

# 保証書 (持ち込み修理)

型名 **RM-AZ1000H-BK** 製造 No.

お客様	ご住所	〒 電話									
	お名前	ふりがな									
保証期間	お買い上げ日	年	月	日	本体	1年	年	月	日まで		
販売店	電話										

修理実施日	修理内容	担当者

販売元 **ROOMMATE**® ダイアモンドヘッド株式会社  
〒108-0073 東京都港区三田2-7-13 TDS 三田ビル 6F

輸入販売元 **株式会社 KOM**  
〒815-0031 福岡県福岡市南区清水 3-4-4  
TEL : 092-408-6261

【ご質問・修理依頼・部品のご注文等は下記のお電話番号にお問い合わせください】

## サービスセンター

TEL : 0120-05-1783

携帯から : 092-408-6261

(携帯電話からご利用の場合、通話料はお客様負担となります)

※受付時間 : 9 : 00~17 : 00 (土・日祝日除く)

Eメール : info@kom408.com

ホームページはこちら



## 愛情点検



長年ご使用の黒にんにく発酵器の点検を！  
熱、湿気、ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品が劣化し、故障したり、時には安全性を損なって事故につながることもあります。

このような症状はありませんか  
●電源コードやプラグが異常に熱い。  
●製品に触れるとビリビリと電気を感じる。  
●ヒーターが発熱しない。  
●その他の異常・故障がある

ご使用中止  
故障や事故防止のため、電源プラグを抜いてから、必ず販売店にご相談ください。

## 取扱説明書

# RM-AZ1000H-BK

## 黒にんにく発酵器(家庭用)

【保証書付】保証書は、取扱説明書の裏表紙に付いております。販売店にて必ず記入を受け、大切に保管してください。

この度は、黒にんにく発酵器(RM-AZ1000H-BK)をお買い上げいただき誠にありがとうございます。

安全に正しくお使いいただくために、必ず取扱説明書及び保証書をよくお読みください。

また、本取扱説明書は必ず保管して必要に応じてご利用ください。



## 【目次】

- 安全上の注意.....P2-3
- 各部の名称.....P4
- 操作パネル.....P5
- 電源コード.....P5
- セット方法.....P6
- ご使用前に.....P7-8
- 黒にんにくが硬くなったとき.....P8-9
- 各モードについて.....P10
- 使い方.....P11-13
- お手入れ方法.....P14
- こんなときは.....P15
- 製品仕様.....P16
- 保証書とアフターサービス.....P17
- MEMO.....P18-19
- 保証書.....P20

※本製品は家庭用として作られており、業務用には使用出来ません。



## 各部の名称

必ずご確認ください



【正面】



【上面】



ニンニクカゴ



電源コード差し込み口(背面)



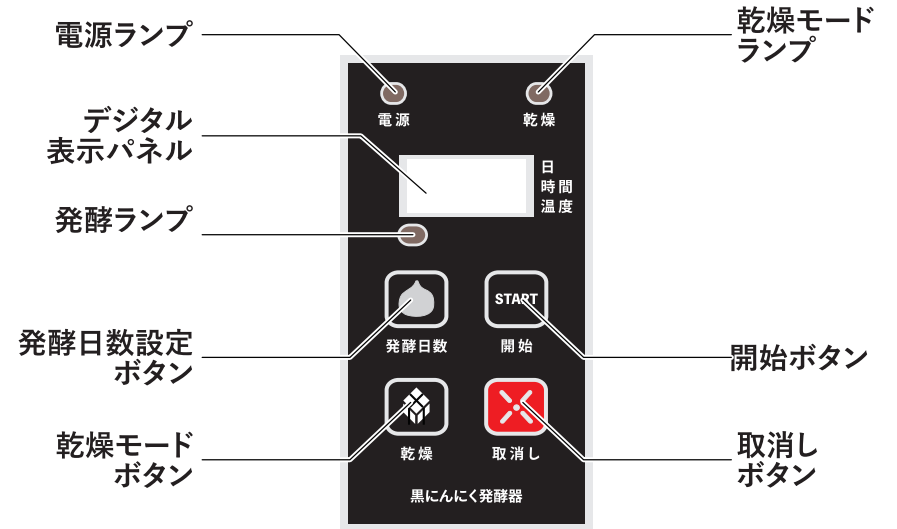
電源コード



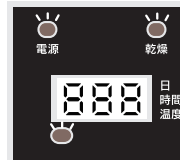
内釜

(4)

