

# IRIS OHYAMA

室内・家庭用

## ヨーグルトメーカー

型番 KYM-016 / IYM-016

# 取扱説明書



### 保証書付き(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。
- 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。
- 「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。

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

## もくじ

### 準備と確認

安全上の注意 .....	2
使用上の注意 .....	5
各部の名称 .....	6
準備 .....	8
・道具の準備(熱湯消毒) .....	8
・付属の容器で作る場合 .....	9
・牛乳・豆乳パックで作る場合 .....	9

### 取り扱いかた

#### 使いかた

・自動メニューで作る .....	10
・おこのみ設定で作る .....	12
お手入れ .....	14

### こんなときは

お困りのときは .....	15
仕様 .....	18
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」をよくお読みいただき、正しくお使いください。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



注意を促す記号です。



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・故障時には直ちに使用を中止し、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
- 運転中時々電源が切れる
- 触れるとピリピリ電気を感じる

→ 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取り  
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・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。



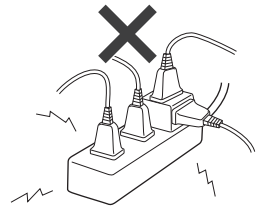
- 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない  
ショートによる火災・感電の原因になります。

- 電源コードを傷付けない
- 持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない  
傷付ける、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。

- 電源コードを束ねて使用しない  
過熱して火災・やけどの原因になります。電源コードは必ずのぼ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触れさせない  
感電・けがの原因になります。



# 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、火災・けがの原因になります。



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
- 熱湯消毒していない容器・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  
故障などの原因になります。

- 牛乳パック・豆乳パック・付属の容器以外を使用しない  
故障・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。

- 取扱説明書に記載の用途以外に使用しない  
火災・事故の原因になります。



- 子どもや取り扱いに不慣れな方に使わせたり、幼児に触れさせたりしない  
感電・けが・やけどの原因になります。



高温注意

- 消毒をするときは熱湯に注意する  
やけどのおそれがあります。



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  
中身がもれて、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。

