

型番	SFP-300G		
お客様	ご住所	〒 □□□ □□□□ TEL.	
	お名前	様	
保証期間	本体	お買い上げ日から	お買い上げ日
		1年	年月日
販売店	住所・店名	TEL.	

■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などについて、ご不明の場合は、お買い上げの販売店、またはお客様ご相談センターへお問い合わせください。

■お客様の正常なご使用状態で、万一故障した場合は、本保証書記載内容により無料修理いたします。

■左の欄に記入のない場合は有効とはなりませんから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。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管してください。

販売店様へ：太ワクの中は必ず記入してお渡しください。

保証規定

- 保証期間内(お買い上げ日より1年間)に、正常なる使用状態において、万一故障した場合には無料で修理いたします。
- 修理は、お買い上げの販売店に必ず本保証書をご提示の上ご依頼ください。
- ご贈答、ご転居の際は、事前にお買い上げの販売店、電気店へご相談ください。
- 次のような場合には、保証期間内でも有料修理、もしくは修理をお断りする場合があります。
 - 使用上の誤り、不当な修理や改造による故障及び損傷
 - お買い上げ後の輸送、移動、落下等による故障及び損傷
 - 火災、地震、風水害、落雷、塩害、ガス害、その他天災地変、公害及び異常電圧などによる故障及び損傷
 - 車輛、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷

- 一般家庭用以外(例えば業務用)に使用された場合の故障及び損傷
- 腐食による故障及び損傷
- プラスチックの表面(フッ素樹脂加工も含む)及びメッキの摩耗や打痕による損傷
- 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替えられた場合
- 中古品、又は個人売買(オークションサイト、フリマアプリ等)で購入された商品の場合

⑤本保証書は日本国内においてのみ有効です。

This guarantee is valid only with in Japan.

⑥本保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

⑦出張修理は行っておりません。

株式会社 石崎電機製作所

お客様ご相談センター

TEL: 048-931-3110

〒340-0807 埼玉県八潮市新町9

受付時間：月～金の9時～12時/13時～17時

※祝日・年末年始・夏季などの休業中を除く

フードプロセッサー
SFP-300G

取扱説明書

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して誠にありがとうございます。ご使用前にこの取扱説明書を必ず最後までお読みのうえ、正しくお使いください。本書はお読みになったあと、いつでも必要な時に取り出せるように所定の場所に保管してください。

