

# 取扱説明書

HAC3040A

# フォンデュポット

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為、ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みください。  
また、お読み頂いた後も大切に保管してください。

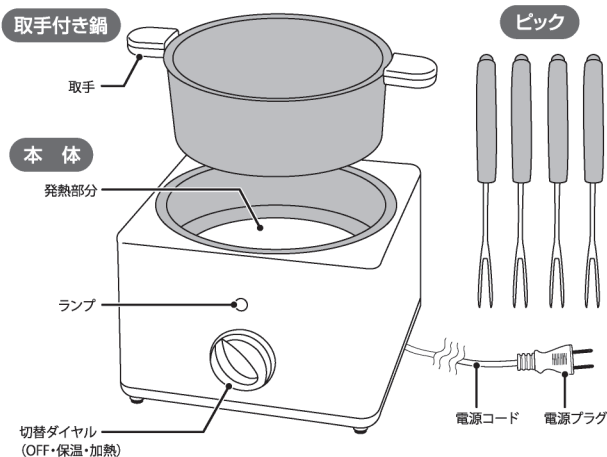
## 各部名称

### セット内容

- 本体 … 1台
- 取手付き鍋 … 1個
- ピック … 4本
- 取扱説明書 … 1枚 (本書)

※材料は別途ご用意ください。

製品仕様	
電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	40W
加熱最高温度	約60度(温度調節不可)
保温最高温度	約50度(温度調節不可)
連続使用時間	約3時間
本体サイズ	約W19xD16.5xH12cm
取手付き鍋サイズ	約φ12xH5cm(取手含まず)
主材質	PP・アルミ・ABS・ナイロン(本体) ステンレス・PP(ピック)

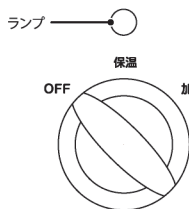


## ご使用前に

- 取手付き鍋とピックは、よく洗ってから水気をしっかり拭き取り、本体の発熱部分は、柔らかい布でよく拭いてください。
- 取手付き鍋を本体にセットする際は、必ず鍋の外側に水滴がついていない事を確認してから行ってください。
- ご購入後、初めてご使用になる前や長期間使用しなかった場合は、発熱部分からニオイや煙が出る場合がありますが何度か使用していただくことで無くなります。
- 本体を平らな安定した場所に置き、近くに可燃物や燃えやすいもの、熱に弱い材質が無いことを確認してからご使用ください。

**注意** ・本製品は家庭用です。業務用として使用しないでください。 ・空焚きはしないでください。

## 切替ダイヤルの切替方法



切替ダイヤルを“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点灯し、本体の発熱部分が発熱されます。

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

### 【温度調節・電源について】

※本製品は設定以外の温度調節が出来ません。  
※温度が上限に達すると自動的に電源が切れてランプが消灯します。  
数分後、温度が下がると再びランプが点灯し通電が開始されます。

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

## 使用上の注意事項



**注意**

- 使用中・使用後すぐは、本体(特に発熱部分)や取手付き鍋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。
- 使用後は、必ず切替ダイヤルをOFFに切替え、電源プラグをコンセントから抜いてください。

- 製品の品質には万全を期しておりますが、製造工程上やむなく汚れ・バリ・キズが多少残ってしまう場合があります。ご使用前にご確認ください。
- 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。それ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、電子レンジやオープ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。
- 鍋から溢れる程の材料は、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(チーズ)ソースや使用した食材などは、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、汚れなどを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。

## メンテナンスについて

**注意** ※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。

- ※使い終わったら、必ず切替ダイヤルをOFFに切替え、電源プラグをコンセントから抜いてください。
- ※本体(特に発熱部分)や取手付き鍋は、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行ってください。
- 本体は、完全に冷めたことを確認してから、柔らかい布を用いてきれいに汚れを拭き取ってください。
- 取れにくい材料のご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、ごびりつきが柔らかくなったところで拭き取ってください。
- 取手付き鍋やピックは丸洗いが可能です。食器用洗剤をつけたスポンジなどで洗い、水気をしっかり拭き取り乾かしてから保管してください。
- たわしや堅いブラシ、アルコール、ガンソリン、ベンジンなどを使用しないでください。
- 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。

