

家庭用
ヨーグルトメーカー
取扱説明書
保証書つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
 ます。

ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお
 読みください。

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。



ヨーグルトづくり・調理に汚れや雑菌は禁物です。

手をよく洗い、使用する材料は新鮮なものをお使いください。
 また器具類も清潔にして、つくってください。

製品アンケートに
 ご協力ください。

<http://enq.tiger.jp/web/33009/top/>
 アンケート ID : 1626CHFA


もくじ
はじめに

ヨーグルトメーカーのご紹介	2
安全上のご注意	3
各部のなまえと付属品	5
発酵容器について	6

使う

ご使用前の準備	7
使いかた① パック牛乳でつくる場合	8
使いかた② 発酵容器でつくる場合	11
レシピ	13
お手入れのしかた	16

困ったときは

うまくできない?と思ったら	17
故障かな?と思ったら	18

その他

仕様	18
停電があったとき	19
消耗品・別売品の お買い求めについて	19
保証とサービスについて	19
連絡先	19

点検・修理などを依頼されるとき
 などに記入しておく便利です。

ご購入年月日
年 月 日
ご購入店名
TEL ()

この製品は日本国内交流 100V 専用です。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、海外でのアフターサービスもできません。

This product uses only 100 V (volts), which is specifically designed for use in Japan. It cannot be used in other countries with different voltage, power frequency requirements, or receive after-sales service abroad.

本产品仅限于日本国内的 100V 交流电压下使用。不可在日本之外的国家的不同电压和电源频率下使用。在海外也不提供售后服务。

ヨーグルトメーカーのご紹介

手軽に おいしく 楽しく おうちで ヨーグルトづくり

パック牛乳(成分無調整牛乳)に種菌を入れて、
ヨーグルトメーカーにセット！
プレーンヨーグルトが、カンタンにつくれます。
その他のアレンジヨーグルトや、
塩麴・しょうゆ麴・甘酒なども手づくりできて、
とっても便利です。



レシピ Recipe

で
パ
ッ
ク
牛
乳
P.8 プレーンヨーグルト
P.13 カスピ海ヨーグルト
P.13 ケフィアヨーグルト

で
発
酵
容
器
P.11 豆乳ヨーグルト
P.14 生クリーム入りヨーグルト
P.14 スキムミルクヨーグルト
P.15 塩麴
P.15 しょうゆ麴
P.15 甘酒



上手なヨーグルトづくり・ 調理のコツ

1. 清潔にして使う。
(汚れや雑菌は禁物です)
2. 新鮮な材料を使う。
3. できあがったら、早めに食べる。
(冷蔵庫内でも発酵が進みます)

調理中の温度は、設置した場所
の環境(温度)に影響を受けます。
本品には温度を下げる機能を備
えておりませんので、設置する
場所の環境(温度)に充分ご注
意ください。

困ったときは…

P.17 うまくできない?と
思ったら

P.18 故障かな?と思ったら

安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

- ◆ここに表した注意事項は、お使いになる
人や他の人々への危害や財産への損害
を未然に防止するためのものです。安全
に関する重要な内容ですので、必ずお守
りください。
- ◆本体に貼付しているご注意に関する
シールは、はがさないでください。

表示内容を見逃して、誤った使いかたをした
ときに生じる危害や損害の程度を、以下の表
示で区分して説明しています。

警告

取り扱いを誤った場合、使用
者が死亡または重傷*1を負
うことが想定される内容を
示します。

注意

取り扱いを誤った場合、使用
者が傷害*2を負うことが想定
されるか、または物的損害*3
の発生が想定される内容を示
します。

- *1 重傷とは、失明や、けが、やけど(高温・低温)、感
電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治
療に入院・長期の通院を要するものをさします。
- *2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さない
けがややけど、感電などをさします。
- *3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペット
などにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明



注 意

△記号は、警告、注意を示します。具
体的な注意内容は図記号の中や近
くに絵や文章で表します。



禁 止

○記号は、禁止の行為であることを示
します。具体的な禁止内容は図記号
の中や近くに絵や文章で表します。



指 示

●記号は、行為を強制したり指示し
たりする内容を示します。具体的な
指示内容は図記号の中や近くに絵
や文章で表します。

警告



分解禁止

改造はしない。修理技術者以外の人
は、分解したり、修理をしない。
火災・感電・けがの原因。
修理は、お買い上げの販売店、または「連
絡先」に記載のタイガーお客様相談窓
口までご相談ください。



禁 止

交流100V以外では使わない。
(日本国内100V専用)
火災・感電の原因。



禁 止

電源コードは、破損したまま使わな
い。また、電源コードを傷つけない。
(加工する・無理に曲げる・高温部に近
づける・引っ張る・ねじる・たばねる・
重いものを載せる・挟み込むなど)
火災・感電の原因。



