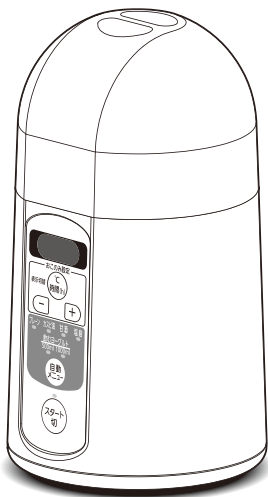


ヨーグルトメーカー

HT-YM11

取扱説明書



この商品は海外ではご使用になれません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

保証書付 (裏表紙)

このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
- ご使用前に「安全上の注意」を必ずお読みください。
- 「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。
- この取扱説明書はお使いになる方がいつでも見ることができるよう大切に保管してください。

もくじ

ご使用前に

安全上の注意	2
使用上の注意	5
各部の名称	6

取り扱いかた

準備	8
ヨーグルトの作りかた	10
お手入れ	14

こんなときには

故障かな？と思ったら	14
仕様	19
保証とアフターサービス	19
保証書	裏表紙

安全上の注意

最初に、この「安全上の注意」をよく読んでいただき、正しく使用してください。
人への危害や、財産への損害を未然に防止するため、必ず守る必要があることを説明しています。

図記号の意味



注意を示す記号です。



禁止を示す記号です。



必ず行うことを示す記号です。



警告

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。



分解禁止

● 分解・修理・改造をしない

火災・感電・けがの原因になります。

修理技術者以外の方が修理を行うことは危険です。修理については、お買い上げの販売店または修理専用コールにご相談ください。



● 異常・故障時には、ただちに使用を中止し、電源を切り、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。

【異常の例】

- 異常な音やにおいがする
- 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる
- 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- 使用中時々電源が切れる
- 触れるとビリビリ電気を感じる

➡ 使用を中止し、お買い上げの販売店またはアイリスコールへお問い合わせください。



水ぬれ禁止

● 水まわり、風呂場など湿気のある場所では絶対に使用しない

● 本体を水につけたり、本体に水をかけない

火災・感電の原因になります。

電源プラグ・電源コードは正しく使う



- 電源プラグのほこりは定期的にとる
ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良になり、火災・感電の原因になります。
- 電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込む
ショートによる火災・感電の原因になります。



プラグを抜く

- お手入れや点検、移動の際は、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。



ぬれ手禁止

- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない
感電・やけど・けがの原因になります。



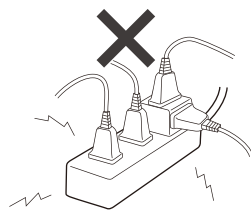
- 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない
ショートによる火災・感電の原因になります。

- 電源コードを傷つけない
- 持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない
傷つける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものを載せる、挟み込むなどしないでください。
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

- 電源コードをたばねて使用しない
火災の原因になります。電源コードは必ずのばして使用してください。

- コンセントや延長コードなどの定格を超える使いかたをしない
- 交流100V以外では使わない
火災の原因になります。

- 乳幼児に電源プラグをなめさせない
けがや感電の原因になります。



安全上の注意 つづき



注意

誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、物的損害が発生するおそれがある内容を示しています。



- 屋外で使用しない
火災の原因になります。
- 不安定な場所、すべりやすい場所で使用しない
落下・転倒してけがや火災の原因になります。



プラグを抜く

- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



- 使用中は移動させない
火災・やけどなどの原因になります。
- 落としたり、強い衝撃を与えたりしない
火災・感電・事故の原因になります。



- 容器に食品以外のものを入れない
- 熱湯消毒してない容器・スプーンなどは使用しない
食品の腐敗の原因になるおそれがあります。
- 本体に直接材料を入れない
やけどなどの原因になります。
- 牛乳パックまたは付属の容器以外で調理しない
やけどや事故の原因になります。



- 業務用など家庭用以外の用途に使用しない
本製品は家庭用として設計されています。業務用など家庭用以外に使用すると、火災などの原因になります。
- 調理以外の用途に使用しない
火災や事故の原因になります。



高温注意

- 消毒するときは熱湯に注意
やけどすることがあります。



接触禁止

- 使用中は本体内部に触れない
温度調節で高温になることがあり、やけどの原因になります。

熱湯消毒するときの注意



- 容器に熱湯を入れて振らない
中味がもれて、やけどするおそれがあります。
付属の容器は、密閉容器ではありません。
熱湯消毒するときは、沸騰させた湯を入れた
つけおき用のおけなどに2～3分つけおきす
るか、沸騰させた湯をまわしかけてください。



