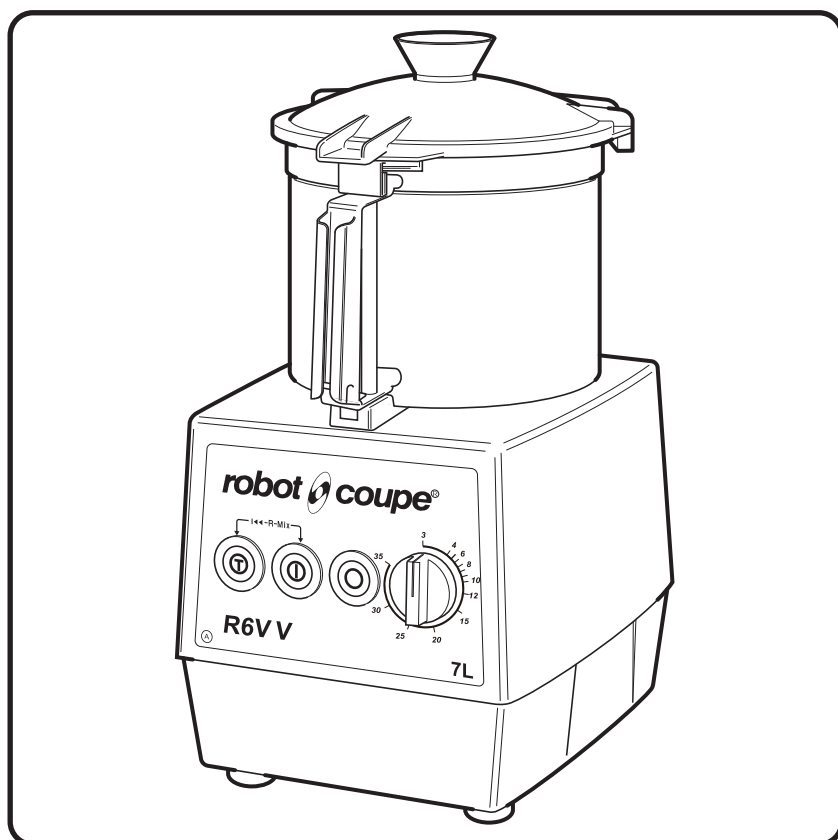


ロボクーブ カッターミキサー
R-6V.V.S (業務用)

robot coupe®

取扱説明書



このたびは、当社のロボクーブ カッターミキサー (R-6V.V.S) 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、お使いになられる前に、この取扱説明書をよくお読みのうえ安全にお使いください。

お読みになったあとは、大切に保管し必要なときにお読みください。

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

据付説明付

目 次



| | |
|------------------|---------|
| 安全上のご注意 | 1 ~ 6 |
| 各部の名称 | 7 |
| 据付けについて | 8 |
| 操作手順 | 9 ~ 15 |
| カッターの分解と刃の付け替えかた | 16 ~ 19 |
| カッターの主な特長と用途 | 20 |
| 平刃カッターの研ぎかた | 20 |
| お手入れ | 21 ~ 26 |
| 故障の診断と手当 | 27 ・ 28 |
| 仕様 | 32 |
| 商品保証書 | 33 |

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

| | |
|---|--|
|  警告 | 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。 |
|  注意 | 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



専門業者

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。



アース工事

アースを必ず取ること

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。)



専用電源

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。



電気工事

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。



屋外禁止

屋外で使用しないこと

雨水のかかる場所で使用されますと、漏電、感電の原因になります。



湿気禁止

湿気の多い所や、水のかかり易い、または流れてくるところ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。



確認

据え付ける場所が、水などで濡れていないことを確認すること

モーターが高速回転したとき、本体の底部から吸い上げ、モーターの絶縁不良と回転不良の原因になります。また、漏電、感電の原因になります。



水掛け禁止

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。



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。

⚠ 警告



点検清掃

電源プラグを使用している場合は、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。



連絡

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。



接触禁止

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。



濡手禁止

濡れた手で電源プラグなど（電源プラグを使用の場合）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。



専用電源切

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（電源プラグを使用の場合）、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。



ガス栓閉

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

本機のスイッチを押したり、電源プラグを抜いたり（電源プラグを使用の場合）すると、引火爆発し危険です。



接触禁止

平刃カッター（オプションの波刃またはギザ刃カッター）は鋭利ですから、直接刃の部分に触れないこと

ケガの原因になります。



置場所

容器より取り外したカッターは、安全な場所に置くこと

ケガの原因になります。



挿入禁止

カッターの回転中は、投入口から指、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。

⚠ 警告



禁止

カッターの回転が完全に止まるまでは、容器の蓋を開けないこと
ケガの原因になります。



専用電源切

容器に食材を入れるときや取り出すときは、停止スイッチを押して機械を止め、電源プラグを抜くか（電源プラグを使用の場合）、本機専用電源も『OFF(切)』にすること

誤って操作スイッチに触れた場合、ケガをする恐れがあります。



カッター外す

容器内の食材の取り出しは、先にカッターアッセンブリーを取り外してからおこなうこと

誤ってカッターに触れた場合、ケガの原因になります。



専用電源切

容器の取り外しの際は、停止スイッチを押して機械を止め、電源プラグを抜くか（電源プラグを使用の場合）、本機専用電源も『OFF(切)』にすること

誤って操作スイッチに触れた場合、ケガをする恐れがあります。



分解禁止

修理技術者以外の人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。



改造禁止

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。



専門業者

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。

⚠ 注意



水平据付

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。



禁止

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

電源プラグを使用の場合は、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。



熱器具禁止

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。



可燃物禁止

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。



洗浄

カッターホルダーサポートのネジ部に付着物があると、カッターホルダーナットが完全に締まらなくなるため、使用後は、きれいに洗浄すること

カッターホルダーナットが完全に締まっていない状態で、使用されますと調理中にカッターホルダーナットが外れて危険です。



専用電源切

お手入れの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、電源プラグを抜くか（電源プラグを使用の場合）、本機専用電源も『OFF(切)』にすること

