

TANICA

YOGURTia

Model YS-02GW-U

取扱説明書



- このたびはタニカ電器の発酵器をお買い上げいただき、誠にありがとうございました。
- 安全に正しく使用していただくため、お使いになる前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。また、お読みになった後は大切に保管してください。

お使いになる前に

安全上のご注意	2
セット内容を確認する	5
各部名称	6

使い方

ACアダプターの使い方/内容器の消毒方法	8
温度/タイマーの設定方法	9
ヨーグルトの作り方	10
ヨーグルトがうまくできないとき	12
甘酒の作り方	14
納豆の作り方	16
温泉たまごの作り方	18
お手入れ方法	20
ガラス内容器のお手入れ方法	21
ハンドル内容器のリフレッシュ	21

困ったときに

Q&A	22
故障かなと思ったら	23
保証とアフターサービス	24
修理サービスについて	24
修理サービスについて	25
別売品	26
サプライ商品	27
仕様	裏表紙

安全上のご注意 **必ずお守りください**

安全に正しく使用していただくため、お使いになる前に「安全上のご注意」をよくお読みになり十分に理解してください。お読みになった後はいつもお手元においてご使用ください。ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載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

誤った取り扱いをすると、人が死亡
または重傷を負う可能性が想定さ
れる内容を示します。



注意

誤った取り扱いをすると、人が重
傷を負ったり、物的損害の発生が
想定される内容を示します。

警告

本体について



修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、
修理改造を行ったりしないでください。
発火、異常動作してけがをすることがあります。



湿気の多い場所で使用したり、水につけたり、
水をかけたりしないでください。
ショート・感電の恐れがあります。

電源コードについて



発熱・感電の恐れがありますのでコンセント
の差込みがゆるい時は使用しないでくださ
い。電源コードを束ねた状態で使用しな
いでください。
感電・ショート・発火の恐れがあります。



電源コードを傷付けたり、破損したり、加工し
たり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじ
ったり、重い物をのせたり、挟み込んだりし
ないでください。
電源コードが破損し、火災・感電の恐れがあります。



使用時以外は、差込プラグをコンセントから
抜いてください。
けがややけど、絶縁劣化による
感電・漏電火災の恐れがあります。



電源コードを引っ張って差込プラグを抜か
ないでください。
電源コードが破損し、火災・感電の恐れがあ
ります。



濡れた手で製品を使用しないでください。
ショートや感電の原因となる可能性があります。



ヨーグルティアに付属の AC アダプター以外を
使用しないでください。感電、ショート、発火の
原因となります。
入力：AC100～240V 出力：DC24V 1.5A



使用時について



ぬれた手で製品を使用しないでください。
ショート・感電の恐れがあります。



乳幼児の手の届く所で使わないでください。
やけど・感電・けがの恐れがあります。



100～240V、50～60Hzのコンセント
をご使用ください。



食材、器材の安全・衛生管理は十分ご注意く
ださい。
食材は賞味期限内の新鮮なものをご使用くだ
さい。器材は十分に消毒したものをご使用くだ
さい。

図記号の例



⊘は禁止(してはいけないこと)を示します。具体的な禁止内容は、⊘の中や近くに絵や文章で示します。左図の場合は、「分解禁止」を示します。



●は強制(必ずすること)を示します。具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示します。左図の場合は、「差込プラグをコンセントから抜く」を示します。

⚠ 注意

本体について



使用中は本体の内側に触れないでください。
やけどをする恐れがあります。



本体を落としたり衝撃を与えたりしないでください。



お手入れにはクレンザー、シンナー、ベンジン等を使用しないでください。
本体及び容器が変形、変色する恐れがあります。



自動食器洗浄器や食器乾燥機を使用しないでください。
本体及び容器が変形、破損、変色する恐れがあります。



本体を電子レンジや冷蔵庫等の中に入れてしないでください。



調理目的以外に使用しないでください。

使用時について



製品の使用時には必ず内容器を使ってください。また、内容器になにも入れない状態での使用はしないでください。



室温が 5℃/42°F ~ 35℃/95°F の環境でお使いください。(冷却機能はありませんので、発酵温度以上の室温環境でお作りになる場合はご注意ください)
うまく発酵しない場合があります。



内容器には推奨する食材以外のものを入れないでください。
食材が腐敗する恐れがあります。



ニンニクや玉ネギ等の腐食性のガスが出るものを入れないでください。
本体内部が腐食する恐れがあります。



屋内で使用してください。また、直射日光が当たるところや熱の影響を受けやすいところ、ホットカーペット等の上、ガスコンロ・レンジ等の熱源の近くはさけてください。



発酵が完了したら、要冷蔵の食品は冷蔵庫に入れてください。

安全上のご注意

ガラス内容器

ガラス内容器は強化ガラスではない為、強い衝撃を受けると割れる恐れがあります。商品を安全に正しく使用していただくため、お使いになる前に「安全上のご注意」をよくお読みになり十分に理解してください。ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。

⚠ 注意

耐熱ガラスについて



直火にかけられません。



ご使用前には洗浄・熱消毒をしてください。



ガラスは割れるものです。

洗浄やご使用時はていねいにお取り扱いください。



廃棄する際は、各自治体の指示に従い分別してください。



ヒビ、欠け、強いスリ傷の入ったものは、思わぬときに破損することがありますので、使用しないでください。



凍らせないでください。

体積が増え破損する恐れがあります。また、冷蔵庫に入れる場合は、冷ましてから入れてください。



ガラス容器の内面を、金属スプーンなどで強くたたいたり、強くこすったりしないでください。

破損の原因になります。



ガラス容器が熱い状態から水等をかけることは避けてください。

ヒートショックにより破損の恐れがあります。(耐熱温度差 120℃/240°F)

使用時について



破損した際のお取扱いは、ケガをしないよう十分ご注意ください。



電子レンジ消毒はできますが、食品等を入れて加熱はしないでください。



ご使用中に亀裂やゆらみなどの異常を感じた場合、絶対に使用しないでください。



お子様に使用させないでください。

幼児のそばで使用したり、幼児の手の届く所に置かないでください。



汚れのひどいときは「家庭用漂白剤」を薄めてご使用ください。

その際家庭用漂白剤の取扱注意事項を必ずお守りください。漂白後は十分に水洗いしてください。



ふたをつかんで持ち運ぶことは、絶対にしないでください。

ふたが外れてガラスが抜け落ちることがあります。



ガラス容器は食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際は、お手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。

