

⚠️ 使用上の注意事項

⚠️ 注意

- 使用中・使用後すぐは、加熱プレート部分や鍋の取っ手以外は絶対に触らないでください。大変熱くなっており火傷をする危険があります。
- 火傷や感電・思わぬ事故や怪我の原因となりますので、小さなお子様や不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児の手の届くところでは絶対に使用しないでください。
- 使用しない時は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

- 本製品は一般家庭用です。業務用での使用はしないでください。
- 本製品はチョコレート・チーズ専用です。チョコレート・チーズ以外には使用しないでください。
- 落とす・投げる・ぶつけるなど乱暴には扱わないでください。
- 分解・改造はしないでください。
- 電源プラグを差込む際は、電源が切の状態であることを確認してください。
- 水または可燃物が近くに無いことを確認してから使用してください。
- 本製品を直接火にかけたり、電子レンジやオーブンレンジなどで使用しないでください。発火や変形などの原因となります。
- 本製品をショートさせたり、分解・加熱・火や水の中に入れてしないでください。
- 本体と鍋は正確にセットしてください。又、付属の鍋以外を使用しないでください。
- 本体に鍋をセットする際、鍋の外側に水滴が付いていないことを確認してから本体にセットしてください。
- 鍋のMAXラインを超える量の材料は入れないでください。
- 使用中、本体は大変高温になります。指や手・髪の毛を近づけないでください。またやけどには十分注意してください。
- 使用中は本製品から離れないでください。また、お子様が使用される際は、保護者の監視のもとで使用してください。
- 連続使用時間は約3時間です。この連続使用時間は必ずお守りください。
- 異常過熱または発火する恐れがありますので、延長コードを使用しないでください。
- 過負荷を防ぐために、他のいかなる製品も同じコンセントまたは、同じサーキット上のコンセントに接続していないことを確認してください。
- 電源コードはまとめたまま使用しないでください。
- 電源が入っている状態で、電源プラグを抜かないでください。破損や故障の原因となります。
- 電源プラグを抜く際は、コードではなく必ず電源プラグを持って抜いてください。
- レシピが完成する時間は目安です。分量や使用環境(部屋の湿度・温度)により異なります。
- 出来上がったチョコレートやチーズなどは、早めにお召し上がりください。
- 本体は水洗いできません。水に濡らさないでください。
- 本体の汚れがひどい場合は、お手入れ方法に従って、水で濡らし硬く絞った布などで拭き取ってください。
- お手入れ後は、しっかりと乾かして高温・多湿な場所を避け、小さなお子様の手の届かないところに保管してください。
- 本製品は、日本国内の100V(50/60Hz)の規格にて使用してください。
- 廃棄の際は、各地方自治体(市町村)の指示に従ってください。

《トラブルシューティング》

チョコレートが分離する原因

※右記の事が考えられます。ご注意ください。

- 牛乳(生クリーム)の量が少ない
- 牛乳(生クリーム)の乳脂肪分が高い
- 牛乳(生クリーム)を加熱しすぎた
- 水分が入った
- 混ぜるのが早すぎる

材 質	PP(本体)、アルミニウム(鍋/加熱プレート部分)、型(プラスチック)
定 格 電 圧	AC100V 50/60Hz
定格消費電力	25W
加熱時温度	約60℃
保温時温度	約50℃
耐熱温度	約80℃
連続使用時間	約3時間※オートパワーオフ機能はありません。必ず切替えスイッチを【切】に切替えてください。
製品寸法	約W15×D19×H8cm(本体)、約W10.5×D18.5×H5.5cm(鍋)
本体重量	約360g
セット内容	本体・鍋・プレート型×6・ハート型(大)×1・取扱説明書(本書)
原 産 国	中国

発売元:株式会社ハック
 本社:〒578-0984
 東大阪市菱江5-9-10
 ☎0120-976-089
【お問い合わせ】
 月~金(土日除く)9:30~17:00

