

保証書

品番	YOG-MX101-WH
お買上げ日	平成 年 月 日
保証期間	お買上げ日から1年間
お客様	〒 — ご住所
	お名前 様
	電話番号 — —
販売店名	印

個人情報の取り扱いについて

- 保証書にご記入いただきました個人情報(氏名・住所・電話番号)につきましては、以下の通り取り扱いいたします。
- 利用目的：記載された個人情報は本製品にかかる業務においてのみ利用します。
- 取得した個人情報は、法律上許される場合を除き第三者に提供することはありません。



保証については「アフターサービス」のページで重要な内容と事柄をご覧いただけます。事前にご一読いただきますようお願いいたします。



愛情点検

長年ご愛用のヨーグルトメーカーの点検を

こんな症状はありませんか

- 煙が出る
- 異常なニオイや音が出る
- 内部に水や異物が入った
- 本体の変形や破損がある
- その他の異常・故障がある

ご使用中止

電源を切り、コンセントから電源プラグを抜いて、販売店又はマクスゼンテクニカルサポートに点検をご相談ください。

サービスや修理に関するご相談

〒399-4603

長野県上伊那郡箕輪町三日町655

マクスゼンテクニカルセンター

TEL : 0265-70-9257 FAX : 0265-96-0258

受付時間：10:00～12:00/13:00～17:00

月曜日～金曜日（祝日を除く）

製造者 株式会社 ビズライフ

〒101-0021

東京都千代田区外神田4-7-7ソフト99ビル6F

メールアドレス : info@bizlife.co.jp

販売元 株式会社MOA STORE

〒136-0076

東京都江東区南砂2-7-5鴻池ビルディング1F

TEL : 03-5633-8813 FAX : 03-5633-7931



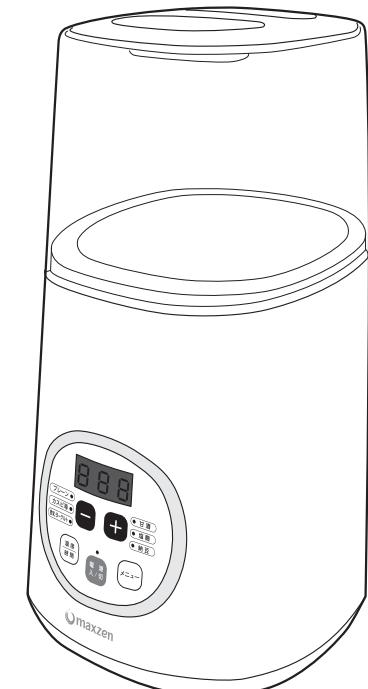
ヨーグルトメーカー

取扱説明書

品番:YOG-MX101-WH

この度は、ヨーグルトメーカーYOG-MX101-WHをお買い上げいただきましてありがとうございます。

製品を正しくお使いいただくためにご使用前に必ずこの取扱説明書をお読みください。
お読みになった後は、大切に保管してください。



もくじ

安全上の注意.....	1
使用上の注意.....	3
本機で作れる発酵食品の種類.....	4
各部の名称.....	5
準備.....	7
ヨーグルトの作りかた.....	9
お好み設定のしかた.....	10
お手入れ.....	12
故障かな?と思ったら.....	12
仕様.....	17
保証とアフターサービス.....	17
保証書	裏表紙

この商品は海外ではご使用になれません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

この製品は家庭用です。

保証書付

※ この取扱説明書の内容は改善のため、予告なく変更することがあります。

安全上のご注意

必ずお読みください

ご使用の前に必ずこの「安全上のご注意」をお読みください。

製品を安全で正確にお使いいただき、お使いになる人や周りの人々への危害・損傷を未然に防止するために守っていただくことを『△警告』と『△注意』に分けて説明しています。

記号は<禁止>(しないでください)を表示します

記号は<強制>(必ずしてください)を表示します



人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容

改造、分解、修理をしない

改造、分解、修理は絶対にしないでください。
火災・感電・けがの原因となります。
分解禁止 修理はお買い上げの販売店又はマクスゼンテクニカルセンターにご相談ください。

電源プラグ・コードは正しく使う

次のように電源コードが破損するようなことはおやめください。
・ねじる・引っ張る・無理に曲げる
・束ねる・加工する・重い物を載せる
・挟み込む・熱器具に近づける・傷つける
火災や感電の原因となります。

電源プラグや電源コードが傷んでいる時は使わないでください。
禁 止 感電・ショート・発火の原因となります。

電源プラグを抜く時は、必ず電源プラグを持って抜いてください。
電源プラグを抜く コードを引っ張ると、感電・ショートによる発火の原因となります。

表示された電源電圧以外で使わない

表示された電源電圧以外では使わないでください。また、コンセント・配線器具の定格を超える使いかたはしないでください。
発熱による火災の原因となります。
※船舶や自動車の直流電源では使用できません。

水で濡らしたり、水をかけたりしない

本機は防水ではありません。
機器内部のショートや発熱により火災や
水ぬれ禁止 感電の原因となります。

安全上のご注意

包装用ポリ袋は、幼児の手の届かないところに保管する

禁 止 誤ってかぶると、窒息の原因となります。

乳幼児の手の届く範囲で使用しない

禁 止 感電やけがの原因となります。

落としたり、衝撃を加えたりしない

禁 止 感電・故障の原因になります。

屋外で使用しない

禁 止 故障の原因になります。

電源プラグをなめさせない

禁 止 感電・けがの原因になります。特に乳幼児には触れさせないように注意してください。

電源プラグに蒸気を当てない

禁 止 ショート・発火の原因になります。

電源コード・電源プラグを水につけたり、水をかけたりしない

禁 止 ショート・感電の原因になります。

お手入れをするときは必ず電源プラグをコンセントから抜く

電源プラグを抜く やけど・けがの原因になります。

金属物などの異物を入れない

隙間などから金属物などの異物を入れないでください。機器内部のショートや発熱により火災や感電の原因となります。

熱器具の近くに置かない

火気禁止 樹脂部分が溶けて引火する原因となります。

製品に異常が発生した場合は、すぐに使用を中止する

厳 守

製品に異常が発生したまま使用を続けると、発煙・発火・感電・漏電・ショート・けがなどの原因になります。

<異常・故障例>

- ・電源コードや電源プラグがふくれるなど、変形、変色、損傷している
 - ・電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い
 - ・電源コードを動かすと通電したりしなかつたりする
 - ・本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする
 - ・本体が作動しないなど
- 上記のような場合は、すぐに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店またはマクスゼンテクニカルセンターに点検・修理を依頼してください。

