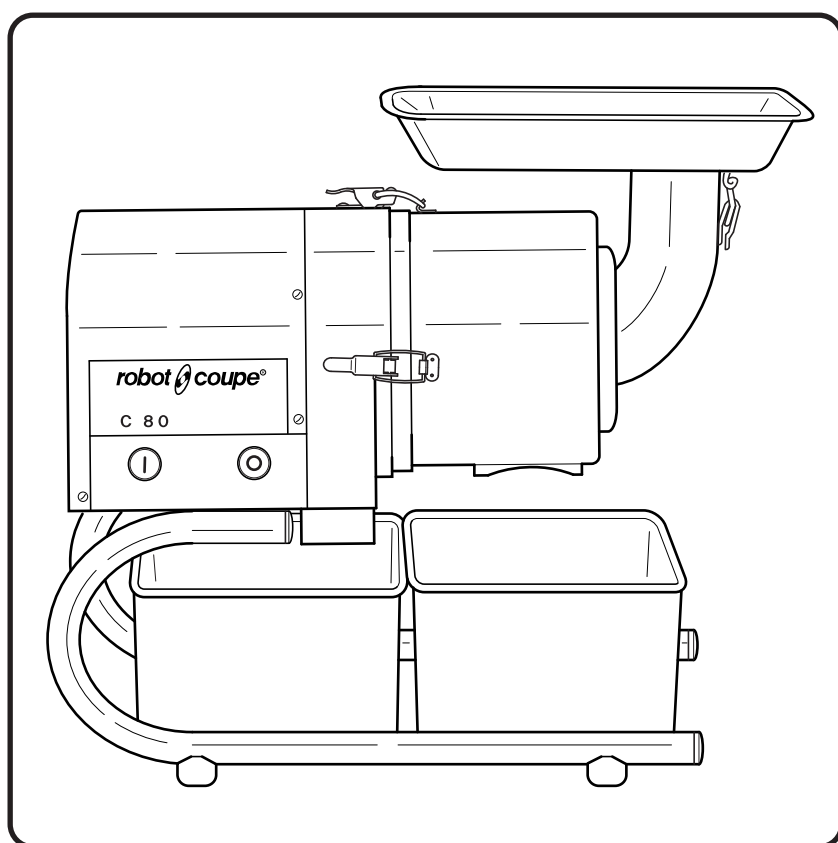


オートマチックシノア（ロボクーパ）  
C-80（業務用）

**robot coupe<sup>®</sup>**

取扱説明書



- このたびは、当社のオートマチックシノア（C-80）をお買い求めいただきまして、まことにありがとうございました。
- この商品を安全に正しくご使用いただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
- お読みになったあとは、必ずいつも手元においてご使用ください。
- 保証書は、この取扱説明書の最終ページに記載されております。必ず「お買上げ日・お買上げ店名」等の記入をお確かめください。

保証書付

# 目 次



安全上のご注意	1～6
仕様	7
各部の名称	8
据付けについて	9
操作手順	10～14
お手入れ	15～18
故障の診断と手当	19・20
商品保証書	21

# 安全上のご注意

- ご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。




**表示と意味は次のようになっています。**

## 注意喚起シンボルとシグナル表示の例

 <b>警告</b>	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
 <b>注意</b>	誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害*の発生が想定される内容を示します。

\* 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

## 図記号の例

 感電注意	△は、注意（警告を含む）を示します。 具体的な注意内容は、△の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「感電注意」を示します。
 接触禁止	⊘は、禁止（してはいけないこと）を示します。 具体的な禁止内容は、⊘の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「直接手を触れないこと」を示します。
 プラグを抜く	●は、行動の命令（強制）を示します。 具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「差し込みプラグをコンセントから抜く」を示します。

## ⚠ 警告

- 据付工事は、お買上げ店または専門業者に依頼すること

ご自分で据付けをされ不備があると、感電、火災の原因になります。



専門業者

- アース工事を必ずおこなうこと

アース線はガス管、水道管、避雷針、電話のアース線に接続しないでください。アースが不完全な場合は、感電の原因になります。  
(電気工事士によるD種接地工事が必要ですので、電気工事店に依頼してください。)



アース工事

- 本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備のある専用コンセントを使用すること

電源コードは途中で接続したり、延長コードの使用、およびタコ足配線をした場合には、感電や発熱、火災の原因になります。



専用電源

- 電気工事は、「電気設備に関する技術基準」、「内線規定」に従って施工し、必ず専用回路を使用すること

電源回路不良、容量不足や施工不備があると、感電、火災の原因になります。



電気工事

- 屋外で使用しないこと

雨水のかかる場所で使用されると、漏電、感電の原因になります。



屋外禁止

- 湿気の多い所や、水のかかり易い場所に据え付けないこと

絶縁低下から漏電、感電の原因になります。



湿気禁止

- 本体に直接水をかけないこと

ショート、感電、錆、故障の原因になります。



水掛け禁止

- 電源コードを傷つけないこと

加工したり、引っ張ったり、たばねたり、また重いものを乗せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、感電、火災の原因になります。



