

感動をデザインします

TWINBIRD

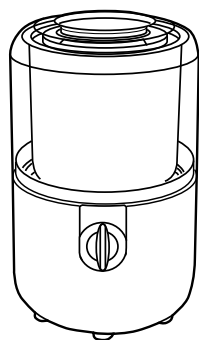
pdf版

電動アイスクリームメーカー

KI-D665

KI-4665

取扱説明書



このたびは、お買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。この取扱説明書をよく読んでから使用してください。不適切な取扱いは事故につながります。この取扱説明書は必ず保管してください。

もくじ

安全上のご注意	1・2
各部の名称とはたらき	3
使いかた お手入れ	4
こんなときは アフターサービス 仕様	5
クッキングガイド	6~8

RF0103B

ご使用上のご注意

ツインバード工業株式会社は、この資料並びにコンテンツの著作権を有しています。

この資料並びにコンテンツは、著作権法等の法律で保護されており、お客様はこの資料並びにコンテンツに関し下記に記載されている条件でのみ利用することができます。

- 1 お客様は非営利目的に限り、ダウンロード、使用することができます。
- 2 お客様がダウンロード、使用するときは、この著作権表示及び使用条件を一緒に付す必要があります。
- 3 お客様は、この資料並びにコンテンツを改変したり、頒布、公衆送信、上映等に利用することはできません。

当社及び当社の関係会社は、お客様に対して、この資料並びにコンテンツに関する著作権、特許権、商標権、意匠権及びその他の知的財産権をライセンスするものではありません。ならびに資料並びにコンテンツの内容についてもいかなる保証をするものでもありません。

またこの資料並びにコンテンツ内に別の定めがある場合は、当該著作権表示、使用条件を厳守する必要があります。

このコンテンツはWeb上で使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書とは同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。

この資料並びにコンテンツに保証書は掲載しておりません。

この資料並びにコンテンツに記載されている内容は、それぞれの商品の発売時点のものです。

デザイン、仕様等は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

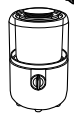
安全上のご注意 必ずお守りください。

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。

警告



分解禁止
修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。



発火や異常動作してけがをすることがあります。



水ぬれ禁止
本体を水につけたり、水をかけたりしないでください。



ショート・感電の恐れがあります。



禁止
子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わないでください。



けがや感電・故障・破損の原因になります。

注意



プラグを抜く
お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。また、濡れた手で抜き差ししないでください。



感電やけがをすることがあります。



禁止
製品に強い衝撃を与えないでください。



感電・故障・破損によるけがの原因となります。



強制
電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。感電やショートして発火することがあります。



禁止
不安定なところでは使用しないでください。落下や転倒してけがの原因となります。



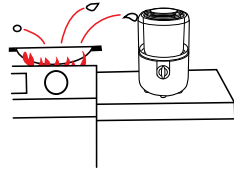
プラグを抜く
使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。感電・漏電火災の原因となります。



禁止
電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また、重い物を載せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。



禁止
次の場所では使わないでください。水のかかる所や湿気のある所。ストーブの近くや直射日光のあたる所。油のかかる所。火災や、故障・変形の原因となります。



禁止
電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。感電やショートして発火することがあります。



禁止
交流 100V 以外では使用しないでください。火災・感電の原因となります。

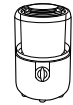


禁止
本製品は一般家庭用アイスクリームメーカーです。業務用として使わないでください。

使用上の注意とお願い



禁止
定格時間(一回の最大連続使用時間)は30分ですので、30分以上の連続使用はしないでください。

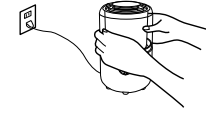


30分以上はダメ!

モーター故障の原因となります。



禁止
使用中に移動させないでください。

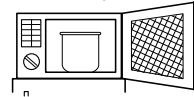


けがの原因となります。

蓄冷ポットの注意とお願い



禁止
蓄冷ポットを加熱したり、電子レンジの中に入れてたりしないでください。



破裂の恐れがあります。



強制
万一、蓄冷ポットの内容液(蓄冷剤)がもれ出した場合は、飲み込んだり直接ふれたりしないでください。もし皮膚や衣服に付着した時は、ただちに水で洗い流してください。



禁止
蓄冷ポットを落としたり、強い衝撃を与えないでください。



破損や内容液がもれ出す原因となります。



強制
冷やす時は容器を必ず立てて、冷凍庫の奥に入れてください。逆さにしたり、傾けたり、開口部をふさいでりしないでください。蓄冷剤がうまく冷えなかったり、片寄って固まったりしてアイスクリームがうまく作れなくなることがあります。