01~04 安全上のご注意

05 各部の名前

06~08 ご使用方法

08 ふたの使い方 お手入れ

09 故障かな?と思ったら

09 仕様

10 保証とアフターサービス

裏表紙 保証書

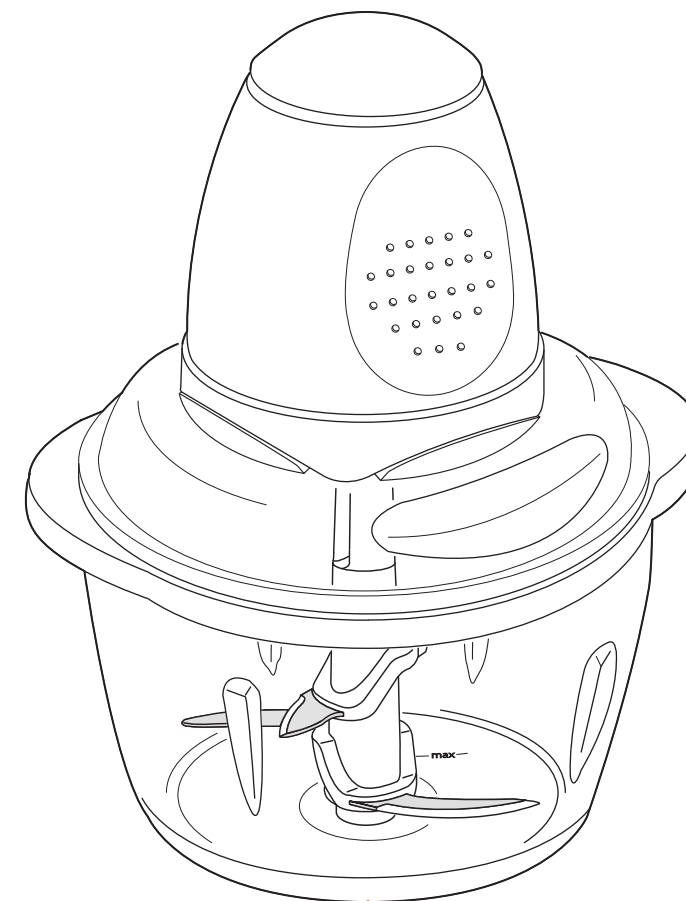
△注意

調理以外に使用しない。
一般のご家庭でご使用いただく調理器具です。調理以外にはご使用しないでください。

業務用には使用しない。
業務用には使用しないでください。
故障の原因になります。
また、保証の対象外になります。



禁止



安全上のご注意 (その1)

ご使用前に、「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、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。

表示と意味は次のとおりです。

警告

この表示を無視して間違った取り扱いをすると、使用者や近づいた方が死亡または重傷を負う可能性が想定されることを表しています。

注意

この表示を無視して間違った取り扱いをすると、使用者や近づいた方が傷害を負う可能性が想定されること、また物的損害のみの発生が想定されることを表しています。

※物的損害とは、機械、建物、家屋、家財及び家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。

具体的な絵表示には次の意味がありますので、十分に理解してお読みください。



分解禁止

⊘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指示しています。上図の場合は「分解禁止」を表します。



プラグを抜く

●は、強制(必ずすること)を示します。

具体的な強制内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示しています。上図の場合は「差込プラグをコンセントから抜くこと」を表します。

警告 やけど・けがを防ぐために

異常・故障時にはすぐに使用を中止し、差込プラグを抜く。

- ・電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
 - ・コゲくさい臭いがする。
 - ・電源コードや差込プラグが異常に熱い。
- などの症状が出たら、すぐに販売店またはお客様ご相談センターへ点検・修理を依頼してください。

お客様ご相談センター
048-931-3110



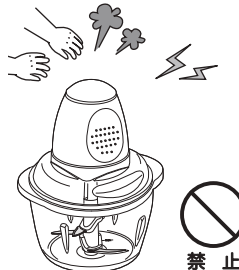
必ず行う



プラグを抜く

コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外での使用はしない。

交流100V以外で使ったり、コンセントを他の器具と同時に使ったり、延長コードを使うと、火災・感電の原因になります。



禁止

警告 取り扱い・使い方

修理技術者以外の方は、絶対に分解・修理を行わない。または改造しない。
異常動作して感電・発火し、けがの原因になります。



分解禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電の原因になります。



水濡れ禁止

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。
感電・けがの原因になります。



禁止

運転中の移動は絶対にしない。
けがや故障の原因になります。



禁止

警告 電源・コード

差込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・発火の原因になります。



必ず行う

電源は交流100Vのコンセントを単独で使う。
他の機器と併用すると、発熱による火災の原因になります。



必ず行う

差込プラグのほこりなどは定期的に拭き取る。
プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。



必ず行う

差込プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差込プラグをもって引き抜く。
感電・ショート・故障の原因になります。



必ず行う

濡れた手で差込プラグを抜き差ししない。
感電の原因になります。



濡れ手禁止

使用時以外は、差込プラグを必ずコンセントから抜く。
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



プラグを抜く

電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。
感電・ショート・発火の原因になります。



禁止

差込プラグにピンやごみを付着させない。
感電・ショート・発火の原因になります。



禁止

差込プラグをなめさせない。
乳児が誤ってなめないように注意する。
感電・けがの原因になります。



禁止

電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったりしない。また、重たいものを載せたり挟み込んだりしない。
電源コードが破損し、感電・ショート・火災の原因になります。



禁止

安全上のご注意 (その2)