禁止

## ⚠ 警告

- 電源プラグは、刃および刃の取付面にほこりが付着していないか定期的に確認し、ガタのないように刃の根元まで確実に差し込むこと  
ほこりが付着したり、接続が不完全な場合は、感電、火災の原因になります。



点検清掃

- 漏電遮断器または、サーキットブレーカーが『OFF（切）』に作動した場合には、お買上げ店に連絡すること

無理にレバーを『ON（入）』にすると、感電や火災の原因になります。



連絡

- 機械内部の電気装置や配線にさわらないこと

感電する恐れがあります。



接触禁止

- 濡れた手で電源プラグなどの電気部品に触れたり、本体の各スイッチを操作しないこと

感電の原因になります。



濡手禁止

- 異常時は停止スイッチを押して機械を止め、電源プラグを抜くか、本機専用電源を『OFF（切）』にしてすぐにお買上げ店へ連絡すること  
異常のまま使用を続けると感電、火災の原因になります。



専用電源切

- お使いのガス器具がある場合、ガス器具などからガスが漏れていたら、ガスの元栓を閉めて、窓をあけて換気すること

電源プラグを抜いたりしますと、引火爆発し危険です。



ガス栓閉

- ボウル用パチン錠とホッパー用パチン錠は、確実に止めること

運転中、ボウルが外れてケガおよび故障の原因になります。



パチン錠止め

- 攪拌羽根の回転中は、ホッパーの投入口から手、箸、スプーンなどを入れないこと

ケガおよび故障の原因になります。



挿入禁止

## 警告

---

- 修理技術者以外の方は絶対に分解したり、修理はおこなわないこと

異常動作をしてケガをしたり、修理に不備があると感電、火災などの原因になります。



分解禁止

---

- 改造は絶対におこなわないこと

改造をされると、液漏れや感電、火災の原因になります。



改造禁止

---

- 移設は専門業者か、お買上げ店に連絡すること

据え付け不備があると感電、火災の原因になります。



専門業者

---

- 廃棄は専門業者か、お買上げ店に依頼すること

放置しますと、幼児などがケガをする原因になります。



専門業者

---

## ⚠ 注意

- 丈夫で平らな所に水平になるように据え付けること

据え付けに不備があると転倒、落下によるケガなどの原因になります。



水平据付

- 本機の上に重量物や、水を入れた容器を置かないこと

落下してケガをしたり、こぼれた水で電気部品の絶縁が悪くなり、漏電の原因になります。



禁止

- 電源プラグは、電源コードを持って抜かないこと

必ずプラグを持って抜いてください。電源コードを引っ張るとコードが傷つき、火災、感電の原因になります。



禁止

- 熱器具を乗せたり、熱器具を周囲に置いたりしないこと

熱でプラスチックが溶けたりして危険です。



熱器具禁止

- 可燃性のスプレーを近くで使用したり、可燃物を置かないこと

発火の原因になります。



可燃物禁止

- 清掃するときや点検のときは、必ず停止スイッチを押して機械を止め、電源プラグも抜くこと

感電したり、ケガの原因になります。



プラグを抜く

- 攪拌羽根、ストレーナー、ボウル、ホッパー、容器、モーター軸などは使用后、必ず洗浄・清掃すること

洗浄しないと、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になります。



洗浄・清掃

- 洗剤を使ったあとは、洗剤成分を十分に洗い流すこと

洗剤成分が残っていると、健康障害の原因になります。



洗い流す

## ⚠ 注意

- 一週間以上ご使用にならない場合は、安全のため停止スイッチを押して機械を止め、電源プラグも抜くこと  
電源プラグやコンセント部にほこりが溜まって発熱、発火の原因になります。



プラグを抜く

- 漏電遮断器は月に1回動作確認すること

漏電遮断器を故障のまま使用すると、漏電のとき動作せず、感電の原因になります。



動作点検

- このお使いになっている商品を他に売ったり、譲渡されるときには、新しく所有者となる方が安全な正しい使いかたを知るために、この取扱説明書を商品本体の目立つ所にテープ止めすること



テープ止め



# 仕様

品 名	オートマチックシノア (ロボクーブ)	
型 式	C-80	
外 形 寸 法	幅 630・奥行 360・高さ 510mm	
電 源	100V 50Hz / 115V 60Hz (60Hz 地区は、別置専用トランス付き)	
電 流	10A (20 分定格)	
消 費 電 力	800 W	
安 全 装 置	ボウル安全装置、モーター保護装置	
回 転 数	1,500rpm (50Hz) / 1,800rpm (60Hz) 無負荷時	
ストレーナー	メッシュ# 1.0m	
材 質	本 体	ステンレス
	容 器	ステンレス (SUS304)
	ストレーナー	ステンレス
	攪 拌 羽 根	ステンレス、ニトリルゴム (羽根ゴム)
質 量	19kg	
電 源 コ ー ド	長さ: 1.8 m (プラグアダプター付)	

