

pd版

一般家庭用

ミル&ミキサー

KC-4815 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お読みのうえ、ご使用ください。
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、必要なときにお読みください。
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。

RX0707A

もくじ

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

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いません。

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



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。



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、異常動作しけがをすることがあります。



安全スイッチを細い棒などで押さないでください。



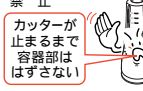
回転部が回転し、けがをする原因になります。



ミキサー容器・ミル容器の中にスプーン、箸など調理物以外のものを入れないでください。破損の原因になります。けがをする恐れがあり、危険です。



カッターの回転が止まるまで容器部をはずさないでください。



けがをする恐れがあります。



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。



ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしないでください。感電の恐れがあります。



カッター部や回転部を露出したままにしないでください。



けがの原因になります。

注意



40 以上の熱い湯や、材料は容器に入れないでください。ミキサー・ミル容器が破損したりやけどの原因になります。



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。



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。



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。



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。



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。



運転中に容器部やミキサー容器・ミル容器の取付け、取はずしはしないでください。



運転中は取りはずさない
材料がこぼれ出たり、けがの原因になります。



定格時間(一回の最大連続使用)はミキサー時 1分30秒、ミル時 1分です。それ以上の連続使用はしないでください。故障の原因になります。



不安定なところでは使用しないでください。けがの原因になります。



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。

使用上の注意とお願い



禁止材料を使わないでください。

肉・魚類(骨を取り除いていないもの) 粘りけの強いもの(とろろいもなど) レーズン・たくあん・かたい材料(水砂糖・黒砂糖・ざらめ・冷凍食品) 塊の鰹節、ロックアイス、乾燥した朝鮮にんじん、一部の乾燥したきのこ、ウコン



安全装置が作動したとき以外は、復帰ボタンを押さないでください。故障の原因になります。



水のみでの使用はしないでください。故障の原因になります。

使用時に、容器台の裏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。紙などでふき取ってください。



調理以外の目的で使用しないでください。故障の原因になります。



空運転はしないでください。故障の原因になります。



ミルはMAXライン以下、ミキサーは目盛り 200以下でご使用ください。



動作音や振動が大きいときは材料を減らしてください。

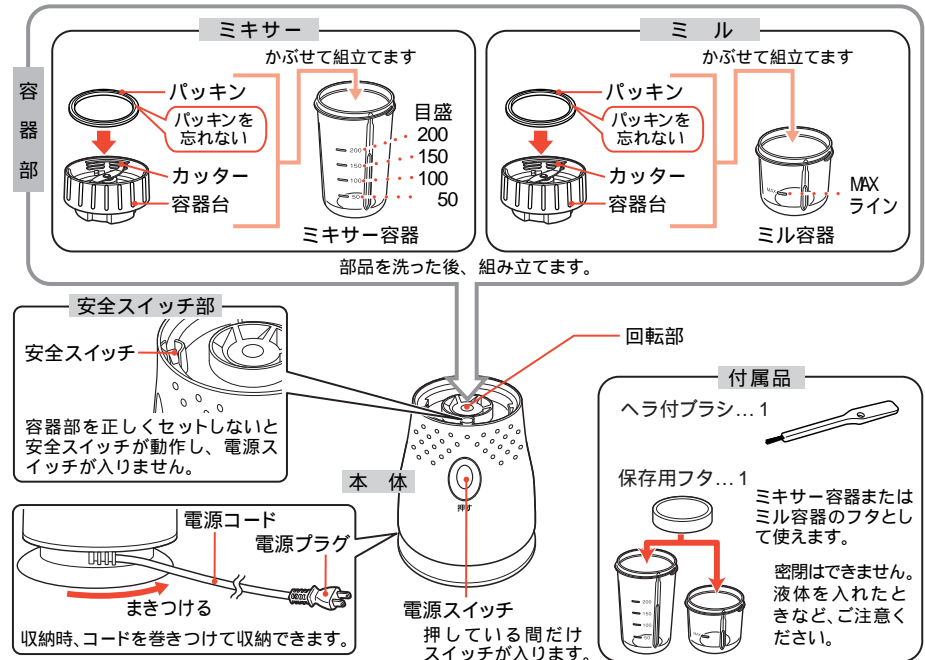
ミキサー容器・ミル容器の取扱い

温度差が 40 以上の急激な冷却や加熱を行わないでください。冷凍庫には入れないでください。金属たわし・磨き粉は使わないでください。容器にキズがつくと割れやすくなります。お手入れの際は、食器洗い乾燥機や食器乾燥機は使用しないでください。ミキサー容器・ミル容器破損の原因になります。

