

電気チョコ・チーズフォンデュ鍋  
(フォーク付)

WHITE

取扱説明書 保証書付

保証書

保証期間内に取扱説明書等の注意書きにしたがって、正常な使用状態で使用して故障した場合には、本書記載内容にもとづき、無料修理いたします。お買上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買上げの販売店または製造元のパール金属株式会社会社に修理をご依頼ください。

品番・品名		D-5096 Ff 電気チョコ・チーズフォンデュ鍋(フォーク付)ホワイト	
無料修理保証期間		お買上店舗カード お買上げ日 2017年8月23日 年間	
お客様	ご芳名	お手数ですが、当お買上店舗カードを商品保証書の販売店名欄にお貼り頂き、大切に保管くださいますようお願いいたします。 ※商品の返品、または交換の際は、レシートが別途必要になります。	
	ご住所		
販売店	店名・住所	販売元 Francfranc 渋谷店 〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町12-9 JouLe SHIBUYA B1~3F TEL 03-6415-7788 FAX 03-6415-7789	

※記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

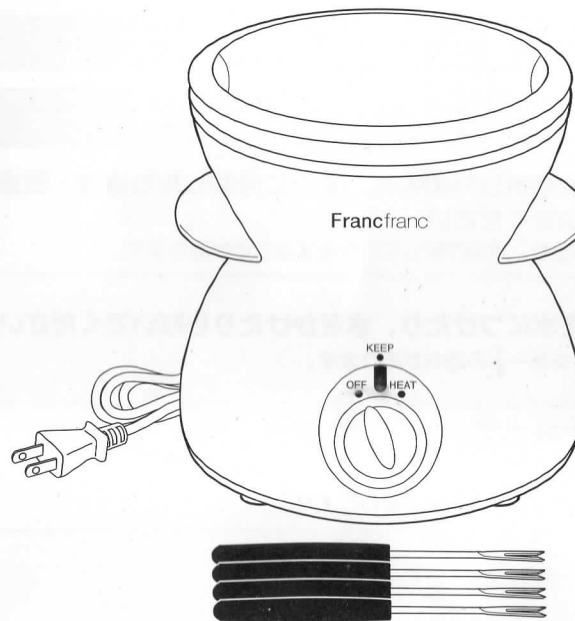
- 保証期間内で次のような場合には有料修理となります。  
(イ) 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。  
(ロ) お買上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。  
(ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。  
(ニ) 車両、船舶に搭載して使用された場合に生じた故障または損傷。  
(ホ) 業務用に使用された場合に生じた故障または損傷。  
(ヘ) 本書の提示がない場合。  
(ト) 本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
- ご転居のときは事前に、お買上げの販売店または製造元のパール金属株式会社にご相談ください。
- 贈答品等で、本書に記入してあるお買上げの販売店に修理をご依頼にできない場合は、直接製造元のパール金属株式会社「家電事業部」にお問い合わせください。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。
- 本書日本国内においてのみ有効です。

●この保証書は本書に明示した期間、条件において無料修理をお約束するものです。ご記入されたお客様の個人情報は、修理、交換の際のみに使用するもので、それ以外には一切使用することはありません。

【販売元】  
株式会社バルス  
BALS Corporation  
0120-500-924





【製造元】  
パール金属株式会社  
〒955-8588  
新潟県三条市五明190番地  
TEL (0256)35-3113 FAX(0256)35-1286

このたびは、電気チョコ・チーズフォンデュ鍋をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。  
ご使用になる前に、この取扱説明書をよくお読みの上、正しくご使用ください。  
また、取扱説明書は、そのあと大切に保管し、わからない時は再読してください。



この商品は一般家庭で使用するものです。  
業務用としての使用はしないでください。  
使用の際には「使用上の注意」等をよく読んでから使用してください。  
お読みになった後も大切に保管してください。

★取扱い上の注意では、次のような絵表示を使用して、注意事項を説明しています。  
内容をよく読み理解してから、本文をお読みください。

	<b>警告</b> 取扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性があります。
	<b>注意</b> 取扱いを誤ると、障害または物的損害が発生する可能性があります。
	○記号は、「禁止」の行為であることを告げるものです。 図の中や近くに具体的な禁止内容が描かれています。
	●記号は、行為を「強制」したり指示したりする内容を告げる ものです。図の中や近くに具体的な指示内容が描かれています。