**【注意！】** 本機では、50℃を超える熱い食材は調理しないでください。

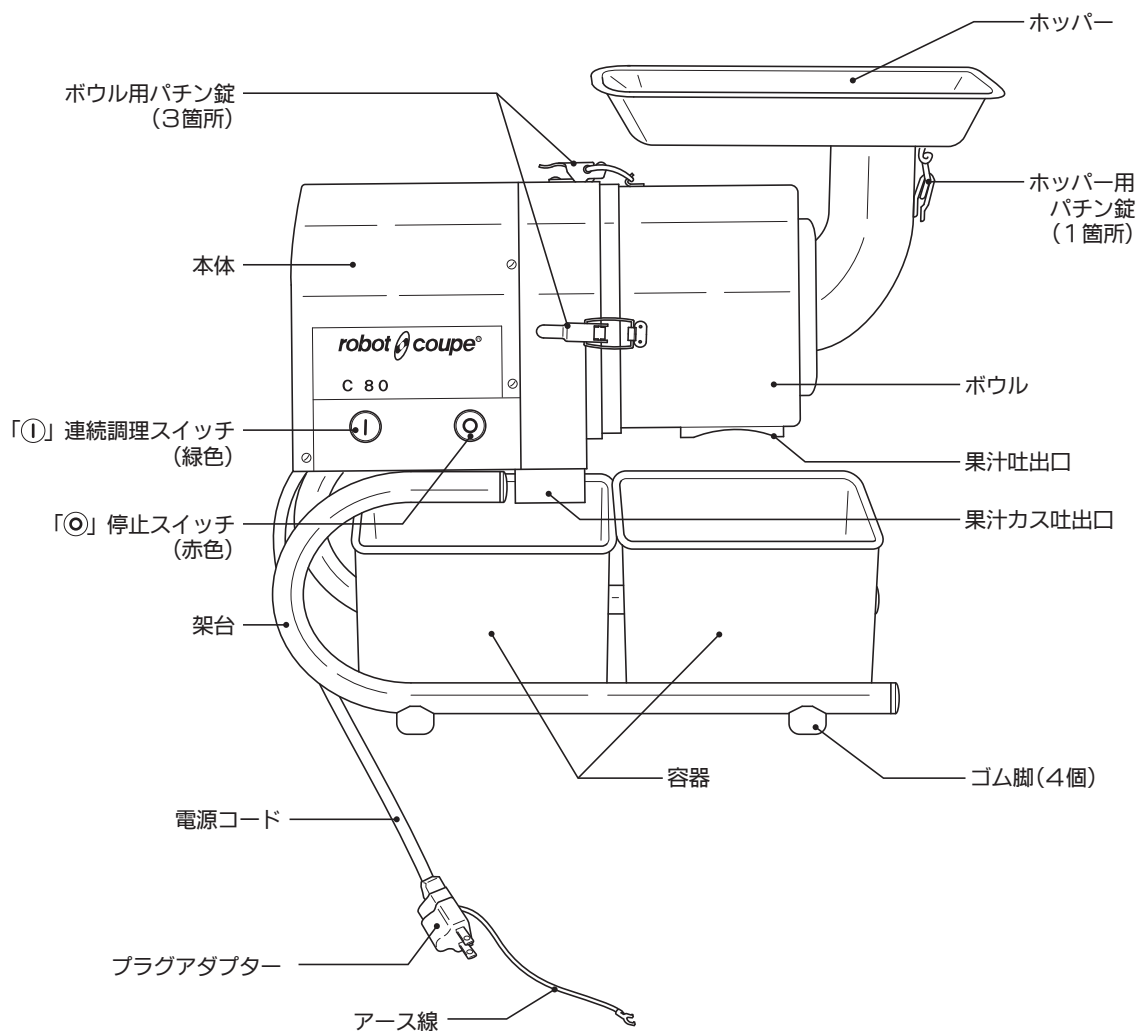
※上記の仕様は、品質向上のため予告なしに変更されることがありますのでご了承ください。

付 属 品	容器 (果汁用、カス受け用) ..... 2 個 攪拌羽根ゴム (交換用) ..... 2 本 プラグアダプター ..... 1 個
専用トランス (60Hz 地区用)	仕 様: 容量 1.5kVA、一次電圧 100V、二次電圧 115V 外形寸法: 幅 160・奥行 220・高さ 180mm 質 量: 7.5kg 電源コード: 長さ 2.8 m (一次側)、 外径 $\phi$ 10.8mm

