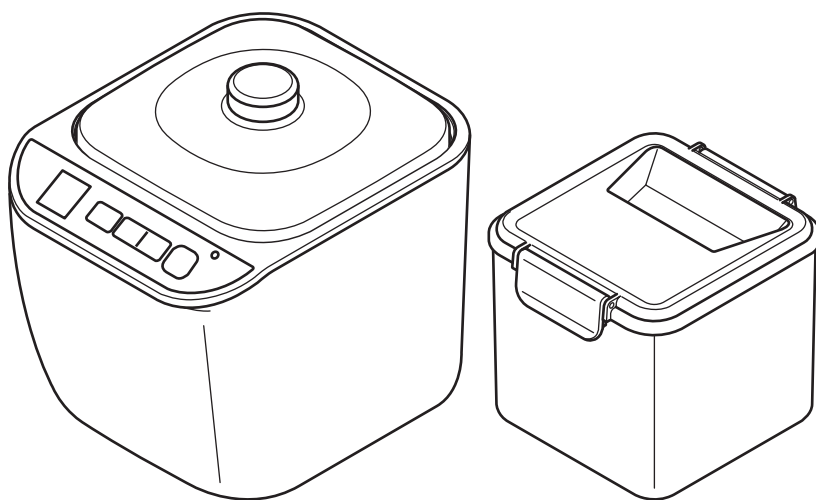


## 取扱説明書(保証書付)

# 甘酒メーカー

品番 NA-15L

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。

**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、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。

 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。

**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。

**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。

**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。

 **強制** 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。

 **強制** 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

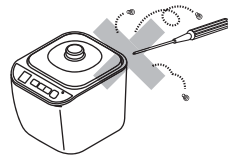
火災の原因になります。


 **禁止** 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。

 **禁止** 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。



 **禁止** 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。

 **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



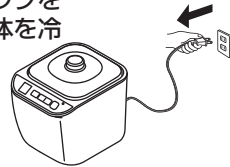
電源プラグを抜く

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・容器ふた・本体ふた・クリップに熱湯を直接かけたり、煮沸消毒しない

破損・変形の原因になります。

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

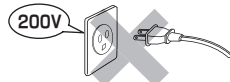
感電・ショートの原因になります。



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

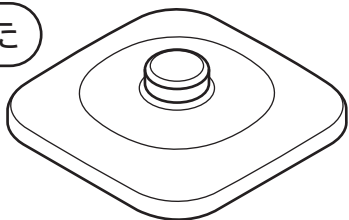
やけどの原因になります。

本体を落としたり、衝撃を与えない

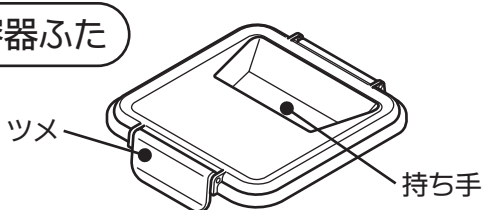
故障の原因になります。

# 各部のなまえ

本体ふた



容器ふた



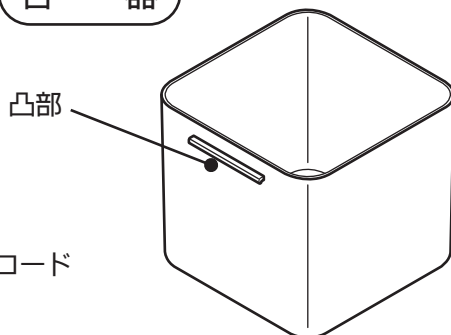
※本体から取り出すとき  
だけ使用してください。  
持ち手だけを持って  
運ばないでください。

