

## 「クラッシュミルサー」保証書

商品名 [型式番号]	クラッシュミルサー IFM-CR22G	店名・住所・電話	販売店
ご購入年月日	年 月 日		
保証期間	ご購入日より1年間	電話 ( )	ETI
お名前	様		
お客様 ご住所	〒		

## 【保証書 保証規定】

※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。

※期間中の故障は、必ず保証書を添えてお買い上げ店もしくは下記の弊社へご用命ください。

## ● 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間です。
- 保証期間中に万一製造に基づく故障を生じた場合は、弊社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。
- 消耗部品の損耗による故障や交換の場合。
- ホー一般家庭用以外（例えば業務用の長時間使用）の使い方をして故障した場合。
- 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ので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。

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弊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。

※ご使用によるカッターユニット各部の摩耗や破損は、保証規定の対象とはなりません。

## 岩谷産業株式会社

〒105-8458 東京都港区西新橋3-21-8 <https://www.iwatani.co.jp/jpn/>

製品に関するお問い合わせは  **0120-182-328** 月曜～金曜9:00～17:15  
お客様相談室（通話料無料）  **03-5405-5637**（祝日、弊社休業日を除く）

● 携帯電話からは  **0570-200933** ● FAXでのお問い合わせは **03-5405-5637**

● WEBからのお問い合わせは <https://www.iwatani.co.jp/jpn/consumer/products/support/inquiry/>

※メールフォームにご記入のうえ送信してください



Iwatani

## 「クラッシュミルサー」取扱説明書

品番：IFM-CR22G

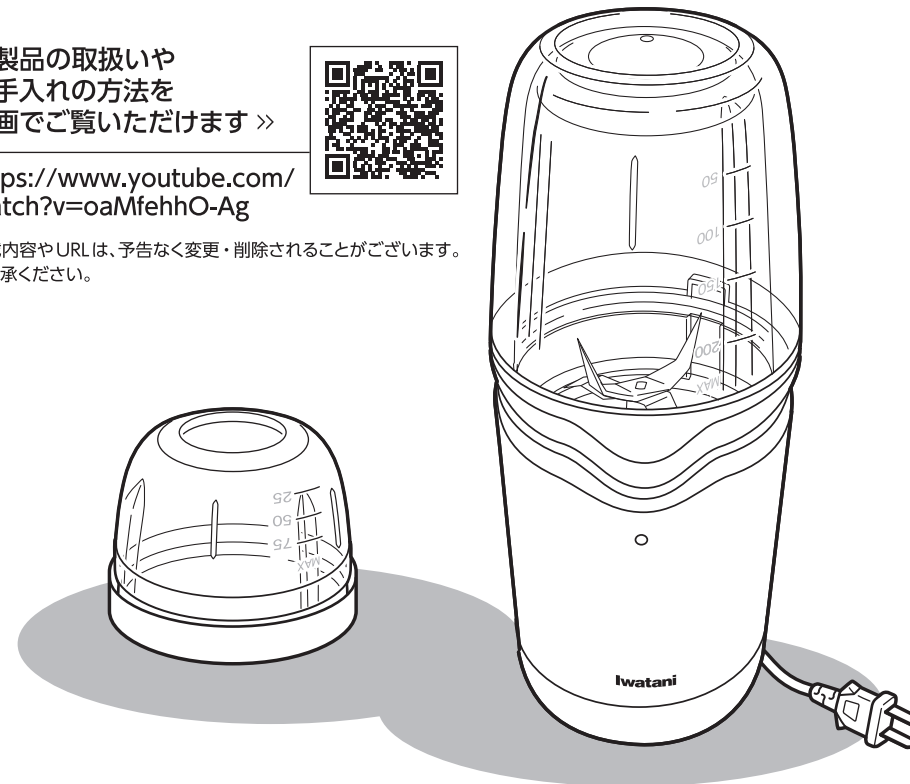
連続使用時間：2分以内

本製品の取扱いや  
お手入れの方法を  
動画でご覧いただけます >>



<https://www.youtube.com/watch?v=oaMfehho-Ag>

掲載内容やURLは、予告なく変更・削除されることがございます。  
ご了承ください。



このたびは「クラッシュミルサー」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。
- この商品には保証書がついています。この取扱説明書の裏表紙にありますので、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。

# 1 クラッシュミルサーとは

## 目次

① クラッシュミルサーとは	2
② 安全上のご注意	3~6
③ 各部の名称とはたらき	7~8
④ 使い方	
① 操作方法	9
② 用途別の使い方(粉末づくり)	10
用途別の使い方(ジュースづくり)	11
用途別の使い方(ペースト、ピューレづくり)	12
用途別の使い方(スープづくり)	13
用途別の使い方(シャーベットづくり)	14
用途別の使い方(スムージー、フロースンドリンクづくり)	15
③ 注意事項	16~17
⑤ モーターが動かなくなった場合の対処方法	18
⑥ お手入れと後片付け	
① お手入れ方法	19~20
② 煮沸消毒	21
⑦ アフターサービス	22
⑧ 加工例	
粉末づくり	23
ジュース・ホットドリンクづくり	24
ペーストづくり	25
スープづくり	26
シャーベットづくり	27
フロースンドリンクづくり、その他	28
⑨ 部品のご案内・アフターサービス	29~30
製品の仕様	30
● 保証書	

## ① クラッシュミルサーの機能

「クラッシュミルサー」は、さまざまな食品を粉砕する食品ミルです。ステンレス製の粉砕カッターを毎分2万回転で高速回転させ、食品を攪拌させながらたたき碎きます。

「クラッシュミルサー」は以下のような食品加工が出来ます。

- ・乾燥食品をパウダー化する。(粉末緑茶、乾物の粉だし、など)
- ・野菜や果物をジュースにする。(氷や水分と一緒に加工)
- ・加熱調理済みの食品をペーストやピューレにする。
- ・氷や冷凍した果物をシャーベットやフロースンドリンクにする。
- ・野菜を牛乳などと共に粉砕して、レンジ加熱してポタージュスープにする。
- ・自家製マヨネーズ、ホイップクリーム、パスタソース、自家製ジャムなど。

「クラッシュミルサー」のカッターは、乾燥食品の粉砕にも、氷やナッツ類の粉砕にも使うことができ、また、洗う際には手を切る心配がなく、分解洗浄できるので衛生的に使えます。

「クラッシュミルサー」は食品専用です。食品以外(ドライアイス等)の粉砕にはご使用になれません。

## ② クラッシュミルサーの役立て方

健康に良いと分かっている、手間がかかたり食べにくい食品を、「クラッシュミルサー」は手軽に“形を変える”ことで、美味しく食べやすくします。また消化器官への負担を軽くしたり、多種類の食品をまとめて摂取したい時などにも役立ちます。



## ③ クラッシュミルサーで出来ないこと

クラッシュミルサーは、「ミキサー」や「ジュース」「スピードカッター」「フードプロセッサー」とは異なる商品ですので、以下のような食品加工はできません。



- ・野菜のみじん切り、すりおろし、うす切り、せん切り
- ・肉類のミンチ、魚類のミンチ
- ・果物や野菜を、水分を加えないで果汁成分だけ絞り出してジュースにする
- ・多めの分量(例えば4人分)のお料理の下ごしらえ
- ・非常に堅い食品の粉砕(例:塊の鰹節、ロックアイス、猿のこしかけ、根昆布、スライスされていない塊の干椎茸など)
- ・非常に繊維質の強い食品の粉砕(例:よもぎ、するめ など)
- ・白いんげん、なた豆、黒豆のような非常に硬くて大きい豆類の粉砕
- ・特に粘り気の強い食品の加工

## 2 安全上のご注意






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、お使いになる方がいつでも見られるところに大切に保管してください。

	<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を示しています。
	<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

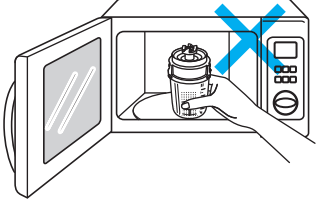
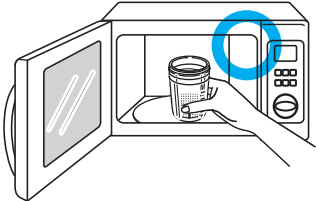
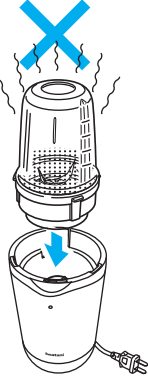
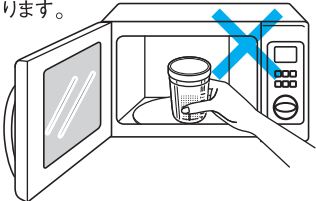
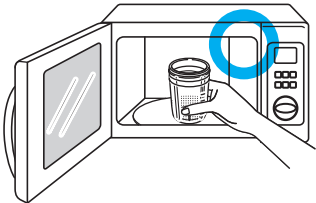
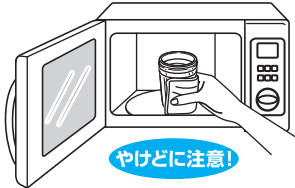
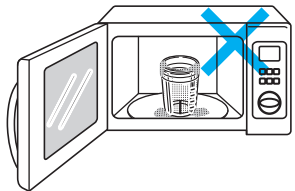
	○記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容（左図の場合は「分解禁止」）が描かれています。
	●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は「電源プラグをコンセントから抜いてください」）が描かれています。

