

## 取扱説明書

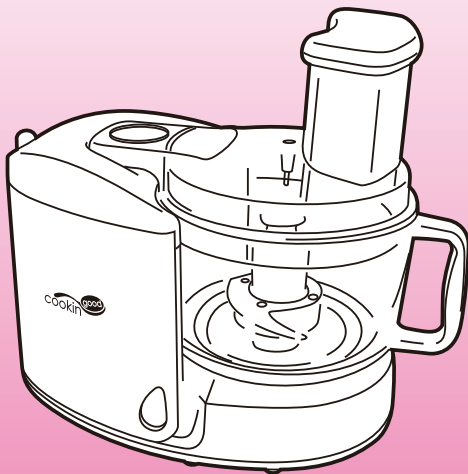
## イズミフードプロセッサー

IFP-2600/2610

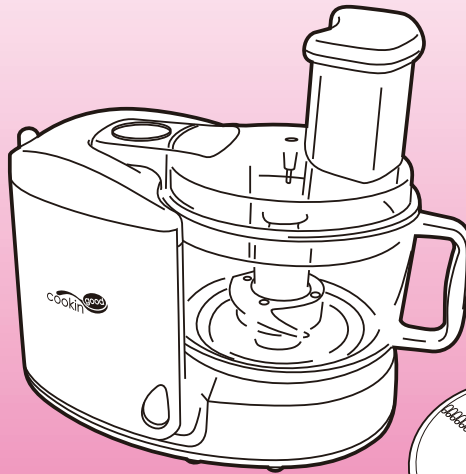
＝家庭用＝

保証書付 巻末に  
あります。

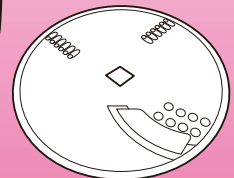
●ご使用の前に必ず最後までお読みください。



IFP-2600



IFP-2610

スライス・せん切りカッター  
(IFP-2610のみ)



- ◎このたびは、イズミ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。
- ◎本品の機能を十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。

## 目次




安全上必ず守ってください	1～3	・両面おろし/スライス・せん切りカッターの 組立てかた、刃の合わせかた	10
カッターの種類と働き、特長	4	・スライス・せん切りカッター	11
仕様、サービスパーツについて	5	お手入れのしかた	12
各部の名称	6	収納のしかた	13
下ごしらえ		お料理ガイド	14～19
・ナイフカッター/両面おろしカッター	7	故障かな?と思ったら	20
・スライス・せん切りカッター	8	アフターサービスについて	21
使いかた		無料修理規定、保証書	巻末
・ナイフカッター/両面おろしカッター	9～10		

# 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。












 <b>警告</b>	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。
 <b>注意</b>	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・発火のおそれがあります。
	刃は鋭利ですので直接手を触れない。 ●けがをするおそれがあります。
	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。 ●けがをするおそれがあります。
	濡れた手で電源プラグを抜き差ししない。 ●感電やけがをすることがあります。
	本体を水につけたり、水をかけたりしない。 ●ショート・感電のおそれがあります。
	交流100V以外では使用しない。（日本国内専用） ●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・けがをするおそれがあります。
	電源コードを傷付けたり、無理に曲げたり、引張ったり、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

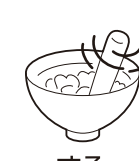
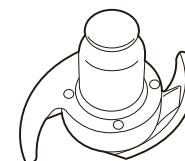
	電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。 ●感電やショートして発火することがあります。
	電源スイッチ「切」を確かめてから、電源プラグを抜き差しする。 ●けがをするおそれがあります。
	調理材料を取り出す時は、カッター類をはずしてからヘラなどで取り出す。 ●けがをするおそれがあります。
	使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。 ●けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。
	部品の取り付け、取り外し、及びお手入れするときは、電源プラグを抜く。 ●けがをするおそれがあります。
	40℃以上の熱い材料は、容器に入れない。 ●容器割れによるけがの原因になります。
	電源スイッチをふた以外で押さえない。 ●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。 ●故障や事故の原因になります。
	定格時間3分以上連続して運転しない。 ●故障の原因になります。
	1回に調理できる最大量をこえて使用しない。 ●故障の原因になります。
	付属のブラシで容器、ふたを洗わない。 ●傷がつく原因になります。

お料理の下ごしらえを簡単、スピーディーに！

## カッターの種類と働き

※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



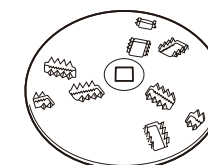
きざむ

まぜる

する

●両面おろしカッター  
を使って

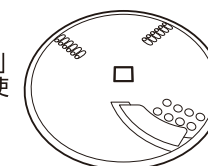
■1枚のカッターの裏表を「粗め」「細かめ」が選べます。



おろす

●スライス・せん切り  
カッターを使って  
(IFP-2610のみ)

■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。

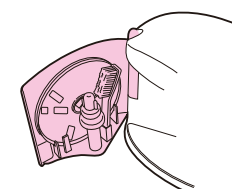


スライス

せん切り

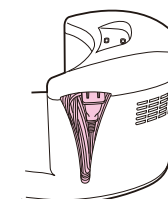
## 特長

### 1. 収納バスケット



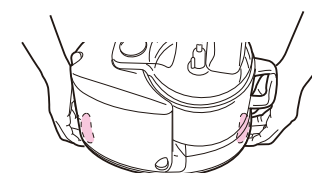
両面おろしカッター、スライス・せん切りカッター (IFP-2610のみ)、円板軸、ブラシ、ヘラを収納できます。  
(収納バスケットは取りはずして洗えます。)

