

Iwatani

## 「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S IFM-FR15	店名・住所・電話
ご購入年月日	年 月 日	販売店
保証期間	ご購入日より1年間	
お名前	様	
お客様 ご住所	〒  電話 ( )	

## 【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障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。

## 岩谷産業株式会社 カートリッジガス本部

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

お客様相談室：フリーダイヤル 0120-182-328

受付：月曜～金曜9:00～17:15(祝日、弊社休業日を除く)

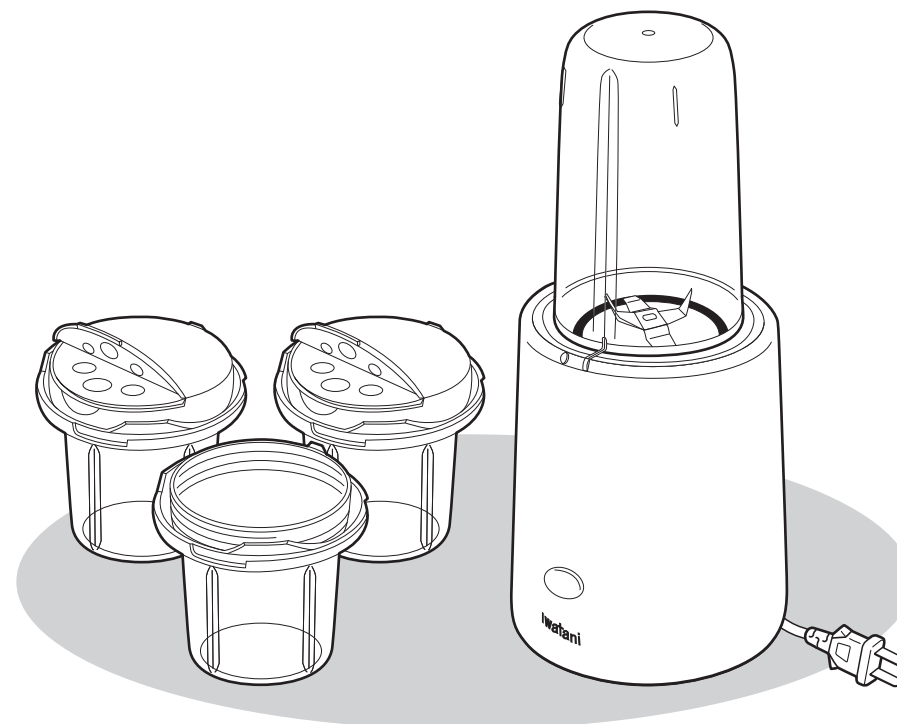
携帯電話、PHSからはつながりません。

Iwatani

## 「フレッシュミルサーS」取扱説明書

品番：IFM-FR15

連続使用時間：1分以内



このたびは「フレッシュミルサーS」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 フレッシュミルサーSとは

## 目次

①フレッシュミルサーS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大容器・操作方法	9
②用途別の使い方	10~12
③小容器・操作方法	13
④用途別の使い方	14~15
⑤モーターが動かなくなった場合の対処方法	16
⑥お手入れと後片付け	17
⑦アフターサービス	18
⑧加工例	
ジュースづくり	19
ペーストづくり	20
スープづくり	21
その他	22~23
粉末づくり	24
⑨部品のご案内・仕様	25~26
●保証書	

### ①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。刃(やいば)のついていないステンレス製の粉碎カッターを毎分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をダシ汁といっしょに入れてペーストやスープを作るといった液体の加工もできます。

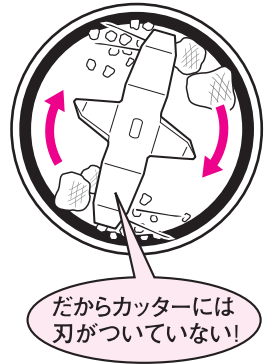
ミルサーは食品専用です。食品以外(ドライアイス等)の粉碎にはご使用になれません。

### ②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、スープなども、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。

プロペラで叩いて砕く



食品を粉末に

フレッシュミルサーS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碎(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





