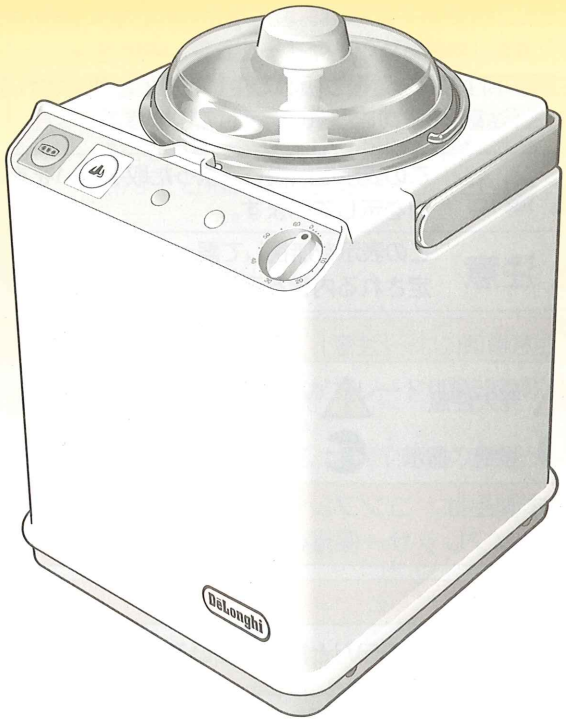
DeLonghi

デロンギ
アイスクリームメーカー

Mod.692

取扱説明書



MADE IN ITALY

特長

本製品は、コンプレッサー(冷却用圧縮機)内蔵のコンパクトなアイスクリームメーカーです。お好みの材料でお好みの味のアイスクリームやシャーベットを短時間でお作りいただけます。

■ 材料を入れてから約30分で、絹のようになめらかなアイスクリームができあがります。できあがり時間はタイマーで調節できますが、ほどよい固さになるとブレードの回転が止まる設計になっています。

■ コンプレッサー(冷却用圧縮機)内蔵でもコンパクト設計で置く場所を選びません。コンプレッサーとブレードの回転機能が分離しているので、ブレードの回転が止まっても、アイスクリームが溶けてしまうことはありません。

■ 最大仕込み容量は0.8L。ステンレス製ボウルは衛生的でお手入れも簡単。着脱式なので、別売のボウルをお求めいただくと、すぐに次のアイスクリームが作れます。

このたびは、デロンギ アイスクリームメーカーMod.692をお求めいただき、誠にありがとうございます。本製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、保証書と共に大切に保管してください。

もくじ

安全上のご注意 ..... 1〜3
使用上のご注意 3
使用場所について 4
アース線の接続について 4
各部の名称とはたらき 5
アイスクリームを作る前に (必ずお読みください) 5
アイスクリームの作りかた ..... 6〜8
お手入れのしかた 8
おすすめレシピ ..... 9〜12
故障かな？と思ったら 13
仕様 13
別売品のお求めについて 14
アフターサービスについて 14

安全上のご注意

1. ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。
2. ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。
3. 注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」と「注意」の2つに分け、明示しています。

⚠ 警告	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
⚠ 注意	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が損害を負う可能性および物的損害の発生が想定される内容を示しています。

4. 各注意事項には、「注意」、「禁止」、「強制または指示」をうながす絵表示が付いています。

発火注意　感電注意　高温注意　禁止行為　分解禁止

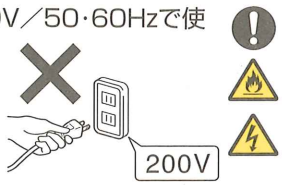
強制／指示　プラグをコンセントから抜く　必ずアース線を接続する

※ 本製品は、コンプレッサー(冷却用圧縮機)を内蔵しています。
コンプレッサー保護のため、輸送後2～3時間は電源を入れないでください。

電源について　⚠ 警告

● **電源は、「15A 125V」と記されている壁面のコンセントから直接とる**
それ以外のコンセントから電源をとると、火災や感電の原因となります。

● **電源は、家庭用交流100V／50･60Hzで使用する**
それ以外で使用すると、火災や感電の原因となります。



アース線について　⚠ 警告

● **アース線を確実に接続する**
アース線の接続が不完全な場合、故障や漏電のときに感電することがあります(詳しくは4ページ)。

プラグについて　⚠ 警告

● **濡れた手でプラグを抜き差ししない**
感電の原因となります。

● **プラグに付いたホコリなどは取り除く**
ホコリで電気がショートしやすくなり、火災の原因となります。定期的に取り除いてください。

プラグについて　⚠ 注意

● **プラグを持って抜き差しする**
電源コードを持たず、必ずプラグ部分を持って抜き差ししてください。
電源コードを持って抜き差しすると、火災や感電の原因となります。