### 2. 電源コード収納



本体に収納できます。

### 3. 持ち手付き



くぼみが付いて持ち運びに便利です。

# 仕様

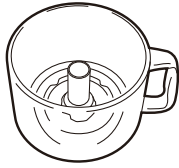

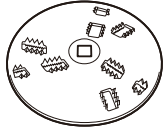

型名	IFP-2600/2610
電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	170W
定格時間	3分 ※1
安全装置	温度ヒューズ
回転数(無負荷時)	2800回/分(連続回転時)
電源コード有効長	1.8m
外形寸法(幅×奥行×高さ)	290×170×265(mm)
重量(付属品含む)	3.0kg
容量(1回調理できる最大量)	500g(ハンバーグの場合)

※1.定格時間(連続運転可能時間)は3分です。連続3分以上運転した場合は、30分休ませてください。

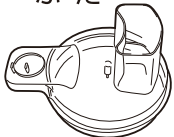

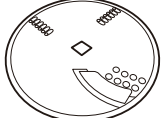
# サービスパーツについて

◆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-2600/2610共通部品

<p>容器</p>  <p>メーカー希望小売価格 ¥3,150(税込)</p>	<p>ナイフカッター</p>  <p>メーカー希望小売価格 ¥1,050(税込)</p>	<p>両面おろしカッター</p>  <p>メーカー希望小売価格 ¥840(税込)</p>	<p>円板軸</p>  <p>メーカー希望小売価格 ¥840(税込)</p>
---	--	--	--

## IFP-2610専用部品

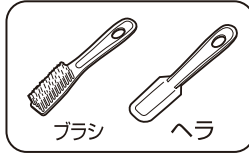
<p>ふた</p>  <p>メーカー希望小売価格 ¥1,575(税込)</p>	<p>押込棒</p>  <p>メーカー希望小売価格 ¥525(税込)</p>	<p>スライス・せん切りカッター</p>  <p>メーカー希望小売価格 ¥1,050(税込)</p>
--	---	--

## IFP-2600をお持ちの方に

●IFP-2610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-2610と同じ機能になります。

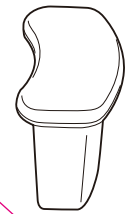
# 各部の名称

**付属品**



ブラシ ヘラ

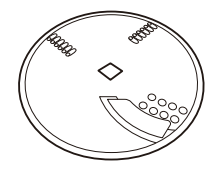
**押込棒**



投入口

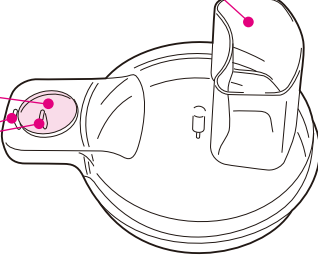
**IFP-2610のみ**

**スライス・せん切りカッター**



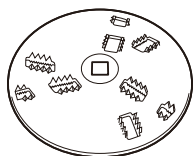
・1枚のカッターの裏表を「スライス」と「せん切り」に使い分けます。

**ふた**




push / 押す印  
突起  
・電源スイッチに合わせます。

**両面おろしカッター**



・1枚のカッターの裏表で「粗め」「細かめ」が選べます。

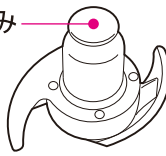
**円板軸**



ネジ  
・逆ネジ(左ネジ)です。

軸

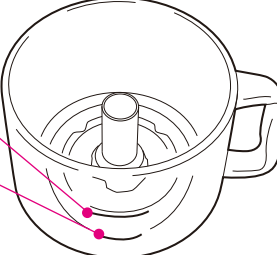
**ナイフカッター**



つまみ

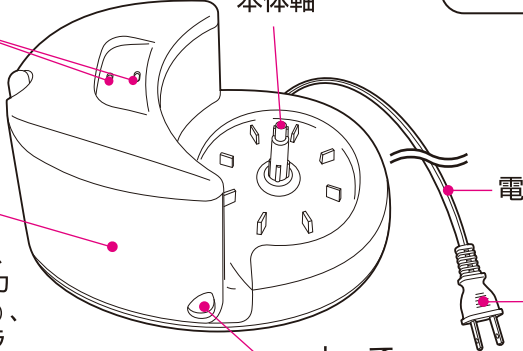
**容器(ガラス製)**

・冷凍庫に入れないでください。



おろし・とろろ上限線  
水位線

**本体**



電源スイッチ  
・ふたの裏の突起がここを押します。

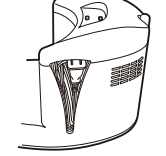
本体軸

収納バスケット  
・両面おろしカッター、スライス・せん切りカッター(IFP-2610のみ)、円板軸、ブラシ、ヘラを収納できます。

電源コード  
電源プラグ

とって  
ここに指をかけ、手前に開きます。

**電源コード収納**



溝へ収納できます。

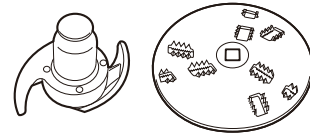


# 下ごしらえ

## ● ナイフカッター/両面おろしカッター

### ● 材料の準備

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。



※両面おろしカッターを使用したときは、処理されない材料が少し残ります。

※材料が容器のふちに付いてうまく粉碎できないときは、1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。