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。

 <b>警告</b>			
	改造をしないでください。また、修理技術者以外の方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。		本体を水につけたり、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。
	子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使用・保管しないでください。やけど・感電・けがをする恐れがあります。		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ないでください。けがをする恐れがあります。

 <b>警告</b>			
	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でください。感電・ショート・発火の原因になります。		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。
	回転中のカッターは危険ですから、直接手を触れないでください。けがの原因となります。		作動はスイッチカバー以外でしないでください。けがをする恐れがあります。 
	猿のこしかけ、根昆布、塊の鯉節など、とても堅い食品や繊維質の強い食品の粉碎はしないでください。容器が割れたり、カッターが折れてしまい、食品に混入する恐れがあります。 		電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、ねじったり、たばねたり、重いものを載せたり、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。
	容器をカッターユニットに装着する際に、パッキンが所定の位置から外れていないことをご確認ください。ミルサーの作動時にカッターがパッキンに当たり、切れてしまい、食品に混入する恐れがあります。 		カッターユニットは容器に専用のものしか使えません。複数の異なる機種の場合には、カッターユニットと容器の組み合わせをまちがえないよう、ご注意ください。部品が破損して食品に混入し、けがをする恐れがあります。

◆電子レンジ加熱に関連する警告です。特にご注意ください。

警告	
<p>カッターユニットを取り付けたままの状態、電子レンジ加熱にかけないでください。破裂ややけどにいたる危険があります。</p>  <p>必ず、容器の口が開いている状態でレンジ加熱にかけてください。</p> 	<p>電子レンジ加熱して、容器内の食材がまだ熱を持っている状態で、ミルサーにかけないでください。破裂ややけどにいたる危険があります。必ず人肌程度（35～40℃程度）以下まで冷ましてからミルサーにかけてください。</p> 
<p>容器に、キャップ類を付けたまま、電子レンジ加熱にかけないでください。破裂ややけどにいたる危険があります。</p>  <p>必ず、容器の口が開いている状態で電子レンジ加熱にかけてください。</p> 	<p>電子レンジ加熱後の容器を取り出す際には、やけどに十分注意してください。特に容器の口からふきこぼれていたり、容器の口付近まで沸き上がっている場合は、ふきんやミトンを使って容器を取り出してください。</p>  <p>やけどに注意!</p>
<p>電子レンジ加熱する際には、内容物が加熱によってふきこぼれないように分量・加熱時間を少なめにするなど注意してください。</p> 	

注意	
 <p>粉碎したジュースやペーストはカッターユニットで密閉したまま放置しない。(発酵して膨張し、ガラス容器やカッターユニットが破損するおそれがあります)</p>	 <p>容器とカッターユニットがきちんと本体に装着されていない状態で、無理にスイッチカバーを押さえないでください。安全装置がはたらき、故障の原因となります。</p>
 <p>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。</p> 	 <p>40℃以上の熱い材料は容器に入れないでください。ふきこぼれによるやけどや、容器破裂によるけがの原因となります。</p>
 <p>部品の取り付け、取り外し、およびお手入れをする際は、必ず電源プラグを抜いてください。けがをする恐れがあります。</p>	 <p>電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず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ことがあります。</p> 
 <p>使用時間以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。</p>	 <p>材料はそれぞれの用途での目安になる分量以上入れないでください。故障の原因となります。</p>
 <p>容器類はオープン・オープンレンジに使用しないでください。破損、変形の恐れがあります。</p>	 <p>1回の運転は連続2分以上行わないでください。モーターやカッターユニットがいたみ故障の原因となります。</p>
 <p>材料を入れない状態での空回しは絶対にしないでください。モーターやカッター部がいたみ、故障の原因となります。</p>	 <p>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。</p> 



### 3 各部の名称とはたらき

#### スイッチカバー

スイッチ突起が本体側スイッチレバー部に合うようにセットして、スイッチカバーを上から押すと、作動します。スイッチカバーから手を離すとスイッチが切れ、停止します。

#### 大容器

ネジの部分をカッターユニットのネジの部分に合わせて、時計方向にしっかりとしめます。

約100cc  
約200cc

#### パッキン

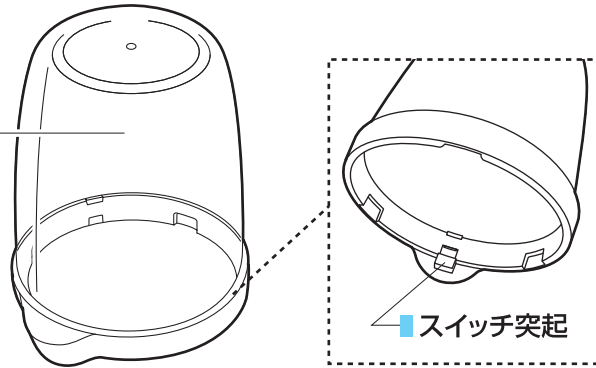
※カッターユニットに装着して梱包しています。

#### カッターユニット

#### カッターユニット側ジョイント (底部)

#### 本体側スイッチレバー

スイッチカバー側のスイッチ突起をここに合わせます。スイッチカバーを上から押すと、スイッチが入り、作動します。スイッチカバーから手を離すと、スイッチが切れ、停止します。



■スイッチ突起

大容器の最大容量はMAX (260cc)と表示された位置です。

#### 小容器

ネジの部分をカッターユニットのネジの部分に合わせて、時計方向にしっかりとしめます。

●この付属品が、セットされています。

#### 容器フタキャップ

容器で加工した食品をそのまま保存する時、このキャップをしめてご利用いただけます。



#### カッター

#### 合わせ突起 (3ヶ所あります)

合わせ突起と本体の合わせみぞを合わせてセットします。

#### 合わせみぞ (3ヶ所あります)

#### 本体側ジョイント

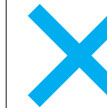
#### 本体

●容器にカッターユニットをねじ回して締めつけてから上下をひっくり返して、カッターユニットの合わせ突起を本体の合わせみぞに合わせてセットし、ジョイント部がかみ合うように本体へ装着してください。

#### きちんと装着された状態



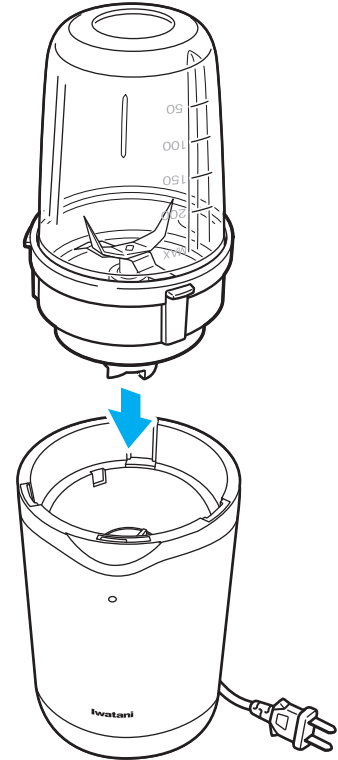
#### きちんと装着されていない状態



しっかりと  
はめる

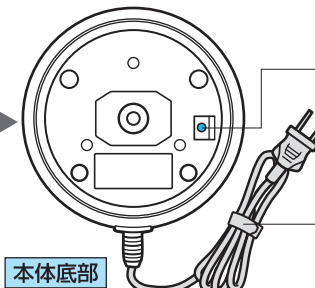
スイッチが作動しません

カッターユニット側ジョイントと本体側ジョイントがうまくかみ合っていない状態です。どちらかのジョイントを指で少し動かして装着しなおしてください。



この製品には、モーターの焼付故障を防ぐ安全装置がついています。

分量を多く入れすぎた時、モーターに強い負荷のかかる食品を入れた時、または食品がカッターにからまった時などに、モーターの焼付故障を防ぐため安全装置がはたらいて自動的に通電を止めモーターが動かなくなります。このような時は、分量を少なくして(カッターにからまったものをとりだし)10秒以上たってから本体底部の赤いリセットスイッチを指先で押してください。通電が回復しモーターが機能復帰します。



#### リセットスイッチ

モーターに過負荷がかかった時、自動的に本体の電源が切れて、過電流を防止します。モーター停止後、10秒以上たってから赤いリセットスイッチを軽く押すと作業が再開できます。

#### 電源コード

本体底部

# 4 使い方

**①操作方法** ご購入後、はじめてご使用になる際には、容器とカッターユニットを台所用中性洗剤で洗ってから使い始めてください。

**1**

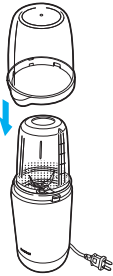


ミルサーする材料を容器の中に入れます。

粉末づくりの場合は、容器とカッターユニットをしっかり乾燥させてから、ご使用ください。

粉末づくりの場合は、小容器をご使用ください。

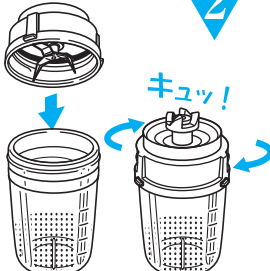
**4**



スイッチカバー側スイッチ突起を本体側スイッチレバーに合わせて、スイッチカバーをセットします。

スイッチカバーのスイッチ突起と本体側スイッチレバーが合っていないと、スイッチ突起を破損する恐れがありますのでご注意ください。

**2**



容器とカッターユニットのネジ部を合わせてカッターユニットの時計方向にねじ回してきちんと閉めます。ゆるい場合は材料が漏れてしまう事があります。

キュッ!

