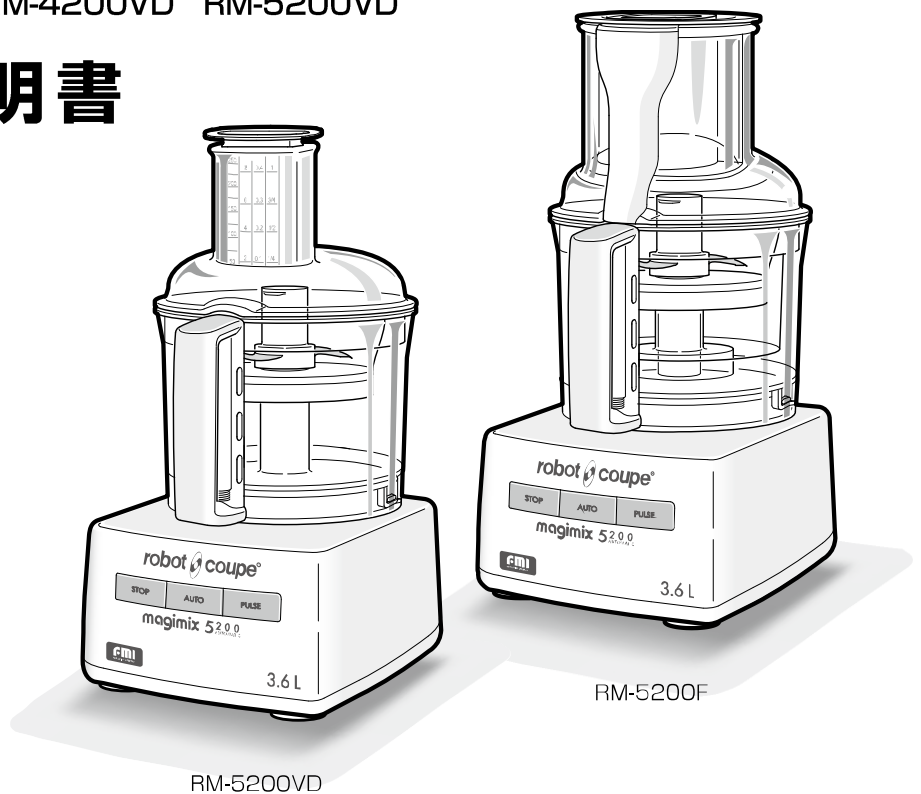


FOOD PROCESSOR

フードプロセッサー

robot coupe®

ロボクーブ 〈マジミックス〉

RM-3200FA RM-4200F RM-5200F
RM-3200VD RM-4200VD RM-5200VD**取扱説明書****お客様用**

このたびは、当社のロボクーブ フードプロセッサー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、必ずいつもお手元においてご使用ください。

お客様より、よくお問合せいただくこと

お客様より、よくお問合せいただくことを以下のページに記載しています。

各ボウルや各スチール刃、プラスチック刃、各種盤の洗浄方法

→ 29ページをお読みください

プラスチック刃を使つてのパン生地をこねる方法

→ 18ページをお読みください

スライス盤、丸千切り盤、大根おろし盤のご使用方法

→ 21ページをお読みください

ミニボウル、ミニボウル用スチール刃のご使用方法

→ 19ページをお読みください

インナーボウルのご使用方法

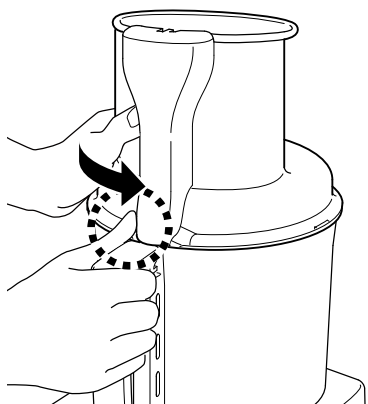
→ 25ページをお読みください

ボウルカバーのロックがかたい場合

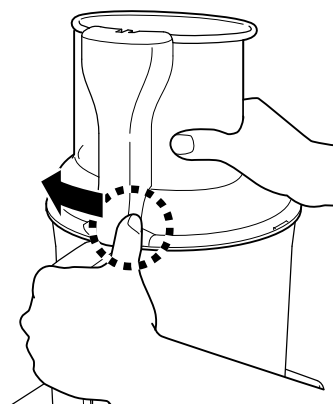
ボウルカバーのロックがかたくてロックをかけにくい、または解除しにくい場合は、親指を下図の位置にかけ、もう片方の手でボウルカバーをつかんでください。

親指を回転方向に押すようにして、もう片方の手でボウルカバーを回してください。

ロックをかける場合



ロックを解除する場合



各調理の最大、最小処理量の目安

		RM-3200VD RM-3200FA		RM-4200VD RM-4200F		RM-5200VD RM-5200F	
		ボウル容量 2.6L		ボウル容量 3.0L		ボウル容量 3.6L	
刃、盤	材料	最小	最大	最小	最大	最小	最大
スチール刃	パン粉 (3cm角)	3ヶ	40ヶ	3ヶ	60ヶ	3ヶ	80ヶ
	パセリ	4g	50g	5g	85g	5g	115g
	ニンニク	80g	400g	100g	460g	100g	520g
	マフィン	275g	550g	275g	825g	275g	1100g
	トマト ピューレ	70g	600g	100g	700g	100g	850g
	鶏胸肉	130g	400g	165g	500g	165g	560g
プラスチック刃	パン生地	160g	350g	180g	560g	180g	740g
スライス盤 1mm	キャベツ	—	500g <250g>	—	800g <500g>	—	850g <500g>
	タマネギ	—	510g <260g>	—	820g <500g>	—	870g <500g>
丸千切り盤 φ2mm	きゅうり	—	530g <260g>	—	830g <500g>	—	1000g <500g>
大根おろし盤	大根おろし	—	700g <460g>	—	1300g <500g>	—	1500g <500g>
	ニンニク おろし	—	700g <460g>	—	1300g <500g>	—	1500g <500g>
エッグビーター	卵白 (L玉≒35g)	70g	130g	105g	175g	105g	220g

※処理量はあくまで目安です。水分が多い食材は水分量によって最大処理量が異なります。

< >内の値は、RM-3200FA、RM-4200F、RM-5200Fでインナーボウルを使用した場合の量です。

もくじ



安全上のご注意.....	1～6
各部の名称.....	7・8
スチール刃プラスチック刃の特長と用途.....	9
付属品.....	10
オプション部品.....	11
使用にあたって.....	12
操作手順.....	13～18
スチール刃を使って調理する.....	13～17
プラスチック刃を使ってパン生地をこねる.....	18
付属品、オプション部品の使いかた.....	19～28
ミニボウル、ミニボウル用スチール刃の使いかた.....	19・20
スライス盤、丸千切り盤、大根おろし盤の使いかた.....	21～24
インナーボウルの使いかた.....	25・26
エッグビーターの使いかた.....	27・28
お手入れ.....	29～33
各ボウル、ボウルカバー、スチール刃、プラスチック刃、 各押し棒、各種盤の洗浄.....	30～32
本体の清掃.....	32・33
ボウルに食材の強いニオイが付いたとき.....	33
故障の診断と手当.....	34・35
電源プラグの点検（年に1～2回の点検）.....	35
仕様.....	36～38
保証書(別添付)について/消耗部品/補修用性能部品の保有期間....	39

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、漏電、ショート、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、ショート、感電の原因になります。



湿気禁止

湿気の多い所や、水などがかかり易い、または流れてくるところで使用しないこと

本体や電源コードに水がかかると、絶縁低下から漏電、ショート、感電の原因になります。

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、ショート、感電の原因になります。



確認

使用する場所が、水などで濡れていないか確認すること

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、ショート、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

漏電、ショート、感電の原因になります。



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、ショート、火災の原因になります。



禁止

電源コードや電源プラグが破損している場合は使用しないこと

そのまま使われますと、ショート、感電、火災の原因になります。



点検清掃

電源プラグの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電源プラグを抜いて確認し、刃の根元まで確実に差し込むこと

ほこりが付着した場合や、接続が不完全な場合は、感電、火災の原因になります。

警告



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、ショート、感電、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

電気装置や配線に触れると、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

漏電、ショート、感電の原因になります。



プラグを抜く

異常時は「STOP」スイッチを押して機械を止め、電源プラグを抜いて、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、ショート、感電、火災の原因になります。



換気

ガス器具などからガスが漏れていたら、本機を使用せずに、窓をあけて換気すること

本機の各スイッチを押したり、電源プラグを抜いたりすると、引火爆発し危険です。



禁止

スチール刃、各種盤の刃は、直接触れないこと

刃の部分に触れた場合、ケガの原因になります。



挿入禁止

スチール刃や盤の回転中は、指、箸、スプーンなどを入れないこと

誤ってスチール刃や盤に触れた場合、ケガの原因になります。
スチール刃や盤、箸、スプーンが破損した場合は、異物混入の原因になります。



禁止

スチール刃や盤の回転が完全に止まるまでは、ボウルカバーを取り外さないこと

誤ってスチール刃や盤に触れた場合、ケガの原因になります。
食材が飛び散って周囲を汚したり、こぼれた食材で電気部品の絶縁が悪くなり、漏電の原因になります。



プラグを抜く

ボウルに食材を入れるときや取り出すときは、「STOP」スイッチを押して機械を止め、電源プラグを抜くこと

ボウルカバーを取り付けた際や各スイッチに触れた場合に、スチール刃や盤が回転してケガをする恐れがあります。

⚠ 警告



プラグを抜く

ボウルカバーやボウルの取り外しの際は、「STOP」スイッチを押して機械を止め、電源プラグを抜くこと

ボウルカバーを取り付けた際や各スイッチに触れた場合に、スチール刃や盤が回転した場合、ケガをする恐れがあります。周囲を汚す原因にもなります。



置き場所

ボウルから取り外したスチール刃や盤は、安全な場所に置くこと

誤まって刃の部分に触れたり、落としたりした場合、ケガの原因になります。



禁止

修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理したりしないこと

修理に不備があると、ショート、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、ショート、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、子供などがケガをする原因になります。

