

感動をデザインします  
**TWINBIRD**

pd版



Smoothie & Frappe Maker

スムージー & フラッペメーカー

**KI-D683**

## 取扱説明書 メニューブック

### もくじ

安全上のご注意	1・ 2
使用上の注意とお願い	2
各部の名称	3
使いかた	フラッペ ..... 4・ 5 スムージー ..... 6・ 7・ 8
メニュー	スムージーメニュー ..... 9- 11 フラッペメニュー ..... 12
お手入れ	..... 13
こんなときは	..... 13
アフターサービス	..... 14
仕様	..... 14

このたびは、お買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。この取扱説明書をよく読んでから使用してください。不適切な取扱いは事故につながります。この取扱説明書は必ず保管してください。

RX0402A

## ご使用上のご注意

ツインバード工業株式会社は、この資料並びにコンテンツの著作権を有しています。

この資料並びにコンテンツは、著作権法等の法律で保護されており、お客様はこの資料並びにコンテンツに関し下記に記載されている条件でのみ利用することができます。

- 1 お客様は非営利目的に限り、ダウンロード、使用することができます。
- 2 お客様がダウンロード、使用するときは、この著作権表示及び使用条件と一緒に付す必要があります。
- 3 お客様は、この資料並びにコンテンツを改変したり、頒布、公衆送信、上映等に利用することはできません。

当社及び当社の関係会社は、お客様に対して、この資料並びにコンテンツに関する著作権、特許権、商標権、意匠権及びその他の知的財産権をライセンスするものではありません。ならびに資料並びにコンテンツの内容についてもいかなる保証をするものでもありません。

またこの資料並びにコンテンツ内に別の定めがある場合は、当該著作権表示、使用条件を厳守する必要があります。

このコンテンツはWeb上で使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書とは同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。

この資料並びにコンテンツに保証書は掲載しておりません。

この資料並びにコンテンツに記載されている内容は、それぞれの商品の発売時点のものです。

デザイン、仕様等は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

# 安全上のご注意 必ずお守りください。

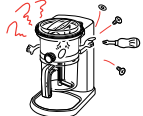
お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

## 警告



分解禁止

修理技術者以外の方は絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。



発火したり、異常動作してけがをすることがあります。



水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしないでください。



ショート・感電の恐れがあります。



禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。

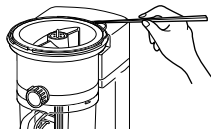


感電・けがをする恐れがあります。



禁止

フタをはずして、スイッチ部を細い棒などで押さないでください。



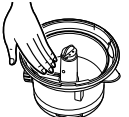
スイッチが入り、回転板が回転して危険です。

## 注意



接触禁止

カッターは鋭利ですので直接手を触れないでください。

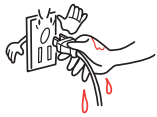


けがの原因になります。



ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグにさわらないでください。

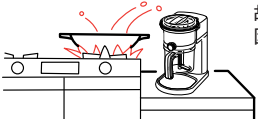


感電事故の原因になります。



禁止

次の場所で使わないでください。  
・水のかかる所や湿気のある所。  
・ストーブの近くや直射日光のあたる所。  
・油のかかる所。

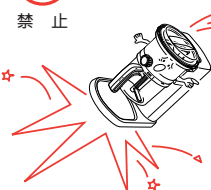


故障や火災の原因になります。



禁止

本体を落としたり、強い衝撃を与えないでください。



故障や感電の原因になります。



禁止

凍らせていない材料や大きいままの材料を入れて削らないでください。

## 注意



強制

電源プラグを抜くときは、必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。

感電やショートして、発火することがあります。



禁止

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差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・発火の原因になります。