# \* チョコ・チーズフォンデュで家族や友だちと一緒に自家パーティで盛り上がりよう \*

## チョコフォンデュの作り方

### 〈チョコフォンデュのレシピ〉

●チョコレート… 約200g ●牛乳 … 約200g ●お好みのフルーツ・お菓子・マシュマロなど … 適量

※用意するチョコレートや牛乳の種類によって仕上がりのチョコソースの硬さが異なります。お好みの硬さに合わせて分量を調整してください。

### 1.牛乳を温めましょう

牛乳を耐熱容器に入れて、電子レンジ600Wで30秒程温めてから取手付き鍋に入れて本体にセットし、切替ダイヤルを“加熱”に切替えます。

ランプが点灯して加熱が開始されますので、牛乳を3~4分温めてください。

※スプーンやヘラ(別売)でゆっくりかき混ぜながら温めてください。

### 2.チョコを溶かしましょう

牛乳が温まったら、細かく刻んだチョコレートを入れてゆっくりかき混ぜながら溶かします。

※チョコレートを入れた後は、ゆっくりとかき混ぜてください。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。

※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.チョコをつけましょう

全体的にチョコレートが溶けたらチョコソースの完成です。切替ダイヤルを“保温”に切替えます。ひと口サイズに切ったフルーツやマシュマロ・お菓子などをピックや串等に刺しチョコソースをつけてお召上がりください。

※保温の状態でも、チョコソースが硬くなる場合があります。その際は切替ダイヤルを“加熱”に合わせチョコソースをかき混ぜ、温めてください。

## ⚠ 使用中のご注意

※本製品は、使用中に温度が上限に達すると自動的に電源が切れてランプが消灯します。数分後、温度が下がると再びランプが点灯し通電が開始されます。

※火傷の恐れがありますので、使用中や使用直後は、発熱部分や取手付き鍋を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。

※金属製のスプーンやヘラなどは本体をキズつけますので使用しないでください。

※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。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(チーズソース)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。また、早めにお召上がりください。

※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。

## チーズフォンデュの作り方

### 〈チーズフォンデュのレシピ〉

●チーズ… 約200g ●牛乳 … 約200g ●コンスターチ(もしくは片栗粉) … 小さじ2

●お好みの野菜・ウィンナー・パンなど … 適量

※用意するチーズや牛乳の種類によって仕上がりのチーズソースの硬さが異なります。お好みの硬さに合わせて分量を調整してください。

### 1.牛乳を温めましょう

牛乳を耐熱容器に入れて、電子レンジ600Wで30秒程温めてから取手付き鍋に入れて本体にセットし、切替ダイヤルを“加熱”に切替えます。

ランプが点灯して加熱が開始されますので、牛乳を3~4分温めてください。

※スプーンやヘラ(別売)でゆっくりかき混ぜながら温めてください。

### 2.チーズを溶かしましょう

チーズ全体にコンスターチ(片栗粉)をまぶして、混ぜ合わせたら温めておいた牛乳に入れてゆっくりかき混ぜながら溶かします。

※ミックスチーズを入れた後は、ゆっくりとかき混ぜてください。素早くかき混ぜるとダマができてチーズがきれいに混ざりません。

※細かいミックスチーズを使用されることをオススメしますが、固形チーズを使用する場合は、細かく刻んでおくと、溶けやすくなります。またチーズの種類などにより溶ける時間は異なります。

### 3.チーズをつけましょう

全体的にチーズが溶けたらチーズソースの完成です。切替ダイヤルを“保温”に切替えます。ひと口サイズに切った野菜やウィンナー・パンなどをピックや串等に刺しチーズソースをつけてお召上がりください。

※保温の状態でも、チーズソースが硬くなる場合がございます。その際は切替ダイヤルを“加熱”に合わせチーズソースを温め、かき混ぜてください。

## 《お問い合わせ先》

発売元: 株式会社ハック

〒578-0984 東大阪市菱江5-9-10

☎ 0120-976-089

【お問い合わせ】月~金(祝日除く) 9:30~17:00