

取扱説明書

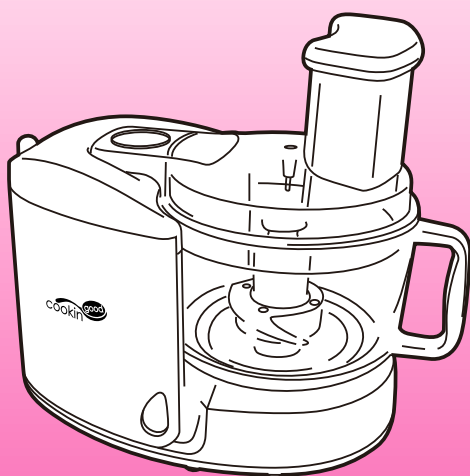
フードプロセッサー

IFP-2800/2810

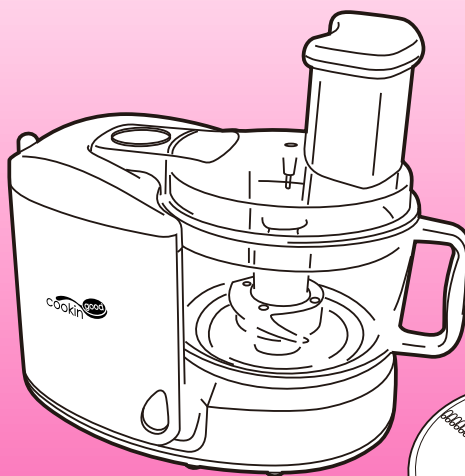
＝家庭用＝

保証書付 巻末にあります。

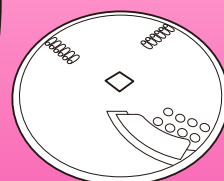
●ご使用の前に必ず最後までお読みください。



IFP-2800



IFP-2810



スライス・せん切りカッター
(IFP-2810のみ)

- ◎このたびは、フードプロセッサーをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
- ◎本品の機能を充分に発揮させて正しくお使いいただくために、ご使用になる前にこの取扱説明書をよくお読みください。
- ◎お読みになった後は、大切に保管してください。

もくじ

- | | | | |
|----------------------------------|-------|---------------|-------|
| ●安全上必ず守ってください | 1～3 | ●1回に調理できる量の目安 | 13～14 |
| ●各部の名称 | 4 | ●お手入れのしかた | 15 |
| ●使用上の注意 | 5 | ●収納のしかた | 16 |
| ●定格・仕様 | 5 | ●モーター保護装置について | 17 |
| ●カッターの種類と働き | 6 | ●サービスパーツについて | 17 |
| ●ナイフカッターの使いかた | 7～8 | ●故障かな?と思ったら | 18 |
| ●両面おろしカッターの使いかた | 9～10 | ●アフターサービスについて | 19 |
| ●スライス・せん切りカッターの使いかた (IFP-2810のみ) | 11～12 | ●保証規定、保証書 | 巻末 |

安全上必ず守ってください

ご使用の前に、この「安全上必ず守ってください」をよくお読みの上、正しくお使いください。ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

 警告	この表示を無視して、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が記載されています。
 注意	この表示を無視して、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が記載されています。

絵表示の例

	△記号は警告・注意を促す内容があることを告げるものです。図の中に具体的な注意内容（左図の場合は感電注意）が描かれています。
	⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。
	●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜く）が描かれています。