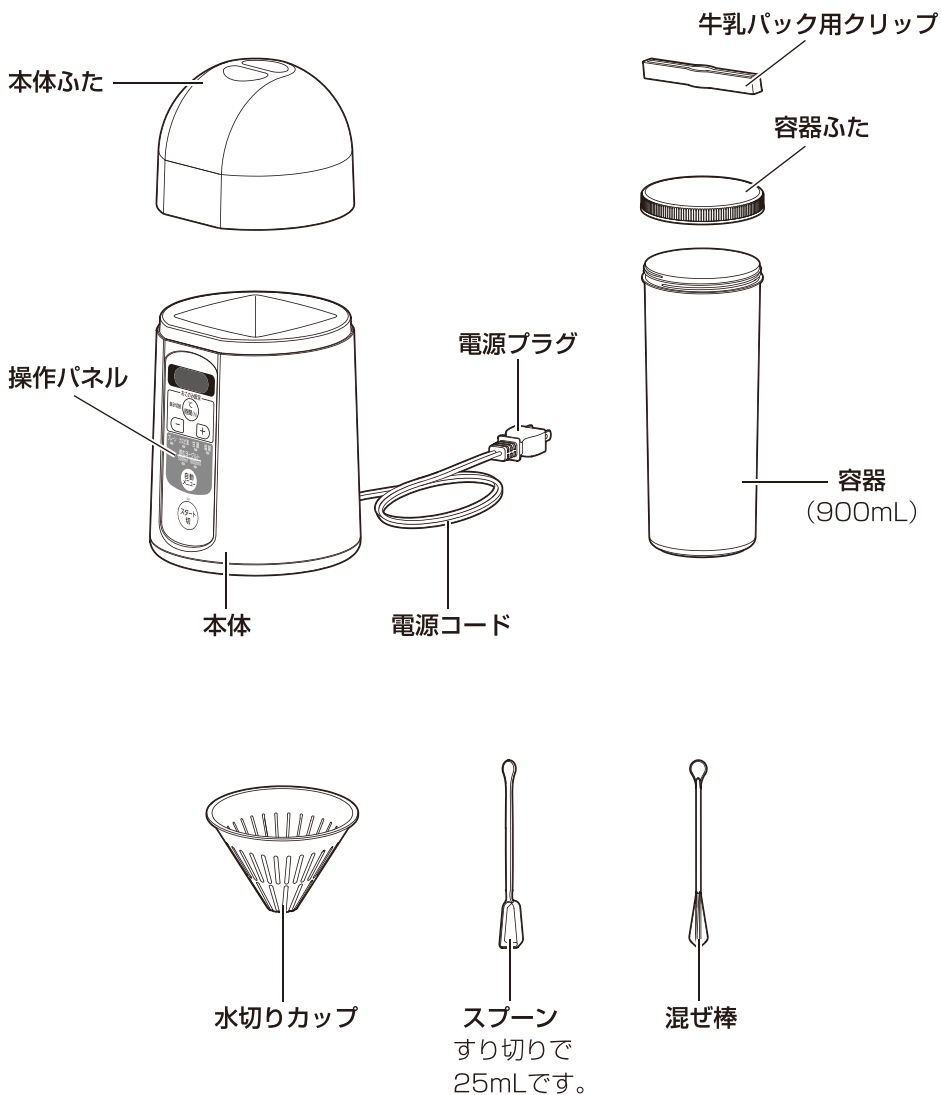
使用上の注意

- 次のような場所では使用しないでください。
機器の変形・故障の原因になります。
また、発酵がうまくいかなかったり、変質したりすることがあります。
 - ・ 火気の近く
 - ・ 直射日光が当たるところ
 - ・ 振動するところ（冷蔵庫の上など）
 - ・ 熱を発する機器の上
 - ・ 扇風機やエアコンの風の当たるところ

