

無料修理規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理又は交換をさせていただきます。
 - (イ) 無料修理をご依頼になる場合には、商品に取扱説明書から切り離した本書を添えていただき、お買い上げの販売店にお申し付けください。ただし消耗品・付属品は除く。
 - (ロ) お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、カスタマーセンターにご連絡ください。
 - ご転居の場合の修理ご依頼先は、お買い上げの販売店またはカスタマーセンターにご連絡ください。
 - ご贈答品等で本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けにならない場合には、カスタマーセンターへご連絡ください。
 - 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
 - (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷。
 - (ロ) お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷。
 - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他天災地変及び公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障及び損傷。
 - (ニ) 車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷。
 - (ホ) 一般家庭以外(例えば業務用など)に使用された場合の故障及び損傷。
 - (ヘ) 本書の添付がない場合。
 - (ト) 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替えられた場合。
 - (チ) 持込修理の対象商品を直接カスタマーセンターへ送付した場合の送料等はおお客様のご負担となります。また、出張修理等を行った場合には、出張料はおお客様のご負担となります。
 - 本書は日本国内での使用においてのみ有効です。
 - 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
- 消耗品・付属品は保証の対象外です。
- 修理メモ

※お客様にご記入いただいた個人情報(保証書控)は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

※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、保証書を発行しているもの(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対する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についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはカスタマーセンターにお問い合わせください。

récolte® レコルト フードプロセッサ コンボ 保証書

持込修理

本書はお買い上げの日から下記期間中、故障が発生した場合には本書上記記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。ご記入いただきました個人情報の利用目的は本票上記に記載しております。

保証期間	お買い上げ日より 本体1年間	お買い上げ日	年	月	日
お客様 ご住所 〒 -		販売店 住所・店名			
お名前	様				
電話 () -		電話 () -			

ウィナーズ株式会社

製品についてのお問い合わせは下記まで

カスタマーセンター TEL.03-6662-7100 受付時間 10時~12時/13時~17時(土日祝日を除く)
住所 〒125-0062 東京都葛飾区青戸4-18-12 ソーケンビル4F

This product is for use inside Japan only. Do not use outside Japan.

This warranty is valid only in Japan.

récolte®

Food Processor Combo

レコルト
フードプロセッサ コンボ
RCP-6



取扱説明書

この度はレコルト フードプロセッサ コンボをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。ご使用前に必ず、この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。

**This product is for use inside Japan only.
Do not use outside Japan.**

製品についてのお問い合わせは下記まで

カスタマーセンター
TEL.03-6662-7100


【受付時間】
10時~12時/13時~17時(土日祝日を除く)
【住所】
〒125-0062
東京都葛飾区青戸4-18-12 ソーケンビル4F


INDEX

安全上のご注意	1-4
初めてご使用になる際、	
またはしばらく使わなかったときに	5
各部(パーツ)の名称	6
使用方法	7-11
1回に入れる材料の目安	12
調理できない材料	13
お手入れのしかた	13
よくあるご質問	13
故障かな?と思ったら	14
仕様	14
無料修理規定/保証書	裏表紙


安全上のご注意


お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りください。
内容表示を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。


 **警告** この表示の欄は「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

 **注意** この表示の欄は「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

 この表示は、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、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

 この表示は、指示する行為の強制(必ずすること)を示します。具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。