⚠ 注意 取り扱い

定格時間を超えての連続運転はしない。
1分間連続運転したら、15分以上休ませる。
故障の原因になります。



禁止

使用中にモーター保護機能が働き、運転が停止
した場合は30分以上休ませる。
故障の原因になります。



必ず行う

材料を入れない状態での空運転はしない。
故障の原因になります。



禁止

目安になる分量以外の材料は入れない。
故障の原因になります。



禁止

強い衝撃を与えたり、ガラス容器やふたに亀裂
が生じた場合は使用しない。
破損して感電やけがの原因になります。



禁止

ガラス容器や部品を電子レンジやオーブンに入
れて使用しない。
けが・火災・変形・故障の原因になります。



禁止

調理以外の目的で使用しない。
異常動作による故障の原因になります。



禁止

40℃以上の湯、食器洗い乾燥機、食器乾燥機は
使用しない。
部品の変形や破損、故障の原因になります。



禁止

パッキンは正しく取り付けて使用する。
パッキンが切れたり、調理物が漏れる原因に
なります。



必ず行う

使用後は必ずお手入れをする。
調理物を放置しておく、故障の原因になります。



必ず行う

⚠ 注意 材料

繊維質の強いものや、かたいもの(生姜・ウコン・鰹
節・冷凍食品・スジ肉など)には使用しない。
カッター刃やボトルを傷つけたり、故障の原因に
なります。



禁止

粘りの強いもの(とろろ・納豆・おかゆなど)に
は使用しない。
回転軸に材料が漏れて、故障の原因になります。



禁止

40℃以上の材料を入れない。
ふきこぼれによるやけどの原因になります。



禁止

⚠ 注意 けがを防ぐために

カッター刃や回転部を露出させたままで運転
しない。
けがの原因になります。



禁止

ガラス容器の中に材料以外のもの、スプーン、
箸などを入れない。
けがや故障の原因になります。



禁止

カッター刃は鋭利なので直接手を触れない。
けがの原因になります。



禁止

カッター刃がついた状態で、ガラス容器内の材
料を直接手で取り出さない。
けがの原因になります。



禁止

運転中に本体をガラス容器から外さない。
けがの原因になります。



禁止

カッターが完全に停止するまでは、絶対に容器
ふたを開けない。
けがの原因になります。



禁止

部品の取り付け、取り外し及びお手入れをする
時は、差込プラグを抜いてから行う。
けがの原因になります。



必ず行う

持ち運びするときは、両手でガラス容器の取っ手
部を持つ。
けがの原因になります。



禁止

不安定な場所では使用しない。
けがの原因になります。



禁止

水・油のかかりやすい場所、火の近くなどでは使
用しない。
けがや故障の原因になります。



禁止

取り扱いについてのお願い

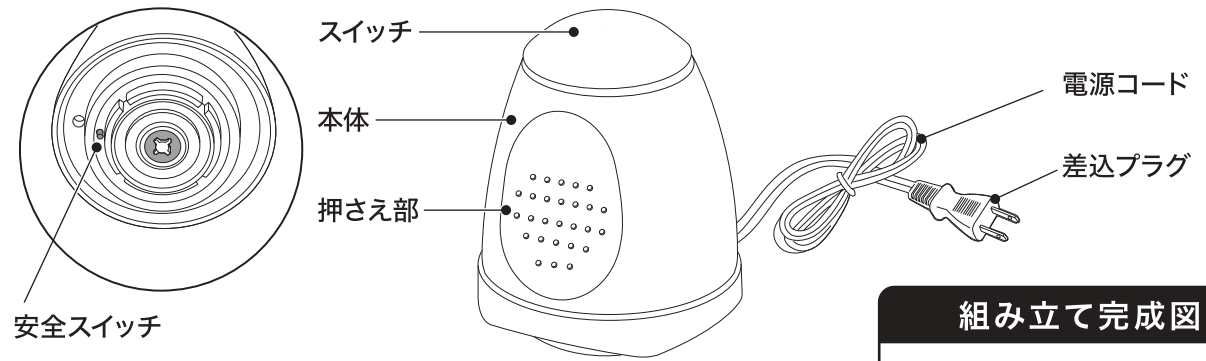
使用上のお願い

- 空運転をしないでください。
- 冷凍した材料・かたい材料・かくはんで膨張する材料などは入れないでください。
- 使用中に回転が止まったときは、モーター保護機能が働いています。
そのまま使用せずに、30分以上休止させてください。
- 本体や、容器、ふた、刃を落とさないでください。(破損や故障の原因になります)

