

注意(ちゅうい)

保護者の方へ 必ずお読み下さい。

- 保護者のもとで遊ばせてください。又、火傷などの危険がありますので、お湯を扱う時は保護者の方が行ってください。
- 小さな部品があります。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。
- 誤飲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。
- 窒息などの危険がありますので、作ったショコラエッグはカプセルを取り出してから、細かくしてお召し上がりください。
- 食材を使用しますので、使用前・使用後は必ず本体や型、道具などを良く洗浄し清潔に保って使用してください。
- 使用前には良く手を洗ってください。
- 高温のお湯を直接使用しないでください。
- 作ったショコラエッグは保存せず、すぐにお召し上がりください。
- 説明書に記載されている食材以外は使用しないでください。使用する食材の賞味期限を確認してください。
- 回転部や部品の間に指や髪の毛ははさまないように注意してください。
- 透明袋は梱包用ですので、開封後は直ちに捨ててください。
- 破損・変形した場合には、使用しないでください。
- 使用目的以外の事には使わないでください。
- 使用後は良く洗浄してから完全に乾燥させて、3才未満のお子様の手の届かない所に保管してください。
- 《電池を誤使用すると発熱・破裂・液漏れの恐れがあります。下記に注意してください。》
- 充電式(ニカドなど)電池は、絶対に使用しないでください。
- 古い電池と新しい電池、いろいろな種類の電池を混ぜて使わないでください。
- 十一(プラスマイナス)を正しくセットしてください。電池をセットする時は必ず一側を先に入れてください。
- 遊んだ後は必ずスイッチを切り、電池をはずしてください。
- ショートさせたり充電、分解、加熱、火の中に入れたりしないでください。
- 万一、電池からもれた液が目に入った時はすぐに大量の水で洗い、医師に相談してください。ひふや服に付いた時は水で洗ってください。



ひにちがづけない



おとなといっしょ



くちにいれない

取扱説明書



使用上の注意

- ・使用する前に必ず取扱説明書をお読みください。
- ・破損、変形などの原因になりますので落とすなど、強い衝撃を与えたり、無理な力を加えないでください。又、火のそばなど、高温になる場所などには置かないでください。
- ・洗浄する際に、たわしや磨き粉などで磨くと、傷が付く恐れがあります。
- ・消毒する際に煮沸消毒は行わないでください。変形する恐れがあります。
- ・高温・多湿の場所や直射日光が当たる場所での使用や保管は行わないでください。

一お客様へー

この度は、弊社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。弊社では、より良い製品をお届けするために、常に研究・改良を行っております。そのため、同一製品の中にも生産ロットにより多少仕様が異なる場合がありますので、ご了承ください。品質には万全を期しておりますが、万一お気づきの点がございましたら、下記までご連絡ください。カプセルをご入用の方は、お客様サービスセンターへ、お問い合わせください。

〒300-4193 茨城県新治郡新治村藤原364番5号
(株)エポック社 お客様サービスセンター TEL.0298-62-5789

(電話番号は間違いないよう、よく確かめてからおかけ下さい。)

【電話受付時間】月～金曜日(祝・祭日を除く)10時～12時、13時～17時

発売元

EPOCH 株式会社 エポック社
東京都台東区駒形2-2-2

© 2002 EPOCH CO., LTD. MADE IN CHINA

© 河井リツ子/小学館・SMDE・テレビ東京

Epoch

うまく作れないとき

1. エッグ型からショコラエッグが外れない・・・

- チョコレートが固まっていないことが考えられます。
冷蔵庫で冷やした後に、もう一度冷蔵庫で約30分冷やしてみてください。
- それでも外れないときは、そのままの状態、冷蔵庫で冷やしてみてください。

2. ショコラエッグが割れてしまう・・・

- チョコの量が少ないことが考えられます。
少し多めにチョコレートを入れてみてください。
- チョコレートが多すぎる事が考えられます。
チョコレートが多すぎると、溶けきれずに残ってしまいます。
- チョコレートが凍っていることが考えられます。
エッグ型に入れたまま、長い時間冷蔵庫に入れないでください。

