

Iwatani

サイレントミルサー保証書

商品名 [型式番号]	IFM-S30G		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	
お客様 ご住所	お名前	様		
	〒			
	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。
- ホ、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 www.i-cg.jp/

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** 月曜～金曜9:00～17:15
(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

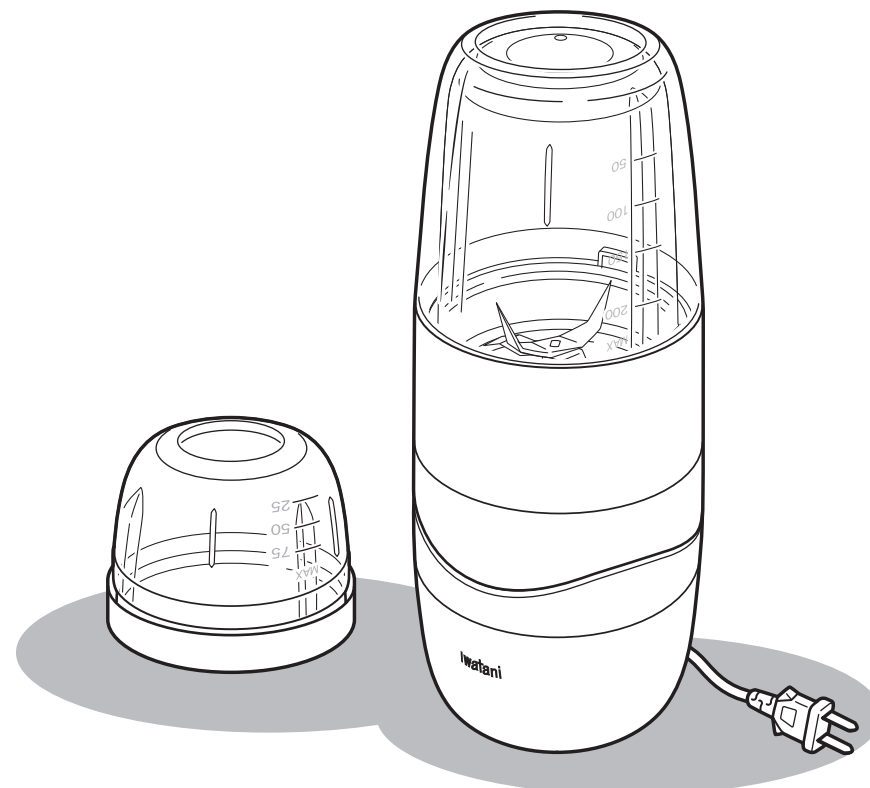
● WEBからのお問い合わせは
www.i-cg.jp/information
※メールフォームにご記入のうえ送信してください

Iwatani

サイレントミルサー取扱説明書

品番：IFM-S30G

連続使用時間：3分以内



このたびは「サイレントミルサー」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。

1 サイレントミルサーとは

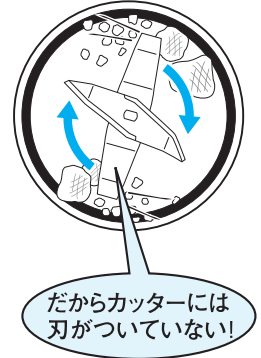
目次

①サイレントミルサーとは	2
②安全上のご注意	3~6
③各部の名称とはたらき	7~8
④使い方	
①操作方法	9
②用途別の使い方(粉末づくり)	10
用途別の使い方(ジュースづくり)	11
用途別の使い方(ペースト、ピューレづくり)	12
用途別の使い方(スープづくり)	13
用途別の使い方(シャーベットづくり)	14
用途別の使い方(スムージー、フロースンドリンクづくり)	15
③注意事項	16~17
⑤モーターが動かなくなった場合の対処方法	18
⑥ご使用後のお手入れと後片付け	
①ご使用後のお手入れ方法	19
②煮沸消毒	20
③カッターユニットの分解掃除	21
④パッキンの掃除	21
⑦アフターサービス	22
⑧加工例	
粉末づくり	23
ジュースづくり	24
ペーストづくり	25
スープづくり	26
スムージーづくり	27~28
シャーベットづくり	29~30
フロースンドリンクづくり、その他	31~32
⑨部品のご案内・アフターサービス	33~34
製品の仕様	34
●保証書	

①サイレントミルサーの機能

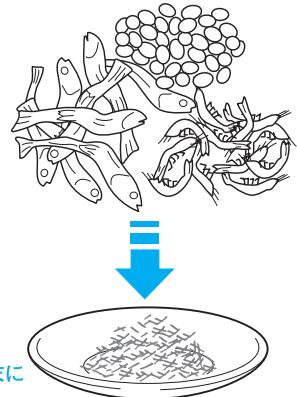
「サイレントミルサー」は、さまざまな食品を粉砕する食品ミルです。ステンレス製の粉砕カッターを毎分2万回転で高速回転させ、食品を攪拌させながらたたき砕くという構造になっています。煮干や桜海老などの乾物類、大豆やコーヒー豆などを、短い作動時間なら粗挽きに、長めに作動させれば細かなパウダー状に粉砕することができます。また、果物や野菜を水分といっしょに入れて作動させることでジュースを作ったり、加熱調理済みの食品に牛乳など水分を加えてスープやペーストを作るといった液体の加工もできます。さらに冷凍したフルーツや野菜を粉砕してフロースンデザートを作ることもできます。「サイレントミルサー」は食品専用です。食品以外(ドライアイス等)の粉砕にはご使用になれません。

切るのではなく叩いて砕く



②サイレントミルサーの役立て方

乾燥食品は、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。「サイレントミルサー」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、スープ、スムージーなども、元の食材を“形を変えて”おいしくします。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食べられるようになるだけでなく、消化吸収をよくしたり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サイレントミルサーで出来ないこと



サイレントミルサーは、「ミキサー」や「ジュース」「スピードカッター」「フードプロセッサ」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
- ・多めの分量(例えば4人分)のお料理の下ごしらえ
- ・非常に堅い食品の粉砕(例:猿のこしかけ、根昆布、岩塩、どんこ干し椎茸、ロックアイスなど)
- ・非常に繊維質の強い食品の粉砕(例:よもぎ、するめ など)
- ・白いんげん、なた豆、黒豆のような非常に硬くて大きい豆類の粉砕
- ・特に粘り気の強い食品の加工



2 安全上のご注意








ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。取扱説明書は、お読みになられた後は、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、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、修理技術者以外の方は分解したり修理をしないでください。火災・感電・けがの原因となります。		本体を水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電の恐れがあります。
	子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わないでください。火傷・感電・けがをする恐れがあります。		容器の中へスプーン・はし等の調理材料以外のものを入れないでください。けがをする恐れがあります。
	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。

 警告			
	回転中のカッターは危険ですから、直接手を触れないでください。けがの原因となります。		作動はスイッチカバー以外でしないでください。けがをする恐れがあります。
	猿のこしかけ、根昆布、岩塩など、とても堅い食品や繊維質の強い食品の粉碎はしないでください。容器が割れたり、カッターが折れてしまい、食品に混入する恐れがあります。		電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、ねじったり、たばねたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりしないでください。電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
	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はずれていないことをご確認ください。ミルサーの作動時にカッターがパッキンに当たり、切れてしまい、食品に混入する恐れがあります。		カッターユニットは容器に専用のものしか使えません。複数の異なる機種種のミ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、けがをする恐れがあります。

