

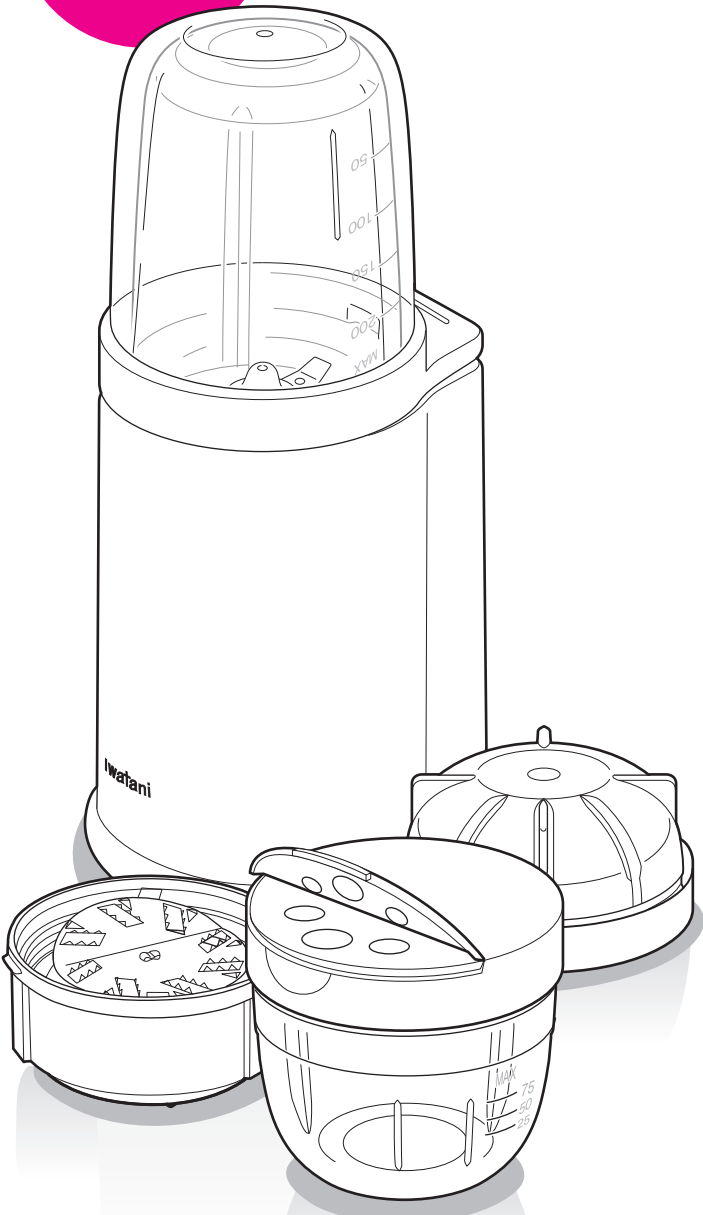
連続使用の  
合計時間  
5分以内

# クラシックミルサー 取扱説明書

一般家庭用

## Iwatani

### IFM-CLS-50



このたびは「クラシックミルサー」をお買い上げ  
いただき、誠にありがとうございます。

#### 目次

使用上の注意……………	2～	はじめに
この製品の特長……………	5	
各部の名称……………	6	
基本的な使い方……………	8～	使い方
用途別の使い方……………	12～	
お手入れ……………	20	
こんなときは……………	22～	困ったとき
部品のご案内・仕様……………	23	
保証書……………	裏表紙	

#### ご使用前にご確認ください

本製品で**できること、できないこと**  
については、P.5に記載しています。



#### ご使用前に必ずこの「取扱説明書」をお読みください



- ご使用の前に必ず、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、  
購入された販売店様の印とご購入日が記入されていることをお確かめください。

保証書付き



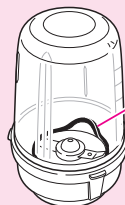

# 使用上の注意

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>	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。





	禁止の行為であることを告げるものです。
	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。






## カッターユニットについて

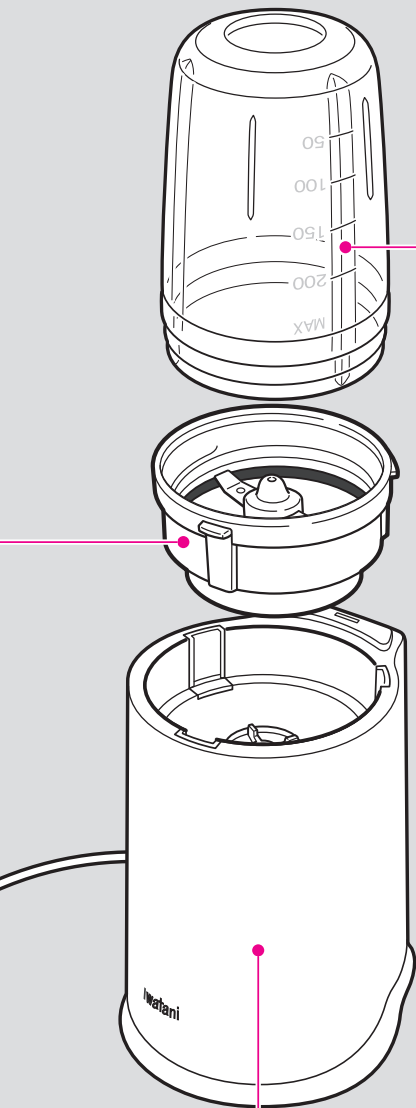
 <b>警告</b>	
 <b>パッキンが正しく取り付けられていることを確認する</b> (所定の位置からずれていると、作動時にプロペラがパッキンに当たり、パッキンが切れ破損して、食品に混入するおそれがあります)	 <b>注意</b> 
 <b>回転中のプロペラに直接手で触れない</b> (けがの原因となります)	
 <b>改造、分解、修理をしない</b> (火災・感電・けがの原因となります) ※カッターユニットは分解洗浄できます。	
 <b>必ず、専用のカッターユニットを取り付ける</b> 複数の異なる機種の子ルサーをお使いになる場合には、カッターユニットと容器の組み合わせを間違えないよう、ご注意ください。 (部品が破損して食品に混入し、けがをするおそれがあります)	



## 電源プラグについて

 <b>警告</b>	
	電源コードや電源プラグが傷んでいたり、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・発火の原因となります)
	交流100V以外では使用しない (火災・感電の原因となります)
	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 (電源コードが破損し、火災・感電の原因となります)

 <b>注意</b>	
	部品の取り付け、取り外し、およびお手入れをするときは、必ず電源プラグを抜く (けがをするおそれがあります)
	使用しないときは、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・漏電火災の原因となります)
	電源コードを本体に巻きつけない (電源コードが破損し、火災・感電の原因となります)
	電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って引き抜く (電源コードを引っ張らないでください。 感電・ショート・発火の原因となります)



## 容器について

### 警告

- スプーン、はしなどの調理材料以外のものを入れない  
(けがをするおそれがあります)
- ロックアイス<sup>®</sup>、根昆布、岩塩など、とてもかたい食品や繊維質の強い食品の粉碎はしない  
(容器が割れたり、プロペラが折れて、食品に混入するおそれがあります)

### 注意

- オープン・グリルなどに使用しない<sup>\*</sup>  
(破損・変形のおそれがあります)  
<sup>\*</sup>電子レンジ加熱には使用できません。(電子レンジ加熱時の注意は→P.4)
- 材料を入れない状態での空回転は絶対にしない  
(モーターやカッターユニットが傷み、故障の原因となります)
- 40℃以上の熱い材料は入れない  
(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)
- それぞれの用途で目安となる分量以上の材料を入れない  
(故障の原因となります)
- 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)

## 本体について

### 警告

- 改造、分解、修理をしない  
(火災・感電・けがの原因となります)
- 子供だけで使わせない、  
幼児の手の届くところでは使わない  
(やけど・感電・けがをするおそれがあります)
- 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)
- スイッチカバー以外のもの  
で動作させない  
(けがをするおそれがあります)
- 回転中の本体側ジョイントに直接手で触れない  
(けがの原因となります)

### 注意

- 不安定な場所で使わない  
(けがの原因となります)
- 使用前に容器とカッターユニットが本体に  
確実に装着されていること確認する  
(正しく装着されていない状態で、無理に  
スイッチカバーを押すと、安全装置がはた  
らき故障の原因となります)
- 1回の使用で連続5分以上、作動させない  
(モーターやカッターユニットが傷み、故障  
の原因となります)

