

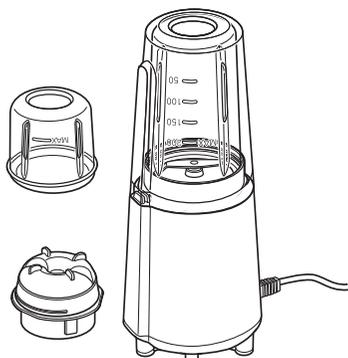
感動をデザインします

TWINBIRD

pd版

ミル&ミキサー

KC-D812 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・2
使用上の注意とお願い	3
各部の名称とはたらき	4
ミキサー/ミルの使いかた	5・6
緑茶ミルの使いかた	7・8
メニューと時間の目安	9
調理例/ミキサーメニュー	10
調理例/ミル・緑茶ミルメニュー	11
お手入れ	12
こんなときは	13
アフターサービス 仕様	14

RX0311A

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

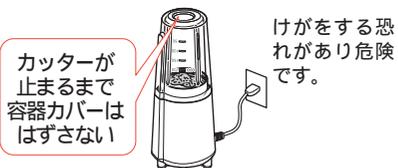
禁止 容器カバーや容器をはずしてスイッチを細い棒などで押さないでください。カッターや回転部を露出したまま運転しないでください。



禁止 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。



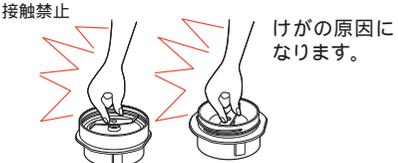
禁止 カッターの回転が止まるまで容器カバーをはずさないでください。



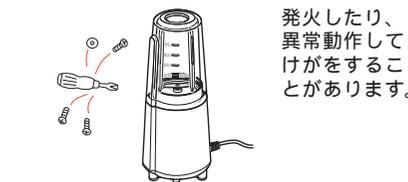
水ぬれ禁止 本体を水につけたり、水をかけたりしないでください。



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。



分解禁止 修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造を行わないでください。



禁止 容器台・緑茶容器台が確実に取付けられていない状態で無理に容器カバーを押さえないでください。



！ 注意

禁止 40 以上のお湯や、材料は容器に入れないでください。



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。

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。

禁止 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。

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。

注意 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 運転中に移動させないでください。



禁止 運転中に容器部や容器カバーの取付け、取りはずしはしないでください。



禁止 定格時間(一回の最大連続使用時間)はミキサー時 1分 30秒、ミル時 1分、緑茶ミル時 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。

