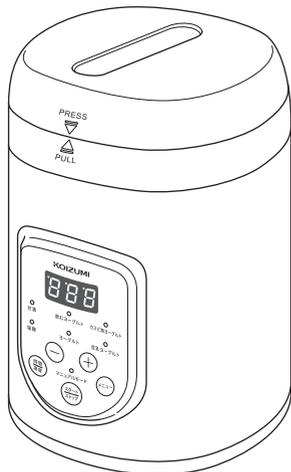


ヨーグルトメーカー KYG-0800

取扱説明書 (保証書付)



このたびは、コイズミヨーグルトメーカーをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。正しくご使用いただくために、ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。

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。

特に、P.1～2の「安全上のご注意」を必ずお読みください。

もくじ

安全上のご注意.....	1～2
使用上のごお願い.....	3
各部のなまえ.....	4～5
使用前の準備.....	6～7
器具を熱湯で消毒する.....	6
材料を準備する.....	7
使い方.....	8～10
レシピ.....	11～12
ヨーグルトのレシピ.....	11
甘酒のレシピ.....	12
塩麴のレシピ.....	12
お手入れ.....	13
故障かな？	
と思われたときは.....	14～15
仕様.....	16
アフターサービスについて.....	17
保証・無料修理規定.....	18
保証書.....	19
お客様相談窓口.....	19

安全上のご注意

*ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。

*ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、お使いになる方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。また、注意事項は、危害や損害の大きさや切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

 警告	誤った取り扱いをしたときに、死亡または重傷を負う可能性があるもの
 注意	誤った取り扱いをしたときに、使用者が傷害を負ったり、物的損害の可能性のあるもの

絵表示の意味

	○記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。
	●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中や近傍に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

※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。

 警告	
	<ul style="list-style-type: none">・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・けがの恐れがあります。修理は、お買い上げの販売店または小泉成器株式会社「修理センター」にご相談ください。
	<ul style="list-style-type: none">・電源プラグは清潔にする。刃および刃の取付面にほこりが付着している場合は拭き取る。ほこりが付着したまま電源プラグを差し込むと、ショート・火災の恐れがあります。・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・発煙の恐れがあります。
	<ul style="list-style-type: none">・故障・異常時には、直ちに使用を中止する。 そのまま使用すると、発煙・発火、感電、けがに至る恐れがあります。<ul style="list-style-type: none">・電源プラグ・電源コードが異常に熱い。・電源プラグ・電源コードに傷が付いている、ふれると通電しない。・こげくさい臭いがする。・ヒーターが割れている。※このような症状のときは、すぐに電源を切って電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店へ点検、修理を依頼してください。
	<ul style="list-style-type: none">・電源プラグを乳幼児が誤ってなめないようにする。 感電やけがの恐れがあります。
	<ul style="list-style-type: none">・濡れた手で、電源プラグを抜き差ししない。 感電やけがの恐れがあります。
	<ul style="list-style-type: none">・本体を水につけたり、水をかけたりしない。 ショート・感電の恐れがあります。・水のかかりやすい場所や湿度の高い場所（水回り、浴室の近くなど）で使用しない。 火災・感電の恐れがあります。

警告

- AC100V以外では使用しない。(日本国内専用)
- コンセントや延長コードなどの定格を超える状態で使用しない。
火災・感電の恐れがあります。
- 電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねて使用したり、重い物を載せたり、はさみ込んだりしない。
火災・感電の恐れがあります。
- 電源コードや電源プラグが傷んだり、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・発火の恐れがあります。
- 子供だけで使用させたり、乳幼児の手の届くところで使用しない。
感電・けがの恐れがあります。
- 使用中に、本体を移動させない。
火災・やけど・故障の恐れがあります。

注意

- 使用中は本体内部に触れない。
やけどの恐れがあります。
- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
けが・やけど、絶縁劣化による感電や漏電火災の恐れがあります。
- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。
感電・ショートして発火することがあります。
- 使用前に、容器やスプーンを必ず熱湯消毒する。
調理物が腐敗し、誤って摂取した場合に食中毒の原因となります。
- 熱湯消毒する際は、やけどに注意する。
- 容器に熱湯を入れ、容器ふたをして振らない。
中身が漏れ出て、やけどする恐れがあります。P.6に記載の方法で熱湯消毒してください。
- 付属の容器および牛乳パック以外の物は使用しない。
やけどや事故の恐れがあります。
- 本体に直接食材や水などを入れない。
やけど・故障の恐れがあります。
- 付属の容器に食品以外の物を入れて使用しない。
- 屋外で使用しない。
- 本製品を、調理以外の用途に使用しない。
- 業務用として使用しない。
火災・故障の恐れがあります。