必ず実施

差込プラグにほこりが付着してい
る場合は、よくふき取る。
火災の原因。



必ず実施

差込プラグは根元まで確実に差し
込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。



禁 止

電源コードや差込プラグが傷んだ
り、コンセントの差し込みがゆるい
ときは使わない。
感電・ショート・発火の原因。



ぬれ手禁止

ぬれた手で、差込プラグの抜き差し
をしない。
感電やけがをするおそれ。



禁 止

子供だけで使わせたり、
幼児の手が届く
ところで使わない。
やけど・感電・
けがをするおそれ。



水ぬれ禁止

水につけたり、水を
かけたりしない。
ショート・感電・
発火のおそれ。



安全上のご注意



変形や破損など、本体に異常があるときは使わない。
感電のおそれ。



異常・故障時には、直ちに使用を中止する。
そのまま使用すると、火災・感電・けがのおそれ。
〈異常・故障例〉

- ・電源コードや差込プラグが異常に熱くなる。
- ・電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- ・いつもより異常に熱くなったり、こげくさいにおいがする。
- ・製品にふれるとビリビリと電気を感じる。
- ・その他の異常や故障がある。

すぐに差込プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。

⚠ 注意



使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。



差込プラグを抜くときは、電源コードを持たずに、必ず差込プラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火するおそれ。



不安定な場所には置かない。
けが・やけどの原因。



熱に弱い敷物の上には置かない。
火災の原因。



使用中や使用後しばらくは、本体の内側にふれない。
やけどの原因。



本体の丸洗いはしない。
本体内部や底部に水を入れたりしない。
ショート・感電のおそれ。

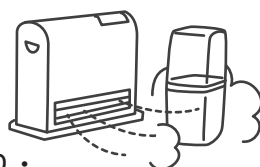


付属の発酵容器以外の容器は使わない。
ヨーグルトや調理がうまくできなかったり、容器が破損してけが・やけどの原因。

末長くご使用いただくためのご注意

●この取扱説明書に記載以外の用途には使わない。
故障の原因。

●火気の近くや直射日光が当たる場所では使わない。
変形・故障の原因。
また、ヨーグルトづくり・調理がうまくできない原因。



●強い衝撃を加えない。
故障の原因。



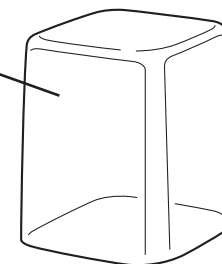
●カスピ海ヨーグルトとケフィアヨーグルトは、夏場など室温が30度以上になる環境でつくらない。
うまくできない原因。

各部のなまえと付属品

箱をあけたら、まず確認してください。

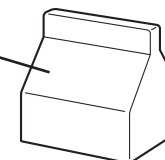
本体カバー

保温および内部へのほこりなどの侵入を防ぎます。



キャップ

パック牛乳を使うとき、内部へのほこりなどの侵入を防ぎます。



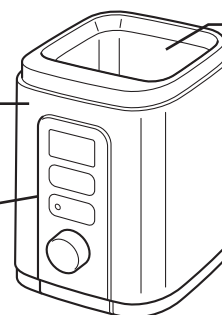
本体

収納部

パック牛乳(1000mL・500mL)または発酵容器を収納します。

電源コード

差込プラグ



〈操作パネル部〉

表示部

温度
タイマー

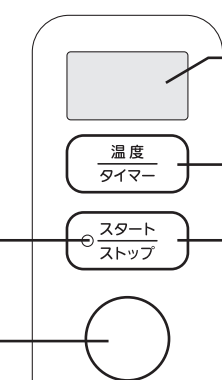
温度/タイマー キー

スタート
ストップ

スタート/ストップ キー

調理ランプ

調節つまみ



付属品の確認

スプーン

ヨーグルト種菌の計量・かくはんに使います。

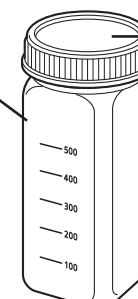
スプーン1杯：約25mL



発酵容器

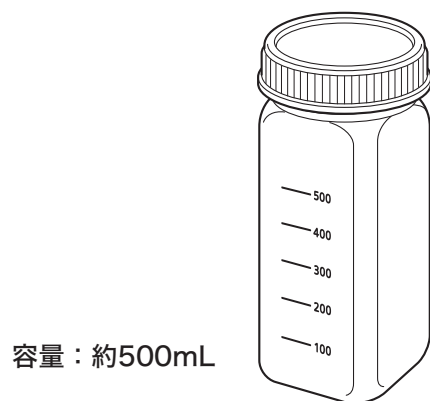
パック牛乳以外で、ヨーグルトづくり・塩麴・しょうゆ麴・甘酒の調理をするときに使います。→P.6

発酵容器ふた



発酵容器について

- 発酵容器は、発酵により発酵容器内の空気が膨張し、発酵容器が変形・破損するおそれがあるので、発酵容器ふたをしめても密封しない構造になっています。
そのため、食材が入ったままで、ふったり傾けたりすると、こぼれ出るおそれがありますので、ご注意ください。
- 発酵容器・発酵容器ふたは、別売品としてお買い求めいただくこともできます。→P.19
- 発酵容器・発酵容器ふたの傷や汚れが気になったり、においが強くなってきたら、お買い求めいただくことをおすすめします。→P.19



