

Iwatani

持ち込み修理

### ミルサー(IFM-503M)保証書

型名	□ミルサーIFM-503M					
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
	印

※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がございます。

※期間内の故障は、必ず保証書を添えてお買上店へご用命下さい。

●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。
- 次の場合は、保証期間中でも有料修理となります。
  - お取り扱い上の不注意による故障の場合。
  - 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。
- 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から大切に保管して下さい。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.

修理メモ

※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ので、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下さい。

※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、取扱説明書をご覧ください。

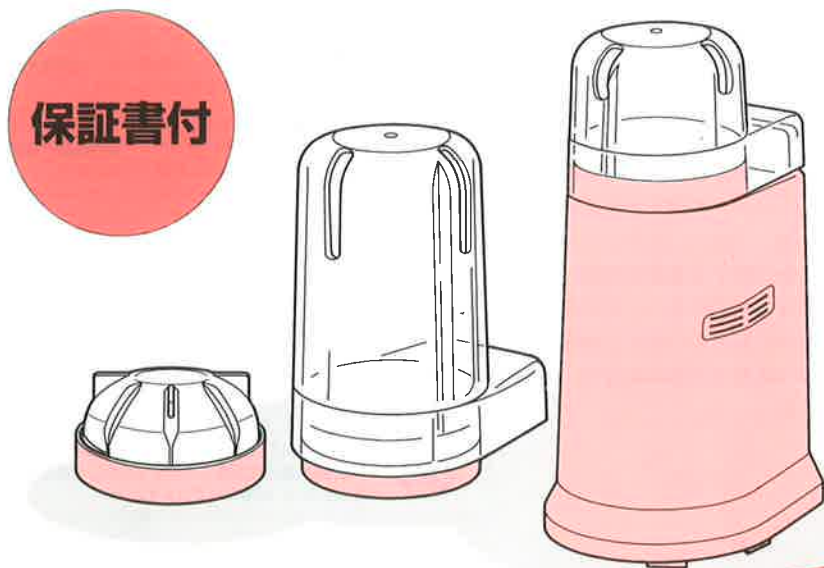
岩谷産業株式会社 生活商品部

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

Iwatani

## ミルサー取扱説明書

品番：IFM-503M



お料理ガイド付

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、この取扱説明書をよくお読みいただき正しくお使い下さい。

●この取扱説明書は保証書を兼ねております。内容をよくご確認の上、大切に保存して下さい。

### 目次

- ①安全上のご注意 .....1~3
- ②各部の名称とはたらき .....4
- ③使い方の基本 .....5
- ④用途別ミルサーの使い方 .....6~7
- ⑤容器とカッターのお手入れについて .....8
- ⑥困ったときのアドバイス .....9
- ⑦ミルサーが動かなくなった時 .....10
- ⑧あとかたづけとお手入れ .....11
- ⑨部品のご紹介 .....12~13
- ⑩ミルサー調理例
  - 1. 小容器を使って .....14~17
  - 2. 大容器を使って .....18~19
- ⑪アフターサービス .....20
- ⑫お料理ガイド .....21
- MEMO .....22
- 保証書 .....23

# 1 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、かならず守ってください。その表示と意味は右のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みになり、正しくお使いください。

	<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が記載されています。
	<b>注意</b>	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が障害を負ったり、物的損害の発生が想定される内容が記載されています。

●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。

	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。		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。	

<b>警告</b>			
	連続して5分以上作動させないでください。けがの原因となります。（作動後、続けて使いたい場合は、30分以上休止してからご使用ください）		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。 
	作動後、本体からスイッチカバーをはずす時は、カッターの回転が完全に止まっていることを確認してからはずしてください。けがの原因となります。		
	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・発火の原因になります。		電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また、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。
	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。		

<b>注意</b>			
	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、取り外し及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

	<p>容器類は電子レンジ・オープン・オープンレンジに使用しないでください。</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>材料を入れない状態で空回し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。</p> 		<p>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。</p>
			<p>1回の運転は連続5分以上行わないでください。モーターがいたみ故障の原因となります。</p>