強制
一度使った蓄冷ポットを続けて冷やす時は内容液を室温で液状になるまで解凍してから行ってください。

解凍が不十分ですと冷えにムラが生じます。冷えにムラがあると、アイスクリームが良くできない場合があります。振った時に「ポチャン・ポチャン」と音がするかどうかを目安にしてください。



禁止
残ったアイスクリーム等を蓄冷ポットに入れたまま長時間保存しないでください。



長時間保存しない。

保存するときは別の容器に移してください。



強制
冷凍庫に入れる前に、必ず、内側について水分をよくふきとってください。



羽根が回らなくなり、故障する恐れがあります。



禁止
冷やした蓄冷ポットを素手やぬれた手でさわらないでください。



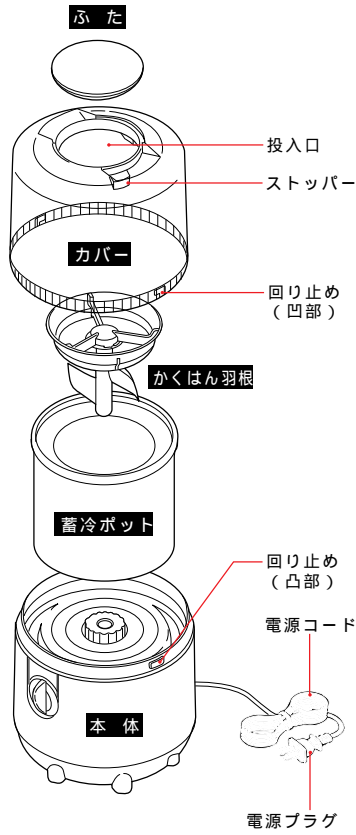
手が蓄冷ポットにつき場合があります。必ずミトンや乾いたふきんなどを使用してください。



禁止
出来上がったアイスクリームを取り出す時にナイフや金属製スプーン等は使用しないでください。

蓄冷ポットが傷つく恐れがあります。必ず木製ヘラ、ゴムベラやプラスチック製スプーン等を使用してください。

各部の名称とはたらき



3

カバーと本体の組み合わせかた

カバー回り止め凹部と回り止め凸部を合わせます。



カバーを回して組み合わせます



△注意

移動させるときは必ず本体を持ってください。カバーを持って移動すると本体が落下する恐れがあります。

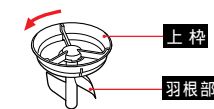
カバーのストッパー(3ヶ)がかくはん羽根の枠の中に必ず収まるように合わせます。カバーのストッパー(3ヶ所)



△注意

確実に合わせないと、カバーと本体はきちんとはまりません。

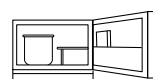
かくはん羽根の取外しかた



羽根部を持って、上枠を左に回すとはずれます。洗うときに便利です。

使いかた

準備...蓄冷ポットを冷凍庫で冷やし、

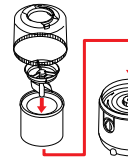


蓄冷ポットが完全に冷えるまでに約8時間かかります。

△お願い

JISで定められた冷凍室記号「3スター(18以下)」以上の冷凍冷蔵庫で冷やしてください。冷凍室記号は冷凍冷蔵庫の本体及び取扱説明書に記載されています。わからないときは、お使いの冷凍冷蔵庫のメーカーにお問い合わせください。冷凍室の温度調節を「中」又は「強」にしてください。蓄冷ポットは必ず立てて置き、開口部をふさがないでください。

1. 冷凍庫から取り出した蓄冷ポットを本体にセットし、かくはん羽根を入れ、カバーをかぶせます。



本体とカバーの回り止めをきちんと組み合わせてください。また、かくはん羽根とカバーをきちんと合わせてください。

△お願い

冷凍庫から蓄冷ポットを取り出すときは、湿巾や乾いたふきんを用いてください。

3. あらかじめ用意した材料を投入口から入れ、フタをします。必ずスイッチを入れます。蓄冷ポットが回転していることを確認してから、材料を入れてください。



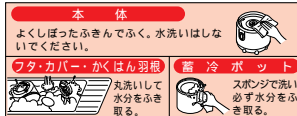
△注意

必ず回転している蓄冷ポットに材料を入れてください。材料を先に入れて、蓄冷ポット表面で材料がすぐに固まり、回転しなくなる恐れがあります。アイスクリームの材料は入れる直前まで冷やしておいてください。

