

Iwatani

持ち込み修理

ミルサー保証書

型名	ミルサー (IFM-300DG)					
無料修理保証期間	ご購入年月日	年	月	日より	本体	1年間
お客様	お名前	様				
	ご住所	〒				
TEL. ()						
販売店	店名・住所・電話					
						

※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

1. 保証期間(無料修理期間)は、お買い上げの日から一年です。
2. 保証期間中に万一製造上に基づく故障を生じた場合は、弊店にこの保証書をご提示いただければ無料修理いたします。
3. 次の場合は、保証期間中でも有料修理となります。
 - Ⅰ. 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。
 - Ⅱ. 消耗部品の損耗による故障や交換の場合。
4. 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。
5. 保証書は再発行いたしませんから大切に保管してください。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.

※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従って、この保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありません。

※保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または当社にお問い合わせください。

※保証期間経過後の修理・補修用性能部品の保有期間については、製造打ち切り後6年です。

岩谷産業株式会社 生活商品部

〒105-8458 東京都港区西新橋3-21-8 TEL.03(5405)5971

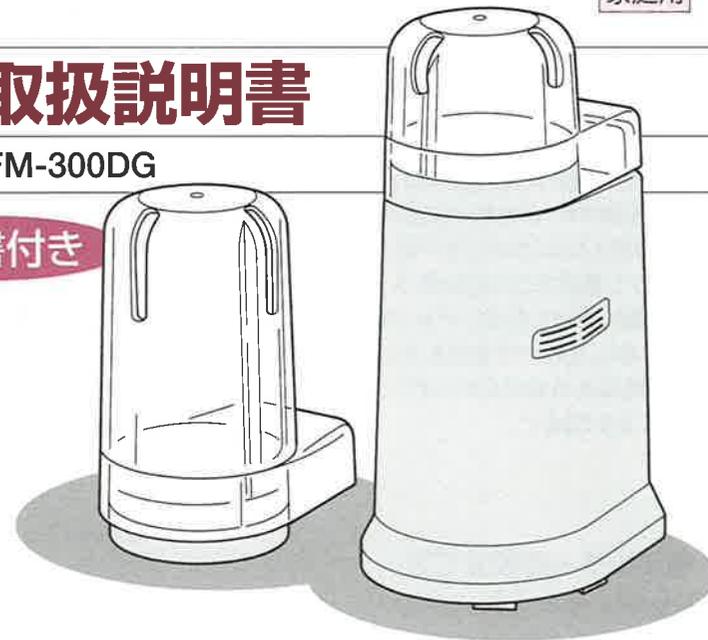
Iwatani

家庭用

ミルサー取扱説明書

品番：IFM-300DG

保証書付き



このたびは「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。
- この取扱説明書の末尾には保証書がついています。ご購入になられた販売店様の印とご購入日が記入されていることをお確かめください。

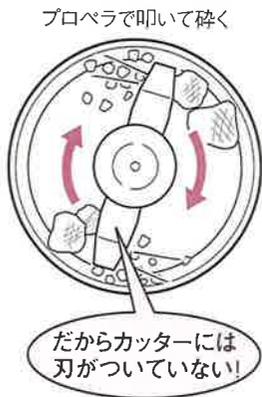
目次

①ミルサーとは.....	1	⑥お手入れと後片付け	
②安全上のご注意.....	2~4	①お手入れ方法.....	13
③各部の名称とはたらき.....	5~6	②煮沸消毒.....	14
④使い方		③パッキンの掃除.....	15
①操作方法.....	7	⑦アフターサービス.....	16
②用途別の使い方(粉末づくり).....	8	⑧加工例	
用途別の使い方(ジュースづくり).....	9	粉末づくり.....	17~18
用途別の使い方(ペーストづくり).....	10	ジュースづくり.....	19
③注意事項.....	11	ペーストづくり.....	20
⑤モーターが動かなくなった場合の対処方法.....	12	その他.....	21
		⑨部品のご案内・仕様.....	22
		⑩保証書.....	23

