

「フレッシュミルサー」保証書

商品名 [型式番号]	フレッシュミルサー IFM-FR22	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	販売店
お名前	様	
お客様 ご住所	〒	
	電話 ()	

【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とさせていただきます。

※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。
 - 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）（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

「フレッシュミルサー」取扱説明書

品番：IFM-FR22

連続使用時間：1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=9b_B8bYoxyk

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。

ミル容器付



このたびは「フレッシュミルサー」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、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。

目次

- ①フレ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ミキサー容器・操作方法9~10
 - ②ミル容器・操作方法11~12
- ⑤モーターが動かなくなった場合の対処方法13
- ⑥お手入れと後片付け14
- ⑦アフターサービス15
- ⑧加工例
 - ミキサー容器を使って/ジュースづくり16
 - ミル容器を使って/粉末づくり17
- ⑨部品のご案内・仕様18
- 保証書

「フレッシュミルサー」は、小型ミキサーと食品を粉末に砕く食品ミルの二つの機能を備えた調理器具です。

ミキサー機能

ミキサー容器を使って、野菜や果物を水分、氷と一緒に作動させるとジュースができます。容器の有効容量は420mlです。一人分・二人分の分量を手軽に作り、フレッシュな作り立ての美味しさをお楽しみください。野菜や果物が食物繊維とともに丸ごとジュースになりますので栄養成分も丸ごと摂取できます。

カッター部には刃(やいば)が付いていませんので、冷蔵庫の製氷皿の氷や冷凍した果物・野菜を加工していただけます。また、洗う際は容器から分離させ、さらにパッキンもはずして分解掃除していただけますので衛生的にお使いいただけます。

ミル機能

ミル容器を使って、乾燥食品をパウダー状に粉砕することができます。

例えば、緑茶を粉砕すると粉茶が、鰹節や煮干しなどを粉砕すると自家製の粉だしが、炒り大豆を粉砕するときな粉が、桜海老やゴマ・海苔などを粉砕すると自家製ふりかけが、炒りゴマを粉砕するとすりごまが作れます。

各種の乾燥食品は無添加の自然の恵みですが、現代人の食卓では食べにくい側面もあります。粉砕してパウダー化することで健康によりこれらの食品を手軽に美味しく摂取していただくことができます。

【ミキサー容器】

野菜や果物を
ジュースに

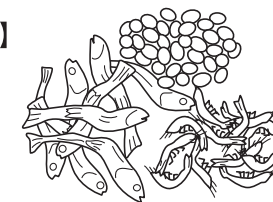


牛乳など
水分とともに



【ミル容器】

乾燥食品を
粉末に



フレッシュミルサーでは以下のような食品加工はできません。

- 野菜のみじん切り、薄切り、千切り、すりおろし
- 肉や魚のミンチ
- 果物や野菜を水分を加えないで水分だけを絞りだしてジュースにすること
- 非常に硬い食品の粉砕 (ロックアイス、どんこ干椎茸、岩塩、白いんげん、なた豆、根昆布、など)
- 繊維質が強くカッターにからみつくような食品の加工 (よもぎ、するめなど)
- 特に粘り気の強い食品の加工



※この商品は食品専用です。食品以外の加工には使わないでください。









2 安全上のご注意





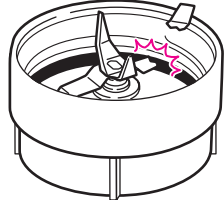



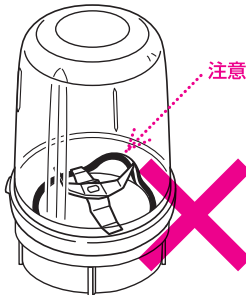

ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。取扱説明書は、お読みになられた後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

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。

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			
	改造をしないでください。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。		
	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は使用・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。		
	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てたりしないでください。けがをする恐れがあります。		

警告			
	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。		
	塊の干椎茸、根昆布など、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。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・感電の原因になります。
	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。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ものである場合は、カッター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。
			容器に40℃以上の材料を入れて作動させないでください。やけどやけが、故障の原因となります。

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、スイッチを作動させないでください。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>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>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>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>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>1回の運転は連続1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>容器は電子レンジ・オーブンレンジ・食器乾燥機・食器洗い乾燥機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>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> 
	<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ユニットがいたみ、故障の原因となります。</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、スイッチを作動させないでください。安全装置がはたらき、故障の原因となります。</p>

