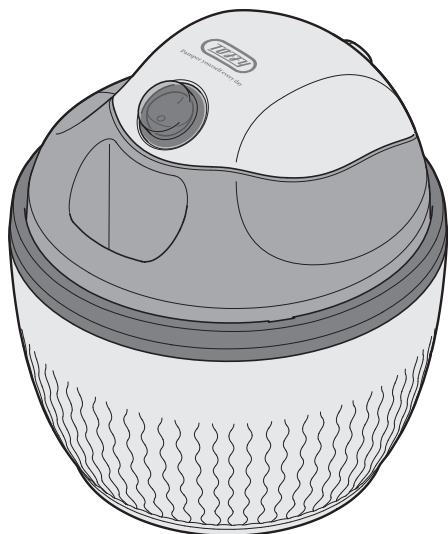




アイスクリームメーカー

品番：K-IS11



家庭用

もくじ

安全上のご注意	2
使用上のご注意	5
各部の名称	6
ご使用の前に	7
使いかた	8
レシピ	12
お手入れのしかた	14
故障かなと思ったら	15
製品仕様	17
品質表示	20
保証書	20



詳しいレシピは
ホームページまで！

ユーザーズガイド


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。
本製品をお使いになる前に必ず本書をお読みいただき、正しくお使いください。
本書は読み終わったあと、大切に保管してください。


LADONNA

安全上のご注意


●必ずお守りください（安全にお使いいただくために）


本書では、お使いになる方や人々への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただきたい事項を次のように表示しています。

 **警告** この表示を守らずに、誤った使いかたをすると、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示しています。


 **注意** この表示を守らずに、誤った使いかたをすると、「軽傷を負う可能性または物的損害が発生する可能性が想定される」内容を示しています。

●次の絵文字で、お守りいただきたい内容を説明しています。

 してはいけない「禁止」内容です。

 必ず実行していただきたい「強制」内容です。


■電源プラグ・電源コードについて

 めれた手で、電源プラグを抜き差ししない。
感電の原因となります。

電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、重いものを乗せたり、挟み込んだりしない。
火災・感電の原因となります。

破損した電源コードの修理をしない。
火災・感電・ショート・発火の原因となります。

電源コードを巻き付けたまま・束ねたまま使用しない。
電源コードが破損し、火災や感電の原因となります。

 交流 100 V・定格 15A 以上のコンセントを単独で使用する。他の器具と併用するとコンセントが異常発熱して発火することがあります。

電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む。
感電・ショート・発火の原因となります。

電源プラグにホコリが付着している場合はふき取る。
ホコリが付着したまま電源プラグを差し込むと、ショートや火災の原因となります。

電源プラグや電源コードが破損した場合、直ちに使用を中止する。
すぐにお買い上げの販売店、またはお客様ご相談窓口へ点検・修理をご相談ください。
感電・ショート・火災の原因となります。


警告

注意



使用后、電源コードを本体に巻き付けない。

電源コードが破損し、火災や感電の原因となります。

電源コードは、本体の下を通したり、温度の高くなる部分に近づけたりしない。

電源コードの損傷により、感電や火災の原因となります。



使用時以外は、電源プラグをコンセントからはずす。

絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因となります。

電源プラグを抜くときは必ず電源プラグを持って引き抜く。

感電・ショートの原因となります。

電源コードはすべてほどいて使用する。

電源コードを巻き付けたまま・束ねたまま使用すると、火災や感電の原因となります。

■ 本体の取り扱いについて



分解・改造はしない。

火災・感電・けがの原因となります。

本体のすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。

異常動作してけが・感電・故障の原因となります。

モーター部を水につけたり、水をかけたりしない。

火災・ショート・感電の原因となります。

安全に責任を負う人の監視または指示がない限り、補助を必要とする人（子供を含む）には、単独で使用させない。また、製品で子供が遊ばないように注意する。

感電・けが・やけどの原因となります。

運転中はふたを開けない。

回転するパドルに触れ、けがの原因となります。

運転中に食材を追加するときは食材投入口を使ってください。



調理以外の目的に使用しない。

火災の原因となります。

食材投入口に指や髪の毛、衣服、スプーンなどを入れない。

けが・故障の原因となります。



電源プラグをコンセントに差し込む前に電源スイッチがOFF(○)になっていることを確認する。

けがの原因となります。

お手入れの際は必ず電源スイッチをOFF(○)にし、電源プラグをコンセントから抜く。


火災・けが・やけどの原因となります。

異常時（こげ臭い、発煙など）は電源プラグを抜き、使用を中止する。

そのまま使用すると、火災や感電の原因となります。

警告

安全上のご注意 (続き)

