

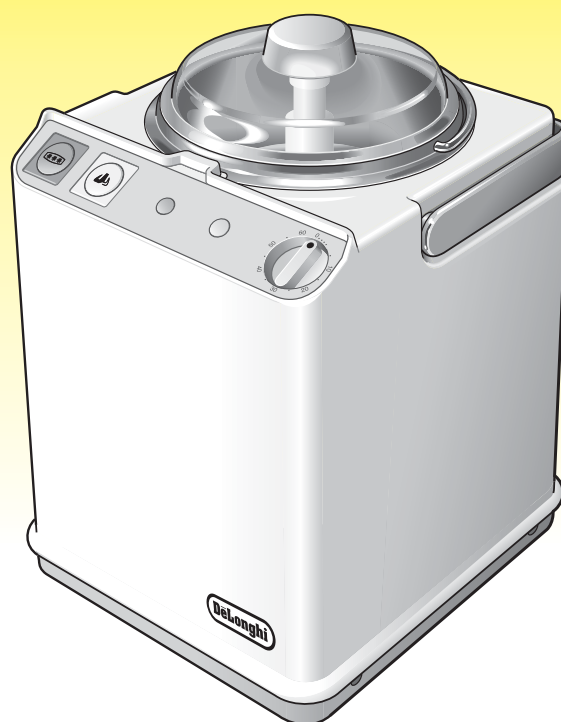


Living innovation

デロンギ
アイスクリームメーカー

型番692N

取扱説明書



MADE IN CHINA

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 692Nをお求めいただき、誠にありがとうございました。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	1~4
使用上のご注意	4
アース線の接続について	5
使用場所について	5
各部の名称とはたらき	6
アイスクリームを作る前に (必ずお読みください)	6
アイスクリームの作りかた	7~9
お手入れのしかた	9
おすすめレシピ	10~13
故障かな?と思ったら	14
別売品のお求めについて	14
仕様	14
アフターサービスについて	裏表紙

安全上のご注意 各注意事項を、必ずお守りください。

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、「危険」「警告」「注意」の3つに分け、明示しています。



危険

この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う危険が切迫して想定される」内容です。



警告

この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。



注意

この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

4. 各注意事項には、「禁止」または「強制」を促す絵表示が付いています。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。



：禁止



：接触禁止



：水ぬれ禁止



：分解禁止



：ぬれ手禁止



：風呂・シャワー
室での使用禁止

この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。



：指示を守る



：必ずアース線を
接続する



：電源プラグを
抜く

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。



危険



自分で絶対に分解・修理・改造は行わない

火災・感電・ケガの原因になります。修理はお求めの販売店または弊社サービスセンター(裏表紙参照)にご相談ください。



警告

【電源／コンセントについて】



電源は交流100V(50/60Hz)で「15A 125V」と記されている壁面のコンセントに直接差し込む
それ以外のコンセントから電源をとると、火災や感電の原因になります。

15A 125V



アースを確実に取り付ける
故障や漏電のときに、感電の原因になります。
アース端子がない場合 販売店または電気工事店にご相談ください。
ご注意：ガス管や水道管、電話や避雷針のアース線には絶対に接続しないでください【法令で禁止されています】。

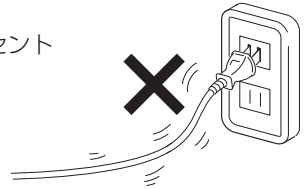
警告

【電源／コンセントについて】



取付けの悪いコンセントは絶対に使わない

取付けの悪い(ガタツキのある)コンセントや差込み口(刃受)のゆるいコンセントは、絶対に使用しないでください。感電や発熱の恐れがあります。



【電源プラグ／電源コードについて】



電源プラグ／電源コードが異常発熱している場合は、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

運転中に、電源プラグ／電源コードが異常に熱くなる場合は、電源を切り(＝運転中止)、お求めの販売店または弊社サービスセンター(裏表紙参照)に、ご相談ください。そのまま使用すると、ショートや発火する恐れがあります。



電源プラグ／電源コードを破損するようなことはしない

電源プラグ／電源コードは、大切に扱ってください。無理に曲げたり、物を載せたり、束ねたり、傷をつけないでください。傷んだまま使用すると、感電やショート、発火などの原因になります。



