

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の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、および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、この著作権表示およ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。

当社およ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、意匠権およ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。並びに資料および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、当該著作権の表示、使用条件を遵守する必要があります。

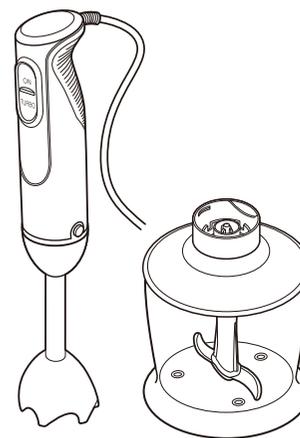
※このコンテンツはWeb上での使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書と同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。

※この資料並びにコンテンツの内容は、それぞれの商品の発売時点のものです。

※デザイン、仕様は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

家庭用

チョッパー付 ハンディーブレンダー KC-4833 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、必要なお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・2
- 各部の名称 3・4
- ブレンダー
 - 使いかた 5・6・7
 - 調理例 7・8
 - お手入れ 8
- チョッパー
 - 使いかた 9・10
 - 材料の目安と下準備 11
 - 調理例
 - お手入れ 12
- こんなときは
- 保護装置について 13
- 交換用部品
- アフターサービス 14
- 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。

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。

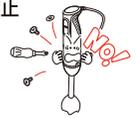
警告

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。

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。

強制 異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜いてください。

- 発煙・発火・感電・けがの原因になります。販売店に点検・修理を依頼してください。
- 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ていたり、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ずる。
 - その他の異常・故障がある。

禁止 ブレンダー・カッターやチョッパー・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。

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。製品の丸洗いはしないでください。感電やショートして発火の原因になります。

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。感電事故の原因になります。

接触禁止 ブレンダー・カッターやチョッパーの回転刃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。

禁止 40℃以上の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 子供の手の届くところで使わないでください。



やけど・感電・けがをする恐れがあります。

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

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、挟み込んだりすると、火災・感電の原因になります。

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 チョッパー容器や専用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。破損の原因になります。

注意

禁止 連続または使用時間の合計が1分30秒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 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。

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 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。

禁止 次のような場所で使ったり、置いたりしないでください。

- 感電・ショート・火災・けが・変形・故障の恐れがあります。
- 不安定なところ。
- 高温多湿なところ。
- 直射日光が長時間当たる場所。
- カーペット・ビニール袋などの上。
- 人工大理石のテーブルの上。

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。

ぬれ手禁止 ぬ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。

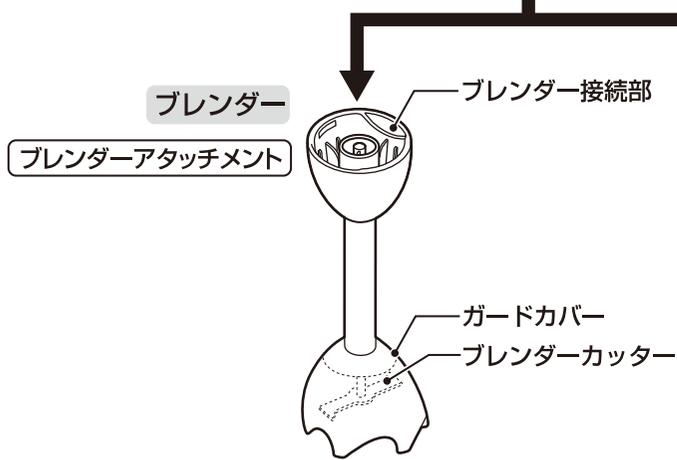
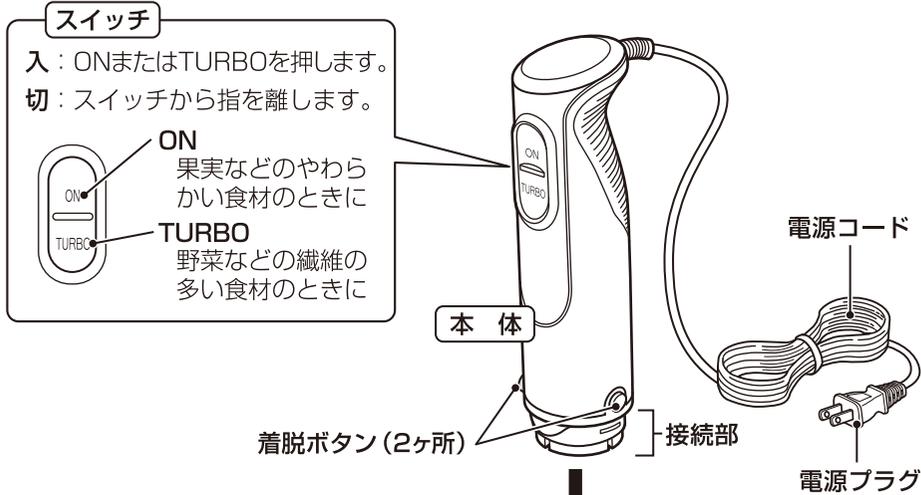
禁止 調理以外の目的で使用しないでください。故障や思わぬ事故の原因になります。

