

## 保証書(持ち込み修理)

型名:RM-1400H

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							

■ 修理の際は 下記の保証規定の範囲内で無償修理をさせていただきます。

※販売店印がない場合は無効ですので、必ず印の有無をご確認ください。もし印がない場合は、ただちにお買い上げの販売店にお申し出ください。または商品の着荷時の送り状を貼り付けてください。なお、本書は再発行しませんので大切に保管してください。

※販売店へのお願い  
お買い上げ日・貴店の住所・名称・電話番号を押印のうえ、お客様にお渡しください。

※保証期間内に故障して無償修理をお受けになるときは、商品と本書をご持参、ご提示のうえ、お買い上げの販売店にご依頼ください。

保証期間内でも次の場合は有料となります。

- (イ) 使用上の誤り及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、水害、落雷、その他の天災地変、異常電圧による故障および損傷。
- (ニ) 一般家庭用以外に使用された場合の故障および損傷。
- (ホ) 本書の提示がない場合。
- (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入がない場合、あるいは字を書き換えられた場合。
- (ト) 中古品として本製品をご購入された場合。(リサイクルショップでのご購入、オークション購入での中古品を含む)
- (チ) 本書は日本国内においてのみ有効です。

販売元 ROOMMATE® ダイアモンドヘッド株式会社 輸入発売元 株式会社 KOM  
〒108-0073 東京都港区三田2-7-13 TDS 三田ビル 6F 〒815-0031 福岡県福岡市南区清水 3-4-4

【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 ※受付時間 : 9 : 00~17 : 00 (土・日祝日除く)  
Eメール : info@kom403.com

## 取扱説明書

# RM-1400H

## BIGサイズ! 黒にんにく発酵器<黒王>

この度は、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。  
「保証書」はお買い上げ日・販売店名の記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

一般家庭用

この商品は海外では使用できません。  
FOR USE IN JAPAN ONLY



### もくじ

安全上の注意	1~4	発酵が完了したら	12
各部の名称	5	黒にんにく以外のメニューを選択する	13~15
操作パネル	6	お手入れ方法	16
電源コード	6	こんな時は	17
セット方法	7	MEMO	18~20
ご使用の前に	8~9	仕様	21
使い方	10~11	アフターサービス	22

※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。

## 安全上の注意

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するための安全に関する重大な内容を記載しています。本文をお読みになり、正しくご使用ください。

### 表示の説明

#### 警告

「取扱を誤った場合、使用者が死亡または重傷\*1を負うことが想定されること」を示します。

#### 注意

「取扱を誤った場合、使用者が傷害\*2を負うことが想定されるか、または物的損害\*3の発生が想定されること」を示します。

\*1 重傷とは、失明や、けが、やけど(高温-低温)、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

\*2 傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けが、やけど、感電などをさします。

\*3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペット等にかかわる拡大損害をさします。

### 図記号の説明



禁止

⊘は、禁止(してはいけないこと)を示します。

具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。



指示

Ⓛは、指示する行為の強制(必ずすること)を示します。

具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。



注意

△は、注意を示します。

具体的な注意内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

#### 警告


	改造をしない。また、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・けがの原因になります。 修理はお買い上げの販売店または弊社サービスセンターにご相談ください。
	濡れた手で電源プラグを抜き差ししない 感電の原因になります。
	本体を水につけたり、水をかけたりしない ショート・感電・故障のおそれがあります。
	電源コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しない ショート・感電・発火の原因になります。

## 安全上の注意

	<p>子供だけで使用させたり、乳幼児の手の届く場所で使用しない やけど・感電・けがをするおそれがあります。</p> <p>カーテン等の燃えやすいものの近くで使用しない 火災の原因になります。</p> <p>不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない やけどや事故につながるおそれがあります。</p> <p>強い衝撃を与えない 本体破損や動作不動、またはけがの原因になります。</p> <p>コードを傷つけない 無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると破損し、火災・感電の原因になります。</p> <p>交流100V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。</p> <p>使用中は本体を持ち運ばない やけど・けがの原因になります。</p> <p>隙間にピンなど金属片やゴミを付着させない 感電・ショート・発火の原因になります。</p> <p>乳幼児に電源コードを触らせたり、口に入れさせたりしない 感電・けがの原因になります。乳幼児が誤って舐めないよう注意してください。</p> <p>使用中や使用直後は高温部に触れない やけどの原因になります。</p> <p>フタを開けたまま使用しない 異常動作・やけどの原因になります。</p>
	<p>異常・故障時には、直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜く 発煙・火災・感電のおそれがあります。 (異常な例) ・異常な臭いがする ・電源プラグが異常に熱くなる →使用を中止し、お買い上げの販売店または弊社サービスセンターへお問い合わせください。</p>
	<p>電源プラグはコンセントの奥までしっかり差込む 発煙・火災・感電のおそれがあります。</p> <p>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分岐コンセント部が異常発熱して発火するおそれがあります。</p> <p>電源プラグの刃(プラグの先端)および刃の根本に付着したほこりを取る 火災の原因になります。</p> <p>電源プラグに水をかけない 水分が付着した状態で使用しない 火災の原因になります。</p>



