

3D Latte Maker

AwaTaccino II

TAKARA TOMY A.R.T.S



3D ラテメーカー アワタチーノII
取扱説明書

対象年齢：15才以上

この度は、タカラトミーアーツ「3Dラテメーカー アワタチーノII」をお買い上げいただきまして、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ください。
また、読み終わった後は必ず大切に保管しておいてください。



※ホワイト、レッドの取扱説明書は共通です。
※写真・イラストはイメージです。実際の商品と多少異なる場合があります。あらかじめご了承ください。

※単3形アルカリ乾電池2本使用（電池は別売りです）
REQUIRES 2 LR6 ("AA" SIZE) BATTERIES (NOT INCLUDED)

©T-ARTS 2015年10月発行

注意
必ずお読みください。

- 小部品があります。誤飲・窒息の危険がありますので、3才未満のお子様には絶対に与えないでください。
- 本製品は単3形アルカリ乾電池（2本）を使用します。
- 電池を誤使用すると発熱・破裂・液漏れの恐れがあります。下記に注意してください。
 - ・ 二次電池（充電式電池）は、絶対に使用しないでください。
 - ・ 古い電池と新しい電池、いろいろな種類の電池を混ぜて使わないでください。
 - ・ +（プラス）と-（マイナス）を正しくセットしてください。
 - ・ ご使用後は電池をはずしてください。
 - ・ ショートさせたり、充電、分解、加熱、火の中に入れてたりしないでください。
 - ・ 万一、電池からもれた液が目に入ったときはすぐに大量の水で洗い、医師に相談してください。皮膚や服に付いた時は水で洗ってください。
 - ・ 廃棄するときは、自治体の廃棄物処理の指示に従ってください。
- 思わぬ事故の恐れがありますので、ご使用後は3才未満のお子様の手の届かないところに保管してください。
- 安全のため、破損、変形したものを使用しないでください。
- 泡立て羽根などの可動部の隙間に指や髪の毛や衣類などをはさまれないように注意してください。

＜使用上の注意＞

- 使用前に、必ず取扱説明書をよくお読みください。また、読み終わった後は保管してください。
- 本製品はミルクの泡立て用途以外には使用しないでください。
- 本製品は無脂肪牛乳・無調整豆乳専用です。成分無調整牛乳や、低脂肪乳、加工乳、調整豆乳などは固い泡ができませんのでご注意ください。
- お使いになる無脂肪牛乳・無調整豆乳などの材料が賞味期限内であることを確認してご使用ください。
- 使用する際は、平らで安全に作業ができる場所で使用してください。中身がこぼれることがあります。
- 無脂肪牛乳・無調整豆乳を入れてセットした状態で、振ったり横倒しにしたり、逆さにしたりしないでください。モーターケース部分に液体が入りこみ故障の原因になります。
- 1回の使用時間は連続1分を超えて行わないでください。
- 空回しはしないでください。
- 容器に入れた無脂肪牛乳・無調整豆乳は保管できませんのですぐにお使いください。
- 本製品を火気のそばに置かないでください。高温多湿の場所、直射日光が当たる場所での使用や保管をしないでください。
- ご使用前、ご使用後は、食器用洗剤を使用し、モーターケース、本体以外のパーツを良く洗浄し、良く乾かして清潔に保って使用・保管してください。保管の際、水分が残っていると、カビやニオイの原因になり、糖分が残って羽根が回転しにくくなったりします。
- モーターケース部分は非防水です。洗ったり、水につけたりしないでください。
- グレンジャーや金属タワシ、研磨剤入りスポンジなどで洗うと表面に傷がつき、ばい菌の繁殖に繋がることがありますので、ご注意ください。
- 変形する恐れがありますので煮沸消毒はしないでください。
- 漂白剤を使用しないでください。
- 破損・変形の恐れがありますので、電子レンジ（オープン・グリル）、食器洗浄機、食器乾燥機は絶対に使用しないでください。
- 破損、変形などの原因になりますので、強い衝撃をあたえたり、無理な力を加えないでください。使用後は、3才未満のお子様の手の触れない場所に保管してください。
- 梱包材は開封後、すぐに捨ててください。