**5**



電源プラグをコンセントに差し込み、手でスイッチカバーを押して作動させます。スイッチカバーから手を離すと自動的に止まります。

●続けて使う場合  
一回作動させて、すぐにまた続けて使う場合、その合計時間が2分を超えないようにしてください。

離す(停止) / 押す(作動)

**3**

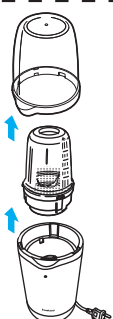


容器を逆さまにして、本体にセットできるようにします。セットする時は、3ヶ所の合わせ突起と合わせみぞを確かめて、本体側にぴったり合うように、はめ込みます。容器とカッターユニットが、本体にきちんとはまっていないとスイッチが作動しません。それでも無理にスイッチカバーを押すと、安全装置がはたいたり故障の原因になったりしますので、ご注意ください。

きちんと装着された状態 / きちんと装着されていない状態

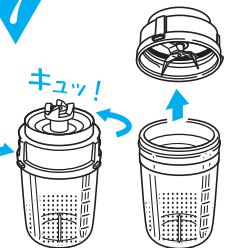
しっかりと はめる

**6**



カッターの回転が完全に止まるのを確かめてからスイッチカバーを外します。続いて、本体から容器を取り外します。

**7**



容器を逆さまにして、カッターユニットを回して外し、ミルサーされた材料を取り出します。

キュッ!

## ②用途別の使い方

### 1) 粉末づくり(小容器をお使いください)

#### ●材料の準備

粉末に加工する場合、材料は乾燥した状態のものを使用します。乾燥が十分であればあるほど粉末はさらさらのパウダー状になります。材料に湿気が含まれていると、粉末にならなかつたり故障の原因となつたりしますのでご注意ください。

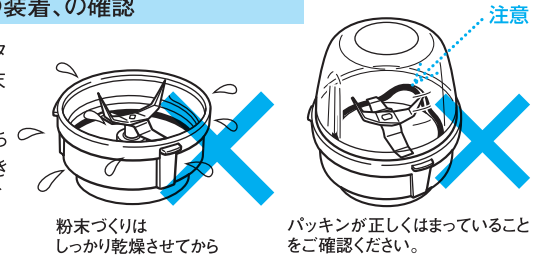
#### 【注意の必要な食材】

- 干し椎茸などの乾燥きのこの場合は、スライスしてから乾燥させてあるものを使用します。スライスしないで丸ごと乾燥されているものや軸の部分は、粉末に加工できず、故障にいたる場合がありますので、使わないでください。
- 昆布類は、乾煎りして冷まし、指で割れるくらいまで湿気をとばしてからミルサーにかけてください。
- ウコンは、薄く(厚さ1ミリ程度に)スライスして、しっかりと乾燥させて指でバリバリと割れるくらいになってからミルサーにかけてください。



#### ●容器とカッターユニットの乾燥、パッキンの装着、の確認

小容器に材料を入れますが、その際、小容器やカッターユニットに水滴が残っていたり濡れていると、粉末がきれいに出来上がりません。また、カッターユニットのパッキンが所定の位置にきちんとはまっているかどうかご確認ください。パッキンがきちんとはまっていないと、カッターによってパッキンが破損してしまう場合があります。



#### ●材料を容器に入れる～分量の目安

粉末を作る場合の分量の目安は、加工前の材料が、多くても容器の1/2以下となるようにしてください。粉末が細かくなつたり、安全装置がはたらく場合があります。

材料は容器の1/2以下まで!



#### ●作動させる～時間

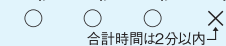
材料の入った容器にカッターユニットを装着して、モーター本体にセットし、スイッチカバーをかぶせて押さえ、作動させます。繊維質の強いものは長めの時間、繊維質の強くないものは短めの時間で粉末になります。また、さらさらのパウダーに加工する場合は長めの時間、ふりかけなど粗挽きでよい場合には短めの時間で作動させます。主な材料の作動時間の目安は次の通りです。(詳しくは23ページ「粉末づくり」の加工例をご参照ください)

材料と加工目的	分量	作動時間
煮干や桜えびなどのふりかけ	小容器の約2/3以下	5秒前後
煮干の細かいパウダー	小容器の約2/3以下	約30~40秒
炒りゴマをすりゴマにする	小容器の約1/3以下	1~2秒
コーヒー豆を挽く	小容器の約1/2以下	約10秒

#### ●続けて使う場合

一回作動させて、すぐにまた続けて使う場合、その合計時間が2分を超えないようにしてください。

例) 30秒→30秒→30秒→30秒



※2分を超えてさらに使いたい場合には、カッターユニットの回転軸の熱を冷ましてからご使用ください。

### 2) ジュースづくり<大容器をお使いください>

#### ●材料の準備

野菜や果物を水分といっしょにミルサーにかけるとジュースができます。水分には牛乳やドリンクヨーグルト・水などの液体をお好みでご使用ください。

(水分を加えないで野菜や果物だけをミルサーにかけてもジュースを作ることはできません。) 容器は大容器を使用します。

材料となる野菜・果物のうち、葉野菜類は葉の部分にちぎって容器に入れます。りんごやニンジンなどかたまり状の材料の場合は、スライス状のうす切りにしてから容器に入れます。材料と水分に加え、冷蔵庫の角氷をいっしょに入ると、攪拌が促進されて早く出来上がり、冷たくておいしい仕上がりになります。

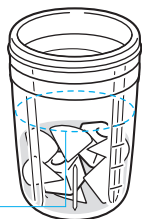


(大容器で)  
・材料を加えて  
・冷蔵庫の角氷を入れて

#### ●材料を容器に入れる～分量の目安

ジュースにする材料は、液体成分も含めて加工前の状態で、容器最大容量 (MAX) 以上にならないようにしてください。材料と水分の分量は、容器に入れた材料の量に対して、ひたひたよりやや少な目くらいの水分量が目安となりますが、材料の種類やお味のお好みで適正分量は異なりますので調節してください。

水分量が少なすぎると、材料がうまく攪拌せず、ジュースにならない場合があります。容器に多く材料を入れすぎると、モーターに過剰な負担がかかり安全装置がはたらきます。



容器最大容量 (MAX) 以下まで!

#### ●作動させる～時間

材料の入った容器にカッターユニット (パッキンが所定の位置にきちんとはまっていることをご確認ください。) を装着して、モーター本体にセットして、スイッチカバーをかぶせて押さえ作動させます。20～40秒作動させてください。この時、材料によっては、カッターだけが空回りして材料が攪拌されない場合があります。このようなときは、スイッチ部をおさえて作動させたままの状態でも手に持って、少し振りながら行ないますと攪拌が促進されます。

#### ●続けて使う場合

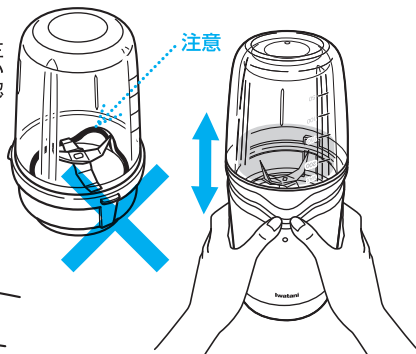
一回作動させて、すぐにまた続けて使う場合、その合計時間が2分を超えないようにしてください。

例) 30秒→30秒→30秒→30秒→30秒

○ ○ ○ ○ ×  
合計時間は2分以内!

※2分を超えてさらに使いたい場合には、カッターユニットを水にさらして、カッターの回転軸周辺の熱を冷ましてからご使用いただくか、あるいはカッターユニットの回転軸の熱を冷ましてからご使用ください。(17ページ参照)

パッキンが正しくはまっていることを確認してください。



注意

パッキンを指先でなぞるようにして所定の位置にパッキンがはまっていることを確認します。

カッターだけが空回りして材料が攪拌されない場合には、スイッチが入った状態で、上下に振ってください。



### 3) ペースト、ピューレづくり

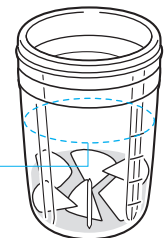
#### ●材料の準備

加熱調理済みの材料にダシ汁などの水分を加えてミルサーにかけると、ペーストやピューレが作れます。ペーストにする材料は必ず加熱調理して、そのまま食べられるように軟らかくなっているものをご使用ください。材料は野菜・魚・肉、と種類を問わずペーストにすることができますが、野菜の特に堅い皮や芯の部分、魚の骨(小骨を含む)・イカやタコの皮、肉のスジ、などはペーストにすることはできません。水分には煮汁、ダシ汁(材料の種類によって、洋風・和風・中華風など)、牛乳などをご利用ください。

材料は加熱調理したもの

#### ●材料を容器に入れる～分量の目安

ペーストにする材料は、加工前の状態で、容器最大容量 (MAX) の半分以上にならないようにしてください。分量が多すぎると、ペーストがきれいに作れなかったり、安全装置がはたらきます。水分の分量の目安は、材料の2/3程度の量になりますが、ペースト状態やお味のお好み、材料の種類によって調節してください。



容器最大容量 (MAX) の半分以下まで!

