

Iwatani

持ち込み修理

電動ベジタブルスライサー “あっとスライス通”保証書

商品名(型式番号)	IFP-70S(氷プレート付き) / IFP-60A		
無料修理保証期間	ご購入年月日	年 月 日より	本体 1年間
お客様	お名前	様	
	ご住所	〒	
TEL. ()			
販売店	店名・住所・電話		
	EP		

※保証期間内に万一故障の発生した場合に、次の保証範囲の条件により品質を保証するためにお渡しするものでございます。
 ※期間内の故障は、必ず保証書を添えてお買い上げ店へご用命ください。

●保証の範囲

- 保証期間(無料修理期間)は、お買い上げの日から一年です。
- 保証期間中に万一製造上に基づく故障を生じた場合は、弊店にこの保証書をご提示いただければ無料修理いたします。
- 次の場合は、保証期間中でも有料修理となります。
 - 落下や衝突による破損など、お取り扱い上のアクシデントや不注意に起因する故障の場合。
 - ご自分で修理、調整、改造されたものの故障の場合。
 - 火災、地震などの天災地変により故障が生じた場合。
- お買い上げ日、お買い上げ店名の記入なき場合は無効となりますのでご注意ください。
- 保証書は再発行いたしませんから大切に保管してください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid 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。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。

※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当社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は、製造打ち切り後6年です。

岩谷産業株式会社 生活商品部

東京本社 / 〒105-8458 東京都港区西新橋3-21-8 電話03(5405)5971

お客様相談室：フリーダイヤル 0120-182-328

受付：月曜～金曜9:00～17:15(祝日、弊社休業日を除く)

Iwatani

電動ベジタブルスライサー

持ち込み修理 一般家庭用

“あっとスライス通”取扱説明書

保証書付き

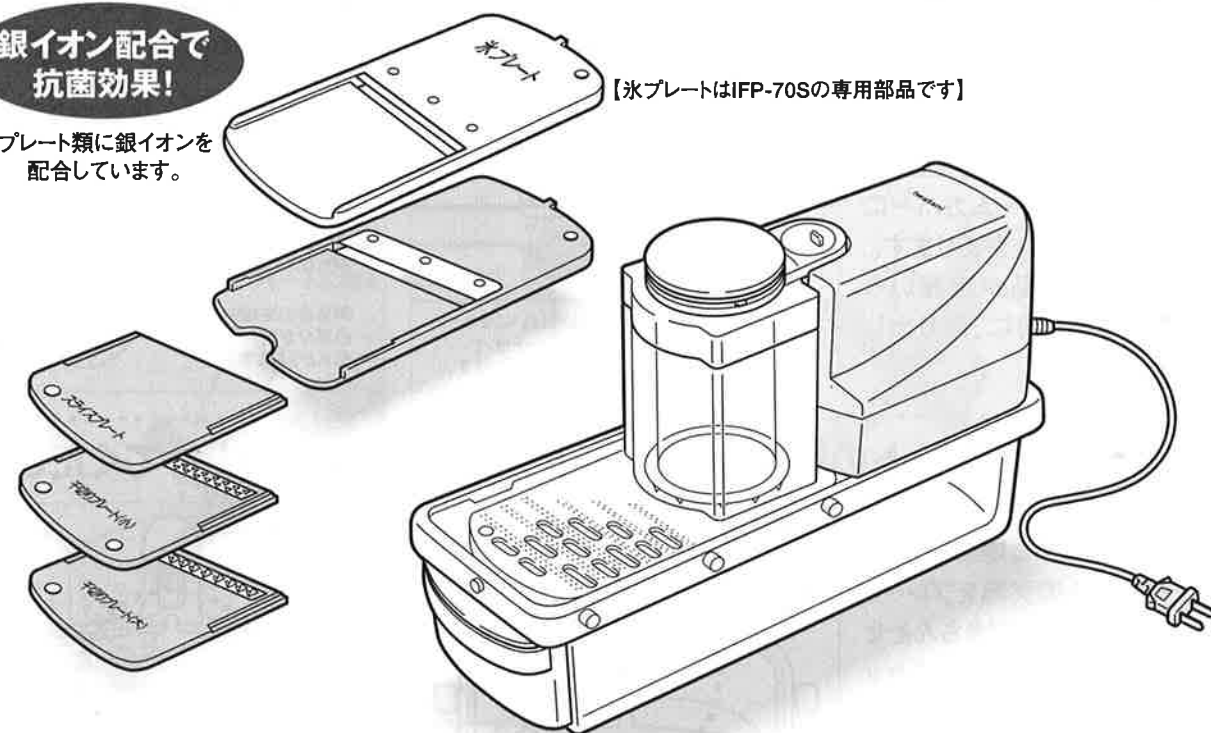
品番：IFP-70S(氷プレート付き) / IFP-60A

連続使用時間：3分以内

銀イオン配合で
抗菌効果!

プレート類に銀イオンを
配合しています。

【氷プレートはIFP-70Sの専用部品です】



このたびは、お買い上げいただき、誠にありがとうございます。

この取扱説明書の5ページに、本体及び付属品が載っています。

箱を開けて、部品が全て揃っていることを確認してください。

- ご使用前に、必ず、この取扱説明書をよくお読みいただき、正しくお使いください。お読みになった後、この取扱説明書は、商品をご使用になる方がいつでも見られるように、大切に保管してください。
- この取扱説明書の末尾には保証書がついています。ご購入になられた販売店様の印とご購入日が記入されていることを確かめください。

●この製品は日本国外で使用することができません。
 This appliance cannot be used in any other country but in Japan.



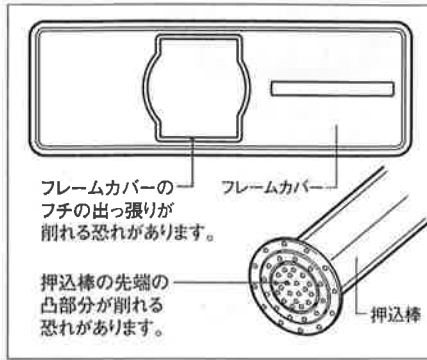
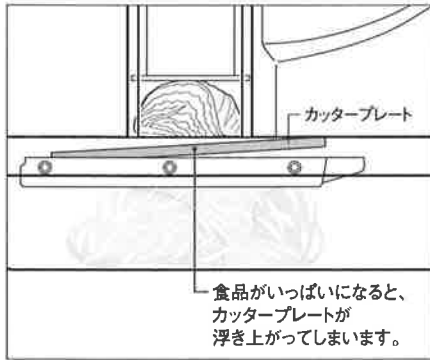
特にご注意ください。

カッタープレート、フレームカバーや押込棒に傷がついたり、削れる場合がありますので、十分にご注意ください。

通常はカッタープレートとフレームカバーの間には約3mmのスペースがあるため、往復動作中に接触することはありません。ただし使い方を誤るとカッタープレートの刃がフレームカバーや押込棒を削るなどで部品が傷つき、削れた部品が加工した食品に混入してケガをする恐れがあります。

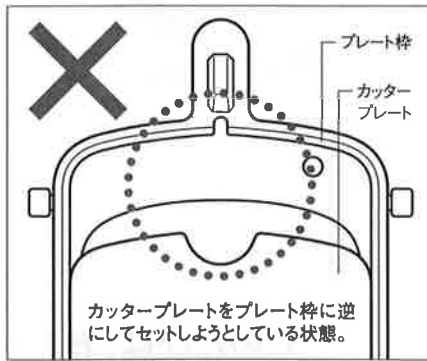
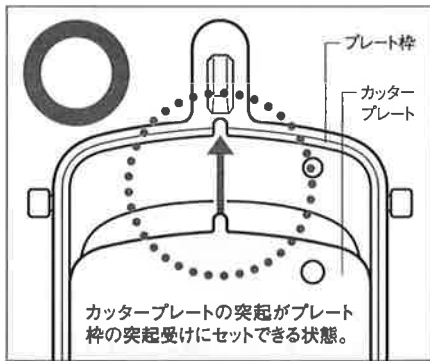
【容器の中の材料が、いっぱいにならないうちに取り出してください】

加工した食品で容器がいっぱいになった状態で、さらに食材を加工すると、カッタープレートが浮き上がり、押込棒やフレームカバーに接触する場合があります。加工した食品が容器いっぱいになる前に、取り出してください。



