

取扱説明書

〈保証書付〉裏表紙について

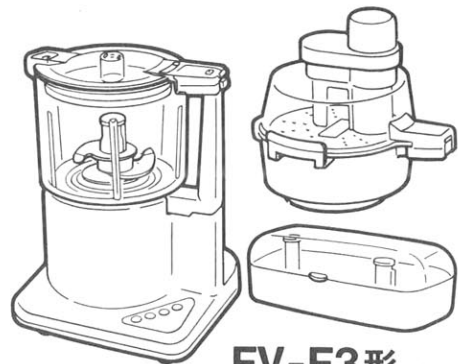
日立クッキングカッター

家庭用

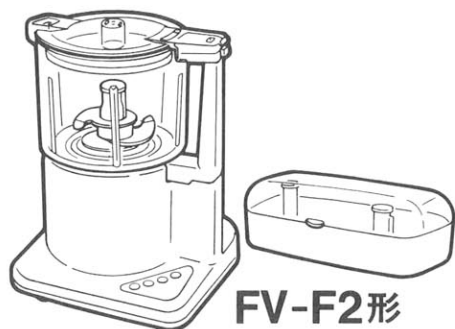
FV-F3形
FV-F2形

HITACHI

- この取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。
- お読みになったあとは、ご相談窓口一覧表とともに大切に保存してください。



FV-F3形



FV-F2形

も く じ

| | |
|--------------------------------|------|
| 安全のため必ずお守りください | 1 |
| お使いいただく前に | 2 |
| 各部のなまえ | 3~4 |
| カッターとスイッチの使いかた | 5~6 |
| 使いかた | |
| みじん切りカッター・おろしカッター・ ドリンクカッター | 7~8 |
| スライスカッター | 9~10 |
| 上手に使うポイント | 11 |
| お手入れ | 12 |
| 「故障かな?」と思ったら | 13 |
| 仕様 | 13 |
| アフターサービスと保証 | 14 |
| 保証書 | 裏表紙 |

安全のため必ずお守りください

●ここに示した注意事項は、危害や損傷を未然に防止するために重要な内容ですので、必ず守ってください。

| | | | |
|-----------|--------------------------------|-----------|---------------------------|
| 警告 | 人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。 | 禁止 | ○記号は、「禁止」(しないでください)を示します。 |
| 注意 | 人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。 | 強制 | ●記号は、「強制」(必ずしてください)を示します。 |

| 警告 | |
|---|--|
| 修理技術者以外は、絶対に分解したり修理をおこなわない 発火・異常動作によるけがの原因 | 運転中にふたを開けたり、容器や投入口の中に指・スプーン・はしなど、調理材料以外のものを入れない けがの原因 |
| 本体を水につけたり、水をかけたりしない 感電・ショートの原因 | カッターに直接手を触れない 鋭利なため、けがの原因 |
| 子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない 感電・やけど・けがの原因 | |

| 注意 | |
|--|---|
| プラグを抜くときは、コードを持たずに必ずプラグ部分を持って引き抜く 感電・ショート・発火の原因 | 交流100V以外の電源は使用しない 感電・火災の原因 |
| スイッチの「切」を確かめてからプラグを抜き差しする けがの原因 | 不安定な場所で使用しない けがの原因 |
| 容器から調理材料を取り出すときは、へらなどの器具でおこなう けがの原因 | 60°C以上の熱い材料を容器に入れない ふきこぼれによるやけど・容器割れによるけがの原因 |
| コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない 感電・ショート・発火の原因 | 運転中に移動させない けがの原因 |
| 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、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない 感電・火災の原因 | 使用時以外は、プラグをコンセントから抜く 絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因 |
| | 部品の取り付け・取りはずしやお手入れをするときは、スイッチを切りプラグを抜く けがの原因 |

