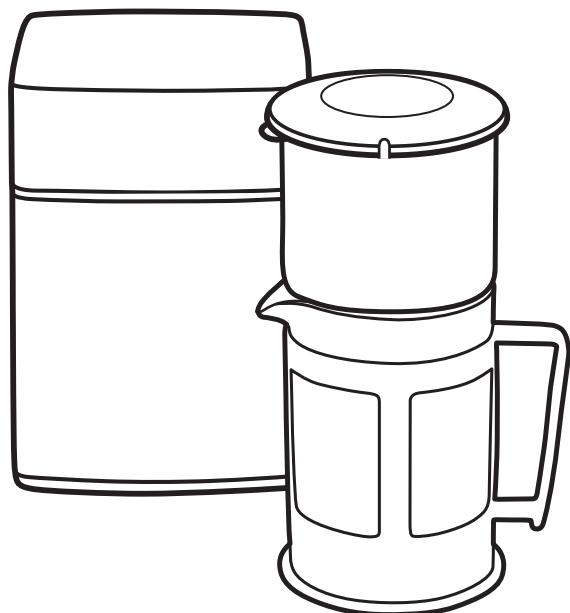


## ヨーグルトメーカー&水切りポット DYM-14BL

### 取扱説明書

このたびは、当社製品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。正しくご使用いただくために必ずこの取扱説明書をよくお読みください。なお、お読みになられたあともいつでも見られるように大切に保存してください。



#### も く じ

各部の名称	P. 1
使用上の注意	P. 2
正しい使いかた	P. 3~4
お手入れと保存	P. 5
Q&A	P. 6

### 仕 様

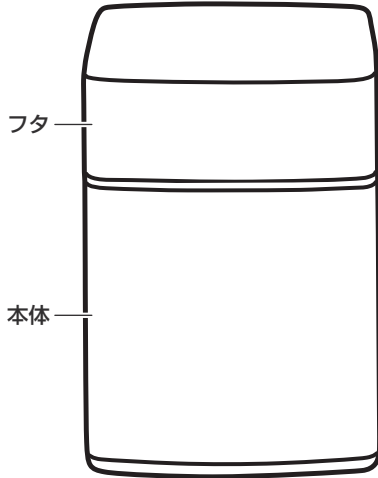
品 名	ヨーグルトメーカー&水切りポット	
型 名	DYM-14BL	
外形寸法	ヨーグルトメーカー/約 幅160×奥行160×高さ230mm 水切りポット/約 幅150×奥行115×高さ260mm	
質 量	ヨーグルトメーカー/約815g      水切りポット/約290g	
材料の種類	保温ボックス	ポリプロピレン
	カップスタンド	ポリプロピレン
	ヨーグルトカップ	ポリプロピレン
	水切りポット	AS樹脂・ポリプロピレン・ステンレス
付 属 品	レシピ、取扱説明書	

