

ZOKU®

取扱説明書



SLUSH AND SHAKE
MAKER

www.zokuhome.com

はじめに

ZOKU スラッシュ・シェイクメーカーを使えば、自宅で作ることが難しいシェイクやフローズンドリンクを簡単に作ることができます。どんな種類の飲み物も数分でおいしいフローズンドリンクに変わっていく様子はまるで魔法のようです。ぜひあなたの目でお確かめください。

フルーツジュースはもちろん、チョコレートミルク、コーヒー、ソーダ、エナジードリンク、豆乳など様々な飲み物でおいしいフローズンドリンクが作れます。あなたのアイデア次第で無限の可能性が広がります!飲み物と一緒にアイスクリームを入れても美味しいです。

注意:人工甘味料(アスパルテーム・サッカリンなど)を含む飲料ではうまく固まらない場合があります。

ZokuのレシピアイデアはWEBでもご紹介しています。(英語)<http://www.zokuhome.com>

セット内容



ご使用上の注意

ご使用になる前に当取扱説明書をよくお読みください。

この取扱説明書は大切に保管してください。

警告

お子様だけのご使用はおやめください。

お子様のそばでご使用になる際は常に保護者様のもとでお取り扱いください。

本品は小さい部品を使用しています。

破損などがあった場合、お子様が喉に詰まらせる恐れがございますので十分注意してご使用ください。

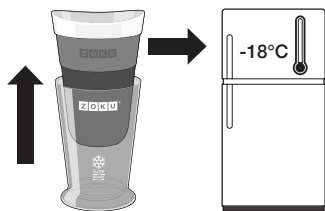
- ご使用の前に中性洗剤とぬるま湯で洗ってください。
- 人工甘味料を含んだジュース(アスパルテム、サッカリンなど)は固まらない可能性があるのご注意ください。
- シンナー・ベンジン等有機溶媒で汚れを拭きとらないでください。変色の原因となります。
- 電子レンジでのご使用はおやめください。
- 本体が冷たいまま洗浄すると洗う際に洗浄水が凍ってしまう恐れがあります。本体が常温になってから洗浄してください。
- 食器洗浄機使用不可。中性洗剤を使用して優しく洗浄してください。クレンザーや固いものでのこすり洗いは避けてください。
- 先の尖ったものや器具を本体の型にご使用にならないでください。内部に傷が付く恐れがあります。お召し上がりの際は、付属のスプーンをご使用ください。
- 火のそばやホットプレート、ストーブ、また熱源に近いところではご使用にならないでください。
- アウトースリーブを冷凍庫に入れないでください。
- インナーコアを冷凍庫で上下逆さまにご使用・保管はしないでください。
- ご使用後は中性洗剤とぬるま湯で洗ってください。研磨剤の入った洗剤や、硬いスポンジで表面を擦らないでください。
- 冷凍庫に入れる前に表面に水滴がついていないことを確認してください。
- 破損の恐れがありますので、強い衝撃・圧力等を与えないでください。高いところから故意に落としたり投げたりしないでください。
- 一般家庭での使用に限ります。

1 アウタースリーブからインナーコアを取り出し、冷凍庫で凍らせます。

インナーコアが完全に乾いていることを確認して、冷凍庫で8～18時間凍らせます。

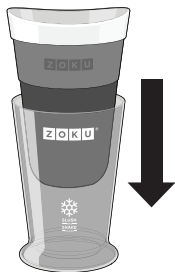
冷凍庫に入れる際は、本体が傾かないように水平に入れてください。

冷凍庫の設定によって凍らせる時間が変わります。-18℃以下になっていることを確認してください。



2 冷凍庫からインナーコアを取り出し、アウタースリーブにセットします。

8～18時間凍らせたインナーコアをアウタースリーブにセットします。アウタースリーブにセットすることで手が冷えず、水滴が垂れ落ちることも防げます。



3 好きな飲み物を注ぎ、付属のスラッシュスプーンで混ぜます。

好きな飲み物をセットしたインナーコアの一定ラインまで注ぎ入れます。(飲み物をあらかじめ冷やしておくことで、定温にしておくより早くフローズンドリンクができます。)



飲み物を注いでから1~2分待つと側面からだんだんと凍っていきます。付属のスラッシュスプーンで定期的に凍った部分をそぎ落とし、かき混ぜることで、飲み物の温度が急激に下がり、徐々に凍っていきます。これを繰り返すとフローズンドリンクが完成します。

※側壁から凍った飲み物を取り除く際に長く待ちすぎると、氷が厚くなり、そぎ落とすのが難しくなる場合もあります。

その他の材料を加える

ZOKU スラッシュシェイクメーカーで作ったフローズンドリンクに、ナッツやチョコレート、フルーツやクッキーを加えることもできます。フローズンドリンクやシェイクが完全に出来上がってからお好みで加えてください。ホイップクリームを乗せるのもおすすめです。あなたのアイデアでスペシャルフローズンドリンクを作りましょう!