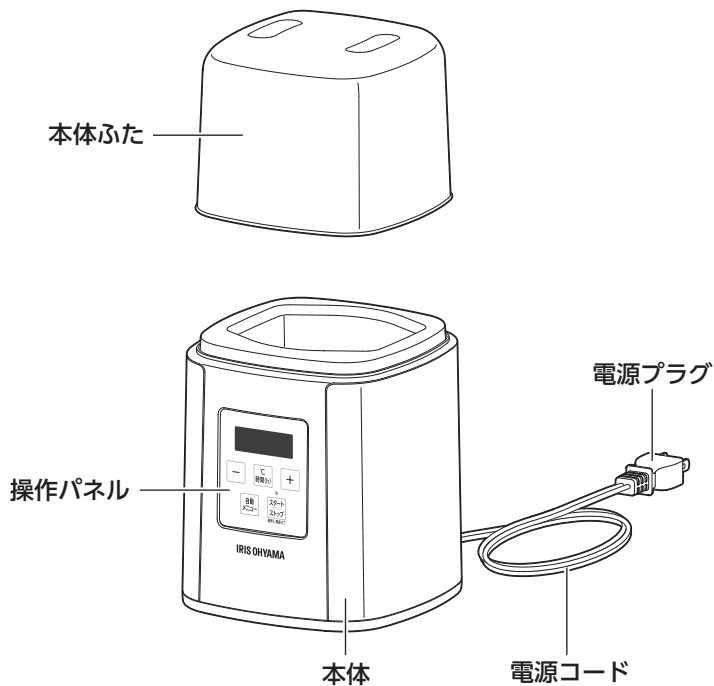


## 使用上の注意

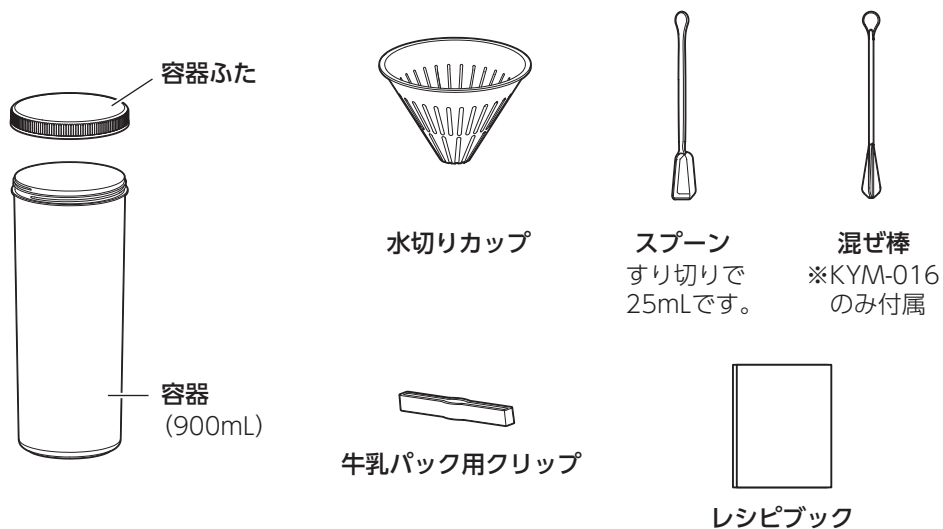
- 次のような場所では使用しないでください。  
機器の変形・故障の原因になります。  
また、発酵がうまくいかなかったり、変質したりすることがあります。
  - ・ 火気の近く
  - ・ 直射日光が当たるところ
  - ・ 振動するところ (冷蔵庫の上など)
  - ・ 熱を発する機器の上
  - ・ 扇風機やエアコンの風の当たるところ

# 各部の名称

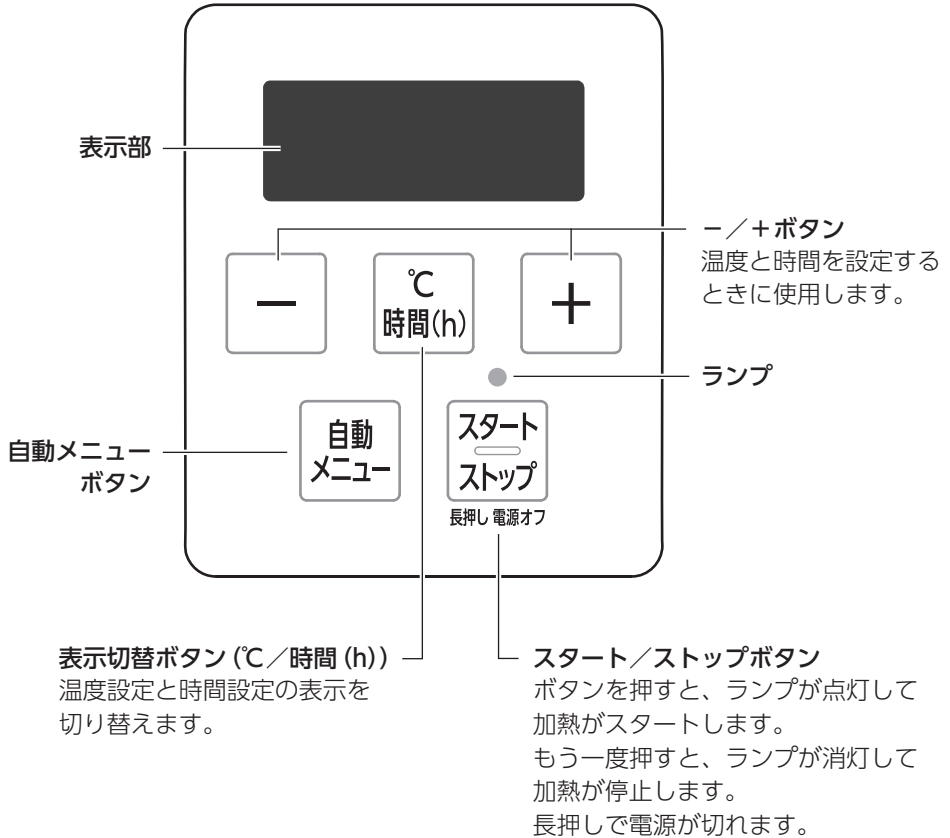
## ■ 本体



## ■ 付属品



## ■ 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・低脂肪牛乳・無脂肪牛乳などはヨーグルト作りに適していません。
- 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。
- 容器など使用する道具は必ず熱湯消毒してください。また、熱湯消毒後にふきんで拭いたりしないでください。手はよく洗い、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。雑菌が入るとヨーグルトをうまく作るできません。
- カスピ海ヨーグルトや飲むヨーグルトは、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。
- 飲むヨーグルトを作る際は必ず牛乳パックを使用してください。また、飲み口がキャップタイプの牛乳パックでは、飲むヨーグルトはうまく作れませんのでご注意ください。

