

IDEA Label

取扱説明書 保証書

17-03-02

このたびは弊社製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。本製品を安全に正しくお使いいただくために、お使いになる前に必ず本書をよくお読みになり十分ご理解ください。本書には保証書が付いていますので大切に保管してください。本製品は一般家庭用です。業務用などに使用しないでください。

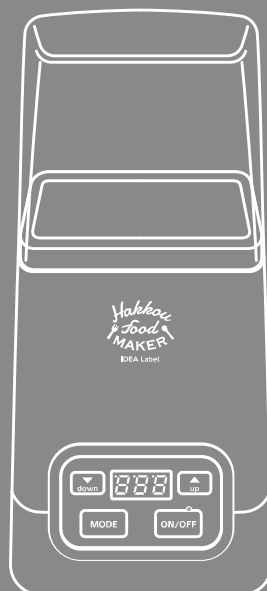
もくじ

ご使用前に必ずお読みください	1
各部の名称	4
ご使用方法	5
うまくできあがらなかったら	8
故障かな?と思ったら	9
仕様	10
保証書	裏表紙

HAKKOU FOOD MAKER

発酵フードメーカー

LOE037




安全上のご注意

ここに示している注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき危害や損害を未然に防止するためのものです。安全に関する重要な内容ですので必ず守ってください。

表示の区分 誤った取り扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の表示に区分しています。

 **警告** 人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。




 **注意** 人が傷害を負う可能性および物的損害の発生が想定される内容。

記号の意味 記号は次の意味をあらわしています。



 必ずすること（強制事項）  してはいけないこと（禁止事項）

使用環境について









-  不安定な場所、振動のある場所、棚の上など高所に設置しない。
傾いて、けが、やけど、感電、漏電による火災の原因になります。
-  屋外、水のかかる場所、濡れた台の上で使用しない。
内部に水が入ると、感電や漏電による火災の原因になります。
-  子供だけで使用させたり、乳幼児の手の届く所で使用しない。
けが、やけど、感電のおそれがあります。



-  次のような場所では使用しない。
たたみ、じゅうたんなどの上 / 熱に弱い敷物や紙の上 / 火気のそば / 高い場所 / 不安定な場所 / 傾いた場所 など
火災、感電、故障、変色の原因になります。
-  壁や家具の近くで使用しない。
蒸気または熱で壁や家具を痛めたり、変色や変形の原因になります。また火災、故障の原因になります。

電源について



-  濡れた手で電源プラグをさわらない。
感電の原因になります。
-  電源コード、電源プラグを傷つけない。
破損加工、熱器具に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重いものを載せる行為をしないでください。
傷んだまま使用すると感電、ショート、火災の原因になります。
-  電源コードが傷ついている場合は使用しない。
断線、感電のおそれがあります。
-  交流100V以外では使用しない。
感電や火災の原因になります。
-  電源コードは束ねたまま使用しない。
感電、ショート、火災の原因になります。
-  ゆるんだり傷んでいるコンセントは使用しない。
感電や火災の原因になります。



警告

- ⊘ 電源プラグの先端に金属片やごみを付着させない。
感電、ショート、火災の原因になります。
- ⊘ 海外では使用しない。
日本国内のAC100V電源以外で使用すると、感電や火災の原因になります。
Please use it by the AC 100V only in Japan. Using a different voltage may result in electric shock or fire.
- ⚠ 異常時・故障時には、ただちに使用を中止して電源プラグを抜く。
感電や火災の原因になります。
- ⚠ 電源プラグは根元まで確実に差し込む。
正しく差し込まないと感電や火災の原因になります。
- ⚠ お手入れの際は電源プラグをコンセントから抜く。
けが、やけど、感電、火災の原因になります。



注意

- ⚠ 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
絶縁劣化による感電、漏電による火災の原因になります。
- ⚠ 必ず電源プラグを持ってコンセントから抜く。
コードが傷んで、感電、ショート、発火の原因になります。
- ⚠ 調理ランプが消灯していることを確認してから電源プラグの抜き差しをする。
けがや故障の原因になります。