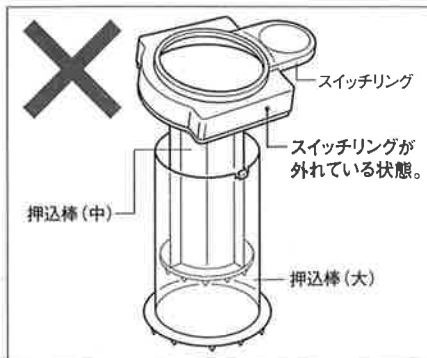
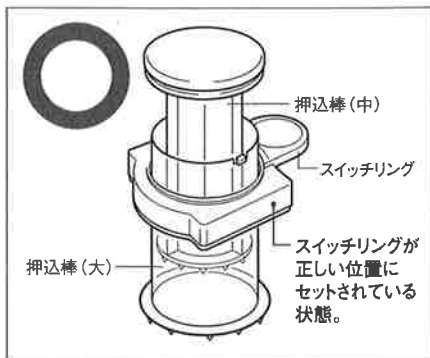
【カッタープレートの突起を、プレート枠にきちんとセットしてください】

カッタープレートをプレート枠にセットする際に、カッタープレートの突起をプレート枠の突起受けにきちんとセットしてください。正しくセットされていないと、カッタープレートが浮き上がり、押込棒やフレームカバーにあたる場合があります。



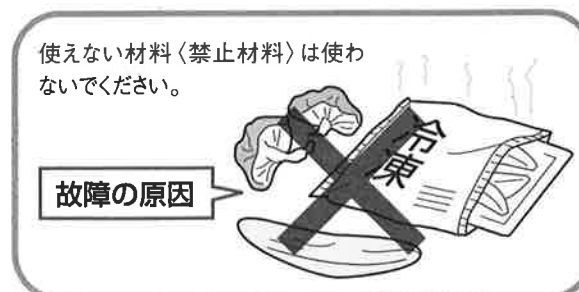
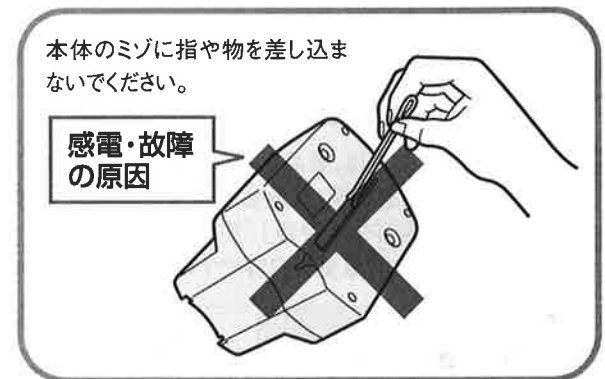
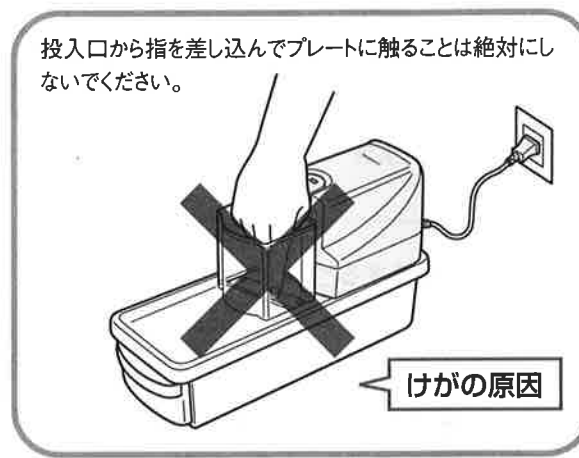
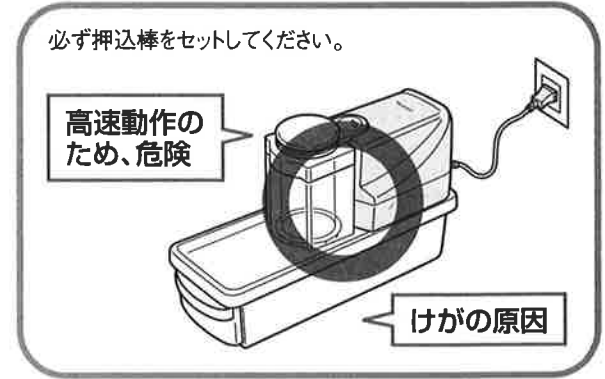
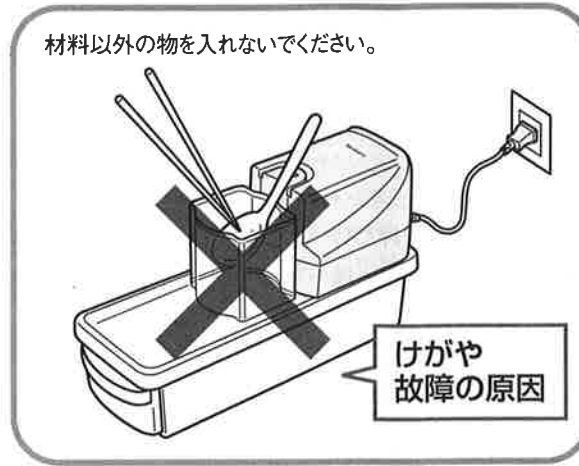
【スイッチリングを正しい位置にセットしてください】

押込棒(大)に付属されているスイッチリングが押込棒から外れている場合に、押込棒が奥まで入りすぎてカッタープレートや押込棒が破損する場合があります。



必ずお守りください。

空運転は絶対にしないでください。





1 安全上のご注意

目次



①安全上のご注意.....1~4	(2)千切り.....11~13
②各部の名称.....5	(3)おろし.....14~15
③使い方	(4)かき氷.....16
①組み立て.....6	④アフターサービス.....17
②操作方法.....7~8	⑤お手入れと後片づけ.....18
③用途別の使い方	⑥部品のご案内・仕様.....19~20
(1)スライス.....9~10	●保証書.....21

ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。
取扱説明書は、お読みになられた後は、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。

ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使い頂き、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度合いを明示するために、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を示しています。
 注意	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性および、物的損害の発生が想定される内容を示しています。

●絵表示の例

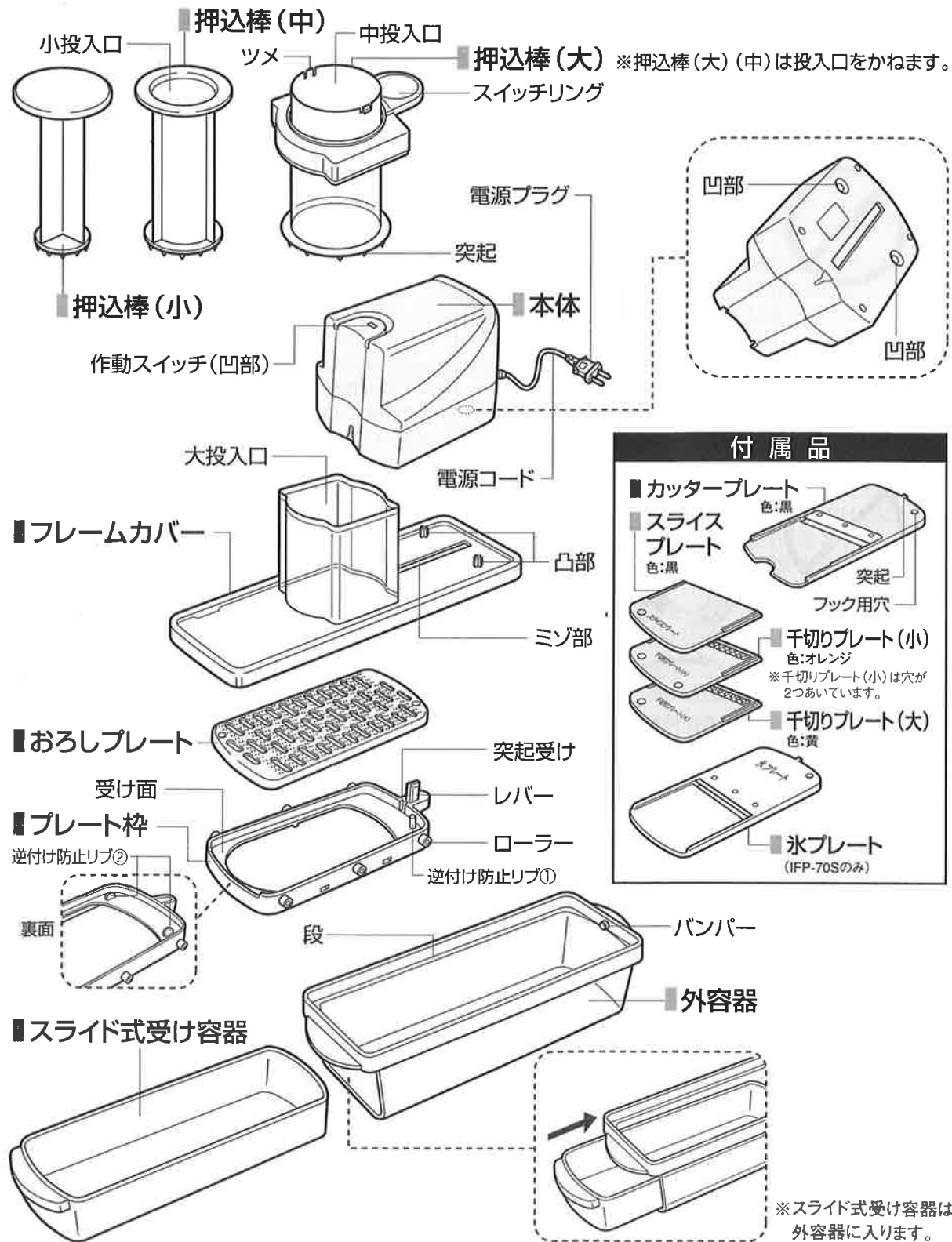
	○記号は、禁止の行為であることを告げるものです。 図の中や近くに具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が描かれています。
	●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。 図の中に具体的な指示内容(左図の場合は「電源プラグをコンセントから抜いてください」)が描かれています。

