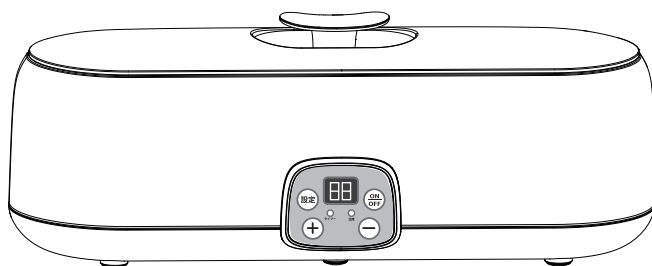


LUCTUS

取扱説明書

品番：SE6200

家庭用



発酵ぶらす ヨーグルトメーカー

この度は「LUCTUS 発酵ぶらすヨーグルトメーカー」をお買い上げ頂き誠にありがとうございます。本製品をご使用前には必ずこの取扱説明書をお読み頂き、内容を十分にご理解された上でご使用ください。

なお、この取扱説明書には保証書が付いています。

お読みになった後も大切に保管してください。

製品改良のため、予告なしにデザインや仕様を一部変更する場合があります。予めご了承願います。


もくじ


安全上のご注意	2～3
各部の名称	4
ご使用前のご準備	5
タイマーと温度の設定方法	6
使い方（ヨーグルトを作る）	7～8
ヨーグルト基本レシピ	9
お手入れのしかた	10
使用する容器について	11
うまくできないとき / 故障かな	11～12
製品仕様	13
保証書	裏表紙

SMILE CORP.

安全上のご注意


ご使用前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、必ずお守りください。
お使いになる人や他の人への危害や損害を未然に防止するためのものです。
誤った取扱いをした場合の危害や損害の程度を次の表示で区分して、説明しています。


 **警告** 死亡または重傷を負うおそれがある内容です。

 **注意** 軽症を負うことや、物的損害が発生するおそれのある内容です。

◆物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

絵表示の説明

 「禁止」（しないでください）を示します。

 「強制」（必ずしてください）を示します。

警告



- 絶対に分解したり、修理をしない。
発火や異常動作によるけがのおそれがあります。
- 交流100V以外では使わない。日本国内100V専用。
破損及び火災の原因となります。
- ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。
感電やけがの恐れがあります。
- 傷んだ電源プラグやゆるんだコンセントは使わない。
感電やショート、発火の恐れがあります。
- 電源コードを束ねたり、引張ったり、無理に曲げたり、ねじったり、重い物を乗せたり、挟み込んだり、加工したり、傷つけたりしない。
ショート・感電による発火・火災の原因になります。
- 火気の近くでは使用しない。
ショート・感電の原因になります。
- 子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・発火のおそれがあります。
- 本体を水につけたり、かけたりしない。また、水洗いは絶対にしない。
ショート・感電の原因となります。
- 本体や容器を落としたり、強い衝撃を与えない。
製品が破損したり、落とした際にけがをする恐れがあります。
※万一事故が起きてても、弊社は一切の責任を負いかねます。



- 電源プラグは根元まで確実に差込む。
感電・火災の原因となります。
- 運転を停止してから、電源プラグを抜き差す。
感電・火災の原因となります。
- 電源プラグのほこり・汚れなどは、定期的に取り除く。
湿気などで、絶縁不良になり火災の原因となります。定期的に電源プラグを布でふいてください。
- 異常（異音・異臭・焦げ臭い・動かない・ビリビリと電気を感じるなど）や、故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く。
発煙・発火・感電のおそれがあります。

⚠ 警告



- 電源コードが異常に熱くなる時は、使用を中止する。
ショート・発火のおそれがあります。
- 電源コードを抜く時は、コードを引張らず必ずプラグ部分を持って抜く。
断線やスパークして発火の原因となります。