お願い

ミルサーは材料を粉碎する機能を持った商品ですが、右に示すものは調理が出来ない材料及び調理例ですので、必ずお守り下さい。

- ミルサーできないもの  
プロペラが破損する恐れやモーターに負担がかかるため故障の原因となります。
- ①繊維質の強いもの  
すじ肉・猿のこしかけ・根こんぶ・キャベツの芯などの野菜の芯
- ②非常に堅いもの  
鰹ぶし・冷凍食品等
- ミルサーで作れないもの  
挽肉・野菜のみじん切り、おろし類(大根・人参・りんご・にんにくなど)

2 各部の名称とはたらき

イラストは小容器を使用した状態です。大容器も使い方は全く同じです。

**小容器用スイッチカバー**  
スイッチ部を本体側スイッチ部にセットして、スイッチカバー全体を押すと、作動します。

**小容器**  
ネジの部分をカッターのネジの部分に合わせて、時計方向にしっかりしめ

**プロペラ**  
**ミルサーカッター**  
**合わせ突起**  
合わせ突起と本体の合わせみぞと合わせてセットします。

**本体スイッチ部**  
スイッチカバー側のスイッチ部をここに合わせます。スイッチカバー全体を押すと、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。

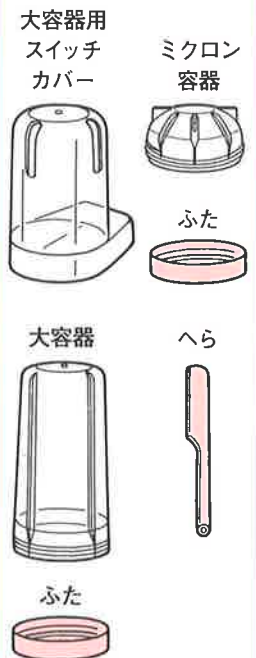
**リセットスイッチ**  
モーターに過負荷がかかったとき、自動的に本体の電源が切れて、過電流を防止します。モーター停止後、10秒以上たって赤いリセットスイッチを軽く押すと作業が再開できます。

**電源コード収納口**  
必要な長さの電源コードを本体裏のコード収納口から引き出し、引っ掛けみぞに引っ掛けてセットします。余ったコードは収納しておけます。

コード引っ掛けみぞ



●これらの付属品がセットされています。

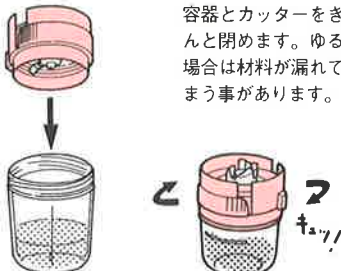


### 3 使い方の基本

**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下さい。



**2** 容器とカッターをきちんと閉めます。ゆるい場合は材料が漏れてしまう事があります。



**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。



**4** セットする時は、前後を確かめて、本体側にぴったり合うように、はめ込みます。



**5** 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。



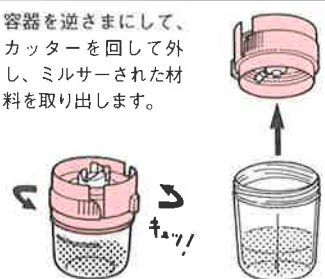
**6** 電源プラグをコンセントに差し込み、手でスイッチカバー全体をしっかり押しつけて作動させます。スイッチカバーから手を離すと自動的に止まります。



**7** 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。



**8** 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。



### 4 用途別ミルサーの使い方

#### 粉・顆粒状のものを作る

ふりかけや、きな粉を作る時、コーヒー豆を挽く時などに。容器とカッターはよく乾いた状態でご使用下さい。

- 大豆や昆布などで湿気の多いものは電子レンジやフライパンでの空炒りなどをして、水分をよくとばしてからミルサーして下さい。
- 材料は容器の規定ライン以上入れないようにして下さい。
- 材料で大きなものはあらかじめ小さくしてからミルサーして下さい。
- 材料やお好みの形状によって時間を調節します。