 **本製品は一般家庭用です。業務用として使用しない。**
火災・故障の原因となります。

本体に衝撃を加えない。
破損してけがや故障の原因となります。

運転中に持ち運びしない。
けがの原因となります。

使用中は本体から離れない。

外部タイマーや個別の遠隔操作システムと一緒に使用しない。
火災・やけどの原因となります。


冷やした保冷ポットに直接触れない。
凍傷・けがの原因となります。ミトンやふきんを使用してください。

火にかけたり電子レンジやオープンに入れない。
火災の原因となります。

不安定・滑りやすい場所や水気・振動に弱いところで使用しない。
けが・故障の原因となります。


専用部品以外は使用しない。
誤作動して思わぬ事故の原因となります。

破損や変形があるときは絶対に使用しない。
感電・けが・故障の原因となります。

 **火のそばや炎天下の車内、直射日光が当たるところでは使用・保管しない。**
発熱・変形・故障の原因となります。

本来の使用方法以外の目的・用途に使用しない。
ユーザーズガイドの内容以外に使用したり、誤った方法で使用したときは、けが・故障の原因となります。

水のかかりやすい場所で使用しない。
感電・故障の原因となります。

 **調理物を取り出すときは必ず電源をOFF(○)にし、電源プラグを抜く。**
けが・故障の原因となります。

持ち運ぶときは保冷ポットの下側を持つ。
落下してけがの原因となります。

保冷ポットには液体状の保冷剤が入っています。本体の破損等により保冷剤が漏れた場合はすぐにご使用をお止めください。

破損等により漏れた保冷剤が目に入ったり、皮膚についたりした場合はすぐに水でよく洗い流し、異常を感じた際は医師へご相談ください。

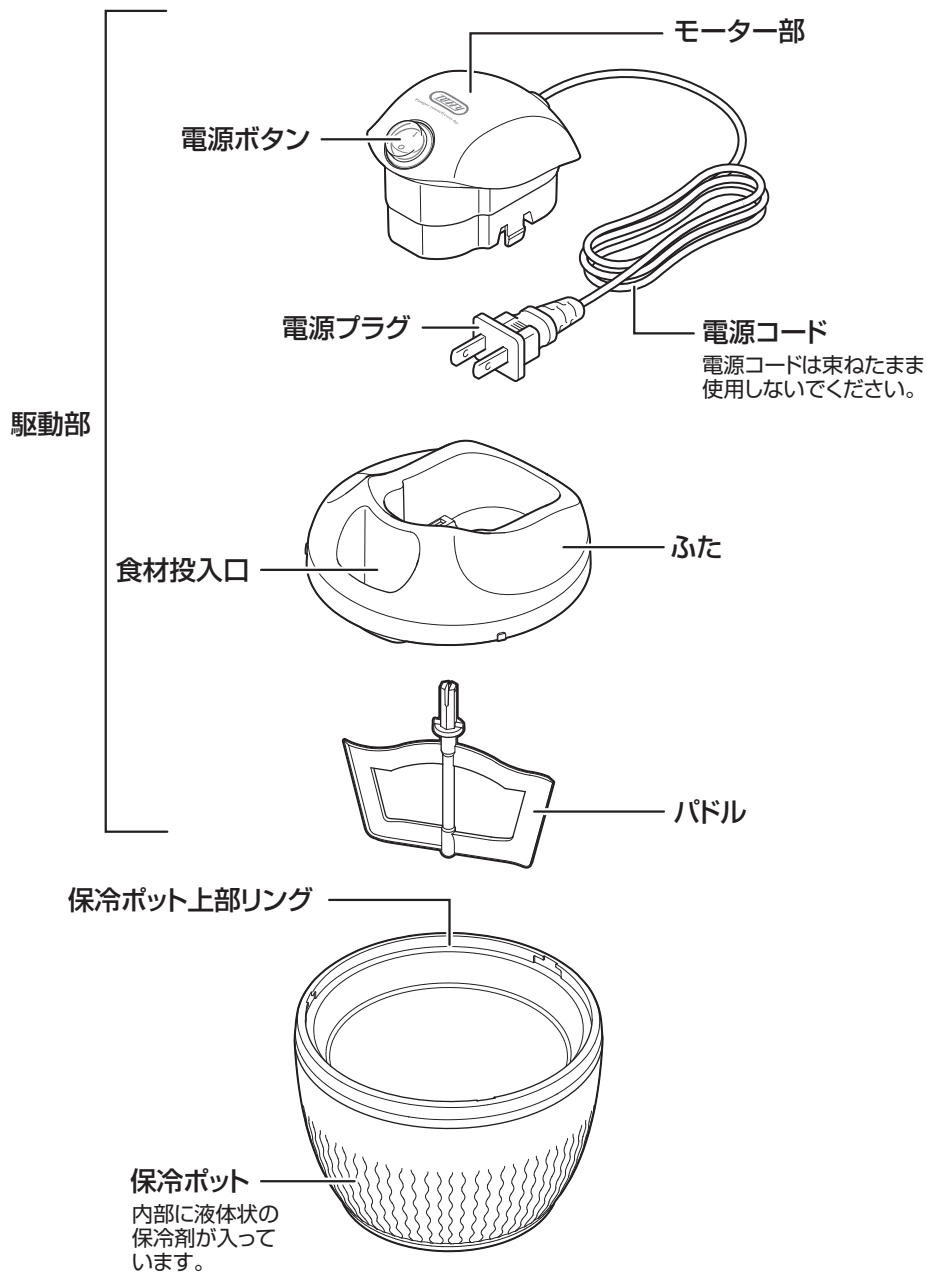

注意

使用上のご注意

- 本製品は一般家庭用です。その他の用途には使用しないでください。