#### ●作動させる～時間

材料の入った容器にカッターユニット (パッキンが所定の位置にきちんとはまっていることをご確認ください。) を装着して、モーター本体にセットして、スイッチカバーをかぶせて押さえ作動させます。20～40秒作動させてください。この時、材料によっては、カッターだけが空回りして材料が攪拌されない場合があります。このようなときは、スイッチ部をおさえて作動させたままの状態でも手に持って、少し振りながら行ないますと攪拌が促進されます。

#### ●続けて使う場合

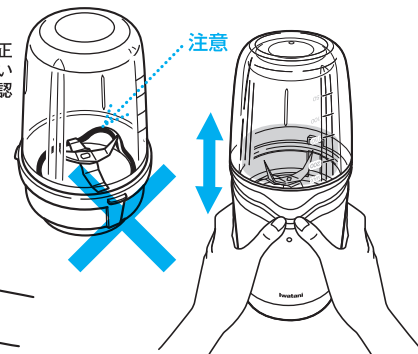
一回作動させて、すぐにまた続けて使う場合、その合計時間が2分を超えないようにしてください。

例) 30秒→30秒→30秒→30秒→30秒

○ ○ ○ ○ ×  
合計時間は2分以内!

※2分を超えてさらに使いたい場合には、カッターユニットを水にさらして、カッターの回転軸周辺の熱を冷ましてからご使用いただくか、あるいはカッターユニットの回転軸の熱を冷ましてからご使用ください。(17ページ参照)

パッキンが正しくはまっていることを確認してください。



注意

パッキンを指先でなぞるようにして所定の位置にパッキンがはまっていることを確認します。

カッターだけが空回りして材料が攪拌されない場合には、スイッチが入った状態で、上下に振ってください。

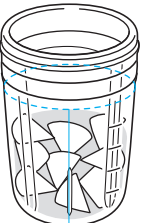




4) スープづくり (大容量をお使いください)

※作動させる時間は、11~12ページをご参照ください。

**1**



12ページのペーストづくりと同じ要領で水分を多めにすると手軽にスープが作れます。大容量に材料となる食材と、スープするための液体(ダシ汁、牛乳など)を入れます。内容量はMAX線(容積:260cc)を越えないようにしてください。

— 内容量はMAX線以下まで!

**3**

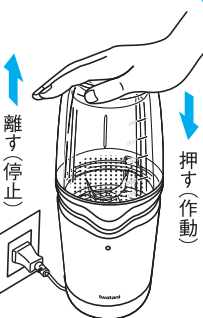


容器を逆さまにして、カッターユニットを回して取り外します。

キョッ!

カッターユニットははずす!

**2**



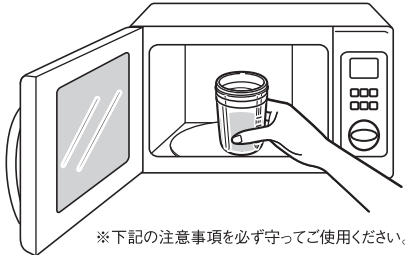
電源プラグをコンセントに差し込み、手でスイッチカバーを押して作動させます。スイッチカバーから手を離すと自動的に止まります。

離す(停止)

押す(作動)

●続けて使う場合  
一回作動させて、すぐにまた続けて使う場合、その合計時間が2分を超えないようにしてください。

**4**



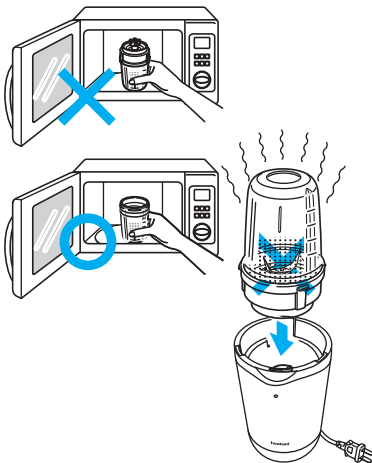
電子レンジ加熱であたためてください。

※下記の注意事項を必ず守ってご使用ください。

●注意事項 (レンジ加熱使用時)

電子レンジ加熱に関連する注意事項です。特にご注意ください。(詳しくは、5ページの「警告」をご参照ください。)

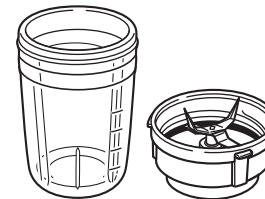
- △ カッターユニットを取り付けたままの状態、電子レンジ加熱にかけないでください。
- △ 容器に、キャップ類を付けたまま、電子レンジ加熱にかけないでください。
- △ 電子レンジ加熱後の容器を取り出す際には、やけどに十分注意してください。特に容器の口からふきこぼれていたり、容器の口付近まで沸き上がっている場合は、ふきんやミンを使って容器を取り出してください。
- △ 電子レンジ加熱する際には、内容物が加熱によってふきこぼれないように分量・加熱時間を少なめにしてください。
- △ 電子レンジ加熱して、容器内の食材がまだ熱を持っている状態で、ミルサーにはかけないでください。必ず人肌程度(35~40℃)以下まで冷ましてからミルサーにかけてください。
- △ 電子レンジ加熱にあたっては、出力は700W、1回の加熱時間は1分30秒、を上限として、それ以下の出力・時間でご使用ください。



5) シャーベットづくり (大容量をお使いください)

●大容量を使用します。

※容器とカッターユニットは常温の状態でご使用ください。温まっていたり、冷凍された状態で使うと、うまくシャーベットにならなかったり、故障したり破損する場合があります。



●材料の準備

- ご家庭の冷蔵庫の製氷室で作った角氷
  - ★標準的なもの(2cm角程度)なら.....4個
  - ★大きめのもの(2.5~3cm角程度)なら.....3個
  - ※ロックアイスは使用しないでください。故障の原因となります。
- フルーツや野菜
  - よく洗って、皮や種などを取り除き、そのまま食べられる状態の食材を1cm角程度に切って冷凍しておきます。
  - ※分量の目安は27ページの加工例をご覧ください。

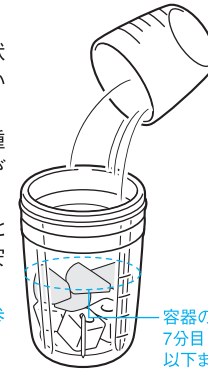
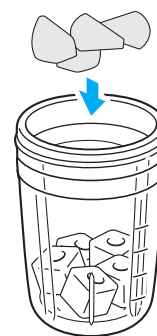


●作動させる

大容量に氷、食材の順で材料を入れ、カッターユニットを装着し、本体にセットします。以下の作動のさせ方は、10ページの「●作動させる」をご覧ください。

●分量のめやす

液体成分を含めて、加工前の状態で容器の7分目以上にならないようにしてください。材料と水分の分量は、材料の種類や味のお好みに適正な分量が異なりますので、調整してください。容器に多くの材料を入れすぎるとモーターに過剰な負担がかかります。安全装置がはたらく場合があります。★作動上の注意は6ページをご参照ください。



簡単シャーベット

ジュースをご家庭の製氷皿で角氷にしたものをミルサーにかけると、手軽にシャーベットがつかれます。



6) スムージー、フローズドリンクづくり(大容器をお使いください)

14ページで説明されているシャーベット作りにも、フルーツや野菜を加えたり、さらに少量の水分を加えたりすることで、スムージーやフローズドリンクを手軽に作ることが出来ます。

※使い方や、作動上の注意は、シャーベット作りと同じですので、14ページを参照してご使用ください。

●大容器を使用します。

※容器とカッターユニットは常温の状態でご使用ください。温まっていたり、冷凍された状態で使うと、うまくスムージーにならなかったり、故障したり破損する場合があります。

●材料の準備

●ご家庭の冷蔵庫の製氷室で作った角氷

★標準的なもの(2cm角程度)なら.....4個

★大きめのもの(2.5~3cm角程度)なら.....3個

※ロックアイスは使用しないでください。故障の原因となります。

●フルーツや野菜

よく洗って、皮や種などを取り除き、そのまま食べられる状態のものをスライス状に切ります。

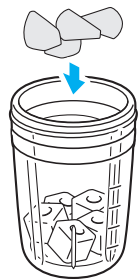
●少量のヨーグルトドリンクやジュースなどの水分

★野菜は洗ったあとの水分をよくふきとり、キャベツなどはざく切りに、かたまりの野菜(ニンジンやかぼちゃ)は約1cm角程度の大きさに切ってから、平らに並べて冷凍します。

※分量の目安は28ページの加工例および付属のレシピをご覧ください。

●作動させる

シャーベット作りと同じ要領で氷を先に入れた容器に食材と、ヨーグルトドリンクやジュースなどの水分を少量加えて作動させてください。



●分量のめやす

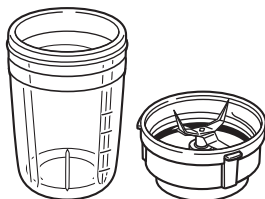
液体成分を含めて、加工前の状態で容器の7分目以上にならないようにしてください。

材料と水分の分量は、材料の種類や味のお好みで適正な分量が異なりますので、調整してください。容器に多くの材料を入れすぎるとモーターに過剰な負担がかかり安全装置がはたらく場合があります。