差し込みがゆるいコンセントは使わない

コンセントの差し込みがゆるいときは使わないでください。感電や発火の原因となります。

雷が鳴りだしたら電源プラグに触れない

雷が鳴り出したら、電源プラグに触れないでください。感電の恐れがあります。

安全上のご注意

！注意

人が傷害を負う可能性及び物質的損害の発生が想定される内容

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わない

禁止 転倒や落下によるけが・故障や火災の原因になります。以下のような物の上では使わないでください。
毛足の長いじゅうたん、ふとん、プラスチック樹脂、スライド式テーブルの上など

ストーブやガスコンロなど熱源・火気のそばで使わない

禁止 変形・故障の原因になります。

水のかかりやすい場所や、本体の底部がぬれるような場所に置いて使わない

水ぬれ禁止 ショート・感電・故障の原因になります。

付属品を電子レンジ・オーブン・オープンレンジなどで使用しない

禁止 破損・変形の原因になります。

容器に食品以外のものを入れない 熱湯消毒してない容器・スプーンなどは使用しない

禁止 食品の腐敗の原因になるおそれがあります。

本体に直接材料を入れない

禁止 やけどなどの原因になります。

直射日光の当たるところでは使用しない

禁止 変色の原因になります。

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く

電源プラグを抜く 使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
外出するときや長期間使わないときは、電源プラグを抜いていることを確認してください。絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。

使用中は移動させない

禁止 火災・やけどなどの原因になります。

業務用など家庭用以外の用途に使用しない

禁止 本製品は家庭用として設計されています。
業務用など家庭用以外に使用すると、火災などの原因になります。

調理以外の用途に使用しない

禁止 火災や事故の原因になります。

消毒するときは熱湯に注意

高温注意 やけどすることがあります。

本機で作れる発酵食品の種類

種類・つくりかた

● プレーンヨーグルト

・新しい牛乳1Lパックの上部を開け100ml取り出し900mlにします。市販のプレーンヨーグルト100gを牛乳パックに入れしっかりとせます。牛乳パック用クリップでパックを閉じ本体にセットし自動メニューでプレーンヨーグルトを選びスイッチを押します。
・付属の容器でも同様に作れます。

材料・スターター※

・市販のプレーンヨーグルト……100g
・牛乳……900ml

時間

9時間 約42℃

● カスピ海ヨーグルト

・とろった粘りがあり、市販のプレーンヨーグルトと比べ酸味が少なくマイルドな味です。クレモリス菌とアセトバクター菌で、食物繊維と同様の働きを持ち、腸内環境を整えるなど、様々な健康効果があると言われています。
・作りかたは、プレーンヨーグルトとほぼ同じで、自動メニューでカスピ海ヨーグルトを選びスイッチを押します。
・付属の容器でも同様に作れます。

・市販のカスピ海ヨーグルト……90g
・牛乳……900ml

9時間 約27℃

● 飲むヨーグルト1000ml

・作りかたは、プレーンヨーグルトとほぼ同じで、自動メニューで飲むヨーグルトを選びスイッチを押します。
・必ず牛乳パックで作ってください。

・牛乳……900cc
・飲むヨーグルト……100cc

8時間 約30℃

● 甘酒

・容器にご飯を入れ、熱湯を注ぎよく混ぜます。粘りが出てきたら水を入れさせて温度を下げます。市販の乾燥麹を入れてよく馴染むまで混ぜたら本体にセットし、自動メニューで甘酒を選びスイッチを押します。

・ごはん(炊飯済み)…300g
(約1合分)
・乾燥米麹……200g
・熱湯……250ml
・水……150ml

9時間 約60℃

● 塩麹

・麹の粒をほぐし容器に入れ水と塩を混ぜあわせます。本体にセットし、自動メニューで塩麹を選びスイッチを押します。

・麹……200g
・塩……200g
・水……300ml

8時間 約60℃

● 納豆

・大豆をよく洗い、水に浸けます
(夏6時間～冬24時間程度)
指先で簡単に潰れる程度の柔らかさまで煮ます。(3時間～4時間くらい)
煮た大豆に納豆菌を混ぜて容器に入れます。
発酵には酸素が必要なので容器のふたをせずにふきん等をかぶせ本体ふたをずらしてスイッチを入押します。出来上がったら冷蔵庫で一晩寝かせ完成。

・大豆……170g
(納豆完成時750g程度)
・納豆菌(粉末タイプ)……0.1g
(お湯10ccに溶かす)

