

Hello Kitty ひんやりソフトクリームパーティー

LET'S HAVE A SOFT ICE CREAM PARTY

COOKING PARTY



と おか せつめいしよ 取り扱い説明書

- 保護者の方とお子様がいっしょにお読みください。
- 遊ぶ前に、取り扱い説明書をよく読んでから使用してください。
- この取り扱い説明書は、読み終わった後も大切に保管してください。

一あそびは文化 **タカラ**



注意 (ちゅうい)

- 保護者の方へ必ずお読みください。
- ノズルなど小さな部品があります、口の中には絶対に入れないでください。窒息などの危険があります。
 - 誤飲の危険がありますので、3才未満のお子様には絶対に与えないでください。
 - スプリングピストンは、開ける際、飛び出す恐れがあります。開閉する際は十分に注意して大人の方が手伝ってください。
 - ハンドル、スプリング部分に指や髪の毛、衣服などをさまじいように注意してください。
 - 落としたり、ぶつけたり、乱暴に扱わないでください。ケガや故障の原因となります。
 - 遊んだ後は必ず3才未満のお子様の手に触れない所に保管してください。

- ＜使用上の注意＞
- 遊ぶ前に、取り扱い説明書をよく読んでから使用してください。
 - 台所などで扱う場合は火のそばに置かないでください。
 - 本体及び付属品はきれいに洗ってから、必ず乾いたフキンで水分を拭きとって乾かしてからしまってください。濡れたままですとかビ等の原因となります。また食器洗機は使用しないでください。
 - 冷えたアルミ容器は濡れた手では絶対にさわらないでください。持っ時は乾いた布をあてて持ってください。
 - アルミ容器には熱湯をかけたり、火にかけたりしないようにしてください。
 - アルミ容器内の内容液がもれ出した場合、ただちに使用を中止し、飲み込んだり接ふれたりしないようにしてください。もし皮膚や衣服に付着したときは、よく水で洗い流してください。
 - 商品が入っていた袋や商品の止め具は梱包材ですので、開封後はすぐに捨ててください。
 - 付属のコーンカップは食べ物ではありません。
 - 使用の際は大人の方が手伝ってあげてください。
 - たわし、またはみがき粉でみがかないでください。レモン汁、柑橘類に含まれているテルピネンまたは油脂によって変質する恐れがありますので注意してください。

