

タイガー ヨーグルトメーカー

カスピ海／プレーンヨーグルト両用タイプ

取扱説明書

〈保証書つき〉

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに
必ず保管してください。

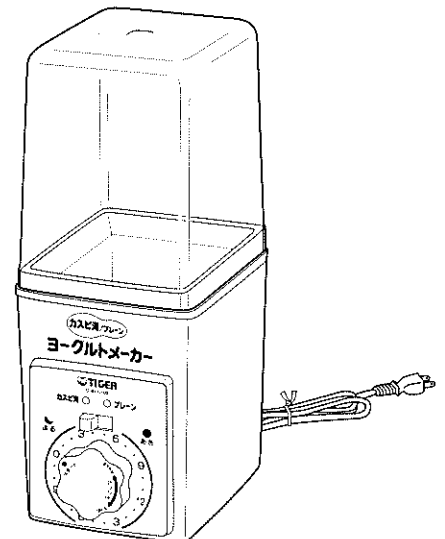
もくじ

1. 安全上のご注意	1
2. お使いになる前に	3
3. 使いかた1	
カスピ海ヨーグルトの作りかた	4
使いかた2	
プレーンヨーグルトの作りかた	7
ヨーグルトについて・お料理例	9
4. お手入れのしかた	9
5. ヨーグルトがうまく	
できなかったときは	10
仕様	10
連絡先	10
保証とサービスについて	11
保証書	11

ヨーグルト作りに汚れや雑菌は禁物です。
手をよく洗い、使用する材料は新鮮なものをお使いください。
また器具類も清潔にして作ってください。

点検・修理などを依頼される時などに記入しておくに便利です。

ご購入年月日	年	月	日
ご購入店名			
TEL ()			



日本国内100V専用(交流100V以外の電源では使用できません。)

1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みのうえ、必ずお守りください。

- ※お使いになる人や他の人々への危害や損害を未然に防止するために必ずお守りください。
- ※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。
- ※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

注意事項は、誤った使いかたで生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分しています。

警告

「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示します。

注意

「傷害を負う、または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容を示します。

絵表示の例

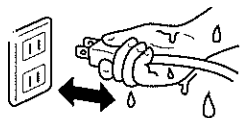
- この絵表示は行為を「禁止」する内容です。
(分解禁止)
- この絵表示は行為を「強制」したり、「指示」したりする内容です。
(強制・指示)
- (差し込みプラグを抜く)
- (差し込みプラグを抜く)

警告

- 交流100V以外では使用しない。
火災・感電の原因。

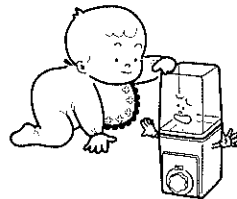
- 電源コードは傷んだまま使用しない。
(傷つける・無理に曲げる・引っばる・ねじる・たばねる・高温部に近づける・重いものを載せる・挟み込む・加工するなど)
電源コードが破損し、火災・感電の原因。

- めれた手で、差し込みプラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。

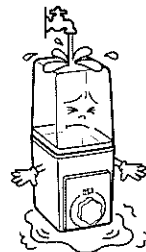


- 差し込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む。
そうしない場合、感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

- 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。



- 水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電・発火のおそれ。



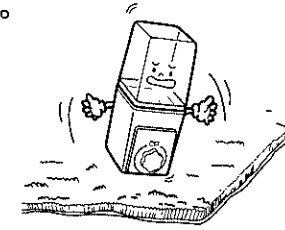
- 改造はしない。修理技術者以外の方は分解したり、修理をしない。
火災・感電・けがの原因。
修理はお買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様相談窓口までご相談ください。

注意

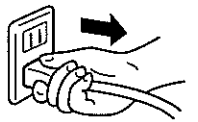
- 電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。
感電・ショート・発火の原因。

- 使用時以外は差し込み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・漏電火災の原因。

- 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。

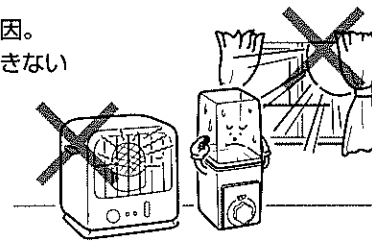


- 差し込みプラグを抜くときは、必ず差し込みプラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火するおそれ。