感電したり、ケガの原因になります。



除菌洗浄

カッター、容器、容器蓋、蓋パッキン、モーター軸部などは使用后、必ず除菌洗浄すること

除菌洗浄しないと、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になります。



除菌洗浄

カッターアッセンブリーは、必ず分解して除菌洗浄すること

除菌洗浄しないと、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になります。

⚠ 注 意



除菌洗浄

動物性脂肪や蛋白質を含む食品（牛乳、魚、肉など）を調理したときは、温水を使用して特に慎重に除菌洗浄をおこなうこと

除菌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。



漬け置き禁止

カッターは、洗浄液に漬けたまま放置しないこと

泡で刃が見えず、ケガの原因になります。



洗い流す

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。



入れ過ぎ禁止

ブレードケーシングの上端を超える量の液体物を入れないこと

モーター軸部より機械の内部に流れ込み、ショート、感電、錆、故障の原因になります。



専用電源切

ご使用後は、安全のため停止スイッチが「OFF」になっていることを確認し、本機専用電源も『OFF(切)』にし、電源プラグを使用の場合は、コンセントから抜くこと

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。



動作点検

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。

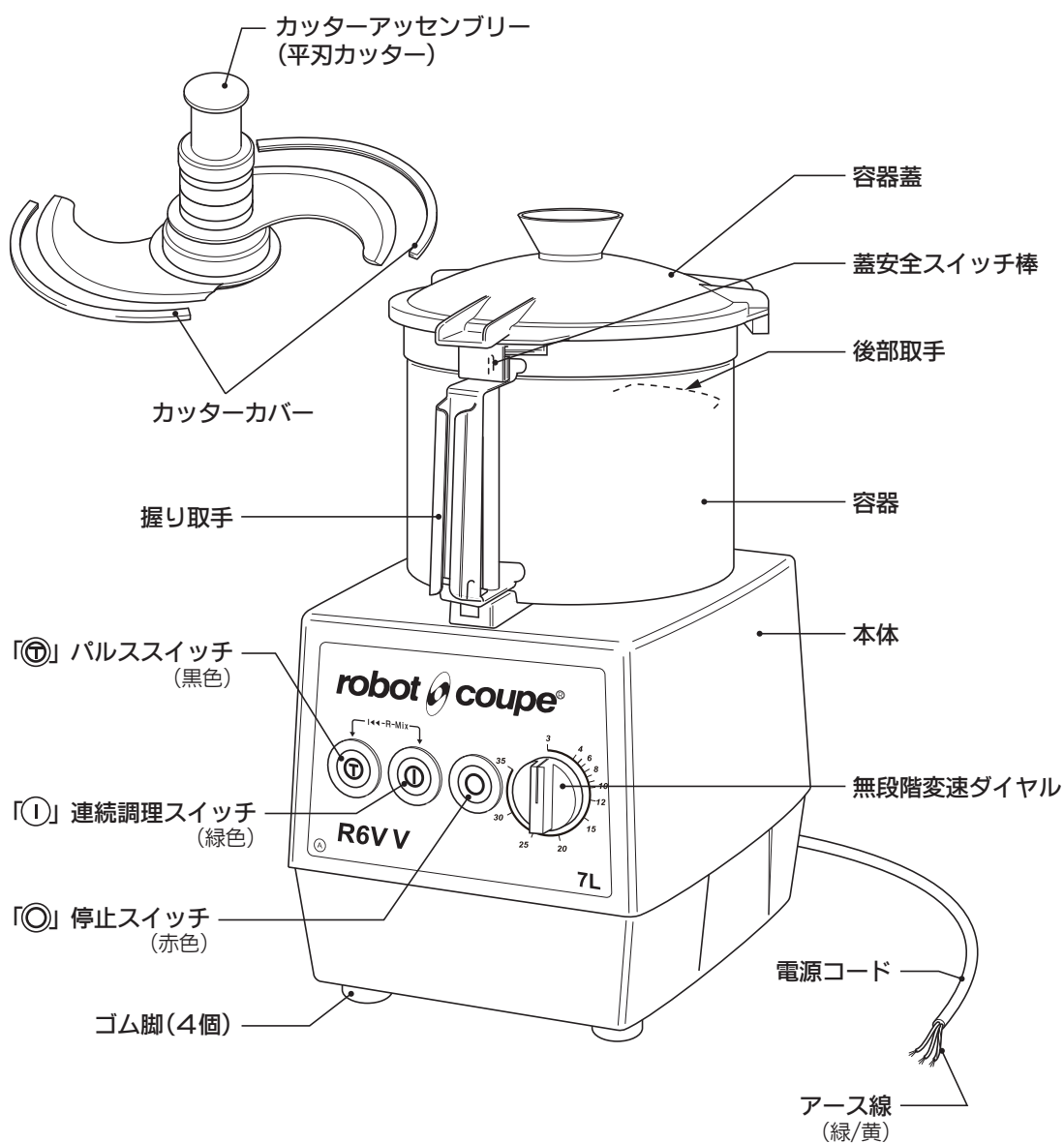


テープ止め

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

各部の名称

本機は、食材を粉砕、攪拌する機械です



据付けについて

⚠警告



湿気の多いところや、水などがかかり易い、または流れてくるところに据え付けないこと
本体や電源コードに水がかかると、漏電、感電の原因になります。



据え付ける場所が、水などで濡れていないことを確認すること

モーターが高速回転したとき、本体の底部から吸い上げ、モーターの絶縁不良と回転不良の原因になります。また、漏電、感電の原因になります。



本機の電源は、専用の漏電遮断機付きサーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備に直接接続すること

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。



アースを必ず取ること

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。

⚠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。

作業に支障がないように、十分なスペースを確保してください

操作スイッチが正面にくるように据え付けてください

本機の電源コードを 20A 以上の専用漏電遮断器付きサーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備に直接接続してください