⚠ 注意

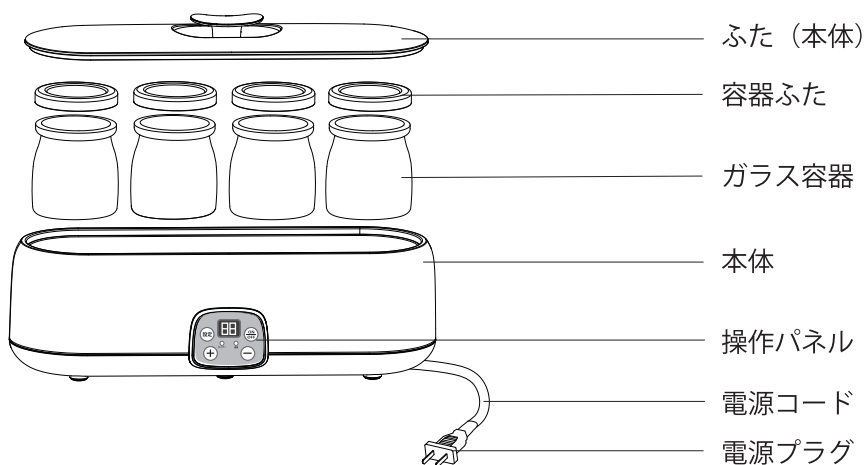


- 運転中に移動させない。
けが・故障の原因となります。
- 不安定なところでは使用しない。
転倒・落下などによる破損・故障やけがの原因となります。
- 熱に弱い敷物の上では使用しない。
火災の原因となります。
- 壁や家具の近くでは使用しない。
熱で家具や壁を傷め、変色・変形の原因となります。
- 容器を入れなかったり、容器に何も入れない状態では使用をしない。
破損・故障の原因となります。
- 本体を電子レンジや冷蔵庫に入れない。
火災や故障の恐れがあります。
- 調理目的以外には使用しない。
故障の原因となります。
- 一般家庭用以外で使用しない。
故障の原因となります。
- 屋外では使用しない。
故障の原因となります。



- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
感電・火災の原因となります。
- お手入れの際は、電源プラグをコンセントから抜き、本体や容器が十分に冷めてから行う。
やけどやけがのおそれがあります。

各部の名称



操作部のなまえ

〈設定開始ボタン〉

温度とタイマー時刻の設定を開始します。
動作中に押すと現在の設定表示します。

〈ON/OFF ボタン〉

動作スタートとキャンセルができます。

〈温度・タイマー時刻〉

⊕ ボタン

液晶表示の数字が1℃または1時間単位でプラスされます。

〈温度・タイマー時刻〉

⊖ ボタン

液晶表示の数字が1℃または1時間単位でマイナスされます。

タイマー設定ランプ

※ランプ表示意味

温度設定ランプ

設定中：緑色点滅、動作中：赤色点灯

ご使用前のご準備



使用前に必ず容器、容器ふた、また、調理時必要なスプーンなどをよく洗った後、熱湯消毒してください。

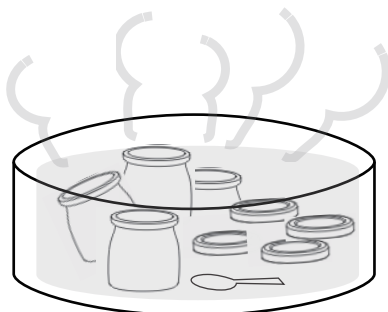
【注】本体は洗えません。

①台所用中性洗剤で洗います。洗った後、大きめの器に入れます。

②沸騰したお湯を上からかけ、全体が隠れるくらいに器に入れます。

2～3分つけ置きします。

③熱湯消毒した後は、布巾などで拭かずにそのままご使用ください。



⚠ 注意

- やけどにご注意ください。
- 沸騰した直前及び直後のお湯を直接、容器のふたにかけないでください。急速に熱いお湯が当たった場合、変形する可能性がございます。変形した場合は、後日容器にふたをつけた状態で熱湯に約10分つけ置き、自然乾燥させてください。多少ゆがみが緩和されます。
- 鍋などに入れての煮沸消毒はしないでください。
- 電子レンジに入れての加熱はしないでください。
- 汚れや雑菌が入るとヨーグルトなど調理がうまくできない場合があります。使用の度に必ず消毒し、消毒した容器はすぐに使うようにしてください。
- 容器をコンロ等の火に直接あてて加熱しないでください。

