

# Melitta®

## Melitta Latte Cup メリタ ラテカップ

Special  
Recipe  
おいしいレシピ



Instruction  
Manual  
取扱説明書



輸入・発売元 **メリタジャパン株式会社**

本社 〒136-0071 東京都江東区亀戸 2-26-10

# Cappuccino カプチーノ



Basic Menu

# Caffe Latte カフェラテ



Basic Menu

## 作り方

1. ガラス本体のメモリ60mlまで牛乳を入れます。
2. 裏面の泡立ちミルクの作り方によって、牛乳を泡立てます。\*
3. エスプレッソコーヒー、または濃い目のコーヒー100mlをふちから注ぎます。
4. お好みでシナモンパウダーを上につりかけ、シナモンスティックをさします。

※電子レンジ加熱の時間が異なります。牛乳を40~50℃に温めてください。

**Q.** カフェラテ、カプチーノ、どちらもエスプレッソコーヒーに泡立てたミルクがのっているけど違いは何？

**A.** お店のレシピによって違いますが、一般的にカフェラテは「ミルクが多くてマイルド泡が少なめ、もしくは泡がないもの」。カプチーノは「ミルクは少なめでコーヒーの味が濃い、泡が多い」ものが多いです。

## 作り方

1. ガラス本体の **Milk** のメモリまで牛乳を入れます。
2. 裏面の泡立ちミルクの作り方によって、牛乳を約15秒程泡立てます。  
※ 泡立てすぎないでください。  
目安：牛乳がガラス本体のメモリ150mlあたりまできたら泡立てをとめます。
3. エスプレッソコーヒー、または濃い目のコーヒー100mlをふちからゆっくり注ぎます。

# Moo ムー

## 作り方

1. ガラス本体のメモリ100mlまで牛乳を入れます。
2. お好みのフレーバーシロップを15ml入れてから、裏面の泡立ちミルクの作り方によって牛乳を泡立てます。
3. 氷を入れて出来上がり。

Arranged Menu



# Green Tea au Lait

グリーンティーオレ

## 作り方

1. ガラス本体のメモリ100mlまで牛乳を入れます。
2. ホットの場合、電子レンジで温めてから抹茶を2gと砂糖6gを入れます。\*
3. 裏面の泡立ちミルクの作り方によって牛乳を泡立てます。お好みの器に注いで出来上がり。

※牛乳を40~50℃に温めてください。

Arranged Menu



# Iced Flavor Latte

アイスフレーバーラテ

## 作り方

1. ガラス本体に少量の牛乳を入れます。
2. 裏面の泡立ちミルクの作り方によって牛乳を泡立てます。
3. 別のグラスにお好みのフレーバーシロップ15mlと牛乳50mlをよく混ぜて注ぎます。
4. 3のグラスに氷を入れ、アイスコーヒーをグラスのふちからゆっくり注ぎます。
5. 4に2の泡立てたミルクをのせて出来上がり。