禁止

電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



禁止

交流 100V以外では使用しないでください。

火災・感電の原因になります。



プラグを抜く

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。

感電・漏電火災の原因になります。



プラグを抜く

本体・容器のお手入れは電源プラグを抜いてから行ってください。

感電の恐れがあります。



禁止

不安定なところでは使用しないでください。

製品が不安定となりけがの原因になります。

## 使用上の注意とお願い



禁止

連続使用は5分以内にしてください。



モーター故障の原因になります。続けてご使用になるときは、30分以上休ませてから、ご使用く



禁止

使用中に移動させないでください。



けがの原因になります。

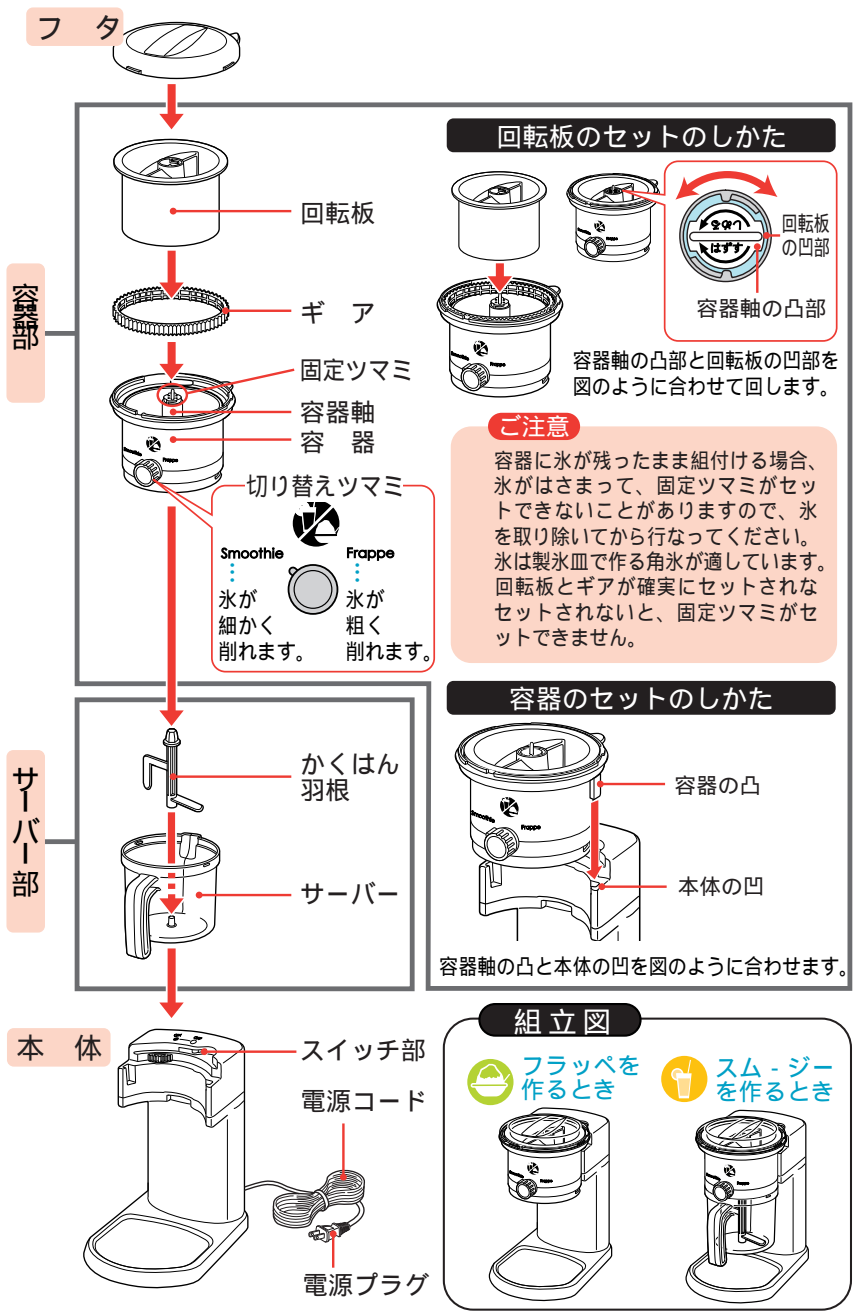


禁止

カッターの取付ネジは絶対にゆるめないでください。



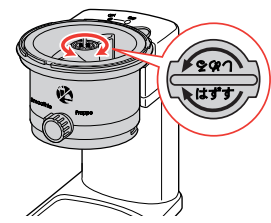
あぶない!!! カッターのでしるは調整済みです。



**フラッペ(かき氷)**...メニューについては、12ページをご覧ください。

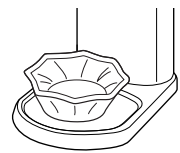
フラッペとは、かき氷にフルーツやアイスクリームなどのトッピングをしたデザートのことです。

**1. 容器部を本体に置き、固定します。**



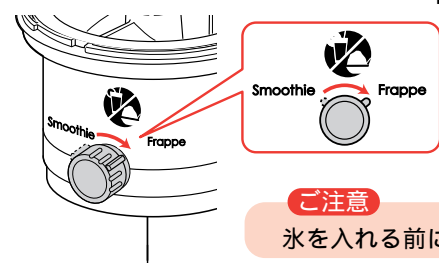
