

健康専科
ミル&ミキサー
KC-4811
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 メニューと時間の目安	3
使いかた	4・ 5
調理例	6・ 7
お手入れ	7
こんなときは アフターサービス	8
仕様	

RX0103A

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



フタや容器をはずしてスイッチ動作部を細い棒などで押さないでください。



スイッチが入り、カッターやカッター連結部が回転して危険です。



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。



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。



修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理・改造を行わないでください。

分解禁止 発火したり、異常動作してけがをすることがあります。



カッターの回転が止まるまでフタを開けないでください。



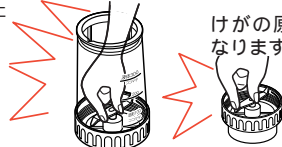
けがをする恐れがあります。

カッターが止まるまでフタはあけない



カッターは鋭利ですので直接手を触れないでください。

接触禁止



けがの原因となります。



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。



けがをする恐れがあります。

注意



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



交流 100V 以外では使用しないでください。



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。



運転中に移動させないでください。

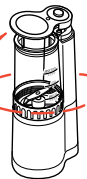


けがの原因となります。



運転中に容器部やフタの取付け、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、けがの原因となります。

注意



定格時間(一回の最大連続使用)はミキサー時 3分、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。故障の原因となります。



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・発火の原因となります。



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・漏電火災の原因となります。



不安定なところでは使用しないでください。

けがの原因となります。



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。

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、一部の乾燥したきのこ



調理以外の目的で使用しないでください。故障の原因となります。



空運転はしないでください。故障の原因となります。



ミル(100ml)からミキサー(300ml)以下でご使用ください。

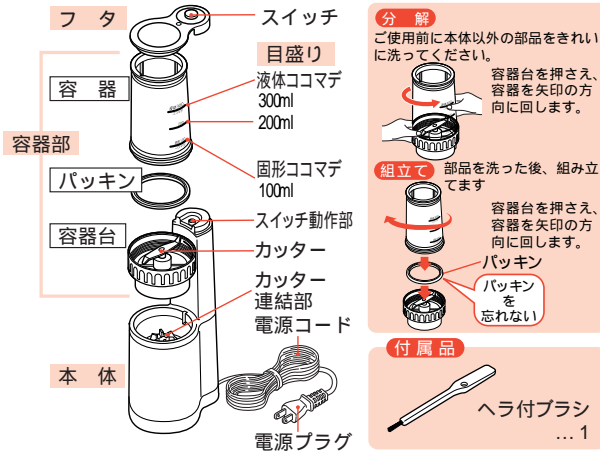


動作音や振動が大きいときは材料を減らしてください。

続けてお使いになるときは

連続運転は、ミキサー 3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



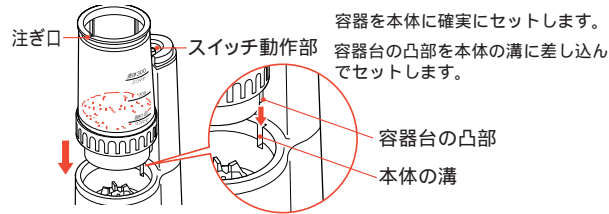
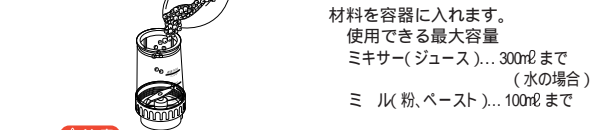
メニューと時間の目安

	メニュー	分量	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	煮干し 3-5本	2-4分	1秒	2-3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分	秒	いりごまを使います。	ごまあえドレッシング
	パン粉	食パン(4枚切) 1/2枚	フライ 4電分	連続	食パンは耳をとり、小さくちぎったものを使います。	フライの衣
	きな粉	いり大豆 50g	きなこもち 4分	3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
	コーヒー豆(中挽き)	コーヒー豆 30g	3-4分	1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。	コーヒー
ペースト	いわしのつみれ	いわし 100g	2人分	秒	いわしは、はらわた・腸を取ってから洗い、皮をはぎ、1-2cm幅に切ったものを使います。	いわしのつみれ いわしハンバーグ
	バナナジュース	バナナ 50g 牛乳 100ml	1-2人分	3秒	バナナは3-5分にちぎったものを使います。	ジュース
ミキサー	りんごジュース	りんご 100g 水 100ml 砂糖 2大匙	1-2人分	3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

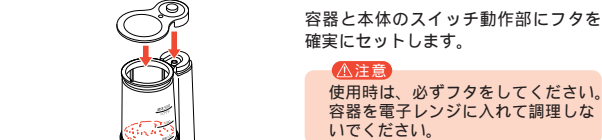
3

使いかた.....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。

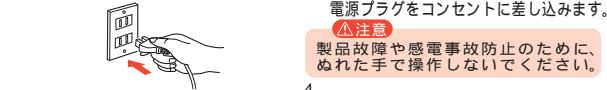
1 材料を入れ、本体にセットする。



2. フタをする。



3 調理を始めます。

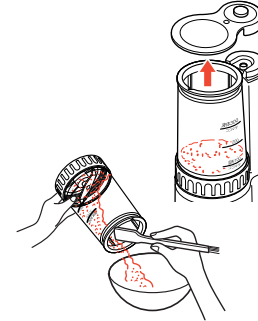


4



△注意
定格時間(一回の最大連続使用時間)はミキサー 3分、ミル 1分です。
くり返し使用する場合は、2分以上休ませてからお使いください。

4. 調理物を取り出す。



5. 使用後は、電源プラグをコンセントから抜きます。

フタを手でしっかりと押さえながら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。

運転時間
(「お掃除」メニューと時間の目安を参考にしてください)
ジュースなどのミキサー時・3分まで
乾物を粉砕するミル時・1分まで

上記の時間以上は故障防止のため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。

調理後はカッターの回転が止まってからフタをはずします。

△注意
直接調理物を手で取り出さないでください。手がカッターに触れると危険です。

容器を本体からはずし、付属のヘラ付ブラシで調理物を取り出します。調理物は容器の中に長時間保存しないでください。臭い移ったり、変色することがあります。

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。

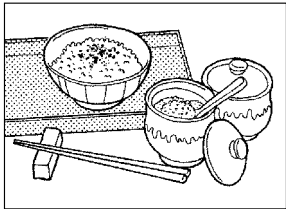
△注意
電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って抜いてください。

