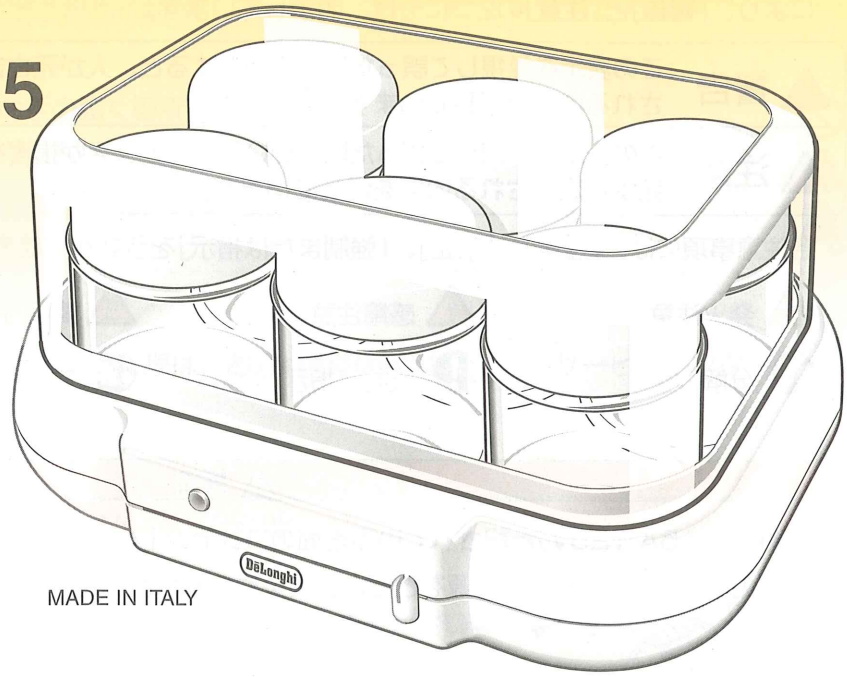
DeLonghi

(伊)デロンギ社

デロンギ
ヨーグルトメーカー
(ヨーグレッラ)

Mod.YM-85

取扱説明書



MADE IN ITALY

特長

本製品は、新鮮でおいしい自家製ヨーグルトが手軽に作れるヨーグルトメーカーです。できたてでヘルシーなヨーグルトを毎日お楽しみいただけます。

- 新鮮な牛乳とスターター※だけで、自家製ヨーグルトが作れます。ヨーグレッラで作ったヨーグルトもスターターとして使えます。
- 小分けのガラス容器で冷蔵庫に保存できるので、取り分けが不要で便利です。
- 使用する牛乳やスターターの種類、通電時間を調整したりすることで、市販のものでは味わえない自分好みのヨーグルトが作れます。
- 必要な分だけ作ったり、牛乳とスターターの組み合わせをアレンジしたヨーグルトを一緒に作ることもできます。
- できあがりの時刻を忘れないように、メモ代わりのインジケーターが付いています。

※ ヨーグルトを発酵させるための乳酸菌。市販のプレーンヨーグルトや活性乳酸菌。

このたびは、デロンギ　ヨーグルトメーカーMod.YM-85をお求めいただき、誠にありがとうございます。本製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、保証書と共にいつでも取り出せるところに大切に保管してください。

もくじ

安全上のご注意 ..... 1～2
使用上のご注意 3
衛生面でのご注意 3
各部の名称とはたらき 4
自家製ヨーグルトの材料 4
ヨーグルトの作りかた ..... 5～7
お手入れ 7
ヨーグルト簡単クッキング 8
うまくできあがらなかったら 9
仕様 9
アフターサービスについて 10

安全上のご注意

1. ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。
2. ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。
3. 注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」と「注意」の2つに分け、明示しています。

⚠ 警告	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
⚠ 注意	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が損害を負う可能性および物的損害の発生が想定される内容を示しています。

