

NAKASA

家庭用

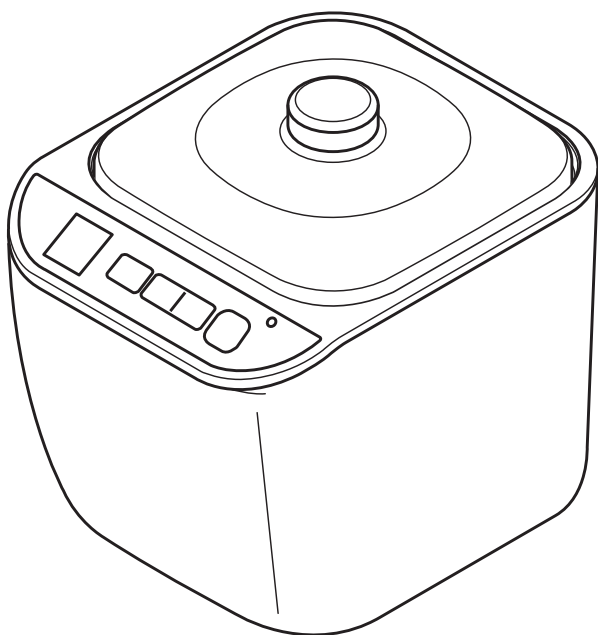
取扱説明書(保証書付)

とろっと のむ

ヨーグルトメーカー

品番 NYM-100

このたびはお買い上げいただき、誠にありがとうございました。
ご使用になる前に、この取扱説明書を必ずお読みいただき、正しくお使いください。
とくに「安全上のご注意」は熟読してください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。



もくじ

安全上のご注意	1
各部のなまえ	3
使い方	4
メニューノート	7
お手入れのしかた	11
故障かな?と思ったときは	12
アフターサービスについて	14
仕様	14
保証書	15


本製品について

本製品は、容器内の食材を25～65℃のいずれかに設定された温度を保つための保温器です。
お作りになった発酵食品の品質、健康効果や仕上がり具合を保証するものではありません。
雑菌混入などの品質管理には、お客様ご自身で十分にご注意ください。





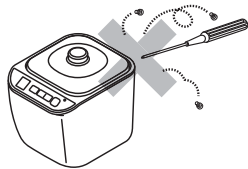




- この製品は一般家庭用です。他の用途でのご使用はしないでください。思わぬ事故の原因になります。
- この製品は日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。
また、アフターサービスもできません。
- 地震・火災など緊急時や異常時には、直ちに電源プラグを抜き、ご使用を中止してください。

安全上のご注意

ご使用前に、この『安全上のご注意』をよくお読みのうえ正しくお使いください。
 また、お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。
 この製品および取扱説明書には、製品を安全にご使用いただくため、守っていただきたいことを記載しています。
 ここに示した注意事項は、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」「注意」に区分していますので、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 取り扱いを誤った場合に、使用者が死亡または重傷を負う可能性が想定される場合。	 このような絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。図の中や近くに具体的な禁止内容が描かれています。
 注意 取り扱いを誤った場合に、使用者が傷害を負う危険が想定される場合および物的損害のみの発生が想定される場合。	 このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。図の中や近くに具体的な指示内容が描かれています。

警告

 強制 異常時・故障時には、直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く 発火・発煙・感電の原因になります。 <<異常・故障の例>> ■電源コードを動かすと、運転が止まる。 ■本体が異常に熱かったり、焦げ臭いにおいがする。 ⇒すぐに運転を止めて電源プラグを抜き、販売店に点検・修理を依頼する。	 電源プラグを抜き差しするときは、必ず運転を止めてからおこなう 火災の原因になります。
食材や容器類の衛生管理には十分注意する 食材は消費期限内のものをお使いください。容器類は十分に消毒したものをお使いください。食中毒の原因になります。	 屋外・浴室・湿気の多い場所で使用したり保管しない 水場禁止 火災・感電・ショートの原因になります。
電源プラグのほこりなどは定期的に取り除く 火災・感電の原因になります。 ※使用時以外は、電源プラグを抜いてください。	 改造はしない 修理技術者以外は絶対に分解・修理しない 火災・けが・感電の原因になります。 
電源プラグは根元まで確実に差し込む 発火・発煙・感電・ショートの原因になります。	 本体を水につけない 水をかけない 水ぬれ禁止 感電・ショート・故障の原因になります。
 コンセントから電源プラグを抜くときは電源プラグを持って抜く 発火・感電・断線の原因になります。	 禁止 電源コードは次のように扱わない ■無理に曲げない ■ねじらない ■引っ張らない ■重いものをのせない ■熱いものに近づけない ■はさみ込まない ■加工しない ■束ねたまま使用しない 火災・感電・ショートの原因になります。 



