

保証書

アイスクリームメーカー保証書 DL-0272

お客様	お名前		
	ご住所	〒	
保証期間	本体	1年	お買上げ日 年 月 日
販売店名	住所・店名	TEL	(印)

本保証書は、本記載内容で、無料修理させていただくことをお約束するものです。

- 取扱説明書による正常なご使用状態で保証期間中に故障した場合には、商品と本書を添え、弊社まで申し出てください。
- なお、保証期間中の修理などアフターサービスについてご不明の場合は、直接弊社までご相談ください。
- 次のような場合は、保証期間内でも有料修理になります。
ご使用上の誤りおよび不当な修理・改造による故障および損傷。
お買上げ後の落下や運送上の故障および損傷。
火災・塩害・ガス害・地震・雪水害・落雷およびその他天災地変による故障および損傷。
本書のご提示がない場合。
本書にお客様名・お買上げ日・販売店名の記入がない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
一般家庭用以外(たとえば業務用など)に使用された場合の故障および損傷。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- ご贈答品などで本保証書に記入してある販売店の記載がない場合は直接弊社までご相談ください。

■保証書欄に記入のない場合は有効となりません。記入のない場合は直ちに販売店にお申し付けください。本書は再発行いたしませんので、大切に保管してください。

※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お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについては、直接弊社までお問合わせください。

輸入発売元



貝印株式会社

〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5
お客様相談室 電話(03)3862-6410
受付時間:9:00~12:00・13:00~17:00
(土・日・祝日を除く)
<http://www.kai-group.com> MADE IN CHINA

KAI
kai housewares

Ice Cream Maker

アイスクリームメーカー

取扱説明書/保証書



製品仕様

定格電圧	100V
定格消費電力	6.5W
定格周波数	50/60Hz
重量	約2.3kg
コードの長さ	約1.7m
サイズ	直径20.7×高さ23cm

アイスクリームメーカーについてはたつき、注意事項をよく知っていただくために、この取扱説明書をよくお読みください。また、お読みになったあとは見やすいところへ大切に保管してください。

安全にご使用いただくために

⚠ 警告

- ⓪ 改造はしないでください。
- ⓪ モーター部に水をかけたり、水につけたりしないでください。
- ⓪ 交流100V以外の電源では使用しないでください。
- ⓪ 幼児の手の届く所での使用や保管、及び児童だけでの使用は絶対にしないでください。
- ⓪ 冷蔵庫から保冷ポットを取り出す際は、必ず鍋つかみやタオルなどを使い、決して素手で触れないでください。
- 電源プラグにホコリが付着している場合はよく拭き取ってください。また、電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込んで使用してください。
- 濡れた手で電源プラグを抜き差ししないでください。

⚠ 注意

- ⓪ 不安定な場所、水や油のかかりやすい場所では使用しないでください。
- ⓪ 運転中に移動させないでください。
- ⓪ 回転が止まるまではフタを空けないでください。
- ⓪ 電源コードは必ず電源プラグを持って抜いてください。
- ⓪ 調理以外の目的に使用しないでください。
- ⓪ 電源コードを火気あるいは温度の高いところに近付けないでください。
- ⓪ 手が濡れた状態でスイッチを押さないでください。
- ⓪ 保冷ポットを加熱しないでください。
- ⓪ 万一、保冷ポット内部の保冷液が漏れた場合は、絶対口にししないでください。

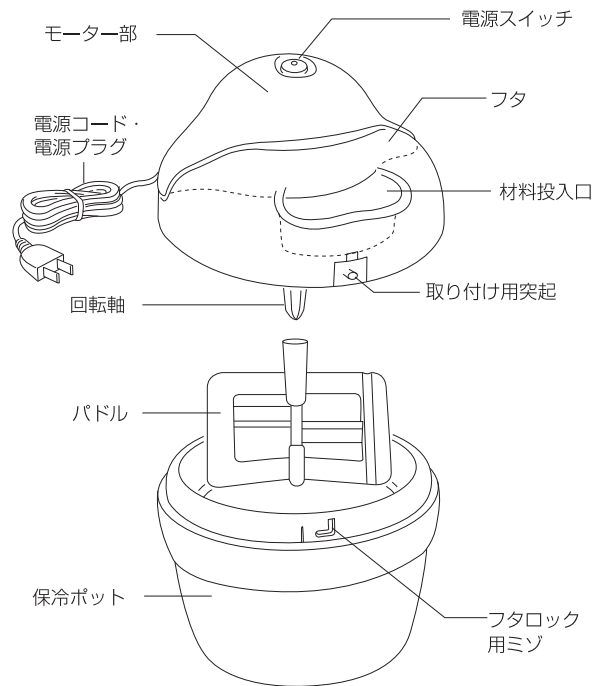
⚠ **警告** 人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。