使用上のご注意

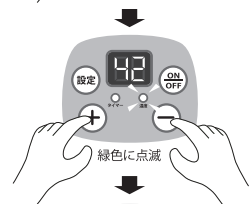
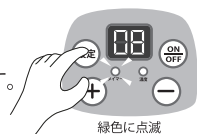
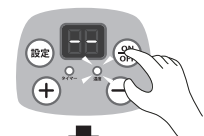
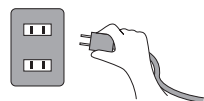
- 本製品をオープンなどの熱を発する機器の上に置かないでください。
うまく発酵できなかったり、故障の原因となります。
- 発酵させる時は以下の場所でおこなわないでください。
熱を発する機器の側、冷蔵庫など振動するところ、扇風機の前など風がよく当たるところなどうまく発酵されないおそれがあります。
- ガラス容器や容器ふた、本体のふたに傷つけないようご注意ください。
傷をつけることで雑菌繁殖の原因となります。傷や割れが発生した場合は容器の使用を中止してください。
- 火気の近くや直射日光が当たる場所では使わない。
調理が上手くできない原因、また、変形・故障の原因となります。
- つくる前にしっかりと手洗いをし殺菌してください。
- 発酵中は、容器のふたを開けないでください。
- カスピ海ヨーグルトやケフィアヨーグルトは、夏場など室温が27℃程度以上になる環境ではうまく作れません。
- 発酵食品は、生き物です。出来上がりましたら冷蔵庫に入れて保管してください。
ヨーグルトは、3日を目安にして早く食べきりましょう。

タイマーと温度の設定方法

1 電源プラグをコンセントにしっかりと差込む

※「ピー」と鳴って表示画面に「88」と表示され、タイマー設定ランプと温度設定ランプが緑色に点灯した後、表示画面が「-」と表示されます。

初期設定は、タイマー時間 8 時間 / 温度 42℃ が設定されています。



2 タイマーを設定する

- ①操作パネル『ON/OFF』ボタンを押します。
 - ②設定ボタンを押し、タイマー設定ランプが緑色に点滅することを確認します。
 - ③緑点滅中に、『+』、『-』ボタンを押しタイマー時間を設定します。
- ※ 3 秒程度内に操作をしないと、赤い点灯となり、確定されます。
再度変更する場合は、設定ボタンを押し、タイマー設定ランプが緑色に点滅したことを確認し、設定し直してください。

3 温度を設定する (タイマー設定時同様)

- ①設定ボタンを押し、温度ランプが緑色に点滅することを確認します。
- ②緑点滅中に、『+』、『-』ボタンを押しタイマー時間を設定します。

4 調理開始

タイマー、温度を設定後、3 秒程操作をせずに時間をおくと、タイマー設定ランプもしくは温度設定ランプが赤色に点灯します。
そのまま調理スタートです。

5 調理完了

完了すると「ピー」と鳴って表示画面が「00」、タイマー設定ランプ、温度設定ランプが赤色に点滅が続きます。

使用後は、必ず電源プラグを抜いてください。

タイマー設定範囲	温度設定範囲
1 ~ 48 時間 (1 ~ 24 時間まで 1 時間単位で調整可能、 24 ~ 48 時間まで 4 時間単位で調整可能)	20 ~ 55℃ (1℃単位で調整可能)

⚠ 注意

本製品は、温度を下げる効果はありません。
室温など環境により、容器内温度が ±5 程度差がでる場合がございます。ご了承ください。

使い方（ヨーグルトをつくる）

材料について

◇牛乳 500ml 入りのパック牛乳

※ガラス容器4個へ均等に分けると、1個につき125ml となります。

未開封で新鮮な牛乳をお使いください。

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



ポイント

牛乳は常温に戻しておく。
牛乳が冷たいとヨーグルト
がうまく作れません

◇市販のプレーンヨーグルト 60ml (大さじ4)

※ガラス容器1個につき大さじ1

もしくは、

◇活性粉末乳酸菌 (ヨーグルト粉末種菌)

※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ご参照ください。

⚠ 注意

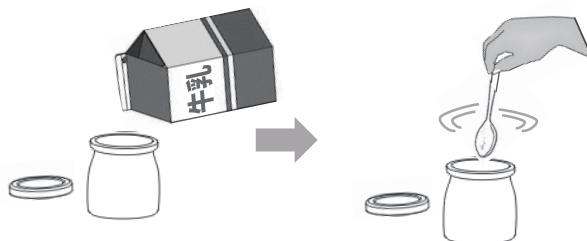
- 食材は賞味期限内の新鮮なものをご使用ください。
- 市販のヨーグルトの中には種菌として使用できない商品もございますのでご注意ください。特に市販のカスピ海ヨーグルトは固まらない場合がございます。
- ヨーグルト作りには汚れや雑菌は禁物です。手を洗い、牛乳に直接触れないようご注意ください。
- 本機で作ったヨーグルトを種菌として使用しないでください。菌の力が弱まって、うまく作れない場合がございます。
- カスピ海ヨーグルトやケフィアヨーグルトは比較的低温（約27℃以下）で発酵させるため、室温が27℃程あるとうまく作れません。

