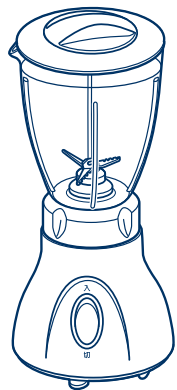


健康専科
コンパクトミキサー
KC-4507
取扱説明書



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。

RX0602C

もくじ

安全上のご注意	1・2
使用上の注意とお願い	2
各部の名称とはたらき	3
使いかた	3・4
お手入れ	5
こんなときは	
調理例	6・7
アフターサービス	8
仕様	

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を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あります。

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・改造を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。



禁止

子供や取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところでは使わないでください。



感電やけがの原因になります。



水ぬれ禁止

本体を水につけたり、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

交流 100V以外では使用しないでください。
火災・感電・故障の原因になります。



接触禁止

運転中にフタを開けたり、容器の中へ指・スプーン・箸等調理材料以外を入れないでください。



運転中フタはあけない



けがをすることがあります。



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。



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

電源コードを傷つけたり、破損させたり、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・感電の原因となります。

注意



禁止

定格時間（一回の最大連続使用時間）は4分ですので、連続使用はしないでください。故障の原因になります。



禁止

40 以上の熱いお湯や、材料は容器に入れないでください。容器やフタが変形したりやけどの原因になります。



強制

スイッチ「切」を確かめてから電源プラグを抜き差ししてください。けがの原因になります。



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。絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



禁止

不安定なところでは使用しないでください。けがの原因になります。



禁止

運転中に移動させないでください。けがの原因になります。



強制

電源プラグを抜くときは、コードを持たず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。



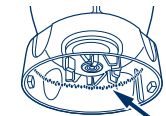
プラグを抜く

部品の取付け、取りはずし及びお手入れをするときは、スイッチを切り、電源プラグを抜いてください。けがをすることがあります。

使用上の注意とお願い

使用時に、容器の下部内側にカッター回転用潤滑油が飛び散り、付着することがあります。

故障ではありませんので紙等でふき取ってください。



禁止

禁止材料を使わないでください。

肉・魚類



粘りけの強いもの(とろろいもなど)

かたい材料・乾物類(かつおぶし・乾燥大豆・冷凍食品・殻類など)

ロックアイス・氷だけの粉碎



強制

最少目盛り 100 から最大目盛り 500 の範囲でご使用ください。



強制

異常音や振動が大きいときは材料を減らしてください。



禁止

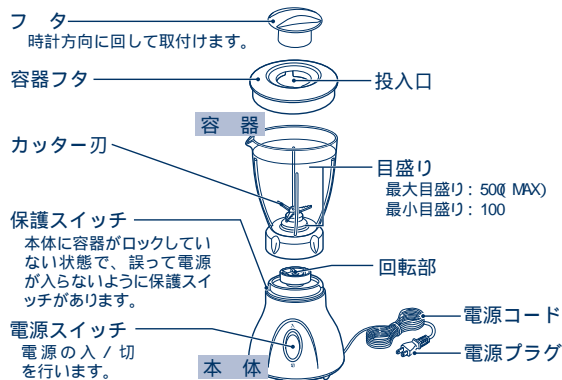
空運転はしないでください。故障の原因になります。

続けてお使いになるときは

連続運転は 4分以内にしてください。

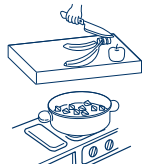
くり返し使用する場合は、2分以上休ませてからご使用ください。

各部の名称とはたらき



使いかた ご購入後初めてお使いになるときは「お手入れ」の項(6ページ)をご覧ください。...をご覧ください。容器フタ・容器フタを洗ってからご使用ください。

1.材料を準備します。

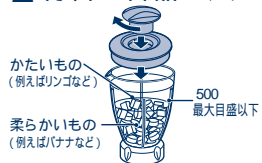


材料は皮やしんを取り、1~2cm角に切ります。にんじんなどの堅い材料は茹でて柔らかくします。

△注意

故障をふせぐために空運転はしないでください。材料が熱いときは40以下に冷ましてください。やけどなどの恐れがあります。角氷を加える場合、2.5cm角以下のものを3個以下にし、他の材料のあとに入れてください。