## 電子レンジで加熱するとき

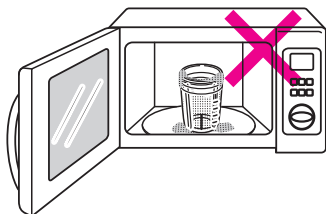
### 警告

- ❗ **必ず小容器または大容器を使う**  
マイクロン容器は使わないでください。  
(容器がとけて、やけどや故障の原因になります)

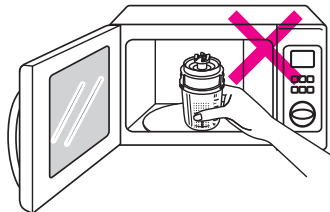


- ❌ **加熱しすぎない**  
食材の量に合わせて短めに加熱してください。  
出力は700W以下、1回の加熱時間は  
1分30秒を上限として、お使いください。  
(過熱により、発火、発煙、やけどのおそれがあります)

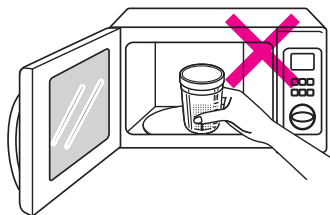
- ❌ **目安の分量以上をいちどに加熱しない**  
加熱中にふきこぼれないよう分量は少なめに  
してください。



- ❌ **カッターユニットを取り付けたまま加熱しない**

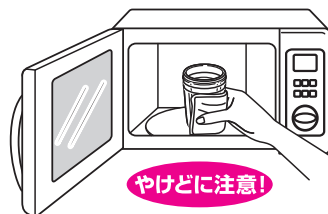


容器用フタキャップを付けたまま加熱しない

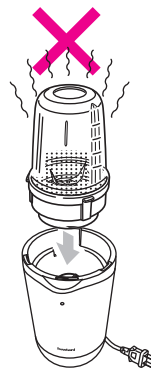


必ず、容器の口が開いている状態で加熱してください。  
(容器の破裂ややけどにいたる危険があります)

- ❗ **容器を取り出すときは、やけどに十分注意する**  
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  
ミトンを使って取り出してください。



- ❌ **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**



ミルサーにかける前に、必ず40℃(人肌程度)  
以下に冷ましてください。  
(容器の破裂ややけどにいたる危険があります)

# この製品の特長

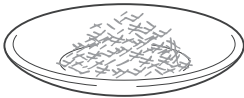
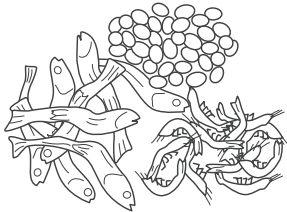
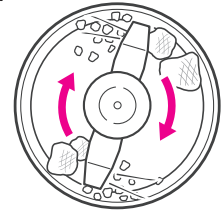


## クラシックミルサーでできること

「クラシックミルサー」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プロペラを毎分2万回転で高速回転させ、食品を攪拌しながらたたき碎きます。

碎いて粉末にするので、プロペラに刃はありません



### 粉末づくり

- 乾燥食品をパウダー化することができます。(粉末緑茶、乾物の粉だしなど)

### ジュース・スープづくり

- 野菜や果物を角氷や水分とともに加工してジュースにすることができます。
- 野菜を牛乳やスープストックなどととも粉砕し、電子レンジで加熱してスープにすることができます。

### ペーストづくりなど

- 加熱調理済みの食品をペーストやピューレにすることができます。
- 自家製マヨネーズ、ホイップクリーム、パスタソース、自家製ジャムなどもつくるすることができます。

## 美味しく、食べやすく、健康に!

乾物や野菜、果物は健康によいとわかっていても、毎日の食生活に適量を摂り入れることはむずかしい食品です。乾物を粉末状にしたり、野菜や果物をジュースやペーストにして形を変えると、手軽に美味しく摂取できるだけでなく、消化器官への負担を軽減したり、多種類の食品をまとめて摂取するのに役立ちます。

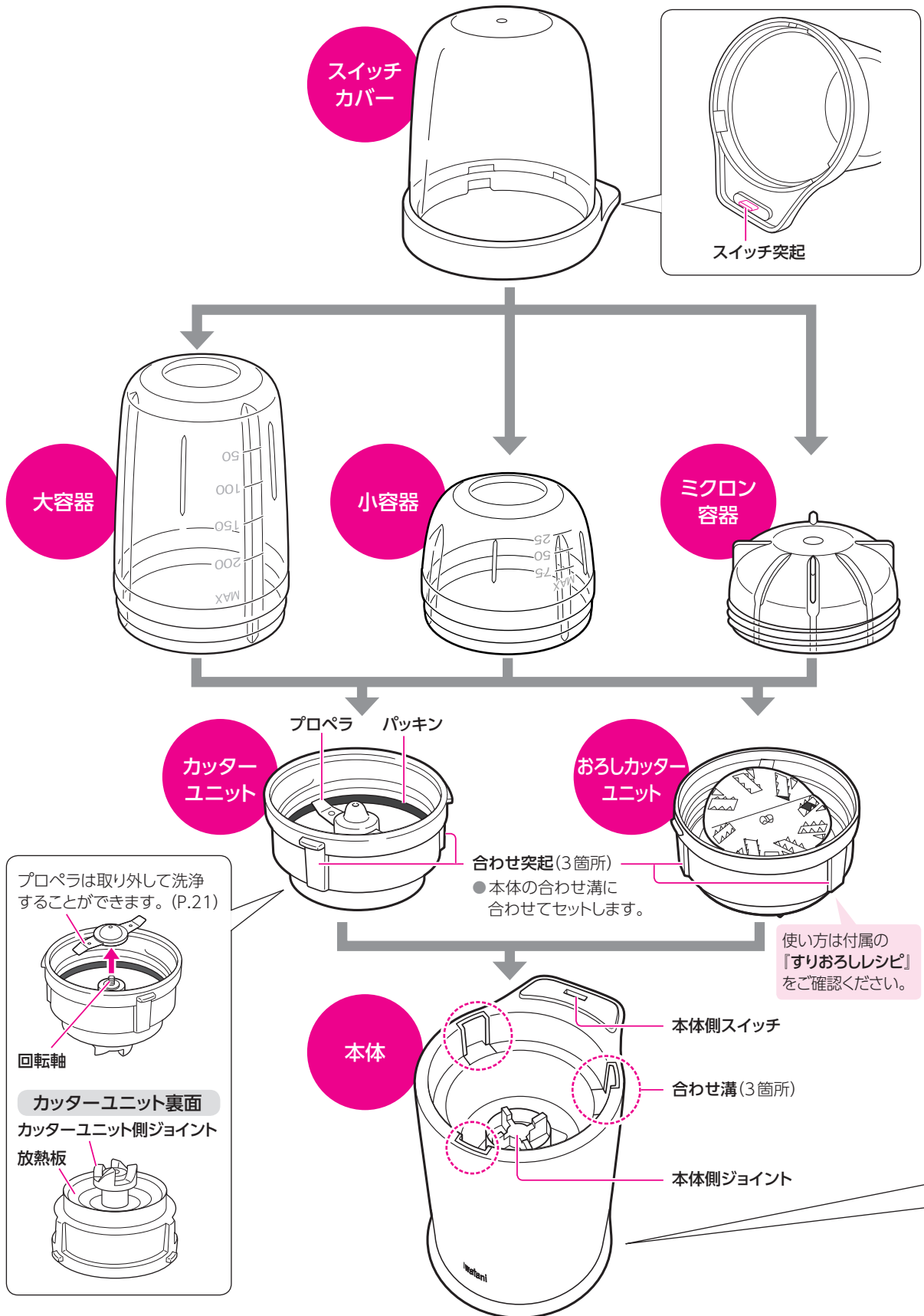


## クラシックミルサーでできないこと

クラシックミルサーは食品専用です。食品以外(ドライアイスなど)の粉砕に使用しないでください。また、ミキサーやジューサー、スピードカッター、フードプロセッサーとは異なる製品です。以下のような使い方はできません。

 <p><b>野菜や果物の</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・みじん切り</li> <li>・うす切り</li> <li>・せん切り</li> <li>・水分を加えずにジュースをつくる</li> </ul>	 <p><b>かき氷</b> クラッシュアイス 冷凍食品の粉砕</p>	 <p><b>非常にかたい食品や繊維質の強い食品の粉砕</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鰹節</li> <li>・スライスされていない干し椎茸</li> <li>・根昆布</li> <li>・するめ</li> <li>・よもぎ など</li> </ul>
 <p><b>肉類や魚類のミンチ</b></p>	 <p><b>4人分など多めの分量の下ごしらえ</b></p>	 <p><b>非常にかたくて大きい豆類</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・白インゲン</li> <li>・なた豆</li> <li>・黒豆 など</li> </ul>

