

感動をデザインします

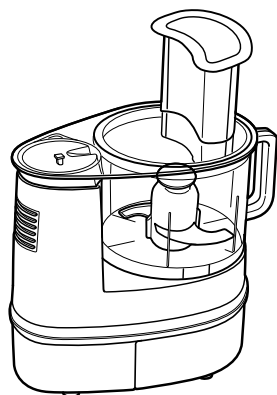
**TWINBIRD**

pd版

一般家庭用

健康専科  
フードプロセッサー

# KC-4617 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。この製品は一般家庭用です。業務用などにご使用にならないでください。

## もくじ

安全上のご注意	1
各部の名称	2
正しいセット方法と使いかた	3~ 5
材料のめやすと下準備	6・ 7
お手入れ	7
こんなときは アフターサービス	8
仕様	

RX0404B

## 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



カッターの回転が止まるまではフタを開けたり、容器の中に指やスプーンなどは入れないでください。

フタを開けない

手が触れたりすると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。

禁止

けがをする恐れがあります。



フタや容器をはずしてスイッチを細い棒などで押さないでください。

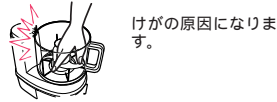
禁止

スイッチが入り、カッターや回転軸が回転して危険です。



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。



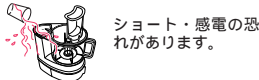
禁止

不安定な場所で使わないでください。落下や転倒し、刃がはずれるなどして思わぬけがをする恐れがあります。



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。



分解禁止

修理技術者以外の人は、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。

## 注意



禁止

定格時間(一回の最大連続使用時間)は5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

業務用として使用しないでください。



禁止

60 以上の熱いお湯に浸したり、60 以上の熱い材料を調理しないでください。容器やフタが変形したり、ふきこぼれによるやけどの原因になります。



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。



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

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに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

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。



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、重い物を乗せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



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。



ぬれ手禁止

濡れた手でスイッチを押さないでください。感電の恐れがあります。



強制

調理材料を取出すときには、はしなどで取出してください。けがをする恐れがあります。



強制

容器・フタに強い衝撃を与えないでください。又、容器・フタが損傷した状態で使用しないでください。

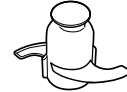


プラグを抜く

部品の取付け、取外し及びお手入れをするときは、スイッチを切りプラグを抜いてください。けがをする恐れがあります。

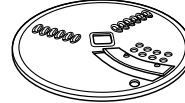
# 各部の名称

## カッター みじん切り用

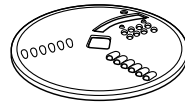


## カッター スライス用・千切り用

表側：スライス用



裏側：千切り用



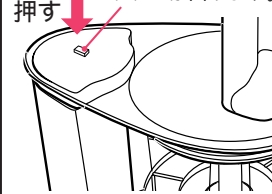
## カッター おろし用



カッター(おろし用)