熱風の吹き出し口付近に置かないでください。樹脂部分が変形する恐れがあります。



丁寧に取扱いってください。

この製品はガラス製で、非常に壊れやすいです。ひび割れ、欠け、破損を防ぐため、テーブルなどの表面に優しく置いてください。

セット内容を確認する

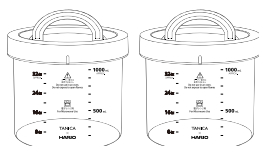
本製品にはセットごとに下記の部品が同梱されております。万一、同梱されていない場合は速やかに販売店にお申し出ください。

ガラスセット付属品

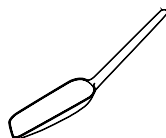
- 本体 1ヶ



- ガラス内容器(ガラス製) 2ヶ



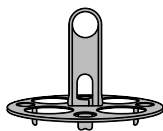
- ヨーグルトスプーン 1ヶ



- 取手ふた 1ヶ
(納豆作成時に使用します)



- 温玉スタンド 1ヶ



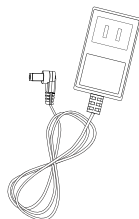
- レシピ集 1部



- 取扱説明書(保証書) 1部
/本書



- ACアダプター



各部名称

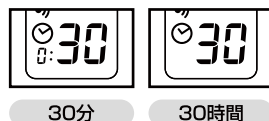
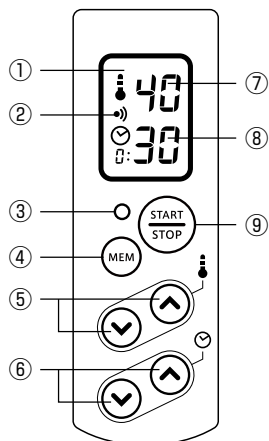
本体

(ほんたいふた)
本体ふた (ABS樹脂)

(ほんたい)
本体 (外装ABS樹脂 内装PP樹脂)



ACアダプター



ヨーグルトスプーン (PP樹脂)

耐熱温度 105℃/221°F 約25cc (7/8 floz)/1杯

操作部名称

- | | | |
|--|---|---|
| ① 表示画面 | ④ メモリボタン
直近で使用した3回分の履歴を呼び出すことができます。(長押しでブザーのON/OFFに切り替え可能です) | ⑦ 設定温度(25℃(77°F)~70℃(158°F)まで1℃(1°F)単位) |
| ② ブザーマーク
メモリボタンを長押しすると表示されます(表示中はブザーONです) | ⑤ 温度調節ボタン | ⑧ 設定時間(10~50分まで10分単位、1~48時間まで1時間単位) |
| ③ 発酵ランプ | ⑥ タイマー調節ボタン | ⑨ スタート/ストップボタン
(長押しでスタンバイモードに切り替え可能です) |

※操作パネルには保護フィルムがついています。

表示画面が見にくい場合は保護フィルムを剥がしてご使用ください。

※発酵中は残り時間を表示します。1時間以下になると、分単位の表示になります。

※ブザーオン時、発酵終了後に放置すると発酵ランプの点滅と、10分毎のブザーで通知します。いずれかのボタンを押すと発酵ランプの点滅とブザーは止まります。60分放置するとブザーは止まりますが、発酵ランプの点滅は継続されます。ブザーオフ時は発酵ランプが消灯し、一切の通知はありません。

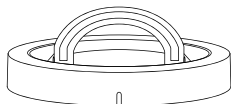
※PPはポリプロピレンの略称です。

各部名称

付属品

内容器共通部品

ハンドルふた(PP樹脂)
耐熱温度105℃/221°F



(とってふた)
取手ふた(PP樹脂)
耐熱温度105℃/221°F

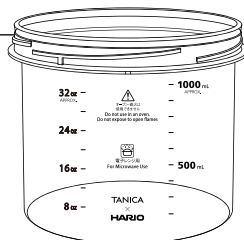


ガラス内容器部品

(うちふた)
内ふた(PP樹脂)
耐熱温度105℃/221°F



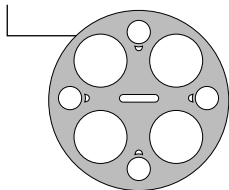
(がらすうちようきせんよううちふた)
ガラス内容器専用内ふた(PP樹脂)
耐熱温度105℃/221°F
アタッチメント(エラストマー樹脂・PP樹脂)
耐熱温度105℃



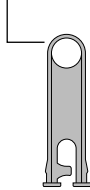
(たいねつがらすようき)
耐熱ガラス容器
(耐熱ガラス)
耐熱温度差
120℃/248°F

温玉スタンド

(おんたますたんどほんたい)
温玉スタンド本体(PP樹脂)
耐熱温度 105℃/221°F

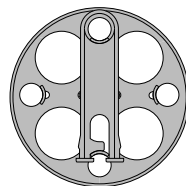


アーム(PP樹脂)
耐熱温度 105℃/221°F



収納図

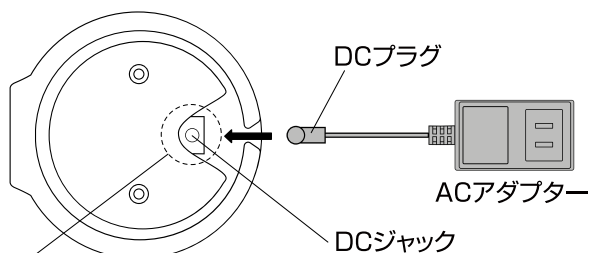
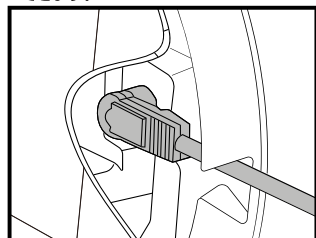
本体の裏側にアームを取付けることで、コンパクトに収納することができます。



ACアダプターの使い方

付属の AC アダプターの DC プラグを本体下部の DC ジャックに差し込みます。

アダプターは容器から取り外すことができます。



内容器の消毒方法

内容器・内ふた・ヨーグルトスプーンを台所洗剤でよく洗い、下記の方法で消毒してください。
消毒後の水滴は軽くきり、ふきんなどで拭かずそのままお作りください。

※熱湯や蒸気によるやけどにご注意ください。

電子レンジによる消毒方法

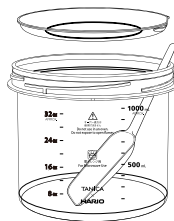
内容器の底が隠れる程度(1～2mm)水を入れてヨーグルトスプーンを立て、内ふたを乗せ、電子レンジで容器を加熱してください。
(目安時間:500～600Wで約1分30秒)