本体

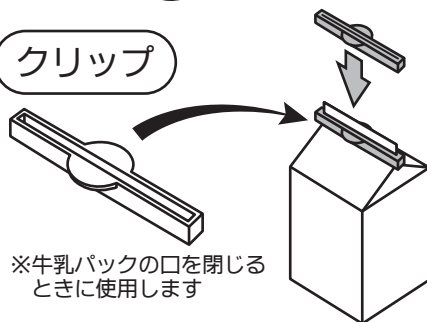


電源プラグ

容器

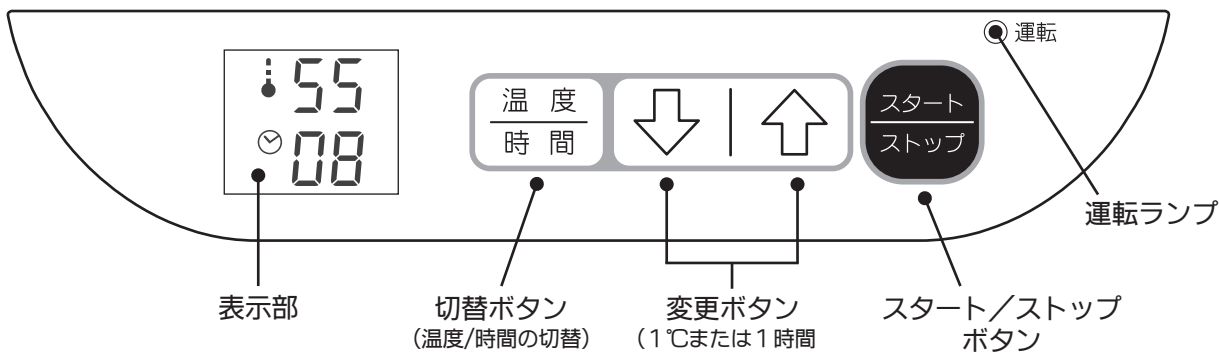


クリップ



※牛乳パックの口を閉じる  
ときに使用します

## 操作パネル



### 設定温度

25℃～65℃まで  
1℃単位で設定できます。  
初期設定は40℃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5時間です。

# 使い方

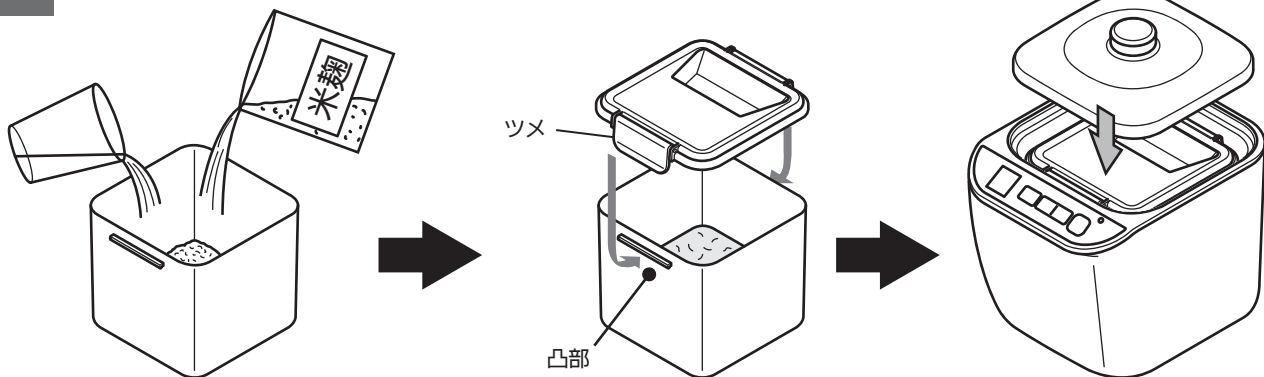
## 1 容器・容器ふた・使用するスプーンを台所用中性洗剤で洗ってすすいだ後、熱湯で消毒をする

- 容器・容器ふた・クリップに熱湯を直接かけたり、煮沸消毒しない。  
※破損・変形の原因になります。
- 大きめの器に容器・容器ふた・使用するスプーンを入れて、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。
- 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。



市販の容器(ふた付)を使用する場合は、幅105×奥行105×高さ130mm以内で耐熱温度が100℃以上の食品用の樹脂容器をお使いください。

## 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

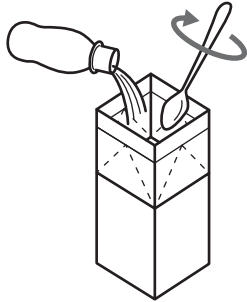
- 容器ふたのツメを容器の凸部に引っ掛けてロックする
- 容器ふたを取り付けた状態で容器を傾けたり、振ったりしないでください  
※液漏れの原因になります