本機は、パン生地などの負荷の高い食材を攪拌すると電流値が高くなる場合があります。

そのため、20A 以上の専用漏電遮断器付きサーキットブレーカーが必要です。

本機は、電源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：1.9 m、3 心

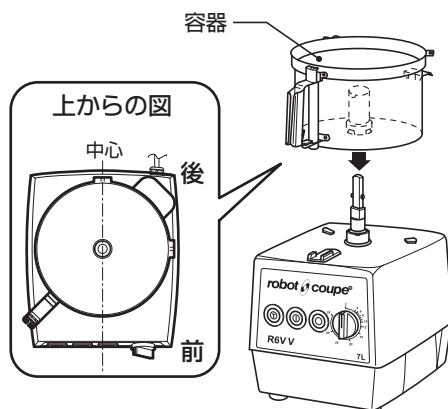
電源コードのアース線（緑色の線）をアース端子に接続してください

操作手順

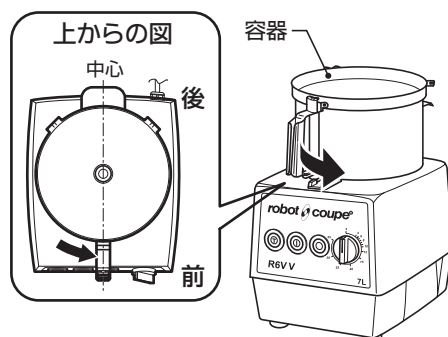
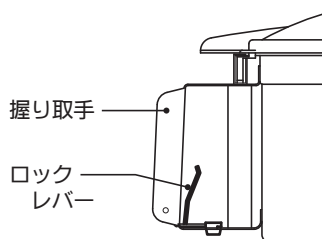
1. 調理を始める前に、「お手入れ」(21 ページ) を参照して、容器、容器蓋、蓋パッキン、カッターアッセンブリーをきれいに洗浄してください
2. 容器を本体に取り付けてください

容器の取り付けかた

容器の握り取手のある方を手前にし、中心より約 45° 左に向けて、本体に取り付けてください。



容器の握り取手を持ち、反時計方向に“カチッ”と止まるまで回してください。ロックレバーがロックガイドにはまり込み、容器が本体に固定されます。



お願い

容器が本体に正しく固定されているか、握り取手を持ち、左右に少し動かして確認してください。固定が不十分な場合、調理中に容器が外れることがあります。

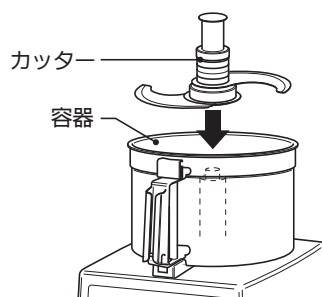
3. カッターを取り付けてください

カッターをモーター軸に差し込み、“コトン”と落ち込む位置までカッターを左右いずれかに回してください。

警告



カッターは、鋭利ですから、直接刃の部分に触れないこと
ケガをする恐れがあります。



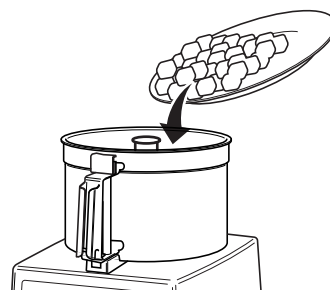
4. 調理する食材を容器内に入れてください

調理する食材は、基本的に包丁で切ることができる堅さのものをご使用ください。

食材は 25mm 角程度までの大きさにしてください。

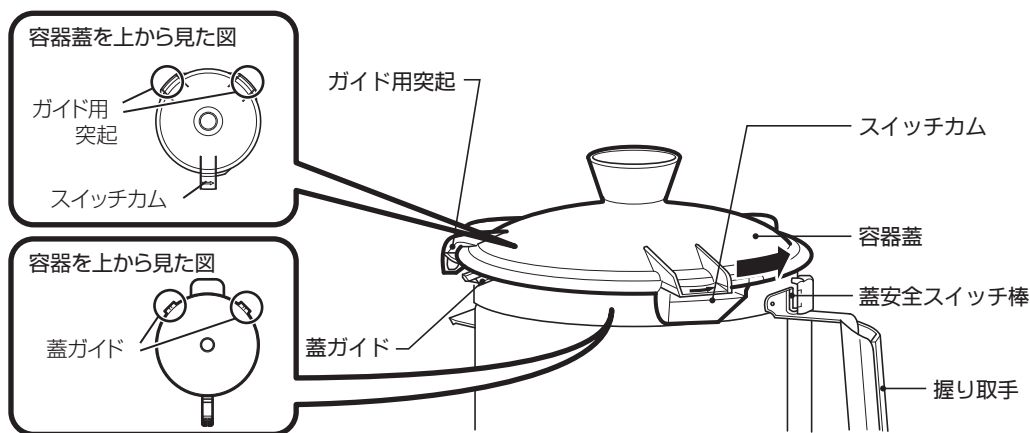
1 回に調理できる量は、調理する食材により異なりますが、目安として容器の 1 / 3 ～ 2 / 3 の範囲内の量を入れてください。

調理する食材は 80℃以下のものをご使用ください。
調理中に 80℃を超える食材は調理しないでください。



5. 容器蓋を容器に取り付けてください

容器蓋の取り付けかた



容器蓋のスイッチカム部（→印がある部分）を手前にして、中心よりやや左に向けて容器に乗せてください。

容器蓋を軽く押さえながら、スイッチカム部が握り取手の位置にくるまで、反時計方向にしっかり回してください。

容器蓋のスイッチカムが、蓋安全スイッチ棒を押し下げて締まり、運転可能状態になります。同時に、容器の縁にある3箇所の蓋ガイド（前・右・左）が、蓋のガイド用突起にはまります。

※ 容器蓋が容器に正しくセットされていないと、液体物の調理中に容器上部から液体が飛び出す原因になります。

6. 電源コードが接続されているか確認してください

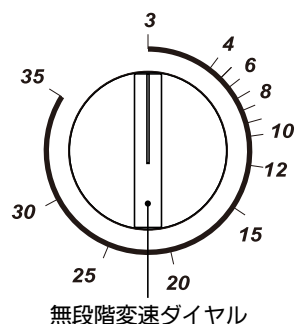
⚠警告



容器に食材を入れるときや取り出すときは、停止スイッチ「◎」（赤色）を押して機械を止め、電源プラグを抜くか（電源プラグを使用の場合）、本機専用電源を『OFF（切）』にすること誤って操作スイッチに触れた場合、ケガをする恐れがあります。

7. 速度設定をしてください

無段階変速ダイヤルを、調理に合った速度の位置まで回してください。
ダイヤル目盛は「3」の位置で 300rpm、「35」の位置で 3,500rpm まで無段階に変速します。(途中の目盛は、目安の速度となっています。)