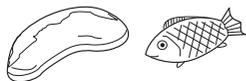
禁止 不安定なところでは使用しないでください。

けがの原因になります。

禁止 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・感電の原因になります。

⚠ 使用上の注意とお願い

禁止 禁止材料を使わないでください。
肉・魚類（骨・頭のついたもの）



禁止 調理以外の目的で使わないでください。
故障の原因になります。

禁止 空運転はしないでください。
故障の原因になります。

禁止 安全装置が作動したとき以外は、リセットスイッチを押さないでください。
故障の原因になります。

禁止 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。

強制 ミルはMAXライン以下、ミキサーは目盛り200以下、緑茶ミルは10g以下でご使用ください。

強制 動作音や振動が大きいときは材料を小さくするか量を減らしてください。

続けてお使いになるときは

連続運転は、ミキサー 1 份 30秒、ミルおよび緑茶ミル 1 份以内にしてください。

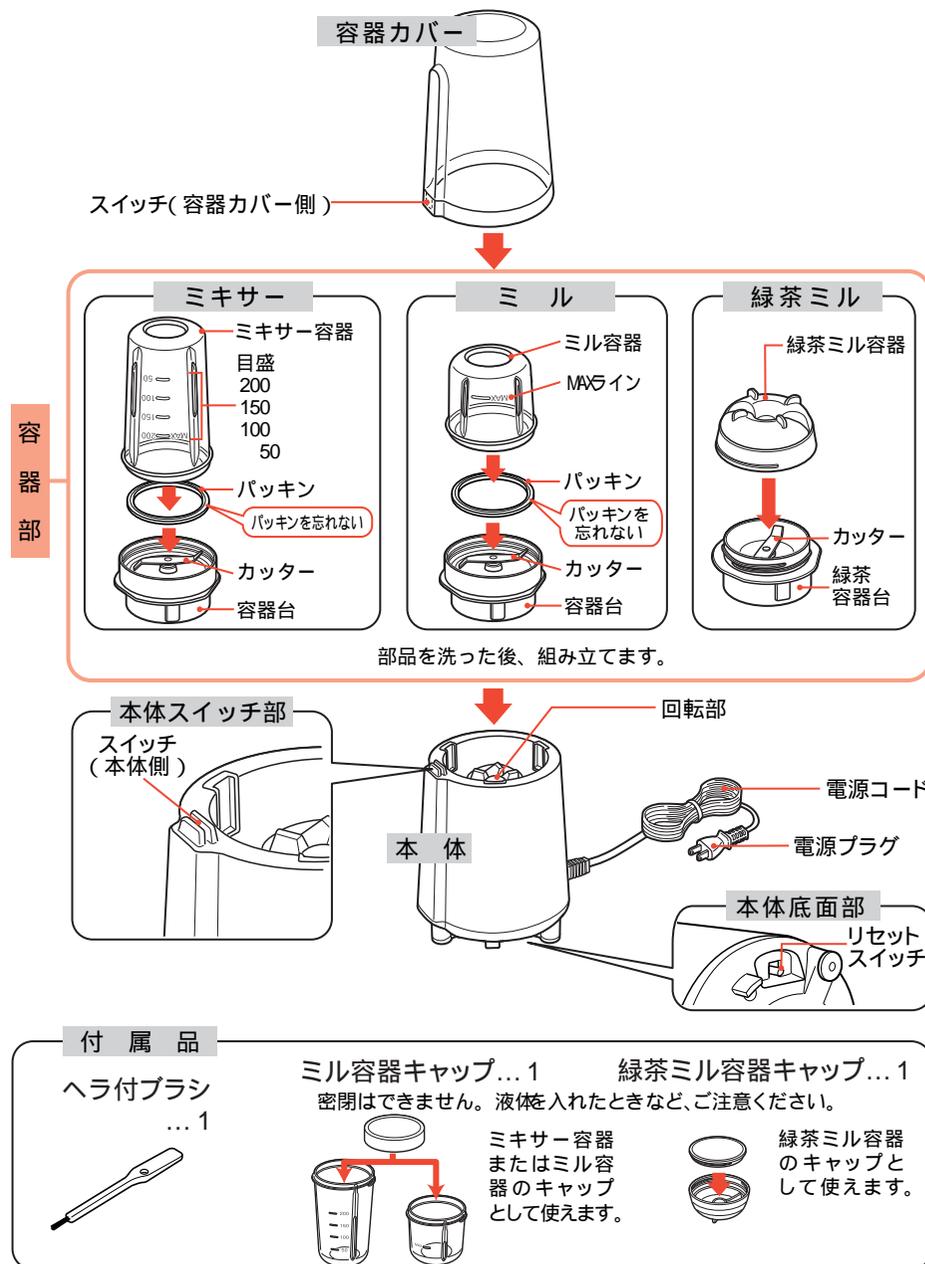
くり返し使用する場合は、30分以上休ませてからご使用ください。

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。容器内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。
ガラス容器破損の原因になります。

各部の名称とはたらき



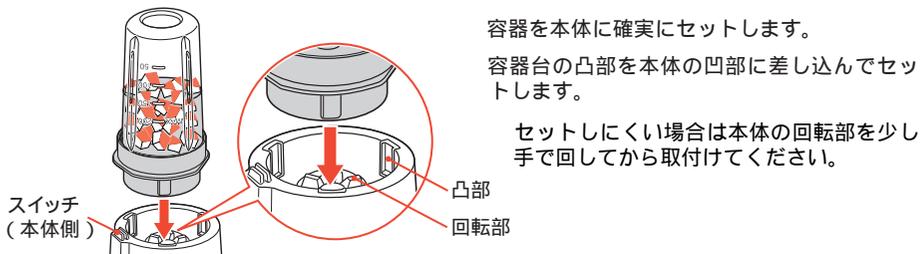
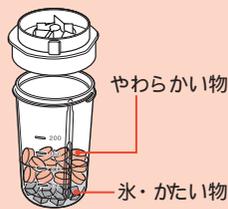
ミキサー / ミルの使いかた... ミキサー / ミル容器は、「お手入れ」の項を参考に洗ってからご使用ください。