警

告



禁止

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

発火・感電・ショートの原因になります。

ストーブなどの高温になる機器の近くで使用しない

火災の原因になります。

子供だけで使用させない。
幼児の手の届くところで使わない

子供や幼児がやけど・けが・感電をする原因になります。



禁止

不安定な置き場所では使用しない
電気製品や家具などの上では使用しない
耐熱温度の低いものの近くでは使用しない

火災・故障・家具を傷める原因になります。

他の熱器具（電気毛布やあんかなど）と併用しない

火災の原因になります。

引火性のもの（ガソリン・ベンジン・シンナー・スプレー・ガス）の近くで使用しない

爆発・火災の原因になります。



注

意



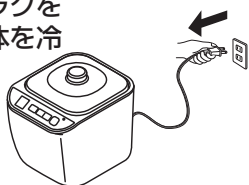
電源プラグを抜く

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く

漏電火災・やけど・けが・感電の原因になります。

お手入れは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体を冷ましてから行う

やけど・感電の原因になります。



禁止

通電中は本体の内側に触れない

やけどの原因になります。

容器やふたを煮沸消毒しない

変形・故障の原因になります。

本体を電子レンジや冷蔵庫に入れない

故障の原因になります。

容器を冷凍庫に入れない

破損の原因になります。

ガラスや金属製などの容器を使わない

やけどの原因になります。

ニンニクなど、腐食性のガスが出る食材は調理しない

調理以外には使用しない

火災・けが・故障の原因になります。

本製品は家庭用です
業務用として使用しない



ぬれ手禁止

電源プラグをぬれた手で抜き差ししない

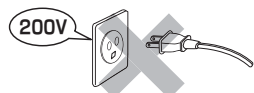
感電・ショートの原因になります。



禁止

電源は交流100V以外で使用しない

発火・故障の原因になります。



運転中は本体を移動させない

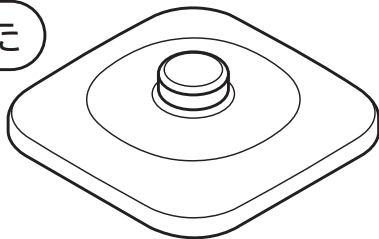
やけどの原因になります。

本体を落としたり、衝撃を与えない

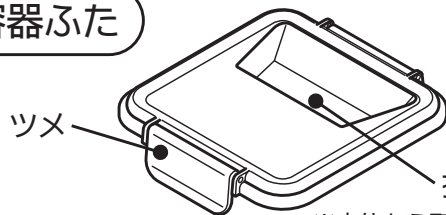
故障の原因になります。

各部のなまえ

本体ふた



容器ふた