★作動上の注意は6ページを参照ください。



容器の7分目以下まで



③注意事項

材料の種類や分量によっては、以下のような現象が起きる場合があります。そのまま作動を続けようとすると故障にいたる場合がありますので、ご注意ください。

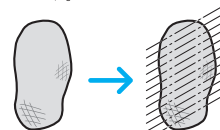
カッターに材料がはさまって、回転が停止してしまった時には。

固いものや大きいもの、極端に繊維質の強い材料の場合、起こりやすくなります。

POINT



図のようにカッターにはさまっている材料をスプーン等を使って取り除いて本体底部のリセットスイッチを押して再スタートします。



大きい物はスライス状に切ってから容器に入れ、再スタートします。

材料が容器に付着して、カッターが空回りしてしまった時には。

粘着性の強い物の場合は、材料の攪拌が停止し、カッターが空回りしてしまうことがあります。特に、ペースト状のものを作る時に、起こりやすくなります。

POINT

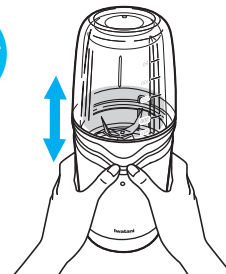


容器の内側や、カッターの回りに付着している材料をスプーン等を使ってはがしとり、容器の中央に集めてはぐしてから再スタートします。

材料全体がきめ細かくならない時には。

材料にカッターがムラなく当たらなければ、全体が細かくなりません。特に、パン粉や水分の少ない野菜ジュースなどを作る時に、起こりやすくなります。

POINT

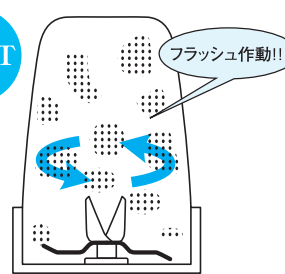


スイッチ部を両手で押さえながら、スイッチの入っている状態で手に持ち、上下に何回か軽く振るようしてください。

材料がはね上がり、カッターが空回りしてしまった時には。

少量の緑茶などを粉末にする場合、材料がはね上がり、カッターが空回りしてしまうことがあります。特に、柿の葉など軽い物の場合、起こりやすくなります。

POINT



スイッチカバーを「押す」「押さない」を交互に行い、断続的にスイッチの入・切を繰り返すように作動させると、きめ細かい状態に仕上がります。

### ★長時間の連続運転には、ご注意ください。

#### ■この製品の連続使用時間は2分以内です。

2分を超えてさらに使いたい場合には、カッターユニットを水にしっかりとさらして回転軸周辺の熱を冷まして使うか、約30分カッターユニットを休ませてからご使用ください。

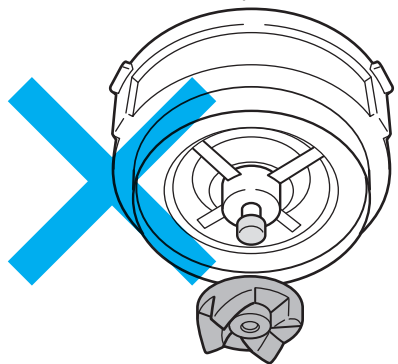
#### ■軽くて乾燥のすすんだ材料の場合。

緑茶や唐辛子、だし昆布や乾燥ひじきなどの海藻類、ウコンなど特に軽くて乾燥のすすんだ材料の場合は、連続作動時間が長くなると、高速回転の摩擦熱による急激な温度上昇により、容器やカッターユニットが破損・故障する場合があります。

このような材料の場合は、特に連続作動が2分以上にならないようにしてください。

#### ■長い時間の運転や、断続的な連続使用は故障の原因となります。

連続運転や、断続的な連続使用時間が、2分を超えるようなご使用がありますと、カッターの回転軸周辺が急激に高温化し、カッターユニット側のジョイントがはずれたり、カッターが回転しなくなって故障にいたる場合があります。



カッターユニット側ジョイントが外れた状態の例。(使用不能)  
正常な状態では、このようにはなりません。

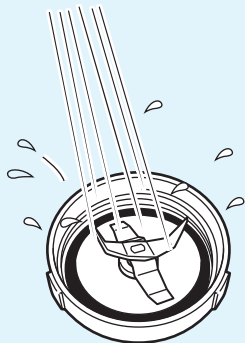
#### カッターユニットは消耗品です。

カッターユニット各部の摩耗や故障は製品の1年保証の対象にはなりませんので、ご注意ください。

※故障の場合は弊社サービスセンターで別売部品としてご注文をお受けしています。(34ページ参照)

#### 2分を超えて続けて使いたい時には、次のような処置を行ってください。

- カッターユニットを自然放置して約30分休ませてから次の作動を行う。
- カッターユニットを水道水にさらすなどして、カッターの回転軸周辺の熱を冷ましてから次の作動を行う。ただし、こうした処置をした上での断続的な連続使用も、繰り返し行なうようになる場合は、本体・カッターユニット共に、約30分くらい休ませてからご使用ください。
- スベアのカッターユニットを部品で別途購入し、交互に使いまわす。
- 連続運転の時間が長くなるとモーター本体やカッターの回転軸周辺が故障にいたる可能性があります。連続運転の時間が長くなる作動はお控えください。



## 5 モーターが動かなくなった場合の対処方法 (安全装置のご説明)

ミルサーには、モーターの焼付故障を防ぐため、安全装置がついています。

モーターに強い負荷のかかる食品を入れた時やカッターに材料がはさまった時、分量が多すぎた時など、モーターに過剰な負荷がかかった場合には、過電流防止装置が働いてモーターが自動的に停止します。

故障ではありませんので、次の作業手順に従って再スタートさせてください。

- ①まずプラグをコンセントから抜きます。
- ②次にカッターにはさまっている材料を取り除き、量が多い場合は減らします。
- ③10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指先で押してください。
- ④再度容器をきちんとセットして、スイッチカバー全体を押して再スタートします。

(材料の取り除き方は、16ページの「③注意事項」をご参照ください)



安全装置が作動する原因には以下のような事項が考えられます。安全装置を解除してふたたび作動させる前に、作動原因を取り除くため以下のように処置をしてください。

安全装置の作動原因	処 置
分量が多すぎる	分量を減らす
カッターにひっかかるような皮やスジ・繊維質が材料に含まれている	原因となっている皮やスジ・繊維質を取り除く
お餅のような、極端に粘り気の強い食品が入っている	ミルサーでは加工できませんので、ご使用中を中止してください
食材のサイズが大きい	小さく切る

# 6 お手入れと後片付け

## ①お手入れ方法

### 容器・カッターユニット

15～20秒



容器に水と台所用中性洗剤を入れて、15～20秒ミルサーして、すきま部分の汚れを洗浄します。



その後あらためてスポンジタワシと台所用中性洗剤を使って汚れを落とし、水ですすぎ、よく乾燥させてください。

### 本体



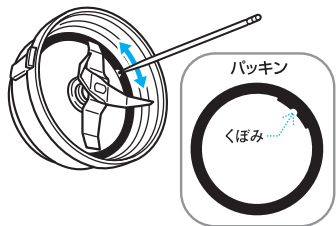
本体の汚れは、よくしぼった濡れフキンでふきとってください。

本体の水洗いは、絶対にしないでください。故障の原因となります。

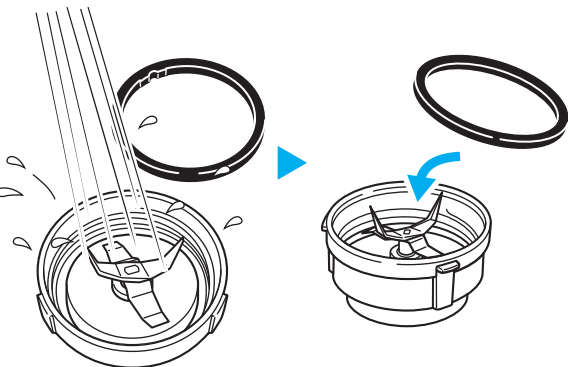
### パッキン

パッキンは、外しやすくするために、水をかけてよく濡らしておきます。パッキンの周上の一部にくぼみがありますので、そこに爪楊枝など差し込んで引っかけて外します。外したパッキンと、パッキンが装着されるカッターユニット側の溝をよく洗ってください。パッキンにニオイが染み込んだ場合は、お湯と台所用中性洗剤を使ってよく洗い、その後じっくりと空気にさらして乾燥させてください。

①くぼみに爪楊枝の先を差し込む。



②矢印の方向に爪楊枝を滑らせて引っかけてはずす。



③パッキンとカッターユニットの溝をよく洗ってください。

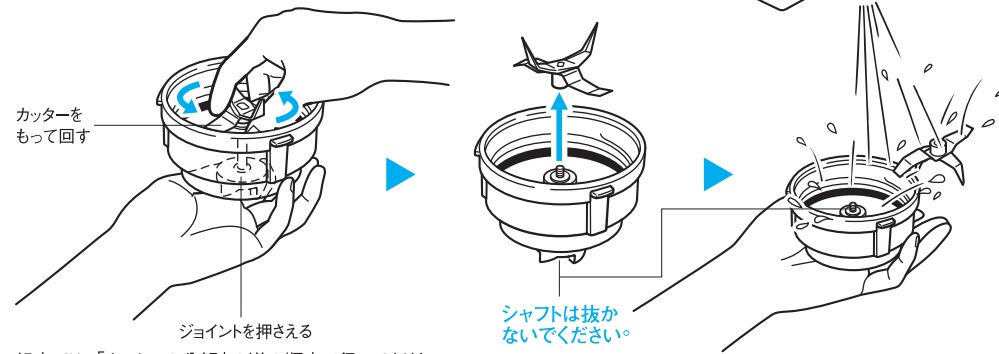
④パッキンを正しくはめてください。

### カッターユニットの分解掃除

カッターユニットは各部品を外して分解掃除することができます。

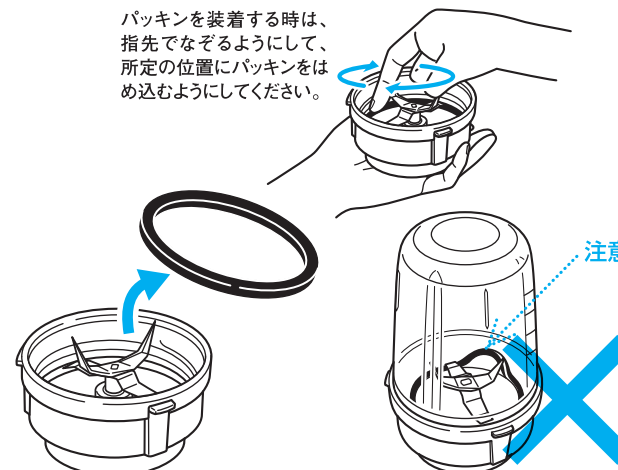
#### カッターの分解

カッターユニット裏のジョイントを押さえて、カッターを指で持って左方向に強く回すとカッターが外れます。外したカッターを洗ってください。カッターは刃(やいば)ではありませんがとがった部分もありますので十分に注意してお取り扱いください。