2.材料を容器に入れ、容器フタとフタをします。



材料を入れる順番

液体

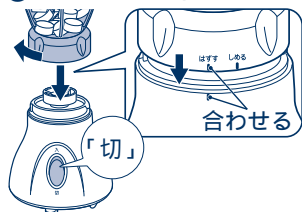
柔らかいもの

リンゴなどかたいもの

材料は液体を加えて最大目盛り(500)以下で使用してください。あふれる恐れがあります。

3

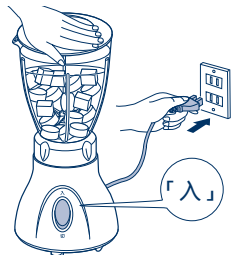
3.容器を本体に取付けます。



容器を本体に載せ、矢印の方向へ回して取付けます。

スイッチを「切」にして取付けてください。容器の底に付いた水分をよくふきとってからセットしてください。容器が本体にしっかりと取付けられていないと電源が入りません。

4.電源プラグをコンセントに差し込み、スイッチを「入」にします。



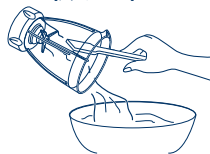
異常音や振動が大きいときは、すぐにスイッチを「切」にし、材料を減らしてください。途中で材料を加えるときは、いったんスイッチを「切」にしてください。

△注意

定格時間は4分です。4分以上連続使用しないでください。続けてご使用になるときは2分以上休ませてからお使いください。

5.スイッチを「切」にし、電源プラグをコンセントから抜きます。

6.容器を本体から取りはずし、調理物を取り出します。

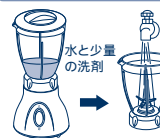


調理物が取り出しにくいときはゴムベラなどで取り出してください。

4

お手入れ..... 本体のお手入れをするときは、スイッチを切り、電源プラグを抜いて行ってください。

容器・カッター部



容器に水またはぬるま湯(40以下)を目盛り100位まで入れ、台所用洗剤を少量加えて約10秒ほど運転してください。その後水洗いし、十分に水気をとり乾かしてください。



水を入れ約10秒運転しても汚れが落ちない場合は、ブラシで落としてください。

△注意

カッターに手が触れないように、十分ご注意ください。けがをする恐れがあります。

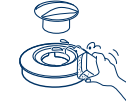


金属製・ナイロン製のたわしやみがき粉、アルコール、ベンジン、シンナー、台所用以外の洗剤、漂白剤などは使わないでください。

本体



濡ったふきんできれいにふき取ります。水洗いはしないでください。故障の原因になります。



フタ・容器フタ

台所用洗剤をふくませたスポンジなどで洗い、水洗いした後、ふきんで水気をふきとってください。

●カッターの刃はステンレスを使用しておりますが、汚れや水分が残っていると錆びることがあります。

こんなときは

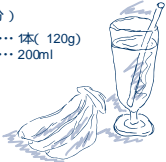
こんなときは	調べるところ	処 置
スイッチを「入」にしても動かない。	電源スイッチが「切」になっていませんか?	電源スイッチを「入」にします。
	電源プラグがコンセントから抜けていませんか?	電源プラグをコンセントにしっかりと差し込みます。
	容器が本体にしっかりと取付けられていますか?	容器を本体にしっかりと取付けます。しっかりと取付けられないと、本体の保護スイッチがはたらき、電源が入らないようになっています。
調理物が漏れる。	フタや容器フタがゆるんでいませんか?	しっかりと取付けます。