容量：約500mL

ご注意

- 付属の発酵容器以外の容器は使わない。
ヨーグルトや調理がうまくできなかったり、容器が破損してけが・やけどの原因。

ご使用前の準備（洗う・熱湯消毒する）

ご使用前に、必ず使う部品を熱湯消毒してください。

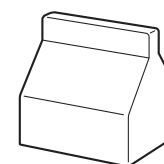
1 使う部品をよく洗い、すすぐ。→P.16

パック牛乳でつくる場合

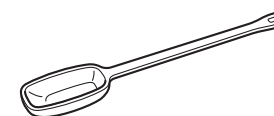
◆パック牛乳でつくるレシピ

- ・プレーンヨーグルト
- ・カスピ海ヨーグルト
- ・ケフィアヨーグルト

キャップ



スプーン



発酵容器でつくる場合

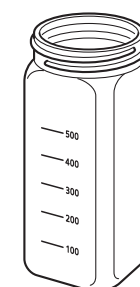
◆発酵容器でつくるレシピ

- ・豆乳ヨーグルト
- ・生クリーム入りヨーグルト
- ・スキムミルクヨーグルト
- ・塩麴
- ・しょうゆ麴
- ・甘酒

発酵容器ふた



発酵容器



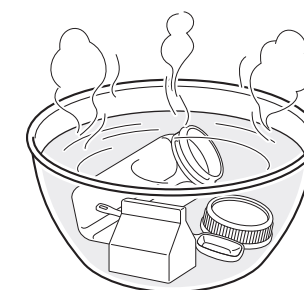
スプーン



※必ず付属の発酵容器を使用する→P.4・6

2 熱湯を、よく洗った容器に入れ、 使う部品を入れて2～3分つけ置きする。

熱湯消毒後は、かるく水気を切り、
フキンなどでふかずに、そのまま使います。



ご注意

- 使う部品は、雑菌が繁殖しないように、必ず熱湯消毒する。また、熱湯消毒後はフキンなどでふかない。雑菌が繁殖すると、ヨーグルトや調理がうまくできない原因になります。
- 熱湯消毒するときは、やけどをしないように注意して行う。
- なべなどに入れての煮沸消毒、電子レンジに入れての加熱はしない。変形のおそれがあります。

使いかた① パック牛乳でつくる場合 プレーンヨーグルトのつくりかた



1 材料を用意する。

カスピ海ヨーグルト・ケフィアヨーグルトの
つくりかたは、レシピを参照→P.13

① パック牛乳(1000mLまたは500mL)

- 未開封で新しい牛乳を使う。
(底面約7cm角のもの)
- 成分無調整牛乳を使う。(以下の表示があるもの)

種類別名称	牛乳
原材料名	生乳100%
無脂乳固形分	8.0%以上のもの
乳脂肪分	3.0%以上のもの

② 種菌

- 市販の未開封で新鮮なプレーンヨーグルト
(無糖・無添加)、または、ヨーグルトの粉末種
菌(活性粉末乳酸菌)を使う。

【プレーンヨーグルトを種菌として使う場合】

牛乳	種菌の量の目安
1000mL	100mL (付属のスプーン4杯)
500mL	50mL (付属のスプーン2杯)

【ヨーグルトの粉末種菌を使う場合】

粉末種菌の説明書に従って使う。



ポイント

- 市販のプレーンヨーグルトの中
には、種菌として使えないもの
があります。また、使用できる場
合でも、入れる量や調理時間が
それぞれ異なりますので、量や
時間を調整してください。
- 自家製のプレーンヨーグルト
を種菌として使うと、乳酸菌の
働きが弱くなるため、プレーン
ヨーグルトがうまくできないこ
とがあります。

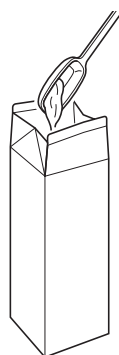
ご注意

- 以下の材料では、ヨーグルトをつくれな
いため、表示をよく確認して使う。
・低温殺菌牛乳 ・加工乳 ・乳飲料
・低脂肪牛乳 ・無脂肪牛乳 ・調整豆乳
・豆乳飲料 ・成分調整牛乳
・フルーツやゼラチンなど添加物の入
ったヨーグルト

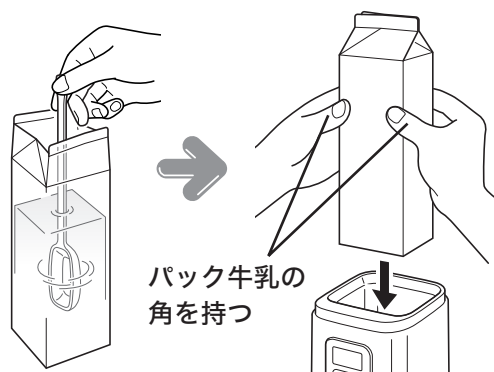
2 材料をセットする。

使う部品を熱湯消毒してから、使っ
てください。
→P.7

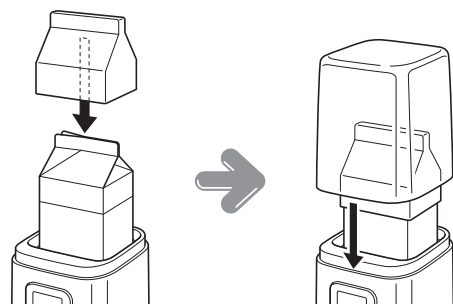
- ① パック牛乳の
注ぎ口を全部開く。
※ 種菌を入れて
注ぎ口を閉じるとき、
牛乳があふれる場合は、
あらかじめ牛乳の量を
少し減らしておく。