3. 作ったショコラエッグがすぐに溶けてしまう・・・

- チョコレートを溶かす温度が高すぎる事が考えられます。
溶かす温度が高いとチョコレートの性質上、固まらない場合があります。

4. カプセルが外れてしまう・・・

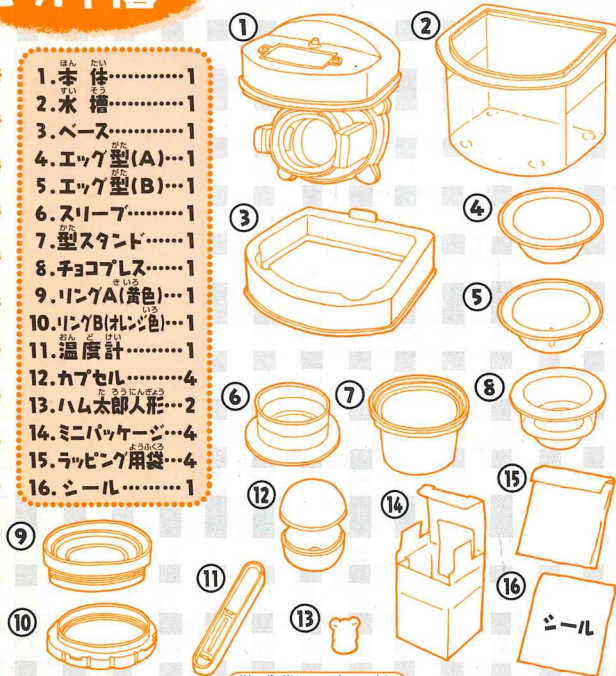
- カプセルに入れた物が重すぎると、途中で外れてしまう場合があります。
- 説明書⑤の過程で左右に振ったり、強く振ったりすると外れてしまう場合があります。
カプセルが外れないようにしてください。
- エッグ型にカプセルをセットすると、型のピンが最後まで入っていないことが考えられます。

5. その他上手に作れないとき・・・

- チョコレートの種類によっては、溶かす温度が違う場合があります。1～2℃の範囲で、お湯の温度を変えてみてください。又、口の中で溶けやすいように、柔らかく作られているチョコレートは、作るのが難しい場合があります。チョコレートの種類を変えてみてください。チョコレートは製菓用のスイートチョコレートをお使いください。
- チョコレートに水が混ざると固まらなくなります。
- エッグ型などに水滴が付いていたりすると固まらなくなります。水気を良く乾かしてください。
- 季節や室温によって、冷やす時間や溶かす時間が違う場合があります。寒すぎたり、暑すぎる部屋では作るのができない場合があります。
- 除湿した、22℃前後の部屋で作ってください。温度が高いとうまく作れません。
- チョコレートの性質上、表面が白くなることがあります。(ブルーム現象)
- 雨の日など、温度が高い日は、うまく作れない事があります。

セット内容

1. 本体……………1
2. 水槽……………1
3. ベース……………1
4. エッグ型(A)……………1
5. エッグ型(B)……………1
6. スリーブ……………1
7. 型スタンド……………1
8. チョコプレス……………1
9. リングA(黄色)……………1
10. リングB(オレンジ)……………1
11. 温度計……………1
12. カプセル……………4
13. ハム太郎人形……………2
14. ミニパッケージ……………4
15. ラッピング用袋……………4
16. シール……………1



温度計の使い方

黒い部分に数字が出てきます。その数字が緑色なら、数字の温度になっています。数字が茶色なら1℃低い、青色なら1℃高い状態です。付属の温度計は、38、36、32、26、24℃を表示するものです。この温度以外では反応しません。

別に用意する物

- ★調理用温度計(無くても作れます)
- ★ボール(大きめの物)
- ★皮むき器
- ★製菓用スイートチョコレート(1個分の材料は約22グラムです)
- ★星3形(LR6)電池2本

最初に...

