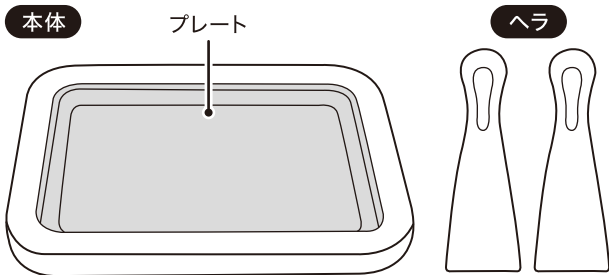


みるみる 凍ってアイスに! みるみるアイスメーカー
おうちで簡単アイス作り!

取扱説明書

このたびは、本製品をお買い上げいただきまして誠にありがとうございます。本製品をより安全にご利用いただくため、ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みください。また、お読みいただいた後も大切に保管してください。

各部名称



《製品仕様》

本体サイズ	約W22.5×D3.5×H17.5cm
ヘラサイズ	約W5×D0.6×H14.5cm
総重量	約750g
主材質	ステンレス鋼、PP
冷凍時間	約24時間 ※1
セット内容	本体×1個、ヘラ×2本、取扱説明書(本紙)×1枚

※1 ご使用の冷凍庫の種類によっては多少時間が前後する場合がございます。
※イラストはイメージです。実際の商品と多少異なる場合がございます。※品質向上や生産時期により、商品の仕様が変わる場合があります。あらかじめご了承ください。

△ セット内容に材料やその他調理器具などは付属しません。別途ご用意ください。

ご使用前の注意事項

△ 注意 ※冷凍庫から本体を取り出す際は、素手でプレートに触れると大変危険です。必ず、ミトンなどを使用して取り出してください。

- ご購入後、本体・ヘラを食器用洗剤を付けたスポンジで洗い、水気を十分に拭き取り乾かしてから使用してください。
- ご使用前にキズや凹み、液漏れなどの異常がないか確認してください。破損や変形がある場合は、使用しないでください。
- 金属製のスプーンやヘラなどを使用すると、プレートにキズが付きます。必ず付属のヘラを使用してください。

ご使用前の準備

△ 注意

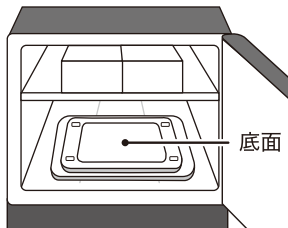
※本体を冷凍する際は、JIS規格で定められている冷凍表記がスリースター以上の冷蔵庫(***・***)を使用してください。
※ツースター以下(**)の冷凍庫は使用しないでください。
※冷凍庫の温度は、【強】などにして-18℃以下になるようにしてください。
※スリースター以上(***・***)の冷凍庫でも、10年以上使用されている場合は、本体がきちんと冷凍されない場合があります。
※本体を食器用洗剤を付けたスポンジで洗い、水気を十分に拭き取り乾かしてから冷凍庫に入れてください。水滴が付いたままでは、本体の冷凍状態にムラがでたり、冷凍庫内に張り付いてしまう場合があります。
※再度、本体を冷凍する際は、中の保冷剤が完全に解凍され、液体になってから行ってください。
※冷凍庫内に冷えていない食材が側にある・食材が多すぎる場合は、本体がきちんと冷凍されない場合があります。

①本体を食器用洗剤を付けたスポンジで洗い、水気を十分に拭き取り乾かしてから冷凍庫にプレートを下にした状態で入れて、24時間以上冷やして凍らせます。

※本体に残った水気を必ず拭き取ってから冷凍庫に入れてください。
※プレートに物が触れないよう、下に向けて水平に置いてください。
※必要以上に冷凍庫に放置しないでください。
※本体の上下に物を置かないでください。