※電子レンジの種類によって加熱時間を調整してください。

※オープン不使用しないでください。

※ハンドルふたをしめた状態で加熱しないでください。

※スプーンは付属のヨーグルトスプーンをお使いください。



熱湯による消毒方法

内容器、内ふた、ヨーグルトスプーンを熱湯にひたすか、まんべんなくかけてください。

※なべ内での煮沸は変形することがあるため、おやめください。

※本体ふたは変形することがあるため、加熱消毒しないでください。

温度/タイマーの設定方法

設定を変更する場合は、発酵ランプが消灯していることを確認してください。

※発酵ランプが点灯している時は設定の変更ができません。

点灯している場合はスタート/ストップボタンを押して発酵ランプを消灯させてから設定を行ってください。

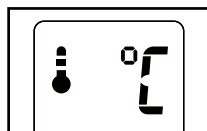
●℃とℱの切り替え方法

温度調整ボタン(⚡)を同時に1秒間押し続けると、℃/ℱ選択モードになります。

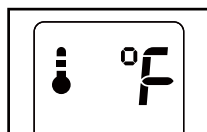
上下ボタン(⬆, ⬇)で温度を変更できます。

選択ボタンはスタート/ストップボタンです。

℃選択



ℱ選択



●タイマー設定方法

タイマー調節ボタン(⌚)の上(⬆)下(⬇)のボタンを使用し、タイマーを設定してください。

⬆を押すと1時間ずつタイマーが上がります。

⬇を押すと1時間ずつタイマー下がります。

タイマー調節の範囲は10~50分で10分ごと・1~48時間で、1時間ごとに設定できます。

※残り時間が1時間を切ると分表示に変わります。

●10~50分のタイマー設定方法

タイマー調節ボタン(⌚)の上(⬆)下(⬇)のボタンを押し、表示画面を下図の状態にします。

⬆を押すと10分ずつタイマーが上がります。

⬇を押すと10分ずつタイマー下がります。

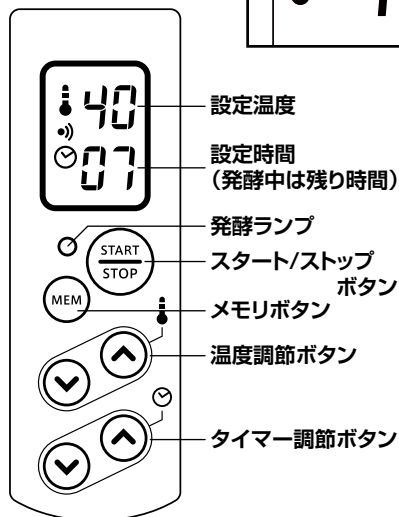
30分



30時間



※分設定時は[0:]が数字の前に付きます。



設定温度

設定時間
(発酵中は残り時間)

発酵ランプ

スタート/ストップ
ボタン

メモリボタン

温度調節ボタン

タイマー調節ボタン

●便利な機能

メモリボタンを押すごとに、直近で使用した3回分の履歴を呼び出すことができます。

※履歴に残るのは直近3回分のみです。

ヨーグルトの作り方

1 消毒をする

※8ページの「内容器の消毒方法」をご参照ください。

2 材料(種菌・牛乳)を用意する

種菌のヨーグルトは新鮮なものをご使用ください。牛乳は未開封の新鮮なものをご使用ください。
※13ページの「牛乳の種類」をご参照ください。

3 内容器に材料を入れる

内容器に牛乳100～200mlを入れ、その後牛乳全体の約1割のヨーグルトまたは粉末種菌を入れ、かき混ぜてください。残りの牛乳を入れ、泡立てす均一になるように混ぜてください。
※混ぜた時にできた泡をすくい取っておくと見た目がきれいにできあがります。



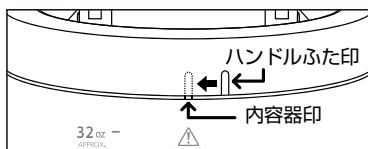
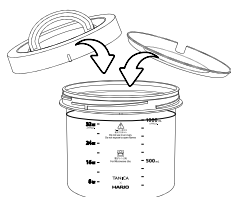
牛乳とヨーグルトの目安量(ヨーグルトを種菌にする場合)

牛乳 500ml の場合	ヨーグルト 50g/2oz
牛乳 900ml の場合	ヨーグルト 90g/3oz
牛乳 1000ml の場合	ヨーグルト 100g/3.5oz

※粉末種菌は説明書にしたがってお作りください。

4 本体にセットする

内容器に内ふたをはめ、ハンドルふたを回せなくなるまでしっかりしめてください。
本体に内容器を入れ、本体ふたをかぶせます。



ハンドルふたと内容器のマーク位置拡大図



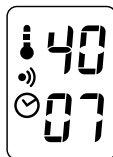
5

温度/タイマーの設定をしてスタートする

差込プラグをコンセントに差し込み、発酵ランプが消灯していることを確認します。温度と時間を40℃/104℉/7時間に設定し、スタート/ストップボタンを押して発酵を開始します。

※設定の詳しい操作方法是9ページの「温度/タイマーの設定方法」をご参照ください。

※粉末種菌を使用する場合は、種菌の取り扱い説明書にしたがってお作りください。



6

冷蔵庫で冷やす

内容器の中のヨーグルトが固まればできあがりです。

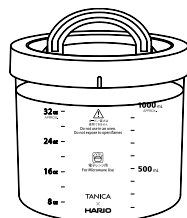
内容器を取り出して冷蔵庫(約5℃/41℉)で

2時間程度冷やしてからお召し上がりください。(やや固まります)

※固まりが弱いと感じた場合は、1～3時間ほど発酵を延長してください。

※冷凍庫には絶対に入れないでください。容器が破損する恐れがあります。

※発酵中に中をかき混ぜたり振ったりするとヨーグルトが固まらないことがあります。

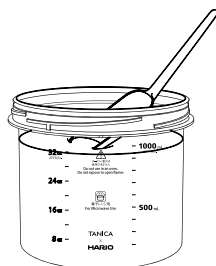
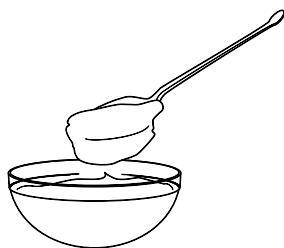