- 不安定な場所で使用しないでください。
けが・破損の原因となります。
- 1回の連続運転時間は30分以内にしてください。30分を超えて運転する場合は60分以上休ませたあと、再度使用してください。
故障・性能低下の原因となります。
- 食材が多すぎるときや凍りついたときはモーター保護のためパドルが逆回転します。何度も回転方向が変わる場合は、電源を切り、電源プラグを抜いて食材を減らしたり凍った食材を取りのぞいてください。
- 食材が引っかかり回転できなくなると、モーターの保護のため運転が停止します。モーターが停止した時は電源を切り、電源プラグを抜いて食材を減らしたり凍った食材を取りのぞいてください。
- 温度の高いところや火気のあるところ、直射日光が当たるところでは使用・保管しないでください。
故障・変形の原因となります。
- お手入れをするときは、研磨剤を含む洗剤やシンナー、ベンジン、アルコール、磨き粉、金属タワシなどは使用しないでください。
傷がついたり、変色・変形・故障の原因となります。
- 使用後は十分にお手入れして乾燥させてください。
部品をそのままにしておくと、カビやサビなどの原因となります。
- 部品を40℃以上のお湯で洗ったり、食器洗浄機、食器乾燥機などを使ったりしないでください。
変色・変形・劣化や破損などの原因となります。
- 保冷ポットを加熱したり、電子レンジに入れたりしないでください。
破損・変形の原因となります。
- モーター部は洗わないでください。
故障・感電の原因となります。
- 空運転はしないでください。
故障・破損の原因となります。
- 屋外で使用しないでください。
故障の原因となります。
- 200mLを超える食材や食材投入口に入りきらない食材を入れないでください。
故障の原因となります。
- 保冷ポットに食材を入れて保存しないでください。
部品の劣化・故障の原因となります。