変形・破損している電源プラグ／電源コードは絶対に使わない

感電やショート、発火する恐れがあります。必ず、お求めの販売店または弊社サービスセンター(裏表紙参照)に、交換を依頼してください。



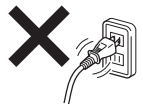
コンセントや配線器具の定格を超える使用方や、交流100V以外での使用はしない
たこ足配線などで、定格を超えると、発熱による火災の原因になります。



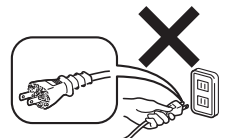
ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない
感電する恐れがあります。



電源プラグは、根元までしっかりと差し込む
不完全な接続は、感電や発熱による火災の原因になります。



電源プラグやコンセントに付着しているホコリやゴミは、定期的に取り除く
ホコリやゴミが湿気を帯びると、ショートや漏電、発火などの原因になります。



動作中に電源プラグを抜き差ししない
運転中に、電源プラグの抜き差しをしないでください。感電・火災の原因になります。

【使用中／使用後について】



逆さまや横倒し、立てかけて使わない
火災や故障などの恐れがあり、危険です。



お子様だけでは使わせない。幼児の手の届くところで使わない
ヤケド・感電・ケガの原因になります。



使用中は、回転しているブレードに手を近づけない
ケガをする危険があります。



安全上のご注意(続き)



警告

【運転中について】



異常が生じた場合は、使用を中止する

万一、異常が生じた場合は、直ちに電源を切り(=運転中止)、電源プラグをコンセントから抜いてください。異常な状態で使い続けると、事故や故障につながります。必ず、お求めの販売店または弊社サービスセンター(裏表紙参照)までご連絡ください。

【お手入れについて】



本体のお手入れは電源プラグをコンセントから抜き行う

ヤケド・感電・ケガの原因になります。



注意

【電源プラグ／電源コードについて】



電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、必ず電源プラグを持って抜く
電源コードを無理に引っ張ると、感電や火災の原因になります。

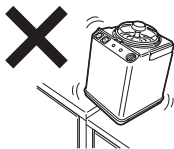


【設置場所について】



本体は不安定なところに置かない

不安定な場所に置くと、本製品が転倒し、ケガや故障の原因となります(詳しくは5ページ)。



本体の上に物を置かない

本体や置いた物の変形・変質したり火災の原因になります。



屋外や水／湿気の多い場所(部屋)、浴室で使わない

ショートや感電の恐れがあります。

【使用中／使用後について】



本体が転倒・落下したときには、使用せず、点検を依頼する

感電・火災・ケガの恐れがあります。万一、本体が転倒・落下してしまった場合は、直ちに電源を切り(=運転中止)、お求めの販売店または弊社サービスセンター(裏表紙参照)までご連絡ください。



長期間使用しない場合は、必ず電源プラグを抜く
絶縁劣化による感電・漏電・火災の恐れがあります。



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。



小さなお子様が近くにいるときは、必ず付き添う
運転中および運転していないときもお子様がそばにいるときは大人の方が付き添ってください。ケガの恐れがあります。



本製品を、他の用途や屋外で使わない

この製品は、屋内用の調理器具です。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、ケガや故障の原因となります。

注意

【運転中について】



調理以外の目的に使わない
火災の原因になります。



最大仕込み容量を守って使用する
故障の原因になります。

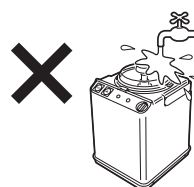


本体に水やお茶をこぼさない
万一、こぼしてしまった場合は、ショートや感電などの恐れがありますので、直ちに電源を切り、運転を停止します。その後、お求めの販売店または弊社サービスセンター(裏表紙参照)までご連絡ください。

【お手入れについて】



絶対に水に浸したり、水洗いをしない
本体および外釜は水洗いできません。感電や故障の原因になります。



使用上のご注意



表面が熱いもの、表面がぬれているもの、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でください。故障の原因になります。