**注意**

● 最大量以上の材料を入れて運転しない。  
・故障の原因になります。

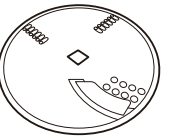
材 料 例	1回調理できる量		運 転 時 間		材料の下ごしらえ		
	最大量	最少量	最大量	最少量			
きざむ	みじん切り	玉ねぎ	300g	100g	13~15秒	6~7秒	2cm角に切る
		たくあん	300g	50g	13~15秒	6~7秒	
		ゆで卵	7個	1個	約10秒	3~5秒	半分に切る
		パセリ	30g	20g	約1分	20~30秒	軸を取り、水分をよくふき取る
		食パン(6枚切り)	2枚	1/2枚	10~15秒	5~10秒	みみを取り、6~8つにちぎる
ミンチ	牛肉・豚肉・鶏のささ身	300g	100g	10~20秒	5~10秒	骨・筋を取り除き、2cm角に切る ※薄切り肉は2cmの長さに切る	
		ハンバーグの種	牛肉・玉ねぎ…など	500g	125g	20~25秒	約1分※1
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	「ぎょうざ」(P14)
		すり身	いわし(15cm以下)	300g	100g	30~60秒	20~50秒
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	
いりごま	300g		20g	25~30秒	20~25秒	—————	
すりつぶし	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。	
	ゆでた大豆	180g		1分30秒		—————	
両面おろし	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	
	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。

# 下ごしらえ

## ● スライス・せん切りカッター

※IFP-2610のみ



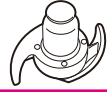
### ● 材料の準備

材 料 例	1回投入できる量	カッターの使用面	入れる所	材 料 の 切 り か た
きゅうり(輪切り)	1本分	スライス	投入口	<p>● 同じ長さに切る</p>
スライス	大根	スライス	投入口	<p>● 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。)</p>
	にんじん	スライス	投入口	<p>繊維の方向</p>
せん切り	玉ねぎ	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	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	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うように入れます。 * 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。
せん切り	大根	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	せん切り	投入口	繊維の方向
	じゃがいも	せん切り	投入口	
	きゅうり	せん切り	投入口	

# 使いかた

## ● ナイフカッター

● きざむ・まぜる・する



### 1 容器にカッターを取り付ける

**警告** カッターは鋭利で危険です。取り扱いには充分注意してください。

**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、破損の原因になります。

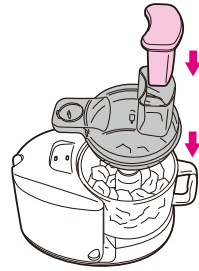
- つまみを持って左右に軽く回しながら、
- 奥まで確実に差し込んでください。



### 2 材料を入れ、ふたと押込棒をのせてから電源プラグをコンセントに差し込む

**注意** 押込棒を入れないで使用する、材料が飛び出すことがあります。

- 軽いものを下にしてまんべんなく材料を入れてください。



### 3 押込棒をしっかり押さえ、電源スイッチを入れる。

- 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。



## ● 両面おろしカッター

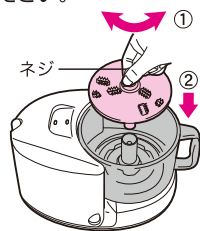
● おろす  
\*組立てかたは10ページをご覧ください。



### 1 容器にカッターを取り付ける

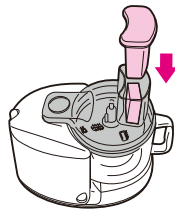
**注意** 両面おろしカッターは、正しく取り付けてください。  
\*誤った取り付けかたをすると、破損の原因になります。

- ネジを持って左右に軽く回しながら、
- 奥まで確実に差し込んでください。



### 2 ふたをのせ、材料を投入口に入る大きさに切って入れる

- 材料は重ねて入れられます。
- 処理されない材料が少し残ります。



### 3 電源プラグをコンセントに差し込み、材料を押込棒で押さえながら電源スイッチを入れる。

- 押込棒は切り終わるまでしっかり押し続けてください。



使用後は

### 4 電源プラグを抜き、カッターをはずしてから材料をヘラなどで取り出す。

# 使いかた つづき



- 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。
- 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。
- 液体だけを混ぜるときは水位線以下で使う。  
・ あふれる原因になります。
- おろし・とろろ上限線をこえる量を作らない。  
・ あふれる原因になります。
- 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。

### ■ モーターに負担をかけないために

- 禁止材料を使わないでください。
- 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。

### ■ 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してください。  
(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、ヘラなどで取り除いてください。  
(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。)

### × 禁止材料 (故障の原因になります。)

#### ● ドライアイス・発酵食品等

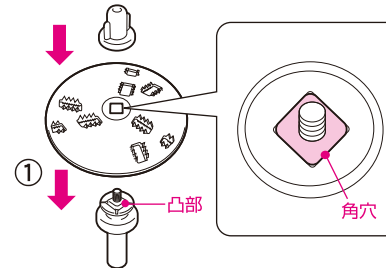
#### ◆ ナイフカッターの禁止材料

- **かたいもの**  
すし肉・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…など
- **泡立て、ジュースなどの調理には使わないでください。**

#### ◆ 両面おろしカッターの禁止材料

しょうが・じねんじょ・つくね芋・いちよう芋

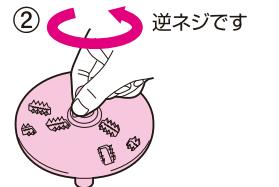
# 両面おろし/スライス・せん切りカッターの組立てかた



刃の部分には触れない。

カッターがガタつかないようにネジをしっかり締める。

- ① カッターの使いたい面を上にして、軸に乗せます。  
\*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事を確認してください。
- ② ネジをしめます。(左ネジですので、通常ネジとは逆回しになります。)