続けてお使いになるときは

連続運転は、ミキサー 1分30秒、ミル 1分以内にしてください。くり返し使用する場合は、30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」の項を参考に容器部を洗ってからご使用ください。

1. 材料を入れ、本体にセットします。

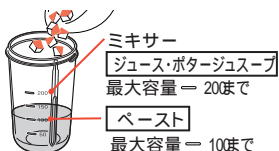
材料をミキサー／ミル容器に入れ、容器台を取付けます。
かぶせる



△注意
パッキンを必ず容器台に取付けてください。



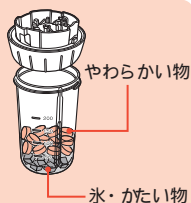
ミル(粉、ふりかけ)
最大容量 MAX まで



ミキサー
ジュース・ボタージュース
最大容量 = 200mlまで
ペースト
最大容量 = 100mlまで

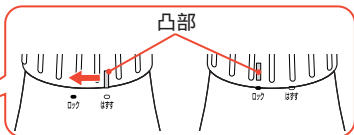
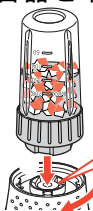
△注意

野菜や果物は、皮・芯・種・へたを取り除き、1~2cm角に切ってください。40℃以上の熱いお湯や材料は容器に入れないでください。熱いときは冷ましてからご使用ください。最大容量以上で運転すると材料がこぼれ出て製品寿命を縮めたり故障の原因になることがあります。不安定なところでは使用しないでください。角氷を加える場合は2.5cm以下のものを3個以内にして、必ず最初に角氷をミキサー容器に入れてください。最後に入れるとカッターにはさまり、故障の原因になります。



やわらかい物
氷・かたい物

2. 容器を本体に確実にセットします。



容器台の凸部を本体の「はずす」の位置に合わせてください。次に容器を回して凸部を本体の「ロック」の位置に合わせてください。正しくセットしないと安全スイッチが動作し電源スイッチが入りません。セットしにくい場合は本体の回転部を少し手で回してから取付けてください。

3. 調理を始めます。



しっかりと
おさえて

平らなテーブルの上などでご使用ください。底面の復帰スイッチが誤動作する恐れがあります。

電源プラグをコンセントに差し込みます。

△注意

製品故障や感電防止のために、ぬれた手で操作しないでください。

本体をしっかり押さえながら電源スイッチを押します。押ししている間だけスイッチが入ります。

△注意

定格時間(一回の最大連続使用時間)はミキサー 1分30秒、ミル 1分です。くり返し使用する場合は、3分以上休ませてからお使いください。

△運転時間

ジュースなどのミキサー時・・・ 1分30秒まで
乾物を粉砕するミル時・・・・・・ 1分まで
「メニューと時間の目安」(4ページ)を参考にしてください。

故障防止のため上記の運転時間を超えて使用しないでください。ご使用時に本体から臭いがする場合がありますが、モーターから発生する臭いで、故障ではありません。初めて使用する場合、短かめの時間で運転し調理物の状態により運転時間を加減してください。異常音や振動が大きいときは運転を中止し、材料が多い場合は減らして、材料が大きい場合は小さく下ごしらえをしてください。

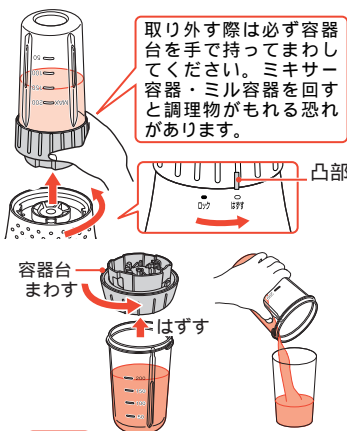
4. ご使用後は...