◆電子レンジ加熱に関連する警告です。特にご注意ください。

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

⚠注意	
<p>⊘</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>⊘</p> <p>40℃以上の熱い材料は容器に入れないでください。ふきこぼれによる火傷や、容器破裂によるけがの原因となります。</p>
<p>⚡</p> <p>部品の取付け、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>!</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>⚡</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。けがや火傷、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。</p>	<p>⊘</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>⊘</p> <p>容器類はオープン・オープンレンジに使用しないでください。破損、変形の恐れがあります。</p>	<p>⊘</p> <p>1回の運転は連続3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>⊘</p> <p>材料を入れない状態での空回しは絶対にしないでください。モーターやカッター部分が傷み、故障の原因となります。</p>	<p>⊘</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>⊘</p> <p>容器とカッターユニットがきちんと本体に装着されていない状態で、無理にスイッチカバーを押さえないでください。安全装置がはたらき、故障の原因となります。</p>	<p>⊘</p>

3 各部の名称とはたらき

スイッチカバー

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

スイッチカバー側 スイッチ部 (3ヶ所あります)

本体側スイッチ部と合わせてセットします。

大容器

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

約100cc

約200cc

スイッチ突起

大容器の最大容量はMAX (260cc)と表示された位置です。

小容器

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

小容器の規定線
液体の場合、この量以下でご使用ください。

パッキン

カッターユニット

カッターユニット側ジョイント (底部)

カッター

合わせ突起 (3ヶ所あります)

合わせ突起と本体の合わせみぞを合わせてセットします。

合わせみぞ (3ヶ所あります)

本体側ジョイント

本体

本体側スイッチ部

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

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

きちんと装着された状態

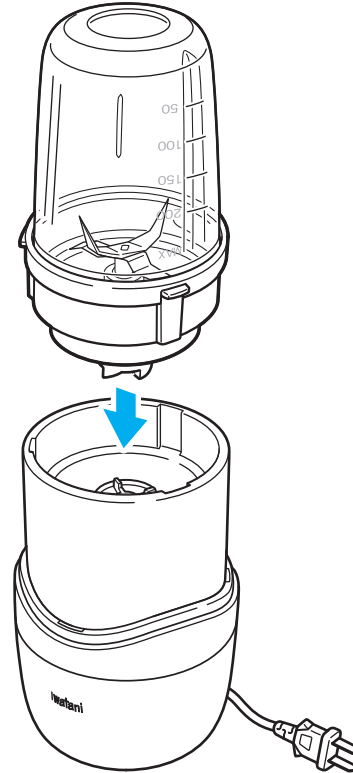


きちんと装着されていない状態



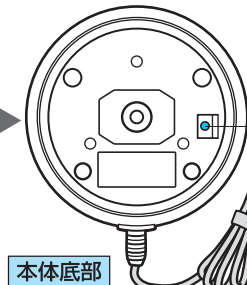
しっかりと
はめる

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



この製品には、モーターの焼付故障を防ぐ安全装置がついています。

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



リセットスイッチ

モーターに過負荷がかかったとき、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秒以上たったら赤いリセットスイッチを押すと作業が再開できます。

電源コード

本体底部

4 使い方

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

1

ミルサーする材料を容器の中に入れます。

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

粉末づくりの場合は、小容器をご使用ください。

4

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

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

2

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

キュッ!

5

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

●続けて使う場合
一回作動させて、すぐにまた続けて使う場合、その合計時間が3分を超えないようにしてください。

離す(停止) / 押す(作動)

3

容器を逆さまにして、本体にセットできるようにします。セットする時は、3ヶ所の合わせ突起と合わせみぞを確かめて、本体側にぴったり合うように、はめ込みます。容器とカッターユニットが、本体にきちんとはまっていなくて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

6

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

7

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

キュッ!

②用途別の使い方

1) 粉末づくり(小容器をお使いください)

●材料の準備

粉末に加工する場合、材料は乾燥した状態のものを使います。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。

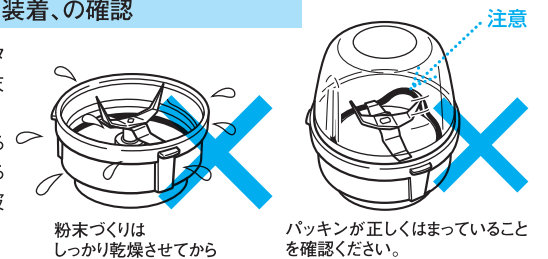
[注意の必要な食材]

- 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、故障に至る場合がありますので、使わないでください。
- 昆布類は、乾煎りして冷まし、指で割れるくらいまで湿気をとばしてからミルサーにかけてください。
- ウコンは、薄く(厚さ1ミリ程度に)スライスして、しっかりと乾燥させて指でバリバリと割れるくらいになってからミルサーにかけてください。



●容器とカッターユニットの乾燥、パッキンの装着、の確認

小容器に材料を入れますが、その際、小容器やカッターユニットに水滴が残っていたり濡れていると、粉末がきれいに出来上がりません。また、カッターユニットのパッキング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。パッキングがきちんとはまっていなくて、カッターによってパッキング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2/3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、安全装置がはたらく場合があります。

材料は容器の2/3以下まで!



●作動させる～時間

材料の入った容器にカッターユニットを装着して、モーター本体にセットし、スイッチカバーをかぶせて押さえ、作動させます。繊維質の強いものは長めの時間、繊維質の弱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23ページ「粉末づくり」の加工例をご参照ください)

材料と加工目的	分量	作動時間
煮干や桜えびなどのふりかけ	小容器の約2/3	5秒前後
煮干の細かなパウダー	小容器の約2/3	約30~40秒
炒りゴマをすりゴマにする	小容器の約1/3	1~2秒
コーヒー豆を挽く	小容器の約2/3	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3分を超えないようにしてください。

例) 30秒→30秒→30秒→30秒→30秒→30秒→30秒

合計時間は3分以内

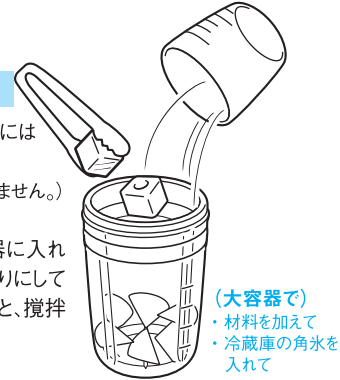
※3分を超えてさらに使いたい場合には、カッターユニットの回転軸の熱を冷ましてからご使用ください。

2) ジュースづくり〈大容器をお使いください〉

●材料の準備

野菜や果物を水分といっしょにミルサーにかけるとジュースができます。水分には牛乳やドリンクヨーグルト・水などの液体をお好みでご使用ください。
(水分を加えないで野菜や果物だけをミルサーにかけてもジュースを作ることはできません。)

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



(大容器で)
・材料を加えて
・冷蔵庫の角氷を入れて

●材料を容器に入れる～分量の目安

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

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



容器最大容量 (MAX) の7分目以下まで!