# 各部の名称



## 付属品



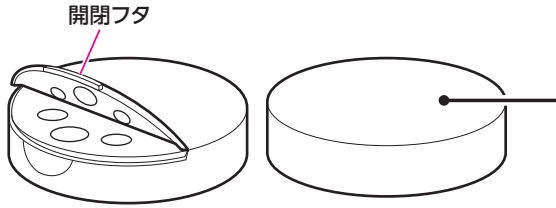
### 容器用フタキャップ (3コ)

ミルサーで加工した食品をそのまま容器で保存するときに取り付けてください。



### ふりふりキャップ (1コ)

開閉フタを開けると、粉末に加工した食品をふりかけることができます。



## 容器の選び方

容器は以下の3種類があります。

用途に合わせて使い分けてください。

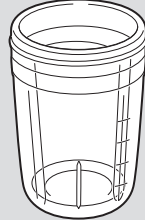
### 粉末・ペーストづくりに



#### 小容器 (ガラス製)

離乳食や各種ペーストづくりに最適です。うこんなどニオイが気になりやすい食材の粉砕や油分などの汚れを嫌うホイップクリームづくりにも適しています。

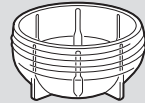
### ジュース・マヨネーズ・ペーストづくりに



#### 大容器 (ガラス製)

ジュースやスープなど液状のものやマヨネーズづくりにも適しています。多めの分量をつくりたいときにお使いください。

### より細かな粉末づくりに



#### マイクロ容器 (メタクリル樹脂製)

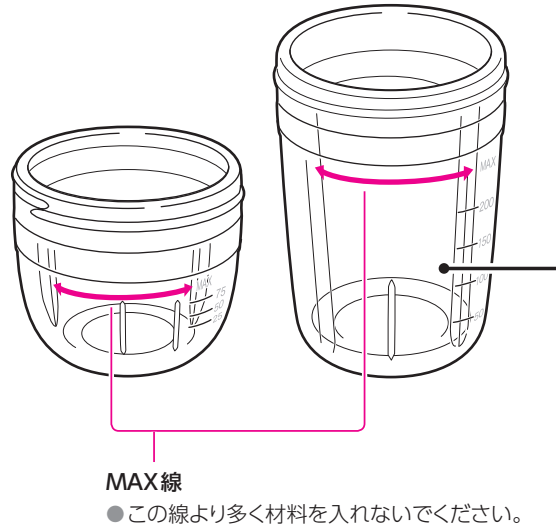
より細かい粉末をつくる場合に適した容器です。緑茶の粉末をお湯に溶いて飲みたい場合など、非常に細かい粉末をつくりたいときは、一度小容器で粉砕した材料をマイクロ容器に移してから、もう一度ミルサーにかけます。

### 小容器、大容器はガラス製です。

- ニオイ移りにくく、傷がつきにくいので使用後の食品汚れも楽に落とせます。
- 加工前の材料を入れて、あるいは加工後の食品を入れたまま、電子レンジで加熱することもできます。

### 小容器、大容器は割れものです。下記の点にご注意ください。

- 落としたり、衝撃を与えると割れます。お取り扱いには十分ご注意ください。(特に、濡れているときは滑らないよう注意してください)
- 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。キズなど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。
- 万一破損すると、破片が激しく飛散する場合があります。ご注意ください。
- お手入れ時に、スチールたわしやクレンザーを使用するとキズをつけるおそれがありますので、使用しないでください。
- 降下・上昇の温度差が40℃以上の急激な冷却や加温をしないでください。(ガラスが割れてけがをするおそれがあります)



### MAX線

- この線より多く材料を入れないでください。

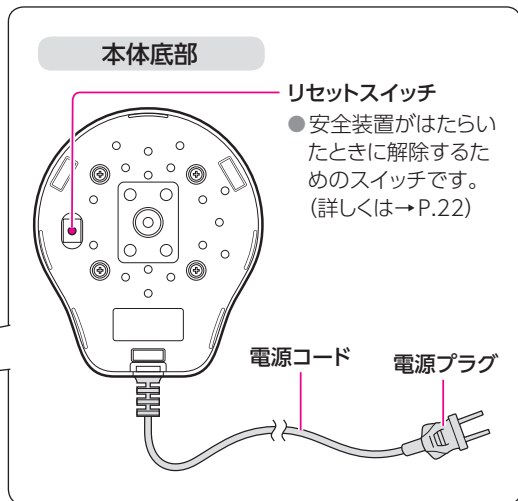
### 本体底部

#### リセットスイッチ

- 安全装置がはたらいたときに解除するためのスイッチです。(詳しくは→P.22)

#### 電源コード

#### 電源プラグ



# 基本的な使い方

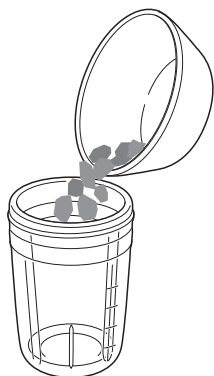
このページでは大容器のイラストで説明しています

1

## 容器に材料を入れる

### ① 準備した材料を容器に入れます

- 用途や材料に応じた分量を入れてください。(詳しくは→P.12～19)



### ② 容器にカッターユニットを取り付けます

- 時計方向に回してしっかりと閉めてください。(閉め方がゆるいと、材料が漏れ出る場合があります)



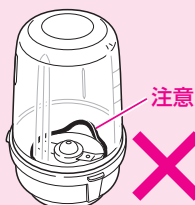
### ■容器にカッターユニットを取り付けるとき

#### 警告



パッキンが正しく取り付けられていることを確認する

(所定の位置からずれていると、作動時にプロペラがパッキンに当たり、パッキンが切れ破損して、食品に混入するおそれがあります)