**!** 粉・顆粒状のものを作る場合には、必ず小容器をご使用いただき、規定ライン以上材料をいれないで下さい。  
(大容器は使用しないで下さい)



#### ペースト状のものを作る

油分の含まれた食品や加工食品をミルサーにかけると、ペースト状に加工できます。ねりごまや、ピーナッツバター、レバーペースト、離乳食、流動食などを作る時に。

- 材料は、容器の規定ライン以上入れないようにして下さい。
- 材料で、大きいものはあらかじめザク切りして準備して下さい。
- ピーナッツや、ゴマなど粘着性の強いものをミルサーする場合は、スイッチカバーを両手で押え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になって下さい。

スイッチが入った状態で、上下に振って下さい。



#### 液状のものを作る

野菜や果物を牛乳などの液体と混ぜてミルサーにかけると、手軽にジュースを作ることができます。野菜ジュースやマヨネーズを作る時に。

- ジュースを作る際は、お好みに合わせて水、または牛乳と一緒にミルサーしましょう。
- 材料は容器の規定ライン以上入れないようにして下さい。
  - 材料(野菜や、果物など)はあらかじめスライス状にして準備して下さい。
  - スイッチカバーを両手で押え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になって下さい。(ペースト状のものを作る場合も同じ)
  - 材料の粒や繊維質が気になる場合は、茶こしなどでこしてお飲み下さい。