⚠ 注意



水平

丈夫で平らな所に水平になるように置いて使用すること

使用する場所が、ガタついたり、かたむいていたりしますと転倒、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、ショート、感電の原因になります。



禁止

電源プラグを抜くときは、電源コードを持って抜かないこと

必ず電源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電源プラグ内部でコードが傷つき、ショート、感電、火災の原因になります。

⚠ 注意



本体を持つ

本機を持ち上げるときは、本体を持つこと

ボウルカバーやボウルを持って持ち上げたりすると、転倒や落下によるケガの原因になります。
食材がこぼれた場合、周囲を汚す原因になります。



本体を持つ

ボウルやボウルカバーの取り付け、取り外しの際、本体をしっかり押さえておこなうこと

本機を転倒させた場合、ケガの原因になります。
食材がこぼれた場合、周囲を汚す原因になります。



入れ過ぎ禁止

液体物は、ボウル中央のブレードケーシングの上端を超える量を入れないこと

食材が、モーター軸より機械内部に流れ込み、漏電、ショート、感電の原因になります。



禁止

85℃を超えている熱いものや、調理中に85℃を超える食材は調理しないこと

モーター回転による摩擦熱で高温になり、膨張した空気の影響でボウルカバーとボウルの間から材料が漏れ出す原因になり、漏れ出した材料が機械内部に入ると、漏電、ショート、感電の原因になります。



しっかり持つ

45℃以上の熱い食材(85℃以下の食材)がボウルに入っているときに、ボウルを持ち上げるときは、取手をしっかりと持つこと

ボウルを落としたりすると、やけどやケガをする原因になります。
食材がこぼれた場合、周囲を汚す原因になります。
食材が本体にかかった場合、漏電、ショート、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

熱で樹脂部品が変形したり、破損したりした場合、ケガの原因になります。



可燃物禁止

可燃性のスプレーを近くで使用したり、可燃物を置いたりしないこと

本機の各スイッチを押したり、電源プラグを抜いたりすると、発火の原因になります。



プラグを抜く

本体の清掃のときや点検のときは、必ず「STOP」スイッチを押して機械を止め、電源プラグも抜くこと

誤って各スイッチに触れた場合、モーターが回転してケガの原因になります。
漏電、ショート、感電の原因にもなります。

⚠ 注意



除菌洗浄

ボウル内のスチール刃や盤、各ボウル、ボウルカバー、各押し棒など食材が接する部分は使用后、必ず除菌洗浄剤で洗浄すること

除菌洗浄しないと、付着した食材が腐敗し、雑菌が繁殖して健康障害の原因になります。



禁止

お手入れのときは、スチール刃や各種盤を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

泡で刃の部分が見えなくなり、誤って刃に触れると、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。



プラグを抜く

ご使用後は、安全のため「STOP」スイッチを押して「OFF(切)」の状態にし、コンセントから電源プラグを抜くこと

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。



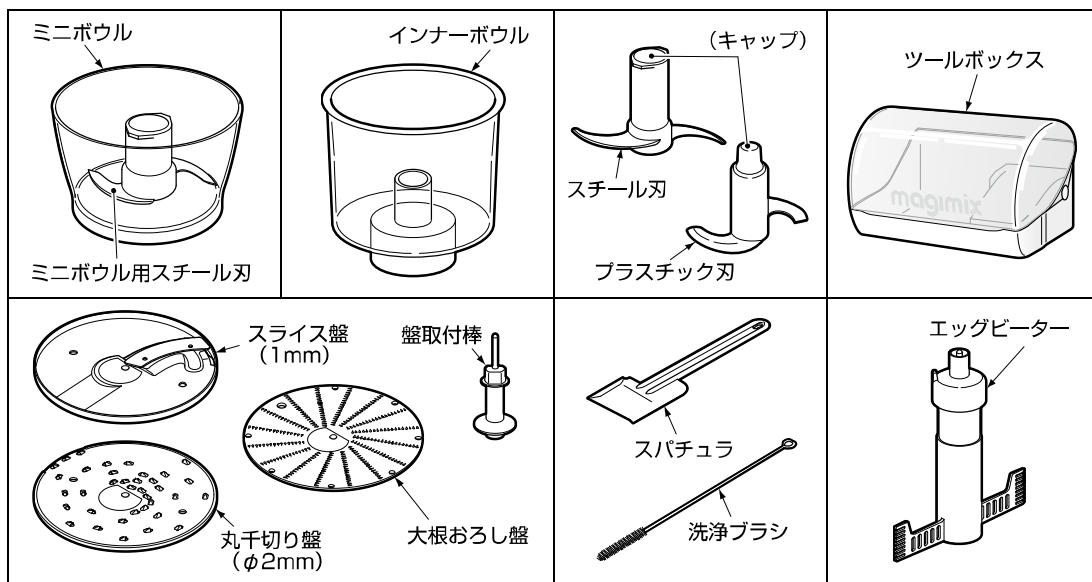
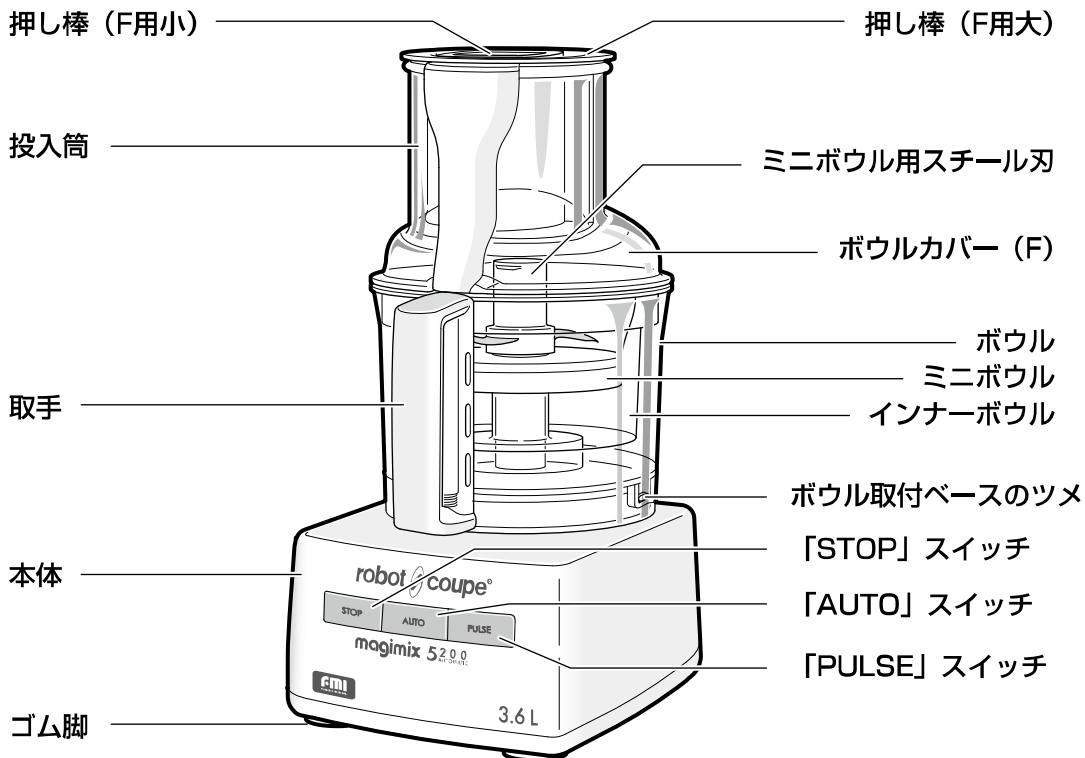
テープ止め

このお使いになっている商品を転売や、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、食材を粉碎、攪拌、調理の仕込みに使用する機械です。