容器にギヤ、回転板がセットされ、固定ツマミでしっかりセットされていることを確認します。本体に置くときは、容器のギアと本体のギアが確実にかみ合う様に、回転板を少し回しながら置きます。必ず、固定ツマミを回してセットされていることを確認してください。

**2. うつわを本体におきます。**



カッターの真下にうつわがくるように置いてください。カッターは容器の前側に取付いています。

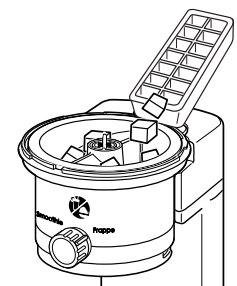
**3. 切り替えツマミを「Frappe」側に切り替えます。**



「Frappe」にすると氷が粗く削れます。

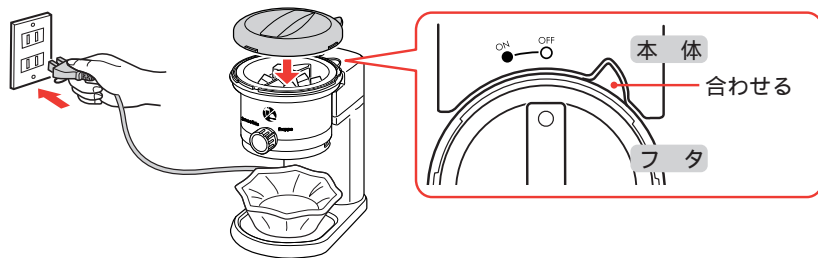
**ご注意**  
氷を入れる前に、必ず切り替えてください。

**4. 氷を容器に入れます。**

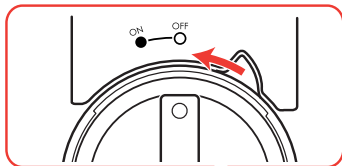


入れる氷の量は回転板よりはみ出ない程度にしてください。くっついている氷はバラバラにしてください。冷凍室の製氷皿で作る角氷が適しています。表面の溶けかけた氷では、水っぽくなります。できるだけ冷凍室から出したばかりの氷を使ってください。市販のロックアイスは大きすぎたり、形がいびつだったりするので、良く削れません。

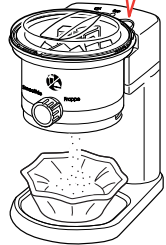
### 5.フタを容器にかぶせて電源プラグを差し込みます。



### 6.フタを回して、氷を削ります。



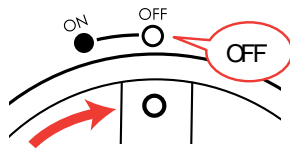
フタを回してフタの ON 印を本体の ON に合わせます。



**ご注意**

使用中に回転板が停止した場合は、すぐにフタを OFF の方向に回して運転を止めてください。その後、容器部を本体より取りはずし、固定ツマミをゆるめて回転板を手で動かして氷の位置を変えてください。続けて氷を削ります。