この取扱説明書をお読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

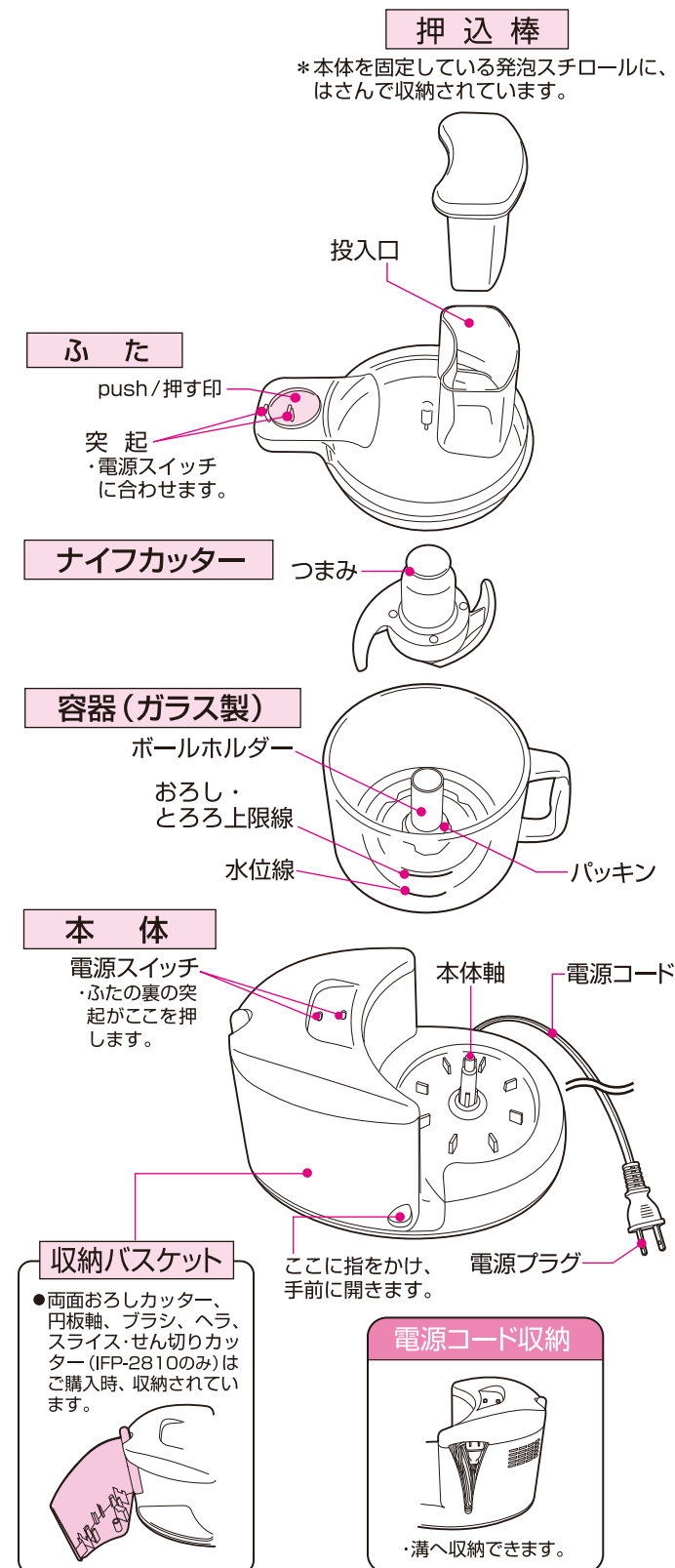
警告

	改造はしない。また、修理技術者以外の人とは分解したり修理をしない。 ●火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または、株式会社泉精器製作所サービス窓口にご相談ください。
	電源プラグにほこりが付着している場合はよく拭き取る。 ●火災の原因になります。
	電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む。 ●感電・ショート・発煙・発火の原因になります。
	刃の部分に直接手を触れない。 ●けがをする原因になります。
	運転中にふたを開けたり容器の中及び投入口の中へ指、スプーン、箸など調理材料以外を入れない。 ●けがをする原因になります。
	濡れた手で電源プラグを抜き差ししない。 ●感電やけがをする原因になります。
	本体や電源スイッチ部に食材の汁や水をかけない。 ●ショート・感電の原因になります。
	交流100V以外では使用しない。 ●火災・感電の原因になります。
	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・発火の原因になります。
	子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使用しない。 ●やけど・感電・けがをする原因になります。
	電源コードを傷付けたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重い物を載せたり、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・感電の原因になります。

注意

!	電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。 ●感電やショートして発火するおそれがあります。
!	電源スイッチ「切」を確かめてから、電源プラグを抜き差しする。 ●けがをするおそれがあります。
!	調理材料を取り出す時は、カッター類をはずしてからヘラなどで取り出す。 ●けがをするおそれがあります。
!	使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。 ●けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災のおそれがあります。
!	部品の取り付け、取り外し、及びお手入れするときは、電源プラグを抜く。 ●けがをするおそれがあります。
!	40℃以上の熱い材料は、容器に入れない。 ●ふきこぼれによるやけどや、容器割れによるけがのおそれがあります。
!	電源スイッチをふた以外で押さえない。 ●本体が故障したり、けがをするおそれがあります。
!	カッターが完全に停止するまでふたを開けない。 ●けがをするおそれがあります。
!	幼児や子供の手の届く場所に保管しない。 ●けがをするおそれがあります。
!	不安定な所では使用しない。 ●けがをするおそれがあります。
!	運転中に移動させない。 ●けがをするおそれがあります。
!	本製品は一般家庭用です。通常の使用以外の目的で使用したり、業務用として使用しない。 ●故障や事故のおそれがあります。
!	定格時間3分以上連続して運転しない。短時間間隔の繰り返し使用も含む。 ●故障のおそれがあります。
!	1回に調理できる最大量をこえて使用しない。 ●故障のおそれがあります。
!	付属のブラシで容器、ふたを洗わない。 ●傷がつくおそれがあります。

各部の名称



両面おろしカッター

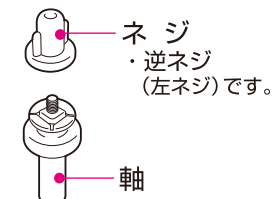


IFP-2810のみ

スライス・せん切りカッター



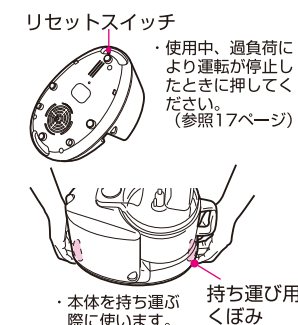
円板軸



付属品



本体底面



使用上の注意



警告

- ドライアイスや発酵食品等のガスが発生する材料は使用しない。
*破裂によるけが、製品の破損の原因になります。



注意

- お使いになる前に必ず、容器にヒビ、キズがないか点検してください。
*キズ等があると割れることがありますので、新しいものとお取り替えください。
- 容器は落としたり、衝撃を与えると割れます。お取り扱いには充分ご注意ください。
- 必ず本体に容器とカッターを取り付けてから材料を入れる。
- 液体だけを混ぜるときは水位線以下で使う。
*本体内部に浸入し、故障のおそれがあります。
- おろし・とろろ上限線をこえる量を作らない。
*本体内部に浸入し、故障のおそれがあります。
- push/押す印は必ず手で押す。
*物を置いて使用すると故障の原因になります。

●禁止材料（故障の原因になります。）



禁止

- ドライアイス・発酵食品及び各カッターの使いかたページに記載された禁止材料は使用しない。

●モーターに負担をかけないために



禁止

- 禁止材料を使わない。



注意

- 本書に記載されている分量を守ってください。
(材料を入れすぎると故障の原因になります。)
- パン・うどんの生地作りには使わないでください。
- 異常音や振動が大きいときは、材料を減らしてください。
- 定格時間3分を超えて、さらに使用したい場合は、30分以上休ませてください。

