

## 【ミルククリーマー全般】

Q.上手く泡立ちません。何が原因ですか？

A.上手く泡立たない場合、下記の事が挙げられます。

**原因1**：低脂肪乳や高脂肪乳の加工乳を使用している。

→一般的に市販されている「牛乳（成分無調整のもの）」をご使用ください。

**原因2**：牛乳の温度が適温ではない。

→適正温度は下記になります。

**アイスの場合**：1～5℃

**ホットの場合**：40～60℃

（ラテシェイカーはホットの状態でも泡立てないでください。

泡立てた後、耐熱容器に移し替えて電子レンジで加熱してください。）

## ポイント

**アイスの場合**は、ご使用前に牛乳をチルド室等の低温室で冷やす、または別容器に移して氷を入れて急冷する方法等がございます。

**ホットの場合**は、電子レンジで温めてからご使用ください。

加熱目安時間 (牛乳100mlの場合)	
500W	50～60秒
600W	40～50秒
700W	30～40秒

その他の原因：各製品について次の項目をご確認下さい。

## ＜クリーマーゼット・クリーマーキュート共通＞

- ・シャフトがブレている。  
→シャフトの芯が曲がり、ブレていると上手く泡立ちません。  
その際はシャフトパーツのお取り替えをお願い致します。
- ・乾電池の残量が少ない。  
→新しい乾電池2本とのお取り替えをお願い致します。  
この時、種類の違う乾電池、新しい乾電池と古い乾電池の併用等はしないでください。正常に動作しない場合や故障に繋がる恐れがございます。

## ＜クリーマーゼット＞

- ・牛乳を入れる容器が適していない。  
→下図の様な形状の容器をご使用ください。

**3. 牛乳を入れる容器を用意する**

○牛乳を電子レンジで温めて使用しますので形状は取手付きのもので電子レンジ対応の容器をご使用ください。  
■牛乳を泡立てやすい容器 ■

ポット型  
400ml以上



縦長型  
400ml以上  
入るカップなど



○使用する容器の容量は400ml以上入る背の高い容器をご使用ください。  
○容器の形は寸胴の容器や丸みがあって口がすぼまっている形状がおすすめです。

※下記のようなすり鉢型や口が大きく開いている容器、容量が少ないカップは泡立てる際、牛乳がはねたり、こぼれたりする可能性がありますのでご注意ください。



すり鉢形状



テーパ形状



容量が少ない容器

## ＜ラテシェイカー＞

- ・シェイクの仕方が弱い。  
→中の牛乳が踊るように大きくしっかりと強くシェイクしてください。