 この表示は、注意を示します。
具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

警告

 **◆改造・分解・修理をしない。**

分解禁止

火災・感電・けがの原因。
修理はお買い上げの販売店または、カスタマーセンターにご相談ください。

 **◆電源コードは破損したまま使用しない。電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりしない。**
電源コードが破損し、火災・感電の原因。

禁止

◆電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。
感電・ショート・火災・発火の原因。

◆電源プラグにピンなどの金属片やゴミを付着させない。
感電・ショート・火災・発火の原因。

◆交流100V以外では使用しない。
火災・感電・故障の原因。

 **◆濡れた手で電源プラグの抜き差しをしたり、操作したりしない。**

濡れ手禁止

感電・けがの原因。

 **◆本体を水につけたり、水をかけたりしない。**

水濡れ禁止

感電・ショート・故障の原因。



禁止

◆子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない。
やけど・感電・けがの原因。

◆当社が販売している付属品以外は使用しない。
故障・ケガの原因。



必ず行う

◆電源プラグはコンセントの奥までしっかりと差し込む。
感電・ショート・発煙・発火の原因。

◆乳幼児が電源プラグを誤ってなめないように注意する。
感電・けがの原因。

◆使用前・使用後は必ず各 부품の点検を行う。

- ・長期間で使ってくださいと、ブレードに刃こぼれなどが発生することがあります。
- ・破損、ヒビ割れを発見したときは使用しないでください。そのまま使用すると、事故の原因。
- ・ブレードの損傷に気が付いたときは使用を中止し、新しいものと交換してください。
- ・破損は、故障・事故の原因。
 - ブレードの破損、刃こぼれ、ヒビ割れはありませんか？
 - シャフトが変形していたり、シャフト内部に異物が混入していませんか？



電源プラグ
を抜く

◆使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

◆電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。
感電・ショート・発火の原因。

◆異常・故障時は、直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く。
発煙・発火・感電・けがの原因。

〈異常・故障例〉

- ・電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- ・コードに傷がついたり、通電したりしなかったりする。
- ・本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
- ・使用中に異常な回転音がする。
- ・ポウルにひび割れができた。

▶すぐにカスタマーセンターに点検・修理を依頼してください。

 注意



禁止

- ◆不安定な場所、滑りやすい場所、濡れている場所では使用しない。
転倒、落下などによる破損・故障やけがの原因。
- ◆動作中は移動させない。
けがの原因。
- ◆アタッチメントが完全に停止するまで本体やボウルカバーを外さない。電源プラグを抜かない。
けが・故障の原因。
- ◆業務用として使用しない。
変形・故障の原因。
- ◆この取扱説明書に記載のない目的・方法で使用しない。
けが・事故の原因。
- ◆材料または水などの液体を入れずに動作させない。MAXラインを超える量を入れて動作させない。
故障の原因。
- ◆40℃以上の熱い材料を入れない。
破損・やけどの原因。
- ◆電子レンジやオープン、食器乾燥機、食器洗い乾燥機に入れない。
変形・故障の原因。
- ◆屋外で使用しない。
故障の原因。
- ◆材料が多すぎたり、アタッチメントやボウル内側に張りつくなどで、動作が止まった、空転する、本体が熱くなった場合は直ちに使用を中止する。
故障の原因。
- ◆アタッチメントのシャフトや底面の穴、本体裏側に付着物がある状態で使わない。
故障の原因。
- ◆ブレードの刃は鋭利なため直接接触らない。
けがの原因。
- ◆ボウルの中に材料以外のものを入れない。
けが・故障の原因。



禁止

- ◆割れたり、ヒビが入ったボウルは絶対に使用しない。
けが・故障の原因。
- ◆クリアボウルに柑橘類の皮を入れない。
変色・変形の原因。



必ず行う

- ◆材料がかたより、アタッチメントで攪拌されていない状態が続く場合は使用を中止し、材料が均等にアタッチメントにあたるように動かす。
かたよったまま使用すると、空転状態となり、故障の原因。
- ◆使用時間は1分以内にする。短時間を連続で使用する場合でも合計の使用時間は1分以内にする。(こねパーツ・泡立てパーツ使用時は4分以内) 次の使用は30分以上休ませる。
使用可能時間を超過して使用すると、モーターやアタッチメントの回転部が加熱し、故障の原因。

初めてご使用になる際、またはしばらく使わなかったときに

■本体以外の部品を、台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗ってよくすすいだ後、しっかりと乾かしてから使用してください。

