

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出来ます。

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。

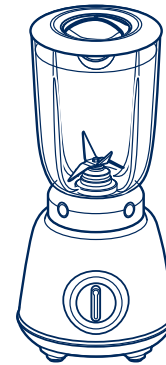
※この資料並びにコンテンツの内容は、それぞれの商品の発売時点のものです。

※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

コンパクトミキサー

KC-4503 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。

● 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・4 |
| お手入れ | 5 |
| こんなときは | |
| 調理例 | 6・7 |
| アフターサービス | 8 |
| 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

禁止記号は、してはいけない「禁止」の内容です。

強制記号は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

警告

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・感電・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。

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

けがや感電の原因になります。

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。

ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしないでください。

ショート・感電の恐れがあります。

異常・故障時には直ちに使用を中止してください。

発煙・発火・感電・けがの恐れがあります。

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・感電の原因になります。

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

けがをする恐れがあります。

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。

けがの原因になります。

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。

電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。

電源プラグのほこりなどは定期的に取りってください。

湿気などで絶縁不良の原因になります。

注意

保護スイッチを細い棒などで押さないでください。スイッチを「入」のまま保護スイッチを押さないでください。回転部が回転し危険です。保護スイッチを押す前にスイッチが「切」であることを確認してください。

定格時間(一回の最大連続使用時間)は4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。樹脂が変形したり、割れる原因になります。

40℃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・容器フタが変形したりやけどの原因になります。

スイッチが「切」になっていること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。

部品の取付け、取りはずしおよ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。けがをする恐れがあります。

使用上の注意とお願い

使用時に、容器の下部内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などでふき取ってください。

禁止材料を使わないでください。

- 肉・魚類
- 粘りけの強いもの(とろろいもなど)
- かたい材料・乾物類(かつおぶし・乾燥大豆・冷凍食品・殻類など)
- ロックアイス・氷だけの粉砕

調理以外の目的で使用しないでください。故障の原因になります。

最少目盛り(200)から最大目盛り(600)の範囲でご使用ください。

焦げくさいにおいがしたり、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。

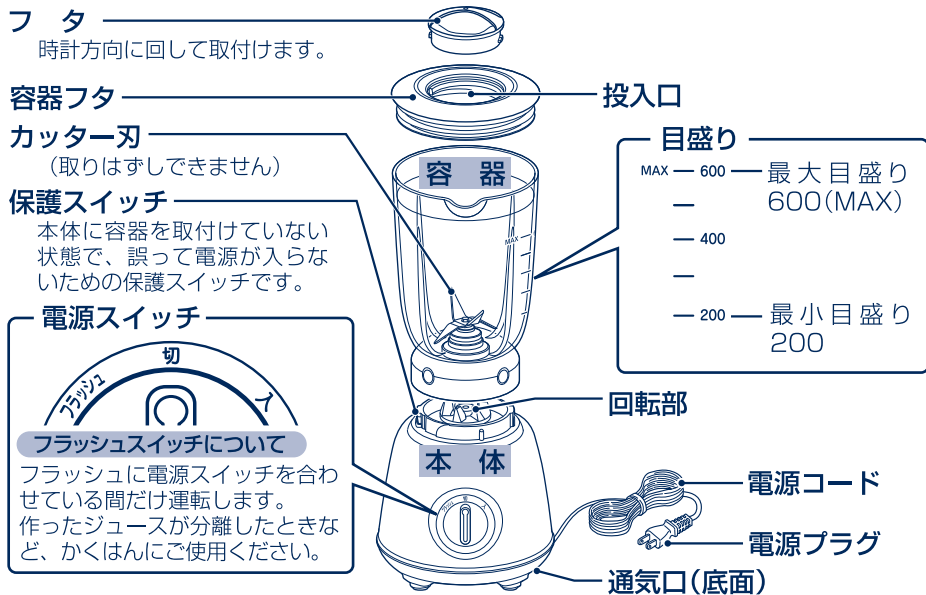
通気口をふさがないようにしてください。

続けてお使いになるときは

連続運転は4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



使いかた

ご購入後初めてお使いになるときは「お手入れ」(5ページ)をご覧になり、容器・フタ・容器フタ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、へたなどを取り、1~2cm角に切ります。にんじんなどのかたい材料は茹でてやわらかくします。

| くだもの | 野 | 菜 |
|---------------|-------------------------------|--------------------|
| りんご、バナナ、いちごなど | かたいもの (根菜類、かぼちゃなど)、 葉もの | やわらかいもの (トマトなど) |
| 皮・しん・へたを取る | 茹でてやわらかくする | 皮・へた・種など を取る |

△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。
- 角氷を加える場合、2.5cm角以下のものを3個以下にし、他の材料の後にに入れてください。
- バナナは必ず牛乳などの液体を入れて使用してください。(→6ページ)