## 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、甘酒や塩こうじなどを作るには米こうじを使います。※粉末種菌を使用する場合は、自動メニューでは作れません。おこのみ設定で温度と時間を設定してください。

## ■ 道具の準備 (熱湯消毒)

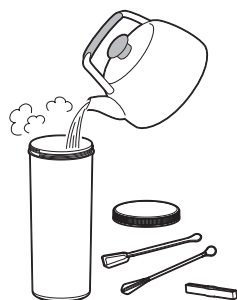
### 容器・容器ふた・スプーン・牛乳パック用クリップ・混ぜ棒など、使用する道具を熱湯消毒する

- ・ 付属の容器で作る場合：容器・容器ふた・スプーン・混ぜ棒
- ・ 牛乳パックで作る場合：スプーン・混ぜ棒・牛乳パック用クリップ

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。消毒後は軽く水を切ってください。

## ！ 注意

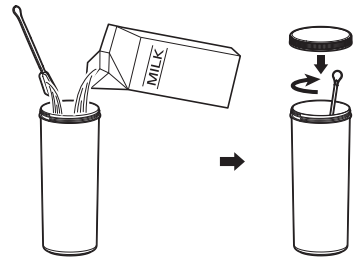
- 煮沸消毒はしないでください。変形することがあります。
- 計量する道具も必ず熱湯消毒してください。



## ■ 付属の容器で作る場合

熱湯消毒をした容器に材料を入れてよく混ぜ合わせ、容器ふたをする

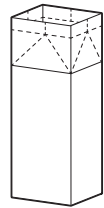
- ・ ヨーグルトをスターターにするときは、牛乳とヨーグルトを 9 : 1 の割合で入れてください。  
(例：牛乳 810mL に対して、ヨーグルト 90g)
- ・ 市販のヨーグルト種菌を使用するときは、ヨーグルト種菌の説明にしたがってください。



## ■ 牛乳・豆乳パックで作る場合

パックの注ぎ口の部分を開き、ヨーグルトを作る分だけ残して、中身を他の容器に移す

- ・ 牛乳パック：注ぎ口の両側全部を開いてください。
  - ・ 豆乳パック：上面を全部切り開いてください。
- ※ 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。

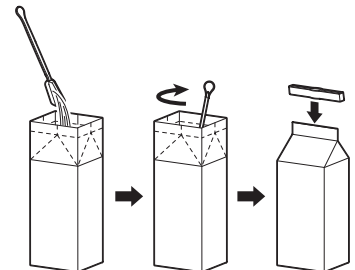


### ❗ 注意

- 牛乳・豆乳は必ず未開封の新しい物を使用してください。

パックにスターターを加えてよく混ぜ合わせ、牛乳パックは牛乳パック用クリップで閉じる。豆乳パックはラップで閉じる

- ・ 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、牛乳を 900mL 残し、ヨーグルトを 100g 加える)
- ・ 市販のヨーグルト種菌を使用するときは、ヨーグルト種菌の説明にしたがってください。



### ❗ 注意

- スターターは必ず未開封の新しい物を使用してください。

# 使いかた

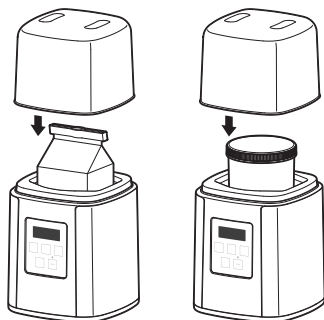
## ■ 自動メニューで作る

- 材料や温度・時間設定などは付属のレシピブックを参考にしてください。

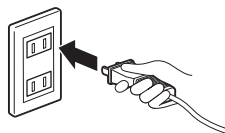
### 1 容器または牛乳・豆乳パックを本体にセットし、本体ふたをする

#### ポイント

- ・ 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。
- ※ 飲み口がキャップタイプの牛乳パックでは、飲むヨーグルトは作れませんのでご注意ください。