各部の名称

■ 本体正面



ご使用前に

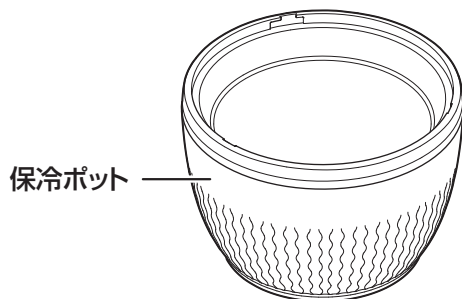
使用前の準備

はじめてご使用になるとき、または長時間ご使用していなかったときは、保冷ポット、ふた、パドルを水洗いして乾燥させてからご使用ください。

※お手入れのしかたは 14 ページ「お手入れのしかた」を参照してください。

1 冷凍庫に保冷ポットを入れて、8時間以上冷やす。

- 保冷ポットが完全に冷えるまでは、8 時間以上かかります。
- 冷凍庫は、庫内温度が -18°C 以下になるように設定してください。
- 保冷ポット以外の部品は冷やさないでください。
- 保冷ポットの内側が十分冷えるように、下図の向きで冷凍庫の奥に入れてください。



⚠ 注意 保冷ポットについて

- 保冷ポットには液体状の保冷剤が入っています。本体の破損等により保冷剤が漏れた場合はすぐにご使用をお止めください。
- 落としたり、ぶつけたりなどの強い衝撃を与えないでください。
破損して保冷剤が漏れ出す原因となります。
- 破損等により漏れた保冷剤が目に入ったり、皮膚についたりした場合はすぐに水でよく洗い流し、異常を感じた際は医師へご相談ください。
- 冷凍庫に入れるときは、横にしたり傾けたりしないでください。
保冷剤が片寄ったまま冷えてしまう原因となります。
- 冷凍庫に入れる前に、内側に付いた水分はよく拭き取ってください。
内側の水分が凍りつくと、パドルが回らなくなったり、故障の原因となります。
- 冷やしたポットに直接触れないでください。ミトンやふきんなどを使用して持ち運び・組み立てを行ってください。

使いかた

食材を準備する

- 食材は、12 ページ「レシピ」を参考にしてください。
- 食材はよく混ぜあわせておいてください。
- 調理後は体積が増えますので、食材は 200mL までにしてください。

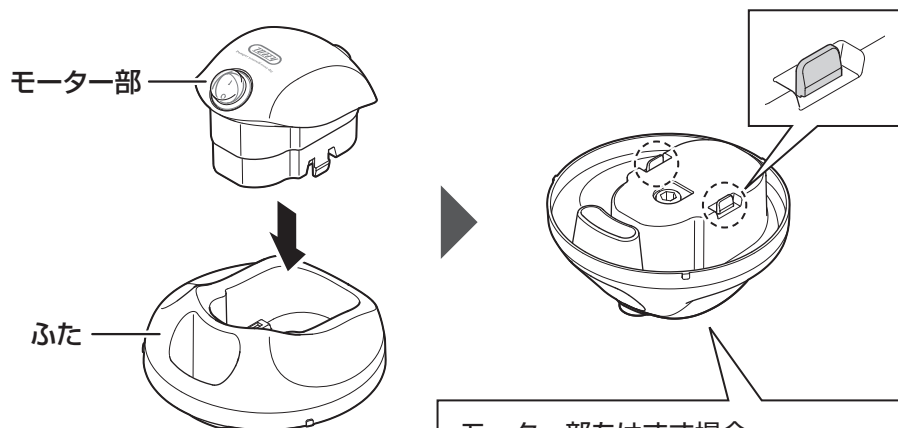
ポイント

- 混ぜあわせた食材は調理30分前から冷蔵庫で冷やしておくとうまりやすくなります。
- チョコレートやナッツなどの固形物は最初に混ぜず、アイスクリームが固まり始めてから食材投入口から入れてください。
- 生クリームを豆乳などの植物性脂肪分に変更すると固まりにくい場合があります。