②使用する材料(生クリームや卵など)や飲み物は、冷蔵庫で十分に冷やしておきます。

※アイスを作りやすくするため、材料や飲み物なども十分に冷やしてください。
※常温や温かい状態では、うまく作れない場合があります。



プレートを下にして水平に置きます

使用上の注意事項

本製品の使用によって生じた事故や直接、間接の損害について弊社はその責任を負わないものとします。あらかじめご了承ください。

- 製造工程上やむなく汚れ・バリ・キズが多少残ってしまう場合があります。ご使用前にご確認ください。
- 本製品は一般家庭用です。業務用での使用はしないでください。
- 本来の目的・用途以外で使用しないでください。
- 分解・改造はしないでください。故障の原因となります。
- 不慣れな方だけで使用させたり、小さなお子様や乳幼児の手の届くところで使用しないでください。
- プレートは絶対に舐めたり素手で触らないでください。皮膚が貼りつく恐れがあります。
- プレート上に強い衝撃や、スプーンやヘラでキズを付けないようにご注意ください。
- ご使用前に本製品に変形・破損・液漏れがないかご確認ください。異常がある場合は使用しないでください。
- 本体の冷凍時間は24時間以上が目安です。使用する冷凍庫の種類などによっては多少時間が前後する場合があります。
- 本体を必要以上に冷凍庫内に放置しないでください。破損や劣化の原因となります。
- ご使用する材料は、冷蔵庫で十分に冷やしてください。冷えていない材料を使用すると、プレートの保冷効果が減少します。
- 本製品の上に物を置かないでください。
- 落とす・投げる・ぶつけるなど乱暴な扱いをしないでください。
- プレートを叩いたり、強い衝撃を与えないでください。
- 衝撃などにより本製品の保冷剤が漏れたり、本体が変形してしまった場合は使用を中止してください。
- お子様が使用される際は、保護者の監視のもとで使用してください。
- ヘラの先端に鋭い箇所があります。小さいお子様には絶対に与えないでください。
- 分量を間違えると、うまく作れない場合があります。
また、使用する材料の種類・成分によっては固まりにくい、冷え方にムラができる場合があります。
- ご使用できる回数や仕上がり時間は、使用する材料や作る量・室温によって異なります。
- ヘラはアイスを混ぜるためのものです。直接口を付けないでください。怪我をする恐れがあります。
- 本体内部の保冷剤が解凍され、液状になり始めたら使用できません。
本体内部の保冷剤が完全に解凍されて、液状になってから再度、冷凍庫で冷やして使用してください。
液状になっていない状態で冷凍すると使用時、冷えにムラが出来ます。
- 平らな広い場所でご使用ください。段差のある不安定な場所や、傾斜のある場所、すべりやすい所で使用しないでください。
- レンジやオープンで使用しないでください。
- 屋外、浴室などの水気の多い場所、火気のそばでは使用しないでください。
- 出来上がったアイスクリームなどは、早めにお召し上がりください。
- 本体に材料を残したまま冷凍しないでください。
- 同じ場所に長時間接していると色移りする可能性があります。
- ご使用後は、お手入れ方法に従って、本体やヘラなどを片付けてください。
- ご使用する材料や、頻度によって本体やヘラなどに、においが残る場合があります。
- 長期間使用しない場合は、高温・多湿な場所を避けて、小さなお子様の手の届かないところに水平に置いて保管してください。
- プレートが異種金属と接した状態で保管しないでください。
- 廃棄の際は、各地方自治体(市町村)の指示に従ってください。