● **プラグはしっかりと差し込む**
しっかり差し込まないと、火災や感電の原因となります。

● **使用時以外はプラグをコンセントから抜く**
火災の原因となることがあります。プラグがコンセントにつながっている間は、その場を離れないでください。

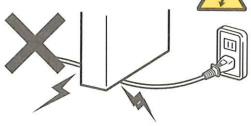
電源コードおよびコンセントについて　⚠ 警告

- **破損した電源コードやプラグ、コンセントは使用しない**
  - 電源コードやプラグが破損していたり、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、ショート、発火の原因となります。お求めの販売店または弊社サービスセンター(14ページ参照)までご相談ください。

- 使用中、電源コードやプラグが異常に熱くなる場合は、ただちに使用を中止してプラグをコンセントから抜き、お求めの販売店または弊社サービスセンター(14ページ参照)までご相談ください。

電源コードについて　⚠ 注意

- **電源コードやプラグを乱雑に扱わない**
  電源コードやプラグを無理に曲げる、物をのせる、傷を付ける、熱に近づける、引っぱる、ねじる、束ねるなどしないように、丁寧に扱ってください。コードが破損して、火災や感電の原因となります。



- **使用中は、電源コードがブレード(回転羽根)に触れないようにする**
  電源コードが破損して、火災や感電の原因となります。

使用場所について　⚠ 警告

- **子供だけで使わせたり、幼児の手の届く場所やペットの近くで使用しない**
  けがや感電をする危険があります。

使用場所について　⚠ 注意

- **平らで安定のよい台などに置いて使用する**
  不安定な場所に置くと、本製品が転倒し、けがや故障の原因となります(詳しくは4ページ)。

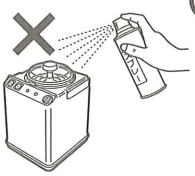
- **熱い表面、濡れた表面およびストーブやガスコンロなどの熱源のそばに置かない**
  故障の原因となります。

使用上のご注意　⚠ 警告

- **使用後および使用しないときはスイッチを切り、必ずプラグをコンセントから抜く**
  誤作動によるけがの原因となることがあります。

- **使用中は、回転しているブレードに手を近づけない**
  けがをする危険があります。

- **可燃性スプレーを近くで使わない**
  引火する危険があります。



使用上のご注意　⚠ 注意

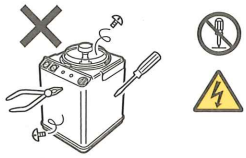
- **本製品を、他の用途や屋外で使用しない**
  この製品は、調理器具です。食材以外のものを混ぜ合わせるなど他の用途で使用すると、けがや故障の原因となります。

- **通気孔をふさがない**
  本体左側面の通気孔をふさぐと内部に熱がこもり、火災や故障の原因となります。

安全上のご注意(続き)

お手入れについて　⚠ 警告

- 改造や分解、修理しない
  感電やけがの原因となります。修理は、お求めの販売店または弊社サービスセンター(14ページ参照)までご相談ください。



お手入れについて　⚠ 注意

- 本体や電源コード、プラグを水に浸けたり、水洗いしない
  故障や感電の危険があります。

- お手入れの前に電源プラグをコンセントから抜く
  誤作動により、けがをする危険があります。

- 金たわし、ベンジン、クレンザー、シンナーなどは使用しない
  各部品が傷ついたりする恐れがあります。
- 使用後は、毎回必ずお手入れをする
  8ページを参照して、必ずお手入れをしてください。

使用上のご注意

- コンプレッサー(冷却用圧縮機)の運転中に電源が切れてしまったり、誤って冷却スイッチを切ってしまったときは、4～5分待ってから、コンプレッサーを運転させてください。すぐに運転させると、コンプレッサーが作動しなかったり、ガタガタと音をたてることがあります。冷却スイッチが切れて4～5分たつと、コンプレッサー内部の制御装置が自動的に調整され、再運転できるようになります。
- 絶対に本体を逆さにしたり、傾けたりしないでください。コンプレッサーの故障の原因となります。
- 連続してアイスクリームを作る場合は、必ずその都度、新しい保冷用食塩水をお使いください。
- 絶対に本体を水に浸けないでください。
- 本体を移動させるときは、必ずプラグをコンセントから抜き、ハンドルを持って静かに持ち上げてください。

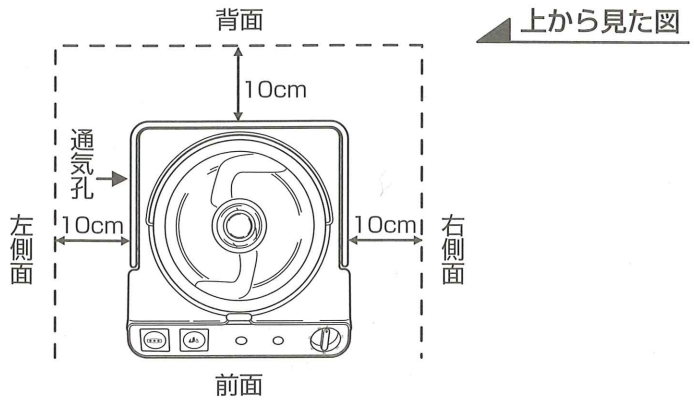
⚠ 警告

- 本製品のコンプレッサーには過負荷保護装置が付いており、過負荷がかかると自動的に止まるように設計されています。コンプレッサーが止まった場合は、4～5分本製品を休ませてから、運転を再開させてください。
- アイスクリームがほどよい固さになると、自動的にブレードの回転が止まりますが、回転スイッチは自動的には切れません。そのまま回転スイッチが入った状態にしておくと、モーターが加熱し、故障の原因となります。ブレードの回転が止まったら、速やかに回転スイッチを切ってください。
- 電源コードを修理したり、取り替える必要があるときは、必ず弊社サービスセンター(14ページ参照)にご連絡ください。

