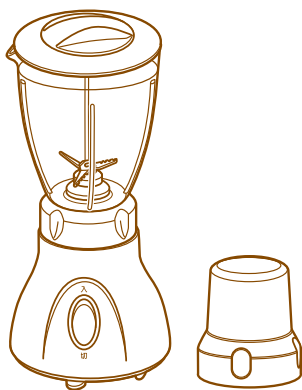


感動をデザインします

**TWINBIRD**

pd版

健康専科  
ミル付コンパクトミキサー  
**KC-4508**  
**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	2
各部の名称とはたらき	3
使いかた	3~5
お手入れ	6
こんなときは	
調理例	7~9
アフターサービス	10
仕様	

RX0309A

## 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



修理技術者以外の方は、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。



子供や取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところでは使わないでください。



感電やけがの原因になります。



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。



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。



濡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。



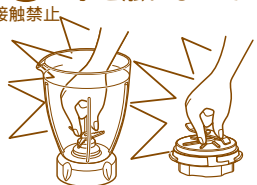
運転中にフタを開けたり、容器の中へ指・スプーン・箸等調理材料以外を入れないでください。



けがをすることがあります。



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。



部品の取付け、取りはずし及びお手入れをするときは、スイッチを切り電源プラグを抜いてください。けがをすることがあります。

## 注意



定格時間(一回の最大連続使用時間)はミキサー 4分、ミル 1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。



40 以上の熱いお湯や、材料は容器に入れしないでください。容器やフタが変形したりやけどの原因になります。



スイッチ「切」を確かめてから電源プラグを抜き差ししてください。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。



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。



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。



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。

## 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・頭のついたもの)



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(氷砂糖・黒砂糖・ざらめ・冷凍食品)、鰹節、ロックアイス、乾燥した朝鮮にんじん、一部のスライスしていない乾燥したきのこ



ミキサーは最少目盛り(100)から最大目盛り(500)の範囲でご使用ください。ミルは最大目盛り以下でご使用ください。



異常音や振動が大きいときは材料を減らしてください。

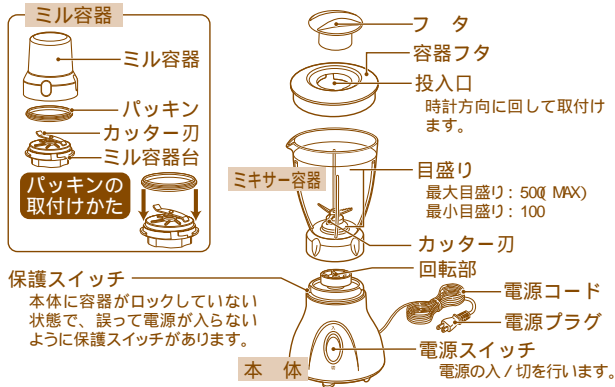


空運転はしないでください。故障の原因になります。

続けてしてお使いになるときは

連続運転はミキサー 4分、ミル 1分以内にしてください。くり返し使用する場合は、2分以上休ませてからご使用ください。

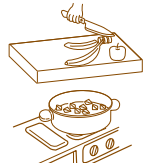
## 各部の名称とはたらき



## ミキサーの使いかた

ご購入後初めてお使いになるときは「お手入れ」の項 (ページ) をご覧になり、ミキサー容器・フタ・投入口を洗ってからご使用ください。

### 1. 材料を準備します。

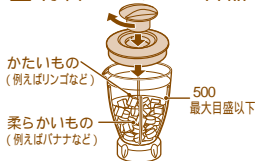


材料は皮やしんを取り、1~2cm角に切ります。にんじんなどの堅い材料は茹でて柔らかくします。

#### △注意

故障をふせぐために空運転はしないでください。材料が熱いときは40℃以下に冷ましてください。やけどなどの恐れがあります。角水を加える場合、2.5cm角以下のものを3個以下にし、他の材料のあとに入れてください。