1 ミルサーとは

①ミルサーの機能

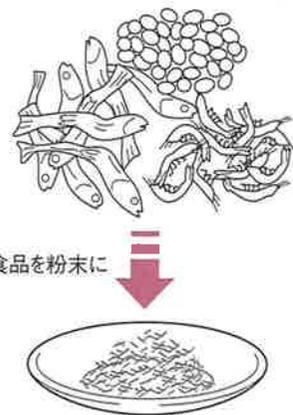
「ミルサー」は、乾燥食品を粉末状に加工する食品ミルです。ステンレス製の粉碎プロペラを毎分2万回転で高速回転させ、食品を攪拌しながらたたき砕くことによって、数十秒という短時間で、粉末化してゆきます。煮干や干し椎茸などの乾物類・大豆やコーヒー豆などを、短い作動時間なら粗挽き、長めに作動させれば細かなパウダー状に粉碎することができます。また、果物や野菜を水分といっしょに入れてジュースを作ったり、加熱調理済みの食品をダシ汁といっしょに入れてペーストやスープなどを作ることもできます。



②ミルサーの役立て方

乾物類は、健康に良いとわかっていても、現代人にとってはなかなか食べにくい食品です。「ミルサー」は、こうした食品を粉末状に“形を変える”ことで、美味しく食べやすくします。ジュースやペーストも、元の食材を“形を変えて”摂取しやすくするわけです。

食品の形を変えることは、健康に良い食品が手軽に美味しく摂取できるようになるだけでなく、消化器官への負担を軽くしたり、多めの分量や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ミルサーで出来ないこと

ミルサーは、「ミキサー」や「ジュースー」「スピードカッター」「フードプロセッサ」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だしてジュースにする
- かき氷、クラッシュアイス
- 冷凍食品の粉碎
- 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碎（例：塊の鰹節など）
- 非常に繊維質の強い食品の粉碎（例：猿のこしかけ、根昆布、など）

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は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使い頂き、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の度合いを明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

	警告	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
	注意	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性および、物的損害の発生が想定される内容を示しています。

●絵表示の例

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

警告			
	改造はしないでください。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしないでください。火災・感電・けがの原因となります。		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わないでください。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、調理材料以外のものは入れないでください。けがをする恐れがあります。

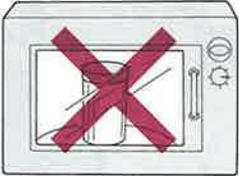
警告

	回転中のプロペラは危険ですから、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。 
	ガラス製の容器は降下温度差40℃以上の瞬間的な急冷をしないでください。ガラスが割れてけがを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。
	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・発火の原因となります。		
	交流100V以外では使用しないでください。火災・感電の原因となります。		