## 操作パネル



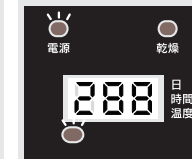
スタンバイモード



例: 12日間発酵を開始した後のデジタル表示



(残り日数)



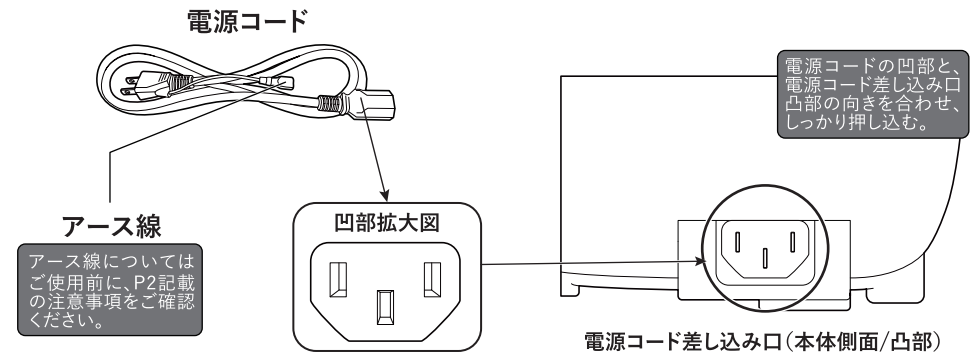
(残り時間)



(庫内温度)

※発酵中は上記例のように、表示パネルに「残り日数・残り時間・庫内温度」が繰り返し表示されます。

## 電源コード



(5)

## セット方法

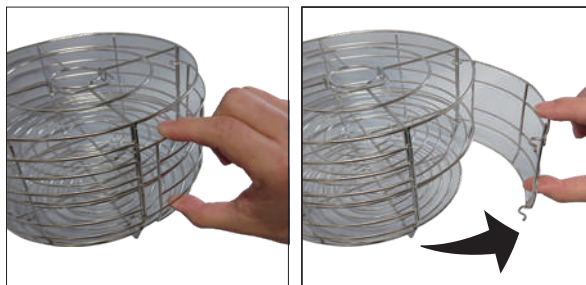
■ 下図のようにセットします。



■ 下図のように、ハンドルを握りフタ開閉ボタンを押しながら矢印の方向に開けます。



■ 下図のように、にんにくカゴの扉を矢印の方向に開けます。



- 扉を開けたところからにんにくを入れます。
- 入れ終わったら、扉をしっかり閉めて本体にセットします。

## ご使用の前に

### 発酵中のにんにく臭について

- 初日～5日目まではにんにく臭がします。
  - 6日目から甘酸っぱいにんにく臭に変化して、次第に無臭に近くなります。
- ※ にんにく臭が部屋に充満する可能性もありますので、換気のいい場所で発酵してください。

### 黒にんにくの保存について

- ★ 高温・多湿のところで保存しない
  - ★ 温度変化の少ないところで保存する
- 丸ごと1個の黒にんにくの場合は、新聞紙に包むか紙袋に入れて約15～25℃で「冷蔵所保存」が最適です。
  - バラした黒にんにくの場合は、タッパーなど密閉できる容器に入れて「冷蔵保存」が最適です。
  - 丸ごと1個の黒にんにく、バラした黒にんにく共に、安全に長く保存されたい場合は、「冷蔵保存」もしくは、「冷凍保存」がオススメです。
- ※ 冷蔵庫に入れると、低い温度と乾燥により、水分が失われ常温で保存するときに比べ硬くなる傾向があります。