●作動させる～時間

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

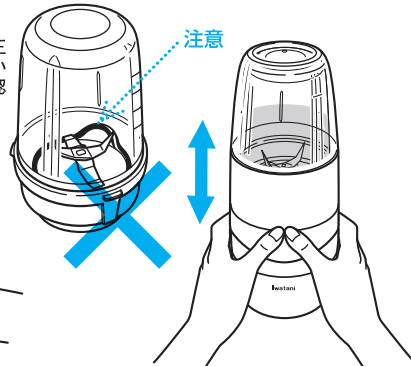
●続けて使う場合

一回作動させて、すぐにまた続けて使う場合、その合計時間が3分を超えないようにしてください。

例) 30秒→30秒→30秒→30秒→30秒→30秒→30秒
合計時間は3分以内

※3分を超えてさらに使いたい場合には、カッターユニットを水にさらして、カッターの回転軸周辺の熱を冷ましてからご使用いただくか、あるいはカッターユニットの回転軸の熱を冷ましてからご使用ください。(17ページ参照)

パッキンが正しくはまっていることを確認してください。



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



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

3) ペースト、ピューレづくり

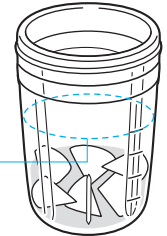
●材料の準備

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

材料は加熱調理したもの

●材料を容器に入れる～分量の目安

ペーストにする材料は、加工前の状態で、容器最大容量 (MAX) の半分以上にならないようにしてください。分量が多すぎると、ペーストがきれいに作れなかったり、安全装置がはたらく場合があります。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。



容器最大容量 (MAX) の半分以下まで!

●作動させる～時間

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

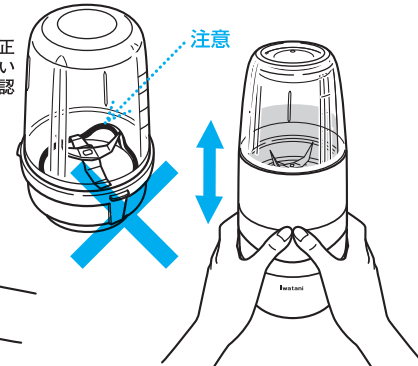
●続けて使う場合

一回作動させて、すぐにまた続けて使う場合、その合計時間が3分を超えないようにしてください。

例) 30秒→30秒→30秒→30秒→30秒→30秒→30秒
合計時間は3分以内

※3分を超えてさらに使いたい場合には、カッターユニットを水にさらして、カッターの回転軸周辺の熱を冷ましてからご使用いただくか、あるいはカッターユニットの回転軸の熱を冷ましてからご使用ください。(17ページ参照)

パッキンが正しくはまっていることを確認してください。



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

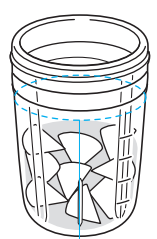


パッキンを指先でなぞるようにして所定の位置にパッキンがはまっていることを確認します。

4) スープづくり(大容器をお使いください)

※作動させる時間は、11~12ページをご参照ください。


1



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

—内容量はMAX線以下まで!

3




容器を逆さまにして、カッターユニットを回して取り外します。

キュッ!

カッターユニットははずす!

2



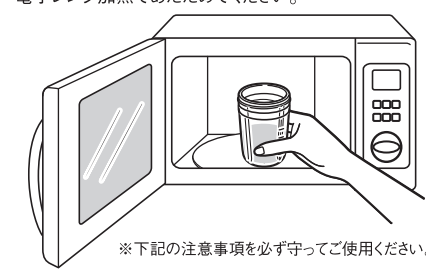
電源プラグをコンセントに差し込み、手でスイッチカバーを押して作動させます。スイッチカバーから手を離すと自動的に止まります。

●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3分を越えないようにしてください。

離す(停止)

押す(作動)

4



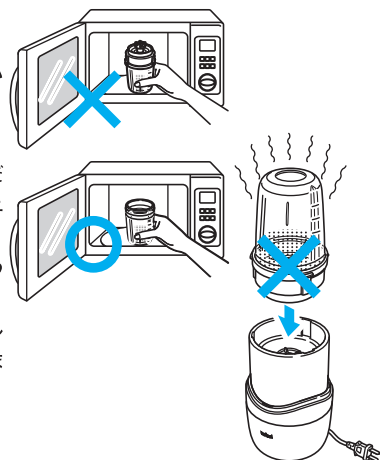
電子レンジ加熱であたためてください。

※下記の注意事項を必ず守ってご使用ください。

●注意事項(レンジ加熱使用时)

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

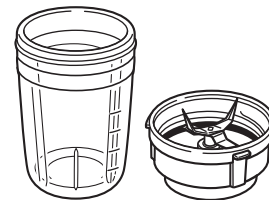
- △ カッターユニットを取り付けたままの状態、電子レンジ加熱にかけないでください。
- △ 容器に、キャップ類を付けたまま、電子レンジ加熱にかけないでください。
- △ 電子レンジ加熱後の容器を取り出す際には、火傷に十分注意してください。特に容器の口からふきこぼれていた、容器の口付近まで沸き上がっている場合は、ふきんやミトンを使って容器を取り出してください。
- △ 電子レンジ加熱する際には、内容物が加熱によってふきこぼれないように分量・加熱時間を少なめにしてください。
- △ 電子レンジ加熱して、容器内の食材がまだ熱を持っている状態で、ミルサーにはかけないでください。必ず人肌程度(35~40℃)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



5) シャーベットづくり(大容器をお使いください)

●大容器を使用します。

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



●材料の準備

- ご家庭の冷蔵庫の製氷室で作った角氷
 - ★標準的なもの(2cm角程度)なら.....4個
 - ★大きめのもの(2.5~3cm角程度)なら.....3個
 - ※ロックアイスは使用しないでください。故障の原因となります。
- フルーツや野菜
 - よく洗って、皮や種などを取り除き、そのまま食べられる状態の食材そのものを1cm角程度に切って冷凍しておきます。
 - ※分量の目安は29ページの加工例をご覧ください。

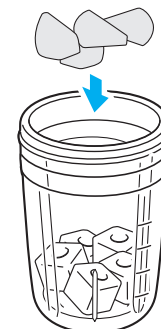


●作動させる

大容器に氷、食材の順で材料を入れ、カッターユニットを装着し、本体にセットします。以下の作動のさせ方は、9ページの「①操作方法」をご覧ください。

●分量のめやす

液体成分を含めて、加工前の状態で容器の7分目以上にならないようにしてください。材料と水分の分量は、材料の種類や味のお好みで適正な分量が異なりますので、調整してください。容器に多くの材料を入れすぎるとモーターに過剰な負担がかかり安全装置がはたらく場合があります。★作動上の注意は3~6ページをご参照ください。



簡単シャーベット

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

6) スムージー、フローズンドリンクづくり(大容器をお使いください)