組立ては、「カッターの分解」の逆の順序で行ってください。

パッキンを装着する時は、指先でなぞるようにして、所定の位置にパッキンをはめ込むようにしてください。



カッターユニット、スイッチカバーは、食器洗い乾燥機には、ご使用にならないでください。変形して使えなくなる場合があります。

容器は食器洗い乾燥機で使用することができますが、以下の点にご注意ください。  
 ・洗剤や汚れの洗い残しがないことを確認する。  
 ・容器の上に重たい食器など重ね置きしない。

食品の色うつりについて  
 一部の食品において食品の色素がカッターユニットに付着する場合があります。これは食品の色素成分と樹脂の特性の組合せで発生するものですが、衛生面や安全面の問題はありませんので、ご安心のうえご使用ください。

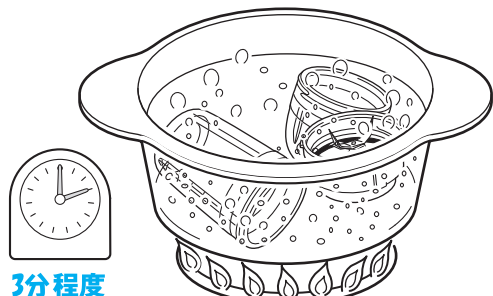
パッキンを取り外して洗った後はカッターユニットにきちんと装着してから、ご使用ください。パッキンがきちんと装着されていない状態で容器にねじ込むと、容器の内容物がもれ出たり、パッキンがカッターにあたって破損したりしますので、くれぐれもご注意ください。



## ②煮沸消毒

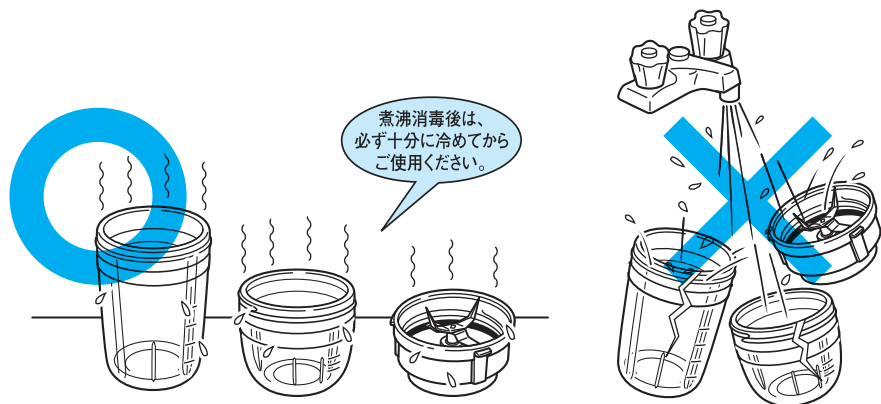
この製品の cutter ユニットと容器は煮沸消毒していただくことができます。食品の触れる部分が全て、煮沸消毒できるので、大変衛生的にお使いいただけます。また、パッキンや樹脂部のニオイ消しにも有効です。

- ① cutter ユニットと容器は台所用中性洗剤でよく洗っておきます。
- ② きれいに洗ってあるお鍋に水を入れ、cutter ユニット・容器を入れます。水はcutter ユニット・容器が完全にかくれる分量まで入れてください。cutter ユニット・容器は水の段階で入れてください。
- ③ 鍋を加熱し、沸騰したら時間をはかり、沸騰後3分程度したら、加熱をやめます。



3分程度

- ④ 加熱をやめたら、すぐに鍋から出し、自然放置して冷めます。加熱終了後、湯の中に入れてそのままにはしないでください。cutter ユニット内部に水分が溜る原因となります。  
(水道水をかけるなどして急速冷却はしないでください。ガラス容器が割れる場合があります。)



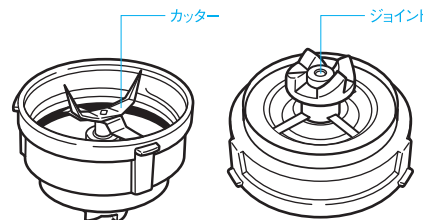
### △注意 ※ガラス容器は割れものです。下記の点にご注意ください。

- ・ お使いになるたびに、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てください。
- ・ 高い所から落とす等、急激な衝撃を与えないでください。
- ・ スチールたわし、クレンザー等の使用は製品をキズつける原因となりますので避けてください。
- ・ キズ等が原因でまれに自然破壊する恐れがありますのでご注意ください。
- ・ 万が一破損した場合、破片が小さなブロック状に砕け、激しく飛散する特性がありますので、破片の取り扱いには十分ご注意ください。

## 7 アフターサービス

### 消耗部品について

容器とcutterユニットは消耗部品です。cutterユニットで下記のような状態が発生した場合は、新しいcutterユニットをお買い求めください。(29ページ参照)



- モーター音はするけれど、プロペラが回らなくなった時  
原因：ジョイントのゴムの摩耗・脱落  
購入部品：cutterユニット
- 使用の際、通常よりも大きな音がする時  
原因：プロペラ軸の摩耗  
購入部品：cutterユニット

### 故障かなとおもったら

修理・点検をご依頼になる前に以下の点をご確認ください。

不具合事項	点 検	処 置
モーターが動かない	安全装置が作動している	リセットスイッチを押して作動原因を取り除く
モーターが動かない	スイッチカバーのスイッチ突起が破損している  スイッチ突起	スイッチカバーを部品購入する
モーターが動かない	スイッチカバーの装着位置がずれている  正しい位置に	正しい位置に装着する
モーターは動くが粉砕できない	cutterユニット裏のジョイントが破損していませんか  ジョイント	cutterユニットを部品購入する

- この製品の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。  
(補修用性能部品とは、製品の機能を維持するために必要な部品です)
- この製品は一般家庭用です。例えば業務用の長時間使用などで故障が発生した場合は保証対象とはなりませんのでご注意ください。
- 部品のご購入・修理点検に関しては、30ページをご参照ください。



## 8 加工例

## 粉末づくり〈小容器をお使いください〉

材料名	加工したい形状	下準備	作動時間	用途
煮干	粉末だし	頭と腹の部分をとって、フライパンや電子レンジで乾煎りし、粗熱をとって、指でバキバキ折れるような状態にしてからミルサーにかけます。	30～40秒	・味噌汁の中にダシ代わりに入れる
いりこ		同上(かなり小さなものは頭・腹はとらなくてもよい)	20～30秒	・煮物にダシ代わりに入れる ・お好み焼きやたこ焼き
かつお節		なし(湿気っていないよく乾燥した状態)	10～20秒	・あえもののあえ衣に混ぜる ・練り物の隠し味に使う
干し椎茸		スライスしてから乾燥してあるものを使用。(丸ごと乾燥しているものはカッターが故障するため使用不可。また、湿気やすい性質があるので保存には注意)	30～40秒	・炊き込みごはんのダシに使う ・雑炊やおかゆに混ぜる
ダシ昆布		1～2cm角くらいにキッチンばさみで切り、フライパンや電子レンジで乾煎りして水分をとばし、粗熱をとって、指でバリバリと割れるような状態にしてからミルサーにかけます。	40～50秒	・天ぶらの衣に混ぜる ・おひたしのひたしダシに使う

煮干 桜海老 煎りゴマ 焼き海苔 かつお節	ふりかけ	煮干は頭と腹をとって2～3つに折り、焼き海苔は2cm角くらいにちぎって入れます。5種類の材料を味のお好みで選び、分量はお好みで調節して使います。	5秒前後	・あたたかいご飯にふりかける ・お茶づけにふりかける ・チーズトーストのトッピング ・おにぎりに混ぜる
コーヒー豆	コーヒー豆を挽く	なし	10秒前後	・濃さのお好みで時間は調整ください
緑茶	粉末	小容器最大容量(MAX)の1/3以下の分量で作動させます。	50秒前後	・ヨーグルトやアイスクリームにかける ・湯や水に溶いて飲む
大豆・黒豆	きな粉	大豆は、皮がはじめて少し色づくくらいまで乾煎りして、粗熱をとってから、ミルサーにかけます。	40～50秒	・できたてを食べるようおすすめします。
ウコン	粉末にする	生のウコンをよく洗い、皮をむき、厚さ1ミリくらいのうす切りにして、風通しの良い場所で2～3日天日干しします。指でバリバリと割れるような状態くらいまで乾燥できたら、ミルサーにかけます。	30～40秒	・粉末をそのまま湯水に溶いて飲む ・料理に混ぜ込んだり、ふりかける
ゴマ	すりゴマにする	炒りゴマを使います。	1～2秒	・あえものにあえて使う ・おひたしにふりかける
玄米	パウダーにする	あらかじめ玄米を炒って火を通しておきます。※お米は粉末にすると分量が増えるので、少なめの分量からミルサーにかけるようにしてください。	40～50秒	・スープやおかゆに使う ・牛乳などに混ぜて玄米ジュースにする
ざらめ糖	パウダーシュガーにする	なし	20秒前後	・煮物の調味料として使う ・ケーキやお菓子づくりのデコレーションに使う