★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1分以内です。

1分を超えてさらに使いたい場合には、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。

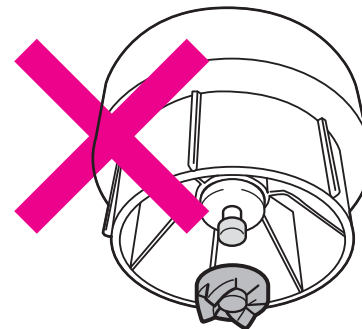
■軽くて乾燥のすすんだ材料の場合。

緑茶や唐辛子、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、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、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1分以上にならないように注意してください。

■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、1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、プロペラ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ています。(18ページ参照)

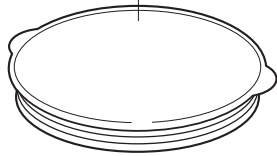
1分を超えて続けて使いたい時には、次のような処置を行ってください。

- 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の流水にさらすなどして、カッターユニット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、4回以上となる場合は、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。
- スペアのカッターユニットを部品で別売購入し、交互に使います。

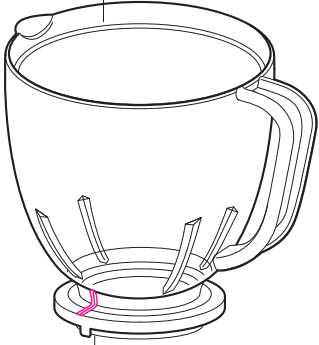


3 各部の名称とはたらき

■ミキサー容器フタ



■ミキサー容器



■ミル容器

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しめます。

●この付属品が、セットされています。

■容器用フタキャップ

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。



■容器側
本体セット位置目印

■カッター
パッキン

※カッターユニットに装着して梱包しています。

■カッターユニット側
ジョイント(底部)

■本体側ジョイント

■本体側容器セット位置目印

■本体

■本体側容器ロック位置目印

■容器側
本体セット位置目印

■カッターユニット

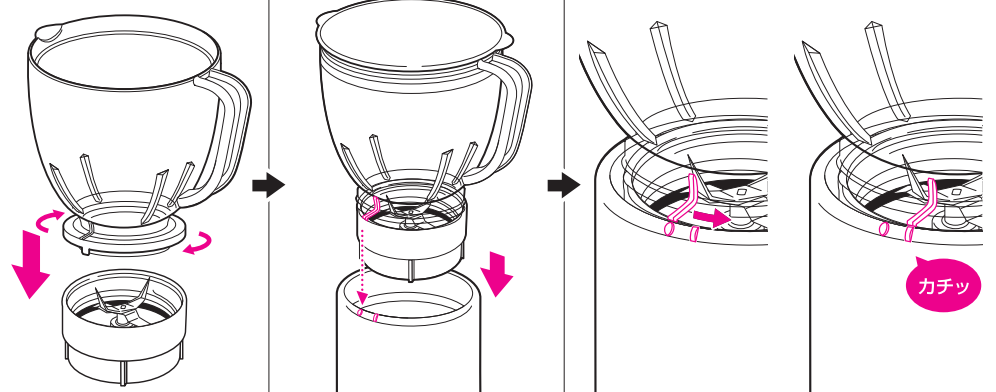
■スイッチレバー

■スイッチボタン

押すと作動し、指を離すと停止します。

容器、カッターユニット、本体のセットのしかた はずすときは逆の手順で行ってください。

【ミキサー容器の場合】

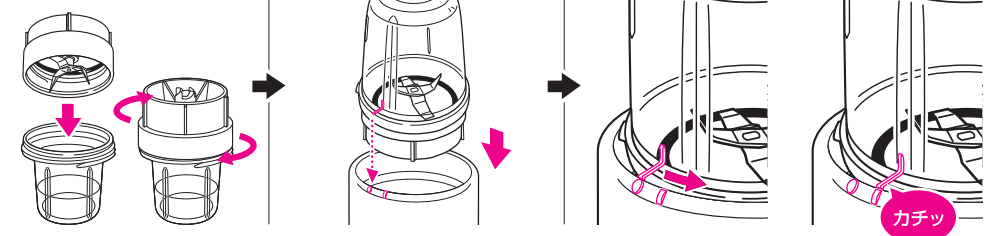


まず容器にカッターユニットを
ねじ回して取り付けます。

容器側本体セット位置目印が本体
側容器セット位置目印に合うよう
に容器を本体にセットします。

上から下に押しながらか容器を反時計回りにスライドさせ、
容器側本体セット位置目印が本体側容器ロック位置目印に合い、カチッとロックされるまで回します。

【ミル容器の場合】



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はさまった時などに、モーターの焼付故障を防ぐため、安全装置がはたらいてモーターが動かなくなる場合があります。このような時は、分量を少なくして(カッターにはさ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。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とき、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。