●直射日光のあたるところや火の近く、水や油のかかりやすいところでは使用しないでください。変形・変色・故障の原因になります。

●たこ足配線はしないでください。分岐コンセント部分の過熱による火災・感電・ショートの原因になります。

お使いいただく前に 部品の着脱は、次の要領でおこなってください。

容器

(はずしかた)
本体を押さえ、容器を矢印の方向に回して持ち上げる。




(つけかた)
容器を本体にのせ、矢印方向に回す。



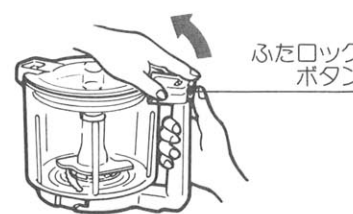
ふた

(つけかた)
①注ぎ口側を合わせ、
②ハンドル側に倒し、カチッと音がするまで押す。



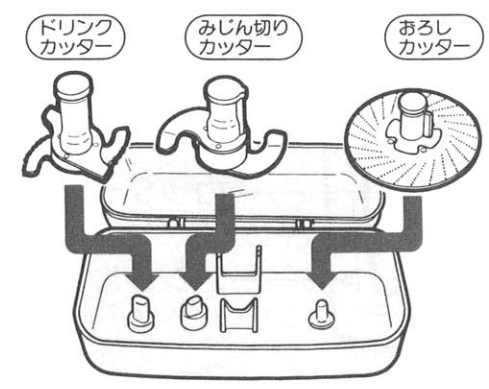
★注ぎ口側を合わせてからハンドル側を固定しないとふたがしまりません。

(はずしかた)
ふたロックボタンを押しながらふたを持ち上げる。

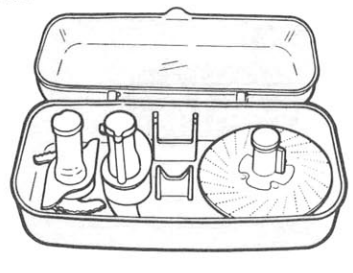


カッター

ドリンクカッター みじん切りカッター おろしカッター



収納後



スライスカッター FV-F3形のみ

[スライサーふたの] はずしかた
フックを手前に引くようにする。



[スライサーふたを容器につけるとき]
注ぎ口側を合わせ、ハンドル側に倒し、カチッと音がするまで押す。

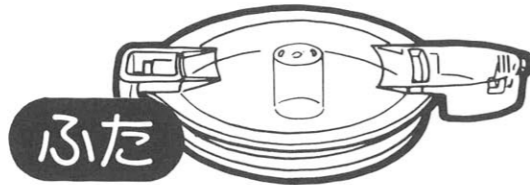


収納のしかた



★カッターは鋭利で危険です。ケースの持ち運び、カッターの取り扱いに十分ご注意ください。

各部のなまえ



