

日立ヨーグルトメーカー保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用して、故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお待ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

形名	YM-30		※お買い上げ日	保証期間
			昭和 年 月 日	本体：1年
※お客様	ご住所	〒	様	
	ご芳名			
※販売店	住所		電話	
	店名			

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

- 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
 - 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
 - お買い上げ後の落下、引越し、輸送等による故障または損傷。
 - 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または損傷。
 - 車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
 - 業務用に使用されて生じた故障または損傷。
 - 本書のご提示がない場合。
 - 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
- この商品について出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
- ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼にできない場合には日立家電品ご相談窓口一覧表をご覧のうえ、お近くの窓口にご相談ください。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective 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。したが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等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または日立家電品ご相談窓口一覧表の窓口にお問い合わせください。

●保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

日立家電販賣株式会社

〒105 東京都港区西新橋2-15-12 電話 (03) 502-2111

取扱説明書

〈保証書付〉裏表紙について

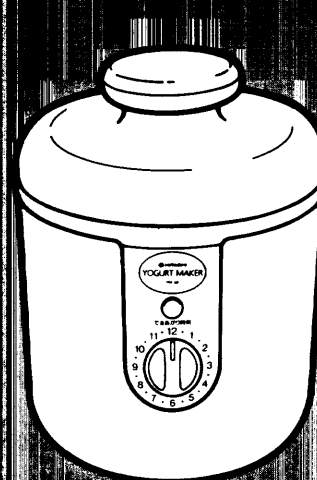
HITACHI

上手に使うと上手に節電

日立ヨーグルトメーカー

家庭用
まろやか

YM-30形



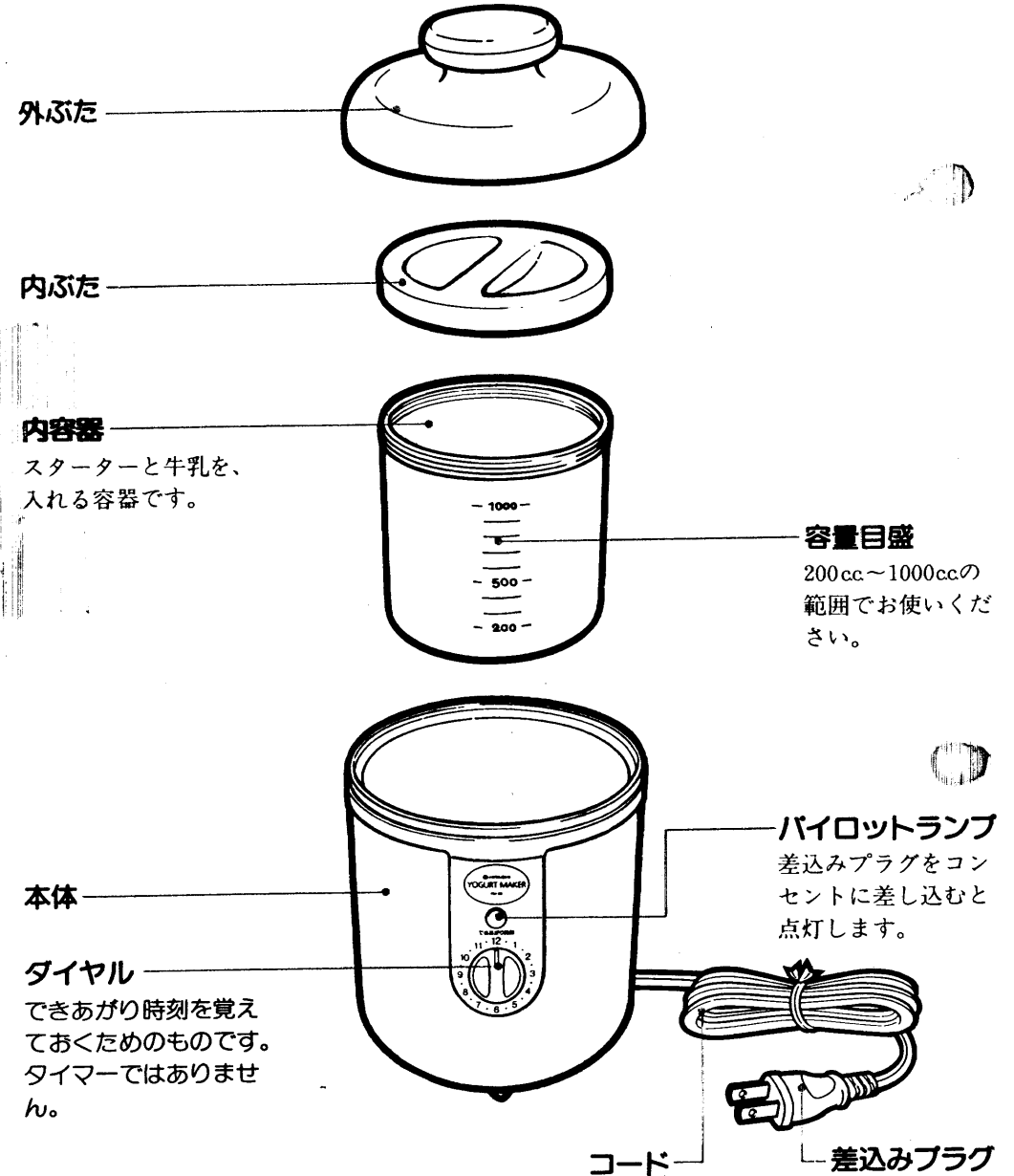
このたびは日立ヨーグルトメーカーをお求めいただき、まことにありがとうございました。この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになった後はご相談窓口一覧表とともに大切に保存してください。