■本体底部

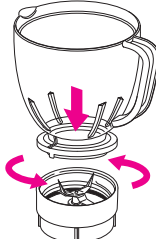
■電源コード

4 使い方

①ミキサー容器・操作方法

はじめにご使用になる前に、カッターユニット、ミキサー容器、ミキサー容器フタを台所用中性洗剤で洗ってください。

1



ミキサー容器にカッターユニットをねじ回してしっかり取り付けます。締め付けが弱いと水漏れする恐れがあります。

2



ジュースの材料をミキサー容器の中に入れます。このときミキサー容器を本体にセットしないでください。ミキサー容器にミキサー容器フタを凸部がジュース容器の注ぎ口に合うようにセットします。

3

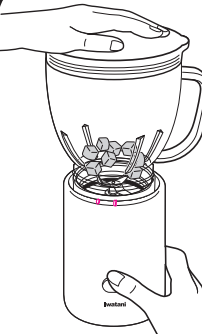
フタは開けたままで



ミキサー容器の容器側本体セット位置目印を本体側容器セット目印の印にあわせてセットし、容器を上から下に押しながら反時計方向にカチッと音がして止まるまでスライドさせてください。正しくセットしないと作動しません。

カチッ

4




電源プラグをコンセントに差し込み、手でミキサー容器フタを押さえながらスイッチボタンを押して作動させます。スイッチから手をはな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1分を超えないようにしてください。

5

フタは開けたままで



カッターの回転が完全に止まるのを確認してからミキサー容器を本体からはずします。

ミキサー容器を本体からはずす時は容器側本体セット位置目印を時計方向に止まるまで回してもち上げてください。ミキサー容器フタがしっかり閉まっていることを確認して行ってください。

6



ミキサー容器フタをはずします。図のように親指でフタを持ち上げると簡単にはずれます。

ジュースづくり

●材料の準備

ミキサー容器を使用して、野菜や果物を水分といっしょに攪拌してジュースを作ることができます。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。

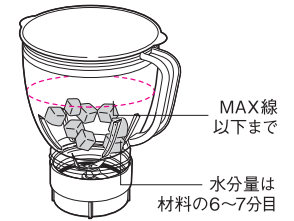
材料となる野菜・果物のうち、葉野菜類は葉を3~5cm位に切って入れます。りんごやニンジンなどのかたまり状の材料の場合は、図のように2~3cm位の角状もしくはうす切り状に切って容器に入れます。

冷蔵庫の角氷を入れる場合は最後にに入れてください。市販のロックアイスはカッターの損傷になりますので、**必ず家庭用冷蔵庫で製氷した氷を使用してください。**



●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、容器のMAX線以上にならないようにしてください。分量が多すぎると作動中に材料が飛び出たり、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。水分量は材料よりも少なめで、材料の6~7分目位が目安となります。材料の種類や味のお好みに適正分量が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玉状になって残る場合があります。



●作動させる～時間

フタがしっかり閉まっていることを確認して、フタに軽く手を添えます。スイッチを押して約30秒作動させてください。この時、材料によってはカッター部分だけが空回りして攪拌されない場合があります。このような時は、作動させたままの状態ですぐに手を添えて、左右に軽くゆすり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1分を超えないようにしてください。

例) 30秒→30秒→30秒

○ × ←合計時間は1分以内

※1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でよく冷やしてから使うか、もしくは約30分くらい休ませてからご使用ください。