お願い

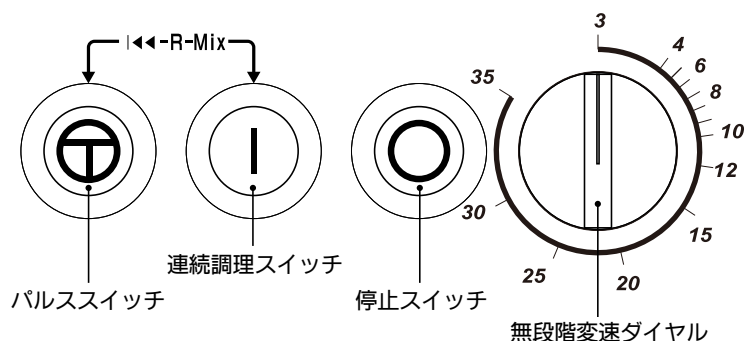
調理の途中に、低速から高速にスピードの変速をさせると、負荷の状態が変わります。
調理の途中では速度を変えないでください。

回転の速度が上がるに伴い、モーターへの負荷が増加するためです。

モーターが停止した場合は、停止スイッチ「◎」(赤色)を押して、ダイヤルを元の速度設定位置に戻してください。

モーターの温度が冷めるまで待ってから、再び調理を始めてください。

8. 操作スイッチを入れて調理をしてください



| 操作スイッチ | 動 作 |
|-----------------|---------------------|
| パルススイッチ「◎」(黒色) | 押している間だけカッターが回転します。 |
| 連続調理スイッチ「○」(緑色) | カッターが連続回転します。 |
| 停止スイッチ「◎」(赤色) | カッターの回転が止まります。 |

最初にパルススイッチ「◎」(黒色)を数回押して食材を少し刻んでから調理すると、ムラなく調理できます。

お願い

パルススイッチ「◎」(黒)は、食材のキザミおよび調理はじめのかきまぜ攪拌に使用し、調理終了後には使用しないでください。

調理した食材は粘度が増しています。その状態でパルススイッチ「◎」(黒)を使用すると、モーターに異常な負荷がかかり、ブレードがはたらく原因になります。

連続調理スイッチ「①」（緑色）で調理をおこなってください。

お願い

調理中、異常音や振動が大きいときは、食材の量が多いことが考えられますので、食材の量を減らしてください。

異音や振動が大きいまま調理を続けると、モーターの負荷が大きく、故障の原因になります。

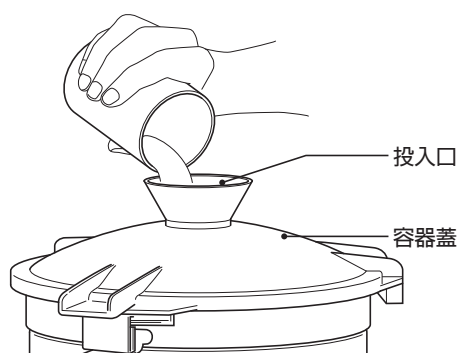
粘度の高い食材は、容器の1/3以下の量に抑えて、20秒以内に調理してください。

調理時間が長いと、故障の原因になります。

容器蓋は、透明になっていますので、調理の仕上がり状態を見ながら食材の量や調理時間の調整をおこなってください。

9. 追加食材や調味料を投入してください

容器蓋中央の投入口は、追加食材や調味料を投入することができます。必要に応じて使用してください。



警告



カッターの回転中は、投入口から指、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。

10. 調理が終われば、停止スイッチ「②」（赤色）を押して機械を止め、本機専用電源を『OFF（切）』にしてください

警告



容器に食材を入れるときや取り出すときは、停止スイッチ「②」（赤色）を押して機械を止め、電源プラグを抜くか（電源プラグを使用の場合）、本機専用電源を『OFF（切）』にすること
誤って操作スイッチに触れた場合、ケガをする恐れがあります。

11. 容器蓋を時計方向に少し回して取り外してください

警告

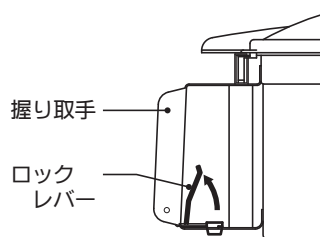


カッターの回転が完全に止まるまでは、容器の蓋を開けないこと
カッターの回転中に容器蓋を開けた場合、ケガをする恐れがあります。

12. 容器を取り外してください

容器の取り外しかた

容器の握り取手のロックレバーを指で一緒に握り、ロックレバーがロックガイドから外れた状態にして、約 45° 時計方向に回してください。



カッターアッセンブリーを付けたまま容器の両方の取手（握り取手と後部の取手）を持って、真っ直ぐ上に持ち上げ、モーター軸より取り外してください。

13. 容器からカッターアッセンブリーを取り出し、食材を他の容器に取り出してください

⚠警告



容器内の食材の取り出しは、先にカッターアッセンブリーを取り外してからおこなうこと
誤ってカッターに触れた場合、ケガをする恐れがあります。

R-Mix 機能について

R-Mix 機能とは

パルススイッチ「㊟」（黒色）と連続調理スイッチ「①」（緑色）を同時に押すことで、カッターが低速で逆回転し、粉碎せずに追加した食材を混ぜ合わせることができる機能です。

調理例)

- ・ テリーヌに、小さくカットした肉を入れて均等に混ぜ合わせます。
- ・ 魚のムースにエビの身を入れて、エビの身をつぶさないように均等に混ぜ合わせます。
- ・ ケーキやパン生地にレーズンを入れて、レーズンをつぶさないように混ぜ合わせます。

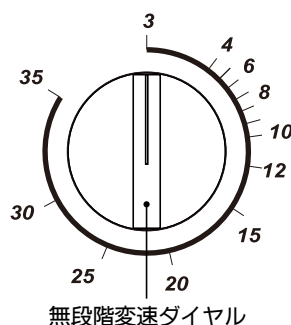
R-Mix 機能の使いかた

1. 正回転でテリーヌやムースなどを作ってください

2. R-Mix の速度設定をしてください

無段階変速ダイヤルを、調理に合った攪拌スピードの位置まで回します。

R-Mix 機能の場合、ダイヤル目盛りは「3」の位置で 300rpm、「30」の位置で 670rpm まで無段階に変速します。（途中の目盛りは、目安のスピードになっています。）