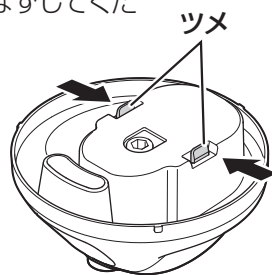
調理

1 モーター部をふたに取り付ける。

- 向きを合わせて、モーター部のツメがしっかりとハマるまで押し込んでください。

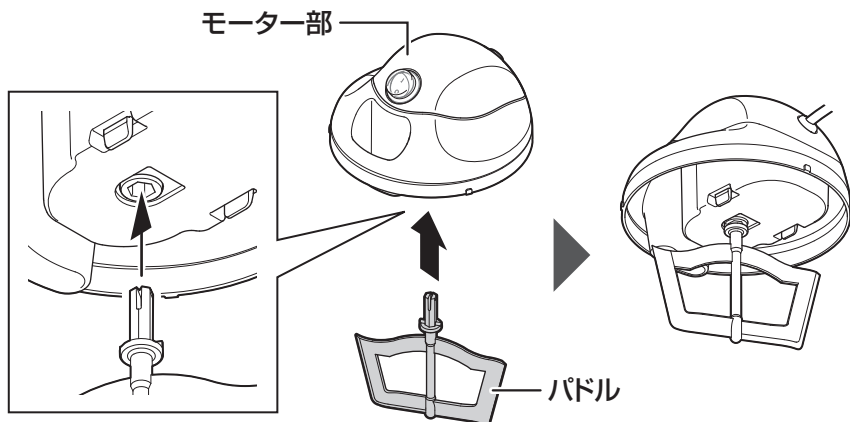


モーター部をはずす場合
ふた裏側のツメを、内側
に押しながらはずしてくだ
さい。



2 パドルを取り付ける。

- ふたを付けた状態で、モーター部にしっかりと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、食材を入れる。

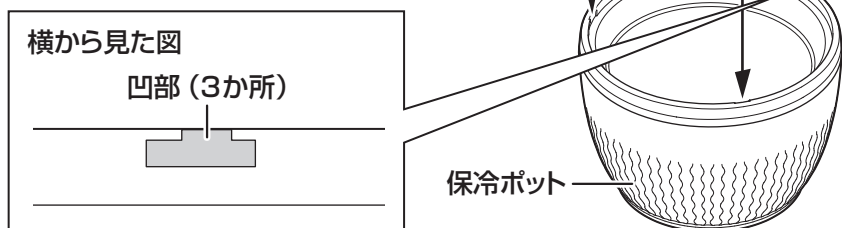
- 保冷ポットは使用直前に冷凍庫から取り出してください。
- 保冷ポットに接した部分から食材が固まり始めます。食材を流し込んだあとはお早めに **4** **5** に進んでください。

⚠ 注意

冷やしたポットに直接触れないでください。ミトンやふきんなどを使用して持ち運び・組み立てを行ってください。

4 保冷ポットにふたを取り付ける。

- ふたの3か所の突起を、保冷ポット内側の凹部（3か所）に合わせてセットし、左右どちらかに回して固定してください。



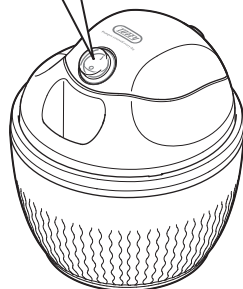
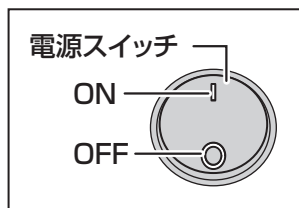
使いかた (続き)

5 電源プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチをON(I)にする。

- 電源を ON にするとパドルが回転し始めます。
- 食材が多すぎるときや凍りついたときはモーター保護のためパドルが逆回転します。何度も回転方向が変わる場合は、電源を切り、電源プラグを抜いて食材を減らしたり凍った食材を取りのぞいてください。

⚠ 注意

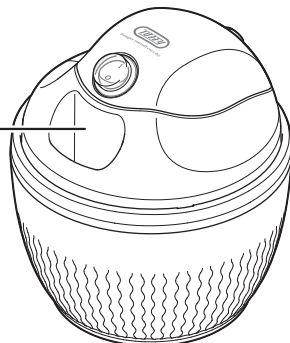
コンセントに差し込む前に、電源スイッチが OFF(O)になっていることを確認してください。