②ミル容器・操作方法 はじめてご使用になる前に、ミル容器とカッターユニットを台所用中性洗剤を使って洗ってください。

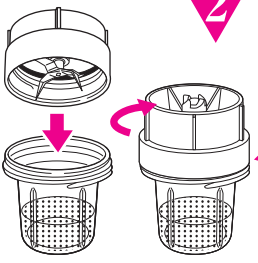
1



ミルサーする材料をミル容器の中に入れます。

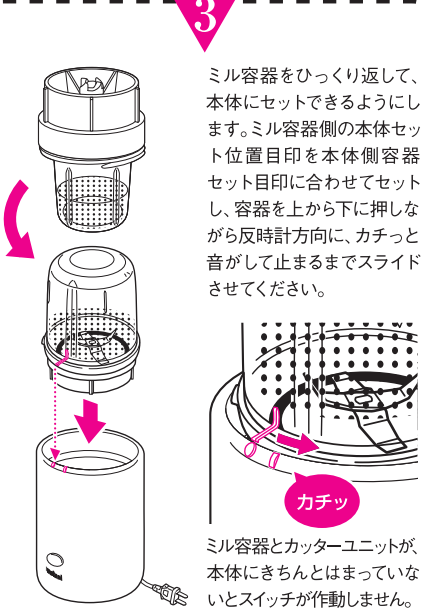
粉末づくりの場合、ミル容器とカッターユニットをしっかりと乾燥させてから、ご使用ください。

2



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

3



ミル容器をひっくり返して、本体にセットできるようにします。ミル容器側の本体セット位置目印を本体側容器セット目印に合わせてセットし、容器を上から下に押しながらかちと音が出て止まるまでスライドさせてください。

カチッ

ミル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くてスイッチが作動しません。

4

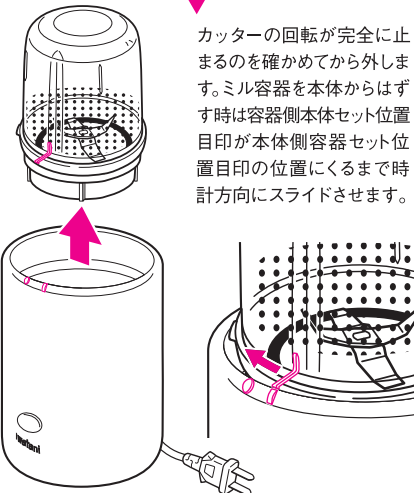


電源プラグをコンセントに差し込み、手で容器を押さえてスイッチボタンを押して作動させます。スイッチボタンから手をはなすと自動的に止まります。

●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1分を超えないようにしてください。

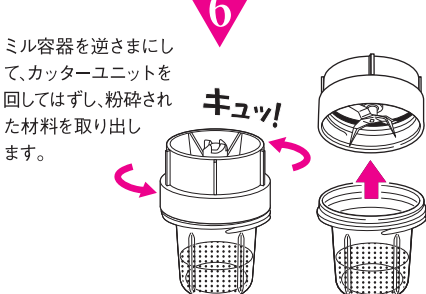
離す
停止
押す
作動

5



カッターの回転が完全に止まるのを確かめてから外します。ミル容器を本体からはずす時は容器側本体セット位置目印が本体側容器セット位置目印の位置にくるまで時計方向にスライドさせます。

6



ミル容器を逆さまにして、カッターユニットを回してはずし、粉碎された材料を取り出します。

キュッ!

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。

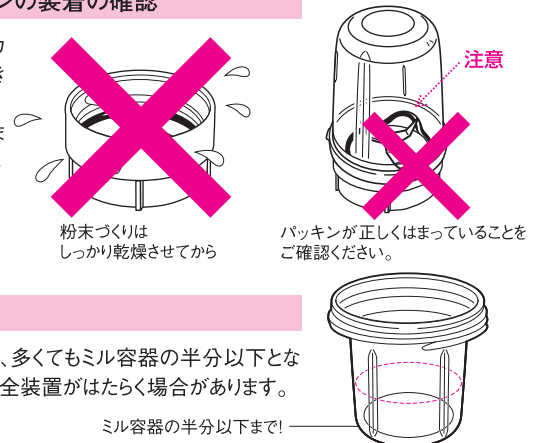
【注意の必要な食材】

- 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います。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、粉末には加工できず、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パリパ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。



●ミル容器とカッターユニットの乾燥、パッキンの装着の確認

ミル容器に材料を入れますが、その際、ミル容器やカッター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、多くてもミル容器の半分以下となるようにしてください。粉末が細かくならなかつたり、安全装置がはたらか場合があります。

ミル容器の半分以下まで!