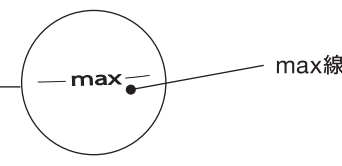
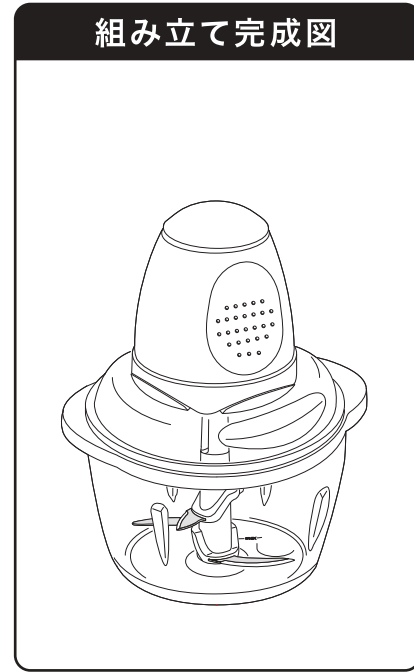
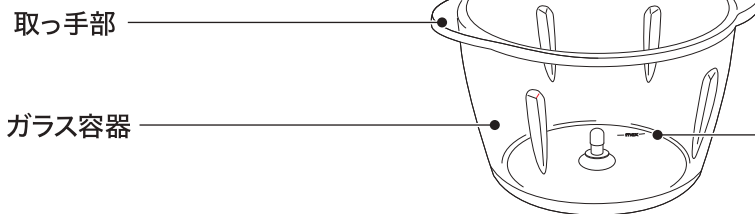
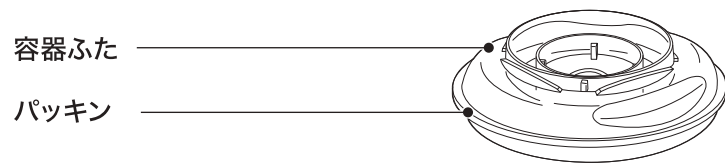
入れてはいけないもの

- みじん切り、おろし ●繊維質の強いもの(すじ肉、脂の多い肉、根こんぶ、アロエなど) ●非常にかたいもの(生姜、ウコン、大豆、
コーヒード、鰹ぶし、するめ、干しいたけ、氷、冷凍食品など) ●粘り気の強いもの(長芋、納豆、ごはん類、
鶏の皮など) ●熱いもの(40℃以上のもの) ●アルコール等、塩分や酸度の強いもの ●泡立て、ジュースなど
●ペースト状にする材料(介護用、離乳食など)
- おろし ●玉ねぎ、にんにく等 ●小さいもの・細かいもの(ねぎ、ごま、松の実など)

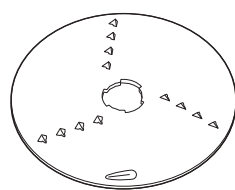
各部の名前



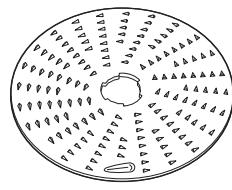
安全スイッチ



付属品



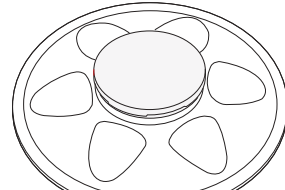
おろし刃(粗/細)※表裏両面 1枚入



おろし刃軸 1本



ヘラ 1本

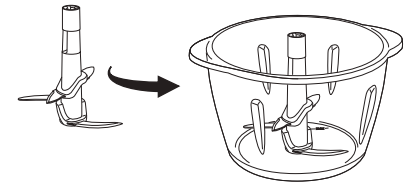


ふた 1個

ご使用方法 (その1)