HAC1631A

チョコレートフォンデュセット

CHOCO POT

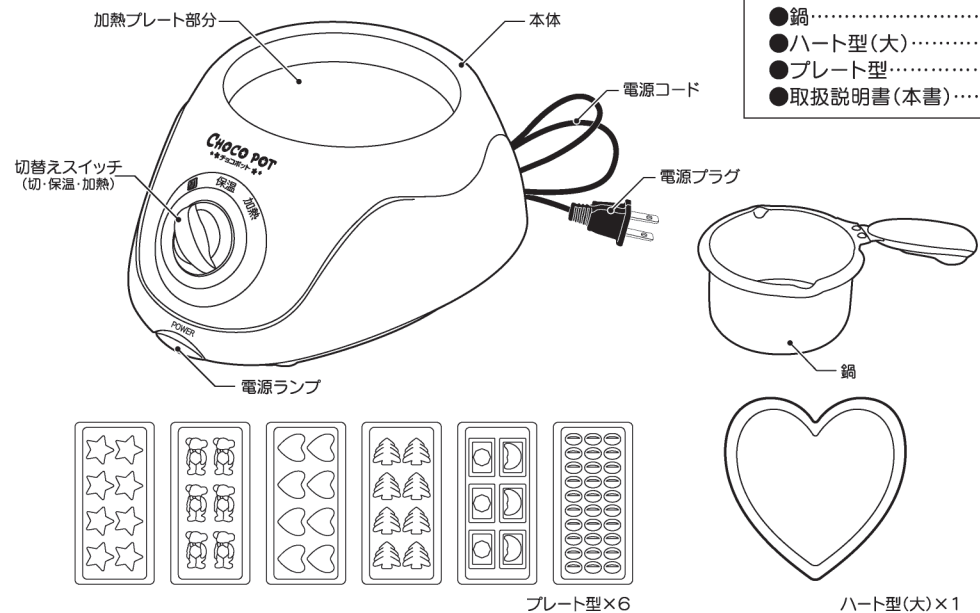
★★ チョコポット ★★

取扱説明書

このたびは、本製品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。
 本製品をより安全にご利用いただくため、ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みください。
 また、お読み頂いた後も大切に保管してください。

各部名称

※材料、一部調理器具は付属しておりません。必要に応じて別途ご用意ください。



【セット内容】

- 本体……………1個
- 鍋……………1個
- ハート型(大)……………1個
- プレート型……………6個
- 取扱説明書(本書)……………1枚

【別途用意するもの】

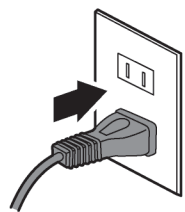
- チョコレート……………約150g
- 牛乳(生クリーム)……………約90~100cc(お好みの濃度に応じて調整してください)
- その他……………お好みのフルーツ、お菓子、食材を刺すピック(長さのあるもの)など
- ★ブランデー……………約大さじ1(香り付け用)

ご使用する前に

- ご購入後初めて使用される際や使用前は、型や鍋をしっかり洗ってから使用してください。その際、水気はしっかりと拭き取ってください。
- ご購入後初めて使用される際は、本体加熱部から二オイや煙が出ることがありますが、何度か使用していただくと無くなります。
- 不安定な場所を避けて、平らで安定した場所で使用してください。また、絶対にカーペットや毛布など燃えやすい・熱に弱い材質の上では使用しないでください。
- 空焚きはしないでください。
- 鍋を本体にセットする際、鍋の外側に水滴が付いていない事を確認してから本体にセットしてください。
- 鍋のMAXラインを超える量の材料は入れないでください。

電源の入れ方

1



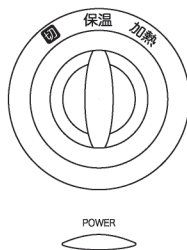
本体の電源を入れる。

本体の電源プラグをコンセントに差し込み、切替えスイッチを切替えると電源が入ります。

《ご注意》

- 日本国内の100V 50/60Hzの規格にてご使用ください。
- 異常過熱または発火する恐れがありますので、延長コードを使用しないでください。
- 過負荷を防ぐために、他のいかなる製品も同じコンセントまたは、同じサーキット上のコンセントに接続していないことを確認してください。

2

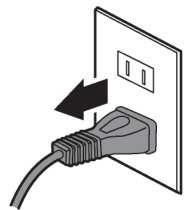


電源が入り、電源ランプが点灯する。

切替えスイッチを【保温】または【加熱】に切替えると電源が入った状態になり電源ランプが赤く点灯し、加熱プレート部分が加熱されます。

切	電源がOFFの状態を示します。 電源プラグを差し込む際は、電源が切の状態であることを確認してください。
保温	加熱プレートが約50℃の保温状態を示します。
加熱	加熱プレートが約60℃の加熱状態を示します。

3



本体の電源を切る。

電源を切る際は、必ず切替えスイッチを「切」に切替えてから電源プラグをコンセントから抜いてください。

《ご注意》

- 電源プラグを抜く際は、コードではなく必ず電源プラグを持って抜いてください。
- 使用直後の本体は非常に高温になっています。小さなお子様の手の届くところに置かないでください。片付けや移動させる場合は、本体が完全に冷めたことを確認してから行ってください。

メンテナンスについて

【ご使用後は】

※使い終わったら、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
※本体やプレートは非常に熱くなっておりますので、必ず本体が完全に冷めてから片付けをしてください。

