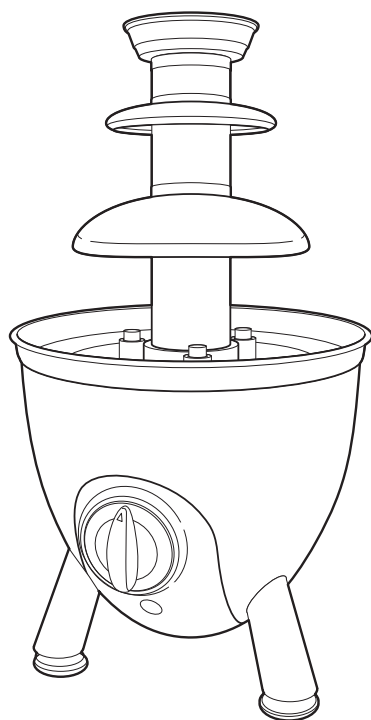


# siroca crossline

## チョコレートファウンテン

### SCT-133

# 取扱説明書



このたびは siroca crossline チョコレートファウンテン SCT-133 をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

この商品を安全に正しくお使いいただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。

お読みになった後は、お手元に置いて保管してお使いください。

※ この取扱説明書の内容は改善のため、予告なく変更することがあります。

#### お使いになる前に

安全上のご注意 ..... 2

仕様 ..... 3

各部のなまえ ..... 4

組み立て・設置 ..... 5

#### 使いかた

食材の準備 ..... 6

使いかた ..... 7

#### ご愛用の手引き

お手入れ ..... 9

故障かなと思ったら ..... 10

アフターサービス ..... 11

お客様相談窓口 ..... 11



保証書 ..... 12

# 安全上のご注意

必ずお守りください

ここに示した注意事項は、お使いになるかたや他のかたへの危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために重要な内容を記載しています。お使いになる前によくお読みになり、記載事項を必ずお守りください。


## ●表示の説明


 <b>警告</b> 取り扱いを誤った場合、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。	 <b>注意</b> 取り扱いを誤った場合、障害を負う、または物的損害が発生することが想定される内容です。
---	--


## ●図記号の説明


 : 禁止（してはいけない内容）を示します。	 : 強制（実行しなくてはならない内容）を示します。
---	---


## 警告


 **分解禁止** 分解、修理や改造を絶対に行わない  
発火・感電・けがの原因になります。  
修理は、お買い上げの販売店または弊社サポートセンターにご相談ください。


 **禁止** 子どもだけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない  
やけど・感電・けがの原因になります。

 **水ぬれ禁止** 本体ベースを水につけたり、水をかけたりしない  
ショート・感電・故障の原因になります。

 **接触禁止** 使用中や使用後しばらくは、高温部に直接触れない  
高温のため、やけどの原因になります。特に乳幼児が触れないように注意してください。

 **禁止** 本体ベースを落としたり、衝撃を加えたりしない  
感電・故障の原因になります。

 **禁止** 回転中のスクリューに、指・スプーン・はしなどを入れない  
けが・故障の原因になります。

 **!** 製品に異常が発生した場合は、すぐに使用を中止する

製品に異常が発生したまま使用を続けると、発煙・発火・感電・漏電・ショート・けがなどの原因になります。


<異常・故障例>


- ・電源コードや電源プラグがふくれるなど、変形、変色、損傷している
- ・電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い
- ・電源コードを動かすと通電したりしなかったりする
- ・本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする


など

上記のような場合は、すぐに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または弊社サポートセンターに点検・修理を依頼してください。


## ◆ 電源コード・電源プラグについて ◆

 **ぬれ手禁止** ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない  
感電・けがの原因になります。


 **禁止** 電源コードが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない  
感電・ショート・発火の原因になります。

 **禁止** 電源コード・電源プラグを破損することはない  
電源コードや電源プラグを以下のような状態で使うと、感電・ショート・火災の原因になります。


傷つける、加工する、無理に曲げる、高温部に近づける、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、挟み込む など