使用上のお願い

- * 本製品は、市販のヨーグルトなどをスターターとしてヨーグルトなどを作ることができる調理家電です。
- * 次に記載されている内容を必ず守って、正しくご使用ください。

• 次のような場所では使用しない。

- 不安定な場所(不安定なテーブルやワゴン、コンロのゴトクの上など)
- 本体に熱が当たる場所(火気の近く、直射日光の当たる場所など)
- 本体が冷えやすい場所(エアコンや扇風機の風が当たる場所など)
- 振動する場所(家電の上など)

本体の故障・変形の原因となります。

また、うまく発酵しないことがあります。

• 本体に衝撃を与えない。

落としたり、物にぶつけると、故障の原因となります。

• 本体ふたを無理に伸ばしたり、引き伸ばした状態でねじったりしない。

破損の原因となります。

• 使用後は、本体および使用した付属品を必ずお手入れする。

調理物が残ったまま放置すると、悪臭・劣化・雑菌の繁殖などの原因となります。

• 食器洗浄機や食器乾燥機を使用しない。

ショート・故障・変色・変形の原因となります。

• 牛乳でヨーグルトを作る場合、種類別名称に「牛乳」と書いてあるものを使用する。

「加工乳」「低脂肪乳」「乳飲料」「低温殺菌牛乳」などは適していません。

• カスピ海ヨーグルトを作る場合、必ず室温30℃未満の環境で調理する。

カスピ海ヨーグルトは、30℃を超えるとうまく作ることができません。

暑くなる場所を避け、30℃以下の材料を使用してください。

また、他のメニューで調理した後にカスピ海ヨーグルトを調理する場合は、本体が冷めるのを待ってください。

• 牛乳パックで作る場合、天面が平らなもの(クリップで閉じられないもの)は使用しない。

スターターとは？

ヨーグルトなどを作るときに、発酵の元にする種(生きた菌)をさします。

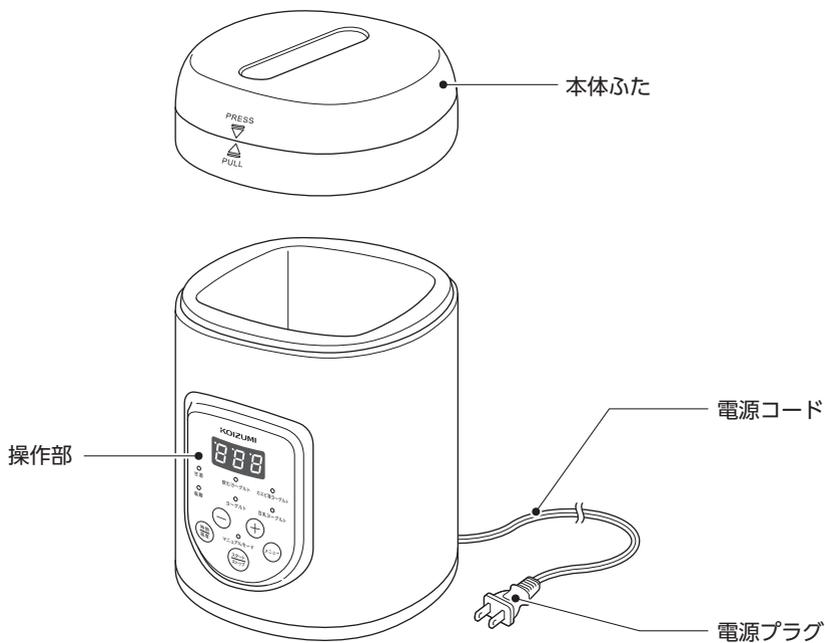
ヨーグルトを作るには市販のヨーグルトなどを、甘酒や塩麹などを作るには米麹を使用します。