使用場所について

以下の場所で使用してください。

- 水平で丈夫な台の上で使用してください。不安定な場所に置くと、転倒や騒音・振動の原因となります。
- 直射日光の当たる場所や、近くに熱を出す機械(熱源)がある場所では使用しないでください。周囲の許容温度は、最高32℃です。
- 風通しのよい場所で使用してください。
- 壁面から10cm以上離して使用してください。周囲に空間がないと、冷却力が弱まり、電気代のムダになります。特に、本体左側面の通気孔は絶対にふさがないでください。



- 湿気が非常に多い場所での使用は避けてください。

アース線の接続について

感電防止のため、水まわりの近くで使用する場合は、必ずアース線を接続してください。

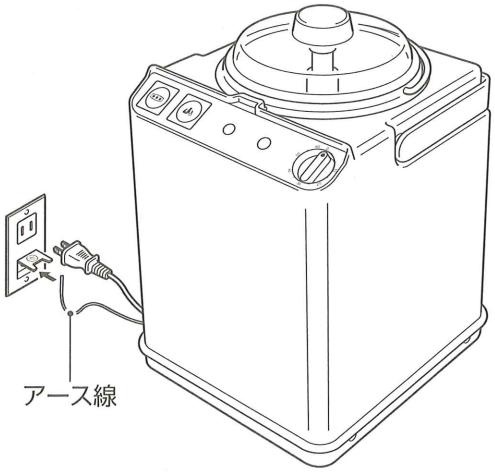
コンセントにアース端子がある場合

アース線をコンセントのアース端子に接続してください。

コンセントにアース端子がない場合

お買い上げの販売店または電気工事店に依頼し、アース工事(第三種接地工事・有料)をしてください。

次のようなところには接続しないでください。
- 水道管(感電の危険)
- ガス管(爆発・引火の危険)
- 電話線のアースや避雷針(落雷のとき危険)



⚠ 警告

- **アース線を確実に接続する**
  アース線の接続が不完全な場合、故障や漏電のときに感電することがあります。

各部の名称とはたらき

ブレード固定ネジ

ブレード
回転して材料を混ぜます。

回転軸
モーターの回転をブレードに伝えます。

冷却スイッチ
コンプレッサーの運転を開始します。

回転スイッチ
ブレードが回転します。
（タイマーがセットされているとき）

冷却ランプ
コンプレッサーの運転中に点灯します。

回転ランプ
回転スイッチが入り、タイマーがセットされているときに点灯します。

電源プラグ

アース線
コンセントのアース端子に接続します。

外釜用ブレード
ボウルを使用せずに、外釜でアイスクリームを作るときに使用します。
※ ボウル用のブレードと違い、軸部に段がありません。

ふた
アイスクリームを作るときは、必ずかぶせておきます。

ボウル
材料を入れます。
（最大仕込み容量:0.8L、ボウル容量:1.6L）

回転軸キャップ
この部分も外せます。

外釜
保冷用食塩水（6ページ参照）を入れます。

ハンドル
本体を持つときは、必ずここを持って持ち上げます。

タイマー
できあがりの時間をセットします。

通気孔
通気孔をふさがないでください。

計量スプーン
保冷用食塩水（6ページ参照）を量るときに使います。

へら
できあがったアイスクリームをすくったり、ブレードについたアイスクリームを落とすときに使います。

本体

※ ブレード固定ネジは、予備用1個が同梱されています（外釜用ブレードと共通）。

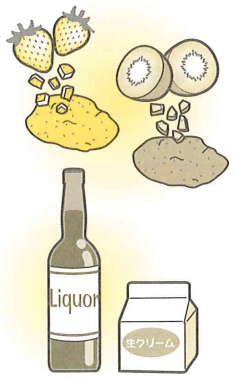
アイスクリームを作る前に（必ずお読みください）

分量について

- 材料を混ぜ合わせた全体量（仕込み量）が0.8Lを超えないようにしてください。
（0.8Lで約7～8人分のアイスクリームが作れます。）

材料について

- 新鮮な材料をお使いください。
- 果実を使用する場合は、ブレンダーでピューレ状にするか、裏ごししてお使いください。果実は固く凍りますので、果肉の食感を残したい場合は、なるべく小さく刻み、酒類やシロップに漬けてお使いください。ナッツ等の固形物もなるべく小さく刻んでください。
- 材料はお好みのレシピに従って調合し、あらかじめ10℃以下に冷やしておいてください。
- 材料は、必ず別の容器で混ぜ合わせてから、ボウルに入れてください。よく混ぜ合わせるほど、なめらかな仕上がりになります。
- 材料に酒類が多く含まれる場合は、通常よりできあがるまでの時間がかかることがあります。