1. 材料を入れ、本体にセットする。

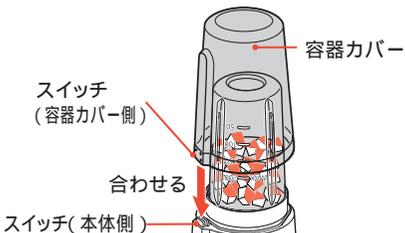


△注意

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。
材料が熱いときは40 未満に冷ましてください。
最大容量以上で運転しますと液体がこぼれ出て製品寿命を早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。
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。



2. 容器カバーをセットする。



△注意

必ず容器カバーをセットしてください。
容器を電子レンジに入れて調理しないでください。
カッターや回転部を露出したまま運転しないでください。

3. 調理を始める。



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。



本体をしっかりと押さえながら容器カバーを押します。押している間だけスイッチが入ります。

△注意

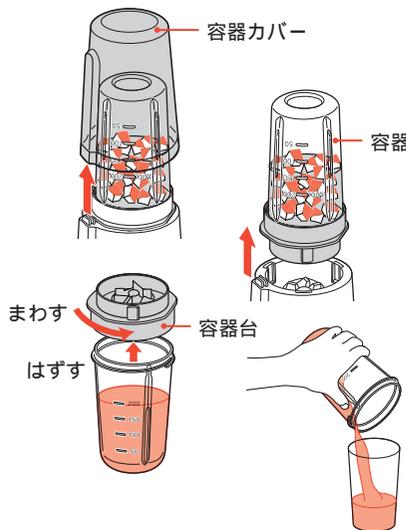
定格時間(一回の最大連続使用時間)はミキサー 1分30秒、ミル 1分です。
くり返し使用する場合は、30分以上休ませてからお使いください。

運転時間

(「メニューと時間の目安」(9ページ)を参考にしてください。)
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

故障防止のため上記の時間を超えて運転しないでください。
使い初めは、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. 調理物を取り出す。



調理後はカッターの回転が止まってから容器カバーをはずします。

容器部を本体からはずします。

容器台をはずします。

付属のヘラ付ブラシで調理物を取り出します。
容器を使って保存する場合は付属の容器キャップを使います。
調理物は容器の中に長時間保存しないでください。
容器キャップに臭いが移ったり、変色することがあります。

容器キャップでは密閉できません。
キャップを上にして保存してください。

△注意

カッターに手などが触れないようご注意ください。

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ので、紙等でふき取ってください。

5. 使用後は...

電源プラグをコンセントから抜きます。

△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。

緑茶ミルの使いかた...

緑茶ミル容器は、「お手入れ」の項を参考に洗ってからご使用ください。

1 緑茶を入れ、本体にセットする。



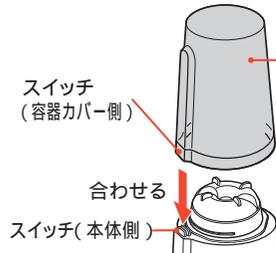
緑茶を緑茶ミル容器に入れます。

緑茶の計量のめやす
最大容量は緑茶 10gです。左図のように緑茶ミル容器で計量できます。
約 10g

緑茶容器台を取付けます。
本体にセットします。

△注意
最大容量以上で運転すると、製品寿命を早めたり、故障の原因になります。5g 以上で使用してください。少ない量で使用すると刃が熱くなり、故障の原因になります。
段部に緑茶が残らないようにしてください。緑茶が緑茶ミル容器との間にはさまり、使用中に緑茶の粉が吹き出すことがあります。
茎茶や茎の多いお茶は使えません。茎の多い緑茶は茎を取り除いて使用してください。緑茶以外は使用しないでください。

2 容器カバーをセットする。



容器カバー

スイッチ (容器カバー側)

合わせる

スイッチ (本体側)

△注意
必ず容器カバーをしてください。容器を電子レンジに入れて調理しないでください。カッターや回転部を露出したまま運転しないでください。

3 緑茶ミルを動作させる。



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。

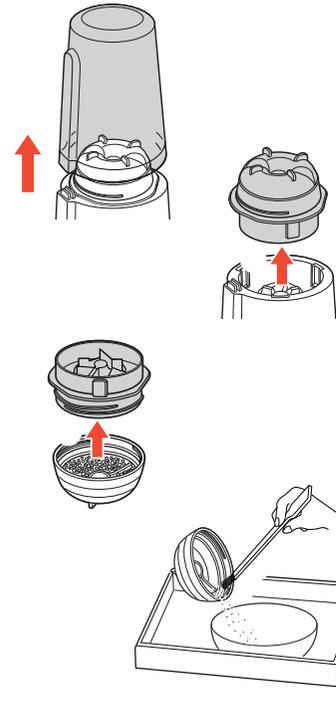
本体をしっかり押さえながら容器カバーを押します。押ししている間だけスイッチが入ります。