規定ライン以上材料を入れしないでください。

## 5 容器とカッターのお手入れについて

### ミクロン容器の使い方

ミクロン容器は特に細かな粉末を作る時に使います。

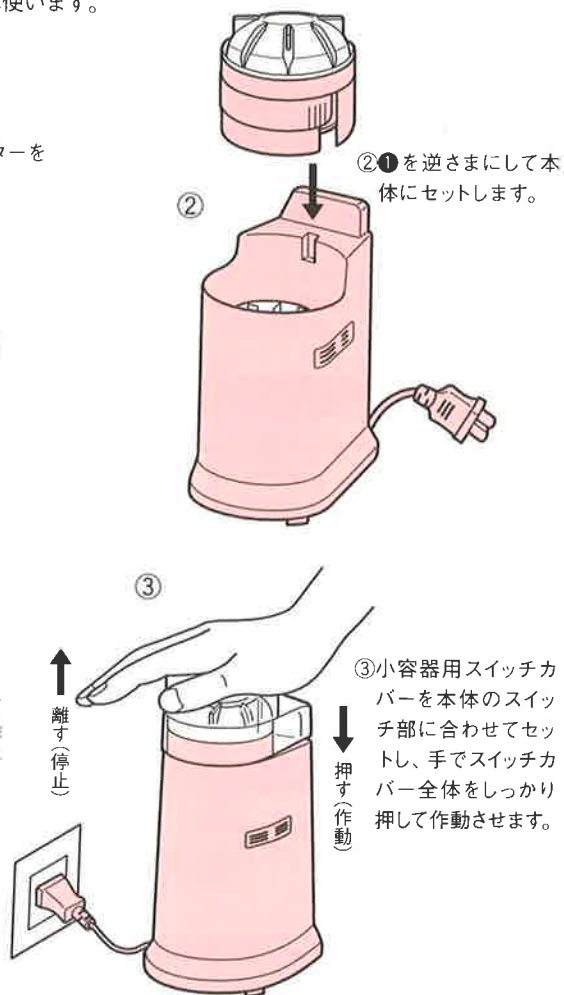
#### 使い方

- ①ミクロン容器に材料を入れ、容器とカッターをきちんと閉めます。



#### 【注意】

材料を入れ過ぎると粉末になる程度が十分でなかったり、安全装置(リセットスイッチ)が作動したりしますので、図の線の位置以上に材料をいれないでください。



- ③小容器用スイッチカバーを本体のスイッチ部に合わせてセットし、手でスイッチカバー全体をしっかり押して作動させます。

### ミクロン容器の用途

1. 小容器でいったん細かくした粉末をさらにキメ細かくする。

#### 【使用例】

炒った大豆→小容器で30秒ミルサーする→きな粉→ミクロン容器でさらにキメ細かな粉末に加工。

2. 細かい粉末を作りたい食材の微粉末作りに。

#### 【使用例】

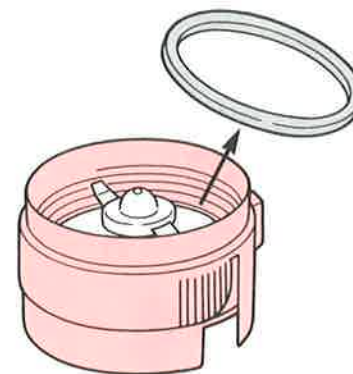
緑茶→ミクロン容器で微粉末に加工→粉末緑茶を水やお湯に溶いて飲む。

## 容器とカッターのお手入れについて

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下さい。

#### パッキンを取り外す時は…

カッター全体をしっかりと水につけてから、カッター部分が下になるようにして、まな板にふきんを敷くなどした、表面の柔らかいものに、軽く数回たたきつけるようにしますと、はずれやすくなります。また、下欄のように煮沸消毒をしていたら簡単にはずれます。



カッター部は、特殊オイルシール構造になっていますので、煮沸消毒をしてご使用いただくこともできます。



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。



## 6 困った時のアドバイス

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、ごま等の粘着性のある材料の場合、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スプーンなどで取り除いて再スタートします。



大きい物は小さく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、いわしのすり身やピーナッツバター・ねりごまなどを作る時に、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スプーンなどで取り除き、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にして下さい。

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。

## 7 ミルサーが動かなくなった時

1 モーターが途中で停止してしまいました。

5分以上運転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には、過電流防止装置が働いてモーターが停止する場合があります。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下さい。

- 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軽く指で押して下さい。
- ④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、6をご参照下さい)



リセットスイッチ

2 スイッチが入りません。

- 容器が本体にきちんとセットされているか確かめて下さい。
- スイッチカバーのスイッチ部(突起)が破損したり、上下にガタついていないか確かめて下さい。スイッチに支障がみられた場合は、新しいスイッチカバーと交換して下さい。
- 過電流防止装置が働いてモーターが停止している場合があります。リセットスイッチを軽く指で押して下さい。(上図参照)

### カッター交換について

カッターは消耗品です。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下さい。



- 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がする時  
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：プロペラ軸の摩耗

## 8 あとかたづけとお手入れ

### お手入れ方法

#### ●容器・カッター



容器に水と中性洗剤を入れて、15～20秒ミルサーすると、きれいになります。



そのあと水ですすぎ、よく乾燥させて下さい。

#### ●本体



本体の汚れは、湿ったフキンでふきとって下さい。

### ご注意

カッターは右図のように、プロペラが上になります。お手入れ後、逆にはめこまないよう、ご注意ください。



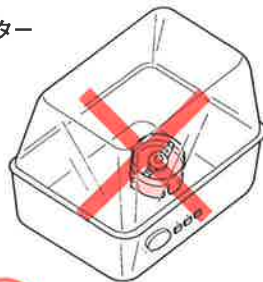
カッター部についているパッキンは、衛生上の配慮から取り外せるようになっています。パッキンを取り外して洗った後はカッター部にきちんと装着してから、容器とともにご使用下さい。パッキンがきちんと装着されていない状態で容器にねじ込むと、容器の内容物がもれ出たり、パッキンがカッターにあたって破損したりしますので、くれぐれもご注意ください。

#### ●本体



本体の水洗いは、絶対にして下さい。故障の原因となります。

#### ●カッター



カッターは食器乾燥機を使用しないで下さい。

## 9 部品のご紹介

部品や容器は、単品で購入することができます。

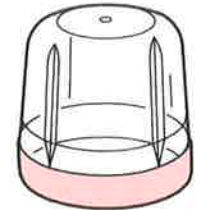
容器は調理する材料によって、例えば「肉・魚用」「野菜用」と分類してそろえておくと便利です。中身はその都度移し替える手間が省けます。また、ふたをして保存容器としてもご利用いただけます。スベア容器をご購入の際は、必ず「ミルサー503M用」とご指定下さい。