3Dラテメーカー アワタチーノIIでできること



泡立てた無脂肪牛乳や無調整豆乳を、立体的にカップの上に盛り付ける「3Dラテアート」を手軽につくることができます。
アイ스티ーやココア、ジュースなど、コーヒー以外の飲み物にもデコレーションできます。

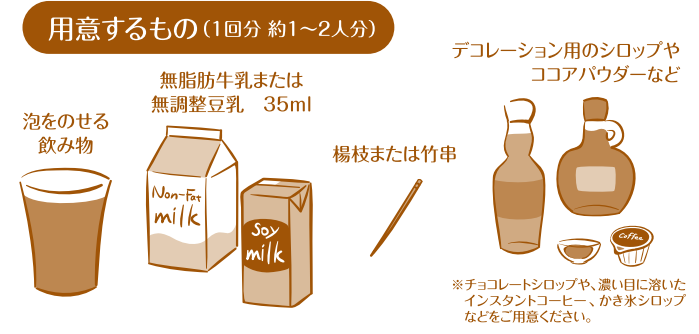
部品名	原材料樹脂	耐熱温度	耐冷温度
本体、泡立てカップ、スタンド、モーターケース、電池カバー	ABS樹脂	70℃	-20℃
押しプレート、泡立て羽根、押しシギア、プレートリング、注ぎ口つまみ	ポリアセタール	80℃	-20℃
注ぎ口パッキン	シリコンゴム	80℃	-20℃

電池寿命：
約 25 回分（アルカリ乾電池使用）

＜材質表示＞
本体、泡立てカップ、スタンド、モーターケース、電池カバー：ABS
押しプレート、泡立て羽根、押しシギア、プレートリング、注ぎ口つまみ：POM
注ぎ口パッキン：シリコンゴム

発売元：株式会社 タカラトミーアーツ
● 製品につきましては、万全の注意を払って製造に当たっておりますが、万一お気付きの点がございましたら、下記までご連絡ください。
タカラトミーアーツお客様相談室 おかけ間違いのないようご注意ください
〒124-8511 東京都葛飾区立石7-9-10
製品や修理については下記お客様相談室までお問合せください
ナビダイヤル 0570-041173
PHS、IP電話からのお問合せは03-5650-0033
電話受付時間 月曜日～金曜日（祝日・祭日を除く）10～17時
www.takaratomy-arts.co.jp/support.html www.takaratomy-arts.co.jp www.takaratomy-arts.co.jp

● タカラトミーアーツの情報はインターネットで！
<http://www.takaratomy-arts.co.jp>



用意するもの（1回分 約1～2人分）

泡をのせる飲み物

無脂肪牛乳または無調整豆乳 35ml

楊枝または竹串

デコレーション用のシロップやココアパウダーなど

※チョコレートシロップや、濃い目に溶いたインスタントコーヒー、かき氷シロップなどをご用意ください。

ポイント

- 3Dラテアートを作るときは、無脂肪牛乳または無調整豆乳をご使用ください。成分無調整牛乳や低脂肪牛乳、加工乳、調整豆乳などは、立体的に盛り付けできる固い泡ができません。
- 無脂肪牛乳は冷たい状態で、無調整豆乳は温めてから使います。