△注意
定格時間(一回の最大連続使用時間)は緑茶ミル 1分です。くり返し使用する場合は、30分以上休ませてからお使いください。

しっかりとおさえて

本体側の手は底面のリセットスイッチにふれないように

4 緑茶の粉を取り出す。



カッターが止まってから容器カバーをはずします。
緑茶ミルを本体からはずします。
緑茶ミルを逆さにし、軽くたたいて内側に付着した緑茶の粉を落とします。
緑茶容器台をはずします。

△注意
カッターに手を触れないでください。やけどやけがの原因になります。

緑茶ミル容器についている粉を付属のヘラ付きブラシを使って出します。

緑茶ミル容器を使って保存する場合は、付属の緑茶ミル容器キャップを使います。

お願い
緑茶の粉は細かく飛び散りやすいので、テーブルなどを汚さないようお盆などの上で行ってください。
使用時に、緑茶ミル容器の本体にセットする部分で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。

5. 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。

緑茶の粉の飲みかた



茶碗に緑茶の粉を約 0.5g (ティースプーン 1/3程) 入れ、70 くらいのお湯を約 80ml 注いでよくかきまぜ、30秒 ~ 1分くらい緑茶の成分が溶け出すのを待って飲んでください。

△注意

緑茶は粉にすると保存期間が短くなります。

5~ 6日以内でお使いになる事をおすすめします。

緑茶の粉は、明るい所や高温多湿の場所を避けて保存してください。

メニューの時間と目安... 野菜や果物の皮・芯・種・へたは取り除いてから使用してください。

材料/メニュー	最大量	ひとくちメモ	運転時間	利用例	
ミ キ サ ー メ ニ ュ ー	バナナ ジュース	バナナ 50g 牛乳 100ml 角氷 2個	バナナは皮をむき、5mm厚のスライスにします。ごま大さじ1を加えると、さらに健康的です。	20秒	
	りんご ジュース	りんご 70g 水 80ml はちみつ 大さじ1 角氷 2個	りんごは1~2cm角に切ります。	20秒	
	トマト ジュース	トマト 100g 水 50ml レモン汁 少々 角氷 2個	トマトは1~2cm角に切ります。	20秒	
	コーンスープ	スイートコーン 100g 水 100ml	ミキサー後鍋に移し、固形スープと水をお好みで加え、中火で焦げつかないように加熱します。煮立ってきたら牛乳 50mlを加え、塩こしょうで味を調えます。	20~30秒	
	おかゆ	ご飯 100g 水 120ml	ご飯は冷ましたものを使います。ミキサー後鍋に移し、水をお好みで加えて弱火で加熱します。塩で味を調えます。	5秒	離乳食
	かぼちゃのペースト	目盛り 10まで	1~2cm角に切ってから、柔らかくなるまで煮ます。冷ましてから皮を取り除き、容器に入れます。煮汁かだし汁をひたひたになる程度まで加え、ミキサーにかけます。	20秒	離乳食
	食パン	20g	小さくちぎったものを使います。	5秒	フライの衣 ハンバーグ
ミ ニ ム ニ コ ー ン	煮干し	20g	大きいものは頭と腹の部分を取ります。フライパンで乾煎りするが、電子レンジで水分を飛ばし、十分に冷ましてから2~3等分にちぎります。	20~30秒	だし あえもの 練りものの隠し味 天ぷらの衣
	干し椎茸	6g	スライスしてから乾燥してあるものを使います。丸ごと乾燥してあるものは小さくしてから使用します。	15~20秒	
	削り節	6g	削ってあるもの(花がつお)を使います。	15~20秒	
	大豆(きな粉)	35g	大豆を皮がはじけて少し色がつくくらいまで乾煎りし、十分に冷ましてから使います。	20~30秒	きな粉もち 牛乳に混ぜる
	ごま	30g	煎りごまを使います。	1~2秒	ごまあえ ドレッシング おそばの薬味
	玄米	50g		20~30秒	スープ おかゆ
	粗挽き ピーナッツ	25g 40g	お好みの粗さに調節してください。	10秒 2~3秒	コーヒー お菓子づくり
	煮干し 桜えび 煎りごま 焼き海苔 緑茶 など	各お好みで	大きい煮干しは頭と腹をとって2~3等分に折ります。焼き海苔は2cm角くらいにちぎって入れます。	2~3秒	あたたかいご飯 にふりかける お茶漬けにふりかける トーストのトッピングに おにぎりに混ぜる
緑 茶 ミ ニ ム ニ コ ー ン	食べるお茶	10g		30秒	料理のあえ衣など
	飲むお茶	10g		50秒	湯や水に溶いて飲む