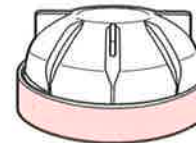
ミルサー503M用カッター  
(品番：IFM-300C)  
4,300円



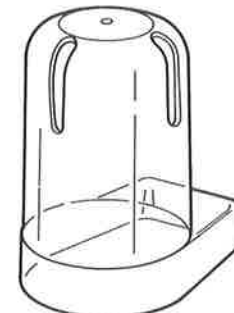
小容器用スイッチカバー  
(品番：IFM-COV-2YS)  
800円



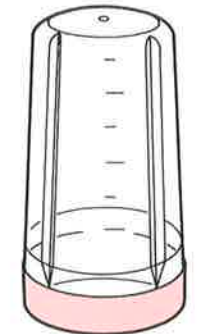
PMMAプラスチック小容器(ふた付)  
(品番：IFM-YS-PM)  
800円



マイクロン容器(ふた付)  
(品番：IFM-Y-MIC)  
800円



大容器用スイッチカバー  
(品番：IFM-COV-2YL)  
1,000円



PMMAプラスチック大容器(ふた付)  
(品番：IFM-YL-PM)  
1,400円

### ご購入方法

お買い求めの販売店でご購入なさるか、「イワタニサービスセンター」までお問い合わせください。

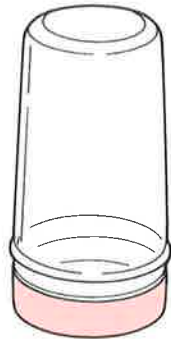
- 記載の価格は、メーカー希望小売価格です。また、表示価格には消費税は含まれておりません。
- 記載の価格は、予告なしに変更する場合があります。
- 補修用性能部品の最低保有期間は製造打切り後5年です。

## 【別売ガラス容器のご紹介】

「ミルサー503M」は、別売でご用意しているガラス製の小容器・大容器もご利用いただくことができます。ガラス製の容器は、少し重いのが難点ではありますが、ニオイ移りがなく、煮沸消毒してお使いいただくこともできます。用途に応じてご活用下さい。



ガラス小容器(ふた付) — 別売  
(品番: IFM-YS-G)  
800円



ガラス大容器(ふた付) — 別売  
(品番: IFM-YL-G)  
1,400円

## 1. 小容器を使って

### カルシウム満点お好み焼き(2人分)

小魚嫌いのお子様にも。

- ①卵と水を合わせます。
- ②小麦粉と重曹をふるい①と合わせます。
- ③さくらえびは約5秒、煮干しは約10秒ミルサーにかけておきます。
- ④キャベツは千切りにして洗っておきます。
- ⑤②に③と④を入れ、よく混ぜます。
- ⑥鉄板を熱し、焼きます。焼き上がりにソースを塗り、青のりをちらして出来上がりです。

#### ●材料

衣	小麦粉	1カップ
	重曹	ひとつまみ
	卵	2コ
	水	2/3カップ
	さくらえび	5g
	煮干し	10g
	キャベツ	小1/3

### 豆腐団子(4人分)

豆腐は低カロリーで、高栄養。

- ①豆腐はふきんに包み、まな板の間などにはさんで、水気を切ります。
- ②さくらえび・ごまは別々に約15秒ミルサーにかけます。
- ③豆腐にさくらえび・ごま・卵・塩を加えて、よく練ります。
- ④手を濡らし、1口大に丸め、180度の油で揚げます。

#### ●材料

	木綿豆腐	1丁
	さくらえび	5g
	ごま	10g
	卵白	1/2
	塩	小さじ1/4

### にんじんケーキ

糖分ひかえめ、甘くないケーキです。

- ①にんじんを1cmのさいの目に切りやわらかくゆで、50gずつ約15秒ミルサーにかけペースト状しておきます。
- ②卵黄とグラニュー糖をミルサーにかけ、もったりしたら、ボールに移します。
- ③卵白にグラニュー糖を少しづつ加えしっかりしたメレンゲをつくります。
- ④バターを溶かしておきます。
- ⑤②のボールの中になんじんのペーストを加え、アーモンドの粉と小麦粉をふるいながら入れ、熱したバターとレモンエッセンスを加えます。
- ⑥⑤にメレンゲの1/3を加えしっかりと混ぜ、残りのメレンゲを加えさっくりと混ぜます。
- ⑦型の底に紙を敷き、周囲にバターを塗り、種を流し入れ、オーブンで焼きます。(170度で10分)