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。



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(裏表紙参照)にご連絡ください。

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。



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。

コンセントにアース端子がある場合

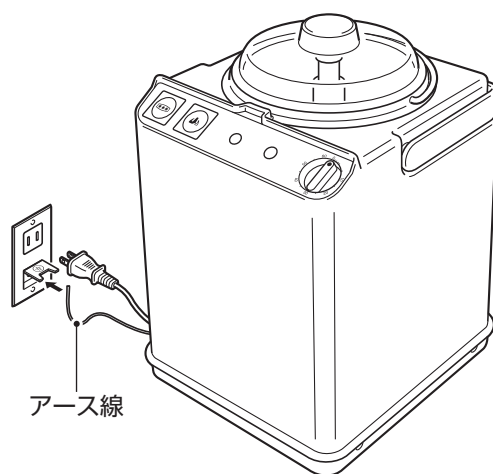
アース線をコンセントのアース端子に接続してください。

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)



アース線

使用場所について



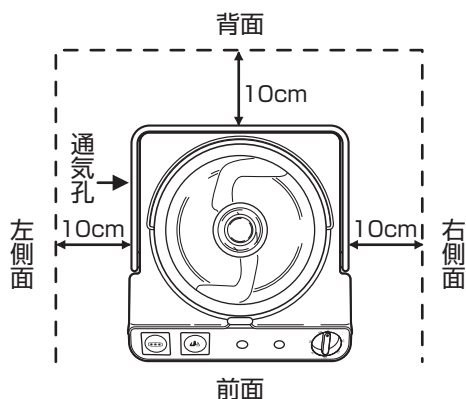
注意

不安定な場所に置くと、本製品の転倒や落下により、ケガや故障の原因になります。

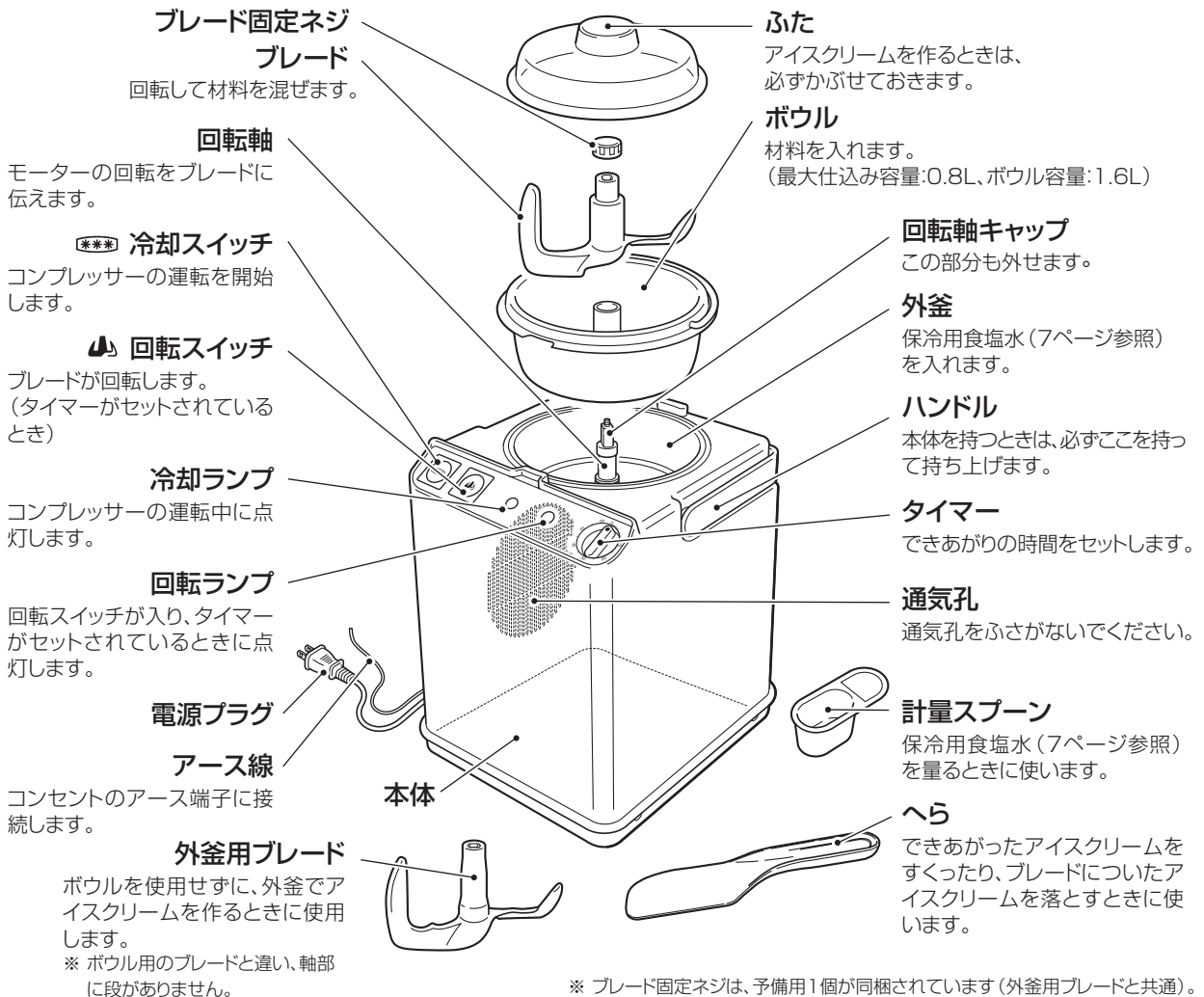
以下の場所で使用してください。

- 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。
- 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らないでください。