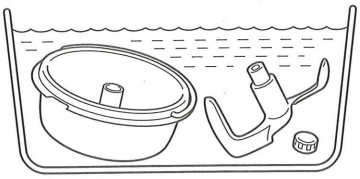


アイスクリームの作りかた

あらかじめ材料を調合し、冷やしておいてください(温かい材料は使用しないでください)。
本書の9～12ページにおすすめのレシピを掲載しております。

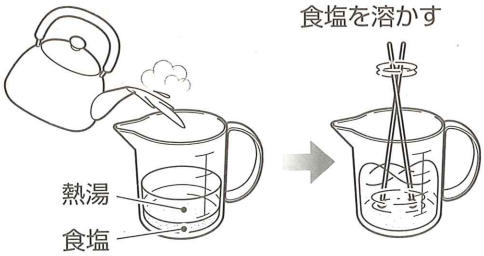
1 ボウルやブレードを洗浄する

ボウル、ブレード、ブレード固定ネジを台所用洗剤とぬるま湯でよく洗ってすすぎます。すすいだ後は、よく乾かしておきます。



2 保冷用食塩水を作る

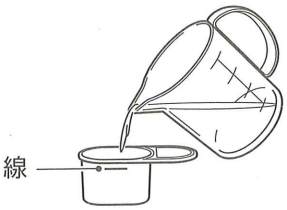
① **耐熱性のカップなどに、食塩と熱湯を1：2の割合で入れ、30秒くらいよくかき回して溶かす。**



⚠ やけど注意
熱湯を注ぐときは、やけどしないように十分ご注意ください。

② **そのまま置いて冷ます。**
カップの底に残った食塩はそのままにしておきます。

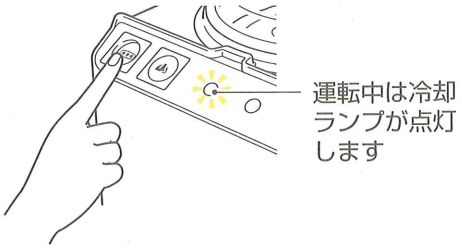
③ **付属の計量スプーンの線のところ(約30mL)まで、上澄みを静かに注ぐ。**



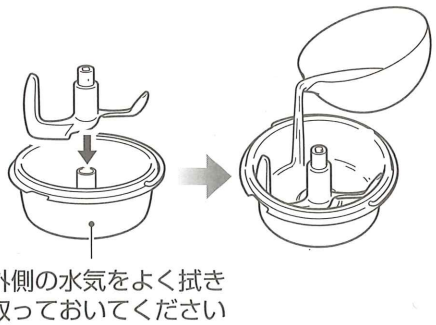
保冷用食塩水について
保冷用食塩水は、外釜に入れて使います。保冷用食塩水には、外釜の冷気をボウルに効率よく伝達し、アイスクリームが固まるまでの時間を短縮する働きがあります。

3 冷却スイッチを押す

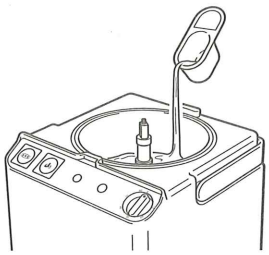
材料を入れる前に5～10分運転させて、冷やしておきます。



4 ボウルにブレードをはめ、調合しておいた材料を入れる



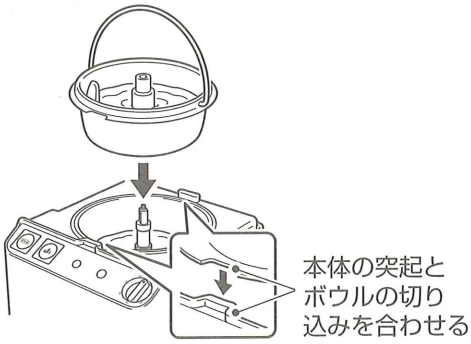
5 保冷用食塩水を外釜に入れる



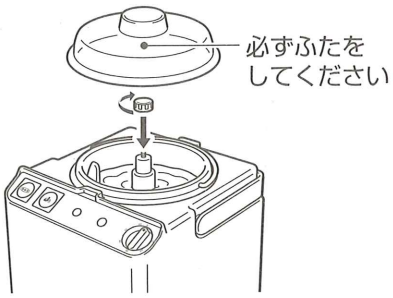
アイスクリームの作りかた(続き)

6 材料を入れたボウルを外釜にセットする

① 本体の突起とボウルの切り込みを合わせ、軽く押し込むようにして、しっかりと外釜にはめ込む。
※ 保冷用食塩水が凍るとボウルがセットできなくなるので、すぐにボウルをセットしてください。