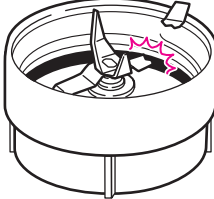




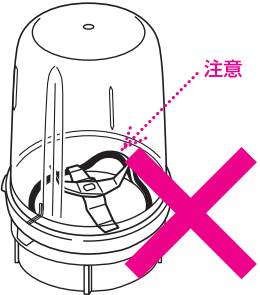

ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。取扱説明書は、お読みになられた後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

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。

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


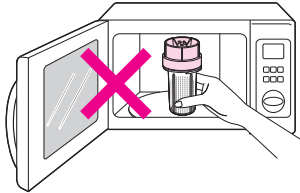
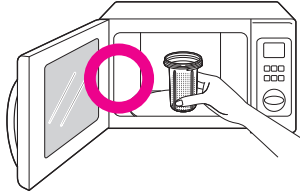

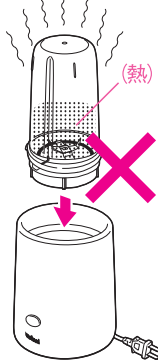

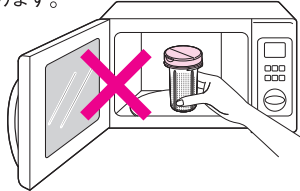
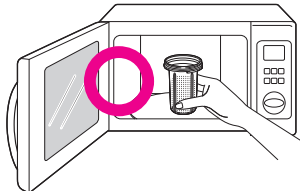

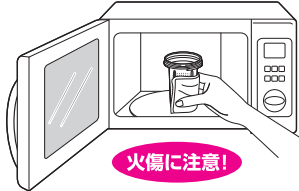
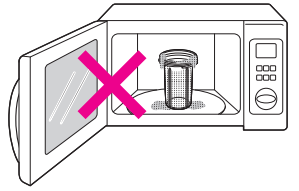
絵表示の例		○記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容(左図の場合は「分解禁止」)が描かれています。
		●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容(左図の場合は「電源プラグをコンセントから抜いてください」)が描かれています。

<b>警告</b>			
	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たりしないでください。けがをする恐れがあります。

<b>警告</b>			
	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みルサーをお使いになる場合には、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。
	 <b>注意</b>		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。

◆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>容器に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>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>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レンジ加熱にかけてください。</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>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> 

**注意**

	<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>容器はオープンレンジ・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>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>		<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> 






# 4 使い方

## ① 大容器・操作方法

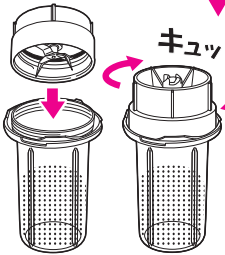
はじめてご使用になる前には、大容器とカッターユニットを台所用中性洗剤を使って洗ってください。

**1**




ミルサーする材料を大容器の中に入れます。

**2**



キョッ!  
大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ので注意してください。

**3**



大容器をひっくり返して、本体にセットできるようにセットします。大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。

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と合うようにセット。

カチッ

**4**

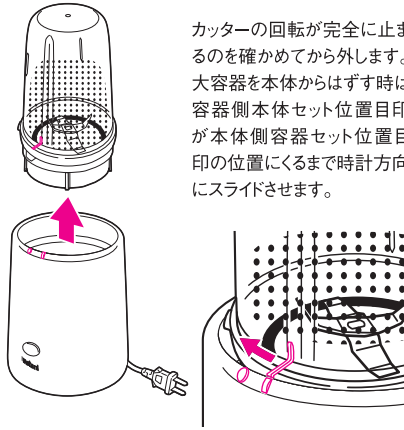


電源プラグをコンセントに差し込み、手で容器を押さえてスイッチボタンを押して作動させます。スイッチボタンから手をはなすと自動的に止まります。

●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。

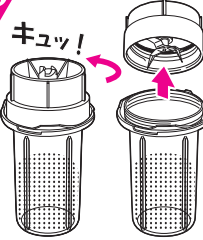
離す(停止)  
押す(作動)