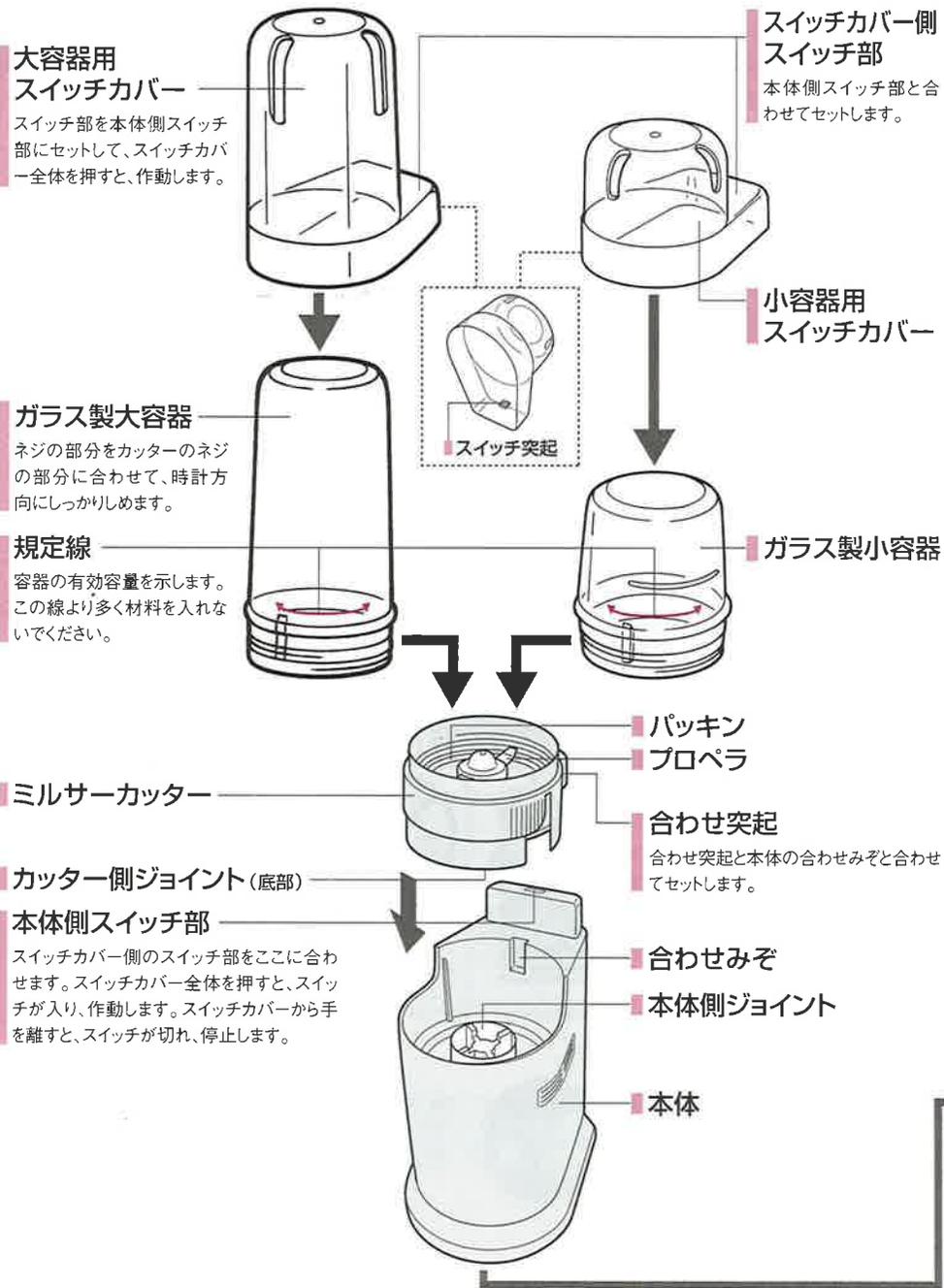
注意

	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。 		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、容器割れによるけがの原因となります。
	部品の取付け、取り外しおよび、お手入れするときは、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。		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。

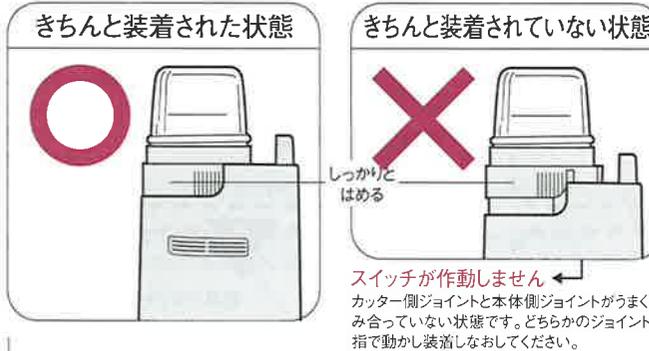
注意

	容器類は電子レンジ・オープン・オーブ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。 		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。 
	材料を入れない状態での空回りは絶対にしないでください。モーターが傷み、故障の原因となります。 		材料は規定量以上入れないでください。故障の原因となります。
	容器とカッター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つけないでください。安全装置がはたらき、故障の原因となります。 		保管の際に電源コードを本体に巻きつけしないでください。電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。 

3 各部の名称とはたらき



●容器はミルサーカッターに締めつけてから、カッター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きちんと装着してください。