オプション	ストレーナー    メッシュ# 0.5m ストレーナー    メッシュ# 3.0m
-------	--

# 各部の名称

本機は、フルーツまたはスープを液体と固形分に分離する機械です。

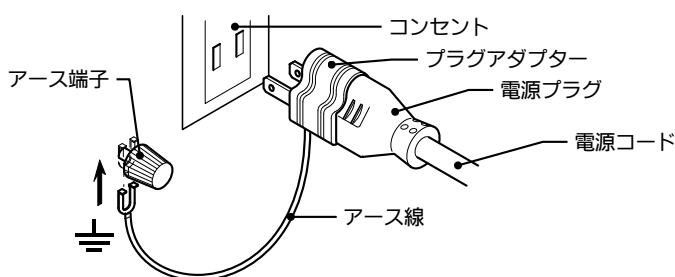


## お願い

- ・リンゴや梨など固い果物は、「ロボクーブ」で下処理をしてからホッパーに投入してください。
- ・温度の高い食材は羽根ゴムを損傷しますので調理しないでください。  
必ず50℃以下に冷ましてから調理してください。
- ・粘度の高い食材の裏ごしには使用しないでください。

# 据付けについて

1. 水平で丈夫な調理台に、スイッチ部が正面にくるようにして据え付けてください。  
調理台が傾斜していたり不安定ですと、転倒する恐れがあり危険です。
2. 電源を接続してください。  
本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備のある専用コンセントを使用してください。
3. 本機は、コンセントに電源コードを接続した場合、コードに余裕があるように据え付けてください。(電源コードの長さ：1.8 m)
4. 水などがかからない、または流れてこないところに据え付けてください。  
本体と電源コードに水がかかると、漏電、感電の原因になります。
5. アースは必ず取ってください。  
アースは、電気工事士によるD種接地工事が必要です。電気工事店に依頼してください。  
ガス管、水道管、電話のアース線、避雷針などには危険ですから絶対にアース線を接続しないでください。アース線は、プラグアダプターより出ている緑色の線です。
6. 50Hz 地区は、電源プラグの先に取り付けたプラグアダプターのアース線をアース端子に接続してください。  
ご使用の際は、コンセントに電源プラグ（プラグアダプター付）を差し込んでください。



7. 60Hz 地区は、付属の別置専用トランスをご使用ください。

## お願い

- ・60Hz地区では、必ず付属の別置専用トランスをご使用ください。  
トランスを使用しないと、本機のモーターが起動せず、故障の原因になります。

専用トランスの一次側電源コードは、設備側の専用コンセントに接続し、機械本体の電源コードは専用トランスの二次側のコンセントに接続してください。

## ⚠警告

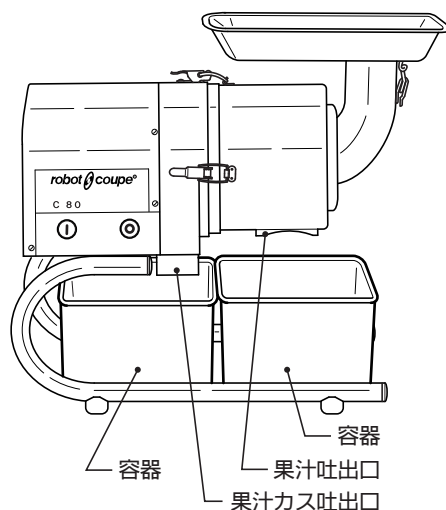
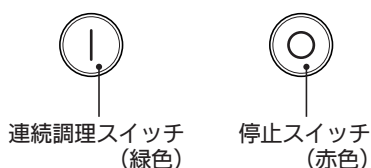


- ・トランスは、絶対に水の掛からない場所に据え付けてください。  
水がかかると漏電や感電の恐れがあります。

# 操作手順

【調理を始める前に、「お手入れ」の項目を参照して、各部をきれいに洗浄してください。】

1. 果汁吐出口の下に、果汁用の容器（付属品）を置いてください。
2. 果汁カス吐出口の下に、カスを受ける容器（付属品）を置いてください。
3. 連続調理スイッチ「①」（緑色）を入れてください。  
攪拌羽根が回転します。



## お願い

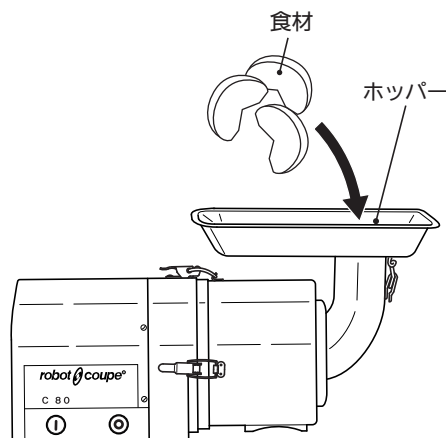
- ・調理をするときは、必ず連続調理スイッチ「①」（緑色）を押してから、食材を投入してください。  
先に食材を入れてから、連続調理スイッチ「①」（緑色）を入れると、モーターに負荷がかかり故障の原因になります。

## 警告



- ・濡れた手で連続調理スイッチ「①」（緑色）や停止スイッチ「②」（赤色）を操作しないでください。  
感電の原因になります。

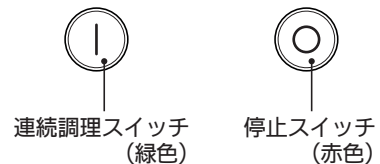
4. 調理する食材を、ホッパーに入れてください。  
果汁吐出口からは果汁が、果汁カス吐出口からはカスが出てきます。