14ページで説明されているシャーベット作りで水分量を増やすことで、スムージーやフローズンドリンクを手軽に作るができます。

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

●大容器を使用します。

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

●材料の準備

●ご家庭の冷蔵庫の製氷室で作った角氷

★標準的なもの(2cm角程度)なら.....4個

★大きめのもの(2.5~3cm角程度)なら.....3個

※ロックアイスは使用しないでください。故障の原因となります。

●フルーツや野菜

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

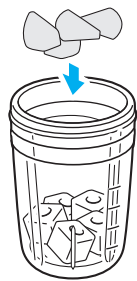
●少量のヨーグルトドリンクや牛乳などの水分

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

※分量の目安は27~28ページの加工例および付属のレシピをご覧ください。

●作動させる

スムージーの場合には、シャーベット作りと同じ要領で氷を先に入れた容器に食材と、ヨーグルトドリンクやミネラルウォーターなどの水分を少量加えて作動させてください。

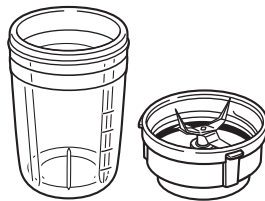
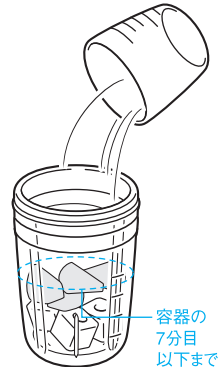


●分量のめやす

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

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

★作動上の注意は6ページをご参照ください。



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。

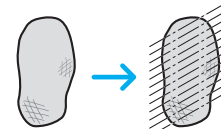
カッターに材料がはさまって、回転が停止してしまった時には。

固いものや大きいもの、極端に繊維質の強い材料の場合、起こりやすくなります。

POINT



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

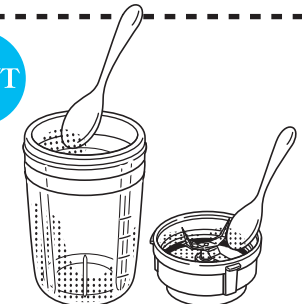


大きい物はスライス状に切ってから容器に入れ、再スタートします。

材料が容器に付着して、カッターが空回りしてしまった時には。

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

POINT

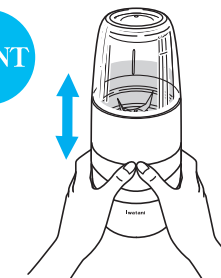


容器の内側や、カッターの回りに付着している材料をスプーン等を使ってはがしとり、容器の中央に集めてほぐしてから再スタートします。

材料全体がきめ細かくならない時には。

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

POINT

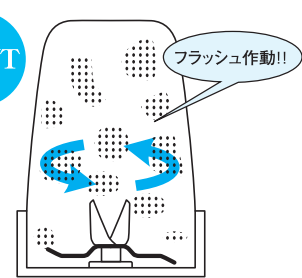


スイッチ部を両手で押さえながら、スイッチの入っている状態で手に持ち、上下に何回か軽く振るようしてください。

材料がはね上がり、カッターが空回りしてしまった時には。

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

POINT



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

★長時間の連続運転には、ご注意ください。

■この製品の連続使用時間は3分以内です。

3分を越えてさらに使いたい場合には、カッターユニットを水にしっかりとさらして回転軸周辺の熱を冷まして使うか、約30分カッターユニットを休ませてからご使用ください。

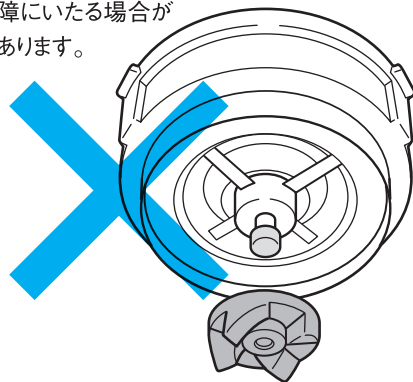
■軽くて乾燥のすすんだ材料の場合。

緑茶や唐辛子、だし昆布や乾燥ひじきなどの海藻類、ウコンなど特に軽くて乾燥のすすんだ材料の場合は、連続作動時間が長くなると、高速回転の摩擦熱による急激な温度上昇により、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3分以上にならないようにしてください。

■長い時間の運転や、断続的な連続使用は故障の原因となります。

連続運転や、断続的な連続使用時間が、3分を越えるようなご使用がありますと、カッターの回転軸周辺が急激に高温化し、カッターユニット側のジョイントがはずれたり、カッターが回転しなくなって故障にいたる場合があります。



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

■カッターユニットは消耗品です。

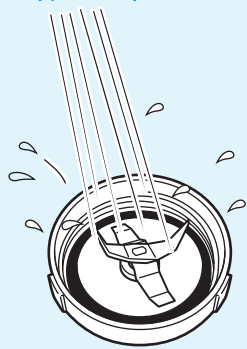
カッターユニット各部の摩耗や故障は製品の1年保証の対象にはなりませんので、ご注意ください。大切に使用してください。

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

3分を越えて続けて使いたい時には、次のような処置を行ってください。

- カッターユニットを自然放置して約30分休ませてから次の作動を行う。
- カッターユニットを水道水にさらすなどして、カッターの回転軸周辺の熱を冷ましてから次の作動を行う。ただし、こうした処置をした上での断続的な連続使用も、繰り返し行なうようになる場合は、本体・カッターユニット共に、約30分くらい休ませてからご使用ください。
- スペアのカッターユニットを部品で別途購入し、交互に使いまわす。

※連続運転の時間が長くなりすぎるとモーター本体やカッターの回転軸周辺が故障に至る可能性があります。連続運転の時間が極端に長くなる作動はお控えください。



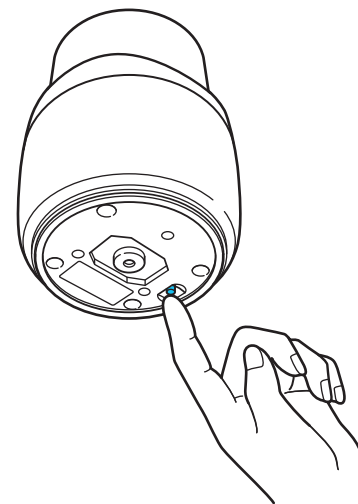
5 モーターが動かなくなった場合の対処方法(安全装置のご説明)

ミルサーには、モーターの焼付故障を防ぐため、安全装置がついています。

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

故障ではありませんので、次の作業手順に従って再スタートしてください。

- ①まずプラグをコンセントから抜きます。
 - ②次にカッターにはさまっている材料を取り除き、量が多い場合は減らします。
 - ③10秒以上たってから、本体の底部にある赤色のリセットスイッチを指先で押してください。
 - ④再度容器をきちんとセットして、スイッチカバー全体を押して再スタートします。
- (材料の取り除き方は、16ページの「③注意事項」をご参照ください)



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

安全装置の作動原因	処 置
分量が多すぎる	分量を減らす
カッターに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

