

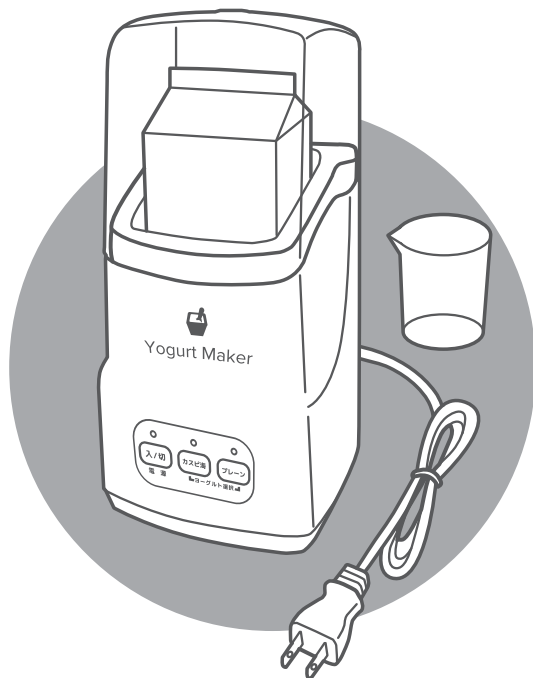
ヨーグルトメーカー

COK-EYGSTN

取扱説明書

保証書付

この度は弊社製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。
ご使用前に本説明書を必ずお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
お読みになられたあとも、いつでも見られるよう大切に保管してください。



目次

安全上のご注意	1～2
各部の名称 / 主な仕様	3
ご使用前に	4
ご使用方法	5～8
材料の用意	5
牛乳パックにタネ菌を 入れ、よくかきまぜる	6
セットして電源を入れる	7
出来上がったら	8
お手入れ方法	9
保管について / こんな時は	10
保証書	

安全上のご注意

必ずお守りください

■表示について：表示内容を見逃して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を次の表示で区分し、説明しています。

警告 この表示の欄は「死亡または重傷を負う可能性が想定される」内容です。

注意 この表示の欄は「損害を負う可能性または物的損害が発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の図記号で区分し、説明しています。
(下記は図記号の一例です。)

禁止 この図記号は、してはいけない「禁止」内容です。

指示 この図記号は、必ず実行していただく「強制」内容です。

警告

 分解禁止	●絶対に分解したり修理・改造は行わない。 ※発火したり、異常作動してけがをすることがあります。	 禁止	●ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。 ※感電の原因になります。
 禁止	●本体の丸洗いはしない。水につけたり、水をかけたりしない。 ※ショート・感電のおそれがあります。	 禁止	●電源プラグにピンやゴミを付着させない。 ※感電・ショート・発火の原因になります。
 指示	●15A以上のコンセントを単独で使う。 ※他の器具と併用した分岐コンセントは異常発熱して発火することがあります。	 禁止	●子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。 ※やけど・感電・けがをするおそれがあります。
 指示	●電源プラグは根元まで確実に挿し込む。 ※挿し込みが不完全な場合、感電・発火による火災の原因になります。	 指示	●子供の手の届かないところに保管する。 ※やけど・感電・けがをするおそれがあります。
 禁止	●AC100V以外では使用しない。 ※やけど・感電・けがをするおそれがあります。	 禁止	●電源コードを破損させたり、加工（無理に曲げる・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものをのせる・挟み込むなど）しない。 ※電源コードが傷ついて、火災・感電の原因になります。
 禁止	●電源コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントの挿し込みがゆるいときは使わない。 ※感電・ショート・発火の原因になります。		