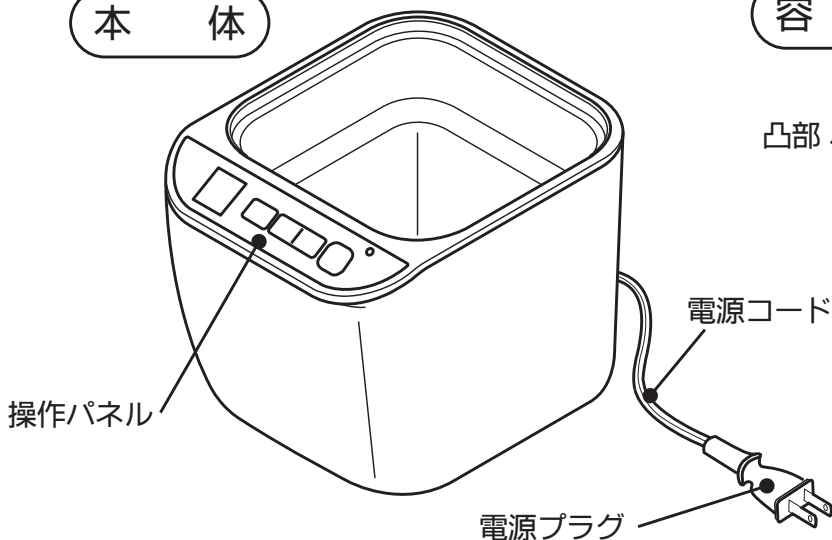


ツメ

持ち手

※本体から取り出すとき
だけ使用してください。
持ち手だけを持って
運ばないでください。

本体



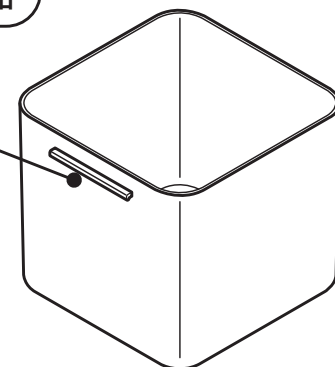
操作パネル

電源コード

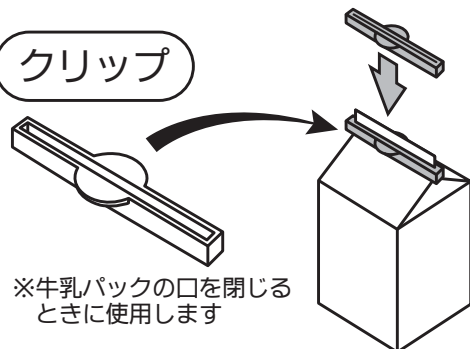
電源プラグ

容器

凸部

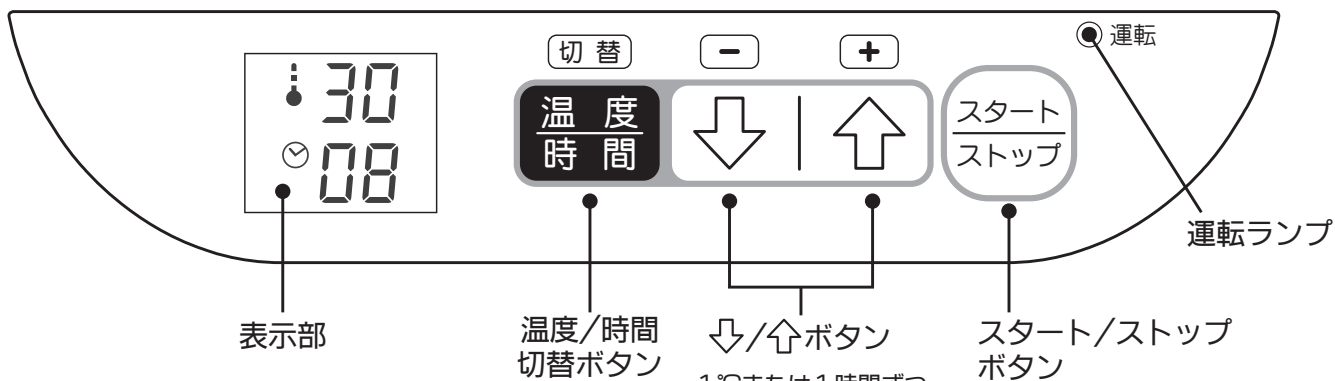


クリップ



※牛乳パックの口を閉じる
ときに使用します

操作パネル



表示部

温度/時間
切替ボタン

↓/↑ボタン
1℃または1時間ずつ
増減します。

スタート/ストップ
ボタン

運転ランプ

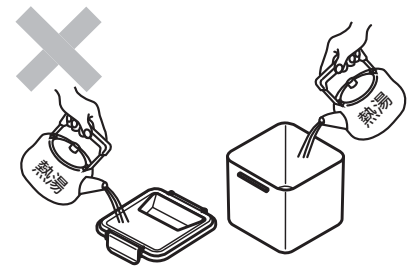
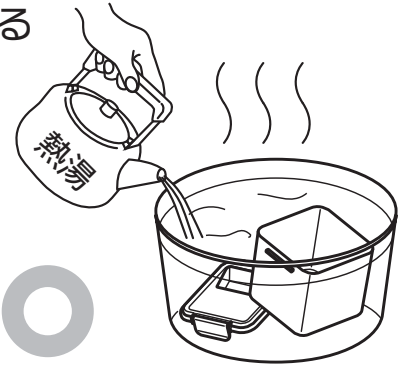
設定温度
25℃～65℃まで
1℃単位で設定できます。
初期設定は30℃です。

設定時間
1時間～48時間まで
1時間単位で設定できます。
初期設定は8時間です。

使い方

1 容器・容器ふた・本体ふた・クリップ・使用するスプーンを台所用中性洗剤で洗ってすすいだ後、本体ふた以外を熱湯消毒する

- 本体ふたには熱湯を注がない。
※破損・変形の原因になります。
- 容器全体がかぶるくらいまで熱湯を注ぎ、数分間そのままにしてください。
※容器や容器ふたには、お湯を直接かけたり、煮沸消毒はしないでください。破損・変形の原因になります。
- 消毒後、容器などに付いている水滴を軽く切ってください。
※布巾などを使って水滴をふき取らないでください。
雑菌が繁殖して、うまく調理できないことがあります。



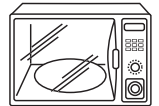
！チェック

市販の樹脂製容器(ふた付)をお使いになるときは

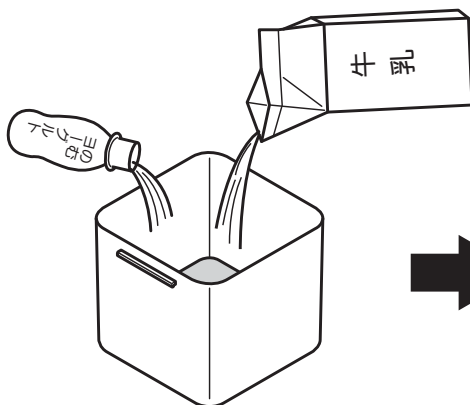
- 使用できる容器の寸法(ふた含む)
幅105×奥行105×高さ130mm以内
- 容器・ふたの耐熱温度
100℃以上
- ※必ずお確かめのうえご使用ください。

電子レンジで消毒するときは

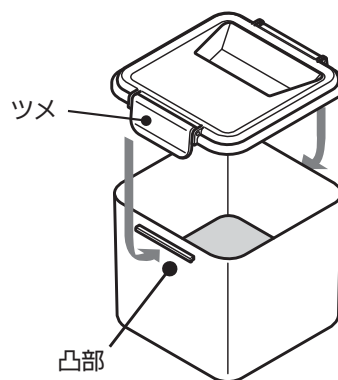
- 容器に100mlの水を入れ、ふたを閉めて電子レンジで約3分間加熱してください。
- ※容器が熱くなりますので、取り出し時はご注意ください。
- ※金属のスプーンなど、金属類は使用しないでください。