## 安全上の注意

### ⚠ 注意

 禁止	<p>水のかかるところや、火気の近くでは使用しない 感電・漏電・変形の原因になります。</p> <p>壁や家具の近くで使用しない キッチン用収納棚などで使うときは、蒸気がこもらないようにする 蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。</p> <p>他の電気機器に蒸気があたる場所で使用しない 蒸気により電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。</p> <p>本体の上に物を載せない 本体の下に物を置かない 火災の原因になります。</p> <p>本体を持ち運ぶときは、フタ開閉ボタンに触れない フタが開いてけがややけどの原因になります。</p> <p>専用の電源コード以外を使用しない 電源コードは他の機器に使用しない 故障・発火のおそれがあります。</p> <p>荷重強度が不足しているスライド式テーブルでは使用しない スライド式テーブルが破損して黒にんにく発酵器が落下し、けがややけどの原因になります。 荷重強度が12kg以上の物をお使いください。</p> <p>蒸気口に手や顔を近づけない やけどの原因になります。</p> <p>内釜を直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、電磁調理器などに使用しない やけど、事故、故障の原因になります。</p> <p>空焚きをしない やけど、故障の原因になります。</p> <p>洗い桶代わりに使用しない 内釜に傷がつく原因になります。</p> <p>濡れた台の上で使用しない 漏電による火災や感電の原因になります。</p> <p>本来の使用法以外の目的・用途に使用しない 故障や事故の原因になります。</p> <p>にんにくは新鮮なものを使用する 腐敗したにんにくを使用すると食中毒の原因になります。</p> <p>本体に直接にんにくを入れない 故障の原因になります。</p> <p>消毒していない耐熱容器や耐熱容器のフタ・スプーンなどは使用しない 食材の腐敗の原因になります。</p> <p>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 やけど・火災の原因になります。</p> <p>付属品を煮沸しない 破損の原因になります。</p>
---	---

## 安全上の注意

### ⚠ 注意

 プラグを抜く	<p>使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く 絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。</p>
 必ず実施	<p>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</p> <p>付属の内釜、カゴを必ず使用する 故障や発火の原因になります。</p> <p>電源プラグを抜くときは、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 コードが破損して感電・ショート・発火の原因になります。</p> <p>お手入れは冷めてからおこなう 高温部に触れると、やけどの原因になります。</p>

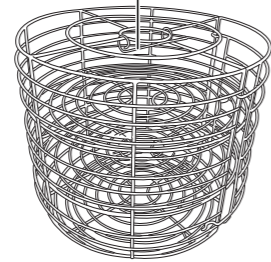
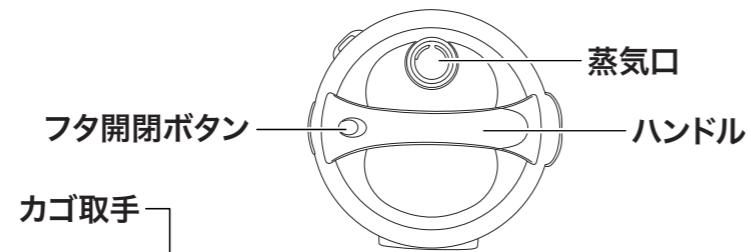
## 各部の名称

必ずご確認ください

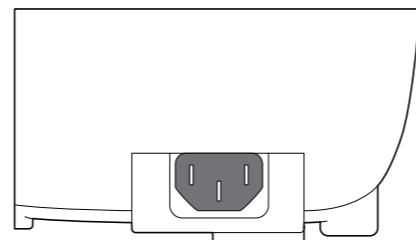
### 【正面】



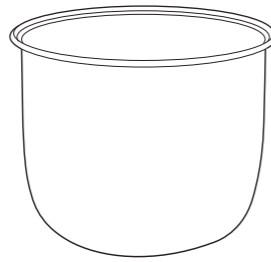
### 【上面】



にんにくカゴ



プラグ差込み口(本体側面)