お知らせ

- 次のようなときは、いったん運転を止めてください。

- 材料がふたや容器のふちに付いたときは、ヘラなどでかき落とす。
(均一に調理できます。)
- 材料がカッターに巻き付いたり、容器との間に挟まったときは、ヘラなどで取りのぞく。
(そのまま運転を続けると、故障・材料漏れの原因になります。)

定格・仕様

型名	IFP-2800/2810
電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	170W
定格時間	3分*1.
安全装置	温度ヒューズ・リセットスイッチ
回転数(無負荷時)	2800回/分(連続回転時)
電源コード有効長	1.0m
外形寸法(幅×奥行×高さ)	290×170×265(mm)
重量(付属品含む)	3.0kg
容量(1回に調理できる最大量)	500g(ハンバーグの場合)

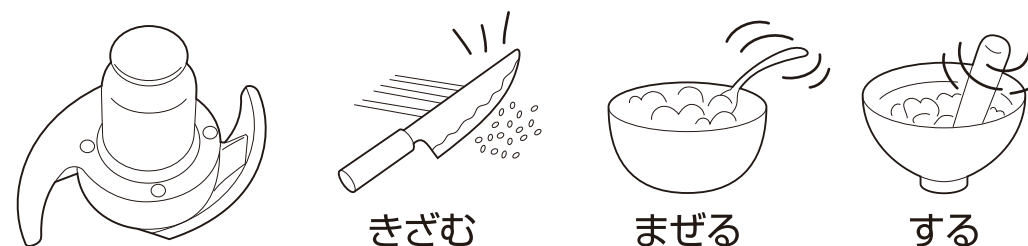
*1. 定格時間(連続運転可能時間)は3分です。

カッターの種類と働き

■お料理の下ごしらえを簡単、スピーディーに！

- カッターを換えることで幅広いメニューをお楽しみいただけます。

●ナイフカッターを使って



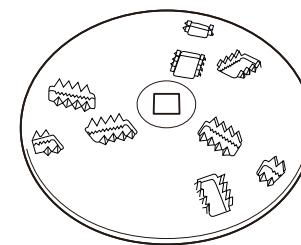
きざむ

まぜる

する

●両面おろしカッターを使って

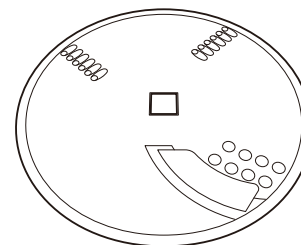
- 1枚のカッターの裏表で「粗め」「細かめ」が選べます。



おろす

●スライス・せん切りカッターを使って

- 1枚のカッターの裏表で「スライス」と「せん切り」に使い分けます。
(IFP-2810のみ)



スライス



せん切り

ナイフカッターの使いかた

ナイフカッター



禁止

●ナイフカッターの禁止材料

■かたいもの

(すじ肉・するめ・棒だら・干しいたけ・乾燥したパン・冷凍食品・氷・かたい乾物類(乾燥大豆、だしこんぶなど))

■粘りけの強いもの

(納豆・長芋・じねんじょ・つくね芋・いちよう芋・さつまいも・みそ・お米・パン・うどんの生地、混ぜているうちに粘りけの強くなるもの…など)

■泡立てなどの調理には使わない

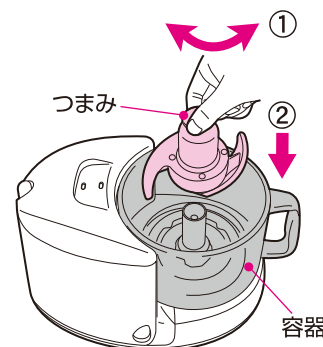
1 容器にナイフカッターを取り付けます。

警告

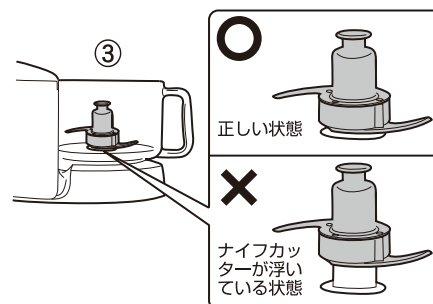
●カッターは鋭利で危険です。取扱いには充分注意する。

注意

●ナイフカッターは、正しく取り付けてください。
*誤った取り付けかたをすると、破損のおそれがあります。



- ① つまみを持って左右に軽く回しながら、
- ② 奥まで確実に差し込んでください。
- ③ カッターが本体に確実に取り付けられていることを確認してください。



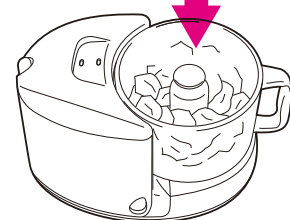
2 P13の”1回に調理できる量”を参考にして、最大量以下の材料を入れます。

注意

●最大量以上の材料を入れて運転しないでください。
●液体を調理する場合は、水位線以上入れないでください。

お知らせ

■軽いものを下に入れて、まんべんなく材料を入れるとうまく加工できます。

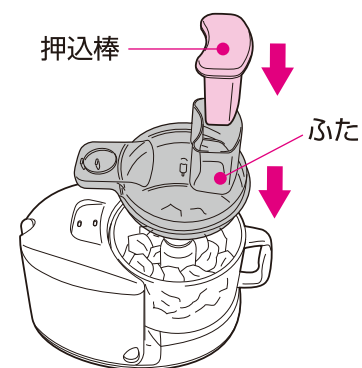


ナイフカッターの使いかた つづき

3 ふたをかぶせ、押込棒を入れます。

注意

●押込棒を入れないで使用すると、材料が飛び出すことがあります。

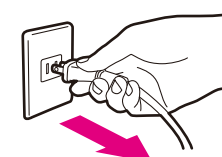
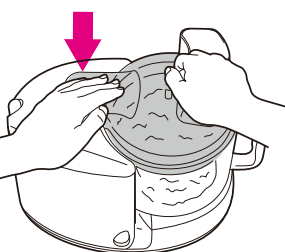
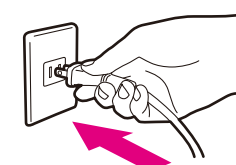