ふた



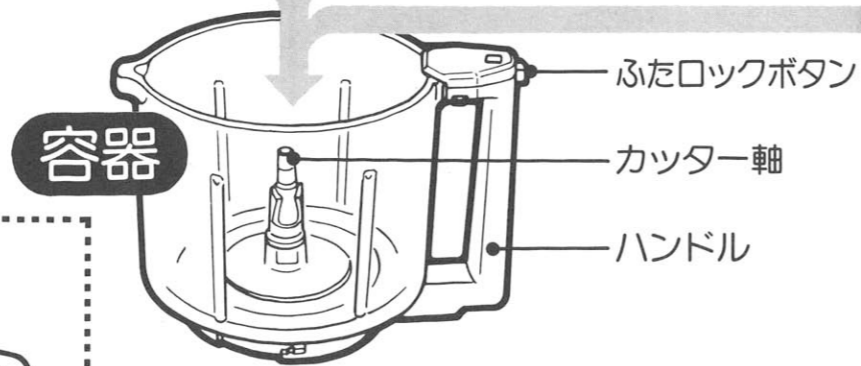
おろし
カッター



みじん切り
カッター



ドリンク
カッター

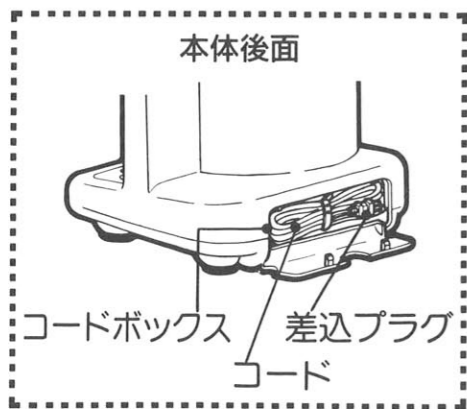


容器

ふたロックボタン

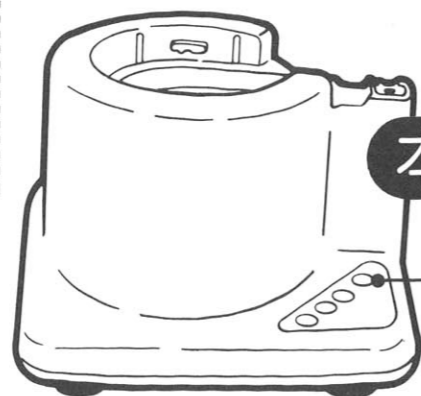
カッター軸

ハンドル



本体後面

コードボックス
差込プラグ
コード

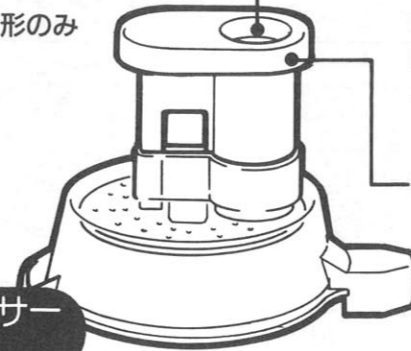


本体

スイッチ部

スライサー

★FV-F3形のみ



スライサー
ふた

投入口

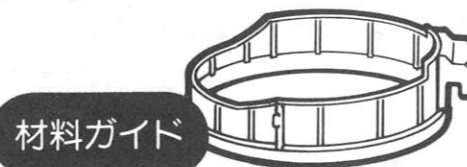
きゅうり・セロリ
など細いものを切
るときに使用します。

押し込みプレート

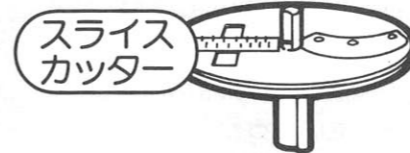


押し棒

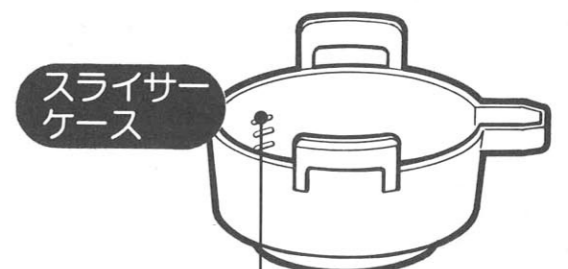
投入口に材料を入
れたときに使用しま
す。



材料ガイド



スライス
カッター



スライサー
ケース

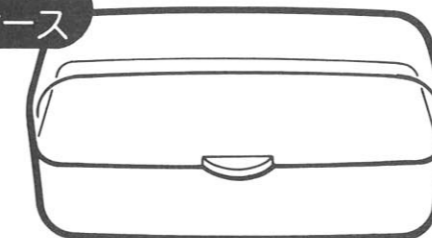
約600mlまではかれます。
(100mlごとに目盛りつき)

FV-F2形をお求めの方に

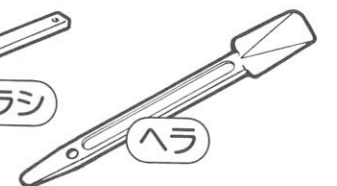
スライサー用の部品は、サービスパーツとして別にお求めいただけます。お買い上げの販売店にご相談ください。