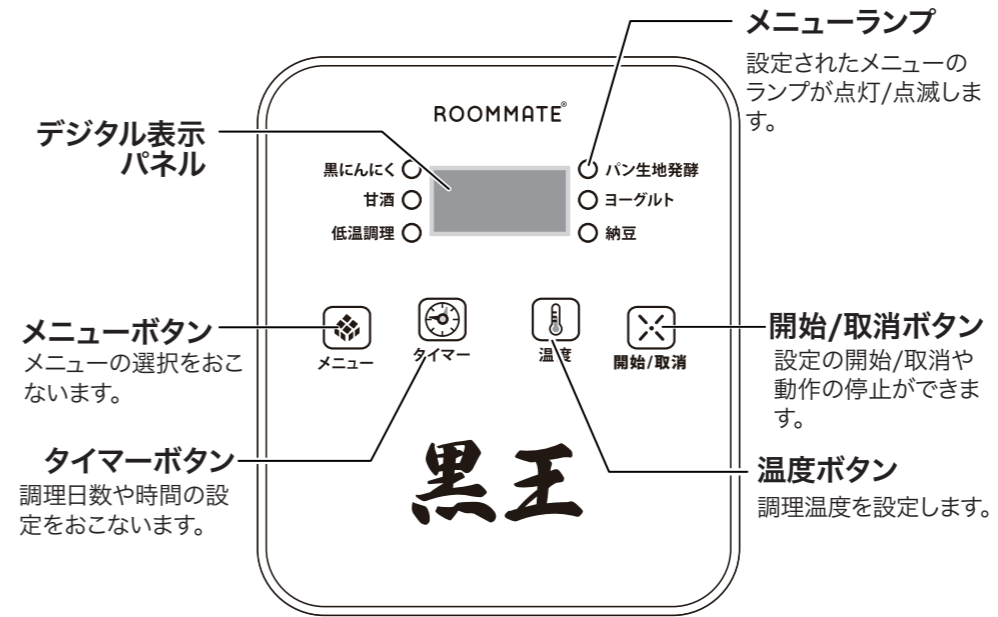
内釜



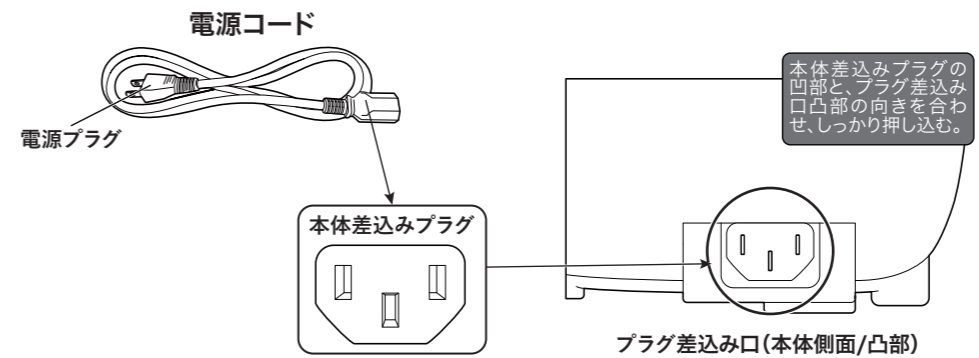
電源コード

5

## 操作パネル



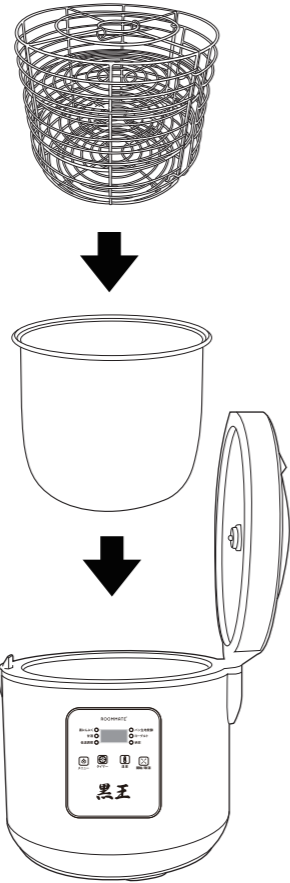
## 電源コード



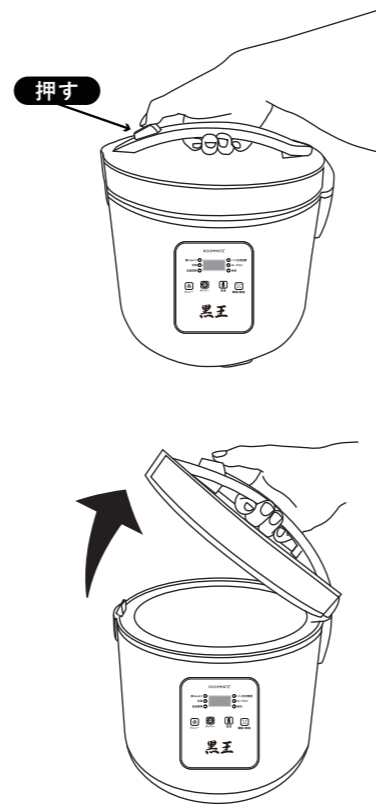
6

## セット方法

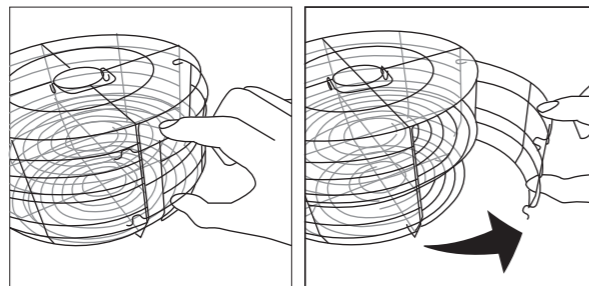
■下図のようにセットします。



■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きます。



■下図のように、にんにくカゴの扉を矢印の方向に開きます。



- 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。

7

## 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でください。
  - ※温度変化の少ないところで保存してください。
  - 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「冷暗所保存」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ともに、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」がおすすめです。
- ※冷蔵庫で保存すると、低温と乾燥の影響により水分が失われ、常温保存に比べて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。

8

## ご使用前に

### ポイント

- 発酵日数は12日間、温度は74°Cを推奨しております。  
にんにくの収穫時期や種類によって水分量が異なりますので、苦味が残る場合は適宜調節をおこなってください。
- 状態の良いにんにくをご使用ください  
