

## 《こんな場合は》

### 「かくはんスティックがうまく回らない」

- 本体にパーツが6ページ上の図の順できちんとセットしているか確認してください。
- かくはんスティックをかくはん透明カバーの溝に“カチツ”と音がするまで差し込んでいるか確認してください。
- 回す時に氷がからんでいることがありますので、ハンドルを逆に回してみてください。

### 「ソフトクリームがうまく固まらない」

- 氷、塩、水は指定量を入れてください。氷や塩の量が少ないとアルミカップが冷えずソフトクリームが固まらないことがあります。
- 氷があまり小さいと冷えないことがありますので、なるべく指定の大きさに近い氷を入れてください。
- 室温が高かったり、ソフトクリームの材料によっては固まるのに時間がかかる場合がありますので、少し長めにハンドルを回してください。

### 「ソフトクリームが固まりすぎた」

- かくはんスティックを外し、アルミカップの中のソフトクリームを付属のヘラでかきまぜて少しやわらかくしてからしぼり出しましょう。

## 株式会社トミー

トミーでは、「子供たちに安全で楽しいおもちゃと夢を」を第一に考えております。そのため、常に製品に対し研究、改良を行っており、お買い上げ時期によって同一製品の中にも多少異なるものや、パッケージの写真やイラストなどと異なる場合がございますがご了承ください。製品につきましては、万全の注意をはらって製造に当たっておりますが、万一お気付きの点がございましたら下記までご連絡ください。

—株式会社トミー お客様相談室 ハニータイム くまのプーさん くるくるソフトクリーム屋さん担当—

〒124-8511 東京都葛飾区立石7-9-10 TEL 03-3693-1031

〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原4-3-7 TEL 06-6395-1031

\*電話受付時間 月～金曜日(祝日・祭日を除く) 10～17時 おかけ間違いのないようご注意ください

# ハニータイム くまのプーさん くるくるソフトクリーム屋さん

## とあつかせつめいしよ 取り扱い説明書

たいしようれい  
対象年齢6才以上

©Disney

Based on the "Winnie the Pooh" works,  
by A.A. Milne and E.H. Shepard



この度は、TOMY「ハニータイム くまのプーさん くるくるソフトクリーム屋さん」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。ご使用前に、この取り扱い説明書をよくお読みください。また、読み終わった後は必ず保管しておいてください。

# TOMY®





## ⚠ 注意 (ちゅうい)

保護者の方へ 必ずお読みください。

- 保護者のもとで遊ばせてください。
- 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。
- 破損・変形した場合には使用しないでください。
- 電子レンジ、食器洗い機には使用しないでください。
- ハンドル部分や部品の間に指や髪の毛や衣服などをはさまれないように注意してください。
- 食材を使用しますので、使用前・使用後には必ず本体や道具などをよく洗浄し清潔に保って使用してください。
- 使用目的以外のことには使用しないでください。
- 落としたり、ぶついたり、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。
- 思わぬ事故の恐れがありますので、ご使用後は3才未満のお子様の手の届かないところに保管してください。
- プラスチック袋を頭から被ったり、顔を覆ったりしないでください。窒息する恐れがあります。
- ぶついたり、激しくふりまわすなど、乱暴な遊びをしないでください。

## お願い

- ご使用前に取り扱い説明書をよくお読みください。また読み終わった後は必ず保管してください。
- 破損・変形などの原因になりますので落とすなど、強い衝撃を与えたり、無理な力を加えないでください。
- 本体や付属品はきれいに洗い、乾いたフキンで水分をふき取ってからしまってください。濡れたままですとカビなどの原因となります。
- 洗浄する際、たわしや磨き粉などで磨くと、傷やサビの原因になりますので使用しないでください。
- 消毒する際に煮沸消毒は行わないでください。変形する恐れがあります。
- 高温・多湿の場所や直射日光が当たる場所での使用や保管は行わないでください。
- 濡れた手で水やアルミカップに触れると手にはりつく恐れがあり危険です。取り扱いには十分ご注意ください。
- 作成に使用した塩水は飲まないようご注意ください。
- プラスチック袋は梱包材ですので開封後はすぐに捨ててください。