付属品

カッター
収納ケース



ブラシ



ヘラ



クッキングブック

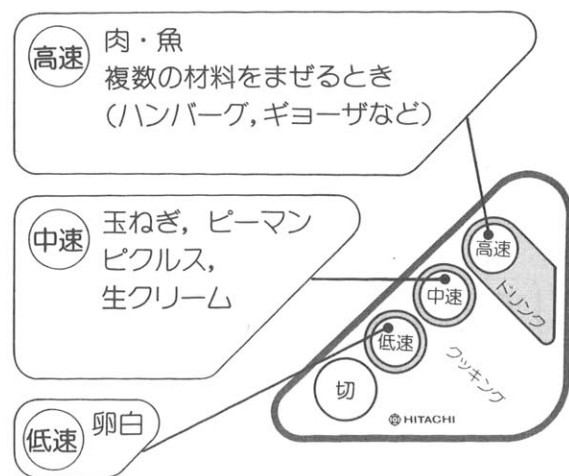
カッターとスイッチの使いかた

きざむ する 泡立て みじん切りカッター



- 玉ねぎのみじん切り
- ハンバーグのたね作り
- 魚のすり身
- 生クリームや卵白の泡立て

使うスイッチは

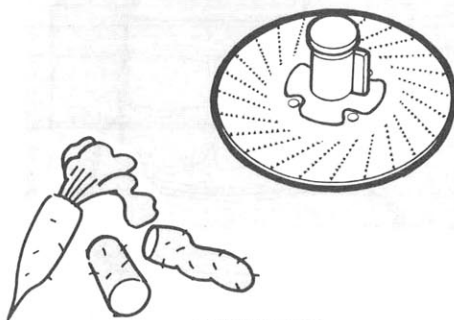


材料の最大量は

- 肉：300g
- 魚：300g
- 生クリーム：200ml
- にんじん：250g
- 玉ねぎ：250g
- 卵白：5個

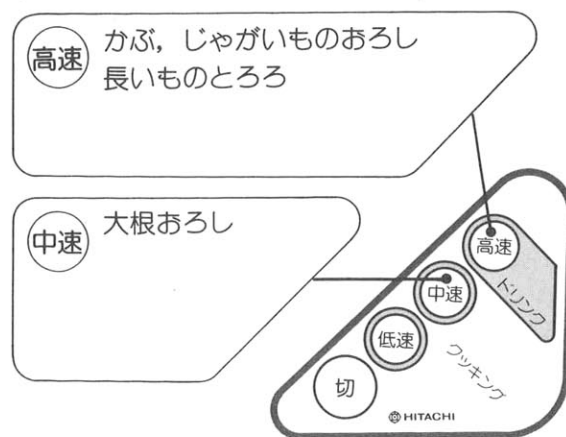
肉や魚は、皮、骨、筋を取り除き、2～3cm角に切ります。
野菜は、2～3cm角に切ります。

おろす おろしカッター



- 大根おろし
- 長いもとろろ

使うスイッチは

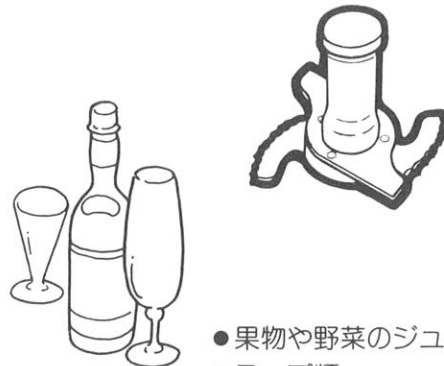


材料の最大量は

- 大根：200g
- 長いも：200g
- じゃがいも：200g
- かぶ：200g

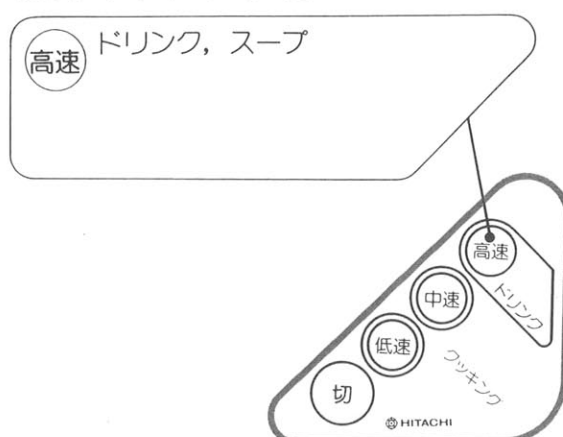
材料は皮をむき、2～3cm角に切ります。

かくはん ドリンクカッター



- 果物や野菜のジュース
- スープ類

使うスイッチは



材料の最大量は

- りんご：300g
- バナナ：200g
- みかん：300g
- にんじん：200g

果物は、皮、芯、種を取り除き、小房に分けたり、2～3cm角に切ります。
水など液分を加える場合は、700mlまでにしてください。

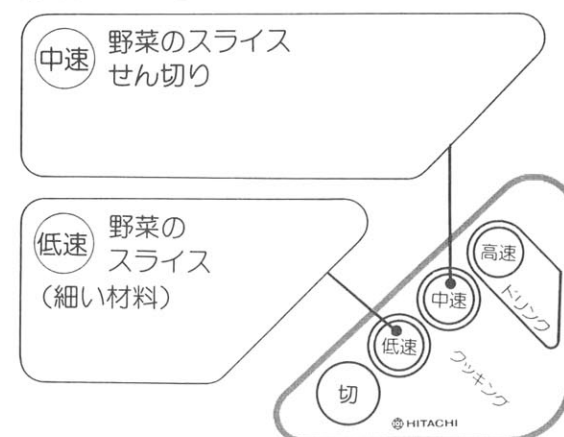
スライス せん切り スライスカッター

FV-F3形のみ



- 玉ねぎ、じゃがいも、きゅうり
など野菜のスライス
- キャベツ、大根、にんじんのせん切り

使うスイッチは



材料の最大量は

- 玉ねぎ：100g
- じゃがいも：100g
- きゅうり：長さ7～8cm
- キャベツ：100g
- 大根：100g
- にんじん：100g

投入口に入る大きさ、材料ガイドに合った大きさに切ります。

使いかた (みじん切りカッター・おろしカッター・ドリンクカッター)