- ② 種菌を付属のスプーンで入れ、念入りに底の
方までよくかきまぜ、パック牛乳の注ぎ口を
閉じてから本体にセットする。



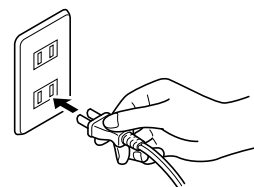
- ③ キャップをかぶせ、本体カバーをする。



ご注意

- 手をよく洗い、牛乳やパック内側に直接ふれ
ないように注意する。汚れや雑菌は禁物です。
- 種菌を入れるときは、底の方までよくかきま
ぜる。よくかきまぜないと、ヨーグルトがうま
くできないことがあります。

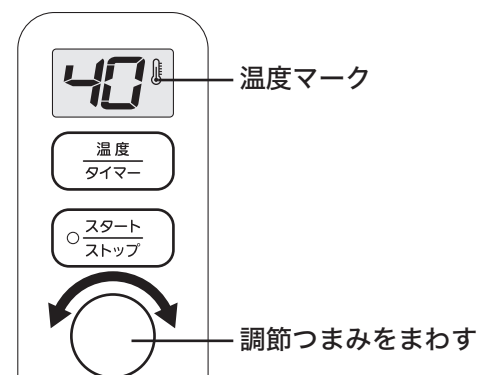
3 差込プラグを、 コンセントに差し込む。



4 設定温度をセットする。

本体の表示部に温度マークが表示されて
いる状態で、調節つまみをまわして設定温
度をセットする。
設定温度は、20～60度まで、1度単位で
セットできます。

- プレーンヨーグルトの設定温度の目安：
40度
- プレーンヨーグルト以外をつくるとき
は、レシピを参照→P.13



5 調理時間(タイマー)を セットする。

温度/タイマー キーをタッチし、本体の
表示部にタイマーマークが表示されてい
る状態で、調節つまみをまわして調理時間
をセットする。

時間は、1～48時間まで、1時間単位で
セットできます。

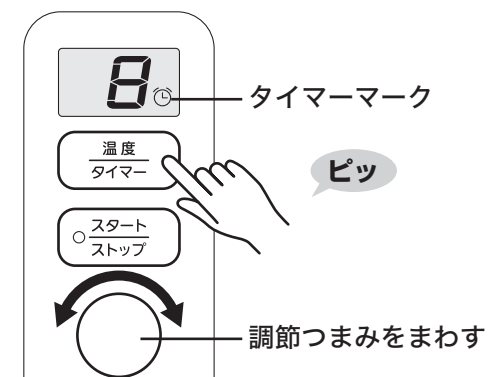
温度/タイマー キーをタッチすること
に温度マークとタイマーマークが切り替
わります。

- プレーンヨーグルトの調理時間の目安

牛乳	調理時間
1000mL	7～10時間
500mL	6～8時間

※ ヨーグルトは、時間とともに発酵が進み
酸味が増します。
お好みで調理時間を調節してください。

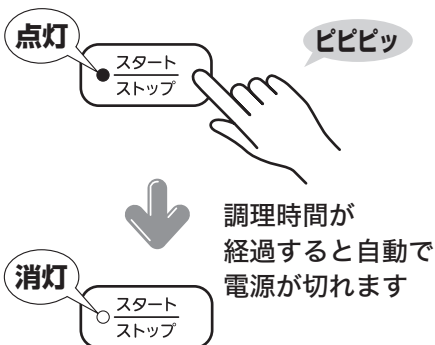
- プレーンヨーグルト以外をつくるとき
は、レシピを参照→P.13





6 スタート/ストップ キーを1回タッチする。

調理ランプが点灯し、調理が開始されます。
調理時間の残時間が、1時間単位で表示されます。
セットした調理時間経過後、調理ランプが消灯し、自動的に電源が切れます。

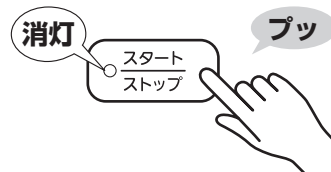


【セットした設定温度を確認したいとき】

温度/タイマー キーを1回タッチする。
(再度押すと、残時間に戻ります)

【途中で電源を切りたいとき】

スタート/ストップ キーを1回タッチする。



【調理時間を追加したいとき】

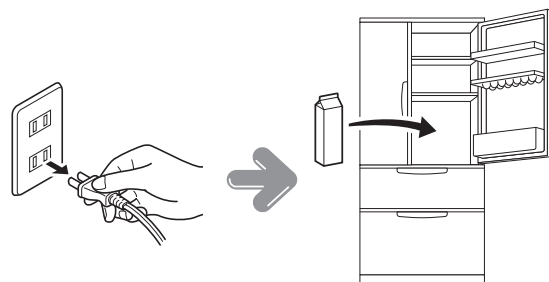
調理ランプが消灯している状態で、手順「5」を参照して、追加する調理時間をセットし、スタート/ストップ キーを1回タッチする。

