

TOFFY ヨーグルトメーカー

品番：K-YM1

家庭用

もくじ

安全上のご注意	2
使用上のご注意	6
各部の名称	7
ご使用前に	8
使い方	9
お手入れのしかた	16
故障かなと思ったら	17
製品仕様	20
保証書	20



おすすめレシピは
ホームページまで!

ユーザーズガイド


このたびは本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。
本製品をお使いになる前に必ず本書をお読みいただき、正しくお使いください。
本書は読み終わったあと、大切に保管してください。


LADONNA

安全上のご注意


●必ずお守りください（安全にお使いいただくために）


本書では、お使いになる方や人々への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただきたい事項を次のように表示しています。

 **警告** この表示を守らずに、誤った使いかたをすると、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示しています。


 **注意** この表示を守らずに、誤った使いかたをすると、「軽傷を負う可能性または物的損害が発生する可能性が想定される」内容を示しています。

●次の絵文字で、お守りいただきたい内容を説明しています。

 してはいけない「禁止」内容です。

 必ず実行していただきたい「強制」内容です。

■電源について


 めれた手で、電源プラグを抜き差ししない。
感電の原因となります。


電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、重いものを乗せたり、挟み込んだりしない。
火災・感電の原因となります。

破損した電源コードの修理をしない。
火災・感電・ショート・発火の原因となります。

電源コードを巻き付けたまま・束ねたまま使用しない。
電源コードが破損し、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とき、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・火災の原因となります。

 電源プラグや電源コードを水につけたり、水をかけたりしてぬらさない。
感電・破損の原因となります。

 交流 100 V・定格 15A 以上のコンセントを単独で使用する。
他の器具と併用するとコンセントが異常発熱して発火することがあります。

電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む。
感電・ショート・発火の原因となります。

電源プラグにホコリが付着している場合は拭き取る。
ホコリが付着したまま電源プラグを差し込むと、ショート・火災の原因となります。

電源プラグや電源コードが破損した場合、直ちに使用を中止する。
すぐにお買い上げの販売店、またはお客様ご相談窓口へ点検・修理をご相談ください。
感電・ショート・火災の原因となります。



注意



使用后、電源コードを製品に巻き付けない。

電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

使用中や使用直後は、電源コードを本製品の下に通したり、温度の高くなる部分に近づけたりしない。

電源コードの損傷により、感電・火災の原因となります。



使用時以外は、電源プラグをコンセントからはずす。

絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因となります。

電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って引き抜く。

感電・ショートの原因となります。

■ 製品の取り扱いについて



分解・改造はしない。

火災・感電・けがの原因となります。

製品のすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。

異常動作してけが・感電・故障の原因となります。

本体を水につけたり、水をかけたりしない。

火災・ショート・感電・故障の原因となります。

安全に責任を負う人の監視または指示がない限り、補助を必要とする人（子供を含む）には、単独で使用させない。また、製品で子供が遊ばないように注意する。

感電・けが・やけどの原因となります。

幼児の手の届くところで使用・保管しない。

誤使用により思わぬ事故の原因となります。



お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜く。

火災・けが・やけどの原因となります。

異常時（こげ臭い、発煙など）は電源プラグを抜き、使用を中止する。

そのまま使用すると、火災や感電の原因となります。

でき上がった調理物の見た目や臭い、味等で違和感を感じた場合は、食べずに廃棄する。

種となる食材や調理物、調理器具の状態によっては、雑菌が繁殖し、発酵や調理がうまく進まないことがあります。でき上がった調理物の見た目や臭い、味などで違和感を感じた場合は、食用にはせず、そのまま廃棄してください。

警告

安全上のご注意 (続き)



本製品は一般家庭用です。業務用として使用しない。
火災・故障の原因となります。

本製品は室内専用です。屋外では使用しない。
火災・故障の原因となります。

衝撃を加えない。
破損してけがや故障・火災・感電の原因となります。

破損や変形、ぐらつきやがたつきがあるときは絶対に使用しない。
感電・けが・故障の原因となります。

温度の高いところや火気のあるところ、直射日光が当たるところでは使用・保管しない。
故障・変形の原因となります。

専用部品以外は使用しない。
他社製の部品等、専用部品以外のものを使用しないでください。故障・やけど・けがの原因となります。

お手入れするときは、研磨剤を含む洗剤やシンナー、ベンジン、アルコール、磨き粉、金属タワシ、塩素系漂白剤などを使用しない。
傷がついたり、変色・変形・故障の原因となります。

