

# CREAMER

# Z

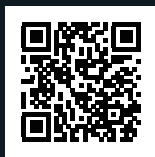
クリーマー・ゼット

## 取扱説明書

モーターハンドル部 保証書付き

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。



HOW TO USE

**HARIO**

# 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て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。



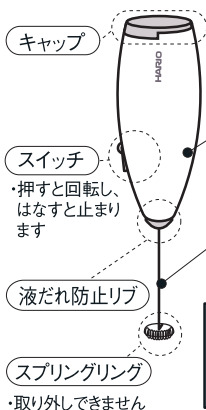
水につける。

## 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。
- 容器の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容器が熱くなりますので、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 ■

● MADE IN CHINA



## ハンドルセット

・電子レンジ不可

## モーターハンドル

[ ABS樹脂 ]

・水洗いできません

## 攪拌シャフト

[ ステンレス ]

・水洗いできます

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。



## スタンド

[ ステンレス ]

・水洗いできます

・食器洗い乾燥機不可

## 泡受け皿

[ ステンレス ]

・水洗いできます

・取り外しできません

・食器洗い乾燥機不可

## 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 ※本製品に乾電池は含まれておりません
定格時間	標準連続使用時間 30秒 連続使用可能時間 60秒 保証期間1年間 (※通常的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)

パーツについて **HARIOパーツ** 検 索

またはフリーダイヤル:0120-39-8208

●製品についてのお問い合わせ先●

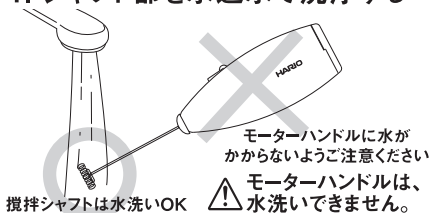
**HARIO株式会社**

〒103-0006東京都中央区日本橋富沢町9-3

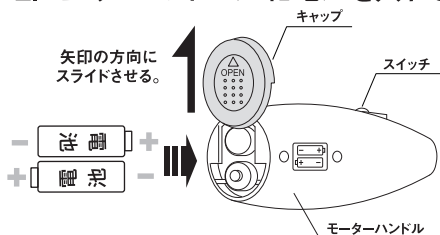
フリーダイヤル:0120-39-8208 <https://hario.com>

# ご使用前に・・

## 1. シャフト部を水道水で洗淨する



## 2. モーターハンドルに乾電池を入れる



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。

※本製品に乾電池は含まれておりません。

※種類の違う乾電池を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。

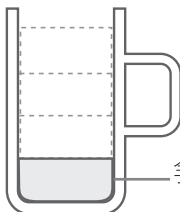
※下記のようなすり鉢型や口が大きく開いている容器、容量が少ないカップは泡立てる際、牛乳がはねたり、こぼれたりする可能性がありますのでご注意ください。



# 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



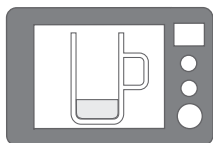
容器の容量を計量カップや量り等を使用し計測してください。



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。

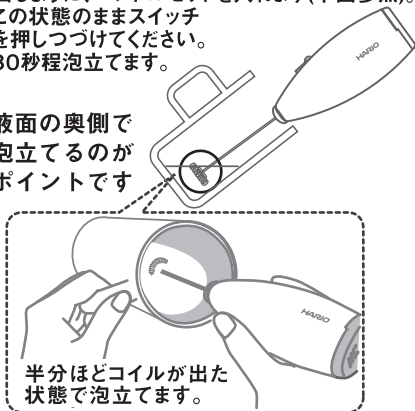
### STEP 3. 傾けて泡立てる

- 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搅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。「加工乳」や「乳飲料」は適していません。

### 温度

よく泡立つ適温は、40℃～60℃

[ホット用の場合、40℃～60℃(電子レンジで温める)]  
[アイス用の場合、1℃～5℃(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℃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。離れた位置からだすと形がキレイに出ない場合があります。

# CREAMER Z

## Instruction Manual

Thank you for purchasing this HARIO product. Please be sure to read this instruction manual thoroughly prior to use. After reading the manual, store it in a safe place for future reference.