## ジュース・ホットドリンクづくり〈大容器をお使いください〉

ジュース名	材料	作り方	作動時間	応用例
バナナミルク	バナナ(大) 1/2本 牛乳 120mL 角水 3コ	バナナはうす切りにして、牛乳・角水と一緒に容器に入れミルサーにかけます。	30～40秒	パセリなどの野菜・ニンジンの薄切りなどを一緒に入れると、とてもヘルシー。
ニンジンジュース	ニンジン 25g りんご 50g レモン汁 少々 水 100mL 角水 2コ	ニンジンとりんごはうす切りにして、材料全てを容器に入れミルサーにかけます。	30～40秒	水の代わりに牛乳やドリンクヨーグルトを使うと、大変おいしくなります。ニンジンは軽く茹でた状態にしてから、ジュースに加工してもよいでしょう。
小松菜ジュース	小松菜 4枚 りんご 30g ざらめ糖 小さじ1 水 100mL 角水 2コ	まず、ざらめ糖だけをよく乾いた容器に入れて約15秒ミルサーにかけておきます。そこにうす切りにしたりんごを入れさらにちぎった小松菜・水・氷を入れ、再度ミルサーにかけます。	30～40秒	水の代わりに牛乳やドリンクヨーグルトを、ざらめ糖の代わりにちみつを使ってよいでしょう。
アロエジュース	アロエ 15g レモン汁 少々 水 50mL 角水 2コ	材料をいっぺんに容器に入れ、ミルサーにかけます。	20～30秒	水の代わりに牛乳やドリンクヨーグルトを使っても、大変おいしくなります。
みかんジュース	みかん 1個 角水 2コ	みかんは皮をむき、小房ごとに分けて大容器に入れます。角水を加えてカッターを装着してミルサーにかけます。	30～40秒	オレンジやトマトなど水分の多い果物でも同じようにできます。
アボカドミルク	アボカド 1/4個 牛乳 150mL 練乳 お好みで 角水 2コ	アボカドは1～2cm角程度に切って材料をいっぺんに容器に入れ、ミルサーにかけます。	30秒	練乳の量はお好みで調節してください。
ホットジンジャー	生姜 30g 角水 150mL	生姜はうす切りにしてミルサーにかけます。出来上がった後、カッターユニットを取り外して電子レンジ加熱に1分30秒(600W)かけます。	40～50秒 + レンジ加熱 1分30秒	お好みではちみつを入れてもおいしくいただけます。
りんごとニンジンのホットスムージー	ニンジン 1/5本 りんご 1/4個 みかん(小) 1/2個 バナナ 1/2本 牛乳 120mL	ニンジンとりんごとバナナはうす切りにして容器に入れ、ミルサーにかけます。出来上がった後、カッターユニットを取り外して電子レンジ加熱に1分(700W)かけます。よくかき混ぜてから器にうつしてください。	30～40秒 + レンジ加熱 1分	野菜とフルーツのバランスは、味の好みで変えてください。

## ペーストづくり

メニュー名	材料	作り方	作動時間	応用例
練りゴマ 黒ごま 70mL (炒ってあるもの)	容器は小容器を使用します。 ゴマはできるだけ新鮮なもので、炒ってある状態のものを使います。 ①ゴマを容器に入れミルサーにかけます。しばらくすると、ゴマからねばりけが出てきて、ミルサーの回転音が変わり空回りの状態になりますので、そうなったら作動をとめます。 ②容器を開けて、容器やカッターにはりついたゴマをヘラでおとし、カッターにかかりやすいようにほぐして、再度ミルサーにかけます。(この時、本体を手をもって振りながら作動させてください) ③ミルサーの回転音が変わって空回りになったら、作動を止め、同じ作業を繰り返します。これを3~4回くりかえしたら出来上がりです。	→20秒程度 →5秒程度 →5秒程度を3~4回	出来上がったものにお砂糖を加えてゴマあんじしたり、はちみつを加えて健康食としてお楽しみください。 尚、ゴマは時間がたつと酸化がすすみ風味と栄養成分が損なわれますので、出来たてを食べ、使い切るようにしましょう。 ピーナッツペーストも同じ要領でできます。	
野菜のペースト	容器は大容器を使用します。 玉ねぎや人参など野菜をそれぞれに合った適当な大きさに切って、しっかりと茹で(蒸して)火を通します。火を通し終わって人肌程度まで温度が下がったらミルサーの容器に入れます。 茹で汁がダシ汁をひたひたになる程度まで加えて、ミルサーにかけます。	30~40秒	ペーストの固さは加える水分量で調節してください。一回に加工する分量は、容器の1/2以下となるようにしてください。	
お惣菜のペースト	容器は大容器を使用します。 加熱調理済みのお惣菜を容器に入れ、煮汁か料理に合ったダシ汁、ブイヨンを加えてミルサーにかけます。 お惣菜の形が大きい場合は1cm角程度に切ってください。煮汁の分量はひたひたになる程度が目安となりますが、材料は好みで調節してください。	30~40秒	離乳食やミキサー食を必要とする場合にお役立てください。 尚、スジ肉などの繊維質の強い肉料理はペーストにはできません。	
ごはんのペースト	容器は大容器を使用します。 ごはん和水(湯)を、いっしょにミルサーにかけます。 スイッチのON/OFFを交互に繰り返すフラッシュ運転で作動させます。	10~20秒	ねばり気が出ますので、長い時間かけすぎないように注意してください。 ペーストの固さは水分量で調節してください。	
ディップ (くるみと豆腐)	容器は小容器を使用します。 ①くるみ30gを小さく折って容器に入れ、まずくるみだけをミルサーにかけます。(スイッチのON/OFFを交互に繰り返すフラッシュ運転で5~6秒) ②作動が終わった①の容器のカッターをはずし、①の容器のくるみの上に豆腐75gを4分割程度に切って入れ、再びカッターユニットを装着してミルサーに20秒かけます。	合計で 25~26秒	他にもアンチョビやすりゴマ、トマトなど、多様な素材のディップが楽しめます。	
アボカドのディップ	アボカド 1/4個 マスカルポーネチーズ 25g オリーブオイル 小さじ1/2 レモン汁 小さじ1/2 こしょう 少々 塩 少々	容器は小容器を使用します。 アボカドは1~2cm角程度に切って材料をいっぺんに容器に入れ、ミルサーにかけます。	15~20秒	ミルサーで砕いたクルミやきざみパセリを混ぜたりお味のバリエーションをお試しください。

## スープづくり&lt;大容器をお使いください&gt;

メニュー名	材料	作り方	作動時間	応用例
カリフラワーのスープ	カリフラワー 100g しめじ 30g 牛乳 100mL コンソメ顆粒 小さじ1/2	①カリフラワーとしめじは1~2cmのザク切りにして別々に茹でて火を通して粗熱をとっておきます。 ②容器に①を入れ牛乳・コンソメ顆粒を加えてカッターユニットを装着し、ミルサーに約40秒かけます。 ③カッターユニットを取り外して、全体をしっかりと混ぜてから、電子レンジ加熱にかけます。加熱時間は600Wで1分30秒です。加熱終了後もしっかりかき混ぜて出来上がり。	40秒+レンジ加熱 1分30秒	牛乳とコンソメ顆粒を使うと、他の野菜でも同じ様に手軽なスープが作れます。
小松菜のスープ	小松菜 2茎分 牛乳 100mL バター 10g 粗挽きコショウ 適宜 塩 適宜	①小松菜は3cm程度の長さに切って、熱湯にくぐらせます。 ②①の小松菜の粗熱をとって、ミルサーの容器に入れ、他の材料も一緒に容器に入れます。 ③カッターユニットを取り付けて、ミルサーに約40秒かけます。 ④カッターユニットを取り外して、全体をしっかりと混ぜてから、電子レンジ加熱にかけます。	40秒+レンジ加熱 1分30秒	葉野菜の場合は熱湯をくぐらせるだけで葉がしんなりとなりたくさんの分量を一度にスープで摂取できます。粗挽きコショウ以外の多様なスパイスを使うと変化が楽しめます。
アボカドミルクスープ	アボカド 1/4個 牛乳 100mL 生クリーム 40mL コンソメ 小さじ 1/3 塩 少々 黒こしょう 少々	アボカドは1~2cm角程度に切って材料をいっぺんに容器に入れ、ミルサーに約30秒かけます。 できあがったら、カッターユニットを取り外して電子レンジ加熱に1分30秒(600W)かけます。よくかき混ぜてから器にうつしてください。	30秒+レンジ加熱 1分30秒	牛乳の量を増やしてパスタソースとして使っても大変おいしくいただけます。
トマトソース	トマト 150g スイートバジル 5枚 コンソメ顆粒 小さじ1/2 オリーブオイル 小さじ1 ガーリックパウダー 少々	①トマトとスイートバジルを1~2cmのザク切りにして容器に入れ、その他の材料も加えてカッターユニットを装着し、ミルサーに約40秒かけます。このとき作動開始5秒くらいは両手で持って振りながら作動させてください。 ②カッターユニットを取り外して、全体をしっかりと混ぜてから、電子レンジ加熱にかけます。加熱時間は600Wで1分30秒です。加熱終了後、しっかりとかき混ぜて出来上がり。	30秒+レンジ加熱 1分30秒	パスタ類のソースに、肉料理、魚料理のソースに、色々な用途に使えるソースです。スパイスでお好みのバリエーションをお楽しみください。