- 遊ぶ前にこの取扱説明書を保護者の方とよくお読みください。
- 最初に手とショコラエッグメーカーを良く洗浄して完全に水気を切ってから遊んでください。
- 取扱説明書は汚したりせず、大切に保管してください。
- 材料の賞味期限を確認してください。

- お湯を使うときやチョコレートを砕くときは、怪我等に十分注意して必ず保護者の方が行ってください。
 - チョコレートは製菓用の物(スイートチョコレート)を使用してください。製菓用以外のチョコレートで作れない場合もありますのでご注意ください。又、ホワイトチョコレートは製菓用でも使用にできません。
 - 汚れても大丈夫な服で、作る場所には新聞紙などを敷いて、清潔な所で作ってください。
- ★ショコラエッグメーカーを運ぶときは、いちばん下の部分(ベース)を持ってください。

チョコレートの性質に関して...

チョコレートの性質をご理解の上、
ショコラエッグメーカーをご使用ください。

チョコレートは温度や湿度に敏感です。除湿した環境(室温22~25℃)で作ってください。
チョコレートは水分に敏感です。少しでもめったりすると固まりません。
チョコレートは温度の変化に敏感です。高温にしたり、急に冷やしたりすると、内部の結晶が変化し、固まらなくなります。

使用するチョコレートは製菓用スイートチョコレートをご使用ください。
製菓用でも、ホワイトチョコレート等はご使用にできません。

チョコレートを使ったお菓子作りには、本来、テンパリングというチョコレート内部の結晶を安定させる行程が必要ですが、製品では、この行程を省略する為に、チョコレート内部の結晶を壊さない温度でチョコレートを溶かす方法を採用しています。その為、チョコレートの種類によって、作りにくい場合があります。

●雨の日等、湿度の高い時は、うまく作れない事があります。

準備...

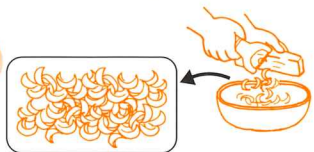
- 本体に電池を入れます。電池ボックスのネジを2箇所共ゆるめ、電池ボックスを外します。本体の+-の刻印を確認して間違いない様に必ず電池の+側から先に入れてください。
- パッケージを参考に、本体にシールを貼ってください。



ショコラエッグの作り方

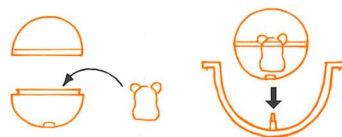
1 チョコレートを細かくします。

室温約22℃に約30分置いたチョコレートを、皮おき器で削ります。削ったチョコレートが、まるまっている時は、軽くスプーンの背で、数回たたいてほぐします。この時ほぐしすぎないようにしてください。細かくしすぎると、うまく作れません。細かさの目安は、図を参考にしてください。冷蔵庫で冷たくしたチョコレートは使用しないでください。(結露する為)



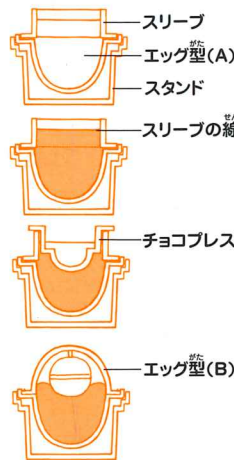
2 カプセルの用意。

1. カプセルを2つに分けて、なかにハム太郎人形などを入れて組み合わせます。
2. エッグ型(B)のピンにカプセルをさしこみ固定します。



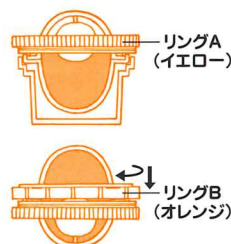
3 型にチョコレートを入れます。

1. 型スタンドにエッグ型(A)をセットし、その上にスリーブを乗せます。
2. 細かくしたチョコレート(約22グラム)をスリーブの端まで均一に入れます。
3. チョコプレススリーブに入れて、チョコレートを押し固めます。
4. チョコプレスとスリーブを外して、エッグ型(B)をエッグ型(A)のへこみに合わせて組み合わせます。(タマゴ型と型スタンドはまだ必要ありません。)



4 タマゴ型を本体にセットする準備。

1. リングA(ゴムパッキンが付いている方)のパッキン面を下にしてエッグ型(A)にのせます。
2. そのままの形で、エッグ型がバラバラにならないように、むっくり返します。
3. 慎重にエッグ型から型スタンドをはずします。
4. リングAにリングBをねじ込みます。