for ICE
無脂肪牛乳
冷やして使います。
5℃以下が適温です。

for HOT
無調整豆乳
温めて使います。
70℃程度が適温です。

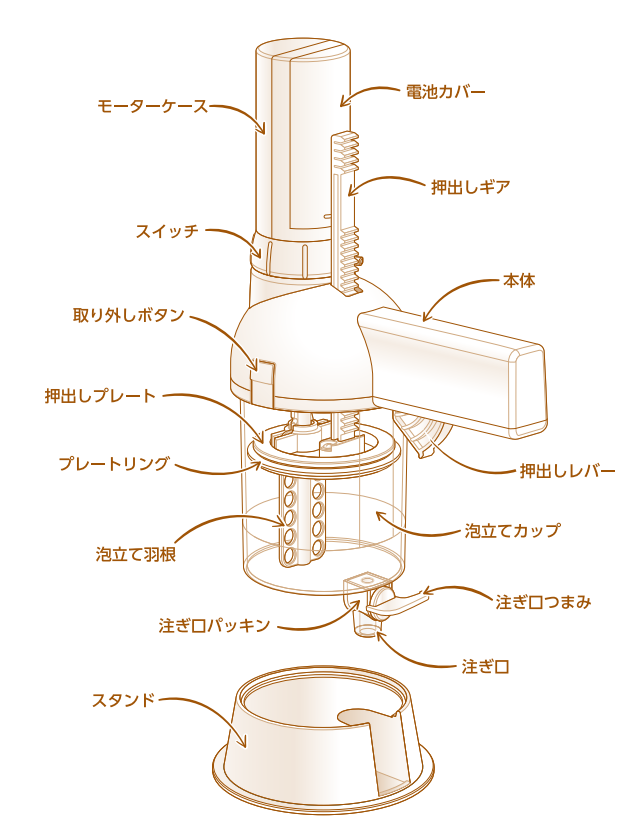
冷たい飲み物におすすめです。

温かい飲み物におすすめです。

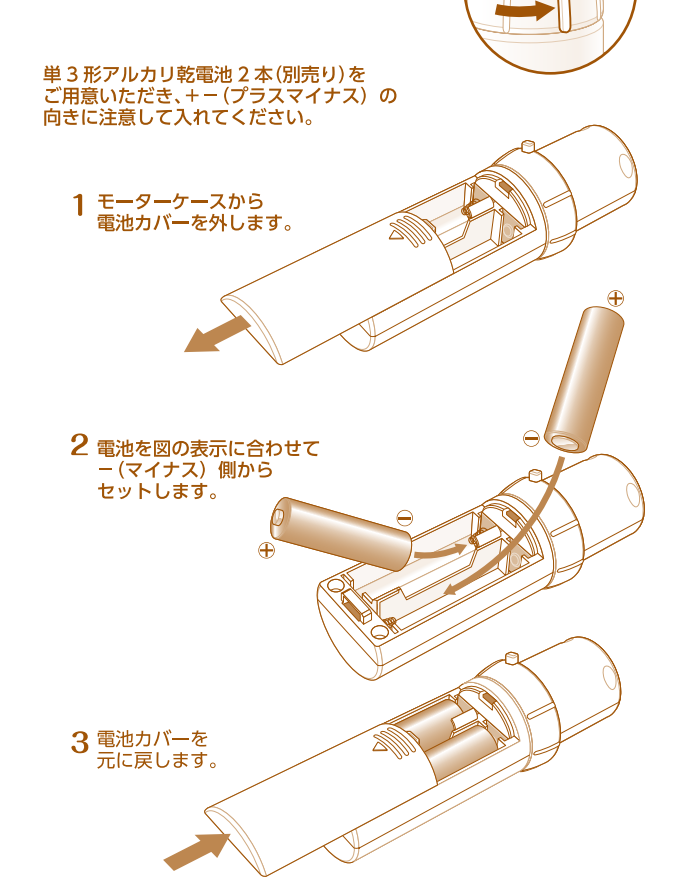
- 無脂肪牛乳で作った泡を温かい飲み物に使ったり、無調整豆乳で作った泡を冷たい飲み物に使うこともできますが、飲み物の温度が変わったり、盛り付けた泡がすぐに消えてしまったりする場合があります。
- 無脂肪牛乳・無調整豆乳の銘柄や温度によって、できる泡の固さや量が異なります。