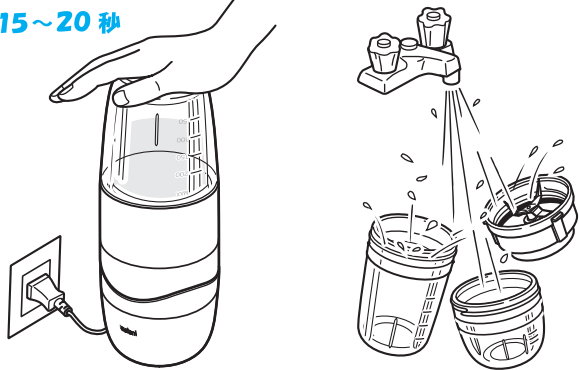
6 ご使用後のお手入れと後片付け

①ご使用後のお手入れ方法

◆お手入れ方法

容器・カッターユニット

15～20秒



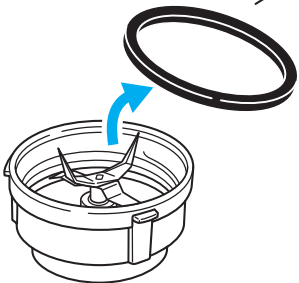
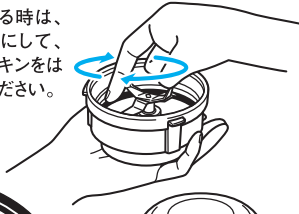
容器に水と台所用中性洗剤を入れて、15～20秒作動させると予備的な洗浄ができます。

そのあとあらためてスポンジタワシと台所用中性洗剤を使って汚れを落とし、水ですすぎ、よく乾燥させてください。分解洗浄ができますので21ページをご参照ください。

◆ご注意

カッターユニット

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



注意

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

パッキンの取り外し方は、21ページの「④パッキンの掃除」をご参照ください。

本体



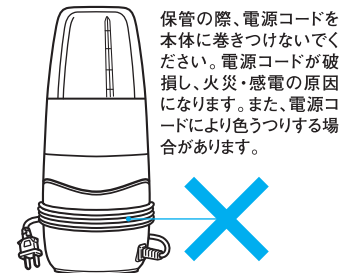
本体の汚れは、よくしぼった濡れフキンでふきとってください。

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

容器は食器洗い乾燥機で使うことができますが、以下の点にご注意ください。

- ・洗剤や汚れの洗い残しがないことを確認する。
- ・容器の上に重たい食器など重ね置きしない。

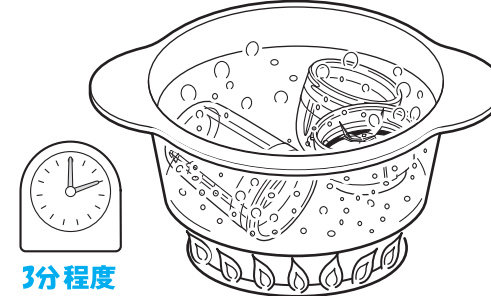


保管の際、電源コードを本体に巻きつけてください。電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。また、電源コードにより色うつりする場合があります。

②煮沸消毒

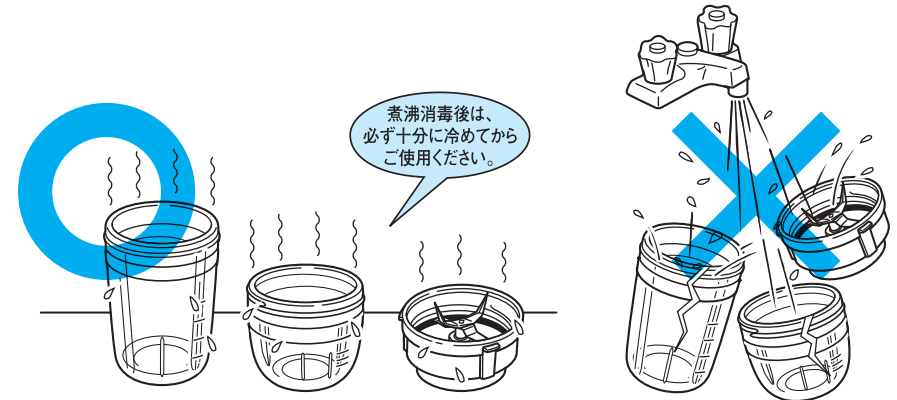
この製品のカッターユニットと容器は煮沸消毒していただくことができます。食品の触れる部分が全て、煮沸消毒できるので、大変衛生的にお使いいただけます。また、パッキンや樹脂部のニオイ消しにも有効です。

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



3分程度

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



△注意 ※ガラス容器は割れものです。下記の点にご注意ください。

- ・お使いになるたびに、ヒビ、キズがないか点検してください。キズ等があると割れることがありますので、新しいものとお取替えてください。
- ・高い所から落とす等、急激な衝撃を与えないでください。
- ・スチールたわし、クレンザー等の使用は製品をキズつける原因となりますので避けてください。
- ・キズ等が原因でまれに自然破壊する恐れがありますのでご注意ください。
- ・万が一破損した場合、破片が小さなブロック状に碎け、激しく飛散する特性がありますので、破片の取扱いには十分ご注意ください。

③カッターユニットの分解掃除

カッターユニットは各部品をはずして分解掃除することができます。

カッターの分解

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

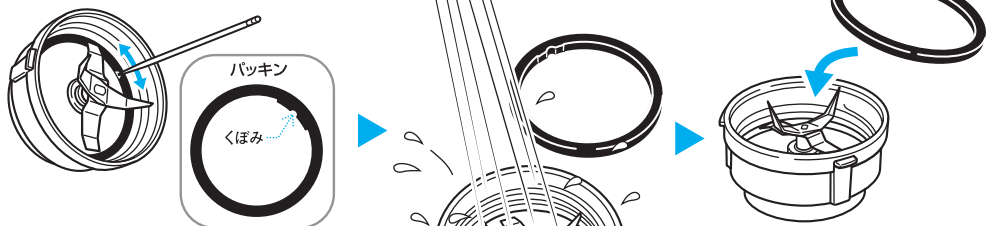


組立ては、「カッターの分解」の逆の順序で行ってください。

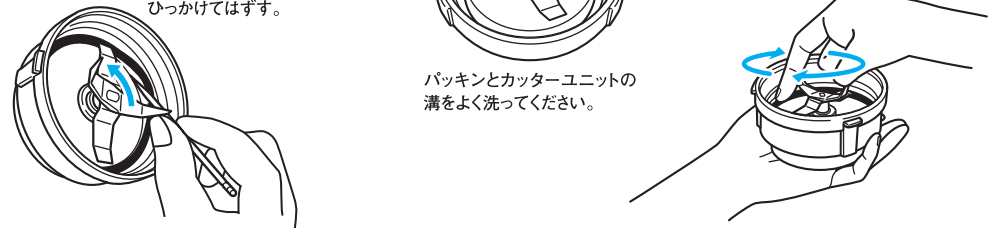
④パッキンの掃除

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

①くぼみに爪楊枝の先を差し込む。



②矢印の方向に爪楊枝を滑らせてひっかけてはずす。

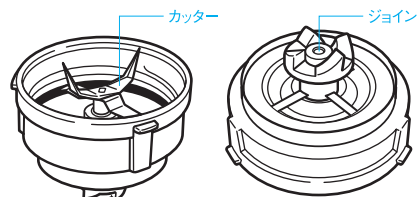


パッキンを装着する時は、指先でなぞるようにして、所定の位置にパッキンを、しっかりとめ込みます。

7 アフターサービス

消耗部品について

容器とカッターユニットは消耗部品です。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。(33ページ参照)