分解禁止



水濡れ禁止



禁止



接触禁止








濡れ手禁止



電源プラグを抜く

## 必ずお守りください

### 警告

	修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理・改造は しないでください。 発火したり、異常作動してけがをすることがあります。
	本体を水につけたり、水をかけたりしないでください。 感電やショートのおそれがあります。
	子供だけで使わせたり、子供の手の届くところに置か ないでください。 火傷や感電等けがをすることがあります。
	熱板に触れないでください。 火傷のおそれがあります。
	電源プラグは濡れた手で抜き差ししないでください。 ・感電の原因になります。 ・スイッチ「OFF」を確かめてから電源プラグを抜き差ししてください。 けがの原因になります。

### 注意



電源プラグを抜く

- 電源プラグを抜く時は、電源コードを持たずに必ず先端の  
電源プラグを持って引き抜いてください。
- 使用時以外は電源プラグをコンセントから抜いてください。
- お手入れの際は、電源プラグを抜いてから行ってください。  
けがの原因になります。



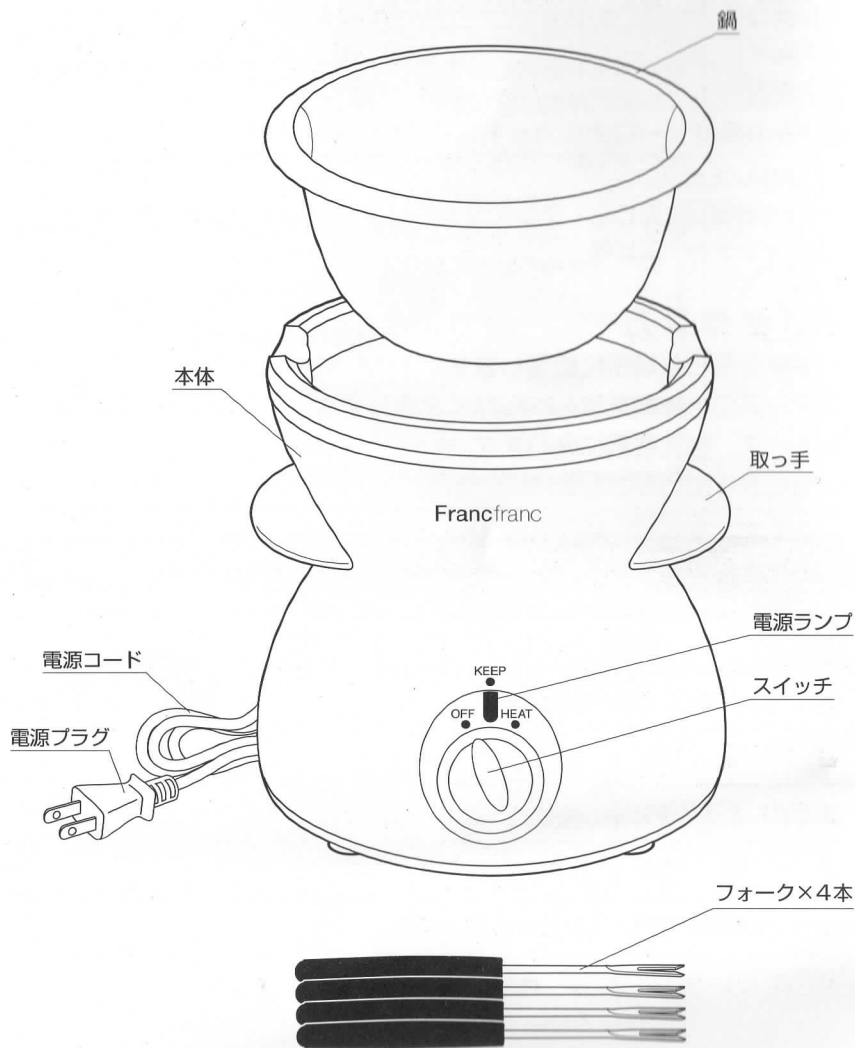
禁止

- 交流100V以外で使用しないでください。感電、火災の原  
因になります。
- 鍋に何も入れずにスイッチを入れないでください。本体の  
変形、故障の原因になります。
- 不安定な場所での使用は危険ですのでやめてください。
- 落としたり、強い衝撃を与えないでください。
- 火のそばに置かないでください。
- 鍋は、必ず本体とセットで使用してください。他の熱源で  
使用しないでください。
- 用途以外には使用しないでください。

### 仕様

電 源	100V 50/60HZ
消 費 電 力	120W
容 量 (約)	730ml
製品サイズ (約)	幅170×奥行155×高さ165mm (セット時)
重 量 (約)	570g
コードの長さ (約)	1.4m
材 料 の 種 類	本 体:ABS樹脂 (耐熱温度80度) 取っ手:ナイロン (耐熱温度140度) 鍋:アルミニウム (ふっ素樹脂塗膜加工) フォーク:ステンレス鋼 ポリプロピレン (耐熱温度 120 度)