# 刃の合わせかた

## ● 両面おろしカッター

- 1枚のカッターの裏表で「粗め」「細かめ」が選べます。

### 粗め

「粗め」文字が見える面を上にする。



### 細かめ

「細かめ」文字が見える面を上にする。



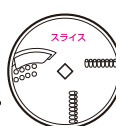
## ● スライス・せん切りカッター

※ IFP-2610のみ

- 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

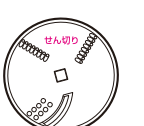
「スライス」文字が見える面を上にする。



・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。

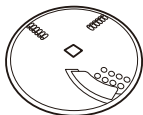


・せん切りの太さ幅 約2.5×高さ 約1mm

## 使いかた つづき

### ●スライス・せん切りカッター

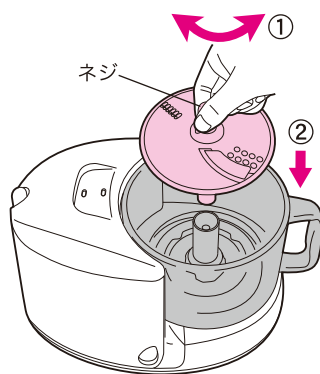
※IFP-2610のみ



※組立てかたは10ページをご覧ください。

#### 1 容器にカッターを取り付ける

- 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。



#### △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原因になります。

#### ✕ 禁止材料 (故障の原因になります。)

##### ●ドライアイス・発酵食品等

##### ◆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。

##### ■モーターに負担をかけないために

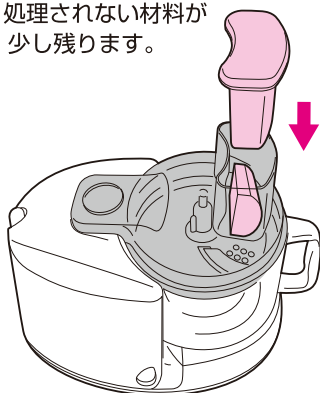
- 禁止材料を使わないでください。
- 1回に投入できる量以下でお使いください。
- 異常音や振動が大きいときは、材料を減らしてください。

##### ■おねがい

- 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えないと、スライスやせん切りがうまくできないことがあります。)
- 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。

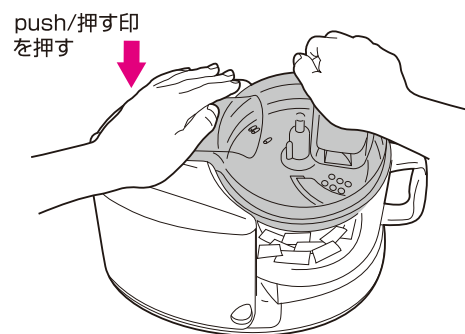
#### 2 ふたをのせ、材料を投入口に入る大きさに切って入れる

- 材料は重ねて入れられます。  
\*処理されない材料が少し残ります。



#### 3 電源プラグをコンセントに差し込み、材料を押込棒で押さえながら電源スイッチを入れる。

- 押込棒は切り終わるまでしっかり押し続けてください。
- 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。



#### 使用後は

#### 4 電源プラグを抜き、カッターをはずしてから材料をヘラなどで取り出す。

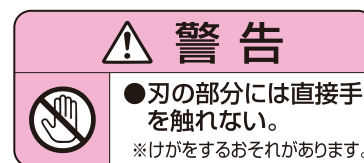
## お手入れのしかた

### おねがい

- 電源プラグをコンセントから抜き、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。
- 食器洗い乾燥機や食器乾燥機は使わないでください。  
※樹脂部品が変形する原因になります。
- 薄めた中性洗剤と柔らかいスポンジを使用してください。  
※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・漂白剤は使用しないでください。  
・表面を傷つける原因になります。

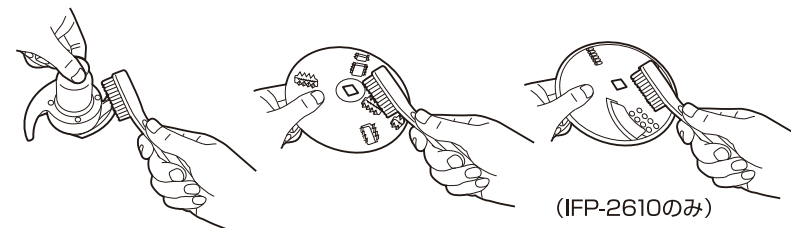
#### ◆カッター類

■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。  
※けがをするおそれがあります。



(IFP-2610のみ)