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。
- にんにくカゴがいっぱいになるように、にんにくを入れて発酵してください。  
量が少ないと硬く仕上がる可能性があります。
- Mサイズのにんにくを推奨しております。  
にんにくカゴに入らない大きさのにんにくの使用はお控えください。
- 使用するにんにくは多片種にんにくをご使用ください。
- 「未乾燥のにんにく」や「新にんにく」はにんにくの水分量が多いため、発酵日数や給水量を適宜、調整してください。

## 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～3.0kg(サイズによって異なります。)
  - 個数(サイズ別) …… M(24～27個)、L(21～24)
- ※上記の最大発酵量・個数は当社で検証した際の目安です。実際に使用するにんにくによって調整してください。

### 操作手順 (例)12日間発酵する場合

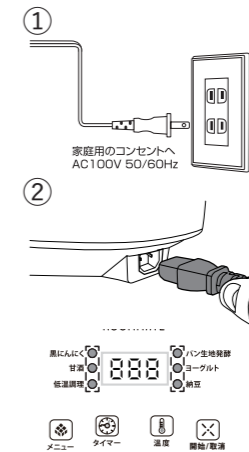
- #### 1 内釜に水を給水する
- 内釜に水を約100mL給水し、本体にセットします。

#### 2 電源プラグ・本体差込みプラグを接続する

- ①本体差込みプラグをプラグ差込み口の奥までしっかり差込む。
- ②電源プラグをコンセントに差込む。  
電源が入ると電子音が鳴り、デジタル表示が「888」と表示され、メニューランプが青色に点灯します。

※濡れた手で電源プラグを触らないでください。  
感電のおそれがあります。

※電源を入れて約10秒経過すると、メニューランプ、デジタル表示が消灯しますが故障ではありません。



#### 3 操作する

- ①メニューボタンで黒にんにくを選択する。
  - ②タイマーボタンを押して発酵日数を「12d」に設定する。  
デジタル表示に「12d」と表示され、ボタンを押すたびに日数が切り替わります。  
«12d→6d→7d→8d→9d→10d→11d»
- ※「d」は日数を表しています。「12d」に設定した場合、発酵日数が12日間になります。