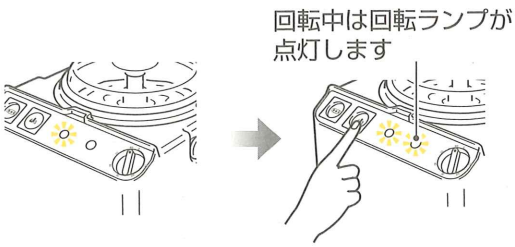


② ブレード固定ネジで固定し、ふたをする



7 タイマーを「60」まで回し、回転スイッチを押す

ブレードが回転し始めます。



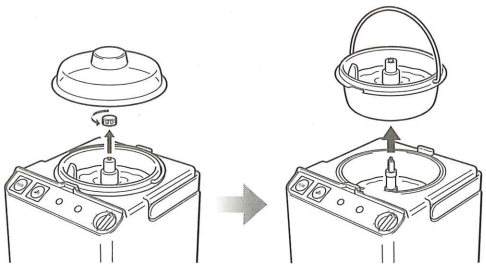
アイスクリームがほどよい固さになると、自動的に回転が止まります。
※ 回転スイッチが入り、タイマーがセットされている場合は、自動的に回転が止まっても回転ランプは消灯しません。

ヒント
- 水分の多い材料を入れたときやアイスクリームメーカーがよく冷えているときは、ボウルの周りの材料がすぐに凍り始め、ふたが持ち上がってしまうことがあります。その場合は、ふたを押さえてから 回転スイッチを押してください。ブレードが回転し始めると、ふたが落ち着きます。
- できあがり時間の目安は30分ですが、材料や冷え具合などによって、できあがり時間が異なります。初めのうちは、タイマーを「60」まで回してお作りください。何度か作ると、タイマーのセット時間がわかるようになります。

⚠ ご注意
- 運転中は必ずふたをしておいてください。ふたを開けたまま運転すると、十分に固まりません。
- タイマーのセット時間は60分のセットで1～2分の誤差が出る場合があります。目安としてご使用ください。

8 ブレードの回転が止まったら、回転スイッチと 冷却スイッチを切り、ボウルを取り出す

タイマーも元の位置に戻してください。



重要
保冷用食塩水が固く凍ってしまい、ボウルが取り出しにくくなることがあります。その場合は、冷却スイッチと回転スイッチを切り、2～3分待ってから、ボウルを取り出すようにしてください。

9 付属のへらを使って、アイスクリームを取り出す

⚠ ご注意
別売のボウルを使うと、続けて次のアイスクリームが作れます。その場合は、いったん凍った保冷用食塩水を外釜から取り除き、新しい保冷用食塩水を入れてください。凍った保冷用食塩水の取り除きかたは、以下の「お手入れのしかた」をご覧ください。

ヒント
外釜に外釜用ブレードを取り付けると、ボウルや保冷用食塩水を使わずにアイスクリームが作れます。作りかたは、ボウルを使うときと同様です。（必ずブレード固定ネジで外釜用ブレードを固定してください。）

アイスクリームを保存する場合

- 保存温度：　－18℃以下
- 保存容器：　清潔で、きちんとふたのできるもの
  「調理日」と「アイスクリームの種類」を明記しておきましょう。
- 保存期間の目安：加熱していない材料を使ったもの ……約1週間
  加熱した材料を使ったもの ……約2週間
  シャーベット ……約1～2週間

※ 冷凍庫をひんぱんに開閉する場合は、保存期間も短くなります。
※ 日がたつにつれて風味が損なわれます。できるだけ新鮮なうちにお召し上がりください。

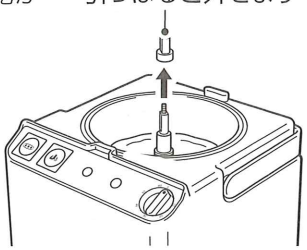
お手入れのしかた

電源プラグはコンセントから抜いておいてください。

● ボウル、ブレード、ブレード固定ネジ、ふた、へら、回転軸キャップ、計量スプーン

台所用の中性洗剤でよく洗ってすすぎ、乾かしておきます。
ボウル、ブレード、へらは、食器洗い機（水温60℃以下）でも洗えます。

回転軸キャップを上に引っぱると外せます



● 本体（水洗い不可）

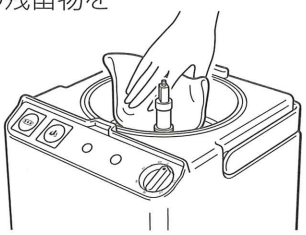
よくしぼった布で拭いた後、乾いた布で拭きます。
汚れがひどい場合は、しぼった布に少量の台所用洗剤を含ませて拭き取ってください。