安全上のご注意

必ずお守りください

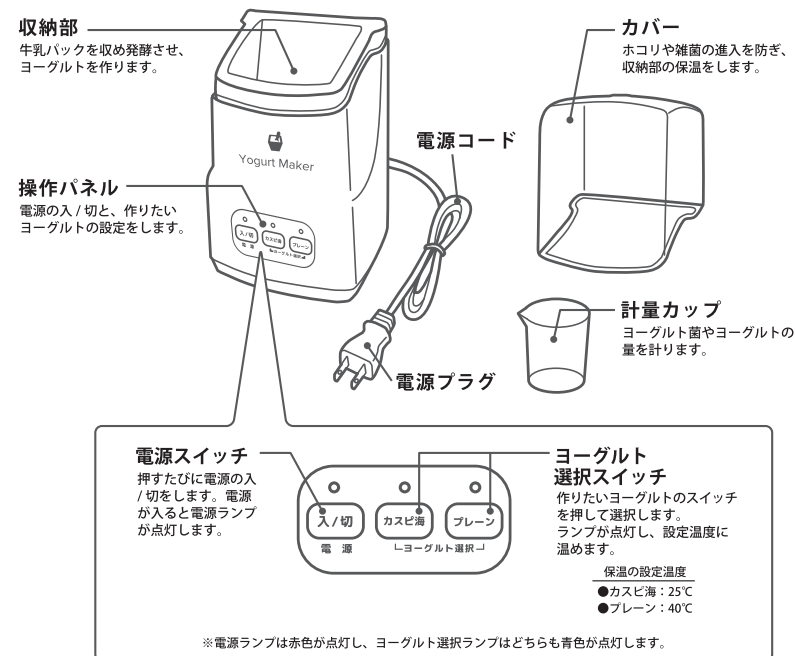
注意

 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。 ※けがややけど、絶縁劣化による感電・通電火災の原因になります。	 禁止 ●不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない。 ※火災の原因になります。
 電源プラグを抜く ●電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに電源プラグをもって引き抜く。 ※感電や火災の原因となります。	 禁止 ●カーテンなど、可燃物の近くで使用しない。 ※火災の原因になります。
 禁止 ●牛乳パック以外のものを本体収納部に入れない。また、直接牛乳を入れない。 ※ショート・感電のおそれがあります。	 禁止 ●壁や家具の近くで使用しない。 ※熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。
 禁止 ●牛乳パックが入っていない状態で通電させることは絶対にしない。 ※火災のおそれがあります。	 禁止 ●使用中や使用直後は高温部に触れない。 ※やけど・感電・けがをすることがあります。
 禁止 ●水をかけたりしない。 ※感電・ショート・発火の原因になります。	 禁止 ●お手入れは冷えてから行う。 ※高温部に触れ、やけどのおそれがあります。
 禁止 ●スイッチ操作は指で行う。 ※先端の尖ったペンなどで押したりすると、操作パネルが破損します。	 禁止 ●落下させたり、強い力をあたえない。 ※破損やけがのおそれがあります。
 禁止 ●電源コードに破れなどのダメージがあった場合は、直ちに使用を中止し、販売店やメーカー等に修理を依頼する。 ※ショート・感電のおそれがあります。	 禁止 ●本製品は室内専用のため必ず室内で使用する。屋外では使用しない。 ※感電の原因になります。

廃棄する場合

- 本製品を廃棄する場合は、お住まいの自治体のゴミの廃棄方法に従って捨ててください。

各部の名称



主な仕様

型番 / 品番	COK-EYGSTN/08-0551
外形寸法 (電源コード含まず)	約幅 125× 高さ 270× 奥行 125mm
コードの長さ	約 1.3m
質量 (計量カップ含む)	約 700g
付属品	計量カップ (50mL)
使用可能牛乳パック	約 500 ～ 1,000mL パックまで (底辺約 7cm 角のもの)
電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	22W
使用環境温度	5 ～ 35℃

※仕様及び外観は改良のため、予告なく変更する場合があります。

ご使用前に

はじめてお使いになる場合は必ずお読みください

■本製品はタネ菌(市販のプレーンヨーグルトやヨーグルト菌)を牛乳パックの中で増殖させますので、雑菌は禁物です。

※特にカスピ海ヨーグルトは常温で作るので雑菌の混入が多くなりやすく、十分に注意してください。

- 手は清潔に洗って、清潔な環境で作業してください。
- 本体とカバーは固く絞った布などできれいに拭いてください。

・計量カップとご家庭のかくはん用スプーンはよく洗ったあと、ボールなどの容器に入れた70℃位の熱湯に2～3分つけ置き消毒して、自然乾燥させてください。

※計量カップの耐熱温度は80℃です。80℃以上の熱湯は変形のおそれがあります。



●煮沸消毒はしないでください
※変形のおそれがあります。

- ・本体は壁や家具から20cm以上離してご使用ください。
- ・電源スイッチを押すと電源が入り、電源ランプが点灯します。
作りたいヨーグルトを選び、ヨーグルト選択スイッチを押すとヨーグルト選択ランプが点灯し、設定温度に温めます。
ご使用後は電源スイッチを切り、コンセントを抜いて保管してください。
- ・本体正面の電源ランプは通電状態を表すもので、ヨーグルトの出来上がり具合を示すものではありません。
- ・ヨーグルトの完成には約5～8時間かかります。(牛乳の量により変わります。)
※詳しくは7ページをご覧ください。
- ・通電中の本体温度は約43～45℃になります。収納部の内壁はそれよりも高温になることがありますので、むやみに触れたりしないでください。
- ・ヨーグルトが出来上がるまでは本体をゆすったり、中をかき混ぜたり、また頻繁に開けて中をのぞいたりしないでください。ヨーグルトがうまく出来なくなる場合があります。