アイスクリームは空気を含み量がふえています。材料によってはもりあがり、あふれ出すことがあります。あふれる前に止めてください。蓄冷ポットの容量は、500mlですが、材料の総量が350ml以下になるようにしてください。

お手入れ

電源プラグがコンセントから抜けていることを確かめてからお手入れをしてください。ご使用になった後は、早めにお手入れをしてください。台所用洗剤、スポンジなどを使い、金属タワシ・みがき粉・ベンジン・クリーナーは使用しないでください。



△注意

40度以上のお湯で洗わないでください。変形や変色の原因となります。食器乾燥器などに入れて乾かさないでください。変形の原因となります。保管する際は、蓄冷ポットの開口部を必ず上にして立ててください。

4

こんなときは

こんなときは?	調べるところ	処置
アイスクリームが出来ない。	冷凍庫(2スター)や(1スター)の冷蔵庫を使用していますか?	(3スター)以上の冷凍冷蔵庫を使用してください。
	冷凍庫の温度調節が「弱」になっていませんか?	温度調節を「中」又は「強」に合わせてください。冷気の循環をよくするために、すき間を作ってください。
	冷凍庫内が食品などでつまり過ぎていませんか?	時間以上冷やしてください。
	冷やす時間は不足していませんか?	蓄冷ポット内に冷気が入るようにあけてください。必ず立てて冷やしてください。
	開口部をふさいでいませんか?	蓄冷ポットを本体から取り外して、開口部をふさいでいませんか?
	蓄冷ポットを逆さにしたり、傾けたりしていませんか?	冷凍庫内の奥に置いてください。一度使った蓄冷ポットを続けて使用していませんか?
材料	冷凍庫から出して10分以上放置していませんか?	室温で解凍してから再び8時間以上冷やした蓄冷ポットを使用してください。
容器が回転しない。	常温の材料を使用しませんでしたか?	作る直前まで材料を冷やしておいてください。正しい分量を守ってください。
カバーが回転する。	材料を直接、蓄冷ポットにいれませんか?	材料はあらかじめ混ぜておいてください。確実に接続してください。
	電源プラグが正しく接続されていますか?	
	カバーと本体、カバーとかくはん羽根が正しく組み合わされていますか?	正しく組み合わせてください。

アフターサービス

1.保証書

裏表紙に添付しています。保証書は「お買い上げ日と販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。

2.保証期間

お買い上げ日から 1年間です。

3.修理を依頼される時

取扱説明書の内容をお確かめいただき、直らないときは電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店または「お客様サービス係」に修理をご相談ください。

保証期間中の修理

保証書の規定により無料修理します。商品に保証書を添えてお買い上げの販売店が当社「お客様サービス係」までお申し出ください。保証期間がすぎている修理修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。お買い上げの販売店が当社「お客様サービス係」にご相談ください。

4.アフターサービスについて不明の場合

当社「お客様サービス係」にお問い合わせください。
お客様サービス係
 ☎フリーダイヤル) 0120-33-7455
 FAX (0256) 93-1077
 お電話承り時間: 平日(月曜～金曜) 午前9時～午後5時
 〒959-0292 新潟県西蒲原郡吉田町大字西太田084-2

お客様ご自身の修理は大変危険です。分解したり手を加えたりしないでください。

仕様

電源	AC100V 50Hz/60Hz
消費電力	40W(50Hz) / 33W(60Hz)
回転数	25rpm(50Hz) / 30rpm(60Hz)
定格時間	30分
蓄冷ポット容量	500ml
製品寸法(約)	幅 180x 奥行 185x 高さ 295mm
電源コード	1.8m

5

アイスクリームメーカーの取扱については、裏面の取扱説明をご覧ください。

アイスクリームの作り方

材料は新鮮なものを選び、予め冷蔵庫で十分に冷やしたものを使ってください。
材料の温度が高いとうまく固まらぬ場合があります。

glace avec vanille naturelle et sauce myrtille

グラス・アヴェック・ヴァニエ・ユ・ナチュレ・エ・ソ・ス・ミルティエ・ユ



**パナラ入り
アイスクリーム
ブルーベリーソース添え**
生クリームの風味とパナラの香りを生かした本格アイスクリーム。保存料や着色料は一切使わず、素材の持ち味を生かしたこだわりのアイスクリームです。
材料（できあがりの目安 約420ml 3〜4人分）
卵黄 2個分 牛乳 80ml
生クリーム 200ml 砂糖 大さじ3
パナラ 50g 苺 なければパナラエッセンス少々
ブルーベリーソースか、ブルーベリージャム 少々（盛付け用）
作り方
パナラソースは、はちみつを入れ、さを開き、白丁の煮でしごいて取り出します。
ボールに、とその他の材料を入れ、よく混ぜます。
アイスクリームメーカーのパーツをセットし、スイッチを入れます。
蓄冷ポットに を入れます。
アイスクリームが出来上がったら盛付け、ブルーベリーソースを添えます。