### 7.フタを回して、運転を止めます。

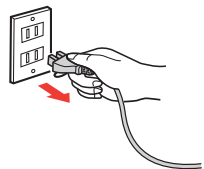


フタを回してフタの OFF 印を本体の OFF に合わせます。

お好みでシロップやフルーツ、アイスクリームなどを添えていただきます。



### 8.使用後は...

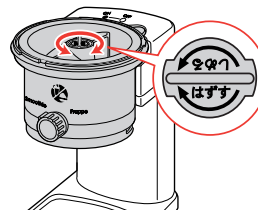


電源プラグをコンセントから抜いてください。  
お手入れをしてください。  
(13ページをご覧ください。)

## スムージー... レシピについては、9~11ページをご覧ください。

スムージーはアメリカ生まれの新感覚飲料！1990年代にフローズンカプチーノの流行と共に、西海岸を中心にオシャレなドリンクとして定着しました。凍らせた果物や氷を削り、液体の材料と混ぜ合わせて作るシャーベット状のドリンクです。サーバーとかくはん羽根を使います。

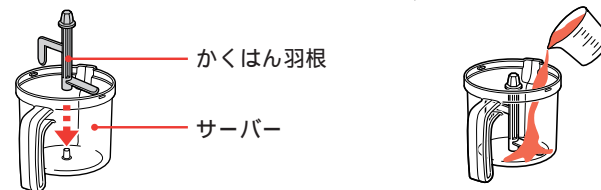
### 1.容器を本体に置き、固定します。



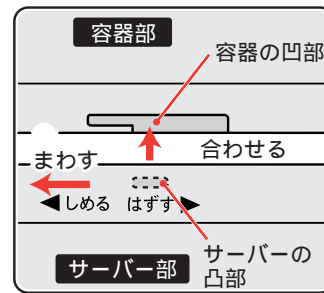
容器にギヤ、回転板がセットされ、固定ツマミでしっかりセットされていることを確認します。本体に置くときは、容器のギアと本体のギアが確実に噛み合う様に、回転板を少し回しながら置きます。

必ず、固定ツマミを回してセットされていることを確認してください。

### 2.サーバーにかくはん羽根をセットし、液体の材料を入れます。

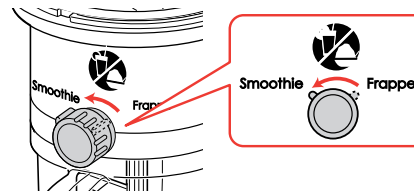


### 3.サーバーを容器に取り付けます。



サーバー部の凸部と容器部の凹部を合わせ、まわしてセットします。

### 4.切り替えツマミを「Smoothie」側に切り替えます。

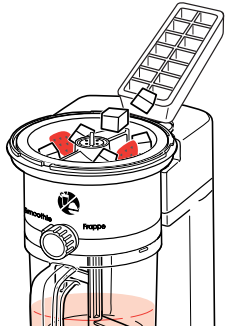


「Smoothie」にすると、氷が細かく削れます。

**ご注意**

凍らせた果物と氷を入れる前に、必ず切り替えてください。

## 5.凍らせた果物と氷を容器に入れます。

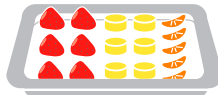


入れる果物・氷の量は回転板よりはみ出ない程度にしてください。  
くっついている果物・氷はバラバラにしてください。  
冷凍室の製氷皿で作る角氷が適しています。表面の溶けかかった氷では、水っぽくなります。できるだけ冷凍室から出したばかりの氷で使ってください。  
市販のロックアイスは大きすぎたり、形がいびつだったりするので、良く削れません。

