

無印良品・「ミル&ミキサー」保証書

持込修理

形 名	IFM-6GR		
お 客 様	ふりがな お名前	様	
	〒		
ご住所			
取扱販売店名・住所・電話番号			
保証 期間	お買い上げ日	本体は1年間 (ただし消耗部品は除く)	
	年 月 日より		

- 本書は記載内容の範囲で無料修理をさせていただきますことをお約束するものです。
- 保証期間中に故障が発生した場合は、お買いあげの販売店に修理をご依頼の上、本書をご提示ください。
お買いあげ年月日・販売店名など記入もれがあると無効です。
記入のない場合は、お買いあげの販売店にお申し出ください。
- ご転居・ご贈答品などでお買いあげの販売店に修理をご依頼できない場合は、取扱説明書21ページに記載しておりますお客様ご相談窓口にお問い合わせください。
- 本書は再発行いたしません。たいせつに保管してください。

<無料修理規定>

- 1 取扱説明書・本体注意ラベルなどの注意書にしたがった正常な使用状態で、保証期間内に故障した場合にはお買いあげの販売店が無料修理いたします。
- 2 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
(イ) 本書のご提示がない場合。
(ロ) 本書のお買いあげ年月日・お客様名・販売店名の記入がない場合、または字句を書き換えられた場合。
(ハ) 使用上の誤り、または不当な修理や改造による故障・損傷。
(ニ) お買いあげ後に落とされた場合などによる故障・損傷。
(ホ) 火災・公害・異常電圧および地震・雷・風水害その他天災地変など、外部に原因がある故障・損傷。
(ヘ) 一般家庭用以外(例えば業務用)に使用された場合の故障・損傷。
- 3 本書は日本国内においてのみ有効です。

株式会社

良品計画

〒170-8424 東京都豊島区東池袋4-26-3
お客様でんわ 03-3989-5200 FAX 03-3985-7272販売元
株式会社

良品計画

〒170-8424 東京都豊島区東池袋4-26-3
お客様でんわ 03-3989-5200
FAX 03-3985-7272

製造元

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
お客様サービス係 TEL.03-5405-5971

無印良品

ミル&ミキサー

形名

IFM-6GR

取扱説明書

この度はお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

ご使用にあたっては、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。

なお、お読みになった後はこの取扱説明書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。

もくじ

ページ

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

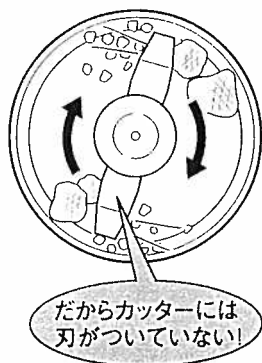
1 「ミル&ミキサー」とは

①「ミル&ミキサー」の機能

「ミル&ミキサー」は、乾燥食品を粉末状に加工する食品ミルです。ステンレス製の粉砕プロペラを毎分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ができます。

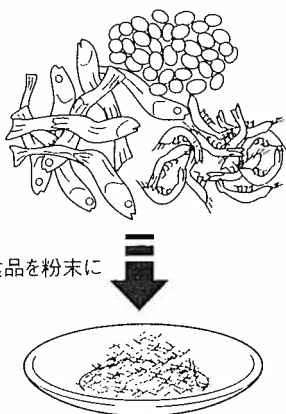
プロペラで叩いて砕く



②「ミル&ミキサー」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&ミキサー」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&ミキサー」で出来ないこと

「ミル&ミキサー」は、「ミキサー」や「ジューサー」「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
- ・冷凍食品の粉砕
- ・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：塊の鰹節、スライスされていない塊の干椎茸など）
- ・非常に繊維質の強い食品の粉砕（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、物的損害のみ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



分解禁止

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。



水かけ禁止

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。



禁止

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。



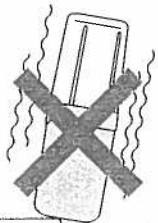
運転中にふたを開けたり、容器の中へスプーン・はし等の調理材料以外のものを入れたりしないでください。けがをする恐れがあります。