#### ◆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。

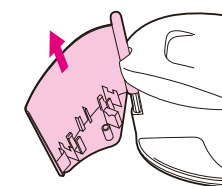
- ※水洗いはしないでください。  
・故障の原因になります。

#### ◆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。

■収納バスケットのはずしかた

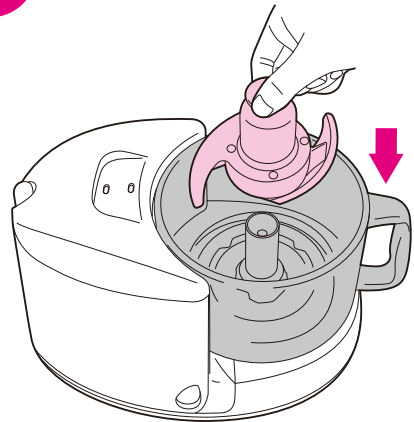


上図のように開けてから上に持ち上げてははずす。

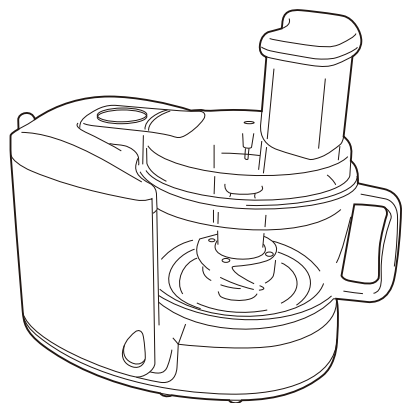


## 収納のしかた

### 1 ナイフカッターを容器に取り付ける。

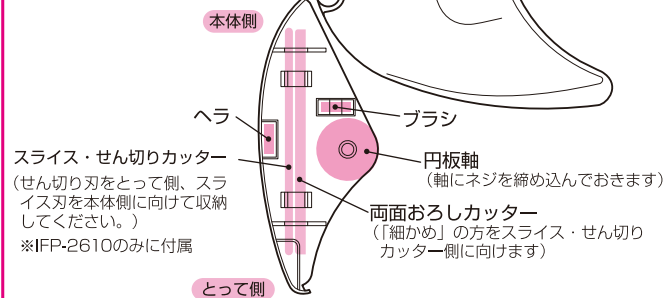


### 2 ふたをして押込棒をのせる。

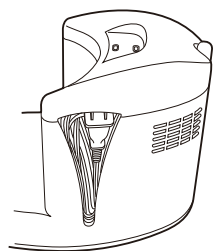


## 収納バスケット

上から見た図



## 電源コード



入る長さにたたんで収納します。

## おねがい

- 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、金属部品がさびる原因になります。
- カッター類は必ず上記の保管場所に保管してください。  
※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。

## お料理ガイド

### 【肉料理】 ● ナイフカッター

◆材料少々…約0.5g

#### ● 牛、豚、鶏ひき肉のつくりかた

- 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。
- ② 本体に容器を取り付けてからナイフカッターを取り付け①の肉を入れ、好みの加減になるまできざむ。

#### ■ハンバーグ

材料 (4人分)

●牛肉 (2cm角に切る) ……………	280g
●玉ねぎ (2cm角に切る) ……………	120g
●食パン (4~5つにちぎる) ……………	30g
●卵 ……………	1コ
④ 塩 ……………	少々
こしょう ……………	少々
ナツメグ ……………	少々
オールスパイス ……………	少々

#### ●作りかた

- ① ナイフカッターを取り付けて、パン、玉ねぎ、牛肉、④、卵の順にそれぞれまんべんなく入れ、ふたをする。  
ふたを20~25秒押す。
- ② ①を4等分してから1個ずつ両手で投げ合うようにして肉の中の空気をぬき、だ円形にして中央を少しへこませ、焼く。

#### ■ぎょうざ

材料 (4人分)

●豚肉 (2cm角に切る) ……………	180g
●キャベツ (2cm角に切る) ……………	120g
●生しいたけ (2cm角に切る) ……………	1枚
●にら (2cmの長さに切る) ……………	15g
●ねぎ (2cmの長さに切る) ……………	15g
●しょうが ……………	15g
●にんにく ……………	1かけ
●ギョウザの皮 ……………	32枚
④ ごま油 ……………	大さじ 1 1/2
しょう油 ……………	大さじ 1 1/2
塩 ……………	少々

#### ●作りかた

- ① ナイフカッターを取り付けて、キャベツ、生しいたけ、にら、ねぎ、しょうが、にんにくを下に、豚肉を上に入れ、④を加え、ふたをする。  
ふたを20~25秒押す。
- ② ①の具をギョウザの皮に包んで焼く。

#### ■しゅうまい

材料 (4人分)

●豚バラ肉 (2cm角に切る) ……………	250g
●玉ねぎ (2cm角に切る) ……………	60g
●生しいたけ (2cm角に切る) ……………	3枚
④ 塩 ……………	小さじ 2/3
片栗粉 ……………	大さじ 1
●グリーンピース ……………	24コ
●しゅうまいの皮 (市販) ……………	24枚

#### ●作りかた

- ① ナイフカッターを取り付けて、玉ねぎ、生しいたけを下に、豚肉を上に入れ、④を加えふたをする。ふたを25~30秒押す。
- ② ①の具をしゅうまいの皮に包んで形を整え、グリーンピースを上のにせ蒸し器で蒸す。

#### ■肉だんごなべ

材料 (4人分)

●牛肉 (2cm角に切る) ……………	280g
●食パン (4~5つにちぎる) ……………	30g
●卵 ……………	1コ
●塩 ……………	少々
●こしょう ……………	少々
●こぶだし ……………	1000cc
④ しょうゆ ……………	大さじ 4
酒 ……………	大さじ 2
塩 ……………	小さじ 1/2
●水菜 (ざく切り) ……………	1束

#### ●作りかた

- ① ナイフカッターを取り付けて、食パン、卵を下に、牛肉を上に入れ、塩、こしょうをし、ふたをする。  
ふたを20~25秒押す。
- ② ①を一口大のだんごにし、中温の揚げ油でゆっくり色づくまで揚げる。
- ③ なべにこぶだしと④を合わせて火にかけ、煮たったら②を入れて、3~4分煮てから、水菜を加えて少し煮る。