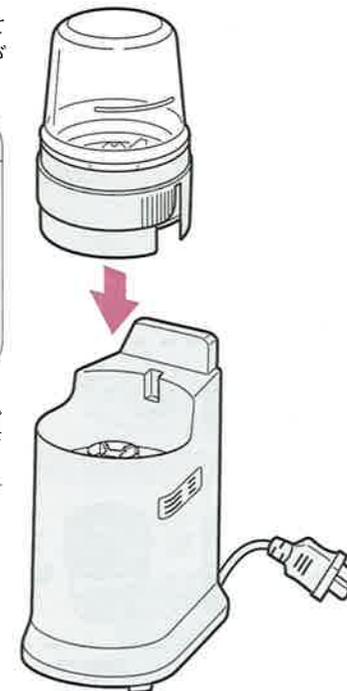
●これらの付属品が、セットされています。



容器用フタキャップ(2コ)
ガラス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。

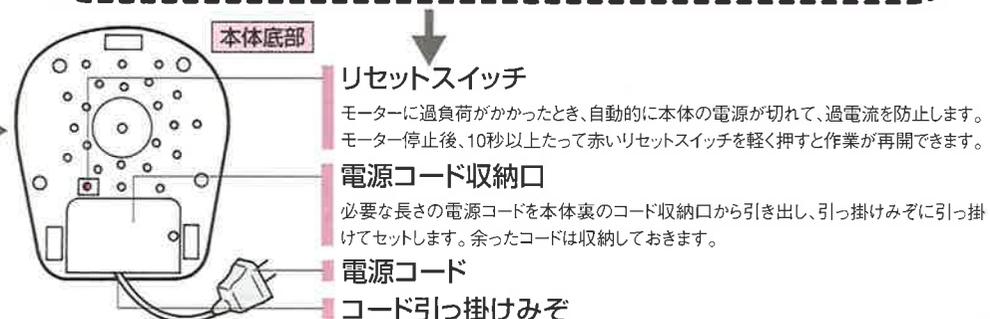


へら(1コ)
ペースト類を作る時など、ガラス容器やカッターにはりついた食材をおとす時に使います。



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。



4 使い方

①操作方法

1



ミルサーする材料を容器の中に入れます。この時、規定の材料の量を必ず守ってください。

2



容器とカッター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漏れてしまうことがあります。

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、カッターの合わせ突起を本体の合わせみぞに合わせて、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、安全装置がはたらいたり故障の原因になりますので、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

4



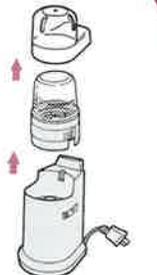
スイッチカバーのスイッチ部を本体のスイッチ部に合わせて、スイッチカバーをセットします。

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5分を超えないようにしてください。

6



プロペラ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、カッターを回して外し、ミルサーされた材料を取り出します。

②用途別の使い方

1) 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。材料に水分が含まれていると、粉末にならなかったり故障の原因となったりしますのでご注意ください。

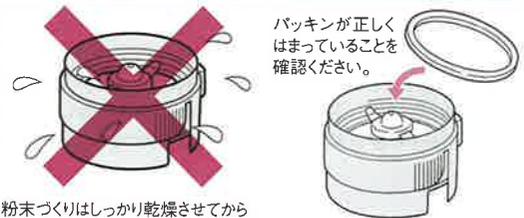
[注意の必要な食材]

- 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、粉末には加工できません。
- 昆布類は、乾煎りして冷まし、指で割れるくらいまで水分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。



●容器とカッターの乾燥、パッキンの装着、の確認

容器に材料を入れますが、その際、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確認してください。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ったり、安全装置がはたらく場合があります。



●作動させる～時間

材料の入った容器にカッターを装着して、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、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17ページ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	小容器に約1/2	5~10秒
煮干や昆布のダシ状パウダー	小容器に約1/3	約30秒
炒った大豆をきな粉にする	小容器に約1/3	約40秒
玄米を粉末にする	小容器に約1/4	約40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、休ませてからご使用ください。

2) 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を適当にちぎって容器に入れます。果物やニンジンなどかたまり状の材料の場合は、スライス状に切っ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)
・水分を加えて
・冷蔵庫の角氷を入れて

●材料を容器に入れる～分量の目安

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。容器に表示されている規定線より多く材料を入れしないでください。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。