もくじ

各部のなまえとはたらき	1
正しい使いかた	2~3
チェックポイント	4
ワンポイントアドバイス	5
お手入れのしかた	5
つぎのことは必ず守ってください	6
アフターサービスと保証	6
仕様	6
保証書	7

各部のなまえとはたらき

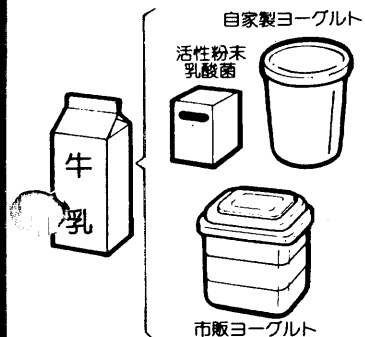
この器具は、ヨーグルト作り専用です。
ヨーグルト作り以外にお使いになることは、おやめください。



正しい使いかた

1 材料は新鮮なものを

牛乳とスターターを用意します。



●スターターとは

ヨーグルトを作るものになるので、市販ヨーグルト及び活性粉末乳酸菌が使われています。また、このヨーグルトメーカーで作られたヨーグルトもスターターとして使用できます。(活性粉末乳酸菌は市販されています。)

- 牛乳及びスターターとして使うヨーグルトは製造日より1週間以内のものを。
- 自家製ヨーグルトをスターターとして使用する場合は、2～3回くり返し使用(植えつきといいます)しましたら、新しい市販ヨーグルトまたは、活性粉末乳酸菌に替えてください。(菌の力が弱くなるためです。)

2 熱湯消毒します



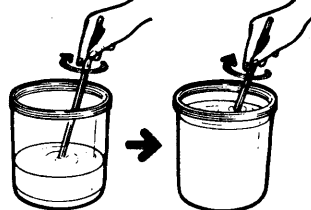
- 内容物、内ふた、使用するスプーンなどを台所用洗剤で洗い、よくすすいでください。
- 洗ったあと大きめの器に入れ、内容物や内ふたがかぶるくらいに沸騰したお湯を入れて数分おいて消毒します。

- 汚れや雑菌は、乳酸菌の生育をさまたげる原因となりますので必ず熱湯消毒してください。
- なべなどに入れて、煮沸消毒をすることはおやめください。変形することがあります。