ご注意

- バック牛乳を入れずに調理しない。
- 調理中に、本体をゆすったり、中をかきまぜたりしない。ヨーグルトがうまくできない原因になります。

7 <ヨーグルトが固まったらできあがり> 差込プラグを抜き、早めに冷蔵庫に入れる。

本体からバック牛乳(ヨーグルト)を取り出し、早めに冷蔵庫に入れて冷やします。



- 種菌の種類・牛乳の温度・室温などにより、できあがり時間が多少異なります。酸味が足りないときは、調理時間を追加してください。
- 固まりが弱いと感じたときは、様子を見ながら1～2時間ほど調理時間を追加してください。
- 冷蔵庫内でも少しずつ発酵が進み、酸味が増えて固くなります。一週間を目安にできるだけ早めにお召しあがりください。
- できたヨーグルトの表面に水分が浮いていることがあります。乳清(ホエー)というヨーグルトの成分で栄養もあります。安心してお召しあがりください。



- 調理時間よりも早く固まっていれば、途中で電源を切って冷蔵庫に入れて冷やしても良いでしょう。発酵時間が長いと酸味が強く(すっぱく)なり、短いと弱く(まるやかに)なります。お好みに合わせて調整してください。

ご注意

- 冷凍庫には入れない。解凍しても元の状態には戻りません。

1 材料を用意する。

生クリーム入りヨーグルト・スキムミルク
ヨーグルト・塩麹・しょうゆ麹・甘酒のつくりかたは、レシピを参照→P.14・15

① 豆乳

無調整豆乳500mL

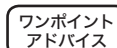
- 未開封で新しい豆乳を使う。
- 成分無調整豆乳を使う。

② 種菌

プレーンヨーグルト約50mL(付属のスプーン2杯)
またはヨーグルトの粉末種菌

- 市販の未開封で新鮮なプレーンヨーグルト(無糖・無添加)または、ヨーグルトの粉末種菌(活性粉末乳酸菌)を使う。

※ヨーグルトの粉末種菌を使う場合は、粉末種菌の説明書に従って使う。



- 豆乳の味が強すぎると感じた場合は、お好みで豆乳の量を減らし、減らした分量の牛乳を加えてつくってもおいしくつくれます。

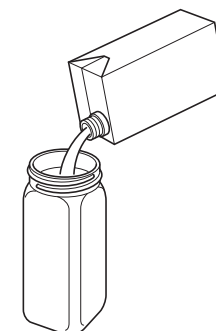
ご注意

- 調整豆乳や豆乳飲料では、ヨーグルトがつかれないため、表示をよく確認して使う。

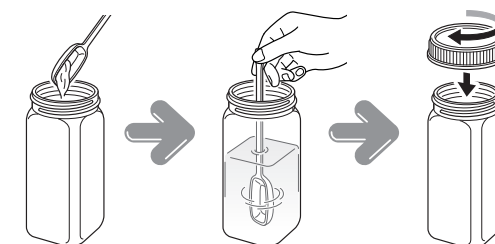
2 材料をセットする。

使う部品を熱湯消毒してから、使ってください。
→P.7

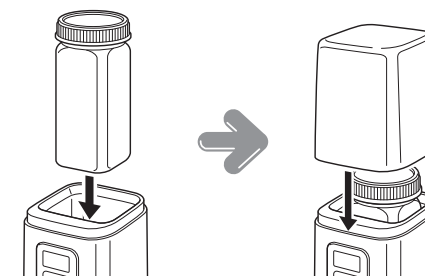
- ① 付属の発酵容器に豆乳500mLを入れる。



- ② 種菌を付属のスプーンで入れ、念入りに底の方までよくかきまぜ、発酵容器ふたをしめる。



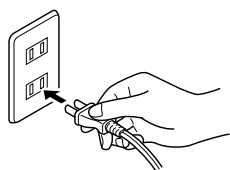
- ③ 本体にセットし、本体カバーをする。



ご注意

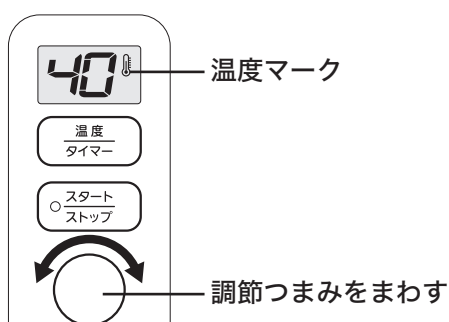
- 手をよく洗い、材料や発酵容器内側・発酵容器ふた内側に直接ふれないように注意する。汚れや雑菌は禁物です。
- 種菌を入れるときは、よくかきまぜる。よくかきまぜないと、ヨーグルトや調理がうまくできないことがあります。