## スイッチ

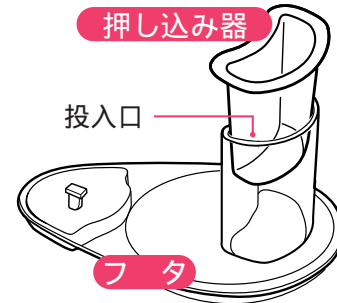
スイッチ  
押ししている間だけ、  
カッターが回ります。



ご注意

フタや容器をはずしてスイッチを細い棒などで押さないでください。連続して5分以上使用しないでください。

## 押し込み器



ご注意

梱包時には押し込み器の取付け方向が異なっております。ご使用の際には、正しく取付けてご使用ください。

回転軸のつまみねじ

回転軸

容器

容器取手

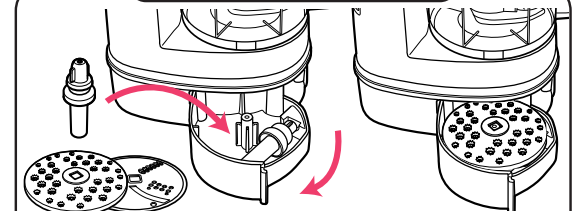
シャフト

本体

電源コード

電源プラグ

## 収納スペース



収納部に、カッター/スライス用・千切り用、カッター/おろし用、回転軸が収納できます。

ご注意

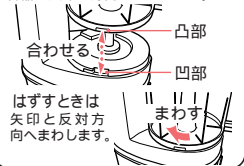
収納スペースは取りはずせません。運転時は必ず閉じてください。

# 正しいセット方法と使いかた... はじめてお使いになるときはお手入れの項を参考に各部を洗ってからご使用ください。

業務用にはご使用にならないでください。  
 容フタや容器をはずしてスイッチを細い棒などで押さないでください。

## 容器のセット方法

はめるときは  
 容器底の凸部と本体の凹部を合わせ、  
 容器を矢印の方向へまわします。



はずすときは  
 矢印と反対方向へまわします。

### ご注意

回転軸のつまみを最後までしっかりとまわし、カッターを固定してください。  
 ゆるんだ状態で使用すると製品故障の原因になります。  
 カッター/みじん切り用とカッター/スライス用・千切り用、おろし用は同時に使用しないでください。

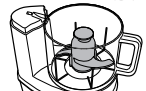
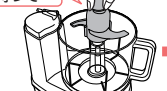
## みじん切りの場合

1. 容器を本体にセットし、カッター/みじん切り用を取付けます。

**ご注意** 収納スペースは必ず閉じてご使用ください。

つまみを持って

容器を正しくセットします。  
 カッターは必ずつまみを持って取付けてください。



**ご注意**  
 カッターは鋭利ですので直接手を触れないでください。  
 ケガの原因になります。

2. 材料を入れてフタをします。



押し込み器  
 下準備した材料を容器に入れます。  
 (材料の下準備はページをご覧ください。)  
 フタをセットします。  
 フタの凸部と本体の凹部を合わせ、容器にフタをします。

**お願い** 容器とフタが正しくセットされていることを確認してください。

押し込み器をフタ投入口にセットします。

### ご注意

材料が多すぎたり、少なすぎたりするとうまくきざめません。  
 容器の深さの約半分をゆずり材料を入れてください。(最大量についてはページをご覧ください。)

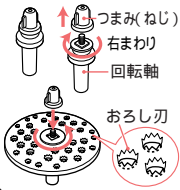
3

## カッター/スライス用・千切り用、おろし用のセット方法

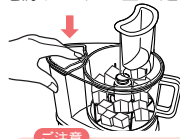
カッターは、スライス用、千切り用、おろし用のいずれかを用途に応じてセットしてください。

つまみ(ねじ) 回転軸のつまみ(ねじ)をはずします。  
 右まわり 逆ねじですので、右まわりにまわしてください。

おろし刃 回転軸にカッターをセットし、つまみ(ねじ)で固定します。  
 おろし用は、おろし刃が上になるようにセットしてください。



3. 電源プラグを差し込み、スイッチを押します。



スイッチを数秒間押します。  
 (できあがりの状態を見ながら、スイッチを数回に分けて押すのがコツです。)  
 材料が容器やフタについたら、一度スイッチを切り、はしなどでかきおとして再びスイッチを入れ直してください。

### ご注意

容器を電子レンジに入れて調理しないでください。  
 フタの水気は十分にふきとってください。  
 定格時間は5分です。5分以上連続使用しないでください。続けてご使用になる場合は10分以上休ませてから、ご使用ください。  
 材料がうまくきざめない場合は、量を減らしたり小さく切りなおしてください。