### 保存期間の目安

- 常温保存 …… 約1～2ヶ月
- 冷蔵保存 …… 約6ヶ月
- 冷凍保存 …… 約1年

※ 上記はあくまでも一般的な目安です。  
状況によって 適宜保存をおこなってください。

## ご使用の前に

### おいしい黒ニンニクを発酵するためのポイント

- 12日間発酵がオススメです。  
※発酵期間が短いと苦味が残ります。
- 7日目、もしくは8日目に味見をしてください。  
※味見する際はフタを開けたままにせず、すぐに閉めてください。  
フタを開けたままにすると、蒸気が飛散してにんにくが硬くなる恐れがあります。
- 状態の良いにんにくを使ってください。  
※保存期間の長いにんにくは、硬めに仕上がることがあります。
- バラしたにんにくではなく、丸ごと1個のにんにくで発酵してください。
- Mサイズのにんにくがオススメです。  
※Lや2Lサイズの大きいにんにくは、庫内に入らないのでご注意ください。
- カゴにニンニクを沢山入れて発酵してください。  
量が少ないと硬くなる可能性が高くなります。
- 「未乾燥にんにく」や「新にんにく」は水分が多いため、柔らかくなる場合があります。※5月中旬～6月にかけて、水分量の多い新にんにくが市場に出回ります。水分が多いにんにくを使用するときは、しばらく乾燥させてから発酵させると、ベチャつきが軽減されます。  
また、黒にんにくがベチャつくときは、程良い弾力が出るまで適時乾燥させてください。
- 発酵するとき、内釜にお水を入れると硬くなるリスクが減ります。  
※詳しくは次項を参照ください。

## 発酵した黒にんにくが硬くなったとき

### 発酵中に硬くなる原因

- ①にんにくに含まれる水分量が少ない。
- ②にんにくの状態が悪く、中がスカスカの状態  
半分にカットして断面を見ると空洞が多く見られます。  
また、すり潰した時に色味が薄く、香りも少ないのが特徴です。

## 発酵した黒にんにくが硬くなったとき

### 硬くなることを防ぐ発酵方法

- ①カゴに入れられるだけのにんにくを入れます。
- ②内釜に水「100ml」を入れます。
- ③カゴを本体にセットして、発酵日数を「12日」にセットします。
- ④以後、「4日目と8日目」に、水「100ml」を内釜に給水します。
- ⑤12日間発酵したら完成です。

### POINT

- 内釜に入れる水量は「100ml」がオススメ。  
→水を入れすぎると、にんにくが浸かって発酵にムラが出てしまいます。
- 水「100ml」は、3・4日で蒸発するので、必ず給水を行う。
- 10日目以降に酸味や甘味が強くなる傾向がある為、12日間発酵がオススメ。  
※新にんにくは水分量が多いため、初日から水を入れられない方が良いでしょう。

### 硬くなったにんにくを食べられる状態にする方法

- ①カゴ上段にのみ、硬くなったにんにくを入れます。
- ②内釜に水「1.0ℓ」を入れます。
- ③カゴを本体にセットして、発酵日数を「12日」にセットします。
- ④4日目まで味見をします。硬くなったにんにくは3・4日で柔らかくなります。
- ⑤味見をして苦味が残っているときは、カゴを本体に戻して追加発酵します。
- ⑥好みの味になるまで発酵したら完成です。

### POINT

- 味見をするときは、発酵を停止する必要はありません。
- 硬くなるまでの発酵日数によって異なりますが、トータル12日を目安に追加発酵すると苦味が和らぎます。

## 各モードについて

### スタンバイモード

電源プラグをコンセントに差し込むと、全モードランプが青く点灯し、表示パネルに「888」と表示されます。



### 取り消し

取消しボタンを押すと、設定の取り消しや動作の停止ができます。



### 発酵日数

発酵日数の設定をおこないます。  
※6～12日間で設定可能です。



### 乾燥

発酵後の黒にんにくを乾燥させます。  
※2～72時間で設定可能です。



### START

発酵や乾燥をスタートさせます。



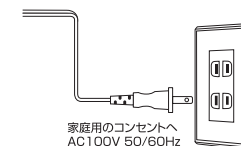
## 使い方

### 使用するにんにくについて

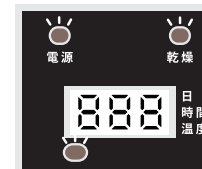
- 使用するにんにくの種類 …… 多片種にんにく
- 最大発酵量 …… 約2.0kg(サイズによっては、1kg～1.5kg迄)
- 個数(サイズ別) …… S(16～18個)、M(14～16個)