7

できあがり

ヨーグルトが冷えたらお召し上がりください。

できあがったヨーグルトは冷蔵庫で保存し、賞味期限は1週間を目安にしてください。



ワンポイント

ヨーグルト作りは家庭で漬物を作るようなもの。種菌と牛乳を選んだら発酵時間はお好みで調整してください。酸味が強く固めが好きな方は長めにしてください。

ヨーグルトがうまくできないとき

もし、うまくできなかったり、おかしいと思ったら、安全のため食べないでください。

また、以下のチェック項目をご確認の上、作り直してください。

1. ヨーグルトがうまく固まらない

- ☐ 温度とタイマーは正しく設定されていますか？
作るヨーグルトによって発酵温度や発酵時間がちがいます。1〜3時間ほど延長すると固まる場合もあります。

- ☐ 種類別名称が「牛乳」と記載のあるものを使用していますか？

乳飲料等ではうまく固まりません。牛乳パックの種類別名称をご確認ください。(右ページ参照)

- ☐ 低温殺菌牛乳を使用していますか？
低温殺菌牛乳は一度沸騰させて、30℃/86°F以下に冷ましてご使用ください。(右ページ参照)
※牛乳が熱いまま種菌を入れると種菌が死んでしまいます。

- ☐ 牛乳は新鮮な開封したてのものを使用していますか？

- ☐ 種菌は新鮮なものを使用していますか？
種菌が弱っているとうまく固まりません。新しい種菌でお作りください。

- ☐ 種菌の原材料に寒天、ゼラチン、果物、野菜等が含まれていませんか？

寒天やゼラチン等を使っているヨーグルトを種にすると、できあがりやゆるくなることがあります。

- ☐ 市販のヨーグルトの中にも、銘柄によっては固まりづらいものがあります。特に市販のカスピ海ヨーグルト(カップ入り)は固まらないことがあります。

- ☐ 内容器とヨーグルトスプーンの消毒は説明書通りに行いましたか？(8ページ参照)

- ☐ 発酵中に中をかき混ぜたり振ったりしていませんか？

- ☐ 粉末種菌をお使いの場合、種菌の取扱説明書通りに設定しましたか？

粉末種菌の場合は、発酵時間が長いものがありますので、種菌の取扱説明書にしたがってお作りください。

2. ヨーグルトから水分が出てしまう

- ☐ 発酵時間が長いと乳清(水分)が出てきます。
発酵時間を短くしてみましょう。乳清はヨーグルトの栄養が豊富に含まれており食べても問題ありません。

3. 酸味が強い、弱い

- ☐ 発酵時間が長いと酸味が強くなります。逆に発酵時間が短いと酸味は弱くなります。
種菌に使うヨーグルトによって酸味や風味が異なります。

4. いやなにおいがする、色がおかしい

- ☐ 雑菌が混入している恐れがあります。
食べずに捨ててください。種菌としても使用しないでください。

- ☐ 豆乳の銘柄によっては、ヨーグルトの表面がピンクになることがあります。豆乳の成分が表面に浮いているのもので、そのまま食べても問題ありません。

(いやなにおいがしたり、内部まで変色したりしている場合は雑菌が混入している恐れがありますので、食べずに捨ててください)

**ヨーグルトを長く続けて作るコツは雑菌を混入させないことです。
内容器を消毒したらすぐに作り、種菌や牛乳は新しいものをつかきましょう。**

牛乳の種類

牛 乳	○	固まります。種類別が「牛乳」と記載してあるものをお使いください。
スキムミルク (脱脂粉乳)	○	固まります。原材料が「脱脂粉乳」のみをお使いください。 ぬるま湯に1割程度加えて溶かし、30℃/86°F以下に冷ましてください。
加 工 乳 低 脂 肪 乳 無 脂 肪 乳 成分調整牛乳	△	固まりが弱かったり分離したりすることがあります。
低温殺菌牛乳 (パスチャライズ牛乳)	△	固まらないことがあります。沸騰させ30℃/86°F以下に冷ましてください。
ノンホモ牛乳	△	固まりが弱かったり分離したりすることがあります。
乳 飲 料	×	固まりません。
無調整豆乳	○	よく固まります。大豆固形分 6.5%以上のものをお使いください。
調 整 豆 乳	△	固まりが弱かったり分離したりすることがあります。
豆 乳 飲 料	×	固まりません。

※カスピ海ヨーグルトを豆乳で作る場合は、豆乳だけでは固まりにくいいため豆乳700ml/24oz：牛乳300ml/10ozの割合でお作りください。

甘酒の作り方

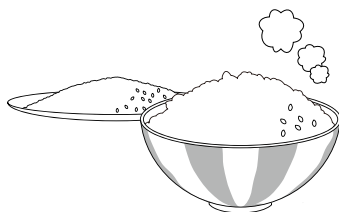
1 消毒をする

※8ページの「内容器の消毒方法」をご参照ください。

2 材料(ご飯・米こうじ)を用意する

炊きたてのご飯と米こうじ(乾燥こうじ)、水を用意します。

米こうじは一粒一粒ほぐしておきます。



ご飯と米こうじ(乾燥こうじ)の目安量

炊きたてのご飯 320g/11oz

米こうじ(乾燥こうじ) 200g/70oz

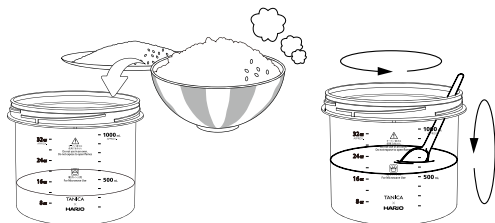
水 400ml/140oz

※米150g/5oz(約1合)を炊くと約320g/11oz
(約どんぶり1杯)のご飯になります。

3 内容器に材料を入れる

水、ご飯を内容器に入れ混ぜます。温度が下がったら米こうじを加えてよく混ぜます。

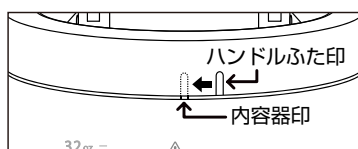
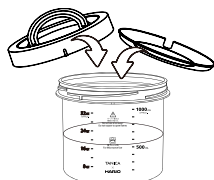
※ご飯が熱いうちに米こうじを加えると、酵素が失活してしまい甘くならないことがあります。