電源プラグをコンセントから抜きます。

△注意

電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って抜いてください。

5. 調理物を取り出します。



取り外す際は必ず容器台を手で持ってまわしてください。ミキサー容器・ミル容器を回すと調理物がもれる恐れがあります。

調理後はカッターの回転が止まってから容器部の凸部を本体のはずすの位置に合わせます。

容器部を本体からはずします。

容器部を逆さまにして、容器台を上にした状態で、容器台を左に回してはずします。

調理物を取り出します。

付属の保存用フタを使用して、容器のまま保存することができます。

調理物を取り出しにくいときは、付属のヘラ付ブラシを使って取り出してください。調理物は容器の中に長時間保存しないでください。保存用フタに臭いが移ったり、変色することがあります。保存用フタでは密閉できません。フタを上にして保存してください。

△お願い

使用時に、容器台の裏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。紙などでふき取ってください。

△注意

カッターに手などが触れないようご注意ください。

使用中に運転が停止したときは

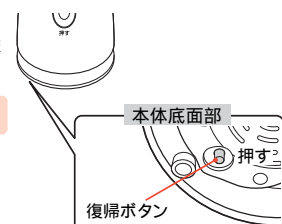
ミキサー容器・ミル容器内の材料が多いか、粉砕できない材料が入っていると、モーターを保護するために保護装置がはたらき、運転を停止させます。そのときは、次の手順でやりなおしてください。

△注意

必ず電源スイッチから手をはなして、電源プラグを抜いてください。

容器部をはずし、材料を減らします。材料がカッターにはさまっているときは取り除きます。本体を裏返し、底面の復帰ボタンを奥まで押してください。容器部を本体にのせ、再び運転します。

材料を減らしても運転がたびたび止まるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。



メニューと時間の目安

	メニュー	最大量	できあがり量	運転時間	ひとくちメモ	利用例
ミル	煮干しの粉末	20g	2~4人分	20~30秒	2~3等分に折ったものを使います。	ふりかけ・だし
	すりごま	いりごま 30g	4人分	1~2秒	いりごまを使います。	ごまあえ・ドレッシング
	パン粉	20g	フライ4人分	5秒	食パンは耳をとり、ほぐちぎったものを使います。	フライの衣
	きな粉	いり大豆 35g	きなもち5人分	20~30秒	皮がはじけるまでフライパンでいったものを使います。	きなこもち
	コーヒ-豆(粗挽き)	コーヒ-豆 25g	3~4人分	10秒	お好みの挽きかげんに合わせて運転時間を調節してください。	コーヒ-
ミキサー	バナナジュース	バナナ 50g 牛乳 100ml 角氷 2個	1~2人分	20秒	バナナは3~5等分にちぎったものを使います。	ジュース
	りんごジュース	りんご 70g 水 80ml 角氷 2個	1~2人分	20秒	りんごは2~3cm角のサイコロ状に切ったものを使います。(皮と芯を取り除く)	ジュース

調理例

キャロットジュース

材料 1人分 水……… 80ml
 にんじん……… 30g はちみつ・小さじ 1
 (百でものを使うと飲みやす(約10分)) レモン汁……… 少々
 角水……… 2個

作り方
 にんじんは皮をむき、1-2cm角に切ります。リンゴは、皮と芯を取り除き、1-2cm角に切ります。ミキサー容器に材料を全部入れ、約20秒かくはんします。



こまつ菜ジュース

材料 1人分 水・100ml 牛乳を使うと清美さが軽減します
 こまつ菜……… 20g はちみつ……… 小さじ 1
 リンゴ……… 20g レモン汁……… 少々
 セロリ……… 10g 角水……… 2個

作り方
 こまつ菜は洗ってから、約 2cm幅に切ります。リンゴは皮と芯を取り除き、1-2cm角に切ります。セロリは洗ってから、1-2cm角に切ります。ミキサー容器に材料を全部入れ、約 20秒かくはんします。



ほうれん草と豆腐のポタージュ

材料 1人分 こしょう……… 少々
 ほうれん草(ゆでたもの) 40g 刻みパセリ……… 少々
 もめん豆腐……… 40g
 水……… 100ml
 固形スープ……… 1/2個
 牛乳……… 50ml

作り方
 ほうれん草はゆでて、固くしぼり、2cm幅に切ります。もめん豆腐は2cm角に切ります。ミキサー容器に 水を入れ、約 20秒かくはんします。鍋に移して固形スープを加えて弱火であたため、煮立ったら牛乳を加え、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。



パンクンスープ

材料 1人分 固形スープ……… 1/2個
 かぼちゃ……… 100g 牛乳……… 50ml
 玉ねぎ……… 20g こしょう……… 少々
 バター……… 小さじ 1 刻みパセリ……… 少々
 水……… 適量(ひたひたになる程度)

