください。
●材料を入れる前に、容器・容器ふたを消毒してください。
●消毒後は水滴を軽くきり、ふきんなどで拭かないでください。

熱湯で消毒する

●使用する容器・容器ふた、かきまぜ用のスプーンや菜箸を熱湯に浸すか、まんべんなくかけてください。





鍋に入れて
直火にかけない

ご注意

●煮沸による消毒は変形する恐れがありますので、煮沸消毒は行なわないでください。
●熱湯や蒸気によるやけどに注意してください。
●容器・容器ふたは熱湯により大変熱くなります。やけどに注意してください。

ご使用方法①

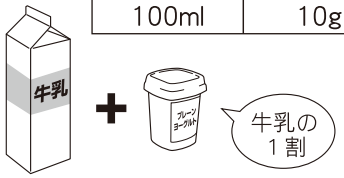
ヨーグルトモードで調理する

●4 ページの手順に従い容器は消毒してからご使用ください。
●本体は壁面やコーナーから 20cm 以上離してご使用ください。

1. 材料を用意する

●牛乳は未開封で新鮮なものを使用してください。
●種菌は新鮮なものを使用してください。
・市販のプレーンヨーグルト (無糖･無添加)
・ヨーグルト菌
●種菌は牛乳の 1 割を目安にしてください。

牛乳の量	種菌の量
800ml	80g
100ml	10g



ご注意

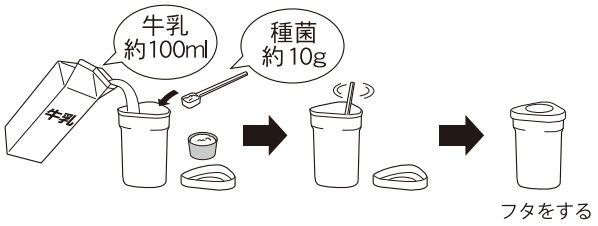
自家製ヨーグルトは種菌として使用しないでください。ヨーグルトがうまく作れない場合があります。
ヨーグルト菌を使用する場合は、それぞれの取扱説明書に従った量を入れてください。

2. 容器内で材料を混ぜ合わせる

●容器に種菌を入れ、少しずつ牛乳を入れながら種菌をよく溶かしてください。その後、残りの牛乳を入れ、泡立たないように均一に混ぜ合わせてください。
●材料を混ぜたら容器に容器フタをかぶせてください。

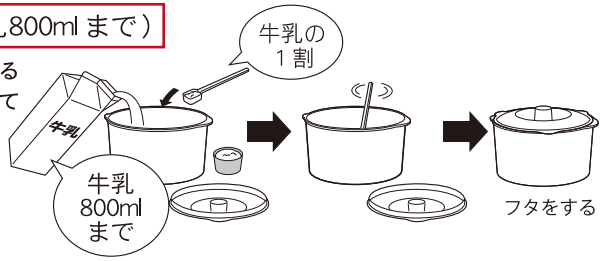
小容器で調理する場合

●容器に種菌約 10g を入れ、牛乳を 100ml 入れて均一に混ぜ合わせてください。
●材料を混ぜたら容器に容器フタをかぶせてください。
※同時に 5 つまで作れます。



大容器で調理する場合 (牛乳800ml まで)