※ 材料や気温、大豆の煮え具合や発酵時間により完成した納豆にはやや違いが出ます。
お好みに合わせ調整してください。

24時間 約45℃

使用上の注意

● 次のような場所では使用しないでください。
機器の変形・故障の原因になります。

また、発酵がうまくいかなかつたり、
変質したりすることがあります。

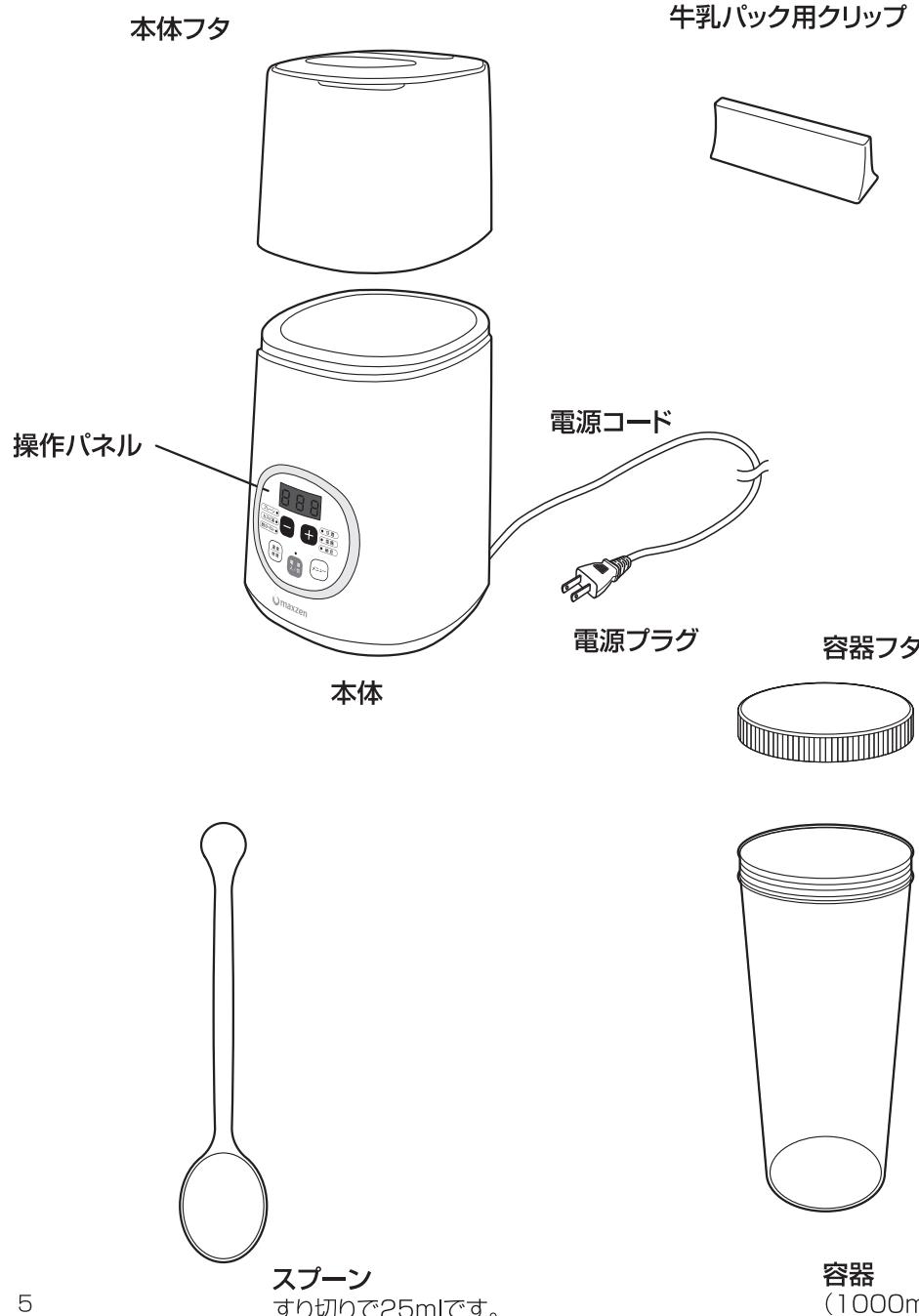
•火気の近く
•直射日光が当たるところ
•振動するところ(冷蔵庫の上など)
•熱を発する機器の上
•扇風機やエアコンの風の当たるところ