**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。大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**



キョッ!  
大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。

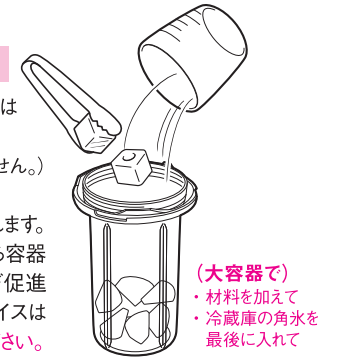
## ② 用途別の使い方

### 1) ジュースづくり<大容器をお使いください>

#### ●材料の準備

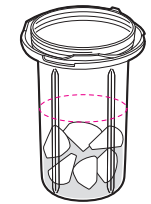
野菜や果物を水分といっしょにミルサーにかけるとジュースができます。水分には牛乳やドリンクヨーグルト・水などの液体をお好みでご使用ください。  
(水分を加えないで野菜や果物だけをミルサーにかけてもジュースを作ることはできません。)

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を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。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。



#### ●作動させる～時間

材料の入った容器にカッター(パッキング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、スイッチ部をおさえて作動させたままの状態でも両手に持って、少し振りながら行ないますと攪拌が促進されます。

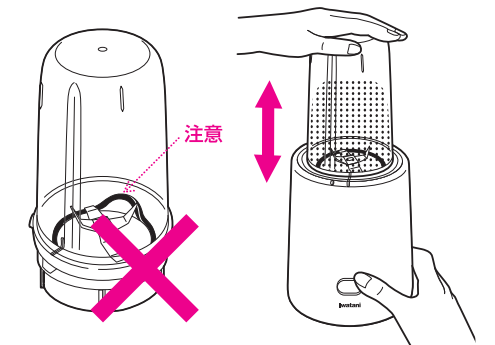
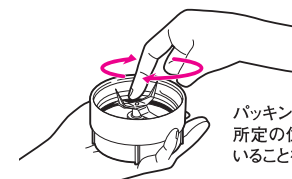
#### ●続けて使う場合

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) ペーストづくり

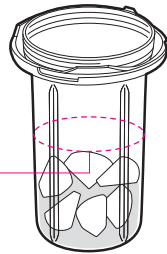
### ●材料の準備

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(バックギ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、スイッチ部をおさえ作動させたままの状態で両手に持って、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。

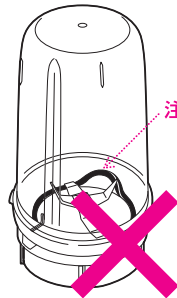
例) 30秒→30秒→30秒

○ × ←合計時間は1分以内

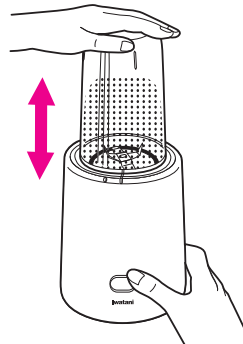
※1分を超えてさらに使いたい場合には、カッターユニットを水でよく冷やしてから使うか、もしくは約30分くらい休ませてからご使用ください。



バックギンを指先でなぞるようにして所定の位置にバックギンがはまっていることを確認します。



バックギ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) 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、10～11ページをご参照ください。

**1**

10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う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(ダシ汁、牛乳など)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!

**2**

電源プラグをコンセントに差し込み、手で容器を押さえ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)

**3**

容器を逆さまにして、カッターを回して取り外します。

カッターをはずす!

**4**

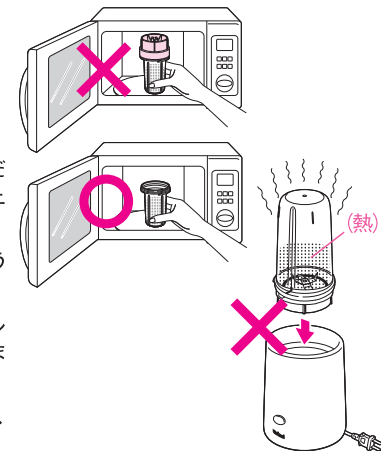
電子レンジ加熱であたためてください。

※下記の注意事項を必ず守ってご使用ください。

## ●注意事項(レンジ加熱使用時)

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。)