牛乳などの材料とスターターを混ぜ合わせて一定の温度を保つと、発酵が進みヨーグルトなどができます。

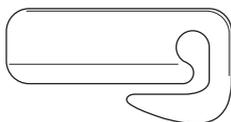
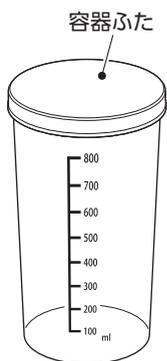
本製品で調理したものは、材料や発酵の具合などによって、スターターとして使用したものと完全に同じ状態にはなりません。

各部のなまえ

本体

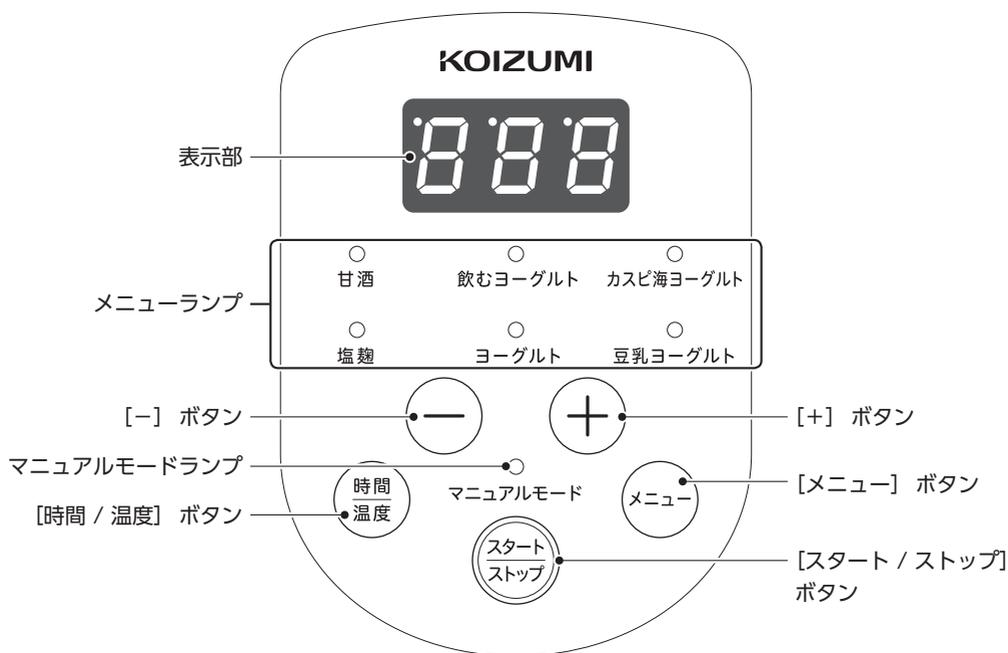


付属品



各部のなまえ (つづき)

操作部



自動メニューの種類と設定内容

自動メニュー	時間	温度
甘酒	9時間	60℃
飲むヨーグルト	8時間	30℃
カスピ海ヨーグルト	9時間	27℃
塩麴	8時間	60℃
ヨーグルト	9時間	42℃
豆乳ヨーグルト	5時間	40℃

使用前の準備

器具を熱湯で消毒する



注意

- 使用前に、容器やスプーンを必ず熱湯消毒する。
調理物が腐敗し、誤って摂取した場合に食中毒の原因となります。
- 熱湯消毒する際は、やけどに注意する。
- 容器に熱湯を入れて振らない。
中身が漏れ出て、やけどする恐れがあります。(付属の容器は密閉容器ではありません)
- 煮沸消毒はしない。
破損や溶けの原因となります。

※雑菌が混じると、ヨーグルトをうまく作るできません。

次のものは、素手で直接触れないようご注意ください。

- 熱湯消毒した容器・容器ふたの内側
- 熱湯消毒したスプーン(材料に触れる部分)
- 材料

また、熱湯消毒した容器やスプーンをふきんなどで拭かないでください。

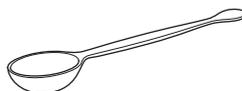
熱湯消毒が必要なもの



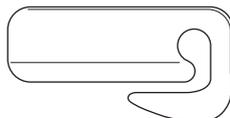
容器



容器ふた



スプーン



クリップ

その他
計量カップなど、
材料に直接触れるもの

※本体、本体ふたは熱湯消毒しないでください。(故障・破損の原因となります)