お願い

調理の途中で速度を変えないでください。

モーターに過負荷がかかり、回転が停止することがあります。

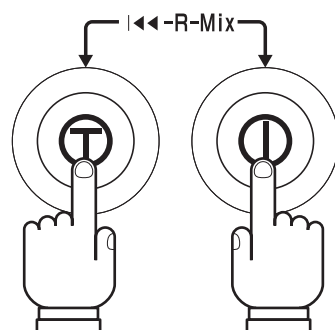
3. 容器蓋中央の投入口または、容器蓋を開けて追加の食材を入れてください

4. R-Mix 機能で調理をしてください

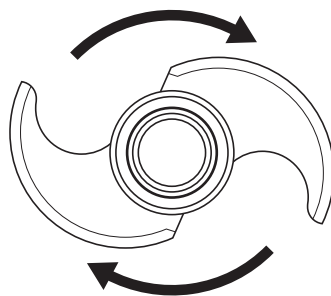
パルススイッチ「㊟」（黒色）と連続調理スイッチ「㊿」（緑色）を同時に押すと、カッターが逆方向（時計方向）に回転します。

5. 追加の食材が混ぜ合わされば、停止スイッチ「㊿」（赤色）を押して回転を止めてください

6. 食材を取り出してください



同時に押す



お願い

本機は、食材を粉碎、攪拌する機械です。

食材の粉碎、攪拌以外には使用しないでください。

包丁で切ることができる食材を調理してください。

ご使用前には、カッターアッセンブリー、容器、容器蓋など食材に接する部分をきれいに洗浄してください。

容器、カッターアッセンブリーが正しくセットされ、容器蓋がしっかり締まっているかをよく確認してから調理スイッチを入れてください。

容器蓋の取り付けかたが悪いと、調理スイッチが入りません。

必ずカッターアッセンブリーを先に取り付けてから、食材を入れてください。

食材は入れ過ぎないようにしてください。

1 回に調理できる量は、食材の負荷の状態により異なりますが、目安として容器の 1/3 ～ 2/3 の範囲内（食材が液体の場合は異なります）でご使用ください。

1 回に調理できる最大量以上の食材、粘度の高い食材を調理しますと、モーターに過負荷がかかり、モーター保護装置がはたらいて回転を停止します。

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)を押し、電源プラグを抜くか(電源プラグを使用の場合)、本機専用電源を『OFF(切)』にしてください。
- ② モーターへの過負荷の原因を取り除いてください。
容器内の食材の量を少なくしてください。
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1時間以上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。
連続調理スイッチ「①」(緑色)または、パルススイッチ「Ⓜ」(黒色)を押して、正常に動作すればモーター保護装置は復帰しています。
復帰を確認後、改めて調理を始めてください。このとき食材の量を減らしてください。

調理中および調理完了後に機械の運転を止めるときは、必ず停止スイッチ「◎」(赤)を押して止めてください。

運転中に容器蓋を開けて運転を止める使いかたをしますと、本体内蔵のプリント基板とモーターを損傷し、故障の原因になります。

調理終了時、攪拌した食材の粘度が増した状態のときは、パルススイッチ「Ⓜ」(黒色)の操作はしないでください。

モーターへの負荷が高い状態になり、異常な電流が流れて本体内蔵のプリント基板とモーターを損傷し、故障の原因となります。

パルススイッチ「Ⓜ」(黒色)の操作は、食材のキザミおよび調理ははじめのかきまぜ攪拌のみに使用してください。

容器蓋を開ける際は、カッターの回転が完全に止まっていることを確認してから開けてください。

液体物を調理するときは、2.4 L 以内で調理してください。

ブレードケーシングの上端を越える量の液体物を入れますと、モーター軸部より機械の内部に流れ込み、故障の原因となります。

粘度の高い食材は、容器の 1/3 以下の量に抑えて、調理時間は約 20 秒以内としてください。

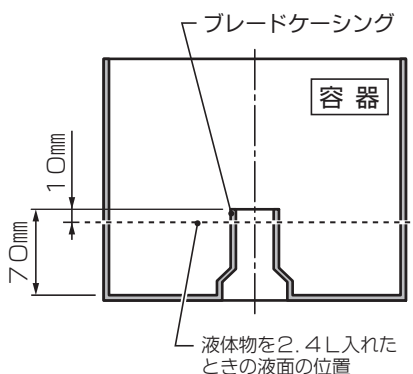
それ以上ですと故障の原因になります。

カッターアセンブリのプラスチック部分の耐熱温度は 80℃です。

カッターの回転中は熱を持ちますので、調理中に 80℃以上になる熱い食材は入れないでください。

機械を収納する場合は、十分乾燥させ、容器蓋をゆるめておいてください。

蓋を締め付けて、蓋安全スイッチを押した状態で収納しますと、安全スイッチの故障の原因になります。



カッターの分解と刃の付け替えかた

カッターアセンブリーの分解方法

⚠警告



カッターは、鋭利ですから、直接刃の部分に触れないこと
ケガをする恐れがあります。

1. 本機専用電源を必ず切ってください
2. 容器固定ベースから容器を取り外してください
3. 本体のモーター軸に、カッター取外し固定具（樹脂製）を形状を合わせてはめ込んでください
4. カッターの刃先に、カッターカバーを取り付けてください