1 カッターを取りつける

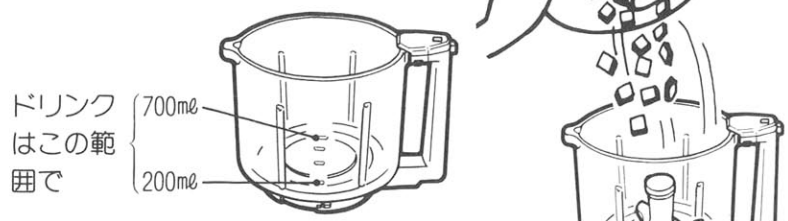
- カッター軸の奥までしっかりと差し込む。



調理するものに合ったカッターを使ってください。

2 材料を入れる

- 材料の準備は5～6ページとクッキングブックを参考にする。



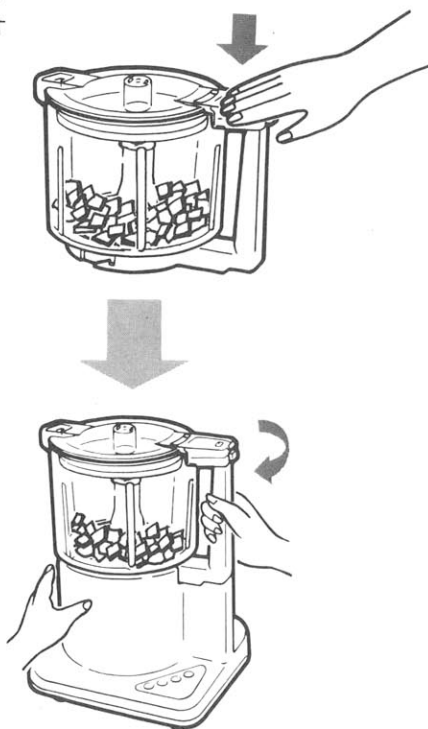
1回に調理できる最大量以上の材料を入れないでください。
一度にたくさん調理するときは、何回かに分けておこなってください。

⚠ 注意

60℃以上の熱い材料を容器に入れない
ふきこぼれによるやけど・容器割れによるけがの原因

3 ふたをして容器を本体にセットする

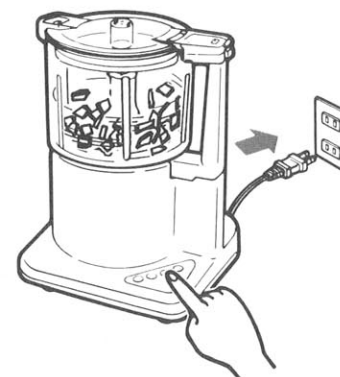
- 2ページのふたのつけかたに従ってセットする。



ふた・本体が正しくセットされていないとスイッチが入りません。

4 プラグを差し込んで、スイッチを入れる

- 短時間でできるので、でき具合を見ながら運転する。
- 調理物が容器のふちについたらいったんスイッチを切り、ヘラなどでかき落として再びスイッチを押す。



スイッチを切り換えるときはいったん(切)スイッチを押してください。

空運転はしないでください。
故障の原因になります。

カッターは断続的に回転します。これはマイコンがモーターの回転をコントロールしているためで故障ではありません。

運転中に回転が止まったときは

うなり音がしているときは

1. (切)スイッチを押して材料を減らし
2. 再びスイッチを入れて運転する。

うなり音がしていないときは

1. (切)スイッチを押して約10分モーターを休ませる。
※モーターの保護装置が働いていますので、すぐにスイッチを入れても運転しません。
2. 材料を減らし、再びスイッチを入れて運転する。

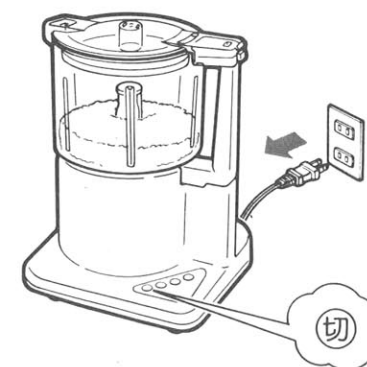
運転中、本体が少しずつ移動する場合

本体底部のゴム足についている油やほこり、使用する台についている油や水をふきとる。

※テーブルクロスなどの上で運転すると、本体が少しずつ移動することがあります。このようなときは、本体を押さえながら運転してください。

5 (切)スイッチを押して調理物を取り出す

- ①プラグをコンセントから抜く。
- ②本体から容器をはずす。
- ③カッターを取り出す。
- ④調理物をヘラなどで取り出す。



カッターの回転が完全に止まるまでは、本体から容器をはずさないでください。

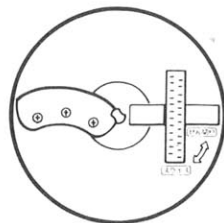
調理物を取り出す前に、カッターを必ず取り出してください。

調理後はできるだけ早くお手入れしてください。

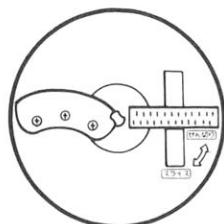
使いかた(スライスカッター)