不安定・滑りやすい場所や水気・振動に弱いところで使用しない。
けが・故障の原因となります。

使用中に製品を移動させない。
やけどや火災、故障の原因となります。



付属の専用ケースに食材以外のものを入れない。
故障の原因となります。

本来の使用方法以外の目的・用途に使用しない。
本書の内容以外に使用したり、誤った方法で使用したときは、けが・故障の原因となります。

熱湯消毒していない専用ケース・専用ケースのふた・専用スプーンなどは使用しない。
食材の腐敗の原因となります。

本体に直接食材を入れない。
やけど・故障の原因となります。

牛乳パック・付属の専用ケース以外で調理しない。
やけど・故障の原因となります。

外部タイマーや個別の遠隔操作システムと一緒に使用しない。
火災・やけどの原因となります。

専用ケースに熱湯を入れて振らない。
熱湯消毒をするときに、専用容器に熱湯を入れて振らないでください。熱湯が漏れ、やけどの原因となります。

付属品を煮沸しない。
破損の原因となります。



妊婦や子供、高齢者、体調がすぐれない方は、サラダチキンなどの低温調理されたものは控える。

持ち運びやお手入れ、保管をするときは、本体が冷めてから行う。
火災・やけどの原因となります。



注意

■ 置き場所について



不安定な場所や滑りやすい場所
で使用しない。

けが・故障の原因となります。



水のかからない場所に設置する。

感電・故障の原因となります。

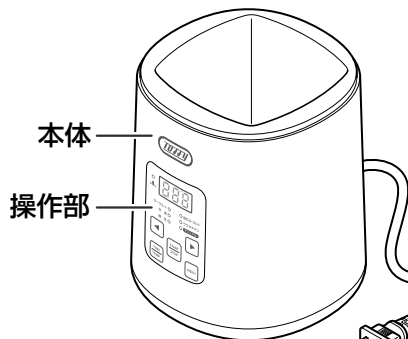
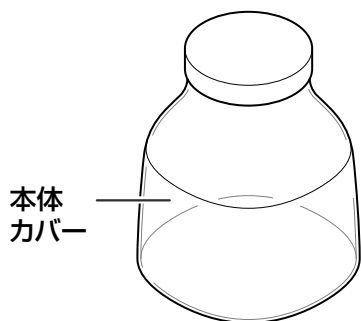
高温や多湿な環境で使用およ
び保管をしない。

故障の原因となります。

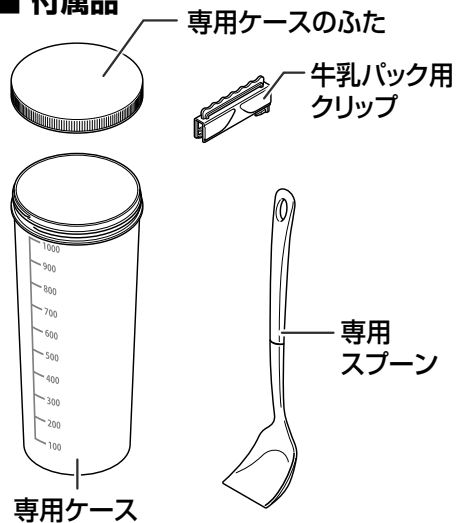
使用上のご注意

- 本製品は一般家庭用です。その他の用途には使用しないでください。
- ストープの近くや、エアコンの温冷風が当たる環境、日光が当たるような環境では使用しないでください。
正しく発酵が進まないことがあります。
- 不安定な場所で使用しないでください。
けが・破損の原因となります。
- 温度の高いところや火気のあるところ、直射日光が当たるところでは使用・保管しないでください。
故障・変形の原因となります。
- 調理中に製品を移動させないでください。
やけど・けがの原因となります。
- 屋外で使用しないでください。
故障の原因となります。
- 使用後は十分にお手入れして乾燥させてください。
そのままにしておくと、汚れが取れなくなり、故障・感電・火災の原因となります。
- お手入れは本体が冷めてから行ってください。
- お手入れするときは、研磨剤を含む洗剤やシンナー、ベンジン、アルコール、磨き粉、金属タワシ、塩素系漂白剤などを使用しないでください。
傷がついたり、変色・変形・故障の原因となります。
- 付属の専用ケースに食材以外のものを入れないでください。
故障の原因となります。
- 本体に直接食材を入れないでください。
やけど・故障の原因となります。
- 専用部品以外は使用しないでください。
他社製の部品等、専用部品以外のものを使用しないでください。故障・やけど・けがの原因となります。
- 牛乳パック・付属の専用ケース以外で調理しないでください。
やけど・故障の原因となります。
- 調理後の食材はただちに取り出して、冷蔵庫に保管し、なるべく早くお召し上がりください。
- 牛乳パックは繰り返し使用しないでください。必ず、未開封のものを用意するか、熱湯消毒済みの専用ケースをご利用ください。
- 妊婦や子供、高齢者、体調がすぐれない方は、サラダチキンなどの低温調理されたものは控えてください。

