

◆ 困ったときのQ&A ◆

Q. 市販のアイスクリームなら何でも使えますか？

A. 氷タイプのアイスは使わないでください。

お菓子などを混ぜて楽しむ商品なので、なるべく混ぜ物の入っていないアイスをお薦めします。分量に関しては参考ミックス例を参考に、決められた分量を入れてください。

Q. カキ氷は作れますか？

A. 作れません。

お菓子を砕いてアイスとミックスさせるためのものなので、カキ氷は作れません。

Q. 混ぜるお菓子は何でも良いのですか？

A. 粘り気のあるもの、柔らかくて弾力のあるもの、固すぎるものはうまく混ぜられません。

P5の「ミックス出来ないもの」を参考にしてください。

Q. 固くてハンドルが回らないのですが？

A. アイスが入れた物が固すぎる可能性があります。

入れる物を変えてアイスがやや柔らかくなってから試してみてください。

Q. アイスが出てこないのですが？

A. そぎ刃やその他のパーツが正しくセットされていない可能性があります。P3～5を確認後、再び試してみてください。

A. ハンドルの回転方向が正しいか確認してください。

Q. お菓子が混ざって出てこないのですが？

A. フタが開いていたりグリップをきちんと挿さえていない可能性があります。確認後、再び試してみてください。お菓子の種類や入れ方によっては混ざり具合がよくない場合もあります。

発売元：株式会社 タカラトミー

タカラトミーでは、「すべてのお客様に安全で楽しい商品と夢を」を第一と考えております。そのため、常に製品に不具合・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でも多少異なるものや、パッケージのデザインやイラストなどが異なる場合がございます。ご了承ください。製品につきましては、万が一の不具合は、お客様がご自身で修理が可能な限りおこなっております。万が一お客様がご自身で修理が困難な場合は、お問い合わせください。

タカラトミー お客様相談室 03(124)8511

〒124-8511 東京都葛飾区立石7-9-10

TEL 03-5650-1031

〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮前3-3-31

TEL 06-6395-1031

●電話受付時間 月～金曜日(祝日・祭日を除く) 19～17時

●もしのしいタカラトミーの情報はインターネットで<http://www.takaratomy.co.jp> © 2008 TOMY

# アイスマージェ Ice Mäaje

取り扱い説明書

参考ミックス例



この度はタカラトミー「アイスマージェ」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ください。

電池不要  
NO BATTERIES REQUIRED

対象年齢 15才以上

TAKARA  
TOMY

※写真は実際の商品と多少異なります。※写真はできあがりイメージです。アイスを作るための食材や容器などは商品に含まれません。

## 注意(ちゅうい)

お買い上げのお客様へ 必ずお読みください。

- 保護者のもとで遊ばせてください。
- そば方は機体上突っ込んでいますので危険です。使用目的以外には絶対に使用しないでください。
- 思わぬ事故の危険がありますので作動中は絶対にアイス出口には指などを入れてください。
- そばき方がありますので、洗浄する際は必ず保護者の方が行ってください。
- 電子レンジ、食器洗い機では使用しないでください。
- 高圧を使用する為、フタを開けた状態で長時間放置すると虫・ホコリなど不衛生な物が入る場合がございますので、使用しない場合は必ずフタを閉じてください。
- 長い湯水につけておかないでください。
- 小さな部品があります。口の中には絶対に入れてください。窒息などの危険があります。
- 故障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。
- 本体にアイス、食材を入れた状態で冷凍、保存はしないでください。
- 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が届かないところに保管してください。
- 安全の為使前、変形した場合は使用しないでください。
- 食材を使用しますので、使用前・使用後は本機をよく洗い、清潔に保って使用してください。
- 回転部分に髪や服の毛や衣類などをはさまれないように注意してください。
- 可動部のスキマには指など入れたりしないでください。はさまれてケガをする恐れがあります。
- プラスチックを熱から離ったり、熱を震ったりしないでください。窒息する恐れがあります。

(お願い)

