



この度はメリタアイスコーヒーメーカーをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。ご使用前に、この「取扱説明書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。また、お読みになった後は大切に保管してください。

Melitta Iced Coffee Maker

メリタ アイスコーヒーメーカー



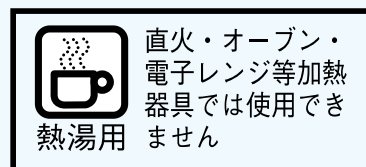
Special
Recipe

おいしいレシピ

Instruction
Manual

取扱説明書

4杯用(400ml)
MJ-0501/W



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
TEL 03-5836-2702

メリタジャパンお客様相談センター ☎ 0120-33-0212

<http://www.melitta.co.jp>

® = Reg. tm. of a company of the Melitta Group © 2005 Melitta Japan Limited

お手入れの方法

⚠ 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の原因となりますので使用しないでください。



⚠ 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。右上図のようにガラスに傷をつけるものは、思わぬときに破損の原因となりますので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。
- ガラスをスプーンや金具の露出した洗浄用具で強くぶつけたりしないでください。傷がつき破損の原因となります。
- 力をいれて縁を持ちひねり洗いをすると、破損して思わぬケガをすることがあるのでご注意ください。

アイスコーヒーの作り方

- 4杯分(約400ml) ※気温や場所、初めの氷の状態などにより出来上りのコーヒーの量に差が生じます。



1. アイスホッパーに氷を入れます。

アイスホッパーの上部に入っている線まで水(約200g)を入れてください。アイスホッパー内に氷を入れすぎると上に分水盤が置けず、閉まりませんのでご注意ください。



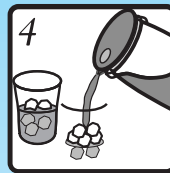
2. フィルターにペーパー1x2サイズをセットし、アイスコーヒー用の粉をメジャースプーンですりきり4杯入れます。



3. グラスポットに、下からアイスホッパー、分水盤、フィルターの順にセットし、約250mlの熱いお湯を注いでコーヒーを抽出します。
※分水盤は中央が丸くくぼんだ面を上にしてください。
※抽出最中にぐらつかないように、しっかりセットしてください。

● コーヒー抽出のポイント

抽出前に円を描くようにお湯を注ぎコーヒー粉全体を湿らせます。約20~30秒程度でコーヒー粉がふくらみ、おいしさとアロマが充分に抽出される準備が出来ます。準備が出来たら、フィルターのふちまでお湯を一気にムラなく注ぎます。



4. フィルター、分水盤、アイスホッパーをはずし、グラスポットにフタをして、氷を入れたグラスに注げば出来上がりです。

※アイスホッパーに残った氷のしずくがたれますので流し台の上ではずしてください。

※フタをして冷蔵庫で保存しておけば、2~3日間はおいしく飲めます。

各部品の名称と仕様



※約400ml → 4

部品名	素材	耐熱温度	原産国	部品の販売
① フィルター (SF-KU1x2)	PP	120℃	中国	可
② 分水盤	AS	90℃	中国	可
③ アイスホッパー	AS	90℃	中国	可
④ グラスポット	耐熱ガラス	耐熱温度差120℃	日本	可
⑤ メジャースプーン	PP	80℃	日本	可
⑥ フタ	PP	120℃	日本	可

※全ての部品は水洗いできます。
※全ての部品は、食器洗浄機では洗えません。グラスポットにつきましては、お手入れの方法をよくお読みください。
※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。

お取り扱い上の注意

注意事項を守らないと火傷やケガの危険があります。安全に長くお使いいただくために必ずお守りください。

- ⚠ 注意 直火、電子レンジ、オーブン等で加熱しないでください。破損や火傷の原因となります。
- ⚠ 注意 持ち運ぶ際にはフタを持たないでください。フタの部分を持ちますと、ガラスが抜け落ちます。持ち運ぶ際は、必ずガラス本体を持ってください。