**HARIO**



# Precautions for Use

- ⚠️ Do not allow children to use this product. Do not use near children, and store out of reach of children.
- ⚠️ Avoid subjecting the motor handle to strong impacts such as from dropping from the table to the floor, as this may cause the product to malfunction.
- ⚠️ Do not touch the whisking shaft when it is in motion.
- ⚠️ Do not remove the whisking shaft from the motor handle. Forcibly pulling or bending the shaft may cause it to shake.
- Do not disassemble the motor handle. Doing so may cause the product to malfunction.
- When placing the foamer handle upside down after use, wipe the spring ring thoroughly to remove any residual milk. Failure to do so may allow milk to enter the motor handle and may cause the product to malfunction.
- Do not approach people while the whisking shaft is in motion. There is a risk of hair becoming tangled or other injuries. Handle the product with care.
- Ensure that the whisking shaft is not in motion before changing the batteries.
- Do not use the product continuously for one minute or more. Doing so may cause it to malfunction.



# Product Care

- ⚠️ The motor handle is not waterproof. Do not allow water to enter the handle or allow the handle to get wet. Doing so may cause the product to malfunction. When cleaning, avoid the motor handle and wash the whisking shaft only (refer to "Before Using This Product" for more information).
- Remove any dirt on the handle by wiping with a dry cloth, or by wiping with a well-wrung cloth then wiping with a dry cloth.
- The actions shown in the diagram may allow liquid to enter the motor or electrical parts, which may cause the product fail or malfunction.



Turning upside down without removing milk or other liquids



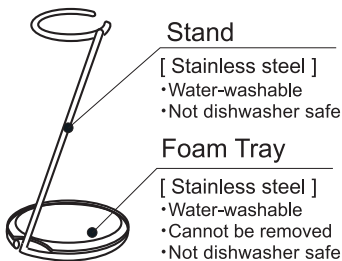
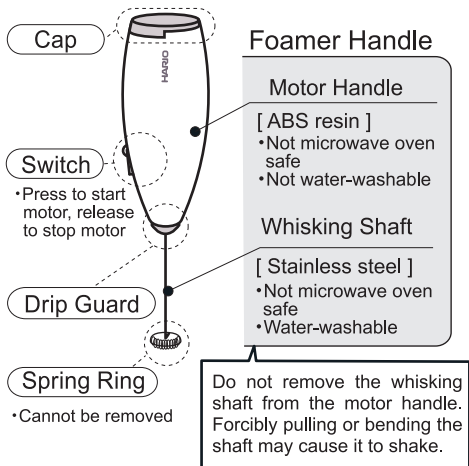
Submerging in water

# Precautions for Heating Milk

- ⚠️ A microwave-safe container must always be used when heating milk in the microwave.
- Wipe off any water droplets from the outside of the container before placing in the microwave.
- Do not heat when empty or with very little inside.
- Consult the instruction manual of your microwave before use.
- The entire container will become hot after heating in a microwave. Use oven gloves to hold the container or handle when carrying. Do not place directly onto items that are not heat resistant such as a vinyl tablecloth. Always place on a pot stand.

# Material Guide

●MADE IN CHINA



## Motor handle specifications

Power	Two AA alkaline batteries * Batteries are not included with the product.
Rated time	Standard continuous use time: 30 seconds Maximum continuous use time: 60 seconds  ■Motor■ The motor used in this product has a limited lifespan. The motor has reached the end of its lifespan when it no longer functions despite being used correctly according to this instruction manual. (after approximately 1,500 uses at 30 seconds of continuous operation per use)

# Hints and Precautions

## Milk

Any widely-available milk can be used. The type of foaming may differ for low fat milk and high fat milk (4% or higher).

This product is not compatible with processed milk and other non-standard milk products.

## Temperature

The optimum temperature for foaming is 40°C to 60°C.

[ Hot drinks: 40°C to 60°C (heat in microwave) ]  
[ Cold drinks: 1°C to 5°C (cool with ice water, etc.) ]

## HOT

The time required may vary depending on the microwave used and the temperature of the milk before heating. Cool slightly if the exterior of the container is uncomfortably hot to the touch after heating.

