

Bタイプ

チョコレートファウンテン Lサイズ3段 取扱説明書



チョコレートファウンテンレンタル専門店

上州物産 株式会社

〒379-2166



群馬県前橋市野中町369-2

TEL : 027-289-6080

FAX : 027-289-6166

緊急連絡先 : 080-5643-7181

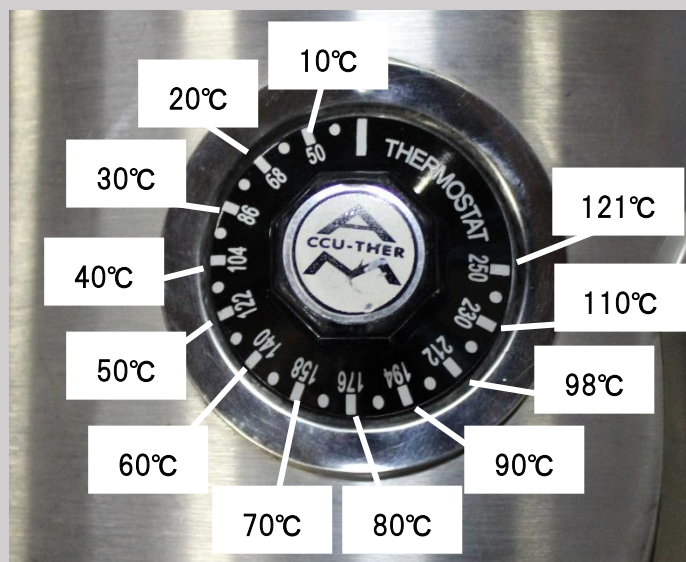
チョコレートファウンテンレンタル専門店ホームページへアクセスする場合はこちらのQRコードを読み込んでください。



目次

部品名称	1
ご注意事項	2
チョコレートを入れる時のご注意事項	3
一緒にお届けする付属品	3
作動確認方法	4
組み立て方	5
ご使用前に、チョコレートを溶かしておいてください	7
ご使用方法	7
2日目以降もご利用の場合の清掃方法	10
2日目以降もご利用の場合の組立て方	12
片付け方法	15
梱包方法	17
故障かなと思ったら	18