● 仕様等は改善・改良のため、予告なく変更することがあります。

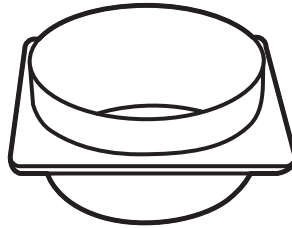
# 各部の名称

## ヨーグルトメーカー

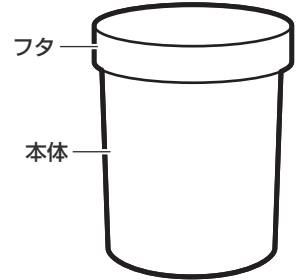
### 保温ボックス



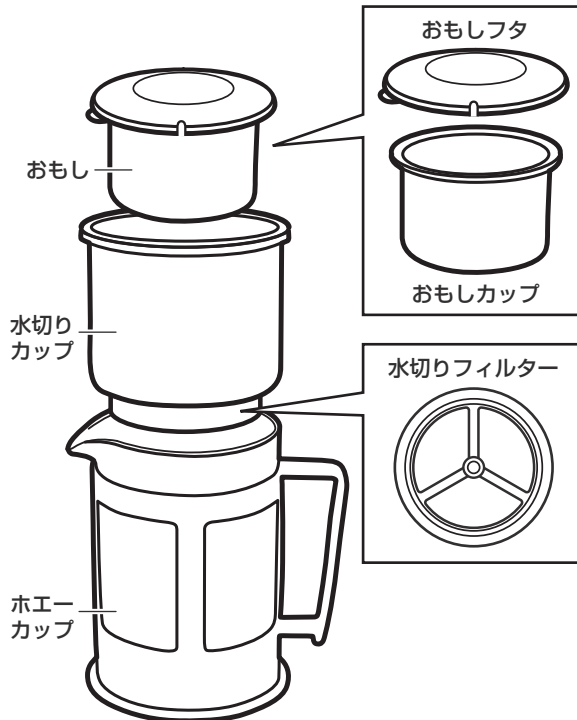
### カップスタンド



### ヨーグルトカップ



## 水切りポット



# 使用上の注意



- 本体を落としたり、衝撃を与えないでください。
- 本来の調理以外には使用しないでください。
- 品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合はご使用にならずに、当社お客様相談室までご連絡ください。
- ヨーグルトを作る前に、ヨーグルトカップを熱湯消毒してください。汚れや雑菌が入ると、ヨーグルトが上手に作れません。  
消毒後の水滴はふきんなどで拭き取らずにそのままお作りください。
- 本商品は煮沸消毒や電子レンジでの消毒はしないでください。変形や破損の原因となります。
- ヨーグルトカップ・水切りポットは冷凍庫で保存しないでください。破損することがあります。
- ヨーグルトメーカーでヨーグルトを作る際は以下の場所で行わないでください。  
ヨーグルトがうまく発酵できません。
  - 冷蔵庫など振動するところ
  - 熱を発する機器の上
  - 扇風機など風がよく当たるところ
- 出来上がったヨーグルト・水切りヨーグルト・ホエーは必ず冷蔵庫で保存して、なるべく早くお召し上がりください。
- 直射日光のあたる場所に置かないでください。
- 食器用洗浄機・食器用乾燥機は使用しないでください。

## 材料について

### 牛乳

#### ● 牛乳 750ml

未開封で新鮮な牛乳をお使いください。  
また、うまくヨーグルトを固めるには、  
右図の記載がある牛乳をお使いいただく  
ことをおすすめします。

種類別名称	牛乳
原材料名	生乳100%
乳脂肪分	3.5%以上のもの
無脂肪固形分	8.0%以上のもの

※「低温殺菌牛乳」や「加工乳」、コーヒーマル牛乳などの「乳飲料」、「成分調整牛乳」の表示があるものはうまく固まりません。

### 種菌(スターター) ※市販のヨーグルトまたは、粉末種菌を使用します。

#### ● 市販のヨーグルト 150ml

できるだけ賞味期限が多く残っているドリンクタイプ・固形タイプのプレーンヨーグルトをお使いください。

#### ● 粉末種菌

入れる量、発酵させる時間については、種菌に付属している説明書を参照してください。

※本製品で作ったヨーグルトを種菌として使用しないでください。菌の力が弱まってうまく作れない場合があります。  
※以下の材料を種菌として使わないでください。

- ・カスピ海ヨーグルト
- ・ケフィアヨーグルト
- ・フルーツ・ゼラチンなどの添加物が入ったヨーグルト

※本製品では、カスピ海ヨーグルトやケフィアヨーグルトをつくることはできません。

# 正しい使い方

## ヨーグルトを作る前の準備

### 1. ヨーグルト作りに使う器具を洗い、ヨーグルトに直接触れる器具類は熱湯で消毒する。

#### ・保温ボックス

丸洗いは禁止です。

水またはお湯で薄めた食器用洗剤を含ませたやわらかい布で拭き取り、熱湯を保温ボックス内側に注ぎ熱湯消毒します。

#### ・ヨーグルトカップ、かき混ぜに使用するスプーン

食器用洗剤をつけたやわらかいスポンジなどで洗い、よくすすいだ後、大きめの器に入れて熱湯消毒します。熱湯消毒が終わったら、水滴をふきんなどで拭かず、清潔な場所で乾燥させます。

※スプーンは付属していません。



※本商品は電子レンジでの消毒はしないでください。変形や破損の原因となります。

※お手入れの際に、スチールたわし、磨き粉やクレンザーは使用しないでください。商品を傷つける恐れがあります。

※ヨーグルトカップを傷つけると雑菌繁殖の原因となり、ヨーグルトがうまく発酵できなくなる恐れがあります。



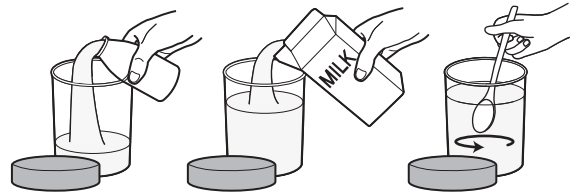
- ・煮沸消毒や電子レンジでの消毒はしないでください。
- ・熱湯消毒はヨーグルトを作る前に毎回行ってください。

