

# すみっくぐらし チョコレート工場



©2019 San-X Co., Ltd. All Rights Reserved.

## 取扱説明書

対象年齢8才以上

保護者の方と一緒に読みの上、正しくお使いください。この説明書は読み終わった後も大切に保管してください。

### 警告 (けいこく)

保護者の方へ 必ずお読みください。

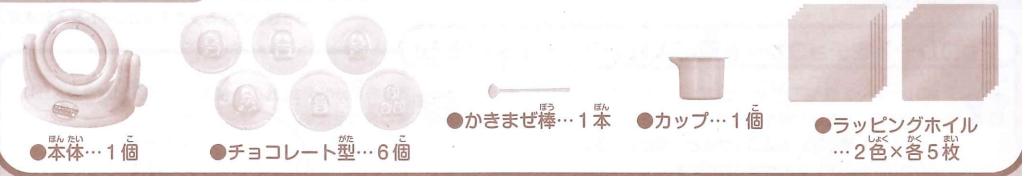
●小部品があります。誤飲・窒息の危険がありますので、3才未満のお子様には絶対に与えないでください。

### 注意 (ちゅうい)

●保護者のもとで遊ばせてください。●誤飲の危険がありますので3歳未満のお子様には絶対に与えないでください。●プラスチック袋を頭からかぶったり、顔を覆ったりしないでください。窒息する恐れがあります。●ラッピングホイルは食べ物ではありません。口の中には絶対に入れないでください。窒息などの危険があります。●溶けたチョコレートに直接さわると火傷の危険があります。注意してください。●電子レンジのお取り扱いには必ず保護者の方が行ってください。●ハンドルやリングの回転部分に指や髪の毛や衣服などをはさまれないように注意してください。●本商品を火のそばに置かないでください。変形や火災の原因となります。●カップは電子レンジ専用のため、直火・オーブン及びグリルでは使用できません。●カップ以外の付属品は電子レンジには使用できません。破損や変形の原因となります。●カップやチョコレート型はチョコレート専用です。チョコレート以外では使用しないでください。●カップは電子レンジ内で空だきはしないでください。●電子レンジでオート加熱、おまかせ加熱はしないでください。●表示されているワット数以外の設定での加熱はしないでください。●設定のワット数、時間、回数を必ずお守りください。●追加加熱の際は、必ず10秒以下で行い最初からの合計でも60秒を超える加熱はしないでください。●連続でカップを使用する場合は、カップが十分に冷めていることを確認の上で使用ください。冷めていない状態で使用すると、変形の恐れがあります。



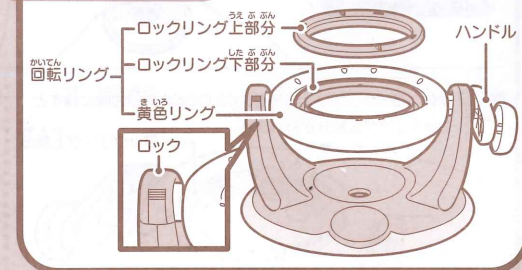
### セット内容



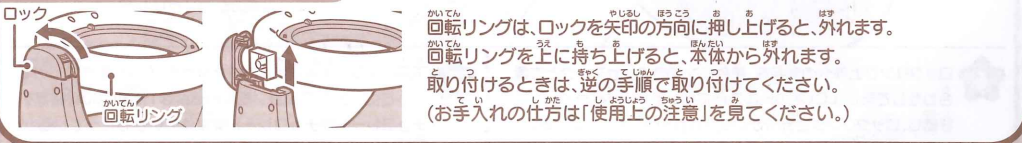
### 作る前に守ってね

- 必ずおうちの方と作りましょう。
- 使う食材は新鮮なものを使いましょう。また、食材の用意はおうちの方にやってもらいましょう。
- 道具を洗ひましょう。(洗ひ方は「使用上の注意」を見てください。)
- 必ず手指を石鹸で洗ってから始めましょう。
- 作る時はテーブルの上など平らな場所で周りのものにぶつからないよう十分なスペースを取ってから始めましょう。