- モーター音はするけれど、プロペラが回らなくなった時
原因：ジョイントのゴムの摩耗・脱落
購入部品：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：プロペラ軸の摩耗
購入部品：カッターユニット

故障かなとおもったら

修理・点検をご依頼になる前に以下の点をご確認ください。

不具合事項	点検	処置
モーターが動かない	安全装置が作動している	リセットスイッチを押して作動原因を取り除く
モーターが動かない	スイッチカバーのスイッチ突起が破損している スイッチ突起	スイッチカバーを部品購入する
モーターが動かない	スイッチカバーの装着位置がずれている 正しい位置に	正しい位置に装着する
モーターは動くが粉砕できない	カッターユニット裏のジョイントが破損していませんか ジョイント	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6年です。(補修用性能部品とは、製品の機能を維持するために必要な部品です)
- この製品は一般家庭用です。例えば、業務用の長時間使用などで故障が発生した場合は保証対象とはなりませんのでご注意ください。
- 部品のご購入・修理点検に関しては、34ページをご参照ください。

お買い替え時期について

この製品の正常な機能が発揮される期間の目安は以下の通りです。「毎日2回、1回当たり30秒作動させる使用を続けた場合、約9年間」(但し、カッターユニットなどの消耗部品は対象外です) 上記の期間を過ぎたら、お買い替えをご検討ください。

8 加工例

粉末づくり<小容器をお使いください>

材料名	加工したい形状	下準備	作動時間	用途
煮干	粉末だし	頭と腹の部分をとって、フライパンや電子レンジで乾煎りし、粗熱をとって、指でバキバキ折れるような状態にしてからミルサーにかけます。	30~40秒	<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	
かつお節		なし(湿気っていないよく乾燥した状態)	10~20秒	
干し椎茸		スライスしてから乾燥してあるものを使用。(丸ごと乾燥しているものはカッターが故障するため使用不可。また、湿気やすい性質があるので保存には注意)	30~40秒	
ダシ昆布		1~2cm角くらいにキッチンばさみで切り、フライパンや電子レンジで乾煎りして水分をとばし、粗熱をとって、指でバリバリと割れるような状態にしてからミルサーにかけます。	40~50秒	

煮干 桜海老 煎りゴマ 焼き海苔 かつお節	ふりかけ	煮干は頭と腹をとって2~3つに折り、焼き海苔は2cm角くらいにちぎって入れます。5種類の材料を味のお好みで選んで、分量のお好みで調節して使います。	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
緑茶	粉末	小容器最大容量(MAX)の1/3以下の分量で作動させます。	50秒前後	<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
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、ミルサーにかけます。	40~50秒	<ul style="list-style-type: none"> ・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、ミルサーにかけます。	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	炒りゴマを使います。	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	あらかじめ玄米を炒って火を通しておきます。※お米は粉末にすると分量が増えるので、少なめの分量からミルサーにかけるようにしてください。	40~50秒	<ul style="list-style-type: none"> ・スープやおかゆに使う ・牛乳などに混ぜて玄米ジュースにする
ざらめ糖	パウダーシュガーにする	なし	20秒前後	<ul style="list-style-type: none"> ・煮物の調味料として使う ・ケーキやお菓子づくりのデコレーションに使う

ジュースづくり<大容器をお使いください>

ジュース名	材料	作り方	作動時間	応用例
バナナミルク	バナナ(大) 1/2本 牛乳 120mL 角氷 3個	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	パセリなどの野菜・ニンジンの薄切りなどを一緒に入れると、とてもヘルシー。
ニンジンジュース	ニンジン 25g りんご 50g レモン汁 少々 水 100mL 角氷 2個	ニンジンとりんごはうす切りにして、材料全てを容器に入れミルサーにかけます。	30~40秒	水の代わりに牛乳やドリンクヨーグルトを使っても、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 小さじ1 水 100mL 角氷 2個	まず、ざらめ糖だけをよく乾いた容器に入れて約15秒ミルサーにかけておきます。そこにうす切りにしたりんごを入れさらにちぎった小松菜・水・氷を入れ、再度ミルサーにかけます。	30~40秒	水の代わりに牛乳やドリンクヨーグルト、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 15g レモン汁 少々 水 50mL 角氷 2個	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。
みかんジュース	みかん 1個 角氷 2個	みかんは皮をむき、小房ごとに分けて大容器に入れます。角氷を加えてカッターを装着してミルサーにかけます。	30~40秒	オレンジやトマトなど水分の多い果物でも同じようにできます。
フルーツシェイク	冷凍ブルーベリー 15粒程度 生クリーム 150mL パウダーシュガー 小さじ2	容器とカッターユニットは油污れがついておらずしっかりと乾燥した状態であることを確認します。生クリームはよく冷えた状態のものを使います。大容器に材料を一度に入れ、カッターを装着してミルサーに30秒かけます。このとき、ミルサーを両手で持って振りながら作動させます。	30秒程度	入れるフルーツは、ブルーベリー以外にもイチゴやみかんなど旬の果物を小口切りで冷凍して利用してください。
アボカドミルク	アボカド 1/4個 牛乳 150mL 練乳 お好みで 角氷 2個	アボカドは1~2cm角程度に切って材料をいっぺんに容器に入れ、ミルサーにかけます。	30秒	練乳の量はお好みで調節してください。
ホットジンジャー	生姜 30g 角氷 150mL	生姜はうす切りにしてミルサーにかけます。できあがったら、カッターユニットを取り外して電子レンジ加熱に1分30秒(600W)かけます。	40~50秒	お好みではちみつを入れてもおいしくいただけます。

ペーストづくり

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

スープづくり(大容器をお使いください)