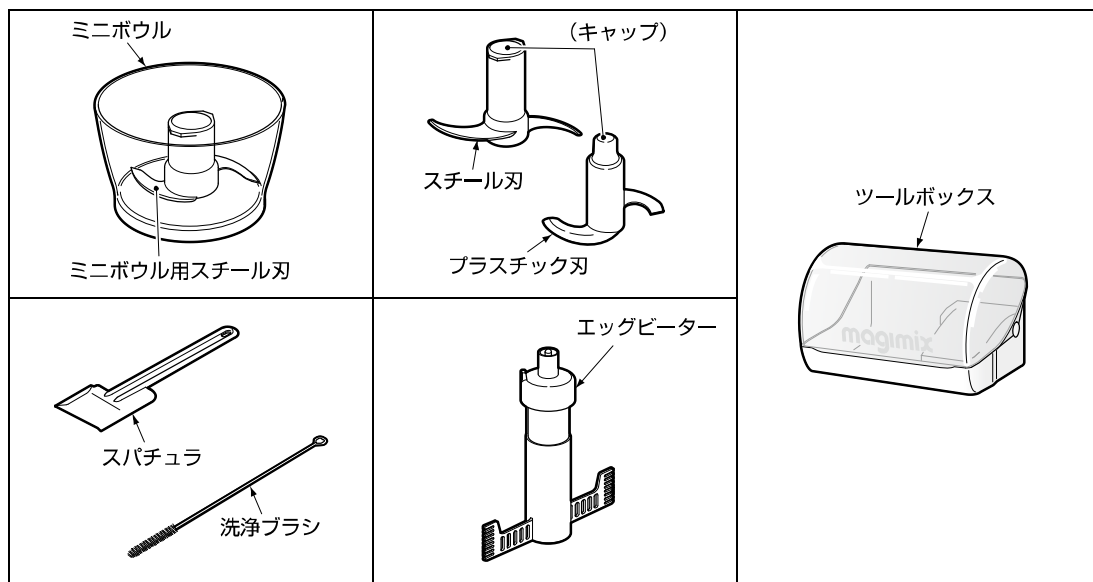
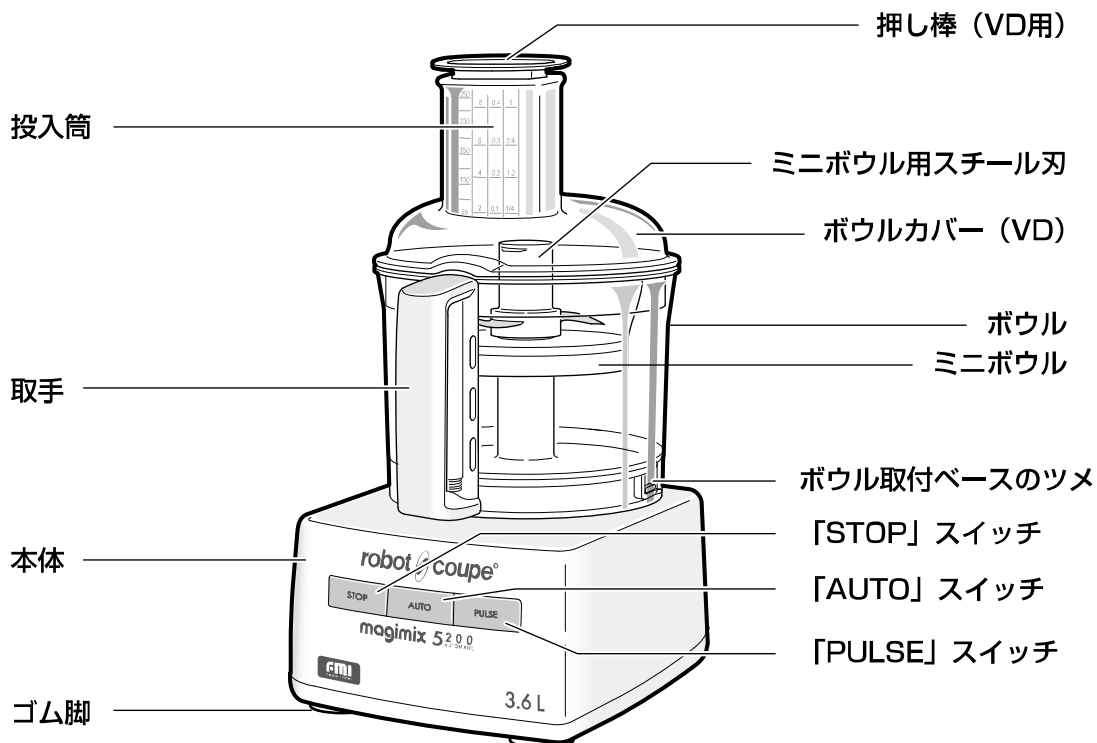
Fシリーズ (RM-3200FA/RM-4200F/RM-5200F)



※図はRM-5200Fです。他の型式の付属品 (主要部品) につきましては10ページをご覧ください。

本機は、食材を粉碎、攪拌、調理の仕込みに使用する機械です。

Vシリーズ (RM-3200VD/RM-4200VD/RM-5200VD)



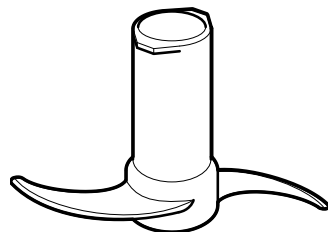
※図はRM-5200VDです。他の型式の付属品（主要部品）につきましては10ページをご覧ください。

スチール刃とプラスチック刃の特長と用途

スチール刃

肉、魚などの粉碎をはじめ、野菜などあらゆる切り刻みに最適です。

ご使用方法については「スチール刃を使って調理する」(13ページ)を参照してください。

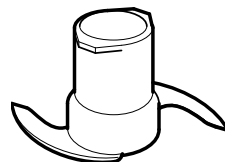


ミニボウル用スチール刃

ミニボウルでおこなう食材が非常に少量の調理に使用する専用のスチール刃です。

使用用途は、スチール刃を同様に、肉、魚などの粉碎をはじめ、野菜などあらゆる切り刻みに最適です。

ご使用方法については「ミニボウル、ミニボウル用スチール刃の使いかた」(19ページ)を参照してください。



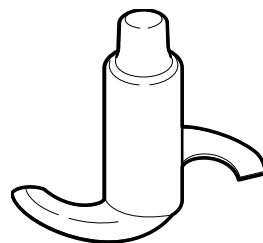
プラスチック刃

製菓、製パン用の生地作りや、マヨネーズなどを混ぜたり、こねたりするものに最適です。

お願い

プラスチック刃では、切ったり、刻んだりする調理には使用しないでください。

ご使用方法については「プラスチック刃を使ってパン生地をこねる」(18ページ)を参照してください。



付属品

本体、ボウル、ボウルカバー、押し棒以外の付属品です。

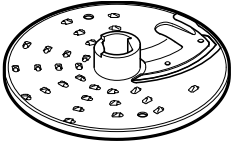
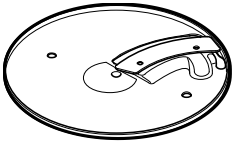
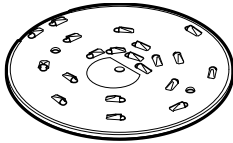
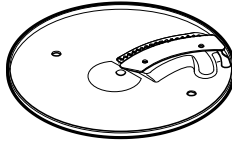
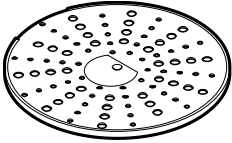
部品名 \ 型式	RM-3200FA	RM-4200F	RM-5200F	RM-3200VD	RM-4200VD	RM-5200VD
スチール刃	● (キャップ付)	● (キャップ付)	● (キャップ付)	● (キャップ付)	● (キャップ付)	● (キャップ付)
スパチュラ	●	●	●	●	●	●
プラスチック刃	● (キャップ付)	● (キャップ付)	● (キャップ付)	● (キャップ付)	● (キャップ付)	● (キャップ付)
盤取付棒	●	●	●	—	—	—
ミニボウル	●	●	●	●	●	●
ミニボウル用 スチール刃	●	●	●	●	●	●
スライス盤 (1mm)	●	●	●	—	—	—
丸千切り盤 (φ2mm)	●	●	●	—	—	—
大根おろし盤	●	●	●	—	—	—
インナーボウル	●	●	●	—	—	—
エッグビーター	●	●	●	●	●	●

●印は標準付属品です。「—」で表記している部品はオプション部品で用意しております。
標準付属品は、各1個付属されています。

メモ

スチール刃、プラスチック刃、インナーボウル、エッグビーターは、RM-3200シリーズ、RM-4200シリーズ、RM-5200シリーズでサイズが異なります。

オプション部品

 <p>リバーシブル盤 (1mm厚スライス/φ2mm丸切り) (り、2mm、4mm)</p> <p>リバーシブル盤は、RM-3200FA、RM-4200F、RM-5200Fでは使用できません。</p>	 <p>スライス盤 (2mm、4mm、6mm)</p>	 <p>丸千切り盤 (φ4mm、φ6mm)</p>
 <p>角千切り盤 (3.5×4mm)</p>	 <p>チーズおろし盤</p>	

お願い

オプション部品のご購入の際は、現在お使いの機種をお伝えください。

各種盤を使用するときは、盤取付棒が必要です。

RM-3200VD、RM-4200VD、RM-5200VDをお使いで、盤取付棒をお持ちではない場合は、盤取付棒も購入してください。

ご使用にあたって

⚠ 警告



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。



湿気の多い所や、水などがかかり易い、または流れてくるところで使用しないこと
本体や電源コードに水がかかると、絶縁低下から漏電、ショート、感電の原因になります。
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、ショート、感電の原因になります。



使用する場所が、水などで濡れていないか確認すること
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、ショート、感電の原因になります。

⚠ 注意



丈夫で平らな所に水平になるように置いて使用すること
使用する場所が、ガタついたり、かたむいていたりしますと転倒、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

各スイッチが正面側にくるように置いてください

使用する場所が、水などで濡れていないか確認してください

モーターが高速回転したとき、本体の底部から吸い上げ、モーターの故障の原因になります。

本機は、コンセントに電源プラグを接続した場合、コードに余裕があるように置いてください

電源コードの長さ：1.8m

ご使用の際は、本機専用のコンセントに電源プラグを差し込んでください

お願い

延長ケーブルを使わずに直接 100V のコンセントに接続してください。

長い延長ケーブルなどを使用しますと、電圧降下のため起動しないことがあり、電圧降下が大きい場合（モーター起動電圧AC85V以下）は、モーターの起動電流値が異常に高くなり、故障の原因になります。

操作手順

お願い

本機は、食材を粉碎、攪拌、調理の仕込みに使用する機械です。
食材の粉碎、攪拌、調理の仕込み以外には使用しないでください。

スチール刃を使って調理する

1. ご使用の前に「お手入れ」(29ページ)を参照して、食材に接する部品を洗浄してください

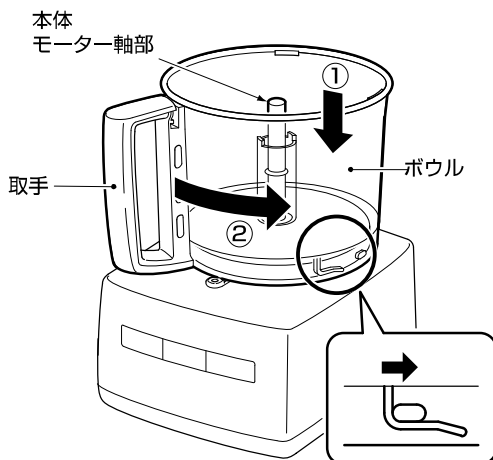
ご使用になる刃物類(スチール刃やスライス盤など)、ボウル、ボウルカバー、押し棒などをきれいに洗浄してください。