 **!** 定格 15A 以上・交流 100V のコンセントを単独で使う


たこ足配線などで他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して火災・感電・故障の原因になります。


 **!** 使用中は、電源コードが本体に触れないようにする


熱で電源コードが傷み、ショート・感電の原因になります。

 **!** 電源プラグは根元まで確実に差し込む  
差し込みが不完全だと、感電や発熱による火災の原因になります。

 **!** 電源プラグの刃および刃の取りつけ面に付着したほこりは拭き取る  
ほこりが付着していると、火災・感電の原因になります。

 **!** 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く  
感電やショートによる発火の原因になります。

 **!** 電源つまみが「切」になっていることを確認してから、電源プラグを抜き差しする  
けがの原因になります。

 **!** 部品の取り付け・取りはずし・お手入れをするときは必ず電源プラグをコンセントから抜く  
感電・けがの原因になります。

## 警告

### ◆ 設置に関する注意事項 ◆



禁止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わない  
転倒によるけが・故障や火災の原因になります。以下のような物の上では使わないでください。  
じゅうたん、ふとん、畳、テーブルクロス、プラスチックの置台 など



禁止

カーテン・ふとんなどの可燃物の近くで使わない  
火災の原因になります。



禁止

壁や家具の近くで使わない  
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。



禁止

ストーブやガスコンロなど熱源・火気のそばで使わない  
変形・故障の原因になります。



水ぬれ禁止

水のかかりやすい場所や、本体の底部がぬれるような場所に置いて使わない  
ショート・感電・故障の原因になります。



禁止

屋外で使わない  
ほこりや虫などの混入・故障の原因になります。



安定した水平な場所で使う  
転倒したり、加熱プレートの内容物がこぼれたりして、やけど・けが・故障の原因になります。

## 注意

### ◆ 使用上の注意事項 ◆



禁止

加熱プレートが空の状態でもーターを運転しない  
モーター故障の原因になります。



禁止

使用中に本体を移動しない  
転倒により、やけど・けが・故障の原因になります。



禁止

使用中に本体から離れない  
本体が転倒したり、傾いて内容物がこぼれたりすることがあります。  
必ず本体のそばにいて、様子を見ながら使ってください。



禁止

本製品は家庭用のため、業務用として使わない  
故障の原因になります。



禁止

チョコレート以外のものを入れない  
故障の原因になります。



食べ物やフォークなどが加熱プレート内に落ちた場合は、すぐに電源つまみを「切」にして、電源プラグをコンセントから抜いてから取り除く  
チョコレートの流れが滞り、変形・故障の原因になります。



部品の取り付け・取りはずし・お手入れは本体が冷えてから行う  
高温部に触れ、やけどの原因になります。



プラグを抜く

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く  
使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。外出するときや長期間使わないときは、電源プラグを抜いていることを確認してください。絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。