水分量は
材料よりやや少なめ

●作動させる～時間

材料の入った容器にカッター（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、カッター部分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、作動させたままの状態であ手に持って、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、休ませてからご使用ください。

パッキンが正しくはまっていることをご確認ください。



カッター部分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、安全装置がはたらく場合があります。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

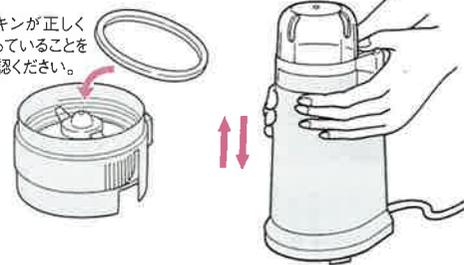
材料の入った容器にカッター（パッキンが所定の位置にきちんとはまっていることをご確認ください。）を装着して、モーター本体にセットして、スイッチカバーをかぶせて押さえ作動させます。20～40秒作動させてください。この時、材料によっては、カッター部分だけが空回りして材料が攪拌されない場合があります。このようなときは、作動させたままの状態であ手に持って、少し振りながら行ないますと攪拌が促進されます。

●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、休ませてからご使用ください。

パッキンが正しくはまっていることをご確認ください。



カッター部分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至る場合がありますので、ご注意ください。

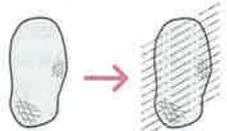
プロペラに材料がはさまって、回転が停止してしまった時には。

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



図のようにプロペラにはさまっている材料をへら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ミルサーに入れ、再スタートします。

材料が容器などに付着して、プロペラが空回りしてしまった時には。

粘着性の強い物の場合は、材料の回転が停止し、プロペラ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、プロペラの回りに付着している材料をへら等を使って取り除き、中央に集め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。

材料の上の部分にプロペラが当たらないため、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



スイッチカバーを両手で押えながら、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、プロペラが空回りしてしまった時には。

少量の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



一度スイッチを止めて、断続的にミルサーすると、きめ細かい状態に仕上がります。

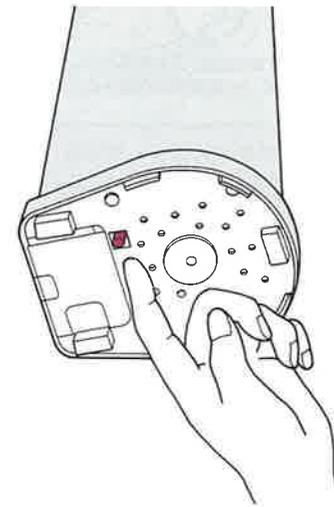
5 モーターが動かなくなった場合の対処方法 (安全装置のご説明)

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。

規定時間を大きく超える運転をした時やプロペラに材料がはさまった時、材料の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してください。

- ①まずプラグをコンセントから抜きます。
- ②次にプロペラ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、11ページ「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
プロペラ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
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、ご使用中に中止してください

6 お手入れと後片付け

①お手入れ方法

◆お手入れ方法

容器・カッター

15~20秒



容器に水と中性洗剤を入れて、15~20秒ミルサーすると、予備的にきれいにすることができます。

そのあとあらため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。

◆ご注意

カッター



カッター部についているパッキンは、衛生上の配慮から取り外せるようになっています。パッキンを取り外して洗った後はカッター部にきちんと装着してから、容器とともにご使用ください。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。



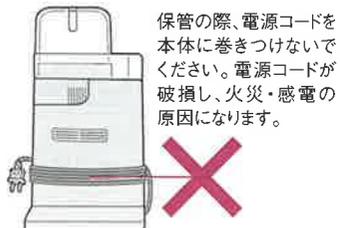
カッターは食器乾燥機を使用しないでください。

パッキンの取り外し方は、15ページの「●パッキンの掃除」をご参照ください。

本体



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。

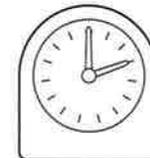
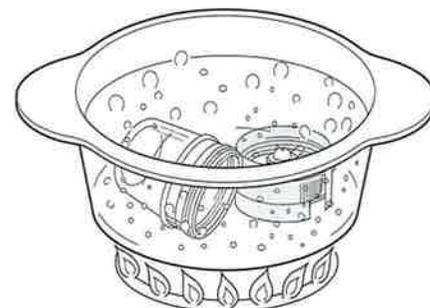