©1976, 2001 SANRIO CO., LTD. TOKYO, JAPAN © TAKARA CO., LTD. 2001

対象年齢 **6才以上**

輸入元 株式会社 日経プロダクツ
本社/東京都江東区森下4-9-25
大和生糸南川ビル5F 〒135-0004

●たのしさいっぱいタカラのホームページ
<http://www.takaratoys.co.jp>

発売元 株式会社 **タカラ**

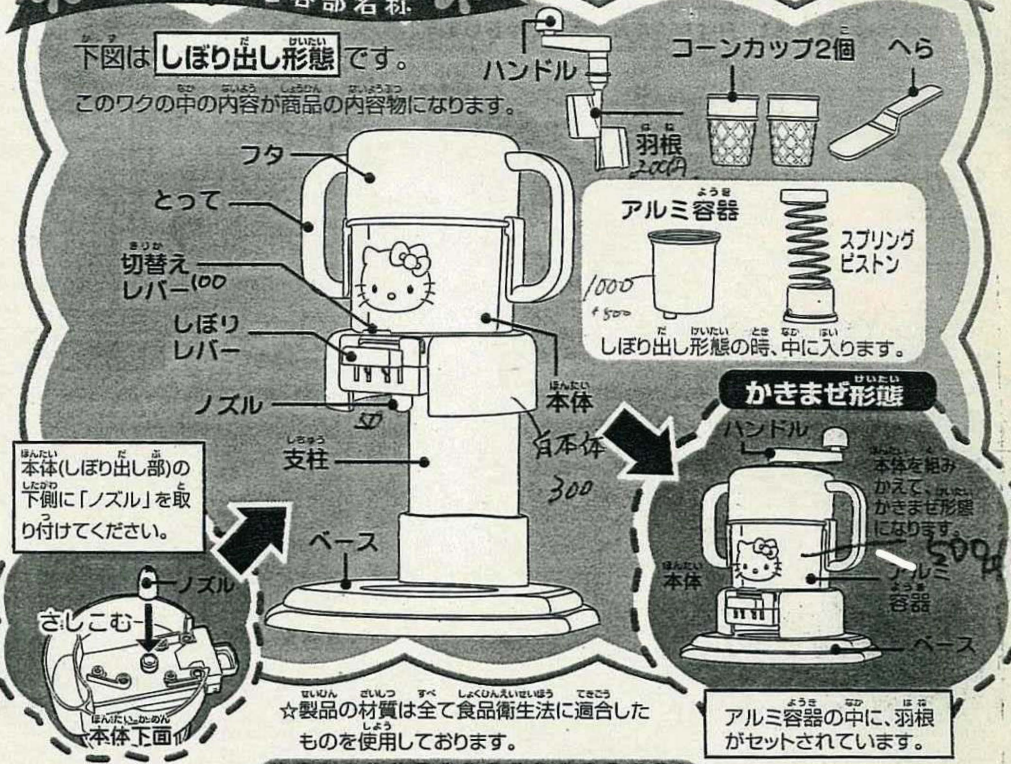
タカラお客さまサービスセンター

東京 〒125-8503 墨田区南戸 4-19-16
東京 ☎(03)3602-3030
大阪 〒564-0093 吹田市江坂1-17-14
大阪 ☎(06)6339-6673

※電話受付時間：月～金曜日(除く祭日)10時～17時

セット内容と各部名称

下図はしぼりだし形態です。このワクの中の内容が商品の内容物になります。



おうちのがたといっしょに作りましょう



遊ぶとき、他に用意するもの

- ♡上記の内容物以外に、次のものを用意してください♡
- 材料 (作り方は2ページをご覧ください)
- ゴムべら
 - ボウル
 - 計量カップ
 - ピニールシート (遊ぶ時、下に敷いておきます。)
 - 泡だて器
 - スポンジ
- ☆スポンジとゴムべらは遊んだ後、製品を洗うときに使用します。洗う時には食器用洗剤もご用意ください。

冷蔵庫の仕様を確認してください。(冷蔵庫のあるものが必須)

1ドア冷蔵庫の「製氷室」では付属のアルミ容器を十分に冷やせず、ソフトクリームは作れません。

さあ!遊ぶ前にじゅんびをしましょう!!

「ソフトクリーム」は微妙な温度差や条件等の違いで、軟らかすぎたり硬くなりすぎたりするデリケートな食品です。本書をよく読んで、おいしく作りましょう。

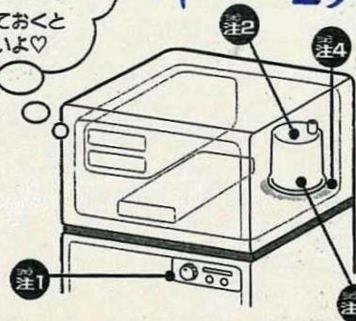
●「アルミ容器」を冷やしておきましょう●

冷蔵庫の冷凍庫に入れて冷やします

- 注意1... 温度設定「強」で8時間以上冷凍してください。
- 注意2... アルミ容器は、必ず大きく開いた方を下にして冷凍してください。
- 注意3... アルミ容器を冷凍庫に入れる時、よく乾かしてから冷凍庫に入れてください。(ぬれた状態で入れないでください。)
- 注意4... 冷凍庫内部に物が入りすぎていると冷えにくいので、アルミ容器冷凍中は他の冷凍物を減らし、また、なるべく奥に置いてください。