## 仕様

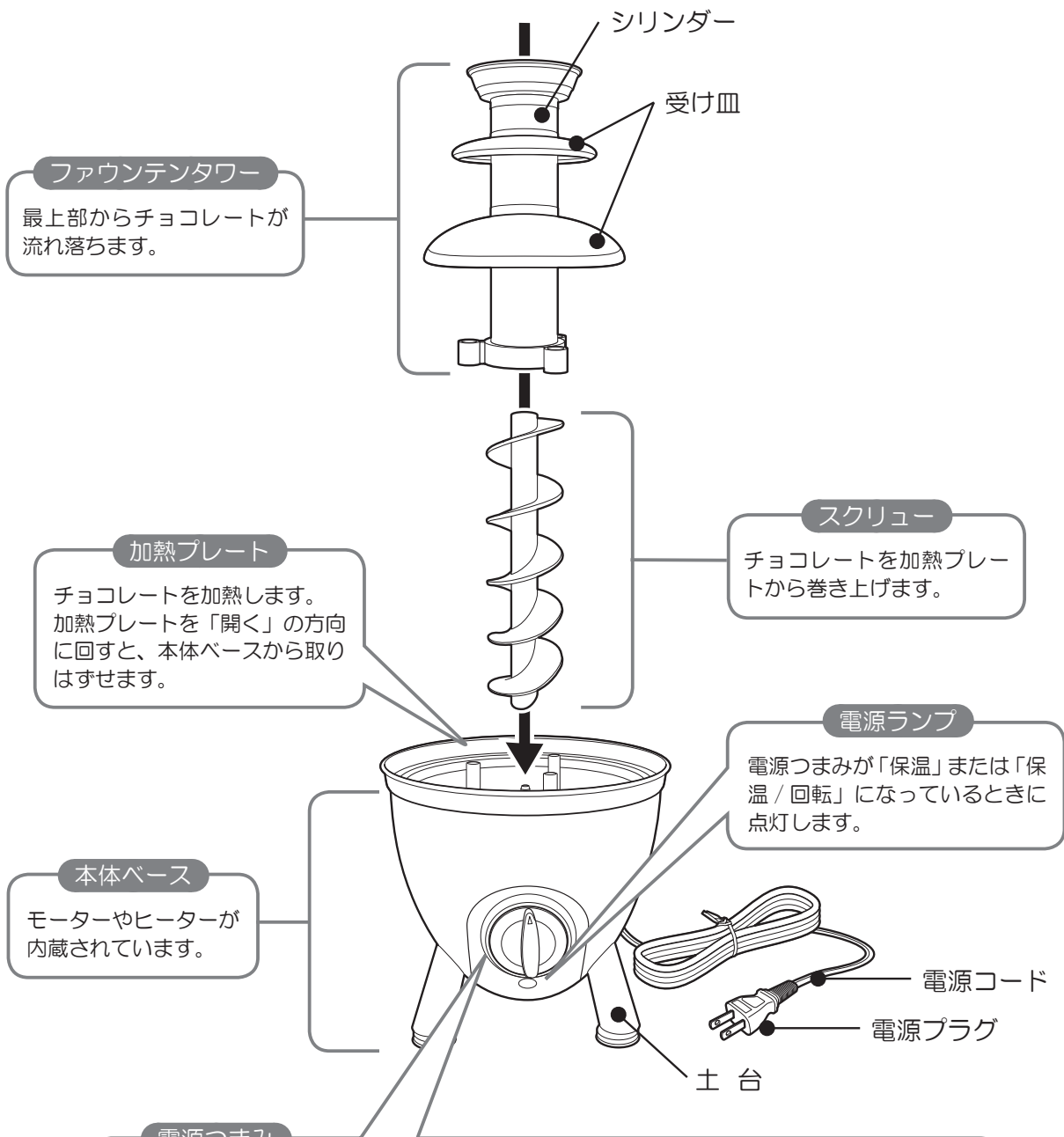
品名 (型番)	siroca crossline チョコレートファウンテン (SCT-133)
サイズ (約)	幅 170 × 奥行 170 × 高さ 320mm
重量 (約)	1.3kg
電圧	AC100V
周波数	50/60Hz
消費電力	300W
コード長 (約)	1m
生産国	中国



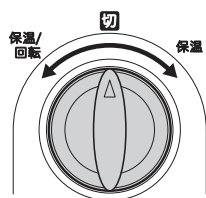
この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国ではお使いになれません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

