# 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。

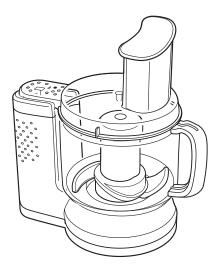
- ※このコンテンツはWeb上で使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書とは同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。
- ※この資料並びにコンテンツに保証書は掲載しておりません。
- ※この資料並びにコンテンツに記載されている内容は、それぞれの商品の発売時点 のものです。
- ※デザイン、仕様等は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

## 感動をデザインします **TWINBIRD**

## 家庭用

フードプロセッサー

# KC-D627 **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、正 しくご使用ください。

特に「安全上のご注意」は、ご使用前に 必ずお読みいただき、安全にご使用くだ さい。

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。

## もくじ

安全上のご注意・・・・・・・・1
各部の名称とはたらき・・・・・・2
正しいカッターセット方法・・・・・3
使いかた・・・・・・・・・・・・・・・・4・5
材料の目安と下準備・・・・・・・6
<u>お手入れ・・・・・・</u> 7
こんなときは
アフターサービス ・・・・・・・8
仕様

保証書付

保証書はこの取扱説明書の 裏表紙についています。 必ず記入をお受けください。

TO DOUT

## 安全上のご注意 必ずお守りください。

製品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくため に、重要な内容を記載しています。次の内容(表示・図記号)をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

▲警告

「死亡または重傷を負うことが想定される」 内容です。

注意

「傷害を負うまたは物的損害が発生すること が想定される」内容です。

図記号の説明

♠ は、必ず実行していただく「強制」の内容です。



禁止

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



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。



けがをする恐れが あります。



フタやガラス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。



スイッチが入り、カッターや 回転軸が回転して危険です。



ぬれた手で電源プラグの抜き差しをし ないでください。



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。



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。



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。



絶対に分解したり修理・改造は行わな いでください。

発火・感電したり、異常動作してけがをす ることがあります。

修理は、お買い上げの販売店または、「お客 様サービス係」にご相談ください。



定格時間(一回の最大連続使用時間) は3分ですので、定格時間を超える連 続使用はしないでください。 故障の原因になります。



業務用として使用しないでください。



40 以上の熱いお湯に浸したり、40 以上の熱い材料を調理しないでください。 ガラス容器やフタが破損・変形したり、ふ

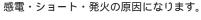


きこぼれによるやけどの原因になります。 交流100V以外では使用しないでください。

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。





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。



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。



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。



濡れた手でスイッチを押さないでくだ さい。 ぬれ手禁止 感電の恐れがあります。



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。



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



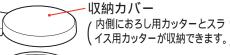
電源プラグを抜くときは、電源コー ドを持たずに必ず先端の電源プラグ を持って引き抜いてください。 感電やショートして発火することがあります。



部品の取付け、取はずしおよびお手入れを するときは、電源プラグを抜いてください。 けがする恐れがあります。

## 各部の名称とはたらき

#### 収納時





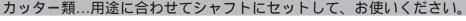
·フタ / お買い上げ時は逆向き、 (に入っています。

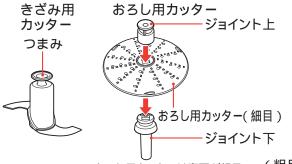
きざみ用カッター 詳しい収納方法は「お手入れ」 (7ページ)をご覧ください。

#### ⚠注意

収納時には押し棒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。カッター/スライス用・ おろし用は収納フタに取付けてあります。 ご使用の際は収納フタから取はずしてご使 用ください。







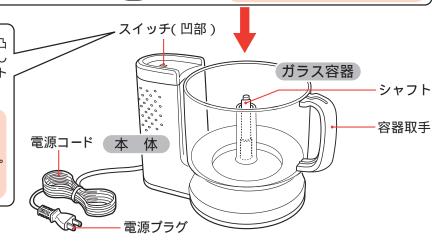
おろし用カッターは裏面が粗目に (粗目) なっています。 用途に応じて使 い分けてください。 詳しい取付 けかたは 3ページをご覧ください。

スライス用カッター ・ジョイント上 スライス用カッター - ジョイント下 ⚠注意 裏面は使用できません。 詳しい取付けかたをご覧 ください。(3ページ)

フタのスイッチ部を押すと、凸 部が本体のスイッチ凹部を押し 込み、本体が通電してシャフト が回転します。

### ⚠注意

フタやガラス容器をはず 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3分以上使用し ないでください。