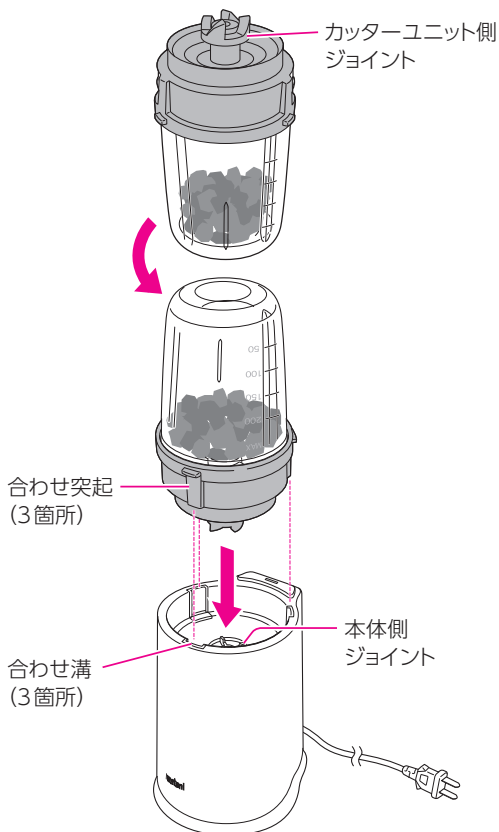


2

## 容器を本体に取り付ける

### ① 容器の上下を逆にして本体にセットします

- カッターユニットの合わせ突起(3箇所)を、本体の合わせ溝(3箇所)に合わせてはめこみます。



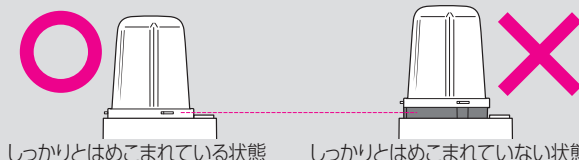
### ■容器を本体に取り付けるとき

カッターユニット側ジョイントが本体側ジョイントにかみ合うように本体にしっかりとはめこんでください。

- ジョイントがかみ合うよう、指でジョイントの位置を調節してから、取り付けてください。

しっかりとはめこまれていないと、スイッチが作動しません。

- 無理にスイッチカバーを押すと安全装置がはたらき、故障の原因となりますのでご注意ください。

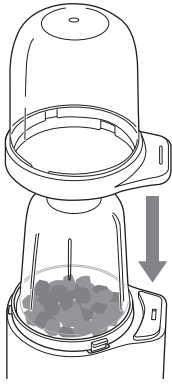




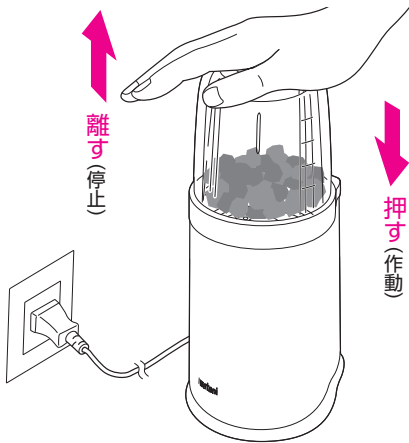
3

## スイッチカバーを押す

- 1 スwitchカバーを本体にセットします
  - スイッチ突起を本体側スイッチに合わせます。



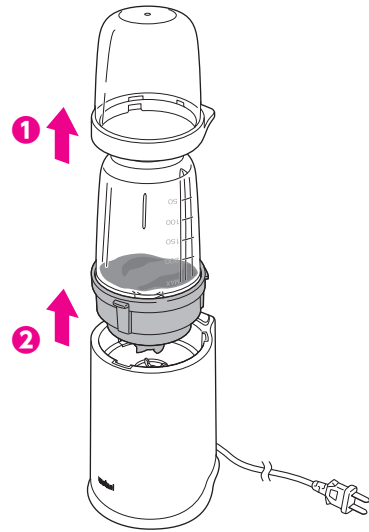
- 2 電源プラグをコンセントに差し込みます
- 3 スイッチカバーを押して作動させます
  - スイッチカバーから手を離すと停止します。



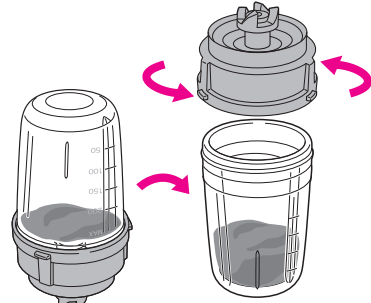
4

## 容器から材料を取り出す

- 1 プロペラの回転が完全に止まったことを確認してから、スイッチカバーを外します
- 2 容器を本体から取り外します



- 3 容器の上下を逆にしてカッターユニットを取り外し、材料を取り出します
  - 使用後はカッターユニットが高温になっている場合がありますので、ご注意ください。



一度使用した後、すぐに使用する場合は、  
使用時間の合計が5分を超え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3～5分を超えると、カッターユニットの回転軸周辺が急激に温度上昇し、カッターユニット側ジョイントが外れたり、プロペラが回転しなくなり、故障するおそれがあります。
- 5分を超えて使用するとき、カッターユニットの回転軸周辺の熱を下げる処置をしてからご使用ください。(詳しくは→P.11)

## プロペラの空回りや停止にはご注意ください

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ると故障するおそれがありますので、ご注意ください。

ポイント

1

プロペラに材料がはさまらないように  
大きすぎたり、かたすぎたり、  
繊維質の強い材料は使わない

大きいものやかたいもの、繊維質の強い材料は、プロペラにはさまり、回転が停止しやすくなります。

大きいものは、あらかじめうす切りにしてからミルサーにかけます。



はさまった材料を取り除くとき

プロペラにはさまった材料をへらなどで取り除いてから、本体底部のリセットスイッチを押し、再びご使用ください。



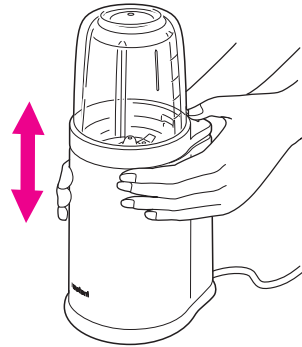
ポイント

2

材料全体をきめ細かくするには  
両手で本体を持ちながら  
作動させ、上下に軽く振る

材料にプロペラがムラなく当たらないと、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つくるときに、プロペラの当たり方にムラが生じやすくなります。

スイッチカバーを両手で押さえながら、スイッチが入っている状態で持ち上げ、上下に数回軽く振ります。



ポイント

3

食品をペースト状に加工するときは  
プロペラの空回りに注意する

ペースト状に加工するときには、食品が容器にはりつくなどして回転しなくなり、プロペラが空回りすることがあります。

空回りしたとき

容器の内側やプロペラの周りに付着している食品を、へらなどで取り除き、容器の中央に集めてから再び作動させます。



ポイント

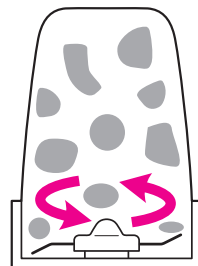
4

プロペラが空回りしないように  
軽い材料は、  
断続的に作動させる

少量のゴマや緑茶、大豆などを粉末にする場合、材料がはね上がり、プロペラが空回りすることがあります。特に柿の葉など軽いものを加工するときに、起こりやすくなります。

空回りしたとき

材料がはね上がったら、スイッチカバーから手を離し、断続的に作動させます。



## 長時間の連続運転にはご注意ください

本製品の連続使用合計時間は5分以内です。

**1回作動させて、すぐにまた続けて使用する場合、その合計が5分を超えないようにしてください。**

- 5分を超えてさらに使いたい場合には、約30分プロペラを休ませてからご使用ください。

使用例)



連続使用の  
合計時間  
**5分以内**



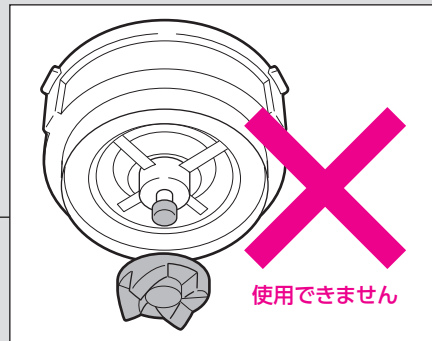
**5分を超えて使用するとき、次のような処置をしてください。**

- カッターユニットを自然放置して約30分休ませてから、再び使用してください。
- カッターユニットを流水にさらすなどして、回転軸周辺の熱を冷ましてから、再び使用してください。
- スペアのカッターユニットをご購入いただき、交互に使用することをおすすめします。(P.23)

**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3～5分を超えると、カッターユニットの回転軸周辺が急激に温度上昇し、カッターユニット側ジョイントが外れたり、プロペラが回転しなくなり、故障するおそれがあります。

カッターユニット側ジョイントが外れた状態の例。  
正しく使用している場合、このような状態にはなりません。



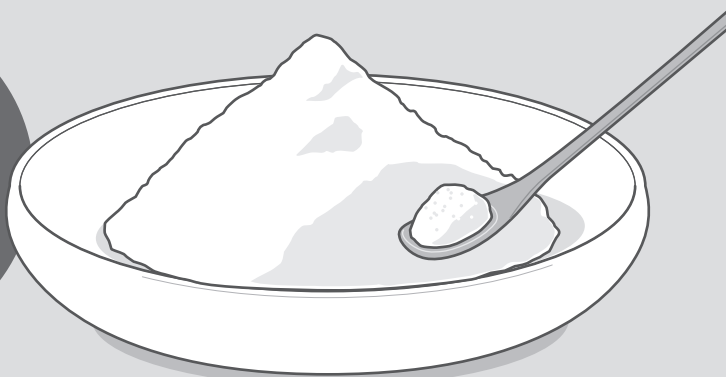
### ■軽くて乾燥のすすんだ材料の場合

緑茶や唐辛子、昆布や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、連続使用合計時間が長くなると、高速回転の摩擦熱により急激に温度上昇し、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。

**特にこのような材料の場合は、連続使用の合計時間が3分以上にならないようにしてください。**

# 用途別の使い方

## 粉末 づくり



### 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います。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ります)

#### ■注意が必要な食材

- 干し椎茸 …… スライスした干し椎茸を使用してください。スライスしないで(乾燥きのこ) まるごと乾燥されているものや軸の部分は粉末にすることができず、本製品が故障する場合がありますので、使用しないでください。
- 昆布類 …… 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ください。
- ウコン …… 薄く(厚さ1mm程度に)スライスし、指でパリパリと割れるくらいまで乾燥させてから使用してください。

#### 湿気のあるものは乾煎り



### 主に使う容器

☑ 容器を本体にセットする前に以下のことを確認してください。

☐ 容器やカッターユニットに水滴が付いていませんか?

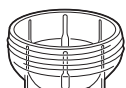
- 濡れていると、さらさらの粉末に仕上がりにません。

☐ カッターユニットにパッキングが正しく取り付けられていますか?