各部の名称



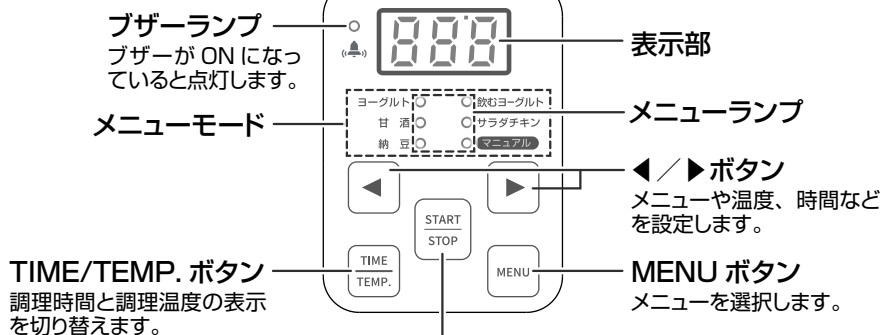
■ 付属品



電源コード

※電源コードは束ねたまま
使用しないでください。

■ 操作部



ご使用前に

⚠ 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。成分調整牛乳、無脂肪牛乳、低脂肪牛乳、加工乳、乳飲料などと記載されているものはうまく固まりません。
- 雑菌が入るとヨーグルトはうまく作ることができません。専用ケースや専用ケースのふた、専用スプーンは必ず熱湯消毒してください。
- 手はよく洗い、専用ケースの内側や食材には触れないでください。またふきんや未消毒のスプーンは使用しないでください。

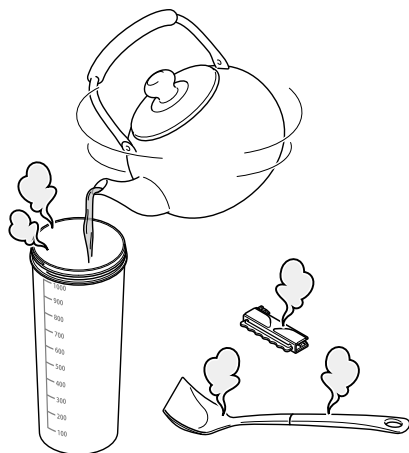
使用前の準備

はじめてご使用になるとき、または長時間使用していなかったときは、本体と本体カバーを湿らせたふきんで拭いてください。

※お手入れのしかたは 16 ページ「お手入れのしかた」を参照してください。

専用ケース・専用スプーン・牛乳クリップ(牛乳パックで作る場合)を熱湯消毒する。

- 調理前には、必ず熱湯消毒を行ってください。台所用中性洗剤でよく洗い、すすいだ後、全体的に熱湯を回しかけてください。
- 消毒後は十分に冷ました後、軽く水を切ってください。ふきんで拭かないでください。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。



⚠ 注意

- 熱湯の取り扱いには十分注意してください。
- 熱湯をかけた直後、各部品は柔らかくなっているため、強い力を加えないでください。破損の原因となります。
- 煮沸をしないでください。破損の原因となります。

使い方

ヨーグルトを作る

1 ヨーグルトの元となる牛乳と、スターター（種菌）を準備する。

- ヨーグルトのスターター（種菌）について
ヨーグルトを作る種となるもので、市販のプレーンヨーグルトやヨーグルト種菌を準備してください。

- 牛乳

下記のように記載された牛乳を準備します。

種別名称	原材料名	乳脂肪分	無脂肪固形分
牛乳	生乳 100%	3.5% 以上	8.0%以上

※成分調整牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、乳飲料などと記載されている牛乳では、固まりにくい場合があります。