メモ

- ヨーグルトは牛乳等に乳酸菌等を混ぜて発酵させた発酵食品のことです。
- 一度にたくさん食べるよりも毎朝食後に食べたほうが効果的と言われています。
- 乳酸菌には整腸作用やビタミンB群を生成するはたらきがあります。
- ヨーグルトに含まれるタンパク質、カルシウムは乳酸菌により消化されやすい形に分解されているため、牛乳よりも消化吸収されやすく、栄養価の高い健康食品と言われています。

ご使用方法

① 材料の用意

●500mLまたは1,000mLの牛乳パック

●ヨーグルトを発酵させるためのタネ菌

【カスピ海】

- ・市販のカスピ海ヨーグルト(無糖・無添加)またはカスピ海ヨーグルト菌(粉末タネ菌)

【プレーン】

- ・市販のプレーンヨーグルト(無糖・無添加)またはヨーグルト菌(活性乳酸菌)

※牛乳・タネとなるヨーグルトは新鮮なものをお使いください。
(特に牛乳は未開封のもの)

※使用するまでは必ず冷蔵庫に保存し、使用時に常温に戻してご使用ください。

※プレーンヨーグルトや一般のヨーグルト菌ではカスピ海ヨーグルトをつくることはできません。

●市販のクリップ

●市販の柄の長いスプーン



■次の材料ではヨーグルトを作ることができません。

材料容器の表示をよくご確認ください。

●低温殺菌牛乳 ●加工乳 ●乳飲料

●フルーツ、ゼラチンなどの添加物の入ったヨーグルト

※低脂肪牛乳でも作ることは可能ですが、味が酸っぱくなったり乳清(ホエー)が分離したり、タネ菌が弱くなったりするので成分無調整の牛乳をおすすめします。

ご使用方法

② 牛乳パックにタネ菌を入れ、よくかきまぜる



●必ず4ページの要領で消毒を済ませたうえで作業を行ってください。
※雑菌が混入しやすくなるおそれがあります。

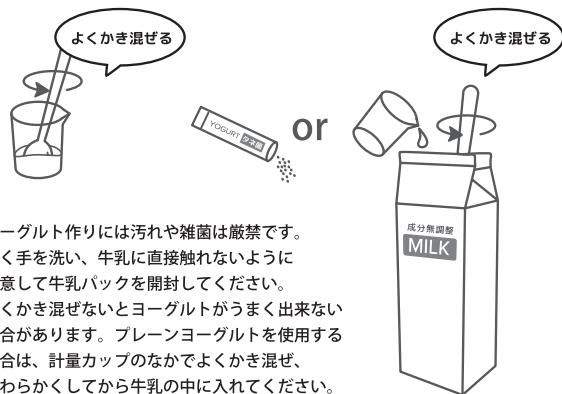
- ① 常温に戻した牛乳パックの注ぎ口の両側を全部開きます。
- ② タネ菌となるプレーンヨーグルトまたはヨーグルト菌を下記の表を参考に牛乳パックに入れ、スプーンで底の方までよくかき混ぜます。ヨーグルトをタネ菌にする場合は、それ自体もよくかき混ぜてから入れてください。

●タネ菌の量 ※あくまでも目安です。確認しながら作ってください。

牛乳の量 (牛乳パックの種類)	タネ菌となるヨーグルトの使用量	
	プレーンヨーグルト	カスピ海ヨーグルト
500mL	25～30mL	40～50mL
1,000mL	50～75mL	90～110mL

ヨーグルト菌の使用

事前に牛乳を温めるなどの手順や、種類により量や使用方法の違いがあります。ヨーグルト菌の使用説明書をご参照ください。



- ※ヨーグルト作りには汚れや雑菌は厳禁です。よく手を洗い、牛乳に直接触れないように注意して牛乳パックを開封してください。
- ※よくかき混ぜないとヨーグルトがうまく出来ない場合があります。プレーンヨーグルトを使用する場合は、計量カップのなかでよくかき混ぜ、やわらかくしてから牛乳の中に入れてください。
- ※牛乳パックに直接タネ菌を入れ、ふたをよくしめて混ぜると、雑菌の混入を防ぎ、美味しく仕上がります。