4. 各注意事項には、「注意」、「禁止」、「強制または指示」をうながす絵表示が付いています。

発火注意　感電注意　高温注意　禁止行為

分解禁止　強制／指示　プラグをコンセントから抜く

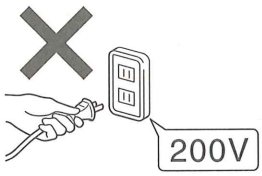
⚠ 警告

- **電源は、「15A 125V」と記されている壁面のコンセントからとる**

  それ以外のコンセントから電源をとると、火災や感電の原因となります。

- **電源は、家庭用交流100V／50･60Hzで使用する**

  それ以外で使用すると、火災や感電の原因となります。

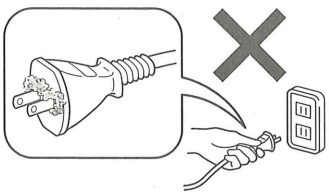


- **濡れた手でプラグを抜き差ししない**

  感電の原因となります。

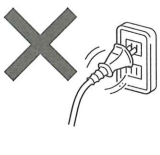
- **プラグに付いたホコリなどは取り除く**

  ホコリがたまったまま使用すると、火災の原因となります。定期的に取り除いてください。



- **プラグはしっかりと差し込む**

  しっかり差し込まないと、火災や感電の原因となります。



⚠ 警告

● 破損した電源コードやプラグ、コンセントは使用しない

- 電源コードやプラグが破損していたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。感電、ショート、発火の原因となります。
- 使用中、電源コードやプラグが異常に熱くなる場合は、ただちに使用を中止してプラグをコンセントから抜き、お求めの販売店または弊社サービスセンター(10ページ参照)までご相談ください。

● 子供だけで使わせたり、幼児の手の届く場所で使用しない

やけどやけが、感電をする危険があります。

● 改造や分解、修理しない

火災や感電、けがの原因となります。修理は、お求めの販売店または弊社サービスセンター(10ページ参照)までご相談ください。

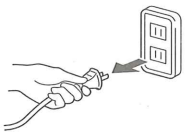
⚠ 注意

● プラグを持って抜き差しする

電源コードを持たず、必ずプラグ部分を持って抜き差ししてください。電源コードを持って抜き差しすると、火災や感電の原因となります。

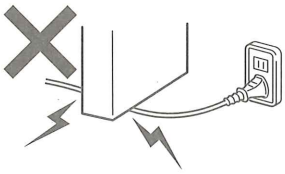
● 使用時以外はプラグをコンセントから抜く

火災の原因となることがあります。プラグがコンセントにつながっている間は、その場を離れないでください。



● 電源コードやプラグを乱雑に扱わない

電源コードやプラグを無理に曲げる、物をのせる、傷を付ける、熱に近づける、引っぱる、ねじる、束ねるなどしないように、ていねいに扱ってください。コードが破損して、火災や感電の原因となります。

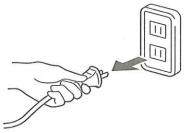


● 本体や電源コード、プラグを水に浸けたり、水洗いしない

故障や感電の危険があります。

● お手入れの前に電源プラグをコンセントから抜く

けがをする危険があります。



使用上のご注意

本製品をご使用になる際は、以下のことをお守りください。

⚠ 注意

- ヨーグルトを作る容器は、本製品に付属(専用)のガラス容器をご使用ください。

- 本製品はヨーグルトを作るためのものです。他の用途には使用しないでください。

- ヨーグルトのできあがり時間の目安は、冷たい牛乳で作る場合は約8時間、温めた牛乳で作る場合は約6時間です。

  冷たい牛乳で作る場合は12時間以上、温めた牛乳で作る場合は10時間以上通電しないでください。発酵が進みすぎてヨーグルトが変質するおそれがあります。

衛生面でのご注意

ヨーグルト作りに雑菌は禁物です。ヨーグルトを作る際は、以下の点に注意してください。

⚠ 注意

- ヨーグルトを作る場所は清潔にしておく

  ホコリやカビなどがある場所では作らないでください。

- ヨーグルトを作る前は、必ず石けんでよく手を洗い、清潔なタオルで拭く

- 髪や衣服が当たらないようにする

- 器具は、使用前に以下に従って洗浄・殺菌する

  ① ガラス容器とふた(付属品)、スプーンを40℃程度の温水で3回水洗いする。
  ② 台所用洗剤と清潔なスポンジでよく洗浄する。
  ③ 40℃程度の温水で洗剤をよく洗い流す。
  ④ ふた、ガラス容器、スプーンは沸騰したお湯(99℃)で1分以上熱湯消毒し、清潔な場所で乾燥させる。