## 1時間あたりの調理量の目安

材 料		処 理 量
果 肉	いちご	60kg/ h
	トマト	60kg/ h
	メロン	40kg/ h
野菜ムース	アスパラガス	40kg/ h
	人参	40kg/ h
ス ー プ	魚類	60L / h
	貝類	60L / h
各種ソース		60L / h

5. 調理が終われば、停止スイッチ「◎」(赤色)を押して機械を止め、電源プラグを抜いてください。



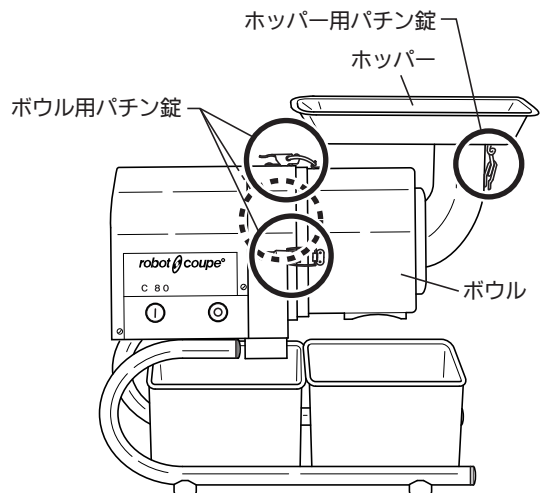
## 各部の分解のしかた

### ⚠注意



・各部を分解するときは、停止スイッチを押して機械を止め、電源プラグを抜いてください。誤って操作スイッチに触れた場合、ケガをしたり、ショートや感電の恐れがあります。

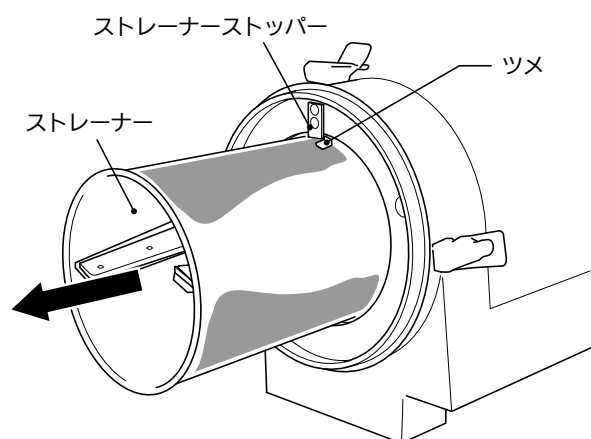
1. 調理が終われば、停止スイッチ「◎」(赤色)を押して機械を止め、電源プラグを抜いてください。
2. ホッパーを取り外してください。  
ホッパー用パチン錠 (1箇所) のロックを外し、ホッパーを上方に引き抜いてください。
3. ボウルを取り外してください。  
ボウル用パチン錠 (3箇所) のロックを外し、本体よりボウルを引き抜いてください。



4. ストレーナーを本体より引き抜いて外してください。

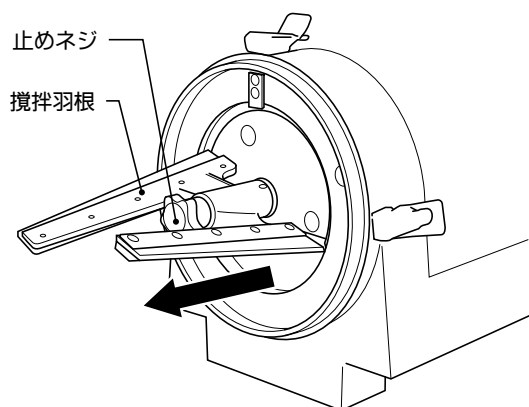
ストレーナーを取り外す際、攪拌羽根を横向き（水平）にして、ストレーナーの上端を少し持ち上げてください。

