

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

フードプロセッサー

KC-4626 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。

RX1001B

● もくじ

安全上のご注意	1
各部の名称とはたらき	2
正しいセット方法	3
使いかた	4・5
材料の目安と下準備	6
お手入れ	7
こんなときは アフターサービス	8
仕様	

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 カッターの回転が止まるまではフタを開けたり、ガラス容器の中に指やスプーンなどは入れないでください。

フタを開けない 手が触れたりするとけがをする恐れがあります。

禁止 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。

禁止 フタやガラス容器をはずしてスイッチを細い棒などで押さないでください。

スイッチが入り、カッターや回転軸が回転して危険です。

ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない でください。

ぬれ手禁止

接触禁止 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。

禁止 不安定な場所で使わないでください。落下や転倒し、刃がはずれるなどして思わぬ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。

ショート・感電の恐れがあります。

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・感電したり、異常動作してけがをすることがあります。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。

注意

禁止 定格時間(一回の最大連続使用時間)は3分ですので、定格時間を超える連続使用はしないでください。

故障の原因になります。

禁止 業務用として使用しないでください。

禁止 40℃以上の熱いお湯に浸したり、40℃以上の熱い材料を調理しないでください。

ガラス容器やフタが破損・変形したり、ふきこぼれによるやけどの原因になります。

禁止 交流100V以外では使用しないでください。

火災・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。

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、重い物を乗せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

ぬれ手禁止

禁止 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。

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。

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。

強制 調理材料を取出すときには、はしなどで取出してください。

けがをする恐れがあります。

強制 ガラス容器・フタに強い衝撃を与えないでください。また、ガラス容器・フタが損傷した状態で使用しないでください。

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することがあります。

強制 部品の取付け、取はずしおよびお手入れをするときは、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。

各部の名称とはたらき

収納時

収納カバー (内側におろし用カッターとスライス用カッターが収納できます。)

ジョイント上/下

押し棒

フタ (逆向き)

きざみ用カッター

詳しい収納方法は「お手入れ」(7ページ)をご覧ください。

注意 収納時には押し棒の取付け方向が異なっております。ご使用の際には、正しく取付けてご使用ください。カッター/スライス用・おろし用は収納フタに取付けてあります。ご使用の際は収納フタから取はずしてご使用ください。

押し棒

投入口

スイッチ部

フタ

スイッチ (凸部)

(収納時は逆さまにして容器にのせます。)

カッター類…用途に合わせてシャフトにセットして、お使いください。

●きざみ用カッター

つまみ

ジョイント上

●おろし用カッター

おろし用カッター (細目)

ジョイント下

●スライス用カッター

スライス用カッター

ジョイント下

注意 おろし用カッターは裏面が粗目になっております。用途に応じて使い分けてください。詳しい取付けかたは3ページをご覧ください。

裏面は使用できません。詳しい取付けかたをご覧ください。(3ページ)

スイッチ (凹部)

容器

容器取手

シャフト

電源コード

本体

電源プラグ

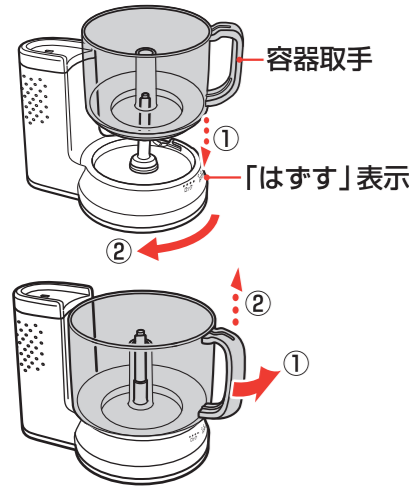
注意 フタのスイッチ部を押すと、凸部が本体のスイッチ凹部を押し込み、本体が通電してシャフトが回転します。