保管の際、電源コードを本体に巻きつけないでください。電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

②煮沸消毒

この製品のカッター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カッターと容器は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、カッター・容器を入れます。
- ③水は容器・カッターが完全にかくれる分量まで入れてください。
- ④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

⚠注意 煮沸消毒中、湯が減って来てさし水をする際には、少量づつ入れ、ガラス容器にさし水がかからないように注意してください。ガラス容器にさし水があたるとガラス容器が割れる場合があります。

- ⑤鍋から出し、自然放置して冷まします。
(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)



煮沸消毒後は、必ず十分に冷めてからご使用ください。

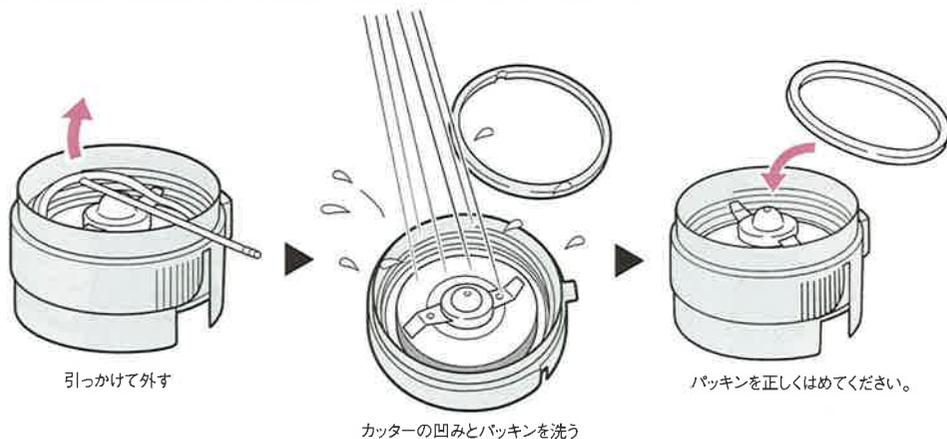


※ガラス容器は割れものです。下記の点にご注意ください。

- ・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、新しいものとお取替えてください。
- ・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。

③ パッキンの掃除

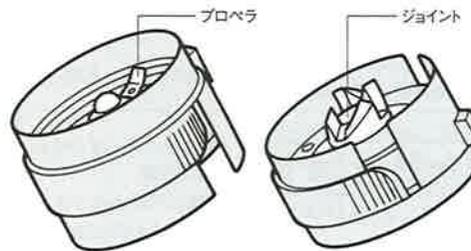
パッキンは周上の一部にくぼみがありますので、そこに爪楊枝など差し込んでひっかけてははずします。はずしたパッキンと、パッキンが装着されるカッター側のくぼみをよく洗ってください。パッキンにニオイが染み込んだ場合は、よく洗ってから煮沸消毒して、その後じっくりと空気にさらして乾燥させてください。



7 アフターサービス

消耗部品について

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



- 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
- 使用の際、通常よりも大きな音をする時
原因：プロペラ軸の摩耗
- 本体内部にジュースなどが漏れる時
原因：プロペラ軸受部の摩耗

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
振動が大きい	材料が大きすぎませんか	材料を小さくする
モーターは動くが粉砕できない	カッター裏のジョイントが破損していませんか  ジョイント	カッターを部品購入する

修理点検について

上記の点検をしてもなお、ミルサーが正常に作動しない場合は、下記の修理窓口で、点検・修理を承ります。また、スペア部品や消耗部品も下記の窓口で承ります。なお、この製品は「出張修理」は承っていません。

●イワタニサービスセンター

埼玉県岩槻市掛7915 電話(048)758-1003 受付時間/9:00~17:00(土、日、祝日を除く)