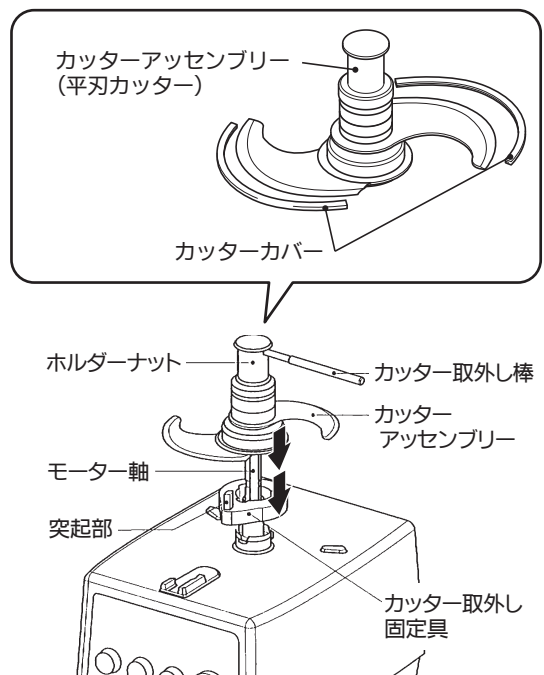
⚠警告



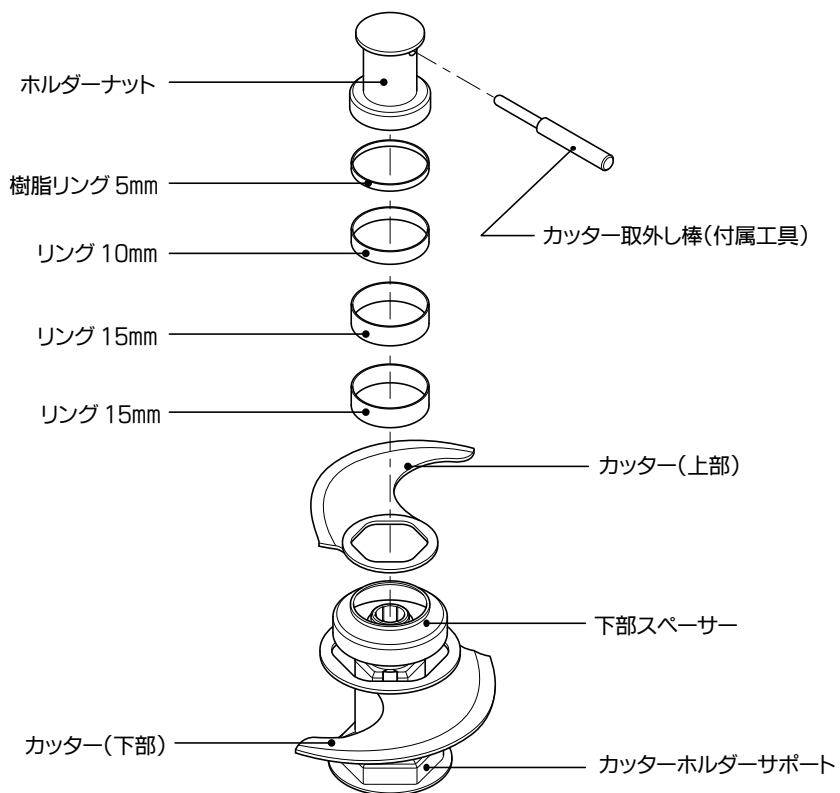
カッター取外し固定具が損傷した場合は、使用しないこと
ケガの原因になります。新しいカッター
取外し固定具をご購入ください。

5. その上から、カッターアセンブリーをモーター軸に差し込んでください
6. 下部のカッターの付け根が、カッター取外し固定具の突起部に当たるように向きを変えてください
7. ホルダーナットの穴部に、カッター取外し棒を差し込んで、反時計方向に回し、ホルダーナットをゆるめてください
8. ホルダーナットを手で回して取り外し、カッターホルダーサポートより順に、リング、カッターを外してください

日常の分解洗浄を怠ったり、長期間放置しておいた場合は、カッターホルダーナットが固着して緩まなくなることがあります。使用後は分解洗浄を必ずおこなってください。



9. カッターホルダーサポートより、カッターホルダーナット、樹脂リング、リング、カッターを外してください



カッターアセンブリーの組立て方法

1. モーター軸にカッター取外し固定具を取り付けてください

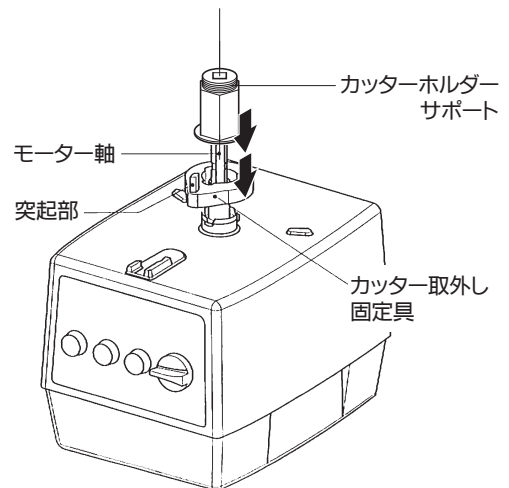
2. カッターの刃先にカッターカバーを取り付けてください



警告



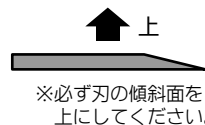
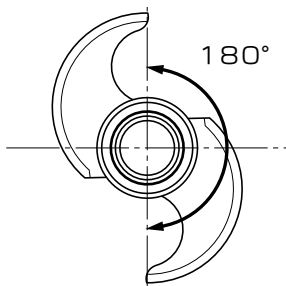
カッターは、鋭利ですから、直接刃の部分に触れないこと
ケガをする恐れがあります。



3. モーター軸にカッターホルダーサポートにを差し込んでください
4. カッターホルダーサポートにカッター、リング、樹脂リングをセットしてください
上下の刃の間隔の変更は、カッター（上部）とリング（樹脂リング以外）の位置を変えておこなってください。
刃の取り付け方向は、必ずバランスがとれるように等角度にしてください。

お願い

刃は、必ずバランスがとれるように等角度に取り付けてください。
刃を等角度に取り付けないと、機械の故障の原因になります。



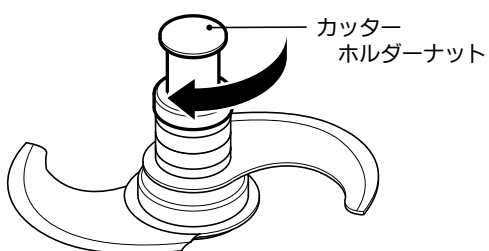
5. カッターホルダーナットを取り付けて、しっかり締め付けてください

⚠注意



カッターホルダーサポートのネジ部に付着物があると、カッターホルダーナットが完全に締まらなくなるため、使用後は、きれいに洗浄すること

カッターホルダーナットが完全に締まっていない状態で、使用されますと調理中にカッターホルダーナットが外れて危険です。

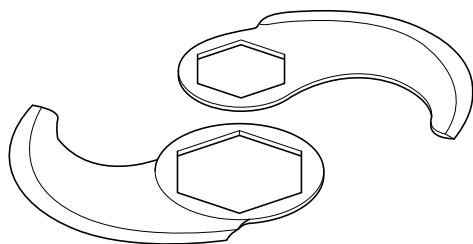


カッターの主な特長と用途

平刃カッター

牛、豚肉などの粉碎をはじめ、野菜などの切り刻みに最適。

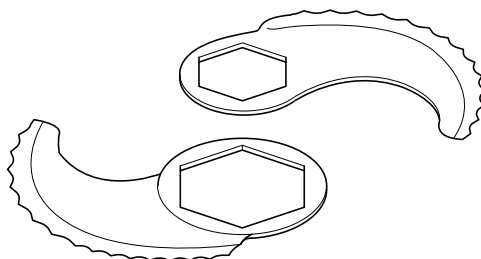
レバームース、ソーセージ用挽肉、白腸詰め、パテなどに最適。



波刃カッター（オプション）

主に堅いものの粉碎をはじめ、製菓製パン用の生地づくりに最適。

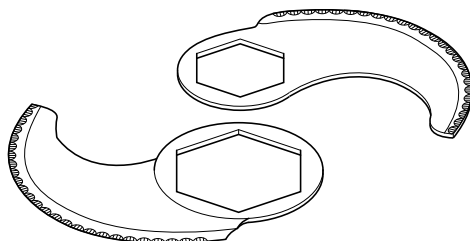
エビ、貝類などの甲殻類の粉碎。
とりのガラントー、サーモンムース、ブリオッシュ、マジパンなどに最適。