# Iced Caffe Mocha

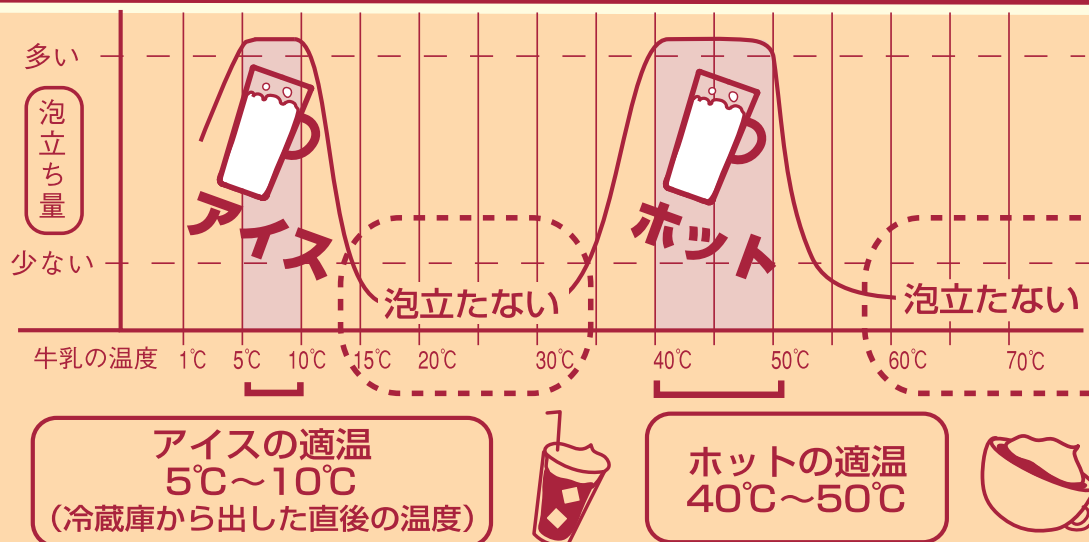
アイスカフェモカ

## 作り方

1. ガラス本体の **Milk** のメモリまで牛乳を入れます。
2. 裏面の泡立ちミルクの作り方によって牛乳を泡立てます。
3. クラッシュアイスを入れます。
4. チョコレートシロップとエスプレッソコーヒー、または濃い目のコーヒー60mlをよく混ぜます。
5. 4をガラスのふちからゆっくり注ぎます。
6. お好みで上からチョコレートシロップをかけます。



## Q 牛乳が上手く泡立ちません。なぜですか？



**A** ご使用になる牛乳や、温度によって泡立つ量に違いがあります。アイスでご使用の場合、冷蔵庫から出した直後の牛乳（約5~10°C）、ホットの場合、電子レンジで左記の加熱ワット数目安時間を参考に温めた牛乳（約40~50°C）が適温です。適温でお作りになりませんと泡立つ量が非常に少ないか、まったく泡立たないことがあります。その際は、適温になるまで電子レンジで加熱するか氷などでしばらく冷やしてからお作りください。加熱しすぎると吹きこぼれる恐れがありますのでご注意ください。また一度加熱したり泡立てた牛乳は、牛乳の成分の関係で泡立たないことがあります。

## Q どんな牛乳を使えばいいのですか？

**A** 乳脂肪分3.5%以上の牛乳をご使用ください。脂肪分が少ないと泡立ちにくくなります。



## Q 牛乳が適温になっているか、わかりません。

**A** キッチン用の温度計で確認することをお勧めします。



## Q 底に残った牛乳は使えないのですか？

**A** 脂肪分の関係で、泡になるのは60~70%です。残りはミルク等にご使用ください。



## Q 電子レンジの設定はどうすればいいのですか？

**A** 時間設定モードでご使用ください。温度設定モードを使用した場合牛乳の量が少ないため加熱し過ぎになり吹き上がる場合があります。

## お取り扱い上のご注意

- ▲フタ・ハンドルセットは必ず取り外し、ガラス本体のみで電子レンジ加熱してください。
- ▲オープン・直火は使用できません。(電子レンジ以外の加熱器具は使用しないでください。)
- ▲ガラスは割れるものです。洗浄やご使用時はていねいにお取り扱いください。
  - ヒビ、欠け、強いスリ傷の入ったものは、思わぬ時に破損する原因になりますので、使用しないでください。
  - ガラス器の内面を、金属スプーンなどで強くたたいたり強くこすったりしないでください。破損の原因になります。
  - 水など固い材料を混ぜて攪拌しますと、ガラスを傷つけ破損の原因になります。
  - お子様のご使用になる際は取扱い上の注意をご指導ください。
  - 破損した際のお取扱いは、ケガをしないように十分ご注意ください。
  - 破棄する際は、燃えないゴミの分類でお出してください。
- ▲モーターハンドルを分解したり、落したり、強い衝撃を与えたりしないでください。接触不良の原因になります。
- ▲モーターハンドルは防水ではありません。内部に水を入れたり、濡らしたりしないようご注意ください。洗浄する場合は、攪拌シャフトのみを取り外し、水洗いしてください。
- ▲ご使用後はハンドルセットを逆さにしないでください。牛乳が流れ込む可能性があり、故障の原因となります。
  - 攪拌シャフトが回転している状態で人に近付かないでください。髪の毛が絡まったり、ケガをする恐れがあります。お取扱いは十分ご注意ください。
  - 攪拌シャフトが回転しない時は乾電池を交換してください。
  - 攪拌シャフトは、モーターハンドルにしっかり押しこんでください。押しこみが甘いと、使用中にシャフトが外れたり、大きく揺れてうまく回転しないことがあります。
  - 攪拌シャフトの取り付け、取り外しの際は、曲がらないように気を付けてください。ブレの原因になります。
  - 牛乳の液面付近で回転させると、液が飛び散ってしまいます。牛乳の中に攪拌シャフトを完全に浸した状態でスイッチを押してください。