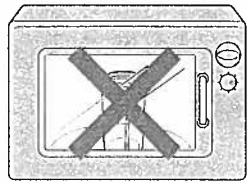
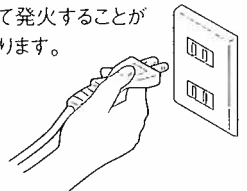
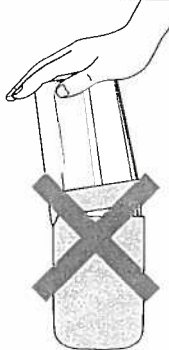
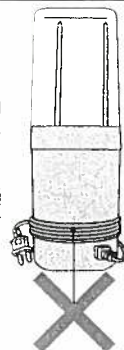
⚠警告

	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、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。
	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、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。 		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しは絶対しないでください。モーターやカッター部が傷み、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。 		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部がいたみ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。 

※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 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、スイッチカバー全体を押すと、作動します。

スイッチカバー側スイッチ部

本体側スイッチ部と合わせてセットします。

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としめます。

規定線

容器の有効容量を示します。この線より多く材料を入れないでください。

パッキン

カッター

カッター側ジョイント(底部)

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。

本体スイッチ部位置表示目印

プロペラ

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に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

リセットスイッチ 説明シール

●容器は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。

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
カッター側ジョイントと本体側ジョイントがうまく
み合っていない状態です。どちらかのジョイントを
指で動かし装着しなおしてください。

●これらの付属品が、セットされています。

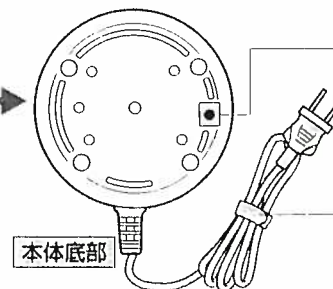


容器用フタキャップ

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。

この製品には、モーターの焼付故障を防ぐ安全装置がついています。

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



リセットスイッチ

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

電源コード

本体底部

4 使い方

①操作方法

1



加工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。

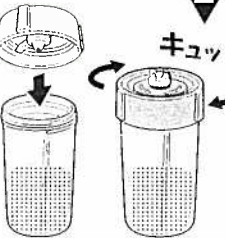
4



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事があります。

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1分を超えないようにしてください。

3



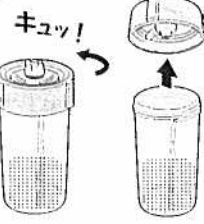
容器を逆さまにして、本体にセットできるようにします。セットする時は、3ヶ所の合わせ突起と合わせみぞを確かめて、本体側にぴったり合うように、はめ込みます。容器とカッターが、本体にきちんとはまっていないとスイッチが作動しません。それでも無理にスイッチカバーを押すと、安全装置がはたらいたり故障の原因になったりしますので、ご注意ください。

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、加工された材料を取り出します。

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



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&ミキサー」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&ミキサー」にかけてください。



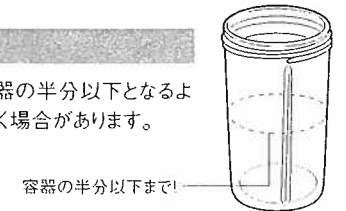
●容器とカッターの乾燥、パッキンの装着、の確認

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16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	容器の約1/3	5～10秒
煮干や昆布の細かなパウダー	容器の約1/5	約30秒
炒った大豆をきな粉にする	容器の約1/5	約40秒
玄米を粉末にする	容器の約1/5	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、約30分、休ませてからご使用ください。

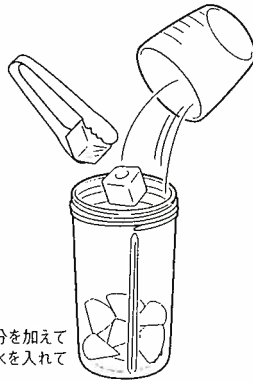
2) ジュースづくり

●材料の準備

野菜や果物を水分といっしょに「ミル&ミキサー」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&ミキサー」にかけてもジュースを作ることできません。)

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れたら、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。

・水分を加えて
・冷蔵庫の角氷を入れて

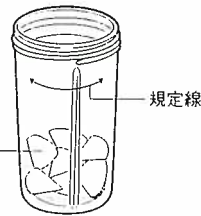


●材料を容器に入れる～分量の目安

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まり振らず、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