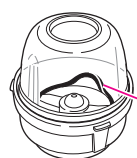
- パッキングが破損し、食品に混入するおそれがあります。



小容器



マイクロン容器

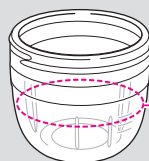


注意

### 分量と作動時間

#### ■分量について

- 粉末をつくる場合、加工前の分量を多くても小容器の半分以下にするのが目安です。それ以上に入れると粉末が細かくならなかつたり、安全装置がはたらく場合があります。



MAX線(容器最大容量)  
の半分以下に

#### ■作動時間について

- 繊維質の強いものは長め、強くないものは短めの時間で粉末になります。
- さらさらのパウダーにする場合は長めに、ふりかけなど粗挽きでよい場合には短めに作動させます。(詳しくは→P.13)

### 緑茶

パウダーをつくるとき

- ① 小容器とカッターユニットはしっかりと乾燥させ、湿り気がないことを確認します。
- ② 小容器のMAX線(最大容量)の1/3以下の分量でミルサーにかけます。  
粗挽きパウダーにするときは **5~10秒**  
微粉末にするときは **50秒程度**

#### ■緑茶をとにかく細かく粉碎したいとき

- ③ しっかりと乾燥させたマイクロン容器に移し替え、さらにミルサーにかけます。 **50秒程度**

緑茶は粉碎すると、空気にふれる面積が格段に多くなるため、急速に酸化がすすみ、風味の点からも栄養価の面からも好ましくありません。その日そのときに使う分量だけを粉碎し、保存しないで使いきるようにしてください。

粉末にすると、こんなことに使えます！

## 加工例

粉末状だから香立ちが良く、料理に加えるとふだんのメニューも風味が増してワンランクアップ。そのままあたたかいご飯にふりかけたり、お茶づけやサラダ・デザートへのトッピングにも使えます。

**分量の目安**：小容器のMAX線(最大容量)の1/2以下

材料	加工したい形状/用途	下準備(十分乾燥した状態にします)	作動時間(目安)
煮干し		頭とわたの部分を取り、フライパンや電子レンジで乾煎りします。粗熱を取って、指でパキパキ折れるような状態にします。	30～40秒
いりこ	さらさらのパウダー	同上(小さなものは頭・わたの部分を取らなくてもよい)	20～30秒
ダシ昆布	・味噌汁や煮ものに加えてダシ代わりに ・おひたしのダシに	キッチンばさみで1～2cm角くらいに切り、フライパンや電子レンジで乾煎りして水分をとばします。粗熱を取って、指でパリパリと割れるような状態にします。	40～50秒
干し椎茸 (スライスされたもの)	・あえものやてんぷらの衣に	下準備不要	30～40秒
鰹の削り節	・練りものの隠し味に ・雑炊、おかゆ、お好み焼きやたこ焼きにトッピング	下準備不要	10～20秒
その他、干し貝柱・干し海老など		一度ミルサーにかけて粗く粉碎したあと、フライパンや電子レンジで乾煎りしてから、もう一度ミルサーにかけます。	適宜

上記の材料から複数のものを組み合わせてブレンドだしをつくると、さらに美味しく楽しめます。

煮干し/桜海老/ 煎りゴマ/ 焼き海苔/緑茶	ふりかけ	●煮干しは頭とわたの部分を取って2～3つに折ります。 ●焼き海苔は2cm角くらいにちぎります。 ●5種類のうちから材料と分量をお好みで調節します。	5秒前後
ゴマ	すりゴマ	煎りゴマを使います。	1～2秒
玄米* ※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てるようにしてください。	パウダー ・スープ、おかゆ、団子などの材料に ・料理のトッピングや飲料に混ぜて	加熱調理して食べる場合、下準備は不要です。  加熱調理せずに食べる場合は、あらかじめ玄米を煎って火を通しておきます。	30～50秒  40～50秒
大豆・黒豆	きな粉	皮がはじけて少し色づくくらいまで乾煎りし、粗熱を取ります。	40～50秒
ピーナッツ/ スライスアーモンド	粗挽き ・お菓子づくりに	下準備不要	5～10秒
ざらめ糖	パウダーシュガー	下準備不要	10～20秒
卵の殻	さらさらのパウダー ・卵3個分を米酢500mLに入れ1時間放置。アクと泡をすくい取って保存。上澄みを調理酢として使います。	卵の殻は、中身を取り出した直後のまだ内側が濡れている状態で薄皮をはがします。約5分間、煮沸消毒し、十分乾燥させます。	10～20秒
コーヒー豆	コーヒー豆を挽く	下準備不要 (作動時間を調整してお好みの濃さにします)	10秒前後
柿の葉	粗挽きにする ・お茶と同じ要領で、熱湯を注いで飲む	若葉をきれいに洗って、湯気の立った蒸し器に入れ、強火で3～4分蒸します。盆ざるに広げ、3～4回裏返ししながら陰干ししてよく乾燥させます。	4～5秒
ウコン	粉末 ・湯水に溶いて飲む ・料理に混ぜ込む	生のウコンをよく洗い、皮をむき、厚さ1mmくらいのうす切りします。風通しの良い場所で2～3日天日干しし、指でパリパリと割れるような状態にします。	30～40秒

# ジュース づくり



## 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。水分には牛乳やヨーグルトドリンク・水などをお好みでお使いください。(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つくることはできません)

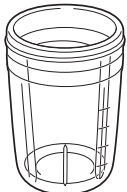
材料と水分に加え、冷蔵庫の角氷をいっしょに入れると、攪拌が促進されて早くでき上がり、冷たくておいしい仕上がりになります。

### ■下準備が必要な材料

- 葉野菜……………葉の部分を適当な大きさにちぎります。
- 果物・ニンジン…うす切りにします。



## 主に使う容器

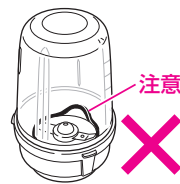


大容器

容器を本体にセットする前に以下のことを確認してください。

カッターユニットにパッキングが正しく取り付けられていますか？

- パッキングが破損し、食品に混入するおそれがあります。



## 分量と作動時間

### ■分量について

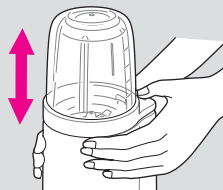
- 材料はMAX線の7分目以下、水分は容器に入れた材料に対して、ひたひたよりやや少なめが目安です。水分量は、材料の種類やお好みにより適正分量は異なりますので調節してください。

(水分量が少なすぎると、材料をうまく攪拌できず、ジュースにならない場合があります)

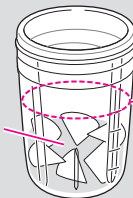
- MAX線より上に材料を入れないでください。モーターに過剰な負担がかかり安全装置がはたらく場合があります。

### ■作動時間について

- 20～40秒間作動させます。(詳しくは→P.17)
- 材料によっては、プロペラが空回りして攪拌されない場合があります。その場合は、作動させたままの状態を両手に持ち、上下に少し振ると攪拌が促進されます。



水分量は材料のひたひたよりやや少なめ



MAX線  
(容器最大容量)の  
7分目以下に

お好みの材料で、オリジナルジュースを  
加工例

ジュース名	材料	作り方	作動時間(目安)
バナナミルク	バナナ …… 1/2本 牛乳 …… 120mL 角氷 …… 3コ	① バナナはうす切りにして、牛乳・角氷とともに大容器に入れ、ミルサーにかけます。	30～40秒
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 角氷 …… 2コ	① ニンジンとりんごはうす切りにします。 ② すべての材料を大容器に入れ、ミルサーにかけます。	30～40秒
小松菜ジュース	小松菜 …… 4枚 バナナ …… 30g ヨーグルト ドリンク … 100mL 角氷 …… 2コ	① バナナはうす切りに、小松菜は適当な大きさにちぎります。 ② すべての材料を大容器に入れ、ミルサーにかけます。	30～40秒
アロエジュース	アロエ …… 15g レモン汁 … 少々 水 …… 50mL 角氷 …… 2コ	① すべての材料を大容器に入れ、ミルサーにかけます。 <b>ポイント</b> ● 水の代わりに牛乳やヨーグルトドリンクを使ってもおいしくできます。	20～30秒
みかんジュース	みかん …… 1コ 角氷 …… 2コ	① みかんは皮をむき、小房に分けて大容器に入れます。 ② 角氷を加えてミルサーにかけます。 <b>ポイント</b> ● オレンジなど水分の多い果物やトマトなどでも同じようにつくれます。	30～40秒
アボカドミルク	アボカド … 1/4コ 牛乳 …… 150mL 練乳 …… お好みで 角氷 …… 2コ	① アボカドを1～2cm角程度に切ります。 ② すべての材料を大容器に入れてミルサーにかけます。	30秒
ホットジンジャー	生姜 …… 30g 水 …… 150mL	① 生姜をうす切りにしてミルサーにかけます。 ② カッターユニットを取り外し、電子レンジで加熱します。(600Wで1分30秒が目安) <b>ポイント</b> ● はちみつを加えてもおいしくいただけます。	40～50秒
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コ みかん(小) … 1/2コ バナナ …… 1/2本 牛乳 …… 120mL	① ニンジンとりんご、バナナはうす切りにして、みかん・牛乳とともにミルサーにかけます。 ② カッターユニットを取り外し、電子レンジで加熱します。(600Wで1分10秒が目安) ③ よくかき混ぜてから器に移します。 <b>ポイント</b> ● 野菜と果物のバランスは、お好みで調節してください。	30～40秒