● 外釜（水洗い不可）

① 電源プラグをコンセントから抜き、保冷用食塩水が完全に解凍するまで待つ。

② 保冷用食塩水を柔らかいスポンジで吸い取ってから、濡れた布きんで拭く。
こうすることで塩の残留物を取り除き、残留物がこびりつくのを防ぎます。

③ 乾いた布きんで水分をよく拭き取る。



おすすめレシピ

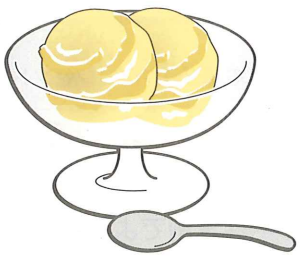
本場イタリアに学ぶ、小粋なジェラートをご紹介します。
※レシピ名のカッコ内はイタリア語の名称です。

基本のジェラート

A バニラアイスクリーム（Gelato alla vaniglia）

材料(7～8人分)
- グラニュー糖 150g
- 卵黄 4個
- 牛乳 500mL
- 生クリーム 150mL
- バニラビーンズ ..... 1/2本(4～5cm)

① バニラビーンズは、縦半分に切れ目を入れ、さやを裂いて中の種子をしごき出す。
さやと種子を別々にしておいてください。
② 鍋に、牛乳と生クリーム、バニラビーンズのさやを入れて火にかけ、沸騰する直前で火からおろす。
③ 別に用意したボウルに、卵黄とバニラビーンズの種子、グラニュー糖を入れて泡立て器で溶きほぐし、白っぽくなるまですり混ぜる。
④ ②からバニラビーンズのさやを取り除き、少しずつ③に加える。
⑤ ④を鍋に入れて弱火にかけ、木べらで鍋底をこするようにかき混ぜる。
⑥ 木べらについた生地を指でなぞり、指の跡が残るくらいの濃度になったら、火からおろす。
※ 絶対に沸騰させないように気をつけてください。
⑦ ⑥を漉し器で漉しながら別の容器に移し、かき混ぜながら冷ます。
※ 氷水を入れたボウル等で容器の周りを冷やしてください。
⑧ アイスクリームメーカー本体の ❄❄❄ 冷却スイッチを押し、5～10分冷やしておく。
⑨ 保冷用食塩水を約30mL(付属の計量スプーンの線のところまで)入れる。
⑩ 前の手順で準備した材料が十分に冷えていること(10℃以下がおすすめです)を確認したら、付属のボウルに移して、本体にセットする。
⑪ タイマーを「60」に合わせ、回転スイッチを入れる。
ブレードが止まったら、アイスクリームのできあがりです。



バリエーション

アフォガート（Affogato）

“アフォガート”とはイタリア語で「溺れる･･･」という意味。
バニラアイスクリームにいれたてのエスプレッソコーヒーをかけてお召し上がりください。
温かいエスプレッソコーヒーと冷たいアイスクリームのコンビネーションが楽しめるメニューです。

ジェラテリアの定番メニュー

※ジェラテリアはイタリアのアイスクリーム店です。

B つぶつぶピスタチオアイスクリーム（Gelato al pistacchio）

バニラアイスクリームのバリエーション。バニラビーンズの代わりに、刻んだピスタチオを使います。

材料(7～8人分)
- グラニュー糖 150g
- 卵黄 4個
- 牛乳 500mL
- 生クリーム 150mL
- ピスタチオ 80g
  ※おつまみ用のピスタチオの殻と薄皮をむき、細かく刻んでおく。
- アーモンドエッセンス 小さじ1/2

① 鍋に、牛乳と生クリームを入れて火にかけ、沸騰する直前で火からおろす。
② 別に用意したボウルに、卵黄とグラニュー糖を入れて泡立て器で溶きほぐし、白っぽくなるまですり混ぜる。
③ ①を少しずつ②に加える。
④ ③を鍋に入れて弱火にかけ、木べらで鍋底をこするようにかき混ぜる。
※ 沸騰させないように気をつけてください。
⑤ 木べらについた生地を指でなぞり、指の跡が残るくらいの濃度になったら、火からおろす。
⑥ ⑤を別の容器に移し、かき混ぜながら冷ます。
※ 氷水を入れたボウル等で容器の周りを冷やしてください。
⑦ ⑥に刻んだピスタチオとアーモンドエッセンスを入れてよく混ぜる。

以下、「A バニラアイスクリーム」の手順⑧～⑪と同じ。

C チョコレートアイスクリーム（Gelato al cioccolato）

材料(7～8人分)
- グラニュー糖 75g
- 卵黄 3個
- 牛乳 450mL
- 生クリーム 150mL
- ビターチョコレート 200g

① 鍋に牛乳を入れて火にかけ、沸騰する直前で火からおろす。
② 別に用意したボウルに、卵黄、グラニュー糖を入れて泡立て器で溶きほぐし、白っぽくなるまですり混ぜる。
③ ①を少しずつ②に加える。
④ ③を鍋に入れて弱火にかけ、木べらで鍋底をこするようにかき混ぜる。
⑤ 木べらについた生地を指でなぞり、指の跡が残るくらいの濃度になったら、火からおろす。
⑥ チョコレートを湯せんにかけて溶かし、⑤に加える。
⑦ ⑥を別の容器に移し、かき混ぜながら冷ます。
※ 氷水を入れたボウル等で容器の周りを冷やしてください。
⑧ 冷めたら、とろりとするくらい(7、8分)に泡立てた生クリームを加える。