熱湯消毒の方法

1. 容器・容器ふた・スプーン・クリップを台所用中性洗剤でよく洗う
 - 洗浄後、洗剤が残らないように水でよく洗い流してください。
2. 耐熱性のおけなどに器具と沸騰させたお湯を入れ、2~3分つけおきする
または器具に沸騰させたお湯をまんべんなく回しかける
 - 容器や容器ふたは、内側までしっかり熱湯がかかるようにしてください。
 - 熱湯消毒後、軽く水を切ってください。
 - 容器や容器ふたの内側を素手で触ったり、ふきんなどで拭かないでください。

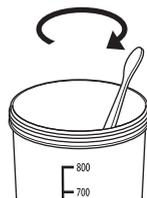
使用前の準備(つづき)

材料を準備する

*各メニューの詳しいレシピについては、P.11をご覧ください。

付属の容器で作る場合

1. 容器に材料を入れ、
スプーンでよくかき混ぜる



2. 容器のふたを確実に閉める

- 容器に密閉性はありません。
材料を入れた後の容器を振らないでください。

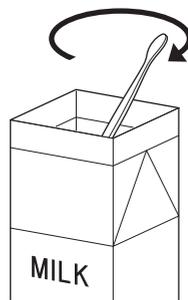


牛乳パックで作る場合

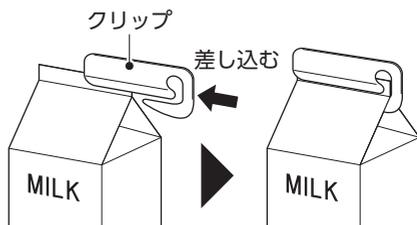
1. 牛乳パックの注ぎ口をすべて開き、分量外の牛乳を他の容器に移す

- 牛乳パックは、必ず未開封で新しいものを使用してください。
- 牛乳パックの内側を素手で触らないでください。

2. 牛乳パックにスターターを入れ、
スプーンでよくかき混ぜる



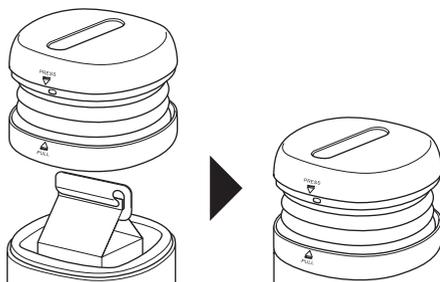
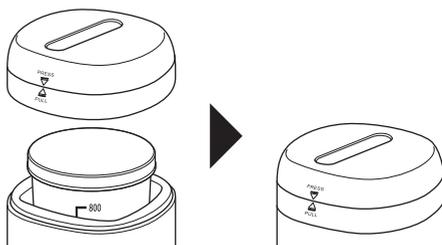
3. 牛乳パックの上部をクリップで確実に
閉じる



使い方

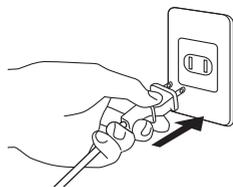
1. 材料を入れた容器、または牛乳パックを本体にセットし、本体ふたをかぶせる

- 1000mlの牛乳パックを使用する場合は、本体ふたを図のように引き伸ばしてください。



2. 電源プラグをコンセントに差し込む

- 主電源が入ります。
- 表示部に「888」と表示された後、「00H」と表示されます。
- すべてのランプが一度点灯し、消灯します。



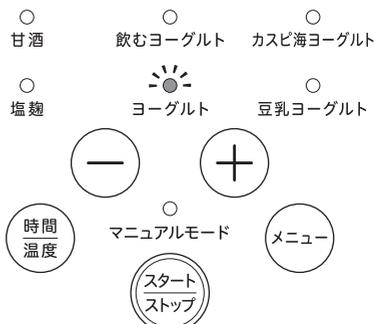
使い方(つづき)

3. [メニュー] ボタンを押す

- ボタンを押すたびに、メニューランプが順番に点滅します。
- 使用したいメニューのランプが点滅するまで、繰り返しボタンを押します。
- メニューを選択すると、自動で時間と温度が設定されます。(マニュアルモードを除く)



例：「ヨーグルト」を選択した場合



※表示部には、選択中のメニューに合わせた設定時間が表示されます。

マニュアルモードで作る場合

※マニュアルモードでは、お好みの時間と温度を設定できます。

① 時間を設定する(1時間～48時間)