- ふたにキズをつけない

  キズをつけると、そこから雑菌が入りやすくなります。
  洗浄時は、柔らかいスポンジ(ナイロン面は不可)をご使用ください。

- ヨーグルトは風通しの良い涼しい場所で作る

  高温多湿の場所は避けてください。また、室温は25℃以下の場所で作ってください。

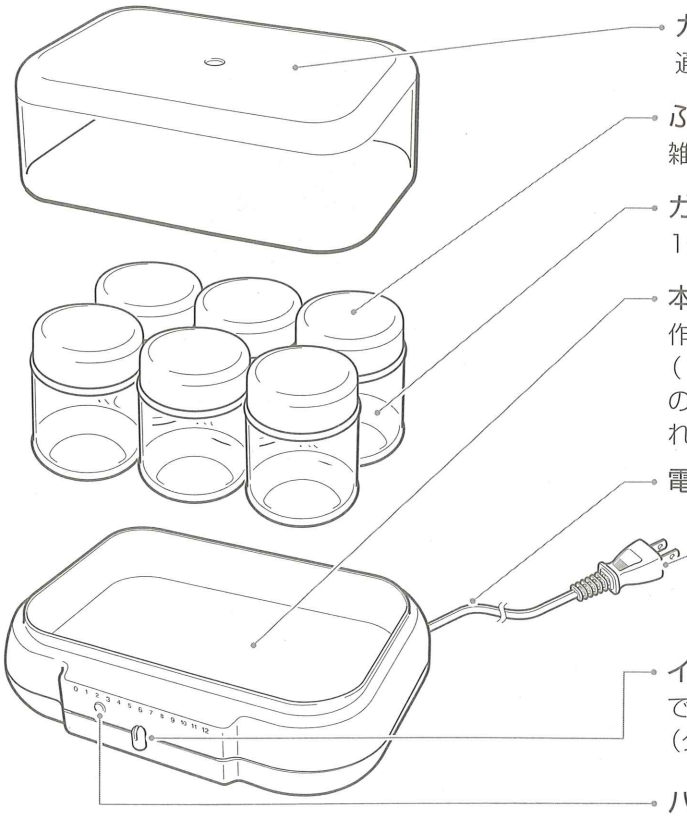
- 本体を直射日光の当たる場所や熱源のそばに置かない

  樹脂部が変色したり、ヨーグルトがうまくできない原因となります。

- できあがったヨーグルトは、冷めたらすぐに冷蔵庫(10℃)に入れる

  室温に放置しておくと、雑菌が繁殖するおそれがあります。

各部の名称とはたらき



カバー
通電中は必ずかぶせておきます。

ふた
雑菌が入らないように、きちんと締めます。

ガラス容器
1個につき約200mLのヨーグルトができます。

本体
作るときは、必ずガラス容器を6個セットします。
（1回に6個分のヨーグルトを作らないときは、本体内の温度を均一に保つため、残りのガラス容器に水を入れて一緒にセットしておきます。）