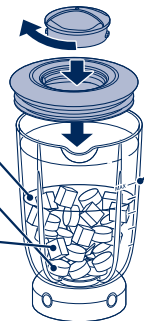
2. 材料を容器に入れ、容器フタとフタをします。

〈材料を入れる順番〉

① 液体

② やわらかいもの
(例えばバナナなど)

③ かたいもの
(例えばリンゴなど)



お知らせ

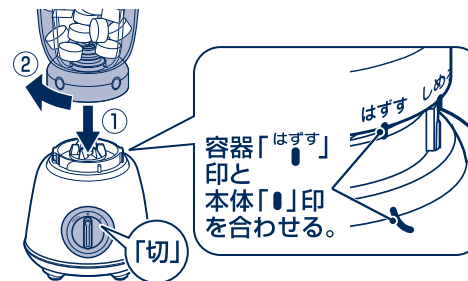
かたいものを先に入れると、カッターに引っ掛かって、運転が止まりやすくなります。

最大目盛 (600) 以下で使用

△注意

材料は必ず液体を加えて最大目盛り(600)以下で使用してください。故障の原因や、材料が吹き出す恐れがあります。

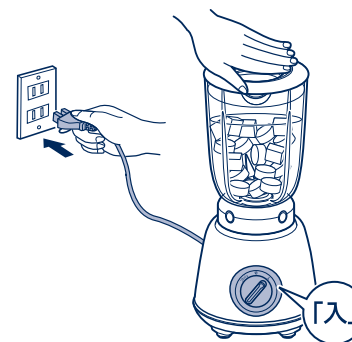
3. 容器を本体に取付けます。



容器を本体に載せ(①)、矢印の方向へ回して(②)取付けます。

- 電源スイッチを「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取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、フタを押さながら電源スイッチを「入」にします。



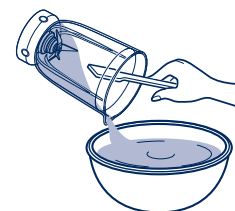
- 異常音や振動が大きいときや焦げくさいにおいがしたときは、すぐに電源スイッチを「切」にし、材料を減らしてください。材料を減らしても、変わらないときは水分を追加してください。
- 途中で材料を加えるときは、いったん電源スイッチを「切」にしてください。
- 材料がカッターにはさまっているときは、ゴムべらなどで取り除きます。(ゴムべらは付属しておりませんので、お手持ちのものをご使用ください。)

△注意

- フタを押さえていないと、材料や氷などが飛び散ることがあります。
- 4分間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。
- 運転中は本体の過熱防止のため、通気口より風が出ます。

5. 電源スイッチを「切」にし、電源プラグをコンセントから抜きます。

6. 容器を本体から取りはずし、調理物を取り出します。



調理物が取り出しにくいときはゴムべらなどで取り出してください。(ゴムべらは付属しておりません。お手持ちのものをご使用ください。)

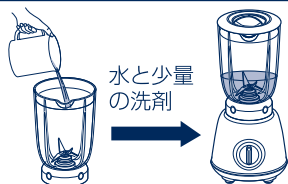
お手入れ… 本体のお手入れをするときは、電源スイッチを「切」にし、電源プラグを抜いて行ってください。

⚠️ 注意

- 金属製・ナイロン製のたわしやみがき粉、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。
- 40℃以上の湯、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。



容器・カッター部



水と少量の洗剤

容器に水またはぬるま湯（40℃以下）を目盛り200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。そのあとに水洗いし、十分に水気を取り、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、ブラシなどで落としてください。

⚠️ 注意

- 容器下部内側をぬらさないでください。
- カッターで手を切らないように注意してください。

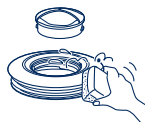
- カッターの刃はステンレスを使用しておりますが、汚れや水分が残っていると錆びることがあります。十分に水気を取り、乾かしてください。

本体



よくしぼ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



台所用洗剤をふくませたスポンジなどで洗い、水洗いしたあと、ふきんで水気をふき取ってください。40℃以上のお湯に入れしないでください。

こんなときは

| こんなときは | 調べるところ | 処置 |
|---------------------------------|------------------------|--|
| 電源スイッチを「入」にしても動かない。 使用中に止まる。 | 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いないと、本体の保護スイッチがはたらき、電源が入りません。（→4ページ） |
| | 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と差し込みます。 |
| | 材料が引っ掛かっていませんか？ | 材料を全て取り出し、入れ直してください。 |
| 異常音や振動が大きい。 焦げくさいにおいがする。 | 禁止材料を入れていませんか？ | 材料・分量を確認してください。 |
| | 材料が多すぎませんか？ | 固形物が多いときは材料を減らしてください。液体（水分）が少ないときは液体（水分）を追加してください。 |
| | 液体（水分）が少なすぎませんか？ | |
| 調理物が漏れる。 | フタや容器フタがゆるんでいませんか？ | しっかりと取付けます。 |