3 内容物に材料を入れます

内容物に牛乳とスターターを入れ静かに良くかきまぜます。

1/3の牛乳で 残りの牛乳を入
かきまぜる れかきまぜる



●材料と量

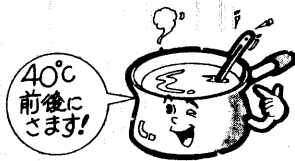
(牛乳……………200～1000cc
スターター…ヨーグルトの場合
牛乳の量の約10%)

(例) 1000ccのヨーグルトを作る場合。

牛乳の量	スターターの量
900cc	100cc

- 活性粉末乳酸菌を使う場合はその取扱説明に従った量を入れてください。

- より良く早く作るためには牛乳を一度沸騰させて40℃前後にさましたものをお使いください。50℃以上になりますと乳酸菌が死んでしまいます。



4 コードを接続します



- ①内容物に内ふたをかぶせませす。
- ②内容物を本体に入れ、外ふたをかぶせませす。
- ③差し込みプラグをコンセントに差し込みませす。(パイロットランプがつかませす。)

- 内ふたは雑菌が入らないようにきっちりしめてください。



5 ダイヤルを合わせませす

できあがりの予定時刻を覚えておくためにダイヤルをできあがり時刻に合わせませす。



(例)

午後1時に通電を開始した場合はできあがりに5時間要するときは、6にセットします。

できあがり時間の目安

スターターの種類	冷たい牛乳で作る場合	あたためた牛乳で作る場合
ヨーグルト	約6時間	約4時間
活性粉末乳酸菌	約9時間	約7時間

ヨーグルトは生きものですからいつも時間通りにできるとはかぎりませす。上の表は目安にしてくださせす。

- 本体をセットしてからできあがるまでは振つたり、中をかきまぜたりしないうでください。
- ヨーグルトは、時間とともにすつばさをませませす。お好みに合せて通電時間を調整してくださせす。

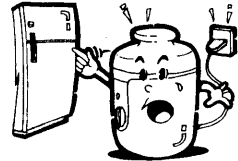
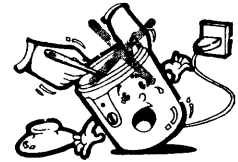



6 できあがったら冷蔵庫に



- 牛乳が固まったらできあがりです。ここでできあがるヨーグルトは柔らかいプレーンヨーグルトです。
- 差し込みプラグをコンセントから抜き、内容物ごと冷蔵庫に入れ冷やませす。(冷やすとやや固くなります。)
- スターターとして保存するときは雑菌が入らないように別の清潔な容器に必要量を移してくださせす。

- できあがり時刻になりましたら必ずそのままの状態(内容物ごと)冷蔵庫に入れてください。
- 冷蔵庫内でも少しずつ乳酸菌の生育が進み、すつばさが増してきませす。4～5日できるだけ早目にお召しあがりください。
- 冷凍室には、入れないうでください。解凍しても元の状態に戻りませす。

チェックポイント

このようときは	原因
<p>うまくかたまつたがすっぱすぎる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 作る時間が長すぎたのでは？ ● できあがり時刻がすぎても、冷蔵庫に入れず、そのままにしておいたのでは？ 
<p>水分が上に浮いていたりかたまり方が不均一になった。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● スターターを加えるとき充分かきまぜなかったのでは？ ● 通電中に本体を振ったり、中をかきまぜたのでは？ 
<p>12時間以上通電してもかたまらない。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● スターターの量が少なかったのでは？ ● 牛乳の温度が高すぎて、乳酸菌が死んでしまったのでは？ ● スターターを牛乳に加えたとき充分かきまぜなかったのでは？ ● スターターが古く初めから死んでいたのでは？ ● 自家製のスターターを何度も繰り返し使っているのでは？ ● 熱湯消毒が不十分で内容器や内ぶたなどが汚れていたのでは？ 
<p>ひじょうにねばりのあるものができた。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● スターターが古かったのでは？ ● 雑菌が入りこんだのでは？ 
<p>内容器の外から見て、たくさん泡やすじが見られたり、また悪臭が感じられる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 牛乳が古くて腐敗していたのでは？ ● 容器の殺菌が不十分で雑菌が入りこんでいたのでは？ 