5

料理例.....ヘルシーメニューバリエーション

ミル(粉)メニュー

お茶入りふりかけ



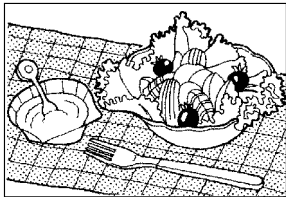
玄米ポタージュ

材料 ... 2人分
 玄米 40g
 ちりめんじゃこ 5g
 水 2/3カップ
 牛乳 2/3カップ
 塩 小さじ1/2杯
 スイートコーン 大さじ1杯

作り方
 玄米とちりめんじゃこを約30分ミルにかけます。鍋に を入れ、水を加えてよくかきまぜながら弱火で約20分煮ます。牛乳を加えてひと煮し、塩で味つけします。

ミル(ペースト)

梅干しマヨネーズ

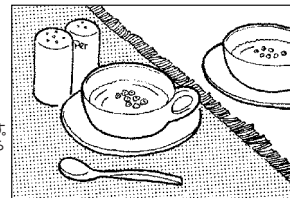


煎茶がほのかに香ります。

材料 ... 4人分
 煎茶 大さじ2杯
 ちりめんじゃこ 20g
 酒 大さじ1杯
 いりごま 10g
 塩 少々
 ほぐし鮭 15g

作り方
 煎茶は約2-3秒、ちりめんじゃこは、約10-15秒ミルにかけます。鍋に のちりめんじゃこを入れて空いりし、カラツいたら酒を加えて更にいり、火をとめてから、いりごまを入れて混ぜ合わせます。が冷めてから の煎茶を混ぜ合わせます。器に盛ってからほぐし鮭をのせて、彩りを良くします。

玄米は、栄養バランスが抜群です。



夏にピッタリの梅干しマヨネーズです。

材料 ... 4人分
 卵(新鮮なもの) 1個
 酢 大さじ1杯
 サラダ油 2/3カップ
 マスタード 小さじ1杯
 塩・コショウ 各少々
 梅干し(中型のもの) 4個

作り方
 卵は室温にもどしておきます。サラダ油以外の材料を容器に入れ約10秒間スイッチを入れます。(梅干しはたねをとりのぞきます。) サラダ油を1/3ほど加えて約5秒間スイッチを入れます。さらに1/3のサラダ油を加えて約5秒間スイッチを入れます。残りのサラダ油を加え約5秒間スイッチを入れてください。大根、うどなど白い野菜と魚貝類にあいます。

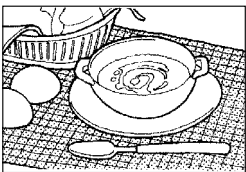
ミキサー

アロエ&ヨーグルトドリンク

材料 ... 2人分
 アロエ生葉 10cm
 キウイフルーツ 100g
 プレーンヨーグルト 1/2カップ
 はちみつ 大さじ1杯

作り方
 アロエは外皮をむいてゼリー状の中身を取り出します。キウイフルーツは皮をむいて小さく切っておきます。容器に とプレーンヨーグルト、はちみつを入れて約2秒間スイッチを入れてください。

コーンポタージュスープ



材料 ... 2人分
 スイートコーン 80g
 スープ(40以下) 1カップ
 牛乳 カップ
 塩・コショウ・バター 少々
 生クリーム 少々
 クルトン 少々

作り方
 容器にス・プ・スイートコーンを入れ約1分運転します。をなべに入れ、弱火で煮ます。煮立ったら牛乳・バター・塩・こしょうを加え、味をととのえ、弱火で煮ます。スープ皿に注ぎ、生クリーム、クルトンをうかべて出来上がり。

アロエをヨーグルトと混ぜ合わせたスッキリドリンクです。



夏は冷たく、冬は暖かくして召し上がれます。

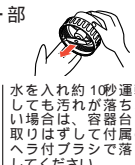
お手入れ.....

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。

容器・カッター部



容器に水またはぬるま湯(40以下)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。パッキンは容器台をさかさに持ち、反対側の手のひらにポンと叩くようにすると取れます。カッターに手が触れないように、十分に注意ください。



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。故障の原因となります。



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。

△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。

こんなときは

1.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、規定の量まで減らしてください。
2.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。
3.材料全体が均一に細かく削れないときは...	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。
4.材料がはね上がり空回りしてしまったときは...	
5.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。

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」の記入をお願いします。確かのうえ、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。	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、お客様の要望により有料修理させていただきます。お問い合わせは「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。性能部品はその商品の機能を維持するために必要な部品です。
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「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か当社「お客様サービス係」までお申し出ください。	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。

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	140W
定格時間	ミル... 1分まで ミキサー... 3分まで
製品寸法(約)	91x 135x 295mm
容量	固形最大: 100ml / 液体最大: 300ml
製品質量(約)	1.3kg
電源コード	長さ1.8m
付属品	ヘラ付ブラシ... 1