●作動させる～時間

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、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。

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	ミル容器の約1/3	5~10秒
煮干の細かなパウダー	ミル容器の約1/3	約30秒
炒りゴマをすりゴマにする	ミル容器の約1/5	1~2秒
コーヒー豆を挽く	ミル容器の約1/3	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1分を超えないようにしてください。

例) 20秒→20秒→20秒→20秒

○ ○ × ←合計時間は1分以内

※1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約30分休ませてからご使用ください。

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が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、過電流防止装置が動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れ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、スイッチボタンを押して再スタートします。



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。

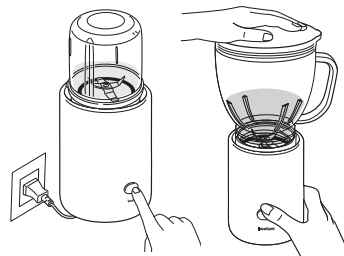
安全装置の作動原因	処置
分量が多すぎる	分量を減らす
カッターに引っかかるような皮やスジ・繊維質が材料に含まれている	原因となっている皮やスジ・繊維質を取り除く
極端に粘り気の強い食品が入っている	ミルサーでは加工できませんので、ご使用中を中止してください
食材のサイズが大きい	小さく切る

6 お手入れと後片付け

◆お手入れ方法

容器・カッターユニット

15~20秒



各容器に水と台所用中性洗剤を入れて、15~20秒作動させ、すきま部分の汚れを洗浄します。



そのあと各部を分解し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。



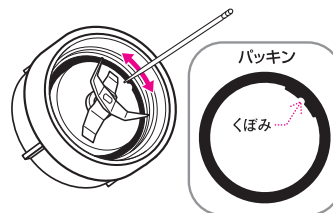
本体の水洗いは、絶対にしないでください。故障の原因となります。

カッターユニット・ミル容器・ミキサー容器・容器フタは、食器乾燥機・食器洗い乾燥機に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。

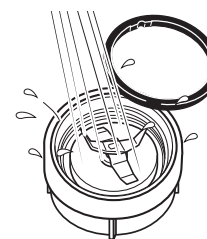
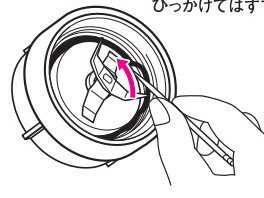
カッターユニットのパッキンの分解掃除

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、そこに爪楊枝などを差し込んでひっかけて外します。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。

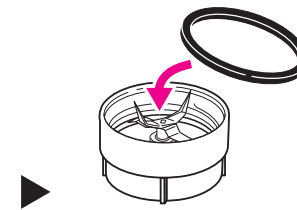
①くぼみに爪楊枝の先を差し込む。



②矢印の方向に爪楊枝を滑らせてひっかけてはずす。



③パッキンとカッター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。



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、しっかりとめ込みます。


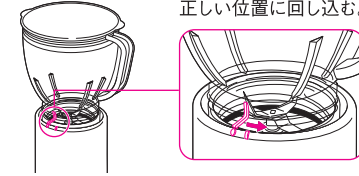
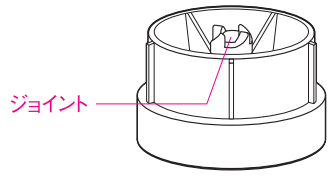
食品の色うつりについて

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が衛生面や安全性の問題はありませんので、ご安心のうえご使用ください。

7 アフターサービス

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
ミキサー容器・ミル容器が動かない	 容器が正しい作動位置に回し込まれていない。	 正しい位置に回し込む。
モーターは動くが粉砕できない	カッターユニットのジョイントが破損していませんか  ジョイント	カッター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、最低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)

消耗部品について

カッターユニットと容器は消耗部品です。カッターユニットで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。