電源コード

プラグ
コンセントに差し込むと電源が入ります。
（電源スイッチはありません。）

インジケーター
できあがり目安の時刻に合わせておきます。
（タイマーではありません。）

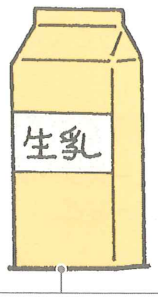
パイロットランプ
通電中は点灯します。

自家製ヨーグルトの材料

自家製ヨーグルトの材料は、新鮮な牛乳とスターター（ヨーグルトを発酵させるための乳酸菌）です。

牛乳

未開封で新鮮な牛乳をご用意ください。
容器6個で約1000mLの牛乳を使います。



● **使えない牛乳**
低温殺菌牛乳、加工乳、乳飲料（コーヒー牛乳やフルーツ牛乳など）

生乳100%
乳脂肪分3%以上
無脂乳固形分8%以上
の牛乳をお使いいただくと、きれいに固まります。

スターター

市販のプレーンヨーグルト（無糖・無添加）、市販の活性乳酸菌※、ヨーグレッラで作ったヨーグルト

※ 活性乳酸菌は有名デパート等でお求めください。

● **スターターに使えないもの**
フルーツやゼラチンが入っているヨーグルト、ケフィア（ケフィール）菌、カスピ海ヨーグルト

カスピ海ヨーグルトは作れません。

- 低脂肪乳（パッケージに「部分脱脂乳」とあるもの）やスキムミルクを使うと、低カロリーでさっぱり味のヨーグルトができます。

ヨーグルトの作りかた

高温多湿を避け、涼しく衛生的な場所で作りましょう。

1 牛乳とスターターを用意する

6個分作る場合は、牛乳を1000mL、市販のプレーンヨーグルト(無糖・無添加)やヨーグレッラで作ったヨーグルト(スターターとして1回のみ使用可)を約200mL用意します。

- 牛乳を温めて使う場合は、一度沸騰させて、40℃くらいに冷ましてからお使いください。50℃以上だと、乳酸菌が死滅してしまいます。
- ヨーグレッラで作ったヨーグルトをスターターに使うときは、作った日から2〜3日中にお使いください。また、繰り返し使うと菌の力が弱まりますので、2回目には新しい市販のプレーンヨーグルトや活性乳酸菌に替えてください。(ヨーグレッラで作ったヨーグルトをスターターに使うのは、1回だけにしてください。)
- スターターに市販の活性乳酸菌を使う場合は、活性乳酸菌に付属の使用書に従ってお使いください。1000mLの牛乳と活性乳酸菌の場合、ガラス容器5個分(約1000mL)になりますので、残りのガラス容器1個に約200mLの水を入れてください。

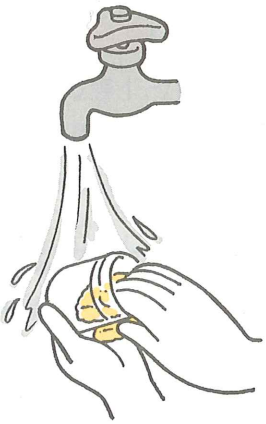
2 熱湯消毒する

ヨーグルト作りで使う容器、器具類を台所用中性洗剤でよく洗い、よくすすいでから、熱湯消毒してください。その後、清潔な場所で乾燥させてください。

⚠ 注意
- 熱湯消毒しないと、雑菌が入って、よく固まらなかったり、ニオイが悪くなったりします。
- 台所用布きんは雑菌が付着しているおそれがありますので、使用しないでください。
- 熱湯消毒したガラス容器を水などに入れて、急激に冷やさないでください。容器が割れて、けがをするおそれがあります。

①使用する容器や器具類をよく洗う

40℃程度の温水で3回水洗いし、台所用洗剤でよく洗浄してから、よく洗い流してください。



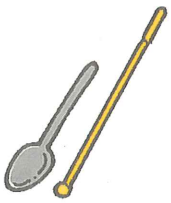
ヨーグルト作りで使う容器、器具類

ふた、ガラス容器

(容量200mL)

大さじ

コーヒースプーン
マドラーなど



②熱湯消毒する

ふた、ガラス容器、スプーン類は、清潔で大きめのボールにまとめて入れて、沸騰したお湯(99℃)で1分以上熱湯消毒し、清潔な場所で乾燥させます。

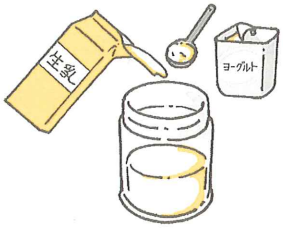
⚠ やけど注意
熱湯や熱湯消毒した容器器具類でやけどしないように十分ご注意ください。

3 ガラス容器に材料を入れる

最初に牛乳をガラス容器半分位(約100mL)とヨーグルトを大さじ2杯くらい(約30mL)入れ、よくかき混ぜます。次に、かき混ぜながらガラス容器の上まで牛乳を注ぎます。