果物や野菜などの材料は、2~3cm角に切って冷凍します。  
へた、皮、しん、種はあらかじめ取り除いておきます。



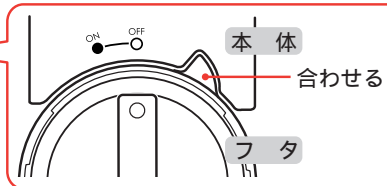
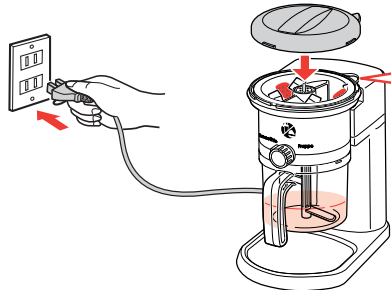
くっつかないように金属製のバットなどに並べて冷凍します。フリーザーバックで冷凍する場合は食材がくっつくので、必ずバラバラにしてからご使用ください。



余った野菜や果物を冷凍しておく便利です。

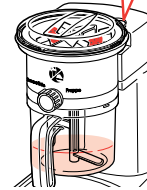
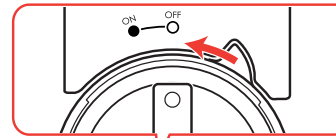
コーヒーやジュース類は製氷皿に移して凍らせます。十分に凍らせたものを使います。十分に凍っていないとうまく削れない原因になります。約600ml以下で作りましょう。あまったスムージーは製氷皿に移して凍らせるとキュービックスシャーベットとしてお楽しみいただけます。

## 6.フタを容器にかぶせて電源プラグを差し込みます。



## 7.フタを回して、材料を削ります。

フタを回してフタの印を本体のONに合わせます。かくはん羽根が自動でまわります。

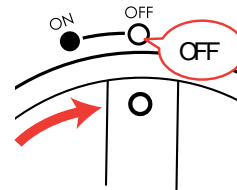


できあがりが出る場合は凍った材料を追加します。

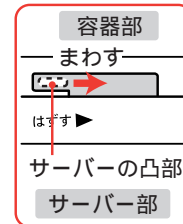
### ご注意

使用中に回転板が停止した場合は、すぐにフタをの方向に回して運転を止めてください。その後、容器をとりはずし、回転板を手で動かして氷の位置を変えてください。続けて氷を削ります。途中、材料が回転板の上で滞り削れないことがあります。いったんフタを開け、材料を下方へ押し込んでください。

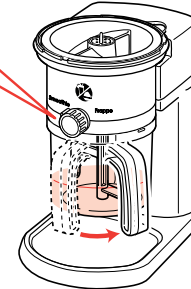
## 8.フタを回して、運転を止めます。



フタを回してフタの印を本体のOFFに合わせます。

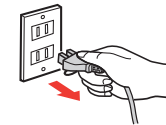


サーバーをはずし、かくはん羽根を取り出します。



グラスにスムージーをそそぎます。

## 9.使用後は...



電源プラグをコンセントから抜いてください。  
お手入れをしてください。

(13ページをご覧ください。)

### 氷の出方が少ないときは

続けて削ったり、追加して削るとき、氷の出方が少なくなる場合があります。これは、砕け散った小片がたまってきたり、氷の位置が悪かったりするためであり、故障ではありません。この場合、容器を取りはずして、回転板内の小片を捨てたり、氷の位置を変えて再度運転してください。



氷が2~3個になると、削れ残る場合があります。

連続して5分以上運転しないでください。

Let's TRY!  
スムージーメニュー  
フルーツ



\* トロピカル \* (3~4分)