3 差込プラグを コンセントに差し込む。



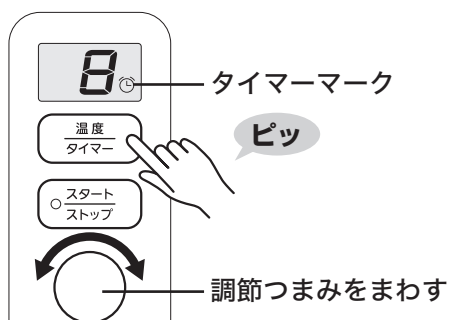
4 設定温度をセットする。 →P.9

- 豆乳ヨーグルトをつくる時の設定温度の目安：40度
- 豆乳ヨーグルト以外をつくる時は、レシピを参照→P.14・15

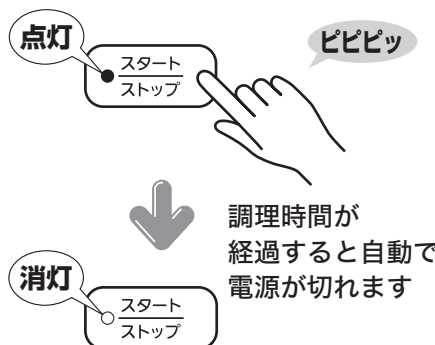


5 調理時間(タイマー)を セットする。→P.9

- 豆乳ヨーグルトをつくる時の調理時間：5～8時間
- 豆乳ヨーグルト以外をつくる時は、レシピを参照→P.14・15



6 スタート/ストップ キーを 1回タッチする。→P.10



調理時間が経過すると自動で電源が切れます



【セットした設定温度を確認したいとき】
【途中で電源を切りたいとき】
【調理時間を追加したいとき】
→P.10

7 <できあがったら> 差込プラグを抜き、 早めに冷蔵庫に入れる。 →P.10

本体から発酵容器（ヨーグルト、または調理物）を取り出し、早めに冷蔵庫に入れて冷やします。

ご注意

- 発酵容器を入れずに調理しない。
- 調理中に、本体をゆすったり、中をかきまぜたりしない。ヨーグルトや調理がうまくできない原因になります。
- 冷凍庫には入れない。解凍しても元の状態には戻りません。

レシピ Recipe

カスピ海ヨーグルト



設定温度：27度
調理時間：7～10時間
(1000mLの場合)
6～8時間
(500mLの場合)

●材料

	牛乳(成分無調整牛乳)	カスピ海ヨーグルト
1000mLの場合	1000mL	約100mL (付属のスプーン4杯)
500mLの場合	500mL	約50mL (付属のスプーン2杯)

●つくりかた

1. パック牛乳の注ぎ口を、両側全部開く。→P.8
2. 種菌を付属のスプーンで入れ、よくかきまぜる。→P.8
3. 本体にセットしてキャップをかぶせ、本体カバーをする。→P.8
4. 設定温度と調理時間をセットし、**スタート/ストップ** キーをタッチする。→P.9・10

※ 粉末種菌を使う場合、粉末種菌の説明書に従ってください。

※ プレーンヨーグルトの種菌では、カスピ海ヨーグルトはつくれません。

※ カスピ海ヨーグルトは、室温30度以上の環境でつくと、うまくつくれません。日の当たらない風通しのよい部屋や冷房を入れた部屋に置いてつくってください。

ケフィアヨーグルト



設定温度：25度
調理時間：約24時間
(1000mL,
500mLとも)

●材料

	牛乳(成分無調整牛乳)	ケフィアヨーグルトの 粉末種菌
1000mLの場合	1000mL	使用される粉末種菌の説明書に従った量を入れてください。
500mLの場合	500mL	

●つくりかた

1. パック牛乳の注ぎ口を、両側全部開く。→P.8
2. 種菌を付属のスプーンで入れ、よくかきまぜる。→P.8
3. 本体にセットしてキャップをかぶせ、本体カバーをする。→P.8
4. 設定温度と調理時間をセットし、**スタート/ストップ** キーをタッチする。→P.9・10

※ プレーンヨーグルトの種菌では、ケフィアヨーグルトはつくれません。

※ ケフィアヨーグルトは、室温30度以上の環境でつくと、うまくつくれません。日の当たらない風通しのよい部屋や冷房を入れた部屋に置いてつくってください。

生クリーム入りヨーグルト



設定温度：40度
調理時間：6～8時間

●材料

- ・生クリーム…50mL
- ・牛乳(成分無調整牛乳) …450mL
- ・種菌…プレーンヨーグルト約50mL (付属のスプーン2杯)

●つくりかた

1. 生クリームと牛乳を発酵容器に入れる。
2. 種菌を付属のスプーンで入れ、よくかきまぜる。→P.11
3. 発酵容器ふたをしめ、本体にセットし、本体カバーをする。→P.11
4. 設定温度と調理時間をセットし、**スタート/ストップ** キーをタッチする。→P.9・10

ワンポイント
アドバイス お好みで生クリームと牛乳の割合を変えていただいても、おいしくつくれます。

スキムミルクヨーグルト



設定温度：40度
調理時間：5～8時間

●材料

- ・スキムミルク…60g
- ・お湯(約60度) …100mL
- ・水…400mL
- ・種菌…プレーンヨーグルト約50mL (付属のスプーン2杯)