●容器に牛乳と、牛乳の 1 割にあたる量の種菌を入れ均一に混ぜ合わせてください。
●材料を混ぜたら容器に容器フタをかぶせてください。



調理途中で時間を変えたいとき

●キャンセルボタンを押して、調理を中断します。甘酒モードランプが消灯し、表示パネルが 00 と点滅します。
●操作方法の②からやり直してください。

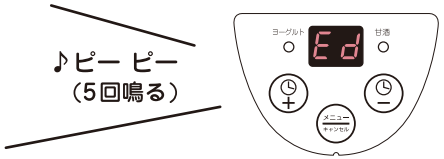


ご注意

●甘酒を調理する場合は途中で 2 ～ 3 回かき混ぜてください。

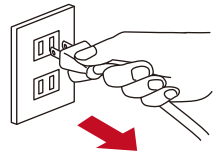
3. 設定した調理時間が経過する

●調理が終わると「ピー」と 5 回音が鳴り表示パネルが Ed と表示されます。

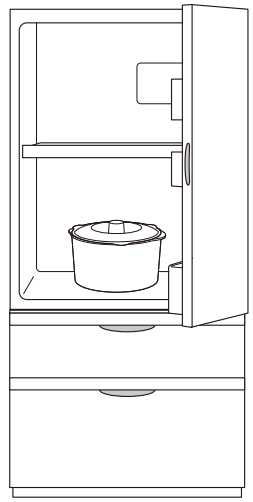


4. ご使用後は

●電源プラグをコンセントから抜いてください。
※フタについた水滴のこぼれにご注意ください。



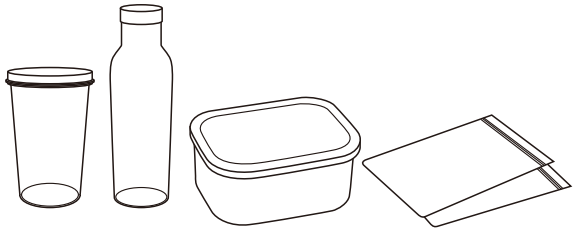
●本体から容器を取り出し、冷蔵庫に入れて冷やしてください。
※フタを開ける際は水滴こぼれに注意してください。
※メイラード反応により調理物が黄色み (濁っている感じ) を帯びることがあります。(害はありません)



ご注意

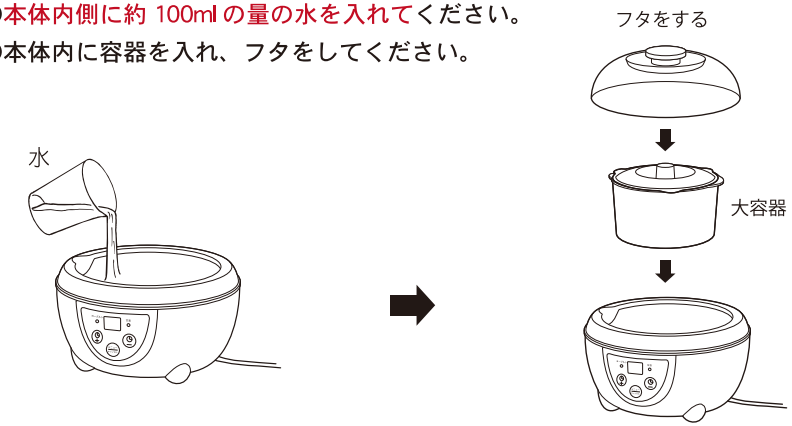
●甘酒はできるだけ早めにお召し上がりください。

●保存は保存容器、シール容器、チャック式袋などを利用し、冷蔵庫に入れて保存してください。
※保存する容器は必ず消毒してからご使用ください。(4 ページ参照)



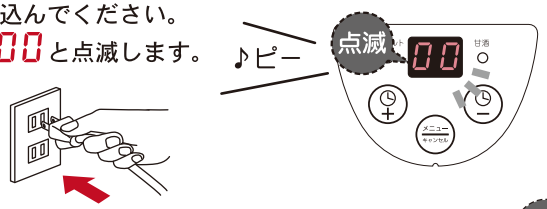
2. 本体に容器をセットし、電源を入れる

●本体内側に約 100ml の量の水を入れてください。
●本体内に容器を入れ、フタをしてください。

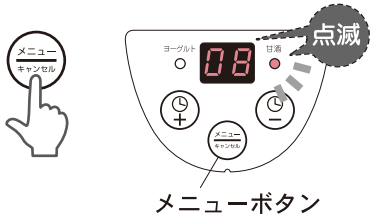


操作方法

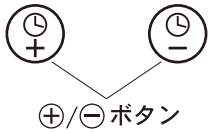
①電源プラグをコンセントに差し込んでください。
「ピー」と音が鳴り表示パネルが 00 と点滅します。



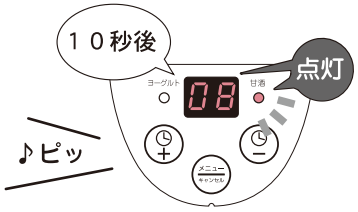
②メニューボタンを押し、甘酒モードに合わせます。表示パネルが 08（8時間）と表示され甘酒モードランプと一緒に点滅します。



③調理時間を増減する場合は
⊕/⊖ ボタンを押し、時間をセットします。
タイマー設定範囲は 1 ～ 48 時間です。
※基本の出来上がり時間の目安は 8～10 時間です。