- マニュアルモードを選択すると、表示部に「00H」と表示されます。
- [+] ボタンを押すたびに1時間ずつ増えます。
[01H]→[02H]→…→[48H]→[00H]→[01H]
- [-] ボタンを押すたびに1時間ずつ減ります。
[48H]→[47H]→…→[01H]→[00H]→[48H]

※[+][-] ボタンを長押しすると、数字が早く切り替わります。

※時間は、必ず1時間以上に設定してください。

(「00H」に設定した場合、スタートボタンを押しても調理は始まりません)

② 温度を設定する(25℃～70℃)

- [時間/温度] ボタンを押すと、表示部に「25℃」と表示されます。
- [+] ボタンを押すたびに1℃ずつ増えます。
[26℃]→[27℃]→…→[70℃]→[25℃]
- [-] ボタンを押すたびに1℃ずつ減ります。
[70℃]→[69℃]→…→[25℃]→[70℃]

※[+][-] ボタンを長押しすると、数字が早く切り替わります。

例：6時間に設定する場合



例：48℃に設定する場合



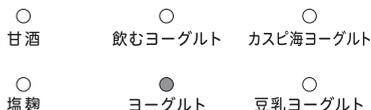
4. [スタート/ストップ] ボタンを押す

- 調理が始まり、選択したメニューのランプが点灯します。
- 表示部には、調理の残り時間が1時間刻みで表示されます。
- 調理が終了すると、表示部に「00H」と表示され、選択したメニューのランプが点滅します。

例：ヨーグルトを作る場合

調理中(残り3時間)

03H



調理終了

00H



途中で調理を終了したいときは

[スタート/ストップ] ボタンを押してください。

選択したメニューのランプが点滅し、調理が停止します。

※再度[スタート/ストップ] ボタンを押すと、調理が再開します。

5. 調理終了後、電源プラグをコンセントから抜く

6. 容器/牛乳パックを本体から取り出し、早めに冷蔵庫に入れる

- できあがったものは、なるべく早めにお召し上がりください。
- 調理物が入った容器を振ったり、横倒しにしないでください。
密閉容器ではないため、調理物が漏れ出ることがあります。



注意

- 調理物から異臭がしたり、変色している場合は、**食べずに廃棄する。**
食中毒など、健康を害する恐れがあります。

※豆乳ヨーグルトは、含有する成分の特性上、表面が薄いピンク色になることがありますが、問題なくお召し上がりいただけます。

ヨーグルトのレシピ

- * ヨーグルトの作り方は、P.7~10をご覧ください。
- * 牛乳や豆乳は、冷蔵庫から取り出した直後のものを使用してください。
- * 市販のヨーグルト種菌を使用する場合は、パッケージなどに書かれている使用方法に従ってください。
- * 飲むヨーグルトを作るときは、市販の飲むヨーグルトをスターターとして使用してください。

分量

メニュー	容器(800ml)で作る		牛乳パック(1000ml)で作る	
	作る量	材料	作る量	材料
飲むヨーグルト	800ml	・飲むヨーグルト：80ml ・牛乳：720ml	1000ml	・飲むヨーグルト：100ml ・牛乳：900ml
	500ml	・飲むヨーグルト：50ml ・牛乳：450ml	500ml	・飲むヨーグルト：50ml ・牛乳：450ml
カスピ海ヨーグルト	800ml	・カスピ海ヨーグルト：80g ・牛乳：720ml	1000ml	・カスピ海ヨーグルト：100g ・牛乳：900ml
	500ml	・カスピ海ヨーグルト：50g ・牛乳：450ml	500ml	・カスピ海ヨーグルト：50g ・牛乳：450ml
ヨーグルト	800ml	・プレーンヨーグルト：80g ・牛乳：720ml	1000ml	・プレーンヨーグルト：100g ・牛乳：900ml
	500ml	・プレーンヨーグルト：50g ・牛乳：450ml	500ml	・プレーンヨーグルト：50g ・牛乳：450ml
豆乳ヨーグルト	800ml	・プレーンヨーグルト：80g ・豆乳：720ml		
	500ml	・プレーンヨーグルト：50g ・豆乳：450ml		