- ご使用の前に、取り扱い説明書(本書)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。
- 本体を濡らした状態では電源部分を持って運んでください。
- 商品が入っているプラスチック袋は極細目材ですので開封後はすぐに捨ててください。
- 使用前・使用後は本機をよく洗い、乾いたふきん等で水分をふき取ってしまってください。濡れたままだと、カビ等の原因になります。
- 故障の原因となりますのでゼリー状のもの、粘り気のあるもの、水やキャンディなどの固すぎるものを入れないでください。
- 本機は食器として使用しないでください。
- 本商品の傷、変形の原因となりますのでワタシ、食器洗い機等は絶対に使用しないでください。
- 破損・変形の原因となりますので、本商品の煮沸消毒、熱湯消毒、レンジ消毒、薬剤消毒等は絶対にしないでください。
- 準備したアイス・クッキー及び高圧で作ったアイスなどはお早めにお召し上がりください。

原料構成	本体、フタ、軸、ハンドル、 グリップ、丸、回転盤	ABS樹脂 キア(大・小)
	そばき板	シリコンゴム
耐熱温度	本体、フタ、軸、ハンドル、 グリップ、丸、回転盤	70℃
	キア(大・小)	90℃
	そばき板	90℃
耐冷温度	本体、フタ、軸、ハンドル、 グリップ、丸、回転盤	-20℃
	キア(大・小)	-20℃
	そばき板	-20℃

### 取り扱以上の注意

- 火のそばに置かないでください。
- 電子レンジ、冷凍庫では使用しないでください。
- たわし、みがき粉などでみがくと傷つくことがあります。

## 目次

- ◆セット内容◆..... 2
- ◆本体組み立て方◆(各部名称)..... 3
- ◆本体組み立て時の注意点◆..... 4
- ◆お手入れ方法◆..... 5
- ◆ミックスできないもの◆..... 5
- ◆使用方法〜オリジナルアイスを作る〜◆..... 6
- ◆参考ミックス例◆..... 8
- ◆困ったときのQ & A◆..... 15

## ◆セット内容◆

本商品には次のものが入っています。

P3の「本体組み立て方」を参考に内容物のご確認をお願いします。



ハンドル

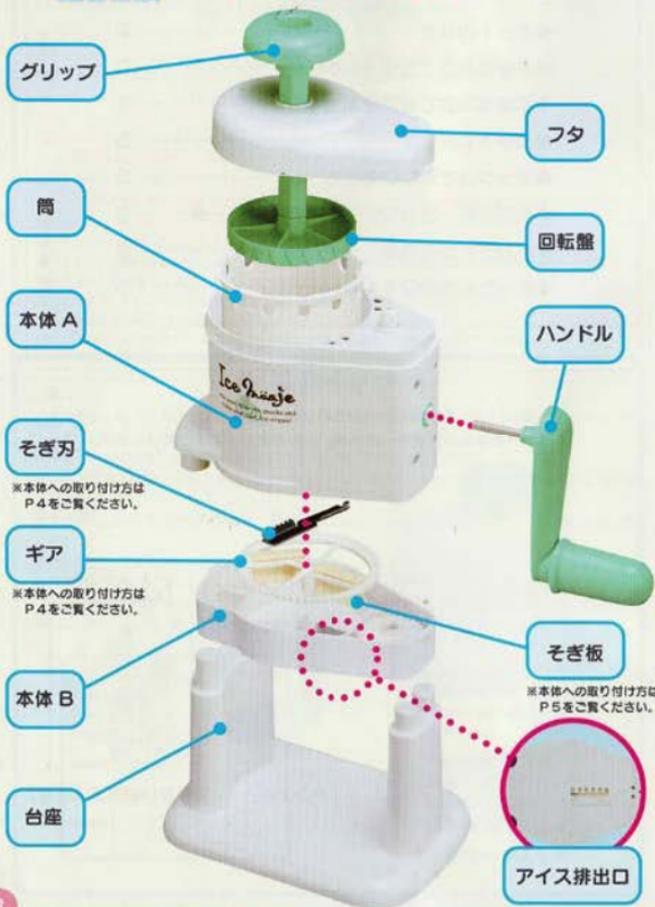
アイスマージェ本体



取り扱い説明書(本書)

