

ミルククリーマー

## 【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°C**

**ホットの場合：40~60°C**

(ラテシェイカーはホットの状態で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。

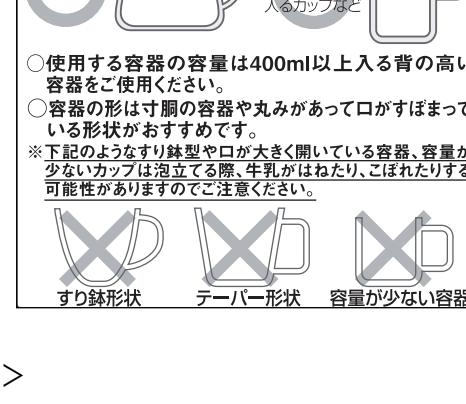
・充電池（ニッケル水素電池）を使用している。

→充電池（ニッケル水素電池）は、使用できません。アルカリ乾電池の電圧は1.5Vありますが、充電池（ニッケル水素充電池）は1.2Vと電圧が低い為、回転が遅くなったり、攪拌シャフトがブレて牛乳が泡立ちにくい場合がございます。必ずアルカリ乾電池をご使用いただきますよう、お願ひします。

### 〈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。



### 〈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。