### 各部の名称



### 回転リングの外しかた



### おうちで用意する道具

- 電子レンジ (500W~600W対応のもの)
- 冷蔵庫

### おうちで用意する食材

- 市販の板チョコ…4枚 ※6種類の立体チョコを作るのに、約170gの板チョコが必要です。
- チョコレート2/3(約33g)で作れる作品
  - ねこ、しろくま、とかげ、ペンギン? …いずれか1個
  - たびおか&えびふらいのしっぽ …各1個ずつ

### 遊びかた

注意 チョコレートは加熱しすぎるとパサパサになり使えなくなります。必ず加熱時間を守ってください。

#### チョコレートをとかそう!

- 1 チョコレート2/3(約33g)を細かく割って、付属のカップに入れます。
- 2 1のカップを電子レンジに入れ、500~600Wで30秒加熱し、かきまぜ棒で良くかきまぜます。さらに10秒加熱し良くかきまぜ、もう一度10秒加熱し、かきまぜます。チョコレートがトロトロの状態になったらOKです。
  - ※タンテーブルの場合は回転皿の端に、フラットテーブルの場合は中央に置いて加熱してください。

なるべく細かく割っておくとかきやすくなります。

※チョコレートが常温の場合は、最初の30秒+10秒の加熱でとけます。冷蔵庫で保管していたチョコレートは、最初の30秒+10秒+10秒+10秒位で、概ねとけます。チョコレートの温度や室温とでけ方に違いが出ます。

**POINT**

最初の30秒ではチョコレートの固形が残っています。加熱前になるべく細かくし、加熱と加熱の間にしっかりかきまぜるとなめらかにとかせます。

- #### 使用上の注意
- 仕切り、プラスチック袋、紙ひもは梱包材ですので開封後はすぐに捨ててください。
  - 電子レンジの取扱説明書を必ず確認してから使用してください。
  - カップやチョコレート型は、使用前と使用後はスポンジや柔らかい布に食器用中性洗剤を付け、ぬるま湯でよく洗い水分を拭き取って乾燥させてください。保管の際に水分が残っていると、カビやにおいの原因になります。
  - たわし、みがき粉は使用しないでください。
  - カップやチョコレート型の水分を拭き取る際には、表面に拭き残しがないことを確認してからご使用ください。
  - 本体や回転リングは水洗いしないでください。汚れたときは、水にぬらし固く絞った柔らかい布などできれいに拭いてください。
  - チョコレート型は自動食器洗浄機、食器乾燥機での使用はできません。熱湯で洗うと変形します。耐熱温度以上の熱湯での洗浄はおやめください。
  - カップやチョコレート型には漂白剤を使用しないでください。
  - 電子レンジの機種により、加熱時間は多少異なりますのでご注意ください。
  - チョコレート型を冷蔵庫には入れないでください。
  - 可動部分、回転部分を無理な方向に強く引っ張ったりしないでください。
  - できあがったチョコレートは、早めにお召上がりください。
  - 高温でやわらかくなったチョコレートは冷えて固まると白くなる場合があります(フットプルームといえます)。これはチョコレートの中の油脂分であり、召し上がっても身体にさしさわりはありませんが、風味は劣ります。

### 蒸気式使用不可

※蒸気を用いた加熱方法は作製できません。必ずご家庭の電子レンジの加熱方式をご確認の上お買い求めください。 ※電子レンジを使用する時は、必ず保護者の方が行ってください。

	原料樹脂	耐熱温度
カップ	ポリプロピレン	140℃
かきまぜ棒	ポリプロピレン	140℃
チョコレート型	PET樹脂	50℃

《電話受付先》 バンダイお客様相談センター  
〒277-8511 柏市豊四季241-22  
ナビダイヤル **0570-041-101**

※受付時間 10時~17時(祝日、夏季・冬季休業日を除く)  
PHS、IP電話等ご利用の方は04-7146-0371におかけください。

《商品・修理品送付先》  
バンダイ 栃木修理・配送センター  
〒321-0298 栃木県下都賀郡壬生町おもちゃのまち4-2-20  
※営業時間 10時~17時(土、日、祝日、夏季・冬季休業日を除く)  
電話番号はお客相談センター共通  
海外からのお問い合わせは受け付けておりません。  
Customer service inquiries are not accepted from outside Japan.