4 電源プラグをコンセントに差し込みます。

5 押込棒をしっかり押さえ、電源スイッチを入れます。

注意

●押込棒は切り終わるまでしっかり押し続けてください。



お知らせ

- ふたの”push/押す”を押すと電源スイッチが入り、離すと切れます。
- 材料が容器のふちに付いてうまく粉碎できないときは、一度運転を止めてヘラなどで中央にかき落としてください。

6 使用後は、電源プラグをコンセントから抜いてください。

注意

●電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って抜いてください。
*感電やショートして発火するおそれがあります。

7 ナイフカッターを取りはずしてから、材料をヘラなどで取り出してください。

警告

●カッターは鋭利で危険です。取扱いには充分注意する。

8 お手入れをします。(P15)

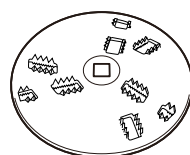
両面おろしカッターの使いかた

両面おろしカッター



●両面おろしカッターの禁止材料

固いしょうが・じねんじょ・つくね芋・いちょう芋等



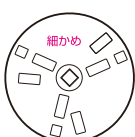
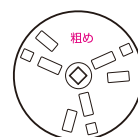
おろす

粗め

細かめ

●「粗め」文字が見える面を上にする。

●「細かめ」文字が見える面を上にする。



1 カッターの使いたい面を上にして、軸にセットします。



警告 ●刃の部分には触れない。

●1枚のカッターの裏表で「粗め」「細かめ」が選べます。

ポイント

●粗め…粗く削ります。水分も出にくく、シャキシャキした食感になります。

●細かめ…細かく削ります。なめらかな食感になります。

2 カッターの中心の角穴が軸上部の四角い凸部にはまっていることを確認してください。

3 ネジをしめます。



注意 ●カッターがガタつかないようネジをしっかり締めてください。

4 容器に両面おろしカッターを取り付けます。

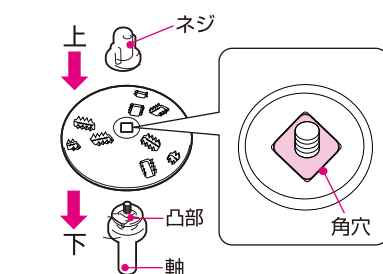


警告 ●カッターは鋭利で危険です。取扱いには充分注意する。



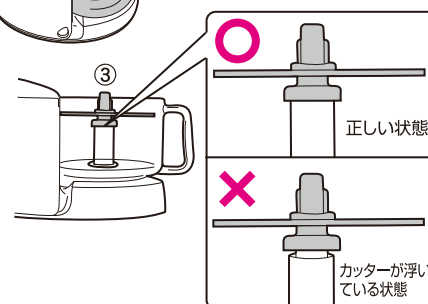
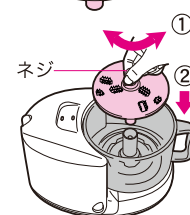
注意 ●両面おろしカッターは、正しく取り付けてください。
*誤った取り付けかたをすると、破損のおそれがあります。

- ①ネジを持って左右に軽く回しながら、
- ②奥まで確実に差し込んでください。
- ③カッターが本体に確実に取り付けられていることを確認してください。



逆ネジです

(左ネジですので、通常ネジとは逆回しになります。)



両面おろしカッターの使いかた つづき

5 ふたをかぶせ、材料を投入口に入る大きさに切って入れます。

お知らせ

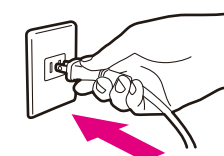
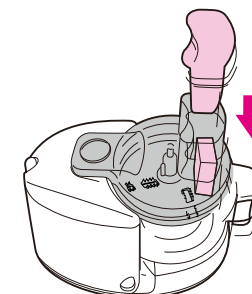
■投入口に入る大きさであれば、材料は重ねて入れられます。

6 電源プラグをコンセントに差し込みます。

7 材料を押込棒で押さえながら、電源スイッチを入れます。

注意

- 押込棒を入れないで使用すると、材料が飛び出すことがあります。
※押込棒は切り終わるまでしっかり押し続けてください。
- 押込棒で材料を軽く押しつけたまま、ふたを押してください。
(材料を押さえないと、おろしがつまづきにくいことがあります。)
- 材料の切れ端が刃の間に残ったときは、箸などで取り除いてください。
- 続けて作る場合は、切った材料が容器にいっぱいになる前に、他の器に移し換えてください。



お知らせ

■ふたのpush/押す印を押すと電源スイッチが入り、離すと切れます。
■処理されない材料が少し残ります。

8 P13の「1回に調理できる量」を参考にして、最大量以下の材料を入れてください。

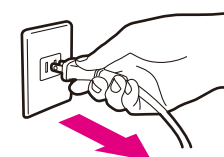
注意

●おろし・とろろ上限線をこえる量を作らないでください。
*材料があふれ、故障するおそれがあります。

9 使用後は、電源プラグをコンセントから抜いてください。

注意

●電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って抜いてください。
*感電やショートして発火するおそれがあります。