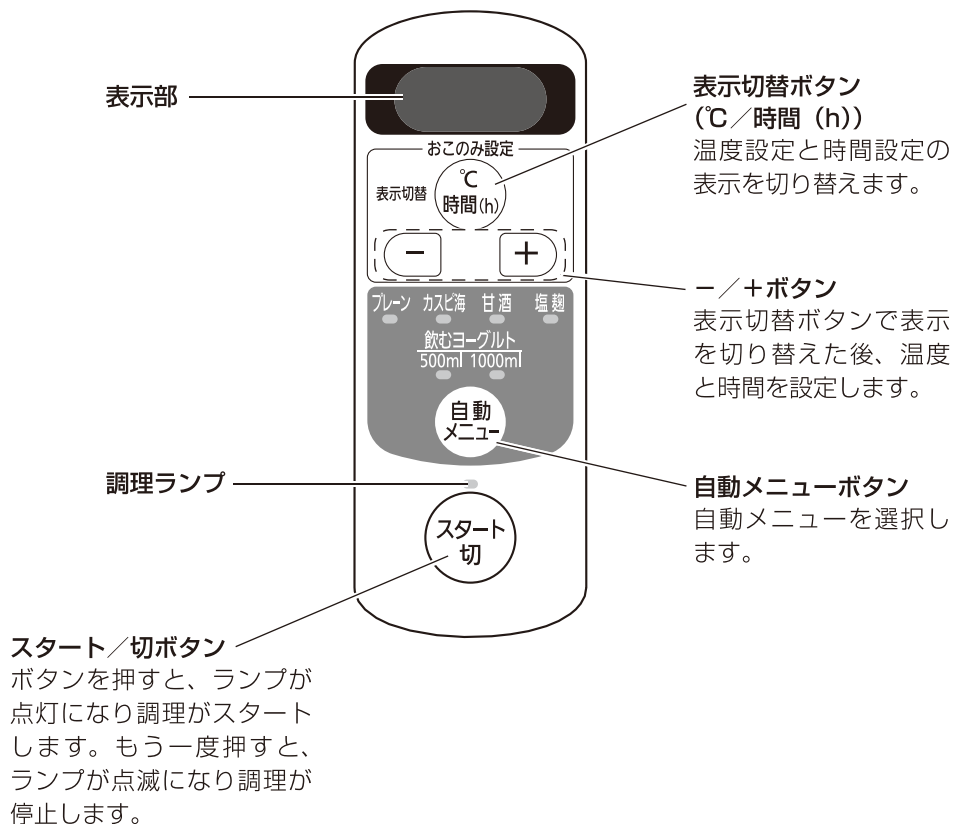
廃棄について

- 製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

各部の名称



■ 操作パネル



準備

注意

- 使用する牛乳は、種類別の欄に「牛乳」と記載してあるものを使用してください。低温殺菌牛乳・乳飲料・加工乳などはヨーグルト作りに適していません。
- 雑菌が入るとヨーグルトはうまく作るできません。容器やふたは必ず熱湯消毒してください。手はよく洗い、容器の内側や材料に触れないでください。また、ふきんや未消毒のスプーンなども使用しないでください。
- カスピ海ヨーグルトは、30℃以上の温度ではうまく作るできません。暑くなる場所を避け、材料も30℃以下のものを使用してください。
- 飲むヨーグルトは必ず牛乳パックを使用してください。

■ 付属の容器で作る場合

1 容器・容器ふた・スプーン、及び混ぜ棒を熱湯消毒する

- ・ 台所用中性洗剤でよく洗い、水で流した後、沸騰させた湯を入れたつけおき用のおけなどに2～3分つけおきするか、沸騰させた湯をまわしかけてください。

※ 煮沸消毒はしないでください。容器ふた・スプーンが変形することがあります。



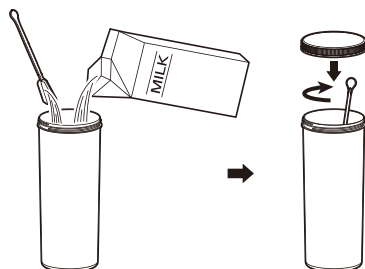
- ・ 消毒後は軽く水を切ってください。
- ※ ふきんで拭いたりしないでください。雑菌が繁殖して、ヨーグルトがうまく作れないことがあります。

2 容器に材料を入れ、よく混ぜ合わせて、ふたをする

- ・ 牛乳は冷蔵庫から出してすぐのものを使用してください。
- ・ ヨーグルトをスターターにするときは、牛乳とヨーグルトを9：1の割合で入れてください。（例：牛乳810mLに対して、ヨーグルト90g）
- ・ 市販のヨーグルト種菌を使用するときは、ヨーグルト菌の説明にしたがってください。

※ ヨーグルトを作るときは、容器の内側や材料を素手で触らないようにしてください。計量したり、かき混ぜたりする道具は必ず熱湯消毒してください。

※ 米麹などを手で触るときは、よく手を洗って作業してください



■ 牛乳パックで作る場合

1 スプーン・混ぜ棒・牛乳パック用クリップを熱湯消毒する

- ・ 台所用中性洗剤でよく洗い、水で流した後、沸騰させた湯を入れたつけおき用のおけなどに2～3分つけおきするか、沸騰させた湯をまわしかけてください。

※煮沸消毒はしないでください。変形することがあります。



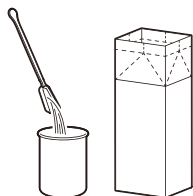
- ・ 消毒後は軽く水を切ってください。
- ※ふきんで拭いたりしないでください。雑菌が繁殖して、ヨーグルトがうまく作れないことがあります。

2 牛乳パックの注ぎ口を両側全部開き、ヨーグルトを作る分だけ残して、牛乳を他の容器に移す

- ・ 牛乳は冷蔵庫から出してすぐのものを使用してください。

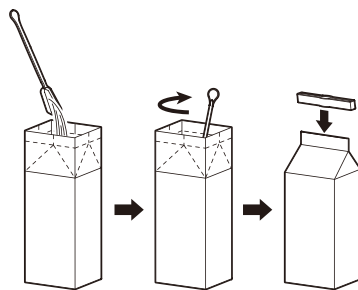
※牛乳パック満杯に作る場合でも、スターターを入れる分は必ず空けてください。

※牛乳パックは必ず未開封の新しい物を使用してください。



3 牛乳パックにスターターを入れ、よく混ぜ合わせてふたをする

- ・ ヨーグルトをスターターにするときは、牛乳とヨーグルトを9：1の割合で入れてください。（例：1Lの牛乳パックを使用する場合、900mLの牛乳を残し、ヨーグルトを100g入れる）
- ・ 市販のヨーグルト種菌を使用するときは、ヨーグルト菌の説明にしたがってください。
- ・ 付属の牛乳パック用クリップを使用してください。



