

健康専科  
シトラスジューサー  
**KC-4521**  
**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。

もくじ	
安全上のご注意	1
各部の名称とはたらき	2
使用上の注意とお願い	2
使いかた	3・4
お手入れ	4
こんなときは	4
調理例	5
アフターサービス	6
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、ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。

## 警告



修理技術者以外の人は、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。



運転中に容器とコーンのすきまから、スプーン・箸、調理材料などを入れしないでください。



けがをする恐れがあります。



子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わないでください。



けがをする恐れがあります。



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。

## 注意



交流 100V以外では使用しないでください。火災・感電の原因となります。



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・発火の原因となります。



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・漏電火災の原因となります。



運転中に容器、コーンの取り外しは行わないでください。けがの原因となります。



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。



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。



運転中に移動させないでください。けがの原因となります。



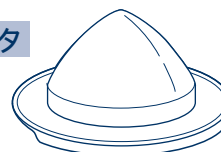
不安定なところでは使用しないでください。けがの原因となります。



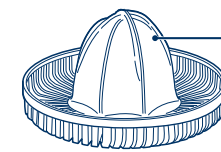
部品の取付け・取り外し、及びお手入れするときは、電源プラグを抜いてください。けがをする恐れがあります。

# 各部の名称とはたらき

フタ

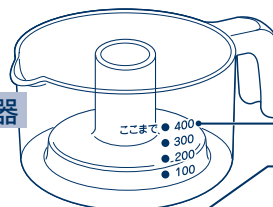


コーン



半切りの材料を切り口を下向きに押し当てると電源が入り、押ししている間だけコーンが回転します。  
(左右どちらにも回転します。)

容器



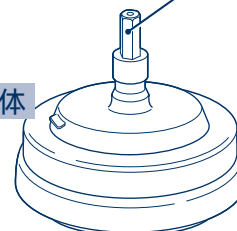
最大目盛り ( 400ml )

回転軸

△注意

電源プラグをコンセントに差し込んでいる間、回転軸を押すと回転します。

本体



電源コード

本体底部に巻きつけることができます。

電源プラグ

# 使用上の注意とお願い



このジューサーは柑橘類専用です。他の材料ではご使用になれません。



最大目盛り ( 400ml ) の範囲でご使用ください。



空運転はしないでください。故障の原因となります。



ガス台、電熱器、レンジ、オープン等の近くで使用したり、上にのせたり、中に入れたりしないでください。

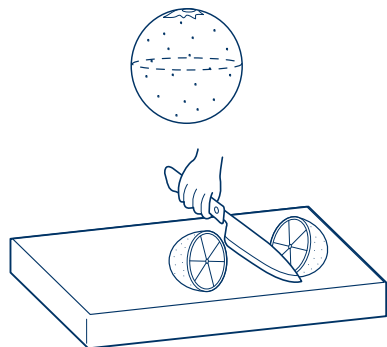
連続してお使いになるときは

連続運転は3分以内にしてください。

# 使いかた

はじめに...ご購入後、はじめてお使いになる場合、「お手入れ」の項にそってコーン・容器・フタの各部品を中性洗剤を使って洗ってください。洗った部品を乾いたふきんでふき取り、本体に容器とコーンを取付けます。

## 1.材料を準備します。



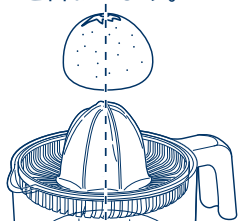
このジュースは柑橘類（みかん・オレンジ・グレープフルーツ・レモン等）専用です。他の材料ではご使用になれません。しぼれないもの...  
果汁のすくないもの  
熟しすぎたり、皮の薄いもの  
（キウイ、りんごなど）  
ユズのように小さいもの

### △注意

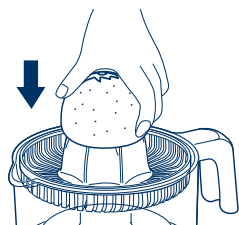
けがや故障をふせぐために空運転はしないでください。

## 2.電源プラグをコンセントに差し込み、材料の切り口をコーンに軽く押し付けます。

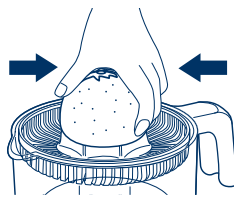
材料とコーンの中心を合わせます。



徐々に押しつけます。



材料の側面をコーンに押しつけます。



コーンを押ししている間だけ自動的に電源が入り、コーンが回転し、ジュースがしぼれます。コーンは押しつけるタイミングで右にも左にも回転しますが、異常ではありません。しぼる量は最大目盛り(約 400ml)以下でお使いください。

### △注意

材料を強く押しすぎると回転が止まる場合があります。回転が止まったときは、いったん材料をコーンからはずし、再びお使いください。連続運転は3分以内にしてください。コーンは手で回したり、果汁をしぼる目的以外には使用しないでください。故障の原因となります。