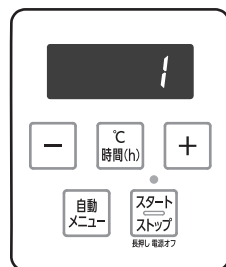
### 2 電源プラグをコンセントに接続する



### 3 **自動メニュー** を押して、メニューを選択する

**自動メニュー**

を押して、メニューを選択する



### 4 **スタート/ストップ** を押して、加熱をスタートする

**スタート/ストップ**

長押し 電源オフ

- ・ 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。



## ！ 注意

- 付属の容器・牛乳パック・豆乳パックは、逆さまや横にしたり、振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。加熱の途中でかき混ぜるときは、熱湯消毒した混ぜ棒やスプーンなどを使用してください。

## 5 設定時間が経過すると加熱終了

- ・「End」が表示され、ランプが消灯します。調理物を取り出してください。
- ※ 電源プラグを抜くときは、スタート/ストップボタンを長押しして電源を切ってください。



### ポイント

- ・ 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。

## ■ 自動メニューの設定について

自動メニュー	温度設定	時間設定
1 プレーン	42℃	9時間
2 カスピ海ヨーグルト	29℃	9時間
3 甘酒	55℃	9時間
4 塩こうじ	55℃	8時間

自動メニュー	温度設定	時間設定
5 飲むヨーグルト	30℃	7時間
6 サラダチキン	65℃	3時間
7 豆乳ヨーグルト	39℃	9時間

## ■ カスピ海ヨーグルトについて

- ・ スターターは市販のカスピ海ヨーグルトを使用してください。
- ※ 粉末菌種のスターターをご使用の場合は粉末菌種の説明書にしたがって、おこのみ設定をご使用ください。
- ・ 周囲の温度によってはうまく作れないことがあります。おこのみ設定で時間を調節してください。(→P12、13)

## ■ 飲むヨーグルトについて

- ・ スターターは必ず市販の飲むヨーグルト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にくいものがあります(ビフィズス菌・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割程度増やす  
**とろみが強い場合:** スターターの量を1割程度減らす
- ・ 周囲の温度によってはうまく作れないことがあります。おこのみ設定で温度を調節してください。(→P12、13)

# 使いかた つづき

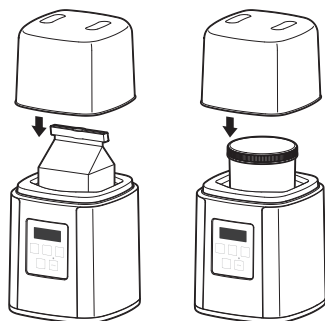
## ■ おこのみ設定で作る

- 材料や温度・時間設定など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・豆乳パックを本体にセットし、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。
- ※ 飲み口がキャップタイプの牛乳パックでは、飲むヨーグルトは作れませんのでご注意ください。



### 2 電源プラグをコンセントに接続する

3  $^{\circ}\text{C}$  時間(h) を押し、



で温度を設定する

- ・ 25 ~ 65 $^{\circ}\text{C}$ の範囲で設定できます。

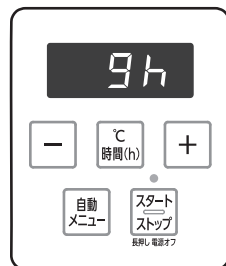


4  $^{\circ}\text{C}$  時間(h) を押し、



で時間を設定する

- ・ 1 ~ 48時間の範囲で設定できます。



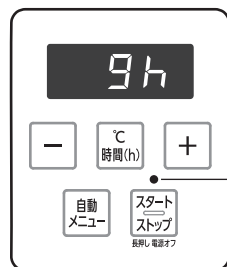
# 5



を押して、加熱をスタートする

長押し電源オフ

- ・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。



点灯

## ！ 注意

- 付属の容器や牛乳パック・豆乳パックは、逆さまや横にしたり、振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。加熱の途中でかき混ぜるときは、熱湯消毒した混ぜ棒やスプーンなどを使用してください。

# 6

## 設定時間が経過すると加熱終了

- ・「End」が表示され、ランプが消灯します。調理物を取り出してください。
- ※ 電源プラグを抜くときは、スタート/ストップボタンを長押しして電源を切ってください。