4 本体にセットする

内容器に内ふたをはめ、ハンドルふたを回せなくなるまでしっかりしめてください。

本体に内容器を入れ、本体ふたをかぶせます。



ハンドルふたと内容器のマーク位置拡大図



5

温度/タイマーの設定をしてスタートする

差込プラグをコンセントに差し込み、発酵ランプが消灯していることを確認します。温度と時間を 60℃(140°F)/6時間に設定し、スタート/ストップボタンを押し発酵を開始します。

※設定の詳しい操作方法は9ページの「温度/タイマーの設定方法」をご参照ください。

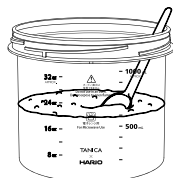


6

できあがり

発酵後、甘みがでていればできあがりです。できあがったら冷蔵庫で保存し、賞味期限は1週間を目安にしてください。

※できあがった甘酒はお湯でのばしたり、生姜を混ぜたりしてお飲みください。



ワンポイント

白米以外にも赤飯や雑穀米などでも作ることができます。また米こうじの種類によっても甘さや味が異なりますので、お好みの自家製甘酒を楽しむことができます。

EX

生こうじを使った作り方

生こうじを使っても、甘酒を作ることができます。作り方は水の分量が変わるだけで、乾燥こうじと同じ作り方です。

ご飯と米こうじ(生こうじ)の目安量

炊きたてのご飯		320g/11oz
米こうじ(生こうじ)	...	200g/70oz
水		300ml/10oz

EX

ご飯なしでの作り方(こうじのみ)

水と米こうじを混ぜ、60℃/6時間でできあがります。こうじに芯が残っている場合は、1時間ずつ延長してください。

米こうじ(乾燥こうじ)の目安量

米こうじ(乾燥こうじ)	200g/70oz
水	 400ml/140oz

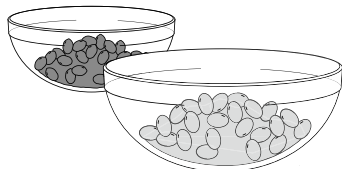
納豆の作り方

1 消毒をする

※8ページの「内容器の消毒方法」をご参照ください。

2 材料(納豆・乾燥大豆)を用意する

市販の納豆と大豆を用意します。



納豆と乾燥大豆の目安量

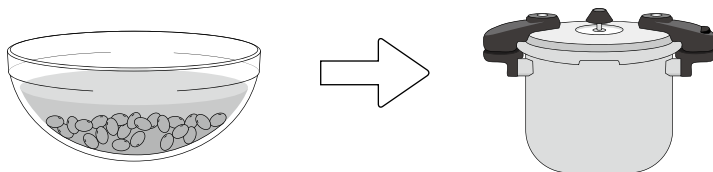
納豆(市販)	1/4 パック
乾燥大豆	300g/11oz

3 大豆をよく洗い水に浸し、やわらかくなるまで煮る

大豆をよく洗い、3倍程度の水に12時間以上浸します。

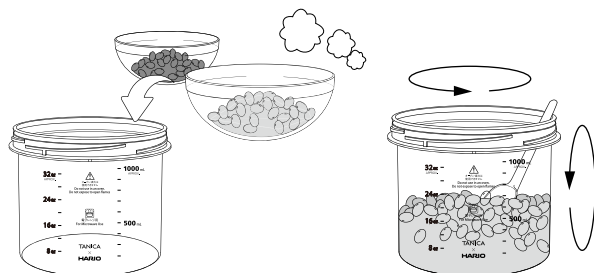
12時間後、水を捨て鍋に大豆が隠れるぐらいの水を入れてやわらかくなるまで煮ます。

※圧力鍋をご使用の場合は、圧力鍋の取り扱い説明書の指示に従ってください。



4 内容器に材料を入れる

消毒した内容器に水気を切った大豆を熱いうちに入れ、納豆とよく混ぜます。



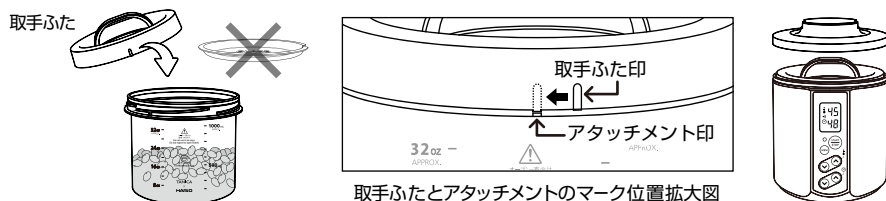
5

本体にセットする

容器に内ふたをせずに穴の開いている取手ふたを回せなくなるまでしっかりしめてください。本体に内容器を入れ、本体ふたをかぶせます。

※付属の取手ふたをご使用ください。

※においが気になる方はお部屋の換気をよくしたり本体の上に薄いガーゼをかぶせてください。



取手ふたとアタッチメントのマーク位置拡大図

6

温度/タイマーの設定をしてスタートする

設定を変更する場合は、発酵ランプが消灯していることを確認します。温度と時間を45℃/113°F/24～48時間に設定し、スタート/ストップボタンを押し発酵を開始します。

※設定の詳しい操作方法は9ページの「温度/タイマーの設定方法」をご参照ください。



7

できあがり

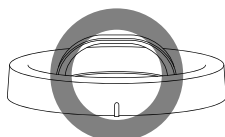
できあがったら冷蔵庫で保管してください。

冷蔵庫で1～2日寝かせると豆の中まで発酵が進み、味がこなれて美味しくなります。

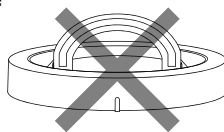
納豆を作る時の注意点

納豆を発酵させる場合は酸素が必要のため、穴の開いている取手ふたを使用してください。その際、内ふたはしないでください。

納豆発酵時



ヨーグルティアS用取手ふた



ハンドルふた

温泉たまごの作り方

1 材料(卵・お湯)を用意する

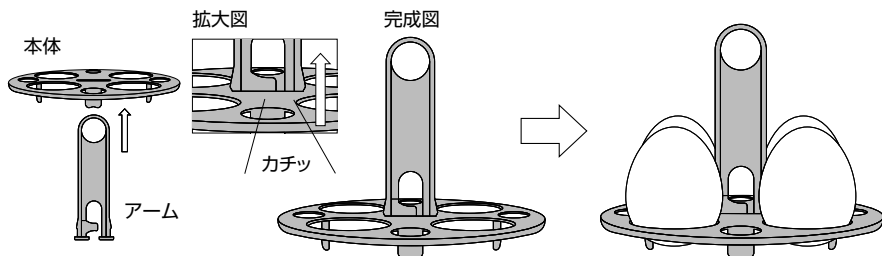
冷蔵庫から取り出したLサイズの生卵4個と沸騰したお湯(約600ml/21oz)を用意します。
※沸騰したお湯を使用しますので、やけどにご注意ください。