 警告	
	改造はしないでください。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理をしないでください。火災・感電・けがの原因となります。 修理はお買い上げの販売店または当社までご相談ください。 
	子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。火傷、感電、けがをする恐れがあります。 
	カッタープレート、千切りプレート(大)(小)、おろしプレート、氷プレートの刃は鋭利なので直接手を触れないでください。けがをする恐れがあります。 
	水につけたり、水をかけたりしないでください。 ショート・感電の恐れがあります。 
	運転中にふたを開けたり、容器の中へスプーン・はし等の調理材料以外のものを入れたりしないでください。けがをする恐れがあります。 

⚠️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いてください。感電やショートして発火する事があります。	⚠️	電源プラグを差し込む時は、必ずスイッチリングが本体の作動スイッチからはずれていることを確認してから、差し込むようにしてください。けがをする恐れがあります。
			調理材料を取り出すときには、プレート類の刃に充分注意してください。けがをする恐れがあります。
⊘	電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しないでください。感電・ショート・発火の原因になります。	⊘	電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたりしない、また、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりしないでください。電源コードが破損し、火災、感電の原因となります。
⊘	交流100V以外では使用しないでください。火災・感電の原因となります。	⊘	不安定なところでは使用しないでください。けがの原因となります。
			
⊘	保管の際に電源コードを本体に巻きつけないでください。電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。	⊘	1回の運転は連続3分以上行わないでください。モーター等が傷み、故障の原因となります。 3分以上 
			

⚠️注意			
⊘	スイッチをスイッチリング以外で押さないでください。故障や、けがをする恐れがあります。	⊘	使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。けが、やけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。
			
⊘	運転中に移動させないでください。けがの原因となります。	⊘	部品の取付け、取外し及びお手入れするときは、必ず電源を切り、プラグを抜いてください。けがをする恐れがあります。
			
⊘	本体及び付属品は食器乾燥機及び食器洗い乾燥機を使用しないでください。ショート・感電・商品の変形の恐れがあります。	⊘	付属品は煮沸及び熱湯消毒はしないでください。付属品の変形や故障の原因となります。
			

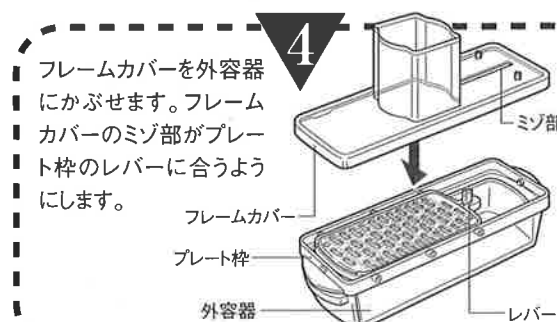
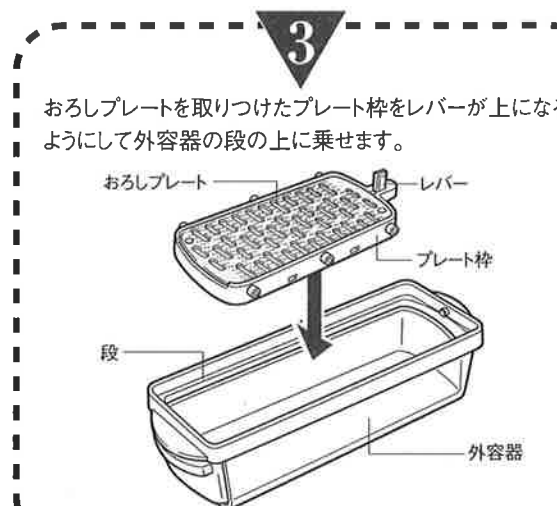
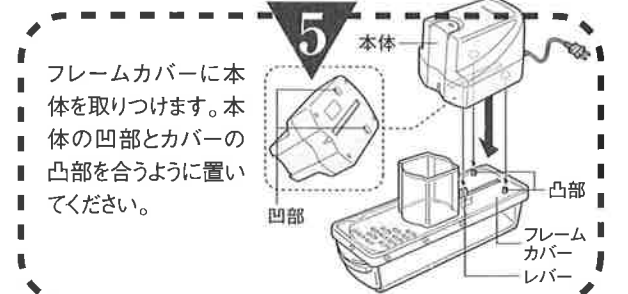
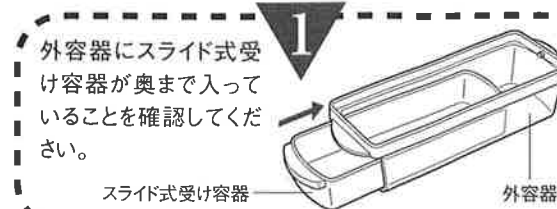
2 各部の名称



3 使い方 (例: おろしプレート使用時)

① 組み立て

⚠ プレート類の刃は鋭利ですので直接手を触れないでください。けがをする恐れがあります。

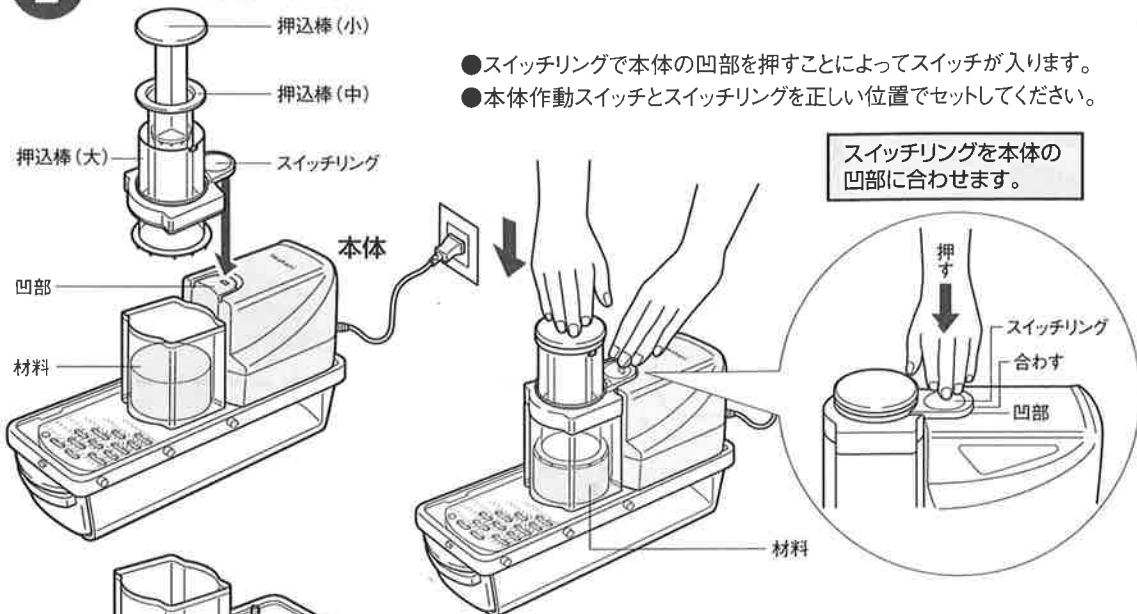


②操作方法

⚠プレート類の刃は鋭利ですので直接手を触れないでください。けがをする恐れがあります。

1 投入口から材料を入れます。

2 押込棒で材料を軽く押しながらスイッチリングを押えます。



- スイッチリングで本体の凹部を押すことによってスイッチが入ります。
- 本体作動スイッチとスイッチリングを正しい位置でセットしてください。

⚠注意

- 最後は材料が3~5mmの厚さで残ります。それ以上押しでも調理できませんので強く押し込まないでください。押込棒を強く押し込みますと上手にできない場合があったり、故障の原因になります。
- 投入口の両端まで材料を挿入した場合、材料の両端が太く加工される場合があります。
- 連続運転は3分以内にし、くり返し使う際は十分に休ませてから、ご使用ください。