6 食材を混ぜる。

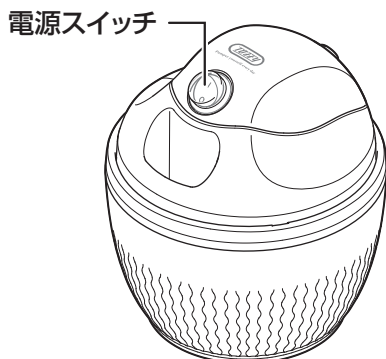
- 約 10 ~ 15 分でできあがりです。
- チョコレートやナッツなどの固形物を入れるときは、5分程度かき混ぜ、アイスクリームが固まってきたら食材投入口から入れてください。

食材投入口



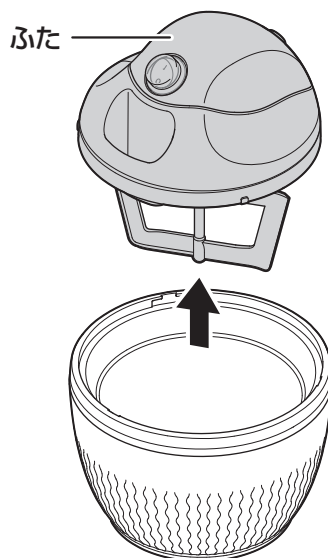
- ※ 食材の量・質・温度によって固まる時間が違ってきます。20分たっても固まらないときは、別の容器に食材を移し、冷凍庫に入れて固めてください。
- ※ 1回の連続運転時間は30分以内にしてください。

- 7** 食材がパドルにくっつき、液体感がなくなったら電源スイッチをOFF(O)にして、電源プラグを抜く。



- 8** ふたを取りはずし、できあがったアイスクリームを取り出す。

- ゴムべらやプラスチック製のスプーンなどをご使用ください。
- ※ できあがったアイスクリームは早めにお召し上がりください。
- ※ できあがったら、すぐに取り出してください。そのままにすると、食材が保冷ポットの内側に張り付いて固まり、取り出しにくくなります。
- ※ できあがったアイスクリームは柔らかめです。アイスクリームディッシャーで抜く場合など、固める場合は別の容器に移し、冷凍庫に入れて冷やしてください。
- ※ 1回の調理で保冷剤が解けてきます。連続しての調理はできません。



! 注意

- できあがったアイスクリームを取り出すときは、金属のスプーンやへら**は使わないでください。**ポットが傷つく原因となります。
- 一度使用した保冷ポットは室温に戻し、洗って乾かしてください。保冷剤が完全に溶けないまま冷凍庫に入れると、保冷剤が片寄って固まり、できあがりむらが出ることがあります。

バニラアイスクリーム

基本のバニラアイスクリーム。卵にはヨード卵、バニラエッセンスにはバニラビーンズ入りのものがおすすめです。

食材 (2人分)

全卵	1個
卵黄	1個
上白糖	20g
生クリーム	100g
バニラエッセンス	10滴

作りかた

- ①ボウルに卵、卵黄、上白糖を入れて、泡だて器で均一になるまでしっかり混ぜる。
- ②①に生クリーム、バニラエッセンスを加え、さらに混ぜる。
- ③食材を30分程度冷蔵庫で冷やす。
- ④冷凍庫で冷やした保冷ポットと冷蔵庫で冷やした食材を取り出し、保冷ポットに食材を流し込む。
* 保冷ポットに接した部分から食材が固まり始めますので、食材を流し込んだあとはお早めに⑤に進んでください。
- ⑤保冷ポットに駆動部を取り付けて電源を入れ、固まるまで運転する。(約15分間)
- ⑥食材が固まったらゴムベラ等で取り出し、盛り付ける。
* アイスクリームディッシャーで抜く場合など、アイス固めたいときは別の容器に移してお好みの固さになるまで冷凍庫で冷やしてください。