2 温玉スタンドに卵をセットする

アームと本体を完成図のように組み立て、生卵4個を温玉スタンドSに立てます。

※2個の場合は対角線上にセットしてください。

※カチッという音がするまでしっかりと本体にアームをはめ込んでください。

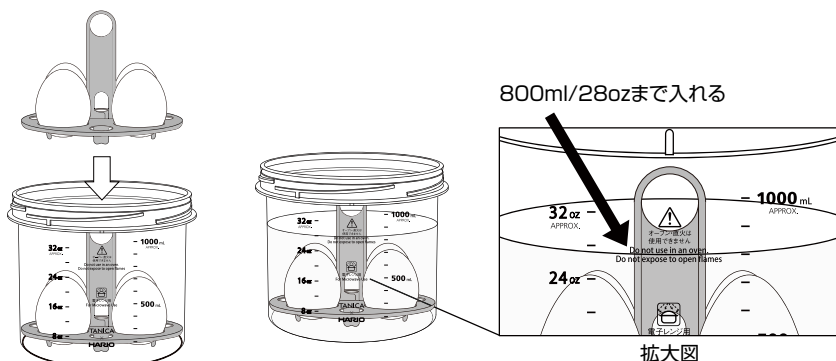


3 内容器に温玉スタンドを入れお湯を注ぐ

内容器に温玉スタンドを入れます。

沸かしておいたお湯を容器の目盛り800ml/28ozまで注いでください。

※やけどにご注意ください。

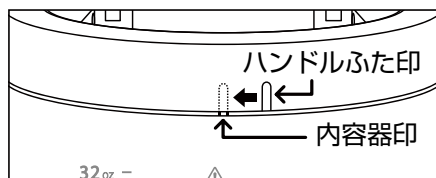
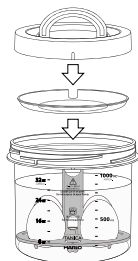


4

本体にセットする

内容器に内ふたをはめ、ハンドルふたを回せなくなるまでしっかりしめてください。
本体に内容器を入れ、本体ふたをかぶせます。

※内容器が熱くなっていますので、必ずハンドルふたの取手を持って入れてください。



ハンドルふたと内容器のマーク位置拡大図



5

温度/タイマーの設定をしてスタートする

設定を変更する場合は、発酵ランプが消灯していることを確認します。

温度と時間を設定し、スタート/ストップボタンを押します。

※設定の詳しい操作方法は9ページの「温度/タイマーの設定方法」をご参照ください。

ハンドル内容器の場合

設定温度

70℃/149°F

4個 40分

3個 20~25分

2個 10分



ガラス内容器の場合

設定温度

70℃/158°F

4個 40分

3個 30分

2個 10~15分



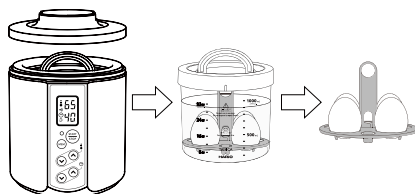
※設定時間により卵の固さが変わります。お好みで時間を調整してください。

6

冷水で冷やす

発酵器から内容器を出し、温玉スタンドを速やかに取り出して、冷水で5分間冷やしてください。

できあがったら冷蔵庫で保存し賞味期限は2~3日を目安にしてください。



※余熱で卵が固くなることがありますので、ご注意ください。

※内容器が熱くなっていますので必ずふたの取手を持ち、取り出してください。

お手入れ方法

ご使用ごとに必ず下記のお手入れをしてください。

本 体	固く絞った布で汚れを拭きとってください。
本体ふた	台所洗剤でよく洗ってください。 熱湯をかけたりしないでください。
ハンドルふた 取手ふた	台所洗剤でよく洗ってください。
内ふた ヨーグルトスプーン	台所洗剤でよく洗ってください。 ご使用になる前には、消毒してください。 ※台所洗剤以外使用しないでください。 ※消毒する際はやけどにご注意ください。
耐熱ガラス容器	洗浄には中性洗剤をご使用ください。汚れがひどいときは「家庭用漂白剤」を薄めてご使用ください。 また、ガラス本体は自動食器洗浄機や食器乾燥機のご使用ができます。 ※漂白後は十分に水洗いしてください。 ※樹脂部分が変形する恐れがありますので、食器洗い乾燥機の熱風の吹き出し口付近に置かないでください。

※たわしやみがき粉でみがくと傷が付くことがあります。

※ガラス本体以外は、破損の恐れがありますので自動食器洗浄機や食器乾燥機は使用しないでください。

ガラス内容器のお手入れ方法

ガラス内容器のアタッチメントは取り外すことができます。
汚れが気になったら取り外して洗いましょう。

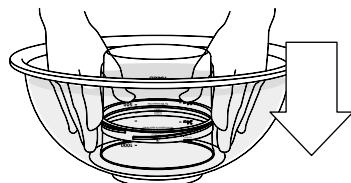
● アタッチメントの外し方

ボウル等の容器に水を入れて、ガラス容器を逆さに水没させてアタッチメントを上引っ張って外してください。



● アタッチメントの取り付け方

ガラス容器を逆さに水没させてアタッチメントを取り付けてください。ガラス容器の縁に当たるまでしっかり押し込んでください。

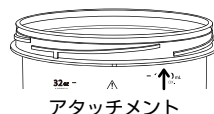


※上下の向きにお気をつけください。

※洗浄は軟らかいスポンジに中性洗剤を使用してください。

※乾いた状態で脱着するとエラストマー部分(ゴム部分)が傷むことがありますので、アタッチメントを脱着する際は必ず濡れている状態で行ってください。

※取り付け後は必ずよく乾かしてからご使用ください。



● 持ち運びの際

ヨーグルティアからガラスポットを取り外す際は、ハンドルふたの取手を持ってください。

ガラスポットを取り外した後は、必ずガラスポットを持って持ち運びしてください。

※取手だけで運ぶと、ハンドルふたが外れてガラスポットが落下する恐れがあります。

ガラスポットが落下した場合、破損してけがをする恐れがあります。

製品名：耐熱ガラスポット

用途：発酵食品メーカー、電子レンジ

原産国：日本製

材質：耐熱ガラス

製法：吹きガラス

有害物質含有量：該当なし

お手入れ方法：食器洗い乾燥機対応、電子レンジ対応

耐熱温度差：耐熱温度差 120℃/248°F

使用上の注意

●調理中は、外側の結露を拭き取ってください。調理の途中で水を足す際は、冷水の使用は避けてください。また、ガラスが熱くなっている時は、濡れた布で触れたり、濡れた場所に置いたりしないでください。