- モーター音はするけれど、カッター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：カッターユニット

- 使用の際、通常よりも大きな音がする時

原因：カッター軸の摩耗

購入部品：カッターユニット

- 部品のご購入・修理点検に関しては、18ページをご参照ください。

8 加工例

ミキサー
容器

ミキサー容器を使って/ジュースづくり

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(中) 1本 牛乳 120mL 角氷 2コ	バナナはうす切りにして、牛乳・角氷と一緒にミキサー容器に入れミルサーにかけます。	30~40秒	パセリなどの葉野菜・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。粉末加工で作ったきな粉や玄米の粉末、すりゴマなどを一緒に入れて健康ドリンクにも。
ニンジンジュース	ニンジン 25g りんご 50g レモン汁 少々 水 100g 角氷 2コ	ニンジンとりんごはうす切りにして、材料全てをミキサー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っても、大変おいしくいただけます。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 30g りんご 50g ざらめ糖 小さじ2 水 200mL 角氷 2コ	小松菜は根を切り落とし、3cm長さに刻む。りんごは皮をむき、うす切りにする。ミキサー容器にりんご、小松菜、ざらめ糖、水、氷を入れて40秒ミルサーにかけます。	40秒	水の代わりに牛乳やドリンクヨーグルト、ざらめ糖の代わりにはちみつを使ってもよいでしょう。
アロエジュース	アロエ 100g レモン汁 少々 はちみつ 小さじ2 水 50mL 角氷 2コ	材料をいっぺんにミキサー容器に入れ、ミルサーにかけます。	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、大変おいしくいただけます。
パプリカ&トマトジュース	パプリカ 1/2コ 完熟トマト 小1コ 水 80mL 角氷 2コ	パプリカ・トマトのヘタをとり、うす切りにして、ミキサー容器に入れ、水・角氷を加えてミルサーにかけます。	50秒	塩・コショウなどの香辛料を加えるとスパイシーな味になります。セロリやクレソンなどの香味野菜を加えると、ヘルシーなサラダ感覚でいただくことができます。

ミル容器

ミル容器を使って／粉末づくり

材料名	加工したい形状	下準備	作動時間	用途
煮干		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る。	30～40秒	<ul style="list-style-type: none"> 味噌汁の中にダシ代わりに入れる 煮物にダシ代わりに入れる お好み焼きやたこ焼き あえものあえ衣に混ぜる 練り物の隠し味に使う 炊き込みごはんのダシに使う 雑炊やおかゆに混ぜる 天ぷらの衣に混ぜる おひたしのひたしダシに使う
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	
ダシ昆布	さらさらのパウダー	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る。	40～50秒	
干し椎茸		スライスしてから乾燥してあるものを使う。(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	
削り節		なし(湿気っていないよく乾燥した状態)	10～20秒	
ミックス		煮干(いりこ)・昆布・干し椎茸・削り節をお好みの組合せでブレンドして使う。	適宜	

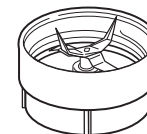
煮干 桜海老 煎りゴマ 焼き海苔 緑茶	ふりかけ	煮干は頭と腹をとって2～3つに折る。 焼き海苔は2cm角くらいにちぎって入れる。 5種類の材料を味のお好みで選んで、分量のお好みで調節して使う。	5秒前後	<ul style="list-style-type: none"> あたたかいご飯にふりかける お茶づけにふりかける チーストーストのトッピング おにぎりに混ぜる
コーヒー豆	コーヒー豆を挽く	なし	10秒前後	<ul style="list-style-type: none"> 濃さのお好みで時間は調整ください
ざらめ糖	パウダーシュガー	なし	10～20秒	<ul style="list-style-type: none"> お菓子づくりに
緑茶	粗挽きパウダー	なし	5～10秒	<ul style="list-style-type: none"> ふりかけ、料理のあえ衣など
	粉末	ミル容器の1/3以下の分量で作動させます。	50秒前後	<ul style="list-style-type: none"> 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

9 部品のご案内・仕様

別売部品のご案内

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。

品名	品番
ミキサー容器(フタ付・赤)	IFM-YFR-420-R
ミキサー容器(フタ付・白)	IFM-YFR-420-W
ミキサー容器フタ(赤)	IFM-YFR-CAP-R
ミキサー容器フタ(白)	IFM-YFR-CAP-W
ミル容器	IFM-YS-FR
容器用フタキャップ	IFM-CAP



フレッシュミルサー用
カッターユニット一式
品番：IFM-FRC



カッター用パッキン
品番：IFM-6C-PACK

- 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、最低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)
- 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	IFM-FR22
電源	AC100V (50/60Hz)
消費電力	135W
容器容積(有効容量)	ミル容器：75mL ミキサー容器：420mL
容器材質	AS樹脂
定格時間	連続使用1分以内

●製品内容

本体(モーター部)	1個
カッターユニット	1個
ミル容器	1個
容器用フタキャップ	1個
ミキサー容器	1個
ミキサー容器フタ	1個

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)
〒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

- この製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打ち切り後、6年間です。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。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/>
(部品のご案内はこちら)