# 各部のなまえ

各部のなまえ



## 電源つまみ



**切** 電源が切れます。

**保温** チョコレートを流し込む前に本体を予熱するときや保温するときは、ここにつまみを合わせます。つまみを合わせると、加熱プレートが加熱されます。

**保温 / 回転** 加熱プレートのチョコレートをファウンテンタワーから流すときは、ここにつまみを合わせます。つまみを合わせると、モーターが運転を始め、スクリューが回転します。

# 組み立て・設置

1 .....  
本体ベースに加熱プレートがきちんと取り付けられていることを確認する

⇒ 加熱プレートの取り付けについては、9ページの「加熱プレートのつけはずし」を参照してください。

2 .....  
本体ベースを水平な場所に設置する



※ 傾斜している場所や段差のある場所に設置すると、転倒によるやけどや故障、チョコレートが均一に流れない原因になります。

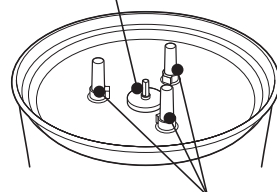
※ 屋外には設置しないでください。ほこりや虫などの混入・故障の原因になります。

3 .....  
スクリーウの穴の空いている側を加熱プレートのスクリーウ接続部にはめ込む

4 .....  
ファウンテナワーをスクリーウの上からかぶせ、加熱プレートのファウンテナワー接続部(3箇所)に合わせてはめ込む

加熱プレートの接続部

スクリーウ接続部

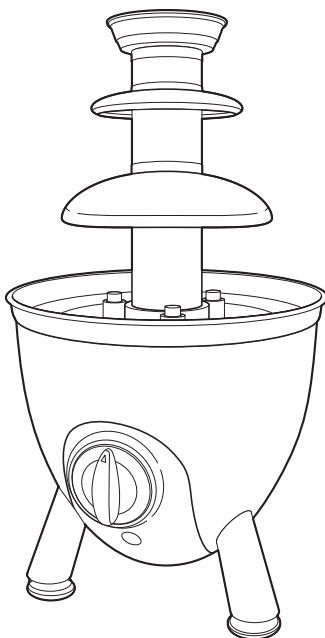


ファウンテナワー接続部



※ 加熱プレート、スクリーウ、ファウンテナワーの各部分が、きちんと取り付けられていることを確認してから加熱・運転してください。各部分がきちんと取り付けられていないと、故障の原因になります。

完成図



# 食材の準備

## 材料をそろえる

### チョコレートファウンテンの材料

板チョコレート（1枚 55g）・・・7枚

牛乳・・・250ml

イチゴ、バナナ、パイナップル、マシュマロ、ビスケット、パンなど・・・適量

リキュール（お好みで）・・・適量（大さじ1杯程度）

- チョコレートの量が少なすぎると、きれいに流れないことがあります。
- 果物は事前に水気をよく切ってください。チョコレートの中に水分が入ると、ダマができる原因になります。
- 果物を事前に冷蔵庫で冷やしておく、いっそうおいしく召し上がれます。



※ チョコレートファウンテンに流せるチョコレートの最大量は約 400g です。400g を超えてチョコレートを入れると、チョコレートがあふれて、やけど・故障の原因になります。

## チョコレートを準備する

1 .....  
板チョコレートを溶けやすいように細かくする

2 .....  
細かくした板チョコレートをボウルなどに入れて、湯せんまたは電子レンジで加熱して溶かす

- 水気のないきれいなボウルを使い、湯せん中にボウルに水が入らないように注意してください。チョコレートの中に水分が入ると、ダマができる原因になります。
- 湯せんの温度が高すぎたり、チョコレートを加熱しすぎたりすると、分離してしまうことがあります。
- 加熱プレートの上でチョコレートを溶かすことはできません。

3 .....  
牛乳を湯せんまたは電子レンジで加熱して 40～50℃程度に温める

4 .....  
溶かしたチョコレートに温めた牛乳を数回に分けて加えて、なめらかになるまで木べらなどでよく混ぜ合わせる

- 牛乳は一気に加えないでください。ダマができる原因になります。
- お好みで適量のリキュールを加えてなじませます。アルコール分を飛ばしたい場合は、事前にフライパンなどで熱してからチョコレートに加えることで、リキュールの風味だけを生かすことができます。