※牛乳パックの内側や材料に素手で触らないようにしてください。

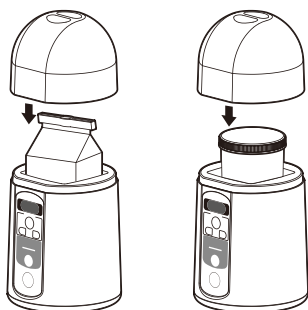
スターターとは：ヨーグルトなどを作る元になる種で、生きた菌の入っているものを使います。これに材料となる牛乳などを加えると、全体で発酵が進み、ヨーグルトなどができあがります。ヨーグルトを作るには市販のヨーグルトなど、甘酒や塩麴などを作るには米麴を使います。

ヨーグルトの作りかた

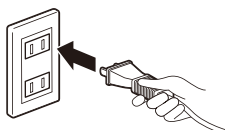
■ おこのみ設定で作る

- 温度や時間の設定は付属のレシピブックを参考にしてください。

1 容器または牛乳パックを本体に入れ、本体ふたをする

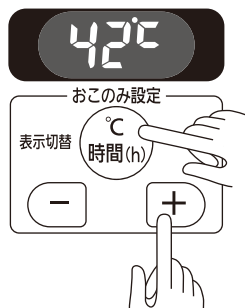


2 電源プラグをコンセントに接続する



3 温度を設定する

- 表示切替ボタンで温度を表示し、－／＋ボタンで温度を設定します。
- 25～65℃の範囲で設定できます。



4 時間を設定する

- 表示切替ボタンで時間を表示し、－／＋ボタンで時間を設定します。
- 1～48時間の範囲で設定できます。



5 スタート／切ボタンを押して調理をスタートする

- 調理ランプが点灯します。
- 表示部には残り時間が表示されます。



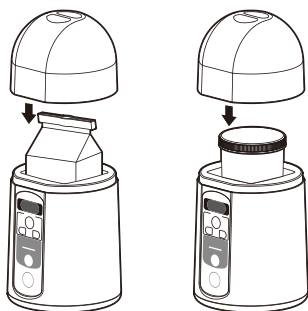
- 設定した時間が経過すると、ランプが点滅して調理が終了します。
- 早めに冷蔵庫に移して保存し、できるだけ早くお召上がりください。
- 電源プラグを抜いてください。

- 付属の容器や牛乳パックは、逆さまや横にしたり、ふったりしないでください。内容物がもれるおそれがあります。調理の途中でかき混ぜるときは、消毒した混ぜ棒やスプーンなどを使用してください。

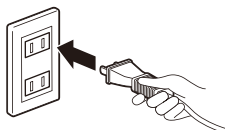
■ 自動メニューで作る

1 容器または牛乳パックを本体に入れ、本体ふたをする

- ・飲むヨーグルトは牛乳パックで作ってください。付属の容器ではうまくできないことがあります。



2 電源プラグをコンセントに接続する



3 メニューを選択する

- ・自動メニューボタンを押して選択してください。



※自動メニューの内容については、付属のレシピブックを参考にしてください。

4 スタート／切ボタンを押して調理をスタートする

- ・調理ランプが点灯します。
- ・表示部には残り時間が表示されます。



- ・設定した時間が経過すると、ランプが点滅して調理が終了します。
- ・早めに冷蔵庫に移して保存し、できるだけ早くお召し上がりください。
- ・電源プラグを抜いてください。

調理の目安

自動メニュー	温度設定	時間設定
プレーン	42℃	9時間
カスピ海	27℃	9時間
甘酒	60℃	9時間
塩麹	60℃	8時間
飲むヨーグルト (500mL、1000mL)	30℃	8時間

ヨーグルトの作りかた つづき

■ 飲むヨーグルトについて

- 必ず牛乳パックを使用して調理してください。
- 飲むヨーグルトの場合は、毎回新しいスターターを使用してください。
- 市販の牛乳・ヨーグルトの種類や組み合わせによってはうまくできないものがあります（ピフィス菌・ガセリ菌由来など）。うまくできない場合は使用する牛乳・ヨーグルトの種類や組み合わせを変えて調理してください。

とろみが弱い（牛乳の風味が強く残る）場合

- スターターの量を1割程度増やしてください。

とろみが強い場合

- スターターの量を1割程度減らしてください。

- でき上がったらすぐに、よくかきまぜてから冷蔵庫に入れてください。
- 周囲の温度によってはうまく作れないことがあります。寒すぎたり暑すぎたりする場所では調理しないでください。