※温度はキッチン用の温度計で確認することをおすすめします。適温でない、泡立ちにくい場合があります。

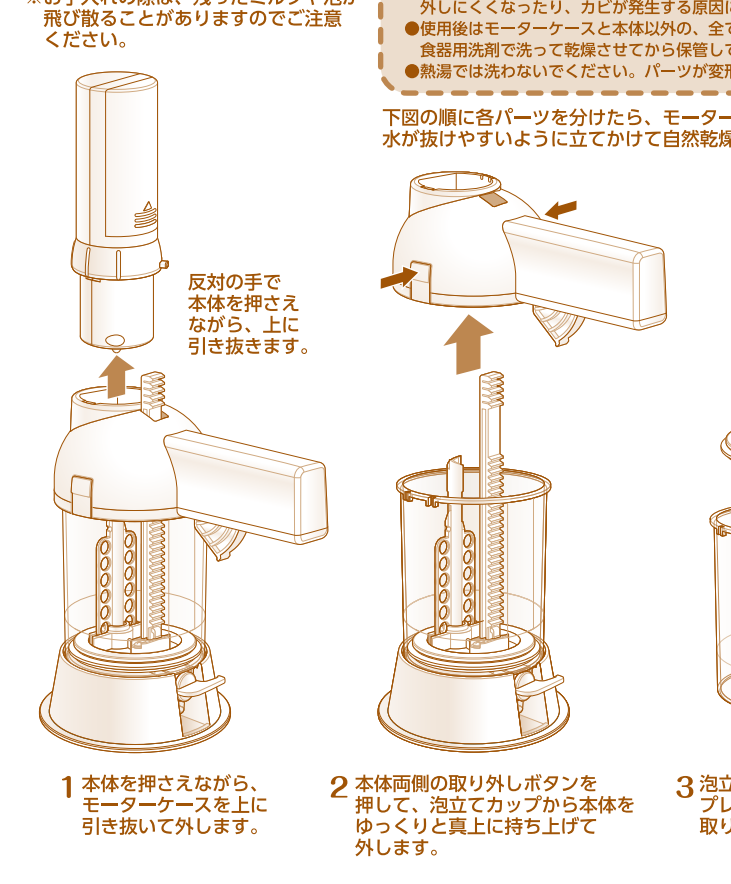
セット内容と各部の名称



電池の入れ方



使い終わった後のお手入れ



△注意：モーターケースは非防水ですので洗えません。ぬれている場合は布巾などでふき取ってください。水にぬらすと故障の原因になります。
※保管の際は、「電池の入れ方」を参考に、モーターケースから電池を抜いてください。

- 使用後はすぐに洗ってください。そのまま放置すると、パーツが取り外しにくくなったり、カビが発生する原因になります。
- 使用後はモーターケースと本体以外の、全てのパーツを分け、食器用洗剤で洗って乾燥させてから保管してください。
- 熱湯では洗わないでください。パーツが変形する場合があります。
- 食器洗浄機、食器乾燥機は使用しないでください。
- たわし、磨き粉などは表面に傷がつく恐れがありますので使用しないでください。
- 洗剤につけ置きしないでください。
- 本体に汚れが付いた場合は、布巾などでよくふき取ってください。

下図の順に各パーツを分けたら、モーターケースと本体以外のパーツを食器用洗剤で良く洗って、水が抜けやすいように立てかけて自然乾燥をさせてください。

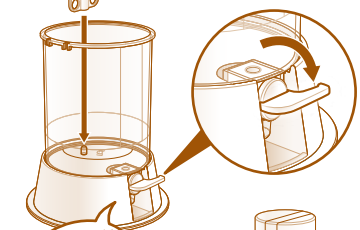
3Dラテメーカーの使い方

※ご使用前に『使い終わった後のお手入れ』を参考によく洗浄し、よく乾かしてください。

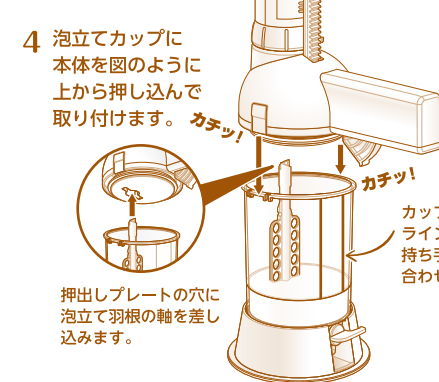
Step1 泡立てる

1 泡立てカップをスタンドに置いて、泡立てカップ内側の凸部に泡立て羽根をセットします。

注ぎ口つまみを右向きに回して、注ぎ口を閉じます。

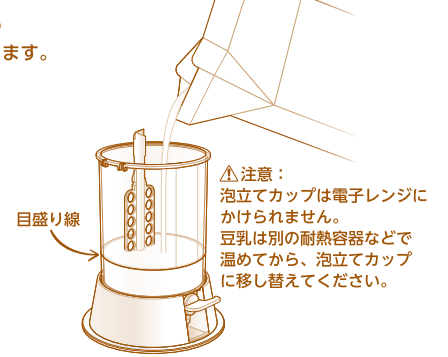


4 泡立てカップに本体を回のように上から押し込んで取り付けます。カチッ!