## 👉 ポイント

- ・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。

## 👉 ポイント

自動メニューで飲むヨーグルトがうまくできないときは、温度を設定して加熱をしてみてください。

- ・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設定して加熱してください。
- ・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設定して加熱してください。

	28℃	牛乳に近いとろみ
とろみが弱くなる	↑	
	30℃	自動メニュー飲むヨーグルトの設定温度
とろみが強くなる	↓	
	32℃	固形ヨーグルトのようなとろみ

取り扱いかた

# お手入れ

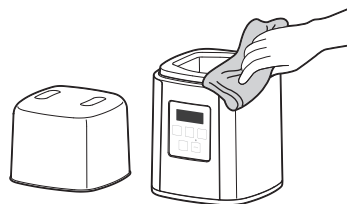
## 注意

- お手入れは、必ず加熱を停止してから電源プラグを抜き、本体内部が冷めてから行ってください。
- 本体に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・牛乳パック用クリップ・混ぜ棒 (KYM-016のみ)

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。



# お困りのときは

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。

こんなとき	理由・処置
通電しない (表示部に何も表示されない)	● 電源プラグがコンセントに確実に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・飲むヨーグルトの場合は、設定温度が体温より低いので温かく感じないことがあります。故障ではありません。
ヨーグルト・飲むヨーグルトがうまくできない	● 容器・スプーンなどの熱湯消毒をしなかった。 →熱湯消毒をしないと、雑菌が繁殖することがあります。必ず熱湯消毒をしてから使用してください。
	● 容器内側・牛乳パックの内側などに素手で触れた。 →雑菌が繁殖することがあります。取り扱いに注意してください。
	● 温度設定が適切ではない。 →作るヨーグルトによって適切な温度に設定してください。
	● 加熱時間が短い、または長い。 →適切な時間で加熱してください。加熱時間が長すぎると酸味が強くなります。
	● 室温が高い。 →室温が30℃を超えると、カスピ海ヨーグルト・飲むヨーグルトはできないことがあります。涼しい場所で使用してください。
	● 加工乳などを使用した。 →低温殺菌牛乳・乳飲料・加工乳・低脂肪牛乳・無脂肪牛乳などはヨーグルト作りに適していません。
	● 古い牛乳を使用した。 →新鮮な未開封の牛乳を使用してください。
	● 古いスターターを使用した。 →新鮮な未開封のスターターを使用してください。 自家製ヨーグルトを繰り返しスターターとして使用すると、種菌が弱ることがあります。 粉末種菌が市販のヨーグルトをスターターにして新たに作ってください。(粉末種菌は自動メニューでは使用できません。)
	● スターターの量が少なかった。 →スターターは適切な量を入れてください。

# お困りのときは つづき

こんなとき	理由・処置
ヨーグルト・ 飲むヨーグルトが うまくできない	<ul style="list-style-type: none"><li>● 材料の温度が高かった。 →材料の温度が高いとうまく発酵しないことがあります。材料の温度が設定温度より高くないように注意してください。</li><li>● 加熱前に材料をよくかき混ぜなかった。 →加熱前に材料をよくかき混ぜてください。</li><li>● <b>自動メニュー</b>で粉末種菌を使用した。 →粉末種菌を使用する場合は、<b>おこのみ設定</b>で加熱してください。</li></ul>
飲むヨーグルトが うまくできない	<ul style="list-style-type: none"><li>● 室温が高すぎる、または室温が低すぎる。 →室温が高すぎたり低すぎたりする場所での使用は避けてください。</li><li>● 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にくいものがある（ビフィズス菌・ガセリ菌由来など）。 →使用する牛乳・ヨーグルトの種類や組み合わせを変えてみてください。</li><li>● 付属の容器を使用している。 →必ず牛乳パックを使用してください。</li></ul>
飲むヨーグルトが うまくできない (とろみが弱い)	<ul style="list-style-type: none"><li>● スターターが少ない。 →スターターの量を1割程度増やしてください。</li><li>● 自動メニューの温度設定がヨーグルトに合わない(低い)。 →<b>おこのみ設定</b>で温度を高くして加熱してください。(→P12)</li></ul>
飲むヨーグルトが うまくできない (とろみが強い)	<ul style="list-style-type: none"><li>● スターターが多い。 →スターターの量を1割程度減らしてください。</li><li>● 自動メニューの温度設定がヨーグルトに合わない(高い)。 →<b>おこのみ設定</b>で温度を低くして加熱してください。(→P12)</li></ul>
ヨーグルトの かたまりかたに むらがある	<ul style="list-style-type: none"><li>● 加熱前に材料をよくかき混ぜなかった。 →加熱前に材料をよくかき混ぜてください。</li><li>● 加熱途中で中身をかき混ぜたり、振ったりした。 →加熱途中で中身をかき混ぜたり、振ったりしないでください。</li></ul>
ヨーグルトの 酸味が強い 水が多い	<ul style="list-style-type: none"><li>● 加熱時間（発酵時間）が長い。 →発酵時間が長いと酸味が強くなったり、乳清（水分）が出てきます。加熱時間を短くしてください。</li><li>● できあがった後、冷蔵庫に入れなかった。 →室温では発酵がさらに進んでしまうことがあります。加熱終了後はすぐに冷蔵庫に入れて保存してください。</li></ul>