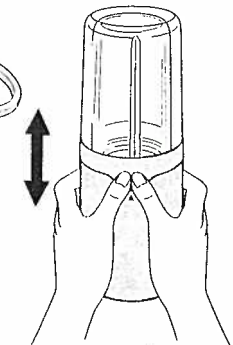
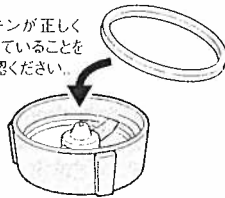
一回作動させて、すぐにまた続けて使う場合、その合計時間が1分を超えないようにしてください。

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、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

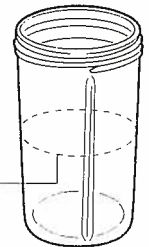
加熱調理済みの材料にダシ汁などの水分を加えて「ミル&ミキサー」にかけると、ペーストが作れます。ペーストにする材料は必ず加熱調理して、そのまま食べられるように軟らかくなっているものをご使用ください。材料は野菜・魚・肉、と種類を問わずペーストにすることができますが、野菜の特に堅い皮や芯の部分、魚の骨(小骨を含む)・イカやタコの皮、肉のスジ、などはペーストにすることはできません。水分には煮汁、ダシ汁(材料の種類によって、洋風・和風・中華風など)、牛乳などをご利用ください。

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まり振らず、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

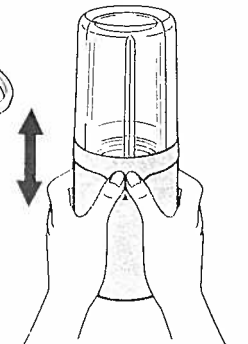
一回作動させて、すぐにまた続けて使う場合、その合計時間が1分を超えないようにしてください。

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、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。

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)

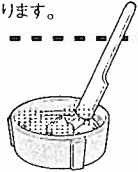
③注意事項

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。

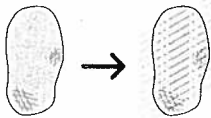
プロペラに材料がはさまって、回転が停止してしまった時には。

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や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。

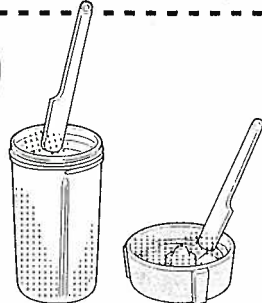


大きい物はスライス状に切ってから容器に入れ、再スタートします。

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

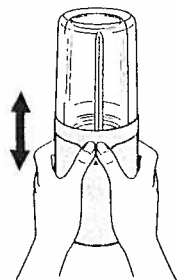


容器の内側や、プロペラの回りに付着している材料をへらやスプーン等を使って取り除き、中央に集めてから再スタートします。

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

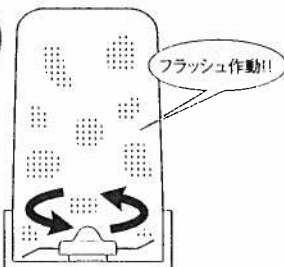


スイッチカバーを両手で押えながら、スイッチの入っている状態で手に持ち、上下に何回か軽く振るようしてください。

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



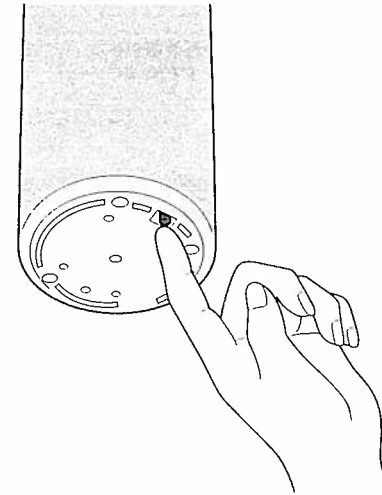
一度スイッチを止めて、断続的に作動させると、きめ細かい状態に仕上がります。

この製品には、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	この製品では加工できませんので、ご使用を中止してください