① 材料を入れる

牛乳約100mL
ヨーグルト大さじ2



② ダマがなくなるまでよくかき混ぜる

③ 牛乳を上まで注ぎながらかき混ぜる

雑菌を防ぐため、口から4～5mm位まで注いでください。

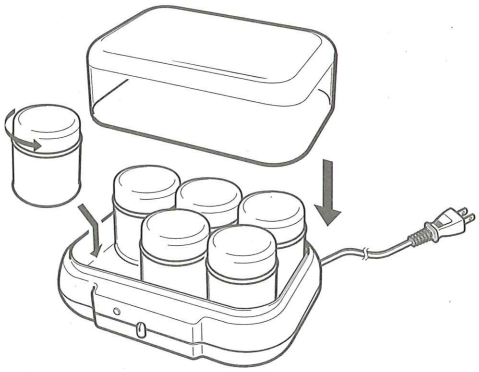
牛乳約70mL

メモ
固めのヨーグルトがお好みの方は、ヨーグルトを多めに入れるとよく固まります。

4 ふたを締め、本体に並べてカバーをかける

本体内部の熱を均一にするため、必ず6個入れてください。
5個しか作らないようなときは、200mLの水を入れたガラス容器を一緒に並べておきます。

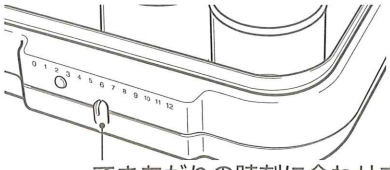
⚠ 注意
こぼれてしまったときは、よく拭き取ってください。



ヨーグルトの作りかた(続き)

5 できあがり時刻にインジケーターを合わせる

できあがりの時刻を忘れないように、本体のインジケーターをできあがり時刻の位置に合わせます。



できあがりの時刻に合わせます
(タイマーではありません)

できあがり時間の目安

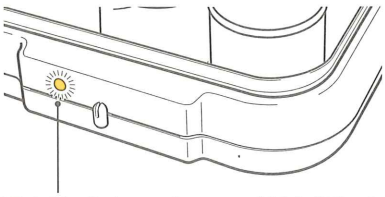
冷たい牛乳で作る場合　　約8時間
温めた牛乳で作る場合　　約6時間
(温めた牛乳で作ると早くできます)

通電時間が長くなるにつれ、酸味が増します。お好みで通電時間(右記注意欄参照)を調整してください。

⚠ 注意
- ヨーグルトは生き物なので、常に同じ時間で同じようにできるとは限りません。
- 冷たい牛乳で作った場合は12時間以上、温めた牛乳で作った場合は10時間以上通電したものは、ヨーグルトが変質しているおそれがありますので、食べないでください。

6 電源を入れる

電源プラグをコンセントに差し込むと、電源が入ります。(電源スイッチはありません。)


通電中はパイロットランプが点灯します

7 ヨーグルトができたら、10℃以下の冷蔵庫で冷やす

牛乳が固まったらできあがりです。容器を取り出し、冷めたらすぐに冷蔵庫に入れ、2〜3時間冷やすと食べ頃になります。

- 冷蔵庫内でも少しずつ乳酸菌の生育が進みます。時間がたつにつれすっぱさが増しますので、できるだけ早めにお召し上がりください。

⚠ 注意
冷凍室に入れないでください。解凍しても元の状態には戻りません。

メモ
ガラス容器に、ヨーグルトを作った日のラベルを貼っておくと保存に便利です。

お手入れ

●ガラス容器、ふた、カバー
台所用の中性洗剤でよく洗っておきます。
ガラス容器は食器洗い機も使えます。
ガラス容器のくぼみ部分にヨーグルトがたまりやすいので、特によく洗ってください。

この部分にヨーグルトがたまりやすいので、よく洗ってください

●本体
布きんなどで汚れを拭き取ってください。
絶対に水洗いはしないでください。

ヨーグルト簡単クッキング

フルーツヨーグルト（2人分）

オレンジゼリーとヨーグルトがおいしい、お店でも人気のメニュー。ぜひ試してみて！

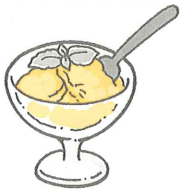
プレーンヨーグルト ..... 200mL（ガラス容器1個分）
季節のフルーツ ..... 適量
市販のオレンジゼリー 1個
顆粒状砂糖またはハチミツ ..... 適宜