調理例 / ミキサーメニュー

ミキサーメニュー (ジュース)

キャロットジュース

材料 1人分

にんじん..... 30g
(茹でたものを使うと飲みやすくなります)
リンゴ..... 30g
水..... 80ml
はちみつ..... 小さじ1
レモン汁..... 少々
角氷..... 2個



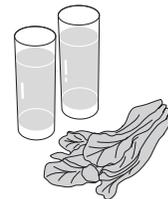
作り方

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

こまつ菜..... 20g
りんご..... 20g
セロリ..... 10g
水..... 100ml
(牛乳を使うと青臭さが軽減します)
はちみつ..... 小さじ1
レモン汁..... 少々
角氷..... 2個



作り方

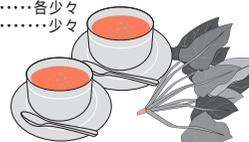
こまつ菜は洗ってから、約2cm幅に切ります。リンゴは皮と芯を取り除き、1~2cm角に切ります。セロリは洗ってから、1~2cm角に切ります。ミキサー容器に材料を全部入れ、約20秒かくはんします。

ミキサーメニュー (スープ)

ほうれん草と豆腐のポタージュ

材料 1人分

ほうれん草(ゆでたもの) 40g
もめん豆腐..... 40g
水..... 100ml
固形スープ..... 1個
牛乳..... 50ml
塩・こしょう..... 各少々
刻みパセリ..... 少々



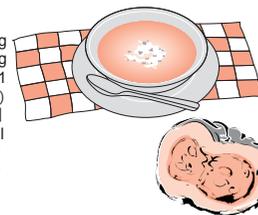
作り方

ほうれん草はゆでて、固くしぼり、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 と水を入れ、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。

パンプキンスープ

材料 1人分

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



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200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。

ミキサーメニュー (ドレッシング)

梅干しマヨネーズ

材料

卵..... 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
しょうゆ..... 大さじ2
みりん..... 大さじ2
だし汁..... 80ml
酢..... 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。

調理例 / ミル・緑茶ミルメニュー

食材の準備

粉末に加工する場合、材料は乾燥した状態のものを使います。材料に湿気が含まれていると、粉末にならなかつたり故障の原因になったりしますのでご注意ください。

できあがった粉は湿気やすいので保存には注意が必要です。なるべく使う分だけミルするようにしましょう。

ミルメニュー

玄米ポタージュ

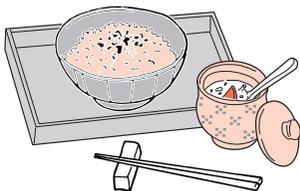
材料 2人分
 玄米……………40g
 いりこ……………6g
 水……………400ml
 牛乳……………140ml
 塩……………少々
 スイートコーン…大さじ1

作り方
 いりこは乾煎りし、十分に冷ましておきます。玄米といりこを一緒に、20~30秒ミルにかけます。鍋に を入れ、水を加えてよくかき混ぜながら弱火で約15~20分煮ます。牛乳を加えてひと煮し、塩で味付けします。器に盛り、スイートコーンを散らします。



お茶入りふりかけ

材料 1回分
 煎茶……………大さじ1
 いりこ……………10g
 酒……………大さじ1
 いりごま……………大さじ1
 塩……………少々
 ほくし鮭……………10g



作り方
 いりこは乾煎りし、十分に冷ましておきます。煎茶といりこは、別々に2~3秒ミルにかけます。鍋にいりごと酒を入れて煎り、火を止めてから煎りごまを入れて混ぜ合わせます。が冷めてから煎茶と塩を混ぜ合わせます。器にご飯を盛り、 をふりかけ、ほくし鮭をのせて彩りをよくします。

