

取扱説明書

モーターハンドル部 保証書付

お買いあげ誠にありがとうございます。


正しくご使用していただくため、ご使用の前にこの取扱説明書を必ずお読みください。また、本書は保証書が付属しておりますのでお読みになりましたら、大切に保管してください。

CREAMER

Z

クリーマー・ゼット

お取扱い上の注意

- ⚠ お子様に使用させないでください。また、幼児のそばで使用したり、幼児の手の届く所に置かないでください。
- ⚠ モーターハンドルをテーブルから床に落とす等の強い衝撃が加わった場合、故障の原因となりますのでご注意ください。
- ⚠ 回転中の攪拌シャフトにはお手を触れないでください。
- ⚠ 攪拌シャフトはモーターハンドルから取り外さないでください。無理にひっぱったり、曲げたりしますと軸ぶれの原因になります。
- モーターハンドルを分解しないでください。故障の原因になります。
- ご使用後ハンドルセットを逆さに置く場合はスプリングリングについた牛乳をよく拭き取ってください。牛乳がモーターハンドルに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。お取扱いに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。
- 連続して1分間以上回転させないでください。故障の原因になります。

お手入れの方法

- ⚠ 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、濡らしたりしないでください。故障の原因となります。洗浄する場合はモーターハンドルを避け、攪拌シャフトのみを洗ってください。
- モーターハンドルに汚れが付いた場合は、乾いた布でふき取るか、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。
- 下図のような取扱いをされますと、モーター部・通電接触部に液体が浸入し、動作不良・故障の原因となります。



牛乳や水分がついたまま逆さにする。

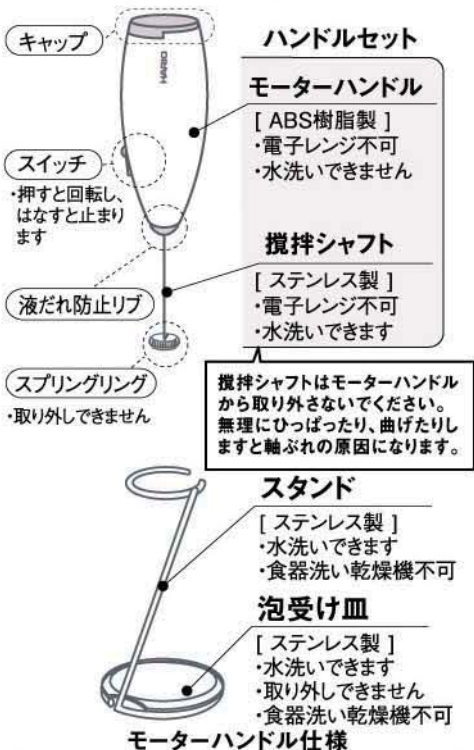


水につける。

牛乳を温める際の注意

- ⚠ 牛乳を加熱する際は必ず電子レンジ対応の容器を使用して加熱してください。
- 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。
- 空だきはしないでください。
- ご使用の際は、お手持ちの電子レンジの取扱説明書をよくお読みください。
- 電子レンジ加熱後は熱くなりますので、持ち運びの際は、なべつかみなどを使って器全体や取っ手を持ってください。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。台に置く際は必ずなべしきなどをご使用ください。

■材質のご案内■



モーターハンドル仕様

電 源	単3アルカリ乾電池 2本使用 ※本製品に電池は含まれておりません
定格時間	標準連続使用时间 30秒 連続使用可能時間 60秒 保証期間1年間 (※通常の使用方法を守った場合) ■モーターについて■ 使用しているモーターには寿命があります。説明書表記通りの正しい使い方をされても、モーターが回らなくなりましたら寿命です。(30秒間連続で使用し、約1500回)

●部品のお取扱いは弊社フリーダイヤル/0120-39-8208にお問い合わせください。

●製品についてのお問い合わせ先●

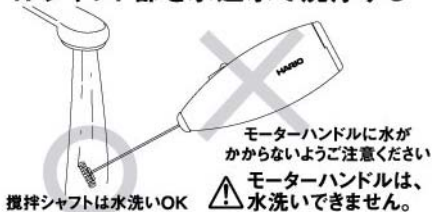
HARIO株式会社

〒103-0006東京都中央区日本橋富沢町9-3

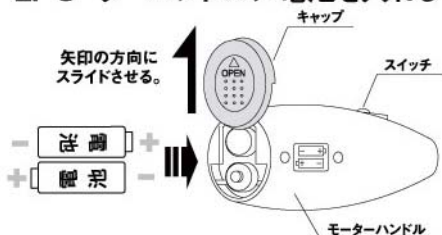
フリーダイヤル:0120-39-8208 <http://www.hario.com/>