材料の切りかたに合わせて、刃の位置を変えてください。
刃に十分注意して必ず軸部を持ってください。

スライスするとき

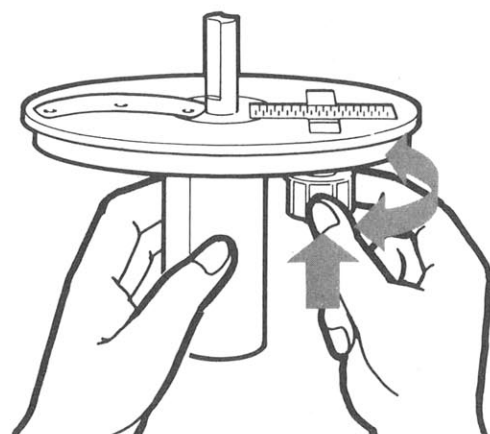


せん切りするとき



★キャベツをせん切りするとき
は、刃をスライスするときの
位置にします。

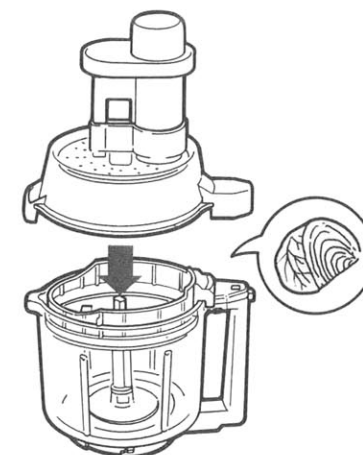
操作は



軸部を持って、裏面のつまみを押し上げながら回して
位置を合わせます。

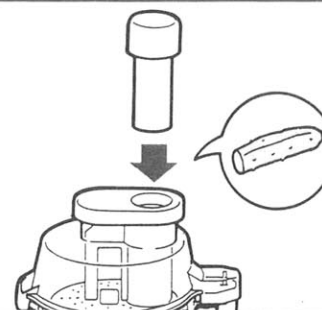
3 材料を入れる

- 材料の切り口を下にし
てスライスカッターの
上におせ、スライサー
ふたをする。



スライサーふたが閉まらない
ときは材料を減らします。

細かい材料の場合
スライサーふたをセ
ットして投入口に材
料を入れ、押し棒を
使います。

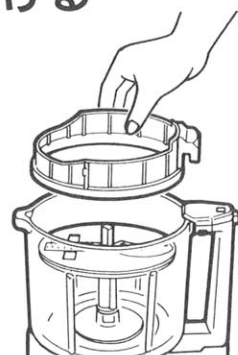


1 スライスカッターを取りつける

- カッター軸の奥までし
っかり差し込む。



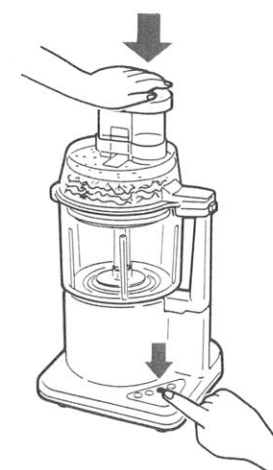
2 材料ガイドを取りつける



材料ガイドは、材料の大きさ
の目安としてもお使いいた
だけます。

4 プラグを差し込み、押し込みプレートを押しながらスイッチを入れる

- 5～6ページとフッキ
ングブックを参考に、
スイッチを選ぶ。
- 細かい材料の場合は、押
し棒を押しながらスイ
ッチを入れる。



投入口に入れた材料を押す
ときは、押し棒以外(指やスプ
ーン等)は使わないでくださ
い。

5 ⑤スイッチを押して調理物を取り出す

- ①プラグを抜く。
- ②材料ガイド・カッター
を取り出す。
- ③調理物をヘラなどで取
り出す。



調理が終わったらすぐに、スイ
ッチを切ってください。

上手に使うポイント

材料は……



- 皮をむき、2~3cm角に切ります。
(スライスカッターの場合は投入口に入る大きさ、材料ガイドに合った大きさにする。)
- ハンバーグやぎょうざのたねなど、何種類かの材料を一度に調理する場合は、軽い材料を下に、重い材料を上に入れて入れると、むらなくきれいに混ざります。
- アクの強い材料は切ったあと水にさらしたり、(じゃがいも)酢水にさらす(長いも)と変色が防げます。