- ご使用の前にガラスの縁や注ぎ口にヒビ、カケ等がないかご確認ください。(洗浄時のケガ防止のため)
- ガラスにヒビ、カケ、強いスリ傷の入ったものは、思わぬときに破損することがありますので、使用しないでください。
- ガラスは割れやすいものです。洗浄やご使用時はていねいにお取り扱いください。
- 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。
- 熱い飲み物などを入れる際は、倒れると危険なので、流し台等安全な場所でお取り扱いください。
- 熱い飲み物を入れた後は、安全のため、冷めてからフタをし、持ち運んでください。
- 飲み物を注ぐときは、フタ上部の○印にガラスの注ぎ口を合わせ、フタに手をそえてください。
- 飲み物を注ぐときはフタに手をそえてください。
- フタは完全密閉式ではないので、横にすると飲み物がもれます。
- 飲み物を入れて冷凍しないでください。凍ると体積が増え、破損の原因となります。
- お子様のご使用になる際は、取り扱い注意内容をご指導ください。
- 破損した際のお取り扱いには、ケガをしないように十分ご注意ください。
- 廃棄する際は、燃えないゴミの分類でお出しください。



Iced Latte

アイス ラテ

●材料/1人分

アイスコーヒー(濃いめ)100ml/牛乳70ml
シロップ15ml

●作り方

- 1.少量の牛乳で泡立ちミルクを作る。
- 2.残りの牛乳とシロップをよく混ぜ合わせてグラスに入れる。
- 3.2のグラスに氷を入れて、アイスコーヒーを氷から下に伝うように、静かに注ぎ入れる。
- 4.1の泡立ちミルクをのせて出来上がり。



Café au Lait à la Gélee

カフェオレ with ゼリー

●材料/2人分

(カフェオレ)アイスコーヒー100ml/
牛乳100ml/ココナッツフレーバー大さじ1
(ゼリー)コーヒー300ml/粉ゼラチン5g+水大さじ2/
グラニュー糖大さじ2

●作り方

- 1.水にゼラチンをふり入れてふやかす。
カフェオレの材料を合わせて冷やしておく。
- 2.ゼリーを作る。コーヒーを濃いめに淹れてグラニュー糖を加え、よく混ぜて溶かし、容器に流し入れる。
冷蔵庫で冷やし固める。
- 3.グラスに2のゼリーを角切りにして入れ、冷やしておいたカフェオレを注ぎ入れる。

Coffee Shake

コーヒーシェイク

●材料/2人分

アイスコーヒー(濃いめ)100ml/氷4~5ヶ/
バニラアイス240ml

●作り方

- 1.ミキサーやフードプロセッサーにアイスコーヒーとバニラアイス、氷を入れてよく混ぜ合わせる。
- 2.用意したグラスに注ぎ入れる。



Coffee Pudding

コーヒープリン

●材料/4人分

A (アイスコーヒー200ml/牛乳200ml/
グラニュー糖大さじ4) カルーアミルク大さじ1/
粉ゼラチン5g+水大さじ2/生クリーム大さじ4/
砂糖小さじ2/フルーツまたはコーヒー豆 適宜

●作り方

- 1.水に粉ゼラチンをふり入れてふやかす。鍋にAを入れて中火にかけ、ひと煮立ちしたら火からおろし、ゼラチンを加えて溶かす。
- 2.1にカルーアミルクを加えて器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- 3.生クリームに砂糖を入れ泡立たせる。
- 4.2に泡立てたクリームをのせ、その上にフルーツまたはコーヒー豆を飾る。

アイスコーヒー用の豆の選び方

アイスコーヒー用の豆は深煎りの苦味とコクの強いものをご使用いただくとおいしく召し上がれます。

Point

挽き方は細挽きがおすすすめです。



フルシティ・ロースト



フレンチ・ロースト



イタリアン・ロースト

※焙煎してから2週間以内の豆をお使いいただくのがおすすすめです。

家庭用品品質表示法による表示

品名: 耐熱ガラス製器具

使用区分: 熱湯用

耐熱温度差: 120℃

取り扱い上の注意

- 火にかけないでください。
- 洗う時は、研磨剤入りたわし、金属たわしやクレンザーなどを使用しないでください。
- 使用区分以外には使用しないでください。

メリタジャパン株式会社

〒136-0071 東京都江東区亀戸2-26-10 TEL 03-5836-2702