### 2. 材料をミキサー容器に入れ、容器フタとフタをします。



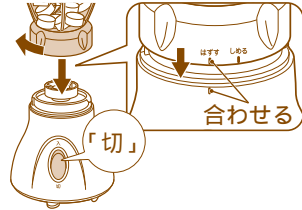
材料を入れる順番



材料は液体を加えて最大目盛り (500) 以下で使用してください。吹き出す恐れがあります。

3

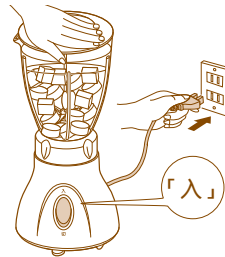
### 3. ミキサー容器を本体に取付けます。



容器を本体に載せ、矢印の方向へ回して取付けます。

スイッチを「切」にして取付けてください。容器の底に付いた水分をよくふきとってからセットしてください。容器が本体にしっかりと取付けられていないと電源が入りません。

### 4. 電源プラグをコンセントに差し込み、スイッチを「入」にします。



異常音や振動が大きいときは、すぐにスイッチを「切」にし、材料を減らしてください。途中で材料を加えるときは、いったんスイッチを「切」にしてください。

#### △注意

定格時間は4分です。4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2分以上休ませてからお使いください。

### 5. スwitchを「切」にし、電源プラグをコンセントから抜きます。

### 6. ミキサーの容器を本体から取りはずし、調理物を取り出します。



調理物を取り出しにくいときはゴムベラなどで取り出してください。

4

## ミルの使いかた

ご購入後初めてお使いになるときは「お手入れ」の項 (ページ) をご覧になり、ミル容器・パッキン・ミル容器台を洗ってからご使用ください。

### 1. 材料を入れ、ミル容器台を取り付けます。

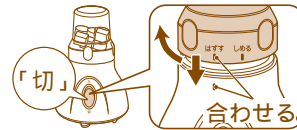


材料をミル容器に入れます。パッキンをミル容器台に取付け、ミル容器台を取付けます。ミル容器をミル容器台に取付けます。

#### △注意

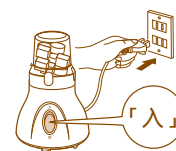
最大容量以上で運転しますと製品寿命を早めたり、故障の原因になります。パッキンをミル容器台に必ず取付けてください。

### 2. ミル容器を本体に取付けます。



ミル容器を本体に載せ、矢印の方向へ回して取付けます。スイッチを「切」にして取付けてください。ミル容器の底に付いた材料をよくふきとってからセットしてください。

### 3. 電源プラグをコンセントに差し込み、スイッチを「入」にします。



異常音や振動が大きいときは、すぐにスイッチを「切」にし、材料を減らしてください。途中で材料を加えるときは、いったんスイッチを「切」にしてください。

#### △注意

ミルの定格時間は1分です。1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2分以上休ませてからお使いください。

### 4. スwitchを「切」にし、電源プラグをコンセントから抜きます。

### 5. ミル容器を本体から取りはずし、調理物を取り出します。



調理物を取り出しにくいときはゴムベラなどで取り出してください。

#### △注意: やけどやけがの恐れあり

ご使用直後、ミルのカッター刃は熱くなっております。調理物を取り出す際はさわらないようにご注意ください。カッター刃は鋭利ですので直接手を触れないでください。

5

# 調理例

## ミキサーメニュー



### バナナジュース

材 料(2人分)

バナナ……………1本  
牛乳……………200ml

#### 作り方

バナナは皮をむき、1cm幅のスライスにします。  
材料全部を容器に入れて、約30秒かくはんします。

### いちごジュース

材 料(2人分)

いちご……………100g 水……………100ml  
牛乳……………100ml 砂糖……………大さじ1

#### 作り方

いちごはへたをとり、大つぶのときは1/2-1/3カットしてください。  
材料全部を容器に入れて、約1分かくはんします。

### ミックスジュース

材 料(2人分)