取り扱いについて



警告

- ⊘ 分解、修理、改造をしない。
けが、感電、発火の原因になります。修理はお買い上げになった販売店または「お客様相談窓口」にご相談ください。
- ⊘ 本体・電源コードは水をつけたり、水をかけたりしない。
感電、ショート、故障の原因になります。
- ⊘ 使用中や使用後しばらくは本体の内側に触れない。
やけどのおそれがあります。



注意

- ⊘ 本体に衝撃を与えない。
落としたり、ものにぶつけると、故障の原因になります。
- ⊘ 調理以外の目的で使用しない。
けがや故障の原因になります。
- ⊘ 火にかけたり、電子レンジやオープンに入れない。
本体が燃えて故障や火災の原因になります。
- ⊘ 本体を冷蔵庫・冷凍庫に入れない。
故障の原因になります。
- ⊘ 付属の専用容器・計量カップ・スプーンを冷凍庫に入れない。
破損の原因になります。
- ⊘ 付属の専用容器、牛乳パック以外で調理しない。
けがや故障の原因になります。
- ⊘ 指定された調理時間を超えて連続運転しない。
故障の原因になります。
- ⊘ 容器に食品以外のものを入れない。
食品の腐敗の原因になります。

**注意**

- ❗ 熱湯消毒していない容器・スプーンなどは使用しない。
食品の腐敗の原因になります。
- ❗ 容器・計量器具などを消毒する時は熱湯に注意する。
やけどのおそれがあります。
- ❗ 本体に直接材料や水分を入れない。
やけどや故障の原因になります。
- ❗ カバーを開けた状態で運転しない。
故障の原因になります。

下記のような場所での使用・保管は避ける

次のような場所では使用しないでください。故障の原因になります。
また、発酵がうまくいかなかったり、変質することがあります。

- 火気の近く
- 扇風機やエアコンの風の当たるところ
- 直射日光が当たるところ
- 子供、乳幼児の手の届く場所
- 振動のある場所、不安定な場所
- 水で濡れた場所
- 熱を発する機械の上

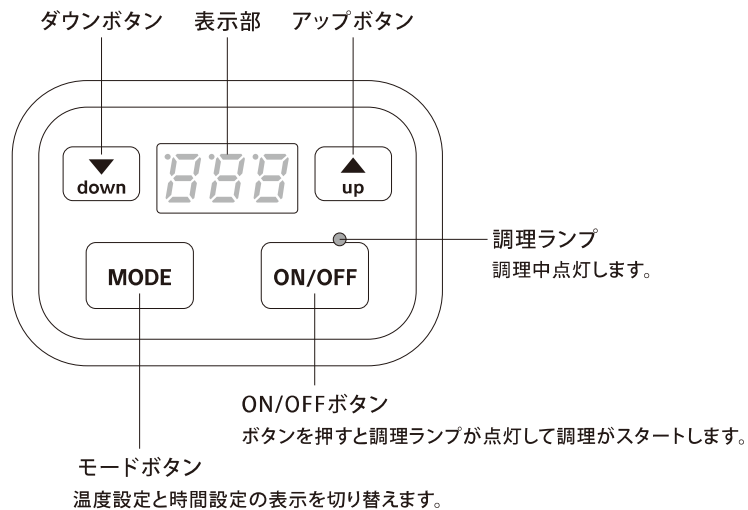
- ❗ 犬、猫、小動物等、ペットを飼っている場合は本機や電源コードを傷めないようにご注意ください。
傷んだまま使用すると感電、火災、故障の原因になります。