2. ボウルを本体に取り付けてください

ボウルは、ボウルの取手部が、手前よりやや左横にくるようにして、ボウルを本体モーター軸部にはめ込んでください。

①

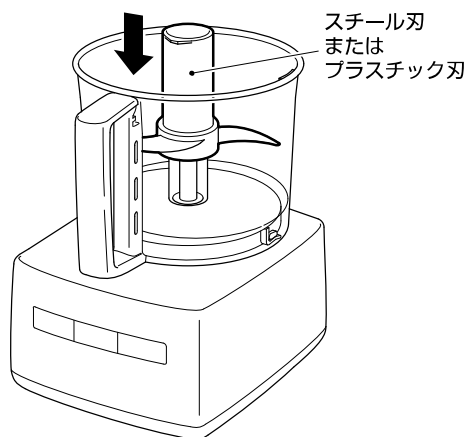
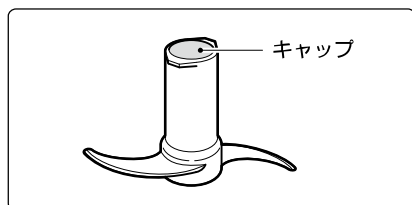
ボウルの取手を図の②の方向に回し、ボウルをロックしてください。



3. 刃を取り付けてください

スチール刃、プラスチック刃とも取り付けかたは同じです。

キャップが刃に取り付けられているか確認してください。



スチール刃をモーター軸に差し込み、左右いずれかに回しながら、コトンと落ち込む位置まで押し下げてください。

4. お好みの食材をボウル内に入れてください

刃（スチール刃またはプラスチック刃）をボウル内に取り付けていることを確認してから食材を入れてください。

お願い

食材は入れすぎないようにしてください。

1回に調理できる量は、食材により異なりますが、目安としてボウルの1/3～2/3の範囲内でお使いください。

食材を入れすぎますと、モーターに過負荷がかかり、故障の原因になります。特にパン生地などのように粘度の高いものは量を減らしてください。

液体物を調理するときは、必ず取扱説明書の「仕様」欄に示す液体物処理量以内で調理してください。

仕様に示す量を超える液体物を入れますと、攪拌の際にモーター軸部より機械の内部に流れ込み、故障の原因になります。

85℃を超える熱いものや、調理中に85℃を超える食材は調理しないでください。

高温のものの調理可能温度は、最高で85℃です。

特にゴマを調理する場合、切りゴマは可能ですが、すりゴマの調理は摩擦で高温になり、ボウルが変形するため調理をしないでください。

ボウルの材質はトライタンです。高温のものは調理できません。

5. ボウルカバーを取り付けてください

ボウルカバーをボウルの上に乗せてください。①

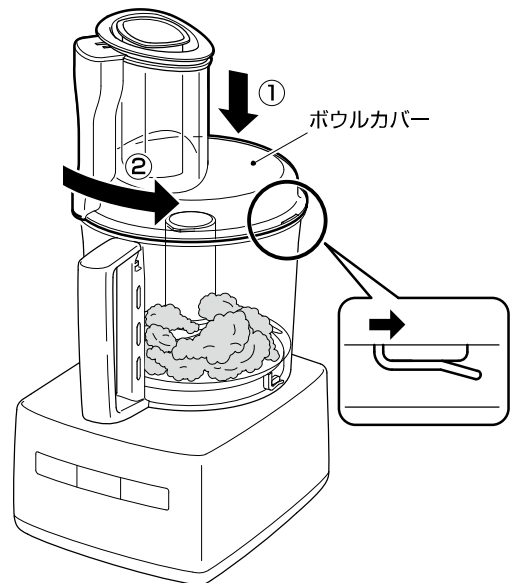
ボウルカバーを図の②の向きに回し、ロックしてください。

お願い

ボウルカバーは、正しくしっかりと取り付けてください。

取り付け方が悪いとスイッチが入りません。

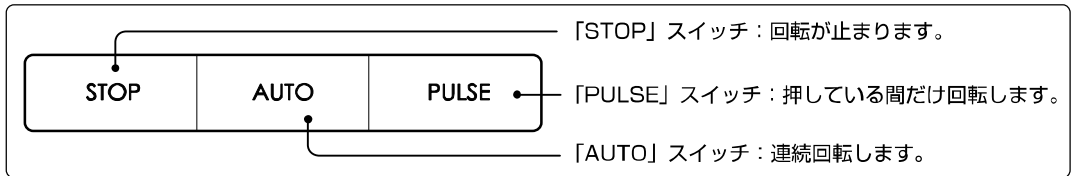
FA/Fシリーズは、ボウルカバーの投入筒に押し棒（大）がセットされていないとスイッチが入りません。



6. 専用コンセントに、電源プラグを差し込んでください

7. 調理をおこなってください

「PULSE」スイッチを数回押して、食材を軽く刻んでください。



その後、「AUTO」スイッチを押して調理をおこなってください。

食材の仕上がりを見ながら食材を追加する量や調理時間を調整してください。

食材の追加および調味料の添加は投入筒より入れてください。

液体物を調理するときは、「仕様」（36ページ）に記載の液体物処理量を守ってください。

メモ

調理前に「PULSE」スイッチを数回押して、食材を刻んでおくと調理ムラを抑えることができます。

お願い

「PULSE」スイッチは、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おり、「PULSE」スイッチを使用すると、モーターに異常な負荷がかかり、漏電遮断機が『OFF(切)』になる原因になります。

本機は、モーター保護装置が内蔵されており、長時間調理をおこなった場合や、食材を入れすぎた場合、調理中に回転が止まる場合があります。

回転が止まってしまった場合は、「STOP」スイッチを押して機械を止めて、モーターが作動できる温度に冷めるまで（30分程度）休ませてください。

食材の量が多い場合は、食材の量を減らして30分程度休ませてください。

モーターが作動できる温度まで覚めましたらと、

調理が完了しましたら、「STOP」スイッチを押して機械を止めてください。

ボウルカバーのロックをゆるめることでも機械を止めることができます。

8. コンセントから電源プラグを抜いてください

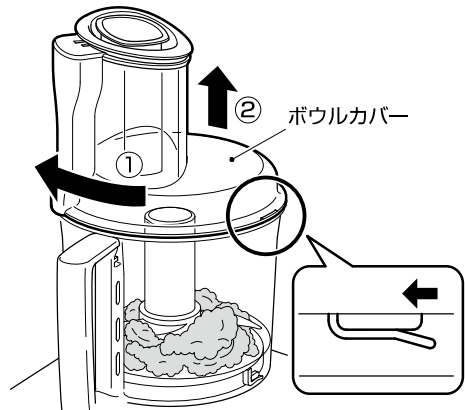
9. 食材を取り出してください

⚠ 注意



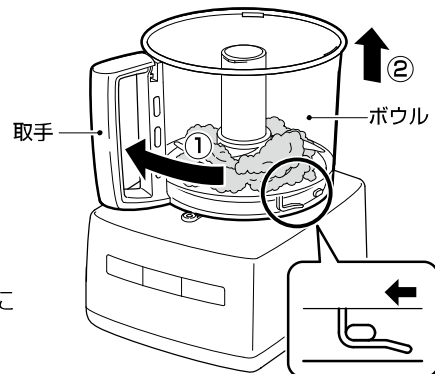
45℃以上の熱い食材(85℃以下の食材)がボウルに入っているときに、ボウルを持ち上げるときは、取手をしっかりと持つこと
ボウルを落としたりすると、やけどやケガをする原因になります。
食材がこぼれた場合、周囲を汚す原因になります。
食材が本体にかかった場合、漏電、ショート、感電の原因になります。

ボウルカバーは、時計方向に止まる場所まで回し、ロックを外してから取り外してください。



ボウルは時計方向に止まる場所まで回して本体から取り外してください。

ボウル内からスチール刃を取り出し、ボウル内の食材を取り出してください。



お願い

ボウル内からスチール刃を取り出す際、ボウルに傷が付かないようにしてください。



お願い

ボウルは、ガスコンロなどの直火や、熱器具の上やそばに置いたりしないでください。
樹脂部品が溶けます。

ボウルは、電子レンジやオーブンなどで使用しないでください。
樹脂部品が溶ける恐れがあります。
火花が発生して大変危険です。
電子レンジの故障の原因にもなります。

10. ご使用後は、本機のお手入れをしてください

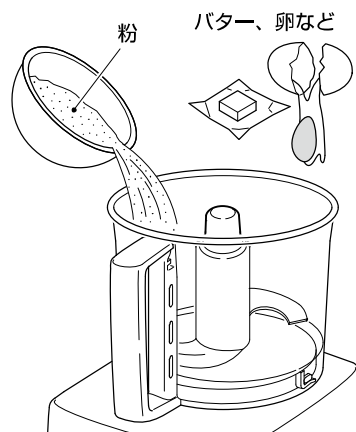
「お手入れ」 (29ページ) 参照

プラスチック刃を使ってパン生地をこねる

1. 材料をボウルに入れてください

水以外の食材をすべてボウルに入れてください。

「PLUSE」スイッチを数回押しして中の食材をまんべんなく混ぜ合わせてください。



2. 調理（攪拌）をおこなってください

「AUTO」スイッチを押し、ボウルカバーの投入口から、水を数回に分けて入れてください。

水を入れるときは、ゆっくり糸状になるように入れてください。

2分程度攪拌すると生地はできあがります。

お願い

水（湯）は、1度に入れずに生地の状態を確認しながら数回に分けて入れてください。

水を1度に入れると上手く攪拌されず、プラスチック刃に巻きついてしまいます。

パン生地の水分含有率は、50%~60%になるようにしてください。

水分が多過ぎる場合、生地がベタつき、プラスチック刃に巻きついてしまいます。

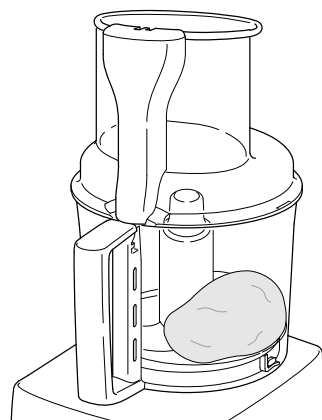
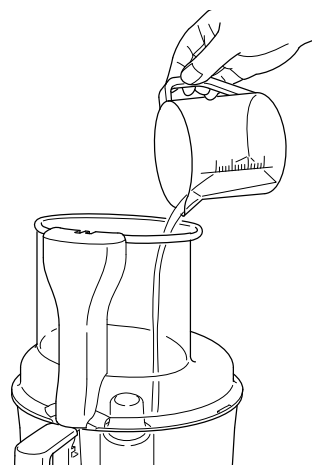
そのときは、様子を見ながら少しずつ粉を足してください。