にんじん……………40g  
りんご……………60g  
牛乳……………200ml  
はちみつ……………少々

#### 作り方

にんじんは皮をむいて1cm角に切り、ゆでます。  
りんごは皮をむいて芯をとり、1cm角に切ります。  
材料全部を容器に入れて、約1分かくはんします。  
お好みではちみつを加えます。



### ほうれん草と豆腐のポタージュスープ

材 料(2人分)

ほうれん草……………80g コンソメスープ……………100ml 塩・こしょう……………各少々  
木綿豆腐……………80g(約1/4丁) 牛乳……………50ml(お好みに合わせて加減してください) 刻みパセリ……………少々

#### 作り方

ほうれん草はゆでて、固くしぼり、2-3cm幅に切ります。木綿豆腐は2-3cm角に切ります。  
容器に とコンソメスープを入れ、約30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。

### 野菜のポタージュスープ

材 料(2人分)

野菜……………200g バター……………適量 塩・こしょう……………各少々  
(じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、キャベツなど) (固形スープを湯で溶いたもの) 刻みパセリ……………少々

#### 作り方

野菜を1-2cm角に切ります。  
鍋を火にかけ、バターを溶かし、野菜を炒めます。  
スープを加えて、沸騰してきたらアクを丁寧に取り除きます。アクがなくなったら弱火にし、野菜が柔らかくなるまで煮ます。  
を30-40分まで冷ましてから容器に入れ、約30秒かくはんします。  
を鍋に移して弱火であたため、水を加えてお好みの濃度にし、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。

### トマトジュース

材 料(2人分)

トマト……………200g 水……………100ml  
レモン汁……………小さじ2

#### 作り方

トマトはへたを取り、皮をむき、種を取って1-2cm角に切ります。  
材料全部を容器に入れて、約30秒かくはんします。

### ミルクセーキ

材 料(2人分)

卵……………2個 砂糖……………大さじ1  
牛乳……………200ml

#### 作り方

材料全部を容器に入れて、約20秒かくはんします。

### パンブキンスープ

材 料(2人分)

かぼちゃ……………200g バター……………小さじ1  
玉ねぎ……………20g 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、約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、スープを加えて、弱火でかぼちゃが柔らかくなるまで煮ます。  
を30-40分まで冷ましてから容器に入れ、約30秒かくはんします。  
牛乳(お好みに合わせて加減してください)・大さじ4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。



### ミルメニュー



ミルはドライ専用です。水分を含むものは使用しないでください。  
大きい材料は1-2cm幅カットしてから使用します。

材料の準備  
粉末に加工する場合、材料は乾燥した状態のものを使用します。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りますのでご注意ください。

[注意の必要な食材]  
干し椎茸などの乾燥きのこの場合はスライスしてから乾燥させてあるものを使用します。  
スライスしないで丸ごと乾燥されているものや軸の部分は、粉末には加工できず、故障に至る場合がありますので、使わないでください。

	材 料	最大量	下 準 備	作動時間	利 用 例
粉	煮干し	20g	大きいものは頭と腰の部分を取り、フライパンで乾煎りするが、電子レンジで水分を飛ばし、十分冷ましてから2-3等分にちぎります。	30-40秒	だし あえもの 練り物の隠し味 天ぷらの衣
	スライス干し椎茸	4g	スライスしてから乾燥してあるものを使用します。大きいものは半分に折ります。丸ごと乾燥してあるものは使用できません。	10-20秒	
	削り節	2g	削ってあるもの(花かつお)を使用します。	5秒	
末	緑茶	20g	なし	20-30秒	料理のあえ衣など
	大豆	30g	大豆を皮がはじけて少し色づくくらいまで乾煎りし、十分冷ましてから使います。	40-50秒	きなこ餅 牛乳に混ぜる
	ごま	20g	煎りごまを使います。	3-5秒	ごまあえ ドレッシング おそばの薬味
	玄米	40g	なし	40-50秒	スープ おかゆ