■ブレードにはブレードカバーがついています。使用前に必ず取り外してください。ブレードカバーを付けたまま動作させると、ブレードカバーが破損し、調理物に混入する原因となります。取り外したブレードカバーは廃棄してください。

■使用前・使用後は必ず各部品の点検を行ってください。
 ・長期間ご使用いただきますと、ブレードに刃こぼれが発生することがあります。
 ・破損、ひび割れを発見したときは事故の原因になるため、使用しないでください。
 ・ブレードに損傷がある場合は使用を中止し、カスタマーセンターにご相談ください。

[チェックポイント]

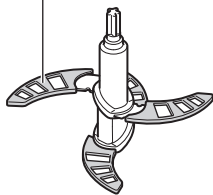
- ブレードの破損、刃こぼれ、ヒビ割れはありませんか？
- シャフトや底面の穴が変形していたり、異物が混入していませんか？
- ボウルにヒビ割れや大きなキズはありませんか？

※製品上、刃部に細かい筋やザラつきがございますが、性能上問題ありません。

⚠ 注意

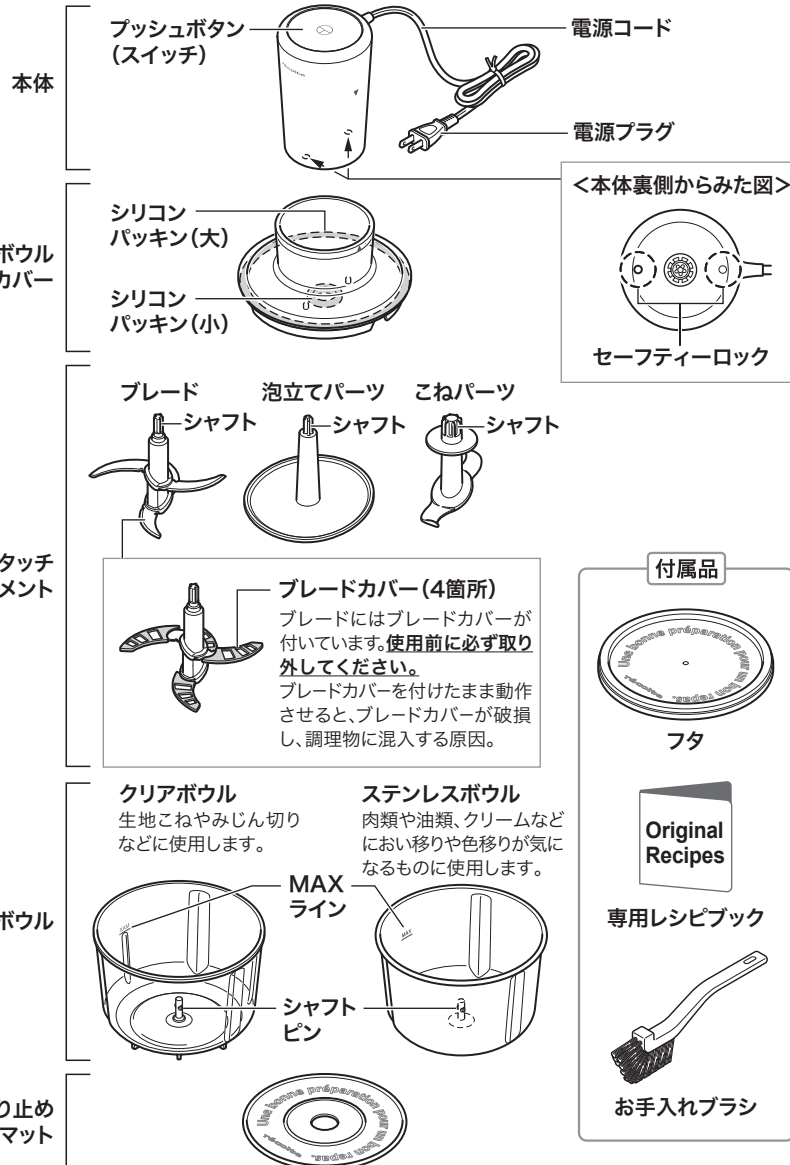
- ブレードカバーを取り外す際は、けがに注意する。

ブレードカバー(4箇所)



