

東京芝浦電気株式会社

本社 川崎市堀川町 72 電話川崎 (25) 2111 (大代)
 東京事務所 東京都千代田区内幸町 1 の 1 “ 東京 (501) 5411 (大代)
 (電電ビル)
 日比谷分室 東京都千代田区有楽町 1 の 12 “ 東京 (501) 6211 (大代)
 (三井ビル)

東芝商事株式会社

本店 東京都中央区銀座西 5 の 2 電話東京 (571) 5711 (大代)
 8261 (代)
 東京支店 東京都千代田区神田花房町 1 “ 東京 (255) 2111 (大代)
 大阪支店 大阪市北区堂島浜通 1 の 15 “ 大阪 (361) 1101 (大代)
 福岡支店 福岡市橋口町 46 “ 福岡 (74) 0336 (代)
 名古屋支店 名古屋市中区御幸本町通 9 の 8 “ 名古屋 (23) 7861 (代)
 (大和生命ビル)
 広島支店 広島市鉄砲町 1 2 5 “ 広島 (21) 4151 (大代)
 金沢支店 金沢市下堤町 35 “ 金沢 (2) 5173 (代)
 仙台支店 仙台市国分町 159 “ 仙台 (25) 1111 (代)
 札幌支店 札幌市北一条西 4 の 2 “ 札幌 (4) 6281 (代)
 (東邦生命ビル)
 高松支店 高松市丸の内 10 の 1 “ 高松 (2) 6161 (代)
 (大和生命館)
 売店 銀座、新潟、大阪、心齋橋、京都、神戸、広島、金沢

検査合格

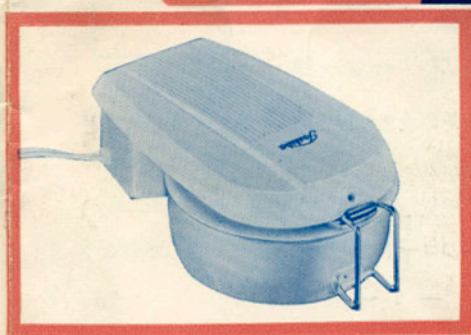


OT 機業 SETO (SE)

東芝

アイスクリームフリーザー

TIF-4形



Toshiba

東芝アイスクリーム フリーザー TIF-4形

ご 使 用 法

はじめに

溶け込むような舌ざわりと、甘美な香りにそぞろ涼味を誘うアイスクリームは、その豊かな栄養価とともに誰にも親しまれる近代的な嗜好品と申せましょう。このアイスクリームが、ご家庭の電気冷蔵庫を利用なさるだけで、いとも簡単に、衛生的にできる東芝アイスクリームフリーザーは、アイスクリームばかりではなくお好みの果物を応用して色々のシャーベットやフローズンカクテルなども自由に作れます。

食後に、おやつに、また不意の来客用に、四季を通じて、いつでもいながらにしておいしいアイスクリームが召しあがれる便利な東芝アイスクリームフリーザーをいつまでもご愛用下さい。

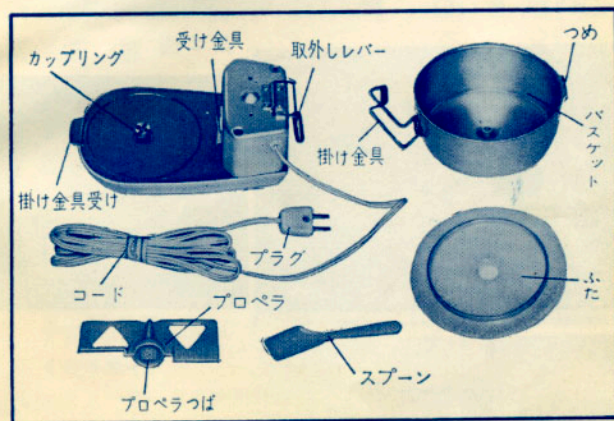
東芝アイスクリームフリーザーは……

- (1) お手許の電気冷蔵庫をそのまま利用致しますので、氷や塩などはいりません。
- (2) お取り扱いが簡単で、電気冷蔵庫の「冷却器」(エバポレータ)に密着させ、フリーザーのコードを冷蔵庫の扉にはさんで近くの

電源コンセントに、またテーブルボードのコンセントに接続するだけで、おいしいアイスクリームができ上ります。

- (3) アイスクリームフリーザーのバスケットに、目盛りがありますから2人分から6人分までご希望のまま、じょうず、へたなくどなたにも手軽に作っていただけます。

使 い 方



第 1 図

- (1) プロペラをバスケットに入れます。
プロペラの中央についている、つばをプラスチック製蓋の中央にある穴に入れ、上からつばをつまみそのまま原料のはいったバスケットの中に入れて下さい。(第2図)