■ おこのみ設定で飲むヨーグルトを作る

- 飲むヨーグルトがうまくできないときは、**おこのみ設定**で温度調節して調理することができます。

1 おこのみ設定で温度を設定する



- 飲むヨーグルトの自動メニューは約30℃で設定されています。次を参考に温度調節して調理してください。

27℃ 牛乳に近いとろみになる

↑ とろみが弱くなる

30℃ 飲むヨーグルト基準温度

↓ とろみが強くなる

34℃ 固形ヨーグルトのようなとろみになる

自動メニューでとろみが弱かったとき
(牛乳の風味が強く残った)

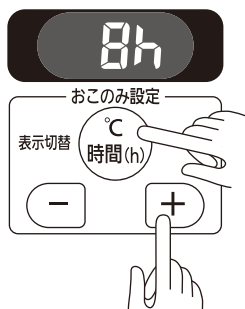
→ **おこのみ設定**で温度を高くして調理してください。

自動メニューでとろみが強かったとき

→ **おこのみ設定**で温度を低くして調理してください。

2 おこのみ設定で時間を設定する

- ・自動メニューと同じ、8時間に設定します。



3 スタート／切ボタンを押して調理をスタートする

- ・調理ランプが点灯します。
- ・表示部には残り時間が表示されます。



- ・設定した時間が経過すると、ランプが点滅して調理が終了します。
- ・早めに冷蔵庫に移して保存し、できるだけ早くお召し上がりください。

■ギリシャヨーグルトを作る

1 水切りカップを他の容器の上に載せ、市販のコーヒー用ペーパーフィルターをセットする

※水が容器の外にもれないように、適切な大きさの容器を使用してください。

※水切りカップは、容器に落ちた水に触れないようにしてください。



2 ヨーグルトを水切りカップに入れ、冷蔵庫に入れて水分を落とす

- ・十分に水分が取り除かれたら完成です。(目安時間：半日以上)



お手入れ



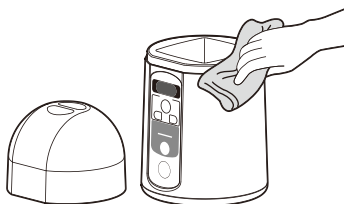
注意

- お手入れは、必ず調理を停止して、電源コードを抜き、本体内部が冷めてから行ってください。
- 本体には水をかけないでください。感電・けが・故障の原因になります。

- 洗剤、シンナー、ベンジン、漂白剤、化学ぞうきんなどは使用しないでください。

本体・本体ふた

水またはぬるま湯（40℃以下）を含ませた柔らかい布をよくしぼって、汚れを拭き取る



容器・容器ふた・スプーン・混ぜ棒・牛乳パック用クリップ

柔らかいスポンジなどで洗い、水で流す



- ※ 汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤で洗い、水でよく流してください。
- ・ 洗った後、よく乾かしてください。