< 凍らせた材料 >

グレープフルーツ 150g (4/3個)  
パイナップル 100g (1/8個)  
角氷 50g

下ごしらえ

グレープフルーツは薄皮をていねいに  
取り除き、2つに切ります。  
パイナップルは葉、皮、芯を取り除き  
2cm角に切ります。

< 液体の材料 >

オレンジジュース 350ml



Let's TRY!  
スムージーメニュー  
フルーツ



\* バナナソイミルク \* (3~4分)

< 凍らせた材料 >

バナナ 100g (体)  
角氷 150g

下ごしらえ

バナナは皮をむき、1cm幅に切  
ります。

< 液体の材料 >

豆乳 300ml



\* 苺ヨーグルト \* (3~4分)

< 凍らせた材料 >

苺 170g (12個)  
角氷 50g

下ごしらえ

苺はへたを取り、大きいものは半分  
に切ります。

< 液体の材料 >

飲用ヨーグルト 350ml  
ガムシロップ 30ml



\* キャロットマト \* (3~4分)

< 凍らせた材料 >

プチトマト 10個  
りんご 100g (中1/2個)  
セロリ 50g  
角氷 50g

下ごしらえ

プチトマトはへたを取って凍らせます。  
調理直前に水をかけながら皮をむきま  
す。

りんごはへた、皮、芯を取り除き、  
2cm角に切ります。  
セロリは茎の部分を2cm角に切ります。

< 液体の材料 >

キャロットジュース 350ml



Let's TRY!  
スムージーメニュー  
カフェ・カクテル



\*カフェオーレ\* (3~4人分)

<凍らせた材料>  
濃いめのコーヒー 300g 角氷 50g  
下ごしらえ  
コーヒーを濃いめにいれ砂糖大さじ2~3をあらかじめ溶かしておきます。十分冷ました後、製氷皿に移して凍らせます。  
<液体の材料>  
濃いめのコーヒー 160ml 牛乳 60ml 生クリーム 30ml  
<トッピング材料> ホイップクリーム  
適量



\*グリーン豆乳\* (3~4人分)

<凍らせた材料>  
抹茶 300g 角氷 50g  
下ごしらえ  
抹茶の粉小さじ2をお湯で溶き、砂糖大さじ2~3をあらかじめ溶かしておきます。十分冷ました後、製氷皿に移して凍らせます。  
<液体の材料> 豆乳 250ml  
<トッピング材料> ゆであずき 大さじ1



\*キウイのカクテルスムージー\* (3~4人分)

<凍らせた材料>  
キウイ 200g (2個) グレープフルーツ 150g (3/4個)  
角氷 100g  
下ごしらえ  
キウイは皮をむき、2cm角に切ります。グレープフルーツは薄皮をていねいに取り除き、2cmに切ります。  
<液体の材料>  
ジン 100ml 炭酸水 100ml



\*洋梨のフローズンカクテル\* (3~4人分)

<凍らせた材料>  
洋梨 400g (2個) 角氷 100g  
下ごしらえ  
洋梨はへた、皮、芯を取り除き、2cm角に切ります。  
<液体の材料>  
赤ワイン 100ml 炭酸水 100ml  
ガムシロップ 30ml



Let's TRY!  
フラッペメニュー



\*ジャムフラッペ\* (1人分)

<凍らせた材料>  
角氷 100g  
<トッピングの材料>  
イチゴジャム 大さじ1  
ホイップクリーム 大さじ2  
砂糖を加え、ゆるめにホイップします。



\*グレープフルーツフラッペ\* (1人分)

<凍らせた材料>  
グレープフルーツジュース 100g  
製氷皿で凍らせたものを使います。  
<トッピングの材料>  
パイナップル  
オレンジ  
ミントの葉



\*抹茶フラッペ\* (1人分)

<凍らせた材料>  
抹茶 100g  
抹茶の粉をお湯で溶き、製氷皿で凍らせたものを使います。  
<トッピングの材料>  
ゆであずき  
バニラアイスクリーム



ベトナム風  
\*コーヒーフラッペ\* (1人分)