- (2) アイスクリームフリーザー本体にバスケットを取り付けます。カップリングにプロペラのつばをはめ込みながらバスケットのつめを受け金具にのせてから掛け金具を掛けます。(第3図、第4図)



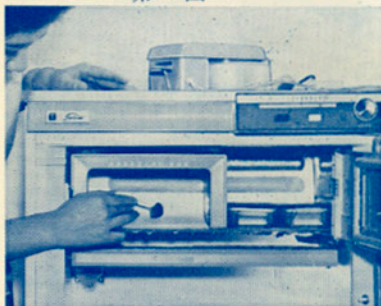
第2図



第3図



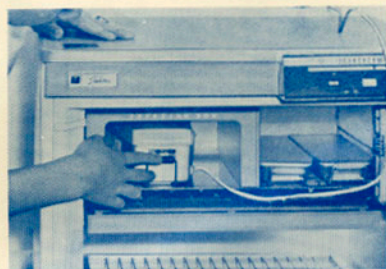
第4図



第5図

- 3) アイスクリームフリーザーは冷却器の中へ入れます。

冷却器表面に大きじ3~4杯の水をまいて下さい。(第5図)

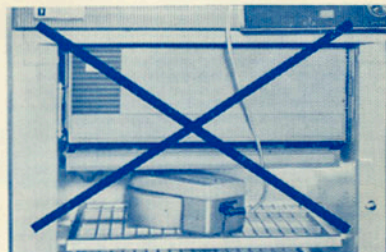


第6図

その上にバスケット底面を密着するように置いて下さい。(第6図)

ご注意

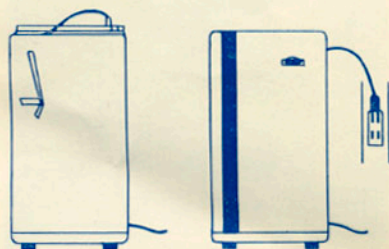
- 冷却器以外に置かないで下さい。(第7図)
 - フリージングボックスのある冷蔵庫はフリージングボックスを使用した方が多少できり時間が早くなります。
 - フリーザーをご使用になるときは、温度調節器のダイヤルを最高目盛にして下さい。なおこの時製氷はさけて下さい。
 - 冷却器に霜が厚くついている場合は除霜して下さい。除霜後庫内が十分に冷えてから、ご使用下さい。
- (4) 電源へ接続して扉を開けて下さい。
アイスクリームフリーザーのコードを冷蔵庫の外に延ばし、コンセント、またはテーブルボードのコンセントに接続して冷蔵庫の扉を開けて下さい。



第7図

- (5) アイスクリームができるまでの時間

まわりの温度や冷蔵庫の種類、冷蔵庫内にはいつている品物の量、またお作りになる量によって多少の時間差はありますが、大体

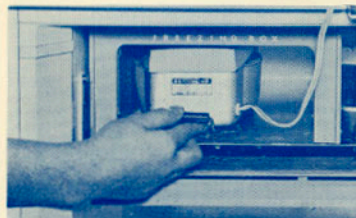


第 8 図

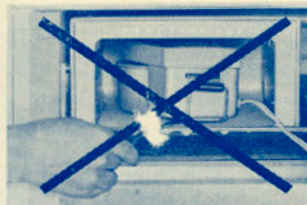
6 人分の量で夏季は約60分、冬季は約40分でプロペラの回転が自動的に止まり、音がなくなりソフトクリームができます。

- (6) ハードニング (硬化)

プロペラの回転が止まりましたら (音で判ります) アイスクリームフリーザーのコードのプラグを電源より抜き、冷却器からアイスクリームフリーザーを取り出します。その際アイスクリームフリーザーは冷却器に凍りついておりますから第9図のように取り外しレバーを下にさげていただきますと、フリーザーが浮き上がり簡単にはずれます。ナイフやキリ等で無理に取らないで下さい。(第10図)



第 9 図

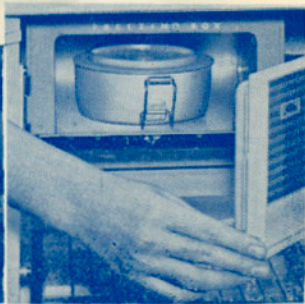


第 10 図

アイスクリームフリーザーを冷却器から取り出しましたら、掛け金具をはずしてバスケットをはずします。できあがったソフトクリームはそのまま付属のスプーンで別の容器に移して召し上っても結構ですが、プロペラを取り出しバスケットの蓋をして、再び冷却器の中に入れ好みの硬さにして召し上がって下さい。(第11図、第12図)