## ヨーグルトの作り方

### 1. 牛乳と種菌(スターター)をヨーグルトカップに入れよく混ぜる。

スターターのヨーグルト150mlと牛乳750mlを熱湯消毒したヨーグルトカップに入れ、熱湯消毒したスプーンでよく混ぜてからフタをしっかりと閉めます。

※スターターのヨーグルトと牛乳が冷たすぎるとヨーグルトが発酵しにくいので事前に冷蔵庫から出し、常温に戻してください。



- ・ヨーグルトカップは密封容器ではありません。ななめにしたり倒したりすると内容物が漏れ出す恐れがあります。

### 2. 保温ボックス本体の中にカップスタンドを入れ、1のヨーグルトカップをセットして発酵させる。

保温ボックス本体の中にカップスタンドを入れ、保温ボックスとカップスタンドの間から、カップスタンドの「ここまで」ラインを目安に、ヤカンなどで熱湯を注ぎます。

1のヨーグルトカップをセットし、保温ボックスのフタを閉め、8～10時間以上発酵させます。

※カップスタンドの向きにご注意ください。



# 正しい使い方

ヨーグルトは、使用する材料や発酵時間によって仕上がりが変わってきます。お好みの仕上がりになるように材料や発酵時間を調節してください。発酵時間が長いほど、酸っぱく、かために仕上がります。

発酵時間	8時間	9時間	10時間	11時間	12時間
まろやか やわらかい	→				すっぱい かため

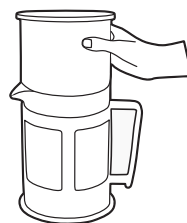
## 3. お好みの発酵時間が完了したら、ヨーグルトカップを取り出し、冷蔵庫で保存する。

出来上がったヨーグルトは必ず冷蔵庫で保存し、なるべく早めにお召上がりください。冷蔵庫内でも少しずつ発酵が進み、酸味が増していきます。冷凍庫で保存しないでください。解凍しても元の状態に戻りません。また容器の破損の原因になります。

## 水切りヨーグルトの作り方

### 1. 水切りポットを洗って水気を取り、ホエーカップに水切りカップをセットする。

食器用洗剤をつけたやわらかいスポンジなどで洗い、よくすすいだ後水分が残らない様に乾かしてください。



### 2. 1の水切りカップにヨーグルトを6分目まで入れる。

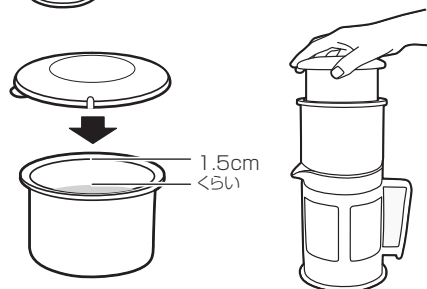
※ヨーグルトを入れすぎると、おもしを乗せた際にあふれてしまう恐れがあります。



### 3. おもしに水を入れ、2の水切りカップにセットする。

おもしカップの7~8分目までを入れ、おもしフタを閉めて2の水切りカップにセットします。

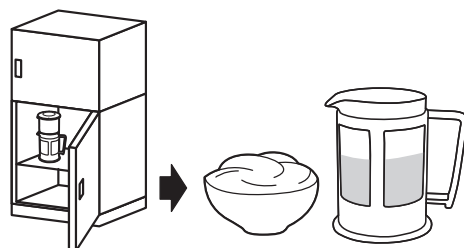
※おもしは密封容器ではありません。水を入れた状態で傾けると水がこぼれてしまうのでご注意ください。