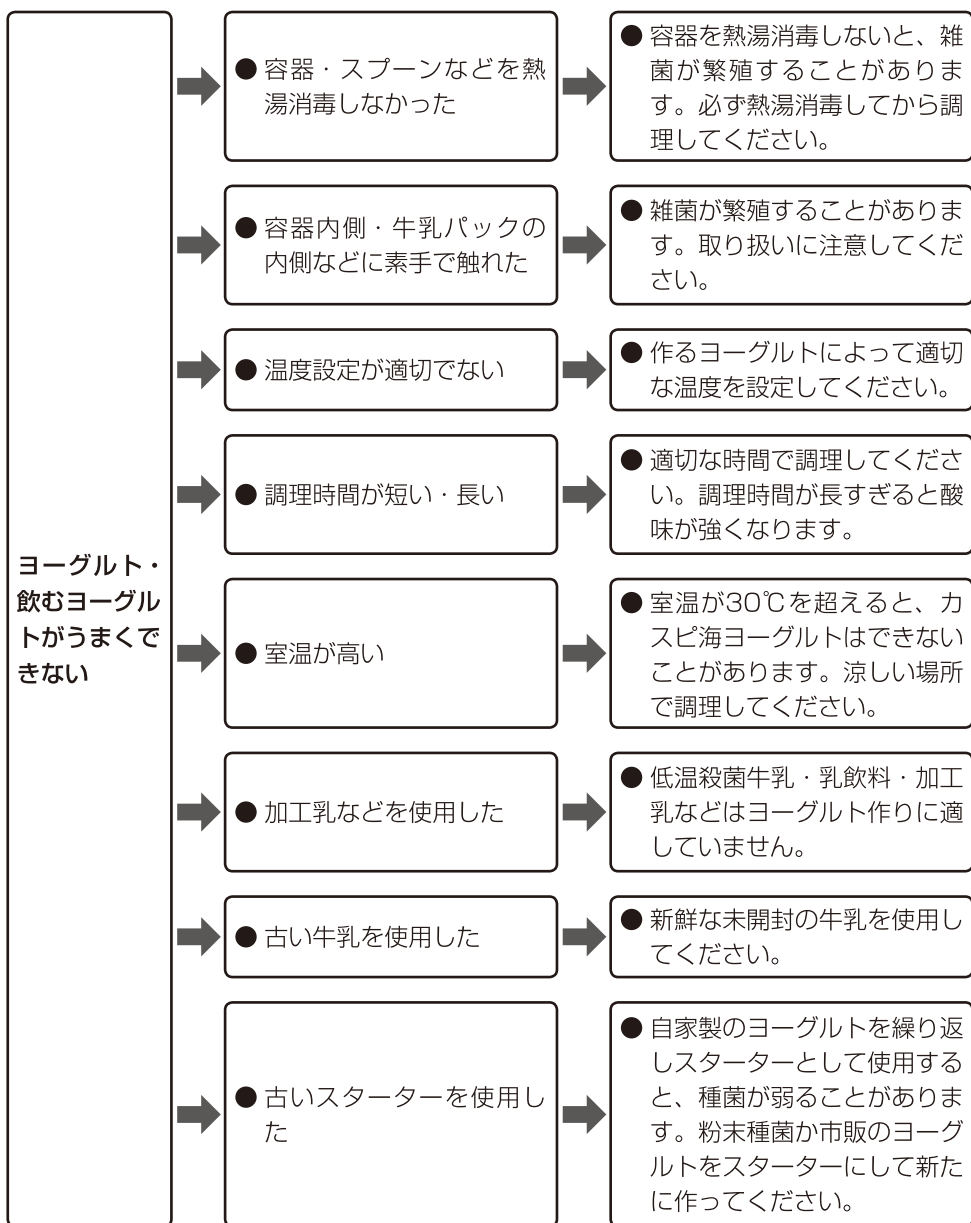
※ 使用するときには、必ず熱湯消毒してください。

故障かな？と思ったら

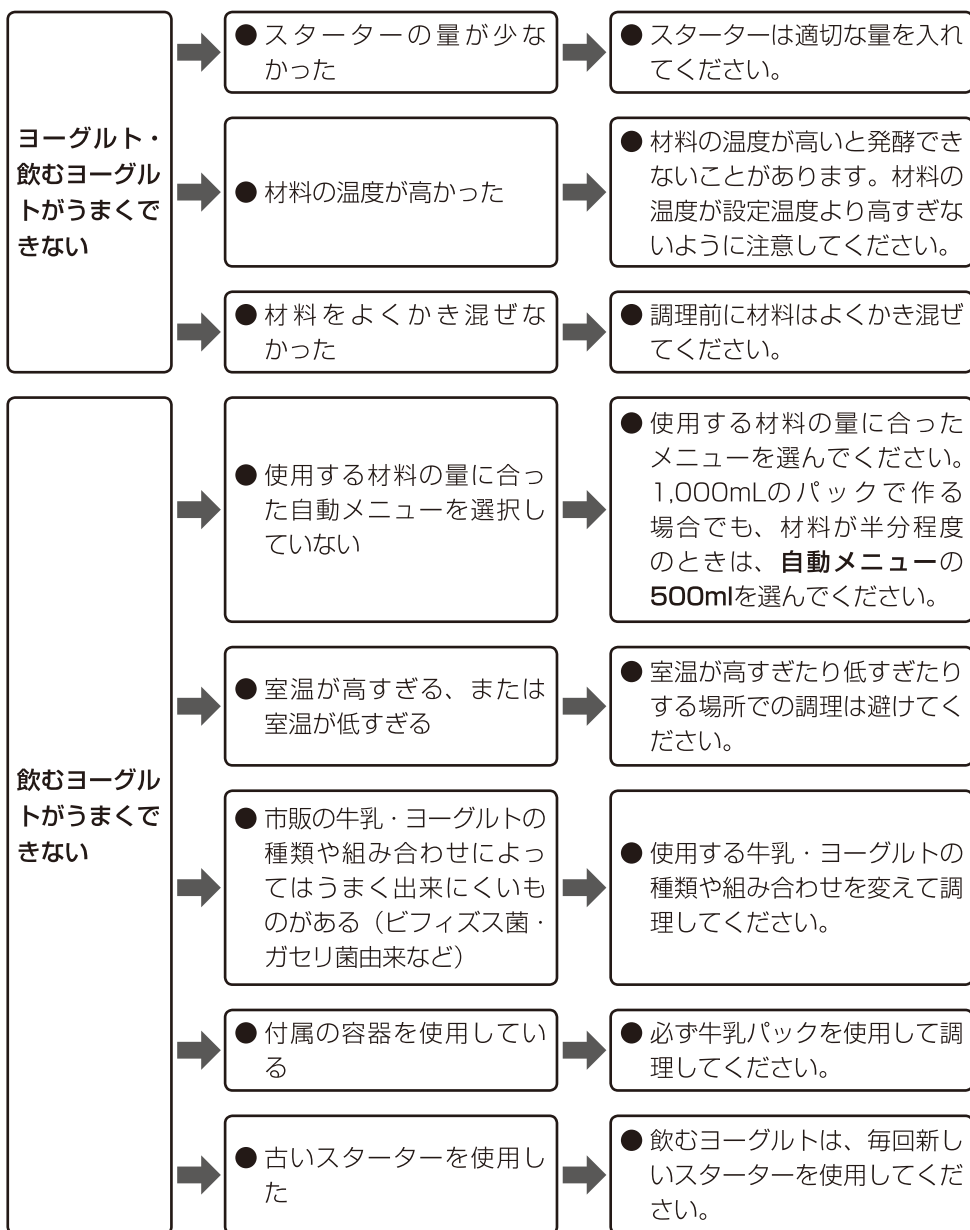
使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本書をよくお読みのうえ、以下の点を確認してください。