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。

感電やショートして発火の原因になります。

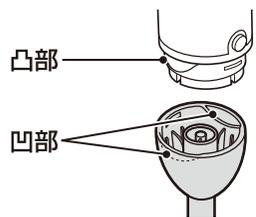
強制 動作音や振動が大きいときは材料を減らしてください。故障や思わぬ事故、うまく調理ができない原因になります。

各部の名称

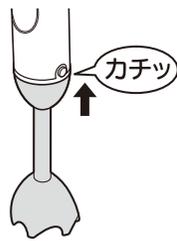


〈本体とブレンダーの取付けかた〉

①図のように本体正面にある凸部と、ブレンダー接続部内側にある凹部を合わせます。



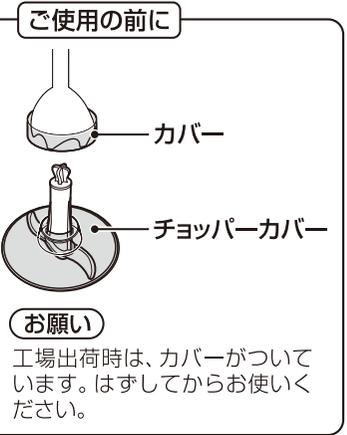
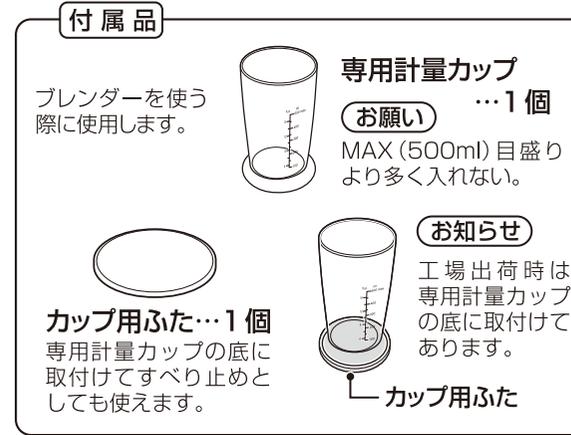
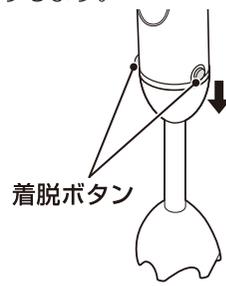
②「カチッ」と音がするまで本体にブレンダーを押し込みます。