チョコレートアイスクリーム

本レシピではビターチョコレートとハイカカオチョコレートをすることでリッチな味わいに仕上げています。お好みに合わせてチョコレートを変えてください。

食材 (2人分)

A	板チョコレート (ビター)	40g	全卵	1個
	ハイカカオチョコレート (70%程度)	15g	卵黄	1個
	生クリーム	30g	上白糖	5g
			生クリーム	40g

作りかた

- ①耐熱容器にAの食材を入れ (チョコレートは細かく割る)、ラップをして電子レンジ (500W) で40秒間加熱する。
- ②①を1分間蒸らした後、よく混ぜてなめらかにする。
- ③ボウルに卵、卵黄、上白糖を入れて、泡だて器で均一になるまでしっかり混ぜる。
- ④③に②を加えてなじむまでよく混ぜる。
- ⑤④に生クリーム (40g) を加えてなじむまでよく混ぜる。

以下、バニラアイスクリームの③以降と同様です。

ストロベリーアイスクリーム

冷凍いちごを使うことでことでお手軽に本格的なストロベリーアイスが作れます。

食材 (2人分)

A	いちご (冷凍)	80g	生クリーム	80g
	上白糖	20g	牛乳	20g
	レモン汁	小さじ 1		

作りかた

- ① 耐熱容器に A の食材を入れ、ラップをして電子レンジ (600W) で 1 分間加熱する。
- ② ①を取り出しフォークでいちごを粗くつぶす。
- ③ ボウルに②と生クリーム・牛乳を加え、均一になるまで泡立て器で混ぜる。

以下、バニラアイスクリームの③以降と同様です。

抹茶アイスクリーム

練乳を入れることで角のとれた味わい深い抹茶アイスクリームになります。

食材 (2人分)

A	抹茶 (粉末)	3g	卵黄	1 個
	お湯	小さじ 1	練乳	40g
			生クリーム	80g
			牛乳	50g

作りかた

- ① ボウルに A の食材を入れてダマがなくなるまでよく混ぜる。
- ② ①に卵黄を加えよく混ぜる。練乳・生クリーム・牛乳の順に同様に混ぜあわせる。

以下、バニラアイスクリームの③以降と同様です。

注意

- 冷やしたポットに直接触れないでください。ミトンやふきんなどを使用して持ち運び・組み立てを行ってください。
- コンセントに差し込む前に、電源スイッチが OFF (O) になっていることを確認してください。
- できあがったアイスクリームを取り出すときは、金属のスプーンやへらは使わないでください。ポットが傷付く原因となります。
- 一度使用した保冷ポットは室温に戻し、洗って乾かしてください。保冷剤が完全に溶けないまま冷凍庫に入れると、保冷剤が片寄って固まり、できあがりにむらが出ることがあります。
- 卵など生食する食材を使用する場合、製品に表示されている期限・注意書きを確認し、新鮮な食材をご使用ください。

お手入れのしかた

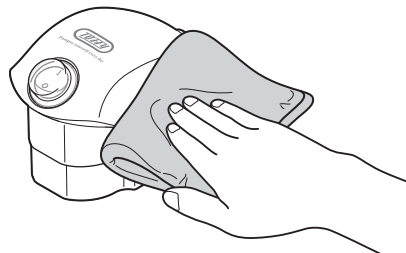
⚠ 注意

- お手入れをするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。感電・ショート・やけど・火災の原因となります。
- 使用後は、必ず毎回お手入れしてください。
- 本製品のお手入れに、食器用洗剤以外の洗剤や研磨剤を含む洗剤、シンナー、ベンジン、アルコール、磨き粉、金属タワシなどは使用しないでください。傷がついたり、変色したりする原因となります。
- 部品を 40℃以上のお湯で洗ったり、食器洗浄機、食器乾燥機などを使ったりしないでください。変形・破損の原因となります。

モーター部

よく絞ったふきんで拭く。

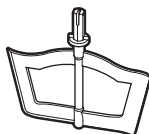
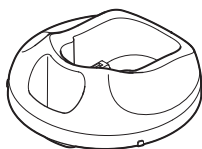
- モーター部は直接水をかけたり、水に沈めたりしないでください。故障・やけど・火災の原因となります。



