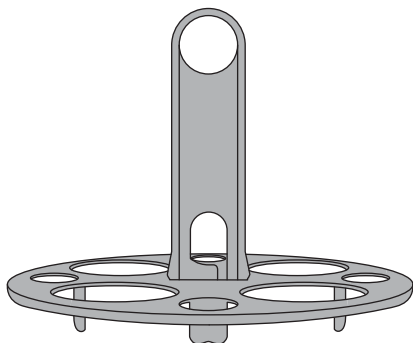


YOGURTiA

温玉スタンド S

取扱説明書



- このたびはタニカ電器の温玉スタンドSをお買い上げいただき、誠にありがとうございました。
- 温玉スタンドSを正しくお使いいただくため、お使いになる前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。また、お読みになった後は大切に保管してください。

TANICA

温泉たまごの作り方

1

材料(卵・お湯)を用意する

冷蔵庫から取り出したLサイズの生卵4個と沸騰したお湯(約600ml)を用意します。
※沸騰したお湯を使用しますので、やけどにご注意ください。

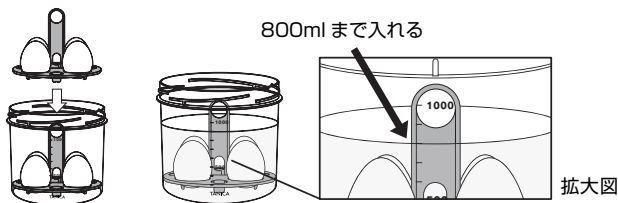
2

内容器に温玉スタンドSを入れお湯を注ぐ

生卵4個を温玉スタンドSに立て、内容器に入れます。

沸かしておいたお湯を容器の目盛り800ml まで注いでください。

※やけどにご注意ください。

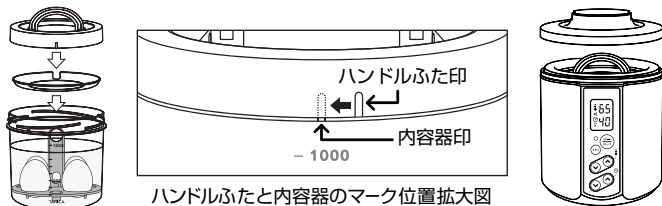


3

本体にセットする

内容器に内ふたをはめ、ハンドルふた(または取手ふた)を回せなくなるまでしっかりしめてください。本体に内容器を入れ、本体ふたをかぶせます。

※内容器が熱くなっていますので必ずふたの取手を持って入れてください。



4

温度/タイマーの設定をしてスタートする

差込プラグをコンセントに差し込み、発酵ランプが消灯していることを確認します。

温度と時間を設定し、スタート/ ストップボタンを押します。

※設定時間により卵の固さが変わります。お好みで時間を調整してください。

※ガラス内容器で作る際は、70℃設定ができる発酵器をご使用ください。

ハンドル内容器の場合

設定温度 65℃

4個 40分

3個 20~25分

2個 10分



ガラス内容器の場合

設定温度 70℃

4個 40分

3個 30分

2個 10~15分



5

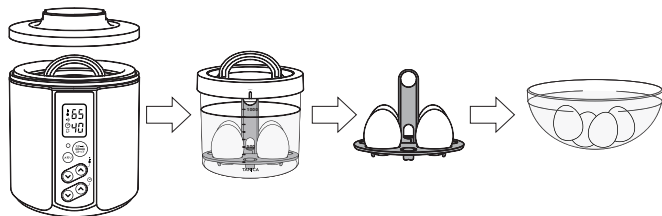
冷水で冷やす

発酵器から内容器を出し、温玉スタンドSを速やかに取り出し、冷水で5分間冷やしてください。

できあがったら冷蔵庫で保存し賞味期限は2~3日を目安にしてください。

※余熱で卵が固くなることがありますので、ご注意ください。

※内容器が熱くなっていますので必ずふたの取手を持ち、取り出してください。

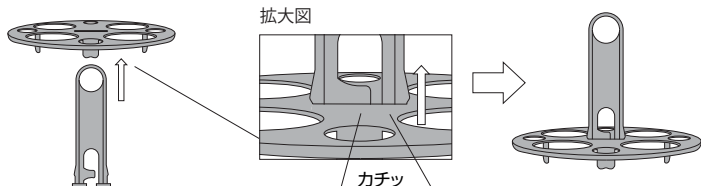


組み立て方法

①本体下からアームを中央の差し込み口に挿入します。

②カチッと音がするまでアームを押し込みます。

③温玉スタンドSの完成です。



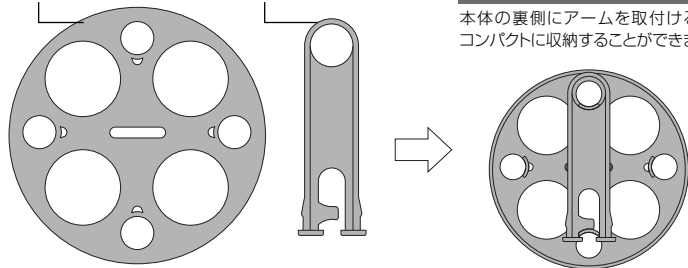
収納方法

本体 (PP製)

アーム (PP製)

収納図

本体の裏側にアームを取付けると、コンパクトに収納することができます。



安全上のご注意

必ずお守りください

- 沸騰したお湯を使用しますので、やけどにご注意ください。
- 完成した温泉たまごは熱くなっていますので、取り出す際、やけどにご注意ください。

種菌、付属品などのご購入・商品に関するお問合せ・修理のご依頼はこちら

タニカ電器販売株式会社 〒507-0027 岐阜県多治見市上野町5丁目5番地 FAX:0572-22-7999

タニカ電器公式オンラインストア すばる屋 <https://subaruya.com/>

0120-849-610 午前9:00～午後5:00
土日・祝日除く

