

取扱説明書

型番 S6CRGMYM

Version2.0. t



保証期間：12ヶ月

※納品書・レシート等が保証書の代わりとなります。

サポートのご案内

■ 修理のご案内

動作しない、お買い上げ時から問題が発生しているなどの場合は、ご連絡不要にて対応させていただきます。症状を記載したメモ、購入日が確認できる納品書やレシート、商品を下記住所までご送付ください(お届け日より1週間以内の場合は、初期不良として着払いにてご送付いただけます)

記載内容に不備がある場合、新しいマニュアルを公開している場合がございます。ダウンロードページをご確認ください。

<http://www.thanko.jp/support/download.html>

ご質問などが多い内容については、Q&Aページに記載している場合がございます。

<http://www.thanko.jp/support/qa.html>

■ メールでのお問い合わせ

お客様の御名前、商品名、お問い合わせ内容を記載し、下記アドレスまでご連絡ください。

support@thanko.jp

※使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障及び損傷に関してはサポート外となります。

サンコカスタマサポート(修理品の送付先)

〒101-0021

東京都千代田区外神田4-9-8 神田石川ビル 4階

TEL 03-3526-4328 FAX03-3526-4329

(月～金 10:00-12:00、13:00-18:00 土日祝日を除く)

メールアドレス: **support@thanko.jp**

● 安全上の注意

安全上の注意をよく読んでいただき、正しくご使用下さい。事故や破損を未然に防止いただくため、必ず守る必要があることを説明しています。

図記号の意味



注意を表す記号です。



禁止を表す記号です。



必ず行うことを表す記号です。



警告

誤った扱いをすると、死亡事故又は重傷を負う危険がある内容です。



分解禁止

● 分解しないでください。感電・火災・けがの原因になります。



● 異常を感じたらご使用をやめてカスタマーサポートまでご連絡ください。異常発熱・異臭など、火災・発煙・感電のおそれがあります。



● 水まわり、風呂場など湿気のある場所では使用しない。
● 本体を水につけたり、本体に水をかけない。火災・感電の原因になります。



● 電源プラグのほごりは定期的にとるほごりをとらないと、火災感電の原因になります。
● 電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込む。ショートによる火災・感電の原因になります。
● お手入れ、移動の際は電源プラグをコンセントから抜く感電の原因になります。



● 濡れた手で本体、電源プラグを触らない感電の原因になります。



● 電源コードを傷つけない。傷んだ時、ゆるい時は使わない。ショートの原因になります。



● コードをひっぱらない
● コードをたばねて使わない
ショートの原因になります。火災・感電の原因になります。
● コンセントや延長コードの定格を超える使い方をしない
● 交流100V以外で使わない
火災の原因になります。
● 乳幼児の手の届かないところで保管する
けがや感電の原因になります。



注意

誤った扱いをすると、怪我をしたり物的損害が発生する危険がある内容です。



● 屋外で使用しない
火災の原因になります。
● 不安定な場所、滑りやすい場所では使用しない
落下・転倒して火災やけがの原因になります。
● 使用中は移動させない
● 落としたり、強い衝撃を与えたりしない
故障による火災・感電・事後の原因になります。
● 容器に食品以外のものを入れない
● 熱湯消毒していない容器スプーンなどは使用しない
腐敗の原因になります。
● 本体に直接材料を入れない
● 付属の容器以外で調理しない
やけどや事故の原因になります。
● 調理以外の用途に使用しない
火災や事故の原因になります。



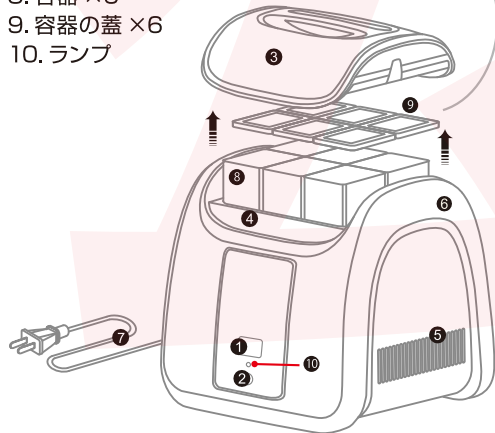
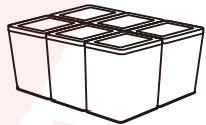
● 使用中は本体内部に触れない
やけどの原因になります。

使用上の注意

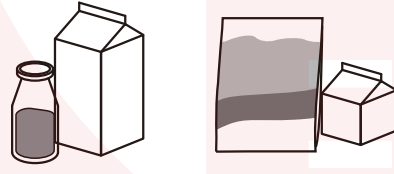
● 火気の近く、直射日光が当たるところ、振動する場所、熱を発生する機器の近く、空調機の近くでは使用しない。
● 廃棄する際は、お住まいの自治体の決まりに従ってください。

● 内容品/各部名称

1. LED ディスプレイ
2. 電源ボタン
3. 蓋
4. 保温部
5. 排気口
6. 本体
7. 電源プラグ
8. 容器 × 6
9. 容器の蓋 × 6
10. ランプ



● 牛乳/ヨーグルトの準備



上記の食材を用意して下さい。成分無調整牛乳は賞味期限内で未開封のものを500ml、ヨーグルト種菌は市販のものをご用意下さい。ヨーグルトを使用される場合は新鮮なものをご用意下さい。牛乳500mlに対してヨーグルト50ml以上(10:1)が目安となります。種菌のヨーグルトにより、出来上がりの固さが変わります。その際は種菌の量を増減するなどして調整して下さい。