カッター部に材料がはさまって回転が停止したときは

- お手持ちのゴムべらなど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、最大容量以下まで減らしてください。

調理例

バナナジュース

材 料(3人分)

バナナ……………180g
牛乳……………300ml



作り方

- ①バナナは皮をむき、1cm幅のスライスにします。
- ②材料全部を容器に入れて、約1分かかはんします。

！液体の量が少ないと故障の原因になります。

トマトジュース

材 料(3人分)

トマト……………300g
レモン汁…大さじ1
水……………150ml



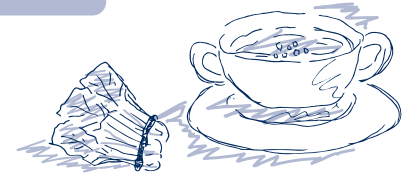
作り方

- ①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。
- ②材料全部を容器に入れて、約1分かかはんします。

ほうれん草と豆乳のスープ

材 料(3人分)

ほうれん草…90g 豆乳(無調整)…300ml
塩・こしょう…各少々 固形スープの素…1個
クルトン……………少々



作り方

- ①ほうれん草はゆでて、固くしぼり、2~3cm幅に切ります。
- ②容器に①と豆乳を入れ、約1分30秒かはんします。
- ③②を鍋に移し固形スープの素を加えて弱火であたため、塩・こしょうで味を調えます。
- ④器に盛りつけ、クルトンを散らします。

いちごミルク

材 料(3人分)

いちご……………150g
牛乳……………300ml
砂糖…大さじ1+1/2



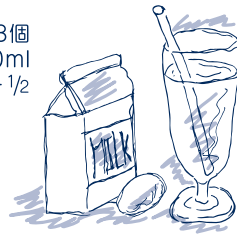
作り方

- ①いちごはへたをとります。大つぶのときは1/2~1/3にカットしてください。
- ②材料全部を容器に入れて、約1分30秒かはんします。

ミルクセーキ

材 料(3人分)

卵……………3個
牛乳……………300ml
砂糖…大さじ1+1/2



作り方

- ①材料全部を容器に入れて、約40秒かはんします。

野菜のポタージュスープ

材 料(3人分)

野菜……………240g
(じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、キャベツなど)
バター……………適量 塩・こしょう…各少々
スープ……………450ml 刻みパセリ…少々
(固形スープを湯で溶いたもの)



作り方

- ①野菜を1~2cm角に切ります。
- ②鍋を火にかけ、バターを溶かし、野菜を炒めます。
- ③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、野菜がやわらかくなるまで煮ます。
- ④③を30~40℃まで冷ましてから容器に入れ、約1分かかはんします。
- ⑤④を鍋に移して弱火であたため、水を加えて好みの濃度にし、塩こしょうで味を調えます。
- ⑥器に盛りつけ、パセリを散らします。

ミックスジュース

材 料(3人分)

バナナ……………45g
フルーツ缶
(みかん、ももなど)…固形量150g
缶詰のシロップ…大さじ3
牛乳……………300ml
はちみつ……………少々

作り方

- ①バナナは皮をむき、1cm幅のスライスにします。フルーツは1~2cm角に切ります。
- ②材料全部を容器に入れて、約1分30秒かはんします。
- ③お好みではちみつを加えます。

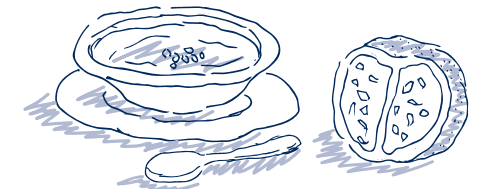
！液体の量が少ないと故障の原因になります。



パンプキンスープ

材 料(3人分)

かぼちゃ…210g バター……………10g
玉ねぎ…30g 塩・こしょう…各少々
刻みパセリ…少々
スープ(固形スープを湯でといたもの)…450ml
牛乳(お好みに合わせて加減してください)…90ml



作り方

- ①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。
- ②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、弱火でかぼちゃがやわらかくなるまで煮ます。
- ③②を30~40℃まで冷ましてから容器に入れ、約1分かかはんします。
- ④③を鍋に移して弱火であたため、煮いたら牛乳を加え、塩・こしょうで味を調えます。
- ⑤器に盛りつけ、パセリを散らします。

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. 修理を依頼されるとき

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。

4. 補修用性能部品の最低保有期間

- この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

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 | 600ml |
| 製品寸法(約) | 幅135×奥行150×高さ305mm |
| 製品質量(約) | 1.2kg |
| 電源コード(約) | 1.2m |
| 定格時間 | 連続(4分運転・2分停止の繰り返し) |

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。

★長年ご使用のミキサーの点検を！

愛情点検



ご使用の際このようなことはありませんか。

- 電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。
- 電源コードが傷ついたり、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。
- 容器にひび割れなどができた。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中止

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。