ストレーナーストッパーからロックが外れ、攪拌羽根に当たることなく引き抜くことができます。



5. 攪拌羽根を取り外してください。

攪拌羽根の止めネジを、反時計方向に回して取り外し、モーター軸より攪拌羽根を引き抜いてください。



## お願い

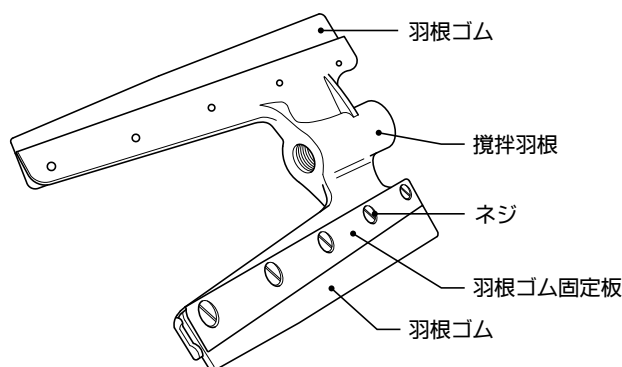
1. 本機は、水分の多い果物類や、コーンスープなどの食材を、液体物と固形物に分離する機械です。液体物と固形物に分離以外には使用しないでください。
2. 60Hz 地区での使用は、必ず付属の別置専用トランスを設置してください。
3. ボウルは、パチン錠（3箇所）で確実に留めてください。  
ボウルには安全スイッチが付いていますので、本体にしっかり取り付けられていないと、電源が入りません。
4. リンゴや梨など固い果物は、「ロボ・クープ」で下処理をしてからホッパーに投入してください。
5. 温度の高い食材は羽根ゴムを損傷しますので調理しないでください。  
必ず50℃以下に冷ましてから調理してください。
6. 粘度の高い食材の裏ごしには使用しないでください。
7. 1回の運転は20分以内にしてください。  
連続的に使用する場合は、20分運転すればしばらく（5～10分）停止してください。

## モーター保護装置がはたらいたときは

- 1) 停止スイッチ「◎」（赤色）を押して機械を止め、電源プラグを抜いてください。
  - 2) モーターへの過負荷の原因を取り除いてください。
    - a. 容器内の食材の量を少なくしてください。
    - b. 容器内に異物が混入していれば、それを取り除いてください。
  - 3) モーターを30分程度休ませて冷ましてください。
  - 4) モーターが作動できる温度まで冷めると、モーター保護装置が自動的に復帰します。  
操作手順にしたがって操作をおこない、正常に動作すればモーター保護装置は復帰します。  
復帰を確認後、改めて調理を始めてください。
8. 攪拌羽根の羽根ゴムが摩耗したときは、付属の羽根ゴムと交換してください。

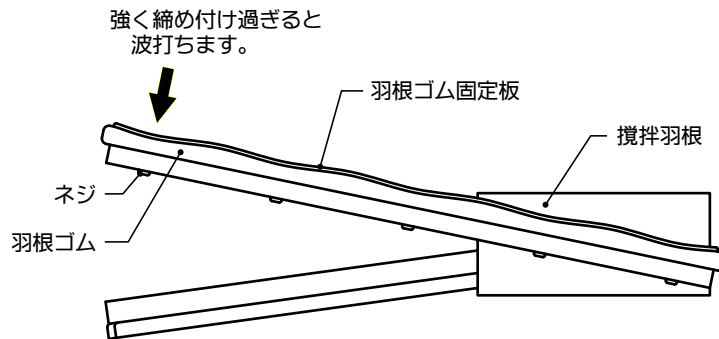
## 羽根ゴムの交換方法

- 1) 両方の羽根ゴム固定板のネジ（各5箇所）をドライバーですべて取り外してください。



- 2) 摩耗した古い羽根ゴムを取り外して廃棄してください。

- 3) 攪拌羽根と羽根ゴム固定板の間に、新しい羽根ゴムをはさみ込んでください。  
羽根ゴムを交換するときは、同時に2枚とも交換してください。
- 4) 最初に取り外したネジ（各5箇所）で、元のように締め付けて固定してください。  
ネジを締め付ける際、必要以上に強く締め付けしないでください。  
強く締め付け過ぎると、羽根ゴムが波を打ち、正しく調理ができなくなります。





# お手入れ

【いつも清潔にご使用いただくためと、機械を長持ちさせるために、次の場合、下記の手順に従って、必ず「基本的手入れ」をおこなってください。】

## ⚠注意



・お手入れのときは、停止スイッチを押して機械を止め、電源プラグを抜いてください。  
誤って操作スイッチに触れた場合、ケガをしたり、ショートや感電の恐れがあります。

- 初めて機械を使用する場合。
- 食材の調理後は速やかに毎回。
- 30分間使用の度（繰り返し調理する場合でも）。

## 「基本的手入れ」の流れ

- I. 予備洗浄（各部を取り外し、水または温水を使って付着した食材を洗い流す。）  
↓
- II. 除菌洗浄（除菌洗浄剤を使用して洗浄する。）  
↓
- III. すすぎ洗浄（水または温水を使って十分すすぎ洗いをし、洗剤成分を完全に洗い流す。）  
↓
- IV. 乾燥（すすぎ洗い後、水分を拭き取り、各部を空気乾燥させる。）  
↓
- V. アルコール除菌（アルコール除菌剤をスプレーし、機械各部を除菌消毒する。）  
↓
- VI. 本体の清掃（本体外装およびモーター軸を清掃する。）

## 「基本的手入れ」は

- 高品質の食品を作る前提条件です。
- 雑菌の発生を予防します。

洗浄を怠ったり、不行き届きですと、付着した食材がストレーナーに詰まって固着し、攪拌羽根の回転が不良になったり、または水分が溜まったままにしておきますと、金属部分が錆びたり、モーター軸部が損傷して機械の寿命が著しく短くなります。頻繁に洗浄することにより、機械を長持ちさせることができます。