召しあがってもかまいません

召しあがらず新しい材料で作りなおしてください

ワンポイントアドバイス

召しあがりかた

手軽な手作りデザートとして



そのままでもおいしく
またお好みに合わせて
砂糖、はちみつ、くだ
ものなど加えておた
めしくください。

ちょっと手を加えてヨ
ーグルトゼリー、ムー
スシャーベット、ケー
キなどもおためしく
ださい。



ヨーグルトドリンクとして



牛乳(または水)、ジュ
ース、くだものなどを
加えて、攪拌してお
りください。

お料理に

- マヨネーズやドレッシングにヨーグルトを加えてサラダにお使いください。
- カレー、シチューにヨーグルトを加えてマイルドな味に。
- マリネにヨーグルトを加えますと、生ぐさい魚などもさっぱりした味が楽しめます。

スキムミルクで作る場合

牛乳のかわりにスキムミルクでもヨーグルトが作れます。

作りかた

水またはお湯(60℃くらい) 180ccに対し、スキムミルクを20gの割合で、よくかきまぜてください。

あとは、牛乳の場合と同じ手順で作ってください。

ヨーグルトを固めに仕上げたいとき

1. ヨーグルトを作ります。(2~4ページ参照)
2. ヨーグルトを充分かきまぜます。お好みにより砂糖などを加えてください。
3. 粉ゼラチンをヨーグルト1000ccあたり1袋(5g)~1½袋用意し、1袋あたり水大サジ2杯(30cc)の中にふり入れ、3分ほどしめらせます。
4. しめらせたゼラチンを湯せんにかけて溶かします。
5. ヨーグルトに加え、よく混ぜ合わせてから、冷蔵庫に入れ冷やして固めます。
(スターターとして使用できますが、充分かきまぜて固まりがないようにしてからお使いください。)

お手入れのしかた

内容器・内ぶた

- 台所用洗剤でよく洗ったあと大きめの器に入れて熱湯消毒してください。



- ナイロンたわしやクレンザーなどを使って洗いますと傷がつき、汚れや雑菌がたまりやすく、できあがりが悪くなったり、臭いの原因になります。



本体・外ぶた

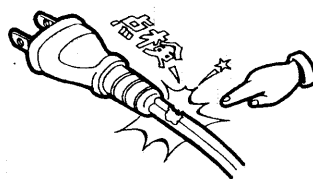
- 外ぶたは台所用洗剤で洗ってください。
- 本体は湿った布でふき、よく乾かしてください。



つぎのことは必ず守ってください。

感電・火災・やけど・故障などを防ぐために

コード・差し込みプラグは点検してから



いたんだまま使わないでください。

本体は安定した平らなところで



カーテンなど燃えやすいものの近くやジュタン、テーブルクロスなど熱に弱いものの上で使用しないでください。

本体は水洗いしないで



故障の原因となります。

アフターサービスと保証

■使用中に異常が生じたときは

直ちに差し込みプラグを抜いて使用を中止し、お買い求めの販売店にご相談ください。

■転居される場合は

ご転居によりお買い求めの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立家電品の取扱店を紹介させていただきます。

■アフターサービスについて ご不明の場合、その他お困りの場合は

お買い上げの販売店か別紙(黄色用紙「ご相談窓口一覧表」)のご相談窓口にお問い合わせください。

■保証について

- この商品は保証書付です。販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますから、記載内容を確認のうえ大切に保存してください。
- 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となることがありますので保証書をよくお読みください。
- 保証期間経過後の修理については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お客様のご要望により有料修理いたします。当社は販売店からの注文により、補修用性能部品を販売店に供給します。

■補修用性能部品の保有期間について

- ヨーグルトメーカーの補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後5年です。
- 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

電 源	100V 50Hz・60Hz共用	コ ー ド	有効長 1.5m
定格消費電力	30W	外 形 寸 法	幅156×奥行164×高さ230mm
容 量	約1000cc	重 量	約640g
付 属 品	ヨーグルトヘルシーメニューー		

日立家電販売株式会社 日立熱器具株式会社

〒105 東京都港区西新橋2-15-12 電話 (03) 502-2111