## 使い方

- ③ 温度ボタンを押して温度を「74°C」に設定する。デジタル表示に「74°C」と表示され、ボタンを押すたびに温度が切り替わります。  
 ≪74°C→75°C→76°C→77°C→73°C≫

※「C」は温度を表しています。「74°C」に設定した場合、温度が74°Cになります。

- ④ 「開始/取消」ボタンを押して発酵を開始する。発酵が開始すると、メニューランプが青色に点灯し、デジタル表示に「残日数・残時間・庫内温度」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。



3



4日目に庫内を確認して、カゴ下段のんにくが浸かるぐらいお水が溜まっている場合は、一度全ての水を捨て、約100mL給水してください。

※4日目でニンニクが硬く黒くなることがありますが、発酵途中ですので、水を約100mL給水し発酵を継続してください。

8日目に食味をして、んにくが硬い、または硬くなりそうなき(黒にんにくの表面に無数のシワがあり、全く水気がない状態)は、内釜に約100mL給水してください。なお、食味をした際、水気が多く柔らかいと感じたときは、給水せずに発酵を継続してください。

※8日目以降はこまめに確認してください。食味してお好みの味になったら発酵を終了し、「発酵が完了したら」(P.12)を参照に固さを適宜調節してください。

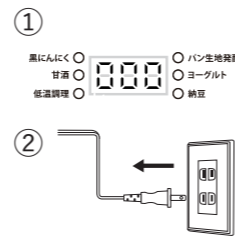
### 発酵が完了する

- ① 発酵完了すると表示パネルに「000」が表示されます。

4

- ② 発酵が完了したら電源プラグを抜いてください。

●連続して使用する場合は「取消し」ボタンを押し、スタンバイモードにしてください。



## 発酵が完了したら

- 黒にんにくのできばえは使用するんにくの品質、品種、産地、保存状態、保存期間などによって変わります。
- 発酵中や発酵後、異常に気がついたときは、下記にしたがい対応してください。

症状	考えられる原因	対処方法
発酵した黒にんにくが硬い	フタパッキンに異物が溜まっている。	フタパッキンの異物を拭き取ってください。
	フタがしっかりしまっていない。	フタをしっかり閉めてください。
	んにくをバラした。	バラさず球の状態でんにくカゴに並べてください。
	んにくが過度に乾燥していた。	適切に保存したんにくを選んでください。 乾燥した場所で長期保存した場合、水分が失われる場合があります。
	使用したんにくが古い。	新しいんにくを使用してください。
	発酵中にフタを必要以上に開けた。	庫内にお水を約100mL給水して2,3日発酵してください。その際に、発酵日数は「6d」で設定してください。 庫内にお水が残っている場合は給水する必要はありません。発酵日数は様子を見て適宜調節してください。
発酵した黒にんにくが柔らかい	使用したんにくが大きい。	皮をむかずに、風通しの良い日陰でお好みの硬さになるまで数日間干してください。
	収穫したばかりのんにくを使用した。	
発酵した黒にんにくが生っぽく苦味がある	発酵が足りていない。	発酵日数を追加してください。

## 黒にんにく以外のメニューを選択する

### ご使用になる前に

- 記載の温度及び時間は当社の検証結果を元に算出した目安です。分量などに応じて適宜調整してください。
- 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。
- 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。

### パン生地発酵

設定温度: 30°C (30°C→31°C→32°C→33°C→34°C)

設定時間: 1時間 (1時間→2時間)

作りかた

- ①内釜にパン生地を入れる。
- ②メニューボタンで「パン生地発酵」を選択し、開始する。

### 甘酒

設定温度: 55°C (55°C→56°C→57°C→58°C→59°C)

設定時間: 8時間 (8時間→9時間→10時間)

- ・調理器具は必ず熱湯消毒をおこなってください。
- ・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(おかゆでも可)

熱湯

水

乾燥米麴

作りかた

- ①ボウルに温かいご飯と熱湯を入れ、ゴムベラなどでよく混ぜる。
- ②お粥のようにとろみができたら、水を加え、よく混ぜる。
- ③ラップなどをして10分ほど冷ます。
- ④③のボウルに乾燥米麴を加えてよく混ぜ、耐熱容器に移してフタをする。
- ⑤内釜に耐熱容器を入れ、メニューボタンで「甘酒」を選択し、開始する。

## 黒にんにく以外のメニューを選択する

### ヨーグルト

設定温度: 43°C (43°C→44°C→45°C→41°C→42°C)

設定時間: 7時間 (7時間→8時間→9時間→10時間)