## お願い

- ・本機を洗浄するときは、食器洗浄機は、ご使用にならないでください。  
機械の故障の原因になります。
- ・洗浄後、保管される場合は、各部品にアルコール除菌剤をスプレーしてください。
- ・次亜塩素酸ソーダを含む除菌剤や電解酸性水は、部品の劣化、および変色の原因になりますので使用しないでください。

# 「基本的なお手入れ」

## I. 予備洗浄

1. 本体より、ホッパーとボウル、ストレーナー、攪拌羽根、止めネジ、容器を取り外してください。
2. 水または温水を流しながら、取り外した各部品をすすぎ洗いして付着した食材をあらかじめ流し取ってください。

## II. 除菌洗浄

1. シンクなどにぬるま湯を入れ、定められた使用濃度の分量の除菌洗浄剤を入れて溶かしてください。
2. 予備洗浄をした各部品を、除菌洗浄剤を入れたぬるま湯の中で布かスポンジを用いてきれいに洗ってください。

### お願い

- ・硬いタワシなどでこすると傷がつく恐れがありますのでご注意ください。  
また、ストレーナーのメッシュを損傷しないよう慎重に洗ってください。
- ・金属類の洗浄は速やかにおこない、洗浄液や水や湯に10分以上漬けたままにしないでください。  
漬け置きをしますと、金属部分が錆びる恐れがあります。

## III. すすぎ洗浄

1. 各部品を除菌洗浄剤を使用して洗浄をおこなった後は、流水で十分すすぎ洗いをして、洗剤成分を完全に洗い流してください。

## IV. 乾燥

1. すすぎ洗いした各部品は、速やかに除菌済みのきれいな乾いた布などで水分を拭き取り、十分空気乾燥させてください。

### お願い

- ・洗浄後、速やかに清潔な布で水気を拭き取り、完全に空気乾燥させてください。  
水分がついたまま放置しますと金属部分が錆びる可能性があります。

## V. アルコール除菌

乾燥した各部品にアルコール除菌剤をスプレーしてください。

## VI. 本体の清掃



**警告**



・本体に直接水をかけないでください。  
ショート、感電、錆、故障の原因になります。

1. モーター軸部および本体外装部は、除菌洗浄剤を入れて溶かしたぬるま湯で布巾を絞り、汚れをきれいに拭き取ってください。

### お願い

・モーター軸部には、オイルシールが付いていますので、傷を付けないように注意してください。オイルシールを損傷しますと、ボウルから食材や果汁（ジュース）が漏れた場合、モーター軸内部へ流れ込み、故障の原因になります。

2. すすぎ用のきれいな水で絞った布で拭いて、完全に洗剤成分を拭き取ってください。
3. その後、空気乾燥させてください。
4. 乾燥後、雑菌の発生を予防するため、除菌剤をスプレーして除菌作業をおこなってください。
5. 分解した各部品を元通り組み立ててください。

## お願い

1. 動物性脂肪や蛋白質を含む食品（スープ、各種ソースなど）を調理したときは、温水（45℃以下）を使用して特に慎重に除菌洗浄をおこなっていただく必要があります。  
洗浄が不行き届きの場合、付着した食材が腐敗したり、雑菌が繁殖して健康障害の原因になります。
2. 攪拌羽根や羽根ゴム、止めネジは、食器洗浄機など高温洗浄すると変形したり、変色する恐れがあります。  
食器洗浄機などは、使用せずに 45℃以下のお湯で洗浄してください。
3. 洗浄後、水気がついたまま放置しますと金属部分が錆びる可能性がありますので、速やかに清潔な布で水気を拭き取り、完全に空気乾燥させてください。  
また、洗浄の際、洗浄液や水やお湯に 10 分以上漬け置きしないでください。
4. 清掃をするとき、クレンザー、酸類、ベンジン、ガソリン、シンナーなどは使わないでください。  
傷がついたり、破損の原因になります。
5. 除菌洗浄をおこなう際の洗浄剤は、無泡性の除菌洗浄剤を使用し、入れすぎないようにしてください。  
濃度が濃すぎると金属、プラスチック、ゴムの部品を損傷します。
6. 気泡性、強力な浸食性、有毒性のある洗浄剤は絶対に使用しないでください。
7. やむを得ず、塩素系の洗剤や電解酸性水などを使用して洗浄をおこなう場合は、錆および腐食の原因になりますので、できるだけ速やかに洗浄をおこない、十分なすすぎ洗いの後、速やかに水気を拭き取って完全に空気乾燥させてください。
8. 除菌洗浄剤、アルコール除菌剤の使用については、各々の定める使用濃度および、使用上の注意事項に従ってください。
9. 本機を使わないときは、乾燥した場所に保管してください。