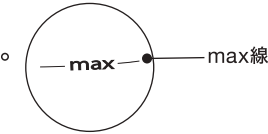
1 準備をする

ガラス容器にカッター刃をのせます。



2 材料を入れる

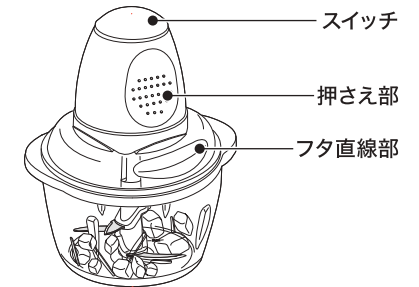
下ごしらえした材料を入れます。
max線を超える量の材料は入れないでください。



注意 カッター刃を直接触るとけがの原因になります。

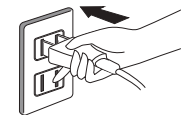
3 容器ふた、本体をセットする

ガラス容器に容器ふたをのせ、その上に本体を乗せます。
本体の押さえ部と容器ふたの直線部が同じ向きになるようにします。
正しくセットされないと動作しません。



4 差込プラグをコンセントに差し込む

差込プラグを、正しく配線された交流100Vのコンセントに根元まで、しっかりと差し込みます。



5 スイッチを押す

手で本体を押さえながら、同時にスイッチを押します。
スイッチを押している間だけ動作します。
連続運転は1分以内にしてください。
1分以上連続運転する場合は、必ず15分以上休ませてから、再度使用してください。
運転しない、または途中で止まる場合は、すぐにスイッチから手を離して材料を減らしたり、または30分以上休止させてください。



調理のポイント

- 水分を含む材料等は、状態を見ながらスイッチを断続的に押します。
連続で押しと、切った状態のバラツキが大きくなったり、水っぽくなります。
- 肉類は状態を見ながらスイッチを断続的に押します。
連続で押しと、熱により変色することがあります。
- 遠心力で材料が側面についた場合は、ふたを開けてヘラで材料を内側に戻し、再度運転します。

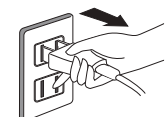
6 調理物を取り出す

回転が完全に止まってから、本体と容器ふたをガラス容器から外します。
付属のヘラを使って内容物を取り出します。

注意 カッター刃が完全に止まるまで本体とふた容器を取り外さないでください。けがの原因になります。

7 差込プラグを抜く

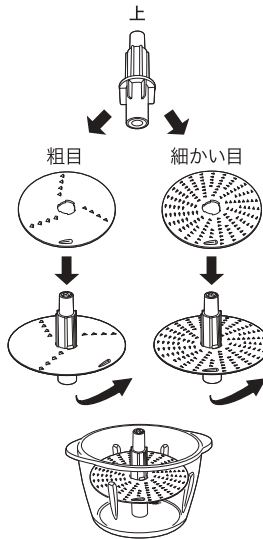
差込プラグをコンセントから抜きます。



おろしの使い方

1 おろし刃におろし刃軸を取り付ける

おろし刃の粗目または細かい面を確認し、使用する面を上にして、おろし刃軸を差し込みます。
おろし刃軸を押さえながらおろし刃を左方向に回し固定します。



注意 ●おろし刃はプラスチックですが、鋭利になっています。直接触れるとけがの原因になります。

2 おろし刃を取り付ける

おろし刃をガラス容器に取り付けます。

3 材料を入れる

材料は、刃の上面に置きます。

4 容器ふた、本体をセットし、差込プラグをコンセントに差し込む

差込プラグを正しく配線された交流100Vのコンセントに根元までしっかりと差し込みます。

5 スイッチを押す

手で本体を押さえながら、同時にスイッチを押します。
スイッチを押している間だけ動作します。
連続運転は1分以内にしてください。

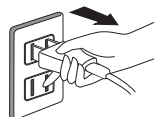
※おろし刃では、材料は完全におろせません。
若干、固まりが残ります。
固まりは他の調理にご利用ください。