ポイント

- 牛乳、種菌は開封したての新鮮なものを使用してください。
- 種菌が死滅しないよう、牛乳は 30℃以下にしてください。
- プレーンヨーグルトを種菌として使う場合、繰り返し使用することにより種菌が弱くなりますので、定期的に新鮮な種菌に取り替えてください。

⚠ 注意

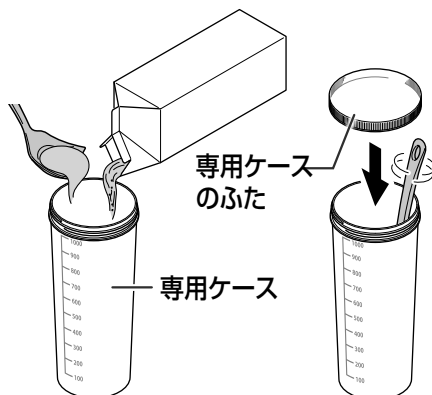
- ヨーグルトの粉末種菌をご使用の場合は、粉末種菌の取り扱い説明に従って、マニュアルメニューにて、調理時間と調理温度を設定してください。マニュアルメニューの操作は 14 ページ「マニュアルメニューの使い方」を参照してください。
- 市販のヨーグルトによっては、スターターとして使用できず、ヨーグルトができない場合があります。

使い方 (続き)

専用ケースで作る場合

食材を準備し、専用ケースに入れてよく混ぜ、専用ケースのふたをする。

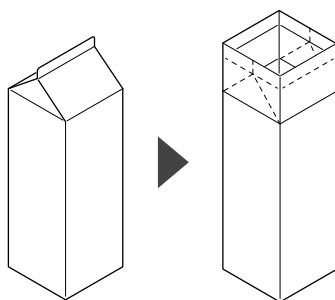
- 牛乳は冷蔵庫から出してすぐのものを使用してください。
- ヨーグルトをスターターにするときは、牛乳とヨーグルトを10:1の割合で入れてください。
- 牛乳とヨーグルトが合わさった状態で、専用ケースの1000mLの線を超えないようご注意ください。



牛乳パックで作る場合

① 牛乳パックの注ぎ口を両側全部開く。牛乳はヨーグルトを作る分だけ残し、それ以外は他の容器に移す。

- 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。
- 牛乳パックは必ず未開封の新しいものを使用してください。

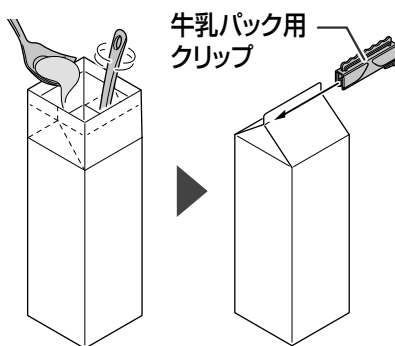


注意

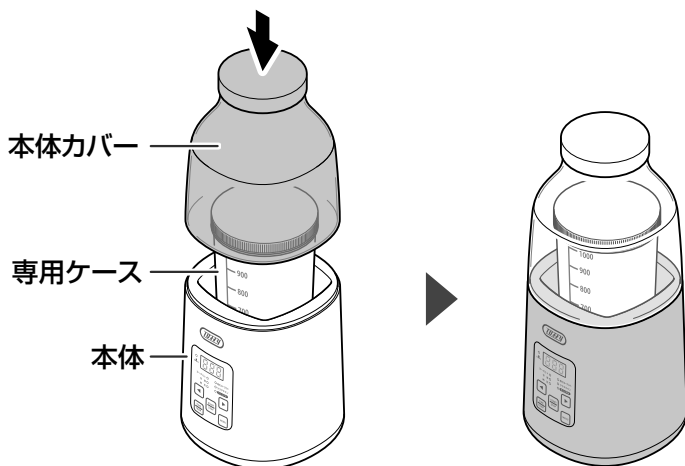
牛乳パックは未開封のものを準備いただき、牛乳パックは繰り返し使わないでください。

② 牛乳パックにスターターを入れてよく混ぜ、牛乳用クリップで止める。

- 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10:1の割合で入れてください。
- スターターを入れる分を考慮して、不要な分の牛乳を取り出してください。1Lをそのまま入れると、牛乳パックに入り切らない場合があります。
- 市販のヨーグルト種菌を使用するときは、それぞれの取り扱い説明に従った量を入れてください。