●空焚きはしないでください。

●洗浄の際は、研磨剤入りのたわし、金属たわし、クレンザーを使用しないでください。

●本来の用途以外に使用しないでください。

Q&A

● ヨーグルト編

Q 市販のヨーグルトを使ってヨーグルトを作れますか？

A お作りいただけます。市販のヨーグルトを種として使う場合は、フルーツやゼリーの入っていない見た目が白いプレーンヨーグルトをお使いください。寒天、ゼラチンなどが含まれているヨーグルトを種にすると、できあがりかゆくなる場合があります。またプレーンヨーグルトでも、固まりづらい種類があります。

Q 牛乳ではなく豆乳でヨーグルトは作れますか？

A お作りいただけます。大豆固形分6.5%以上のものをお使いください。
カスピ海ヨーグルトは固まりにくい場合があります。

Q 出来上がったヨーグルトの賞味期限はどれくらいですか？

A 目安は冷蔵庫で1週間です。
またできあがったヨーグルトの内容器のふたを開けてからは、なるべく早くお召上がりください。
においや見た目がおかしいと感じた場合は、食べずに捨ててください。

● 甘酒編

Q 甘酒の表面が変色してしまいました…

A 甘酒が褐色に変化するのはいらいだ反応により起こる現象と考えられます。
いらいだ反応とは、大豆や米(麦)などに由来するアミノ酸と糖が反応して、褐色の色素に変化することをいいます。米味噌が銘柄によって色や濃淡の差が出るのは、主にこの反応によるものです。
また甘酒や塩麴が灰色に変化する場合は、メラニンによる影響と考えられます。
食べても問題ありませんが、おかしい臭いや味がする場合は、雑菌が混入した恐れがありますので、食べずに捨ててください。

Q 甘酒が甘くないのですが…

A ご飯が熱いうちに米こうじを加えると、酵素が失活してしまい甘くならないことがあります。先に水を加え、ご飯が冷めてから米こうじを入れてください。発酵時間を長めにすると甘さが強くなることがあります。また、こうじの種類により甘さや味が異なりますので、こうじの種類を変えてお作りください。

Q 甘酒の賞味期限はどれくらいですか？

A 冷蔵庫で1週間、冷凍庫で3か月が目安です。

故障かなと思ったら

1. ヨーグルトが固まらない

ヨーグルト種菌が弱っている、または作る際に雑菌が混入した恐れがあります。製品の故障ではありません。温度やタイマーの設定、使用された種菌や牛乳等の確認をしてください。
詳しくは、12 ページの「ヨーグルトがうまくできないとき」を参照ください。

2. 発酵ランプが点灯しているが、本体の内側を触っても温かさを感しない

設定温度が 40℃/104°F 以下の場合、体温は約 36℃/97°F ありますので触れても温かさを感しないことがあります。

3. 設定温度が低いのに本体の内側を触ると熱と感じる

内容器内が設定温度になるまでヒーターが入りますので、本体の内側の温度が一時的に上昇することがあります。

4. 温度が設定より高く(低く)感じる

本体の温度管理は、室温 20℃/68°F の場合、設定温度 $\pm 3^{\circ}\text{C}/5.4^{\circ}\text{F}$ です。温度設定が高い場合は設定温度に到達するまでに時間がかかることがあります。本体には冷却機能がついていません。設定温度以上の環境や、直射日光が当たる場所でのご使用はお控えください。

★簡易温度確認方法★

内容器に水を 500ml/17oz 程度入れ、設定温度 40℃/104°F、タイマーを 8 時間にセットします。室内(約 20℃/68°F ~ 30℃/86°F)でスタートさせ、8 時間後に内容器の水温がお風呂のお湯程度であれば正常に機能しています。

5. 設定の変更ができない

発酵ランプが点灯している時は設定の変更ができません。スタート/ストップボタンを押して発酵ランプを消灯させてから設定を行ってください。

6. ブザー音がしない

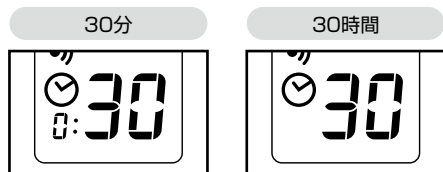
メモリボタンを長押しして表示画面のブザーマークを表示させてください。

7. 分設定時にタイマーが減らない

1 分経過後もタイマーが減らない場合は、1 時間単位の設定になっている可能性があります。

分設定時の正しい表示は時計マークの下に「0:」が表示されます。

下記の図を参考に設定時間をご確認ください。



※分設定時は「0:」が数字の前に付きます。

8. 発酵ランプと表示が点滅してブザー音が鳴る

故障の可能性があります。Gohan Japan Corp. までご連絡ください。

保証とアフターサービス

1. 保証情報 – 必ずお読みください。

製品に不具合が発生した場合、Gohan Japan Corp.は、本書の裏表紙にある保証書に記載されている条件に基づき、該当する保証期間中、無償で修理いたします。

お客様は保証条件をご確認いただき、保証書を安全な場所に保管する責任があります。保証は、購入日や販売店名など、すべての必須項目が完全に正確に記入されている場合にのみ有効となります。これらの情報が不足または不完全な場合は、お客様は速やかに販売店にご連絡いただき、問題を解決してください。

検査の結果、製品に不具合が認められない場合、修理依頼にはサービス料および手数料がかかる場合がありますのでご了承ください。

2. 保証期間

製品本体の保証期間は、最初の販売店購入日から1年間です。

3. 内容物の返品・交換ポリシー

ガラス製品は壊れやすいため、輸送中に損傷が生じる場合があります。内容物が破損、欠陥、または汚染されている場合は、商品到着後7日以内にご購入いただいた販売店またはGohan Japan Corp.までご連絡ください。速やかにご連絡いただき、確認が取れ次第、商品は無料で交換または返品いたします。