ギザ刃カッター（オプション）

平刃カッターと同じ用途に使用します。

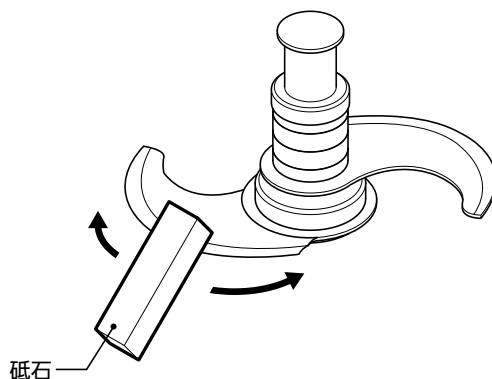
パセリのような葉もの、海藻類などのみじん切りなどにも適しています。



平刃カッターの研ぎかた

平刃カッターは、機械を使用するたびに研ぐのが望ましく、研ぐときは付属の砥石で軽く研いでください。
特にパセリを調理した後は、よく研いでください。

オプションの波刃カッターとギザ刃カッターは、研ぐことはできません。



⚠ 警告



カッターは、鋭利ですから、直接刃の部分に触れないこと
ケガをする恐れがあります。

お手入れ

いつも安全で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、以下の手順に従って、必ず「お手入れ」をおこなってください

⚠警告



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。

⚠注意



「お手入れ」のときは、停止スイッチ「◎」(赤)を押して機械を止め、本機専用電源を「OFF(切)」にすること
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。
調理後、速やかに。
繰り返し使用する場合、30 分おき。

「お手入れ」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、付着した食材が腐敗して雑菌が繁殖し、健康障害の原因になります。また、食材がモーター軸部に溜まって固着すると、カッターの回転不良の原因になったり、カッターアセンブリーの分解が不可能になり、錆の発生や、故障の原因になります。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、本機を保管される場合は、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。

お手入れのしかた

予備洗浄

1. 本機専用電源を必ず切ってください
2. 本体より容器、容器蓋、カッターアッセンブリーを取り外してください
3. 容器蓋から、蓋パッキンを取り外してください
4. 水または温水を流しながら、容器内部、容器蓋、蓋パッキン、カッターアッセンブリーをすすぎ洗いして付着した食材を流し取ってください
5. カッターアッセンブリーを分解してください
(「カッターアッセンブリーの分解方法」参照)

除菌洗浄

1. 洗い桶にぬるま湯を入れ、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. 容器、容器蓋、蓋パッキンを、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
※ 硬いタワシなどでこすると、傷が付く恐れがありますので布かスポンジで洗ってください。
3. 分解したカッターアッセンブリーの各部品も、お手持ちのブラシなどを使用してきれいに洗浄してください
特にネジ部は、付着物などが残らないよう入念に洗浄してください。

警告



カッターは、鋭利ですから、直接刃の部分に触れないこと
ケガをする恐れがあります。

注意



カッターは、洗剤の入ったシンクなどに、浸けたままにしておかないこと
泡で刃が見えず大変危険です。

お願い

カッターおよび容器(ステンレス)、容器蓋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。

すすぎ洗浄

1. 除菌洗浄剤を使用して洗浄した各部品を、きれいな水または温水ですすぎ洗いをしてください
2. 洗剤成分が残らないように、十分に洗い流してください

乾燥

1. 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
2. 容器蓋に蓋パッキンをはめ込んでください

蓋パッキンの取り付けかた

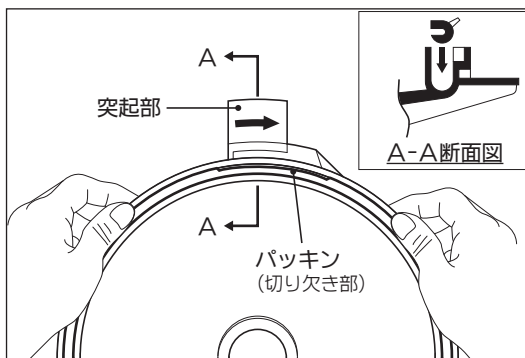
容器蓋の内側を手前に向けて、矢印のある突起部を上方にくるようにしてください。

蓋パッキンは、丸みのある方を下に向け、パッキンの切り欠き部を容器蓋の突起部に合わせてください。

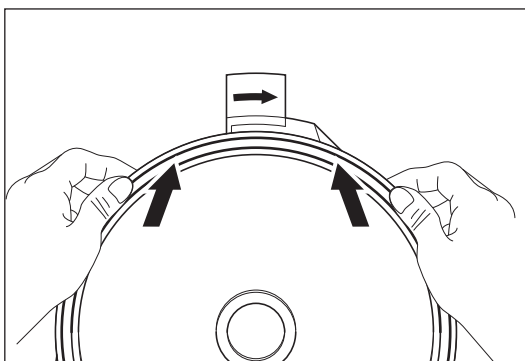
お願い

蓋パッキンをはめ込む際、向きを間違わないでください。

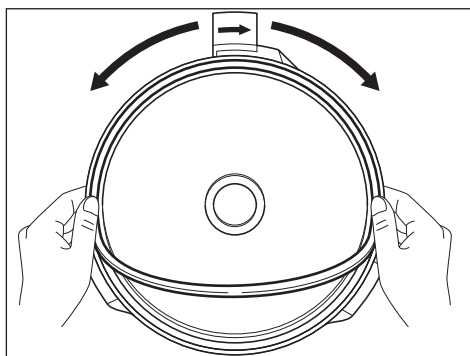
蓋パッキンの向きを間違えると容器蓋が閉まりません。



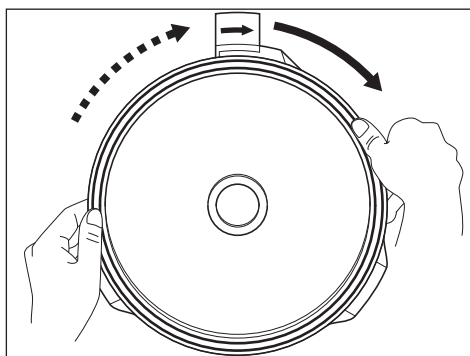
容器蓋の矢印のある突起部分内側のパッキンがはまり込む溝に、パッキンを少し左右に引っ張りながら丸みのある部分を容器蓋の溝に押し込んでください。