●フタや容器をはずしてスイッチを細い棒などで押さないでください。

●連続して3分以上使用しないでください。

正しいセット方法

容器のセット方法



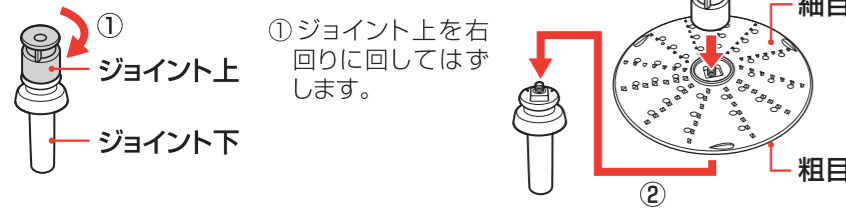
＜取付け＞

- ① 容器取手を本体の「はすず」表示に合わせて、容器を本体にのせます。
- ② 次に容器取手を右回りに回して本体の「ロック」表示に合わせて取付けます。

＜取りはずし＞

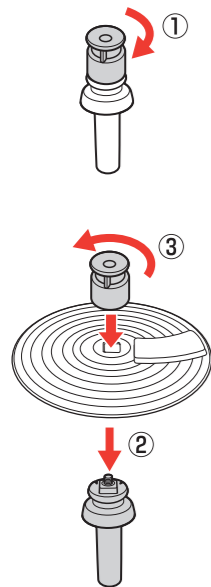
- ＜取付け＞と逆の手順で操作します。
- ① 容器取手を左回りに回して本体の「はすず」表示に合わせます。
 - ② 次に容器を上方に持ち上げて取りはずします。

おろし用カッターのセット方法



- ① ジョイント上を右回りに回してはすずします。
- ② ジョイント下下にカッターをセットします。
- ③ ジョイント上を左回りに回してしめつけ、固定します。

スライス用カッターのセット方法



- ① ジョイント上を右回りに回してはすずします。
- ② ジョイント下下にカッターをセットします。
- ③ ジョイント上を左回りに回してしめつけ、固定します。

△注意

- ジョイント上を最後までしっかりと回し、カッターを固定してください。ゆるんだ状態で使用すると製品故障の原因になります。
- きざみ用／おろし用／スライス用カッターは同時に使用できません。

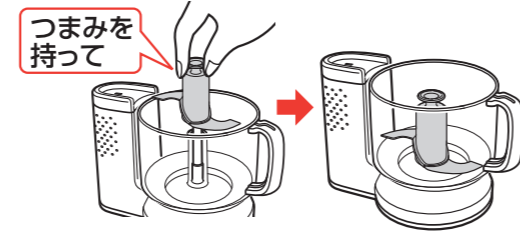
使いかた

…はじめてお使いになるときはお手入れの項を参考に各部を洗ってからご使用ください。

- 業務用にはご使用にならないでください。
- フタや容器をはずしてスイッチを細い棒などで押さないでください。

みじん切りの場合

1. 容器を本体にセットし、きざみ用カッターを取付けます。

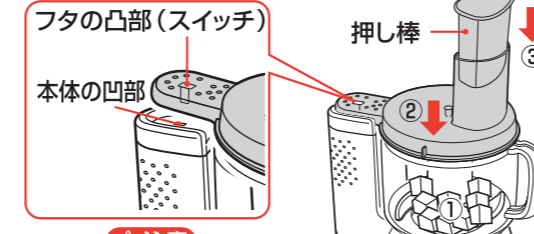


- 容器を正しくセットします。（「正しいセット方法」3ページをご覧ください。）
- カッターは必ずつまみを持って取付けてください。

△注意

- 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。
- 容器に材料を入れてからカッターを取付けしないでください。（カッターが浮いて軸のみ回転し、故障の原因になります。）

2. 材料を入れてフタをします。



- ① 下準備した材料を容器に入れます。（材料の下準備は6ページをご覧ください。）
- ② フタをセットします。フタの凸部と本体の凹部を合わせ、容器にフタをします。
- ③ 押し棒をフタ投入口にセットします。材料が飛び出すことがあるので必ず、押し棒を取付けてください。

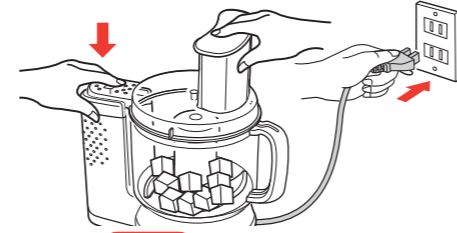
△注意

容器とフタが正しくセットされていることを確認してください。

△注意

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。容器の深さの約半分をめやすに材料を入れてください。（最大量については6ページをご覧ください。）

3. 電源プラグを差し込み、押し棒・フタを押さながらスイッチを押します。



- できあがりの状態を見ながら、スイッチを数回に分けて押すのがコツです。
- 材料が容器やフタについたら、一度スイッチを切り、はし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。

△注意

- 容器を電子レンジに入れて調理しないでください。
- フタの水気は十分にふきとってください。
- 定格時間は3分です。3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10分以上休ませてから、ご使用ください。
- 材料がうまくきざめない場合は、量を加減したり小さく切りなおしてください。