# 使いかた

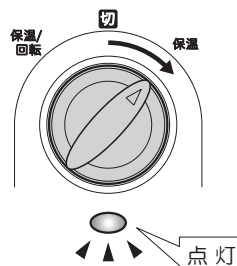
## 予熱する

1 .....  
電源つまみが「切」になっていることを確認して、電源プラグをコンセントに差し込む

- 電源プラグは、コンセントの奥まで確実に差し込んでください。

2 .....  
電源つまみを「保温」に合わせて、約5分予熱する

- 電源つまみを「保温」に合わせると、電源ランプが点灯します。



⚠ ※ 保温中は、加熱プレートが熱くなっていますので、触れないようにしてください。やけどの原因になります。

## チョコレート流して食べる

1 .....  
加熱プレートが十分に温まったら、電源つまみを「保温」に合わせたまま、溶かしたチョコレートを約200g入れる

⚠ ※ 本体が十分に温まっていない状態でチョコレートを入れると、チョコレートが固まってしまうことがあります。  
※ チョコレートは、あふれないように少しずつ加熱プレートに入れてください。



使いかた

2 .....  
スプーンなどでチョコレートのなめらかさを確認し、十分に溶けていない場合は木べらで混ぜながらなめらかにする

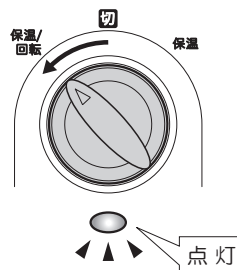
- チョコレートのなめらかさが足りない場合は、適宜少量の牛乳を加えてよく混ぜ合わせます。

⚠ ※ ゴムべらを使ってチョコレートを混ぜる場合は、加熱プレートの中に長時間放置しないでください。熱でゴム部分が溶けてしまうことがあります。

3 .....  
電源つまみを「保温/回転」に合わせる

- モーターが運転して、チョコレートがファウンテンタワーから流れ始めます。

⚠ ※ 加熱プレートが空の状態でもーターを運転しないでください。故障の原因になります。  
※ 加熱プレートやシリンダー内のチョコレートが十分に溶けていない状態では、絶対にモーターを運転しないでください。モーターに負担がかかり、故障の原因になります。  
※ 回転中のスクリーユに、指・スプーン・はしなどを入れないでください。けが・故障の原因になります。



# 使いかた

4 ..... チョコレートが流れ始めたことを確認して、残りのチョコレートを加熱プレートに入れる



※ チョコレートファウンテンに流せるチョコレートの最大量は約400gです。400gを超えてチョコレートを入れると、チョコレートがあふれて、やけど・故障の原因になります。

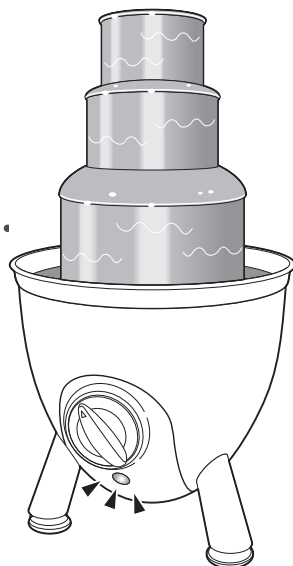
5 ..... 準備した果物などの食材をチョコレートにつけて食べる

フォークなどに刺した食材をファウンテンタワーから流れ落ちるチョコレートにつけて食べます。



※ 食材の水気はよく切ってからチョコレートにつけてください。チョコレートの中に水分が入ると、ダマができる原因になります。

※ 食べ物やフォークなどが加熱プレート内に落ちた場合は、すぐに電源つまみを「切」にして、電源プラグをコンセントから抜いて、取り除いてください。シリンダーに食べ物やフォークなどが詰まると、チョコレートの流れが滞り、変形・故障の原因になります。