4. 材料を取出します。



カッターが止まってから押し込み器とフタをはずし、つまみを持ってカッターを取出します。  
 容器をはずし、はしなどで材料を取出します。

### ご注意

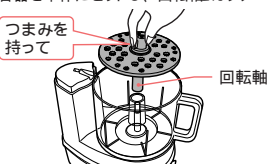
カッターの回転が完全に止まるまではフタをはずさないでください。  
 カッターについての材料は、はしなどで落としてください。直接手で落としたり、金属製のもの(スプーンやフォーク)を使ったりしないでください。

5. 使用後は、電源プラグをコンセントから抜きます。

## スライス・千切り・おろしの場合

**ご注意** 収納スペースは必ず閉じてご使用ください。

1. 容器を本体にセットし、回転軸・カッター(スライス・千切り用・おろし用)を取付けます。



容器を正しくセットします。  
 回転軸を容器の中央にセットします。その際、シャフトとかみ合うように軽く左右にまわしてください。  
 カッターは必ずつまみを持って取付けてください。  
 カッターは、スライス・千切り用、またはおろし用を用途に応じてセットしてください。

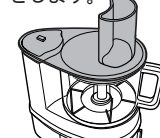
### ご注意

手がカッターの刃に触れないようご注意ください。



4

2. フタをします。



フタを正しくセットします。

### お願い

容器とフタが正しくセットされていることを確認してください。

3. 投入口に材料を入れます。



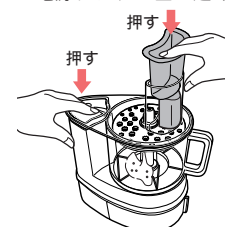
下準備した材料を投入口に入れます。  
 (材料の準備はページをご覧ください。)

### ご注意

材料が投入口の中で傾くと、きれいな形に切れなくなります。図のように材料を右側に寄せてご使用ください。



4. 電源プラグを差し込み、スイッチを押します。



押し込み器で材料を押しながらスイッチを押します。

### ご注意

材料をはしやスプーンなどで押し込まないでください。  
 続けて調理される場合は、カッターの上に残った材料を必ず取り除いてから使用してください。(取り除くときは、カッターの回転が止まっているか確認してください。)  
 定格時間は5分です。5分以上連続使用しないでください。続けてご使用になる場合は10分以上休ませてから、ご使用ください。

5. 材料を取出します。



カッターが止まってから押し込み器とフタをはずし、つまみを持ってカッターと回転軸を取出します。  
 容器をはずし、はしなどで材料を取出します。

### ご注意

カッターの回転が完全に止まるまではフタをはずさないでください。  
 カッターについての材料は、はしなどで落としてください。直接手で落としたり、金属製のもの(スプーンやフォーク)を使ったりしないでください。

6. 使用後は、電源プラグをコンセントから抜きます。

5

## 材料のめやすと下準備

運転時間はめやすです。材料のできあがり状態を見ながら加減してください。  
材料は投入口に入る大きさに切ってください。

次のような材料には使わないでください。

**固い材料** ..... カッターの刃を傷めたり、モーターの負担となります。  
(大豆、コーヒー豆、にぼし、冷凍食品、氷、スジ肉など)  
**粘りの強い材料** ..... シャフトに粘りがもれて、故障の原因になります。  
(納豆、じねんじょ、つくねいもなど)  
**繊維質の多い材料** (しょうがなど)

**ご注意**  
干切りの場合  
繊維方向  
野菜の繊維方向に気を付けて、材料を入れてください。

**ご注意**  
調理の前には、容器の水気を拭き取っておいてください。  
熱い材料の時は、40℃以下にさましてから容器に入れてください。  
容器の深さの約半分をめやすに材料を入れてください。

**カッター/みじん切り用**

	材 料	最大量のめやす	運転時間のめやす	備 考
みじん切り	玉ねぎ	300g	8~15秒	水分の多い野菜は、チョンチョンと断続的に数回スイッチを入れるようにすると、うまくきざめます。
	にんじん	300g	8~15秒	
	たくあん	200g	10~15秒	
す	ゆで卵	4個	2~3秒	タルタルソースなどに。
	牛肉・豚肉 鶏肉	400g	20~30秒	骨・殻・筋などは取り、1~2cm角に切ってから使います。
	白身魚	400g	20~30秒	
えび	400g	40~50秒		
る	ゆでたにんじん、かぼちゃなど	400g	15~20秒	材料はさましてからカッターに入れます。
	ぎょうざの具	合計 300g	15~20秒	野菜を下に、肉を上に入れるとまざりやすくなります。
ませる	ハンバーグのたね	合計 400g	30~40秒	