※プレート枠は、レバーを必ず上向きにしてセットしてください。

3 スwitchリングをはずし、外容器からスライド式受け容器を引き出して、加工された材料を取り出します。

- 本体をはずす前にスイッチリングを作動スイッチからはずしてください。

4 電源プラグをコンセントから抜きます。

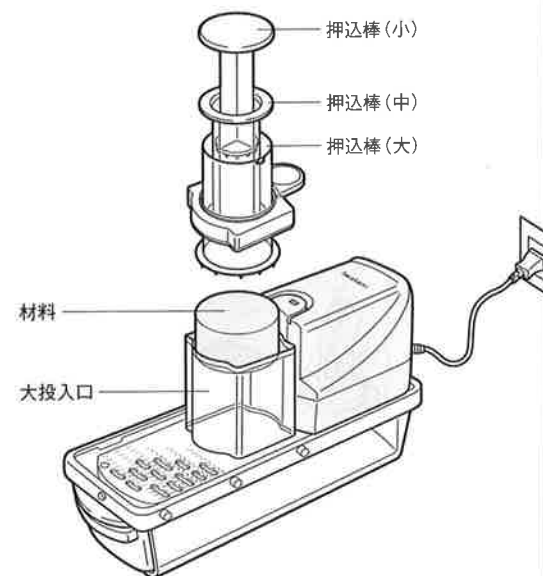
- 直接コードを持たず、必ず電源プラグを手で持って抜いてください。

材料の入れ方と投入口の選択

投入口は、大中小と3種類あります。材料の太さや大きさに合わせてご使用ください。

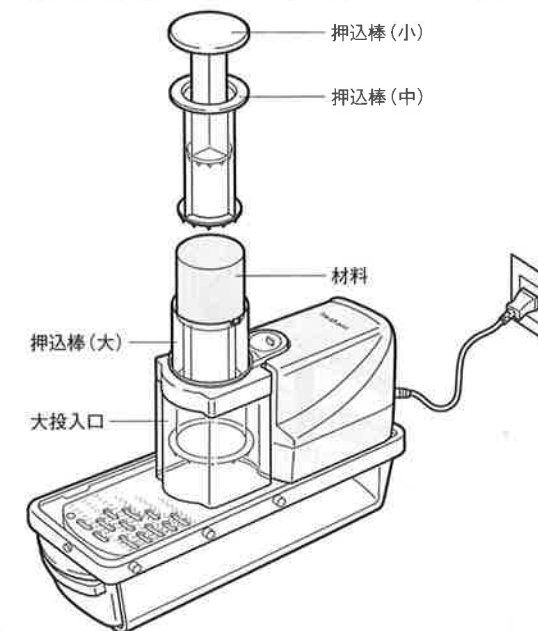
太い材料の場合

押込棒(大、中、小)をセットして軽く押し込んでください。材料は大投入口に入れます。



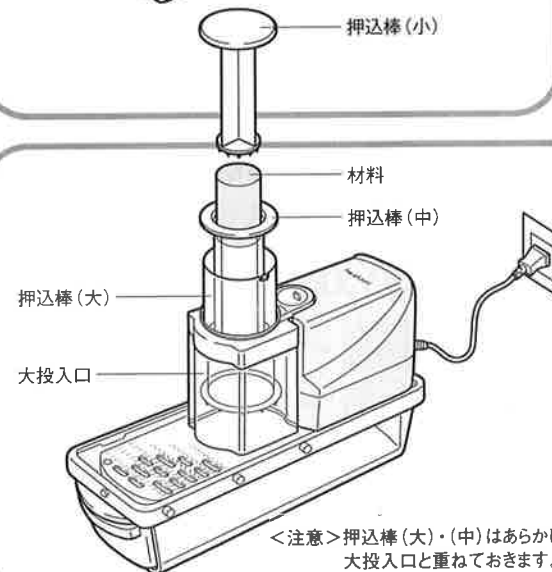
中位の材料の場合

押込棒(大)を先に大投入口へセットしてから材料を入れてください。押込棒(中、小)をセットして軽く押し込んでください。



細い材料の場合

押込棒(大、中)を先に大投入口へセットしてから材料を入れてください。押込棒(小)を軽く押し込んでください。



<注意>押込棒(大)・(中)はあらかじめ大投入口と重ねておきます。

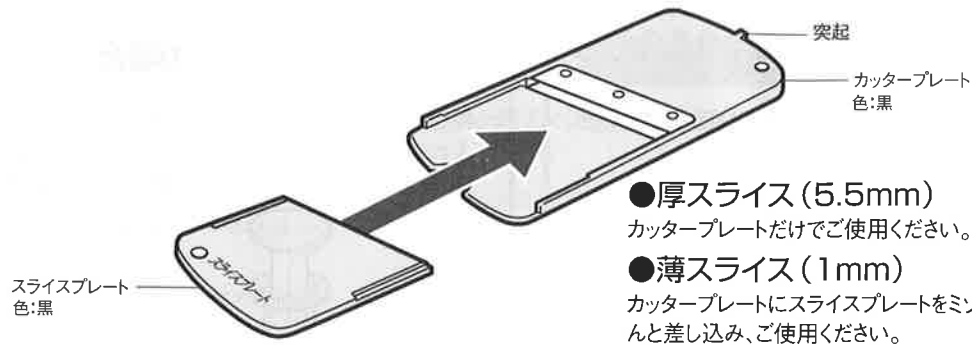
- 投入口に入る大きさに材料を切ってください。
- 材料の下面は平らにし、太い方を下に向けて入れてください。安定が良くなり加工がしやすくなります。
- 使えない材料(禁止材料)(P.10参照)は使用しないでください。
- 上手な使いかたは、P.9~16の「④用途別の使い方」を参照ください。