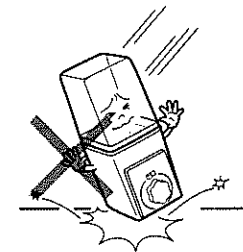


お願い

- 火気の近くや直射日光が当たる場所では使用しない。
変形・故障の原因。
ヨーグルトができない原因。

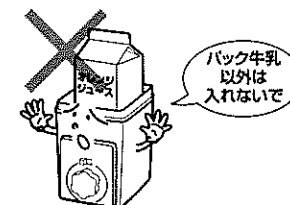


- 強い衝撃を加えない。
故障の原因。



- カスピ海ヨーグルトは夏場など室温が30℃以上になる環境に置いて作らない。
カスピ海ヨーグルトができない原因。

- パック牛乳以外のものを本体収納部に入れて使用しない。
故障の原因。
ヨーグルトができない原因。



説明マークについて

本文中に記載されている説明マークは、下記の意味があります。



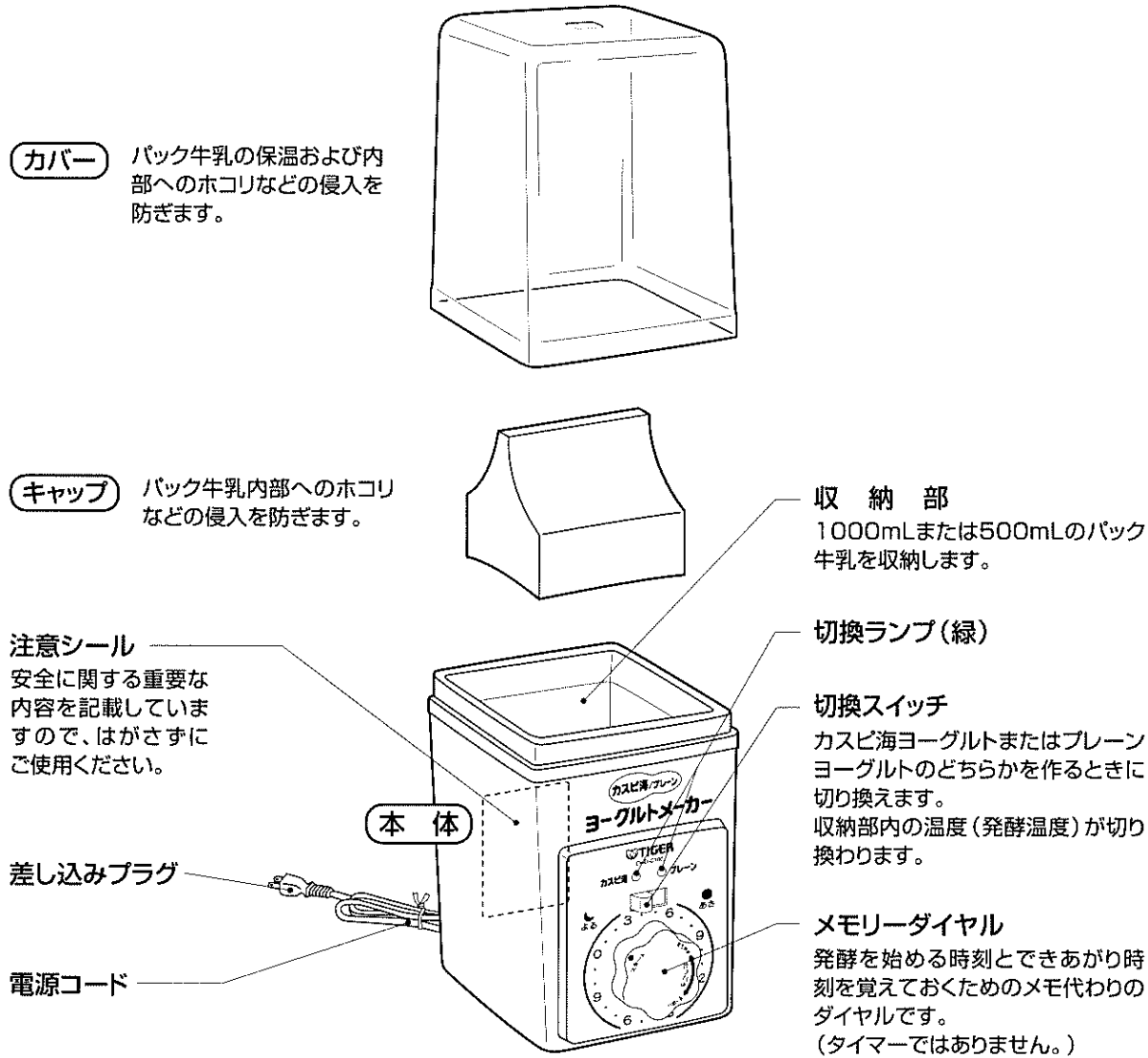
お願い

おいしいヨーグルトを作ったためのポイントと、商品を未永くお使いいただくためのお願いを記載しています。

2 お使いになる前に

各部のなまえとはたらき

この器具(ヨーグルトメーカー)は、パック牛乳(1000mLまたは500mL)からカスピ海ヨーグルトまたはプレーンヨーグルト(無糖、無添加)を作るものです。
カスピ海ヨーグルトとプレーンヨーグルトはヨーグルト菌の種類と発酵温度が違いますのでご注意ください。



カバー パック牛乳の保温および内部へのホコリなどの侵入を防ぎます。

キャップ パック牛乳内部へのホコリなどの侵入を防ぎます。

注意シール 安全に関する重要な内容を記載していますので、はがさずにご使用ください。

差し込みプラグ

電源コード

収納部
1000mLまたは500mLのパック牛乳を収納します。

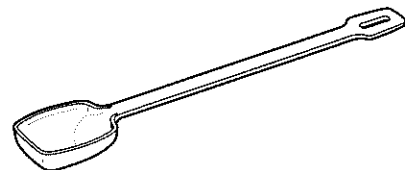
交換ランプ(緑)

交換スイッチ
カスピ海ヨーグルトまたはプレーンヨーグルトのどちらかを作るときに切り換えます。
収納部内の温度(発酵温度)が切り換わります。