② 水平で安定した場所に設置し、専用ケースまたは牛乳パックを本体に入れ、本体カバーをする。

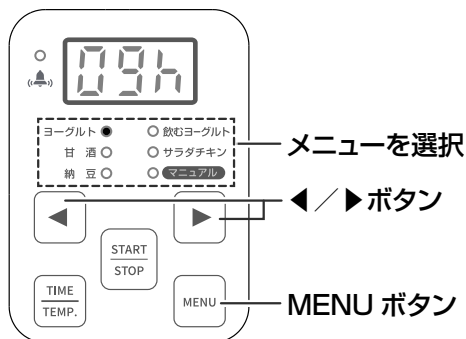


③ 電源プラグをコンセントに差し込む。

使い方 (続き)

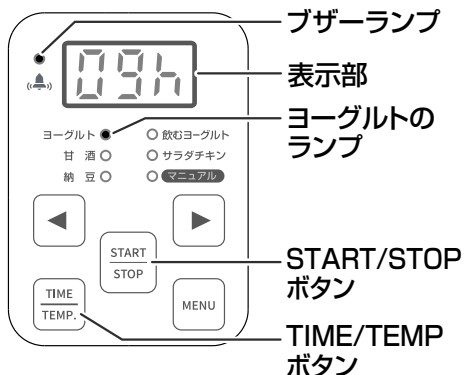
4 MENUボタン、または◀/▶ボタンで「ヨーグルト」メニューを選択します。

- メニューランプが点滅しているメニューが選択されます。◀/▶ボタン、またはMENUボタンで、「ヨーグルト」を選択してください。
- 表示部に「9h」と表示されます。これは、9時間の調理時間を示しています。
- この状態でSTART/STOPボタンを押さずに、未決定状態であると、5分後にディスプレイの表示とランプが消灯します。再度表示したい場合は、どれかのボタンを押してください。



5 START/STOPボタンを押す。

- ヨーグルトのメニューランプが点灯し、調理がスタートします。
- 表示部には残りの調理時間が表示されます。
- TIME/TEMPボタンを押すと、調理時間と調理温度の表示が切り替えられます。



調理中にメニューを一時停止、または変更したい場合はSTART/STOPボタンを押してください。4のメニュー選択ができる状態に戻ります。

6 調理が終了したら、電源プラグをコンセントから抜く。

- 調理完了で表示部が点滅します。ブザーをONにしていると、ブザーがなります。
- 専用ケースまたは牛乳パックを取り出し、なるべく早く冷蔵庫に入れて保管してください。
- でき上がったヨーグルトは早くお召し上がりください。



注意 でき上がった調理物の見た目や臭い、味等で違和感を感じた場合は、食わずに廃棄してください。種菌としての使用もしないでください。

ヨーグルト以外のメニューを選択する

ヨーグルト以外のメニューを選択する場合は、12 ページの**4**で、ヨーグルト以外のメニューを選択してください。

調理完了後は、高温のものはよく冷ましてから、冷蔵庫で保管いただき、なるべく早くお召し上がりください。

飲むヨーグルト

調理時間：8 時間

・市販の飲むヨーグルトの種類によっては、うまくできない場合があります。

食材

市販の飲むヨーグルト

牛乳

※牛乳と飲むヨーグルトの量は、9:1 になるように準備ください。

作りかた

① 9 ページの「ヨーグルトを作る」を参考に、レシピの食材を専用ケースまたは牛乳パックに入れてよく混ぜ、専用ケースのふたをする。その後、本体に入れ、本体カバーをする。

② 本体の MENU で「飲むヨーグルト」を選択し、調理する。

サラダチキン

調理時間：1 時間

・熱湯の取り扱いには十分に注意してください。
・ポリ袋は湯煎ができるものを準備してください。
・レシピの分量以上を調理すると、内部まで加熱が十分できない場合があります。