作り方
 かぼちゃは皮と種を取り除き、1-2cm角に切ります。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、水(ひたひたになる程度) 固形スープを加え、かぼちゃが柔らかくなるまで煮ます。を 30-40 まで冷まします。ミキサー容器にかぼちゃと玉ねぎを移し、煮汁を目盛り 200ml まで加え、約 20秒かくはんします。を鍋に移して弱火であたため、煮立たら牛乳を加え、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。



梅干しマヨネーズ

材料 卵(新鮮なもの)……… 1個 サラダ油……… 80ml 塩・こしょう……… 各少々
 酢……… 大さじ 2 マスタード……… 小さじ 1 梅干し(中)……… 4個

作り方
 卵は室温にもどしておきます。梅干しのたねは取り除いておきます。サラダ油以外の材料をミキサー容器に入れ、約 10秒かくはんします。サラダ油を 1/3ほど加えて約 5秒かくはんします。さらに 1/3のサラダ油を加えて約 5秒かくはんします。残りのサラダ油を加え、約 5秒かくはんしてできあがり。大根・うどなどの白い野菜や魚介類に合います。

ごまだれドレッシング

材料 白ごま……… 大さじ 5 だし汁……… 80ml
 しょうゆ……… 大さじ 2 酢……… 大さじ 2
 みりん……… 大さじ 2 砂糖……… 大さじ 1/2

作り方
 材料を全部ミキサー容器に入れ、約 20秒かくはんします。

お手入れ... おこなってください。

本体のお手入れをするときは、電源プラグを抜いてから

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。故障の原因になります。

ミキサー容器・ミル容器・容器台
 容器に水またはぬるま湯(40 未満)を 100ml 程入れ、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。

△注意

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。

水を入れ約 10秒運転しても汚れが落ちない場合は、容器台を取りはずして付属のヘラ付ブラシで落としてください。パッキンは竹串などの先が細く長いものをパッキンの凹部に入れて引っかけてはずします。カッターに手が触れないように、十分ご注意ください。パッキンをキズつけないよう注意してください。

△注意

カッターはステンレスを使用していますが水にぬれた状態にしておくとさびる事があります。十分に水気を取って保管してください。

ミキサー容器・ミル容器は煮沸消毒できます。必ず常温の水から行ってください。

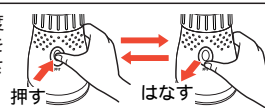
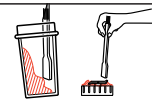
きれいに洗ってある鍋に水を入れ、ミキサー容器・ミル容器を入れます。鍋を加熱し、沸騰後、約 3分程度で火を止めます。火を止めて、しばらくそのまま放置し、ぬるま湯程度まで冷めたら取り出し自然乾燥させます。

△注意

水の分量は容器が完全にかくれるまで入れてください。お湯が減ってきて差し水をする際には、少量ずつ入れ、直接ミキサー容器やミル容器にかからないように注意してください。ミキサー容器・ミル容器以外は煮沸消毒しないでください。煮沸消毒の際は、やけどにご注意ください。

こんなときは

カッター部に材料がはさまって回転が停止したときは	付属のヘラ付ブラシでカッター部にはさまっている材料を取り除きます。大きい材料は、小さく切って入れてください。材料を入れすぎた場合は、最大容量以下まで減らしてください。復帰ボタンを押す。「使用中に運転が停止したときは」(4ページ)をご覧ください。
調理物が容器に付着して、空回りしてしまったときは(いわしのつみれなどを作る時)	付属のヘラ付ブラシで容器に付着した調理物を取り除き、中央に集めてから再びスイッチを入れてください。
材料全体が均一に細かく削れないときは材料がはね上がり空回りしてしまったときは	カッターが停止してから付属のヘラ付ブラシで一度容器の材料をかきまぜます。そして再度スイッチを押したり、はなしたりして断続的に運転してください。
ミキサーでジュースを作るときは	果物(皮や種を取り除く)などは、あらかじめ小さく切って入れてください。水又は牛乳などを必ず入れてください。



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 年間です。

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「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

このミル&ミキサー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。

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
 ☎電話承り時間: 平日(月曜~金曜) 午前時~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	200W
定格時間	ミキサー... 1分30秒 ミル... 1分
容量	ミキサー... 200ml ミル... 70ml
電源コード(約)	1.4m
付属品	ヘラ付ブラシ... 1 保存用フタ... 1