

保証書

アイスクリームメーカー保証書 DL-5929

お客様	ご住所	〒□□□-□□□□ TEL	
	お名前	様	
保証期間	本体	お買い上げ日より 1年間	※お買い上げ日 年 月 日
	販売店名	住所・店名	※ (印) または サイン TEL

■ご購入店様へ ※印欄は必ず記入してお渡しください。

本保証書は、本記載内容で、無料修理をさせていただくことをお約束するものです。

- 1.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、弊社まで申し出ください。なお、ご記入いただきましたお客さまの個人情報は修理の目的以外には使用いたしません。
- 2.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。
- 3.次のような場合は、保証期間内でも有料修理になります。
 - (1) 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。
 - (2) お買い上げ後の落下や輸送上の故障および損傷。
 - (3) 火災・塩害・ガス害・地震・雪氷害・落雷およびその他天災地変による故障および損傷。
 - (4) 本書のご提示がない場合。
 - (5) 本書にお客様名・お買い上げ日・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
 - (6) 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。
- 4.本書は日本国内においてのみ有効です。
- 5.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せください。

※本品の仕様は改良のため予告なく変更される場合があります。

輸入発売元
KAI 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 (douse)
SELECT

ICE CREAM MAKER

ぐるぐるまぜる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	7W
定格周波数	50-60Hz
定格時間	30分
質量	約1,100g
本体サイズ	直径約16cm×高さ約16.5cm
コード長さ	約1m
使用最大容量	300ml

●品質表示

モーター部	上フタ	ABS樹脂
	透明フタ	AS樹脂
保冷ポット※	外面	ABS樹脂
	内面	アルミニウム
パドル	ポリアセタール	

※耐冷温度 -30度

このたびは、KAIアイスクリームメーカーをお買い上げいただき、ありがとうございました。お求めのアイスクリームメーカーについてのほたらき、注意事項を知っていただくために、この取り扱い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。



甘酒ジンジャシャーベット

材料

甘酒（ストレートタイプ）200ml/
はちみつ 20g/生姜汁 小さじ1

作り方

1. はちみつは耐熱皿に入れ、電子レンジで10秒加熱する。全ての材料を泡立器でよく混ぜあわせる。
2. 冷凍庫から取り出した保冷ポットに注ぎ、フタをしてからスイッチを入れる。

※甘酒はノンアルコールタイプのものを使用しています。
※卵・乳製品不使用のヘルシーなシャーベットです。



ブルーベリーヨーグルトジェラート

材料

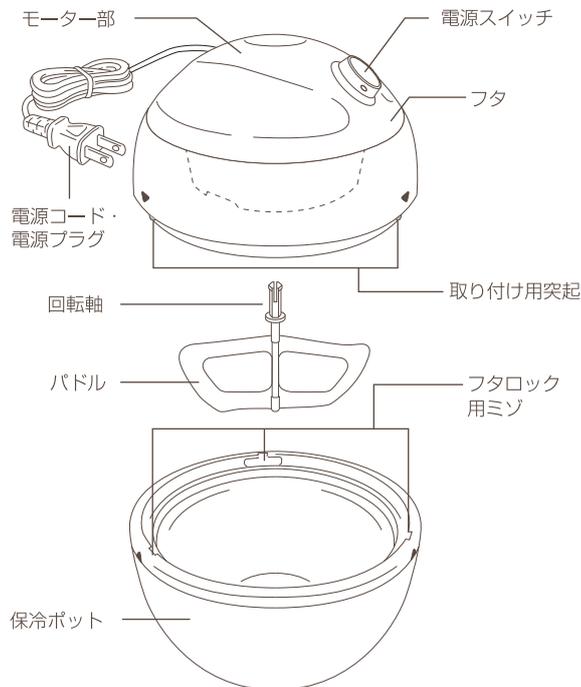
A <ブルーベリー 70g/砂糖 40g/
レモン汁 小さじ1/2>
プレーンヨーグルト 80ml/
生クリーム 50ml

作り方

1. Aを大きめの耐熱ボウルに入れて混ぜ、ふんわりとラップをして電子レンジで1分30秒加熱する。冷めたら、残りの材料を加え泡立器でよく混ぜる。
2. 冷凍庫から取り出した保冷ポットに注ぎ、フタをしてからスイッチを入れる。

※ヨーグルトが入った、さわやかな味わいです。

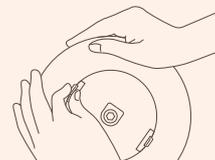
各部の名称



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12時間以上、冷凍庫に入れておいてください。-30℃以下で冷やさないでください。