1分以上連続運転する場合は、必ず15分以上休ませてから、再度使用してください。

6 調理物を取り出す

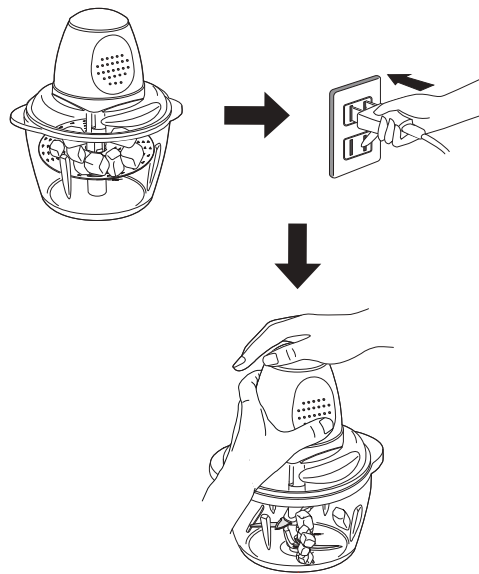
回転が完全に止まってから、本体と容器ふたをガラス容器から外します。
おろし刃軸を持って、おろし刃を取り出します。

7 差込プラグをコンセントから抜く



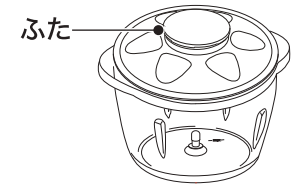
注意 ●おろし刃を直接接触すると、けがの原因になります。
付属のヘラを使って調理物を取り出します。

注意 ●おろし刃が完全に止まるまで、本体とふた容器を外さないでください。
けがの原因になります。



ふたの使い方

調理物を容器に入れたまま、一時的に保存する時に使用します。



注意 ●材料は容器に入れたまま長期保存はせず、できるだけ早く容器から取り出してください。
※ふたにパッキンはついておりませんので、密閉はされません。

調理	材料	下ごしらえ	目安量
みじん切り	たまねぎ	皮をむいて上下を切り、2~3cm角にカットする	100~300g
	キャベツ	芯を切り取り、2cm角以下にカットする	70~150g
	牛・豚・鶏肉	骨・皮・すじを取り除き、2cm角にカットする	100~300g
	いわし	手開きにして、2~3cm角に切る	100~300g
	えび・いか	殻・皮・わた・足を取り除き、2~3cm角にカットする	100~300g
	食パン	耳を切り取り、10~12等分以上にちぎる	6枚切1枚
おろし	だいこん	皮をむいて幅2cm×高さ6~8cmに切る	100g以下
	にんじん	皮をむいて幅2cm×高さ6~8cmに切る	100g以下
	長いも	皮をむいて幅2cm×高さ6~8cmに切る	100g以下

お手入れ

本体のお手入れ

柔らかい布を薄めた食器用中性洗剤に浸し、固く絞ってから汚れなどを拭き取ります。
※直接水洗いはしないでください。



カッター刃・おろし刃・おろし刃軸のお手入れ

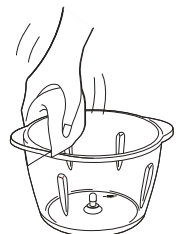
ぬるま湯を流しながらブラシなどで汚れを落とし、十分にすすいだ後、水気を拭き取りよく乾燥させます。