飲むヨーグルトを作るときのポイント

- ・ 調理終了後はすぐに取り出し、よくかき混ぜてから冷蔵庫に入れてください。
- ・ 毎回新しいスターター(市販の飲むヨーグルト)を使用してください。
- ・ 牛乳と飲むヨーグルトの種類や組み合わせによっては、うまく作りにくい場合があります。
(ビフィズス菌、ガゼリ菌を使用しているものなど)
その場合は、使用する牛乳や飲むヨーグルトの種類を変えてお試しください。
- ・ とろみが弱いと感じる場合は、スターターの量を1割ほど増やしてお試しください。
- ・ とろみが強いと感じる場合は、スターターの量を1割ほど減らしてお試しください。
- ・ 使用する材料や環境によって、温度の調節が必要な場合があります。
その場合は、マニュアルモードで温度を調節して調理してください。
- ・ 極端に暑い、または寒い場所を避けて調理してください。

甘酒のレシピ

*米麴などを触るときは、手をよく洗ってください。

分量

メニュー	容器(800ml)で作る
甘酒	<ul style="list-style-type: none">・やわらかめに炊いたご飯：約200g・乾燥米麴：100g・水：150ml ※ご飯はあたたかいものを使用してください。

作り方

1. 容器にご飯と水を入れ、よくかき混ぜる
2. 米麴を1粒ずつにほぐして容器に少しずつ入れ、よくかき混ぜる
 - ・うまく混ざらない場合は、水の量を調節してください。
3. 容器のふたを確実に閉める
4. 「使い方(P.8)」に沿って調理する

塩麴のレシピ

分量

メニュー	容器(800ml)で作る
塩麴	<ul style="list-style-type: none">・乾燥米麴：200g・塩：60g・水：300ml

作り方

1. 容器に米麴、塩、水を入れ、よくかき混ぜる
2. 容器のふたを確実に閉める
3. 「使い方(P.8)」に沿って調理する

お手入れ

*電源プラグをコンセントから抜き、本体が十分に冷めてからお手入れしてください。

 警告	<ul style="list-style-type: none">・本体を水につけたり、水をかけたりしない。 ショート・感電の恐れがあります。
 注意	<ul style="list-style-type: none">・使用後は、本体および使用した付属品を必ずお手入れする。 調理物が残ったまま放置すると、悪臭・劣化・雑菌の繁殖などの原因となります。・食器洗浄機や食器乾燥機を使用しない。 ショート・故障・変色・変形の原因となります。

本体

1. 水またはぬるま湯を含ませたやわらかい布で汚れを拭き取る
2. 乾いたやわらかい布で水分を拭き取る

容器、容器ふた、スプーン、クリップ、本体ふた

1. 台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗う
2. 水洗いする
3. 乾いたやわらかい布で拭く

※次回使用時に、必ず熱湯消毒を行ってください。(P.6)

故障かな？と思われたときは

* 修理を依頼される前に、一度お調べください。

こんな場合	お調べください	対処
本体内部の温度が 上がらない	電源プラグがコンセントに差し込まれて いますか？	電源プラグを確実にコンセントに差し 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 使用してください。
	メニューランプまたはマニュアルモード ランプが点滅していませんか？	調理したいメニューを選び、[スタート /ストップ] ボタンを押してください。 調理中はランプが点灯します。
使用中にランプが 点灯しているのに 温度が上がらない	故障している場合があります。お買い上げの販売店または小泉成器株式会社「修理 センター」に修理をご依頼ください。	
表示部に「E01」 または「E02」と 表示されている	温度センサーの故障です。お買い上げの販売店または小泉成器株式会社「修理セン ター」に修理をご依頼ください。	
ヨーグルト・ 飲むヨーグルトが うまく作れない	使用する容器やスプーンを熱湯消毒 しましたか？	必ず熱湯消毒してから調理して ください。 熱湯消毒しないと、雑菌が繁殖する ことがあります。
	容器内側や牛乳パックの内側を素手で 触れたり、ふきんで拭いたりしていま せんか？	
	「加工乳」「低脂肪乳」「乳飲料」「低温殺菌 牛乳」などを使用していませんか？	種類別名称に「牛乳」と書いてあるもの を使用してください。 「加工乳」「低脂肪乳」「乳飲料」「低温殺菌 牛乳」などはヨーグルト作りには適して いません。
	古い牛乳を使用していませんか？	未開封の新鮮な牛乳を使用して ください。
	材料の温度が高くありませんか？	設定温度より低い温度の材料を 使用してください。 材料の温度が高すぎると、うまく発酵 しないことがあります。
	スターターの量は十分ですか？	レシピに沿った分量のスターターを 使用してください。 スターターが少ないと、うまく作れ ないことがあります。
	本製品で作ったヨーグルトを スターターにしていますか？	市販のヨーグルトや粉末の種菌などを 使用してください。 作ったヨーグルトを繰り返しスター ターにすると、種菌が弱まりうまく 作れないことがあります。
	材料をよくかき混ぜましたか？	材料をよくかき混ぜてください。 材料が均一に混ざっていないと、全体 がうまく発酵しないことがあります。