## 電子レンジのご使用について

- ▲ガラス製品でお湯を沸かす際、ごく稀にお湯が激しく沸騰し、吹き出すことがあります(突沸現象)。
  - 外側の水滴は拭き取ってから電子レンジに入れてください。
  - 空ダキは破損の原因になります。
  - ご使用の際は、お手持ちの電子レンジの取扱説明書をお読みください。
  - 電子レンジ加熱後は熱くなりますので、素手で持たないでください。持ち運びの際は、ハンドルを持ってください。また、ビニール製のテーブルクロスなど、熱に弱いものの上には置かないでください。
- ▲電子レンジ庫内の高さ15cm以下のものは使用できません。
- ▲電子レンジの加熱ワット数は600W以下で使用していただくことをお勧めします。時間設定モードで加熱し、温度設定モードや重量センサーモードによる加熱は、おやめください。温める牛乳の量が少量のため、加熱し過ぎとなり、稀に激しく吹き上がり火傷することがあります。ご注意ください。

## お手入れの方法

- ▲洗浄する場合は、やわらかいスポンジに中性洗剤を使用してください。やわらかいスポンジでも、右図のようにガラスに傷をつけるものは、思わぬときに破損する原因になります。使用しないでください。
- ▲クレンザーなどの研磨剤入り洗剤はガラスに傷をつけ思わぬときに破損する原因となります。使用しないでください。
- 汚れのひどいときは、「家庭用漂白剤」を薄めてご使用ください。その際「家庭用漂白剤」の取扱注意書きを必ずお守りください。漂白後は十分に水洗いを行ってください。
- ▲モーターハンドルは水洗いできません。故障の原因になりますので絶対に洗わないでください。汚れが付いた場合は、乾いた布で拭き取るか、よく水気を絞った布で拭いた後、乾いた布で拭いてください。
- 攪拌シャフトは、水洗い可能です。洗浄後は十分に水気を拭き取ってからご使用ください。



## 泡立ちミルクの作り方

### 1 ミルクを注ぐ

ガラス本体の **Milk** メモリ線 (約80ml) まで牛乳を入れます。



アイスの場合

### 2 電子レンジで温める

ホットの場合、電子レンジで40～50℃に温めます。

※電子レンジは、時間設定モードで右記の目安時間を参考に加熱してください。電子レンジの機種によって加熱時間が異なります。

▲フタ・ハンドルセットは必ず取り外し、ガラス本体のみで電子レンジ加熱してください。

▲電子レンジでは温度設定モードや重量センサーモードによる加熱はおやめください。

★お風呂の湯くらいの温かさが目安。熱いと感したら、泡立ちにくいので少しおいて・・・

加熱ワット数	目安時間
500W	30～40秒
600W	25～30秒



冷蔵庫から出した直後(5℃～10℃)を使用。

### 3 泡立てる

ガラス本体にフタをし、ハンドルセットを取り付け、スイッチを押します。約20～40秒ハンドルセットを上下させながらミルクを泡立てます。

詳しくは、泡立て方のコツをご覧ください。



## 泡立て方のコツ

### 最初10秒

ガラス本体にフタをしハンドルセットを取り付けます。最初10秒くらい牛乳の中に攪拌シャフトを完全に浸した状態でスイッチを押します。



★出来上がった泡の層を下から持ち上げるようにゆっくりと下させるのがよく泡立つコツです!

### その後20～40秒

泡立ち始めたら、ガラス本体を少し傾けハンドルセットを上下させ20～40秒間程回転させます。



### 最後30～60秒

スイッチをはなし、ハンドルセットを取り外し、30～60秒間放置し泡をなじませます。



★泡についている水分が沈み、しっかりした泡の出来上がり!

### 4 飲む

#### “ コーヒーを注ぐ ”



ガラス本体に用意しておいたお飲み物を注いでお召上がりください。

★きれいなグラデーションの層ができます!