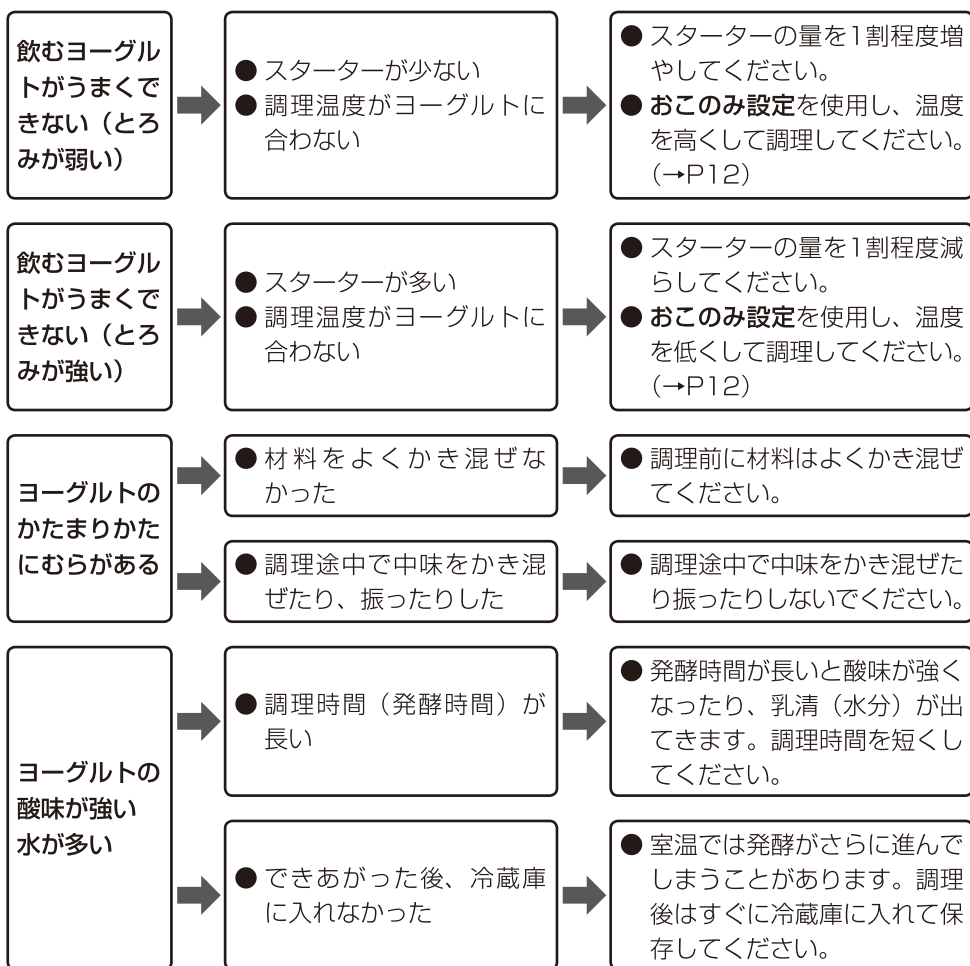
状 態	考えられる原因	処 置
通電しない (表示部に何も表示されない)	● 電源コードが正しく差し込まれていない	● 電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
温まらない	● カスピ海ヨーグルトの場合は、体温より低いので温かく感じないことがある	● 故障ではありません。