※ 主要な栄養素がほとんど含まれているヨーグルトですが、ビタミンCは含まれていません。
ビタミンCを含むフルーツと一緒にとると、美容効果もアップします。

フローズンバナナヨーグルト（4人分）

イタリアンジェラートの中でも人気のメニューです。

プレーンヨーグルト ..... 600mL（ガラス容器3個分）
バナナ 中2本
砂糖 60g



① バナナをつぶす。
② つぶしたバナナとヨーグルト、砂糖をよく混ぜる。
③ ステンレス製の器に移し、ラップをかけて冷凍庫に入れる。
④ 1時間ほどたつとまわりが凍ってくるので、フォークで全体をよくかき混ぜる。
⑤ 再び冷凍庫に入れ、凍らせてはかき混ぜることを4～5回繰り返す。

タンドリーチキン（4人分）

インド風スパイシーローストチキン。一晩漬け込むだけで、中までやわらか。さっぱりしておいしい。ヨーグルトは肉の下ごしらえにもおすすめです。臭みが抜け、乳酸菌が肉の筋を溶かして、やわらかくジューシーにします。

鶏ムネ肉または鶏モモ肉 ... 2～3枚（約500～600g）
漬け汁
　プレーンヨーグルト ... 200mL（ガラス容器1個分）
　カレー粉 大さじ1と1/2
　塩 小さじ1/2
　ニンニクのすりおろし ..... 小さじ1/2（約1かけ分）
　ショウガのすりおろし .. 小さじ1/2（約小1かけ分）
　レモン汁 小さじ2
　パプリカ 小さじ2
　ナツメグ 小さじ2
　（スパイスはお好みで）
オリーブオイル ..... 適宜

① 鶏肉を大きめの1口大に切り、塩、コショウをふる。
② 漬け汁の材料をよく混ぜ合わせる。
③ 鶏肉と漬け汁を混ぜ合わせ、バットか深めの皿に平らに入れる。
ラップをかけて、冷蔵庫で半日から1日漬け込む。
④ オーブンで焼くときは、200℃に温めておく。
天板にアルミホイルを敷き、オリーブオイルを塗って、漬け汁を軽く払った鶏肉を並べ、約15～20分焼く。
⑤ フライパンで焼くときは、熱したフライパンにオリーブオイルを大さじ1くらい入れて、漬け汁を軽く払った鶏肉を並べ、弱めの中火で焼く。
少し焦げ目がついたら、もう片面を焼く。
※ フライパンにふたをするか、アルミホイルをかけると、早く火が通ります。

ヨーグルトにはこんな効果があります

ヨーグルトに含まれている乳酸菌には、高い整腸作用と体内でビタミンB群を生成する働きがあります

- 腸内の善玉菌を増やし、腸内環境を整えます。
- 腸内環境を整えることで、免疫力をアップできます。
- 乳酸菌が腸でコレステロールを吸着し、体外に排出します。
- 糖の代謝に欠かせないビタミンB1や、脂肪の代謝を助けるビタミンB2を豊富に含みます。
- たんぱく質、カルシウムを補給できます。（牛乳よりも消化・吸収されやすい状態で含まれています。）