5

調理例

バナナジュース

材 料(2人分)
バナナ…………… 1本(120g)
牛乳…………… 200ml



作り方

バナナは皮をむき、1cm幅のスライスにします。
材料全部を容器に入れて、約30秒かくはんします。

トマトジュース

材 料(2人分)
トマト…………… 200g
レモン汁…………… 小さじ2
水…………… 100ml



作り方

トマトはへたを取り、皮をむき、種を取って1-2cm角に切ります。
材料全部を容器に入れて、約30秒かくはんします。

いちごジュース

材 料(2人分)
いちご…………… 100g
牛乳…………… 100ml
砂糖…………… 大さじ1



作り方

いちごはへたをとります。
大つぶのときは1/2-1/3にカットしてください。
材料全部を容器に入れて、約1分かくはんします。

ミルクセーキ

材 料(2人分)
卵…………… 2個
牛乳…………… 200ml
砂糖…………… 大さじ1



作り方

材料全部を容器に入れて、約20秒かくはんします。

ミックスジュース

材 料(2人分)
にんじん…………… 40g
りんご…………… 60g
牛乳…………… 200ml
はちみつ…………… 少々

作り方

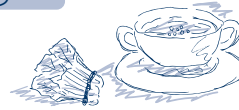
にんじんは皮をむいて1cm角に切り、ゆでます。
りんごは皮をむいて芯をとり、1cm角に切ります。
材料全部を容器に入れて、約1分かくはんします。
お好みではちみつを加えます。



6

ほうれん草と豆腐のポタージュスープ

材 料(2人分)
ほうれん草…………… 80g コンソメスープ…………… 100ml
木綿豆腐…………… 80g 乳…………… 50ml (お好みで加減してください)
塩・こしょう…………… 各少々 刻みパセリ…………… 少々



作り方

ほうれん草はゆでて、固くしぼり、2-3cm幅に切ります。木綿豆腐は2-3cm角に切り、容器にとコンソメスープを入れ、約30秒かくはんします。
鍋に移して弱火であたため、煮立ったら牛乳を加え、塩・こしょうで味を調えます。器に盛りつけ、パセリを散らします。

野菜のポタージュスープ

材 料(2人分)
野 菜…………… 200g (じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、キャベツなど)
バター…………… 適量 塩・こしょう…………… 各少々
スープ…………… 300ml 刻みパセリ…………… 少々 (固形スープを湯で溶いたもの)

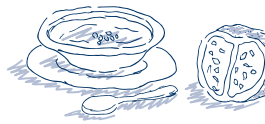


作り方

野菜を1-2cm角に切り、鍋を火にかけ、バターを溶かし、野菜を炒めます。
スープを加えて、沸騰してきたらアクを丁寧に取り除きます。アクがなくなったら弱火にし、野菜が柔らかくなるまで煮ます。
を30-40度まで冷ましてから容器に入れ、約30秒かくはんします。
を鍋に移して弱火であたため、水を加えてお好みの濃度にし、塩・こしょうで味を調えます。器に盛りつけ、パセリを散らします。

パンブキンスープ

材 料(2人分)
かぼちゃ…………… 200g バター…………… 小さじ1
玉ねぎ…………… 20g 塩・こしょう…………… 各少々
刻みパセリ…………… 少々
スープ(固形スープを湯で溶いたもの)…………… 300ml
牛乳(お好みで加減してください)…………… 大さじ4



作り方

かぼちゃは皮と種を取り除き、約2cm角に切り、玉ねぎは粗いみじん切りにします。
鍋にバターを溶かし、玉ねぎを透き通るまで炒めます。かぼちゃ、スープを加えて、弱火でかぼちゃが柔らかくなるまで煮ます。
を30-40度まで冷ましてから容器に入れ、約30秒かくはんします。
を鍋に移して弱火であたため、煮立ったら牛乳を加え、塩・こしょうで味を調えます。器に盛りつけ、パセリを散らします。

7

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「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

このコンパクトミキサ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。

修理料金のしくみ

修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した商品の修理および部品交換などの作業にかかる料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

お客様サービス係

☎(フリーダイヤル) 0120-337-455

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 新潟県燕市吉田西太田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
定 格 消 費 電 力	120W
容 量	500 ml
製 品 寸 法 (約)	130x 140x 295mm
製 品 質 量 (約)	1.2kg
電 源 コード (約)	長さ 1.4m
定 格 時 間	4分

8