- ・調理器具は必ず熱湯消毒をおこなってください。
- ・熱湯の取り扱いには十分に注意してください。

### 食材

牛乳

スターター(種菌)

※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。

※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。

作りかた

- ①耐熱容器に牛乳とスターター(種菌)を10:1の割合で入れてよく混ぜ、フタをする。

※作る量が多い場合、うまく作れない場合は割合を調節してください。

- ②内釜に耐熱容器を入れ、メニューボタンで「ヨーグルト」を選択し、開始する。

### サラダチキン(低温調理)

設定温度: 60°C (60°C→61°C→62°C→63°C)

設定時間: 2時間 (2時間→3時間→4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

鶏むね肉 270g

砂糖 小さじ3/4

塩 小さじ1/2

熱湯 600mL

次ページへ→

## 黒にんにく以外のメニューを選択する

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分ほどパッドの上に置き、水分を出す。
- ②出てきた水分をキッチンペーパーなどでよく拭き取り、塩をすり込む。
- ③5分ほどおき、再度キッチンペーパーでよく拭き取り、ポリ袋に入れ、空気を抜いて縛る。
- ④内釜に熱湯を入れ、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メニューボタンで「低温調理」を選択し、開始する。
- ⑥調理完了後は、流水などを加えて、やけど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。

## 納豆

設定温度：44℃(44℃→45℃→46℃→47℃→43℃)

設定時間：18時間(18時間→19時間→20時間→21時間→17時間)

- ・納豆を作るときは、耐熱容器にフタをしないでください。
- ・レシピの量を超えて、一度に多くの容量を作る場合は、本体のフタを少しずらして、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おこなってください。
- ・納豆を作ったあとお手入れをせず続けて他の発酵調理をおこなうと、納豆菌の影響により正常に仕上がらない場合があります。必ずお手入れのあとに、他の発酵調理をおこなってください。

## 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耐熱容器に大豆を移し、納豆を加えて、よく混ぜる。
- ③耐熱容器のフタをせずに内釜に入れ、ふきんなどを軽くかぶせフタをする。
- ④メニューボタンで「納豆」を選択し、開始する。

## 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けがの原因になります。
- 本体が十分に冷めてからお手入れする
- 内釜にスプーンや食器類をいれない
- 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。

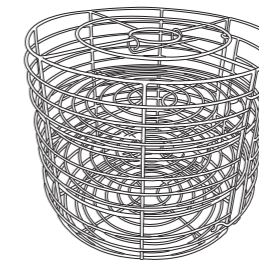
### 【 本体 】

- 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。
- ※プラグ差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はずしができません。



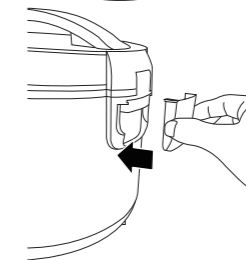
### 【 内釜・にんにくカゴ 】

- 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ないでください。
- ※内釜を傷つける原因になります。



### 【 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はずし、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。







仕様	
品名	BIGサイズ!黒にんにく発酵器<黒王>
品番	RM-1400H
定格	AC100V 50/60Hz
消費電力	73W
重量	約2.85kg
コード長さ	約1.12m
外形寸法	約(W)28×(D)27×(H)32cm(ハンドルを含む)
最大発酵量	約2.0~3.0kg(サイズによって異なる)

## アフターサービス

### 1.保証書の内容のご確認と保管のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

### 2.保証期間は、お買い上げ日より1年間

お買い上げ日の確認ができるレシートや注文書の控えがない場合、または購入履歴が確認できない場合は、ご対応が有償になる場合があります。

### 3.修理を依頼される時

「故障かなと思ったとき」をご確認のあと、直らない場合は使用を中止し、コンセントから差込みプラグを抜いて、お買い上げの販売店またはサービスセンターにご連絡ください。

《保証期間中》

製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。

保証書の記載内容に基づき修理いたします。


《保証期間を経過しているとき》

修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

### 4.補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後 5年間

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。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

愛情点検	長年ご使用の黒にんにく発酵器の点検を!	
	<b>こんな症状はありませんか</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>●ご使用中、電源コードやプラグが異常に熱くなる</li> <li>●焦げくさいにおいがする</li> <li>●製品の一部分に割れ・がたつき・ゆるみがある</li> <li>●その他の異常や故障がある</li> </ul>	<b>ご使用中止</b> <p>こんな症状のときは、故障や事故防止のため、コンセントから差込みプラグを抜いて、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。</p>