食材：1 回分

鶏むね肉	270g
砂糖	小さじ 3/4
塩	小さじ 1/2
熱湯	600mL

作りかた

① 鶏むね肉は、皮と筋を取り除き、フォークで全体を刺した後、砂糖をすり込み、15 分ほど氷などの上に置き、水分を出す。

② 出た水分をキッチンペーパーなどでよく拭きとり、塩をすり込む。

③ 5 分ほどおき、再度キッチンペーパーでよく拭きとり、ポリ袋に入れ、空気を抜いて縛る。

④ 専用ケースに熱湯を入れ、③のポリ袋を、閉じ口を上にした状態でゆっくりと入れる。

⑤ 専用ケースのふたをして、しずかに本体に入れ、本体カバーをする。

⑥ 本体の MENU で「サラダチキン」を選択し、調理する。

⑦ 調理完了後は、流水などを加えて、火傷しない温度まで下げてから調理物を取り出し、よく冷ます。

甘酒

調理時間：9 時間

・ポウルやゴムベラなどの調理器具は必ず熱湯消毒を行ってください。
・熱湯の取り扱いには十分に注意してください。

食材：1 回分

温かいご飯	150g
熱湯	130mL
水	80mL
乾燥米麹	100g

作りかた

① ポウルに温かいご飯と熱湯を入れて、ゴムベラなどでよく混ぜる。

② おかゆのようにとろみがでたら、水を加え、よく混ぜ、その後、ラップなどをして 10 分ほど冷ます。

③ ②のポウルに、乾燥米麹を加えてよく混ぜ、専用ケースに移して専用ケースのふたをする。

④ 本体の MENU で「甘酒」を選択し、調理する。

納豆

調理時間：24 時間

・納豆を作るときは、専用ケースのふたをしなくてください。
・レシピの量を超えて、一度に多くの容量を作る場合は、本体カバーを少しずらして、空気が取り込めるようにし、12 時間したら攪拌するようにしてください。

・ポウルやざるなどの調理道具は必ず熱湯消毒を行ってください。

・納豆を作った後お手入れをせず続けて他の発酵調理を行うと、納豆菌の働きで上手くできないことがあります。必ずお手入れの後に、他の発酵調理を行ってください。（参照：16 ページ）

食材：1 回分

水煮大豆	150g
納豆	10g

作りかた

① 水煮大豆をざるにあけ、水洗いし、水気をしっかり切る。

② 専用ケースに大豆を移し、納豆を加えて、よく混ぜる。

③ 専用ケースのふたをしなくて本体に入れ、ふきんなどを軽くかぶせ、本体カバーをする。

④ 本体の MENU で「納豆」を選択し、調理する。



注意

でき上がった調理物の見た目や臭い、味等で違和感を感じた場合は、食わずに廃棄してください。種菌としての使用もしないでください。

使い方 (続き)

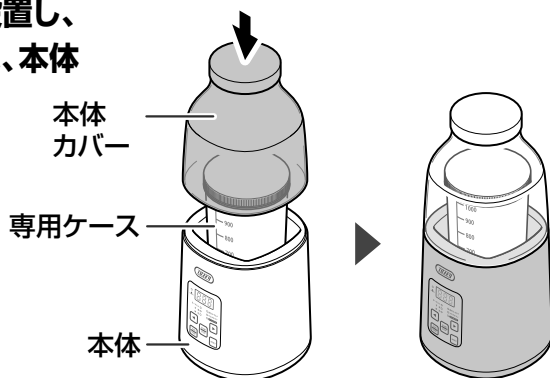
マニュアルメニューの使い方

マニュアルメニューは、調理温度と調理時間を自由に選択して動作させることができます。

1 調理したい材料をそろえる。

- 専用ケースに材料を入れ、専用ケースのふたをしてください。

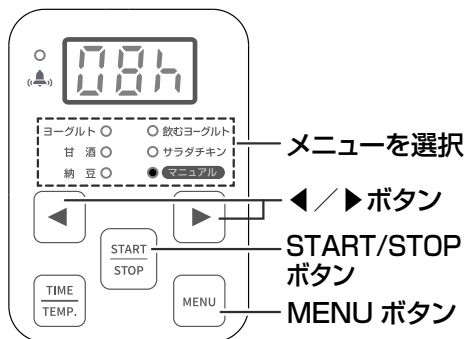
2 水平で安定した場所に設置し、専用ケースを本体に入れ、本体カバーをする。



3 電源プラグをコンセントに差し込む。

4 MENUボタン、または◀/▶ボタンで「マニュアル」メニューを選択し、START/STOPボタンを押す。

- メニューランプが点滅しているメニューが選択されます。◀/▶ボタン、またはMENUボタンで、「マニュアル」を選択してください。
- この状態でSTART/STOPボタンを押さずに、未決定状態であると、5分後にディスプレイの表示とランプが消灯します。再度表示したい場合は、どれかのボタンを押してください。