③用途別の使い方

⚠プレート類の刃は鋭利ですので直接手を触れないでください。けがをする恐れがあります。

1.スライスの場合

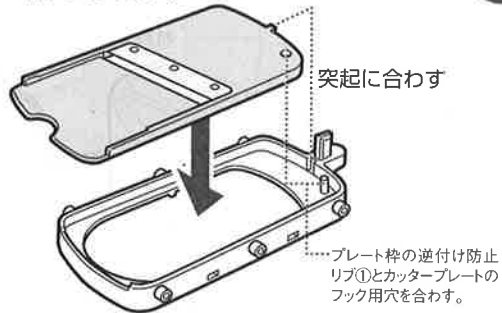
1 カッタープレートに、目的に合わせたプレートを差し込みます。



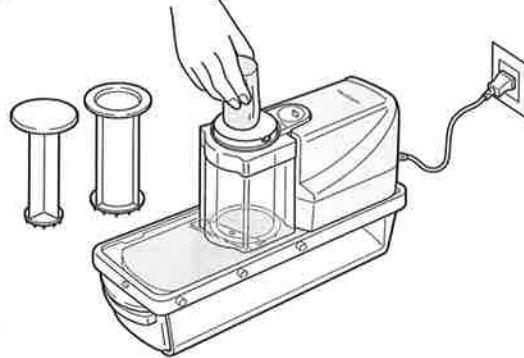
●厚スライス (5.5mm)
カッタープレートだけでご使用ください。

●薄スライス (1mm)
カッタープレートにスライスプレートをミジにきちんと差し込み、ご使用ください。

2 プレート枠に、カッタープレートを取りつけます。

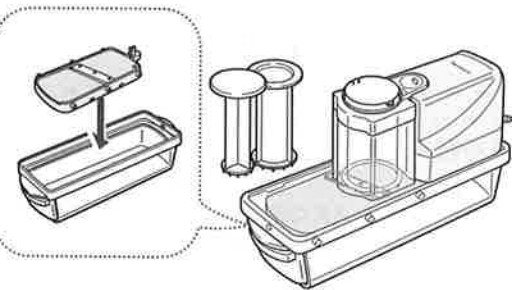


4 材料を入れます。



⚠注意 おろしプレートとカッタープレートはかさねて取り付けしないでください。けが・故障の原因になります。

3 カッタープレートを取りつけたプレート枠をスライド式受け容器をセットした外容器に取りつけ、フレームカバー、本体をセットします。



5 片手で押込棒を軽く押えながらスイッチリングを押します。

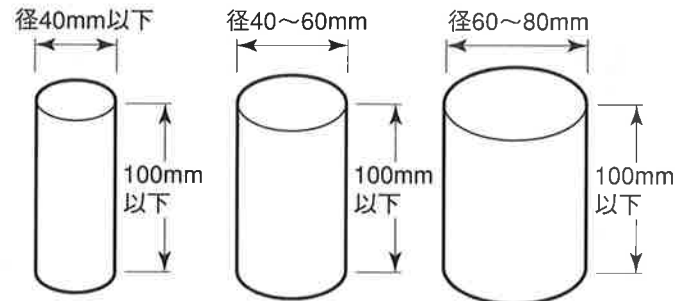
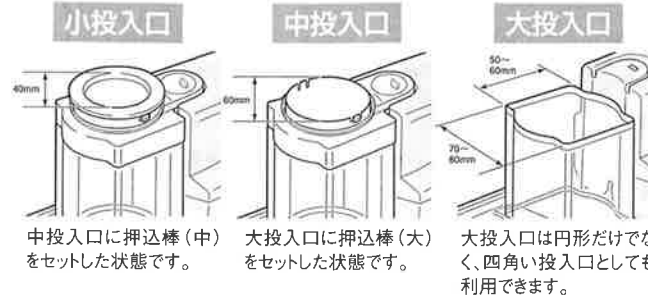


⚠注意 押込棒を強く押し過ぎないでください。プレートの変形、ロックの原因になります。

材料の準備

材料は投入口に入る大きさに切り、皮をむきます。

●投入口は3種類あります。

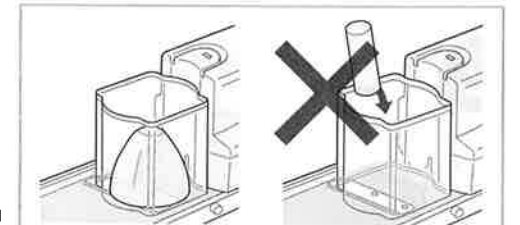


材料の入れ方

材料は投入口に入る大きさに切り、皮をむきます。さらに、図のように切って、投入口に入れます。

●たんざく切り

●輪切り



⚠注意

大投入口へ細い材料を立てて入れると加工できない場合があります。食材の大きさにあった投入口のサイズを選んでご使用ください。
・投入口と食品のすきまはできるだけ少なく入れてください。材料が倒れてしまい、加工できない場合があります。
・材料は幅の広い方を下にして投入口に入れてください。材料が安定せず、加工できない場合があります。

使えない材料<禁止材料>

本器は野菜専用です。その他の用途には絶対使用しないでください。

●禁止材料 ※故障の原因になります。

- ◆肉・魚類
- ◆ハム・ソーセージ類・チーズ
- ◆かたいもの・乾物類・冷凍食品・かつおぶし

●使えない材料

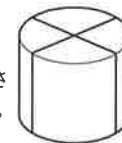
- ◆中空のもの…ピーマン・パプリカ・レンコン (薄切は可)
- ◆やわらかいもの…たけのこの水煮・レモン・柿・トマト・なす
- ◆その他…ネギ・かぼちゃ・にんにく・しょうが・ウコン等 固すぎる材料

●禁止材料以外の食材でも、鮮度や硬さによって加工できない場合があります。

ワンポイントアドバイス

●いちょう切り

大根などの円柱の場合：材料を投入口に入る大きさに切り、縦に4等分し入れます。

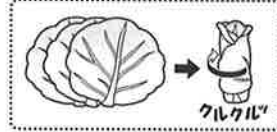


人参などの円すいの場合：材料を投入口に入る大きさに切り、太い方から縦方向に途中まで、4等分の切り込みを入れます。



●キャベツの千切り

キャベツの千切りはカッタープレート+スライスプレートを使います。投入口に入る大きさに切ります。(約1/8)そのまま1片ずつ投入口へ入れます。



千切りを長くしたい場合は、キャベツの葉を3枚ぐらい巻いて大投入口に縦に入れます。

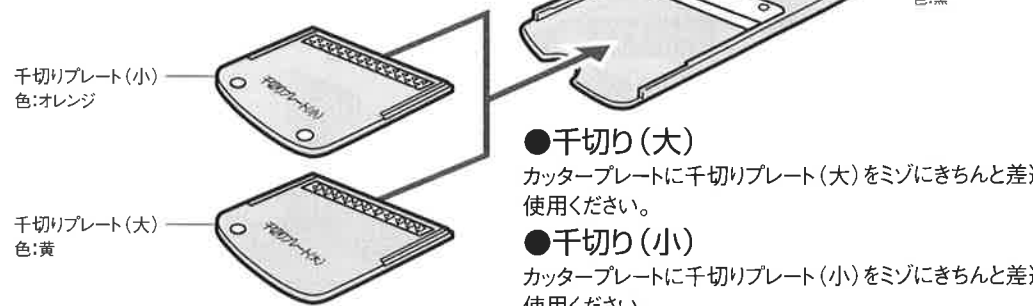


③用途別の使い方

⚠プレート類の刃は鋭利ですので直接手を触れないでください。けがをする恐れがあります。

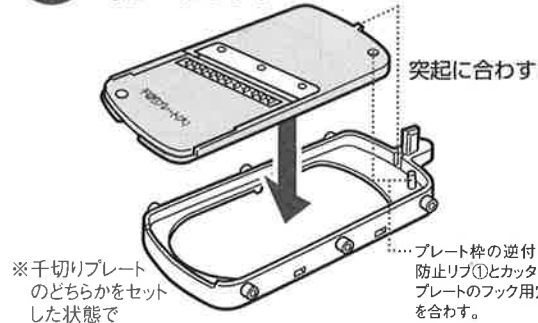
2.千切りの場合

1 カッタープレートに、目的に合わせたプレートを差し込みます。



- 千切り(大)
カッタープレートに千切りプレート(大)をミゾにきちんと差し込み、ご使用ください。
- 千切り(小)
カッタープレートに千切りプレート(小)をミゾにきちんと差し込み、ご使用ください。

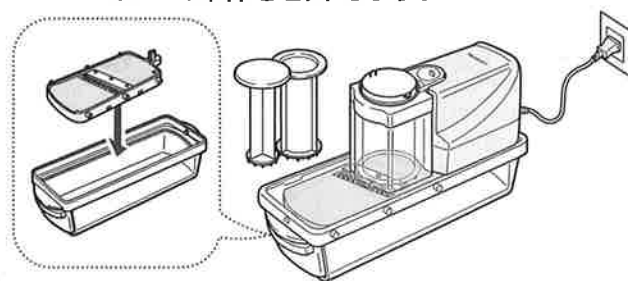
2 プレート枠に、カッタープレートを取りつけます。



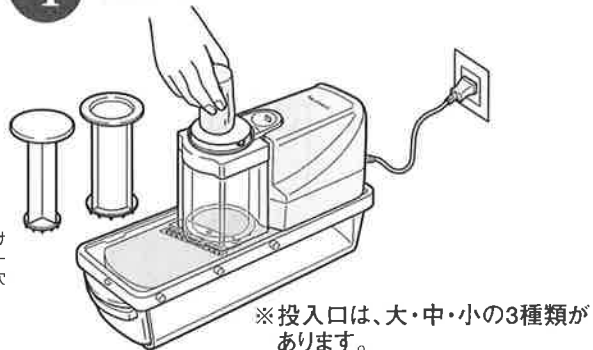
⚠注意 おろしプレートとカッタープレートはかさねて取り付けないでください。けが・故障の原因になります。

⚠注意 千切りプレートの刃に力をかけないでください。変形して故障の原因になります。

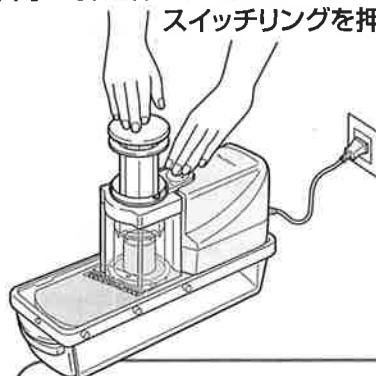
3 カッタープレートを取りつけたプレート枠をスライド式受け容器をセットした外容器に取りつけ、フレームカバー、本体をセットします。