生地がプラスチック刃に巻きつく状態での長時間の運転はおこなわないでください。

プラスチック刃が破損することがあります。

水分が少な過ぎる場合、生地がソボロ状になってしまいます。

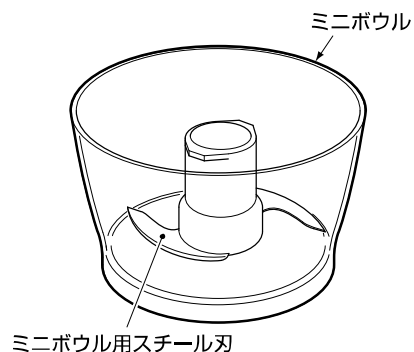
そのときは、様子を見ながら少しずつ水を足してください。



付属品、オプション部品の使いかた

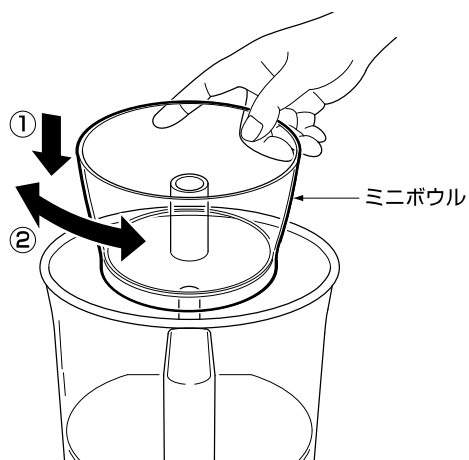
ミニボウル、ミニボウル用スチール刃の使いかた

少量の食材を調理する場合にご使用ください。



1. 本体にボウルを取り付けてください

「スチール刃を使って調理する」の「2. ボウルを本体に取り付けてください」を参照してください。

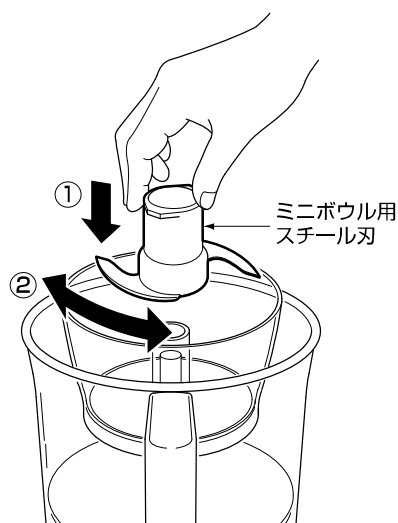


2. ミニボウルを取り付けてください

ミニボウルをモーター軸に差し込み、左右いずれかに回しながら、コトンと落ち込む位置まで押し下げてください。

3. ミニボウル用スチール刃を取り付けてください

ミニボウル用スチール刃をモーター軸に差し込み、左右いずれかに回しながら、コトンと落ち込む位置まで押し下げてください。



4. 材料をミニボウルに入れてください

1回に調理できる量は、ミニボウルの2/3位までです。

5. ボウルカバーを取り付けてください

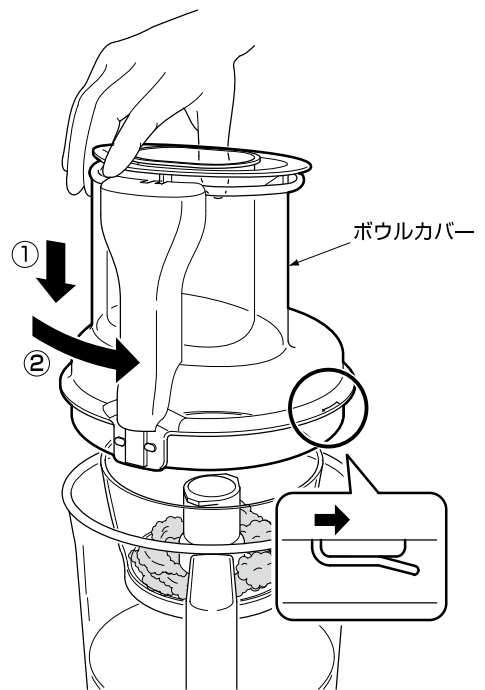
ボウルカバーをボウルの上に乗せてください。
ボウルカバーを図の②の向きに回し、ロックしてください。

お願い

ボウルカバーは、正しくしっかりと取り付けてください。

取り付けが悪いとスイッチが入りません。

FA/Fシリーズは、ボウルカバーの投入筒に押し棒(大)がセットされていないとスイッチが入りません。



6. 専用コンセントに、電源プラグを差し込んでください

7. 調理をおこなってください

「スチール刃を使って調理する」の「7. 調理をおこなってください」を参照してください。

メモ

材料の追加や調味料の添加は、押し棒を抜いて、投入筒より入れてください。
液体物を処理するときは、0.4L 以内で処理してください。

8. コンセントから電源プラグを抜いてください

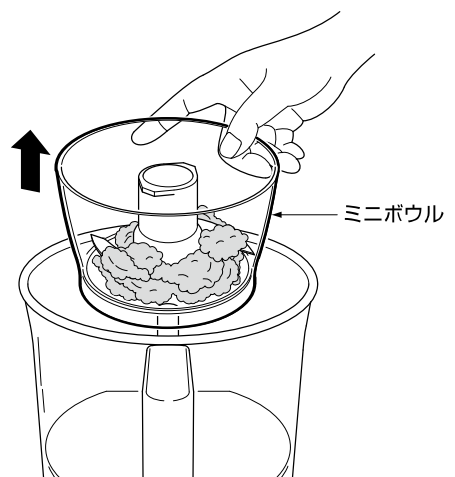
9. 食材を取り出してください

コンセントから電源プラグを抜いてください。

ボウルカバーのロックを外し、取り外します。

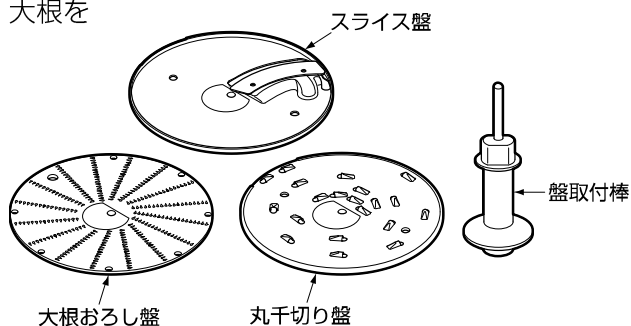
「スチール刃を使って調理する」の「9. 食材を取り出してください」を参照してください。

刃を付けたままで、ミニボウルを本体から外し、他の容器に調理物を取り出してください。
この際、付属のスパチュラをご利用ください。



スライス盤、丸千切り盤、大根おろし盤の使いかた

材料のスライスや丸千切りをしたり、大根をおろすときに使います。



1. 材料を準備してください

材料を準備してください。

スライス盤で調理できる材料

大根、人参、きゅうり、玉ねぎ、キャベツ、ピーマンなど。

※しょうが、さつまいもなど、切れにくい材料には使用しないでください。

丸千切り盤で調理できる材料

大根、人参、きゅうりなど。

※肉や魚など、切れにくい材料には使用しないでください。

準備した材料をあらかじめ切っておいてください。

スライス盤の場合

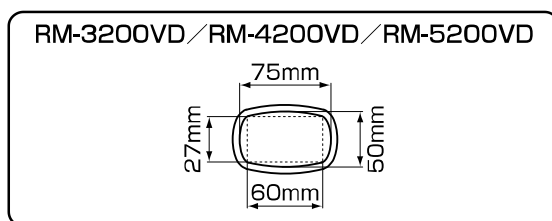
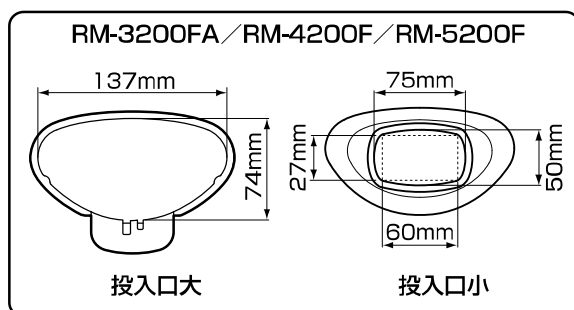
投入口に入る太さに切っておいてください。

丸千切り盤の場合

投入口に入る太さで、千切りの長さに切っておいてください。

入らないときは、2～4つ割りにしてください。

投入筒投入口の寸法

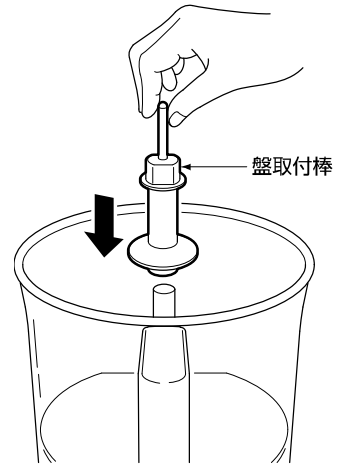


2. 本体にボウルを取り付けてください

「操作手順」の「2. ボウルを本体に取り付けてください」を参照してください。

3. 使用する盤を取り付けてください

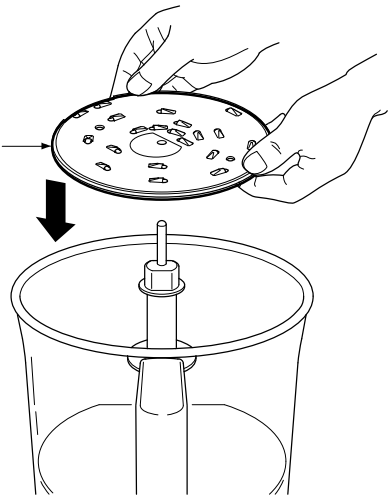
盤取付棒をモーター軸に差し込み、左右いずれかに回しながら、コトンと落ち込む位置まで押し下げてください。