- 本体が完全に冷めてから、柔らかい布を用いてきれいにしてください。その際、たわしや堅いブラシ、アルコール、ガソリン、ベンジンなどを使用しないでください。
- 取れにくい材料のこびりつきなどがある場合は、クッキングオイルなどを少し垂らししばらく放置して、こびりつきが柔らかくなったところで拭きとってください。
- 本体や電源コードを水で濡らさないでください。
- 直射日光のあたる場所や、高温多湿な場所を避けて保管してください。

※本体は防水ではありませんので、丸洗いは絶対にしないでください。

チョコレートフォンデュセットのご使用方法

※材料、一部調理器具は付属しておりません。必要に応じて別途ご用意ください。

チョコレートフォンデュのレシピ ※約1~2人分

- チョコレート……約150g ●牛乳(生クリーム)……約90~100cc(お好みの濃度に応じて調整してください)
- その他……お好みのフルーツ、お菓子など ★ブランデー……約大さじ1(香り付け用)

- 1牛乳(生クリーム)を電子レンジ等で温めます。
※沸騰させないように注意してください。
- 2細かく刻んだチョコレートを鍋に入れ、切替えスイッチを【加熱】に合わせて溶かします。
※チョコレートが全体的に溶けるようスプーンなどで混ぜてください。又、スプーンやヘラ等は付属していません。
※チョコレートが大きい場合は細かく刻んでおくと、溶けやすくなります。チョコレートの種類などにより溶ける時間は異なります。
- 3チョコレートが溶けたら温めた牛乳(生クリーム)を少しずつ入れて混ぜます。
※牛乳を入れた後は、ゆっくりと混ぜてください。素早くかき混ぜるとダマができてチョコレートがきれいに混ざりません。
- 4チョコソースが完成したら【加熱】から【保温】に切り替えます。

型抜き用チョコレートのレシピ ※ハート型(大)1個分

- チョコレート……約250g ●その他……トッピング用にナッツやドライフルーツ、アラザンなど

- 1細かく刻んだチョコレートを鍋に入れ、切替えスイッチを【加熱】に合わせて溶かします。
※チョコレートが全体的に溶けるようスプーンなどで混ぜてください。又、スプーンやヘラ等は付属していません。
※チョコレートが大きい場合は細かく刻んでおくと、溶けやすくなります。チョコレートの種類などにより溶ける時間は異なります。
- 2チョコレートが溶けたら、型に流し入れます。
※型を作業台に何度か打ちつけて表面をならします。
- 3チョコレートを流した型を冷蔵庫で30分以上冷やし固めます。
※チョコレートは固まると縮む性質があるので、チョコレートと型の間に隙間があったときに完全に固まった目安になります。
- 4チョコレートを型から抜きます。
※型を逆さにしてテーブルなどにトントンと打ちつけるとチョコレートが抜けやすいです。

チーズフォンデュのレシピ ※約1~2人分

- チーズ(固形又はミックスチーズ)……約200g ●牛乳(白ワイン)……約50cc
- コーンスターチ……小さじ1 ●その他……お好みの野菜、パン、ウインナーなど

- 1牛乳(白ワイン)を鍋に入れ、切替えスイッチを【加熱】に合わせて少しずつ温めていきます。
※白ワインを使用する際は、アルコールが完全に飛ぶまで温めてください。
- 2パウ轮到チーズを入れ、コーンスターチをまぶしてよく混ぜ合わせます。
※固形のチーズを使用する際は、細かく刻んでください。
- 3鍋底に小さな気泡ができ牛乳(白ワイン)が温まったら②を鍋に入れ、木ベラ等で混ぜ合わせます。
※チーズを焦がさないように溶かしてください。
- 4チーズがクリーム状になったら完成です。
- 5切替えスイッチを【加熱】から【保温】に切り替えます。
※保温の状態でも、チーズが硬くなる場合がございます。その際はスイッチを【加熱】に合わせチーズを温め、かき混ぜてください。

▲使用中のご注意

- ※火傷の恐れがありますので、使用中や使用直後は加熱プレート部分や鍋の取っ手以外は絶対に触らないでください。
- ※火傷や感電・思わぬ事故や怪我の原因となりますので、小さなお子様や不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児の手の届くところでは絶対に使用しないでください。
- ※金属製の串などは本体をキズつけますので使用しないでください。
- ※チョコレート(チーズ)の濃度はお好みによって調整してください。
- ※出来あがったチョコソース(チーズ)は大変熱くなっています。食べる時には火傷にご注意ください。
- ※上記のレシピは一例です。チョコレート(チーズ)の種類によって材料の分量が異なります。
- ※連続使用時間は約3時間です。この連続使用時間は必ずお守りください。