3

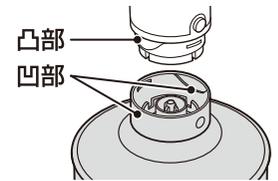
〈本体とブレンダーのはずしかた〉

両側の着脱ボタンを押してはずします。



〈本体とチョッパーの取付けかた〉

①図のように本体正面にある凸部とチョッパーふた接続部内側にある凹部を合わせます。

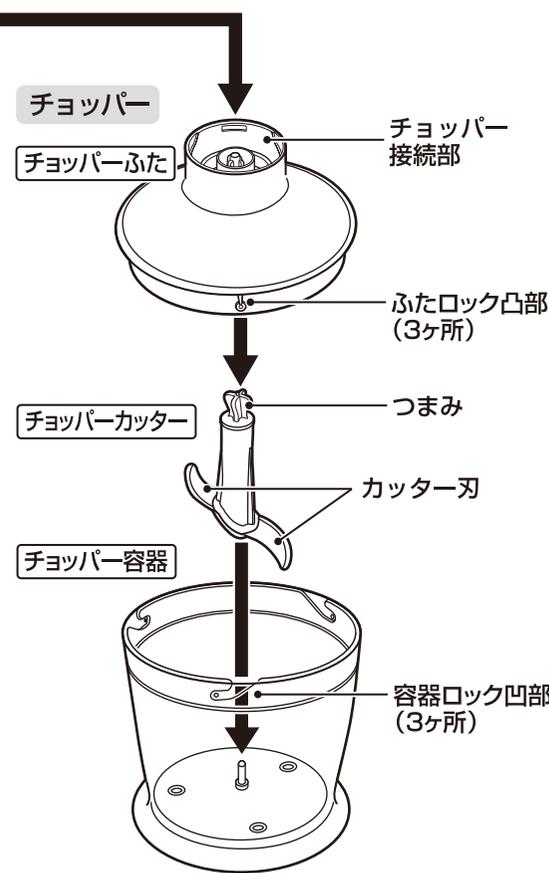
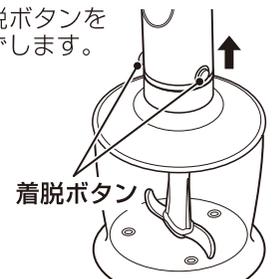


②「カチッ」と音がするまで本体をチョッパーふたに押し込みます。



〈本体とチョッパーのはずしかた〉

両側の着脱ボタンを押してはずします。



4

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。(8ページをご覧ください。)

専用計量カップ以外のなべの中で使うとき

- 材料が飛び散る恐れがあるので、深さ15cm以上の深なべをご使用ください。
- なべをいったん火からおろし、30～40℃まで冷ましてから使ってください。やけどや製品の変形・故障の原因になります。

材料の量の目安

- できあがりMAX(500ml)目盛りより多くならないようにしてください。
- 液体のときは、右図の範囲になるようにお使いください。うまく調理できなかつたり、故障の原因になります。

!量が多いときは、何回かに分けて調理してください。



使用時間について

- 使える時間の合計：ON/TURBO共に1分30秒以内としてください。(連続または、10秒間の回転を10秒おきに繰り返して使う場合なども含みます。)使用時間の合計が1分30秒を越える場合は、本体が冷めるまで30分以上経ってから再びご使用ください。

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	野菜ピューレ・ポタージュスープ・離乳食・コーンクリームスープ マッシュポテト〔最大100gまで、30秒以内〕
練る	白身魚のすり身団子・イワシのつみれ・エビ団子

- 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、少量から始めて少しずつ追加しながらお使いください。
- 水分の少ない野菜をペースト状にする場合は、必ず水を加えてください。
- 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。

1. 材料を容器に入れます。

! 禁止材料(→7ページ)をご確認のうえお使いください。

2. 本体にブレンダーを取付けます。

取付けかた→3ページ

3. 電源プラグをコンセントに差し込みます。

4. 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。

材料や調理の様子に合わせてスイッチを切り替えてください。

警告

- 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。
- 加熱した材料を調理する場合は、必ず30～40℃まで冷ましてからお使いください。

お願い

- スイッチの入、切は必ずブレンダーカッターと材料が接した状態で行ってください。材料が飛び散る恐れがあります。
- 安定した台の上で、容器をしっかりと押さえながらお使いください。

5. ブレンダーを動かして調理する。

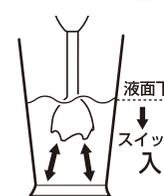
【固形物の調理】

ブレンダーカッターを材料に接した状態で、小刻みに上下させたり容器に沿わせて隅に向けて動かしたりする。
! 無理に下へ押し付けしないでください。故障の原因になります。