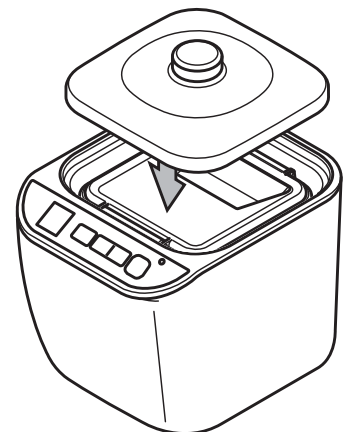
2 容器に材料を入れ、本体にセットする



- ①容器に材料を入れる
※ニンニクなど、腐食性のガスが出る食材は調理しないでください



- ②容器に容器ふたを取り付ける
●容器ふたのツメを容器の凸部に引っ掛けてロックする



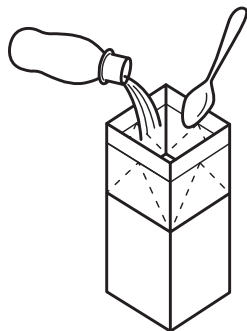
- ③容器を本体にセットし、本体ふたをのせる

使い方 つづき

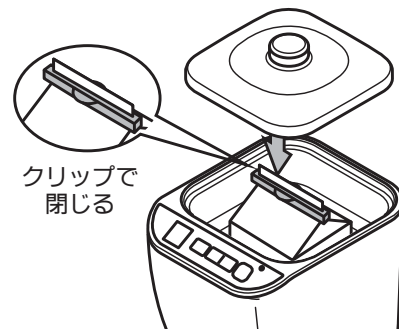
牛乳パック(500ml)を使ってヨーグルトを作るときは



①クリップや使用するスプーンなどを熱湯消毒する

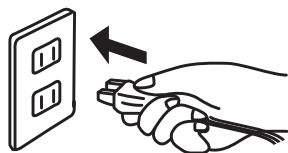


②牛乳パックの注ぎ口をすべて開いて、牛乳を50ml減らしてから、ヨーグルトの種菌を50ml入れて混ぜる

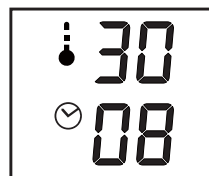


③クリップで牛乳パックの口を閉じて本体の中央にセットし、本体ふたをのせる

3 電源プラグをコンセントに差し込む



※コンセントに差し込むと、操作パネルの表示部が右図のように表示されます。



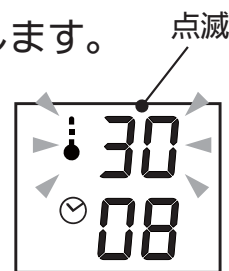
4 温度を設定する

温度
時間

を1回押すと「」と「30」が約5秒間点滅します。

点滅している間に、 または  を押して温度を設定する。

●設定範囲：25～65℃ ●初期設定：30℃



点滅

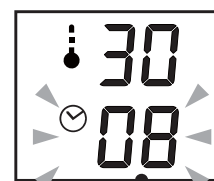
5 時間を設定する

温度
時間

を2回押すと「」と「08」が約5秒間点滅します。

点滅している間に、 または  を押して時間を設定する。

●設定範囲：1～48時間 ●初期設定：8時間

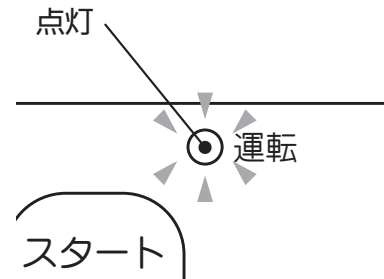


点滅

使い方 つづき


6 を押して運転を開始する

※運転ランプが点灯します。
設定時間の表示は1時間経過するたびに
1ずつ減っていきます。



! チェック

途中で温度や時間の設定を
変えたいときは…

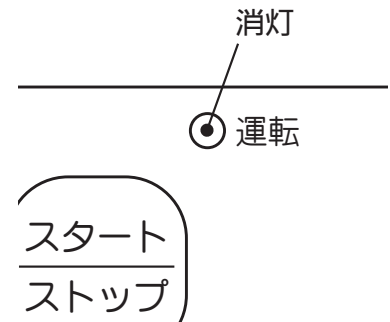
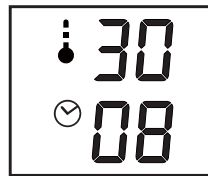
1.  を押して運転を停止する
2. 5～6ページ(使い方)の4～6を行う

周囲の気温よりも
低い温度を設定すると…

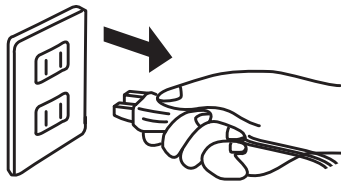
本製品には、冷却機能は付いていません。
設定温度よりも高い室温の場所で運転し
ても設定温度まで下がりません。

7 設定時間を経過すると「ピッ」と音が 鳴り、運転ランプが消えて運転が終了

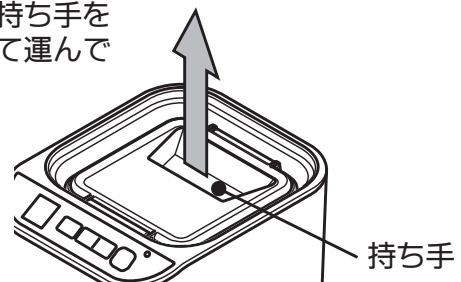
※設定温度と設定時間は、初期設定の
30℃・8時間設定に戻ります。



8 電源プラグをコンセントから抜く



※容器を取り出すときは、容器ふたがはずれないように
注意し、持ち手を持ってゆっくり取り出してください。
取り出したあとは、持ち手を
持たず、容器を持って運んで
ください。



メニューノート

※出来あがり具合によっては、お好みで設定時間を調節してください。

作る量を増やす(減らす)場合は

同じ割合で材料を増やし(減らし)て、調理時間を調節してください。
設定温度は変えないでください。

専用の容器以外で調理すると

調理に時間がかかることがあります。メニューノートどおりの温度と時間で調理して、出来あがり具合をみながら時間を調節してください。

とろっとのむヨーグルト

作り方

※室温が30℃未満の場所でご使用ください

●必ず市販の飲むヨーグルトを種菌として使い、材料は冷蔵庫で冷やしたものをお使いください

設定温度 : 30℃

設定時間 : 8時間

材	市販の飲むタイプの
料	ヨーグルト(種菌).....50ml
	牛乳.....500ml

※市販の飲むヨーグルトには、種菌として使えないものもあります。(ビフィズス菌やガセリ菌由来など)
※牛乳は種類別が「牛乳」と記載されているものをお使いください。

- 1 容器に市販の飲むヨーグルトを入れ、泡立てないように牛乳を少しずつ入れながらよくかき混ぜる
※ヨーグルト(種菌)が牛乳とよく混ざっていないと、出来あがったヨーグルトにダマができることがあります。
- 2 容器を本体にセットし、温度と時間を設定して「スタート/ストップ」ボタンを押す(4~6ページ参照)
- 3 出来あがったら、全体をよくかき混ぜてから冷蔵庫で冷やす
※冷蔵庫に入れても発酵は止まりません。

夏場など周囲の温度が高いときは、うまくではない場合があります

専用容器以外で調理するときやトロツとしなないときは、設定温度を高くして調理してください。(32~34℃)