6 ..... 使い終わったら、電源つまみを「切」にする

本体が冷めてから、電源プラグをコンセントから抜いてください。



## Point 残ったチョコレートの活用レシピ

### 濃厚ホットチョコレート

#### 材料

加熱プレートに残ったチョコレート … 40g

牛乳 … 150ml

マシュマロ、スライスアーモンド、シナモンパウダーなど（お好みで）… 適量

#### 作りかた

- 牛乳を電子レンジで約1分温める。
- 温めた牛乳に、加熱プレートに残ったチョコレートを加える。
- スプーンなどでよくかき混ぜて、チョコレートをなじませる。
- お好みのトッピングを入れる。



※ チョコレートファウンテンの使用後、残ったチョコレートは保存せず、当日中に食べきれない分は廃棄してください。



# お手入れ



- ※ 必ず、電源プラグをコンセントから抜き、本体が十分に冷めてからお手入れしてください。感電・やけど・落下事故の原因になります。
- ※ 研磨剤入り洗剤・磨き粉・たわし・ナイロンや金属製のたわしは使わないでください。表面を傷つける原因になります。

## お手入れの前に

- 加熱プレートに残ったチョコレートは、タッパーなどにつつけてください。
- 加熱プレート、スクリュー、ファウンテンタワーを本体ベースからはずしてお手入れをしてください。

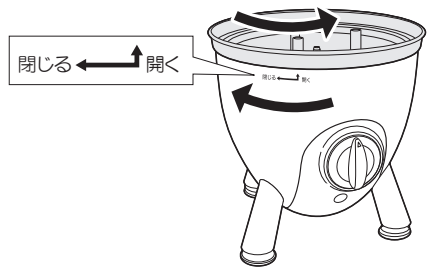
## 加熱プレートのつけはずし

### はずしかた

加熱プレートを「開く」の方向に回して、本体ベース、取りはずします。

### 取りつけかた

本体ベースの3つの穴に加熱プレートの裏の突起をはめ込み、プレートを「閉じる」の方向に回します。  
うまくはまらない場合は、本体ベースの穴に合わせて加熱プレートのスクリュー接続部を回してください。

