

感動をデザインします

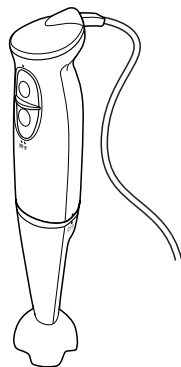
TWINBIRD

pdf版

家庭用

ハンディーブレンダー -

KC-4816 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。

RX0710A

もくじ

安全上のご注意	1・2
各部の名称	3
使いかた	3・4
調理のめやすと材料について	
調理例	6
お手入れ	6・7
こんなときは	7
アフターサービス	8
仕様	

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と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。

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。

表示の説明

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、してはいけない禁止」の内容です。⚠ は、必ず実行していただく強制」の内容です。

警告

禁止 電源プラグをコンセントに差し込んだ状態でブレンダーカッターに、手・ヘラ・スプーンなどで触れないでください。



けがをする恐れがあります。

禁止 熱湯や煮え立った調理物には使用しないでください。
 加熱した材料は 30- 40 に冷ましてから調理してください。
 やけどの恐れがあります。

禁止 ブレンダーカッターの回転が止まるまでは、容器から取り出さないでください。



けがをする恐れがあります。

禁止 子供の手の届くところで使わないでください。



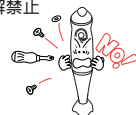
けがをする恐れがあります。

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。



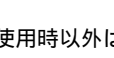
感電やショートして発火の原因になります。

分解禁止 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、異常動作によるけがの原因になります。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。

ぬれ手禁止 ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしないでください。

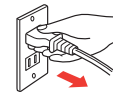


接触禁止 ブレンダーカッターは鋭利なので直接手をふれないでください。
 けがの原因になります。

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・漏電火災の原因になります。

警告

強制 部品の取付け、取りはずしおよびお手入れをするときは回転が止まってから、必ず電源プラグを抜いてください。



誤ってスイッチを押すとけがをする恐れがあります。

禁止 容器に箸やスプーンを入れたままで、本品を使わないでください。



巻き込むとけがや故障の原因になります。

禁止 食器洗浄器・食器乾燥機は使用しないでください。
 火災・故障の原因になります。

禁止 計量カップで材料保存・電子レンジの使用はしないでください。

注意

禁止 連続して1分間以上使用しないでください。



モーターが過熱し故障の原因になります。

禁止 材料を入れずに空回しをしないでください。



モーター故障の原因になります。

禁止 交流 100V以外では使用しないでください。
 火災・故障の原因になります。

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

禁止 本体を落としたり、強い衝撃を与えないでください。
 故障や感電の原因になります。

禁止 調理以外の目的で使用しないでください。

禁止 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。
 感電やショートして発火の原因になります。

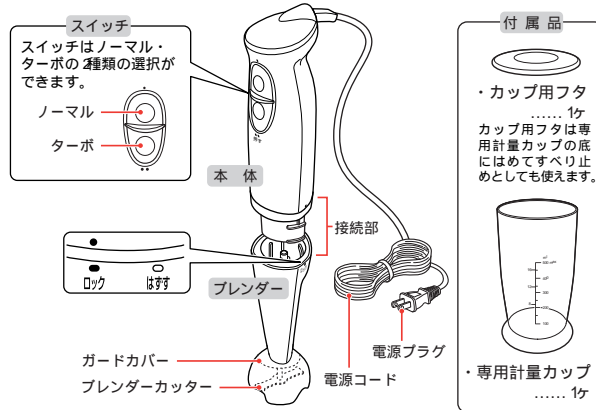
強制 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。

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。

強制 動作音や振動が大きいときは材料を減らしてください。

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、挟み込んだりすると、火災・感電の原因になります。

各部の名称



使いかた

初めてお使いになるときは、ブレンダーと付属品をお手入れしてからご使用ください。(6ページをご覧ください。)

1. 材料を容器に入れます。

- 専用計量カップを使う場合 -
生ジュース、マヨネーズ、ドレッシングなど液体の調理・材料が少ない場合
これらの場合は付属の専用計量カップをお使いください。
できあがり量が500mlを超えないようにしてください。
- 鍋の中で使う場合 -
深鍋をご用意ください。浅い鍋の場合、材料が飛び散る恐れがあります。
必ず火を止め、30~40 程度まで冷ましてからお使いください。
熱いままだとやけどや製品の変形の原因になります。

2. ブレンダーに本体をセットします。



3

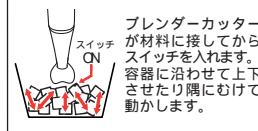
3. 電源プラグをコンセントに差し込み、容器の中の材料にブレンダー・カッターを当て、スイッチを入れます。