とろっとのむヨーグルトのオモシロレシピ

濃縮タイプの乳酸菌飲料

2~3倍程度の水で薄めてお飲みください

材	とろっとのむヨーグルト...50ml
料	砂糖.....25g
	レモン汁.....1ml

※レモン汁は、希釈してお飲みになるときに加えてください。
希釈する前にレモン汁を加えると、酸の影響で固まりができることがあります。
※一度にたくさん作る時は、ポウルなどの容器と泡立て器をお使いください。

●コップ1杯分の作り方

- 1 原液を作る
少し大きめのコップに「とろっとのむヨーグルト」と砂糖を入れて、よくかき混ぜる
- 2 希釈する(薄める)
原液に2~3倍程度の水と、レモン汁を加えてよく混ぜる
●お好みで氷を加えてお飲みください。
●水の代わりに炭酸水で希釈すると、別の味わいを楽しめます。

フルーツヨーグルトスムージー

色々なドライフルーツでお試しください

材	とろっとのむヨーグルト...150ml
料	マンゴーの
	ドライフルーツ.....10g

※柑橘系のドライフルーツは、入れる量が多いと出来あがりのとろみが強くなり、固まることもあります。
※一度にたくさん作る時は、ポウルなどの容器と泡立て器をお使いください。

●コップ1杯分の作り方

- 1 マンゴー(ドライフルーツ)を3~5mm角程度に切る
- 2 少し大きめのコップに「とろっとのむヨーグルト」と切ったマンゴーを入れて、よくかき混ぜる
- 3 コップの飲み口をラップなどでフタをして、冷蔵庫で半日程度冷やす

プレーンヨーグルト

作り方

設定温度 : 40℃

設定時間 : 5時間

材	市販のプレーン
料	ヨーグルト(種菌).....50ml
	牛乳.....500ml

※市販のヨーグルトには、種菌として使えないものもあります。(ビフィズス菌やガセリ菌由来など)

※牛乳は種類別が「牛乳」と記載されているものをお使いください。

※粉末種菌をお使いの場合は、その種菌の説明書に従ってお作りください。

1

容器に市販のヨーグルトを入れ、泡立てないように牛乳を少しずつ入れながらよくかき混ぜる

※ヨーグルト(種菌)が牛乳とよく混ざっていないと、出来あがったヨーグルトにダマができることがあります。

2

容器を本体にセットし、温度と時間を設定して「スタート/ストップ」ボタンを押す(4~6ページ参照)

3

出来あがったら冷蔵庫で冷やす

※冷蔵庫に入れても発酵は止まりません。

カスピ海ヨーグルト

作り方

※室温が27℃未満の場所でご使用ください

設定温度 : 27℃

設定時間 : 5時間

材	市販のカスピ海
料	ヨーグルト(種菌).....50ml
	牛乳.....500ml

※市販のヨーグルトには、種菌として使えないものもあります。

※牛乳は種類別が「牛乳」と記載されているものをお使いください。

※粉末種菌をお使いの場合は、その種菌の説明書に従ってお作りください。

1

容器に市販のヨーグルトを入れ、泡立てないように牛乳を少しずつ入れながらよくかき混ぜる

※ヨーグルト(種菌)が牛乳とよく混ざっていないと、出来あがったヨーグルトにダマができることがあります。

2

容器を本体にセットし、温度と時間を設定して「スタート/ストップ」ボタンを押す(4~6ページ参照)

3

出来あがったら冷蔵庫で冷やす

※冷蔵庫に入れても発酵は止まりません。

豆乳ヨーグルト

作り方

設定温度 : 40℃

設定時間 : 5時間

材	市販のプレーン
料	ヨーグルト(種菌).....60ml
	豆乳.....500ml

※市販のヨーグルトには、種菌として使えないものもあります。

※豆乳は成分無調整のものをお使いください。

※粉末種菌をお使いの場合は、その種菌の説明書に従ってお作りください。

1

容器に市販のヨーグルトを入れ、泡立てないように豆乳を少しずつ入れながらよくかき混ぜる

※ヨーグルト(種菌)が豆乳とよく混ざっていないと、出来あがったヨーグルトにダマができることがあります。

2

容器を本体にセットし、温度と時間を設定して「スタート/ストップ」ボタンを押す(4~6ページ参照)

3

出来あがったら冷蔵庫で冷やす

※冷蔵庫に入れても発酵は止まりません。

クリームチーズ

作り方

設定温度 : 60℃

設定時間 : 8時間

材	市販のプレーン
料	ヨーグルト(種菌).....50ml
	牛乳.....500ml

※市販のヨーグルトには、種菌として使えないものもあります。

※牛乳は種類別が「牛乳」と記載されているものをお使いください。

※粉末種菌をお使いの場合は、その種菌の説明書に従ってお作りください。

1

容器に市販のヨーグルトを入れ、泡立てないように牛乳を少しずつ入れながらよくかき混ぜる

※ヨーグルト(種菌)が牛乳とよく混ざっていないと、出来あがったヨーグルトにダマができることがあります。

2

容器を本体にセットし、温度と時間を設定して「スタート/ストップ」ボタンを押す(4~6ページ参照)

3

出来あがったら、水切り用メッシュ付容器などに入れて水分(ホエー)を切り、粗熱を取って半日ほど冷蔵庫でそのまま水切り保管する

※冷蔵庫に入れても発酵は止まりません。

サワークリーム

作り方

設定温度 : 40℃

設定時間 : 8時間

材料
市販のプレーン
ヨーグルト(種菌).....60ml
生クリーム.....400ml

※市販のヨーグルトには、種菌として使えないものもあります。

※粉末種菌をお使いの場合は、その種菌の説明書に従ってお作りください。

1

容器に市販のヨーグルトを入れ、泡立てないように生クリームを少しずつ入れながらよくかき混ぜる

※ヨーグルト(種菌)が生クリームとよく混ざっていないと、出来あがったサワークリームにダマができることがあります。

2

容器を本体にセットし、温度と時間を設定して「スタート/ストップ」ボタンを押す(4~6ページ参照)