●つくりかた

1. スキムミルクとお湯を発酵容器に入れ、スキムミルクを溶かす。
2. 「1」に水を入れてから、種菌を付属のスプーンで入れ、よくかきまぜる。→P.11
3. 発酵容器ふたをしめ、本体にセットし、本体カバーをする。→P.11
4. 設定温度と調理時間をセットし、**スタート/ストップ** キーをタッチする。→P.9・10

塩 麴



設定温度：60度
調理時間：約6時間

●材料

- ・米麴(乾燥) …200g
- ・塩…60g
- ・水…300mL

●つくりかた

1. 米麴・塩・水を発酵容器に入れ、付属のスプーンでよくかきまぜる。
 2. 発酵容器ふたをしめ、本体にセットし、本体カバーをする。→P.11
 3. 設定温度と調理時間をセットし、**スタート/ストップ** キーをタッチする。→P.9・10
- ※ 板麴を使う場合は、清潔な手で、ひと粒ずつほぐして使ってください。
※ 生麴を使う場合は、生麴250g・塩60g・水250mLにしてください。

しょうゆ麴



設定温度：60度
調理時間：約6時間

●材料

- ・米麴(乾燥) …200g
- ・しょうゆ…250mL
- ・水…50mL

●つくりかた

1. 米麴・しょうゆ・水を発酵容器に入れ、付属のスプーンでよくかきまぜる。
 2. 発酵容器ふたをしめ、本体にセットし、本体カバーをする。→P.11
 3. 設定温度と調理時間をセットし、**スタート/ストップ** キーをタッチする。→P.9・10
- ※ 生麴を使う場合は、生麴250g・しょうゆ250mLにし、水は入れないでください。
※ 粒がかたいと感じるときや、できあがりをやわらかくしたいときは、水の量を50mL程度増やしてください。

甘 酒



設定温度：60度
調理時間：6～10時間

●材料

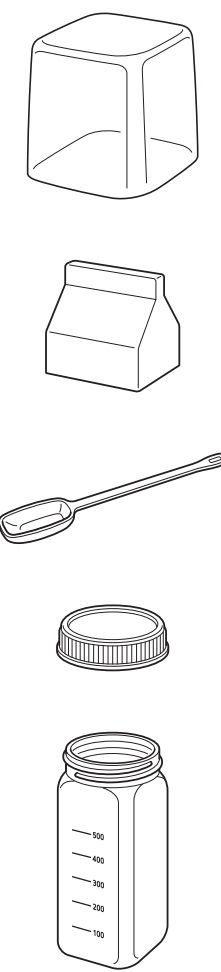
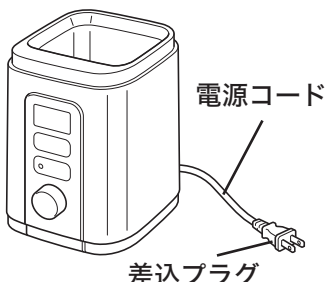
- ・あたたかいごはん…180g
- ・お湯(約60度) …240mL
- ・米麴(乾燥) …120g

●つくりかた

1. あたたかいごはん・お湯を発酵容器に入れ、付属のスプーンでよくかきまぜる。
 2. 「1」に米麴を入れ、付属のスプーンでよくかきまぜる。
 3. 発酵容器ふたをしめ、本体にセットし、本体カバーをする。→P.11
 4. 設定温度と調理時間をセットし、**スタート/ストップ** キーをタッチする。→P.9・10
- ※ 生麴を使う場合は、生麴180g・あたたかいごはん180g・お湯(約60度) 200mLにしてください。

お手入れのしかた

汚れや雑菌は禁物です。清潔にしてお使いください。

使うたびに洗うもの	本体カバー		① 台所用合成洗剤をうすめた、水またはぬるま湯で、スポンジを使って洗い、十分に水ですすぐ。 ② 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。
	キャップ		
	スプーン		
	発酵容器ふた		
	発酵容器		
汚れるたびに お手入れする箇所	本体		【本体外側・内側】 ① 台所用合成洗剤をうすめた、水またはぬるま湯に布をひたし、かたくしぼってふく。 ② 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。 【差込プラグ・電源コード】 乾いた布でふく。

ご注意

- 差込プラグを抜き、本体が冷えてからお手入れする。
- スポンジ・布は、やわらかいものを使う。
- 洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。

- 本体は、水につけたり、水をかけたりしない。
- シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わない。
- 食器洗浄機・食器乾燥器などは使わない。