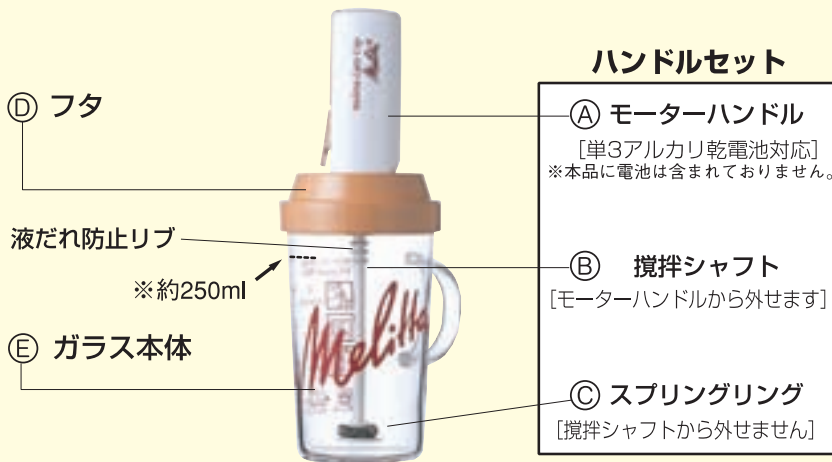
#### “ 泡をのせる ”



泡をスプーンですくう用意しておいたお好みの飲物にのせてお召上がりください。

★泡をなじませずに飲物の上にのせると、消えやすいので気をつけて。

# 各部品の名称と仕様



## ハンドルセット

- ① **モーターハンドル**  
[単3アルカリ乾電池対応]  
※本品に電池は含まれておりません。
- ② **攪拌シャフト**  
[モーターハンドルから外せます]
- ③ **スプリングリング**  
[攪拌シャフトから外せません]

	素材	耐熱温度	電子レンジの使用	清掃方法	原産国	部品の取寄せ
①	ABS樹脂製	70℃	不可	水洗い不可	中国製	可
②	ポリプロピレン製	120℃	不可	水洗い可	中国製	可
③	SUS304ステンレス製		不可	水洗い可	中国製	(一緒に一つの部品です)
④	ポリプロピレン製	120℃	不可	水洗い可	中国製	可
⑤	耐熱ガラス製	耐熱温度差120℃	可	水洗い可	日本製	可

\*1: 「電子レンジのご使用について」をよくお読みください。

\*2: 「お手入れの方法」をよくお読みください。

\*3: 部品の交換・価格につきましてはメリタジャパンお客様相談センターフリーダイヤル0120-33-0212までご連絡ください。

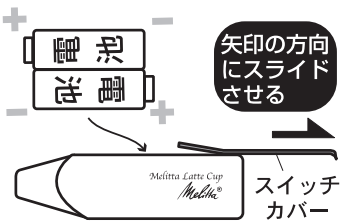
プラスチック製部品は厚生労働省衛生法の試験に適合した樹脂を使用しております。

## ハンドルセットのご使用方法

### 1 電池をセットする

スイッチカバーをスライドさせ、**単3型アルカリ乾電池2本**を右図のように＋の向きを正しくセットしてください。

※本品に電池は含まれておりません。  
※種類の違う電池を一緒にセットしないでください。



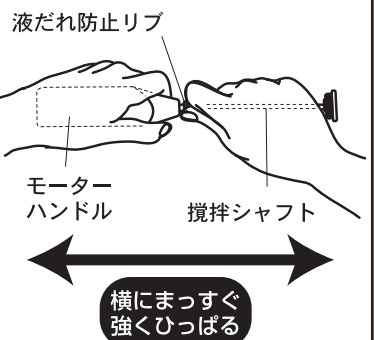
### 2 ハンドルセットを準備する

取り付ける際は、攪拌シャフトの液だれ防止リップをつまみ、**しっかり止まるところまでモーターハンドルに押しこんでください。**

取り外す際は、液だれ防止リップをつまみ、右図のように横にまっすぐ強くひっぱってください。

※取り付け、取り外しの際は、曲がらないようにしてください。曲がるとプレの原因になります。

※水洗いする時は必ず攪拌シャフトを取り外してください。



### 3 スイッチをONにする

スイッチは、矢印方向に押すと回転し、はなすと止まります。