#### ●材料

	卵黄	4コ
	グラニュー糖	80g
	にんじん	100g
	アーモンドの粉	150g
	レモンエッセンス	5~6滴
	溶かしバター	30g
	卵白	4コ
	グラニュー糖	50g
	小麦粉	30g



## ふりかけ

余った材料などを利用して、  
栄養たっぷりのふりかけが作れます。

- ①湿気のある煮干しはフライパンで空いりし(乾燥しているものはそのままでもよい)約15秒ミルサーにかけます。
  - ②そのうえに桜えび、削りぶしを入れて約2~3秒ミルサーにかけます。そして、一度取り出して他の容器に移しておきます。
  - ③干し椎茸は4つに切っておき、フライパンで軽くいった干し昆布を細く切って一緒に約20秒ミルサーにかけます。
  - ④②と③を合わせて、そこにごまのりを入れ、約3秒ミルサーにかけます。
  - ⑤たらこはよく焼き、手でほぐして以上の材料と合わせます。
- ※このふりかけはお茶づけ、お好み焼き、焼きそばにふりかけてもおいしく召し上がれます。

### ●材料

煮干し	.....10g
乾燥した桜えび	.....10g
いりごま	.....10g
たらこ	.....40g
のり・干し椎茸	.....少々
干し昆布・削り節	.....少々

## 緑茶

緑茶に含まれるカテキン成分は、  
強い抗菌作用など様々な効果があります。  
カテキン成分は、お茶を茶葉ごと  
食べることによって、  
より有効に摂取できます。

※ミルサーで、10秒程度なら、あらびきに→ふりかけ、天ぶらの揚衣などに

※ミルサーで、1分~1分30秒程度なら抹茶状の微粉末に→お湯やお水に溶かしてそのまま飲む、お菓子づくりなどに

## 柿の葉茶

柿の葉はビタミンCの宝庫です。

- ①柿の葉は若葉のときに集め、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。
- ②①を盆ざるに広げ、3~4回裏返ししながら陰干ししてよく乾燥させます。手でもんで小容器に入れ、4~5秒ミルサーにかけて粗めに碎きます。
- ③お茶の葉と同じ要領で急須に入れて、熱湯を注いで煮出して飲んでください。

### ●材料

柿の葉	.....10g
-----	----------

## 酢卵

カルシウムには、骨を丈夫にすることのほかに、  
精神を安定させる作用があります。  
ストレスのたまりやすいビジネスマンや  
集中力を必要とする受験生には、  
カルシウムたっぷりの酢卵で調理しましょう。

- ①卵のからは、中身を取り出した直後のまだ内側がぬれている状態で薄皮をはがします。
  - ②それを約5分間煮沸します。
  - ③煮沸した卵のからをざるに取り、よく乾かして約20秒ミルサーにかけます。そうするとパウダー状になります。
  - ④2カップの米酢(または、500mlビン1本)をボールに入れ、その中にミルサーにかけた卵のからを入れます。
  - ⑤そのまま約1時間おきます。そうすると、泡が浮いてきますので、その泡やアクをきれいにすくい取ります。
  - ⑥きれいになった酢卵をもとのビンに入れておきます。
- ※沈殿物は、ご使用にならないで下さい。澄んだ部分のみをご使用下さい。

### ●材料

煮沸した卵のから	.....18g(約3コ分)
米酢	.....2カップ

(または、500mlビン1本)

## パン粉

ミルサーで生パン粉ができて、味も抜群。

食パンを手で小さくちぎって、約5秒ミルサーにかけます。必ずミルサーを手を持ち軽く2~3回振りながら使用して下さい。

### ●材料

食パン	.....1/3枚
-----	-----------

## 松葉ジュース

- ①材料を容器に入れて、約30秒ミルサーにかけます。ミルサーを手を持って軽く2~3回振りながら使用して下さい。
  - ②茶こしでこして、はちみつをお好みで少々加えて下さい。
- ※ご家庭で手軽にできる健康ジュースです。  
※こしたカスは入浴剤としてもご利用できます。