うまくできない？と思ったら

こんな状態		ご確認くださいこと		参照ページ
調理がうまくできない。		パック牛乳または付属の発酵容器でつくっていますか？ 発酵容器は必ず付属の発酵容器を使ってください。		4・6・7
ヨーグルト	ヨーグルトが、 うまく固まらない。	牛乳は、未開封で新しいものを使っていますか？		8・11
		牛乳（または豆乳）は、「成分無調整牛乳（または成分無調整豆乳）」を使っていますか？ 低温殺菌牛乳・加工乳・乳飲料・低脂肪牛乳・無脂肪牛乳・成分調整牛乳・調整豆乳・豆乳飲料などを使うと、ヨーグルトがつかれません。		8・11
		種菌は、新鮮なものを使っていますか？		8
		種菌を入れましたか？		8・11・13・14
		種菌の量が少なくありませんか？		8・11・13・14
		種菌を入れたとき、よくかきまぜましたか？ 種菌がきちんと溶けていないと、ヨーグルトのできあがりにムラができます。		8・11・13・14
		自家製のプレーンヨーグルトを種菌として使っていませんか？ 乳酸菌の働きが弱くなるため、うまくできないことがあります。		8
		カスピ海ヨーグルトとケフィアヨーグルトは、室温30度以上の環境でつくると、うまくできません。日の当たらない風通しのよい部屋や冷房を入れた部屋に置いてつくってください。		13
		部品の熱湯消毒をしましたか？		7
		設定温度・調理時間を、正しくセットしましたか？ つくるヨーグルトによって設定温度や調理時間が変わります。		9・12～14
	調理中に、ふたをあけて中をかきまぜたり、振動を与えたりしていませんか？		10・12	
	ヨーグルトの表面に水分が浮いている。	調理時間を長くセットしていませんか？ 水分は、乳清（ホエー）というヨーグルトの成分で、栄養もあります。安心してお召しあがりください。		10
ヨーグルトの酸味が強い。 または、酸味が弱い。	発酵時間が長いと酸味が強く（すっぱく）なり、短いと弱く（まろやかに）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。		10	
ヨーグルトからいやなにおいがする。 ヨーグルトの色がおかしい。	雑菌が入って、増えているおそれがあります。 食わずにすて、種菌としても使わないでください。		表紙・2・8・11・16	
塩麹・しょうゆ麹	やわらかくなっていない。芯が残る。	設定温度・調理時間を、正しくセットしましたか？ 米麹の種類によっては、かたい粒が残る場合があります。 できあがりをやわらかくしたいときは、水の量を50mL程度増やしてください。	15	
甘酒	甘味がない。 分離する。	材料を入れたとき、よくかきまぜましたか？	15	
		設定温度・調理時間を、正しくセットしましたか？	15	

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなとき	ご確認くださいこと	直しかた	参照 ページ
キー操作ができない。	差込プラグが抜けていませんか？	差込プラグをコンセントに確実に差し込む。	9・12
設定温度や調理時間が変更できない。	調理ランプが点灯していませんか？	[スタート/ストップ]キーをタッチして、調理ランプを消灯させてから変更する。	10・12
設定した時間にできあがっていない。	[スタート/ストップ]キーを押しましたか？	設定温度と調理時間をセットした後、[スタート/ストップ]キーをタッチする。	9・10・12
	設定温度と調理時間を、正しくセットしましたか？	設定温度と調理時間を正しくセットする。(つくるものによって設定温度や調理時間が変わります)	9・12～15
中身がもれる。	材料を入れすぎていませんか？	材料を入れすぎないように、正しく計量する。	8・11・13～15
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある。	これは樹脂成形時に発生する線状や波状の跡です。使用上の品質に支障はありません。		
「ピピピ」と15回以上鳴り続けてErと表示された。	本体が故障している場合があります。お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。		

仕様

電 源	交流100V 50-60Hz	外形寸法* (cm)	幅11.5×奥行14.9×高さ26.5
消費電力* (W)	30	容 量*	パック牛乳：1000mLまたは500mL (底面約7cm角のもの)、発酵容器：500mL
質 量* (kg)	0.58		
コードの長さ* (m)	1.5		

* おおよその数値です。

停電があったとき

万一停電があった場合は、再度セットしなおしてください。

消耗品・別売品のお買い求めについて

お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入専用ホームページでお買い求めください。

◆本体カバー ◆キャップ ◆スプーン ◆発酵容器 ◆発酵容器ふた

保証とサービスについて

修理を依頼される前にまず「うまくできない？と思ったら」→P.17「故障かな？と思ったら」→P.18 をご覧になり、お調べください。それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

1 保証書の内容のご確認と保管のお願い

保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、「販売店印およびお買い上げ日」をご確認の上、内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

2 保証期間はお買い上げの日から 1 年間です。(消耗品は除きます。)

保証書の記載内容に基づき修理いたします。くわしくは保証書をご覧ください。

3 修理を依頼されるとき

保証期間内 … おそれいりますが、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。

保証期間を過ぎているとき … まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。
①製品名 ②品番 ③製品の状況(できるだけくわしく)

4 ヨーグルトメーカーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後 5 年です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5 修理料金とは

修理料金とは、おもに技術料と部品代で構成されています。

技術料 … 不具合の原因を診断する作業、故障箇所を修復する作業 (修理および部品交換・調整・修理後の点検など)の料金です。

部品代 … 製品の修復に使った部品の代金です。

6 その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口 (下記) までご連絡ください。

※本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。

連絡先 タイガー魔法瓶株式会社

本社 〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・お買い物のご相談は **お客様ご相談窓口**

ナビダイヤル
(全国共通番号)



0570-011101

有料でご案内させていただいております。

※ナビダイヤルがご利用いただけない場合は
こちらへ

TEL(06)6906-2121

●受付時間 AM9:00～PM5:00 月曜日～金曜日 (祝日・弊社休業日を除きます。)

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。

ホームページアドレス <https://www.tiger.jp/>

消耗品・別売品のご購入ホームページアドレス <https://www.tiger-shop.jp/>