# お料理ガイド

## 【魚料理】 ● ナイフカッター

◆材料少々…約0.5g

### ●魚のすり身のつくりかた

- ① 魚はうろこ、頭、内臓、骨と皮、ひれを取り除いてうすい食塩水で洗い、水気を切り2cm角に切る。  
※いわしなど皮のやわらかいものは取り除かなくてよい。
- ② 本体に容器を取り付けてからナイフカッターを取り付け、①の魚を入れ、好みの加減になるまですりませる。

### ■いわしのすりみ

#### 材料 (4人分)

- いわし……………(正味) 300g
- みそ……………30g
- みりん……………小さじ2
- 片栗粉……………大さじ1
- 塩……………少々
- しょうが……………少々

### ●作りかた

- ① いわしの頭、内臓、ひれ、うろこ、骨を取り除いて2cm角に切る。
- ② ナイフカッターを取り付けて、材料全部をまんべんなく入れ、ふたをする。  
push/押す印を約40秒押す。
- ③ 湯を沸騰させ、②のすり身をスプーンですくって落とし入れ、だんごが浮いてくるまでゆでる。

### ■さけのムース

#### 材料 (20×10×5センチローフ型1コ分)

- 生さけ……………(正味) 500g
- 塩……………小さじ2/3
- こしょう……………少々
- パプリカ……………小さじ1
- 白ワイン……………大さじ1
- 卵白……………2コ分
- 生クリーム……………200cc
- ブラックオリーブ……………80g
- バター……………少々
- マヨネーズ……………大さじ3
- ケチャップ……………大さじ1
- 白ワイン……………大さじ1
- レモン汁……………大さじ1

### ●作りかた

- ① さけは骨と皮をとって2cm角に切る。
- ② ナイフカッターを取り付けて①のさけと④を半量ずつ入れ、約40秒すりませ、さらに半量の生クリームを加え約5秒まぜてボールにとる。同じ要領で残りもすりませ、先のボールに移し入れ、ブラックオリーブを加えて全体を軽くまぜ合わせる。
- ③ 型にバターをうすくぬり、②を入れて表面を平らにし、蒸し器で蒸してあら熱をとり、冷蔵庫で冷やし、⑤を合わせたソースをかける。

### ■えびだんご (はるさめ衣、アーモンド衣)

#### 材料 (4人分)

- むきえび……………(正味) 300g
- 卵白……………1コ分
- 塩……………小さじ2/3
- こしょう……………少々
- マヨネーズ……………大さじ2
- 片栗粉……………大さじ2
- 酒……………大さじ2
- しょうが汁……………小さじ1
- ※しょうがは両面おろしカッターではおろさないでください。
- はるさめ (1cmの長さに切る)……………適宜
- スライスアーモンド……………適宜
- 小麦粉……………適宜
- とき卵……………適宜

### ●作りかた

- ① えびは水気をふき取り、④をまぶしておく。
- ② ナイフカッターを取り付け、①と⑤と卵白を加えて約10秒すりませる。
- ③ ②を一口大に丸め、小麦粉、とき卵、はるさめ (またはスライスアーモンド) の順に衣をつけ、形を整える。
- ④ 低温の揚げ油に、はじめアーモンド衣を入れ、焦げないように注意しながら3~4分揚げる。次に温度を少し上げ、はるさめ衣を入れ、はるさめがふくらんだら火を弱めて、中まで揚げる。

# お料理ガイド

## 【野菜料理】 ● ナイフカッター

◆材料少々…約0.5g  
1・2滴 (液体)

### ●野菜のみじん切りのつくりかた

- ① 皮をむき、ヘタやたねのあるものは取り除き、2cm角に切る。
- ② 本体に容器を取り付けてから、ナイフカッターを取り付け、①の野菜を入れ、好みの大きさになるまできざむ。  
■パセリ■  
軸をとり、水気を切ったパセリを入れ、20秒~30秒きざむ。

### ■チャーハン

#### 材料 (4人分)

- ごはん……………400g
- 玉ねぎ (2cm角に切る)……………50g
- にんじん (2cm角に切る)……………30g
- ピーマン (2cm角に切る)……………1コ
- ベーコン (2cmの長さに切る)……………2枚
- 卵……………1コ
- サラダ油……………少々
- 塩……………少々
- こしょう……………少々

### ●作りかた

- ① ナイフカッターを取り付けて④を入れ、好みの大きさになるまできざむ。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、とき卵を入れ、スクランブルエッグ状に焼いて取り出す。
- ③ ②のフライパンにサラダ油をたして①を炒め、ごはんを加えてさらに炒め、②の卵をもどして塩、こしょうで味を整えます。

## ●スライス・せん切りカッター ※IFP-2610のみ ● ナイフカッター

### ■和風サラダ

#### 材料 (4人分)

- 大根……………200g
- にんじん……………50g
- きゅうり……………中1本
- 鶏ささみ……………100g
- ごま……………大さじ4
- ごま油、酢、しょうゆ……………各大さじ3
- 砂糖……………小さじ3
- 塩……………少々

#### ドレッシング

### ●作りかた

- ① ④の大根、にんじんは皮をむき投入口に入る大きさに切る。きゅうりも投入口に入る大きさに切る。
  - ② せん切り面を上にしたスライス・せん切りカッターを取り付けて、ふたをする。
  - ③ ④をそれぞれせん切りして氷水に浸し、ざるにあげる。
  - ④ 筋を取り、ゆでて細かく裂いた鶏ささみと③をあえておく。
- 【ドレッシング】
- ① ナイフカッターを取り付け、ごまを入れ、ふたをし、約30秒ふたを押す。⑥を加えて、さらにふたを約10秒押す。
  - ② 盛り付けた野菜にかける。