廃棄について

製品や梱包材の廃棄については、お住いの自治体の取り決めに従って処理してください。



● 操作パネル



使いかた

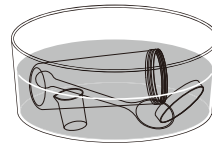
お使いになる前に

はじめにお使いになるときは、カバー、専用容器、容器フタ、計量カップ、スプーンを台所用中性洗剤などでよく洗い乾かしてからお使いください。

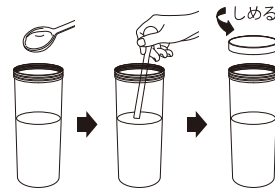
- ❗ 発酵食品は、雑菌が入るとうまく作るできません。
調理の前にはよく手を洗い、使用する器具は必ず熱湯消毒をしてお使いください。
- ❗ 熱湯消毒をする際はやけどに注意してください。
煮沸消毒はしないでください。変形の原因になります。

●準備 - 専用容器を使用して発酵させる場合

1. 専用容器、容器フタ、計量カップ、スプーンをよく洗い熱湯にひたすか、熱湯をまんべんなくかける
 - ・熱湯消毒後はなるべく水気を切り、ふきんなどで拭かずそのまま使します。殺菌していないふきんなどで拭いたりしないでください。



2. 専用容器に材料を入れ、よく混ぜ合わせてフタをする
 - ・菌種を入れる時は、底までよく混ぜ合わせてください。よく混ぜていないと発酵がうまくできないことがあります。
 - ・材料は、常温に戻すか調理温度まで温めたものを使用してください。
 - ・材料を手で触る時は、よく手を洗ってから作業してください。



底までよく混ぜ合わせる

●準備 - 牛乳パックのままヨーグルトを発酵させる場合

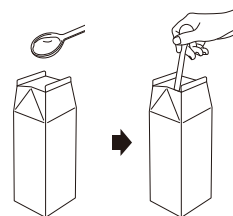
- ・ヨーグルトの基本の作り方は付属のレシピブックを参照してください。
- ・ヨーグルト作りには成分無調整の牛乳をおすすめします。

- ❗ 未開封の新しい牛乳を使用してください。

1. スプーンをよく洗い熱湯にひたすか、熱湯をまんべんなくかける
 - ・熱湯消毒後はなるべく水気を切りふきんなどで拭かずそのまま使します。殺菌していないふきんなどで拭いたりしないでください。
2. 牛乳パックの注ぎ口を開き、種になるヨーグルト分の牛乳を別の容器に移すなどして減らしておく
 - ・牛乳は、常温に戻すか調理温度まで温めたものを使用してください。
3. 牛乳パックに種になるヨーグルトを入れスプーンでよく混ぜ合わせる
 - ・菌種を入れる時は、底までよく混ぜ合わせてください。よく混ぜていないと発酵がうまくできないことがあります。

種類別名称	牛乳
原材料名	生乳100%
無脂乳固形分	8.0%以上のもの
乳脂肪分	3.0%以上のもの

成分無調整の牛乳(以下の表示があるもの)



底までよく混ぜ合わせる

4. 牛乳パックの注ぎ口をクリップなどを使ってとじる。

- ・市販のヨーグルト種菌を使用する時は、各製品に書かれた説明にしたがってください。
- ・牛乳パックの内側や材料は直接手で触らないようにしてください。

●調理

- ・温度や時間の設定は付属のレシピブックを参照してください。

1. 専用容器または牛乳パックを本体にいれ、カバーをする

2. 電源プラグをコンセントに差しこむ

3. 温度を設定する

- ・ダウン / アップボタンを押して温度を設定します。
(25℃～65℃、1℃単位)

4. 時間を設定する

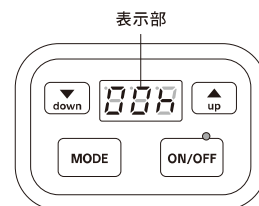
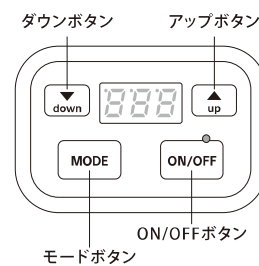
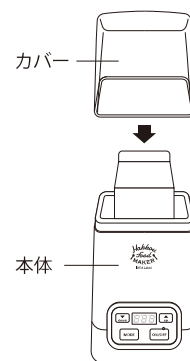
- ・モードボタンで時間を表示し、ダウン / アップボタンを押して時間を設定します。
(1時間～48時間、1時間単位)