【液状の調理】

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、調理物が飛び散ります。



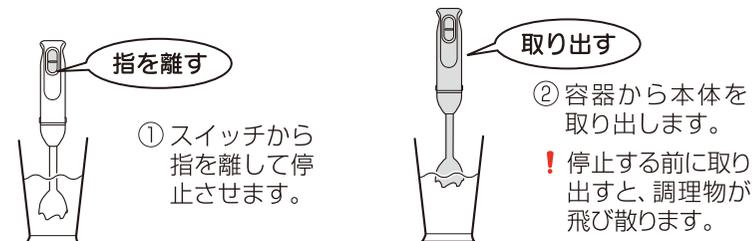
ブレンダーが容器の底に吸い付くときは、スイッチを切ってから持ち上げてください。

使用中に停止したとき

次のようなときは運転が自動的に停止します。

- 使用時間の合計が1分30秒を越えたとき。
- 粘りの強い材料や固い材料に使用したとき。「保護装置について」(13ページ)をご確認ください。

6. 調理終了。



お願い

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。

7. 電源プラグをコンセントから抜きます。

8. お手入れをします。 ご使用後は必ずお手入れをしてから保管してください。→8ページ

警告

ブレンダーカッターについた材料は、必ず電源プラグを抜いてから、ブラシや竹ぐしなどを使って取り除いてください。

使いかた(つづき)

お知らせ

次の調理方法は、うまくできません。

- みじん切り(玉ねぎなど)……細かなペースト(すりおろしたような状態)になります。
- おろし(大根・にんじんなどの生の根菜類)……ムラになり材料のかたまりが残ります。

お願い 以下の材料はご使用できません。故障の原因になります。

禁止材料		禁止理由
固い材料 乾物類	アーモンド・にぼし・干し椎茸・昆布・氷砂糖・コーヒード・冷凍食品・氷など	ブレンダーカッターの刃を傷めたり、モーター故障の原因になります。
粘りの強いもの	肉類・イカ・納豆・山いも・じねんじょ・長いも(いちょういも・つくねいも) 100gを超えた量の加熱したいも類(※1)	粘り気が強く、故障の原因になります。

※1 加熱したいも類を調理するときは、最大100gまで使用時間を30秒以内としてください。100gを越えた量や30秒を越えて使用すると故障の原因になります。

調理例

ホワイトスムージー

- バナナ……………1/2個(約45g)
- りんご……………1/4個(約50g)
- ヨーグルト……………75g
- 牛乳……………100g

- ①バナナ、りんごは皮をむき、1cm角くらいに切ります。
- ②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。ヨーグルトと牛乳の代わりに飲むヨーグルト(約200g)を使っても結構です。

残り野菜のポタージュ(4人分)

- 野菜……………400g程度(じゃがいも、人参、玉ねぎ、キャベツなど)
- バター……………適量
- 水……………適量
- 固形ブイヨン……………2個
- 塩・コショウ……………少々
- 生クリーム……………適量
- 刻みパセリ……………少々

- ①野菜を1~2cm角に切ります。
- ②深なべを火にかけ、バターを溶かし、野菜を炒めます。
※浅いなべの場合、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。
- ③②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、沸騰してき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、野菜がやわらかくなるまで煮込んで火を止めます。
- ④③が30~40℃程度まで冷めたら、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。
- ⑤水を加えて好みの濃度にし、温めて塩・コショウ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。

離乳食メニュー「にんじんとじゃがいものピューレ」(3食分)

- じゃがいも…小1個(約100g)
- にんじん………1本(約100g)
- 白湯(湯冷まし)………60ml

- ①じゃがいも、にんじんは皮をむいて芽をとり、1~2cm角に切ります。
- ②①を鍋に入れ、分量外の水でやわらかくなるまで茹でます。やわらかくならしたらそのまま30~40℃程度まで冷まします。
- ③専用計量カップに②を入れ、白湯を加えて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。

お手入れ

警告

- お手入れは、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。
- 40℃以上のお湯、食器洗い乾燥機、食器乾燥機は使わないでください。樹脂が変色したり、割れる原因になります。