glace au chocolat et biscuits croustillants

グラス・オ・ショコラ・エ・ビスキュール・ステイアン



**サクサククッキー入り
チョコレイトアイス**
既製品では味わえないサクサクとしたクッキーの歯応えがユニークなココア風味のアイスクリーム。
アイスクリームに隠れたクッキーを探そう楽しみがあります。
材料（できあがりの目安 約400ml 3〜4人分）
卵黄 2個分 牛乳 50ml 生クリーム 200ml
砂糖 大さじ3 ココアパウダー 大さじ3
クッキー 数枚
作り方
ココアパウダーを大さじ3杯の湯でよく溶きます。
ボールにクッキー以外の材料と を入れ、よく混ぜます。
クッキーを細かく砕きます。
アイスクリームメーカーのパーツをセットし、スイッチを入れます。
蓄冷ポットに を入れます。
出来上がり直前に を入れ、仕上げます。

glace provençale aux fraises

グラス・プロヴァンサル・オ・フレース



**プロバンス風
ストロベリーアイスクリーム**
新鮮なストロベリーの風味と爽やかさを生かしたリッチで贅沢なアイスクリーム。
夏の爽やかなアクセントとなり、生クリームの風味をより一層高めてくれます。
材料（できあがりの目安 約400ml 3〜4人分）
卵黄 2個分 牛乳 50ml 生クリーム 200ml
ストロベリーソース 大さじ3 苺 なければ毎時大さじ3
いちご（小） 数個
作り方
苺は1センチ以上の材料を入れ、よく混ぜます。
（苺ジャムを使う場合は混ぜりにくいので他の材料を少しずつ追加しながら混ぜてください。）
いちごは、小さく切らなくて構いません。
アイスクリームメーカーのパーツをセットし、スイッチを入れます。
蓄冷ポットに を入れます。
出来上がり直前に を入れ、仕上げます。

glace au fromage à la crème et en cubes

グラス・オ・フロマージュ・アラ・クレーム・エ・アン・クブ



**チーズ&クリームチーズの
アイスクリーム**
新鮮な生クリームに二種類のチーズを加えたミルクの恵みいっぱいのアイスクリーム。
カットしたチーズが味に変化を与え、複雑で豊かな味わいを作り出します。
材料（できあがりの目安 約400ml 3〜4人分）
生クリーム 200ml 牛乳 50ml
クリームチーズ 50g チーズ 20g
砂糖 大さじ3
作り方
クリームチーズを冷蔵庫から取り出し常温に戻し、柔らかくしてから、混ぜます。
に砂糖、牛乳、生クリームを徐々に加入しながら、よく混ぜます。
チーズを加えて切ります。
アイスクリームメーカーのパーツをセットし、スイッチを入れます。
蓄冷ポットに を入れます。
出来上がり直前に を入れます。

glace au thé vert avec fèves azuki

グラス・オ・テ・ヴェル・アヴェック・フェー・アズキ



抹茶アイスつぶあずき添え
抹茶のほのかな香りが絶妙な和風アイスクリーム。
お茶葉から子供まで楽しめる日本の伝統を感じさせます。
つぶあずきをのめるのもおすすめです。
材料（できあがりの目安 約420ml 3〜4人分）
卵黄 2個分 牛乳 50ml 生クリーム 200ml
砂糖 大さじ3 抹茶 大さじ1 つぶあずき 少々（盛付け用）
作り方
抹茶を大さじ3杯の湯でよく溶きます。
ボールに、とその他の材料を入れ、よく混ぜます。
アイスクリームメーカーのパーツをセットし、スイッチを入れます。
蓄冷ポットに を入れます。
アイスクリームが出来上がったら盛付け、つぶあずきを添えます。