3

出来あがったら粗熱を取り、冷蔵庫で保管する

※冷蔵庫に入れても発酵は止まりません。

レモンビネガー

作り方

設定温度 : 50℃

設定時間 : 24時間

材料
氷砂糖(小粒).....200g
レモン.....200g
穀物酢.....200ml

1

レモンの皮を厚めにむき、5mm幅の輪切りにする

2

容器に氷砂糖、レモン、穀物酢の順で入れる

3

容器を本体にセットし、温度と時間を設定して「スタート/ストップ」ボタンを押す(4~6ページ参照)

※途中で何度か軽くかき混ぜる。

4

出来あがったら別の容器に移して、冷蔵庫で保管する

自家製甘酒

作り方

設定温度 : 55℃

設定時間 : 6~8時間

設定時間の目安	水	お湯 (50℃程度)
炊きたてご飯	7時間	6時間
冷めたご飯	8時間	7時間

材料
ご飯.....200g
水(または50℃のお湯).....300g
乾燥米麴.....100g

※米麴に含まれる酵素は60℃を超えると酵素が破壊されて働きが弱くなったり、働きが止まります。米麴に混ぜる材料は、必ず60℃以下に冷ましてください。

1

容器にご飯と水(お湯)を入れてよくかき混ぜ、60℃以下まで冷ます

2

容器にほぐした乾燥米麴を入れてよく混ぜ合わせる

3

容器を本体にセットし、温度と時間を設定して「スタート/ストップ」ボタンを押す(4~6ページ参照)

※運転を開始して1時間後、2時間後に全体を混ぜると均一に熟成します。

4

出来あがったら冷蔵庫で冷やす

※熟成時間が長くなると、酸味が出る場合があります。

※冷蔵庫に入れても熟成は止まりません。

1日1回、全体をかき混ぜてください。

塩 麴

作り方

設定温度 : 55℃

設定時間 : 8時間

材料
乾燥米麴.....100g
食塩.....30g
水.....120ml

※米麴に含まれる酵素は60℃を超えると酵素が破壊されて働きが弱くなったり、働きが止まります。

1

容器にほぐした乾燥米麴と食塩を入れてよく混ぜ合わせる

2

容器に水を加えてよくかき混ぜる

3

容器を本体にセットし、温度と時間を設定して「スタート/ストップ」ボタンを押す(4~6ページ参照)

※運転を開始して1時間後、2時間後に全体を混ぜると均一に熟成します。

4

出来あがったら冷蔵庫で冷やす

※冷蔵庫に入れても熟成は止まりません。

1日1回、全体をかき混ぜてください。

醤油麹

作り方

設定温度 : 55℃

設定時間 : 8時間

材 料	乾燥米麹……………	100g
	食塩……………	10g
	醤油……………	150ml

※米麹に含まれる酵素は60℃を超えると酵素が破壊されて働きが弱くなったり、働きが止まります。

- 1 容器にほぐした乾燥米麹と食塩を入れてよく混ぜ合わせる
- 2 容器に醤油を入れてよくかき混ぜる
- 3 容器を本体にセットし、温度と時間を設定して「スタート/ストップ」ボタンを押す(4~6ページ参照)
※運転を開始して1時間後、2時間後に全体を混ぜると均一に熟成します。
- 4 出来あがったら冷蔵庫で冷やす
※冷蔵庫に入れても熟成は止まりません。
1日1回、全体をかき混ぜてください。

西京味噌(白味噌)

作り方

設定温度 : 55℃

設定時間 : 8時間

材 料	乾燥米麹……………	200g
	乾燥大豆……………	100g
	食塩……………	30g
	(大豆の茹で汁) ……	200ml

※米麹に含まれる酵素は60℃を超えると酵素が破壊されて働きが弱くなったり、働きが止まります。米麹に混ぜる材料は、必ず60℃以下に冷ましてください。

乾燥大豆の代わりに
水煮大豆を使うときは…

- 作り方4から始めてください。
- 大豆の茹で汁の代わりに水煮の汁をお使いください。
- 水煮の汁が足りない場合は、水を追加してください。

- 1 乾燥大豆をよく洗って水に一昼夜ひたす
- 2 ひたした水を捨て、大豆が隠れるほどの水を入れて茹でる
※大豆を指でつまんで、簡単につぶれる程度のやわらかさになるまで茹でる。
- 3 茹で汁を200mlほど別の容器に残し、大豆は茹で汁をしっかりと切って熱いうちにすりつぶす
- 4 すりつぶした大豆と残した茹で汁を容器に入れてよくかき混ぜて、60℃以下に冷ます
- 5 容器にほぐした乾燥米麹と食塩を入れてよくかき混ぜる
- 6 容器を本体にセットし、温度と時間を設定して「スタート/ストップ」ボタンを押す(4~6ページ参照)
- 7 出来あがったら全体をよくかき混ぜ、冷蔵庫で保管する
※お好みで、保管する前にすりつぶしてください。
ペースト状の味噌になります。

納豆

作り方

設定温度 : 40℃

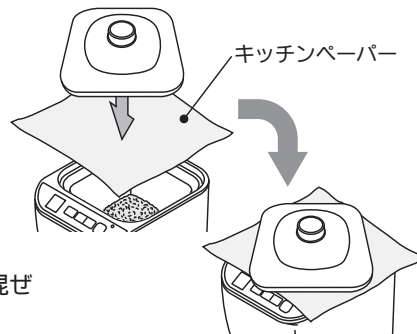
設定時間 : 24時間

材 料	乾燥大豆……………	200g
	市販のパック 納豆(種)……………	1/2~1/4パック

- 1 乾燥大豆をよく洗って水に一昼夜ひたす
- 2 ひたした水を捨て、大豆が隠れるほどの水を入れて茹でる
※大豆を指でつまんで、簡単につぶれる程度の柔らかさになるまで茹でる