お願い

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。

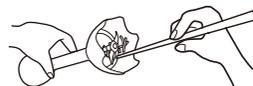
ブレンダーの洗いかた①

●使用後はすぐに汚れを落としてください。時間が経つとこびり付いて取れにくくなります。

- ①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。
- ②ブレンダーを差し込み、汚れの落ち具合を確認しながら、運転・停止を数回繰り返します。
- ③洗淨水をして、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、運転・停止を数回繰り返すすぎます。
- ④すすいだ後は、電源プラグを抜いて水気を十分にふき取ります。



ブレンダーの洗いかた②(汚れが落ちにくい場合)



- ①電源プラグをコンセントから抜きます。
- ②両側の着脱ボタンを押してブレンダーを本体から取りはずします。
- ③中性洗剤とやわらかいスポンジで洗ってください。
- ④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。

警告

- 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付いた繊維などは竹ぐしやブラシなどで取り除いてください。
- 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。

△内側は水につけたり、水をかけたりしない。



お願い

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。

本体

警告

- 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きれいになります。

専用計量カップ・カップ用ふた

- 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。

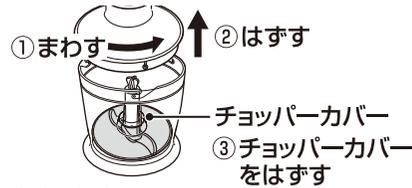
使いかた

お願い

初めてお使いになるときは、チョッパー（チョッパーふた、チョッパーカッター、チョッパー容器）をお手入れしてからご使用ください。（12ページ「チョッパーのお手入れ」の項をご覧ください。）

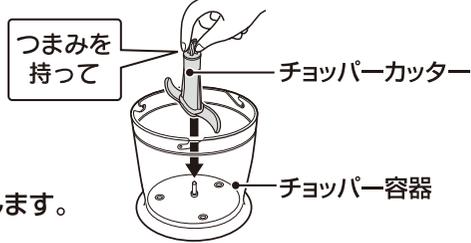
ご使用前に

！工場出荷時は、チョッパーカバーがついています。はずしてからお使いください。



1. チョッパーカッターをチョッパー容器にセットします。

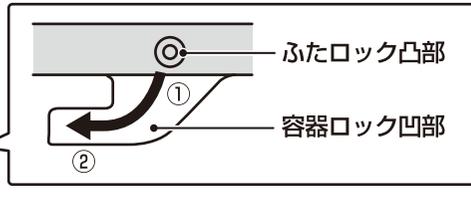
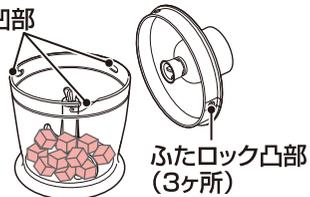
つまみを持って奥まで差し込みます。



2. 材料を入れて、チョッパーふたをセットします。

材料の下準備は11ページをご覧ください。

容器ロック凹部



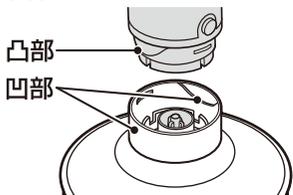
① ふたロック部の凸部を容器ロック部の凹部に合わせます。

② チョッパーふたを「カチッ」と音がするまで矢印の方向へまわします。

ご注意

1回に作れる量を必ず守ってください。容器の深さ約半分を目安に材料を入れてください。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。（最大量については11ページをご覧ください。）

3. 本体をチョッパーふたにセットします。



① 図のように本体正面にある凸部とチョッパーふた接続部内側にある凹部を合わせます。



② 「カチッ」と音がするまで本体をチョッパーふたに押し込みます。

4. 電源プラグをコンセントに差し込みます。

5. 調理開始。

スイッチを押して調理します。



- 材料に合わせて、ON / TURBOを使い分けてください。（11ページをご覧ください。）
- スwitchを押している間だけチョッパーカッターが回ります。
- 材料が容器についたら、箸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。

警告

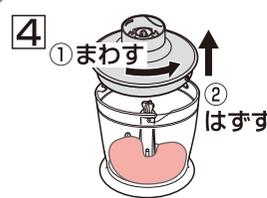
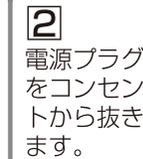
けがの恐れがあります。