メモリーダイヤル
発酵を始める時刻とできあがり時刻を覚えておくためのメモ代わりのダイヤルです。
(タイマーではありません。)

付属品の確認

- スプーン(1個)
スターター(ヨーグルトを発酵させるための乳酸菌)の計量及びかくはん用に使います。



3 使いかた1 カスピ海ヨーグルトの作りかた

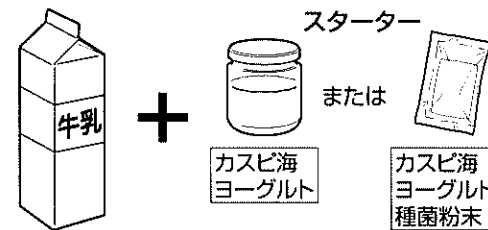
※通電する前に必ずご確認ください。



室温30℃以上の環境で、カスピ海ヨーグルトを作るとカスピ海ヨーグルト菌が弱まり、ヨーグルトが腐る場合がありますので特に夏場などにはご注意ください。日の当たらない風通しの良い部屋や冷房を入れた部屋に置いてご使用ください。

1 材料を用意する。

- 1000mLまたは500mL入りのパック牛乳(「種類別名称 牛乳」の表示のある、乳脂肪分3.5%以上の未開封で新鮮な牛乳)
※カスピ海ヨーグルト種菌粉末をスターターとして使う場合は、必ず500mL入りのパック牛乳で作ってください。
- スターター(ヨーグルトを発酵させるための乳酸菌)
スターターは次のどちらかひとつを用意します。
 - カスピ海ヨーグルト(自家製)
 - カスピ海ヨーグルト種菌粉末

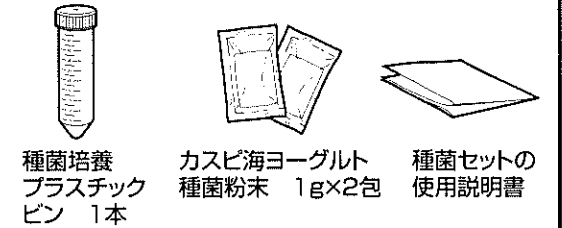


- 牛乳は日付の新しいもので未開封のものをお使いください。また使用するまでは必ず冷蔵庫に保存してください。
- 自家製のカスピ海ヨーグルトをスターターとして使う場合は、できたてのカスピ海ヨーグルトの表面をよけた真ん中あたりを熱湯消毒をしたスプーンですくい取って使用してください。
- 自家製のカスピ海ヨーグルトをスターターとして作り続けた場合に、ヨーグルトが固まりにくくなってきたり異臭がする場合は、食べずにまたスターターとしても使用せず、カスピ海ヨーグルト種菌粉末を使って作りなおしてください。