故障かな？と思われたときは(つづき)

こんな場合	お調べください	対処
飲むヨーグルトが うまく作れない	本製品で作った飲むヨーグルトを スターターにしていますか？	毎回新しいスターター(市販の 飲むヨーグルト)を使用してください。
	室温が高すぎたり、低すぎたりしてい ませんか？	極端に暑い、または寒い場所を避けて 調理してください。
	牛乳と飲むヨーグルトの種類や組み合わせによっては、うまく作りにくい場合があります。(ビフィズス菌、ガゼリ菌を使用しているものなど) 使用する牛乳や飲むヨーグルトの種類を変えてお試しください。	
飲むヨーグルトの とろみが弱い	スターターが少ないと、とろみが弱くなることがあります。 スターターの量を1割ほど増やしてお試しください。	
	使用する材料や環境によって、温度の調節が必要な場合があります。 マニュアルモードで、温度を自動メニューより高めに設定してお試しください。	
飲むヨーグルトの とろみが強い	スターターが多いと、とろみが強くなる場合があります。 スターターの量を1割ほど減らしてお試しください。	
	使用する材料や環境によって、温度の調節が必要な場合があります。 マニュアルモードで、温度を自動メニューより低めに設定してお試しください。	
カスピ海 ヨーグルトが うまく作れない	30℃を超える環境で調理して いませんか？	涼しい場所で調理してください。 カスピ海ヨーグルトは、30℃を超える 環境ではうまく調理できません。
	別のメニューを調理した後に、 続けて調理していませんか？	本体が完全に冷めたことを確認して から調理してください。 カスピ海ヨーグルトは、30℃を超える 環境ではうまく調理できません。
ヨーグルトの 固まり具合に ムラがある	材料をよくかき混ぜましたか？	材料をよくかき混ぜてください。 材料が均一に混ざっていないと、固まり 具合にムラができることがあります。
	調理中に、材料をかき混ぜたり容器を 振ったりしていませんか？	調理中は、材料をかき混ぜたり容器を 振ったりしないでください。
ヨーグルトの酸味 が強すぎる 水が多い	レシピに合ったメニューまたは時間・ 温度に設定していますか？	レシピに合ったメニューまたは時間・ 温度に設定してください。 マニュアルモードの場合、調理時間が 長すぎると、酸味が強くなったり、 水分(乳清)が出すぎることがあります。 ※乳清は栄養分が豊富に含まれており、 食べても問題ありません。
	調理後、冷蔵庫に入れずに放置して いませんか？	調理後は、早めに冷蔵庫に入れてくださ い。調理後、本体内や室温に放置すると、 発酵が進みすぎることがあります。
甘酒・塩麹が うまく作れない	麹や塩の固まりはありませんか？	麹や塩は、固まりがなくなるように よくほぐしてください。
	材料をよくかき混ぜましたか？	材料をよくかき混ぜてください。 材料が均一に混ざっていないと、固まり 具合にムラができることがあります。

※以上をお調べいただき、なお異常があるときは、すぐに電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご相談ください。

仕様

電 源	AC100V 50/60Hz共用
消 費 電 力	30W
温 度 調 節 範 囲	25～70℃
時 間 調 節 範 囲	1～48時間
外 形 寸 法	約140(幅)×140(奥行)×200(高さ)mm
質 量	約660g
電 源 コ ー ド の 長 さ	約1.2m
使 用 可 能 牛 乳 パ ッ ク	1000mlまで
付 属 品	容器、スプーン、クリップ、取扱説明書(本書：保証書付)

※本機の仕様および外観については、改良のため予告なく変更することがあります。

アフターサービスについて

1. 保証書

- この取扱説明書には保証書が付いています。
保証書はお買い上げの販売店で「販売店名・お買い上げ日」などの記入をご確認の上、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。保証期間はお買い上げ日から1年間です。