ご使用の前に・・

1. シャフト部を水道水で洗浄する



2. モーターハンドルに電池を入れる



キャップをOPENの方向にスライドさせ取り外してください。
単3アルカリ乾電池2本を上図のように、+-の向きを正しくセットしてください。

※本製品に電池は含まれておりません。

※種類の違う電池と一緒にセットしないでください。

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 ■



○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。

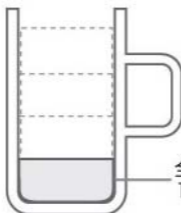
※下記のようなすり鉢型や口が大きく開いている容器、容量が少ないカップは泡立てる際、牛乳がはねたり、こぼれたりする可能性がありますのでご注意ください。



泡立ちミルクの作りかた

STEP 1. 容器に牛乳を入れる

- 容器全体の1/4の量の牛乳を容器に入れてください



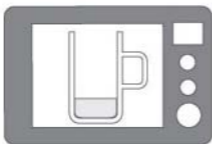
容器の容量を計量カップや量り等を使用し計測してください。



牛乳の量が多すぎたり、少なすぎたりすると上手に泡立てが出来ない場合があります。

STEP 2. 電子レンジで温める

- 電子レンジで40℃～60℃に温めます。



牛乳を入れた容器のみで電子レンジ加熱してください。

加熱目安時間 (牛乳100mlの場合)

500W	50～60秒
600W	40～50秒
700W	30～40秒

アイスでお召し上がりになる場合は電子レンジで温めず、1℃～5℃に冷やした牛乳を泡立ててください。

- 上記の目安時間を参考に加熱してください。牛乳の容量、容器の種類、電子レンジの機種、牛乳を温める前の温度により加熱時間が異なる場合がありますので調整して加熱してください。
- キッチン用の温度計で確認することをおすすめいたします。適温でない場合、泡立ちにくいことがあります。

STEP ③. 傾けて泡立てる

- 電子レンジから容器を取り出したら、下図のように容器を少し傾けます。



- 牛乳の液面から半分ほど攪拌シャフトのコイルが出るように、ハンドルセットを入れます(下図参照)。この状態のままスイッチを押しつつけてください。30秒程泡立てます。

液面の奥側で泡立てるのがポイントです



半分ほどコイルが出た状態で泡立てます。

- ⚠攪拌シャフトが容器に当たらないようご注意ください。容器の種類(ガラス等)によって、キズがつくと破損の恐れがあります。

- ⚠背の低い容器など、容器の種類により牛乳がはねる場合がありますのでご注意ください。

- 泡立て終わったら30~60秒くらい放置して泡をなじませると、泡がしっかりします。

STEP ④. トッピングする

- 泡をスプーンですくい用意しておいたお好みの飲み物にのせてお召し上がりください。



※牛乳はすべてが泡にならず、多少残ります。

「泡立ちミルクの作りかた」のコツとご注意

牛乳

牛乳は市販されている一般的なもので構いません。「低脂肪乳」や「高脂肪乳(4.0%以上)」の牛乳は、泡立ち方が異なる場合があります。

温度

よく泡立つ適温は、 $40^{\circ}\text{C}\sim 60^{\circ}\text{C}$

[ホット用の場合、 $40^{\circ}\text{C}\sim 60^{\circ}\text{C}$ (電子レンジで温める)
アイス用の場合、 $1^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ (氷水などで冷やす)]

ホット

牛乳の容量、容器の種類、電子レンジの機種、牛乳を温める前の温度により加熱時間が異なります。加熱後、容器外側を触り、「熱い!」と感じたら少し冷ましてください。

アイス

冷蔵庫内の温度によって異なりますが、冷蔵庫から取り出した牛乳の温度は 10°C 前後なので泡立ちにくいことがあります。適温にするには、氷水で5分以上冷やすか、冷凍庫で10分～15分冷やす方法があります。

- キッチン用の温度計で確認することをおすすめいたします。適温で無い場合、泡立ちにくいことがあります。
- ホットとアイスでは泡立ち具合が多少異なります。ホットの方がよく泡立ちます。アイス用で泡立てた泡はホット用で泡立てた泡に比べると泡を維持する時間が短くなります。
- 生クリームは泡立てられません。牛乳専用です。氷などの固いもの、卵などの粘性の高い食品の攪拌はできません。

泡立ちミルクの上に絵を描いてみよう!

泡立ちミルクをトッピングした後は上に絵を描いておうちカフェを楽しもう!



濃い目のコーヒー※で竹串などを使って絵を描いてみよう。



※濃い目のコーヒー

インスタントコーヒーを少量の湯で溶かすのがおすすめです。インスタントコーヒーとお湯の割合が2対1程度にしてください。コーヒーを付け過ぎないこと。ごく少量で書いた方が仕上がりがきれいです。

切り抜いた型紙の上からココアパウダーをふるってみよう。



出来るだけ泡の近くにお好みの形に切り抜いた型紙を置いてココアパウダーをふるってください。離れた位置からだと形がキレイに出ない場合があります。