廃棄について

● 製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

※ スターターとは発酵食品を作る元になる種で、生きた菌の入っているものを使います。
これに材料となる材料を加えると、全体で発酵が進み、発酵食品ができあがります。

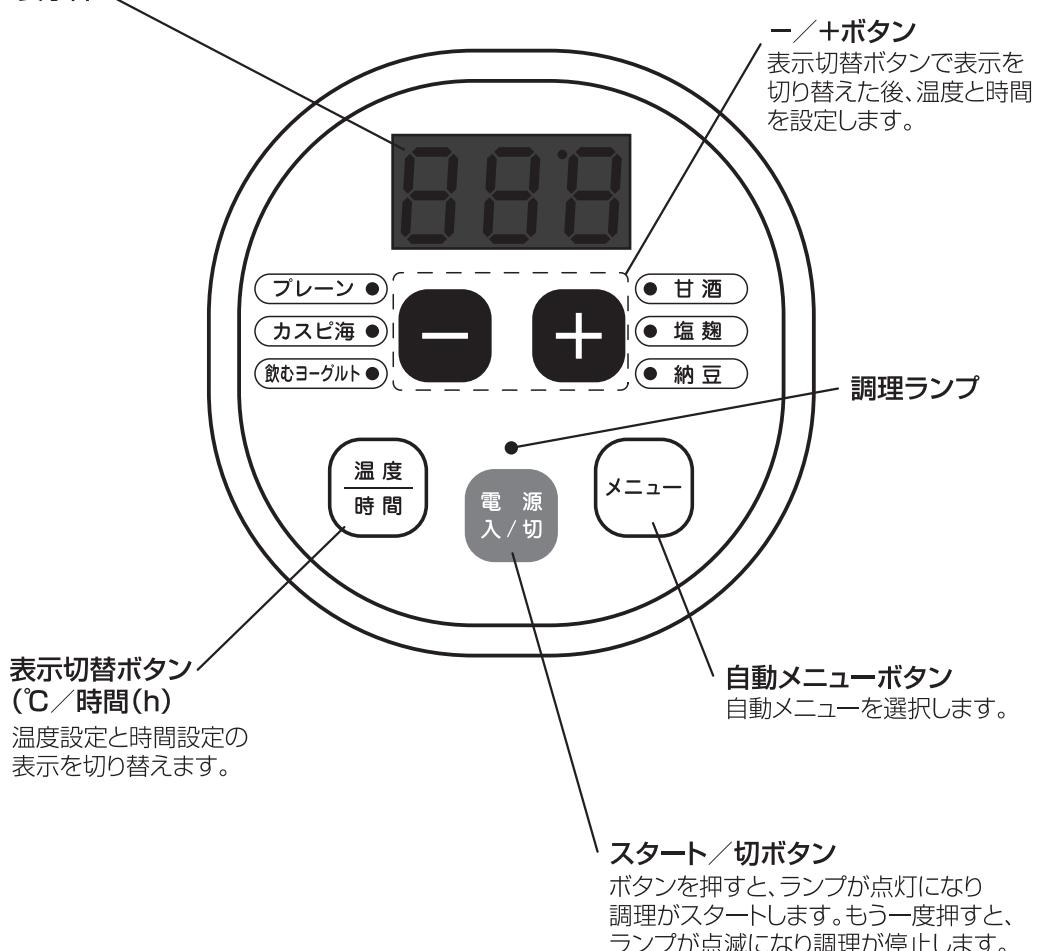
各部の名称



各部の名称

操作パネル

表示部



準備

注意

- 使用する牛乳は、種類別の欄に「牛乳」と記載してあるものを使用してください。
低温殺菌牛乳・乳飲料・加工乳などはヨーグルト作りに適していません。
- 雜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ください。手はよく洗い、容器の内側や材料に触れないでください。また、ふきんや未消毒のスプーンなども使用しないでください。
- カスピ海ヨーグルトは、30℃以上の温度ではうまく作ることができません。暑くなる場所を避け、材料も30℃以下のものを使用してください。
- 飲むヨーグルトは必ず牛乳パックを使用してください。

付属の容器で作る場合

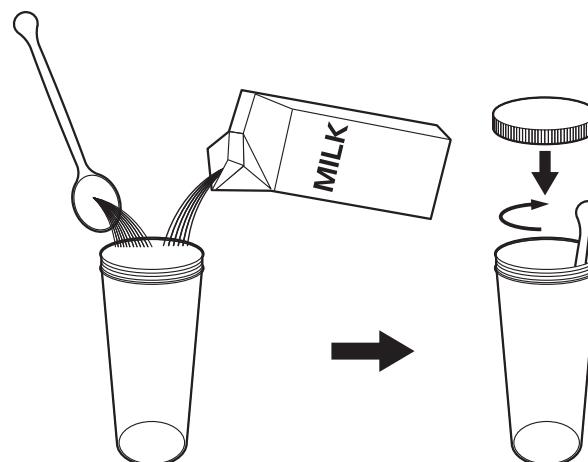
1 容器・容器ふた・スプーン、及び混ぜ棒を熱湯消毒する

- 台所用中性洗剤でよく洗い、水で流した後、沸騰させた湯を入れたつけおき用のおけなどに2～3分つけおきするか、沸騰させた湯をまわしかけてください。
- ※ 煮沸消毒はしないでください。容器ふた・スプーンが変形することがあります。
- 消毒後は軽く水を切ってください。
- ※ ふきんで拭いたりしないでください。雑菌が繁殖して、ヨーグルトがうまく作れないことがあります。



2 容器に材料を入れ、よく混ぜ合わせて、ふたをする

- 牛乳は冷蔵庫から出してすぐのものを使用してください。
- ヨーグルトをスターターにするときは、牛乳とヨーグルトを9:1の割合で入れてください。(例:牛乳900mLに対して、ヨーグルト100g)
- 市販のヨーグルト種菌を使用するときは、ヨーグルト菌の説明にしたがってください。
- ※ ヨーグルトを作るときは、容器の内側や材料を素手で触らないようにしてください。計量したり、かき混ぜたりする道具は必ず熱湯消毒してください。
- ※ 米麹などを手で触るときは、よく手を洗って作業してください。

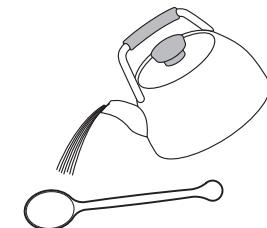


準備

■ 牛乳パックで作る場合 ■

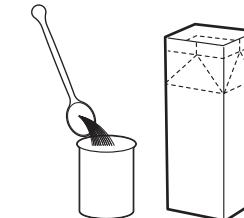
1 スプーン・混ぜ棒・牛乳パック用クリップを熱湯消毒する

- 台所用中性洗剤でよく洗い、水で流した後、沸騰させた湯を入れたつけおき用のおけなどに2～3分つけおきするか、沸騰させた湯をまわしかけてください。
- ※ 煮沸消毒はしないでください。容器ふた・スプーンが変形することがあります。



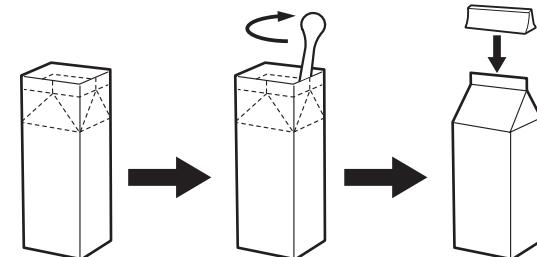
2 牛乳パックの注ぎ口を両側全部開き、ヨーグルトを作る分だけ残して、牛乳を他の容器に移す

- 牛乳は冷蔵庫から出してすぐのものを使用してください。
- ※ 牛乳パック満杯に作る場合でも、スターをれる分は必ず空けてください。
- ※ 牛乳パックは必ず未開封の新しい物を使用してください。