故障かな？と思ったら つづき

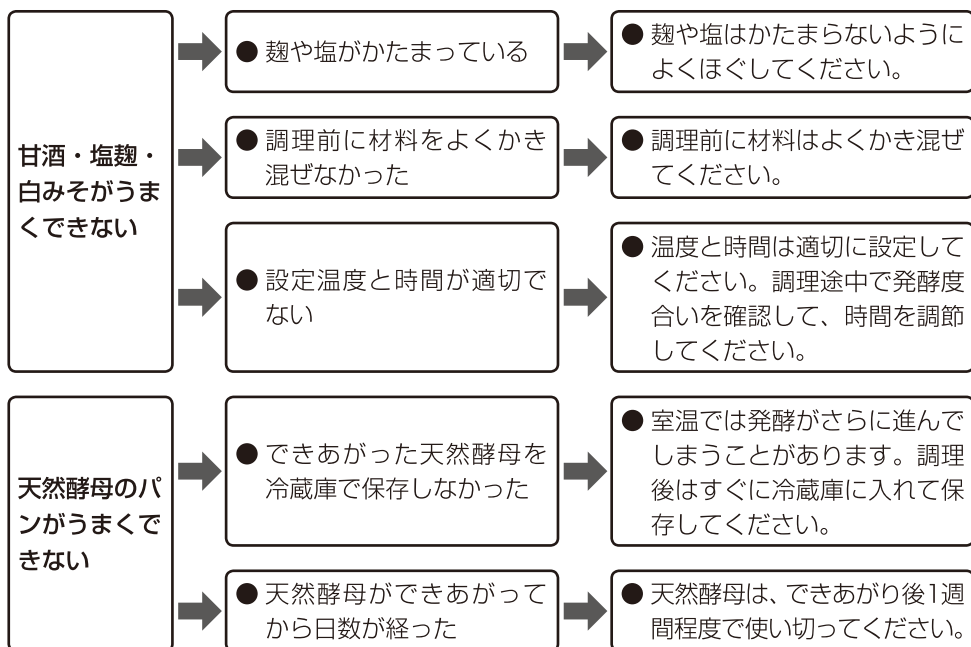


故障かな？と思ったら つづき





故障かな？と思ったら つづき



それでも解決できないときは

お買い上げの販売店、またはアイリスコールへお問い合わせください。



- ご自分での分解・修理・改造はしないでください。



- できあがったヨーグルトが、異臭がしたり、色がおかしかったりする場合は、食べずに廃棄してください。

仕様

電源	AC100V、50／60Hz
消費電力	40W
専用容器容量	900mL
使用可能牛乳パック	1,000mLパックまで
設定温度	25 ～ 65℃
設定時間	1 ～ 48時間
電源コード長さ	約2.0m
寸法（電源コード含まず）	幅156×奥行156×高さ274mm
質量（本体）	630g

※ 商品の仕様は予告なく変更することがあります。

保証とアフターサービス

必ずお読みください。

■ 保証書

お買い上げの際に、所定の事項が記入されている保証書をお買い上げの販売店より必ずお受け取りください。

保証書がありませんと、無料修理保証期間内でも代金を請求される場合がありますので、大切に保管してください。

■ 保証期間

保証期間は、保証書（裏表紙）に記載されている期間です。

保証期間内に故障した場合は、保証規定にしたがって修理させていただきます。

■ 保証期間経過後の修理

お買い上げの販売店またはアイリスコールにご相談ください。修理により製品の機能が維持できる場合は、ご希望により有料にて修理いたします。

■ 補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品の製造打ち切り後、5年間保有しています。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。

■ アフターサービスについて

ご不明な点はお買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

ヨーグルトメーカー HT-YM11

保証書

本書は、お買い上げ日から下記期間内に故障が発生した場合に、下記の保証規定により無料修理を行うことをお約束するものです。

お買い上げ日 ※ 年 月 日		保証期間 お買い上げ日より：1年間
お客様	お名前	※ 販売店 住所・店名 電話 () - -
	ご住所 〒	
	電話 () - -	

販売店様へ： ※印欄は必ず記入してお渡してください。

保証規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書きにしたがった正常な使用状態で故障及び損傷した場合には、弊社が無料で修理または交換いたします。
- 保証期間内に、故障などによる無料修理をお受けになる場合には、お買い上げの販売店にて、保証書をご提示のうえ、修理をご依頼ください。
- 保証内容は本製品自体の無料修理に限ります。保証期間内においても、その他の保証はいたしかねます。
- ご転居や贈答品などで本保証書に記入してある販売店に修理をご依頼になれない場合には、アイリスコールにお問い合わせください。
- 保証期間内におきましても次の場合には有料修理になります。
 - 使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障及び損傷
 - お買い上げ後の落下などによる故障及び損傷
 - 火災、地震、その他の天災地変による故障及び損傷
 - 一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車両・船舶への搭載など）に使用された場合の故障及び損傷
- お買い上げ後の移動、輸送または什器・備品などとの接触による故障及び損傷
- 本書の提示がない場合
- 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、あるいは字句を書き換えられた場合
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いた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。したがって、この保証書によって保証書を発行しているもの（保証責任者）、及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などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間については、「保証とアフターサービス」をご覧ください。

アイリスオヤマ株式会社

〒980-8510 仙台市青葉区五橋2丁目12番1号
ホームページ <http://www.irisohyama.co.jp/>

製品に関するお問い合わせは
アイリスコール (通話料無料)

0120-311-564

修理に関するお問い合わせは
修理専用コール (通話料無料)

0800-170-7070

受付時間 平日 9:00～17:00、土・日・祝日 9:00～12:00 / 13:00～17:00
(年末年始・夏期休業期間・会社都合による休日を除く)

FAX でのお問い合わせは (通話料無料)

0800-888-2600

Web からの問い合わせは

<https://www.irisohyama.co.jp/support/>
メールフォームにご記入のうえ送信してください