欠陥や損傷とは関係のない理由（お客様のご都合など）で商品を返品する場合は、商品到着後7日以内にGohan Japan Corp.までご連絡いただき、返品承認をご依頼ください。この場合、往復送料、銀行振込手数料、手数料など、関連するすべての費用はお客様のご負担となります。

以下の場合は返品をお受けできません。

●返品依頼の8日以上前に商品が届いた場合。

●お客様が商品を使用した場合。

●お客様が商品を汚損、破損、または改造した場合。

●お客様が商品を改造、修理、または加工した場合。

●お客様が元の包装、取扱説明書、付属品、その他の同梱物を汚損、破損、紛失、または廃棄した場合。

修理サービスについて

1. 製品に異常が発生した場合

使用中に異常や故障が発生した場合は、直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いてください。サポートが必要な場合は、速やかにGohan Japan Corp.までご連絡ください。お問い合わせの際には、発酵器の型番とご購入日をお知らせください。迅速なサポートをさせていただきます。

2. 保証範囲と使用上の制限

米国以外での使用、商用目的、または家庭用以外の用途での使用中に製品が故障した場合は、保証期間内であっても修理費が発生します。

3. 販売店を通じて修理を依頼できない場合

製品をご購入いただいた販売店に修理を依頼できない場合（例えば、贈り物として受け取った場合など）は、Gohan Japan Corp.に直接ご連絡ください。

4. 保証期間後の修理

保証期間終了後の修理につきましては、Gohan Japan Corp.までご連絡ください。製品の機能が回復可能な場合は、お客様のご要望に基づき、有償にて修理いたします。

5. 送料

修理のために製品をメーカーへお送りいただく際の送料は、すべてお客様のご負担となります。

お問い合わせ

Gohan Japan Corp. は、タニカ電器株式会社の米国正規代理店です。カリフォルニア州に設立された Gohan Japan Corp. は、タニカ製品を日本から輸入し、米国内でのタニカ製品（ヨーグルティアおよび内容器を含む）のプロモーション、販売、サポートを担当しています。

<https://tanica-usa.com/agency/>
メールアドレス: support@gohan-japan.com

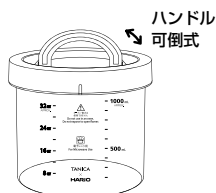


別売り

タニカ ヨーグルティアに対応するアクセサリの一覧です。
これらのアクセサリは、以下のウェブサイトからご購入いただけます。

追加オプション

●ガラス内容器



交換用アクセサリ

定期的にアクセサリを交換することをお勧めします。

●ハンドルふた (PP 樹脂)



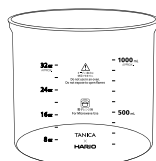
●取手ふた (PP 樹脂)



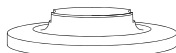
●内ふた (PP 樹脂)



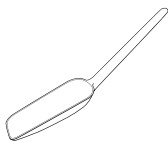
●耐熱ガラス容器 (耐熱ガラス)



●本体ふた (ABS 樹脂)



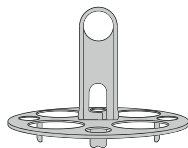
●ヨーグルトスプーン (PP 樹脂)



●ガラス内容器用アタッチメント (弾性樹脂 / PP 樹脂)



●温玉スタンド (PP 樹脂)



●AC アダプター



●レシピ集



サプライ商品

タニカ電器オリジナルのヨーグルト種菌および甘酒作成用酵素、乾燥米麹をご用意しています。詳しくは下記ウェブサイトをご覧ください、または下記メールアドレスまでお問い合わせください。

●タニカヨーグルト種菌



4種類の乳酸菌を配合したヨーグルトの種菌です。程よい酸味となめらかでクリーミーな食感にご好評いただいております。

●タニカ甘酒酵素



こうじ菌から抽出した甘酒専用酵素。炊いたお米と水を混ぜ、発酵器にセットするだけで、手軽にノンアルコールの甘酒ができます。

●乾燥米麹



米こうじを乾燥させた粒状のものです。酵素活性が高く、味噌や甘酒などの発酵食品作りに最適です。

こちらからご購入ください

<https://tanica-usa.com/function/#goods>
メールアドレス: support@gohan-japan.com



仕様

● ヨーグルティア

外形寸法	高さ：188mm/7.4in 外形：160mm/6.3in
重量	約 760g/26.8oz
温度制御精度	± 3℃ / 5.4°F (室温 20℃ / 68°F 時)
動作温度	5℃ / 41°F ~ 35℃ / 95°F

● AC アダプター

入力	AC100 ~ 240V 50/60Hz
出力	DC24V 1.5A
コードの長さ	1.5m/59in

● 内容器

容量	約 1100ml/38.7oz
サイズ	高さ：約 159mm/6.1in (ハンドルを上げた場合) 約 130mm/5.1in (ハンドルを収納した状態) 直径：約 139mm/5.5in
重量	約 320g/11.2oz
耐熱温度	105℃/221°F (樹脂パーツ)
耐熱温度差	120℃/248°F (ガラスパーツ)

- ※ヨーグルティアは、内容器の液体を 25℃ (77°F) ~ 70℃ (158°F) の間で設定温度に保つ保温機器です。
本製品を使用して作ったヨーグルト、甘酒、その他の製品の品質、安全性、健康効果を保証するものではありません。
衛生管理と細菌汚染の防止にご注意ください。
- ※ヨーグルティアには冷却機能はありません。設定温度を超える温度になる環境や直射日光の当たる場所では使用しないでください。
- ※温度調節の精度は室温によって多少異なる場合があります。
- ※ヨーグルティアのタイマーには1%程度の誤差が生じる場合があります。
- ※ガラスの性質上、寸法に若干の誤差が生じる場合があります。

保証書 ヨーグルティア 型番 YS-02GW-U

保証サービスをご利用いただくには、ご購入日から1年以内の購入証明書をご提示いただく必要があります。

購入証明書には、購入場所、購入日、製品番号、製品名、価格が明記されている書類（領収書、Amazon などのオンライン注文のスクリーンショット、購入確認メールなど）が含まれます。

これらの情報は必ず安全な場所に保管してください。