- △ 容器にカッターユニットを取り付けたままの状態では、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。
- △ 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。





③小容器・操作方法 はじめてご使用になる前には、大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。

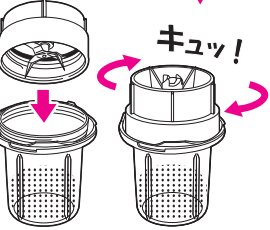
**1**



ミルサーする材料を小容器の中に入れます。

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

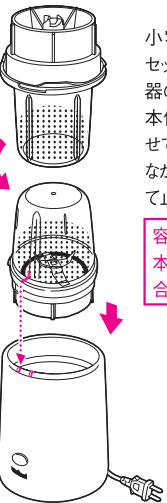
**2**



**キュッ!**

小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**




小容器をひっくり返して、本体にセットできるようにセットします。小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。

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と合うようにセット。

**カチッ**

**4**

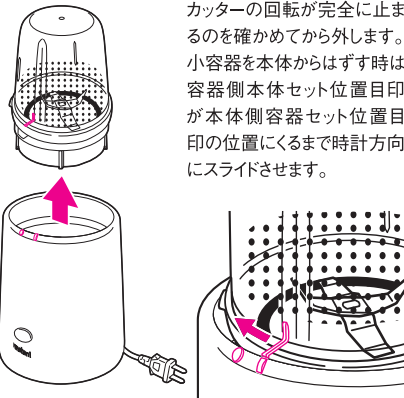


電源プラグをコンセントに差し込み、手で容器を押さえてスイッチボタンを押して作動させます。スイッチボタンから手をはなすと自動的に止まります。

●**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。

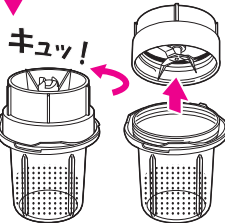
離す(停止)  
押す(作動)

**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。小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**



**キュッ!**

小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。

④用途別の使い方

粉末づくり

●材料の準備

粉末に加工する場合、材料は乾燥した状態のものを使います。乾燥が十分であればあるほど粉末はさらさらのパウダー状になります。材料に湿気が含まれていると、粉末にならなかつたり故障の原因となつたりしますのでご注意ください。

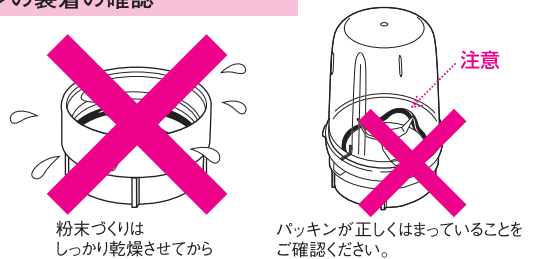
[注意の必要な食材]

- 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。



●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

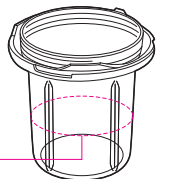
ミル容器に材料を入れますが、その際、ミル容器やカッターに水滴が残っていたり濡れていると、粉末がきれいに出来上がりません。また、カッターのパッキンが所定の位置にきちんとはまっているかどうかご確認ください。パッキンがきちんとはまっていないと、カッターによってパッキンが破損してしまう場合があります。



●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、安全装置がはたらく場合があります。

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。



★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。

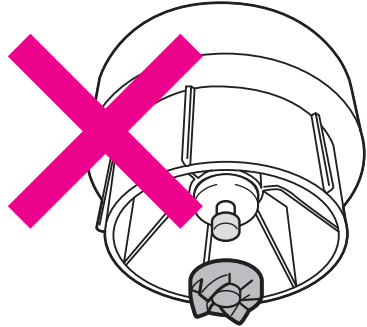
■軽くて乾燥のすすんだ材料の場合。

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。大切にしてください。

※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。(25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。