# ペースト 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、ペーストをつくることができます。

- **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柔らかくなったものをお使いください。**
- **ミルサーにかける前に、必ず 40℃ (人肌程度) 以下に冷ましてください。**
- 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)、牛乳などをご使用ください。

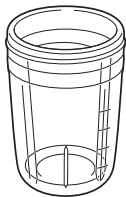
### ■注意が必要な食材

- 特にかたい野菜の皮や芯の部分、魚の骨 (小骨を含む)・イカやタコの皮、肉のスジなどをペーストにすることはできません。

## 主に使う容器



小容器

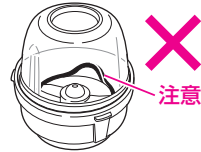


大容器

容器を本体にセットする前に以下のことを確認してください。

カッターユニットにパッキンが正しく取り付けられていますか？

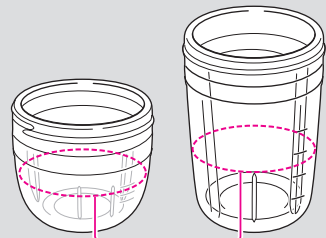
- パッキンが破損し、食品に混入するおそれがあります。



## 分量と作動時間

### ■分量について

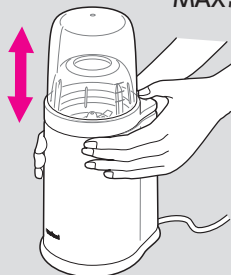
- 材料は加工前の状態で、容器に表示されているMAX線の半分以下にしてください。分量が多すぎると、ペーストがきれいにつくれなかったり、安全装置がはたらく場合があります。
- 水分は容器に入った材料の高さの2/3程度が目安です。仕上がりが具合や味のお好み、材料の種類によって調節してください。



MAX線 (容器最大容量) の半分以下に

### ■作動時間について

- 30～120秒間作動させます。食材に合わせて、またペーストがお望みの状態になるように調節してください。(詳しくは→P.17)
- 材料によっては、プロペラが空回りして攪拌されない場合があります。その場合は、作動させたままの状態を両手に持ち、上下に少し振ると攪拌が促進されます。





# 離乳食や介護食、病中・病後食などに 加工例

## 素材別ペーストづくりのポイント

●ペーストのかたさは加える水分の量で調節してください。

### 野菜 のペースト

- ① 玉ねぎやニンジンなどの野菜をそれぞれ適当な大きさに切り、ゆでて(蒸して)十分に火を通します。
- ② 火を通した後、人肌程度まで温度が下がったら、大容器に入れます。
- ③ ゆで汁か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。

●1回に加工する分量は、容器の1/2以下にしてください。

### お惣菜 のペースト

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。  
なお、スジ肉など繊維質の強い肉料理はペーストにできません。

- ① 加熱調理済みのお惣菜を大容器に入れ、煮汁か料理に合わせたダシ汁、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。
- 加える水分の量は、材料のお惣菜がひたひたになる程度が目安です。

### ごはん のペースト

- ① ご飯を水とともにミルサーにかけます。  
スイッチのON/OFFを短時間ずつ繰り返し、断続的に作動させます。

●長い時間かけると粘りが出ます。ご注意ください。

●ペーストのかたさやとろみの加減については、医師の診察や介護士などの指導を受けている場合には、必ずご相談のうえその指示に従ってください。

●分量の水、作動時間は飲み込む力に合わせて調整してください。

●材料はおよそ2人分ですが、食材や調味料の分量はお好みで加減してください。

●材料は必ず40℃(人肌程度)以下に冷ましてからミルサーにかけてください。

メニュー名	材料	つくり方
シラスと卵の雑炊	ご飯 …………… 100g 釜あげシラス … 16g 卵 …………… 1コ 水 …………… 350mL 顆粒だし …… 小さじ2 醤油 …………… 少々 ねぎ …………… 適量 水 …………… 25mL ゴマ油 …… 適量	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 小鍋にご飯と水 350mL、顆粒だしを入れ中火にかけます。</li> <li>② 沸騰したら釜あげシラスを加え、お好みの軟らかさになるまで煮ます。</li> <li>③ 醤油を回しかけ、ほぐした卵を回しかけて軽く混ぜ、最後に小口ねぎを散らします。</li> <li>④ 大容器にでき上がった雑炊 50g を入れ、水 25mL を加えてミルサーにかけます。 <b>90～120秒</b></li> <li>⑤ 器に移し、ゴマ油を回しかけます。</li> </ol>
豚肉の生姜焼き	豚肉…………… 200g 玉ねぎ …… 中1/4コ サラダ油 …… 適量 (下味用のタレ) ・酒…………… 大さじ1 ・醤油………… 大さじ1 ・片栗粉………… 小さじ2 (タレ) ・酒…………… 大さじ1・1/2 ・砂糖………… 大さじ1 ・醤油………… 大さじ2 ・みりん………… 大さじ1 ・生姜(チューブ) … 10cm ・ニンニク(チューブ) … 2cm 水 …………… 50mL	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 下味用のタレに豚肉を入れ揉み込んでおきます。</li> <li>② 玉ねぎをうす切りにします。</li> <li>③ フライパンにサラダ油を熱し豚肉を炒めます。</li> <li>④ 豚肉の色が変わりはじめたら、玉ねぎを加え、玉ねぎが透き通ったらタレを加えて絡めます。</li> <li>⑤ 大容器にでき上がった豚肉の生姜焼きを 50g 入れ、キッチンばさみなどで刻みます。</li> <li>⑥ 水 40mL を加え、ミルサーにかけます。 <b>90秒程度</b></li> <li>⑦ 大きくかき回してペースト状態を確認し、残りの水を加えてさらにミルサーにかけます。 <b>90秒程度</b></li> </ol>

- ペーストのかたさやとろみの加減については、医師の診察や看護師などの指導を受けている場合には、必ずご相談のうえその指示に従ってください。
- 分量の水、作動時間は飲み込む力に合わせて調整してください。
- 材料はおよそ2人分ですが、食材や調味料の分量はお好みで加減してください。
- 材料は必ず40℃(人肌程度)以下に冷ましてからミルサーにかけてください。