5. ON/OFF 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。
- ・調理を途中で止めるときは ON/OFF ボタンを押して電源を切ってください。

●できあがり

- ・設定した時間が経過すると、表示部が「00h」となり点滅して調理が終了します。
- ・できあがった調理物は、早目に冷蔵庫に移して保存してください。専用容器で長時間保管すると色やにおいが移ることがあります。
- ・使用後は電源プラグを抜いてください。



お手入れ方法

本体・カバーのお手入れ

- ・固く絞った布で拭いてください。
- ・本体には水をかけないでください。感電・けが・故障の原因となります。
- ・カバーは台所用中性洗剤などでよく洗い、乾かしてください。



専用容器・容器フタ・スプーン・計量カップのお手入れ

- ・専用容器・容器フタ・スプーン・計量カップは丸洗いできます。
- ・台所用中性洗剤を使いスポンジで洗ったあと、水洗いし乾かしてください。



- 必ず電源をOFFにして、電源プラグを抜いてから行ってください。
- 調理物や水気を残したまま放置しないでください。
- 洗浄には台所用中性洗剤をご使用ください。研磨剤入りの洗剤は使用しないでください。
- ベンジン・シンナー・アルコール・ミガキ粉・たわしなどは使用しないでください。
- 金属製のヘラやフォーク、スプーン、ナイフなどの鋭利なものでこすらないでください。
- 食器洗い機、食器乾燥機は使用しないでください。

症状	チェック内容	対処方法
ヨーグルトがうまくできない	▶ 容器・スプーンなどを熱湯消毒しましたか？	▶ 容器を熱湯消毒しないと、雑菌が繁殖することがあります。必ず熱湯消毒してから調理してください。
	▶ 温度・時間は適切に設定されていますか？	▶ 作るヨーグルトによって適切な温度・時間を設定してください。
	▶ 室温が高くありませんか？	▶ 室温が 30℃を超えると、カスピ海ヨーグルトはできないことがあります。涼しい場所で保管してください。
	▶ 加工乳などを使用していませんか？	▶ 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。
	▶ 古い牛乳を使用していませんか？	▶ 新鮮な未開封の牛乳を使用してください。
	▶ 材料をよくかき混ぜましたか？	▶ 調理前に材料をよくかき混ぜてください。
・温かくならない	▶ カスピ海ヨーグルトの場合は、体温より低いいため温かく感じないことがあります。故障ではありません。	
・かたまり方にむらがある	▶ 調理途中で中身をかき混ぜたり振ったりしましたか？	▶ 調理途中で中身をかき混ぜたり振ったりしないでください。
・酸味が強い、水が多い	▶ 調理時間（発酵時間）が長すぎませんか？	▶ 発酵時間が長いと酸味が強くなったり、乳清（水分）が出てきます。調理時間を短くしてください。
甘酒・塩麴・西京味噌がうまくできない	▶ 麴や塩がかたまっていますか？	▶ 麴や塩がかたまらないようによくほぐしてください。
	▶ 調理前に材料をよくかき混ぜましたか？	▶ 調理前に材料をよくかき混ぜてください。
	▶ 温度・時間は適切に設定されていますか？	▶ 温度と時間は適切に設定してください。調理途中で発酵具合を確認して、時間を調整してください。
いやなおいがる色がおかしい	▶ 雑菌が混入している恐れがあります。食わずに処分してください。菌種としても使用しないでください。	

症状	チェック内容	対処方法
運転しない	▶ 電源プラグは正しく接続されていますか?	▶ 電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
	▶ タコ足配線をしていませんか?	▶ 定格 15A 以上のコンセントを単独で使ってください。
	▶ 表示部が「00h」で点滅していませんか?	▶ ON/OFF ボタンを押して温度・時間を設定してから運転してください。
調理しない	▶ 調理ランプは点灯していますか?	▶ ON/OFF ボタンを押して ON に設定してください。

※上記に従って対処しても改善しない場合はお客様相談窓口にお問い合わせください。

●長期で使用製品の定期点検を!