## 3.果汁を取り出します。

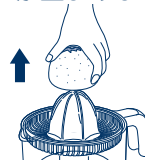
電源プラグをコンセントから抜きます。

材料をコーンからはずすと自動的に回転が止まります。

コーンを本体からはずし、コップ等に果汁を注ぎます。

### △注意

続けてご使用になる場合はコーンに残ったしぼりかすを捨てて、軽い水洗いをし、水分をふきとってから、再びご使用ください。連続使用は3分以内にしてください。本体があつく感じる場合は、30分以上休ませてから再びご使用ください。



## 4.使用後は...

お手入れをしたあと、保管してください。

## お手入れ.....から行ってください。

### 容器・コーン・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。

コーンは早めに洗ってください。付着したしぼりかすは乾くととれにくくなります。40 以上の熱いお湯で洗わないでください。容器やフタが変形する恐れがあります。

### 本体



湿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。故障の原因となります。

金属製・ナイロン製のたわしやみがき粉、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。

## こんなときは

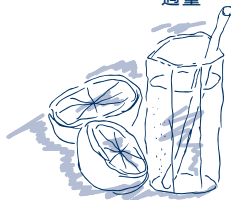
こんなときは	調べるところ	処 置
コーンを押ししても動かない。	電源プラグがコンセントから抜けていませんか？	電源プラグをコンセントにしっかり差し込みます。
	本体と容器の間に異物がはさまっていませんか？	本体と容器の間の異物を取り除いてください。
ジュースが漏れる。	最大目盛りをこえていますか？	しぼる量は最大目盛り(400ml)までにしてください。最大目盛りをこえると果汁がこぼれる恐れがあります。

## 調理例

### グレープフルーツジュース

材 料( 1人分 )

グレープフルーツ汁…………… 100cc  
炭酸水または冷水…………… 50cc  
シロップ……………小さじ 2  
氷……………適量



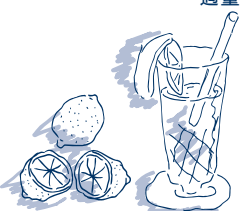
作り方

氷以外の材料を混ぜ合わせます。  
グラスに氷を入れ、 を注ぎます。

### レモンスカッシュ

材 料( 1人分 )

レモン汁…………… 50cc  
炭酸水…………… 125cc  
シロップ……………小さじ 2  
氷……………適量



作り方

氷以外の材料を混ぜ合わせます。  
グラスに氷を入れ、 を注ぎます。

### オレンジシャーベット

～おいしく作るポイント～  
冷やし固めて30分おきに4～5回  
混ぜ合わせると、サクッと口当たり  
がよく仕上がります。

材 料( 5～6人分 )

オレンジ汁…………… 100cc  
レモン汁……………大さじ 1  
卵 白…………… 1/2個  
砂糖…………… 80g



作り方

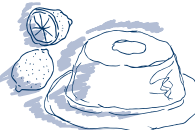
水と砂糖を煮溶かして冷めます。  
にオレンジ汁、レモン汁を加えて混ぜます。  
底の広い容器(金属製がよい)に を流し入れ、製氷室(又は冷凍庫)に入れます。  
が固まりかけたらスプーン等でかき混ぜ、再び冷やして固めます。  
卵白を角が立つくらいに泡立てて を加え、手早く混ぜ、再び冷やし固めます。  
シャーベットを盛る器は冷蔵庫で冷やしておきます。  
がシャリッとした状態になったら、さっとかき混ぜ冷やしておいた器に手早く盛りつけます。

### レモンムース

～おいしく作るポイント～  
粉ゼラチンをふやかすときは、必  
ず水に粉ゼラチンを入れます。  
ムースの口当たりのよさは卵白  
の泡立てが決め手になります。

材 料( 3～4人分 )

レモン汁…………… 80cc キュラソー…………… 25cc  
水…………… 120cc 生クリーム…………… 160g  
粉ゼラチン…………… 8g 卵白…………… 1個  
砂糖…………… 100g



作り方

粉ゼラチンを水 50ccに振り込んでふやかします。  
を湯せんにかけて溶かします。  
レモン汁、水 70cc、砂糖 85gを混ぜ、キュラソーと を加えて混ぜます。  
氷水を入れた容器を用意し、 の容器を冷やしながらかき混ぜ、さらに混ぜます。  
生クリームを7～8分立てにして を加え、 のように氷水で容器を冷しながら混ぜます。  
卵白をよく泡立て、そこへ砂糖 15gを加えてさらに泡立てます。 に泡立てた卵白を加え、  
木べらで切るように混ぜ合わせます。  
器に入れて冷蔵庫で冷やし固めます。

## 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  
店から当社「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

このシトラスジュースの補修用性能部品  
の最低保有期間は製造打切り後 6年です。  
この期間は通商産業省の指導によるものです。

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)午前時～午後5時  
〒959-0292 新潟県西蒲原郡吉田町大字西太田084-2

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	18W
定格時間	3分
容 量	400ml
製品寸法(約)	180x 130x 175mm
製品質量(約)	710g
電源コード(約)	1.4m