◆ 本体組み立て方 ◆  
(各部名称)

使用前に全てのパーツをよく洗って、  
しっかり乾燥させてから使用してください。



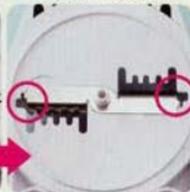
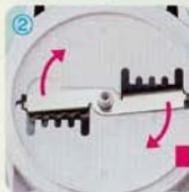
◆ 本体組み立て時の注意点 ◆

● 本体 B へのギア (大きい方) 取り付け方法 ●  
本体 B に取り付けるギア (大きい方) は取り外せる仕様となっています。洗浄後、再びギアを取り付ける際はギアの上下を正しく取り付けてください。ギアに付属しているそぎ板が下に向くように取り付けます。



● そぎ刃の取り付け方法 ●  
本体 A に取り付けるそぎ刃は取り外せる仕様となっています。洗浄後、再びそぎ刃を取り付ける際はそぎ刃の上下や向きを正しく取り付けてください。

- ① 本体 A 底面の凸部にそぎ刃中心の穴を差込みます。  
※刃のギザギザ部分が本体の内側に入るように取り付けます。
- ② 上から刃を押さえながら、矢印の方向に回してセットします。
- ③ 本体内側から見ると③のようにツメが内側に出ていることを確認してください。



● フタの閉め方・開け方 ●  
フタを閉める際はカチッと音がするまで押しこみます。  
開ける際は一旦ハンドルを外し、本体右側の突起に手をかけて上へ開きます。

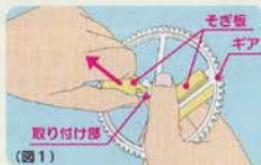
## ◆ お手入れ方法 ◆

P3を参考にしてアイスマージェ本体を分解します。パーツは全て洗浄することが出来ます。ぬるめのお湯を使用すると強ったアイスやお菓子の汚れが落ちやすくなります。細部に詰まったお菓子のカスなどはブラシなどを使用するときれいに取り除くことが出来ます。洗浄後は写真の向きで乾かしてください。



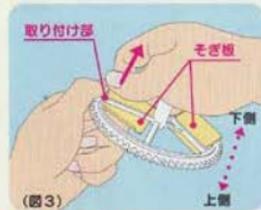
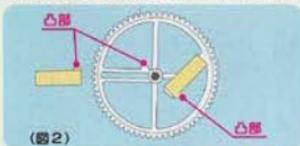
### ● そぎ板の取り外し方 ●

そぎ板はギアから取り外して洗浄が出来ます。取り外す際は、取り付け部を指で押さえ、そぎ板上部を上へ引っ張ってください。(図1)



### ● そぎ板の取り付け方 ●

そぎ板とギア取り付け部の凸部分を合わせて途中までギア上側から差し込み(図2)、取り付け部を押さえてギア下側からそぎ板のカドを片方ずつ引っ張ってはめ込んでください。(図3)  
※無理に押し込むと取り付け部が破損する恐れがあります。



## ◆ ミックス出来ないもの ◆

- ゼリー状の粘り気のあるもの  
例：寒天ゼリー、キャラメルなど
- 柔らかくて弾力のあるもの  
例：もち、マシュマロなど
- 固すぎるもの  
例：キャンディ、氷など