こちらのチョコレートファウンテンの温度調節ダイヤルは華氏表示になっております。
こちらをご参考に&調節をお願いします。



194 以降の温度での長時間のご利用はチョコレートが焦げやすくなりますので、ご注意ください。

【レンタル商品の消費電力を御確認下さい】

ご利用商品によっては、たこ足配線等が原因で電圧が低下する恐れがありますので、ご注意下さい。

電圧が低下すると、商品が正常に動作しない場合がございます。

突然作動しなくなった場合は、建物のブレーカーが落ちた可能性がございます。

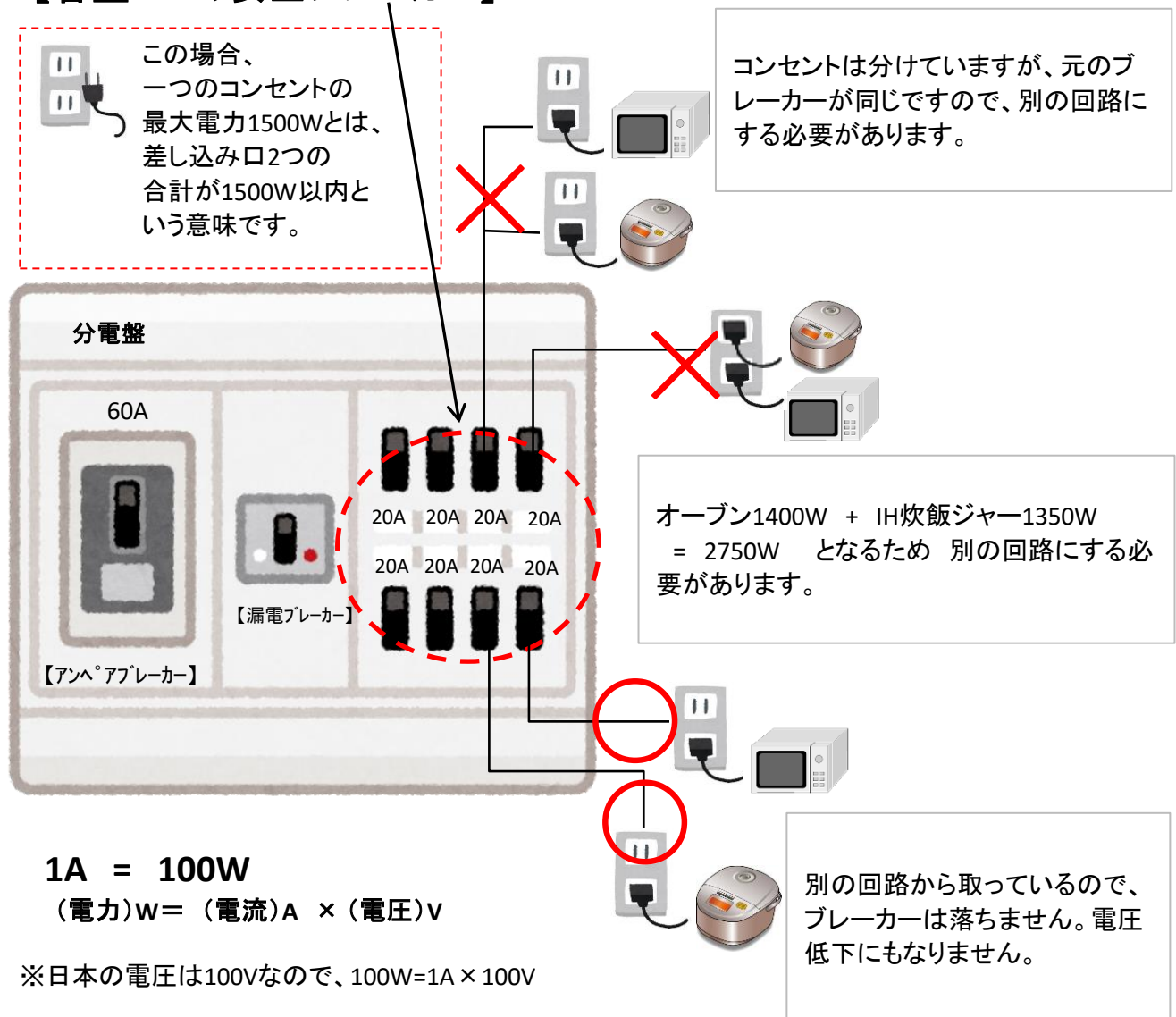
また、一つのコンセントの最大電力は1500Wまでとなります。

複数台の電化製品を使用する場合、コンセントを分けても元となるブレーカーが同じ場合は電圧低下となる可能性が高いです。

その場合、コンセントを分けるのではなく、ブレーカーの回路を分けてお使いください。

商品を正常にご利用いただく為に、お客様の利用環境を御確認ください。

【容量20Aの安全ブレーカー】



部品名称



本体背面



ご注意事項

1. 電気コードに足を引っ掛けないようにくれぐれもご注意ください。
2. チョコレートファウンテンはチョコレート専用です。
チョコレート以外の物は、絶対に流さないでください。(キャラメル・ジュース etc)
3. チョコレートの必要量は、使用状況によって大きく変わります。1 kg のチョコレートでマシュマロ(直径 2cm×3cm) にたっぷりつけた状態で、約 150 ケ～160 ケ位付けて頂く事ができます。

▼参考例 (※こちらの写真はSサイズの写真です)

図 1  チョコレートを 4 k g 入れ 3 割程度召し上がって頂くとチョコレートが途切れ始めます。	図 2  チョコレートの量が少なくなりますと、滝のように流れなくなります。
--	---

流れるようになるのに最低必要なチョコの量・・・・・・・・・・4kg

対応人数・・・・・・・・・・・・・・・・・・約 40 人～100 人

噴水ベースに入るチョコレートの最大量・・・・・・・・・・4kg

連続運転時間・・・・・・・・・・・・・・・・・・約 4 時間

- ※ 途中でチョコレートを補充する場合は、湯せんをして溶かしてから噴水ベースに入れて頂く事をお勧めいたします。
- ※ やむをえず噴水ベースでチョコレートを溶かす場合には、スクリュースイッチを切りチョコレートを少量ずつ入れてゴムへらで混ぜながら溶かしてください。チョコレートが完全に溶けてからスクリュースイッチを回してください。(この方法は時間がかかる事と、チョコレートが完全に溶けていないとスクリュースイッチに詰まりますのでおすすめしません。)
- ※ 連続運転時間は約 4 時間ですが、噴水ベースがよく温まっていない場合や、チョコレートがよく溶けていない場合等の状況で使用すると、モーターが過熱してしまい運転時間が短くなる事があります。モーターが止まってしまった場合は、噴水ベースは温めたまま一度スタートスイッチを切って頂き、15 分～30 分後再度スイッチを入れてください。モーターが冷えて再び稼働します。
- ※ 機材を 3 時間くらい前から、20℃くらいの温度の場所に置いておく。(寒いところに置かず、暖かいところに置いて、機械が冷えてしまうことを防ぐ)

チョコレートを入れる時のご注意事項

- チョコレートを溶かす際に、絶対に水やその他液体を入れないようにしてください。
(ダマの原因になります。)
- 弊社販売「メルティーフレーク」を開封する際は下記手順をお願いいたします。