3 牛乳パックにスターを入れ、よく混ぜ合わせてふたをする

- ヨーグルトをスターにするときは、牛乳とヨーグルトを9:1の割合で入れてください。(例:1Lの牛乳パックを使用する場合、900mLの牛乳を残し、ヨーグルトを100g入れる)
- 市販のヨーグルト種菌を使用するときは、ヨーグルト菌の説明にしたがってください。
- 付属の牛乳パック用クリップを使用してください。
- ※ 牛乳パックの内側や材料に素手で触らないようにしてください。



スターとは

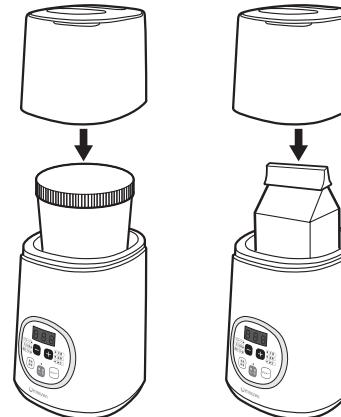
ヨーグルトなどを作る元になる種で、生きた菌の入っているものを使います。これに材料となる牛乳などを加えると、全体で発酵が進み、ヨーグルトなどができあがります。
ヨーグルトを作るには市販のヨーグルトなど、甘酒や塩麹などを作るには米麹を使います。

ヨーグルトの作り方

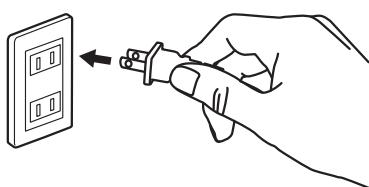
■自動メニューで作る■

1 容器または牛乳パックを本体に入れ、 本体にふたをする

- 飲むヨーグルトは牛乳パックで作ってください。付属の容器ではうまくできないことがあります。



2 電源プラグをコンセントに接続する

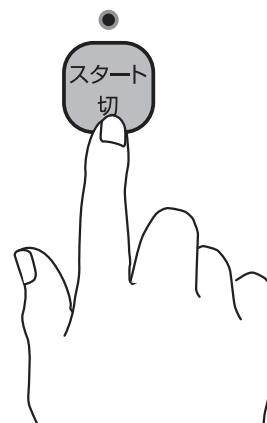


3 メニューを選択する

- 自動メニューボタンを押してメニューを選択してください。



4 スタート/切ボタンを押して調理をスタートする



調理の目安

自動メニュー	温度設定	時間設定
プレーン	42°C	9時間
カスピ海	27°C	9時間
飲むヨーグルト	30°C	8時間
甘酒	60°C	9時間
塩麹	60°C	8時間
納豆	45°C	24時間

お好み設定のしかた

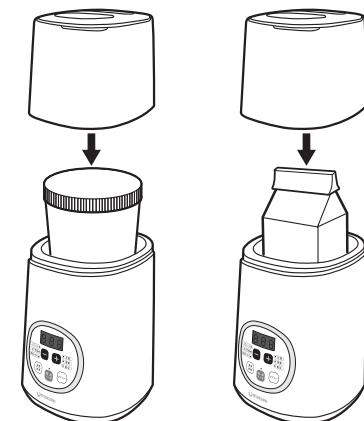
■お好み設定で作る■

■お好み設定とは

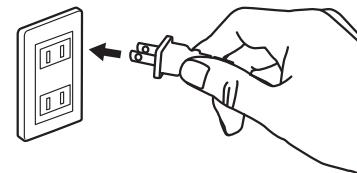
発酵食品はスターの種類、材料の種類、気温等の違いにより出来上がりに差が出てしまうことがあります。もう少し発酵を進めたいまたは抑えたいなど、ご自身のお好みに合わせられるよう自動メニュー設定を参考に、お好みの温度や時間を設定することができます。

1 容器または牛乳パックを本体に入れ、 本体にふたをする

※ 納豆をつくる場合、フタは使用しません。

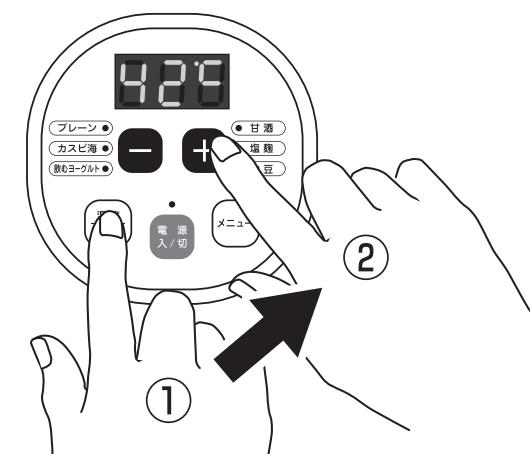


2 電源プラグをコンセントに接続する



3 温度を設定する

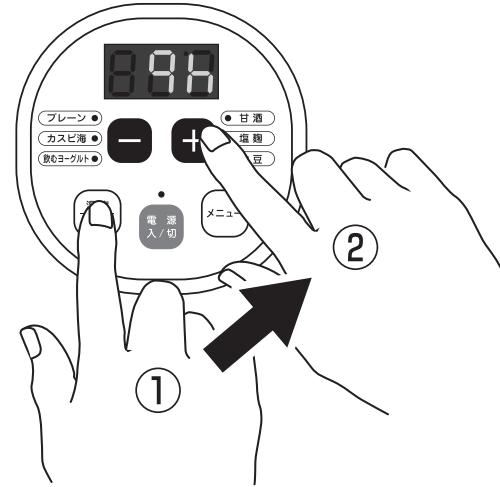
- 表示切替ボタンで温度を表示し、-/+ボタンで温度を設定します。
- 25~65°Cの範囲で設定できます。