アルミ容器は遊ぶ日の前日に
入れておくといいよ♡

-21 ~ -23℃



●遊ぶ前に注ぎましょう●

- 必ず手をきれいに洗いましょう。
- 本体や部品を洗いましょう。(冷凍庫から出したアルミ容器は洗わずに本体にセットします。)
*アルミ容器には、熱湯をかけないようにしてください。
- 使用する食品材料は賞味期限を確かめて、古い物は使わないようにしましょう。

●材料(ソフトクリームの素)をつくりましょう●

- ♥材料(1回分)♥
- 生クリーム... 100cc
 - 牛乳... 25cc
 - 卵... 1/2個
 - 砂糖... 10g
 - バニラエッセンス... 3~4滴
- 卵は、1個量をかき混ぜて、半分の量を用意しておきます。



- ②よくかき混ぜます。
- ③作ったソフトクリームの素は使用する直前まで30分以上、冷凍庫に入れて冷やしてください。

重要 市販されている生クリームには、「植物性油脂」を使用しているものと「乳脂肪」使用の物の2種類があります。「植物性油脂」を使用したものは固まらず、ソフトクリームにはなりません。必ず「乳脂肪」使用の「生クリーム」をご使用ください。

●使用する材料は、あらかじめ冷蔵庫で冷やしておいてください。



*** じょうずに作れないときは..... ***

こんなときは...

確認してください

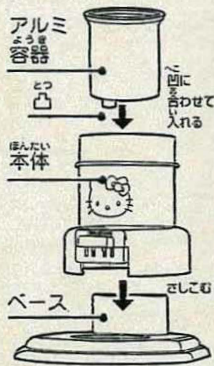
- Q.ソフトクリームが軟らかすぎる**
- アルミ容器が完全に凍っていないと、効果を発揮しません。冷凍「強」の設定で、8時間以上正しい置き方で冷やしてください。
 - アルミ容器を濡れたまま冷凍庫で冷やすと、内側に氷が付いてソフトクリームがうまく冷えません。十分乾かしてから冷凍庫に入れたアルミ容器を使用してください。
 - 「植物性油脂」が主体のクリームを使用すると硬くなりません。必ず「乳脂肪」主成分の生クリームを使用してください。
 - 室内(周辺)の温度が高すぎると、クリームが軟らかくなりすぎる場合があります。
 - 周囲の温度にもよりますが、アルミ容器を冷凍庫から出して時間がたつと、冷却能力が落ちてソフトクリームは軟らかくなります。
- Q.ソフトクリームが出てこない**
- 「しぼり出し形態」にセットした直後、アルミ容器内のソフトクリーム出口付近が硬くなっていると、ソフトクリームが出ません。ご家庭の割りばし等を使用して、出口を押してください。
 - 時間がたつて、ソフトクリームが軟らかくなってくると、スプリングの方ではソフトクリームを押し出しにくくなります。軟らかくなる前に遊んでください。
 - しぼり出している間に、ソフトクリームがさらに冷やされて硬くなり、出にくくなる場合があります。一度かき混ぜて軟らかくしてください。
 - 切替えレバーが「とじる」になっているとソフトクリームが出ません。「ひらく」にしてください。
- Q.ソフトクリームがあまり甘くない**
- 砂糖を多く入れると甘くなりますが、あまり入れすぎると、うまくソフトクリームができませんので注意してください。お店で売っているソフトクリームは、多くの材料と高度な技術を使用していますので、家庭用製品である本製品で再現することは困難です。
- Q.フタがキチンとしまらない**
- アルミ容器が本体に正しくセットされていないとフタがしまりません。
 - 材料を多く入れすぎて、ソフトクリームが多くできすぎた場合、フタがしまりませんので、ソフトクリームの量をへらしてください。