第 11 図



第 12 図

ハードニング (硬化) の時間は大体30分 (冬季) 乃至1時間30分 (夏季) です。

アイスクリームの原料とその調合

- (1) アイスクリームミックス (液状) をご利用の場合
これは缶詰、あるいはビン詰になっておりますから、ご使用の際一度よくふいてから、ご希望の量だけをバスケットの中にお入れ下さい。
- (2) アイスクリームパウダーをご使用の場合
粉状でありますから、ぬるま湯によく溶解させてから用いますが、その比率は大体目方にしてパウダー1に対し水2の割合です。

ご参考

○ パウダー、水混合比率

	パウダー	ぬるま湯
6 人 分	120 グラム	240 グラム
4 人 分	80 グラム	160 グラム
2 人 分	40 グラム	80 グラム

- パウダー10グラムは大体大きじ1杯位です。
- パウダーを水に溶かす際、粒が残りますと、おいしいアイスクリームができませんから、よく攪拌して下さい。ミキサーをご使用になりますと、一層理想的です。
- パウダーは缶をあけたまま長く置きますと、香りがなくなり、かつ固まり易くなりますからなるべく早めにご使用下さい。

(3) カスタードの作り方 (4人分)

牛乳(1本) 180cc、卵(黄味のみ) 1個、砂糖大きじ3杯、ゼラチンまたは片栗粉小さじ1杯、それに食塩ひとつまみをよく攪拌した上、(ミキサーを使いますとなお便利です) 鍋に移し、箸でまぜながらクリーム状になるまでとろ火で煮つめます。これをよくさましてからバスケットに入れフリーザーにかけます。



第 13 図

色々のアイスクリームの作り方

ご参考までに6人前のアイスクリームの作り方の一例を次に掲げて見ますと、

- (1) バニラアイスクリーム
カスタード 270cc、生クリーム 130cc にバニラエッセンス2~3滴を加えてこれをよく攪拌した上バスケットに入れます。
- (2) チョコレートアイスクリーム
カスタード 270cc、生クリーム 130cc、チョコレート茶さじ 2~5杯をよく攪拌の上バスケットに入れます。
- (2) オレンジアイスクリーム
カスタード 130cc、オレンジジュース 130cc に生クリーム 130cc を加え、よく混ぜ合わせバスケットに入れます。
なお、オレンジジュースの代りに、いちご、メロン、レモン等

をお入れになれば本格フルーツアイスクリームがお楽しみになります。

(4) シャーベット

季節の果物、いちご、西瓜、梨、ぶどう、バナナ、みかんなどお好みのものをミキサーにかけ、果汁を作り、これに砂糖、ゼラチンを少々加えたものをよく混ぜ合わせた上、バスケットに移します。このほか紅茶、コーヒーなど珍しいアイスクリームやシャーベットは皆様の味覚をいやが上にも楽しませてくれることと存じます。

(5) フローズンカクテル

酒精分が入りますので、でき上りには少々時間がかかりますが、カスタードを主体として、これにジンまたはブランデー、ベルモットなどの洋酒を少々加えます。この場合、ゼラチンの量を普通量の3~5倍多くしていただきますと早くでき上ります。

お手入れとお願い

東芝アイスクリームフリーザーを

長くご愛用いただくために……

- (1) ご使用後はその都度バスケット、プロペラなどをよく洗い、乾いた布でよくふいておいて下さい。(第1図)を参照下さい。
- (2) フリーザー本体のベースは乾いた布でふくだけで絶体水で洗わないで下さい。
- (3) モーターには油を差す必要がありません。
- (4) 冷蔵庫の扉はクリームができ上るまでなるべくおあけにならないで下さい。あまり開閉しますとアイスクリームのでき上りが遅れます。

電源を入れて万一モーターが回らない場合は電源を切り御面倒でもカッピングにプロペラつばを差込み手で回してから再び御使

- (5) アイスクリームをお作りになっている間は氷の製造は避け下さい。
- (6) お部屋の温度が非常に高いとき、または冷蔵庫の中に品物がたくさん入っている場合にはアイスクリームのでき上るまでの時間が多少遅れますからお含みおき下さい。
- (7) 冷却器の中からフリーザーをお取り出しになるときは必ずレバーを下にさげてからお取り下さい。スプーンやネジ回しなどでコジ上げたり、金槌などでたたかないようお願い致します。
- (8) ハードニングの際もバスケットの底が冷却器に密着するようにご留意下さい。
- (9) 冷蔵庫の温度調節つまみを最高目盛の所までお回しになって下さい。

仕 用

大 小	高さ 85mm、巾 140mm、奥行 225mm
モ ー タ	隅取線輪形 100V 14W
電 源	100V 50/60%
コ ー ド	器具用ビニールコード
プ ラ グ	# 2583 刃厚 1.4t
付 属 品	スプーン
容 量	400cc (6人分)
回 転 数	Motor 3,000/分 (50%) 3600/分 (60%)
攪 拌 翼	53回 1分 60%
	45回 1分 50%
定 格 時 間	連続定格
減 速 方 法	平歯車による2段減速
減 速 比	1対50