こんなとき	理由・処置
甘酒・塩こうじが うまくできない	<ul style="list-style-type: none"> <li>● こうじや塩がかたまっている。 →こうじや塩はかたまらないようによくほぐしてください。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 加熱前に材料をよくかき混ぜなかった。 →加熱前に材料をよくかき混ぜてください。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 設定温度と時間が適切ではなかった。 →温度と時間は適切に設定してください。加熱途中で発酵度合いを確認して、時間を調節してください。</li> </ul>
天然酵母の パンがうまく できない	<ul style="list-style-type: none"> <li>● できあがった天然酵母を冷蔵庫で保存しなかった。 →室温では発酵がさらに進んでしまうことがあります。加熱終了後はすぐに冷蔵庫に入れて保存してください。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 天然酵母ができあがってから日数が経っている。 →天然酵母は、できあがり後1週間程度で使い切ってください。</li> </ul>
エラーが 表示される E01、E02、 E05、E06	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 温度センサーの故障です。 →使用を中止し、お買い上げの販売店または修理専用コールにお問い合わせください。</li> </ul>
エラーが 表示される E03、E04	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ヒーターの故障です。 →使用を中止し、お買い上げの販売店または修理専用コールにお問い合わせください。</li> </ul>

### 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。



- ご自分で分解・修理・改造をしないでください。



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

こんなときは

### 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。

# 仕様

---

電源	AC100V、50/60Hz
消費電力	35W
寸法（電源コード含まず）	幅156×奥行158×高さ276mm
製品質量（本体）	約800g
電源コード長さ	約1.2m
専用容器容量	900mL
使用可能牛乳パック	1Lパックまで
温度設定範囲	25～65℃
時間設定範囲	1～48時間
付属品	容器、容器ふた、スプーン、水切りカップ、牛乳パック用クリップ、レシピブック、混ぜ棒 (KYM-016のみ)

※ 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。

保証書がないと、保証期間内でも代金を請求させていただく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)に記載されています。

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修理専用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、ご要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を製造打ち切り後、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。

### 愛情点検



## 長年ご使用のヨーグルトメーカーの点検を！

こんな症状はありませんか

- ボタンを押しても、運転しないときがある
- 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなったり、変色したり、こげくさいにおいがする
- 電源コードに破れがある
- 運転中に異常な音や振動がする
- その他の異常や故障がある

### ご使用中止

故障や事故防止のため、すぐに運転を停止し、電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店またはアイリスコールに点検修理をご相談ください。

こんなときは

# ヨーグルトメーカー 型番 KYM-016 / IYM-016 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 ※		保証期間	お買い上げ日より：1年間 (付属品を除く)
年 月 日			
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、弊社が無料にて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。
- ご購入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、輸送または仕器・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。

## アイリスオーヤマ株式会社

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

お客様サポート

24時間365日  
Web即時回答サービス



製品に関するお問い合わせ（通話料無料）

修理に関するお問い合わせ（通話料無料）

**アイリスコール 0120-311-564**

**修理専用コール 0800-170-7070**

9:00～17:00(年末年始・会社都合による休日を除く) 9:00～17:00(年末年始・会社都合による休日を除く)

●お問い合わせの際は、製品の型番をお調べいただき、取扱説明書・ご購入履歴のわかるもの・メモをご用意をお願いします。