*** あぶないので注意してください ***

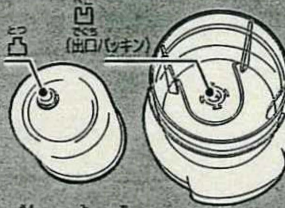
- スプリングカバー**
- スプリングだけでは絶対にあそばないでください。
- 本体及びアルミ容器**
- スプリングピストンをセットした状態で、本体下面のフックを外したり分解すると、中からクリームがあふれ出しますので注意してください。
- 冷えたアルミ容器**
- 濡れた手で絶対にさわらないでください。持つときは、乾いた布をあてて持ってください。また、決して舌でなめたりしないでください。
- ソフトクリーム(材料)**
- 必ず新鮮な材料を使用してください。

★ ソフトクリームのつくりかた ★

1. 冷凍庫からアルミ容器を出して、遊が直前まで冷凍庫に図のように本体にセットします。



アルミ容器の凸と本体透明部分の凹を合わせてさしこみます。



上から見て合わせて、しっかりさしこむ。

注意 冷凍庫から出したアルミ容器は、濡れた手で持たないでください。持つときは、乾いた布をあてて持ってください。

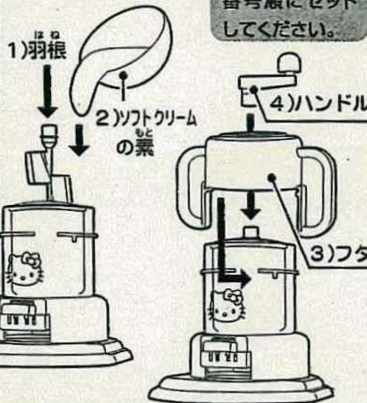
アルミ容器は、遊ぶ直前まで冷凍庫に入れておいてください。

2. 本体の切替えレバーを「とじる」にして、羽根をアルミ容器の中に図のように入れ、ソフトクリームの素を流し込みます。

- 1回分以上は入れないようにしてください。
- 1回分の量は下側の羽根がかくれる高さです。
- 必ず羽根をセットしてからソフトクリームの素を入れてください。
- 材料は冷えたものを使ってください。

そしてすばやくフタとハンドルを本体にセットします。

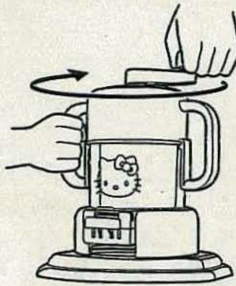
順番にセットしてください。



- フタは「とって」のある部分を本体のミノに合わせて下まで差し込み、しっかり回して止めます。(左図)
- ハンドルは羽根のミノに合わせて奥までしっかり差し込んでください。

冷凍庫から出して → ソフトクリームのもとを入れて

3. ソフトクリームの素を入れて、約2分後、ハンドルを3,4回時計回りに回してください。(その間にフタとハンドルをセットします。) 最初、ハンドルは固くなっていますが、動くとともに軽くなります。



ハンドルととってをしっかりと持って回してください。

最初、ハンドルは固くなっていますが、力を入れて回してください。

(回しにくい時は、逆方向に動かしてから、時計回りに回してください。)

注意 アルミ容器に材料を入れた後、金属の冷却効果の性質上、中の材料でアルミに触れている部分が急速に凍結します。凍りすぎを防ぐため、材料を流しこんだら、3分以内にハンドルを回すようにしてください。

★ ソフトクリームをませよう! ★

4. 10分~20分間ハンドルを回して、中の材料(ソフトクリームの素)をかきまぜてください。

注意 周囲の温度や、アルミ容器の冷え方等の条件により、ソフトクリームができてあがる時間が異なりますので、ご注意ください。

1. 10分~20分間、ときどき休みながら、ハンドルを時計回りに回してください。ときどき逆方向に回すと、よくまざります。



2. 硬さチェック 10分ほど回してフタをはずし、羽根を持ち上げて、中の状態をチェックしましょう。

ソフトクリームが羽根にくっついてたれなくなると、ソフトクリームの完成です。



3. 軟らかすぎるとき...