### ③容器を本体にセットし、本体ふたをのせる

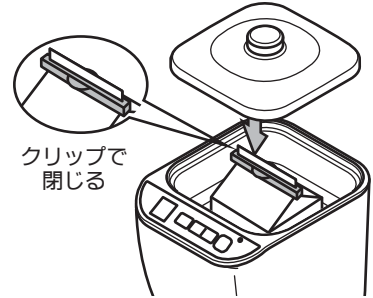
# 使い方 つづき

## 牛乳パック(500ml)を使ってヨーグルトを作るときは

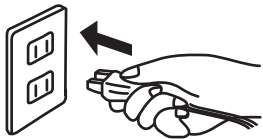
①牛乳パックの注ぎ口をすべて開いて、牛乳を50ml減らしてから、ヨーグルトの種菌を50ml入れて混ぜる



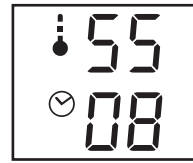
②クリップで牛乳パックの口を閉じて本体の中央にセットし、本体ふたをのせる



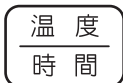
## 3 電源プラグをコンセントに差し込む



※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

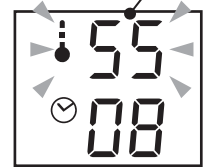


を1回押すと「」と「55」が約5秒間点滅します。

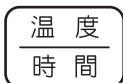
点滅

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：55℃



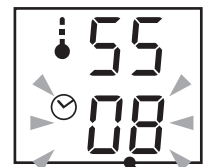
## 5 時間を設定する



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

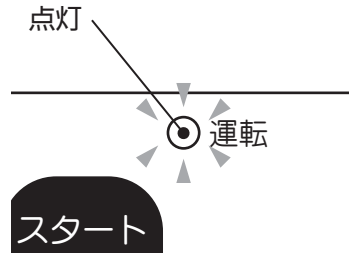


点滅

# 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…

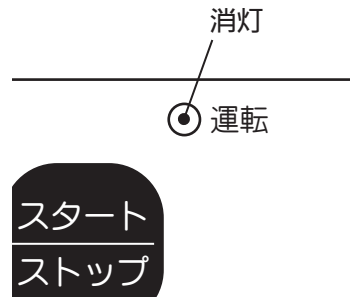
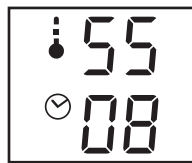
1.  を押して運転を停止する
2. 5～6ページ(使い方)の4～6を行う

周囲の気温よりも  
低い温度を設定すると…

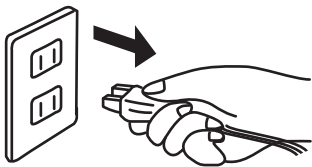
本製品には、冷却機能は付いていません。  
設定温度よりも高い室温の場所で運転し  
ても設定温度まで下がりません。

## 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

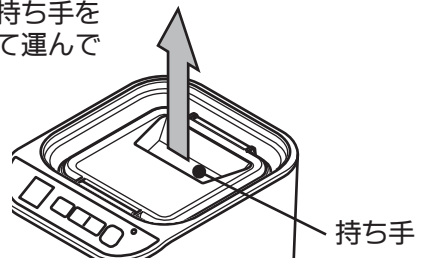
※設定温度と設定時間は、初期設定の  
55℃・8時間設定に戻ります。



## 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。

## 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)…300ml  
 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(5～6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。

## 発酵あんこ

### 作り方

設定温度：60℃ 設定時間：8時間

材料  
 生小豆……………100g  
 乾燥米麴……………100g  
 小豆の茹で汁……………30ml  
 食塩……………適量  
 (小さじ1/2程度)