### 【参考】

- ・ 本機のお手入れには、下記のものをご使用ください。

**除菌洗浄剤……………無泡性で、厨房設備および調理器具用のもの。**

※ 上記のものは、弊社（エフ・エム・アイ）でも取り扱っていますので、入手が困難な場合は弊社にご注文ください。

# 故障の診断と手当

故障かなと思われ修理を依頼する前に、次の項目を確認してください。

症状が改善されないときや「手当」の欄に「お買上げ店へ連絡してください。」と記載されている場合は、本機の停止スイッチ「◎」（赤色）を押して機械を止め、電源プラグも抜いて、早急にお買上げ店へ連絡してください。

※ご連絡の場合は、本機の型式名、機番お買上げ日、故障状況（できるだけ詳しく）をお知らせください。

状 態	診 断	手 当
連続調理スイッチ「○」（緑色）を押しても動作しない。	電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグが抜けている場合は、コンセントに接続されているプラグアダプターに、電源プラグを差し込んでください。
	ボウルは、正しくセットされていますか？	ボウルを正しくセットしてください。
	パチン錠は、正しくセットされていますか？	パチン錠を正しくセットしてください。
	停電ではありませんか？	通電するのを待ってください。
	モーター保護装置が動作している可能性があります。	停止スイッチを押して、機械を止め電源プラグを抜いて、時間を置いてから再度電源を入れてください。
	漏電遮断器が切れていませんか？	「OFF（切）」になっている場合は、お買上げ店へ連絡してください。
本体から異常音が発生する。	丈夫な所に設置していますか？	丈夫な場所に設置してください。
	据え付けが悪く、がたついていますか？	水平で平らな場所に据え付けてください。
	本機に何か触れた状態になっていませんか？	接触しているものを取り除いてください。
	パチン錠が正しくセットされていますか？	パチン錠を正しくセットしてください。
モーターから異常音が発生する。 回転振動が大きい。	モーター不良	お買上げ店へ連絡してください。
	モーター軸受け不良	
漏電遮断器が切れる	漏電遮断器のレバーの位置が「OFF（切）」になっていませんか？	漏電遮断器が「OFF（切）」に作動した場合には、お買上げ店へ連絡してください。レバーが「OFF（切）」になっていると漏電している可能性があります。無理にレバーを「ON（入）」にすると、感電や火災の原因になります。

状 態	診 断	手 当
電源コードやプラグが異常に熱くなる。	－	お買上げ店へ連絡してください。
電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。	－	お買上げ店へ連絡してください。
モーターの回転が不規則であったり、止まったり、遅かったりする。	－	お買上げ店へ連絡してください。

# エフ・エム・アイ商品保証書

《本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合、本書記載内容で無料修理をおこなうことをお約束するものです。保証期間経過後の修理等につきましては、お買上げ店にご相談ください。》

## 保証期間

保証の効力は、商品お買上げと同時に発生いたします。  
その期間は、1年間有効とし、機器本体を対象とします。

## 保証規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常なご使用状態で、保証期間内に万一故障が生じた場合には、お買上げ店へご連絡ください。弊社にて「**無料修理**」いたします。
- 保証期間内でも次の場合には「**有料修理**」となります。
  - ご使用上の誤り、および製品の改造や不当な修理により発生した故障および損傷。
  - 火災、地震、風水害、落雷その他の天災地変、公害、塩害、異常電圧その他の外部要因による故障および損傷。
  - 車輛、船舶に搭載して使用された場合の故障および損傷。
  - お買上げ後の転倒、落下や取付場所の移動などによる故障および損傷。
  - 本書の提示がない場合。
  - 本書にお客様名、お買上げ年月日、お買上げ店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。
  - 指定外の使用電源（電圧、周波数）の使用による故障および損傷。
  - 本書は日本国内においてのみ有効です。
  - 消耗部品（ストレーナー、羽根ゴム、オイルシール、容器）は、保証の対象範囲から除外させていただきます。

※ この保証書は本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。  
従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありません。  
保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買上げ店にお問い合わせください。

## 修理対応期間（補修用性能部品の保有期間）

当社では、本製品の修理対応期間（補修用性能部品の保有期間）を販売打ち切り後8年とさせていただきます。  
修理対応期間（補修用性能部品の保有期間）を終了している場合は、修理のご依頼をお受けできないことがあります。

品 名		オートマチックシノア【ロボクーブ】		
型 式		C-80	製造番号	
お 客 様	ご 芳 名	様		
	ご 住 所	〒	TEL. ( )	
お 買 上 げ 店	店名・住所			
お買上げ日	年	月	日	無料修理保証期間 お買上げ日より1年間

# 株式会社 エフ・エム・アイ

東京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6521

大阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

営業所 札幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651

仙台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel.022(238)5711

名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891

広島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855

福岡：〒812-0839 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

出張所 北陸：〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076(243)7810

沖縄：〒901-2214 宜野湾市我如古1丁目54番21号 Tel.098(870)2766

サービス盛岡：〒020-0124 盛岡市厨川4丁目14番5号 Tel.019(648)5390

ステーション 四国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161

鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号 Tel.099(263)8281

東京修理工場：〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280

ホームページ <http://www.fmi.co.jp/>