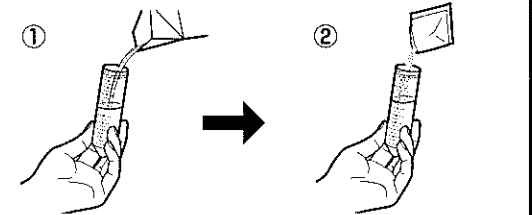
- 次の材料ではカスピ海ヨーグルトを作ることができません。容器の表示をよくご確認ください。
 - 低温殺菌牛乳
 - 加工乳
 - 乳飲料
 - カルシウム強化の加工乳
- プレーンヨーグルト
- プレーンヨーグルト菌
- フルーツ、ゼラチンなど添加物の入ったヨーグルト
- ケフィア(ケフィール)

カスピ海ヨーグルト種菌粉末をスターターとして作るときは…(種菌の培養のしかた)

1 カスピ海ヨーグルト種菌粉末のセットを入手します。



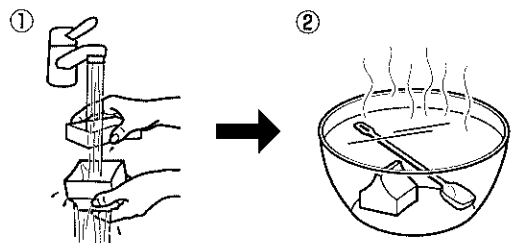
- ①種菌培養プラスチックピンに、常温に戻した牛乳を30~40の目盛まで入れます。
- ②その後に、カスピ海ヨーグルト種菌粉末(1包全部)を加えます。
※カスピ海ヨーグルト種菌粉末は1回につき1包全部使います。すぐに使わない分は、冷蔵庫で保管してください。種菌培養プラスチックピンを再使用するときはよく洗い、熱湯消毒してください。



- ③種菌培養プラスチックピンのふたをしっかりと締め、カスピ海ヨーグルト種菌粉末が溶けるまで上下によく振ります。
- ④種菌培養プラスチックピンのふたを締めたまま、コップなどに入れて立たせ、室温が20~30℃のところ、8~24時間、カスピ海ヨーグルト種菌を活性化させます。全体が固まったらスターターの準備は完了です。
※使うときは、常温に戻した牛乳を45の目盛まで加え、ふたをしっかりと締めてよく振りやわらかくしてから使ってください。

2 キャップ、スプーンを熱湯消毒する。

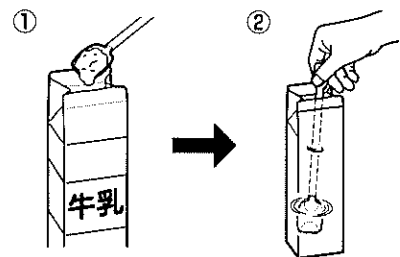
- ①キャップ、スプーンをよく洗い、すすぎます。
- ②沸とうさせた熱湯を、よく洗った容器に入れ、キャップ、スプーンを2~3分その中につけ置きします。



- キャップ、スプーンは雑菌が繁殖しないように必ず熱湯消毒してください。雑菌が繁殖するとカスピ海ヨーグルトがうまくできない場合があります。また熱湯消毒したあとは、ふきんなどでふかないでください。
- なべなどに入れて煮沸消毒はしないでください。変形することがあります。

3 パック牛乳にスターターを入れ、よくかきまぜる。

- ①パック牛乳の注ぎ口を両側全部開きます。
※牛乳は常温にもどしておいてください。
- ②スターターをスプーンで計って入れ、スプーンで念入りに底の方までよくかきまぜます。



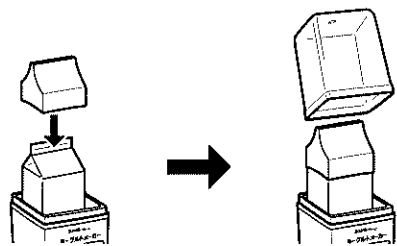
スターターの量の目安

パック牛乳の容量	1000mL	500mL
スターター		
カスピ海ヨーグルト使用の場合	付属のスプーンで約4杯(約100mL)	付属のスプーンで約2杯(約50mL)
カスピ海ヨーグルト種菌粉末使用の場合	1000mLではうまくできない場合がありますので必ず500mLで作ってください。	4ページに記載している方法で作ったスターター(培養した種菌)を全部入れます。