### ■中華風サラダ

#### 材料 (4人分)

- 大根……………100g
- にんじん……………100g
- きゅうり……………中2本
- ハム (2cm幅に切る)……………4枚
- いり白ごま……………大さじ3
- しょうゆ・酢……………各大さじ3
- 砂糖……………大さじ1
- ごま油……………大さじ2
- 塩、練りからし、糸とうがらし……………各少々
- 白ごま・糸とうがらし……………各少々

#### ドレッシング

### ●作りかた

- ① ④の大根、にんじんは皮をむき投入口に入る大きさに切る。きゅうりも投入口に入る大きさに切る。
  - ② スライス面を上にしたスライス・せん切りカッターを取り付けて、ふたをする。
  - ③ ④をそれぞれスライスして氷水に浸し、ざるにあげる。
- 【ドレッシング】
- ① ナイフカッターを取り付け、いり白ごまを入れてふたをし、約40秒ふたを押す。
  - ② ⑥を入れて再びふたをし、約10秒押す。
- 【盛り付け】
- 器に③とハムを盛り、⑦を飾りドレッシングを添える。

## お料理ガイド

### 【おろし・とろろ料理】 ● 両面おろしカッター



◆材料少々…約0.5g



#### 注意

- おろし・とろろ上限線をこえる量を作らない。  
・あふれる原因になります。

#### 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。

#### ■かれいのおろし煮

##### 材料 (4人分)

- かれい……………4切れ

##### 【下味】

- ④ 酒・しょうゆ……………各小さじ2
- しょうが汁……………小さじ1

※しょうがは両面おろしカッターではおろさないでください。

- 大根……………400g
- あさつき(小口切り)……………1本

##### 【煮汁】

- ⑤ 濃いめのだし汁……………2カップ
- 酒……………大さじ2
- みりん……………大さじ2
- しょうゆ……………大さじ2
- 塩……………小さじ1/2

- 小麦粉、揚げ油……………各適宜
- しょうが(干切り)……………適宜

※しょうがはスライス・せん切りカッターでは切らないでください。

#### ●作りかた

- ① かれいは水気をふき取って皮に1本切り込みを入れ、④の下味をつける。
- ② 大根の皮をむき、投入口に入る大きさに切る。
- ③ 本体に容器を取り付けてから両面おろしカッターを取り付け、②の材料を入れておろし、水気を切っておく。
- ④ 鍋に⑤の煮汁を煮立て、揚げたてのかれいをすぐ煮るように用意しておく。
- ⑤ ①の水気をふき取り、小麦粉をうすくつける。
- ⑥ 中温の揚げ油でかれいを5分位揚げ、カラッとさせる。
- ⑦ 揚げたてのかれいをすぐに④の煮汁に入れ、中火で2～3分煮立て味をなじませる。③の大根おろしを入れひと煮立ちする。
- ⑧ 器に⑦を汁ごと盛り、あさつきとしょうがを散らす。

#### ■山かけ

##### 材料 (4人分)

- 長いも……………200g
- 卵白……………1コ分
- 塩……………少々
- まぐろ……………300g
- わさび……………小さじ1/2
- きざみのり……………適量

- ④ しょうゆ……………大さじ1
- みりん……………大さじ1

#### ●作りかた

- ① 長いもは皮を厚めにむいて投入口に入る大きさに切り、酢を少々加えた水に約30分つける。
- ② 本体に容器を取り付けてから両面おろしカッターを取り付け、①の材料を入れておろす。
- ③ ②に卵白・塩を混ぜる。
- ④ 皿にまぐろを一口大に切ったのせ、③をかけ、わさびを添え、きざみのりをかざる。
- ⑤ いただくときに④をかける。

## お料理ガイド

### 【ソース】 ● ナイフカッター



◆材料少々…約0.5g

#### ■タルタルソース

##### 材料 (4人分)

- ゆで卵(半分に切る)……………2コ
- マヨネーズ……………大さじ6
- ④ ピクルス(2cm角に切る)……………2本
- 玉ねぎ(2cm角に切る)……………30g

- パセリ(軸を取り、よく水気を切る)……………10g

#### ●作りかた

- ① ナイフカッターを取り付け、パセリを入れてふたをし、約20秒押す。
- ② ①に④の材料を全て入れ、ふたを約10秒押す。

#### ■マヨネーズ

##### 材料

- 卵……………2コ
- ④ 酢……………大さじ1 1/2
- 塩……………小さじ1/2
- 練りからし……………小さじ1/2
- こしょう……………少々

- サラダ油……………200cc

#### ●作りかた

- ① ナイフカッターを取り付ける。
- ② ④を入れふたを約10秒押す。
- ③ ふたを開け、サラダ油を少量注ぎ、ふたを押すことを何度か繰り返す。

※必ず押込棒を取り付けて使用してください。  
・材料が投入口から飛び出ることがあります。

### 【その他】 ● ナイフカッター



#### ■白あえごろも

- いり白ごま……………大さじ2
- 木綿豆腐……………200g
- ④ 砂糖、だし汁……………各大さじ1
- しょうゆ……………小さじ2

#### ●作りかた

- ① 木綿豆腐は水切りし、2cm角に切っておく。
- ② ナイフカッターを取り付け、いり白ごまを入れてふたをし、約30秒押す。
- ③ ④を加え、ふたを約10秒押す。