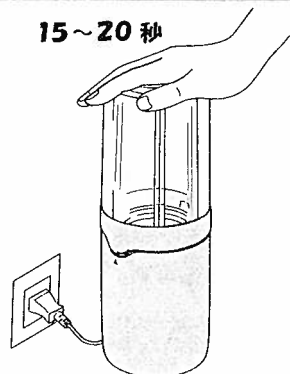
6 お手入れと後片付け

①お手入れ方法

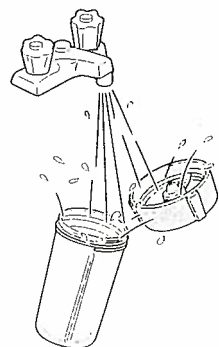
◆お手入れ方法

容器・カッター

15～20 秒



容器に水と中性洗剤を入れて、15～20秒ほど作動させて、すきま部分の汚れを洗浄します。



そのあとあらためて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。

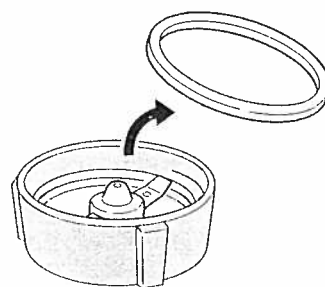
本体



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。

◆ご注意

カッター

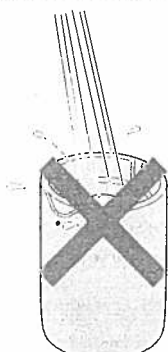


カッター部についているパッキンは、衛生上の配慮から取り外せるようになっています。パッキンを取り外して洗った後はカッター部にきちんと装着してから、容器とともにご使用ください。パッキンがきちんと装着されていない状態で容器にねじ込むと、容器の内部物がもれ出たり、パッキンがカッターにあたって破損したりしますので、くれぐれもご注意ください。



カッターは食器乾燥機を使用しないでください。

本体



本体の水洗いは、絶対にしてしないでください。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・感電の原因になります。



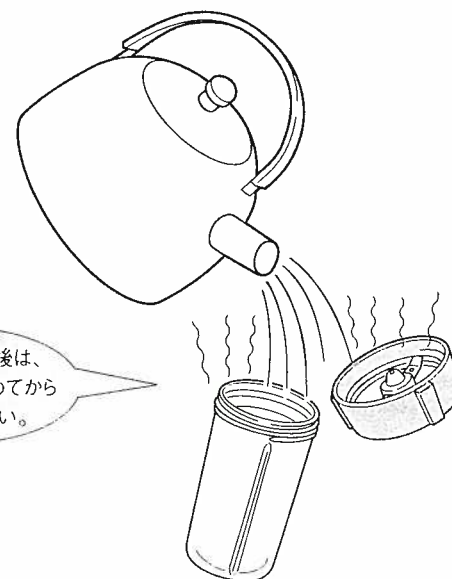
②熱湯洗浄

この製品のカッターと容器は熱湯をかけることができます。衛生的にお使いいただけ、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カッターと容器に丸ごと熱湯をかけます。

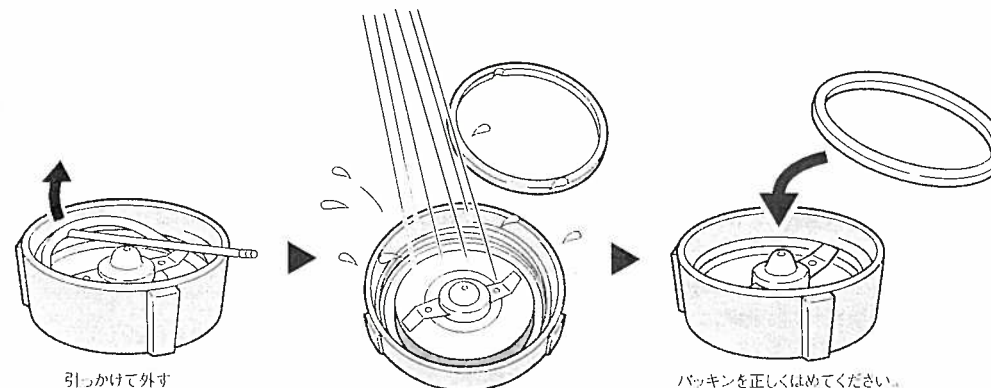
③油污れなど汚れがひどい場合は再度、洗剤で洗います。



熱湯をかけた後は、必ず十分に冷めてからご使用ください。

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、よく洗ってから熱湯洗浄して、その後じっくりと空気にさらして乾燥させてください。



引っかけて外す

カッターの凹みとパッキンを洗う

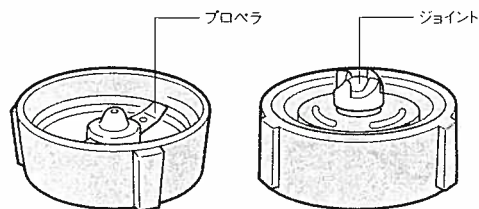
パッキンを正しくはめてください。

パッキンの取り外し、戻し、目撃者の③
パッキンの掃除にご参照ください。

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
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
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