- カスピ海ヨーグルト作り汚れや雑菌は禁物です。手をよく洗い、牛乳やパックの内側に直接ふれないように注意してパック牛乳を開封してください。
- よくかきまぜないと、カスピ海ヨーグルトがうまくできない場合があります。

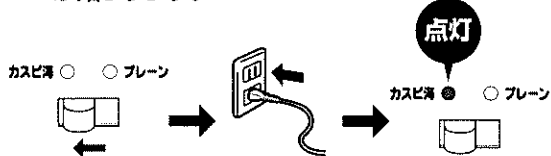
4 本体にパック牛乳を入れ、キャップをはめ、カバーをセットする。



- パック牛乳はこぼれないように、静かに入れてください。
- パック牛乳(1000mLまたは500mL)以外のものを本体収納部に入れないでください。
- 牛乳を直接本体収納部に入れないでください。

5 切換スイッチをカスピ海(左側)にし、差し込みプラグをコンセントに差し込み、メモリーダイヤルをセットする。

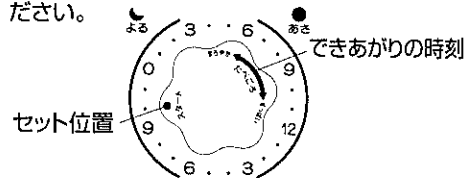
- ①カスピ海(左側)の切換ランプが点灯し、発酵が始まります。



- ②でき上がりの時刻を覚えておくために、メモリーダイヤルをセットします。(タイマーではありません。差し込みプラグをコンセントから抜かない限り通電を続けます。)

メモリーダイヤルを回して、セット位置を通電開始の時刻に合わせてください。

(例)午後10時に通電を開始する場合、メモリーダイヤルのスタートの●印を「よる」10の目盛に合わせ回します。このときのできあがりの時刻はメモリーダイヤルの「たべごろ」に合った翌日の「あさ」の午前6時から午前10時の間をさします。これを目安に通電を切ってください。



できあがり時間	できあがりの状態
8時間前後	まろやか
10時間前後	たべごろ
12時間前後	すっぱい

- カスピ海ヨーグルトは時間とともに発酵が進み酸味が増します。メモリーダイヤルの「まろやか」「すっぱい」の表示を参考にお好みに合わせて時間を加減してください。

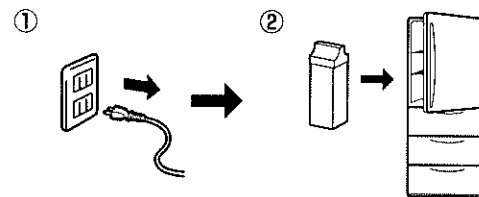


- 切換スイッチを必ずカスピ海(左側)にしてください。そうしない場合、カスピ海ヨーグルトが出来上がりません。
- パック牛乳を入れずにカラで通電することは絶対にしないでください。

- でき上がるまでは本体をゆすったり、中をかきまぜたりしないでください。カスピ海ヨーグルトがうまくできない場合があります。
- スターターの種類、牛乳の温度、室温などにより、できあがり時間が多少異なります。夏場は気温によりうまくできない場合があります。室温30℃以上の高温多湿な場所では作らないでください。酸味がたらない時は、あと1~2時間通電を続けてください。

6 できあがったら早めに冷蔵庫へ。

- 牛乳が固まったらできあがりです。カスピ海ヨーグルトはプレーンヨーグルトに比べ、スプーンですくうと糸を引くようなとろりとした粘りけがあるのが特長です。
- ①差し込みプラグをコンセントから抜きます。
- ②パック牛乳を本体収納部から取り出し、キャップをしたまま冷蔵庫に入れ冷やします。



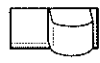
- メモリーダイヤルの「たべごろ」の表示は通電を切って発酵を止める時刻の目安を示します。できあがったカスピ海ヨーグルトはあたたかい状態になっていますので、冷蔵庫で冷やして食べやすくしてください。

- 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。一週間以内を目安にできるだけ早めにお召し上がりください。スターターとして継続利用する場合は、食べる前にあらかじめ取り分けておいてください。できたてのカスピ海ヨーグルトの表面をよけた真ん中あたりを熱湯消毒をしたスプーンですくい取り、すぐに使わないときは熱湯消毒をした密閉できる容器に入れ冷蔵庫で保存し、一週間以内にスターターとして使用してください。食べ残したカスピ海ヨーグルトをスターターとしては使用しないでください。
- 冷凍室には入れないでください。解凍しても、もとの状態に戻りません。
- できたカスピ海ヨーグルトの表面に水分が浮いていますが、これは乳清(ホエー)といい、カスピ海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。