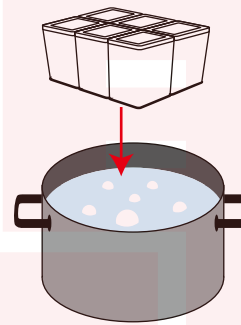
※市販のヨーグルト種菌を使用される場合はヨーグルト種菌の説明書にしたがって牛乳500mlに対応する分量をご用意ください。

ご注意

・使用する牛乳は、種別欄の欄に「牛乳」と記載してあるものを使用して下さい。
低温殺菌牛乳・乳飲料・加工乳などは適していません。

・本製品ではカスピ海ヨーグルトは作れません。

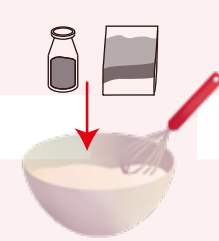
● 使用する



その後、容器をある程度冷まし、清潔なふきんなどでふいて下さい。

ご注意

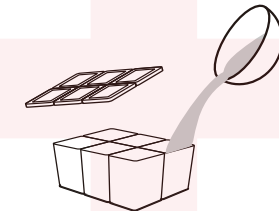
・雑菌が入るとヨーグルトはうまく作ることができません。容器やふたは必ず熱湯消毒して下さい。また、熱湯消毒していないふきんやスプーンなども使用しないで下さい。
・【容器】と【容器の蓋】はアルコールで消毒しないようご注意ください。



前項でご説明いたしました食材を用意し混ぜます。

・500ml 未開封の成分無調整牛乳

・ヨーグルト種菌、又は菌の生きたヨーグルト 50ml

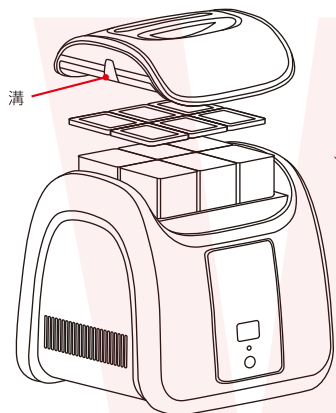


食材を混ぜましたら、【容器】にそそぎます。

8割程度まで注いでください。注ぎましたら【蓋】をします。

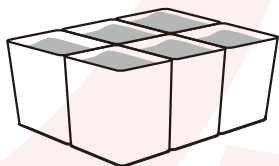
※食材を混ぜる際は室温を10℃～30℃に調整してください。

● 蓋をはめる



【容器】を【本体】にセットし、【蓋】をはめます。
【蓋】の内側には溝がありますので、本体の溝にあわせて蓋をしてください。蓋は向きがありますので、正しくピッタリとはまるようにしてください。

● 取り出す



発酵と冷却が終わりましたら、【容器】を【本体】から取り出してください。
そのまま冷蔵庫などに入れて保存して下さい。

お召し上がりの際は別の容器に移してお召し上がり下さい。

【容器】と【容器の蓋】は洗剤で洗って清潔な状態で保管して下さい。

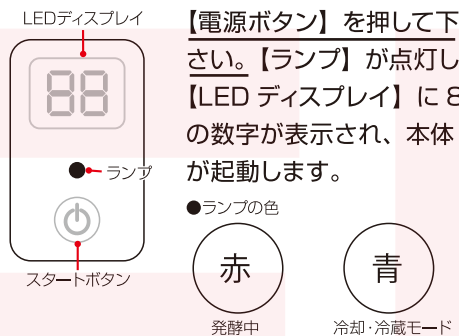
※【容器】と【容器の蓋】はアルコールで消毒しないようご注意ください。アルコールで消毒されますと、容器にアルコールが残りヨーグルト種菌に影響が出てヨーグルトが作れない場合があります。

● コンセントにプラグをさす



【蓋】をはめましたら、【電源プラグ】をコンセントに接続してください。

● 使用する



【電源ボタン】を押して下さい。【ランプ】が点灯し【LED ディスプレイ】に8の数字が表示され、本体が起動します。

●ランプの色

赤

発酵中

青

冷却・冷蔵モード

本体が起動しましたら、【ランプ】が赤色に点灯し発酵が始まります。【LED ディスプレイ】に残り発酵時間が表示されます。発酵は8時間固定となります。時間調整は出来ません。発酵中は音は一切せず、ファンも回りません。

発酵中は【蓋】を開けないで下さい。

※発酵中の温度は41～45度で周りの温度に合わせて上下します。温度設定はできませんので、納豆や甘酒は作る事ができません。

8時間経つと、冷却・冷蔵モードに移行し、ランプが【青色】に点灯します。冷却・冷蔵モードではファンが回転し【LED ディスプレイ】に経過時間が表示されます。本体をコンセントに接続している間はずっと冷却・冷蔵モードが維持されます。

3時間を目安に【電源ボタン】を押して電源を切ってください。

冷却中は【蓋】の内部に水滴がつくことがあります。品質に問題はありません。

※冷却中の温度は2～8度で周りの温度に合わせて上下します。温度の設定をおこなうことはできません。

● 仕様

サイズ	高さ22×幅22×厚み20(cm)
重量	約2083g
電源	100V 50/60Hz
消費電力	37W (発酵中) 45W (冷却中)
容量	130ml×6
発酵時間	8時間 (固定)
発酵温度	41～45度 (周りの温度に合わせて変動)
冷却温度	2～8度 (周りの温度に合わせて変動)
内容品	本体、蓋、容器(130ml)×6、容器の蓋×6 日本語説明書

● お手入れについて



お手入れ方法です。電源が切れていることを確認し、電源プラグを抜いてください。少量の食器用洗剤を溶かした水などにふきんを浸して固く絞り、本体を拭いてください。

※本製品は防水機能はありませんので、本体が水で濡れないようお気をつけください。必ず電源プラグが抜けていることをご確認ください。