メニュー名	材 料	作 り 方	作動時間	応 用 例
カリフラワーのスープ	カリフラワー 100g しめじ 30g 牛乳 100mL コンソメ顆粒 小さじ1/2	<p>①カリフラワーとしめじは1~2cmのザク切りにして別途に茹でて火を通して粗熱をとっておきます。</p> <p>②容器に①を入れ牛乳・コンソメ顆粒を加えてカッターユニットを装着し、ミルサーに40秒かけます。</p> <p>③カッターユニットをとりはずして、全体をしっかりと混ぜてから、電子レンジ加熱にかけます。加熱時間は600Wで1分30秒です。加熱終了後もしっかりかき混ぜて出来上がり。</p>	40秒+ レンジ加熱 1分30秒	牛乳とコンソメ顆粒を使うと、他の野菜でも同じ様に手軽なスープが作れます。
小松菜のスープ	小松菜 2茎分 牛乳 100mL バター 10g 粗挽き塩コショウ 適宜	<p>①小松菜は3cm程度の長さに切って、熱湯にくぐらせます。</p> <p>②①の小松菜の粗熱をとって、ミルサーの容器に入れ、他の材料も一緒に容器に入れます。</p> <p>③カッターユニットを取り付けて、ミルサーに約40秒かけます。</p> <p>④カッターユニットをとりはずして、全体をしっかりと混ぜてから、電子レンジ加熱にかけます。</p>	40秒+ レンジ加熱 1分30秒	葉野菜の場合は熱湯をくぐらせるだけで葉がしんなりとなりたくさんの分量を一度にスープで摂取できます。粗引きコショウ以外の多様なスパイスを使うと変化が楽しめます。
アボカドミルクスープ	アボカド 1/4個 牛乳 100mL 生クリーム 40mL コンソメ 小さじ 1/3 塩 少々 黒こしょう 少々	アボカドは1~2cm角程度に切って材料をいっぺんに容器に入れ、ミルサーにかけます。 できあがったら、カッターユニットを取り外して電子レンジ加熱に1~1分10秒(700W)かけます。よくかき混ぜてから器にうつしてください。	30秒+ レンジ加熱 1~1分30秒	牛乳の量を増やして、パスタソースとして使っても大変おいしくいただけます。
トマトソース	トマト 150g スイートバジル 5枚 コンソメ顆粒 小さじ1/2 オリーブオイル 小さじ1 ガーリックパウダー 少々	<p>①トマトとスイートバジルを1~2cmのザク切りにして容器に入れ、その他の材料も加えてカッターユニットを装着し、ミルサーに40かけます。このとき作動開始5秒くらいは両手で持って振りながら作動させてください。</p> <p>②カッターユニットをとりはずして、全体をしっかりと混ぜてから、電子レンジ加熱にかけます。加熱時間は600Wで1分30秒です。加熱終了後、しっかりとかき混ぜて出来上がり。</p>	30秒+ レンジ加熱 1分30秒	パスタ類のソースに、肉料理、魚料理のソースに、色々な用途に使えるソースです。スパイスでお好みのバリエーションをお楽しみください。

スムージーづくり<大容量をお使いください>

メニュー名	材料(細かい状態で凍らせてください)	作り方(氷→材料→水分の順に入れます)	作動時間
りんごのスムージー	りんご (約50g) ドリンクヨーグルト (約100mL) 氷 2個(約25g)	連続運転で攪拌します。 途中カッターに食材が当たらない場合には作動させながら軽く揺すってください。	約25～30秒
パインのスムージー	パイン (約70g) グレープフルーツジュース (約100mL) 氷 2個(約25g)	連続運転で攪拌します。 途中カッターに食材が当たらない場合には作動させながら軽く揺すってください。	約35～40秒
バナナのスムージー	バナナ (約50g) 牛乳 (約100mL) 氷 2個(約25g)	連続運転で攪拌します。 途中カッターに食材が当たらない場合には作動させながら軽く揺すってください。	約25～30秒
いちごのスムージー	いちご (約80g) ドリンクヨーグルト (約100mL) 氷 2個(約25g)	連続運転で攪拌します。 途中カッターに食材が当たらない場合には作動させながら軽く揺すってください。 お好みで、はちみつを入れてもおいしくいただけます。	約25～30秒
ぶどうのスムージー	ぶどう (約80g) ※皮と種を取り除いて凍らせてください。 ドリンクヨーグルト (約100mL) 氷 2個(約25g)	連続運転で攪拌します。 途中カッターに食材が当たらない場合には作動させながら軽く揺すってください。	約25～30秒
キウイのスムージー	キウイ (約40g) オレンジジュース (約100mL) 氷 2個(約25g)	連続運転で攪拌します。 途中カッターに食材が当たらない場合には作動させながら軽く揺すってください。	約25～30秒
紅芋のスムージー	紅芋(さつま芋でも代用できます) (約50g) ※凍らせる前に茹でて加熱処理してください。 牛乳 (約100mL) 氷 2個(約25g)	連続運転で攪拌します。 途中カッターに食材が当たらない場合には作動させながら軽く揺すってください。 お好みで、はちみつを入れてもおいしくいただけます。	約30～40秒
きゃべつのスムージー	きゃべつ (約40g) ※生のまま刻んで凍らせてください。 オレンジジュース (約100mL) 氷 2個(約25g)	連続運転で攪拌します。 途中カッターに食材が当たらない場合には作動させながら軽く揺すってください。	約25～30秒

スムージーづくり<大容量をお使いください>

メニュー名	材料	作り方	作動時間	応用例
ゴールデンキウイのスムージー	冷凍ゴールデンキウイ 1/3個 ドリンクヨーグルト 200mL	ゴールデンキウイはうす切りにして凍らせておきます。 ドリンクヨーグルトと一緒に容器に入れ、ミルサーにかけます。	30秒～40秒	ドリンクヨーグルトの代わりにオレンジジュースを使っても、大変おいしくいただけます。
ブルーベリーのスムージー	冷凍ブルーベリー 100g ドリンクヨーグルト 120mL 角氷 2個	ブルーベリーは凍らせておきます。 ドリンクヨーグルトと一緒に容器に入れ、ミルサーにかけます。	30秒	ブルーベリーが刃に当たるように、ミルサーを両手で持って振りながら作動させてください。
りんごとニンジンのホットスムージー	ニンジン 1/5本 りんご 1/4個 みかん(小) 1/2個 バナナ 1/2本 牛乳 120mL	ニンジンとりんごとバナナはうす切りにして容器に入れ、ミルサーにかけます。 できあがったら、カッターユニットを取り外して電子レンジ加熱に1分(700W)かけます。 よくかき混ぜてから器にうつしてください。	30秒～40秒 + レンジ加熱 1分	野菜とフルーツのバランスは、味のお好みで変えてください。
バナナと甘酒のホットスムージー	バナナ 1/2本 甘酒 100mL 豆乳 100mL	バナナはうす切りにして材料をいっぺんに容器に入れ、ミルサーにかけます。 できあがったら、カッターユニットを取り外して電子レンジ加熱に1～1分10秒(700W)かけます。 よくかき混ぜてから器にうつしてください。	30秒+ レンジ加熱 1分	おろししょうがを加えると身体があたたまります。
緑野菜のスムージー	ちんげん菜 30g オレンジ(小) 1/4個 バナナ(小) 1/2本 水 70mL 冷蔵庫の角氷 1個	まずオレンジの皮を取り除き袋ごと大きくザク切りして容器に入れます。次にちんげん菜を1～2cm程度のざく切りにして入れ、その上にバナナを1cm幅程度の輪切りにして加えます。最後に水と氷を入れてカッターユニットを装着してミルサーにかけます。 作動開始5秒くらいは、両手で持って振りながら作動させてください。	40秒	野菜とフルーツのバランスは、味のお好みで変えてください。また野菜はちんげん菜ではない緑の葉野菜でもおためしください。
温製スムージー	小松菜 20g りんご 1/4個 水 100mL	まずりんごの芯を取り除き1cm幅程度にスライスして容器に入れます。次に小松菜を1～2cm程度のざく切りにして入れ、水を加えて後、カッターユニットを装着してミルサーにかけます。 作動開始5秒くらいは両手で持って振りながら作動させてください。できあがったら、カッターユニットをとりはずして、電子レンジ加熱に1分30秒(600W)かけます。 よくかき混ぜてから器にうつしてください。	40秒+ レンジ加熱 1分30秒	おろししょうがを加えると身体があたたまります。