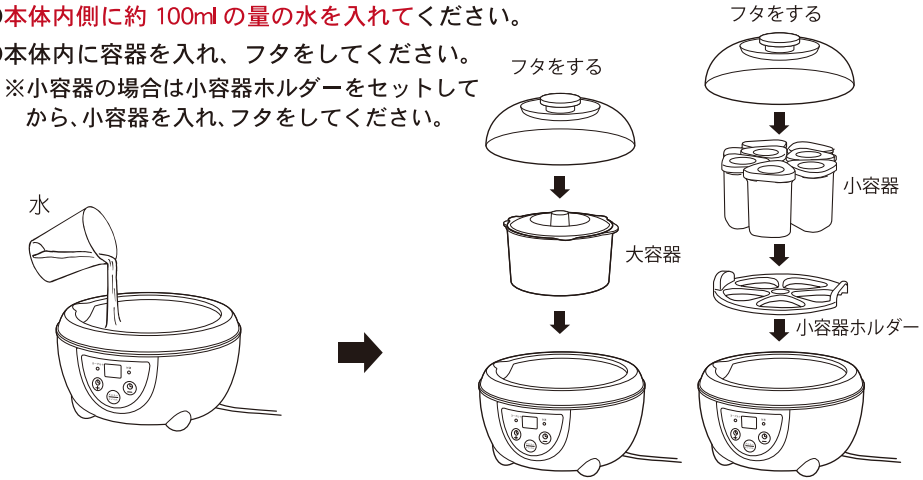


④時間を合わせたら約 10 秒後に「ピッ」と音が鳴り、甘酒モードランプと表示パネルが点滅から点灯に切替わり、調理を開始します。



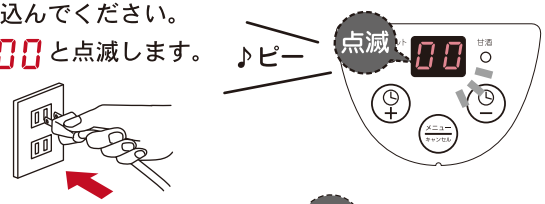
3. 本体に容器をセットし、電源を入れる

●本体内側に約 100ml の量の水を入れてください。
●本体内に容器を入れ、フタをしてください。
※小容器の場合は小容器ホルダーをセットしてから、小容器を入れ、フタをしてください。

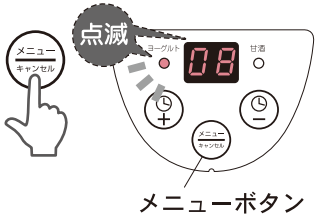


操作方法

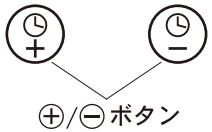
①電源プラグをコンセントに差し込んでください。
「ピー」と音が鳴り表示パネルが 00 と点滅します。



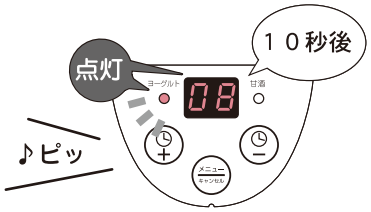
②メニューボタンを押し、ヨーグルトモードに合わせます。表示パネルが 08（8時間）と表示されヨーグルトモードランプと一緒に点滅します。



③調理時間を増減する場合は
⊕/⊖ ボタンを押し、時間をセットします。
タイマー設定範囲は 1 ～ 16 時間です。
※基本の出来上がり時間の目安は 8 時間です。

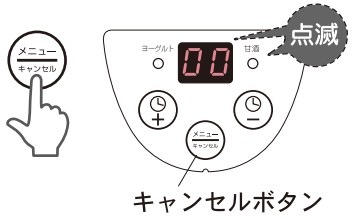


④時間を合わせたら約 10 秒後に「ピッ」と音が鳴り、ヨーグルトモードランプと表示パネルが点滅から点灯に切替わり、調理を開始します。



調理途中で時間を変えたいとき

●キャンセルボタンを押して、調理を中断します。
ヨーグルトモードランプが消灯し、表示パネルが
00 と点滅します。
●操作方法の②からやり直してください。



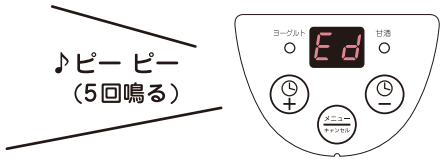
キャンセルボタン

ご注意

●ヨーグルトは発酵と共に酸味が増しますので、お好みで発酵時間を調整してください。
●発酵中は本体を振ったり、かき混ぜないでください。ヨーグルトがうまく出来上がらない場合があります。