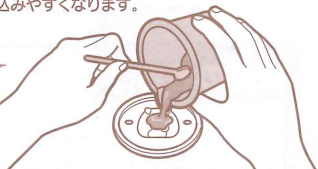
発売元 **株式会社バンダイ**  
東京都台東区駒形1-4-8 〒111-8081

(※) すりきり…型のふちまで平らにならして、ちょうどいっぱいになるまでチョコレートを入れます。

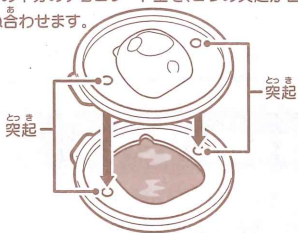
チョコレートをチョコレート型に入れてハンドルを回そう!

1 チョコレート型を選んで、片側にとけたチョコレートをすりきり(※)で流し込みます。かきませ棒を使っ<sup>て</sup>て<sup>よ</sup>う<sup>す</sup>に流し込んでください。  
※チョコレート型を家にあるコップなどに乗せると安定してチョコレートが流し込みやすくなります。

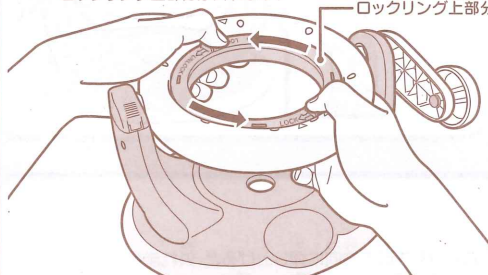
顔のある型にチョコを流し込みます。



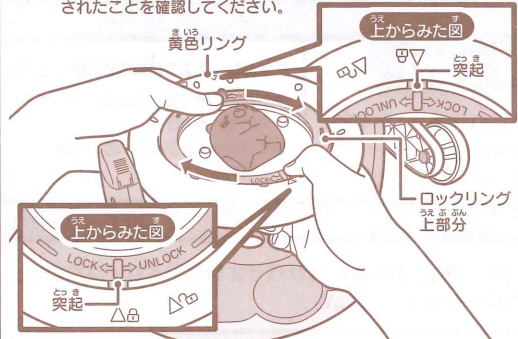
2 残りの半分のチョコレート型を、2つの突起が合うように重ね合わせます。



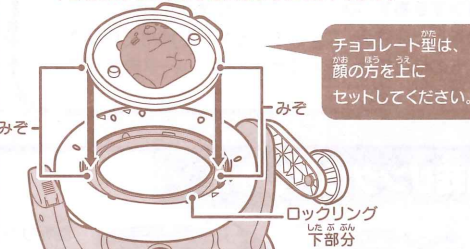
3 本体のロックリング上部分を、UNLOCKの矢印方向に回すとロックリング上部分が外れます。



5 ロックリング上部分の突起を、黄色リングの△印マークと位置合わせして乗せ、LOCKの矢印方向に回します。突起が△印まで移動し、ロックリング上部分がロックされチョコレート型が固定されたことを確認してください。



4 2のチョコレート型を本体のロックリング下部分にセットしてください。チョコレート型の外周のみそと、ロックリング下部分のみそにちょうど入るようにセットします。



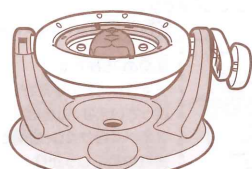
チョコレート型は、顔の方を上<sup>に</sup>セットしてください。

6 下図のように本体を手でおさえながら、ハンドルを約1分間回してください。丁度良い回転の速度は1分間に60回転です。チョコレートがチョコレート型全体にいきわたっているか確認してください。いきわたっていないところがあれば、ハンドルを回転させ、その部分が下になるようにして止めて、ハンドルを前後に小さく動かし、チョコレートがいきわたるようにしてください。

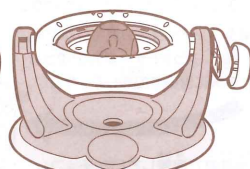


しっかり本体をおさえましょう!