刃の面を上向きにして盤を盤取付棒にしっかりとはめてください。

※ 盤取付棒の先端シャフトをボウルカバー内側の中心にある穴溝にしっかりとはめ込んでください。

丸千切り盤



4. ボウルカバーを取り付けてください

ボウルカバーをボウルの上に乗せてください。

※ 盤取付棒の先端シャフトをボウルカバー内側の中心にある穴溝にしっかりとはめ込んでください。

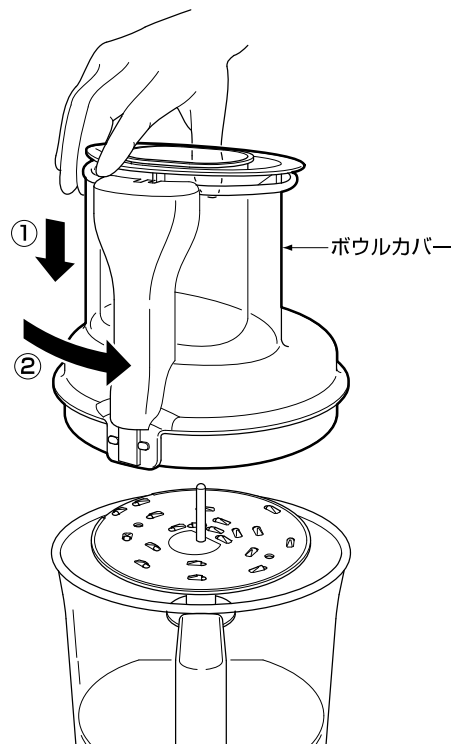
ボウルカバーを図の②の向きに回し、ロックしてください。

お願い

ボウルカバーは、正しくしっかりと取り付けてください。

取り付けが悪いとスイッチが入りません。

FA/Fシリーズは、ボウルカバーの投入筒に押し棒(大)がセットされていないとスイッチが入りません。



5. 専用コンセントに、電源プラグを差し込んでください

6. 調理をおこなってください

スライス盤の場合

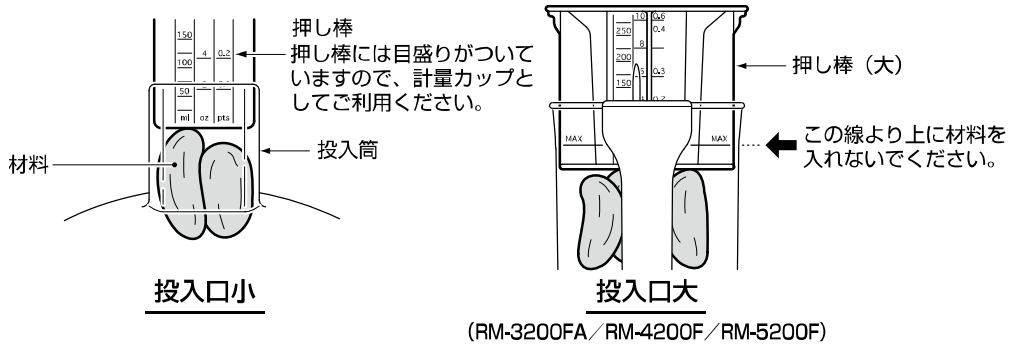
材料を投入筒へ入れ、押し棒で軽く押し込んでください。

※材料は盤の回転方向に寄せるように投入口に入れてください。

「AUTO」スイッチを押し、材料を一定の力で押し込んでください。

※材料が短くなったら、必ず押し棒で押し込んでください。

押し棒（大）を本体から取り外すと安全スイッチがはたらいで回転が止まります。



調理が終われば、「STOP」スイッチを押して機械を止めてください。

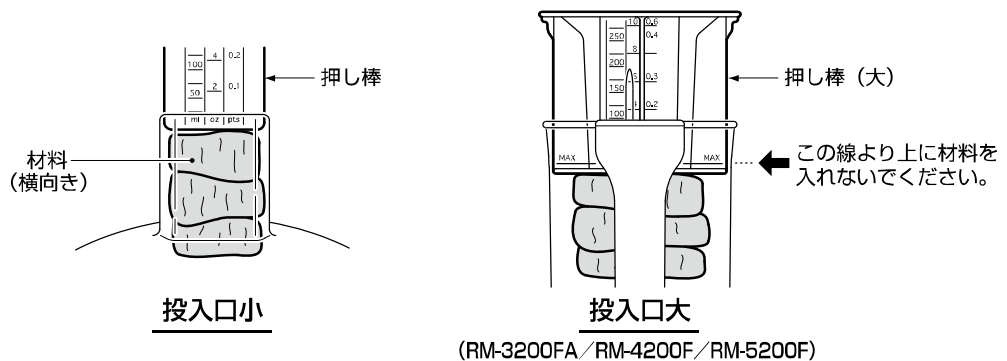
丸千切り盤の場合

材料を横向きに投入筒へ入れ、押し棒で軽く押し込んでください。

「AUTO」スイッチを押し、材料を一定の力で押し込んでください。

※材料が短くなったら危険です。必ず押し棒で押し込んでください。

押し棒（大）を本体から取り外すと安全スイッチがはたらいで回転が止まります。



調理が終われば、「STOP」スイッチを押して機械を止めてください。

7. コンセントから電源プラグを抜いてください

8. 食材を取り出してください

お願い

刃の部分は、直接触れないでください。

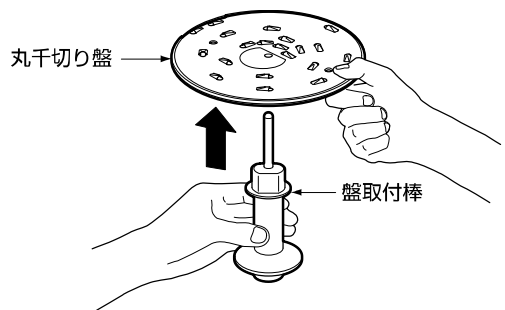
ボウルカバーのロックを外し、ボウルから取り外してください。

「スチール刃を使って調理する」の「9. 食材を取り出してください」を参照してください。

盤を付けたまま、盤取付棒を持ち、盤取付棒を抜いてください。



盤のフチを持ち、盤を盤取付棒から取り外してください。



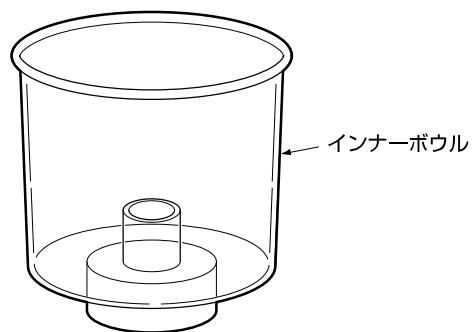
ボウルを本体から外し、他の容器に食材を取り出してください。
この際、付属のスパチュラをご利用ください。



インナーボウルの使いかた

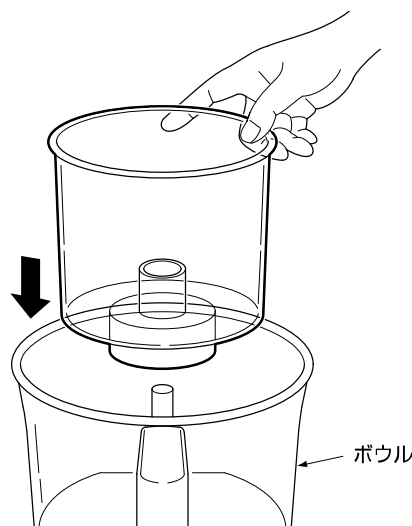
インナーボウルは盤を使用する際の専用ボウルです。

少量の材料を各盤にて調理する場合、インナーボウルをご使用になりますと、メインのボウルを取り外す必要がありません。



1. 本体にボウルを取り付けてください

「スチール刃を使って調理する」の「2. ボウルを本体に取り付けてください」を参照してください。



2. インナーボウルを取り付けてください

インナーボウルをモーター軸に差し込み、取り付けてください。

3. 使用する盤を取り付けてください

「スライス盤、丸千切り盤、大根おろし盤の使いかた」の「3. 使用する盤を取り付けてください」を参照してください。

4. ボウルカバーを取り付けてください

「スライス盤、丸千切り盤、大根おろし盤の使いかた」の「4. ボウルカバーを取り付けてください」を参照してください。

5. 専用コンセントに、電源プラグを差し込んでください

6. 調理をおこなってください

「スライス盤、丸千切り盤、大根おろし盤の使いかた」の「6. 調理をおこなってください」を参照してください。

7. コンセントから電源プラグを抜いてください

8. 食材を取り出してください

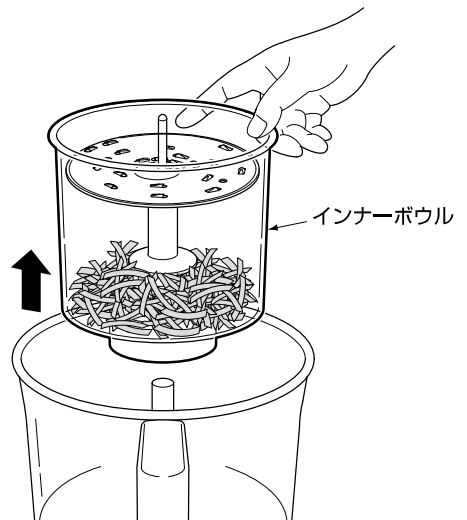
お願い

刃の部分は、直接触れないでください。

ボウルカバーのロックを外し、取り外してください。

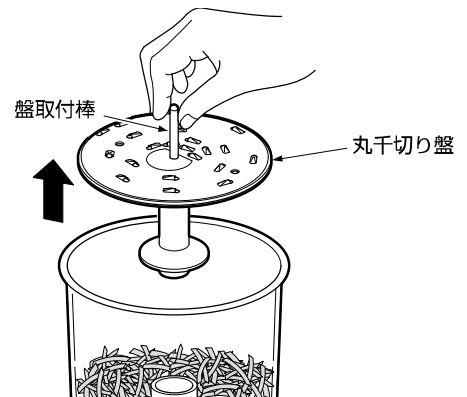
「スチール刃を使って調理する」の「9. 食材を取り出してください」を参照してください。