ご使用方法

③ セットして電源を入れる



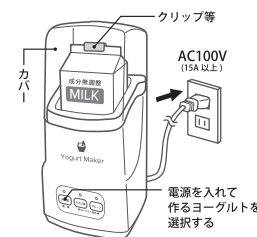
●カスピ海ヨーグルトの場合は冬の温度が低いときに本製品をご使用ください。通常時期は本商品を使わなくても、陽の当たらない清潔な場所で作ることができます。

- ① 牛乳パックの口をクリップなどで留め、本体に牛乳パックを入れ、カバーをかぶせます。
※本体に牛乳パックを入れる際に、こぼさないように慎重に入れてください。
※こぼれてしまった場合、放置すると固まってしまうおそれがありますのですぐに拭きとってください。

- ② 電源プラグをコンセントに挿し込みます。

- ③ ヨーグルト選択スイッチを押して作りたい種類を選択してください。発酵が始まります。

※本機には自動OFFタイマーはありません。
下記の表のヨーグルトの出来上がり時間を確認してください。また目安時間以上のご使用はお避けください。



●出来上がり時間 ※あくまでも目安です。確認しながら作ってください。

牛乳の量 (牛乳パックの種類)	タネ菌となるヨーグルトの種類	
	プレーンヨーグルト	カスピ海ヨーグルト
500mL	5～8時間	8～12時間
1,000mL	8～10時間	12～20時間

ヨーグルト菌の使用

種類により違いがあります。ヨーグルト菌の取扱説明書をご参照ください。

- ※タネ菌の種類、牛乳の温度、室温などにより出来上がり時間が異なります。
- ※発酵が足りないときは続けて発酵時間を追加してください。



●ヨーグルトが出来上がるまでに必要以上に何度もかきまぜたり、頻繁に開けて中をのぞいたりしないでください。
※ヨーグルトがうまく出来ない場合があります。

ご使用方法

4 出来上がったら

- ①固まったら出来上がりです。電源スイッチを切り、必ずプラグをコンセントから抜き、牛乳パックのまま冷蔵庫に入れて冷やします。冷蔵庫内でも少しずつ発酵が進み、酸味が増し固くなります。

※牛乳パックは少し冷ましてから冷蔵庫に入れてください。雑菌混入防止のため牛乳パックの口は閉めてください。

※収納部の内部側面が高温になっていることがありますのでご注意ください。

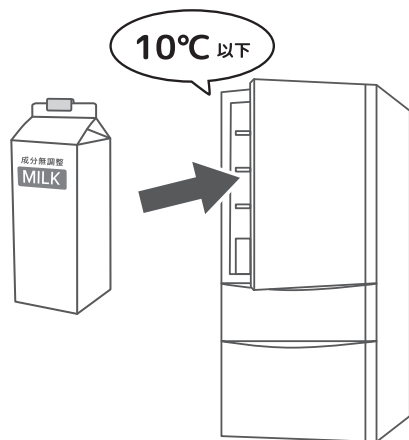
- ②出来上がり後は早めにお召し上がりください。

※出来上がったプレーンヨーグルトの賞味期限は使用された牛乳の賞味期限を目安としてください。ただしカスピ海ヨーグルトの場合は1週間を目安としてください。(要冷蔵：10℃以下)

※ヨーグルトの表面に水分が浮いていることがありますが、これは乳清(ホエー)といい、ヨーグルトの成分で栄養もありますので、安心してお召し上がりください。

※出来上がったヨーグルトもタネ菌として使えますが、その場合はなるべく新鮮なうちにタネ菌としてご使用ください。(同じタネ菌から繰り返し使っていると、菌の性質が変わったり、雑菌が入る可能性が高くなります。定期的に新鮮なタネ菌を使用するようにしてください。)

※出来上がったヨーグルトに異常を感じたら、食べないようにしてください。



メモ

- ホエーは大部分が水分ですが、乳糖や水溶性のたんぱく質、ミネラル、ビタミン類など大切な成分が含まれています。

お手入れ方法

- お手入れは電源プラグをコンセントから抜いて、本体が冷めてから行ってください。
指示 ※やけど・感電・けがをするおそれがあります。

□ 本体

- ・柔らかな布を水(またはぬるま湯)にひたし、固く絞ってから拭いてください。汚れがひどい場合は、水でうすめた台所用中性洗剤を使用してください。仕上げに乾いた布などで水気を拭き取ってください。