各部(パーツ)の名称

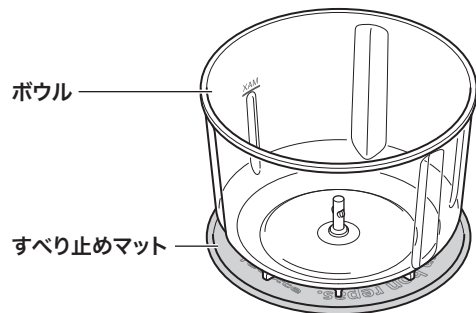
パーツ、付属品をご確認ください



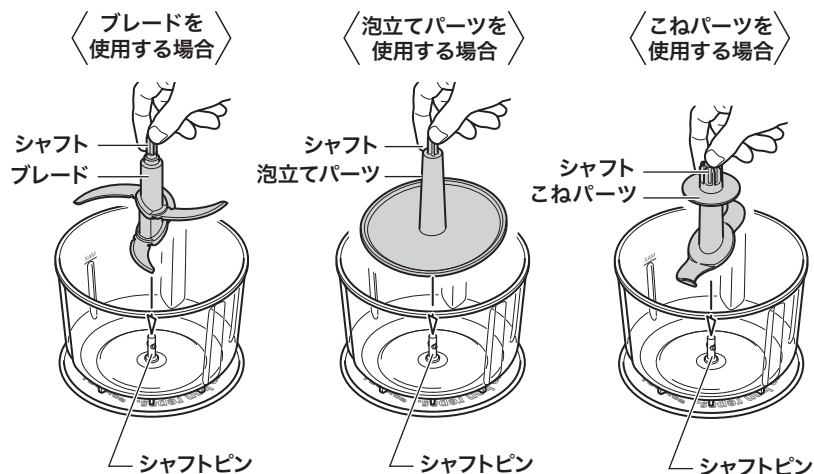
使用方法

基本的な使用方法について説明します。
具体的な調理手順については、付属の専用レシピブックをご参照ください。

1 平らな場所にすべり止めマットを置き、その上に用途に応じたボウルを置く

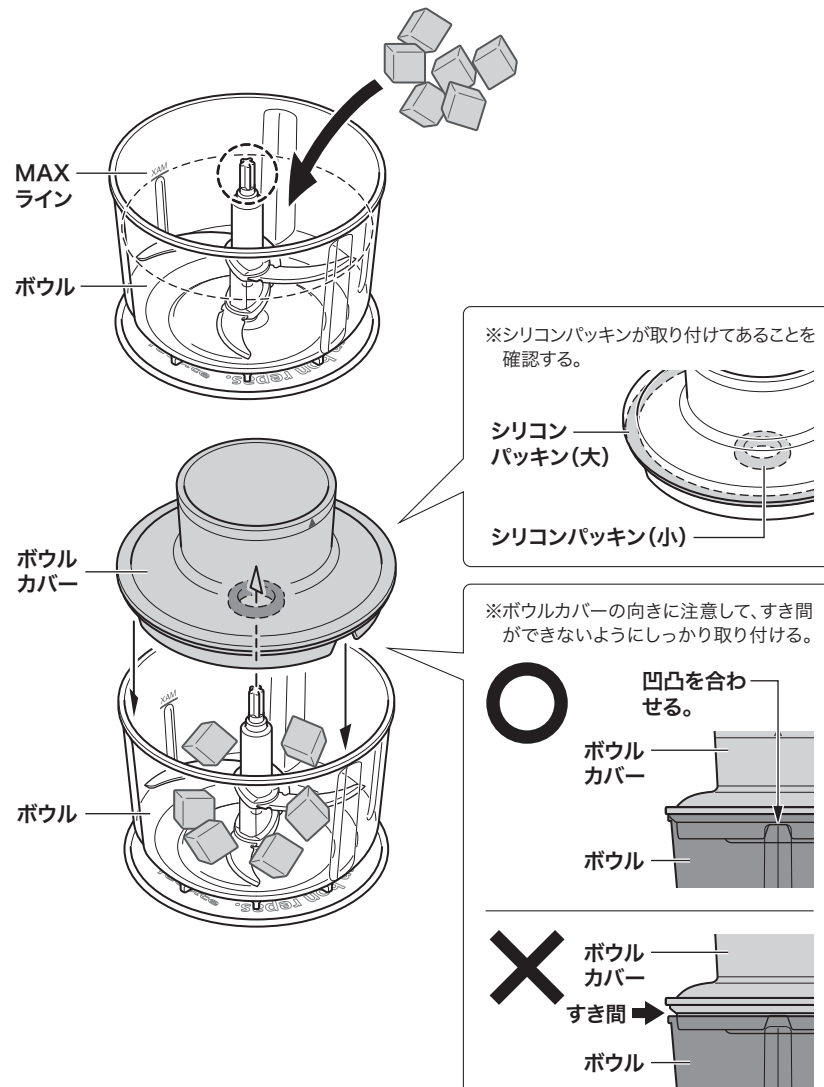


2 使用するアタッチメントのシャフトを持ち、シャフトピンに差し込む



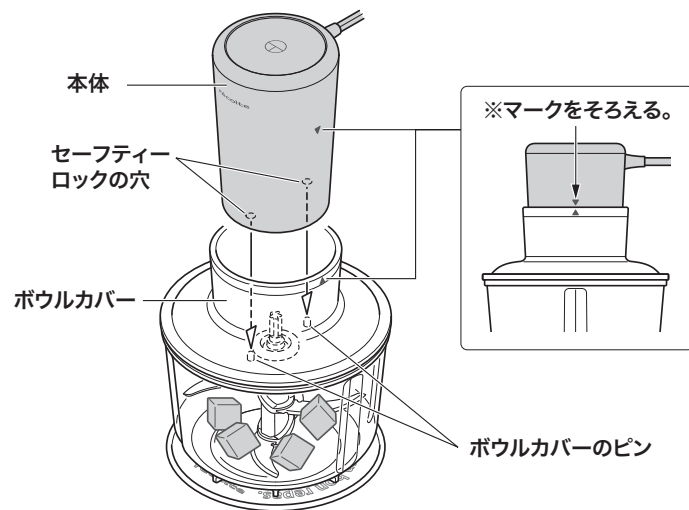
3 ボウルに材料を入れ、ボウルカバーをはめる

※材料の分量はp.12の「1回に入れる材料の目安」を参考にしてください。
※最大量:MAXラインまで
※アタッチメントのシャフトに付着物があったら取り除いてください。



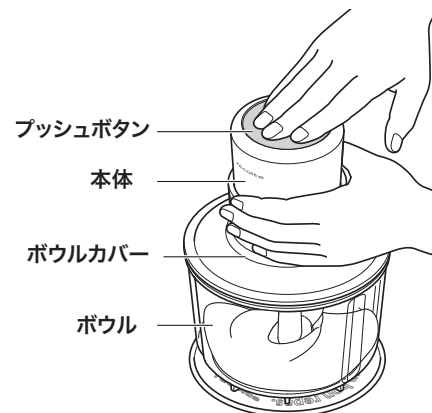
4 ▼▲マークをそろえ、本体をボウルカバーにセットする

※正しくセットされていないと本体は動作しません。



⚠ 注意

- パン生地などの粘度の高い材料や、多量の材料を調理する場合は、本体とボウルカバーをしっかりと押さえながら支えて、プッシュボタンを押してください。本体がズレてセーフティロックが外れることがあります。