## シャーベットづくり〈大容器をお使いください〉

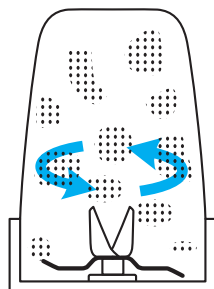
メニュー名	材 料	作り方(氷→材料の順に入れます)	作動方法と時間の目安
みかんのシャーベット	凍らせたみかん (約70g) 氷 4個(約25g)	氷、みかんの順に容器に入れ、フラッシュ運転である程度氷を砕いたあと、連続運転します。お好みで、はちみつを入れてもおいしくいただけます。	フラッシュ運転 5~6秒 ▶ 連続運転 10~15秒
いちごのシャーベット	凍らせたいちご (約70g) 氷 4個(約50g) コンデンスミルク (約10g)	氷、いちご、コンデンスミルクの順に容器に入れ、フラッシュ運転である程度氷を砕いたあと、連続運転します。	フラッシュ運転 5~6秒 ▶ 連続運転 10~15秒
りんごのシャーベット	りんご (約40g) 氷 4個(約50g) レモン果汁 少々	氷、スライスしたりんご、レモン果汁の順に容器に入れ、フラッシュ運転である程度氷を砕いたあと、連続運転します。お好みで、はちみつを入れてもおいしくいただけます。	フラッシュ運転 5~6秒 ▶ 連続運転 10~15秒
パインのシャーベット	凍らせたパイン (約40g) 氷 4個(約50g) レモン果汁 少々	氷、パイン、レモン果汁の順に容器に入れ、フラッシュ運転である程度氷を砕いたあと、連続運転します。お好みで、はちみつを入れてもおいしくいただけます。	フラッシュ運転 5~6秒 ▶ 連続運転 10~15秒
メロンのシャーベット	凍らせたメロン (約60g) 氷 2個(約25g) ざらめ糖 大さじ1	氷、メロン、ざらめ糖の順に容器に入れ、攪拌されるまでフラッシュ運転を繰り返し行います。	フラッシュ運転のみ (目安:約30秒)
缶詰みかんのシャーベット	凍らせたみかん (約60g) 氷 2個(約25g)	氷、みかんの順に容器に入れ、攪拌されるまでフラッシュ運転を繰り返し行います。	フラッシュ運転のみ (目安:約30秒)

## ●ポイント

- 柑橘系などの水分の多いフルーツは、仕上がりがゆるくなったり、水っぽくなる場合があります。より濃厚なシャーベットをつくりたい場合は、あらかじめ食材を1cm角程度の状態で冷凍し、水の分量を減らしてください。
- 密度の高い食材(りんごやバナナ、根菜など)は水分が少ないため、攪拌が難しい場合があります。そうした時には、少量の水分を加えたり、フラッシュ運転をしてください。

## フラッシュ運転

スイッチのオン・オフを細かく繰り返してください。



## ゆすりながら作動



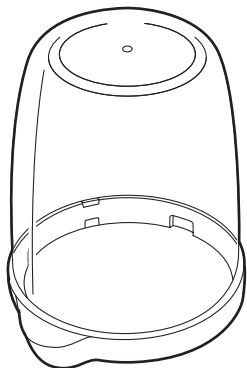
## フローズンドリンクづくり、その他

メニュー名	材 料	作 り 方	作動時間	応 用 例
バナナフラッペのキャプチーフ	冷凍バナナ 1/2本 調整ココア 大さじ1 チョコチップ 15g 牛乳 150mL	バナナはうす切りにして凍らせておきます。材料をいっぺんに容器に入れ、ミルサーにかけます。	20~30秒	バナナの食感を残したい場合は10~15秒程度作動させてください。
抹茶フラッペのキャプチーフ	緑茶パウダー 小さじ 1.5 牛乳 150mL バニラシロップ 少々	①緑茶を小容器最大容量(MAX)の1/3以下の分量で作動させます(50秒前後)。②作動が終わった①の容器の緑茶パウダーを牛乳とバニラシロップと一緒に大容器に入れてミルサーにかけます。	30秒	お好みでホイップクリームをのせると大変おいしくいただけます。
ブルーベリーシェイク	冷凍ブルーベリー 15粒程度 生クリーム (乳脂肪分30%以上のもの) 150mL パウダーシュガー 小さじ2	容器とカッターユニットは油污れがついておらずしっかりと乾燥した状態であることを確認します。生クリームはよく冷えた状態のものを使います。大容器に材料を一度に入れ、カッターを装着してミルサーにかけます。この時、ミルサーを両手で持って振りながら作動させます。	30秒程度	入れるフルーツは、ブルーベリー以外にもイチゴやみかん、バナナなどを小口切りで冷凍して利用してください。
マヨネーズ	全卵 1コ 塩 小さじ1/2 酢 大さじ2 サラダ油 180mL ねりからし 少々 砂糖 少々	<b>容器は大容器を使用します。</b> 卵は新鮮なものを使い、冷蔵庫から出して常温にしておきます。容器・カッターユニットは、水滴・油污れなどが一切ない、キレイで乾燥した状態のものを使います。 ①サラダ油以外の全ての材料をミルサーにかけます。 ②サラダ油を1/3加え、再度ミルサーにかけます。 ③サラダ油を1/3加え、再度ミルサーにかけます。(この時、味をみてお好みで調味料を加えてください) ④残りのサラダ油を加え、再度ミルサーにかけます。ミルサーの回転音が変わって、クーンクーンという音になったら出来上がりです。	→5~6秒 →5~6秒 →5~6秒 →15秒程度	きざみパセリや緑茶パウダーをまぜてグリーンマヨネーズ、など色々な食品を混ぜ込んで、色とお味のバリエーションをお試しください。
ホイップクリーム	生クリーム 50mL パウダーシュガー 小さじ2 バニラエッセンス 少々	<b>容器は小容器を使用します。</b> 容器とカッターユニットは、油污れがついていないしっかりと乾燥した状態のものを使います。材料を一度に入れ、ミルサーにかけ、ミルサーの回転音が変わったら出来上がりです。かけすぎると分離してしまいますので注意してください。	乳脂肪分 45%なら 3~5秒 植物性脂肪 25%なら 15~20秒	お菓子づくりやオードブルのディップに。コーヒーに入れるにも手軽です。
生パン粉	食パン	<b>容器は大容器を使用します。</b> 食パンをちぎってミルサーの容器に入れ、本体を手にもって振りながら作動させます。	5秒程度	きざみパセリと一緒に入れればグリーンパン粉になります。

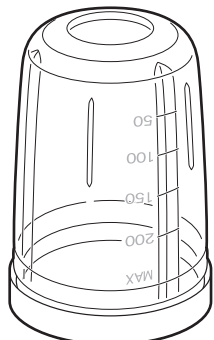
## 9 部品のご案内・アフターサービス

### 部品のご案内

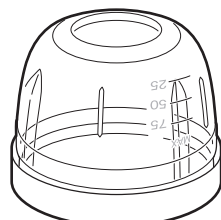
クラッシュミルサーの各パーツ類は別売部品として、お買い求めいただけます。



スイッチカバー  
品番：IFM-C20-COV



大容器  
品番：IFM-Y10-H



小容器  
品番：IFM-Y10-P



カッターユニット式  
品番：IFM-20C



カッター用パッキン  
品番：IFM-7C-PACK2

※部品価格は当社ホームページでご確認いただけます。30ページのQRコードからご参照ください。

カッターユニット式と大容器、小容器は消耗品です。ご使用の経過とともに機能が劣化してきた際には、30ページの部品ご購入窓口からお買い求めください。

### 修理・部品のご購入について

故障時は使用を中止して電源プラグをコンセントから抜き、下記の修理センターにお申しつけください。  
大変危険ですので、お客様ご自身で修理はしないでください。

#### 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

0570-200362 (受付:月~金 9:00~17:00)  
祝日、弊社休業日を除く

#### ●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：フリーダイヤルに  
お問い合わせください。

主要部品については、イワタニグループの通販サイト

**イワタニ i-COLLECT** で販売しております。

右のQRコード®より部品のご案内をご覧ください。

<https://www.iwatani.co.jp/jpn/consumer/products/millser/support/parts/index.html>  
(部品のご案内はこちら)



### 製品の仕様

型 番 号	IFM-CR22G
電 源	AC100V (50/60Hz)
消費電力	210W
回 転 数	2万回転/分 (無負荷)
容 器 容 積 (定格有効容量)	大容器：260cc、小容器：75cc
定格時間	連続使用2分以内
外形寸法	幅10.6×奥行13.1×高さ27.3 (cm)
本体質量	約1.5kg (大容器セット時)
コード長さ	約1.6m