4. 使用後は、電源プラグをコンセントから抜きます。

5. 材料を取出します。



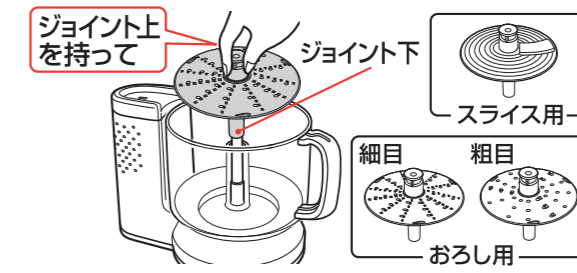
- カッターが止まってから押し棒とフタをはずし、つまみを持ってカッターを取出します。
- 容器をはずし、はしなどで材料を取出します。

△注意

- カッターの回転が完全に止まるまではフタをはずさないでください。
- カッターについた材料は、はしなどで落としてください。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。

スライス・おろしの場合

1. 容器を本体にセットし、シャフトにカッター（スライスまたはおろし用）を取付けます。

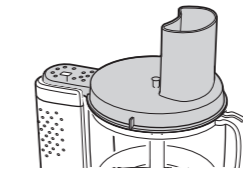


- 容器を正しくセットします。（「正しいセット方法」3ページをご覧ください。）
- ジョイント下をシャフトにセットします。その際、かみ合うように軽く左右にまわしてください。スライス・おろし用カッターは必ずジョイント上を持って取付けてください。カッターは、スライス、またはおろし用を用途に応じてセットしてください。

△注意

手がスライス用プレートの刃に触れないようご注意ください。

2. フタをします。

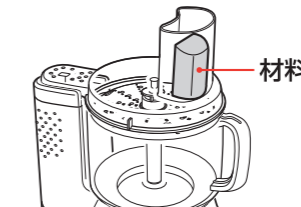


- フタを正しくセットします。

△お願い

容器とフタが正しくセットされていることを確認してください。

3. 投入口に材料を入れます。



- 下準備した材料を投入口に入れます。（材料の準備は6ページをご覧ください。）

△注意

材料が投入口の中で傾くと、きれいな形に切れなくなります。図のように材料を下側に寄せてご使用ください。

投入口上面図

材料

4. 電源プラグを差し込み、押し棒フタを押さながらスイッチを押します。

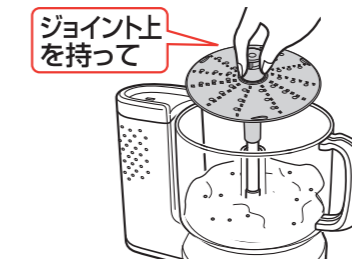


△注意

- 材料をはしやスプーンなどで押し込まないでください。
- 続けて調理される場合は、カッターの上に残った材料を必ず取り除いてから使用してください。（取り除くときは、カッターの回転が止まっていることを確認してください。）
- 定格時間は3分です。3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10分以上休ませてから、ご使用ください。

5. 使用後は、電源プラグをコンセントから抜きます。

6. 材料を取出します。



- カッターが止まってから押し棒とフタをはずし、ジョイント上を持ってカッターを取出します。
- 容器をはずし、はしなどで材料を取出します。

△注意

- カッターの回転が完全に止まるまではフタをはずさないでください。
- カッターについた材料は、はしなどで落としてください。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。

材料の目安と下準備

- 運転時間はめやすです。材料のできあがり状態を見ながら加減してください。
- 材料は投入口に入る大きさに切ってください。

次のような材料は使わないでください。

固い材料
 カッターの刃を傷めたり、モーターの負担となります。
 (大豆、コーヒー豆、にぼし、冷凍食品、氷、スジ肉など)

粘りの強い材料
 シャフトに粘りのある材料がもれて、故障の原因になります。
 (納豆、じねんじょ、つくねいもなど)

繊維質の多い材料 (しょうがなど)

△注意

- 調理の前には、容器の水気を拭き取っておいてください。
- 熱い材料の時は、40℃以下にさましてから容器に入れてください。
- 容器の深さの約半分をめやすに材料を入れてください。