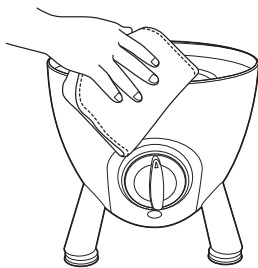


## 本体ベース

1 .....  
加熱プレートを本体ベースからはずす

2 .....  
乾いたやわらかいふきんで拭く

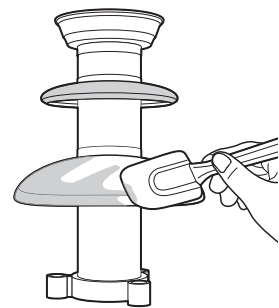
- 汚れが落ちない場合は、固くしぼったぬれふきんで拭いてください。



※ 本体ベースは、モーターやヒーターなどが内蔵されているため、絶対に水にぬらさないでください。ショート・感電・故障の原因になります。

## 加熱プレート、スクリュー、ファウンテンタワー

1 .....  
ゴムべらなどでチョコレートを取り除く



2 .....  
台所用中性洗剤とスポンジを使って温水で洗い、よく乾かす

- 本体ベース以外の部品は、食器洗い機を使って洗えます。

# 故障かなと思ったら

こんなときは故障ではありません。  
修理を依頼する前に、ご確認ください。

こんなとき	ご確認くださいこと	直しかた
電源ランプが点灯しない。 加熱されない。 モーターが運転しない。	電源プラグが抜けていませんか。	電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
	電源つまみを「保温」または「保温 / 回転」に合せていますか。	電源つまみを「保温」または「保温 / 回転」に合せてください。
	加熱プレートが本体ベースに正しく取り付けられていますか。	加熱プレートを本体ベースに正しく取りつけてください。加熱プレートの取り付けについては、9ページの「加熱プレートのつけはずし」を参照してください。
モーターは運転している（モーターの音はする）のに、チョコレートがスムーズに流れない。	チョコレートが固すぎませんか。	チョコレートを温めて十分に溶かしてからモーターを運転してください。チョコレートが濃い場合は、適宜少量の牛乳を加えて薄めてください。室温が低い場合は、チョコレートが固まりやすいので、空調設備などで温度を調整してください。
	食べ物などがシリンダーに詰まっていますか。	一度電源つまみを「切」にして、電源プラグをコンセントから抜いて、詰まっている物を取り除いてください。
	上記のどちらもあてはまらない場合	シリンダーの中に空気だまりができていることがあります。一度電源つまみを「切」にして、チョコレートが下に流れ落ちた後、再度電源つまみを「保温 / 回転」に合せてモーターを運転してください。
ファウンテンから流れ落ちるチョコレートに隙間やダマができる。	本体が傾いていませんか。	本体が傾かないように水平な場所に設置してください。
	チョコレートの量が不足していませんか。	溶かしたチョコレートを少しずつ追加してください。最大約 400g のチョコレートを流すことができます。
	チョコレートに水分が入っていませんか。	一度電源つまみを「切」にして、ダマになっている部分を取り除いてください。水分が多量に混入している場合は、すべてのチョコレートを入れ替える必要があります。

## 長年ご使用のチョコレート ファウンテンの点検を！

- ※ 定期的に「安全上のご注意」や「使いかた」を確認してお使いください。誤った使いかたや長年のご使用による熱・湿気・ほこりなどの影響により、部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。
- ※ 電源プラグやコンセントにたまっているほこりは取り除いてください。

### 愛情点検



#### こんな症状はありませんか？

- ・本体が異常に熱い
- ・コードや電源プラグが異常に熱い
- ・焦げ臭いにおいがする
- ・コードを動かすと、電源が入らないことがある
- ・その他の異常・故障がある

ご使用  
中止

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店に必ず点検・修理をご依頼ください。ご自分での修理は危険です。絶対に分解しないでください。

# アフターサービス

## 保証書（裏表紙）

裏表紙に添付しています。お買い上げ日と販売店名の記入をご確認いただき、販売店からお受け取りください。保証書はよくお読みになり、大切に保管してください。

## 修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をご確認いただき、故障が疑われる場合には販売店、またはサポートセンターにお問い合わせください。

- 保証期間中（お買い上げ日から1年未満）の修理  
保証書の規定により、無料で修理いたします。商品に保証書を添えてお買い上げの販売店、またはサポートセンターまでご相談ください。
- 保証期間が過ぎている（お買い上げ日から1年以上）修理  
修理によりお使いになれる製品は、お客様のご要望により有料で修理いたします。お買い上げの販売店、またはサポートセンターまでご相談ください。

## 保証期間

お買い上げ日から1年間となります。

## 補修料金のしくみ

補修料金は技術料（故障した商品の修理および部品交換などにかかる作業料金）と部品代（修理に使用した部品の代金）などで構成されています。

## 補修部品について

補修部品は部品共通化のため、一部仕様や外観色などが変更となる場合があります。お客様ご自身での修理は大変危険です。絶対に分解したり手を加えたりしないでください。

# お客様相談窓口

アフターサービスについてご不明な場合は、サポートセンターまでお問い合わせください。

<p>〈サポートセンター〉</p> <p>TEL: 03-5413-6125 FAX: 03-5413-7558 E-mail でのお問い合わせ: info@aucsale.com 受付時間: 午前10時～午後5時 (土・日・祝祭日、年末年始および弊社指定休業日を除く)</p>	<p>〈修理センター〉</p> <p>〒343-0032 埼玉県越谷市袋山648-5 株式会社オークセール サポートグループ返品・修理センター</p>
---	---

## サポートセンターからのお願い

- ・ 通話中の場合、しばらく経ってからおかけ直してください。
- ・ サポートセンターおよび修理センターの電話番号／FAX番号、住所は予告なく変更することがあります。予めご了承ください。

sirocaの最新情報はこちらでチェック!



siroca 公式

Facebook (フェイスブック)

<http://www.facebook.com/siroca.jp>



チーム siroca のブログ

<http://ameblo.jp/siroca/>