4 材料を入れます。



5 片手で押込棒を軽く押えながらスイッチングを押します。

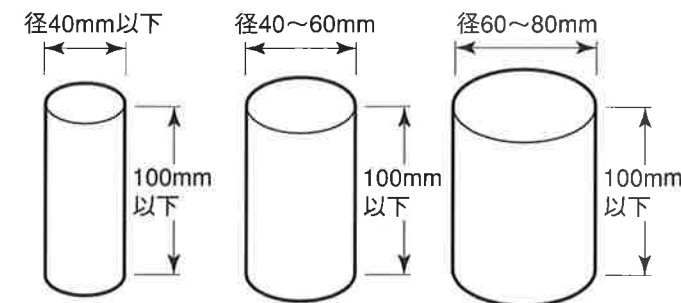
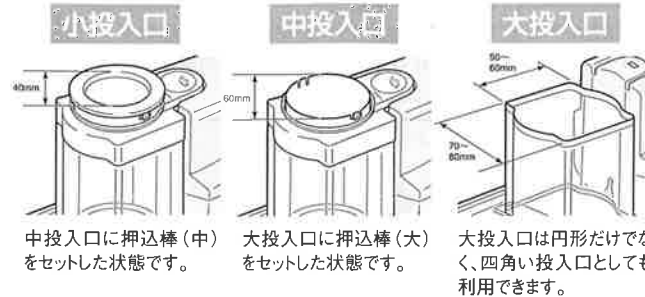


⚠注意 押込棒を強く押し過ぎないでください。プレートの変形、ロックの原因になります。またプレートがたわみ、千切りにならず縦スジが入るだけの状態になる場合がありますので、力加減に注意してください。

材料の準備

材料は投入口に入る大きさに切り、皮をむきます。

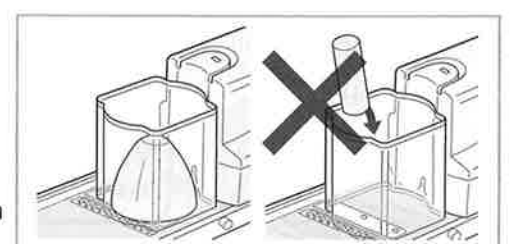
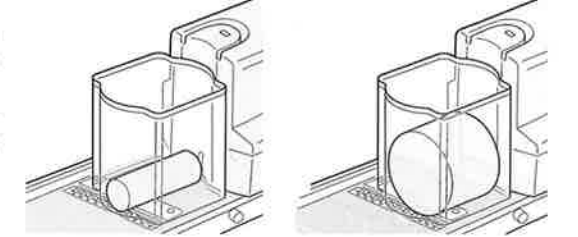
●投入口は3種類あります。



材料の入れ方

繊維をこわさないように、カッターの動作方向と平行に、材料を入れます。

●ごぼうの場合 ●大根の場合



⚠注意 大投入口へ細い材料を立てて入れると加工できない場合があります。食材の大きさにあった投入口のサイズを選んでご使用ください。
・投入口と食品のすきまはできるだけ少なく入れてください。材料が倒れてしまい、加工できない場合があります。
・材料は幅の広い方を下にして投入口に入れてください。材料が安定せず、加工できない場合があります。

使えない材料<禁止材料>

本器は野菜専用です。その他の用途には絶対使用しないでください。

●禁止材料 ※故障の原因になります。

- ◆肉・魚類
- ◆ハム・ソーセージ類・チーズ
- ◆かたいもの・乾物類・冷凍食品・かつおぶし

●使えない材料

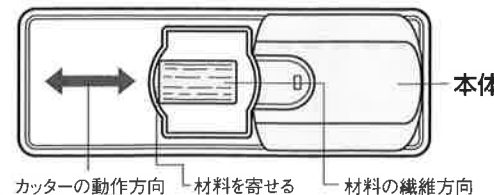
- ◆中空のもの…ピーマン・パプリカ・レンコン
- ◆やわらかいもの…たけのこの水煮

●禁止材料以外の食材でも、鮮度や硬さによって加工できない場合があります。

ワンポイントアドバイス

●径の小さなもの

材料を投入口の幅に入る大きさに切り、カッターの動作方向と材料の繊維方向が平行になるように入れます。その際、なるべく材料を本体の反対方向へ寄せてください。



●大根の千切り

カッタープレート+千切りプレート(小)を使用します。大根は長さ8cm以下に切り、皮をむきます。カッターの動作方向と平行に、投入口へねかせて入れます。

●きゅうりの千切り

カッタープレート+千切りプレート(大)を使用します。両端を切り落とし、長さ8cm以下に切ります。カッターの動作方向と平行に、投入口へねかせて入れます。

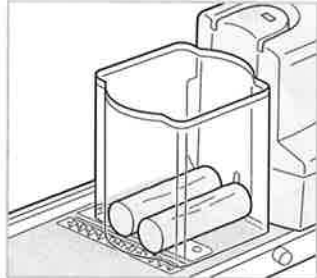
⚠注意

押込棒を強く押し過ぎないでください。プレートの変形、ロックの原因になります。またプレートがたわみ、千切りにならず縦スジが入るだけの状態になる場合がありますので、力加減に注意してください。

ワンポイントアドバイス

●ごぼうの千切り

カッタープレート+千切りプレート(大)を使用します。
ごぼうは皮をこそげ、投入口に合わせた長さに切り、繊維を壊さないようにプレートの刃の動作方向と平行にねかせて入れます。

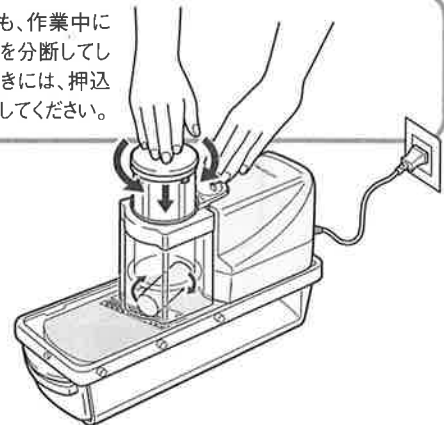


投入口に重ねて数本入れてまとめて加工することもできますが、2~3mm残った部分が容器にこぼれ落ちることがあります。きれいに仕上げるためには、4~5本ずつ重ねずに平らにセットしてから作動させてください。



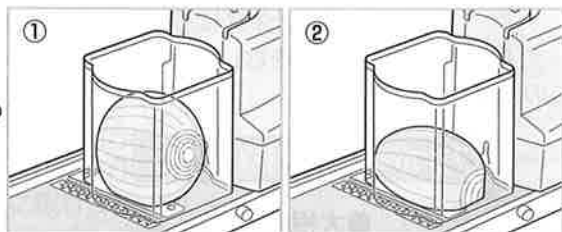
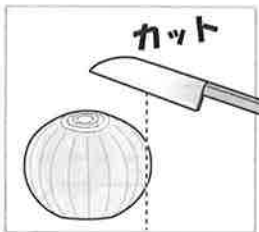
片手で押込棒を軽く押さえながらスイッチリングを押します。

繊維の向きにそって材料をセットしても、作業中に材料の向きが変わってしまうと、繊維を分断してしまいます。材料が中で回転しそうときには、押込棒を押しながら回して、正しい向きに直してください。



●玉ねぎのみじん切り ※玉ねぎは直径が8cm以下(大投入口に入る大きさ)になるように加工してください。

千切りプレート(大)を使って玉ねぎのみじん切りが簡単にできます。目にしみたり、手やまな板ににおいが移ることもないので大変便利です。



※玉ねぎの投入方向が異なると、みじん切りではなく千切りになってしまうことがあります。

玉ねぎは皮をむき、根とヘタを切り落とし、図のように玉ねぎの端を少し切り取ります。
切り取った部分を下にし、図①のように玉ねぎをねかせて入れます。端を切り取ることによって、投入口の中で安定します。入らない場合には1/4に切り、切り口を下にして、図②のように入れます。