10 カッターをとりはずしてから、材料をヘラなどで取り出してください。

警告

●カッターは鋭利で危険です。
●取扱いには充分注意する。

11 お手入れをします。(P15)

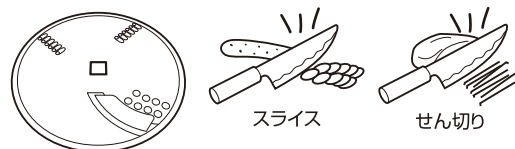
スライス・せん切りカッターの使いかた (IFP-2810のみ)

スライス・せん切りカッター

- 1** カッターの使いたい面を上にして、軸にセットします。

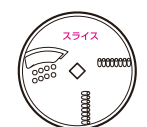
⚠ 警告 ●刃の部分には触れない。

- 1枚のカッターの裏表を「スライス」と「せん切り」に使い分けます。



スライス

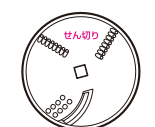
- 「スライス」文字が見える面を上にする。



■スライスの厚さ約1mm

せん切り

- 「せん切り」文字が見える面を上にする。



■せん切りの太さ 幅約2.5×高さ約1mm

禁止

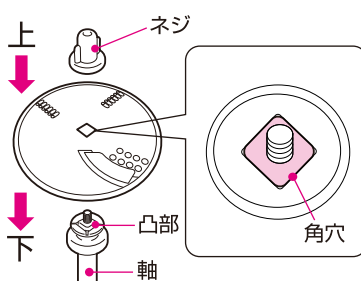
●**スライス・せん切りカッターの禁止材料**

■かたいもの
(ハム・サラミソーセージ・チーズ・ごぼう・しょうが・冷凍食品・かたい種のあるもの(柿・桃…など))

■粘りけの強いもの
(長芋・じねんじょ・つくね芋・いちよう芋…など)

■やわらかく、こしのない材料
(ねぎ・トマト…などはうまく切れません。)

■葉の巻きの緩いキャベツ
(特に春の新キャベツはうまくせん切りできません。)



逆ネジです
(左ネジですので、通常ネジとは逆回しになります。)

- 2** カッター中心の角穴が軸上部の四角い凸部にはまっていることを確認してください。

- 3** ネジをしめます。

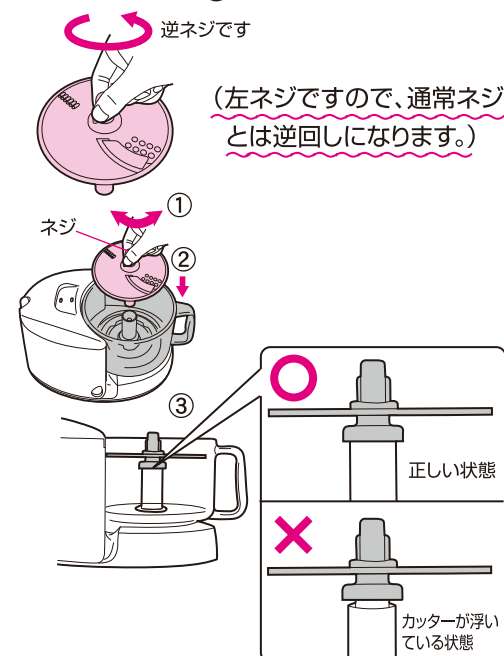
⚠ 注意 ●カッターがガタつかないようネジをしっかり締めてください。

- 4** 容器にカッターを取り付けます。

⚠ 警告 ●カッターは鋭利で危険です。
*取扱いには充分注意する。

⚠ 注意 ●スライス・せん切りカッターは、正しく取り付けてください。
*誤った取り付けかたをすると、破損のおそれがあります。

- ①ネジを持って左右に軽く回しながら、
②奥まで確実に差し込んでください。
③カッターが本体に確実に取り付けられていることを確認してください。



スライス・せん切りカッターの使いかた (IFP-2810のみ) つづき

- 5** ふたをかぶせ、材料を投入口に入る大きさに切って入れます。

お知らせ ■投入口に入る大きさであれば、材料は重ねて入れられます。

- 6** 電源プラグをコンセントに差し込みます。

- 7** 材料を押込棒で押さえながら、電源スイッチを入れます。

⚠ 注意

- 押込棒を入れないで使用すると、材料が飛び出すことがあります。
- 押込棒は切り終わるまでしっかり押し続けてください。
- 押込棒で材料をしっかり押しつけたまま、ふたを押してください。
(材料をしっかり押さないと、スライスやせん切りがうまくできないことがあります。)

- 8** P14の「1回に調理できる量」を参考にして、最大量以下の材料を入れてください。

⚠ 注意

- 最大量以上の材料を入れて運転しないでください。
*材料があふれ、故障するおそれがあります。

お知らせ

- ふたの「push/押す」を押すと電源スイッチが入り、離すと切れます。
- 処理されない材料が少し残ります。
- 材料の切れ端が刃の間に残ったときは、箸などで取り除いてください。
- 続けて作る場合は、切った材料が容器にいっぱいになる前に、他の器に移し換えてください。

- 9** 使用後は、電源プラグをコンセントから抜いてください。

⚠ 注意

- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って抜いてください。
*感電やショートして発火するおそれがあります。

- 10** カッターをとりはずしてから、材料をヘラなどで取り出してください。

⚠ 警告

- カッターは鋭利で危険です。
*取扱いには充分注意する。

- 11** お手入れをします。(P15)