2. 修理を依頼されるとき

- 保証期間中は
商品に保証書を添えてお買い上げの販売店にご持参ください。保証の記載内容により無料修理いたします。
- 保証期間が過ぎているときは
お買い上げの販売店にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

3. 補修用性能部品の保有期間

- ヨーグルトメーカーの補修用性能部品の保有期間は製造打切後5年です。
補修用性能部品とはその製品の機能を維持するために必要な部品です。

4. アフターサービスについてご不明の場合

- アフターサービスについてご不明の場合には、お買い上げの販売店か、小泉成器株式会社「修理センター」にお問い合わせください。

愛情点検

★長年ご使用のヨーグルトメーカーの点検を！



ご使用の際
このようなことは
ありませんか

- 電源コードや電源プラグが異常に熱い。
- 電源コードに深い傷や変形がある。
- 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

このような症状のときは、故障や事故防止のため、電源を切り、コンセントから電源プラグを抜いて必ず販売店にご相談ください。

お客様の個人情報のお取り扱いについて

お受けしましたお客様の個人情報は当社個人情報保護方針に基づき適切に管理いたします。また、お客様の同意がない限り、業務委託をする場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き、第三者への開示は行いません。

〈利用目的〉

お受けしました個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせおよび修理対応のみを目的として使用させていただきます。なお、この目的のために小泉成器株式会社および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

〈業務委託の場合〉

上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を実施させるとともに適切な管理・監督をいたします。

保証・無料修理規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った**正常な使用状態で保証期間内に故障**した場合、「**無料修理**」いたします。
2. 保証期間内に故障して無料修理をお受けになる場合には、**商品と本書をご持参ご提示の上、お買い上げの販売店にご依頼ください。**
3. **ご転居、ご贈答品等**で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼できない場合には、取扱説明書の小泉成器株式会社「修理センター」へご相談ください。
4. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
 - (ロ) お買い上げ後の落下等による故障および損傷。
 - (ハ) 火災、地震、落雷、水害、その他の天災地変、異常電圧による故障および損傷。
 - (二) 一般家庭用以外（例えば業務用の長時間使用、車輛、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。
 - (ホ) 本書のご提示がない場合。
 - (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、または字句を書き換えた場合。
5. 保証期間内でも商品を修理窓口へ送付された場合の送料はお客様の負担となります。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.
7. 本書は再発行致しませんので、紛失しないよう大切に保管してください。

修理メモ

※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。従ってこの保証書によって保証書を発行している者（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。保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店、または取扱説明書の小泉成器株式会社「修理センター」にお問い合わせください。

※保証期間経過後の修理について詳しくは取扱説明書の「アフターサービスについて」をご覧ください。

ヨーグルトメーカー 保証書 持込修理

本書は、本書記載内容（裏面記載）で無料修理を行うことをお約束するものです。お買い上げの日から下記期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

型番	KYG-0800		
お買い上げ年月日	年	月	日
無料修理保証期間	対象部分 本	期間（お買い上げ日より） 1	年
お客様	お名前	様	
	ご住所	〒 TEL	
販売店	店名・住所・電話		

★販売店の皆様へのお願い 必ず全項目をご記入、ご捺印の上、お客様にお渡しください。
小泉成器株式会社 本社 〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号 TEL.06(6262)3561

お客様相談窓口

この商品に関するご意見・ご質問については下記へお寄せください。

ご意見・ご質問について

お客様相談窓口 

■IP電話などからご利用いただけない場合
〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号 TEL.06(6262)3561 FAX.06(6268)1432

修理に関するお問い合わせ

東日本修理センター 

■IP電話などからご利用いただけない場合
〒344-0127 埼玉県春日部市水角1190 TEL.048(718)3340 FAX.048(718)3350

西日本修理センター 

■IP電話などからご利用いただけない場合
〒559-0033 大阪市住之江区南港中1丁目3番98号 TEL.06(6613)3145 FAX.06(6613)3196

部品に関するお問い合わせ

部品センター 

■IP電話などからご利用いただけない場合
〒559-0033 大阪市住之江区南港中1丁目3番98号 TEL.06(6613)3211 FAX.06(6613)3299

小泉成器株式会社

〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号
TEL.06(6262)3561 FAX.06(6268)1432

受付時間：平日9:00~17:30
(土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く)

2022年8月現在(所在地、電話番号などには変更がありませんので、その節はご容赦願います。)