原因：アイス排出口などに詰まってしまうため

原因：そぎ刃で削れないため

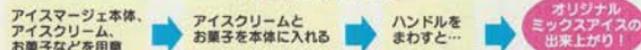
原因：回転盤で押さえることが出来ないため

## ◆ 使用方法～オリジナルのミックスアイスを作る ◆

### ● 用意するもの ●



### ● おおまかな手順 ●



### 1 アイスマージェの準備をします



- ①アイスマージェ本体を用意します。フタを開け、本体台座にアイス盛りを盛る器を置きます。ミックスするお菓子も準備しておきます。

**POINT** ・転倒する恐れがあるので、アイスマージェ本体が安定する場所に置いてください。  
・刃をアイス排出口の下に置くようにしてください。

ミックスするお菓子によって入れる順番が違うので下記A、Bを確認いただきP7へ見ます。

1Type

### A 「固めのお菓子」をミックスする場合

アーモンドやカラフル粒チョコなど固いお菓子をミックスする場合は先にお菓子を本体に入れ、上からアイスを入れます。



1Type

### B 「固くないお菓子」をミックスする場合

クッキーやスナック菓子など固くないお菓子をミックスする場合は、先にアイスを入れた後、まわりの空間にお菓子を入れます。



**POINT** チョコソースやジャムなどお菓子とアイスを入れた後、一冊最後にお好みの量をかけてください。



## 2 カップアイスとお菓子を本体に入れます



②スプーンを使ってカップアイスの中身をアイスマージュ本体に移します。スプーンでアイスのまわりを一回りさせてから移してください。アイスやお菓子の量が多すぎると、うまくミックスしないことがありますので、左の写真の点線より下までに収まるようにしてください。

**POINT** アイスは、やや柔らかい状態の方がお菓子とアイスが美味しく混ざります。

## 3 フタを開けて準備完了です



③カチッと音がするようにフタをしっかりと閉じてください。

※ミックスするお菓子の量についてはP8~の参考ミックス例を、またミックス出来ないものについてはP5を参考にしてください。

## 4 ハンドルを回し、アイスとお菓子をミックスします



④左手でフタ上部グリップを下向きに押さえ、右手で矢印の方向にハンドルをゆっくり回します。  
※固い物をミックスするとフタが浮いてくることがあります。そのときはフタを閉めなおして戻してください。  
⑤ハンドルを回してしばらくすると本体下部よりミックスされたアイスが出て来ます。



※お菓子の種類によっては最初は混ぜ合わせが良くない場合もあります。  
※出来上がりは柔らかい状態です。固めのアイスがお好みの場合は完成後、冷凍庫で冷やしてください。  
※作ったアイスはお早めにお召し上がりください。

**POINT** 転倒する恐れがあります。ハンドルを回す際はしっかりとグリップを持ち本体を押さえながら回してください。

## ◆ 参考ミックス例 ◆

アイデア次第で美味しい自分だけのアイスを簡単に作ることが出来ます。ここでは参考ミックス例をご紹介しますが、いろいろな食材やお菓子を使って自分だけの味を楽しんでください。

ミックスするお菓子の種類によって手順が異なりますので、P6や下図を参考にしてください。

※混ぜられないものについてはP5をご覧ください。

### 1. A アーモンドやカラフル粒チョコなど固いお菓子をミックスする

お菓子を入れる  
目安 アーモンド：4粒  
カラフル粒チョコ：5粒

➡ アイスを入れる ➡

➡ ハンドルを回して出来上がり

### 2. B スナック菓子やクッキーなど固くないお菓子をミックスする

アイスを缸に入れる

➡ お菓子をアイスの両脇に入れる ➡

➡ ハンドルを回して出来上がり

## ● スタンダード ●



ベースアイス：バニラ  
ミックス：ココア味クッキー  
(クッキー&クリーム) …2枚



ベースアイス：バニラ  
ミックス：あずき缶一罐  
トッピング：あずき缶一罐

● チョコレート系 ● ミックスするならやっぱりチョコレート!