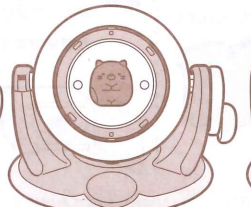
7 次に、ハンドルを回転させ、水平方向に表面で1分間、裏面で1分間ずつ、さらに、垂直方向に上下にして1分間ずつ、お休ませてください。



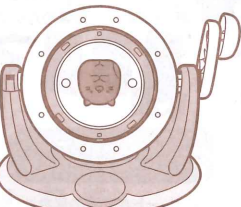
おちてあがり 表面: 1分間



裏面: 1分間



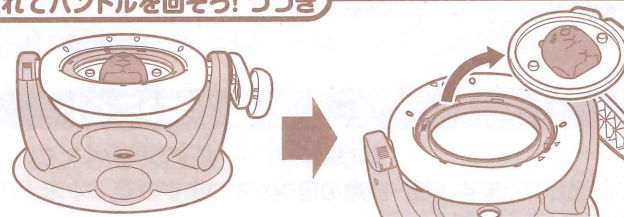
垂直①: 1分間



垂直②: 1分間

チョコレートをチョコレート型に入れてハンドルを回そう! つづき

8 最後に、ハンドルを回しチョコレート型の表面が上を向いたら回転を止め、ロックリング上部分を④と同じ手順で外し、チョコレート型を取り出してください。



チョコレートを冷やそう!

1 チョコレート型を冷蔵庫に入れて冷やし、固めます。冷蔵庫に入れ約10分たったら反対にして、約2時間冷やしてください。

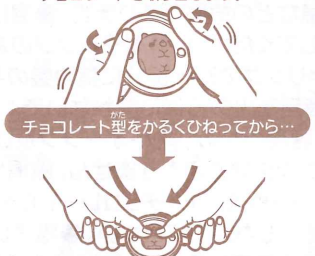


約10分たったら、チョコレート型を反対にして…



約2時間冷やします

2 冷蔵庫からチョコレート型を出し、チョコレート型の半分を外してから、かかくひねります。チョコレート型を少し押ししてチョコレートを取り出します。



チョコレート型をかかくひねってから…

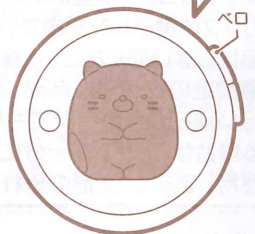


少し押ししてチョコレートを取り出します

※無理に押し出すと、チョコが割れる事があります。取り出しづらい時は型を再度ひねり、ゆっくり押し出してください。

型を開く時は

型の右側のペロを持って、ゆっくり左右に開いてあげてください。



ペロ

アレンジしてみよう!

ホワイトチョコレートを使うと、ホワイトチョコレートバージョンができます。作り方は同じです。1回の量が約33gになるようにしてください。ホワイトチョコも、ミルクチョコ同様約33g使用します。  
※ホワイトチョコで作製した場合は、冷蔵庫で約8分間冷やし固めてから、チョコレート型を反対にして約2時間冷やしてください。



市販のペン型チョコレートをを使うと色が付けられたり、文字が描けます。ペン型チョコレートのようになるようにしてください。使い方は、その説明書に従ってください。



ラッピングしてみよう!

チョコレート型の顔がある面の内側にきれいに拭き、ラッピングホイルをチョコレート型の内側に貼らせて貼り付け、チョコを戻し入れます。背中をラッピングホイルでおおい、チョコレート型からラッピングホイルごとチョコを取り出すと、ラッピングホイルがチョコにきれいに密着します。



ラッピングして友達にプレゼントしちゃう♡