1回に調理できる量の目安

ナイフカッター/両面おろしカッター



お知らせ

■材料の質などにより運転時間は多少変わることがあります。
※できあがり状態を見ながら加減してください。

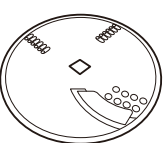
材 料 例				1回に調理できる量		運 転 時 間		材料の下ごしらえ
				最大量	最小量	最大量	最小量	
ナ イ フ カ ッ タ ー	きざむ	みじん切	玉ねぎ	300g	100g	13~15秒	6~7秒	2cm角に切る
			たくあん	300g	50g	13~15秒	6~7秒	
			ゆで卵	7個	1個	約10秒	3~5秒	半分に切る
			パセリ	30g	20g	約1分	20~30秒	軸を取り、水分をよくふき取る
			食パン（6枚切り）	2枚	1/2枚	10~15秒	5~10秒	みみを取り、6~8つにちぎる
	ミンチ		牛肉・豚肉・鶏のささ身	300g	100g	10~20秒	5~10秒	骨・すじを取り除き、2cm角に切る ※薄切り肉は2cmの長さに切る
			ハンバーグの種	500g	125g	20~25秒	約1分※1	肉は骨、すじ、皮を取り除き、2cm角に切る ※うす切り肉は、2cmの長さに切る
	まぜる	ぎょうざの具	豚肉・キャベツ…など	500g	250g	20~25秒	約1分※1	肉は骨、すじ、皮を取り除き、2cm角に切る ※うす切り肉は、2cmの長さに切る
			いわし（15cm以下）	300g	100g	30~60秒	20~50秒	うろこ・頭・内臓・尾びれを取り除き、2cm角に切る ※骨を取り除くとよりなめらかになります
	する	すり身	白身魚（切り身）	300g	100g	30~60秒	20~50秒	骨・皮を取り除き2cm角に切る
			いか	300g	100g	50~60秒	40~50秒	皮・わた・足を取り除き2cm角に切る
		すりつぶし	いりごま	300g	20g	25~30秒	20~25秒	
			ピーナッツ	300g	100g	2分30秒~3分		薄皮をむく。
			にんじん・かぼちゃ…など	300g	200g	40~60秒		2cm角に切り、ゆでる ※にんじんはペースト状にはなりません
			大根おろし	100g		10~15秒		皮をむき、投入口に入る大きさに切る
	両面おろし		長芋（とろろ）	100g		5~10秒		皮をむき、投入口に入る大きさに切る

※1…材料が少量の場合、刃がとどきにくくなるため、調理時間が長くなります。

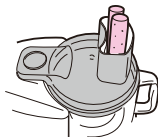
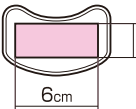
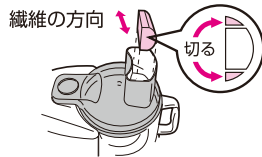
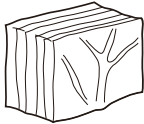
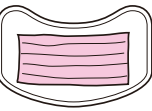
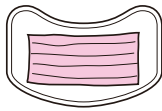
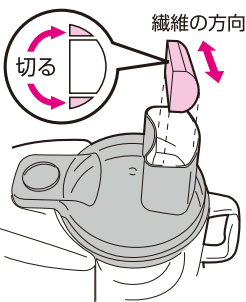
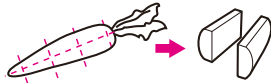
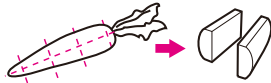
1回に調理できる量の目安 つづき

スライス・せん切りカッター

※IFP-2810のみ



●材料の準備

材 料 例		1回に投入 できる量	カッターの 使 用 面	入れる所	材 料 の 切 り か た
ス ラ イ ス	きゅうり (輪切り)	1本分	スライス	投 入 口	 ●同じ長さに切る
	大 根	100g	スライス	投 入 口	 ●投入口に入る大きさに切る。 ●繊維の方向が横になるように切る。 (上下を切って平らにすると、材料に力が均等にかかり、うまく切れます。)
	にんじん	100g	スライス	投 入 口	 ●同じ長さに切る
	玉 ね ぎ	100g	スライス	投 入 口	 ●玉ねぎやじゃがいもは、投入口に入る大きさに切る。
	じゃがいも	100g	スライス	投 入 口	 ●キャベツのせん切りを行うときは、左図のように葉の方向を合わせて材料をセットし、カッターは必ずスライス面を上にしてお使いください。
せ ん 切 り	キャベツ	100g	スライス	投 入 口	 ●上から見てキャベツの切り口が材料投入口の長手方向とそろう様に入れます。 * 材料の鮮度などによって出来上がりが変わる場合があります。
	大 根	100g	せん切り	投 入 口	 ●投入口に入る大きさに切る。 ●繊維の方向が横になるように切る。 (上下を切って平らにすると、材料に力が均等にかかり、うまく切れます。)
	にんじん	100g	せん切り	投 入 口	 ●同じ長さに切る
	じゃがいも	100g	せん切り	投 入 口	 ●玉ねぎやじゃがいもは、投入口に入る大きさに切る。
	きゅうり	1本分	せん切り	投 入 口	 ●同じ長さに切る

お手入れのしかた



警告

- 食器洗い乾燥機や食器乾燥機は使わない。

※樹脂部品が変形する原因になります。



注意

- お手入れは電源プラグをコンセントから抜いてから行ってください。
- カッターの取り扱いに注意して行ってください。
- 40℃以上のお湯は使わないでください。
※樹脂部品が変形したり、ガラス容器が割れるおそれがあります。
- シンナー・ベンジン・スポンジのナイロン面・たわし・みがき粉・漂白剤は使わないでください。
※表面を傷つけるおそれがあります。