② フタにパドルを取り付けます。

パドルの取り付け方法
※右図を参考に取り付けを行ってください。 ※きちんと奥まで差し込んでください。



③ 保冷ポットを冷凍庫から取り出し材料を入れます。

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
保冷ポットへ入れてください。



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 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、カチッというまで回して固定します。

⑤ 電源プラグを差し込み、電源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。約20分ででき上がります。完成目安の時間以内でもパドルが止まったり、一定方向に回らなくなったらスイッチを切ってください。

※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。
※材料が固まる等で、回転しているパドルに負荷がかかると、逆方向に回転することがあります。故障ではありません。

⑥ フタを取りはずします。

フタをはずす際は保冷ポット▲の印とフタ▼の印を合わせてはずしてください。



⑦ アイスクリームを取り出します。

電源スイッチを切り、電源プラグを抜きます。フタを外し、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。



ストロベリージェラート

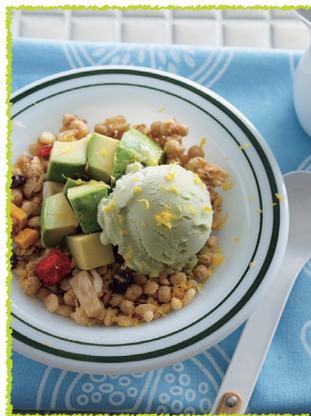
材料

いちご 120g / 砂糖 40g
レモン汁 小さじ1 / 生クリーム 80ml

作り方

- いちごはフォークでつぶす。全ての材料を泡立器でよく混ぜあわせる。
- 冷凍庫から取り出した保冷ポットに注ぎ、フタをしてからスイッチを入れる。

※フレッシュないちごの風味を閉じ込めた、甘酸っぱい味です。



アボカドジェラート

材料

アボカド 70g (正味) /
レモン汁 小さじ2 /
生クリーム 50ml / 砂糖 40g
牛乳 80ml

作り方

- アボカドはレモン汁を加え、フォークでつぶす。全ての材料を泡立器でよく混ぜあわせる。
- 冷凍庫から取り出した保冷ポットに注ぎ、フタをしてからスイッチを入れる。

※レモンの酸味がさわやかな、ヘルシーなジェラート。グラノラとあわせて、朝食としても。



抹茶アイスクリーム

材料

抹茶パウダー 6g/熱湯 大さじ2
生クリーム 100ml/卵黄 1個
砂糖 45g/牛乳 50ml

作り方

- 1.抹茶に熱湯を入れ、よく溶かしておく。
生クリームを少しずつ加え、なめらかになるまで泡立器で混ぜる。残りの材料を順に加え、その都度よく混ぜる。
- 2.冷凍庫から取り出した保冷ポットに注ぎ、フタをしてからスイッチを入れる。

※ほろ苦さがおいしい抹茶味。抹茶の量は、お好みで調整してください。



オレンジシャーベット

材料

オレンジの絞り汁（もしくは100%のオレンジジュース）200ml/
はちみつ 30g
コアントロー（あれば）少々

作り方

- 1.はちみつは耐熱皿に入れ、電子レンジで15秒加熱する。全ての材料を泡立て器でよく混ぜあわせる。
- 2.冷凍庫から取り出した保冷ポットに注ぎ、フタをしてからスイッチを入れる。

※はちみつを加えることで、なめらかな口あたりになります。
※お子様用の場合、コアントローは加えないでください。

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、食器乾燥器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。
- 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。

アイスクリームがうまくできない場合

※下記の事項をチェックしてください。

	考えられる原因	対処の仕方
冷凍庫	<ul style="list-style-type: none"> ●庫内温度が、-18℃以下になっていない ●庫内に霜がある ●食品などの詰め過ぎ ●保冷ポットの冷凍中に、頻繁に冷凍庫の扉を開けた 	<ul style="list-style-type: none"> ●スリースター【***】以上の冷凍冷蔵庫を使用する ●霜取りをしてから使用する ●庫内にすき間を作り、冷気の循環をよくする ●冷凍時間を延長する
保冷ポット	<ul style="list-style-type: none"> ●冷凍時間が短い ●保冷ポットの開口部をふさいだ ●保冷ポットを寝かせたり斜めにした ●冷凍庫から出して10分以上経過した 	<ul style="list-style-type: none"> ●-18℃の庫内で12時間以上を目安に冷やす ●保冷ポットの開口部から冷気が入るよう開ける ●保冷ポット内の冷却液が偏ったため、まっすぐ立てて冷却する ●準備ができるまで、冷凍庫に入れておく
材料	<ul style="list-style-type: none"> ●常温のまま保冷ポットに入れた ●分量を間違えた 	<ul style="list-style-type: none"> ●作業の直前まで冷蔵庫で冷やしてください ●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…