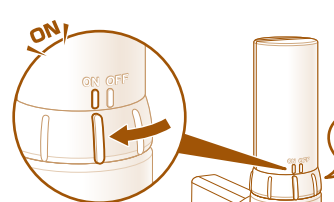


2 泡立てカップ側面の目盛り線(約35ml)まで、適温の無脂肪牛乳または無調整豆乳を入れます。

※注ぎ口つまみが横向きになっていることを確認してください。



△注意：泡立てカップは電子レンジにかけられません。豆乳は別の耐熱容器などで温めてから、泡立てカップに移し替えてください。



5 スイッチを左に回しONにして、1分間泡立てます。

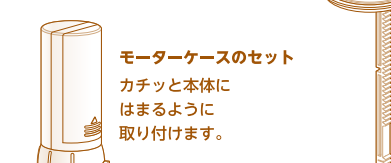
△注意：連続して1分以上回転させないでください。故障の原因になります。

※キッチンタイマーがあると便利です。

※スイッチが回せない場合、押し出しギアを上へ引き上げてください。

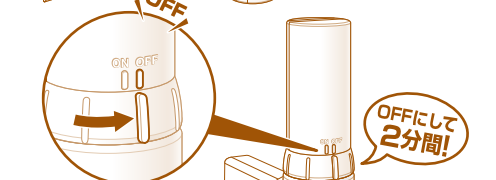
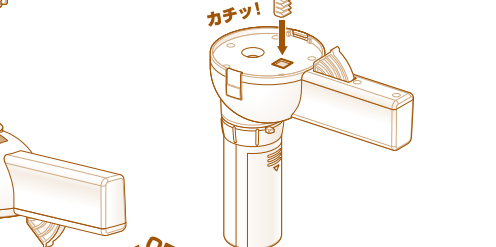


3 本体に、電池を入れたモーターケースと押し出しプレートを回のようにセットします。



モーターケースのセット
カチッと本体にはまるように取り付けます。

押し出しプレートのセット
押し出しギアを、本体に差し込みます。カチッと固定されるまで、奥に押し込みます。



6 1分経ったらスイッチを右に回しOFFに戻して、その後さらに2~3分おきます。

泡がなじんでしっかりします。

※この間に、カップやグラスに飲料を入れておきましょう。



Step2 盛り付ける

※盛り付けるときは、泡立てカップが常に下向きになるように持ってください。

1 用意した飲料入りカップ、またはグラスの上に注ぎ口を近づけてから、注ぎ口つまみを上向きに回して注ぎ口を開きます。最初に泡にならなかった液体部分が出てきます。



※泡だけを盛り付けたい場合は、液体部分を別の容器などに捨ててください。



2 液体部分が出なくなったら、押し出しレバーをゆっくり握って、泡を押し出します。

ゆるい泡から出てくるので、カップに泡を広げて土台を作ります。



△注意：横にして置かない!!

横倒しに置くと、無脂肪牛乳・無調整豆乳が本体やモーターケースに流れ込む可能性があり、故障の原因となります。盛り付けの途中で製品を一時的に置く場合や、ご使用後は、注ぎ口つまみを横向きに回して注ぎ口を閉じてから、スタンドに立てて置いてください。

△注意：横にして置かない!!

横倒しに置くと、無脂肪牛乳・無調整豆乳が本体やモーターケースに流れ込む可能性があり、故障の原因となります。盛り付けの途中で製品を一時的に置く場合や、ご使用後は、注ぎ口つまみを横向きに回して注ぎ口を閉じてから、スタンドに立てて置いてください。

△注意：横にして置かない!!

横倒しに置くと、無脂肪牛乳・無調整豆乳が本体やモーターケースに流れ込む可能性があり、故障の原因となります。盛り付けの途中で製品を一時的に置く場合や、ご使用後は、注ぎ口つまみを横向きに回して注ぎ口を閉じてから、スタンドに立てて置いてください。

△注意：横にして置かない!!