## セット内容と各部の名称



- ①本体…………… 1
- ②トップカバー…………… 1
- ③ハンドル…………… 1
- ④アルミカップカバー…………… 1
- ⑤かくはん透明カバー…………… 1
- ⑥かくはんカバー…………… 1
- ⑦しほりだしカバー…………… 1
- ⑧しほり出しスティック…………… 1
- ⑨かくはんスティック…………… 1
- ⑩デザートグラス…………… 2
- ⑪スプーン…………… 2
- ⑫ヘラ…………… 1
- ⑬ペーパーコースター…………… 4
- 取り扱い説明書

### ハンドル

かくはんのときと  
しほり出しの時に  
使います。

本体は上下に  
分かれます。

### ハチのレバー

ハチのレバーを移動させて  
しほり出しの形を選べます。

この商品は、氷に塩をかけて溶けた水が-10℃以下になるという反応を利用してソフトクリームを作ります。



## 準備するもの



ボール  
×2



あわだき  
泡立て器



けいりよう  
計量カップ



けいりよう  
計量  
スプーン

はかり

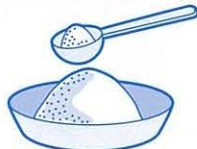
## 遊ぶ前に…

- 保護者の方と一緒に遊びましょう。
- 必ず手をきれいに洗いましょう。
- 本体や部品、その他の器具はきれいに洗ったものを使いましょう。
- 材料は必ず新鮮なものを使ってください。
- 牛乳や生クリーム、水などは冷たいものを使いましょう。

## ソフトクリームの素の作り方

### 基本レシピ

※材料は約2回分です。



さとう  
砂糖  
20g



らんおう だま こ  
卵黄(M玉1個)  
黄身の部分を使います。



ぎゅうにゅう  
牛乳  
100cc



なま  
生クリーム  
50cc

### 重要

- ※生クリームは必ず「乳脂肪」使用のものをご使用ください。
- ※「植物性油脂」を使用した場合は固まりません。



- ① 卵黄と砂糖をボールに入れて泡立て器で全体が白っぽくなるまで混ぜ合わせます。



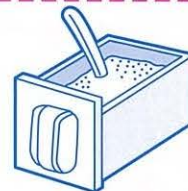
- ② 別のボールに生クリームを7分立てに泡立てます。(泡立て器で混ぜた跡が軽く残るくらい。)



- ③ ①に牛乳を加えて混ぜ、泡立てた生クリームを加えて、更によく混ぜ合わせます。



## ソフトクリームの素の固め方



しお  
塩  
やく  
約120g



家庭用製氷皿の氷  
(3cm角程度のもの)  
18個くらい



みず  
水  
やく  
約300cc

- ※氷が小さい場合は入れる個数を多めにしてください。
- ※ロックアイスをご使用の場合は、3cm角程度にくだいてから入れてください。
- また、クラッシュアイスでは十分に冷えませんので使用しないでください。



# ソフトクリームの素の固め方

① 氷→塩→水を入れます。(氷→塩→水の順にアルミカップに入れます。)



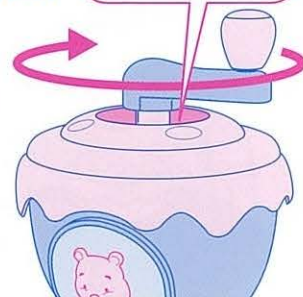
② ソフトクリームの素を入れます。



③ ソフトクリームの素を冷やし固めます。

ハンドルを回してソフトクリームの素を冷やし固めます。固まってくるとハンドルの回転が少し重くなってきます。約6分ほどで固まります。

- ※ハンドルは左右どちらにも回すことができます。
- ※室温によってソフトクリームの固まる時間が異なる場合があります。
- ※ハンドルを回していつかえる時は、軽く逆に回してみてください。
- ※ソフトクリームが固まりすぎるとしぼり出しにくくなりますので注意しましょう。