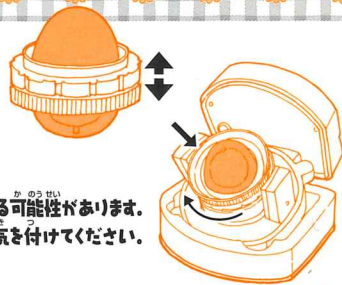


注 ねじが斜めにならないようにしてください。最後までしっかりねじ込んでください。ねじ込みがゆるいと水が漏れて失敗の原因になります。

5 本体への取り付け。

- ④で組み立てた状態で、エッグ型(B)を下にして、型スタンドにのせて、テーブルなどの上に軽くトントン当て、中のチョコレートを完全にほくします。

※強く振ったり左右に振ると、エッグ型とカプセルが外れる可能性があります。
※トントン当てるとき、テーブルに傷を付けないように気を付けてください。
2. 図を参考に、本体にエッグ型を取り付けます。



6 お湯の準備をします。

1. 大きめなボール等を用意してください。そこに、水とお湯を入れて、温度計で計りながら36℃～37℃のお湯を作ります。
お湯の温度は、温度計の黒い部分に出てきます。
※温度は必ず36℃～37℃にしてください。高すぎたり、低すぎたりすると失敗の原因になります。
※お湯を扱うときは必ずやけどに注意して、保護者の方が行ってください。
※やけどの危険がありますので、熱湯は使わないでください。
2. お湯の準備ができたら、温度が下がらないように水槽にお湯を移してください。お湯の量は水槽の側面のラインまでです。



お湯を入れる



ライン

7 チョコレートを溶かします。

1. お湯が冷めないうちに、水槽に本体を静かにセットします。
2. スイッチを押して15分動かします。



スイッチ

グルグル



8 チョコレートを冷やします。

1. 15分動かしている間に、約26℃の水を用意します。(15分経過する直前に、作ります)
2. 15分経過したら、スイッチを入れたまま、水槽をベースから取り外し、本体を引き上げます。本体は図のようにベースに添わせておきます。
3. 水槽のお湯を捨て、水槽側面のラインまで、約26℃の水を入れます。

4. 水を入れたら、水槽をベースに乗せて、更に本体を静かにセットします。
5. スイッチを入れたまま10～15分動かします。
6. 10～15分経過したら、スイッチを切り、水槽をベースから取り外して本体を引き上げ、本体を⑧の様にベースを添えます。本体からリングと一緒にエッグ型を取りはずします。

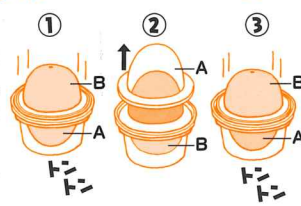
※水槽の水は捨ててください。

7. リング(A)(B)を付けたまま冷蔵庫で約30分～1時間ひやします。

※チョコラエッグの型が全体的に白くもったら外しやすい状態です。

9 エッグ型からチョコレートをはずします。

1. リング(A)(B)を外します。
2. エッグ型(B)を上にして型スタンドにセットして軽くトントン叩いて、中のカプセルとエッグ型を外します。
3. エッグ型(A)を上にして型スタンドにセットして軽くトントン叩いて、エッグ型(A)を外します。
4. エッグ型(B)を上にして型スタンドにセットして軽くトントン叩いて、エッグ型(B)を外します。



注 このとき、強くたたきすぎるとチョコラエッグが割れたりつぶれるなど失敗の原因になります。

10 ラッピングします。

付属のラッピング用袋でチョコレートをくるみ、箱に入れて完成です。



11 作り終わったら。

1. 本体以外の使用した部品をきれいに洗ってください。隙間に入ったチョコレートもぬる湯につけてから洗ってください。
2. 本体は、水洗いしないで、固く絞った布で汚れをふきとって、水気を完全に乾かしてください。
3. 汚した所やこぼした水をきれいに拭き取ってください。

お召し上がりになる際は、良く噛んで、一気に飲み込んだりしないでください。

この製品は、一般的な材料で作るセットです。香料など特別な材料を使用した市販のチョコレートと同一の物にはなりません。