つくり方

1 熱湯消毒をした容器4個に、ヨーグルト種菌をスプーン大さじ1杯ずつ入れます。
(スプーン大さじ1杯は、約15mlです)

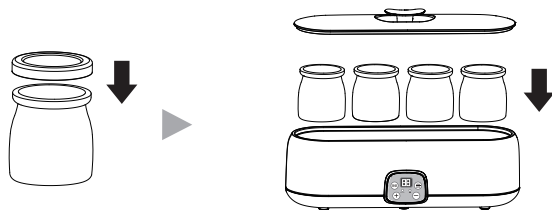


2 牛乳500mlを容器4個に均等に注ぎ込みます。熱湯消毒したスプーンでよくかき混ぜます。

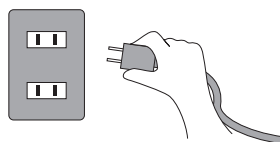


使い方（ヨーグルトをつくる） つづき

3 容器にふたをはめ、本体にセットします。本体のふたを閉めます。



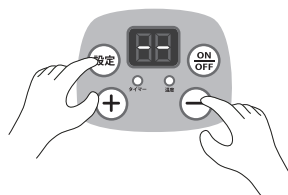
4 電源プラグをコンセントに差し込む。



5 温度とタイマーを設定し、調理を開始する。

設定の目安

プレーンヨーグルト	設定温度目安 タイマー目安	4 2℃ 6～8時間
カスピ海ヨーグルト	設定温度目安 タイマー目安	2 7℃ 6～8時間



※設定のしかたは、6、7ページをご参照ください。

ヨーグルトは、使用する材料や発酵時間、環境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温度や発酵時間を調整してください。
発酵時間が長いほど、酸っぱく、かために仕上がります。

5 できあがったら
電源プラグをコンセントから抜き、容器を冷蔵庫へ入れます。

できあがったヨーグルトはあたたかい状態です。
冷蔵庫で冷やして食べやすくします。

⚠ 注意

- 冷蔵庫内でも少しずつ発酵が進み、酸味が増しますので、お早めにお召し上がりください。（目安3日）
- 連続でヨーグルトメーカーを使用する場合は、本体が室温の温度に戻ってからご使用ください。（本体温度が下がりがきれていないと、うまく発酵できない場合がございます。）

ヨーグルトの基本レシピ

詳しくは、別紙のレシピ本と合わせてご参考ください。

プレーンヨーグルト

材料

- プレーンヨーグルト 60 ml (大さじ4)、または粉末種菌※
- 牛乳 500 ml

目安設定

- 発酵温度 42℃
- 目安時間 8時間

つくり方

- ①ヨーグルト種菌をスプーン大さじ1を容器4個にそれぞれ入れる。
 - ②牛乳500mlを容器4個に均等に注ぎます。
 - ③スプーンで容器の中の牛乳とヨーグルトをよくかき混ぜた後、容器のふたをします。
 - ④本体に入れ、本体のふたをして発酵時間と発酵開始時間をセットします。
- ～できあがり

使える牛乳の種類

牛乳	○	固まります。種類別に「牛乳」と記載しているもの。
成分調整牛乳 低脂肪牛乳 無脂肪牛乳 加工乳	△	固まりが弱いもしくは、分離します。
特別牛乳	○	乳脂肪3.3%以上、無脂肪固形分8.5以上であれば固まります。
乳飲料	×	固まりません。
スキムミルク (脱脂粉乳)	○	原材料が脱脂粉乳であれば固まります。
無調整豆乳	○	固まります。
調整豆乳	△	固まりが弱いもしくは、分離します。
豆乳飲料	×	固まりません。