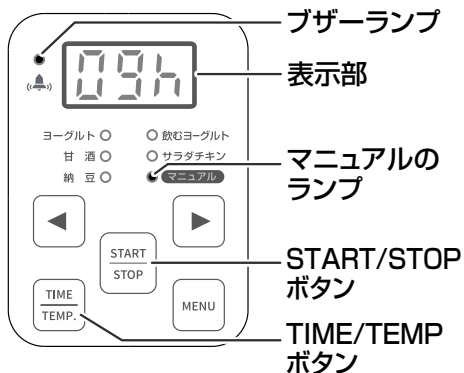
5 調理時間と調理温度を設定する。

- 表示部が点滅中は、調理時間と調理温度が変更できます。

表示部に h が表示されているときは調理時間が変更できます。℃が表示されているときは調理温度が変更できます。

TIME/TEMP ボタンを押すと、調理時間と調理温度が切り替えられ、◀ / ▶ ボタンで、調理時間や調理温度を調節できます。

調理温度	25℃～65℃ ※ 1℃単位
調理時間	1～48 時間 ※ 1 時間単位



6 START/STOPボタンを押す。

- マニュアルのメニューランプが点灯し、調理がスタートします。
- TIME/TEMP ボタンを押すと、調理時間と調理温度の表示が切り替えられます。

動作中にメニューを一時停止、または変更したい場合は START/STOP ボタンを押してください。4 のメニュー選択ができる状態に戻ります。

7 調理が終了したら、電源プラグをコンセントから抜く。

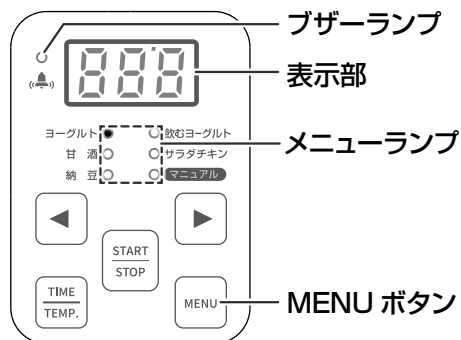
- 動作完了で表示部が点滅します。ブザーを ON にしていると、ブザーがなります。
- 専用ケースを取り出し、なるべく早くお召し上がりください。

操作音等の切り替え

メニューが選択できる状態（メニューランプが点滅している状態）、または調理中（メニューランプが点灯している状態）に、MENU ボタンを長押しすると、ブザーの ON/OFF が設定できます。

ピッと1度音が鳴ると操作音が OFF になり、ブザーランプが消灯します。OFF になると、操作音および調理完了後のブザーが鳴らなくなります。ピピッと2度なると、操作音 ON になり、ブザーランプが点灯します。初期設定は ON です。

コンセントを抜き差しすると、初期設定に戻ります。



お手入れのしかた

⚠ 注意

- 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いてください。感電・ショート・やけど・火災の原因となります。
- お手入れは本体が冷めてから行ってください。やけどの原因となります。
- 製品のお手入れに、食器用洗剤以外の洗剤や研磨剤を含む洗剤、シンナー、ベンジン、アルコール、磨き粉、金属タワシなどは使用しないでください。傷がついたり、変色したりする原因となります。
- 食器洗淨機、食器乾燥機などを使わないでください。変形・破損の原因となります。

本体

乾いたやわらかい布で拭きます。汚れが落ちない場合は中性洗剤を含ませた布などで拭き取り、乾いた布でから拭きしてください。

- 直接水をかけたり、水に沈めたりしないでください。故障・やけど・火災の原因となります。
- 納豆を調理後は本体に臭いが残ることがあります。臭いが落ちづらいときは、中性洗剤を含ませた布などでの拭き取りを、時間を置いて何度か行ってください。



本体カバー・専用ケース・専用ケースのふた・牛乳パック用クリップ・専用スプーン

柔らかなスポンジに食器用洗剤をうすめた水を含ませて洗い、水で流す。

- 洗った後、よく乾かしてください。



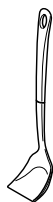
本体カバー



専用ケース



専用ケース
のふた



専用スプーン



牛乳パック用
クリップ

本体カバー以外は、毎回使用前に、必ず熱湯消毒をしてください。
(参照：8 ページ)