メニュー名	材料	つくり方
ブリの照り焼き	ブリ…………… 2切れ (合わせ調味料) ・酒…………… 大さじ1・1/2 ・砂糖…………… 大さじ1 ・みりん…………… 大さじ1/2 ・醤油…………… 大さじ1 ・生姜(チューブ) …… 5cm サラダ油…………… 適量 ご飯…………… 小さじ1 水…………… 60mL	<ol style="list-style-type: none"> <li>ブリの切り身をサッと洗い、半分に切って大骨を取り除きます。</li> <li>合わせ調味料に約15分漬けます。</li> <li>フライパンにサラダ油を熱し皮目から中火で焼きます。</li> <li>両面を焼き、火が通ったら、合わせ調味料を加えて弱火で軽く煮詰めます。</li> <li>ブリ1切れの半分をほぐして大容量に入れ、フライパンで煮詰めた合わせ調味料を適量加えます。</li> <li>ご飯小さじ1と水50mLを加え、ミルサーにかけます。 <b>60秒程度</b></li> <li>大きくかき回してペースト状態を確認し、残りの水を加えてさらにミルサーにかけます。 <b>60秒程度</b></li> </ol> <p><b>ポイント</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●魚などがザラつきを感じやすい食材は、ご飯を加えてミルサーにかけると滑らかになります。</li> </ul>
焼き野菜	ズッキーニ…………… 1本 カボチャ…………… 1/8コ アスパラ…………… 1本 ベーコン…………… 8g 水…………… 30mL (ドレッシング) ・バルサミコ酢…………… 大さじ1 ・オリーブオイル…………… 大さじ2 ・はちみつ…………… 小さじ1/2 ・醤油…………… 大さじ1/2	<ol style="list-style-type: none"> <li>ズッキーニは輪切り、カボチャはうす切りにして、それぞれオリーブオイルを熱したフライパンで焼きます。</li> <li>アスパラは5cmほどに切り、茹でます。</li> <li>ベーコンは皮の部分を取り除き、3cmほどに切ってフライパンで焼きます。</li> <li>大容量にズッキーニ5コ、カボチャ1枚、アスパラ1本、ベーコン1枚を入れ、水30mLを加えてミルサーにかけます。 <b>60秒程度</b></li> <li>大きくかき回してペースト状態を確認し、さらにミルサーにかけます。 <b>60秒程度</b></li> <li>器に移し、ドレッシングをかけます。</li> </ol> <p><b>ポイント</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●カボチャは下茹でしたり電子レンジで加熱して柔らかくすると、早く調理できます。</li> </ul>
りんごと白ワインのコンポート	りんご…………… 1コ レモン汁…………… 小さじ2 砂糖…………… 大さじ3 白ワイン…………… 180mL 水…………… 10mL (トッピング) ・バニラアイスクリーム…………… 適量	<ol style="list-style-type: none"> <li>りんごを6～8等分に切り皮をむきます。</li> <li>鍋に入れ砂糖、レモン汁、白ワインを加えて火にかけます。</li> <li>沸騰したら落とし蓋をし、弱火で15～20分ほど煮ます。</li> <li>竹串がスッと通ったら落とし蓋を取り、少し煮詰めます。</li> <li>火を止め、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やします。</li> <li>大容量に冷やしたりんご3切れと煮汁大さじ1を入れ、キッチンばさみなどで刻みます。</li> <li>水10mLを加えてミルサーにかけます。 <b>60秒程度</b></li> <li>大きくかき回してペースト状態を確認し、器に移します。バニラアイスクリームを添えます。</li> </ol> <p><b>ポイント</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●冷やしてシャーベットもおすすです。</li> </ul>
アボカドのディップ	アボカド…………… 1/4コ 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	<ol style="list-style-type: none"> <li>アボカドを1～2cm角程度に切ります。</li> <li>すべての材料を小容器に入れ、ミルサーにかけます。</li> </ol> <p><b>ポイント</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●ミルサーで砕いたクルミやきざみパセリなどを混ぜて、味のバリエーションをお試しください。</li> </ul>

# その他

## 粉末、ジュース、ペーストづくりの他に こんなこともできます！

手づくりの味をお楽しみください  
加工例

マヨネーズやホイップクリームをつくるときは、容器やカッターユニットに水滴や油汚れなどが無い、清潔で乾燥した状態でお使いください。

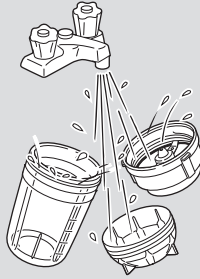
メニュー名	材料	つくり方
マヨネーズ	全卵 …… 1コ 塩 …… 少々 酢 …… 大さじ2 サラダ油 … 180mL ねりからし … 少々 砂糖 …… 少々	<p><b>【下準備】</b> 卵は新鮮なものを選び、冷蔵庫から出して常温にしておきます。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① サラダ油以外のすべての材料を大容器に入れ、ミルサーにかけます。 <b>5～6秒</b></li> <li>② サラダ油を1/3量(60mL)加え、再びミルサーにかけます。 <b>5～6秒</b></li> <li>③ サラダ油をさらに1/3量(60mL)加え、再びミルサーにかけます。 <b>5～6秒</b> (このとき、味をみてお好みで調味料を加えてください)</li> <li>④ 残りのサラダ油を加え、再びミルサーにかけます。 <b>15秒程度</b></li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ミルサーの回転音がフーンフーンという音に変わったら、でき上がりです。</li> </ul> <p>きざみパセリや緑茶パウダーを混ぜるとグリーンマヨネーズに！ 色々な食品を混ぜて、色と味のバリエーションをお試しください。</p>
ねりゴマ	黒ごま …… 70mL (新鮮で煎ってあるもの)	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 黒ごまを小容器に入れミルサーにかけます。 <b>20秒程度</b> 粘り気が出てミルサーの回転音が変わり、空回りの状態になったら停止します。</li> <li>② 小容器を本体から取り外し、容器内やプロペラにはりついた黒ごまをヘラで落として、プロペラに当たりやすくなるようにします。</li> <li>③ 本体を両手で持ち、上下に少し振りながら再びミルサーにかけます。 <b>5秒程度</b></li> <li>④ ミルサーの回転音が変わって空回りの状態になったら停止します。</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ②～④を3～4回繰り返したらでき上がりです。</li> </ul> <p>ねりゴマに糖分を加えてごまあんにしたり、はちみつを加えて健康食としてお楽しみください。</p> <p>※ごまは時間がたつと酸化がすすみ、栄養成分が損なわれますので、できたてを食べ切るようにしましょう。</p>
ホイップクリーム	生クリーム …… 150mL パウダーシュガー … 小さじ4 バニラエッセンス … 少々	<p>材料をすべて小容器に入れ、ミルサーにかけます。</p> <p><b>乳脂肪分45%の場合、3～5秒</b>    <b>植物性脂肪25%の場合、15～20秒</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ミルサーの回転音が変わったらでき上がりです。 ミルサーにかける時間が長すぎると分離してしまいますので注意してください。</li> </ul>
生パン粉	食パン	<p>食パンをちぎって容器に入れます。本体を両手で持ち、上下に少し振りながらミルサーにかけます。 <b>5秒程度</b></p> <p>きざみパセリを加えてミルサーにかければ、グリーンのパン粉になります。</p>

# お手入れ

## スイッチカバー・容器・カッターユニット

① スポンジタワシに食器用中性洗剤をつけ、汚れを洗い落とし、水ですすぎます

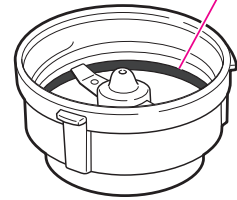
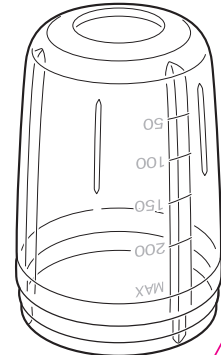
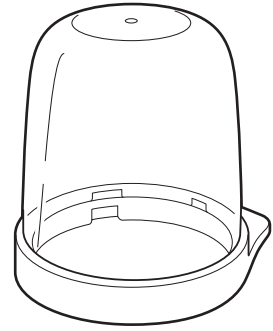
- スチールたわし、クレンザーなどは製品をキズつける原因となるため、使用しないでください。



② カッターユニットからパッキンを取り外して洗います (P.21)

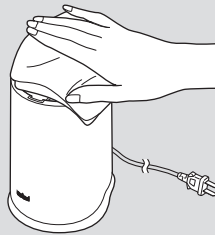
③ 洗浄後は、乾いた布で水気をふき取り、十分に乾燥させます

- スwitchカバー・ミクロン容器・カッターユニットの洗浄・乾燥には、食器洗い乾燥機を使用しないでください。(変形して使えなくなる場合があります)
- 小容器・大容器の洗浄・乾燥には、食器洗い乾燥機を使用することができますが、以下の点にご注意ください。
  - ・ 洗剤残り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を重ねて置かない。



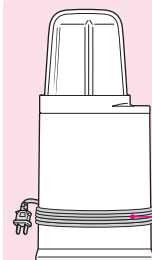
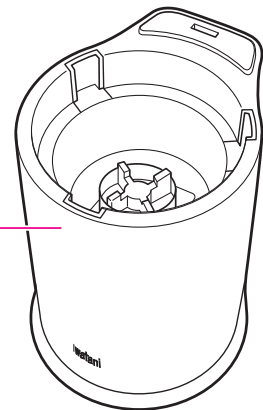
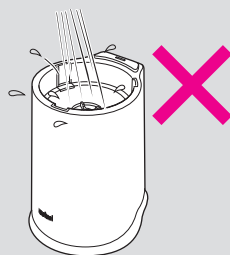
## 本体

水に浸した布をよくしぼり、汚れをふき取ります



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)

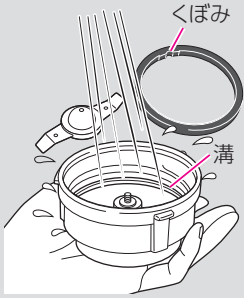


電源コードを本体に巻きつけないでください。

(電源コードが破損し、火災・感電の原因になります)