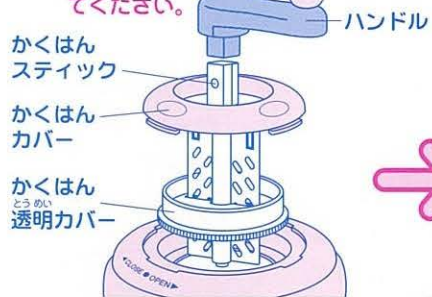




## ソフトクリームのしぼり出し方

- ① 図のように、ハンドル、かくはんスティック、かくはんカバー、かくはん透明カバーの順にはずします。

※かくはん透明カバーについたソフトクリームは、付属のヘラでアルミカップの中へ落としてください。



- ② 次に図のようにしぼり出しスティックとしぼり出しカバーをセットします。

※セットする前に、しぼり出しスティックを回して上の方にひき上げておきます。



- ③ ハチのレバーを左右に動かして、しぼり出しの形を選んでから、ゆっくりハンドルを回してソフトクリームを下の方にしぼり出します。



※ハチのレバーが▼印(ストップ)になっているとしぼり出せません。

ソフトクリームは付属のデザートグラス約2個分しぼり出せます。



## 続けて2回目のソフトクリームを作る場合

アルミカップの回りに入れた氷・塩・水はそのまま使用できます。ソフトクリームの素をかき混ぜる時間は、1回目より少し長くかかる場合があります。氷が溶けて冷えが弱まるので連続して作れるのは2回までです。



- ① ハンドル、しぼり出しスティック、しぼり出しカバー、トップカバーをはずします。
- ② アルミカップの内側に残っているソフトクリームをヘラでかき出します。
- ③ アルミカップの回りに氷を適量足し入れます。
- ④ アルミカップの中にソフトクリームの素を注ぎ入れます。
- ⑤ その後は1回目の作り方と同じです。

※かくはん透明カバーにクリームがついているとソフトクリームの固まり具合が確認できないのできれいに洗ってください。  
※氷の量が少ないと冷えない場合がありますので氷の溶け具合によって足し入れる氷の量を調整してください。



# ソフトクリーム・バリエーション

※レシピの分量は約2回分です。

※材料の混ぜ合わせかたは、3~4ページの「ソフトクリームの素の作り方」をご参照ください。

## ★バニラ味

基本レシピの  
ソフトクリームの素  
+  
バニラエッセンス 1~2滴



## ★抹茶味

基本レシピの  
ソフトクリームの素  
+  
抹茶パウダー 小さじ2



※抹茶パウダーは牛乳で溶かしてから入れてください。

## ★ヨーグルト味

砂糖……………15g  
牛乳……………100cc  
生クリーム……………50cc  
ヨーグルト(加糖)…大さじ3



## ★いちご味

砂糖……………10g  
牛乳……………100cc  
生クリーム……………50cc  
いちごジャム……………小さじ4



※色をつけたい時は食紅(赤)を少量入れるとピンク色になります。

★その他にも、チョコレートシロップやココアパウダー、れん乳などをお好みで少量加えると、それぞれの風味のソフトクリームが楽しめます。いろいろ工夫してみてください。

※これらの他にも市販のソフトクリームの素やアイスクリームの素も使うことができます。

※食材の中にはソフトクリームが固まりにくいものもあります。また食材を扱うときは保護者の方とよく相談をして遊んでください。

パフェグラスにチョコレートシロップやいちごジャムを入れ、上にソフトクリームをのせ、フルーツを飾ります。

## パフェ



## シューアイス

シューにソフトクリームをはさむとおいしいシューアイスのできあがり!  
ワッフルにのせてもおいしいよ。

## プリンアラモード

プリンにソフトクリームをのせ、まわりをフルーツで飾りましょう。

※本製品はご家庭での手作り用品ですので、お店で売っているような味を再現することはできません。

※材料を包丁などで切る場合は、保護者の方が切ってください。

## あとかたづけ

遊び終わったあとの本体、アルミカップ、部品などは、水かぬるま湯できれいに洗って、完全に乾かして保管してください。

※図のようにかかはんスティックとしぼり出しスティックは分解して洗うことができます。

※熱湯洗浄や煮沸洗浄は変形破損の原因になりますので絶対にしないでください。

※洗浄する際、たわしや磨き粉などで磨くと、傷やサビの原因になりますので使用しないでください。

※食器洗い機は使用しないでください。