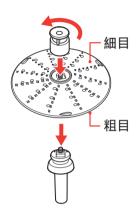


## カッターのセット方法

#### 【 おろし用カッターのセット方法



ジョイント上を右回りに回してはずします。



ジョイント下ににカッターをセットします。 ジョイント上を左回りに回してしめつけ、固定します。

#### スライス用カッターのセット方法



ジョイント上を右回りに回してはずします。



ジョイント下にカッターをセットします。 ジョイント上を左回りに回してしめつけ、固定します。

#### ( ) 注意

ジョイント上を最後までしっかりと回し、 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。 きざみ用/おろし用/スライス用カッターは 同時に使用できません。

## 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。 フタやガラス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。

#### みじん切りの場合

1 ガラス容器を本体にセットし、きざみ用カッターを取付けます。



ガラス容器を本体にのせます。 カッターは必ずつまみを持って取付けてください。

#### **(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。 けがの原因になります。 ガラス容器に材料を入れてからカッターを取付けないでください。 (カッターが浮いて軸のみ回転し、故障の原因になります。)

2 材料を入れてフタをします。



下準備した材料を容器に入れます。 (材料の下準備は6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、ガラス容器にフタをします。

ガラス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。

押し棒をフタ投入口にセットします。材料が飛び出すこ とがあるので必ず、押し棒を取付けてください。

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。 ガラス容器の深さの約半分をめやすに材料を入れてください。(最大量については6ページをご覧ください。)

3 雷源プラグを差し込み、押し棒・フタを押さえながらスイッチを押します。



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。

材料がガラス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。

#### (人)注意)

ガラス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3分です。3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、量を加減したり小さく 切りなおしてください。

4 使用後は、電源プラグをコンセントから抜きます。

5 材料を取出します。



カッターが止まってから押し棒とフタをはずし、つまみを持ってカッター を取出します。

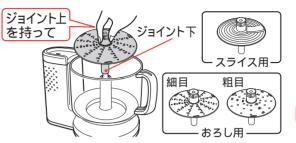
ガラス容器をはずし、はしなどで材料を取出します。

### ( ) 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。 カッターについた材料は、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。

#### スライス・おろしの場合

**1** ガラス容器を本体にセットし、シャフトにカッター(スライスまたはおろし用)を取付けます。



ガラス容器を本体にのせます。

ジョイント下をシャフトにセットします。その際、 かみ合うように軽く左右にまわしてください。 スライス・おろし用カッターは必ずジョイント上を 持って取付けてください。カッターは、スライス、ま たはおろし用を用途に応じてセットしてください。

手がスライス用プレートの刃に触れないようご注意ください。

2.フタをします。



フタを正しくセットします。

#### お願い

ガラス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6ページをご覧ください。)

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

4 電源プラグを差し込み、押し棒・フタを押さえながらスイッチを押します。



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ことを確認してください。) 定格時間は3分です。3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10分以上休ませてから、ご使用ください。

5.使用後は、電源プラグをコンセントから抜きます。

6 材料を取出します。



カッターが止まってから押し棒とフタをはずし、ジョイント上を 持ってカッターを取出します。

ガラス容器をはずし、はしなどで材料を取出します。

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。 カッターについた材料は、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。

## 材料の目安と下準備

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

シャフトに粘りのある材料がもれて、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)



### きざみ用カッター

	材料	最大量のめやす	運転時間のめやす	備考
<u>ب</u>	玉 ね ぎ	450g	8~15秒	2~3 cm角に切る。
みじ	にんじん	450g	10~15秒	水分の多い材料は、チョンチョンと断続的に数回
	たくあん	300g	10~15秒	スイッチを入れるようにすると、うまくきざめます。
ん切り	ゆで卵	6個	2~3秒	2~3 cm角に切る。 タルタルソースなどに。
	牛肉·豚肉·鶏肉	600g	20~30秒	2~3cm角に切る。
す	白 身 魚	600g	20~30秒	骨・殻・筋などは取り、1~2cm角に切ってから
	えび	600g	40~50秒	使います。
る	ゆでたにんじん、かぼちゃなど	600g	15~20秒	2~3cm角に切る。 材料はさましてからカッターに入れます。
まぜる	ギョウザの具	合計 600g	15~30秒	2~3 cm角に切る。 野菜を下に、肉を上に入れるとまざりやすくなります。
	ハンバーグのたね	合計 600g	30~50秒	野衆を下に、内を工に入れるとよさりとすくなりよす。 断続的にスイッチを押して、動作させるとうまく混ざります。