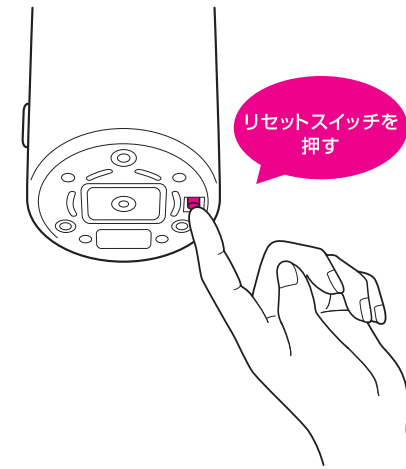
5 モーターが動かなくなった場合の対処方法(安全装置のご説明)

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。

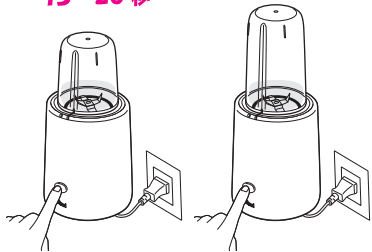
安全装置の作動原因	処置
分量が多すぎる	分量を減らす
カッターに引っかかるような皮やスジ・繊維質が材料に含まれている	原因となっている皮やスジ・繊維質を取り除く
極端に粘り気の強い食品が入っている	ミルサーでは加工できませんので、ご使用中に中止してください
食材のサイズが大きい	小さく切る

## 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、すぎ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。



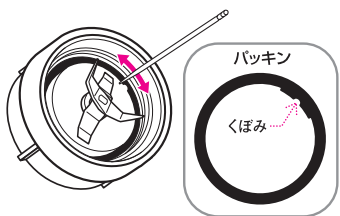
本体の水洗いは、絶対にしないでください。故障の原因となります。

カッターユニット・大容器・小容器・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。

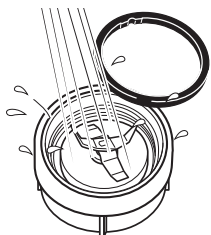
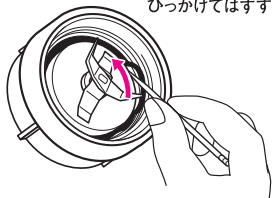
### カッターユニットのパッキンの分解掃除

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。

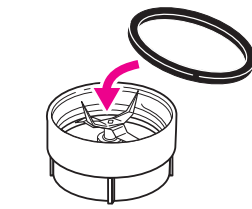
①くぼみに爪楊枝の先を差し込む。



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。



#### 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、ご安心のうえご利用ください。

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。

## 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
大容器・小容器が動かない	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)

※その他の症状の処置方法もホームページの「お客様サポート」に掲載しております。

### 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、26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

## ジュースづくり<大容量をお使いください>

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 角水 3個	バナナはうす切りにして、牛乳・角水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 角水 2個	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 小さじ1 水 100mL 角水 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は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 50mL 角水 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 角水 2個	みかんは皮をむき、小房ごとに分けて大容量に入れます。角水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。
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 冷蔵庫の角水 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に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。できがったら、カッターとりはずして、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。

## ペーストづくり

材料名	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)	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。 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) ③ミルサーの回転音が空回りになったら、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	容器は大容量を使用します。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。茹で汁が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。	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	容器は大容量を使用します。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。	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	容器は大容量を使用します。ごはん(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。	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 (くると豆腐)	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、再びカッターを装着してミルサーに20秒かけます。	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。

## 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	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。 ②容器に①を入れ牛乳・コンソメ顆粒を加えてカッターを装着し、ミルサーに40秒かけます。 ③カッターをとりはずして、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。	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	①小松菜は3cm程度の長さに切って、熱湯にくぐらせます。 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。 ③カッターを取り付けて、ミルサーに約40秒かけます。 ④カッターをとりはずして、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。	40秒+ レンジ加熱 1分30秒	葉野菜の場合は熱湯に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。
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	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を装着し、ミルサーに40秒かけます。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。 ②カッターをとりはずして、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、しっかりと混ぜて出来上がり。	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。

## その他〈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
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。
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ニンジンを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、ビネガー(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。