お好み設定のしかた

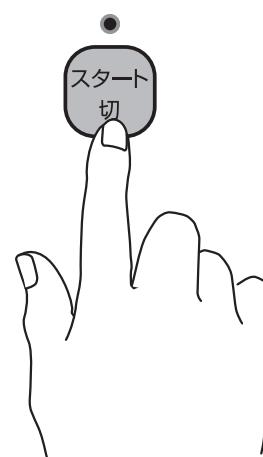
4 時間を設定する

- 表示切替ボタンで時間を表示し、-/+ボタンで時間を設定します。
- 1~48時間の範囲で設定できます。

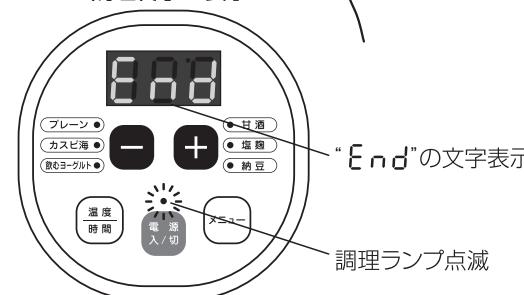


5 スタート/切ボタンを押して調理をスタートする

- 調理ランプが点灯します。
- 表示部には残り時間が表示されます。点灯
- 設定した時間が経過すると、ランプが点滅し、表示部に“End”的文字が表示され調理が終了します。
- 早めに冷蔵庫に移して保存し、できるだけ早くお召し上がりください。
- 電源プラグを抜いてください。



調理終了の表示



- 付属の容器や牛乳パックは、逆さまや横にしたり、ふつたりしないでください。内容物がもれるおそれがあります。
- 調理の途中でかき混ぜるときは、熱湯消毒した混ぜ棒やスプーンなどを使用してください。

お手入れ

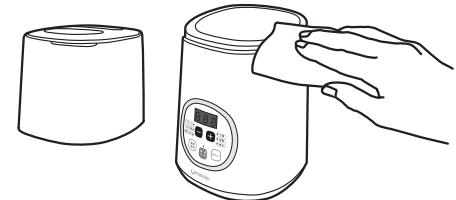


- お手入れは、必ず調理を停止して、電源コードを抜き、本体内部が冷めてから行ってください。
- 本体には水をかけないでください。感電・けが・故障の原因になります。

- 洗剤、シンナー、ベンジン、漂白剤、化学ぞうきんなどは使用しないでください。

本体・本体ふた

水またはぬるま湯(40°C以下)を含ませた柔らかい布をよくしぼって、汚れを拭き取る



容器・容器ふた・スプーン・牛乳パック用クリップ

柔らかいスポンジなどで洗い、水で流す



※ 汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤で洗い、水でよく流してください。

・洗った後、よく乾かしてください。

※ 使用するときは、必ず熱湯消毒してください。

故障かな？と思ったら

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本書をよくお読みのうえ、以下の点を確認してください。

状態

通電しない
(表示部に何も表示されない)