### 操作手順 (例)12日間発酵する場合

- ①電源コードを、本体のプラグ差し込み口と、コンセントに接続します。



- ②「ピッ」という電子音とともに、スタンバイモードになります。



- ③発酵日数ボタンを押します。すると、デジタル表示パネルに「9d」と表示されます。

※ボタンを押すたびに以下の順に切り替わります。  
《9d→10d→11d→12d→6d→7d→8d》



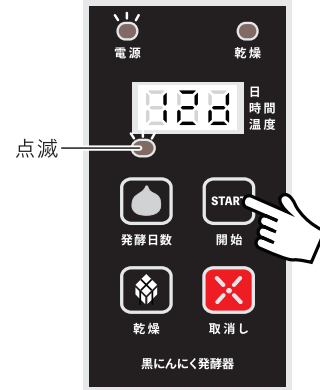
## 使い方

- ④発酵日数を12日に合わせ、[START]ボタを押します。  
すると、[発酵日数]ランプが点滅に変わり、デジタル表示に、残りの日数・時間・温度が繰り返し表示されます。



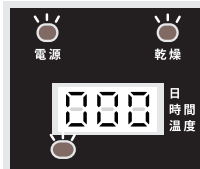
※表示される日数・時間はカウントダウン表示です。温度は庫内状況によって変わります。

例)12日間設定で開始し、2日経過したときの日数と時間表示



- ⑤設定した日数が経過すると発酵完了です。

※発酵終了後に操作しなかった場合、2時間以内に[000]と表示され、10分ごとにブザー音が2回鳴ります。  
さらに2時間経過すると、スリープ状態になり画面が消灯します。



### 温度表示について

- 初日～3日目 …… 70～80°C
- 4日目 …… 60～75°C
- 4日目以降 …… 70～80°C

※「温度」は自動設定です。

※上記と異なる温度が表示されることもありますが異常ではありません。

※一時的に50°C台まで温度が下がることがありますが異常ではありません。

## 使い方

### 柔らかくなりすぎた黒にんにくを乾燥させる

#### 操作手順

- ①発酵完了後、乾燥モードボタンを押し、時間を設定します。

※[2～72時間]で設定出来ます。  
乾燥モードボタンを押すたびに、以下の順に切り替わります。  
《2H→4H→6H→8H→10H→12H→14H→16H…》



- ②選択したら、開始ボタンを押します。  
すると、乾燥モードランプが青く点滅します。  
※設定した「時間」はカウントダウン表示です。

- ③設定した時間が経過すると乾燥完了です。

■乾燥中はフタを完全に閉めずに、少し隙間を開けるとより上手く仕上がります。

※乾燥させすぎると黒にんにくの味が損なわれます。また、乾燥させすぎると硬くなって食べられなくなる場合もありますので、定期的に味見をしてください。

※黒にんにくが程良く出来たときは乾燥モードを使用しません。  
にんにくの水分が多く、柔らかく仕上がったときなどにお試しください。



## お手入れ方法

### △ 注意

- お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜く感電やケガの原因になります。
- 本体が十分に冷めてからお手入れする
- 調味料を使用した場合はすぐに洗う
- スプーンや食器類を中にいれない
- シンナー・ベンジン・みがき粉・漂白剤・たわしなどを使用しない  
本体に傷がついたり、やけど、変色、故障の原因になります。