以下、「A バニラアイスクリーム」の手順⑧～⑪と同じ。

D ザバイオーネアイスクリーム (Gelato allo zabaione)

材料(7~8人分)
- グラニュー糖 150g
- 卵黄 4個
- 牛乳 400mL
- 生クリーム 150mL
- バニラビーンズ 1本
- マルサラ酒 100mL

① 別に用意したボウルに、卵黄、グラニュー糖、マルサラ酒を入れて泡立て器で溶きほぐし、白っぽくなるまですり混ぜる。
② ①を70℃の湯せんにかけ、フワフワになるまで泡立て続ける。
③ 鍋に、牛乳とバニラビーンズを入れて火にかけ、沸騰する直前で火からおろす。
④ ③からバニラビーンズのさやを取り除き、②に③を少しずつ加えて混ぜる。
⑤ ④を別の容器に移し、かき混ぜながら冷ます。
※ 氷水を入れたボウル等で容器の周りを冷やしてください。
⑥ ⑤に生クリームを入れて混ぜる。

以下、「A バニラアイスクリーム」の手順⑧~⑪と同じ。

ソルベット

E レモンシャーベット(Sorbetto al limone)

材料(5~6人分)
- グラニュー糖 300g
- 水 300mL
- レモン汁 ..... 150mL(レモン約3個分)
- 卵白 1個分
- レモンの皮のすりおろし 2個分

① 鍋に、グラニュー糖と水を入れて弱火にかけ、グラニュー糖をよく溶かす。そのまま8分ほど沸騰させ、シロップ状にする。
② 室温になるまで冷まし、レモン汁とレモンの皮のすりおろしを入れて混ぜる。
③ ②を別の容器に移して冷蔵庫で冷やす。
④ 卵白を泡立て、③に入れて混ぜる。

以下、「A バニラアイスクリーム」の手順⑧~⑪と同じ。

バリエーション

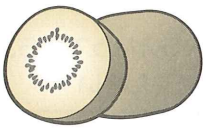
ズグロッピーノ(Sgroppino)

レモンシャーベットとウォッカをブレンダーで攪拌(かくはん)し、グラスに注ぐと、ヴェネツィアを中心とした地域でよく飲まれている「ズグロッピーノ」というカクテルになります。

グラニータ

F キウイのグラニータ(Granita di kiwi)

材料(5〜6人分)
- キウイ 4個
- グラニュー糖 300g
- 水 300mL

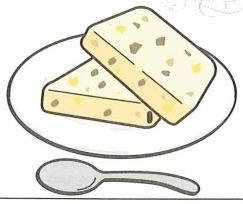


① 鍋に、グラニュー糖と水を入れて弱火にかけ、グラニュー糖をよく溶かす。そのまま8分ほど沸騰させ、シロップ状にする。
② キウイと①をブレンダーなどに入れてピューレ状にする。

以下、「A バニラアイスクリーム」の手順⑧〜⑪と同じ。

アレンジ

G カッサータ(Cassata siciliana)



いろいろなバリエーションが楽しめる、シチリアの代表的なデザートです。

材料(5〜6人分)
- リコッタチーズ 200g
- 生クリーム 200mL
- はちみつ 60g
- マルサラ酒 大さじ2
- オレンジピール 1枚
- アンゼリカ 2本
- ミックスドライフルーツ 大さじ4
- マシュマロ 5個

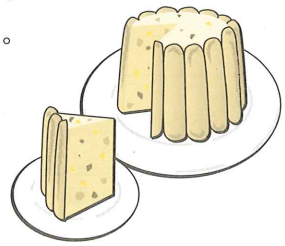
① オレンジピールとアンゼリカを刻み、ドライフルーツと一緒にマルサラ酒に一晩漬けておく。
② リコッタチーズを室温に戻し、かき混ぜてなめらかにする。
③ 別に用意したボウルで、生クリームを8分立てにする。
④ ②と③をよく混ぜ合わせる。
⑤ 本体を約10分冷やしておく。
⑥ 保冷用食塩水を約30mL(付属の計量スプーンの線のところまで)入れる。
⑦ ④を付属のボウルに入れ、本体にセットする。
⑧ タイマーを「20」以上に合わせ、回転スイッチを入れる。
ブレードが回転します。
⑨ 20分くらいで(まだ柔らかいうちに)止める。
⑩ 別に用意したボウルに⑨を取り出し、①と刻んだマシュマロを混ぜる。
⑪ 流し型などに入れ、冷凍庫に入れる。

固まったらできあがりです。

バリエーション

フィンガービスケットで囲むと、おしゃれなアイスクリームケーキになります。

① 型の内側にクッキングシートを敷き、フィンガービスケットを張り付けていく。
② 上記⑩を流し入れ、冷凍庫に入れる。
③ 固まったら、型の外側に濡れ布きんを当てて外しやすくし、皿に返す。
フィンガービスケットの境目で切り分けます。