3 使いかた2 プレーンヨーグルトの作りかた

※通電をする前に必ずご確認ください。

カスピ海 ○ ○ プレーン

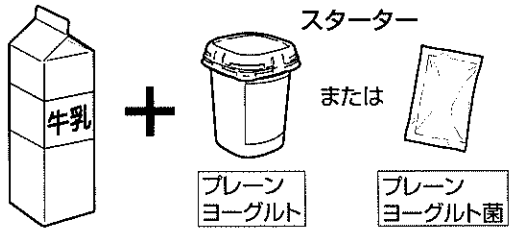


切換スイッチをプレーン(右側)へ

本体内を約45℃で保温します。

1 材料を用意する。

- 1000mLまたは500mL入りのパック牛乳(「種類別名称 牛乳」の表示のある、乳脂肪分3.5%以上の未開封で新鮮な牛乳)
 - スターター(ヨーグルトを発酵させるための乳酸菌)
- (スターターは次のどちらかひとつを用意します。)
- 市販のプレーンヨーグルト(無糖・無添加)
 - プレーンヨーグルト菌(活性粉末乳酸菌)

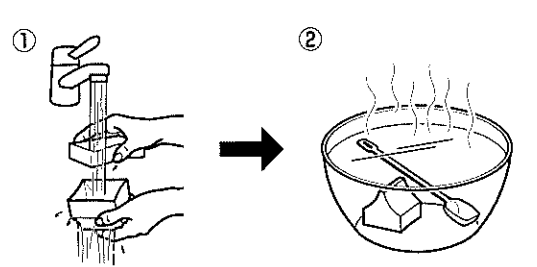


- 牛乳、プレーンヨーグルトは日付の新しいもので未開封のものをお使いください。また使用するまでは必ず冷蔵庫に保存してください。

- 次の材料ではプレーンヨーグルトを作ることができません。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
 - カルシウム強化の加工乳 ●カスピ海ヨーグルト
 - カスピ海ヨーグルト種菌粉末
 - フルーツ、ゼラチンなど添加物の入ったヨーグルト
 - ケフィア(ケフィール)
- 自家製のプレーンヨーグルトをスターターとして使わないでください。乳酸菌の働きが弱くなるため、プレーンヨーグルトがうまくできない場合があります。

2 キャップ、スプーンを熱湯消毒する。

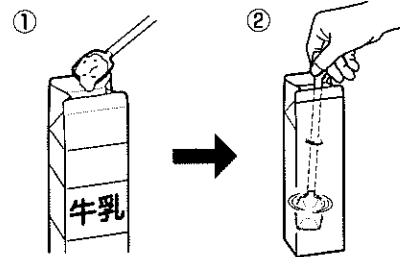
- ①キャップ、スプーンをよく洗い、すすぎます。
- ②沸とうさせた熱湯を、よく洗った容器に入れ、キャップ、スプーンを2~3分その中につけ置きます。



- キャップ、スプーンは雑菌が繁殖しないように必ず熱湯消毒してください。雑菌が繁殖するとプレーンヨーグルトがうまくできない場合があります。また熱湯消毒したあとは、ふきんなどでふかないでください。
- なべなどに入れて煮沸消毒はしないでください。変形することがあります。

3 パック牛乳にスターターを入れ、よくかきまぜる。

- ①パック牛乳の注ぎ口を両側全部開きます。
※牛乳は常温にもどしておいてください。
- ②スターターをスプーンで計って入れ、スプーンで念入りに底の方までよくかきまぜます。

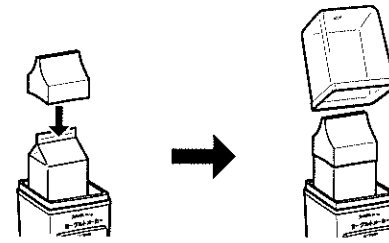


スターターの量の目安

パック牛乳の容量	1000mL	500mL
スターター		
プレーンヨーグルト使用の場合	付属のスプーンで約2杯(約50mL)	付属のスプーンで約1杯(約25mL)
プレーンヨーグルト菌使用の場合	種類により差がありますので、プレーンヨーグルト菌の使用説明書にしたがってください。	