- 湿気が非常に多い場所での使用は避けてください。

上から見た図



各部の名称とはたらき



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。

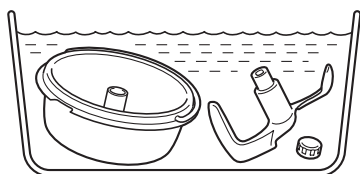


アイスクリームの作りかた

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10～13ページにおすすめのレシピを掲載しております。

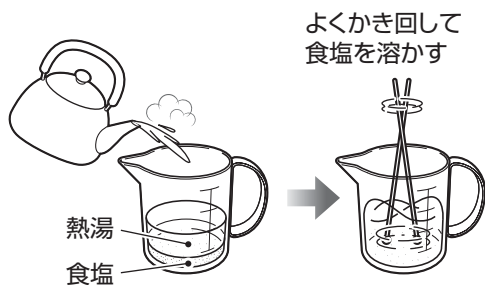
1 ボウルやブレードを洗淨する

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

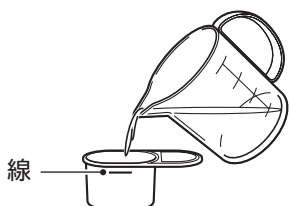
- ① 耐熱性のカップなどに、食塩と熱湯を1：2の割合で入れ、30秒くらいよくかき回して溶かす。



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。

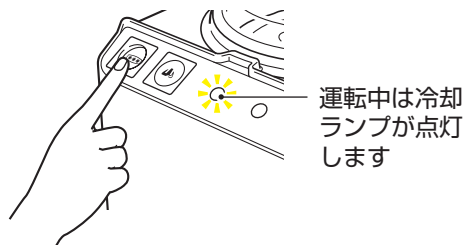


保冷用食塩水について

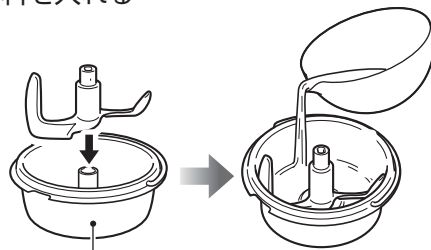
保冷用食塩水は、外釜に入れて使います。
保冷用食塩水には、外釜の冷気をボウルに効率よく伝達し、アイスクリームが固まるまでの時間を短縮する働きがあります。