⚠ **注意** 人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容です。

⓪ 禁止の行為を告げるものです。

● 行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。

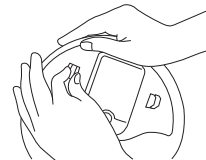
各部の名称



モーター部の着脱方法

- ※ 取り外し方:
 1. フタを裏にむけます。
 2. 右図のように片方ずつつまみをつまみながら、押し込みます。
 3. モーター部を外します。

※ 取り付け方:
位置を合わせ、カチッと音がするまで軽く押し込みます。



使い方

① 使用する前に保冷ポットを冷やしてください。

約10～18時間以上、冷凍庫に入れておいてください。

② フタに回転軸とパドルを取り付けます。

※右図を参考に取り付けを行ってください。

③ 保冷ポットを冷凍庫から出し、フタを取り付けます。

フタの取り付け用突起をフタロック用ミゾにはめ込み、回して固定します。

- 鍋つかみなどを使い、冷凍庫から保冷ポットを取り出します。



警告 冷凍庫から保冷ポットを取り出す際は、必ず鍋つかみやタオルなどを使い、決して素手で触れないでください。

④ 電源プラグを差し込み、スイッチを入れます。

電源スイッチを入れるとパドルが回り始めます。

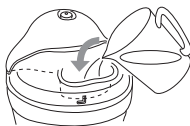
- 材料を入れるより前に、パドルを回しておいてください。

注意 先に材料を入れるとパドルが回らなくなり、モーターを傷める原因になります。

⑤ 材料を入れます。

冷やしたアイスクリームの材料（直前に混ぜ合わせたもの）を材料投入口より入れてください。約20分ででき上がります。それ以前でもパドルが回らなくなったらできあがりです。

- ※材料の質や量、室温などの条件により、でき上がり時間は多少異なります。
- ※かくはん、冷却により、できあがりの量は増えます。



⑥ アイスクリームを取り出します。

電源スイッチを切り、プラグを抜きます。フタ部をはずし、パドルを抜き取ります。保冷ポットから木製ヘラなどでアイスクリームを取り出します。

注意 保冷ポットは大変傷つきやすいため、金属製のヘラ等は絶対に使わないでください。

でき上がったアイスクリームは柔らかかめですので、固める場合は冷凍庫に入れて、お好みに合わせて冷やしてください。

お手入れの方法

■モーター部の汚れ

湿ったふきんで、周囲に付着した粉や液体をふき取ってください。汚れがひどい場合は、やわらかい布を水で薄めた台所用洗剤（中性）にひたし、よく絞った後に、ふき取ってください。さらに乾いた布で全体をよくふいてください。

注意 水をかけたり、水につけたりしないでください。電源プラグを抜いてからお手入れをしてください。

■保冷ポット、フタ（透明部）、パドル、回転軸の汚れ

スポンジに台所用洗剤（中性）とぬるま湯をつけてよく洗い、乾かしてください。（パドルと回転軸は引き抜いて分解し、洗浄することが出来ます。）

注意 食器洗浄機、食器乾燥機は使用しないでください。50℃以上の熱湯で洗わないでください。

- 必ず電源プラグを抜いてから、お手入れをしてください。
- シンナー、ベンジン、化学ぞうきん、タワシ、みがき粉は使わないでください。変色や傷の原因となります。

うまくできない場合には

※「保冷ポット使用上の注意点」をもう一度確認の上、下記の事項をチェックしてください。

- 保冷ポットの冷凍中に、頻繁に冷凍庫の扉を開けていませんか？
⇒冷凍時間を延長してみてください。
- 保冷ポットを冷凍庫の手前に置いていませんか？
⇒冷凍庫の奥（冷氣噴出口近く）に置いてください。
- 保冷ポットを冷凍庫から出して、10分以上経っていませんか？
⇒準備ができるまで、冷凍庫に置いておいてください。
- 材料を常温のまま保冷ポットに入れませんか？
⇒作業の直前まで、冷凍庫で冷やしてください。
- 材料の分量を間違えていませんか？
⇒本書のレシピを参考にし、正しい分量と作り方を守ってください。

アイスクリームを作る前の注意点

冷凍庫は…

- 庫内温度が-18℃以下になる冷凍庫で保冷ポットを冷します。
- 庫内は霜取りをし、スキ間をつくって冷気の循環をよくしてください。

材料は…

- アイスクリームメーカーに投入する直前まで、冷蔵庫に個別で冷やしておきます。
- 混ぜ合わせた材料は全体で600mlを超えない様にしてください。アイスクリームが出来上がってくるにつれて、材料が容器からあふれ出る可能性があります。