カラフル粒チョコアイス

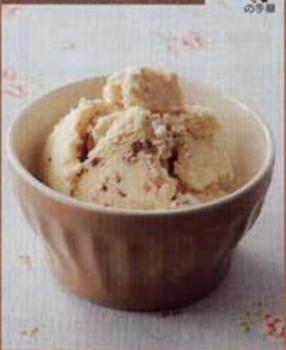
110g  
の手順



ベースアイス：バニラ  
ミックス：カラフル粒チョコ…5個程度

アーモンドチョコアイス

110g  
の手順



ベースアイス：バニラ  
ミックス：アーモンドチョコ…4個程度

きのこたけのごチョコアイス

110g  
の手順



ベースアイス：バニラ  
ミックス：チョコスナック…3個程度  
トッピング：チョコスナック…数個

スティックチョコアイス

110g  
の手順



ベースアイス：バニラ  
ミックス：スティックチョコ…3本  
(3分の1に折って入れます)  
トッピング：スティックチョコ…1本

ナッツ&チョコアイス

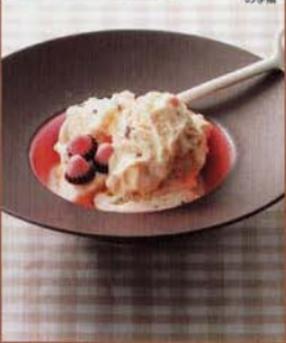
110g  
の手順



ベースアイス：バニラ  
ミックス：カシューナッツ…4個程度  
チョコソース…適量  
トッピング：チョコソース…適量

イチゴチョコアイス

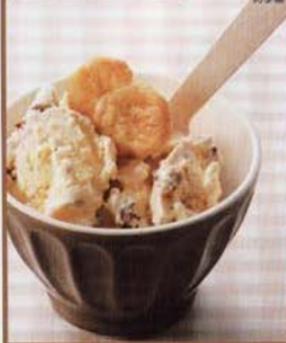
110g  
の手順



ベースアイス：バニラ  
ミックス：イチゴチョコ…5個程度  
トッピング：イチゴチョコ…数個

バナナチョコアイス

110g  
の手順

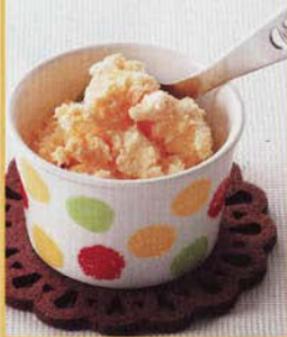


ベースアイス：バニラ  
ミックス：板チョコ…4分の1枚 バナナチップ…5枚  
トッピング：バナナチップ…数個

● 甘くないお菓子系 ● しょっぱさが意外と合う!?