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。

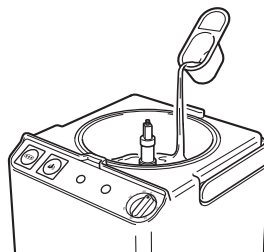


4 ボウルにブレードをはめ、調合しておいた材料を入れる



外側の水気をよく拭き取っておください

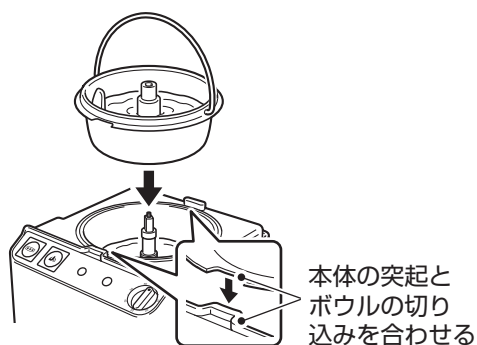
5 保冷用食塩水を外釜に入れる



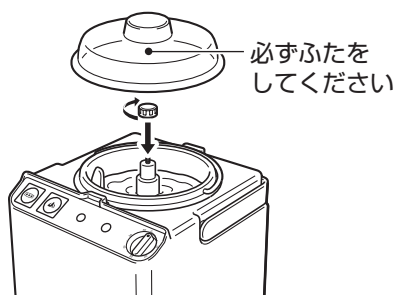
6 材料を入れたボウルを外釜にセットする

- 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。

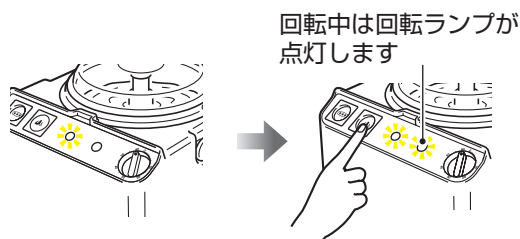


- ② ブレード固定ネジで固定し、ふたをする。



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。

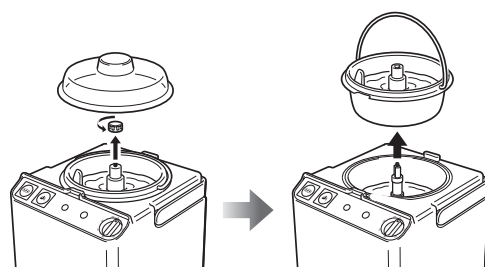
※ 回転スイッチが入り、タイマーがセットされている場合は、自動的に回転が止まっても回転ランプは消灯しません。

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。
- 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。

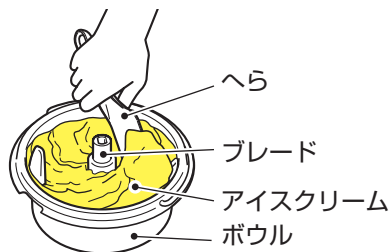


ヒント

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。

アイスクリームの作りかた(続き)

9 付属のへらを使って、アイスクリームを取り出す



ヒント

- ・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、以下の「お手入れのしかた」を参照して、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。
- ・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	※ 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。
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	
- ※ 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

注意



お手入れをする前に、必ず事前に電源プラグをコンセントから抜いてください。

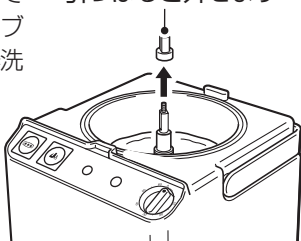
- 使用後は、毎回お手入れしてください。
- 洗剤やクレンザー、シンナー、金たわしなどは使わないでください。



■ 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つまみ、引っぱると外せます。

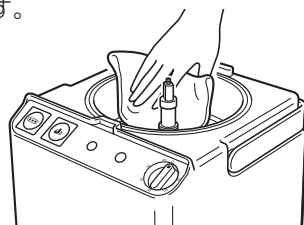


■ 本体(水洗い不可)

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。




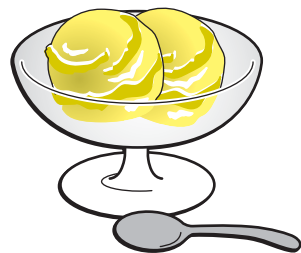
基本のジェラート

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 | • 生クリーム | 150mL |
| • 卵黄 | 4個 | • バニラビーンズ | 1/2本(4~5cm) |
| • 牛乳 | 500mL | | |

- 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

アフオガート (Affogato)

“アフオガート”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た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。