故障かな？と思ったら

使用中に異常が生じたときは、修理を依頼される前に、以下をもう一度チェックしてみてください。それでも異常があるときは、修理をご依頼ください(14ページをご覧ください)。ご自分での分解／修理／改造はおやめください。

症状(現象)	考えられる原因	処置
• 冷却しない • コンプレッサーが作動しない	• 電源コード／プラグが損傷している • 過負荷がかかり、コンプレッサーが止まっている • 冷却スイッチを切ってから、すぐに入れ直した	⇒ ただちに使用を中止し、販売店または弊社サービスセンターに連絡してください ⇒ 4～5分本製品を休ませてから、運転を再開させてください ⇒ 4～5分待ってから、冷却スイッチを入れ直してください
• ブレードが回転しない	• 電源コード／プラグが損傷している • タイマーが「0」の位置になっている • 材料が大きすぎる	⇒ ただちに販売店または弊社サービスセンターに連絡してください ⇒ タイマーを「60」まで回すか、できあがり時間にセットしてください ⇒ 果肉やナッツ等の固形物を入れる場合は、なるべく小さく刻んでください
• うまく固まらない • 固まるのに時間がかかる	• 保冷用食塩水を外釜に入れていない • ボウルやブレードが正しくセットされていない • 材料が熱いうちに入れた • 本体左側面の通気孔がふさがれている • 周囲の温度が高過ぎる	⇒ ボウルを使うときは、必ず外釜に保冷用食塩水を入れてください ⇒ 正しくセットしてください(7ページ) ⇒ 材料を冷ましてから入れてください ⇒ 壁面から10cm以上離し、風通しのよい場所で使用してください ⇒ 周囲の温度が32℃以上の場合は、温度を下げるか、温度の低い場所で使用してください

仕様

製品名称／型式番号		アイスクリームメーカー／692	付属品	ブレード固定ネジ　1本(スペアー)
定格	電圧／周波数	AC100V／50-60Hz	材質	• 本体／ABS樹脂 • ボウル／SUS304(18/10)ステンレス • ブレード、外釜用ブレード／ポリアセタール • ふた／AS樹脂 • へら、計量スプーン／ポリプロピレン
	電動機の消費電力	280W		
容量		ボウル最大容量1.6L 最大仕込み容量0.8L		
冷媒		R134a(代替フロン)		
外形寸法		幅260×奥行275×高さ365mm (ハンドルを立てた場合：高さ 430mm)	電源コードの長さ	1.8m
重量		約16kg	アース線の長さ	2.5m

別売品のお求めについて

ボウル(ふた、ブレード、ブレード固定ネジ付き)
連続して次のアイスクリームを作るときに便利です。

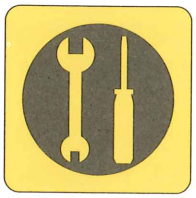
● 型番　692-SBS

● 価格　税込 8,400円(本体価格 8,000円、消費税 400円)、送料別

本製品購入販売店、または弊社サービスセンターにてお求めください。

アフターサービスについて

1) 使用中に製品機能上問題が発生したときは、ただちにスイッチを切り、プラグをコンセントから抜いてください。その後、お求めの販売店または弊社サービスセンター(下記)にご相談ください。
2) 万一、故障／損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に1.**お求め時期**　2.**製品名称と型式番号**　3.**故障の状況**——を連絡のうえ、修理を依頼してください。なお、弊社サービスセンターにご依頼される場合は、お電話または直接宅配便でお送りください。宅配便の場合は、必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージ(梱包箱)に同封してください。
3) 保証期間中(1年)は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。
4) 真心点検のお勧め：長い期間ご使用いただくために、専門技術者による点検・整備も実施しております。点検の依頼の方法、料金などにつきましては、弊社サービスセンターまでお問い合わせください。
※下の枠内に、購入年月日を記入してください。点検の目安になります。



購入年月日:	年	月	日

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または弊社サービスセンターまでお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター　(受付時間▶土、日、祝日を除く毎日　9:30～18:00)

● 横浜：〒221-0022　神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9　安田倉庫(株)内4号ビル
修理のお申し込みは……Tel. 0120-804-280
お問い合わせ、ご相談は…Tel. 0120-064-300
／Fax. 045-450-3291

● 大阪：〒564-0044　大阪府吹田市南金田2-21-25
修理のお申し込みは……Tel. 0120-692-885
お問い合わせ、ご相談は…Tel. 0120-692-880
／Fax. 06-6368-2881

AII-31160

De'Longhi Japan Corp.

DēLonghi デロンギ・ジャパン株式会社

本　　社：〒101-0044　東京都千代田区鍛冶町1-5-6　第3大東ビル　Tel.03-5256-6321(代)
大阪支店：〒541-0051　大阪市中央区備後町3-3-15　ニュー備後町ビル　Tel.06-6263-6116(代)

環境に負荷の少ない水なし印刷・無塩素漂白エコパルプ(ECF)・ソイインクを使用しています。