※この製品の修理・補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

修理点検について

上記の点検をしてもなお、「ミル&ミキサー」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、スベ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、指でバキバキ折れるような状態にしてから「ミル&ミキサー」にかける。	30～40秒	- 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 - あえもののあえ衣に混ぜる - 練り物の隠し味に使う - 炊き込みごはんのダシに使う - 雑炊やおかゆに混ぜる - 天ぷらの衣に混ぜる - おひたしのひたしダシに使う
いりこ		同上 (かなり小さなものは頭・腹はとらなくてもよい)	20～30秒	
ダシ昆布		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&ミキサー」にかける。	40～50秒	
さらさらのパウダー				
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	適宜
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。		

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	- 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	濃さのお好みで時間は調整ください
ざらめ糖	パウダージュガー	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かし、約5分間、煮沸消毒し、よく乾燥させてから「ミル&ミキサー」にかけます。	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	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&ミキサー」にかけます。	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&ミキサー」にかけます。	30～40秒	・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	・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 ※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&ミキサー」にかけないようにしてください。	30～50秒	・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
		あらかじめ玄米を炒って火を通しておく。	40～50秒	・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
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				
柿の葉	粗挽きにする	柿の葉は若葉の時に集め、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。これを盆ざるに広げ、3～4回裏返ししながら陰干ししてよく乾燥させてから「ミル&ミキサー」にかけます。	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&ミキサー」にかけます。	30～40秒	バセリなどの葉野菜・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	ニンジンとりんごはうす切りにして、材料全てを容器に入れ「ミル&ミキサー」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&ミキサー」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よいでしょう。
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&ミキサー」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&ミキサー」にかけ出来上がり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&ミキサー」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&ミキサー」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&ミキサー」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&ミキサー」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&ミキサー」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&ミキサー」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&ミキサー」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&ミキサー」にかけ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)、それをそのまま容器に入れ、少量のひたしダシの汁を加えてから「ミル&ミキサー」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&ミキサー」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、シュウマイなど、あらゆる惣菜が、加熱調理済みであれば、ペーストにできます。	30〜40秒	

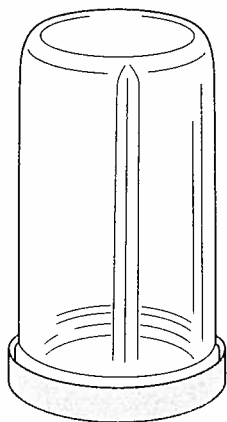
その他

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。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&ミキサー」にかけます。 ②サラダ油を1/3加え、再度「ミル&ミキサー」にかけます。 ③サラダ油を1/3加え、再度「ミル&ミキサー」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&ミキサー」にかけます。「ミル&ミキサー」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	きざみバ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 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&ミキサー」にかけ、「ミル&ミキサー」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	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&ミキサー」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	きざみバセリと一緒に入ればグリーンパン粉になります。

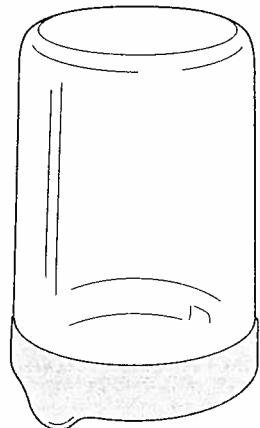
MEMO

9 部品のご案内・仕様

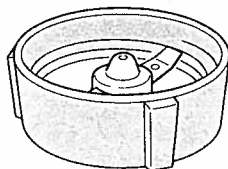
この製品の部品のご紹介



容器
品番：IFM-YL-G



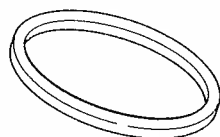
スイッチカバー
品番：IFM-YL-COV-6R



カッター式
品番：IFM-6C



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

※この製品のスペア部品の保有期間は製造打ち切り後6年です。

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)

販売元

株式会社

良品計画

〒170-8424 東京都豊島区東池袋4-26-3
お客様センター 03-3989-5200
FAX 03-3985-7272

●仕様

型 番 号	IFM-6GR
電 源	AC100V (50/60Hz)
消費電力	200W
定格時間	連続使用1分以内