## 各部の名称



## ⚠ 使用上の注意

- 塗膜は食品衛生法に適合しており、万一使用において傷ついてはがれ、体内に入っても衛生面では心配ございません。
- 鍋（塗膜）の表面で材料を刻んだりすることは避けてください。
- ヘラは樹脂製か木製のものを使用してください。
- フォークの先端で塗膜を傷つけないよう気を付けてください。
- 取っ手を押さえてスイッチを切り替えてください。
- 使用後は鍋にチョコレート、チーズを放置せず、早めにお手入れしてください。

## 使用方法

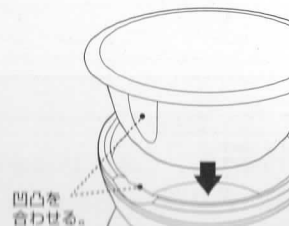
1. 鍋・フォークは食器用洗剤をスポンジに付けて洗い水気を拭き取ってください。

※ 本体の水洗いは絶対にしないでください。

2. 本体を平らな場所に設置します。

3. 鍋に材料を入れ、本体にセットします。

※ 鍋と本体の凹凸を合わせてください。



4. 電源を入れます。

- ① スイッチが「OFF」になっていることを確認し、電源プラグをコンセントに差し込んでください。
- ② スイッチを「HEAT(加熱)」に合わせます。材料が溶けたら「KEEP(保温)」にします。

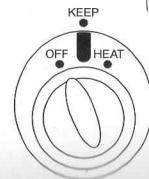
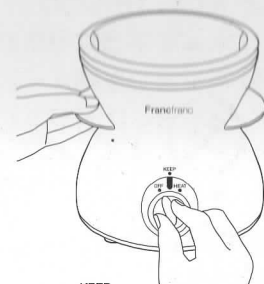
5. お好みに合わせてお召し上がりください。

6. 電源プラグを抜きます。

スイッチが「OFF」になっていることを確認し、コンセントから電源プラグを抜いてください。

7. お手入れします。

使用後は早めにお手入れしてください。



## お手入れについて

- ※必ず、電源プラグがコンセントから抜いてあることを確認してください。
- ※ベンジン、シンナー、みがき粉、ナイロンたわし、金属たわしなどは使わないでください。
- ※食器洗い乾燥機等には使用しないでください。変色や変形、故障の原因になります。
- ※フォークの先端だけがをしないよう注意してください。
- 本体の丸洗いは絶対にしないでください。かたく絞ったふきんで拭いてください。
- 各部品は、食器用洗剤をスポンジに付けて洗い、早めに水気を拭き取ってください。

## チョコレートの溶かし方

### 材料

- 板チョコ……………5枚（1枚約60g）
- お好みのフルーツ……………適量

### 手順と作り方

- ① 本体を平らな場所に設置します。
- ② 板チョコを細かく刻み鍋に入れます。
- ③ 鍋を本体にセットします。
- ④ スイッチを「HEAT(加熱)」に合わせます。
- ⑤ チョコレートが溶けたらスイッチを「KEEP(保温)」にします。
- ⑥ お好みのフルーツ等につけてお召し上がりください。

## チーズの溶かし方

### 材料

- ミックスチーズ……………200g
- 牛乳……………70ml
- 小麦粉……………大さじ1
- 好みの具材（一口大にカットしたもの）……………適量

（フランスパン  
ゆで野菜（にんじん・ブロッコリー・じゃがいも・アスパラ等）  
ウィンナー・エビ等）

### 手順と作り方

- ① 本体を平らな場所に設置します。
- ② チーズに小麦粉をまんべんなくまぶします。
- ③ チーズ、牛乳を鍋に入れます。
- ④ 鍋を本体にセットします。
- ⑤ スイッチを加熱に合わせます。
- ⑥ チーズが溶けたらスイッチを「KEEP(保温)」にします。
- ⑦ お好みの具材にチーズを付けてお召し上がりください。

## ⚠️ご注意とお願い

- ◆材料はヘラなどで混ぜながら溶かしてください。
- ◆材料が溶けたら必ずスイッチを「KEEP(保温)」に合わせてください。（過熱しすぎると分離します。）
- ◆材料がさめてきた時はスイッチを「HEAT(加熱)」に合わせ、再加熱してください。（温まったらスイッチを「KEEP(保温)」に合わせてください。）
- ◆お好みに応じて材料の量等を調節してください。