2でソフトクリームがたれる場合は硬さが足りませんので、さらにハンドルを回してちょうどよい硬さになるまでかきまぜてください。

注意 28℃以上の室温だと、冷却能力が落ちて、ソフトクリームができない場合があります。28℃以下の室温で使用してください。

5. ハンドルとフタ、羽根を外します。羽根に付いたソフトクリームを、付属のへらでアルミ容器の中に落としてください。



つぎに、アルミ容器の中のソフトクリームを付属のへら等でかきまぜてください。アルミ容器の内壁に付いたソフトクリームをかきとるように、まぜてください。

6. アルミ容器に上からスプリング・ピストンを置きます。さらに上からフタをセットします。ミノに合わせてフタを押しかぶせ、回してセットします。

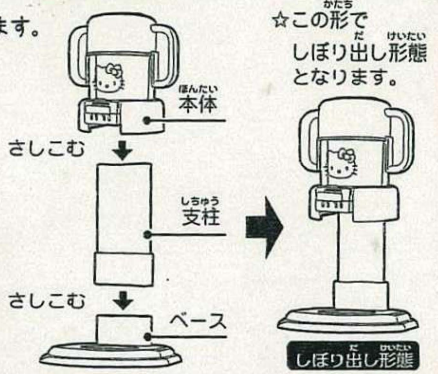
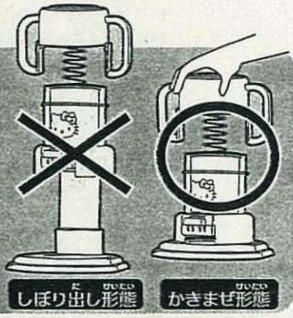


注意 ● 材料を入れすぎるとフタがしまりませんので注意しましょう。
● フタをセットする際は、飛び出す恐れがありますので、手のひらで押さえるようにセットしてください。
● 本体やフタの上から体重をかけたり過度の力を加えると、壊れる恐れがありますので注意してください。

ソフトクリームをしほろう!

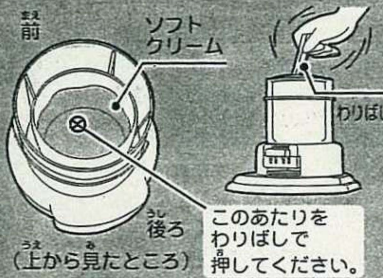
7. 本体とベースを外し、支柱をはさんで再びセットします。

注意 しほり出し形態で、スプリング・ピストンを押し込まないでください。スプリング・ピストンをセットする時は、必ずかきませ形態で。



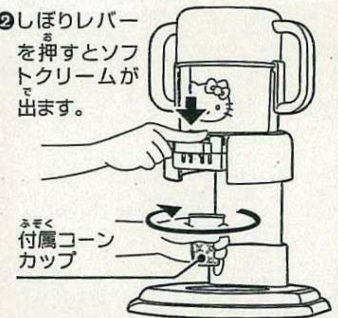
8. ソフトクリームをしほります。切替えレバーを「ひらく」にしてからしほりレバーを押してソフトクリームを出します。

注意 最初にしほり出す時、アルミ容器出口付近のソフトクリームが硬くなりすぎて、ソフトクリームが出ない場合があります。その時は、一度フタとスプリング・ピストンを外し、ご家庭のわりばし等で上から出口付近を押して、硬くなったソフトクリームを軟らかくしてください。(スプリングの飛び出しに注意してください。)