8 加工例

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粗熱をとって、指でパキパ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 ・あえものにあえ衣に混ぜる ・練り物の隠し味を使う ・炊き込みごはんのダシに使う ・雑炊やおかゆに混ぜる ・天ぶらの衣に混ぜる ・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)	20~30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。	5~10秒	<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
ざらめ糖	パウダーシュガー	なし	10~20秒	・お菓子づくりに
卵の殻 (酢卵)	さらさらのパウダー	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、約5分間、煮沸消毒し、よく乾燥させてからミルサーにかかります。	20秒前後	卵3コ分の卵の殻のパウダーを500mlの米酢に入れ、1時間放置、アクと泡をきれいにすくいとり、保存し、沈澱物は使わず、上澄みを調理酢として使う。
緑茶	粗挽きパウダー	なし	5~10秒	・ふりかけ、料理のあえ衣など
	微粉末	なし	50~60秒	<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

材料名	加工したい形状	下準備	作動時間	用途
大豆・黒豆	きな粉	大豆は、皮がはじけて少し色づくくらいまで乾煎りして、粗熱をとってから、ミルサーにかかります	40~50秒	・できたてを食べるようにします
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日天日干しする。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、ミルサーにかける	30~40秒	<ul style="list-style-type: none"> ・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	炒りゴマを使う	1~2秒	<ul style="list-style-type: none"> ・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	なし	30~50秒	<ul style="list-style-type: none"> ・ダシ粉末と共に水を加え、スープやおかゆにする ・他の食品材料と共に団子状や煎餅状にして加熱し菓子や料理に使う
		※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	<ul style="list-style-type: none"> ・あらかじめ玄米を炒って火を通しておく ・牛乳などに混ぜて玄米ジュースにする
ピーナッツ	粗挽きにする	なし	5~10秒	・お菓子づくりに使う
スライスアーモンド	粗挽きにする	なし	4~5秒	・お茶と同じ要領で急須に入れて熱湯を注いで煮出して飲む

MEMO

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 1本 牛乳 150cc 角氷 3コ	バナナはうす切りにして、牛乳・角氷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 100cc 角氷 2コ	ニンジンとリンゴはうす切りにして、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 4枚 りんご 30g ざらめ糖 小匙1 水 100cc 角氷 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リンゴ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、ざらめ糖の代わりにちみつを使っても良いでしょう。
アロエジュース	アロエ 15g レモン汁 少々 水 50cc 角氷 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、大変おいしくいただけます。
松葉ジュース	松葉 10g レモン 1/3コ はちみつ 小匙1 水 100cc 角氷 2コ	松葉は洗剤でよく洗い、さらに流水でよくすすぎ、1cm程度に切っておきます。レモンは皮をむき2～3分割にザク切りにしておきます。これを水・蜂蜜・氷と共にミルサーにかけ出来上がりを茶漉しなどで濾して飲みます。	30～40秒	
パプリカ&トマトジュース	パプリカ 1/3コ 完熟トマト 1/3コ 水 50cc 角氷 2コ	パプリカ・トマト、共にスライス状に切って、容器に入れ、水・角氷を加えてミルサーにかけます。	20～30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。