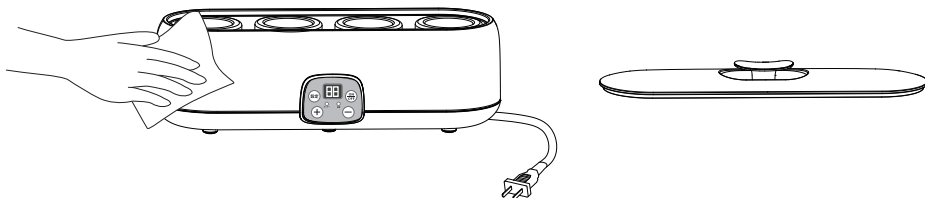
お手入れのしかた

必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が完全に冷めてからお手入れをしてください。

本体、本体ふた

※本体の水洗いは出来ません。

- 本体の汚れが気になるときは、台所用中性洗剤を薄めたぬるま湯を柔らかい布に含ませ、固く絞って拭き取ってください。



ガラス容器、容器ふた、調理容器（スプーンなど）

使用後は毎回、台所用中性洗剤を使って柔らかいスポンジなどで洗います。よく水ですすいだから、十分に乾かします。

- ※容器ふたは、柔らかい素材で出来ております。
食器洗浄機や食器乾燥機などで洗わないでください。

電源プラグ

- ※電源プラグの水洗いは出来ません。
- 乾いた布で定期的に汚れやほこりを拭き取ります。

⚠ 注意

ガラス容器は、急激な温度変化で割れる可能性があります。冷やした容器に熱湯をかけないでください。また、発酵後、冷凍庫などで急速に冷やすことは避けてください。

使用する容器について

本製品は付属の容器以外も使用できます。

下記の注意事項と実際に使用する容器の取扱上の注意をよくお読みの上、正しくご使用ください。

⚠ 注意

- 耐熱温度 100℃以上のふたが閉められる容器を使用してください。食材に接触する部品は全て水洗いと熱湯消毒をしてください。傷や汚れのある容器は使用しないでください。
- ガラス製は、急激な温度変化によって割れる場合がありますので取扱いには十分にご注意ください。
- 製品本体におさまり、本体のふたがセットできる容器をご使用ください。
- 発酵により容器内の空気が膨張し、容器が変形・破裂するおそれがあります。食材は入れすぎず、最大使用量 180 ml (容器) 以下までを目安としてください。
24 時間以上設定の発酵食品を調理する場合は 1 日 1 回容器ふたを開け空気を抜いてください。

うまくできないとき / 故障かな

	こんなとき	原因	対処の仕方
ヨーグルト	ヨーグルトがうまく固まらない。	発酵温度は正しく設定されていますか？	つくるヨーグルトによって発酵時間や時間が違います。目安は、P.8 をご参照ください
		発酵時間は正しいですか？	
		牛乳は新鮮な開封したてのものを使用していますか？	材料は新鮮なものをご使用ください。
		種菌は新鮮なものを使用していますか？	
		部品は説明書通りに消毒しましたか？	消毒方法は、P.5 をご参照ください。
		種菌を入れたとき、よくかきまぜましたか？	種菌がきちんと溶けていないと、ヨーグルトのできあがりにムラができます。
		発酵中にふたを開けて中をかきまぜたり、振動を与えたりしていませんか？	うまく固まらない原因となりますので、発酵中はかきまぜないでください。
	正しい牛乳を使用していますか？	「低温殺菌牛乳」、「加工乳」、「乳飲料」、「成分調整牛乳」、「低脂肪牛乳」、「無脂肪牛乳」の表示があるものはうまく固まりません。	
ヨーグルトの表面に水分が出る	発酵時間が長くありませんか？ (水分は、乳清 (ホエー) というヨーグルトの成分で、栄養もあります。安心してお召し上がりください。	発酵時間を短くしてください。	

うまくできないとき / 故障かな つづき

こんなとき		原因	対処の仕方
ヨーグルト	酸味が強い、弱い	発酵時間が長いと酸味が強くなり、短いと弱くなります。(ヨーグルトの種類によっても酸味は異なります)	酸味が強い場合は、発酵時間を1～2時間短くしてください。弱い場合は、1～2時間さらに発酵してください。
甘酒・米麴・醤油麴	甘みがない。(甘酒)	設定温度とタイマー設定が正しくない場合、甘くならない事があります。また、かきまぜがあまいとムラが出来る場合があります。	温度設定 55℃、タイマー設定 8～10 時間に設定してください。甘みが少ないときは発酵時間を1～2時間追加してください。また、作る時によく材料を混ぜてください。
	やわらかくなっていない。芯が残る。	米麴の種類によっては、かたい粒が残る場合があります。	米麴の種類によっては、かたい粒が残る場合があります。出来上がりをやわらかくしたいときは、水の量を足してお好みの濃さに調整してください。
共通	いやなおいがる。色がおかしい。	雑菌が入っているおそれがあります。	食わずに廃棄し、種菌として使わないでください。保存状態が悪いとカビなどの原因となります。その場合は食わずに廃棄してください。