回転中は、チョッパーふたを絶対にはずさないでください。

注意

- 続けて使える時間の合計は1分30秒以内です。（連続、または10秒間の回転を10秒おきに繰り返して使う場合なども含みます。）
- 1分30秒を超える場合は30分以上休ませて本体が冷めてから再びスイッチを入れてください。

6. 調理終了。



7. 調理物を取り出します。

警告

チョッパーのカッター刃は鋭利なので直接手をふれないでください。

- 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。
- チョッパーカッターについた材料は、箸やヘラなどで落としてください。けがの原因になります。



お願い

ご使用後は必ずチョッパーを洗ってから保管してください。（12ページ「チョッパーのお手入れ」の項をご覧ください。）

8. お手入れをします。ご使用後は必ずお手入れをしてから保管してください。→12ページ

材料の目安と下準備

容器の深さの約半分を目安に材料を入れてください。

● 下記をご参照のうえ、材料に合わせてスイッチをONまたはTURBOに切り替えてください。

材 料	時 間	スイッチ	最大量	下準備
玉 ね ぎ	5~10秒	ON	200g	皮をむき、1~2cm角に切る。
キャベツ	5~10秒	ON	100g	芯を取り除き、1~2cm角に切る。
にんじん	5~10秒	TURBO	200g	皮をむき、1~2cm角に切る。
しょうが	5~10秒	TURBO	150g	皮をむき、1~2cm角に切る。
アーモンド	10~15秒	TURBO	200g	そのまま容器に入れます。
肉	15~20秒	TURBO	200g	うす切りや小間切れを使い1~2cm幅に切る。

警告

熱い材料のときは、人肌程度（40℃未満）まで冷ましてから容器に入れてください。

お願い

- 玉ねぎなど野菜のみじん切りを行う場合は、様子を見ながら、1回1秒位でスイッチの入-切を繰り返し、断続的に回転させてください。
- かたまりなどがありうまく刻めない場合は、断続的に数回スイッチを入れてください。

お願い 以下の材料はご使用できません。故障の原因になります。

禁止材料	禁止理由
固いもの乾物類・・・大豆・コーヒード・にぼし・冷凍食品・かたまり肉・スジ肉など	チョッパ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・・・納豆・オクラ・長いもなど	粘り気が強く、故障の原因になります。
水分の多いもの・・・液体のもの・果物など	チョッパーふたとチョッパー容器の間から、液体がもれる恐れがあります。
ペースト状になりやすいもの・・・じゃがいも・さつまいも・かぼちゃを茹でたものなど	使用後、チョッパーカッターが取り出しにくく、けがの原因になります。

調理例

トマトソース(約300g スパゲティーの場合 2人前)

ホールトマト缶 …… 400g
 玉ねぎ …… 1/2個(約100g)
 にんにく …… 1欠け
 オリーブオイル …… 30ml
 塩、コショウ …… 適量
 乾燥バジル …… お好みで

- ① 玉ねぎは皮をむいて、1~2cm角程度に切ります。にんにくは皮をむきます。
- ② 玉ねぎ、にんにくをチョッパー容器に入れ、様子を見ながらONで10秒程度刻みます。
- ③ 弱火のフライパンでオリーブオイルと②をキツネ色になるまで炒めます。
- ④ ホールトマト缶をジュースごと専用計量カップに入れ、ブレンダーでつぶします。
- ⑤ 鍋に③と④を入れてアクをていねいに取りながら30分程煮込みます。
- ⑥ 塩・コショウ、乾燥バジルで味をととのえます。

● できあがったソースは冷ましてから容器に入れ冷蔵庫で保存し、なるべく早く使い切ってください。

お手入れ

警告

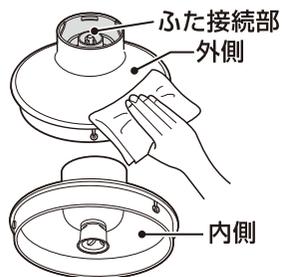
- お手入れは、必ず電源プラグをコンセントから抜いて行ってください。
- 40℃以上のお湯、食器洗い乾燥機、食器乾燥機は使わないでください。樹脂が変色したり、割れる原因になります。