ペーストづくり

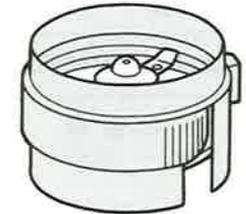
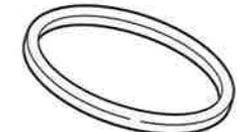
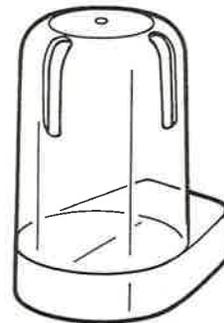
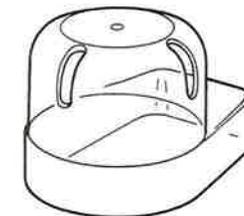
材料名	加工したい形状	下 準 備	作動時間	応 用 例
かぼちゃ	ペースト状	かぼちゃは2～3cm角に切って、しっかりと茹で(蒸し)て火を通しておきます。火を通し終わってから皮の部分を取り除き、ミルサーの容器に入れます。煮汁かダシ汁をひたひたになる程度まで加えて、ミルサーにかけます。 ※味付けも、火を通す際に、先にしておきます。	30～40秒	ニンジンやジャガイモなども同じ要領でペーストにできます。ペーストの固さは加える水分量で調節してください。一回に加工する分量は、容器の1/2以下となるようにしてください。 ※味付けも、火を通す際に、先にしておきます。
ひじき		通常のひじきの煮物をつくり、それをそのまま、煮汁と共にミルサーにかけます。	30～40秒	栄養価は高くても消化のよくない他の食品も、同じ要領でペーストにすれば、消化吸収が良くなります。
やきとり		加熱調理済みのやきとりを串からはずし、1cm角程度に切り、やきとりのたれと少量の水を加え、ミルサーにかけます。	40～50秒	やきとり以外にもステーキや焼肉、角煮など、加熱調理済みであれば、他の肉料理もペーストに出来ます。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。
さばのみそ煮		みそ煮で煮あがったさばを、ていねいに骨を取り除いてミルサーの容器にほぐして入れ、みそ煮の煮汁と少量の水を加えて、ミルサーにかけます。	40～50秒	煮魚だけでなく焼き魚でもペーストに加工できます。骨は、いかに小骨であってもペーストにはなりませんので、ミルサーにかける前にていねいにはずしておいてください。
おひたし		通常のおひたしをつくり(味もつけて)、それをそのままミルサーの容器に入れ、少量のひたしダシの汁を加えてからミルサーにかけます。	20～30秒	葉っぱのお野菜は水分量が多いので、加える水分量は控えめにしてください。
ごはん		ごはん和水(湯)を、いっしょにミルサーにかけます。	10～30秒	ごはんはねばり気が出ますのであまり長い時間かけすぎないように注意してください。固さは水分量で調節してください。
お惣菜		コロッケやスパゲッティ、シューマイなど、あらゆるお惣菜が、加熱調理済みであれば、ペーストにできます。	30～40秒	

9 部品のご案内・仕様

その他

メニュー名	材料	作り方	作動時間	応用例
マヨネーズ	全卵 1コ 塩 小匙1/2 酢 大さじ2 サラダ油 180cc ねりからし 少々 砂糖 少々	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。大容器・カッターは、水滴・油汚れなどが一切ない、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。
ネリゴマ	黒ごま 70cc (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 ごまを小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かわり空回りの状態になりますので、そうに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、本体を手に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糖分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、折角の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。
ホイップクリーム	生クリーム 150cc パウダーシュガー 小匙4 バニラエッセンス 少々	容器とカッターは、油汚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	
生パン粉	食パン	食パンをちぎってミルサーの大容器に入れ、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ばグリーンパン粉になります。

この製品の部品のご紹介

ガラス製大容器
品番：IFM-YL-Gガラス製小容器
品番：IFM-YS-Gミルサーカッター式
品番：IFM-300C容器用フタキャップ
品番：IFM-CAPカッター用パッキン
品番：IFM-180K-PACK
6C-PACKヘラ
品番：IFM-HERA大容器用スイッチカバー
品番：IFM-2YL-COV小容器用スイッチカバー
品番：IFM-2YS-COV

部品のご注文、お問い合わせ、修理のご依頼は

イワタニサービスセンター

埼玉県岩槻市掛7915 TEL.048(758)1003
受付時間/9:00~17:00(土、日、祝日を除く)

発売元

岩谷産業株式会社 生活商品部

〒105-8458 東京都港区西新橋3-21-8 TEL03(5405)5971

大阪本社 〒541-0053 大阪市中央区本町3-4-8 TEL06(6267)3212

中部支社 〒460-0011 名古屋市中区大須4-11-39 TEL052(242)1246

中国支社 〒730-0022 広島市中区銀山町2-21 TEL082(248)3161

九州支社 〒812-0012 福岡市博多区博多駅中央街8-36 TEL092(451)2220

●仕様

型番号	IFM-300DG
電源	AC100V(50/60Hz)
消費電力	200W
定格時間	連続使用5分以内