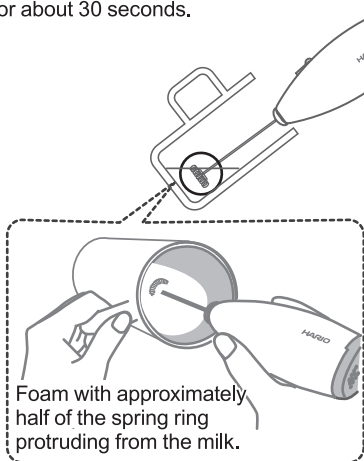
## ICE

Although there is variation depending on the refrigerator temperature, milk taken from the refrigerator is normally approximately 10°C, which is not optimal for foaming. To achieve the correct temperature, chill in ice water for at least 5 minutes or in the freezer for 10 to 15 minutes.

- It is recommended to check the temperature with a kitchen thermometer. Milk may not foam correctly if not at the appropriate temperature.
- There are slight differences between foam for hot and cold drinks. Foam for hot drinks forms more easily, and foam for cold drinks has a shorter retention time than that of hot drinks.
- This product cannot foam fresh cream and is exclusively for use with milk. It also cannot be used to whisk hard objects such as ice or highly-viscous substances such as eggs.

### 3. Tilt and foam

- Submerge approximately half of the spring ring in the milk as shown in the diagram, then foam for about 30 seconds.



⚠ Ensure that the whisking shaft does not come into contact with the container. The whisking shaft may scratch or damage containers made from certain materials.

⚠ Please note that milk may splash if the sides of the container are too low.

- After foaming, leave the milk to stand for 30 to 60 seconds. This allows the foam to settle and set.

### 4. Topping

- Scoop the foam with a spoon and place it on the drink of your choice.

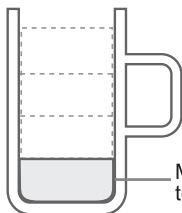


\* Some unfoamed milk will be left over.

# Foaming Milk

## 1. Pour milk into container

- Pour milk into the container until it is about 1/4 full.



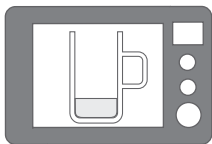
Milk up to 1/4 of total volume



Adding too much or too little milk may prevent foam from forming correctly.

## 2. Heat in the microwave

- Heat the milk to 40°C to 60°C in a microwave.



Only the milk container should be heated in the microwave.

### Approximate Microwave Heating Times

Amount to be heated Approx. 100mL

500W	50 to 60 seconds
600W	40 to 50 seconds
700W	30 to 40 seconds

Do not heat milk for cold drinks. Instead, cool milk to 1°C to 5°C before foaming.

- Approximate heating times are shown in the table on the above. The time required may vary depending on the microwave used and the temperature of the milk before heating. Make adjustments as required.


\* It is recommended to check the temperature with a kitchen thermometer. Milk may not foam correctly if not at the appropriate temperature.

# Before Using This Product

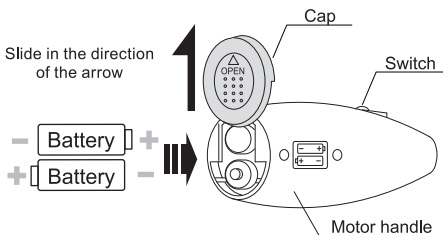
## 1. Wash the shaft with tap water



Ensure that the motor handle does not come into contact with water

 The motor handle cannot be washed with water.

## 2. Insert batteries into the motor handle



Remove the cap by sliding it in the OPEN direction. Insert two AA alkaline batteries in the orientation shown in the diagram.

\* Batteries are not included with the product.

\* Do not mix different types of batteries.

## 3. Get a container for milk

○ A microwave-safe container with a handle should be used to allow milk to be heated in the microwave.

■ Suitable containers for foaming milk ■

### Compatible



○ Use a tall container with a capacity of 400 mL or more.

○ A cylindrical container or a round container with a narrow spout is recommended.

### Incompatible



Create pictures  
on your foamed milk  
with chocolate sauce or  
cocoa powder!



9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,  
Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan

**HARIO CO., LTD.**

<https://global.hario.com>