③用途別の使い方

⚠プレート類の刃は鋭利ですので直接手を触れないでください。けがをする恐れがあります。

3.おろしの場合

1 プレート枠に、おろしプレートを取り付けます。



プレート枠の逆付け防止リップ①とおろしプレートのフック用穴を合わせます。

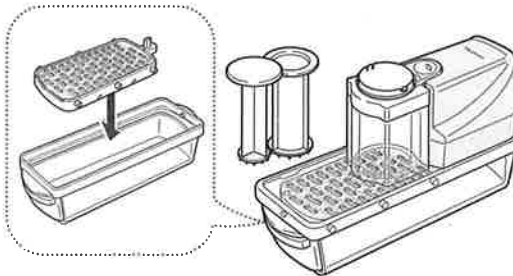
3 材料を入れます。



※投入口は、大・中・小の3種類があります。

⚠注意 おろしプレートとカッタープレートはかさねて取り付けしないでください。けが・故障の原因になります。

2 おろしプレートを取りつけたプレート枠をスライド式受け容器をセットした外容器に取り付け、フレームカバー、本体をセットします。



4 片手で押込棒を軽く押えながらスイッチリングを押します。



●早くすりおろしたい場合
押込棒をゆっくり廻しながら押すと、より早くおろせます。

⚠注意 押込棒を強く押し過ぎないでください。プレートの変形、ロックの原因になります。

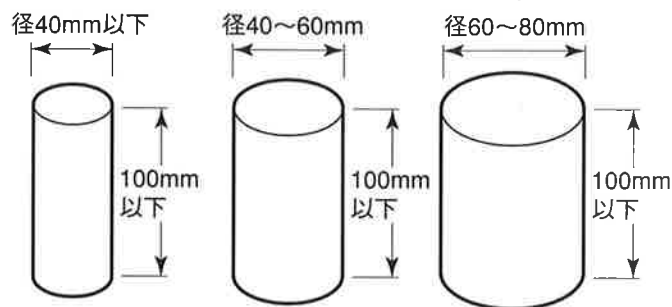
材料の準備

材料は投入口に入る大きさに切り、皮をむきます。

●投入口は3種類あります。

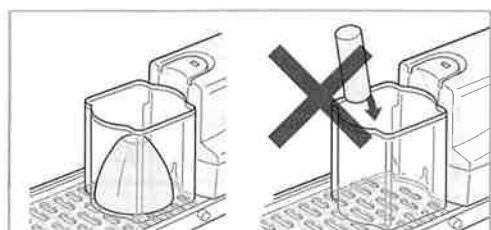


中投入口に押込棒(中)をセットした状態です。 大投入口に押込棒(大)をセットした状態です。 大投入口は円形だけでなく、四角い投入口としても利用できます。



材料の入れ方

材料は繊維にそって入れますと、水気を含んだおいしいおろしが出来ます。



△注意

大投入口へ細い材料を立てて入れると加工できない場合があります。食材の大きさにあった投入口のサイズを選んでご使用ください。
・投入口と食品のすきまはできるだけ少なく入れてください。材料が倒れてしまい、加工できない場合があります。
・材料は幅の広い方を下にして投入口に入れてください。材料が安定せず、加工できない場合があります。

使えない材料<禁止材料>

本器は野菜専用です。その他の用途には絶対使用しないでください。

●禁止材料 ※故障の原因になります。

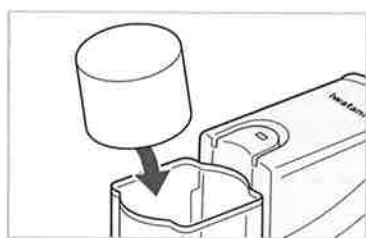
- ◆肉・魚類
- ◆ハム・ソーセージ類・チーズ
- ◆かたいもの・乾物類・冷凍食品・かつおぶし

●使えない材料

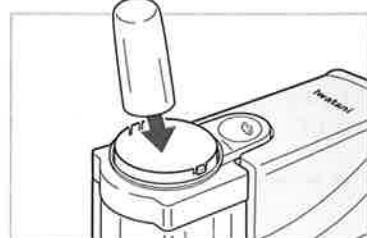
- ◆中空のもの…ピーマン・パプリカ・レンコン
- ◆やわらかいもの…たけのこの水煮・レモン・柿・トマト・なす
- ◆その他…ネギ・かぼちゃ・にんにく・しょうが・ウコン等 固すぎる材料

●禁止材料以外の食材でも、鮮度や硬さによって加工できない場合があります。

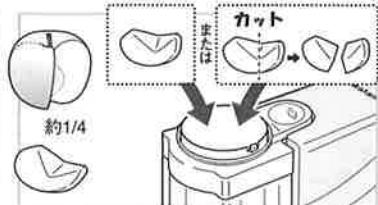
ワンポイントアドバイス



●大根おろし
大根は投入口へ入る大きさに切り、皮をむきます。投入口へ切り口を下にして入れます。



●長いものとりろ
長いものは投入口へ入る大きさに切り、皮をむきます。投入口へ切り口を下にして入れます。



●りんごおろし
縦4つ割りにして皮と芯を取り除きます。横に寝かせて入れるか、1/4に切ったりんごをさらにまん中で切って並べて入れます。

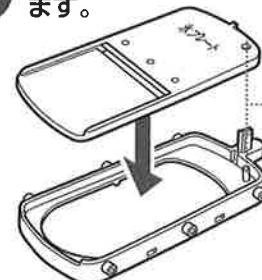
③用途別の使い方

△プレート類の刃は鋭利ですので直接手を触れないでください。けがをする恐れがあります。

4.氷プレートの場合

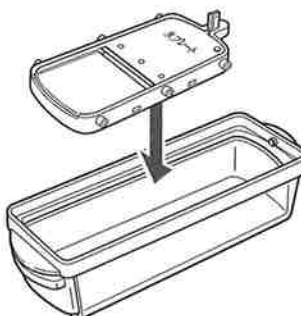
IFP-77S (氷プレート付き)のみ

1 氷プレートをプレート枠に取り付けます。



プレート枠の逆付け防止リブ①と氷プレートのフック用穴を合わせる。

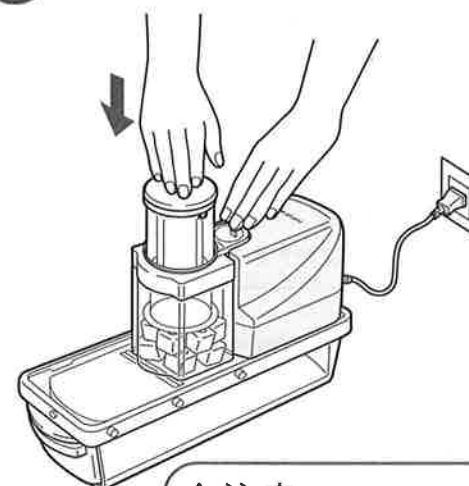
2 氷プレートを取り付けたプレート枠をスライド式受け容器をセットした外容器に取り付け、フレームカバー、本体をセットします。



△注意

氷プレートはかき氷専用です。氷以外の材料に使用したり、スライスや千切りなど他の用途に使用しないでください。

3 片手で押込棒を軽く押さえながらスイッチリングを押します。



△注意

押込棒を強く押し過ぎないでください。プレートの変形、ロックの原因になります。

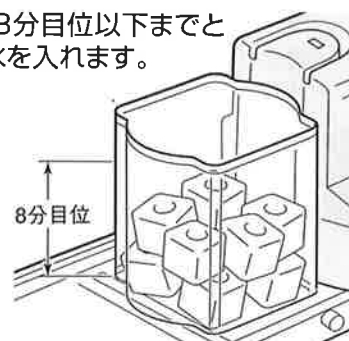
材料の準備

氷は、ご家庭の冷蔵庫で作った角氷を使用してください。

※市販のロックアイス等は使用できません。

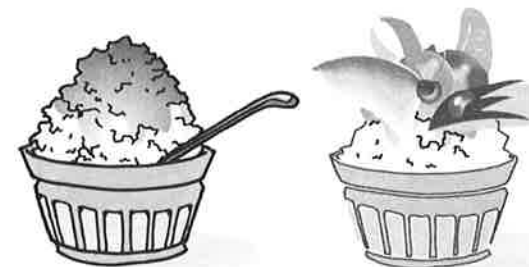
材料の入れ方

大投入口に8分目位以下までとなるように氷を入れます。



ワンポイントアドバイス

- 水から作った角氷を使ってかき氷を作り、器に盛り、シロップや練乳・果物など、お好みのものをトッピングしてください。
- お好みのジュースを製氷皿に入れて氷を作り、かき氷にして、お好みのものをトッピングするなどしてお楽しみください。



4 アフターサービス

本体がロックした時は

本体がロック(急に動かなくなったり、ガキッ・バキッという音がした場合)した時は、ただちに使用を中止して、プラグをコンセントから抜いてください。

ロックの原因には以下のことが考えられます。セットを分解して確認してください。

原因	このようにしてください
●かたい材料を加工した	●加工を中止してください。
●押込棒を強く押し過ぎている	●食材が動かない程度に押し込む力を加減してください。
●プレート類が正しくセットされていない	●正しくセットし直してください。
●食材のサイズが大きすぎる	●小さく切ってから加工してください。

故障かな?と思われたときは

こんなとき	原因	このようにしてください
スイッチが入らない	●本体作動スイッチとスイッチリングの位置が合っていない。	●正しい位置に合わせます。
	●作動スイッチ周囲に異物がついている。	●異物を取り除きます。
	●過負荷運転で作動が止まった。	●コンセントを抜き、1時間以上本体を休ませます。 ●材料を取り出します。
プレートが動かない	●外容器の段の部分に異物がある。	●異物を取り除きます。
	●本体ミゾ部分に異物がある。	●異物を取り除きます。
	●外容器内に加工済の材料が大量に入っている。	●材料を取り出します。
振動が大きい	●不安定な場所で使用している。	●平らな場所で使用します。