調理状態を見て、ノーマル・ターボを選んでください。

スイッチを押しているあいだけブレンダー・カッターが回転します。材料をつぶす時は大きめの材料をねらい、上から押し付けるようにまわすと効率よくできます。

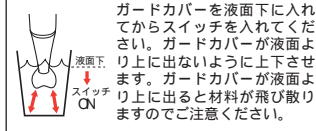


〔固形物の調理の場合〕



ブレンダー・カッターが材料に接してからスイッチを入れます。容器に沿わせて上下させたり隅にむけて動かします。

〔液状の調理の場合〕



ガードカバーを液面下に入れてからスイッチを入れてください。ガードカバーが液面より上に出ないように上下させます。ガードカバーが液面より上に出ると材料が飛び散りますのでご注意ください。

ご注意

ブレンダー・カッターに手を近づけたり、容器の中に箸やスプーンを入れたまま使ったりしないでください。
スイッチの ON OFFは必ずブレンダー・カッターと材料が接してからおこなってください。
加熱した材料を調理する場合は、必ず30~40 に冷ましてからお使いください。
安定した台の上で、容器をしっかり押さえながらお使いください。
続けて使える時間の合計は 10分以内です。
(連続、または10秒間の回転を1秒おきに繰り返して使う場合なども含まれます。)
10分を超える場合は30分以上休ませて本体が冷めてから再びご使用ください。

4. スイッチから指を離して、ブレンダー・カッターが止まってから本体を取り出します。



ご注意

ブレンダー・カッターの回転が完全に止まってから取り出してください。材料が飛び散る恐れがあります。
ブレンダー・カッターについては、必ず電源プラグを抜いてから、ブラシや竹しなどを使って取り除いてください。

お願い

ご使用後は必ずブレンダーを洗ってから保管してください。
(6ページ「お手入れ」の項をご覧ください。)

4

調理の目安と材料について

混ぜる	生ジュース・シェイク・マヨネーズ・ドレッシング・たれ
つぶす	トマトピューレ・ポタージュスープ・離乳食・コーンクリーム
練る	白身魚のすり身団子・イワシのつみれ・エビ団子

材料や分量により、飛び散ることがありますので、容器は底が深めのものでご用意ください。

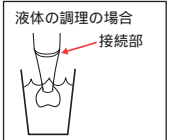
調理方法や材料に応じて適切な大きさ(1~2cm)に切りそろえてください。

材料が多い場合は、少しずつ入れながらお使いください。

水分の少ない生野菜をペースト状にする場合は必ず水を少量加えてください。

魚をすり身にする場合は必ず頭や骨や皮を取り除いた切り身をご使用ください。

液体の調理の場合、専用計量カップのMAX(500ml)目盛より多く入れないでください。鍋や他の容器を使う場合は、本体とブレンダーの接続部に液体が浸らないようにしてください。故障の原因になります。



次の材料はうまく調理できません。

玉ねぎのみじん切り.....細かなペースト(すりおろしたような状態)になります。
大根・にんじんのおろし...ムラになり材料のかたまりが残ります。



故障の原因になりますので以下の材料にはご使用できません。

禁止材料	禁止理由
固いもの 乾物類	アーモンド・にぼし・干し椎茸・昆布・氷砂糖・コーヒー豆・冷凍食品・氷など ブレンダー・カッターの刃を傷めたり、モーターの故障の原因になります。
粘りの強いもの	肉類・イカ・納豆など 粘り気が強く、故障の原因になります。

5

調理例

トマト&フルーツジュース (1分)

トマト……………1/2個(約70g)
りんご……………1/2個(約20g)
パイナップル(缶詰)・切れ(約40g)
砂糖……………適量
水……………200ml

トマト、りんごは皮をむき、パイナップルも合わせて1cmくらいに切ります。
専用計量カップに材料を全部入れ、ブレンダーを差し込んで、全体をまぜるようにして上下に動かします。
水のかわりに缶詰のシロップを使っても結構です。そのときは砂糖は必要ありません。

残り野菜のポタージュ (4分)

野菜……………(じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、キャベツなど)……………400g程度
バター……………適量
固形ブイヨン……………2個
塩・こしょう……………少々
生クリーム……………適量
刻みパセリ……………少々
水……………適量

野菜を1~2cm角に切ります。
深鍋を火にかけ、バターを溶かし、野菜を炒めます。
洗い鍋の場合、ブレンダーを使用する際に材料が飛び散る恐れがあります。上記の「がひたひたになる程度に水を加え、固形ブイヨンを入れて、沸騰したらアクをていねいに取り除きます。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込んで火を止めます。
上記の「が30~40程度にまで冷めたら、ブレンダーを差し込んで全体をすりつぶすように動かします。
水を加えて好みの濃度にし、温めて塩・こしょうで味をととのえます。器に盛りつけるときに生クリームを浮かべ、刻んだパセリを散らします。