● プッシュボタンの操作のしかた

パルスプッシュ	1回1秒程度を目安に、押す/離すを繰り返します。 硬い材料を攪拌するときの操作方法です。
連続プッシュ	材料がお好みの状態になるまで、プッシュボタンを押し続けます。 材料を滑らかにするときの操作方法です。

※1回の動作は使用可能時間を超えて行わない。

(ブレード使用時は連続1分間動作、または合計1分間動作させた時は30分以上休ませる)
(泡立てパーツ、こねパーツ使用時は連続4分間動作、または合計4分間動作させた時は30分以上休ませる)

- ・はじめは3～4回パルスプッシュし、その後連続プッシュしてください。
- ・材料がかたより、アタッチメントやボウルに材料がこびりつくなどした場合は、プッシュボタンから手を離し停止させ、ボウルカバーを取り外し、スパチュラなどで中央に寄せて、再度動作させてください。

5 電源プラグをコンセントに差し込む

6 ボウルとボウルカバーをしっかりと押さえ、プッシュボタンを押す

プッシュボタンを押しているときのみ動作します。プッシュボタンから手を離すと停止します。プッシュボタンの中央部を真上から手で押し込んでください。

⚠ 注意

- しっかりと押さええて操作する。危険を感じた場合は、プッシュボタンから手を離し停止させる。
- プッシュボタンを押しても、ブレードが回らず、モーターが空回りや動作しないなどの異常がある場合は、すぐに使用を中止する。故障やけがの原因。



⚠ 注意 モーターの保護装置について

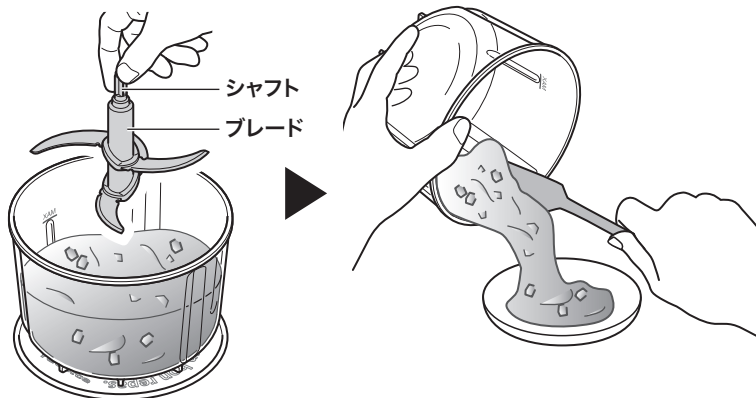
- モーターに負荷がかかりすぎると保護装置が動き一時停止します。
- 材料の入れすぎ、からまりなどにより、使用中に動かなくなったときは、直ちに材料の量を減らしてから再度動作させてください。それでも動作しない場合はプッシュボタンから手を放し、電源プラグをコンセントから抜いて、本体を30分以上休ませてください。

7 アタッチメントの回転が完全に停止してから、電源プラグをコンセントから抜く

8 本体・ボウルカバーを外し、アタッチメントを取り出してから、調理物を取り出す

⚠ 注意

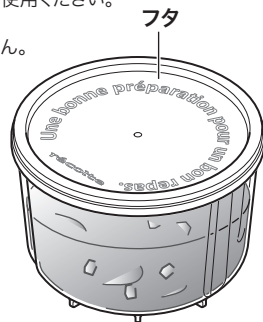
- ブレードを取り出すときは、必ずシャフトを持ち、ブレードに直接手を触れない。けがの原因。