- 3 茹でたお湯をしっかりと切って、大豆が熱いうちに容器へ入れ、納豆(種)を加えてよくかき混ぜる
※大豆をつぶさないように注意してください。
※熱いうちに納豆(種)を混ぜることで、他の雑菌を死滅させます。

- 4 容器ふたは付けずに容器を本体にセットして、キッチンペーパーを掛け、その上に本体ふたをずらして乗せて、温度と時間を設定してから「スタート/ストップ」ボタンを押す(5~6ページ参照)



- 5 出来あがったら冷蔵庫で1~2日冷やして、大豆の中まで発酵させる。

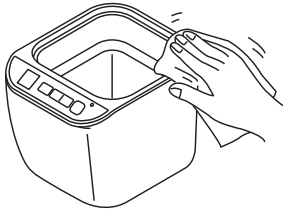
お手入れのしかた



- 運転を停止し、電源プラグをコンセントから抜いてお手入れする。
- お手入れは本体や容器を冷ましてから行う。
- 食器洗い乾燥機や食器乾燥器は使わず、必ず自然乾燥させる。
- 次のものは使用しない。本体表面が傷ついたり、変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。
 - ・ 台所用中性洗剤以外の洗剤、シンナー、ベンジン、漂白剤など
 - ・ たわし、磨き粉、化学ぞうきん、研磨剤入り洗剤など

本 体

- やわらかい布を石けん水や水で薄めた台所用洗剤に浸し、よくしぼってから汚れをふき取ります。
- ※ ベンジン・シンナー・たわし・磨き粉・漂白剤・化学ぞうきんなどを使うと、本体にキズがつく恐れがあります。



本体ふた

- 台所用中性洗剤で洗う。
- ※ 熱湯消毒や煮沸消毒はしないでください。
- 破損・変形の原因になります。



容器・容器ふた

- 台所用中性洗剤でよく洗ってすすぎ、熱湯消毒をする。(4ページ参照)
- ※ 容器や容器ふたには、お湯を直接かけたり、煮沸消毒はしないでください。
- 破損・変形の原因になります。



別売品について

容器・容器ふた・本体ふたは消耗部品です。本製品を購入した販売店もしくは弊社までお問い合わせください。

容器セット (容器・容器ふた) 品番：NAM-1LC	容 器	容器ふた	本体ふた	クリップ

お問い合わせ先

株式会社 仲 佐

〒574-0043
大阪府大東市灰塚3丁目8-22

電 話：072-871-6801
F A X：072-873-7673

受付時間：9:00～17:00 月曜日～金曜日
(祝日、弊社休業日を除く)

Eメールでお問い合わせをされる方は、下記ホームページ『お問い合わせ・お客様サポート』のメールフォームからお問い合わせください。

<http://www.nakasa.com/>

故障かな？と思ったときは



ご使用中に異常を感じられたときは、下記の点検をしていただき、それでもなお異常があるときは事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜いて使用を中止し、お買い上げの販売店または弊社にご相談ください。ご家庭での修理は危険ですからおやめください。

症状

お調べいただくこと

処置方法

運転しない
表示部に何も表示されない

●電源プラグがコンセントに差し込まれていますか？

●電源プラグをコンセントに差し込む

温まらない

●電源プラグがコンセントに差し込まれていますか？

●電源プラグをコンセントに差し込む

●周囲の温度よりも低い設定温度にしていますか？

●周囲の温度が設定温度よりも低い場所で運転する

温度や時間の設定の変更ができない

●運転中ではないですか？
(運転ランプが点いていませんか？)

●「スタート/ストップボタン」を押して運転を止めてから温度や時間を再設定する(5~6ページ参照)

のむヨーグルト

とろみが弱い

●材料の分量や温度・時間の設定は正しいですか？

●正しい分量、温度や時間で運転する(7ページ参照)

とろみが強い

●とろみが弱く感じるときは時間を長く、強く感じるときは時間を短く設定してください

ヨーグルト

固まらない

●牛乳を使用していますか？

●種類別が「牛乳」のものをお使いください

●牛乳や種菌は新鮮なものを使用していますか？

●牛乳は開封したてのものを、種菌は賞味期限内のものを使用してください

固まり方にムラがある

●牛乳や種菌は新鮮なものを使用していますか？

●牛乳は開封したてのものを、種菌は賞味期限内のものを使用してください

●種菌と牛乳をよくかき混ぜましたか？

●8ページのヨーグルトの作り方を参照してよくかき混ぜてください

酸味が出ている

●発酵する時間が長すぎませんか？

●設定時間を短くして運転する(5・8ページ参照)

色やにおいがおかしい

●古い牛乳や開封してしばらく経った牛乳を使用していないですか？

●雑菌が入って増えている恐れがあります
食わずに捨ててください

納豆

粘りが弱い

●茹でた大豆を熱いうちに納豆と混ぜましたか？

●大豆が熱いうちに納豆と混ぜることで、うまく発酵が進みます

納豆が硬い

●大豆を茹でる時間が短すぎませんか？

●大豆を指でつまんで、簡単につぶれる程度の柔らかさになるまで茹でる

症 状

お調べいただくこと

処 置 方 法

甘
酒

甘くならない
粒が固い

●容器やスプーンの消毒は正しく行いましたか？

●容器やスプーンを消毒する
(4ページ参照)

●温度や時間は正しく設定しましたか？

●時間が短かったり温度が低いと十分に熟成されません
温度や時間を正しく設定する
(9ページ参照)