#### ■ピーナッツバター

- ピーナッツ(薄皮をむく)……………120g
- ④ はちみつ……………大さじ2
- バター(やわらかくしておく)……………60g

#### ●作りかた

- ① ナイフカッターを取り付け、ピーナッツを入れふたをし、約2分30秒押しペースト状にする。
- ② ④を加え、ふたを約10秒押す。

# お料理ガイド

## 【お菓子】 ●ナイフカッター



◆材料少々…約0.5g

### ■バナナケーキ

(9×19×高さ8cmのパウンド型1台分)

#### 材料

- ・バナナ……………2本
- ・くるみ……………40g
- ・卵……………1コ
- ・薄力粉……………170g
- ・ベーキングパウダー……………小さじ1/2
- ・無塩バター……………40g
- ・牛乳……………大さじ1/2
- ・生クリーム……………適宜
- ・レモン汁……………少々
- ・砂糖……………80g
- ・塩……………少々
- ・シナモン、ナツメグ……………各少々
- ・バター、薄力粉……………適宜

#### ●作りかた

- ① 型にバターをぬって薄力粉をふり、冷蔵庫に入れる。オーブンを190℃に温める。バナナは1cmの厚さに切ってレモン汁をふる。バターは2cm角に切る。
- ② ナイフカッターを取り付け、くるみを入れ粗みじん切りにする。
- ③ ②を取りだし、無塩バター、砂糖、塩を入れふたをし、25～30秒押す。
- ④ ③に卵を加え、ふたを15秒押し、牛乳を加え2、3回ふたをチョンチョンと押す。
- ⑤ ④に薄力粉、ベーキングパウダー、シナモン、ナツメグ、バナナ、②のくるみを加え、バナナの小さなかたまりが残る程度までチョンチョンと押す。
- ⑥ ⑤を型に流し入れ、オーブンに入れて50～55分焼き、型から出して冷ます。
- ⑦ 生クリームを六分立てに泡立ててケーキに添える。

### ■りんごのパイ

(直径18×高さ6cmのパイ皿1個分)

#### パイ生地

- ・薄力粉……………2 1/2 カップ
- ・無塩バター……………200g
- ・グラニュー糖……………大さじ1
- ・塩……………少々
- ・冷水……………70ml

#### フィリング

- ・りんご(あれば紅玉)……………4個
- ・グラニュー糖……………1/2 カップ
- ・レモン汁……………大さじ1 1/2
- ・シナモン……………少々
- ・バター、強力粉……………適宜

#### ●作りかた

- ① よく冷えたバターを2cm角に切る。
- ② ナイフカッターを取り付け、①と薄力粉、塩、グラニュー糖を加えふたをする。バターが米粒くらいになるまで、様子を見ながら5～8回チョンチョンとふたを押す。
- ③ 冷水70mlを投入口から少しずつ加えながら、見た目はボソボソとした感じで、にぎった時にやっとまとまるくらいまで、5、6回チョンチョンと押す。まとまらないようなら冷水を少し足して1、2回チョンチョンと押す。
- ④ 手で3cmの厚さくらいにまとめてラップに包み、冷蔵庫に入れて1時間くらい休ませる。
- ⑤ 取り出してめん棒でのばし、三つ折りにしてのばすことを2～3回繰り返し、層の多いパイ生地にする。
- ⑥ オーブンを200℃に温める。型にバター少々を均一にぬっておく。
- ⑦ りんごはくし形に切って芯を取り、皮つきのままざく切りにしてボウルに入れ、グラニュー糖とレモン汁、シナモンを加えて混ぜ合わせる。
- ⑧ パイ生地を強力粉少々をふった台の上で、めん棒で型より一回り大きく、3～4mmの厚さにのばす。
- ⑨ 生地をめん棒に巻きつけて型の上でそっとはずし、指で押さえて敷きこむ。中に⑦を入れ、型からはみ出した生地で包みこむようにする。
- ⑩ オーブンに入れ、側面にも焼き色がつくまで35～40分焼く。

# 故障かな?と思ったら

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 / 押す印を押すと電源スイッチが入り、離すと切れます
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
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
カッターの回転が遅くモーターがうるような音がする	●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
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していませんか	■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

## 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。



**警告**

**絶対に分解・修理しないでください。**

- 異常動作によるけがのおそれがあります。



# 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。

## 補修用性能部品の保有期間について

弊社はこのイズミフードプロセッサの補修用性能部品を、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

### 部品のご注文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)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、必ずお買い求めの販売店に点検・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。

## 無料修理規定

- 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を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。
  - (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) お買い上げ後の落下等による故障及び損傷
  - (ハ) 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及び損傷
  - (ニ) 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、車輻・船舶への搭載等)
  - (ホ) 本書の提示がない場合
  - (ヘ) 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、  
或いは字句を書き替えられた場合
  - (ト) ご使用による汚れや損耗
- 6.本書は日本国内においてのみ有効です。  
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。

# 保証書

品名	イズミフードプロセッサー	
型名	IFP-2600/2610	
保証期間	本体お買い上げ日より1年間	
お買い上げ日	年 月 日	
お客様様	〒□□□□-□□□□	
	ご住所	
	お名前	様
	お電話	( )
販売店	住所・店名	
	電話	( )

本書は裏面記載の無料修理規程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裏面の無料修理規程に記載しております。ご参照ください。販売店欄に記入がない場合は、有効とはなりませんので、必ず記入の有無をご確認ください。もし記入がない場合は、直ちにお買い上げの販売店にお申し出ください。

## 株式会社 泉精器製作所

〒399-8721 長野県松本市大字笹賀3039

TEL(0263)57-1284(サービス窓口)

(0263)86-5311(部品注文窓口)