## 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個 塩 小さじ1/2 酢 大さじ2 サラダ油 180mL ねりかし 少々 砂糖 少々	容器は大容量を使用します。 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	容器は小容量を使用します。 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	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	容器は大容量を使用します。 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	容器は小容量を使用します。 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。
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	容器は小容量を使用します。 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を取り付けます。 ②①をミルサーに30秒かける。 ③カッター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。

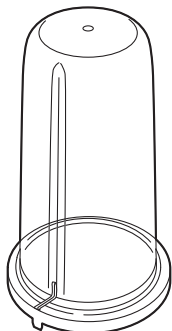
## 粉末づくり&lt;小容量をお使いください&gt;

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ます。	30~40秒	<ul style="list-style-type: none"> <li>味噌汁の中にダシ代わりに入れる</li> <li>煮物にダシ代わりに入れる</li> <li>お好み焼きやたこ焼き</li> <li>あえものあえ衣に混ぜる</li> <li>練り物の隠し味に使う</li> <li>炊き込みごはんのダシに使う</li> <li>雑炊やおかゆに混ぜる</li> <li>天ぷらの衣に混ぜる</li> <li>おひたしのひたしダシに使う</li> </ul>
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ます。	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。	3~5秒	<ul style="list-style-type: none"> <li>あたたかいご飯にふりかける</li> <li>お茶づけにふりかける</li> <li>チーズトーストのトッピング</li> <li>おにぎりに混ぜる</li> </ul>
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
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
	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"> <li>ヨーグルトやアイスクリームにかける</li> <li>湯や水に溶いて飲む</li> </ul>

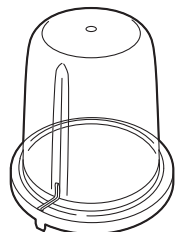
## 9 部品のご案内・仕様

### 部品のご案内

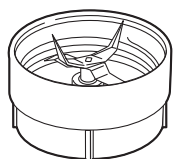
ミルサーの各パーツ類は別売部品として、お買い求めいただけます。



大容器  
品番:IFM-YL-FR15  
希望小売価格 1,000円(税抜)



小容器  
品番:IFM-YS-FR15  
希望小売価格 800円(税抜)



フレッシュミルサー用  
カッターユニット一色  
品番:IFM-FRC  
希望小売価格 2,000円(税抜)



カッター用パッキン  
品番:IFM-6C-PACK  
希望小売価格 200円(税抜)



ふりふりキャップ  
品番:IFM-F-CAP  
希望小売価格 500円(税抜)

※部品価格は予告なく変更する場合がありますので、あらかじめご了承ください。

ミルサーカッター一式と大容器、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、26ページの部品ご購入窓口からお買い求めください。

### 修理点検・部品ご購入の窓口

下記の窓口で、点検・修理や部品の購入のお申し込みをお電話にて承ります。なお、この製品は「出張修理」は行っていません。



故障のときは、使用をやめて差込プラグを抜き、下記の修理センターにお申しつけください。



ご自分での修理はしないでください。たいへん危険です。

修理点検の窓口  
イワタニ修理センター

TEL.0568-23-2270 (受付:月~金 9:00~12:00、13:00~17:00)  
(祝日、弊社休業日を除く)  
〒481-0002 愛知県北名古屋市片場大石62

#### ●補修用性能部品について

1. この製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後、6年間です。
2. 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。  
別売部品はイワタニサービスセンターもしくはお買い求めの販売店でお求めください。

部品ご購入の窓口  
イワタニサービスセンター

TEL.048-812-8361 (受付:月~金 9:00~17:00)  
(祝日、弊社休業日を除く)  
〒339-0073 埼玉県さいたま市岩槻区上野6-3-1

#### ●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。  
※その他の症状の処置方法もホームページの「お客様サポート」に掲載しております。

### 製品の仕様

型番号	IFM-FR15
電源	AC100V (50/60Hz)
消費電力	170W
回転数	2万回転/分(無負荷)
容器容積 (定格有効容量)	大容器:260mL、小容器:75mL
定格時間	連続使用1分以内
外形寸法	幅9.4×奥行11.6×高さ26.4 (cm)
本体質量	約1kg (大容器セット時)
コード長さ	約1.6m