お手入れ方法

△ 注意

※お手入れの際は、必ず中の保冷剤が完全に解凍されてから行ってください。保冷剤が凍った状態で水などをかけると凍ってしまいます。

- ご使用後はぬるま湯で薄めた食器用中性洗剤で洗ってから、よく乾燥させてください。
- 煮沸しないでください。熱で変形・破損する恐れがあります。
- 食洗機・食器乾燥機は使用しないでください。破損や変形の原因となります。
- 直火(ガスコンロなど)・電子レンジ・オープンなどで加熱しないでください。
また、電気ヒーター・IH調理器・IHクッキングヒーターなどの上にのせないでください。
- プレートに汚れや液体が付着したまま放置しないでください。また、つけ置きしないでください。サビや腐食の原因になります。
- 漂白剤や塩素系の洗剤、シンナー・ベンジンなどの揮発性有機溶剤は使用しないでください。
- みがき粉、研磨剤入り洗剤、たわし類(ナイロン・金属製など)、メラミンスポンジなどは使用しないでください。キズの原因となります。
- 十分に乾かした後、高温・多湿な場所を避けて、水平で安定したところに保管してください。
- 本体を縦にして乾燥・保管しないでください。

お問い合わせ先

発売元:株式会社アクセル

〒541-0058 大阪市中央区南久宝寺町2-5-1

0120-412-917

【お問い合わせ】月～金(祝日除く)10:00～17:00

アイスの作り方①

アイスの素



- 材料 (二人分) ——
- ◆ 牛乳 50cc
 - ◆ 生クリーム 100cc
 - ◆ 卵黄 2個分
 - ◆ 砂糖 大さじ2
 - ◆ バニラエッセンス 適量
 - ◆ お好みのトッピング 適量

ミックスアイス



- 材料 (二人分) ——
- ◆ お好みのアイス 1個 (約200ml)
 - ◆ お好みのトッピング 適量

シャーベット



- 材料 (二人分) ——
- ◆ お好みのジュース 400cc
 - ◆ お好みのトッピング 適量

アイスの素 作り方

- ① 卵黄と砂糖をボウルに入れて混ぜ合わせます。
- ② ①に残りの材料を入れて混ぜ合わせます。

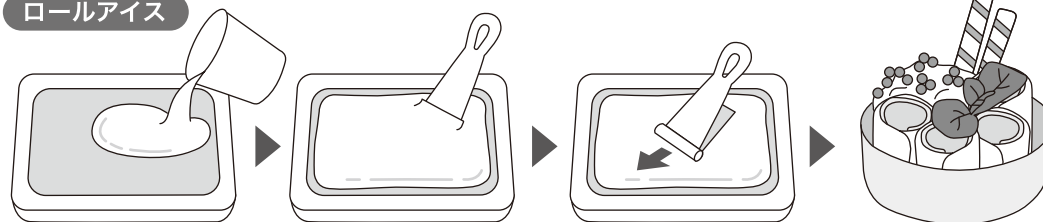
⚠ セット内容に材料やその他調理器具などは付属しません。別途ご用意ください。

- ⚠ **注意**
- ※冷凍庫から本体を取り出す際は、素手でプレートに触れると大変危険です。必ず、ミトンなどを使用して取り出してください。
 - ※使用する材料や作る量・室温によりですが、2~3回が調理できる目安です。調理物がプレートで凍らなくなったら調理できません。
 - ※本体は必ず、水平で安定した場所に置いて使用してください。
 - ※金属製のスプーンやヘラなどを使用するとプレートにキズが付きます。必ず付属のヘラを使用してください。
 - ※プレートを叩いたり、強い衝撃を与えないでください。変形や破損の原因となります。
 - ※ご使用する材料は、冷蔵庫で十分に冷やした状態で行ってください。
 - 冷えていない材料を使用すると、プレートの保冷効果が減少します。
 - ※分量を間違えると、うまく作れない場合があります。
 - また、使用する材料の種類・成分によっては固まりにくい冷え方にムラができる場合があります。
 - ※ご使用できる回数や仕上がり時間は、使用する材料や作る量・室温によって異なります。
 - ※本体内部の保冷剤が解凍され、液状になり始めたら使用できません。
 - 本体内部の保冷剤が完全に解凍されて、液状になってから再度、冷凍庫で冷やして使用してください。
 - 液状になっていない状態で冷凍すると使用時、冷えにムラが出来ます。