固い材料は調理しないで

- 冷凍食品、筋肉、大豆などの乾物類、キャベツの芯など、固い材料はカッターをいためますので、調理しないでください。

熱いものはさましてから

- 必ず、60℃以下にさましたものを使ってください。

⚠ 注意

60℃以上の熱い材料を容器に入れない
ふきこぼれによるやけど・容器割れによるけがの原因

氷は……

- 氷だけを入れるとカッターをいためます。必ず、牛乳や水を一緒に入れてください。

1回にできる最大量を守りましょう

- 材料の最大量は5~6ページ、とクッキングブック5~6ページをご覧ください。
最大量以上調理するときは、何回かに分けてください。

スライスするときは

- 強く押すと厚め、弱く押すと薄めにスライスできます。
材料の固さによって押し具合を加減しましょう。

できあがり具合を見ながら

- 短時間でできるものは、少し早めにスイッチを切り、できあがりを見ながら再びスイッチを押してください。

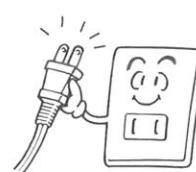
みじん切りは作り置きをすると便利です

- 玉ねぎのみじん切りなどよく使うものは、たくさん作って冷蔵庫や冷凍庫に保存しておきましょう。
例えば焼き鮭、たらこなどみじん切りカッターで切って、少量ずつラップして冷凍しておく、おにぎりの具としていつでも使えます。
また、スライスカッターで玉ねぎを切り、こがさないように炒め、ラップして冷凍しておく、オニオンスープやオニオングラタンに便利です。



お手入れ

- ▶プラグを抜いてからおこなってください。

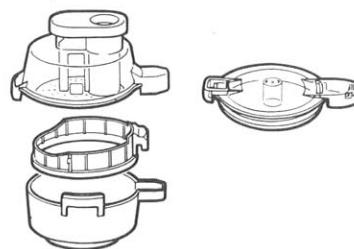


- ▶台所用中性洗剤をお使いください。ベンジンやシンナー類、みがき粉やたわし類は表面を傷つける原因になります。



容器・ふた・スライサーふた・材料ガイド・スライサーケース

- スポンジなどのやわらかいもので洗い、洗ったあとは水気をよくふきとる。



容器のつけおき洗いは軸受部の故障の原因になりますのでおやめください。

本体

- 固く絞ったふきんでふきとる。



⚠ 警告

水につけたり、水をかけたりしない
感電・ショートの原因

カッター

- ブラシなどですみずみまできれいに洗い、洗ったあとは水気をよくふきとる。



必ずつまみ・軸部を持って!

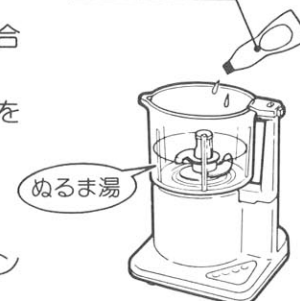
⚠ 警告

カッターに直接手を触れない
鋭利なためけがの原因

- みじん切りカッター・ドリンクカッターを油や脂肪分の多いメニューで使って汚れがひどいときは、次の手順でお手入れをしてください。

1. カッターをつけたまま、容器に約1/3までぬるま湯を入れる。
2. 台所用中性洗剤を2~3滴加えてふたをし、それぞれカッターに合わせてスイッチを入れ、約30秒運転する。
3. 終わったらカッターを取り出してぬるま湯を捨て、容器とカッターをよく洗う。

台所用中性洗剤



ぬるま湯

- 魚や肉を調理して臭いが残ったときは

カッターをつけたまま容器に約1/3までぬるま湯を入れ、約1/2個のレモンをスライスして、容器の中にしばらくつけておく。

「故障かな?」と思ったら……次の点をお調べください。

| こんなときは | お調べいただくこと | なおしかた |
|------------|----------------------------------|---|
| カッターが回らない。 | ●ふた、容器が正しくセットされていますか? | ●正しくセットしてください。 |
| | ●量が多すぎませんか? | ●量を減らしてください。 |
| 振動が大きい。 | ●材料の切りかたが大きすぎませんか? | ●材料を小さく切りなおしてください。 |
| こげたにおいがする。 | ●量が多すぎませんか? | ●量を減らしてください。 |
| 途中で止まる。 | ●量が多すぎませんか? ●ふた・容器がはずれていませんか? | ●モーター保護装置が働いています。量を減らして10分以上休ませてください。 ●正しくセットしてください。 |