### 【 本体 】

- やわらかい布で汚れを拭き取ります。  
最後に水分が残らないようから拭きします。

※本体は絶対に丸洗いしないでください。

※電源コード差し込み口付近に水がつかないようにご注意ください。

※フタの内側に付いているパッキンは取り外しが出来ません。



### 【 内釜・にんにくカゴ 】

- 台所用洗剤(中性剤)で洗います。
  - スプーンや食器類を中に入れしないでください。
- ※内釜を傷つける原因になります。



※内釜のフッ素加工は使用により消耗します。  
色むらや剥がれなどが生じる場合がありますが、性能や衛生上の問題はなりません。内釜は消耗・交換部品としてご購入いただけます。

### △ 注意

※保証期間内であってもご使用状況によって有償でのご案内になる場合もございます。  
丁寧に取り扱いください。

### 【 つゆ受け 】

- 台所用洗剤(中性剤)で洗います。
- 水が溜まったときは取り外し、水を捨ててください。
- お手入れ後は、必ず取り付けてください。



## こんなときは

修理サービスを依頼される前に、次の点をお調べください。

こんな時は?	調べるところ	処 置
電源が入らない	(1)電源プラグがコンセントに差し込まれていない (2)本体に電源コードがしっかり差し込まれていない (3)電源プラグ、コードにホコリが付着している	(1)電源プラグをコンセントに差し込んでください (2)電源コードの接点を確認して差し直してください (3)電源プラグ、コードに付着したホコリを拭き取って、差し直してください
蓋が閉まらない	フタ周辺に異物が挟まっている	異物を取り除いてください
途中で停止した	停電等で停止した	電力が戻ると、製品も自動復帰し、途中から発酵を再開します
黒にんにくが硬い	使用したにんにくが古い 発酵中にフタを必要以上に開けて乾燥させすぎた 水を入れて発酵していない	新しいにんにくを使用してください 水を内釜に入れて、追加発酵させてください(P13参照) 水を入れて再発酵してください
黒にんにくが柔い	乾燥処理されていないにんにくを使用している 水を入れすぎた	発酵後に乾燥させてください 水量を減らして発酵してください

お調べいただいても原因がわからないときや、その他の異常や故障があるときは、お買いあげの販売店、サービスセンターに修理をご依頼ください。



## 製品仕様

品名	黒にんにく発酵器
品番	RM-AZ1000H-BK
定格	AC100V 50/60Hz
消費電力	73W
重量	約2.6kg
コード長さ	約1.1m
外形寸法(ハンドル部含む)	約(W)28.3×(D)27.0×(H)28.0cm
発酵最大量	約20kg(サイズによっては1kg~15kg迄)

## 保証とアフターサービス(よくお読みください)

### ● 修理を依頼される場合

1. 故障の時は、使用を中止して修理を申しつけてください。  
故障のままでの使用やご自分で修理は危険です。
2. 修理は、お買い上げの販売店に商品をお持ち込み頂き故障状況をご案内ください。
3. 保証期間中は、保証書の記載内容に基づき修理をいたします。
4. 保証期間が過ぎた場合、修理により機能が維持できる場合は、ご要望により修理いたします。
5. 本機の補修用性能部品(機能を維持するために必要な部品)の最低保有期間は製造打ち切り後5年です。この部品保有期間を修理可能期間といたします。  
又、保有期間が経過した後も故障修理箇所により修理可能な場合がありますので、お買い上げの販売店にお問い合わせください。

### ● 無料修理規定

1. 正常な使用状況(取扱説明書、本体ラベルなどの注意書に従った使用状況)で故障した場合。
2. 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、必要事項が書き込まれた本保証書を提示ください。
3. 保証期間内でも次の場合には、有料となります。
  - ①本書の提示が無い場合。
  - ②本書にお買い上げ年月日、お名前、製造No.の記入がない場合、及び本書の字句を書き替えられた場合。
  - ③使用上の誤り、他の機器から受けた障害、又修理や改造による故障または損傷。
  - ④火災、地震、水害、落雷、その他自然災害及び異常電圧、その他の外的要因による故障、損傷。
4. 保証期間1年