容器蓋の円周に沿って、パッキン全体を溝にしっかりとめ込んでください。



蓋パッキンの上に親指の腹を滑らせて、蓋パッキンのたわみをなくし、均一にしてください。



3. カッターアッセンブリーは洗浄後、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から元通り組み立ててください

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

お願い

容器蓋にひびなどがないか確認してください。
ひびなどがある場合は、新しいものに交換してください。
容器蓋は、お買上げ店にご注文ください。

モーター軸部、本体外装部の清掃



警告



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。



モーター軸部に、付いているオイルシールは、傷を付けないこと

オイルシールを損傷しますと、容器から調理液や洗浄液が漏れた場合、モーター軸内へ流れ込み、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
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. 空気乾燥させてください
4. 各部品を取り外して洗浄、清掃、乾燥した後、雑菌の発生を予防するため、各部にアルコール除菌剤をスプレーして除菌作業をおこなってください

お願い

容器と容器蓋（ポリカーボネイト）、蓋パッキン、カッターアッセンブリーのプラスチック部品は、食器洗浄機などは、使用せずに 80℃以下のお湯で洗浄してください。

高温洗浄すると変形したり、変色する恐れがあります。

カッターアッセンブリーおよびステンレス容器は、速やかに水気を切り、完全に乾燥させてください。

洗浄後、水分がついたまま放置しますと錆びる可能性があります。

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。

除菌洗浄をおこなう際の洗浄剤は、無泡性および低発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。

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。

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、漬け置きしないで洗浄してください。洗浄後は、十分にすすいでから乾燥させてください。

漬け置きしますと、錆および腐食の原因になります。

除菌洗浄剤、アルコール除菌剤の使用については、各々の定める使用方法および、使用上の注意事項に従ってください。

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。

機械を収納する場合は、十分乾燥させ、容器蓋をゆるめておいてください。

蓋を締め付けて、蓋安全スイッチ棒を押した状態で収納しますと、安全スイッチの故障の原因になります。

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「◎」を押して機械を止め、本機専用電源も『OFF(切)』にして、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 | 確 認 | 手 当 |
|---|---------------------------------|--|
| 連続調理スイッチ「○」（緑色）またはパルススイッチ「◎」（黒色）を押しても動作しない。 | 本機専用電源が「OFF(切)」になっていませんか？ | 本機専用電源を「ON(入)」にしてください。 |
| | 容器は、正しくセットされていますか？ | 容器を正しくセットしてください。 |
| | 容器蓋は、正しくセットされていますか？ | 容器蓋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。 |
| | 粘度の高い食材を調理していませんか？ | 停止スイッチを押して、機械を止め本機専用電源を「OFF(切)」にして、時間を置いてから再度本機専用電源を「ON(入)」にしてください。 |
| | 食材の量が、多すぎではありませんか？ | |
| | 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、がたついていませんか？ | 水平で平らな場所に据え付けてください。 |
| | 食材の量が多すぎではありませんか？ | 停止スイッチを押して、機械を止め本機専用電源を「OFF(切)」にして、時間を置いてから再度本機専用電源を「ON(入)」にしてください。 |
| | 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。 |
| | 容器蓋は、正しくセットされていますか？ | 容器蓋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。 | — | お買上げ店へ連絡してください。 |
| 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 | 確 認 | 手 当 |
|---------------------------------|-----|-----------------|
| 電源コードが異常に熱くなる。 | — | 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。 |

× 毛

[illegible]

[illegible]

仕様

| | | |
|-----------|---|--------------------------------|
| 品 名 | ロボクープ カッターミキサー | |
| 型 式 | R-6V.V.S | |
| 外 形 寸 法 | 幅 280・奥行 325・高さ 520mm (突起物を含む 奥行 360mm) | |
| 電 源 | 単相 200V 50 / 60Hz | |
| 電 流 | 11 A | |
| 消 費 電 力 | 1.2 kW | |
| 無段階変速装置 | インバータ付プリント基板内蔵 | |
| 安 全 装 置 | 蓋安全装置（ブレーキ装置付）、 モーター保護装置（インナープロテクター付） | |
| 回 転 数 | 300 ～ 3,500rpm (50 / 60Hz) 無段階変速 【無負荷時】 | |
| | R-Mix 機能使用時 300 ～ 670rpm (50 / 60Hz) 逆回転無段階変速 【無負荷時】 | |
| 材 質 | 本 体 | アルミニウム（上部）、プラスチック（下部） |
| | 容 器 | ステンレス SUS304（内径φ 230・深さ 180mm） |
| | 容 器 蓋 | ポリカーボネイト（蓋パッキン付） |
| | カ ャ タ ー | ステンレス |
| 容 器 容 量 | 7.0 L | |
| 液体物処理量 | 2.4 L（1,500rpm 以下） | |
| 質 量 | 22.2 kg（本体：18.7 kg + 容器・カッター：3.5 kg） | |
| 電 源 コ ー ド | 長さ：1.9 m 3 心 | |

※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。

| | |
|-----------|--------------------------------------|
| 主 要 部 品 | カッターアッセンブリー（φ 224・高さ 132mm、平刃）…… 1 個 |
| 付 属 品 | カッター取外し棒 …………… 1 個 |
| | カッター取外し固定具 …………… 1 個 |
| | 砥 石 …………… 1 個 |
| オ プ シ ョ ン | 波刃カッター ギザ刃カッター |

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（カッター、オイルシール、容器蓋、パッキン類、カッターカバー、カッター取外し棒、カッター取外し固定具）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 | | ロボクーブ カッターミキサー | | |
| 型 式 | | R-6V.V.S | 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/>