## カッターユニットを分解して洗浄するとき

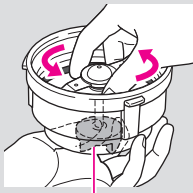
### 水洗いする



スポンジタワシなどに食器用中性洗剤をつけて汚れを落とします。カッターユニットの溝とパッキンのくぼみは特にていねいに洗ってください。

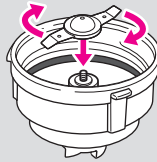
- カッターユニットは、プロペラとパッキンを取り外してお手入れすることができます。(回転軸は抜かないでください)
- お手入れ後はカッターユニットに確実に取り付けてください。(パッキンが確実ににはめ込まれていない状態で使用すると、材料が容器から漏れ出たり、パッキンがプロペラに当たって破損するおそれがあります)
- プロペラに刃はありませんが、取り扱いに十分に注意してください。
- パッキンにニオイが染み込んだ場合は、お手入れ後、煮沸消毒するとニオイを抑えることができます。

### 〈プロペラの取り外し方〉



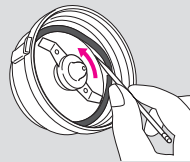
カッターユニット側ジョイントが回らないように指で押さえ、プロペラを反時計回りに回して外します。

### 〈プロペラの取り付け方〉



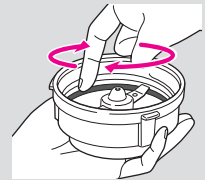
プロペラを回転軸に時計回りにねじ込みます。

### 〈パッキンの取り外し方〉



くぼみに爪楊枝の先を差し込んで、矢印の方向に滑らせ、パッキンをひっかけて外します。

### 〈パッキンの取り付け方〉



パッキンを指先でなぞるようにして、所定の位置に確実ににはめ込みます。

## カッターユニット・小容器・大容器を煮沸消毒するとき

食品が直接触れるカッターユニットとガラス製容器(小容器・大容器)はまるごと煮沸消毒できるため、衛生的に使用することができます。煮沸すると、カッターユニットのパッキンや樹脂部のニオイ消しにも有効です。



**注意**



ミクロン容器を煮沸消毒しない  
煮沸消毒できるのは小容器、大容器だけです。

### ① きれいに洗った鍋に水を入れ、あらかじめ食器用中性洗剤で洗ったカッターユニット、小容器、大容器を浸します

- 水はカッターユニット・小容器・大容器が完全に浸るまで入れてください。
- カッターユニットは回転軸を抜かずに煮沸してください。

### ② 鍋を加熱し、沸騰後3分程度たったら、加熱を止めます

- 煮沸消毒中に水量が減ってきたら、少量ずつさし水をしてください。



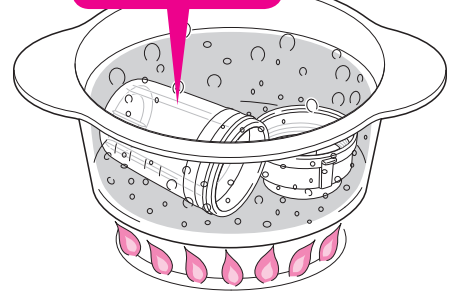
**注意**



煮沸消毒中にさし水をする際は、ガラス製容器に直接さし水を当てない  
(さし水が当たるとガラス製容器が割れるおそれがあります)

### ③ 鍋からカッターユニット・小容器・大容器を取り出し、自然放置して冷まします

### ガラス製容器



### ご注意ください

降下・上昇の温度差が40℃以上の急激な冷却や加温をしないでください。  
(ガラスが割れてけがをするおそれがあります)



# こんなときは

## モーターが動かなくなったとき 安全装置について

本製品には、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。

モーターに過剰な負荷がかかると、過電流防止装置がはたら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、次の手順に従って安全装置を解除してください。

### ① 電源プラグをコンセントから抜きます

### ② 安全装置がはたらいた原因を取り除きます

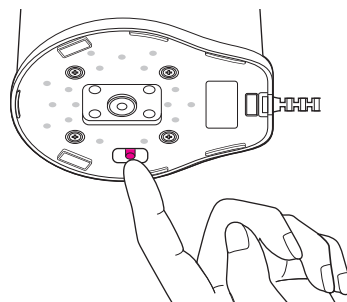
● 以下の原因が考えられます。(材料の取り除き方は→P.10)

安全装置の作動原因	処置
分量が多すぎる	分量を減らしてください
材料に含まれる皮やスジ、繊維質がプロペラにはさまっている	原因となっている皮やスジ・繊維質を取り除いてください
お餅のような、極端に粘り気の強い材料が入っている	本製品では加工できませんので、使用を中止してください

### ③ 10秒以上たってから、本体底部のリセットスイッチ(赤色)を指先で押します

### ④ 容器とスイッチカバーを本体にセットし、電源プラグをコンセントに差し込みます

### ⑤ 再び、スイッチカバーを押して作動させます



## 「故障かな?」と思ったら

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。(部品ご購入の際は→P.23「部品のご案内」)

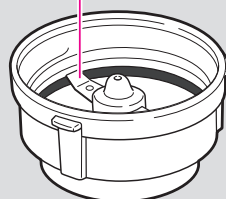
症状	点検	処置
モーターが動かない	安全装置が作動している	リセットスイッチを押して作動原因を取り除いてください(上記)
モーターが動かない	スイッチカバーのスイッチ突起が破損している	新品のスイッチカバーと交換してください
振動が大きい	材料が大きすぎる	材料を小さくしてください
モーターは動くが粉砕できない	カッターユニット裏側のジョイントが破損している	新品のカッターユニットと交換してください

### ■消耗品について

カッターユニットは消耗部品です。下記のような状態が発生した場合は、新しいカッターユニットをお買い求めください。

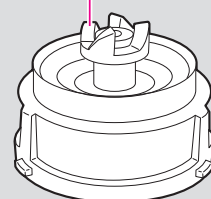
- モーター音はするが、プロペラが回転しなくなったとき  
原因: ジョイントのゴムの摩耗
- 使用中、通常よりも大きな音がするとき  
原因: 回転軸の摩耗
- 本体内部にジュースなどが漏れるとき  
原因: 回転軸の軸受部の摩耗

プロペラ



〈カッターユニット〉

カッターユニット側ジョイント

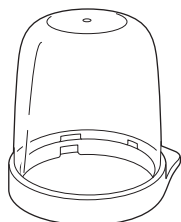


〈カッターユニット裏面〉

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

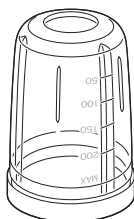
# 部品のご案内・仕様

## 部品のご案内



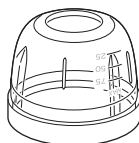
スイッチカバー

品番: IFM-8GM-COV



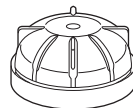
大容器

品番: IFM-Y10-H



小容器

品番: IFM-Y10-P



ミクロン容器

品番: IFM-Y8-MIC



ミルサー健康読本

品番: IFM-FLH-BOOK



ミルサーカッター一式

品番: IFM-7C



おろしカッターユニット

品番: IFM-RS-UNIT



カッターユニット用パックン

品番: IFM-7C-PACK2



容器用フタキャップ

品番: IFM-Y7-CAP



ふりふりキャップ

品番: IFM-FL-CAP

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

## 仕様

型番号	IFM-CLS-50
電源	AC100V(50/60Hz)
消費電力	200W
回転数	2万回転/分(無負荷)
容器容積 (有効容量)	大容器: 260cc、 小容器: 75cc、 ミクロン容器: 60cc

定格時間	連続使用5分以内
外形寸法	縦13.3×横11.3×高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

## 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。

<http://www.i-cg.jp/support/parts/>

(部品のご案内はこちら)



Iwatani

## クラシックミルサー保証書

商品名 [型式番号]	IFM-CLS-50		店名・住所・電話	
ご購入年月日	年	月		日
保証期間	ご購入日より1年間			
お名前	様			
お客様	〒			
	ご住所			
	電話	( )		



## 【クラシックミルサー保証書 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間です。
- 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。
- 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。

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

<http://www.i-cg.jp/>

月曜～金曜 9:00～17:15 (祝日、弊社休業日を除く)

製品に関するお問い合わせは  
お客様相談室(通話料無料)

0120-182-328

● 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

<http://www.i-cg.jp/information>

※メールフォームにご記入のうえ送信してください