※以上のことをお調べいただき、それでも不具合な場合はお求めの販売店にご相談ください。

仕様

| 形名 | FV-F3形 | FV-F2形 |
|--------|---|---------------------------------|
| 電源 | 100V 50/60HZ共用 | |
| 消費電力 | 205W | |
| 定格時間 | 10分 | |
| 容量 | ・約470g(ハンバーグの場合) ・700ml(ドリンクカッター使用時) | |
| コードの長さ | 1.5m | |
| 大きさ | 幅 奥行 高さ 20.2cm 19.0cm 28.7cm 20.6cm 19.0cm 40.1cm(スライサー取付時) | 幅 奥行 高さ 20.2cm 19.0cm 28.7cm |
| 重さ | 本体 3.3kg カッターセット 0.6kg スライサーセット 0.6kg | 本体 3.3kg カッターセット 0.6kg |

アフターサービスと保証

使用中に異常が生じたときは

直ちにプラグを抜いて使用を中止し、「故障かな?」と思ったらの項目をお調べください。それでも不具合な場合は自分で修理をしないで、お買い求めの販売店にご相談ください。

転居される場合は

ご転居によりお買い求めの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立家電品の取扱店を紹介させていただきます。

アフターサービスについて

ご不明の場合、その他お困りの場合は

お買い上げの販売店か別紙(黄色用紙「ご相談窓口一覧表」)のご相談窓口にお問い合わせください。

消耗部品について

軸受部が摩耗したときや、モーター内部のカーボンブラシが摩耗したときは、下記のサービス部品をお求めください。

| 部 品 名 | 部品番号 | 標準価格 |
|----------|------------|--------|
| ボトルベースクミ | FV-F2 002 | ¥4,600 |
| カーボンブラシ | VA-950 033 | ¥ 370 |

価格は平成7年5月現在で、消費税は含まれておりません。

保証について

- この商品は保証書付です。
 - 保証書は販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますから、記載内容を確認のうえ大切に保存してください。
 - 保証期間はお買い上げの日から1年間です。保証期間中でも有料となることがありますので保証書をよくお読みください。
 - 保証期間経過後の修理については販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合はお客様のご要望により有料修理いたします。
- 当社は販売店からの注文により、補修用性能部品を販売店に供給します。

補修用性能部品の保有期間について

- フッキングカッターの補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後6年です。
- この期間は通商産業省の指導によるものです。
 - 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

愛情点検



長年ご使用のフッキングカッターの点検を! ●フッキングカッターの補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後6年です。

こんな症状はありませんか

- プラグやコードが異常に熱くなる。
- コードに傷がついていたり、触れる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する。
- その他の異常・故障がある。

お願い

故障や事故防止のため、コンセントからプラグを抜いて販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

新商品情報・商品選択など 家電品のお買物相談を承る窓口

0120-312111

お買物相談センター

株式会社 日立製作所

株式会社 日立ホームテック

〒105 東京都港区西新橋2-15-12 電話(03)3502-2111

日立クッキングカッター保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

| | | | | | |
|----------|---------------|---|---|---------|-------|
| ※ 形名 | ※ お 買 い 上 げ 日 | | | 保 証 期 間 | |
| | 平成 | 年 | 月 | 日 | 本体：1年 |
| ※ お客様 | ご住所 | | | | 様 |
| | ご芳名 | | | | |
| ※ 販売店 | 住所 | | | | |
| | 店名 | | | | 電話 |

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

- 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
 - 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
 - お買い上げ後の落下、引越し、輸送等による故障または損傷。
 - 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
 - 車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
 - 業務用に使用されて生じた故障または損傷。
 - 本書のご提示がない場合。
 - 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
 - 消耗部品の場合。
- この商品について出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
- ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- 贈答品等で本書に記載してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には別紙の日立家電品ご相談窓口一覧表をご覧のうえ、お近くの窓口にご相談ください。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

- 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。したが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ので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別紙の日立家電品ご相談窓口一覧表の窓口にお問い合わせください。
- 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

.....

.....

.....

株式会社 日立製作所

〒105 東京都港区西新橋2-15-12 電話(03)3502-2111