考えられる原因

- 電源コードが正しく差し込まれていない

処置

- 電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。

温まらない

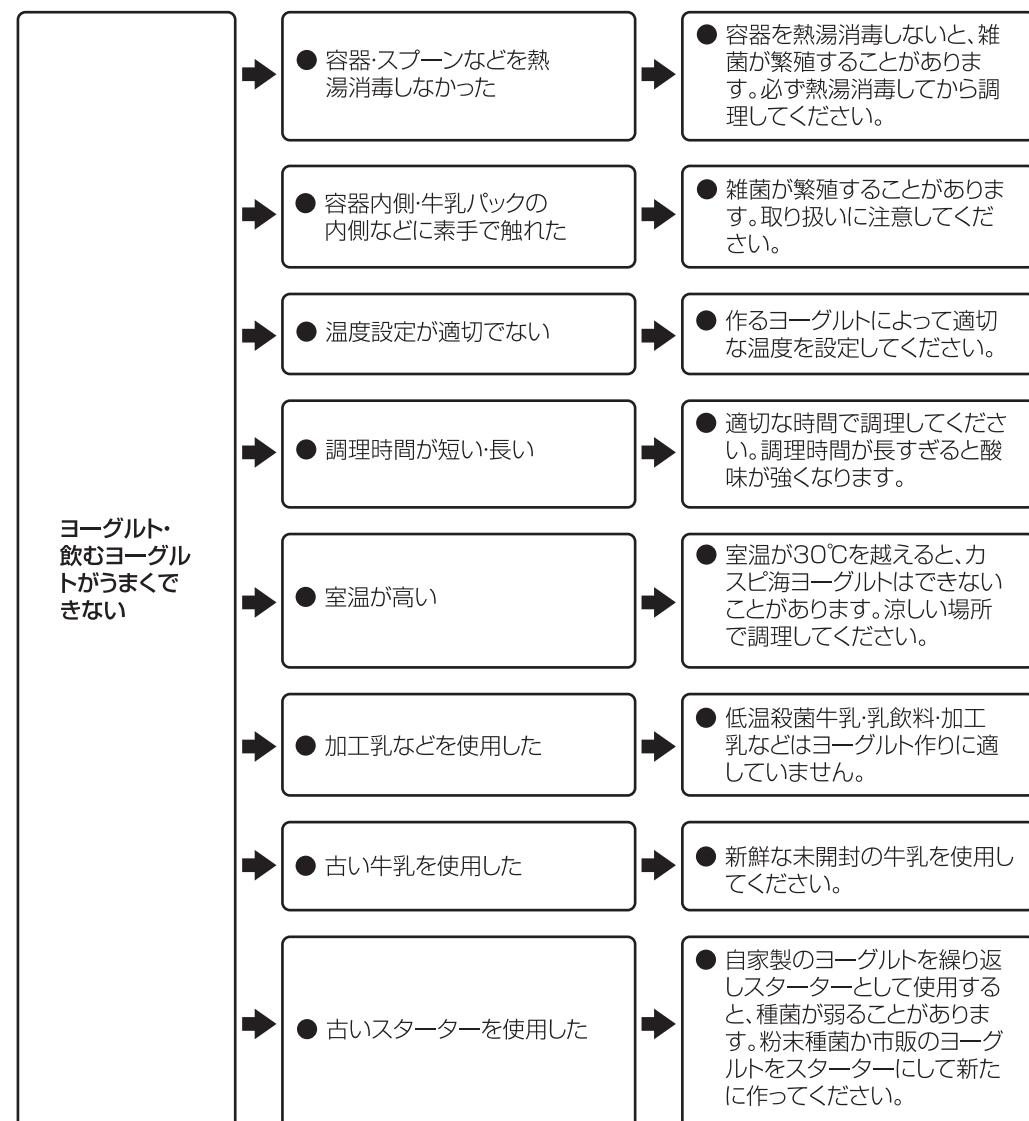
- カスピ海ヨーグルトの場合は、体温より低いので温かく感じることがある

- 故障ではありません。

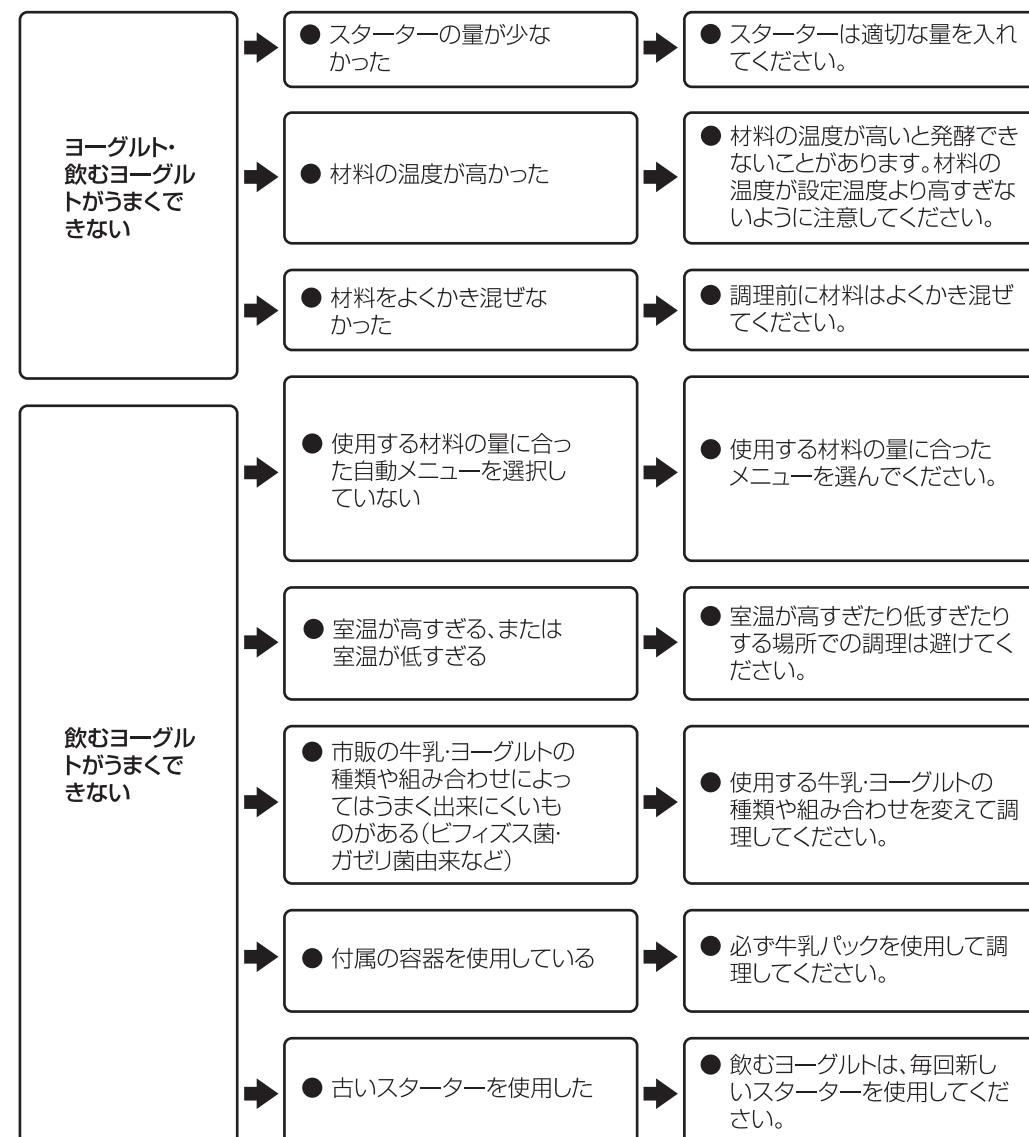
自動メニューの設定を目安にお好みの温度や時間を設定しましょう

自動メニュー	温度設定	時間設定
プレーン	42°C	9時間
カスピ海	27°C	9時間
飲むヨーグルト	30°C	8時間
甘酒	60°C	9時間
塩麹	60°C	8時間
納豆	45°C	24時間