盤と盤取付棒を付けたままで、インナーボウルを外してください。



盤を付けたまま盤取付棒をインナーボウルから外してください。

盤のフチを持ち、盤を盤取付棒から取り外してください。

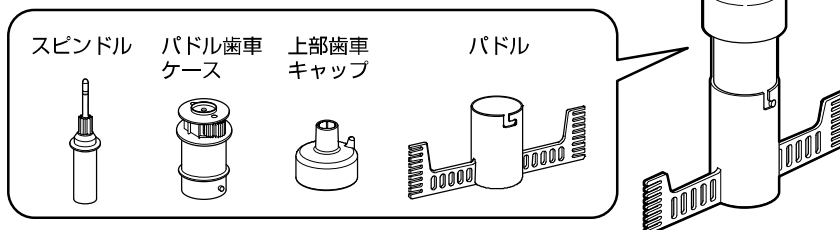


他の容器に食材を取り出してください。
この際、付属のスパチュラをご利用ください。



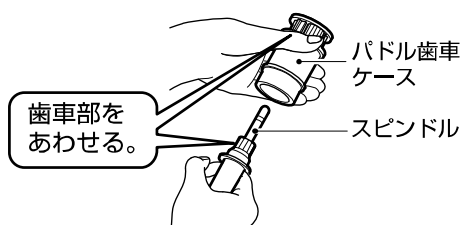
エッグビーターの使いかた

卵を使う料理などで、卵を泡立てるときに使います。

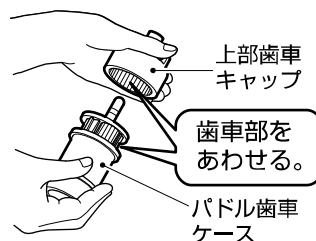


エッグビーターは4つの部品からできています。
ご使用前に以下の説明の通りに組み立ててください。

- ① パドル歯車ケースに、スピンドルを差し込んでください。



- ② パドル歯車ケースに、上部歯車キャップを取り付けてください。



- ③ パドルに、パドル歯車ケースを差し込んでからロックしてください。

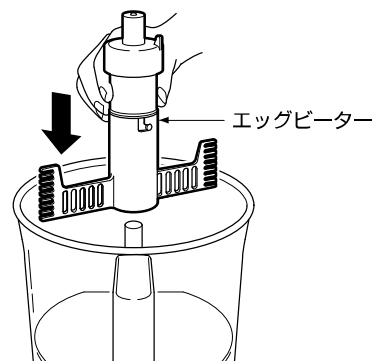


1. 本体にボウルを取り付けてください

「スチール刃を使って調理する」の「2. ボウルを本体に取り付けてください」を参照してください。

2. エッグビーターを取り付けてください

エッグビーターをモーター軸に差し込み、左右いずれかに回しながら、コトンと落ち込む位置まで押し下げてください。



3. 食材をボウルに入れてください

4. ボウルカバーを取り付けてください

「スチール刃を使って調理する」の「5. ボウルカバーを取り付けてください」を参照してください。

5. 専用コンセントに、電源プラグを差し込んでください

6. 調理をおこなってください

「スチール刃を使って調理する」の「7. 調理をおこなってください」を参照してください。

メモ

材料の追加や調味料の添加は、押し棒を抜いて、投入筒より入れてください。

7. コンセントから電源プラグを抜いてください

8. 食材を取り出してください

ボウルカバーのロックを外し、取り外してください。

「スチール刃を使って調理する」の「9. 食材を取り出してください」を参照してください。

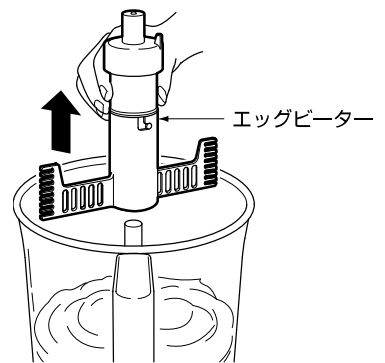
エッグビーターを取り外してください。

ボウルを本体から取り外し、他の容器に食材を取り出してください。

この際、付属のスパチュラをご利用ください。

お願い

エッグビーターをご使用後、洗浄するときは、パドル、上部歯車キャップ、パドル歯車ケース、スピンドルに分解してから洗浄してください。



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、必ず「お手入れ」をおこなってください

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。

⚠ 警告



本体に直接水をかけないこと
漏電、ショート、感電の原因になります。

⚠ 注意



ボウル内のスチール刃や盤、各ボウル、ボウルカバー、各押し棒など食材が接する部分は使用後、必ず除菌洗浄剤で洗浄すること
除菌洗浄しないと、付着した食材が腐敗し、雑菌が繁殖して健康障害の原因になります。

お願い

各ボウル、ボウルカバー、スチール刃、プラスチック刃、ミニボウル用スチール刃、エッグビーター、各押し棒、盤取付棒を洗浄するときは、食器洗浄機や食器消毒保管庫などを使用する場合は、85℃以下でおこなってください。

高温洗浄すると変形したり、変色したりする恐れがあります。

洗浄や清掃をするときは、かたいタワシなどでこすらないでください。

キズがつく恐れがあります。

洗浄後、本機を保管される場合は、各部品をアルコール除菌剤で除菌してください。

次亜塩素酸ソーダを含む除菌剤や電解酸性水、オゾン水は、使用しないでください。

部品の劣化、および変色の原因になります。

清掃をするとき、クレンザー、酸類、アルカリ性洗剤、ベンジン、ガソリン、シンナーなどは使用しないでください。

傷がついたり、破損の原因になります。

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、オゾン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、十分すすいでから速やかに水気を切り、完全に乾燥させてください。

塩素系の洗剤や電解酸性水、オゾン水などに、漬け置きますと、錆および腐食の原因になります。

除菌洗浄をおこなう際の洗浄剤は、厨房設備および調理器具用のものを使用し、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。

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。

「FMI 除菌洗浄剤」をご購入の場合は、弊社(株式会社 エフ・エム・アイ)または納入代理店へご連絡ください。

各ボウル、ボウルカバー、スチール刃、プラスチック刃、各押し棒、各種盤の洗浄

⚠ 警告



スチール刃、各種盤の刃は、直接触れないこと
刃の部分に触れた場合、ケガの原因になります。

⚠ 注意



お手入れのときは、スチール刃や各種盤を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
泡で刃の部分が見えなくなり、誤って刃に触れると、ケガの原因になります。

1. コンセントから電源プラグを抜いてください

2. 本体からボウルカバー、ボウル(ミニボウル、インナーボウル)、スチール刃、プラスチック刃、各押し棒を取り外してすすぎ洗いしてください

ボウルカバーから各押し棒を取り外してください。

ボウルは反時計方向に止まる場所まで回して本体から取り外してください。

ボウル内に食材が残っている場合は、取り出してください。

ボウル内からスチール刃、またはプラスチック刃を取り出してください。

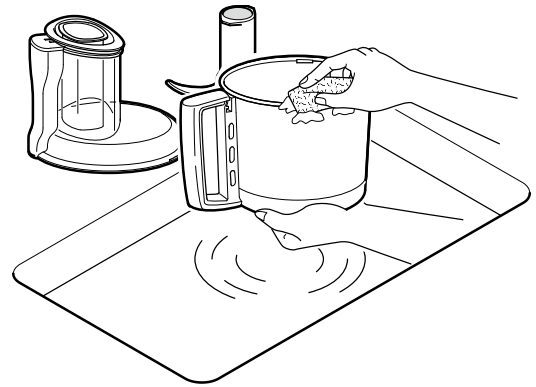
ミニボウル、またはインナーボウルをお使いの場合は、ボウル内からミニボウル、ミニボウル用スチール刃、インナーボウルを取り出してください。

水、または温水を流しながら、各部品に付着した食材をすすぎ流してください。

3. ボウルカバー、ボウル(ミニボウル、インナーボウル)、スチール刃、プラスチック刃、各押し棒を洗浄してください

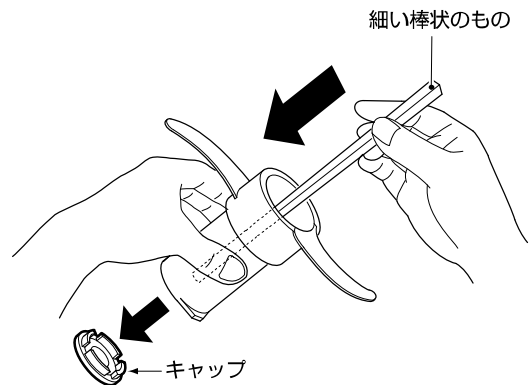
シンクなどにぬるま湯を入れ、定められた使用濃度の分量の除菌洗浄剤を入れて溶かしてください。