- 庫内温度が一18℃以下になる冷凍庫で保冷ポットを冷します。(一30℃以下で冷やさないでください。)
- 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300ml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12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ラップをして冷蔵庫で約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。(入れる前に再度、泡立器で全体をよく混ぜてください。) 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場合があります。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。



※クリーミーなおうちバニラアイスクリーム。材料を混ぜるだけで簡単にできます。バニラビーンズを使うと、より本格的になります。

バニラアイスクリーム

材料

卵黄 1個/生クリーム 100ml
砂糖 40g/牛乳 80ml
バニラエッセンス 3.4滴 (あれば)

作り方

- 1.ボウルに材料を順に入れ、その都度泡立器でよく混ぜる。冷凍庫から取り出した保冷ポットに注ぎ、フタをしてからスイッチを入れる。



※練乳を加えることでココのあるアイスクリームになります。

クッキー&クリームアイスクリーム

材料

A<卵黄 1個/生クリーム 100ml
牛乳 50ml/練乳 50g>
ココアクッキー 20g

作り方

- 1.ボウルにAの材料を順に入れ、その都度泡立器でよく混ぜる。冷凍庫から取り出した保冷ポットに注ぎ、フタをしてからスイッチを入れる。
- 2.20分たったらスイッチを切ってフタをあげ、小さく砕いたココアクッキーを加えゴムべらでサッと混ぜあわせる。

保冷ポット使用上の注意点

レシピについて

- ・生クリームは動物性のものを、牛乳は乳脂肪分3.6%前後のものを、それぞれ使用しています。
- ・電子レンジは500w、大さじ1は15ml、小さじ1は5mlを使用しています。
- ・全てのレシピが、約3人分の分量です。
- ・出来上がりはやわらかめです。保存容器に移し、冷凍庫で冷やすと固くなります。
- ・出来上がったアイスクリームは、なるべく早めに食べきってください。

レシピ・スタイリング 渡部和泉

基本のアイスクリームの作り方

1 保冷ポットを冷凍庫で約12時間以上冷やします。



作りたいアイスクリームの材料を準備します。



材料を全てボールに入れ、泡立器でよく混ぜあわせます。



保冷ポットに食材を入れ、モーター部を乗せたら電源スイッチを入れます。約20分で出来上がり。

●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。保冷液はブルーに着色してあります。

※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。

●使用される庫内温度は、 -30°C 以下にならないようにしてください。

保冷ポットの破損や、保冷液漏れの原因になります。

●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くて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、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。

●保冷ポットを長時間使用しないときは、必ず立てた状態で保管してください。

長時間、横向けにしたり、逆さまにすると、保冷液が漏れるおそれがあります。

故障かな?と思ったら

次の点検をして頂き、それでもなお異常のある時は事故防止のため使用を中止し、お買い上げの販売店または、弊社お客様相談室にご相談ください。ご家庭での修理は危険ですので絶対におやめください。

こんな時は	次の点をお調べください	対処の仕方	ページ
電源が入らない	①コンセントに電源プラグが差し込まれていませんか。	①電源プラグをコンセントへ差し込んでください。	3
	②スイッチの接触不良。	②分解や修理はせず、弊社お客様相談室にご相談ください。	15
本体が熱くなる	30分以上の連続使用をしていませんか。	連続して定格時間を30分以上の運転はしないでください。一度電源スイッチを切り、本体が冷めてからご使用ください。	1
使用中 回転が止まる	・全体の容量が300mlを超えていませんか。 ・アイスクリームが固まっていませんか。	本書の「正しい使い方」をご確認ください。また、本書のレシピに記載されている分量をベースに作ってください。アイスクリームが固まっている場合はスイッチを切ってください。	3



ICE CREAM MAKER

レシピ目次

- P10 バニラアイスクリーム・クッキー&クリームアイスクリーム
- P11 抹茶アイスクリーム・オレンジシャーベット
- P12 ストロベリージェラート・アボカドジェラート
- P13 甘酒ジンジャーシャーベット・ブルーベリーヨーグルトジェラート
- P14 塩キャラメルクリームアイスクリーム・ラムフルーツジェラート