チーズアイス

10分  
B  
の手順



ベースアイス：バニラ  
ミックス：チーズ系スナック菓子…適量

ポップコーンアイス

10分  
B  
の手順



ベースアイス：バニラ  
ミックス：ポップコーン…適量  
トッピング：ポップコーン…適量

せんべいしょうゆアイス

10分  
A  
の手順



ベースアイス：バニラ  
ミックス：煎餅…適量、しょうゆ…適量  
トッピング：煎餅…適量

ポテトチップスアイス

10分  
B  
の手順



ベースアイス：バニラ  
ミックス：ポテトチップス…適量  
トッピング：ポテトチップス(手で割いたもの)…適量

● 和風アイス ● 和食のデザートにいかが？

まんじゅうアイス

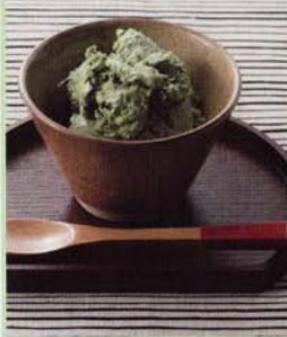
10分  
B  
の手順



ベースアイス：バニラ  
ミックス：市販のまんじゅう…1個

抹茶クッキー&クリームアイス

10分  
B  
の手順



ベースアイス：抹茶  
ミックス：ココア味クッキー  
(クッキー&クリーム)…2枚

甘栗抹茶アイス

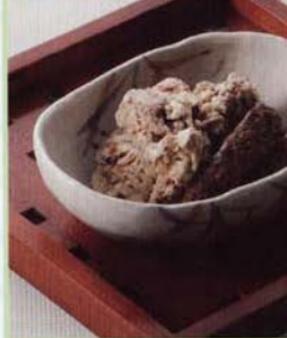
10分  
B  
の手順



ベースアイス：抹茶  
ミックス：市販の甘栗…適量

かりんとうアイス

10分  
A  
の手順



ベースアイス：バニラ  
ミックス：かりんとう…適量(大きい場合は半分にする)  
トッピング：かりんとう…2個

イチゴジャムアイス

☆100  
B  
の手順



ベースアイス：バニラ  
ミックス：イチゴジャム…スプーン3杯程度

桃アイス

☆100  
B  
の手順



ベースアイス：バニラ  
ミックス：桃缶…第1冊分程度

レモンラムネアイス

☆100  
A  
の手順



ベースアイス：バニラ  
ミックス：レモンラムネ…適量  
トッピング：レモンラムネ…数個

さつまいもアイス

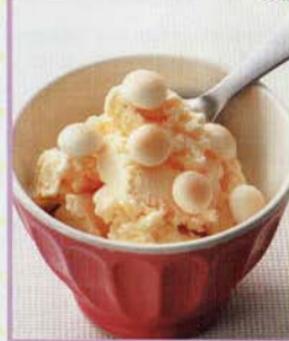
☆100  
B  
の手順



ベースアイス：バニラ  
ミックス：さつまいも(市販のみかしてあるもの)…適量  
トッピング：さつまいも(市販のみかしてあるもの)…適量  
※さつまいもは縦半分を大きめにカットする

たまごボーロアイス

☆100  
B  
の手順



ベースアイス：バニラ  
ミックス：たまごボーロ…適量  
トッピング：たまごボーロ…数個

ピーナッツアイス

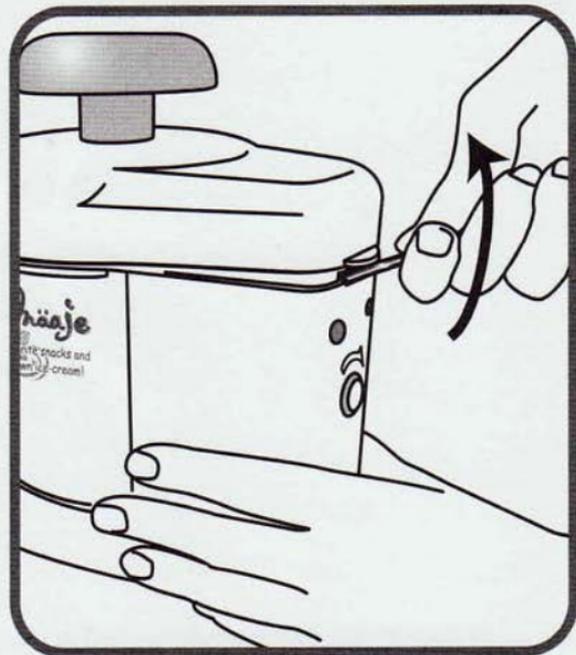
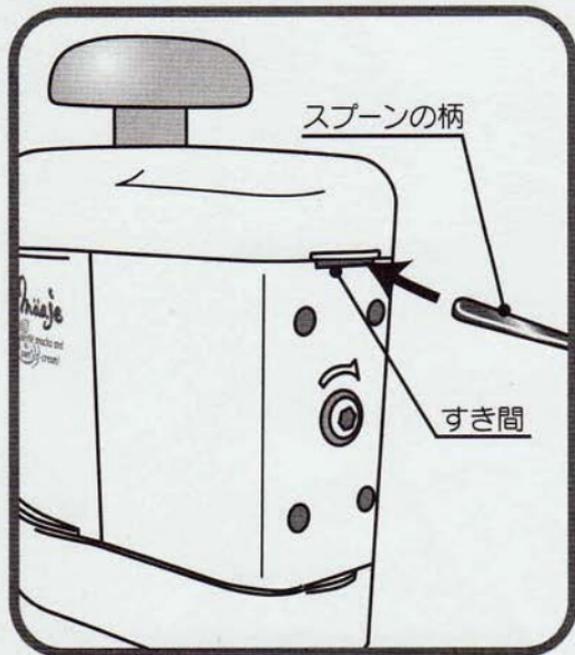
☆100  
B  
の手順



ベースアイス：バニラ  
ミックス：ピーナッツ…適量  
ピーナッツバター…適量

## アイスマーজে取り扱いのご注意

- ◆アイスマーजेのフタは、機能上固くなっています。取り扱い説明書の方法で開かない場合は、図のようにすき間にスプーンの柄などを差し込み、本体を押さえてフタを引き上げてから開けてください。



- ◆混ぜる物の種類によっては、均等に混ざらないこともあります。