①まず、切替えレバーを「ひらく」にします。

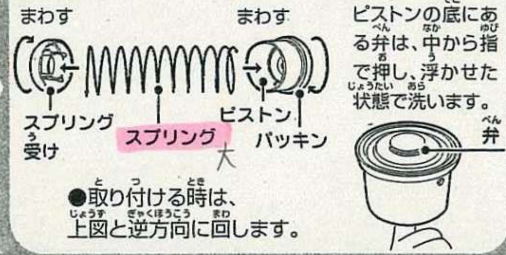
②しほりレバーを押すとソフトクリームが出ます。



③押し出されてくるソフトクリームを付属コーンカップで受け取ります。きれいな形になるように、手を回しましょう。

きれいに洗ってかたづけましょう

スプリング・ピストンの外しかた



ポイント1 ゴムベラ等でクリームを落としてから洗ってください。



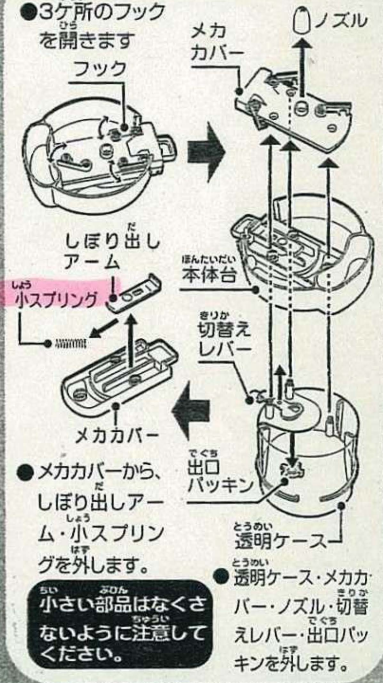
ポイント2 ソフトクリームは油性性ですので、ぬるま湯にしぼらく浸けてから洗うと汚れがキレイに落ちます。

ポイント3 カドやミゾ等汚れがたまりやすい部分は、スポンジでよく洗ってください。



アルミ容器もぬるま湯でよく洗い、再度冷凍庫に入れる時は、十分に乾かしてから入れてください。熱湯はかけないでください。

本体の分解のしかた



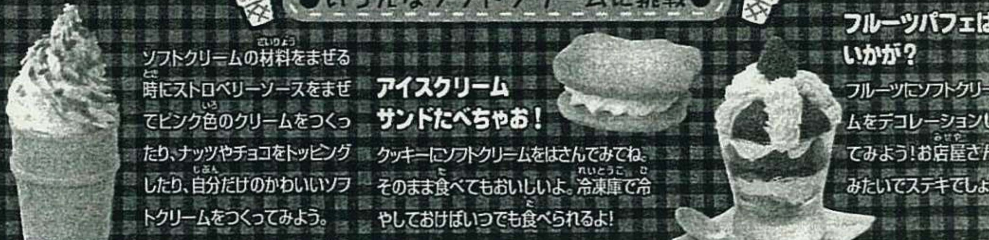
小さい部品はなくさないように注意してください。

☆クリームが直接ふれる部分は、汚れもたまりやすいので、特に注意してよく洗ってください。
 ☆洗った後は、分解した状態でよく乾かしてから組み立てて、乾燥した場所に保管してください。
 ☆「アルミ容器」を冷凍庫で再度冷やす時、水分を十分に取って、よく乾かしてから冷凍してください。
 ☆衣服等にクリームがついてしまった場合は、洗剤とぬるま湯ですぐに洗ってください。

遊んでいるうちに……

- アルミ容器の冷却状況によって、遊んでいる間にも、中のソフトクリームがさらに冷えて硬くなる場合があります。この場合、ソフトクリームが出にくくなりますので、フタを開けてスプリング・ピストンを外して、付属のへらでソフトクリームをかきまぜて、少し軟らかくしてから再度遊んでください。
- 周囲の温度にもよりますが、アルミ容器を冷凍庫から出して時間がたつと、冷却能力が落ちて、中のソフトクリームが軟らかくなります。ソフトクリームが軟らかくならないうちに遊んでください。
- 遊んだ後、容器の底に硬くなったソフトクリームが残りますので、スプーン等でとり出してください。

いろんなソフトクリームに挑戦



カラフルソフトクリームにチャレンジ!

アイスクリーム
サンドたべちゃお!
 クッキーにソフトクリームをはさんでみてね。そのまま食べてもいいよ。冷凍庫で冷やしておけばいつでも食べられるよ!

フルーツパフェはいかが?
 フルーツにソフトクリームをデコレーションしてみよう! お店屋さんみたいでステキでしょ!