故障かなと思ったら

故障かなと思ったらときは、修理の依頼をされる前に、下記のことをお調べください。

こんなとき	原因	対処方法
ランプが点灯しない。	電源プラグが正しくコンセントに取り付けられていない。	電源プラグとコンセントの接続を確認してください。
ヨーグルトがうまくできない。	乳飲料や無脂肪牛乳を使用している。	成分調整牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、乳飲料などはヨーグルト作りには適していません。 → 8 ページ
	古い牛乳を使用している。	新鮮な未開封の牛乳を使用してください。
	専用ケース・専用ケースのふた・専用スプーンを熱湯消毒していない。	雑菌が繁殖するおそれがありますので、必ず熱湯消毒してください。→ 8 ページ
	自家製のスターターを繰り返し使用している。	繰り返し使用すると、種菌が弱まることがあります。新しいスターターを使用してください。
	スターターの量が少ない。	スターターは適切な量を入れてください。
	加える牛乳の温度が高い。	温めすぎた牛乳を使用すると種菌が弱くなる場合があります。
	室温が高い。	室温が高い環境の場合、ヨーグルトが作れないことがあります。 → 8 ページ
	本体をストーブの近くや、エアコンの温冷風が当たる環境、日光が当たるような環境で使用している。	調理温度の調整が上手くいかない場合があります。外部からの温度影響が少ない環境で使用してください。
でき上がった後、冷蔵庫に入れていない。	室温では発酵がさらに進んでしまうことがあります。調理後はすぐに冷蔵庫に入れて保存してください。	

故障かなと思ったら (続き)

こんなとき	原因	対処方法
ヨーグルトがうまくできない。	スターターと牛乳をよく混ぜていない。	調理前にはよく混ぜてください。
	調理途中で中を混ぜた。	調理途中で中を混ぜたり、振ったりしないでください。
	古いスターターを使用している。	新しいスターターを使用してください。
飲むヨーグルトがうまくできない。	牛乳やスターター（飲むヨーグルト）の種類や組み合わせが悪い。	使用する牛乳やスターター（飲むヨーグルト）の種類や組み合わせを変えてください。
	古い牛乳を使用している。	新鮮な未開封の牛乳を使用してください。
	でき上がった後、冷蔵庫に入れていない。	室温では発酵がさらに進んでしまうことがあります。調理後はすぐに冷蔵庫に入れて保存してください。
	調理途中で中を混ぜた。	調理途中で中を混ぜたり、振ったりしないでください。
甘酒がうまくできない。	麴や塩が固まっている。	麴や塩が固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混ぜなかった。	調理前に材料をよく混ぜてください。
	麴が駄目になっている。	古い麴や、保管状態がよくない麴を使うと、正しくできない場合があります。新しい麴をご使用ください。
サラダチキンがうまくできない。	レシピより多い分量で調理している。	レシピの分量を守るようにしてください。
納豆がうまくできない。	種の納豆が少ない。	レシピを目安に、決められた比率かそれより多い納豆を入れてください。

長期間ご使用のヨーグルトメーカーは定期的な点検をお願いします

- 電源コードが異常に熱い。
- 電源コードに深い傷などがある。
- 電源コードを動かすと通電したりしなかったりする。
- そのほか異常や故障がある。



このような症状が出た、発見したときには、すぐに使用を中止してください。

お客様ご相談窓口 0570-024-389

※IP電話など一部の電話からのご利用はできません。
受付時間 10:00~18:00(土・日・祝日を除く)

商品についてのお取り扱い・お手入れ方法などのご相談、ご転居されたりご贈答品などで、販売店に修理のご相談ができない場合は、「お客様ご相談窓口」にご相談ください。

個人情報のお取り扱いについて

株式会社ラドンナおよびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。

※お問い合わせの際には品名・品番をご連絡ください。

製品仕様

品名	Toffy ヨーグルトメーカー
品番	K-YM1
外形寸法	約 140(W) × 300(H) × 140(D)mm
重量	約 630g (付属品含まず)
電源	AC100V 50-60Hz
定格消費電力	30W
電源コード長	約 1.2m
生産国	中国
付属品	専用ケース・牛乳パック用クリップ・専用スプーン、ユーザーズガイド* (保証書含む)

※ 商品改良のため、本製品の仕様やデザインは予告なく変更されることがあります。

※ この製品を使用できるのは日本国内のみで、海外では使用できません。

(This appliance is designed for use in Japan only and can not be used in any other country.)

※ 「Toffy」は (株) ラドンナ、(株) キングジムの登録商標です。