シャーベットづくり〈大容器をお使いください〉

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

●ポイント

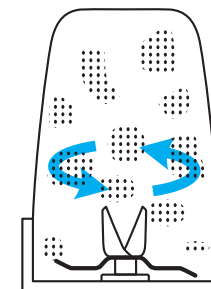
- ① 柑橘系などの水分の多いフルーツは、仕上がりがゆるくなったり、水っぽくなる場合があります。より濃厚なシャーベットをつくりたい場合は、あらかじめ食材を1cm角程度の状態で冷凍し、氷の分量を減らしてください。
- ② 密度の高い食材(りんごやバナナ、根菜など)は水分が少ないため、攪拌が難しい場合があります。そうしたときには、少量の水分を加えたり、フラッシュ運転をしてください。

●仕上がりについて

仕上がりがゆるくなったものを、固い仕上がりにしたい場合には、出来上がった後に適度な固体状になるまで冷凍庫に入れて固めてください。

フラッシュ運転

スイッチのオン・オフを細かく繰り返してください。



ゆすりながら作動



フローズンドリンクづくり、その他

メニュー名	材 料	作 り 方	作動時間	応 用 例
バナナ フラッペの カプチーノ風	冷凍バナナ 1/2本 調整ココア 大さじ1 チョコチップ 15g 牛乳 150mL	バナナはうす切りにして凍らせておきます。 材料をいっぺんに容器に入れ、ミルサーにかけます。	20~30秒	バナナの食感を残したい場合は10~15秒程度作動させてください。
抹茶 フラッペの カプチーノ風	緑茶パウダー 小さじ 1.5 牛乳 150mL バニラシロップ 少々	①緑茶を小容器最大容量 (MAX) の1/3以下の分量で作動させます (50秒前後)。 ②作動が終わった①の容器の緑茶パウダーを牛乳とバニラシロップと一緒に大容器に入れてミルサーにかけます。	30秒	お好みでホイップクリームをのせると大変おいしくいただけます。

マヨネーズ	全卵 1コ 塩 小さじ1/2 酢 大さじ2 サラダ油 180mL ねりからし 少々 砂糖 少々	容器は大容器を使用します。 卵は新鮮なものを使い、冷蔵庫から出して常温にしておきます。容器・カッターユニットは、水滴・油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。
ホイップ クリーム	生クリーム 50mL パウダーシュガー 小さじ2 バニラエッセンス 少々	容器は小容器を使用します。 容器とカッターユニットは、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	お菓子づくりやオードブルのディップに。コーヒーに入れるにも手軽です。
生パン粉	食パン	容器は大容器を使用します。 食パンをちぎってミルサーの容器に入れ、本体を手にもって振りながら作動させます。	5秒程度	きざみパセリと一緒に入れればグリーン色のパン粉になります。
かんたんお餅	もち米 50g 水 50mL	容器は小容器を使用します。 ①もち米は研いでから水を切って小容器に入れ、50mLの水を加えて浸し30分おきます。 ②①をミルサーに30秒かけます。 ③カッターユニットをとりはずし小容器の口が開いている状態で電子レンジ加熱 (600Wのレンジ出力で1分間) にかけます。 ④レンジ加熱終了後の容器は熱いので、鍋つかみなどを使って指が火傷しないよう注意して電子レンジから取り出し、スプーンで全体をよくかき混ぜて出来上がり。	30秒+ レンジ加熱 1分	きな粉をふりかける、煮小豆に入れてぜんざいにする、あるいは焼き海苔などで巻いて食べてもよいでしょう。

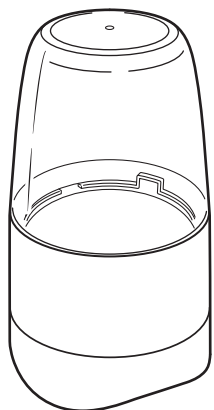
その他

メニュー名	材 料	作 り 方	作動時間	応 用 例
超速・ りんごジャム	りんご 50g 水 大さじ1 砂糖 大さじ1 レモン 1/4個	容器は小容器を使用します。 ①りんごを厚さ5mm程度の薄切りにして小容器に入れ、水と砂糖を加えてレモン果汁を絞り入れカッターユニットを取り付けます。 ②①をミルサーに30秒かける。 ③カッターユニットをとりはずし小容器の口が開いている状態で電子レンジ加熱 (600Wのレンジ出力で1分間) にかけます。 ④レンジ加熱終了後の容器は熱いので、鍋つかみなどを使って指が火傷しないよう注意して電子レンジから取り出し、スプーンなどで全体をよくかき混ぜて、冷ませば出来上がり。	30秒+ レンジ加熱 1分	いちごやオレンジなど他の果物でもお楽しみください。
キャロット ドレッシング	ニンジン 100g ぬるま湯 50mL オリーブ油 大さじ3杯 レモン汁 大さじ3杯 鰹節、干し椎茸 各2g 塩 小さじ1 黒こしょう 少々	①ニンジンとうす切りしておきます。 ②干し椎茸、鰹節をミルサーに20秒かけて粉末にします。 ③②にニンジン、塩、お湯を加えてさらに20秒かけます。 ④③に残りの材料を入れて、10秒作動させます。 ⑤保存ビンに開けて冷蔵しておきます。	合計で 60秒	ドレッシングに入れる材料はオイル、ピネガー (お酢)、スパイス、ハーブ類、野菜などの組み合わせで色々な味の変化が楽しめます。

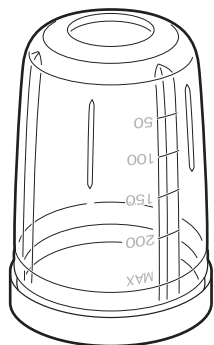
9 部品のご案内・アフターサービス

部品のご案内

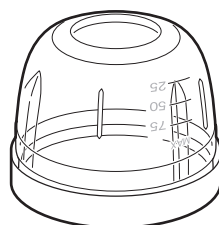
サイレントミルサーの各パーツ類は別売部品として、お買い求めいただけます。



スイッチカバー
品番：IFM-S10-COV



大容器
品番：IFM-Y10-H



小容器
品番：IFM-Y10-P



カッターユニット式
品番：IFM-20C



カッター用パッキン
品番：IFM-7C-PACK2

※部品価格は当社ホームページでご確認いただけます。34ページのQRコードからご参照ください。

カッターユニット式と大容器、小容器は消耗品です。ご使用の経過とともに機能が劣化してきた際には、34ページの部品ご購入窓口からお買い求めください。

修理・部品のご購入について

故障時は使用を中止して電源プラグをコンセントから抜き、下記の修理センターにお申し付けください。
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 愛知県北名古屋市長石 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。

www.i-cg.jp/support/parts/
(部品のご案内はこちら)



製品の仕様

型 番 号	IFM-S30G
電 源	AC100V (50/60Hz)
消費電力	210W
回 転 数	2万回転/分 (無負荷)
容 器 容 積 (定格有効容量)	大容器：260cc、小容器：75cc
定格時間	連続使用3分以内
外形寸法	幅11.4×高さ27.4 (cm)
本体質量	約1.75kg (大容器セット時)
コード長さ	約1.6m