### ●材料

松の葉(長さ1cmに切る)	.....10g(40~50本)
水	.....100cc
レモン	.....1/3

(皮をむいて中身を入れる)  
はちみつ .....少々

## きな粉

ミルサーしたてのきな粉は、とても良い香りです。

- ①大豆をフライパンで皮がはじけるまでよく炒ります。(または電子レンジで皮がはじけるまで〈1分30秒〜2分程度〉加熱します)
- ②炒った大豆を約40秒ミルサーにかけます。

●材 料	
大豆	30g

## プロテインミルク

ダイエット中の方におすすめのドリンクです。

ミルサーで作ったきな粉に牛乳を加えて、約20秒ミルサーにかけます。(この時、スイッチカバーを両手でおさえつつ、ミルサー本体を手に持ち、上下に振るようにします)

●材 料	
きな粉	大さじ2〜3
牛乳	100cc

## 玄米スープ

栄養価が高く、消化のよい食事です。

赤ちゃんの離乳食としてもおすすめのメニューです。

- ①まず、玄米1/2カップを容器に入れて約30秒ミルサーにかけます。一度取り出して他の容器に移しておきます。
- ②フライパンで軽くいった干し昆布を約20秒ミルサーにかけます。
- ③鍋に①と②を合わせて入れ、水4カップとともに火にかけて柔らかくなるまで約20分程煮込みます。
- ④火からおろす時に牛乳1カップと塩を加え味付けをします。  
※お好みに合わせて、ふりかけなどで味付けをしてもおいしく召し上がれます。

●材 料	
玄米	1/2カップ(70g)
干し昆布(2cm位に切ります)	5g
水	4カップ
塩	小さじ1
牛乳	1カップ

## 2. 大容器を使って

### パセリバナナミルク

パセリを一度にたくさん食べるのは大変。  
でもジュースならカンタン。

- ①大容器に、バナナを小さくちぎって入れ、パセリの葉の部分だけを加え、最後に牛乳を注ぎます。
- ②カッター部をきちんと装着し、ミルサーに20〜30秒かけます。(この時、スイッチカバーを両手でおさえつつ、ミルサー本体を手に持ち、上下に振るようにします)

●材 料	
パセリ	1茎〜2茎分の葉(お好みで)
バナナ(小さめのもので)	1本
牛乳	200cc

### アロエ汁

アロエは「医者いらず」とよばれるほどの健康食材。  
中でも便秘解消にはもってこい。

- ①大容器にアロエの透明な果肉部分を切って入れ、レモン汁、ミネラルウォーターを加えます。
- ②カッター部をきちんと装着し、ミルサーに20〜30秒かけます。(この時、スイッチカバーを両手でおさえつつ、ミルサー本体を手に持ち、上下に振るようにします)

●材 料	
アロエ(透明な果肉部分)	15g
レモン汁	少々
ミネラルウォーター	100cc

### ホイップクリーム

ケーキやクッキーのデコレーションに。

- ①ざらめを容器に入れ、10秒ミルサーにかけます。
- ②①に生クリーム、バニラエッセンス、を加え、10〜20秒ミルサーにかけます。(生クリームの冷え具合により出来上りの時間は異なります。出来上りの目安は、音が「ク〜ン」という感じに変わります)

●材 料	
冷えた状態の生クリーム	150cc
ざらめ	小さじ4 (またはパウダースュガー)
バニラエッセンス	6〜7滴

## にんじんジュース

ビタミンたっぷりのヘルシージュースです。

- ①りんごと硬めにゆでたにんじんをスライスして容器に入れます。
  - ②牛乳（または水）を加えて、約30秒します。お好みではちみつを少々加えて下さい。
- ※にんじんは、硬めにゆでたほうがビタミンの吸収がよくなります。

### ●材 料

にんじん……………25g  
りんご……………50g  
牛乳（または水）……………カップ1/2  
はちみつ……………少々

## マヨネーズ

お好みの味付けで、オリジナルマヨネーズを作ってみましょう。

- ①卵は割ったときに黄身の崩れていない新鮮なものを使います。（冷蔵庫の卵は常温に戻してから）
- ②まず、オイル以外の材料を容器に入れて約5～6秒ミルサーします。
- ③つぎにサラダオイルを1/3ずつ3回に分けて加えます。1回目にオイルを1/3カップ加えて、約5～6秒ミルサーします。
- ④2回目のオイルを加えてさらに5～6秒ミルサーします。この時、味を見てお好みに合わせて調味料を加えて下さい。
- ⑤最後に、残りのオイルを加えて約15秒ミルサーします。（ミルサーの音が、ク〜ンク〜ンと変わるときが目安です）