いろいろなバリエーション

「材料のバリエーション」
植物性クリームにしたり、低カロリーシュガーにしたりすれば、オリジナルのダイエットアイスクリームも作れます。卵アレルギーのお子様には卵抜き製のアイスクリームもおすすめです。メニューは網羅的でも美味しく作れるように作成しております。
チョコレート、リキュール液、抹茶、インスタントコーヒー、ココアパウダー等を加えて風味に変化を加えることができます。
粗末のものを使用する場合は、少量の湯でよくかき混ぜておいて、お湯が乾いたら滑らかになります。
フレッシュフルーツやドライフルーツ、ナッツやチョコチップ、クッキーを細かくして仕上りに加えると既製品のアイスにはない、よりリッチなオリジナルアイスクリームが楽しめます。
フレッシュフルーツは早く投入しすぎると凍ってしまい風味・サクサク感が失われるので、できるだけ仕上げ直前に投入することをオススメします。
「アイスクリームのいろいろな楽しみ方」
出来上がったアイスクリームをクッキーではさんで、レップの皮で包んだり、チョコチップ、ナッツ、クッキー、ウェハースなどをトッピングしたり、アイスクリームの楽しみ方はいろいろあります。アイデア次第で既製品のアイスにはないオリジナルアイスクリームが楽しめます。
「ポイントアドバイス」
アイスクリームやシャーベットは色々な材料の組み合わせを楽しむことができます。材料の組み合わせによって固まりやすさや1皿の重さや固まりやすさ、1皿の重さで食べ過ぎを防ぐことができます。一般的に砂糖やジャムを多くすると固まりにくくなります。うまく固まらぬ場合は冷蔵庫で冷やし、固さを調節してください。
水分を含みすぎた材料が急激に凍結し、アイスクリームが作れないことがあります。必ずお湯の湯分を加えるようにしてください。
材料の種類、量、温度等により、空気の含まれる量がかわり、出来上がり量が多くなったり少なくなったりします。
新鮮な材料を用いた手作りアイスクリームやシャーベットは生ものですので、できるだけお早めにお召し上がりください。

ICE-CREAM

シャーベットの作り方

sorbet à l'orange et carotte

ソルベ・ア・ロランジュ・エ・カロット



sorbet au jus de raisin pur

ソルベ・オ・ジュ・デ・レーザン・プール



glace veloutée crème fraîche et yaourt

グラス・ヴェルヴェ・クレーム・フレイシェ・エ・ヤウール



glace avec grains du chocolat entre biscuits

グラス・アヴェック・グランド・シヨコラ・アントレ・ビスキュイ



SORBET

オレンジ&キャロットのシャーベット
ニジシロ独特の爽やかさを堪能するオレンジ風味のシャーベット。
ニジシロ製の1歳の子供にもお勧め。食物繊維やカロチンなどヘルシー成分がたっぷり。
サッパリとしたシャーベットの味わいは、食後のデザートにも最適です。

材料（できあがりの目安 約400ml 3〜4人分）
人参 50g オレンジジュース（果汁100%）250ml
はちみつ 大さじ1

作り方
人参を1cm角程度に刻んだものと同じ量の材料をミキサーにかけます。
アイスクリームメーカーのパーツをセットし、スイッチを入れます。
蓄冷ポットに を入れます。

**ビュアグレーブの
ジューソーソルベ**
100%果汁のジュースを使ったグレープシャーベット。
市販のジュースがベースだから経済的。
手軽で簡単に作れるから子供のおやつからデザートまで幅広くご利用いただけます。

材料（できあがりの目安 約400ml 3〜4人分）
グレープジュース（果汁100%）320ml 砂糖 大さじ3

作り方
ボールに材料を入れ、よく混ぜます。
アイスクリームメーカーのパーツをセットし、スイッチを入れます。
蓄冷ポットに を入れます。

なめらか生クリームのヨーグルトアイス
ヘルシーで人気のヨーグルトに生クリームのコクを加えた高級デザート。
爽やかでほろりとしたさわやかな風味と手作り感覚の味わいは、リゾート地のベシシロの朝を思い出させます。

材料（できあがりの目安 約400ml 3〜4人分）
ヨーグルト 22g 生クリーム 100ml 砂糖 大さじ3

作り方
ボールに材料を入れ、よく混ぜます。
アイスクリームメーカーのパーツをセットし、スイッチを入れます。
蓄冷ポットに を入れます。

crêpe fourrée glace vanille et fruits saisonniers

クレープ・フォーレ・グラス・ヴァニエ・エ・フルイ・セゾニエ



季節のフルーツと パナラアイス入り クレープ



チョコチップアイス クッキーサンド

オードブル感覚で手軽に楽しめるクッキーサンド。
スプーンでつまんで食べるかわいらしいフォルムはみんなの人気者。アイスクリームの中に見え隠れするチョコチップもお楽しみです。ホームパーティーにどうぞ。