故障かな？と思ったら



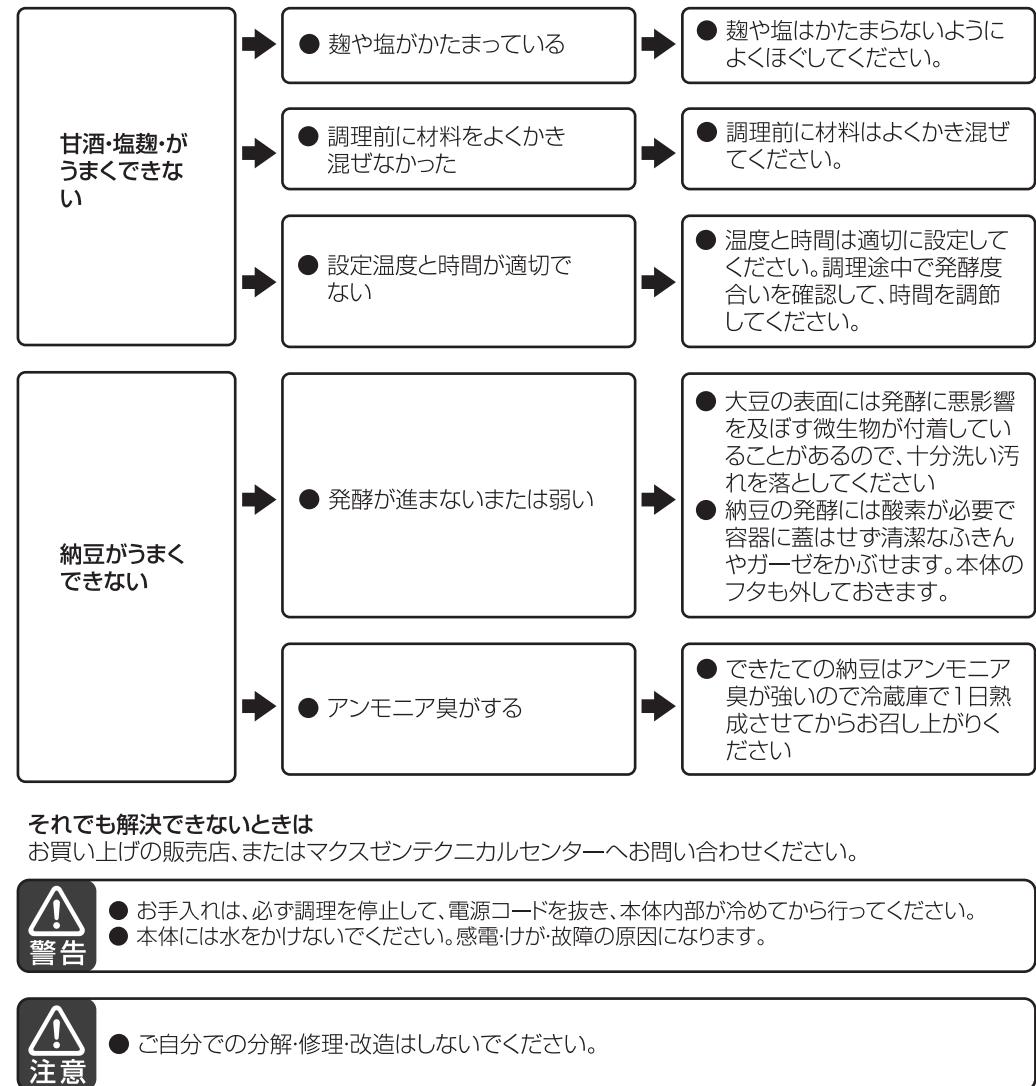
故障かな？と思ったら



故障かな？と思ったら



故障かな？と思ったら



仕様

品 番	ヨーグルトメーカー YOG-MX101-WH
電 源	交流100V 50/60Hz
消 費 電 力	25W
専用容器容量	1000ml
使用可能牛乳パック	1000mlパックまで
設 定 温 度	25°C~65°C
設 定 時 間	1~48時間
質 量(約)	625g(本体+フタ)
電源コードの長さ	(約)1.2m
安 全 装 置	電流ヒューズ2.5A
付 属 品	取扱説明書(保証書)、容器、計量スプーン、牛乳パック用クリップ
外 形 尺 法	W148×D148×H270mm
製 造 国	中国

※製品の仕様やデザインは、改良のため予告なく変更することがあります。

※本製品は日本国内でご使用いただくために設計・製造されたものです。



この製品は、日本国内用に設計・販売しています。日本国外では使用できません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

アフターサービス

保証書

■保証書は販売店にて所定事項(販売店名、お買上げ年月日等)を記入もしくは、
保証書添付レシートを印字してお渡ししますので、保証内容をよくお読みの上、
大切に保管してください。

■保証期間はお買上げ日から1年間です。保証対象は機器本体のみです。
(保証期間中でも有料修理になることがありますので、保証規定をよくお読みください)

■保証期間中は保証規定に従い無料修理いたします。

■保証期間が過ぎている時はお買上げの販売店又はマクスゼンテクニカルセンターに
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。

アフターサービス

保証規定

1. 保証期間中に正常な使用状態において、万一故障した場合には無料で修理いたします。
購入から30日以内の初期不良の場合、交換対応とさせていただきます。
2. 修理はお買上げの販売店又はマクスゼンテクニカルセンターに必ず製品本体と保証書を提示の上、ご相談ください。
3. ご贈答、ご転居の際は、お買上げの販売店又はマクスゼンテクニカルセンターにご相談ください。
4. 次のような場合、保証中でも有料修理になります。
 - ・火災、塩害、ガス害、地震、風水害、落雷等天災地変による故障や損傷。
 - ・指定以外の電圧を加えたことによる故障や損傷。
 - ・お買上げ後の落下、移動等運送上の破損及び取り付け時の破損や損傷。
 - ・保証書の提示がない場合。
 - ・保証書にお客様名、お買上げ日、販売店名の記入がない、又は字句を書き換えた場合。
 - ・一般家庭用以外での業務用に使われた場合(本製品は一般家庭用であり業務用ではありません)
 - ・使用上の誤り、及び不当な修理や改造による故障および損傷。
 - ・不具合の原因が本製品以外(外部要因)による場合。
 - ・車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷。
 - ・オークションで落札された商品の場合。
 - ・離島又は離島に準ずる遠隔地へ引取修理を行う場合の送料。
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。
(This warranty is valid only in Japan.)
6. 保証書は再発行いたしませんので、大切に保管してください。

その他

- 本機の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後5年間です。
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。
- アフターサービスについてご不明な点は、お買上げの販売店又はマクスゼンテクニカルセンターにご相談ください。