調理物が余ったり、パンの生地を発酵などをする際、フタをご使用ください。フタは密閉用ではありません。ステンレスボウルの際、フタはゆるいですが異常ではありません。

⚠ 注意

- 調理物を入れた状態で長期保存しない。変色・変形・故障の原因。(特に柑橘類は変色、変色の原因になります。)
- 冷凍庫に入れて保存しない。変形の原因。
- 電子レンジには入れない。変形・故障の原因。



1回に入れる材料の目安

※材料の入れすぎ、少なすぎにご注意ください。製品の故障や事故の原因になります。
 ※詳しくは付属の専用レシピブックをご参照ください。
 ※1回に入れる材料の最大量はMAXラインまでです。超えないようご注意ください。
 ※硬すぎる食材、4cm角以上の大きさの材料、40℃以上の熱い材料を入れしないでください。

● ブレード 使用可能時間1分

材料・レシピ名	1回に調理できる量(目安)	下ごしらえのポイント	作り方
野菜(玉ねぎ、人参など)	約50g~450g	3~4cm角に切る	3~4回パルスプッシュし、様子を見る。お好みの細かさになるまで3~10秒連続プッシュ。
肉(牛肉、豚肉、鶏肉など)	約50g~450g	3~4cm角に切る	3~4回パルスプッシュしたあと、10~20秒連続プッシュ。
ジェラート	約150g~450g	食材は3~4cmに切り、冷凍する	材料例: 冷凍バナナ2本(160g)、冷凍いちご(160g)。食材は半解凍し、3~4回パルスプッシュしたあと、なめらかになるまで連続プッシュ。
スムージー	約200ml~800ml以下	食材は3~4cmに切る	材料例: バナナ1本(80g)、りんご1/4個(60g)、小松菜(50g)、水150ml。3~4回パルスプッシュしたあと、なめらかになるまで連続プッシュ。
クラッシュアイス	約50g~450g ※市販の硬い氷は3~4cm角		お好みの大きさになるまでパルスプッシュを繰り返す。

● 泡立てパーツ 使用可能時間4分

材料・レシピ名	1回に調理できる量(目安)	下ごしらえのポイント	作り方
メレンゲ	卵白1~5個分	よく冷やしておく	材料例: 卵白2個分、砂糖大さじ1。白っぽくなるまで約1分連続プッシュ。砂糖を加えて、さらにツノが立つまで30~40秒連続プッシュ。
生クリーム	約100ml~600ml以下	よく冷やしておく	材料例: 生クリーム(乳脂肪分35%)200ml、砂糖大さじ1。ツノが立つまで15~30秒連続プッシュ。
バター	約200ml	よく冷やしておく	材料例: 生クリーム(乳脂肪分35%)200ml。固形分と水分が分離するまで、約2分連続プッシュ。 ※有塩バターを作る場合は、固形分に塩を少々加えて混ぜます。 ※分離して出た水分(バターミルク)は、そのまま飲んだり、コーヒーや紅茶のミルクとしても使えます。

● こねパーツ 使用可能時間4分

材料・レシピ名	1回に調理できる量(目安)	下ごしらえのポイント	作り方
パン生地	粉類250g以下 (粉類: 小麦粉・砂糖・スキムミルク・塩など)		材料例: 強力粉200g、溶き卵1/2個分、牛乳110g、砂糖大さじ2、塩小さじ1/2、ドライイースト3g、無塩バター25g。バター以外の材料を全て入れる。1分連続プッシュでこね、30秒休む。これを1回繰り返す。バターを加え、さらに20秒連続プッシュし、30秒休む。これをあと4回繰り返す(こね時間の合計: 3分40秒)。 ※発酵や成形などについては、付属の専用レシピブックを参照してください。
餃子の皮	粉類250g以下		材料例: 薄力粉100g、水50ml、塩小さじ1/4。全ての材料を入れ、1分連続プッシュでこね、30秒休む。これをあと2回繰り返す(こね時間の合計: 3分)。 ※成形などについては、付属の専用レシピブックを参照してください。