おすすめレシピ(続き)



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 | • ピスタチオ | 80g |
| • 卵黄 | 4個 | ※ おつまみ用のピスタチオの殻と薄皮を | |
| • 牛乳 | 500mL | むき、細かく刻んでおく。 | |
| • 生クリーム | 150mL | • 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 | • 生クリーム | 150mL |
| • 卵黄 | 3個 | • ビターチョコレート | 200g |
| • 牛乳 | 450mL | | |

- 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يو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 | • 生クリーム | 150mL |
| • 卵黄 | 4個 | • バニラビーンズ | 1本 |
| • 牛乳 | 400mL | • 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

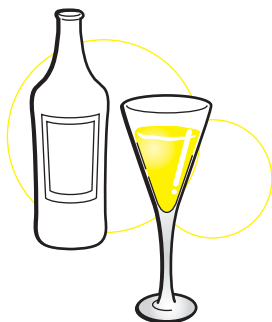
E レモンシャーベット (Sorbetto al limone)

材料(5~6人分)

- | | | | |
|----------------|-----------------|---------------------|-----|
| • グラニュー糖 | 300g | • 卵白 | 1個分 |
| • 水 | 300mL | • レモンの皮のすりおろし | 2個分 |
| • レモン汁 | 150mL (レモン約3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。

おすすめレシピ(続き)

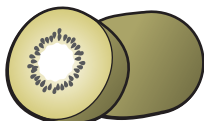


グラニータ

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)

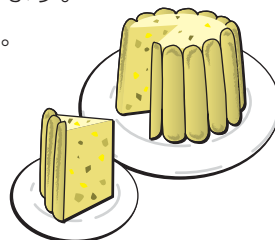
- リコッタチーズ 200g
- 生クリーム 200mL
- はちみつ 60g
- マルサラ酒 大さじ2
- オレンジピール 1枚
- アンゼリカ 2本
- ミックスドライフルーツ 大さじ4
- マシュマロ 5個

- 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、型の外側にぬ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(裏表紙をご覧ください)。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(8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 ⇒ 周囲の温度を下げるか、温度の低い場所で使用し てください

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

※本製品購入販売店、またはホームページ(<http://www.shop-casa-delonghi.com>)にてお求めください。

仕様

製品名称／型式番号	アイスクリームメーカー／692N	付 属 品	ブレード固定ネジ1本(スペアー)、 計量スプーン、へら、外釜用ブレード、 アース線
定 電 圧／周 波 数	AC100V／50/60Hz		
格 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	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
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)		
重 量	約16kg		

アフターサービスについて

- 1) 使用中に異常(★)が生じた場合は、ただちに電源を切り、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デロンギ・ジャパンサービスセンター(下記参照)にご相談ください。

—★以下のような場合には、点検および修理が必要です—

- ・使用中、電源コードおよび電源プラグ、コンセントが異常に熱くなる
- ・電源コード、電源プラグが変形／破損している
- ・本体の機器内部に水などの液体をこぼした
- ・本体に強い衝撃を与えた
- ・取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機能しない

- 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(梱装箱)に同封してください。

- 3) 保証期間中(6か月)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) 補修用性能部品の保有期間について

弊社では、この製品の補修用性能部品について、最終輸入日を起点に6年間保有しております。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です

- 5) 真心点検のお勧め：長い期間で使いいただくために、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。



ご購入年月日: 年 月 日

- 6) デロンギ再資源化システムについて

ご不用になった製品は、下記の要領に従い、弊社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。



送料について：再資源化の費用は弊社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担(元払い)となります。予めご了承ください。

梱包について：製品の入っていた箱(元箱)に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアパッキンにくるんでください。
※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

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)

● コールセンター

修理について……………Tel. 0120-804-280
Tel. 0120-692-885 / Fax. 045-450-3291
お問い合わせ……………Tel. 0120-064-300
Tel. 0120-692-880

〒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

ホームページでのお問い合わせ(URL)<http://www.delonghi.co.jp>

DeLonghi デロンギ・ジャパン株式会社

〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1-5-6 第3大東ビル

www.delonghi.co.jp イタリアのライフスタイル情報満載！会員登録でプレゼントのチャンスも！