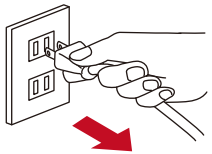
4. 設定した調理時間が経過する

●調理が終わると「ピー」と 5 回音が鳴り
表示パネルが Ed と表示されます。

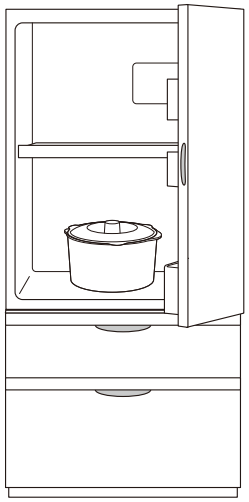


5. ご使用後は

●電源プラグをコンセントから抜いてください。
※フタについた水滴のこぼれにご注意ください。



●本体から容器を取り出し、冷蔵庫に入れて冷やしてください。
※フタを開ける際は水滴こぼれに注意してください。



ご注意

●ヨーグルトは冷蔵庫内でも少しずつ発酵が進み、酸味が増します。できるだけ早めにお召し上がりください。
●冷凍庫には入れないでください。解凍してももとの状態には戻りません。

ご使用方法②

甘酒モードで調理する

●4 ページの手順に従い容器は消毒してからご使用ください。
●本体は壁面やコーナーから 20cm 以上離してご使用ください。

1. 下ごしらえする

※この調理は一例です。

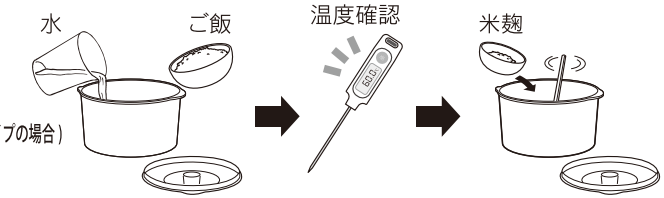
●温度計を用意します。
●下ごしらえを行った材料を容器に入れ、容器フタをかぶせてください。

甘酒の作り方

調理時間の目安：約 8 ～ 10 時間

《ご飯から作る場合》

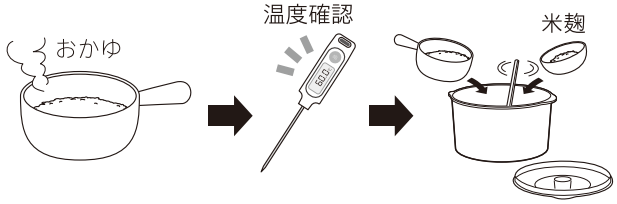
・ご　飯：200g
・　水　：300cc
・米　麹：100g（乾燥タイプの場合）



①　熱湯消毒した容器にご飯とお湯（又は水）を加え、よくかき混ぜます。
※ご飯・お湯の温度を 60℃になるように調節してください。
②　①に米麹を入れ、さらによく混ぜます。

《おかゆから作る場合》

・おかゆ：0.5 合
・米　麹：100g



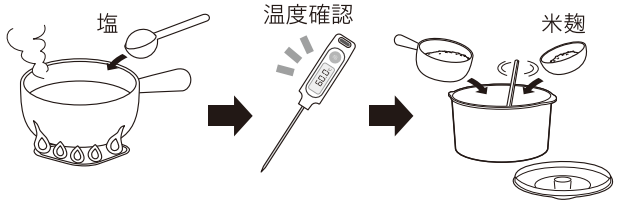
①　熱湯消毒した容器に 60℃位にしたおかゆと米麹を入れ、よくかき混ぜます。

塩麹の作り方

調理時間の目安：約 6 ～ 8 時間

《ご飯から作る場合》

・米　麹：200g
・　塩　：60g
・　湯　：300g



①　熱湯に塩を入れて溶かし、60℃まで冷ましてください。
②　容器に①と米麹を入れ、よくかき混ぜます。