アイスの作り方②

※使用する材料や作る量・室温によりですが、2~3回が調理できる目安です。

ロールアイス



- ① 作ったアイスの素をプレート全体に薄く広げるよう適量注ぎます。
- ② 表面が固まるまで約3分待ちます。固まったらゆっくりとヘラを滑らせながら巻いていきます。
- ③ ロール状になるように、ゆっくりとヘラを滑らせながら巻いていきます。
- ④ 器にお好みのトッピングを盛り付けて完成です。

※厚みは均一にしてください。
※注ぎすぎないようにご注意ください。

※勢いよく差し込むと表面にヒビ割れが生じます。
ご注意ください。

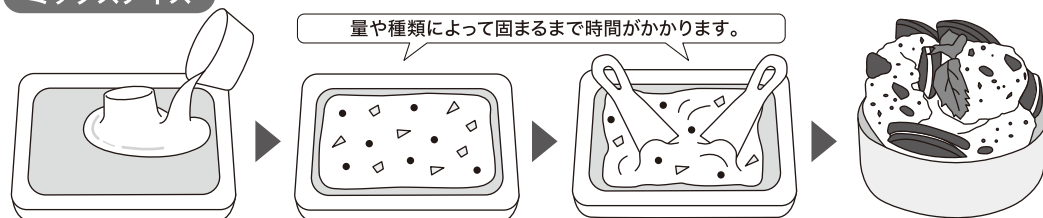
※ゆっくりと丁寧に巻いていきましょう。

※出来上がったアイスクリームは早めにお召し上がりください。

⚠ 注意

- ※ご使用する材料は、冷蔵庫で十分に冷やしたものを使用してください。
- ※プレートに全体に材料が広がるくらいが1回分の分量になります。
- 注ぎ過ぎると固まる厚みにムラができてうまく作れない場合があります。
- ※お好みでココアパウダーや食紅などを混ぜてカラフルなロールアイスを作ることも可能です。
- ※材料を入れ過ぎるとうまく作れない場合があります。適量にとどめてください。
- ※一度溶かしたアイスクリームなどを使用した場合は、うまくロール状にできない場合があります。

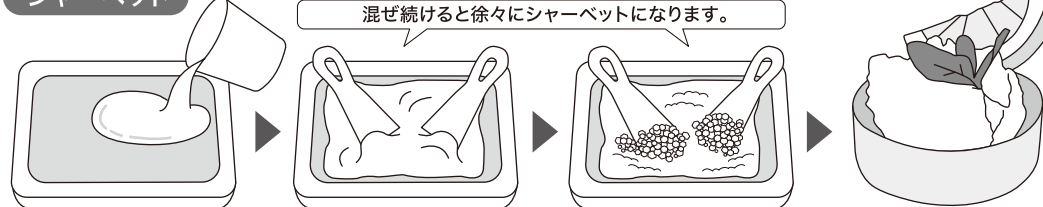
ミックスアイス



- ① お好みのアイスを少し溶かしてプレートに乗せます。
- ② お好みにトッピングなどの材料を入れます。
- ③ ヘラで混ぜたり広げたりを繰り返して混ぜ合わせます。
- ④ 器にお好みのトッピングを盛り付けて完成です。

量や種類によって固まるまで時間がかかります。

シャーベット



- ① プレート全体に広がるように材料を適量注ぎます。
- ② ヘラで削ったり混ぜたりを繰り返します。
- ③ 器にお好みのトッピングを盛り付けて完成です。

混ぜ続けると徐々にシャーベットになります。

⚠ 注意

- ※ご使用する材料は、冷蔵庫で十分に冷やしたものを使用してください。
- ※ジュースやフルーツなどの水分が多い材料は、乳製品の材料に比べて凍りやすいです。
- ※ご使用する材料の成分によっては固まるまで時間がかかる場合があります。
- ※ヘラで混ぜ合わせる際に、プレートを強く叩くなど、衝撃を与え過ぎないように注意してください。