	材 料	最大量	下 準 備	作動時間	利 用 例
粗挽き	コーヒー豆	20g	なし(お好みの粗さに調節してください。)	10秒	コーヒー
	食パン	8g	耳をとり、小さくちぎったものを使います。	2秒	フライの衣 ハンバーグ
ふりかけ	煮干し 桜えび 煎りごま 焼き海苔 緑茶	各 お好みで	大きい煮干しは頭と腰をとって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。	3-5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

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の量をミルするようにしましょう。  
微粉末状にはなりません。

### お茶入りふりかけ

材 料(1個分)

煎茶……………大さじ1 煎りごま……………5g  
いりこ……………10g 塩……………少々  
酒……………大さじ1/2 ほくし鮭……………10g

#### 作り方

いりこは乾煎りし、十分冷ましておきます。  
煎茶は2-3秒、いりこは3-5秒、別々にミルにかけます。  
鍋に のいりこ酒を入れて煎り、火を止めてから煎りごまを入れて混ぜ合わせます。  
が冷めたら の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をよくします。

### 桜えびとアーモンドのふりかけ

材 料(1個分)

桜えび……………5g(大さじ1) 塩……………少々  
アーモンドスライス……………大さじ1/2 七味唐辛子……………少々  
削り節……………1g(大さじ1)

#### 作り方

桜えび、アーモンドスライス、削り節はそれぞれ乾煎りして、十分に冷ましておきます。  
を3-5秒ミルにかけます。  
に塩、七味唐辛子を混ぜます。

### 玄米ポタージュ

材 料(1人分)

玄米……………20g 牛乳……………70ml  
いりこ……………3g 塩……………少々  
水……………200ml スイートコーン……………大さじ1/2

#### 作り方

いりこをフライパンで乾煎りし、十分冷ましておきます。  
玄米といりこを一緒に、約40-50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。

### ごまミルク

材 料(2人分)

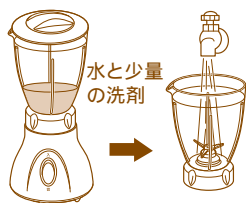
牛乳……………200ml 煎りごま……………大さじ1  
バナナ……………1本

#### 作り方

煎りごまを約30秒ミルにかけます。  
バナナの皮をむき、1cm幅にスライスします。  
牛乳と、 を約30秒ミキサーにかけます。

# お手入れ..... 本体のお手入れをするときは、スイッチを切り電源プラグを抜いて行ってください。

## ミキサー・カッター部



水と少量の洗剤



ミキサー容器に水またはぬるま湯(40℃以下)を100位まで入れ、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、ブラシで落としてください。

### △注意

カッターに手が触れないように、十分ご注意ください。けがをする恐れがあります。

金属製・ナイロン製のたわしやみがき粉、アルコール、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。

## 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。

## フタ・容器フタ・ミル容器・パッキン



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。

## ミル容器台



ミル容器台の汚れが落ちない場合はブラシで落としてください。

カッターの刃はステンレスを使用しておりますが、汚れや水分が残っていると錆びることがあります。

# こんなときは

こんなときは	調 べ る と こ ろ	処 置
スイッチを「入」にしても動かない。	電源スイッチが「切」になっていませんか？	電源スイッチを「入」にします。
	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。
	容器が本体にしっかりと取付けられていますか？	容器を本体にしっかりと取付けます。しっかりと取付けられてないと、本体の保護スイッチがはたらき、電源が入らなくなってしまいます。
調理物が漏れる。	フタや投入口がゆるんでいませんか？	しっかりと取付けます。
	ミルのパッキンは正しく取付けられていますか？	

# 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 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

このミル付コンパクトミキサーの補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後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。

### 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	120W	
容 量	ミキサー	500 ml
	ミ ル	50 ml
製品寸法(約)	ミキサー	130x 140x 295mm
	ミ ル	130x 140x 205mm
製品質量(約)	ミキサー	1.15kg
	ミ ル	1.00kg
電源コード(約)	長さ 1.4m	
定格時間	ミキサー	4分まで
	ミ ル	1分まで