変わり揚げ (4分)

豆腐(木綿)……………1丁
ツナの缶詰……………缶(80g程度)
マヨネーズ……………大さじ3
片栗粉……………小さじ1
塩・こしょう……………適量

豆腐は水洗いし、ほくしてから電子レンジであたため、ざるに上げて十分に水気をきります。
ツナはざるに上げて十分に缶詰の汁をきります。
専用計量カップに材料を全部入れ、ブレンダーを差し込んで、全体をまぜるようにして上下に動かします。
出来た具をスプーンですくい、熱した油で揚げます。

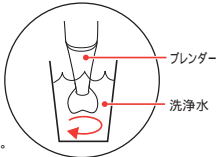
お手入れ

必ず電源プラグをコンセントから抜いて行ってください。
シンナー・ベンジン・スプレー式クリーナー類は使わないでください。

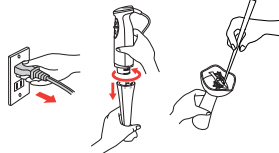
ブレンダーの洗いかた

使用後はできるだけすぐに汚れをおとしてください。時間をおくとこびり付いて取りにくくなります。

ご使用後は、専用計量カップに水またはぬるま湯(40℃以下)を300ml程入れ、中性洗剤を少量加えます。
ブレンダーを差し込み、汚れの落ち具合を確認しながら、スイッチのON/OFFを数回繰り返します。
洗浄水をして、専用計量カップを水洗いした後、新たに水またはぬるま湯(40℃以下)を300ml程入れ、ブレンダーを差し込み、スイッチのON/OFFを数回繰り返します。
すすいだ後は、電源プラグを抜いて水気を十分に拭き取ります。



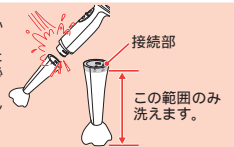
ブレンダーの洗いかた (汚れが落ちにくい場合)



電源プラグをコンセントから抜きます。
ブレンダーをひねって本体から取りはずします。
中性洗剤とやわらかいスポンジで洗ってください。
ブレンダー・カッターに付いた繊維などは竹くしやブラシなどで取り除いてください。危険ですので、直接手をふれないでください。
水気を十分にふきとり、清潔なところに保管してください。

ご注意

危険ですのでブレンダー・カッターには直接手をふれないでください。
ブレンダー・カッターに汚れや水分が残っているとサビの発生原因になります。サビを防ぐため、必ずお手入れをしてください。
接続部の内側は、水につけたり、水をかけたりしないでください。
故障の原因になります。



本体



丸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。

専用計量カップ・カップ用フタ



中性洗剤とやわらかいスポンジで洗ってください。
水気を十分にふきとり、清潔なところで保管してください。

ご注意

食器洗浄器・食器乾燥機などは使わないでください。

こんなときは

こんなときは?	調べるところ	処置
ブレンダーが動かない	コンセントが抜けていませんか? スイッチをしっかりと押していますか? 誤ってスイッチが入らないよう、スイッチはしっかりと奥まで押さえないと動きません。	コンセントを差し込んでください。 スイッチをしっかりと押してください。
本体が熱くなる	定格時間を超えて使っていますか?	連続使用は10分以内にしてください。10分を超えて使用する場合は30分以上休んでから使用してください。
カッターが回らない カラ回りする 振動が大きい 使用中に回転が止まる	材料を入れすぎていませんか? 材料が大きすぎませんか? 禁止材料が入っていませんか? ブレンダーが正しく取付けられていますか?	量を減らしてください。 小さく切り直してください。 禁止材料を取り除いてください。 正しく取付けてください。

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1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「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ら「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から「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

このハンディーブレンダーの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後5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、部品共通化のため、一部仕様や外観色などを変更する場合があります。

お客様サービス係
☎(フリーダイヤル) 0120-337-455
FAX (0256) 93-1077
お電話受付時間: 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。

仕様

本製品は一般家庭用です。
業務用にはご使用にならないでください。

電 源	AC100V 50/60Hz
定 格 消費 電力	100W
定 格 時 間	約 1分
コ ー ド 長 さ	約 1.8m
付 属 品	専用計量カップ...1ヶ、カップ用フタ...1ヶ

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。

長年ご使用のハンディーブレンダーの点検を!		
<p>ご使用の際このようなことはありませんか?</p>	<p>電源プラグや電源コードが熱くなる。 電源コードに傷が付いたり、電源コードを動かすと通電しなかったりする。 使用中に異常な回転音がある。 本体が変形していたり、製品の一部分に割れ、ゆるみ、がたつきがある。 製品にふれるとビリビリと電気を感じる。 その他の異常・故障がある。</p>	<p>故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグをはずし、必ず販売店にご連絡ください。 点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。</p>