※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 たっぶりのお湯で、生小豆を10分程度中火で茹でて、茹で汁は捨てる  
※生小豆は、必ずあく抜きが必要です。
- 2 小豆の3倍程度のお湯で50分ほど茹でて、小豆が指でつぶれるくらいまで柔らかくなったら、火を止めて、ボウルにザルをのせて小豆をあげる。この時の茹で汁は残しておく
- 3 小豆を残した茹で汁を60℃以下に冷ましてから、容器に小豆と乾燥米麴を入れて、茹で汁を少しずつ加えながらよく混ぜ合わせる  
※小豆の皮が破れていないと、甘みは少なくなります。
- 4 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(5～6ページ参照)  
※運転を開始して2時間毎に全体をかき混ぜると、均一に熟成します。
- 5 出来あがったら全体をよくかき混ぜ、甘みが少ないようであれば、塩で甘みを調整し、粗熱が取れ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。

## 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(5～6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……………10g
	醤油……………150ml

※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(5~6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	乾燥米麴……………200g
	乾燥大豆……………100g
	食塩……………30g
	大豆の茹で汁……………200ml

※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。

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麴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(5~6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℃

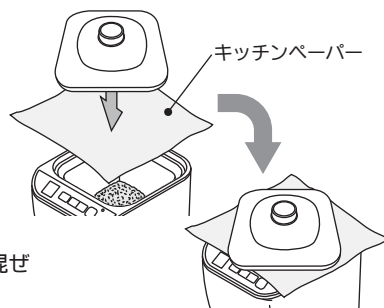
設定時間 : 24時間

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。

## ！ チェック

### 作る量を増やす(減らす)場合は

- 最大1000mlまで作れます。
- 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。

## 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があります。(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(5~6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があります。

※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(5~6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があります。

※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(5~6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。

## 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 ヨーグルト(種菌)……………50ml
料	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(5~6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いときは、設定温度を高くして調理してください。(32~34℃)

## 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 ヨーグルト(種菌)……………50ml
料	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(5~6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	市販のプレーン ヨーグルト(種菌)……………60ml
料	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(5~6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	氷砂糖(小粒)……………200g
料	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(5~6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

# お手入れのしかた

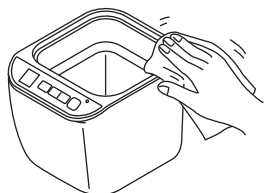


**注意**

- 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

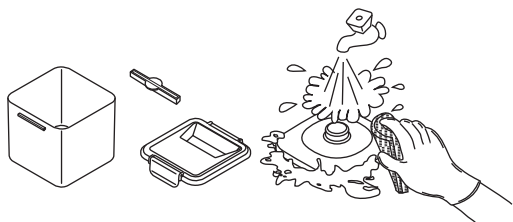
- やわらかい布を石けん水や水で薄めた台所用洗剤に浸し、よくしぼってから汚れをふき取ります。



※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・容器・容器ふた・クリップ

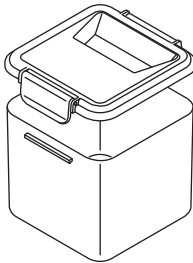
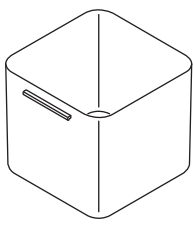
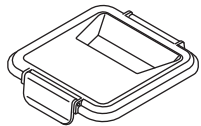
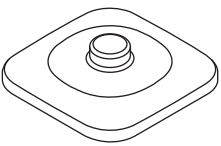
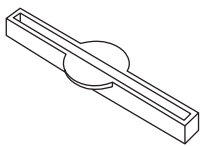
- 台所用中性洗剤で洗う。



※熱湯を直接かけたり、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

本体以外は消耗部品です。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せんか？

●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せんか？

●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)

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  
(7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・7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  
食べずに捨ててください

## 症状

## お問い合わせいただくこと

## 処置方法

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
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
	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
		●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
	酸味が出ている	●種菌と牛乳をよくかき混ぜましたか？	●9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
	色やにおいがおかしい	●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・9ページ参照）
のむヨーグルト	とろみが弱い	●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
	とろみが強い	●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（10ページ参照）  ●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

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



### 長年ご使用の甘酒メーカーの点検を！

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。

## ■修理を依頼される時

**⚠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	甘酒メーカー	容 器 容 量	1000ml
品 番	NA-15L	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