桜えびとアーモンドのふりかけ

材料 1回分
 桜えび……………5g
 アーモンド……………5g
 削り節……………2g
 塩……………少々
 七味唐辛子……………少々

作り方
 桜えび、アーモンド、削り節はそれぞれ乾煎りして、十分に冷ましておきます。ミル容器に材料を全部入れ、2~3秒ミルにかけます。

緑茶ミルメニュー

グリーン豆乳

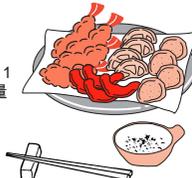
材料 1人分
 緑茶の粉……………小さじ1
 豆乳……………150ml
 はちみつ……………小さじ1
 角水……………2個

作り方
 緑茶の粉は緑茶ミルの使いかたにしたがって粉にします。ミキサー容器に材料全部を入れ、約20秒かくはんします。

緑茶風味の天ぷら

材料 4人分
 大正えび……………4尾 卵……………1個 水……………大さじ1
 さつまいも……………50g 小麦粉……………1カップ 冷水……………適量
 かぼちゃ……………50g 揚げ油……………適量
 れんこん……………50g
 緑茶の粉……………(緑茶ミルの使いかたにしたがってあらかじめ緑茶を粉にしておきます。)…小さじ1杯

作り方
 えびは殻をむき、背わたを取り、尾先を切って中の水をしごき出します。れんこんは皮をむき、切り揃えて、酢水に15分つけます。さつまいも、かぼちゃは、ほどよい大きさに切り揃えておきます。緑茶の粉を大さじ1杯の水で溶きます。卵をほくし、水で溶いた緑茶の粉、冷水を加えて、カップ弱にします。ボールにふるった小麦粉と を入れ、さっくりと混ぜて、衣をつくります。えび、れんこん、さつまいも、かぼちゃに衣をつけて揚げます。お好みで緑茶の粉と塩を混ぜたものをつけて召し上がってください。



お手入れ...

お手入れをする前に必ず、電源プラグを抜いて行ってください。

本体



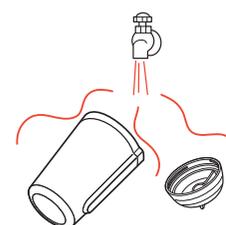
濡ったふきんできれいにふき取ります。水洗いはしないでください。故障の原因になります。

緑茶容器台



付属のヘラ付ブラシで汚れを落としてください。汚れがひどい場合は、濡ったふきんでふき取ります。カッターに手が触れないように、十分ご注意ください。

容器カバー・緑茶ミル容器



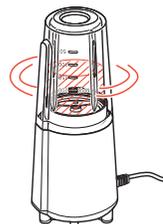
水洗いし、フキンでふき取ってください。

△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。

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。



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。

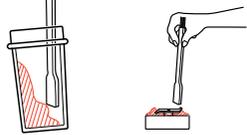
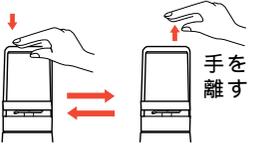
きれいに洗ってある鍋に水を入れ、ミキサー容器・ミル容器を入れます。鍋を加熱し、沸騰後、約3分程度で火を止めます。火を止めて、しばらくそのまま放置後すぐに取り出さず、お湯かぬるま湯程度まで冷めたら取り出し自然乾燥させます。



△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。

こんなときは

<p>カッター部に材料がはさまって回転が停止したときは</p>	<p>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、規定の量まで減らしてください。 リセットスイッチを押す。「安全装置(リセットスイッチ)が作動したときは」(13ページ)をご覧ください。</p> 
<p>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)</p>	<p>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。</p> 
<p>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</p>	<p>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。</p> 
<p>ミキサーでジュースを作るときは</p>	<p>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。</p>

安全装置(リセットスイッチ)が作動したときは

運転を停止し、電源プラグを抜く。

材料の分量を減らす。材料がカッターにはさまっているときは、取り除く。

本体底面のリセットスイッチを指先で押す。



再び運転できます。

またすぐに止まるときは30分以上休ませてからご使用ください。

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当社「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。

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。

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。

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... 份30秒まで ミル... 份まで 緑茶ミル... 份まで
容 量	ミキサー: 200m / ミル: 70m / 緑茶ミル: 10g
電 源 コ ー ド	長さ 1.4m
付 属 品	ヘラ付ブラシ... 1 容器キャップ... 1 緑茶容器キャップ... 1