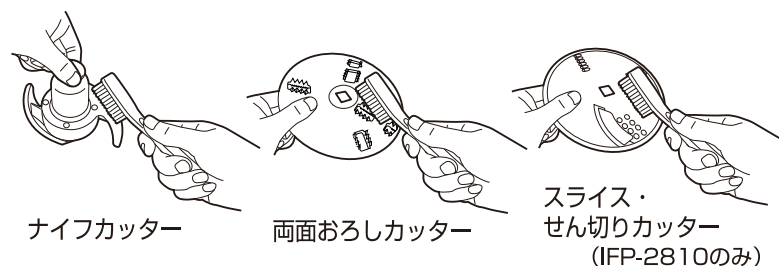
カッター類

- ぬるま湯を流しながら、付属のブラシを使って洗い、充分乾燥させる。



警告

- 刃の部分には直接手を触れない。
※けがをする原因になります。



容器・ふた・収納バスケット

- やわらかいスポンジで洗う。

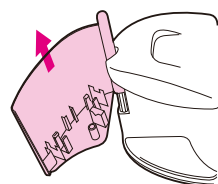
※硬いスポンジ・たわしは使わないでください。
・表面を傷つけます。

本体

- 水で薄めた中性洗剤を含ませて固くしぼったふきんで拭きます。

※水洗いはしないでください。

- 収納バスケットの
はずしかた



・上図のように開けてから上に持ち上げてはずす。

収納のしかた

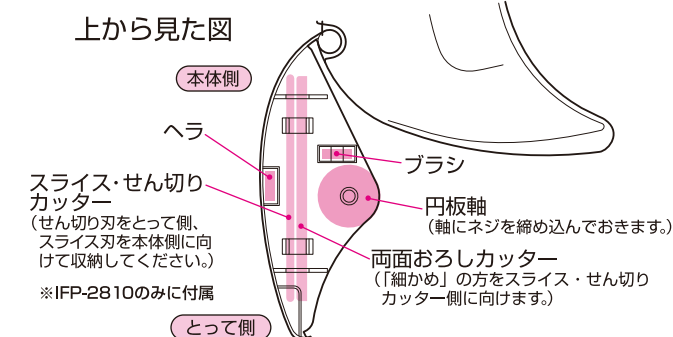


注意

- 十分に乾かしてから保管してください。
※水滴がついたままふたをして保管すると、臭いがこもる場合があります。また、金属部品がさびるおそれがあります。
- 保管する場合は、包装箱に入れてください。
※けがや部品の紛失を防ぐと共に、清潔さを保ちます。
- 乳幼児の手が届かない所に保管してください。

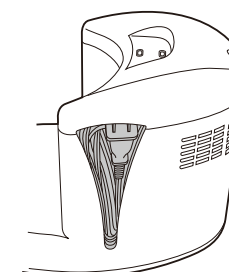
円板軸・ブラシ・ヘラ・両面おろしカッター・スライスせん切りカッター (IFP-2810のみに付属)

- 収納バスケット内に収納する。



電源コード

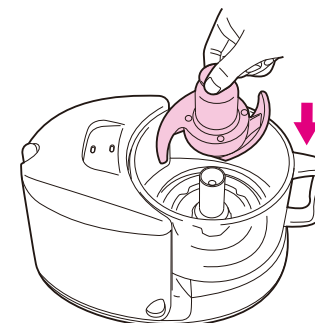
- 本体側面の溝に収納する。



入る長さにたんで収納します。

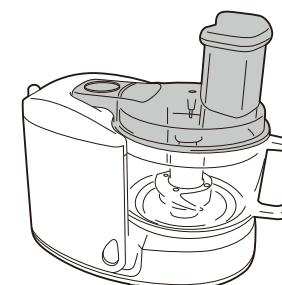
ナイフカッター

- 容器内に収納する。



ふた・押込棒

- 容器にふたをのせ、投入口に押込棒を挿入する。

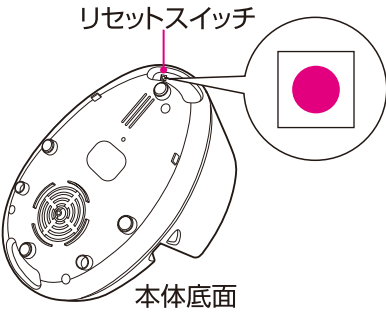


モーター保護装置について

■使用中運転が停止したときは

■容器内の材料が多い場合や、負荷が大きい等の異常使用時には、モーターの保護装置が働いて運転が停止します。
*故障ではありませんので、次の手順に従って再スタートしてください。

- ① 電源プラグをコンセントから抜きます。
- ② 材料を減らします。(禁止材料は取りのぞいてください。)
- ③ 10秒以上たってから、本体の底部にある赤色のリセットスイッチを軽く指で押してください。
※定格時間3分を超えて、さらに使いたい場合は、30分以上休ませてください。
- ④ 電源プラグをコンセントへ差し込みます。
- ⑤ ふたをのせ、“push/押す”を押すと再スタートします。
※材料を減らしたり、禁止材料を取りのぞいても運転がたびたび停止する場合は、お買い求め先の販売店にご相談ください。



サービスパーツについて

◆ 追加購入される場合は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

●IFP-2800/2810共通部品

容 器	ナイフカッター	両面おろしカッター	円 板 軸
メーカー希望小売価格 ¥3,150 (税込)	メーカー希望小売価格 ¥1,050 (税込)	メーカー希望小売価格 ¥840 (税込)	メーカー希望小売価格 ¥840 (税込)