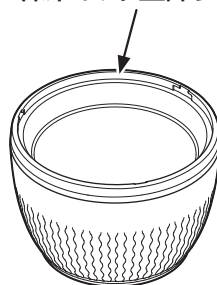
ふた・パドル・保冷ポット

柔らかなスポンジに食器用洗剤をうすめた水を含ませて洗い、水で流す。

- 保冷ポットは室温に戻してから、洗ってください。
 - 洗った後、よく乾かしてください。
 - 保冷ポットは、水につけたり、つけおき洗いをしないでください。
- ※ 保冷ポット上部リングは、はずせません。



保冷ポット上部リング



故障かなと思ったら

故障かなと思ったらときは、修理の依頼をされる前に、下記のことをお調べください。

こんなとき	原因	対処方法
電源が入らない	電源プラグが正しくコンセントに取り付けられていない。	電源プラグとコンセントの接続を確認してください。→10ページ
パドルが回転しない	パドルが本体のモーター部にきちんと差し込まれていない。	パドルをモーター部底面の穴にしっかりと差し込んでください。→9ページ
	食材が保冷ポットに張り付いている。	電源を切り、電源プラグを抜いて食材を減らしたり凍った食材を取りのぞいてください。
アイスクリームができない	保冷ポットが十分に冷えていない。	保冷ポットの内側が十分冷えるように、横にしたり傾けたりせず、冷凍庫の奥に入れてください。→7ページ
		冷凍庫は、庫内温度を-18℃以下になるように設定してください。→7ページ
		保冷ポットは使用直前に冷凍庫から取り出してください。
	食材の温度が高い。	食材は調理30分前から冷蔵庫で冷やしておくと同固まりやすくなります。
アイスクリームがあふれる	固まりにくい食材を使っている。	豆乳などの植物性脂肪分を使用すると固まりにくい場合があります。生クリームなど動物性脂肪分を含む食材をお使いください。
		食材の分量が多い。
できあがりにむらがある	食材がよく混ざっていない。	食材は、よく混ぜてから入れてください。→8ページ

長期間ご使用のアイスクリームメーカーは定期的な点検をお願いします

- ・電源コードが異常に熱い。
- ・電源コードに深い傷などがある。
- ・電源コードを動かすと通電したりしなかったりする。
- ・そのほか異常や故障がある



このような症状が出た、発見したときには、すぐに使用を中止してください。

お客様ご相談窓口 0570-024-389

※IP電話など一部の電話からのご利用はできません。
受付時間 10:00~18:00(土・日・祝日を除く)

商品についてのお取り扱い・お手入れ方法などのご相談、ご転居されたりご贈答品などで、販売店に修理のご相談ができない場合は、「お客様ご相談窓口」にご相談ください。

個人情報のお取り扱いについて

株式会社ラドンナおよびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。

※お問い合わせの際には品名・品番をご連絡ください。

製品仕様

品名	Toffy アイスクリームメーカー
品番	K-IS11
外形寸法	約Φ 146×173 (H) mm 約Φ 146×108 (H) mm (保冷ポットのみ)
重量	約 1010g
最大調理容量	約 200mL
電源	AC100V 50-60Hz
定格消費電力	7W
電源コード長	約 1.0m
回転数 (無負荷時)	35 回/分
定格時間	30 分
生産国	中国
付属品	ユーザーズガイド (レシピ・保証書含む)

※ 商品改良のため、本製品の仕様やデザインは予告なく変更されることがあります。

※ この製品を使用できるのは日本国内のみで、海外では使用できません。

(This appliance is designed for use in Japan only and can not be used in any other country.)

※ 「Toffy」は(株)ラドンナ、(株)キングジムの登録商標です。

memo

memo

品質表示

部品	材質
ふた	AS 樹脂
パドル	ポリアセタール
保冷ポット上部リング・保冷ポット外面	ポリプロピレン
シールリング（保冷ポット上部リング下）	シリコーンゴム
保冷ポット内面	アルミニウム

*耐冷温度-30℃