お願い

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。

ご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ついて取りにくくなります。

チョッパーふた

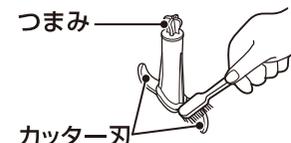


- 内側 ● 中性洗剤とやわらかいスポンジで洗ってください。
 ● お手入れ後は水気を十分にふき取ってください。
- 外側 ● 乾いたやわらかい布でふいてください。
 ● 汚れがひどいときは、水でうすめた中性洗剤をやわらかい布に浸してよくしぼってふき、そのあと乾いた布でふきとるときれいになります。

ご注意

ふた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。

チョッパーカッター



- つまみを持ち、中性洗剤を含ませたブラシなどでよく洗ってください。軸の内側に入り込んだ汚れは、つまようじなどで取り除いてから洗ってください。
- 手を切らないように注意し、お手入れ後は水気を十分にふき取り、清潔なところで保管してください。

警告

危険ですので、直接手をふれないでください。カッター刃に付いた繊維などは竹ぐしやブラシなどで取り除いてください。けがをする恐れがあります。

お願い

カッター刃に汚れや水滴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。

チョッパー容器



- 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。

本体



警告

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。

こんなときは

こんなときは?	調べるところ	処 置
動かない	コンセントが抜けていませんか?	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し込まないと動きません。	スイッチをしっかりと押してください。
動かないまたは使用中に停止する	保護装置が働いていませんか?	「保護装置について」をご覧ください。処置を行ってください。→13ページ
本体が熱くなる	定格時間を超えて使っていますか?	連続または断続での使用時間の合計は1分30秒以内にしてください。1分30秒を超えて使用する場合は30分以上経ってから再び使用してください。
<ul style="list-style-type: none"> ●ブレンダーカッターやチョッパーカッターがまわらない ●カラまわりする ●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?	量を減らしてください。
	材料が大きすぎませんか?	小さく切り直してください。
	禁止材料が入っていませんか?	禁止材料を取り除いてください。
	ブレンダーやチョッパーカッターが正しく取付けられていますか?	正しく取付けてください。

保護装置について

- 次のような場合、本体の過熱を防ぐため内蔵の保護装置が働き、運転が自動的に停止します。
 - ・連続または断続での使用時間の合計が1分30秒を超えたとき
 - ・粘りの強い材料や固い材料に使用したとき
- 運転が自動的に停止したら
 - ①電源プラグをコンセントから抜いて、涼しい場所に置く
 - ②ブレンダー、チョッパーカッターを取りはずして、調理物を洗い落とす
 約1時間後、保護装置が自動的に解除され、再びご使用になれます。

交換用部品

交換用部品のお求めは、「お客様サービス係」にご注文してください。(→14ページ)

部品番号	製品名	価格(送料別)	
612044	チョッパーカッター	1,000円(税抜)	
196226	ブレンダーアタッチメント	1,800円(税抜)	

〒959-0292 新潟県燕市吉田西太田2084-2 ツインバード工業(株)「お客様サービス係」

消費税法の改正により消費税を含まない価格を表示しています。

- お支払金額は消費税を含んだ金額となります。(小数点以下は四捨五入となります。)

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.修理を依頼される時

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。製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。

警告 お客様ご自身の修理は大変危険です。絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。

4.補修用性能部品の最低保有期間

- この家庭用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ち切り後6年です。
- 性能部品とはその製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	故障した製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

☎(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

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	1分30秒
電 源 コード(約)	約1.8m
付 属 品	専用計量カップ…1ヶ・カップ用ふた…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。

★長年ご使用のチョッパー付ハンディーブレンダーの点検を！	
 愛情点検	●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ていたり、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、製品の一部に割れ、ゆらみ、がたつきがある。 ●製品にふれるとビリビリと電気を感ずる。 ●その他の異常・故障がある。
ご使用の際このようなことはありませんか。	ご使用中 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。