#### ハンバーグのたね

材 料

卵・・・・・1個

牛肉・・・・・300g パン粉・・・大さじ4 玉ねぎ・・・・1 /2個 塩・こしょう・・少々

牛肉はすじをとり、2~3cm角に切ります。 玉ねぎは皮をむき、2~3cm角に切ります。

と他の材料を全部ガラス容器に入れ、ようすを見ながら、30

調理の前には、ガラス容器の水気を拭

熱い材料の時は、40 以下にさまし

てからガラス容器に入れてください。

ガラス容器の深さの約半分をめやす

き取っておいてください。

に材料を入れてください。

~50秒スイッチを押します。

## スライス用カッター

	材 料	最大量のめやす		下 準 備
スラ	きゅうり	90g(1本)	8 cm 8 cm	ヘタを取り除き、8 cmの長さに切る
イス	長ねぎ	70g(1本)	8 cm 8 cm	8 cmの長さに切る( 緑葉の部分は除く )



	材	料	最大量のめやす	下 準	備
đ	大	根	100g(1/8本)	8 m   8 m   厚さ 2 cm   繊維方向	皮をむき 8 cmの長さに切り、 2 cmの厚さに切る
Ιī	長し	しも	100g(1/8本)	8 cm, 8 cm	皮をむき 8 cmの長さに切り、 2 cmの厚さに切る

6

必ず電源プラグを抜いてから行ってください。 金属タワシ・みがき粉・シンナー・ベンジン・スプレー式クリーナー類・漂白剤は使用しないでください。

#### 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、水でうすめた 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 ふきとるときれいになります。

水気を十分にきってください。

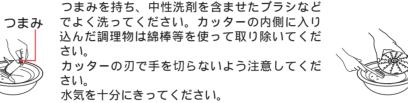
カッターの刃はさびます。さびを防ぐため、必ずお手入れしてください。

### 【ガラス容器・フタ・押し棒・ジョイント上・ジョイント下・収納カバー】



中性洗剤とやわら 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。

#### おろし用カッター



おろし用カッターの 側面を持ち、中性洗 剤を含ませたブラシ などでよく洗ってく ださい。

カッターの突起部で けがをしないように 十分注意してください。 水気を十分にきって ください。

#### スライス用カッター

きざみ用カッター

さい。

さい。



スライス用カッターを持って、中性洗剤を含ませたブラシなどでよく洗ってください。 水気を十分にきってください。

#### **^**注意

フタを裏返して、ガラス容器にのせます。

フタの上にジョイント上下をのせます。

カッターの刃はさびます。さびを防ぐため、必ずお手入れしてください。 刃で手を切らないように十分注意してください。絶対に刃部分は直接手で触れない でください。

### お手入れのあとは以下のように収納してください。

本体にガラス容器・きざみ用カッターをセットする。 つまみ 上刃 下刃 スイッチ

このとき、きざみ用カッターの上 刃がスイッチ側になるようにして ください。下刃がスイッチ側にあ ると他の収納ができません。下刃 、がスイッチ側にある時は「つまみ」 を持って右まわりにカッターを手 でまわしてください。刃が手に触 れないように注意してください。

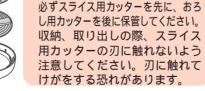
押し棒をフタの投入口に入れます。



収納カバーの内側におろし用カッターとスライス用 カッターを爪部に引っかかるように収納します。

## おろし用カッター スライス用カッター

### (人)お願い



収納カバーを本体にのせて、保管してください。



## 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	ガラス容器・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管してください。

#### 2.保証期間

お買い上げ日から 1年間です。 なお、保証期間中でも有料修理になることがあり ますので、保証書をよくお読みください。

#### 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、なお異常 があるときに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ま たは「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 により有料で修理させていただきます。お買い 上げの販売店または「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

このフードプロセッ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 お買い上げの販売店または「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。

修理部品について

修理部品は、部品共有化のため、一部仕様や 外観色を変更することがあります。

#### お客様サービス係

00(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。

電源	AC100V 50-60Hz
定格消費電力	190W
定格時間	3分
製品寸法(約)	幅265×奥行150×高さ265mm
最 大 調 理 量	600g(ハンバーグのたねの場合)
雷源コード約)	1 4m

この製品は、日本国内用に設計・販売 しています。 電源電圧や周波数の異な る国では使用できません。 海外での修理や部品販売などのアフター サービスも対象外となります。

#### 長年ご使用のフードプロセッサーの点検を!



ご使用の際 このようなことは ありませんか。

電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。 電源コードに傷が付いていたり、電源コー 使用中に異常な回転音がする。 容器、カッターにひび割れなどができた。

8

その他の異常・故障がある。

コンセントから電源プラ 中 止 にご連絡ください。点検・ 修理に要する費用などは 販売店にご相談ください。

故障や事故防止のため、