- 絶対に水をかけたり、丸洗いをしないでください。
禁止 ※故障の原因になります。

□ カバー・計量カップ等

- ・カバーは台所用中性洗剤で洗った後に水でよくすすぎ、乾いた布などでしっかりと拭いてください。
- ・計量カップとご家庭のかくはん用スプーンは台所用中性洗剤で洗ったあとに、水でよくすすいでください。ボールなどの容器に入れた70℃位の熱湯に2〜3分つけ置き消毒をし、布巾などを使わずに自然乾燥させてください。



※計量カップの耐熱温度は80℃です。80℃以上の熱湯は変形のおそれがあります。

- 煮沸消毒はしないでください
禁止 ※変形や破損のおそれがあります。

- 磨き粉・金属タワシ・漂白剤・シンナー・ベンジン・スプレー式クリーナー類で拭かないでください。
指示 ※傷がついたり変色・変形などの原因になります。

保管について

- ・前項の要領で汚れを落としたあと、よく乾燥させて清潔な場所に保管してください。
- ・長期間お使いにならない場合は、ビニール袋に入れて箱にしまい、高温多湿の場所を避けて保管してください。
- ・子供の手の届かない場所に保管してください。

こんな時は

■うまく出来なかったり、出来上がりがおかしいと思ったときは次の点を確認のうえ、作り直してください。

症 状	考えられる原因
目安時間以上経過してもうまく固まらない	・材料の牛乳が古かった
	・材料のタネ菌が古かった
	・材料のタネ菌の量が少なかった
	・熱湯消毒が不十分で雑菌が入ってしまった
	・ヨーグルト選択を間違っていた
	・電源を入れ忘れていた
水分が多量に分離し、全体が均一に固まらない	・材料の牛乳が古かった
	・タネ菌を入れた後のかき混ぜが不十分
	・通電中にかき混ぜた、本体に振動を与えた
酸味がきつい	・材料の牛乳が古かった
	・通電時間が長すぎた
温まらない	・電源を入れ忘れていた

※上記を確認しても現象が改善されない場合は事故防止のため、ただちに使用を中止して、必ず販売店または弊社修理ご相談センターに修理・点検を依頼してください。

保証書

持込修理 無料修理規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で、保証期間内に故障した場合のみ、無料修理いたします。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理となります。
 - (イ) 使用上の誤り、または、自己修理、分解、調整、改造等による故障及び損傷
 - (ロ) お買い上げ後の輸送、移動、落下等による故障及び損傷
 - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害、塩害、異常電圧、水掛り等による故障及び損傷
 - (ニ) 消耗または摩耗した部品、付属品の交換
 - (ホ) 本書のご提示がない場合
 - (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入がない場合、あるいは文字を書きかえられた場合（但し、販売店シールや領収書でも未記入項目の代用となります）
 - (ト) 本品本来の用途以外に使用された場合の故障及び損傷
 - (チ) 一般家庭用以外（例：業務用、または業務用に準ずる使用方法）で使用された場合の故障及び損傷
3. ご贈答、ご転居等で本保証書に記入のお買い上げ販売店に修理がご依頼になれない場合は、弊社修理ご相談センターにお問い合わせください。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.
5. 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管してください。

商品名	ヨーグルトメーカー	★お買い上げ日：
型番 / 品番	COK-EYGSTN/08-0551	年 月 日
		保証期間：本体1年間（お買い上げ日から）
お客様	(フリガナ) ★お名前	様
	★ご住所 〒 ー	
		電話 ()
修理メモ		
販売店	★住所 店名 電話	印

(注) ★印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。

- ※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。
- ※この保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。
- ※保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社修理ご相談センターにお問い合わせください。
- ※お客様にご記入いただいた保証書の内容は、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために記載内容を利用させていただく場合がありますので、ご了承ください。

OHM 株式会社 オーム電機
 〒342-8502 埼玉県吉川市旭3-8
<http://www.ohm-electric.co.jp>

製品に関するお問い合わせは お客様相談室へ	
●通話料無料	●携帯・IP・公衆電話からは
0120-963-006 048-992-2735	
電話受付	平日9:00~17:00 ※土曜・日曜・祝日及び年末年始は除きます
修理に関するご相談は 修理ご相談センターへ	
電話受付	048-992-3970 平日9:00~17:00 ※土曜・日曜・祝日及び年末年始は除きます