調理できない材料

硬く乾いたもの(かつお節、朝鮮人参、コーヒー豆など)
粘度が高くこびりつくもの(飴、キャラメルなど)

お手入れのしかた

お手入れは必ず電源プラグを抜いてから行う。

⚠ 注意

- 硬いタワシや磨き粉、塩素系洗剤・漂白剤は使用しない。
故障・劣化の原因。
- 柑橘類を含んだ洗剤を使用しない。
変色・変形の原因。
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥機は使用しない。
変形・変色の原因。

■ 水洗いできるもの

ボウルカバー・フタ・すべり止めマット・シリコンパッキン(大)・シリコンパッキン(小)・
クリアボウル・ステンレスボウル・アタッチメント(こねパーツ・泡立てパーツ)

台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗い、よくすすいだ後、乾いた布などで水気をとってください。

ブレード

シャツをもち、お手入れブラシなどで洗ってください。よくすすいだ後、乾いた布などで水気をとってください。サビの原因となります。

■ 水洗いできないもの

本体

やわらかい布などに水をふくませ、固くしぼってから汚れを拭き取り、乾いた布などで水気をとってください。汚れがひどい場合は水で薄めた台所用中性洗剤をふくませた布などで拭き取り、乾いた布などで水気をとってください。

よくあるご質問

Q1 プッシュボタンが押せない

パーツが正しく本体にセットされていないと、プッシュボタンが押せません。p.7~9にしたがって正しくセットしてください。

Q2 材料が空回りして攪拌できない

最初にパルスブッシュ(1~2秒ブッシュボタンを押して、離す動作)を数回行うと、材料が逃げず攪拌しやすくなります。また、ボウル壁面に材料が付いた場合は、ボウルカバーを外してスパチュラなどで中に落としてから再度攪拌してください。

⚠ 注意 モーターの保護装置について

- モーターに負荷がかかりすぎると保護装置が働き一時停止します。
- 材料の入れすぎ、からまりなどにより、使用中に動かなくなったときは、直ちに材料の量を減らしてから再度動作させてください。それでも動作しない場合はプッシュボタンから手を放し、電源プラグをコンセントから抜いて、本体を30分以上休ませてください。

故障かな?と思ったら

修理の依頼をされる前に、下記内容をご確認ください。
問題が解決しない場合は、カスタマーセンターにご相談ください。

症状	主な原因	対処方法
本体が熱くなる	材料が多すぎる 材料の切り方が大きすぎる	材料を減らす 材料を小さく切る
振動が大きい	材料が多すぎる 材料の切り方が大きすぎる	材料を減らす 材料を小さく切る
アタッチメントが回らない	材料が多すぎる パーツが本体に正しくセットされていない 電源プラグがコンセントから抜けている	材料を減らす 正しくセットする(p.7) 電源プラグをコンセントに差し込む

仕様

品名	フードプロセッサー コンボ
品番	RCP-6
電源	AC 100V 50/60Hz
消費電力	300W
使用可能時間	ブレード使用時 1分(1分動作後は30分以上休止) こねパーツ・泡立てパーツ使用時 4分(4分動作後は30分以上休止)
ボウル容量	約1,800ml(MAXライン約1,000ml)
商品サイズ	約17.0(W)×17.0(D)×23.5(H)cm(本体・クリアボウル・ボウルカバーセット時)
コード長	約1.0m
重量	約1.4kg(本体・クリアボウル・ボウルカバー・ブレード含む)
主な材質	本体 :ABS樹脂 ブレード :ステンレス・POM こねパーツ :ポリプロピレン 泡立てパーツ :POM クリアボウル :トライタン ステンレスボウル :ステンレス ボウルカバー :トライタン・シリコン フタ :LDPE すべり止めマット :シリコン
付属品	専用レシビブック、フタ、お手入れブラシ
生産国	中国

※ 仕様、デザインは商品改良のため予告なく変更することがあります。