部屋の温度は…

- 30℃以下の室温で行なってください。

保冷ポットの冷凍時間は…

- 作るアイスクリームの量によって次の時間を目安にしてください。
300mlの場合……………約10時間以上
600mlの場合……………約18時間以上

ワンポイントアドバイス

- ※アイスクリームの材料は混ぜ合わせた後、冷蔵庫で約3時間冷やしてから本体に入れることをおすすめします。

アイスクリームは保冷ポットの冷え方により、その仕上がりに差が生じます。そのため、混ぜ合わせた食材を冷蔵庫で約3時間冷やしてから、本機に入ると保冷ポットの冷却効果が高まり、より固まりやすくなります。また、冷蔵庫の性能やその使用状況により、保冷ポットが十分に冷えないことがあり、アイスクリームが柔らかめに仕上がることがあります。その時は、アイスクリームを別の容器に移し替え、冷凍庫に入れて固めてから召し上がりください。

保冷ポットの分解・組立て方法

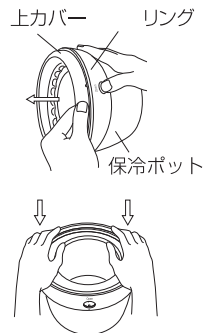
保冷ポットを洗う時にはカバーを外して分解洗いができます。分解及び組み立ては下図の手順で行ってください。

【ご注意】 冷凍庫で冷やす時は分解せず、必ず組み立てた状態で入れてください。金属部に手指が触れると低温による傷害の原因になります。

分解洗いをする際は、十分室温で放置した後お取り扱いください。

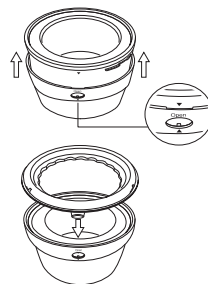
〈保冷ポットの分解方法〉

- ①リングのOpenボタン押しながら上カバーを矢印の方向に引き抜いてはずします。
- ②上カバーをはずした状態でテーブル等の上に置き、リングの上から両手でリングを押し下げてはずします。



〈保冷ポットの組み立て方法〉

- ①保冷ポットの▼マークと、リングの穴の下の▲マークの位置を合わせて、矢印の方向へパチンと音がするまでリングを引き上げます。
- ②上カバーのボタン部とリングの穴位置を合わせてパチンと音がするまで上カバーを押し下げます。



保冷ポット使用上の注意点

- 強いショックを与えたり、落としたりしないでください。
必ず両手でしっかりと持ってください。濡れた手での持ち運びはしないでください。
- ※保冷ポットにショックを与えた場合は、内部変形していないか、保冷液は漏れていないかなどをチェックしてください。
万が一何らかの異常がある場合はただちに使用を中止してください。
- ※保冷液が皮膚についてしまった場合はすぐに水道水で洗い流してください。
- 冷凍庫に入れる前に内側（開口部）周辺とポット表面の水分を拭き取ってください。
水分が氷結すると、フタの取り付けの妨げになります。
- 冷凍庫内ではフタをしないで立てて冷やしてください。
フタをすると開口部から冷気が入ってこないため、保冷ポットが冷えません。傾けたまま冷やすと、保冷ポット内の保冷液が移動したまま固まるため、アイスクリームの冷え方にムラが生じます。
- 続けて使用するときに、冷え方にムラがある場合には、一度保冷液を室温まで自然解凍してから、再び冷凍庫に入れます。

レ シ ピ

バニラアイスクリーム

材料（約3～4人分）
卵黄……………2個分
砂糖……………60g
生クリーム…………200ml(1カップ)
バニラエッセンス…2・3滴
ホワイトキュラソー…5ml(小さじ1)

作り方

- ①.ボウルにすべての材料を入れ混ぜ合わせる。
- ②.保冷ポット(18時間以上冷やしたものを)を冷凍庫から取り出し、本体に保冷ポットを取り付けスイッチを入れてから、①の材料を入れる。

オレンジシャーベット

材料（約3～4人分）
オレンジジュース…200ml(1カップ)
(市販の果汁100%)
グレナデンシロップ…100ml(1/2カップ)
(ザクロのシロップのことです)

作り方

- ①.ボウルにすべての材料を入れ混ぜ合わせる。
- ②.保冷ポット(18時間以上冷やしたものを)を冷凍庫から取り出し、本体に保冷ポットを取り付けスイッチを入れてから、①の材料を入れる。

イタリアンジェラード (バニラ)

材料（約3～4人分）
牛乳……………200ml(1カップ)
生クリーム…………50ml(1/4カップ)
スキムミルク……15g
グラニュー糖……40g
バニラエッセンス…2～3滴