<凍らせた材料>  
濃いめのコーヒー 100g  
濃いめに入れたコーヒーを製氷皿で凍らせたものを使います。  
<トッピングの材料>  
練乳



## お手入れ... いることを確かめ、お手入れをしてください。

### 本 体

水洗いはしないでください。  
乾いたやわらかい布でふいてください。  
汚れがひどいときは、水でうすめた中性洗剤をやわらかい布に浸してよくしぼってふき、そのあと乾いた布でふきとるときれいになります。

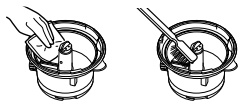


### フタ・容器・回転板・ギア かくはん羽根・サーバー

中性洗剤とやわらかいスポンジで洗ってください。  
お手入れ後は水気を十分にふきとってください。



カッターに材料がついてとれにくい場合は、ブラシなどを使って取り除いてください。



カッターはさびを防ぐため、必ずお手入れしてください。

### ご注意

お手入れのときは、以下の点にご注意ください。

カッターで指を切らないよう十分ご注意ください。  
カッター取付けネジは絶対にゆるめないでください。カッターの、でしほは調整済みです。  
お手入れの際は、シンナー、ベンジン、アルコール、金属たわし、みがき粉等を使用しないでください。変形や変色等の原因になります。

食器洗浄機で洗ったり、食器乾燥機などに入れて乾かさなでください。



変形や変色の原因になります。

フタ・容器・回転板・ギア・かくはん羽根・サーバーは 40 以上のお湯で洗わないでください。



プラスチック部分の変形の原因になります。

## こんなときは... ご注意ください。

こんなときは?	調 べ る と こ ろ	処 置
フタを回しても動かない	電源プラグが正しく接続されていますか?	確実に接続してください。
フタを回しても動作音はするが回転板が回らない	ギアが取付けてありますか?	ギアを取付けてください。
	容器が正しくおかれていますか?	容器を正しくおいてください。
途中で回転板が止まった	氷が容器内でひっかかっていますか?	容器を取りはずし、回転板を手で動かして氷の位置を変えてください。
氷が削れない	氷の砕け散った小片が溜まっていますか?	氷を取り除いてください。
	氷がすべっていませんか?	氷の位置を変えてください。
	材料が回転板の上で滞まっている。	フタを開け、材料を下の方へ押し込んでください。

## アフターサービス

### 1.保証書

裏表紙に添付しています。  
保証書は「お買い上げ日と販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。  
保証書をよくお読みになり大切に保管してください。

### 2.保証期間

お買い上げ日から 1年間です。

### 3.修理を依頼される時

取扱説明書の内容をお確かめいただき、直らないときは電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店または当社「お客様サービス係」に修理をご相談ください。

保証期間中の修理

保証書の規定により無料修理します。  
商品に保証書を添えてお買い上げの販売店が当社「お客様サービス係」までお申し出ください。

保証期間がすぎている修理

修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。お買い上げの販売店が当社「お客様サービス係」にご相談ください。

### 4.補修用性能部品の最低保有期間

このスムージー&フラッペメーカーの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後 5年です。  
性能部品とはその商品の機能を維持するために必要な部品です。

### 5.アフターサービスについてご不明の場合

当社「お客様サービス係」にお問い合わせください。

お客様サービス係

☎(フリーダイヤル) 0120- 33- 7455

FAX ( 0256) 93- 1077

お電話承り時間: 平日(月曜~金曜) 午前9時~午後5時  
〒959-0292 新潟県西蒲原郡吉田町大字西太田2084-2

お客様ご自身の修理は大変危険です。分解したり手を加えたりしないでください。

## 仕 様

電 源	AC100V 50-60Hz
消 費 電 力	26W
定 格 時 間	5分
製 品 寸 法 (約)	幅 170x 奥行 265x 高さ 285mm
電源コード(約)	1.8m
サーバー容量	約 600mlまで