●IFP-2810専用部品

ふ た	押 込 棒	スライス・せん切りカッター
メーカー希望小売価格 ¥1,575 (税込)	メーカー希望小売価格 ¥525 (税込)	メーカー希望小売価格 ¥1,050 (税込)

IFP-2800をお持ちの方に

- IFP-2810専用部品（スライス・せん切りカッター）をお求めいただきますと、IFP-2810と同じ機能になります。

故障かな？と思ったら



警告

絶対に分解・修理しない。
●異常動作によるけがの原因になります。

症 状	考えられる原因	処 置
電源スイッチが入らない	●ふたの取り付け方が悪くないですか	■ふたの突起を電源スイッチに合わせる *ふたの“push/押す”を押すと電源スイッチが入り、離すと切れます P8 P10 P12
使用中に運転が止まる	●モーター保護装置が働いていませんか	■「モーター保護装置について」にしたがってやり直す P17
振動が大きい	●禁止材料を入れていませんか ●材料を入れ過ぎていませんか ●材料が大き過ぎませんか	■禁止材料を取りのぞく ■量を減らす ■小さく切り直す ※「1回に調理できる量の目安」を参考にしてください。 P13 P14
カッターの回転が遅くモーターがうなるような音がする	●禁止材料を入れていませんか ●材料を入れ過ぎていませんか ●材料が大き過ぎませんか ●材料がカッターに巻き付いたり、容器との間に挟まっていますか	■禁止材料を取りのぞく ■量を減らす ■小さく切り直す ■カッターに巻き付いたり、挟まっている材料を取りのぞく ※「1回に調理できる量の目安」を参考にしてください。 P13 P14
調理後ナイフカッターがはずれない	●ナイフカッターが材料でロックされていませんか	■ナイフカッターのつまみを持って左右に軽く回しながら、上に持ち上げる
カッターが回らない	●禁止材料を入れていませんか ●材料を入れ過ぎていませんか ●材料が大き過ぎませんか	■禁止材料を取りのぞく ■量を減らす ■小さく切り直す ※「1回に調理できる量の目安」を参考にしてください。 P13 P14

処置後、なお異常がある場合はただちにご使用中止！

- 事故防止のため、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。

アフターサービスについて

保証書について

保証書はこの取扱説明書の巻末についておりますので、必ず「販売店名」「お買い上げ日」等の記入をお確かめになり、保証内容をよくお読みの後、大切に保管してください。保証期間はお買い上げ日より1年間です。

修理のご依頼について

ご使用中に異常または故障が生じたとき、その他破損等が生じたとき、修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご希望により有料修理致します。保証期間中は、保証書記載内容により無料修理致します。お買い上げの販売店にご依頼ください。ご贈答品、ご転居等でお買い上げの販売店にご依頼できない場合は、株式会社泉精器製作所サービス窓口にご相談ください。

補修用性能部品の最低保有期間について

弊社はこのフードプロセッサの補修用性能部品の、製造打ち切り後6年間保有しております。（補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。）

サービス窓口

受付時間 9:00～17:00
月～金曜日（祝日、弊社休業日を除く）

ご使用に関するお問い合わせ

本 社 〒399-8721 長野県松本市大字笹賀3039
TEL(0263)57-1284 FAX(0263)58-5535
東京営業所 〒104-0041 東京都中央区新富1-6-7 泉ビル
TEL(03)3553-3811 FAX(03)3553-3833
大阪営業所 〒550-0005 大阪府大阪市西区西本町3-1-46 奥内第5ビル212号室
TEL(06)6533-2656 FAX(06)6533-5955

部品に関するお問い合わせ

* 部品の注文は販売店へご依頼ください。

本 社 〒399-8721 長野県松本市大字笹賀3039
TEL(0263)86-5311 FAX(0263)86-5315

愛情点検



長年ご使用のフードプロセッサの点検をぜひ!

このような症状はありませんか?

- 電源コードが異常に熱い。
- 電源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。
- いつもより、異常に音・振動が大きい。
- その他の異常、故障がある。

異常があればご使用中止

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご依頼ください。ご自分での修理は危険です。絶対にしないでください。

＝ 保証規定 ＝

1. 取扱説明書等の注意書に従った正常な使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理致します。
2. 保証期間内に故障して無料修理をお受けになる場合には、商品と本書をご持参ご提示のうえ、お買い上げの販売店にご依頼ください。
3. 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。
4. ご贈答品、ご転居等で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、株式会社泉精器製作所サービス窓口へご相談ください。
5. 保証期間内でも次の場合は、有料修理になります。
 - (1) 誤った使用での故障
 - (2) 不当な修理や改造による故障及び損傷
 - (3) 火災、地震、水害、落雷、公害、その他の天災地変による故障及び損傷
 - (4) 異常電圧による故障及び損傷
 - (5) 一般家庭用以外に使用された場合の故障及び損傷
(例．業務用の長時間使用、車輛・船舶への搭載等)
 - (6) 本書の提示がない場合
 - (7) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店の記入のない場合、又は字句を書き替えられた場合
 - (8) 刃の破損及び摩耗
 - (9) 外部からの衝撃による破損
6. 本書は日本国内のみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
7. 本書は再発行しませんので、紛失しないよう大切に保管してください。

※お客様にご記入頂いた個人情報（保証書記入内容）は、保証期間内の無料修理対応及び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。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又は、株式会社泉精器製作所サービス窓口にお問い合わせください。