取り外した各部品は、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。

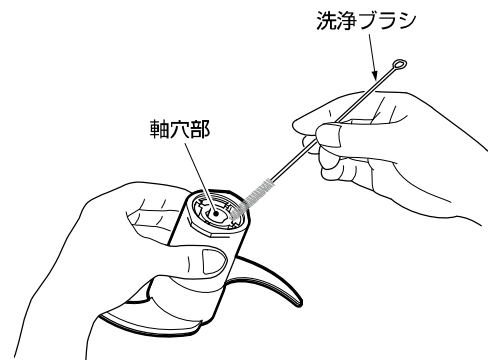


スチール刃やプラスチック刃のキャップを取り外して軸穴部を洗浄してください。

お手持ちの細い棒状のもので、スチール刃、またはプラスチック刃の底から軸穴内部よりキャップをゆっくり押し外してください。



軸穴内部、およびキャップに付着した食材は、除菌洗浄剤を溶かしたぬるま湯の中で付属の洗浄ブラシを使ってきれいに取り除いてください。



お願い

スチール刃や各種盤の洗浄はすみやかにおこない、洗浄液や水、お湯に10分以上浸けたままにしないでください。

浸け置きをしますと、金属部分が錆びる原因になります。

洗浄した各部品は、きれいな水、またはお湯で洗剤成分が残らないように充分すすぎ洗いをしてください。

4. 各部品は、すみやかに乾いた清潔な布などで水分を拭き取り、充分空気乾燥させてください

5. アルコール除菌剤をしみ込ませた布などで拭いて除菌してください

お願い

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。

保管される場合は、乾燥した場所に保管してください。

本体の清掃

警告



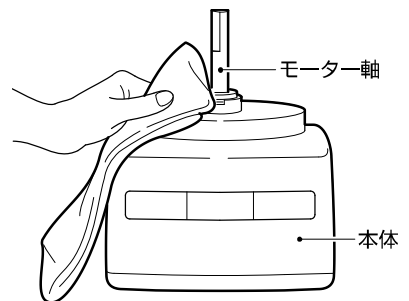
本体に直接水をかけないこと
漏電、ショート、感電の原因になります。

1. コンセントから電源プラグを抜いてください

2. 本体は、中性洗剤を入れたぬるま湯で布巾を絞り、付着した食材をきれいに拭き取ってください

お願い

クレンザー、酸類、ベンジン、ガソリン、シンナーなどは使用しないでください。
キズが付いたり、破損の原因になります。



3. 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空気乾燥させてください
4. アルコール除菌剤をしみ込ませた布などで拭いて除菌してください

お願い

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。

保管される場合は、乾燥した場所に保管してください。

ボウルに食材の強いニオイが付いたとき

ボウルに食材の強いニオイが付いたときは、以下の方法でお手入れしますと、ニオイを抑えることができます。

1. ボウルを食器用中性洗剤でよく洗い、水ですすいでください
2. ボウルが充分浸かるくらいの深さの容器に水を入れ、食器用中性洗剤を適量入れて、その中にボウルを一晩浸けておいてください
水は、ボウルが充分浸かる程度の量を入れてください。
3. 翌日、もう1度食器用中性洗剤で洗い、水できれいにすすぎ洗いした後、充分に乾燥させてください

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「STOP」スイッチを押して機械を止め、コンセントから電源プラグを抜いて、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、状況(できるだけ詳しく)をお知らせください。

状 態	確認 / 症状	手 当
「AUTO」スイッチ、または「PLUSE」スイッチを押してもモーターが回らない。	コンセントから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、専用コンセントに、電源プラグを差し込んでください。
	停電ではありませんか？	通電するのを待ってください。
	ボウル、ボウルカバー、各押し棒は正しく取り付けられていますか？	ボウル、ボウルカバー、各押し棒を取り付けてください。
	モーター保護装置が動作している？	モーターが冷めるまで、コンセントから電源プラグを抜いてしばらく放置してください。
	操作スイッチの故障の可能性が あります。	お買上げ店へ連絡してください。
ボウルあたりから異常音が発生する。	丈夫なところに設定していますか？	水平で平らな場所、丈夫なところで使用してください。
	使用している場所が悪く、ガタついていませんか？	
	ボウルカバー、ボウル、スチール刃、またはプラスチック刃は正しくセットされていますか？	ボウルカバー、ボウル、スチール刃、またはプラスチック刃は正しくセットしてください。 インナーボウルやミニボウル、盤をご使用の場合は、インナーボウル、ミニボウル、盤が正しくセットされているか確認してください。
モーターから異常音が発生する。 回転振動が大きい。	モーター不良の可能性が あります。	お買上げ店へ連絡してください。
	モーター軸受部の不良の 可能性があります。	

状 態	確認 / 症状	手 当
調理中に「STOP」スイッチを押しても、モーターが回転し続ける。	スイッチの故障の可能性があります。	お買上げ店へ連絡してください。
「PLUSE」スイッチから指を離しても、カッターが回転し続ける。	スイッチの故障の可能性があります。	お買上げ店へ連絡してください。
食材が漏れる	食材を入れすぎていませんか？	1度にたくさんの食材をいれないでください。
回転ムラがある	—	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。
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。

電源プラグの点検(年に1～2回の点検)

次の項目を点検してください。

電源プラグが、専用のコンセントに差し込まれていますか？

他の機器との共用を中止し、専用のコンセントを用意してください。

電源プラグや電源コードに異常な発熱や破損、重いものが乗ったり、挟み込まれていませんか？

異常の場合は、すぐにお買上げ店へ修理を依頼してください。

電源プラグの刃と刃の取り付け面、コンセントにほこりがついていませんか？

ほこりがついていている場合は清掃して取り払ってください。

仕様

品名		ロボクーブ フードプロセッサー	
型式		RM-3200FA	RM-3200VD
外形寸法		幅190・奥行232・高さ400mm (突起物を含む幅204・奥行268mm)	幅190・奥行232・高さ384mm (突起物を含む幅204・奥行268mm)
電源		100V 50 / 60Hz	
電流		7.0A (20分定格)	
消費電力		550W	
回転数		50Hz : 1500rpm 60Hz : 1800rpm (無負荷時)	
安全装置		蓋安全装置、モーター保護装置	
材質	本体	ポリカーボネイト	
	ボウル	トライタン	
ボウル	本体	φ165mm	
	ボウル	113mm	
	ボウルカバー	132mm	
	カッター	400g	
スチール刃	直径	φ160mm	
	高さ	85mm	
ボウル容量		2.6L	
液体物処理量		0.7L	
ミニボウル	ボウル外径	φ154mm	
	ボウル内深さ	80mm	
	ボウル高さ	97mm	
	ボウル容量	1.0L	
	液体物処理量	0.4L	
	質量	255g (ミニボウル用スチール刃 含む)	
インナーボウル	ボウル外径	φ168mm	—
	ボウル内深さ	115mm	—
	ボウル高さ	118mm	—
	ボウル容量	2.1L	—
	質量	245g	—
質量		6.6kg (本体 5.5kg + ボウル、スチール刃 1.1kg)	6.5kg (本体 5.5kg + ボウル、スチール刃 1.0kg)
電源コード		1.8m	

※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。

品 名		ロボクーブ フードプロセッサー	
型 式		RM-4200F	RM-4200VD
外 形 寸 法		幅215・奥行260・高さ432mm (突起物を含む奥行275mm)	幅215・奥行260・高さ415mm (突起物を含む奥行275mm)
電 源		100V 50 / 60Hz	
電 流		8.5A (20分定格)	
消 費 電 力		650W	
回 転 数		50Hz : 1500rpm 60Hz : 1800rpm (無負荷時)	
安 全 装 置		蓋安全装置、モーター保護装置	
材 質	本 体	ポリカーボネイト	
	ボ ウ ル	トライタン	
ボ ウ ル	本 体	φ185mm	
	ボ ウ ル	113mm	
	ボウルカバー	140mm	
	カ ッ タ ー	520g	
スチール刃	直 径	φ180mm	
	高 さ	95mm	
ボ ウ ル 容 量		3.0L	
液 体 物 処 理 量		0.9L	
ミ ニ ボ ウ ル	ボウル外径	φ154mm	
	ボウル内深さ	80mm	
	ボウル高さ	97mm	
	ボウル容量	1.0L	
	液体物処理量	0.4L	
	質 量	255g (ミニボウル用スチール刃 含む)	
イ ン ナ ー ボ ウ ル	ボウル外径	φ172mm	—
	ボウル内深さ	133mm	—
	ボウル高さ	145mm	—
	ボウル容量	2.5L	—
	質 量	245g	—
質 量		7.9kg (本体 6.6kg + ボウル、スチール刃 1.3kg)	7.8kg (本体 6.6kg + ボウル、スチール刃 1.2kg)
電 源 コ ー ド		1.8m	

※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。

品 名		ロボクーブ フードプロセッサー	
型 式		RM-5200F	RM-5200VD
外 形 寸 法		幅215・奥行260・高さ453mm (突起物を含む奥行275mm)	幅215・奥行260・高さ435mm (突起物を含む奥行275mm)
電 源		100V 50 / 60Hz	
電 流		9.0A (20分定格)	
消 費 電 力		700W	
回 転 数		50Hz : 1500rpm 60Hz : 1800rpm (無負荷時)	
安 全 装 置		蓋安全装置、モーター保護装置	
材 質	本 体	ポリカーボネイト	
	ボ ウ ル	トライタン	
ボ ウ ル	本 体	φ185mm	
	ボ ウ ル	130mm	
	ボウルカバー	160mm	
	カ ッ タ ー	560g	
スチール刃	直 径	φ180mm	
	高 さ	115mm	
ボ ウ ル 容 量		3.6L	
液 体 物 処 理 量		1.0L	
ミ ニ ボ ウ ル	ボウル外径	φ154mm	
	ボウル内深さ	80mm	
	ボウル高さ	97mm	
	ボウル容量	1.0L	
	液体物処理量	0.4L	
	質 量	255g (ミニボウル用スチール刃 含む)	
イ ン ナ ー ボ ウ ル	ボウル外径	φ172mm	—
	ボウル内深さ	133mm	—
	ボウル高さ	164mm	—
	ボウル容量	2.5L	—
	質 量	260g	—
質 量		8.0kg (本体 6.6kg + ボウル、スチール刃 1.4kg)	7.8kg (本体 6.6kg + ボウル、スチール刃 1.2kg)
電 源 コ ー ド		1.8m	

※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。

保証書(別添付)について

保証書の内容をよくお読みのうえ、必要事項を必ずご記入ください。

保証書から返信ハガキを切取っていただき、保証書は紛失にご注意され、お客様にて大切に保管してください。

返信ハガキは商品ご購入後、1か月以内にご返信ください。

消耗部品

本商品の消耗部品は以下のものになります。

スチール刃	プラスチック刃
ミニボウル用スチール刃	エッグビーター
各種盤	オイルシール
ボウル	ボウルカバー
インナーボウル	ミニボウル
スパチュラ	洗浄ブラシ

補修用性能部品の保有期間

補修用性能部品とは、本商品の性能を維持するために必要な部品です。

弊社では、本商品の補修用性能部品の保有期間は、販売打ち切り後8年とさせていただきます。

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：〒983-0039 仙台市宮城野区新田東1丁目15番6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/>

202110PI'