### ●材 料

全卵……………1コ  
塩……………小さじ1/2  
ねりからし・砂糖……………小さじ1  
酢……………大さじ2  
（りんご酢・レモン酢・ワインビネガーなど）  
サラダオイル……………1カップ  
（なるべく新しいもの。リノール酸オイルなど）

## 11 アフターサービス

アフターサービスをお申し込みになるときは、お買い求めの販売店、または当社事業所までご連絡下さい。

### ●故障かなと思ったら

症状	点検事項	なおしかた
カッターが回らない。	ふたは確実にセットされていますか。	確実にセットする。
	リセットスイッチが働いていませんか。	本体裏のリセットスイッチを押す。
	プラグがはずれていませんか。	コンセントにプラグを差し込む。
振動が大きい。	材料の量が多すぎませんか。	材料の量を減らす。
	材料が大きすぎませんか。	材料を小さくカットする。
カッターの回転が遅い。	材料の量が多すぎませんか。	材料の量を減らす。
途中で止る。	材料の量が多すぎませんか。	本体裏面のリセットスイッチを押す。
	ふたは確実にセットされていますか。	確実にセットする。

### ●本体仕様

IFM-503M	
電源	交流100V 50/60Hz
消費電力	200W
定格時間	5分

### 保証について

この取扱説明書には保証書がついています。必ず「販売店・お買い上げ日」等の記入をお確かめになり、保証書内容をお読みの後、大切に保管して下さい。無料修理期間経過後の故障修理については、修理によって機能が維持できる場合、有料で修理いたします。

### ●部品のお問い合わせ・ご注文は●

#### イワタニサービスセンター

住所：〒339-0078 埼玉県岩槻市掛7915 TEL.048 (758) 1003

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 TEL.03 (5405) 5971

## ミルサー調理早見表

	容器	材料	量	運転時間	下ごしらえ(用途)
粉末	小容器	板わかめ (ふりかけ)	適量	4秒	手でもんで、ザツと細かくして、ミルサーにかけます。
		白す干し 桜えび (ふりかけ)	適量	3~4秒	焦げないように、ていねいにからいりしてから、ミルサーにかけます。
		きな粉	大豆 カップ1/3	30秒	洗って水気をよくきった大豆を、フライパンなどで弱火で皮がはじけるくらいまでからいりして、荒熱をとってから、ミルサーにかけます。
		昆布 (昆布だし)	10g	20秒	昆布は両面を濡れふきんでふき、1cm角に切って弱火でからいりしてからミルサーにかけます。
		コーヒー豆	50g	10秒	お好みで時間は調整して下さい。
		ざらめ	適量	15秒	お菓子づくりなどに。
		柿の葉	適量	10~20秒	ヘルシーなお茶として。
		食パン	1/2枚	3~5秒	耳を取り除いて6~8つにちぎります。
		煮干し	5g	10~15秒	だしの素として。ふりかけなどにも。
		卵のから	18g	20秒	薄皮を取り除き、煮沸してよく乾かします。
		玄米	1/2カップ	30秒	スープなどに。
ジュース	大容器	にんじん りんご 牛乳	25g 50g 1/2カップ	30秒	硬めにゆでたにんじん、りんごは1cm角に切ります。
		バナナ 牛乳	1/2本 1カップ	20秒	バナナは皮をむき、小さくちぎります。
マヨネーズ		サラダ油 卵 酢など	卵1個	計30~40秒	3回にわけて、サラダオイルを入れます。
微粉末	ミクロン容器	緑茶	大さじ1	1分30秒	微粉末にすれば、お湯に溶いて飲むこともできます。
		干し椎茸	スライス5枚	1分	よく乾燥しているものをご使用ください。 だしの素としてお使いいただけます。