きざみ用カッター

	材 料	最大量のめやす	運転時間のめやす	備 考
みじん切り	玉 ね ぎ	450g	8～15秒	2～3cm角に切る。
	にんじん	450g	10～15秒	水分の多い材料は、チョンチョンと断続的に数回スイッチを入れるようにすると、うまくきざめます。
	たくあん	300g	10～15秒	
す る	ゆ で 卵	6個	2～3秒	2～3cm角に切る。タルタルソースなどに。
	牛肉・豚肉・鶏肉	600g	20～30秒	2～3cm角に切る。
	白身魚	600g	20～30秒	骨・殻・筋などは取り、1～2cm角に切ってから使います。
	え び	600g	40～50秒	
まぜる	ゆでたにんじん、かぼちゃなど	600g	15～20秒	2～3cm角に切る。材料はさましてからカッターに入れます。
	ギョウザの具	合計600g	15～30秒	2～3cm角に切る。野菜を下に、肉を上に入れるとまざりやすくなります。
	ハンバーグのたね	合計600g	30～50秒	断続的にスイッチを押して、動作させるとうまく混ぜられます。

ハンバーグのたね

＜材 料＞
 牛肉……300g パン粉……大さじ4
 玉ねぎ……1/2個 塩・こしょう……少々
 卵……1個

①牛肉はすじをとり、2～3cm角に切ります。玉ねぎは皮をむき、2～3cm角に切ります。
 ②①と他の材料を全部容器に入れ、ようすを見ながら、30～50秒スイッチを押します。

スライス用カッター

	材 料	最大量のめやす	下 準 備
スライス	きゅうり	90g(1本)	ヘタを取り除き、8cmの長さに切る
	長 ね ぎ	70g(1本)	8cmの長さに切る(緑葉の部分は除く)

おろし用カッター

	材 料	最大量のめやす	下 準 備
おろし	大 根	100g(1/8本)	皮をむき8cmの長さに切り、2cmの厚さに切る
	長いも	100g(1/8本)	皮をむき8cmの長さに切り、2cmの厚さに切る

お手入れ…

必ず電源プラグを抜いてから行ってください。
 金属タワシ・みがき粉・シンナー・ベンジン・スプレー式クリーナー類・漂白剤は使用しないでください。

本 体

- 水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。

容器・フタ・押し棒・ジョイント上・ジョイント下・収納カバー

- 中性洗剤や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とってください。

きざみ用カッター

- 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。カッターの内側に入り込んだ調理物は綿棒等を使って取り除いてください。
- カッターの刃で手を切らないよう注意してください。
- 水気を十分にきってください。

おろし用カッター

- おろし用カッターの側面を持ち、中性洗剤を含ませたブラシなどでよく洗ってください。
- カッターの突起部だけがをしないように十分注意してください。
- 水気を十分にきってください。

△注意
 カッターの刃はさびます。さびを防ぐため、必ずお手入れしてください。

スライス用カッター

- スライス用カッターを持って、中性洗剤を含ませたブラシなどでよく洗ってください。
- 水気を十分にきってください。

△注意
 ● カッターの刃はさびます。さびを防ぐため、必ずお手入れしてください。
 ● 刃で手を切らないように十分注意してください。絶対に刃部分は直接手で触れないでください。

お手入れのあとは以下のように収納してください。

① 本体にガラス容器・きざみ用カッターをセットする。④ 押し棒をフタの投入口に入れます。

このとき、きざみ用カッターの上刃がスイッチ側になるようにしてください。下刃がスイッチ側にあると他の収納ができません。下刃がスイッチ側にある時は「つまみ」を持って右まわりにカッターを手でまわしてください。刃が手に触れないように注意してください。

② フタを裏返して、ガラス容器にのせます。

③ フタの上にジョイント上下をのせます。

⑤ 収納カバーの内側におろし用カッターとスライス用カッターを爪部に引っかかるように収納します。

⑥ 収納カバーを本体にのせて、保管してください。

△お願い
 ● 必ずスライス用カッターを先に、おろし用カッターを後に保管してください。
 ● 収納、取り出しの際、スライス用カッターの刃に触れないよう注意してください。刃に触れてけがをする恐れがあります。

こんなときは

こんなときは？	処 置
<ul style="list-style-type: none"> ● スイッチが入らない ● カッターがまわらない 	<ul style="list-style-type: none"> ● 容器・フタは正しくセットされていますか？ ● 電源プラグは抜けていませんか？ ● 材料が大きすぎたり、多すぎたりしていませんか？

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。商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
 ● このフードプロセッサ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	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。
定 格 消 費 電 力	190W	
定 格 時 間	3分	
製 品 寸 法(約)	幅265×奥行150×高さ265mm	
最 大 調 理 量	600g(ハンバーグのたねの場合)	
電 源 コ ー ド(約)	1.4m	

★長年ご使用のフードプロセッサの点検を！

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。
- 電源コードに傷が付いたり、電源コードを動かすと通電したりしなかったりする。
- 使用中に異常な回転音がある。
- 容器、カッター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。