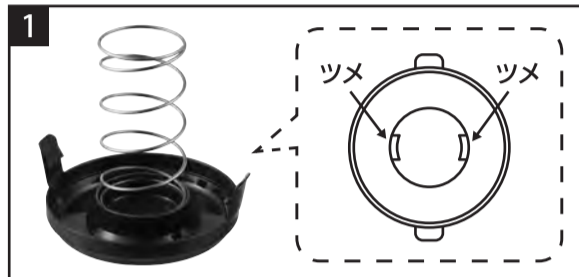


QUICK MIZUKIRI YOGURT 取扱説明書

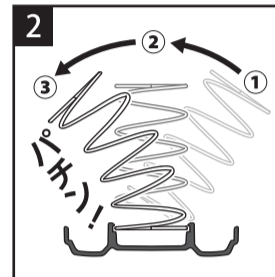


◆ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。また、読み終わりましたら必ず保管してください。

組立て状態 使用方法



まずフタの裏にバネを取り付ける作業をします。バネの掛かる「ツメ」の位置を確認してください。



ツメにバネの一端を引っ掛け、もう一方のツメに向けて傾けてパチンと音がするまで押し込みます。



外す時は

バネをつかんで反時計回りに回すと外れます。

各部名称



押し部品



内容器



外容器



外容器に内容器を重ねてヨーグルトを入れ、メッシュの面を下にして押し部品をのせます。



押し部品の内側リングにバネを当てながら、フタを内容器へ押し付けます。フタの2つのフックが内容器のフチにはまればセット完了です。そのまま放置して水切りします。



斜線の部分にホエイが溜まります。

400gのヨーグルトの場合、1時間で約200mlのホエイが抜けます。(ヨーグルトの種類で変わります)



フタを下に押しつけながらフックを外し、ゆっくりと持ち上げてフタを外します。



そのまま内容器を外し、中に溜まったホエイを取り除きます。



押し部品の内側リングをつかんで上に引き上げて外します。



内容器から水切りヨーグルトを取出してできあがり。

使い方のコツ

- 水切りヨーグルトの硬さは、ヨーグルトの種類で変わります。お好みに合わせて時間を調整してください。
- 水切り時間をさらにもう1時間追加すれば(計2時間)、クリームチーズのような硬さになります。
- ドライフルーツ等を混ぜてから水切りすればクリームチーズ風デザートのできあがり!
- カスピ海ヨーグルトやゆるいヨーグルトでは、押し部品と内容器の境からヨーグルトが漏れやすくなる事があります。その際はバネと押し部品を使わず直接内容器に入れ、冷蔵庫内で1日放置して水切りしてください。
- 寒天やゼラチンが入っているヨーグルトはホエイが抜けませんので使用できません。

△ 取扱上の注意

●用途以外には使用しないでください。●火のそばに置かないでください。●メッシュが破損するおそれがあるため、無理な力を加えないでください。特に鋭いものを当てないようにしてください。●破損または変形した場合には使用しないでください。●バネの取り扱いの際は端部に十分ご注意ください。●組み合わせた状態の製品を運ぶ際は、内容器のフチを持たずに外容器を持ってください。

△ お手入れ、保管について

●初めて使用する際は、食器用洗剤などで洗ってからご使用ください。●使用後は、食器用洗剤などで洗い、水気を拭き取ってください。●子供の手の届かないところに保管してください。●食器洗い乾燥機の使用や煮沸消毒はできません。●バネは汚れや水分が付着したまま放置しないでください。さびることがあります。●よく乾かしてから保管してください。●製品への食品の臭い移りが気になる時は台所用漂白剤をお試しください。

◆この度は当社製品をお買い求めいただき、誠にありがとうございます。品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合には不具合状況を明記し、包装ごと着払いにて当社までお送りください。お取替えさせていただきます。

◆本製品の仕様は、改良などのため予告なく変更することがあります。

プラスチック総合メーカー

株式会社曙産業

〒959-1234 新潟県燕市南一丁目2-11

TEL.0256-63-5071 (代) FAX.0256-64-2288

お問い合わせ受付時間

9:00~12:00 13:00~17:00 (土・日・祝日を除く)

ホームページ <http://www.akebono-sa.co.jp>

20101F