- プレーンヨーグルト作りに汚れや雑菌は禁物です。手をよく洗い、牛乳やパックの内側に直接ふれないように注意してパック牛乳を開封してください。
- よくかきまぜないと、プレーンヨーグルトがうまくできない場合があります。

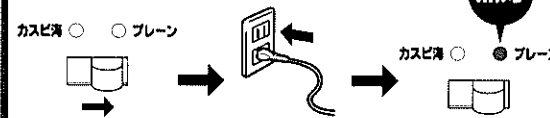
4 本体にパック牛乳を入れ、キャップをはめ、カバーをセットする。



- パック牛乳はこぼれないように、静かに入れてください。
- パック牛乳(1000mLまたは500mL)以外のものを本体収納部に入れないでください。
- 牛乳を直接本体収納部に入れないでください。

5 切換スイッチをプレーン(右側)にし、差し込みプラグをコンセントに差し込み、メモリーダイヤルをセットする。

- ①プレーン(右側)の切換ランプが点灯し、発酵が始まります。



- ②でき上がりの時刻を覚えておくために、メモリーダイヤルをセットします。(タイマーではありません。差し込みプラグをコンセントから抜かない限り通電を続けます。)

メモリーダイヤルを回して、セット位置を通電開始の時刻に合わせてください。

(例)午後10時に通電を開始する場合、メモリーダイヤルのスタートの●印を「よる」10の目盛に合わせ回します。このときのできあがりの時刻はメモリーダイヤルの「たべごろ」に合った翌日の「あさ」の午前6時から午前10時の間をさします。これを目安に通電を切ってください。



できあがり時間	できあがりの状態
8時間前後	まろやか
10時間前後	たべごろ
12時間前後	すっぱい

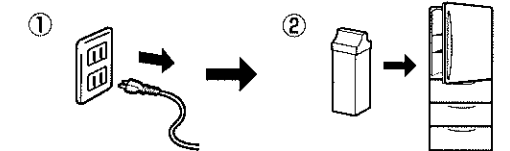
- プレーンヨーグルト菌をスターターに使った場合はそれぞれ1~2時間長く発酵させてください。
- プレーンヨーグルトは時間とともに発酵が進み酸味が増します。メモリーダイヤルの「まろやか」「すっぱい」の表示を参考に好みに合わせて時間を加減してください。

- 切換スイッチを必ずプレーン(右側)にしてください。そうしない場合、プレーンヨーグルトが出来上がりません。
- パック牛乳を入れずにカラで通電することは絶対にしないでください。

- でき上がるまでは本体をゆすったり、中をかきまぜたりしないでください。プレーンヨーグルトがうまくできない場合があります。
- スターターの種類、牛乳の温度、室温などにより、できあがり時間が多少異なります。酸味がたりのない時は、あと1~2時間通電を続けてください。

6 できあがったら早めに冷蔵庫へ。

- 牛乳が固まったらできあがりです。
 - ①差し込みプラグをコンセントから抜きます。
 - ②パック牛乳を本体収納部から取り出し、キャップをしたまま冷蔵庫に入れ冷やします。

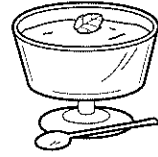


- メモリーダイヤルの「たべごろ」の表示は通電を切って発酵を止める時刻の目安を示します。できあがったプレーンヨーグルトはあたたかい状態になっていますので、冷蔵庫で冷やして食べやすくしてください。

- 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。一週間以内を目安にできるだけ早めにお召しあがりください。
- 冷凍室には入れないでください。解凍しても、もとの状態に戻りません。
- できたプレーンヨーグルトの表面に水分が浮いていますが、これは乳清(ホエー)といい、プレーン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あがりください。

ヨーグルトについて

- ヨーグルトとは、牛乳に乳酸菌を加えて、適温に一定時間保ち、発酵させて牛乳の中のタンパク質を固まらせたものです。栄養価は牛乳とほぼ同じです。
- 乳酸菌には高い整腸作用と、体内でビタミンB群を生成するはたらきがあり、ヨーグルトにはタンパク質、カルシウムが牛乳よりも消化・吸収されやすい状態で含まれていますので、栄養価の高い健康食品といわれています。