故障かな？

●修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなとき	ご確認くださいこと	対処の仕方
電源がはいらない。	差し込みプラグが抜けていませんか？	電源プラグを確実に差込んでください。
設定温度やタイマー設定が変更できない。	温度設定ランプ、タイマー設定ランプが緑色に点滅してますか？	温度設定ランプ、タイマー設定ランプが緑色に点滅するまで設定ボタンを押してください。詳しくは、P.6 をご参照ください。
中身がもれる。	材料を入れすぎていませんか？	容器の容量は 180ml までとなっております。中身がもれた場合は、本体を常温に戻し、拭き取ってください。

製品仕様

LUCTUS 発酵 ぷらす ヨーグルトメーカー	
品番	SE6200
電源	AC100V (50/60Hz)
定格消費電力	13W
電源コード	約 0.8m
外観サイズ	W350×D120×H132mm
製品質量	1.2 kg
容量	ガラス容器：使用最大容量 180m l (4個)
生産国	中国

※「LUCTUS 発酵 ぷらす ヨーグルトメーカー」は、容器内の液体に対して 20℃～55℃の設定温度を保つ為の保温器です。お作りになったヨーグルトや甘酒などの品質、健康効果を保証するものではありません。雑菌混入などの品質管理時はお客様ご自身で十分にご注意ください。

保証書

本書は、本書記載内容で製品の無料修理を行う事をお約束するものです。

お買い上げの日から下記期間中に故障が発生した場合は、お買い上げ販売店にご依頼の上、修理に際して本書をご提示ください。

商品到着後、必ず下記内容をご記入頂きお買い上げ販売店の領収書と共に大切に保管してください。

尚、お買い上げ販売店の領収書を紛失されますと修理が実費になる場合や修理できない場合もございます。

本書は再発行致しませんので大切に保管してください。

製品名		LUCTUS 発酵 ぶらす ヨーグルトメーカー		製品型番 SE6200	
お買い上げ日		年	月	日 (保証期間：ご購入日より1年)	
お客様	お名前	様		電話	
	ご住所	〒			
販売店	販売店名			電話	
	住所	〒			
故障の状況					

<保証規定>

- 保証の対象 LUCTUS 発酵 ぶらす ヨーグルトメーカー 本体とします。
- 保証の適用 取扱説明書の注意事項に従って正常な使用状態で保証期間内に故障した場合には製品の無償修理を致します。
- 保証を受けるための条件 保証を受ける際には保証書及び領収書をご提示ください。
- 保証の適用除外
 - 保証書及びお買い上げ販売店の領収書の提示が無かった場合。
 - ご使用・お取扱以上の不注意や過失により故障が生じた場合。
 - 本製品をご使用者自身または他の業者により修理、改造をした場合。
 - ご購入後の輸送、衝撃等により故障や損傷が生じた場合。
 - 火災・地震・水害・落雷・塩害・有毒ガス・薬品による被害、その他の天災・公害などの外部の原因により故障が生じた場合。
 - 一般家庭以外（例えば業務用）の使用で故障や損傷が生じた場合。
 - 日本国以外での使用で故障及び損傷が生じた場合。

※当製品の出張修理は一切行っておりません。全て持ち込み修理となります。

※保証期間中における無償修理対象は、修理費用（部品料・技術料）のみとなっておりますのでご了承ください。

送料、その他費用につきましてはお客様のご負担となります。

※この製品保証書は本証書の明示した期間・条件において無償修理をお約束するものです。

この保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありません。

お客様相談窓口



0120-756-021

受付時間は土・日・祝日及び年末年始や夏期休暇等の弊社指定の休日を除く平日午前10時～午後4時までとなります。

時間帯によってはかかりづらい場合がございますので、その際にご容赦ください。午後12時～1時の間は対応を休止させていただきます。