お酒を使う

※未成年の飲酒は、法律で禁止されています。

お酒を使うとおいしいフローズンカクテルをお楽しみいただけます。

ラム、ウォッカ、ジン、ベイリーズなどのお酒は35ccを上限に、フローズンドリンクやシェイクが出来上がってから混ぜてください。初めからお酒を入れてしまうと、うまく固まらないことがあります。

注意:お酒を注入することで、フローズンドリンクが薄くなったり溶けてしまったりする場合があります。数分混ぜ続けると再度凍りはじめ、食感も戻ります。

もっと楽しく使えるヒント

●もっとたくさん飲みたい。

作ったフローズンドリンクが半分まで減ったら飲み物を追加することができます。数分待つと再度側壁に飲み物が凍りつきはじめ、同じ手順でフローズンドリンクをさらに作ることができます。

●もっと素早くフローズンドリンクを作りたい。

飲み物を注いだあとにスラッシュシェイクメーカーを冷凍庫に数分入れておくとフローズンドリンクが出来上がるまでの時間を短縮できます。(飲み物自体が凍ってしまうため、長く入れすぎると側壁から凍った飲み物をそぎ落とすようになる場合もあります)

また、フローズンドリンクを作り、食べ終わった直後に再度スラッシュシェイクメーカーを凍らせる場合は、凍らせる時間を大幅に削減できます。凍らせるときは表面に水滴などがついていないことを確認してください。

*ブログでおいしいレシピや裏技を紹介しています。(英語)

<http://blog.zokuhome.com>

お手入れと保管方法

絶対に食器洗浄機に入れないでください。常に平らな場所で直立させて保管してください。

スラッシュシェイクメーカーとすべての付属品は中性洗剤と水で洗ってください。研磨剤が入った洗剤や表面の固いスポンジなどで擦らないでください。

冷凍庫に入れる前に表面に水滴などがついていないことを確認してください。使っていない時は冷凍庫で保管しておけばいつでも使うことができ便利です。

よくある質問

Q. フローズンドリンクができるまでに時間がかかりすぎます。

また、全く飲み物が凍りません。

- スラッシュシェイクメーカーが完全に凍っていない可能性があります。8～18時間、事前に冷凍庫で凍らせてから使用してください。
- 冷凍庫の温度が適正ではないのかもしれませんが。スラッシュシェイクメーカーが正常に機能するために、冷凍庫が-18℃あるいはそれ以下の温度に設定されている必要があります。
(通常、食べ物を保管するための一般的な冷凍庫はこの温度以下に設定されています。)
- 冷凍庫内で置く場所を変えてみてください。場所によって温度が変わることがあります。
- 注入する飲み物の温度が高すぎるのかもしれませんが。事前に飲み物を冷蔵庫で冷やしておいてください。
- かき混ぜ、そぎ落とす頻度を上げてください。時間を置きすぎると、氷が厚くなりすぎてそぎ落とすことができず、フローズンドリンクが作りづらくなる場合があります。
- 人工甘味料(アスパルテーム、サッカリンなど)が添加された飲み物は避けてください。うまく固まらないことがあります。

Q. インナーコアをアウタースリーブから取り外せません。

- 本体をお湯に数分つけ、ひねりながらゆっくりと取り外してください。

Q. スラッシュシェイクメーカーが破損し、内部の冷却液が漏れ出てしまいました。

- 冷却液に毒性はありませんが、万が一液漏れした場合はただちに使用をやめ、購入店舗にお問い合わせください。製品は地域の条例などに従って処分してください。

Q. スプーンをなくしてしまいました。

- 先端の鋭利でない、メラミンやシリコン製のスプーンを代用してください。



© 2013 by Zoku, LLC

ZOKU, LLC Hoboken, NJ 07030

www.zokuhome.com

All Rights Reserved.

U.S. and International Patents Pending.

【輸入発売元】株式会社アントレックス

東京都新宿区新宿2-19-1

www.entrex.co.jp

Printdate04122019