カッター刃、おろし刃を直接接触すると、けがの原因になります。



ガラス容器・ふた容器・ふた・ヘラのお手入れ

薄めた台所用中性洗剤で洗い、乾いたふきんで水分を拭き取ってください。



故障かな?と思ったら

次のようなときは、故障ではない場合がありますので、表を見ながらもう一度お調べください。

調べる ところ	症状	運転しない	回転しない カッター刃が 回らない	調理物が漏れる	振動が大きい	焦げた匂いがする	原因・処置
差込プラグ		●					差込プラグはコンセントに根元まで差し込まれていますか。 【処置】 差込プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
容器、容器ふた、 本体の取付		●		●			容器、容器ふた、本体は正しい位置にセットされていますか。 【処置】 印に合わせて正しくセットしてください。
材料			●	●	●		材料を多く入れすぎていませんか。 【処置】 中の材料を減らしてください。
			●		●		材料が大きすぎませんか。 【処置】 材料を小さく切りなおしてください。
				●			水またはサラサラした液体を入れていませんか。 【処置】 サラサラした液体は調理できません。
運転時間 モーター保護機能		●			●	1分以上連続して使用していませんか。 調理できない材料を入れていませんか。 材料を多く入れすぎていませんか。 【処置】 材料を少なくするか、取り除き、30分以上休止させてください。	

※以上の事をお調べいただき、それでも直らない場合は、ご自分で修理なさらず、お買い上げの販売店までお問い合わせください。
詳しくは、P.10「保証とアフターサービス」をご参照ください。

仕様

定 格	AC100V-300W 50/60Hz	容 量	300g
本 体 寸 法	幅186 × 奥行160 × 高さ237mm	定 格 時 間	1分(1分間動作後は15分休止)
質 量	約1.5kg	電 源 コード	約0.8m
回 転 数	約5,500rpm(無負荷時)	付 属 品	おろし刃1枚、おろし刃軸1本、ふた1個、ヘラ1本

保証とアフターサービス

■修理・お取扱い・お手入れなどのご相談

お買い上げの販売店、またはお客様ご相談センターにお申し付けください。

■修理を依頼される時

使用中に異常が生じた場合は、必ず差込プラグをコンセントより抜いて
お買い上げの販売店または、お客様ご相談センターにお問い合わせください。

●保証書(裏表紙)

必ず「お買い上げ日、販売店」の記入をご確認のうえ、お買い上げ販売店から受け取り、内容をよくお読みの上、大切に保管してください。

●保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げ販売店またはお客様ご相談センターに修理を依頼してください。その際は、製品に保証書を添えてご持参ください。

●保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる製品については、ご希望により有料で修理させていただきます。ただし、補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後6年です。

注)性能部品とは、その製品の性能を維持するために必要な部品です。

●保証期間:お買い上げ日から1年間

詳しくは裏表紙の保証規定をご確認ください。

■別売品

型番	部 品 名	入 数
SFPP300-1GC	ガラス容器	1 個
SFPP300-2CC	容器ふた	1 個
SFPP300-3C	ふた	1 個
SFPP300-4CB	カッター刃	1 個
SFPP300-5RS	おろし刃セット	1 セット
SFPP300-6S	ヘラ	1 本

お客様ご相談センター

TEL: 048-931-3110

〒340-0807 埼玉県八潮市新町9

受付時間:月～金の9時～12時/13時～17時

※祝日・年末年始・夏季などの休業中を除く

長年ご愛用のフードプロセッサの点検を!

このような症状はありませんか?



- 差込プラグやコードが異常に熱い。
- コゲくさい臭いがする。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 本体に触れるとビリビリと電気を感じる。
- その他の異常、故障がある。

このようなときは、ご使用を中止してください。事故防止のため、必ず販売店に点検修理をご相談ください。

株式会社 石崎電機製作所

本社

〒111-0051

東京都台東区蔵前3-5-15

東日本営業所

〒111-0051

東京都台東区蔵前3-5-15

TEL.03-5687-7031

西日本営業所

〒550-0013

大阪市西区新町1-25-7

TEL.06-6541-3893

公式ホームページ



www.sure-ishizaki.co.jp