●水を混ぜたご飯を60℃以下まで冷ましてから、乾燥米麴を入れましたか？

●酵素が作用しなくなるので60℃以下に冷ましてください

●乾燥米麴を入れた後によくかき混ぜましたか？

●熟成にムラができないように米麴をよくかき混ぜて全体に行き渡らせる

酸味が出ている

●熟成する時間が長すぎませんか？

●設定時間を短くして運転する
(5・9ページ参照)

●古いご飯を使っていませんか？

●ご飯が古いと酸味が出ることもあるので、できるだけ新しいご飯を使ってください

塩
麴
・
醤油
麴

表面にカビの
ようなものが
生えている

●カビの色は赤や青、灰色をしていますか？

●雑菌が繁殖したものです
食わずに捨ててください

煙が出る・電源コード
や電源プラグが変形、
傷んでいる・電源コード
がねじれて戻らなくな
った

●ただちにご使用をやめてください。
お買い上げの販売店または弊社にご連絡ください。

愛情点検



長年ご使用のそろっとのむヨーグルトメーカーの点検を！

こんな症状はありませんか？

- 電源プラグや電源コードが異常に熱い。
- スイッチを入れてもときどき運転しないことがある。
- コードを折り曲げると、運転したりしなかったりする。
- 本体が異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする。
- その他の異常や故障がある。

このような症状のときは使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜き、故障や事故防止のため必ず販売店に点検を依頼してください。
なお、点検・修理に要する費用は販売店にご相談ください。

- 上記の症状がなくても、お買い上げ後3年程度たちましたら、安全のため点検をおすすめします。点検に要する費用については販売店にご相談ください。

アフターサービスについて

■保証書

1. この製品には取扱説明書に保証書がついています。保証書は販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますので、内容をよくお確かめのうえ大切に保管してください。
2. 保証期間はご購入の日から1年間です。保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

■修理を依頼されるとき

⚠ 警告 ●修理技術者以外の人は絶対に分解や修理をしない

「故障かな?と思ったときは」の表に従ってご確認の後、それでも異常があるときは、使用をやめて電源プラグを抜き、ご購入の販売店にこの製品本体をお持ち込みのうえ、修理をお申しつけください。

- 保証期間中は
保証書の規定に従ってご購入の販売店が修理させていただきます。
製品とともに保証書をご持参ください。
- 保証期間がすぎているときは
修理すれば使える製品については、ご希望により有料で修理させていただきます。なお、修理のために取り外した部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。弊社はこの製品の補修用性能部品を製造打切後5年間保有しています。性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

仕様

品名	とろっとのむヨーグルトメーカー	容器容量	1000ml
品番	NYM-100	寸法	幅168×奥行202×高さ190mm
電源	AC100V 50/60Hz	質量	約800g (容器・容器ふた含む)
消費電力	30W	電源コード	約1.0m
安全装置	電流ヒューズ・サーミスタ	使用環境温度	5~35℃
温度設定範囲	25~65℃ (1℃単位)	セット内容	本体・本体ふた 容器・容器ふた・クリップ
時間設定範囲	1~48時間 (1時間単位)		

修理メモ

＜無料修理規定＞

1. 取扱説明書、注意書に従った正常な使用状態で保証期間内に故障した場合は、お買い上げ販売店が無料修理いたします。尚、お買い上げ販売店または弊社修理部門にご持参（送付）いただく際の諸費用は、お客様にご負担いただきます。
2. 保証期間内に故障して修理を受ける場合は、本製品と本書をご持参ご提示のうえ、お買い上げ販売店に依頼してください。
3. ご転居の場合は、事前にお買い上げ販売店にご相談ください。
4. ご贈答品等で本書に記入してあるお買い上げ販売店に修理依頼ができない場合には、弊社までお問い合わせください。
5. 保証期間中でも次の場合には有料修理となります。
 - (イ) 本書のご提示がない場合。
 - (ロ) 本書のお買い上げ年月日やお客様名、販売店名欄の記入または押印がない場合あるいは字句を書き替えられた場合。
 - (ハ) 使用上の誤りや不当な修理、改造による故障および損傷。
 - (ニ) お買い上げ後の落下等による故障および損傷。
 - (ホ) 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。
 - (ヘ) 一般家庭用以外（例えば業務用の長時間使用、車輛・船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
※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料修理をお約束するものです。従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、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社までお問い合わせください。

保証書（持込修理）

※修理依頼のときは、必ず本体をお持ち込みください。

本書は本書記載内容により無料修理を行うことをお約束するものです。下記保証期間中に故障が発生した場合は、お買い上げ販売店に修理をご依頼ください。修理の際は本書をご提示ください。

- 所定記載欄が空欄のままですと本書は有効となりませんから、もし未記入の場合は、すぐお買い上げ販売店へお申し出ください。
- 本書は再発行いたしませんので、大切に保管してください。
- 保証対象は本体のみです。容器などは保証対象外です。

品 名	とろっとのむヨーグルトメーカー	お買い上げ日	年	月	日
品 番	NYM-100	保 証 期 間	お買い上げ日より1年間（本体のみ）		
お 客 様	〒 - ご住所 <h1 style="margin: 0;">株式会社 仲 佐</h1> お名前 _____ 様 TEL ()				
販 売 店	TEL ()				

株式会社 仲 佐

〒574-0043 大阪府大東市灰塚3丁目8-22
 TEL 072(871)6801(代) FAX 072(873)7673
 受付時間：9:00～17:00(月曜日～金曜日 祝日、弊社休業日を除く)
<http://www.nakasa.com/>

中国製

■当製品の保証書にご記入いただいたお客様情報は、修理・交換品の発送のみに使用し、それ以外の目的で使用したり、第三者に提供することは一切ございません。