### 4. 3を冷蔵庫に入れる。

ホエーカップに水分(ホエー)が落ちたら完成です。お好みのかたさになるように水切りの時間を調整してください。水切りする時間が長いほどかたい仕上がりになります。

※冷蔵庫に入れる際は水平で安定した場所に入れてください。傾いた状態だと、倒れたり、ホエーがこぼれる恐れがあります。



# お手入れと保存

## 保温ボックス

保温ボックスは丸洗い禁止です。

水またはお湯で薄めた食器用洗剤を含ませたやわらかい布で拭き取り、水分が残らない様に乾かします。

## ヨーグルトカップ・カップスタンド

食器用洗剤をつけたやわらかいスポンジなどで洗い、お手入れ後の水滴はふきんなどで拭き取らずに、よく乾かして保存してください。

※汚れが残っていると雑菌繁殖の原因となり、ヨーグルトがうまく発酵できなくなる恐れがあるため、汚れが残らないようにしっかりと洗ってください。

お手入れの際に、スチールたわし、磨き粉やクレンザーは使用しないでください。

商品を傷つける恐れがあります。

ヨーグルトカップを傷つけると雑菌繁殖の原因となり、ヨーグルトがうまく発酵できなくなる恐れがあります。

## 水切りポット

食器用洗剤をつけたやわらかいスポンジなどで洗い、お手入れ後の水滴はふきんなどで拭き取らずに、よく乾かして保存してください。

お手入れの際に、スチールたわし、磨き粉やクレンザーは使用しないでください。

商品を傷つける恐れがあります。

## 長期保存のしかた

長期間ご使用にならないときは、必ず完全に乾いてから箱へ入れて湿気のないところへ保存してください。

※十分にお手入れをして乾燥させないと、サビやカビが発生します。



- ・食器用洗剤機・食器用乾燥機は使用しないでください。
- ・保温ボックス本体のお手入れに塩素系漂白剤は使用しないでください。  
底面のネジがサビてしまう恐れがあります。

# Q&A

Q 質問・疑問	A 答え
<p>ヨーグルトを作る時に最適な牛乳は何でしょうか？</p>	<p>生乳100%、乳脂肪分3.5%以上、無脂乳固形分8.0%以上の牛乳を使用することをおすすめします。「低温殺菌牛乳」や「加工乳」、コーヒー牛乳などの「乳飲料」、「成分調整牛乳」の表示があるものはうまく固まりません。</p>
<p>ヨーグルト作りにはどういう種菌を使うことができますか？</p>	<p>市販のヨーグルトや粉末種菌などをお使いいただけます。なお、本製品ではカスピ海ヨーグルト、ケフィアヨーグルトからは作れません。</p>
<p>砂糖を加えるタイミングは、発酵させる前のほうがいいですか？それとも食べる直前のほうがいいですか？</p>	<p>牛乳と種菌を混ぜるときと一緒に砂糖を加えることができます。もちろん、食べる直前に砂糖やハチミツ、シロップなどを入れてもおいしく召し上がれます。</p>
<p>ヨーグルトがうまく固まらない</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 種菌と牛乳をよくかき混ぜましたか？</li> <li>● 乳飲料や成分調整牛乳などを使っていませんか？ 固まらなかったり、分離することがあります。→2ページ参照</li> <li>● 牛乳は新鮮なものを使用しましたか？</li> <li>● ヨーグルトカップ、スプーンを熱湯消毒しましたか？→3ページ参照</li> <li>● 種菌の量は少なくなかったですか？ 牛乳の20%が加える目安です。</li> <li>● 自家製の種菌を繰り返し使っていませんか？ 繰り返し使うと菌の力が弱くなります。</li> <li>● 室温や外気温が高くないですか？ 室温が低すぎる場合、ヨーグルトが作れないことがあります。</li> </ul>
<p>酸味が強かったり、水分が出ている</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 発酵時間が長くないですか？ 発酵時間が長いと酸味が強くなったり、ホエー(水分)が出てきます。</li> </ul>
<p>ヨーグルトの粘り気がとても強い</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 種菌と牛乳をよくかき混ぜましたか？</li> <li>● 種菌が古くないですか？</li> <li>● 雑菌が入って増えている可能性があります。 ※種菌としても使わないでください。</li> </ul>
<p>外から見てたくさんの泡やすじがみられたり、色やにおいがおかしい</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 牛乳が古くないですか？</li> <li>● 容器の熱湯消毒が不十分で雑菌が入って増えている可能性があります。 ※種菌としても使わないでください。</li> <li>● 表面が濃い黄色から茶色、ピンク、灰色になったり、いつもと違うツンとくる酸っぱいにおいがする場合、口に入れないでください。</li> </ul>
<p>ヨーグルトカップや水切りポットにヨーグルトの臭いがついてとれない</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 重曹を水にとかしてつけ置きし、しっかりとすすぎ洗いをしてください。</li> </ul>

## 株式会社ドウシシャ

(東京本社) 〒 108-8573 東京都港区高輪 2-21-46  
(大阪本社) 〒 542-8525 大阪市中央区東心斎橋 1-5-5

故障・修理についての  
ご相談に関しては…

⇒お客様相談室【受付時間】9：00～17：00（祝日以外の月～金曜日）  
〒 556-0023 大阪市浪速区稲荷 1-6

**☎ 0120-104-481**

※商品名、品番をご確認のうえ、お電話をいただきますようお願い致します。  
※ FAX もしくは、お電話をいただいた際にお話いただく情報は、お客様へのアフターサービスにおいて利用させていただきますので、ご了承ください。