作り方

- ①.鍋にバニラエッセンス以外の材料を入れ、火にかけてグラニュー糖が溶けるまで混ぜ合わせる。(沸騰させないこと)
- ②.火からおろし、バニラエッセンスを加え、混ぜ合わせる。
- ③.②の材料の入った鍋を氷水で囲い冷やす。
- ④.保冷ポット(18時間以上冷やしたものを)を冷凍庫から取り出し、本体に保冷ポットを取り付けスイッチを入れてから、③の材料を入れる。

レシピ

抹茶アイスクリーム

材料 (約3~4人分)
卵黄……………3個
グラニュー糖…50g
牛乳……………100ml(1/2カップ)
生クリーム……100ml(1/2カップ)
抹茶……………大さじ1
グラニュー糖…8g(大さじ1/2)
熱湯……………8ml(大さじ1/2)

作り方

- ①.抹茶とグラニュー糖(大さじ1/2)を混ぜ、熱湯を加え溶かす。
- ②.牛乳は沸騰直前まであたため、①を加え溶かす。
- ③.ボウルに卵黄を入れてほぐし、グラニュー糖(50g)を加え泡立て器で白くなるまで泡立てる。
- ④.③に熱い②を加え、グラニュー糖が溶けるまで混ぜ合わせた後、こす。
- ⑤.④の材料が入ったボウルを氷水で囲い冷やす。
- ⑥.生クリームを5分だてにし、⑤と混ぜ合わせる。
- ⑦.保冷ポット(18時間以上冷やしたものを)冷凍庫から取り出し、本体に保冷ポットを取り付けスイッチを入れてから、⑥の材料を入れる。

小豆アイスクリーム

材料 (約3~4人分)
卵黄……………2個
グラニュー糖…40g
牛乳……………150ml(3/4カップ)
小豆缶…………200g
生クリーム……50ml(1/4カップ)

作り方

- ①.牛乳は沸騰直前まであたためる。
- ②.ボウルに卵黄を入れてほぐし、グラニュー糖を加え白くなるまで混ぜ合わせる。
- ③.②に熱い牛乳を加え混ぜ、グラニュー糖が溶けるまで混ぜた後、こす。
- ④.③の材料の入ったボウルを氷水で囲い冷やし、小豆を加え混ぜ合わせる。
- ⑤.生クリームを5分だてにし、④と混ぜ合わせる。
- ⑥.保冷ポット(18時間以上冷やしたものを)冷凍庫から取り出し、本体に保冷ポットを取り付けスイッチを入れてから、⑤の材料を入れる。

レシピ

チョコレート アイスクリーム

材料 (約3~4人分)
卵黄……………3個
グラニュー糖…50g
牛乳……………100ml(1/2カップ)
チョコレート…50g
生クリーム……100ml(1/2カップ)

作り方

- ①.チョコレートを細かくきざむ。
- ②.牛乳は沸騰直前まであたため、50ml(半分)を①に加え溶かす
- ③.ボウルに卵黄を入れてほぐし、グラニュー糖を加え泡立て器で白くなるまで混ぜ合わせる。
- ④.③に残り半分の熱い牛乳50mlと②を加え、グラニュー糖が溶けるまで混ぜ合わせる。
- ⑤.④の材料が入ったボウルを氷水で囲い冷やす。
- ⑥.生クリームを5分だてにし、⑤と混ぜ合わせる。
- ⑦.保冷ポット(18時間以上冷やしたものを)冷凍庫から取り出し、本体に保冷ポットを取り付けスイッチを入れてから、⑥の材料を入れる。

ストロベリー アイスクリーム

材料 (約3~4人分)
卵黄……………1個
グラニュー糖…50g
牛乳……………50ml(1/4カップ)
イチゴ…………150g
レモン汁……5ml(小さじ1)
生クリーム……100ml(1/2カップ)

作り方

- ①.イチゴはヘタを取り、ミキサーにレモン汁と共に入れピューレ状にする。
- ②.牛乳は沸騰直前まであたためる。
- ③.ボウルに卵黄を入れてほぐし、グラニュー糖を加え、泡立て器で白くなるまで混ぜ合わせる。
- ④.③に熱い牛乳を加え、グラニュー糖が溶けるまで混ぜた後、こす。
- ⑤.④の材料が入ったボウルを氷水で囲い冷やし、①と混ぜ合わせる。
- ⑥.生クリームを5分だてにし、⑤と混ぜ合わせる。
- ⑦.保冷ポット(18時間以上冷やしたものを)冷凍庫から取り出し、本体に保冷ポットを取り付けスイッチを入れてから、⑥の材料を入れる。