愛情点検

- ON/OFFボタンを押しても作動しないことがある。
- コードが傷ついたり、電源プラグや電源コードを動かすと作動が止まることある。
- 作動中、異常な音がある。
- 本体が変形していたり、異常に熱い。
- こげくさい臭いがする。
- その他の異常、故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店にご連絡ください。
点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。

●アフターサービスについてのお問い合わせ

お客様相談窓口：03-5446-9511

受付時間 10:00～17:00(土日、祝日は除く)

●交換部品のご案内

*本製品の各部品は下表の交換用部品名で別売りしています。

交換用部品名	型番	商品コード
発酵フードメーカー専用1L容器	LOE037-CASE	9990968
発酵フードメーカー専用スプーン	LOE037-SPOON	9990969

交換用部品のお求め方法 製品の交換用部品名をご確認の上、下記方法でお求めください。

①インターネットでのご購入

下記サイトにアクセスいただきお申し込みください。

<https://bruno-onlineshop.com>

②電話でのご購入

お客様相談窓口：03-5446-9511

受付時間：10:00～17:00(土日、祝日は除く)

お預かりさせていただきましたお客様の個人情報は、製品の発送やアフターサービスのために利用させていただきます。

お客様の許可なく第三者に開示する事はございません。

*その他ご不明点ございましたらお客様相談窓口までお問い合わせください。

仕様

定格電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	30W
製品寸法	約 W130×H281×D138(mm)
製品重量	約 650g
コード長	約 1.2m
安全装置	温度ヒューズ：102℃
実用容量	1L(専用容器容量)
材質	本体：ABS樹脂 カバー：AS樹脂 容器・計量カップ・スプーン：ポリプロピレン(耐熱温度 100℃)
機能	温度調節(25-65℃、1℃単位) タイマー(1-48時間、1時間単位)
生産国	中国

※製品の仕様・デザインは予告なく変更する場合がございますのでご了承ください。

修理のご依頼にあたって

修理を依頼される前に「故障かな?と思ったら」をご参照ください。それでも症状が改善しない場合は保証書に必要な事項をご記入のうえ、お買い上げの販売店またはお客様相談窓口にご相談ください。取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った状態で、保証期間内に故障した場合は無料修理いたします。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。贈答品などで保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理を依頼できない場合にはお客様相談窓口にご相談ください。

修理規定

- 使用方法の誤り・乱用・不当な修理・改造・分解掃除による故障・天災・火災・保存上の不備による故障および損傷の修理・修復については保証期間内でも有料となります。
 - 保証対象外の修理品の運賃など諸掛かり費用はお客様にてご負担願います。
 - お買上げ年月日の記入またはレシート・配送伝票がない場合、またはお買上げの日から1年以上経過している場合は有料で修理させていただきます。
 - 一般家庭用以外(たとえば業務用など)に使用された場合の故障および損傷については保証の対象とはなりません。
 - 本保証は日本国内のみにおいて有効です。(This warranty is valid 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。従いましてこの保証書によって保証書を発行する者(保証責任者)、およ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ので、保証期間経過後の修理などについてご不明な場合は、お買い上げの販売店またはお客様相談窓口にお問い合わせください。
-
- 保証書は再発行できませんので、大切に保管してください。
 - ご記入いただいた保証書(個人情報)は、本製品の修理・サービスに利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

BRUNO株式会社 (ブルーノカプシキガイシャ)

お客様相談窓口： **03-5446-9511**

受付時間 10:00～17:00 (土日、祝日は除く)