横倒しに置くと、無脂肪牛乳・無調整豆乳が本体やモーターケースに流れ込む可能性があり、故障の原因となります。盛り付けの途中で製品を一時的に置く場合や、ご使用後は、注ぎ口つまみを横向きに回して注ぎ口を閉じてから、スタンドに立てて置いてください。

3 途中から泡が固くなってくるので、立体的に盛り付けていきます。

動物の耳や手足などは、後半の固い泡で作ると型崩れが少ないです。



Step3 顔を描く

用意しておいたシロップ類を、楊枝など先が細いものに付けて、顔などを描いていきます。濃縮タイプのポーション入りコーヒーやココアを使うと手軽です。かき氷のシロップ等でカラフルな色を付けることもできます。



完成!!

3D ラテはとてもデリケートな飲み物です。時間が経つと泡が小さくなり消えてしまうので、早めにお召し上がりください。

3Dラテアートを作ってみましょう!!



<ポイント>

- 泡は最初はゆるく、だんだんと固くなります。しっかり盛り上げたい部分は最後にしましょう。
- 表情を描く時は、手早く思い切って描きましょう!
- 2人分を作るときは全体を小さめに作ります。2つのカップに同時進行で盛り付けましょう。
- 材料の無脂肪牛乳や豆乳に、かき氷シロップや、コーヒーや紅茶などの濃縮ポーションを小さじ1杯程度混ぜると、色と味がほんのり付いた泡を作ることができます。



- サイダーにかき氷のブルーハワイシロップを入れて、水色の飲み物を作っています。
- 泡を大きく丸く盛り上げて頭を作り、口元と耳、手を盛り付けます。
- 最後にチョコシロップなどで顔を描いて完成です。

難易度 ☆☆☆



- 最初の1/4の泡をカップに広げて土台をつくり、長方形をイメージしてワニの頭を盛り付けて、手とっぽを付け加えます。
- 長方形の先に鼻の泡2つ、反対側に目の泡2つを盛り付けます。
- 最後にチョコシロップを使って顔やシワを描きます。口のラインを長めに描くと、ワニらしい顔になります。

難易度 ☆☆☆☆

ホットでも、アイスでも。いろいろなドリンクメニューをアレンジできます。



- 一番下にたまった液体部分を捨ててから、ゆるい泡をカップに広げて土台をつくり。
- 雪だるまの体は、アワタチーノ本体をグラスの中央に立てて持ち、注ぎ口の先を泡に付けて、泡を押し出しながらゆっくり上に持ち上げていくと、きれいな丸い形が作れます。
- さらに、頭を同じように盛り付けます。
- チョコシロップや、かき氷シロップなどで顔や模様を描きます。

難易度 ☆☆☆



- ココアパウダー少量を振ったコーヒーの上に、泡で大きいた円形の胴体を作って、その上に丸い頭をのせます。羽根としっぽを付けて、最後にくちばしの泡を付けます。
- 最後にチョコシロップを使って顔と羽根を描きます。
- 顔を横向きに作るのが、かわいく作るポイント!

難易度 ☆☆☆



- ココアパウダー少量を振ったコーヒーの上に、丸い泡を3つ作って頭にします。耳の小さい泡を頭にのせて、最後にチョコシロップを使って手早く顔を描きます。
- 使う泡の量が少ないので、2カップ分を一度に作れます。

難易度 ☆☆☆☆



- 最初の1/4のゆるい泡をグラスに広げて土台をつくり。
- 雪だるまの要領で、頭を丸く盛り上げます。
- 目の出っ張りを2つ、頭にのせて、グラスのふちに手を付けます。
- 最後にチョコシロップなどで顔を描いて完成です。

難易度 ☆☆☆☆



- 耳を立てて作るのがちょっと難しいです。
- 最後の方の固い泡を使って、アワタチーノを立てて持ち、泡を出しながらまっすぐ上に持ち上げて作ります。
- ほっぺにかき氷のいちごシロップで色を付けて、チョコシロップで顔を描きます。

難易度 ☆☆☆☆



- ココアパウダー少量を振ったコーヒーの上に、長円形の体を作ります。
- 丸い頭をのせて、手を体に添えるように付けて、足をカップのふちにかかるよう盛り付けます。
- 最後の固い泡で口元と、お腹に貝の泡をのせます。
- チョコシロップで顔や手、貝を描いて完成です。

難易度 ☆☆☆☆