カスピ海ヨーグルトとプレーンヨーグルトの違いは？

- ヨーグルトを作る菌が違います。カスピ海ヨーグルトに含まれる主な菌はクレモリス菌とアセトバクター菌です。プレーンヨーグルトに含まれる主な菌は、ブルガリア菌・サーモフィラス菌・アシドフィラス菌・ビフィズス菌などです。
- カスピ海ヨーグルトを作る菌が発酵に適する温度は約25℃、プレーンヨーグルトは約45℃が適しています。本製品では切替スイッチを作りたいヨーグルトの方に合わせると本体内の保温温度を切り換えて発酵しやすい環境にします。
- カスピ海ヨーグルトはプレーンヨーグルトに比べて酸味が少なく、特有の粘りけととろみがあるのが特徴です。

お料理例

さわやかな酸味のヨーグルトは何と合わせても相性ぴったり。甘みを加えたり、お料理のかくし味に使ったり、応用範囲の広い食品です。お好みによりいろいろ工夫してお楽しみください。

デザート

- ジャムやはちみつ、シナモンシュガーなどを加えて。
- 果物のかん詰や食べやすい大きさに切った果物にかけて。



ドリンク

- 果物のジュースに少量加えて。
- 果物あるいは野菜とヨーグルトをミキサーでかくはんして、ヨーグルトドリンクに。



料理

- フレンチドレッシングやマヨネーズと合わせ、塩・コショウ・レモン汁などをふりヨーグルトソースとしてサラダに。
- シチューやスープ、カレーの仕上げに少量まぜてかくし味に。

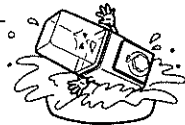


4 お手入れのしかた

ヨーグルト作りに汚れや雑菌は禁物です。清潔にしてお使いください。

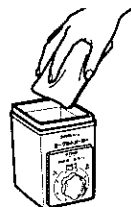


- 本体は水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電のおそれがあります。
- お手入れするときは、差し込みプラグをはずし、本体が冷えてから行ってください。
- 洗剤・シンナー・クレンザー・金属たわし・化学ぞうきん・ナイロンたわし・漂白剤などは使わないでください。
- 食器洗い乾燥機、食器乾燥器に入れて乾燥させないでください。変形の原因になります。



本体

- よくしぼったふきんで汚れをふき取ってください。



カバー・キャップ・スプーン

- ぬるま湯の中で、やわらかいスポンジを使用して洗った後、充分乾燥させてから保管してください。



5 ヨーグルトがうまくできなかったときは…

もし、ヨーグルトがうまくできなかったり、「おかしいな？」と思ったら、次の点をお調べのうえ、食べずに処分してください。スターターとしても使用しないでください。

原因	状態	うまく固まらない。 (12時間経過しても)	均一に固まらず、多量に水分が分離している。	すっぱすぎる。	プレーンヨーグルトの場合、ねばりがありすぎる。	「使いかた1」または「使いかた2」の参照項目
牛乳が古かった。		●	●		●	1
スターターが古かった。		●			●	1
熱湯消毒が充分でなかった。		●				2
スターターを入れなかった。あるいはその量が少なかった。		●				3
スターターを入れてよくかきまぜなかった。		●	●			3
通電中に中をかきまぜたり、本体に振動を与えた。			●			5
通電時間が長すぎた。				●		5
差し込みプラグを入れ忘れた。		●				5
切替スイッチを切り換え間違えた。		●	●			5
カスピ海ヨーグルトの場合、室温30℃以上の環境に置いて作った。*		●	●			5

*カスピ海ヨーグルトの場合の発酵温度は約25℃に設定しています。室温が30℃以上の所で作ると本体が外気の影響を受けて本体内の温度が上昇してカスピ海ヨーグルト菌が弱まり、ヨーグルトが腐る場合がありますのでそのような環境で作ることはおすすめできません。

仕様

電源	交流100V 50-60Hz
消費電力	30W
容量	1000mLまたは500mL入りのパック牛乳(底面約7cm角のもの)
外形寸法(約)	幅10.5×奥行13.7×高さ27.0cm
質量(約)	0.52kg
コードの長さ	1.5m

連絡先

タイガー魔法瓶株式会社

本社 〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・お買い物のご相談は お客様ご相談窓口

ナビダイヤル
(全国共通番号)



0570-011101

市内通話料でOK 市内通話料金でご利用いただけます。

受付時間 AM9:00~PM5:00
月曜日~金曜日
(祝日・弊社休業日を除きます)

※携帯電話・PHSの方はこちらへ
TEL (06) 6906-2121

*上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。
ホームページアドレス <http://www.tiger.jp/>