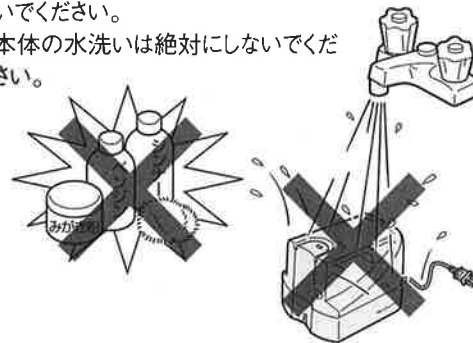
●部品のご購入・修理点検に関しては、20ページをご参照ください。

5 お手入れと後片づけ

◆必ず電源プラグを抜いてから、お手入れを行ってください。

本 体

- ベンジン・アルコール・みがき粉等でのお手入れは、傷・変色・ひび割れの原因になりますので使用しないでください。
- 本体の水洗いは絶対にしないでください。



プレート類

- 亀の子タワシなどを使って、水を流しながら洗います。
- 洗った後、水気をよく切って乾いてから収納ください。
(「収納のしかた」を参照してください。)

取扱いに注意!



にんじん調理後は・・・

- にんじんを調理すると、色素がプレート類に付くことがあります。ニンジン色素はサラダ油につけたスポンジで軽くこすると落ちやすくなります。落ちた後台所洗剤で洗ってください。

押 込 棒

- 中性洗剤を溶かした湯(約40℃が適当)の中で、汚れを落とし洗剤を洗い流した後、よく乾かしてください。



カバー・容器類

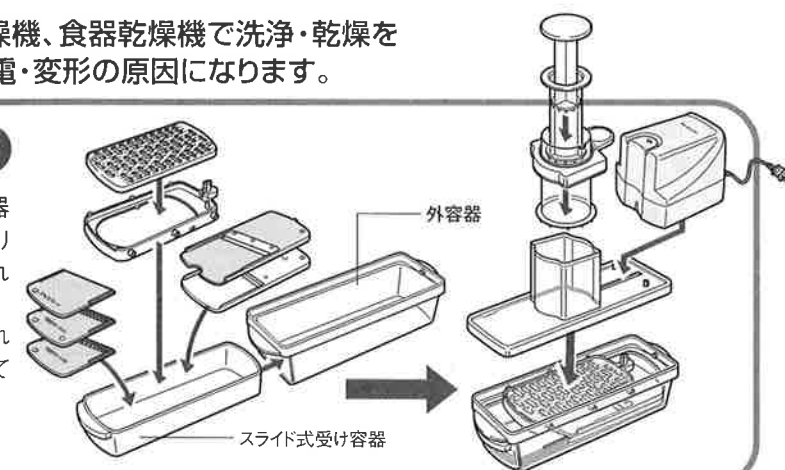
- ベンジン・アルコール・みがき粉等でのお手入れは、傷・変色・ひび割れの原因になりますので使用しないでください。
- 煮沸及び熱湯消毒(60℃以上のお湯、流水)をしないでください。変形・変色の原因になります。
- 中性洗剤を溶かした湯(約40℃が適当)の中で、汚れを落とし洗剤を洗い流した後、よく乾かしてください。



◆本体及び付属品は食器洗い乾燥機、食器乾燥機で洗浄・乾燥をしないでください。ショート・感電・変形の原因になります。

収納のしかた

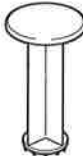

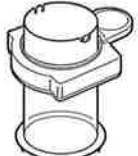
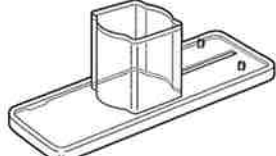
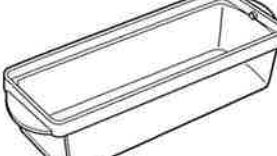

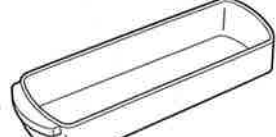



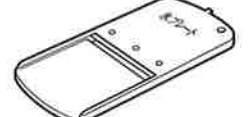



- プレート類を入れたスライド式受け容器を外容器にセットし、おろしプレートを取り付けたフレーム枠を外容器にセットすればコンパクトに収納できます。
※スライド式受け容器にプレート類を入れる際は、たてに入れずに、ななめに入れてください。



6 部品のご案内・仕様

別売部品のご案内

破損や紛失の場合には、別売部品を用意しておりますので、お求めください。

 <p>押込棒(小) 品番: IFP-OSI-4 希望小売価格 315円 (製品価格300円)</p>	 <p>押込棒(中) 品番: IFP-OSI-6 希望小売価格 525円 (製品価格500円)</p>	 <p>押込棒(大) 品番: IFP-OSI-8-2 希望小売価格 840円 (製品価格800円)</p>	 <p>フレームカバー 品番: IFP-F-COV-2 希望小売価格 1,050円 (製品価格1,000円)</p>	 <p>外容器 品番: IFP-YOKI-L-2 希望小売価格 1,260円 (製品価格1,200円)</p>
 <p>プレート枠 品番: IFP-WAKU-2 希望小売価格 1,050円 (製品価格1,000円)</p>	 <p>スライド式受け容器 品番: IFP-YOKI-S2 希望小売価格 1,260円 (製品価格1,200円)</p>			
 <p>カッタープレート(ステンレス刃) 品番: IFP-CUT-1 希望小売価格 1,680円 (製品価格1,600円)</p>	 <p>カッタープレート(チタン刃) 品番: IFP-CUT-2 希望小売価格 1,785円 (製品価格1,700円)</p>	 <p>おろしプレート 品番: IFP-OROSI 希望小売価格 525円 (製品価格500円)</p>	 <p>氷プレート 品番: IFP-KPT-2 希望小売価格 1,680円 (製品価格1,600円)</p>	
 <p>スライスプレート 品番: IFP-SURA-2 希望小売価格 630円 (製品価格600円)</p>	 <p>千切りプレート(大) 品番: IFP-SEN-L-2 希望小売価格 945円 (製品価格900円)</p>	 <p>千切りプレート(小) 品番: IFP-SEN-S-2 希望小売価格 945円 (製品価格900円)</p>		

●仕様

型式番号	IFP-70S(氷プレート付き) / IFP-60A
電源	AC100V(50/60Hz)
消費電力	45W
定格時間	3分
振動数	250c.p.m.(無負荷時)
コードの長さ	1.8m
最大容量	スライド式受け容器1,400cm ³
材質	フレームカバー・外容器・スライド式受け容器: ポリカーボネート 本体: ABS樹脂
本体寸法 (mm)	幅 120
	奥行 370
	高さ 230
質量(重さ)	2.0kg(付属品を除く)

●製品内容

本体	1個
外容器	1個
スライド式受け容器	1個
フレームカバー	1個
プレート枠	1個
カッタープレート	1個
スライスプレート	1個
千切りプレート(大)	1個
千切りプレート(小)	1個
おろしプレート	1個
押込棒(大)	1個
押込棒(中)	1個
押込棒(小)	1個
氷プレート(IFP-70Sのみ)	1個

※プレート類には銀イオン(Ag+)が配合されています。
試験依頼先: 株式会社 シナネン セオミック
試験方法: JIS Z 2801
受付番号: SZ 07-203

修理を依頼されるときは



警告 故障のときは、使用をやめて差込プラグを抜き、下記の修理センターにお申しつけください。



注意 ご自分での修理はしないでください。たいへん危険です。

修理点検の窓口 イワタニ修理センター

TEL.0568-23-2270 (受付:月~金 9:00~12:00、13:00~17:00)
祝日、弊社休業日を除く
〒481-0002 愛知県北名古屋市片場大石62

●補修用性能部品について

1. この製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後、6年間です。
 2. 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。
- 別売部品はイワタニサービスセンターもしくはお買い求めの販売店でお求めください。

部品ご購入の窓口 イワタニサービスセンター

TEL.048-758-1003 (受付:月~金 9:00~12:00、13:00~17:00)
祝日、弊社休業日を除く
〒339-0078 埼玉県さいたま市岩槻区掛7915

●アフターサービスについてわからないことは

お買い上げの販売店、またはお客様相談室: 下記フリーダイヤルにお問い合わせください。

お客様相談室

☎0120-182-328 (受付:月~金 9:00~17:15)
祝日、弊社休業日を除く
〒105-8458 東京都港区西新橋3-21-8

MEMO