うまくできあがらなかったら

うまくできあがらなかったときは、食べずに次のことをご確認の上、新しい材料で作り直してください。

現象	考えられる原因	処置
10時間以上通電してもうまく固まらない。	牛乳が古かった。	新鮮な牛乳をお使いください。
	スターターが古かった。	新鮮なスターターをお使いください。
	洗浄・熱湯消毒が不十分だった。	ふた、ガラス容器、スプーンなどの洗浄と熱湯消毒を十分に行ってください。
	スターターの量が少なかった。	正しい分量を入れてください。
	スターターのかくはんが十分でなかった。	ダマがなくなるまで、よくかき混ぜてください。
	途中で振ったり、中をかき混ぜた。	通電中は本体を動かしたり、ガラス容器の中をかき混ぜたりしないでください。
均一に固まらず、多量に水分が分離している。	スターターを2回以上繰り返して使っている。	新しい市販のプレーンヨーグルトをお使いください。
	牛乳が古かった。	新鮮な牛乳をお使いください。
	スターターが古かった。	新鮮なスターターをお使いください。
	スターターのかくはんが十分でなかった。	ダマがなくなるまで、よくかき混ぜてください。
	途中で振ったり、中をかき混ぜた。	通電中は本体を動かしたり、ガラス容器の中をかき混ぜたりしないでください。
非常に粘りがある。または異臭がする。	牛乳が古かった。	新鮮な牛乳をお使いください。
	スターターが古かった。	新鮮なスターターをお使いください。
	スターターを2回以上繰り返して使っている。	新しい市販のプレーンヨーグルトをお使いください
すっぱすぎる。	通電時間が長すぎた。	冷たい牛乳で使った場合は12時間以上、温めた牛乳で使った場合は10時間以上通電しないでください。

仕様

製品名称／型式番号		デロンギ ヨーグルトメーカー／YM-85
定格	電圧／周波数	交流100V／50-60Hz
	消費電力	10W
容量		約1200mL（ガラス容器1個約200mL）
外形寸法／重量		幅250×奥行190×高さ135mm／約1.5kg（容器1個約160g）
材質		• 本体／ポリプロピレン • カバー（透明）／ポリスチレン • ガラス容器／ガラス（耐熱温度130℃） • ふた／ポリブチレンテレフタレート（耐熱温度140℃）
電源コードの長さ		1.8m

別売品のお求めについて

• ガラス容器(ふた付)：Mod.YM-85GJ.... 6個セット

価格 1,890円 (本体価格 1,800円、税 90円)送料別

お求め方法は———

本製品購入販売店、または
弊社サービスセンターにて
お求めください。

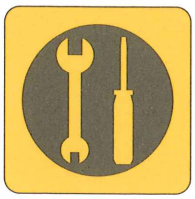
アフターサービスについて

1) 使用中に異常が生じたときは、ただちにプラグをコンセントから抜いてください。その後、お求めの販売店または弊社サービスセンター(下記)にご相談ください。

2) 万一、故障／損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に**1.お求め時期　2.製品名称と型式番号　3.故障の状況**——を連絡のうえ、修理を依頼してください。なお、宅配便などを利用して弊社サービスセンターに直送される際は、必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージ(梱包箱)に同封してください。

3) 保証期間中(1年)は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。

4) 真心点検のお勧め：保証期間が過ぎて気になる点がございましたら、安全のために専門技術者による点検(持ち込み)をお勧めします。点検の依頼の方法、料金などにつきましては、弊社サービスセンターまでお問い合わせください。
※下の枠内に、購入年月日を記入してください。点検の目安になります。



購入年月日:	年	月	日

5) デロンギ再資源化システムについて
ご不用になった製品は、下記の要領に従い、弊社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。

送料について：再資源化の費用は弊社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担(元払い)となります。予めご了承ください。

梱包について：製品の入っていた箱(元箱)に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアーパッキンにくるんでください。

※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または弊社サービスセンターまでお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター (受付時間▶土、日、祝日を除く毎日　9:30～18:00)

●横浜：〒221-0022　神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9　安田倉庫(株)内4号ビル
修理のお申し込みは、　Tel. 0120-804-280
お問い合わせ、ご相談は、Tel. 0120-064-300 ／ Fax. 045-450-3291

●大阪：〒564-0044　大阪府吹田市南金田2-21-25
修理のお申し込みは、　Tel. 0120-692-885
お問い合わせ、ご相談は、Tel. 0120-692-880 ／ Fax. 06-6368-2881

AYI-40209

De'Longhi Japan Corp.

DeLonghi デロンギ・ジャパン株式会社

本　　社：〒101-0044　東京都千代田区鍛冶町1-5-6　第3大東ビル　Tel.03-5256-6321(代)
大阪支店：〒541-0051　大阪市中央区備後町3-3-15　ニュー備後町ビル　Tel.06-6263-6116(代)

環境に負荷の少ない水なし印刷・無塩素漂白エコパルプ(ECF)・ソイインクを使用しています。