**ハンバーグのたね**  
材料  
牛肉・・・300g パン粉・・・大さじ4  
玉ねぎ・・・1/2個 塩・こしょう・・・少々  
卵・・・・・・・・・・1個  
牛肉はすじをとり、1~2cm角に切ります。  
玉ねぎは皮をむき、1~2cm角に切ります。  
と他の材料を全部容器に入れ、ようすを見ながら、30~40秒スイッチを入れます。

**カッター/スライス用**

	材 料	最大量のめやす	運転時間のめやす	下 準 備
スライス	きゅうり	90g (1本)	2~3秒	ヘタを取り除き、8cmの長さに切る
	長ねぎ	70g (1本)	2~3秒	8cmの長さに切る(緑葉の部分は除く)
千切り	大根	90g (1/2本)	5~8秒	繊維方向 5cmの長さに切り、2cmの厚さに切る
	にんじん	80g (1/2本)	5~8秒	繊維方向 5cmの長さに切り、2cmの厚さに切る

**カッター/おろし用**

	材 料	最大量のめやす	運転時間のめやす	下 準 備
おろし	大根	100g (1/2本)	約5秒	繊維方向 皮をむき8cmの長さに切り、2cmの厚さに切る
	長いも	100g (1/2本)	約5秒	繊維方向 皮をむき8cmの長さに切り、2cmの厚さに切る

## お手入れ

必ず電源プラグを抜いてから行ってください。  
シンナー・ベンジン・スプレー式クリーナー類は絶対に使わないでください。

**本 体**



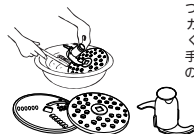
水洗いはしないでください。  
乾いたやわらかい布でふいてください。  
汚れがひどいときは、水ですすめた中性洗剤をやわらかい布に浸してよくしぼってふき、そのあと乾いた布でふきとるとききれになります。

**容器・フタ・押し込み器・回転軸**



中性洗剤を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。

**カッター類**



つまみをもち、中性洗剤を含ませたブラシなどでよく洗ってください。  
カッターの内側に入り込んだ調理物は綿棒等を使って取り除いてください。  
手を切らないよう注意し、お手入れ後は水気を十分にきって、容器の中の、収納スペースの中に入れて保管してください。

**ご注意**

カッターはさびます。さびを防ぐため、必ずお手入れしてください。

## こんなときは

こんなときは?	処 置
・スイッチが入らない ・カッターがまわらない	容器・フタは正しくセットされていますか? 電源プラグは抜けていませんか? 材料が大きすぎたり、多すぎたりしていませんか?

## 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存してください。

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か当社「お客様  
サービス係」にご相談ください。

2.保証期間

お買い上げ日から 1年間です。

4.補修用性能部品の最低保有期間

このフードプロセッサの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後 6年です。  
性能部品とはその商品の機能を維持す

3.修理を依頼されるとき

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。

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。

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当社「お客様サービス係」までお申し出ください。

お客様サービス係  
フリーダイヤル) 0120- 33- 7455  
FAX ( 0256) 93- 1077  
お電話受付時間: 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
定 格 消 費 電 力	130W
定 格 時 間	5分
製 品 寸 法(約)	幅 260x 奥行 145x 高さ 315mm
最 大 調 理 量	400g (ハンバーグのたねの場合)
電 源 コー ド(約)	1.4m