図 1



図 2

開け口の切込みがついておりません。
図 1 の様に両面の中央部を引っ張って
頂きますと、図 2 の様に簡単に開きま
す。



弊社販売のチョコレート以外をご使用いただいた場合のトラブルは、当店では責任を負うことができません。ご了承ください。

一緒にお届けする付属品

ビニール袋：2 枚
返却時、本体とシリンダー部分
を入れます。

ビニール手袋：2 組
作業時にお使いください。

レインコート：1 着
レンタル商品梱包時や清掃時
にご使用ください。

ゴムへら：1 本

チョコレートとカカオバターを混ぜると
きに使います。



水平器：1 台
レンタル機器の水平を測ります。

作動確認方法

1



温度調節ダイヤル

- 温度調節ダイヤルを 158 (70℃) にセットしてください。

2



コントロールスイッチ

- コントロールスイッチを左の (PREHEAT) にし、噴水ベースが温まるか確認をしてください。



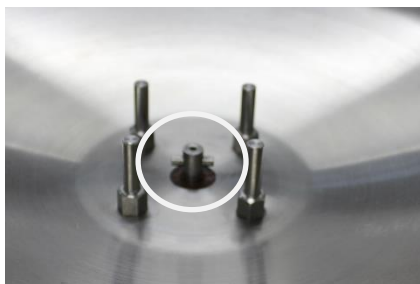
噴水ベースが温まるまで約2分位かかります。
噴水ベースの中心部から温まってきますので、
火傷をしないように十分気を付けてください。

3



- コントロールスイッチを右のスタートにしてください。

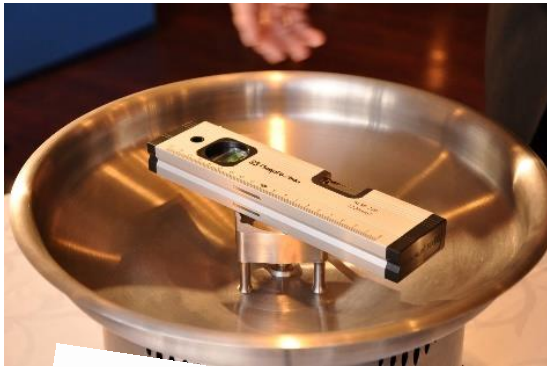
噴水ベースの中央にある「スクリューの突起部分」
が回転しているか確認してください。



スクリューの突起部分

組み立て方

1



水平器

- 本体部分を水平で頑丈な場所（テーブルなど）に設置し、水平器で水平になっているか確認してください。



水平をとらないとチョコレートが上手く流れません。また、転倒やチョコレートが噴水ベースから流れ出てしまう可能性があります。

水平器の使い方：

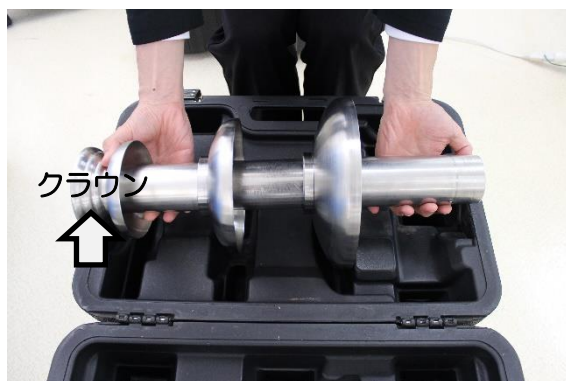
左図黒丸部分の中にある空気泡が、中央にあることを確認してください。

2



- 水平が出ていない場合は、本体の下にある3本の高さ調節ネジを回す事で、多少の調節は可能です。

3



- 箱からシリンダー部分を取り出してください。必ず、クラウン部分を手で押さえて取り出してください。（写真は分かりやすいよう、袋から出した状態で撮影しています。）



手で押さえないとクラウン部分・皿が外れてしまい、大変危険です。

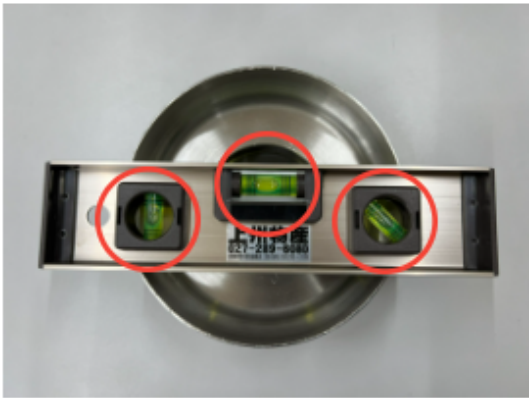
4



- クラウンを押さえたまま、シリンダーを噴水ベースに取り付けてください。

※シリンダーの下段にある突起と噴水ベースの枠にある凹みの位置を合わせて、中央に立ててください。



		• お届けのスクリューのタイプは 4 ピンタイプになります。 4 ピンを差し込みながら、噴水ベースの突起部分とスクリューの先端の形をあわせてご使用ください。
5		• 組み立てた後、クラウンを外して、シリンダー先端のスタビライザーとスクリューがきちんと取り付けられているかを確認してください。 NG例  スクリューが噴水ベースの突起部分にはまっていない為、スタビライザーが浮いている状態
6	【シリンダー先端のスタビライザーの取り付け方】  図 1  図 2  図 3 上記 図 1 の様にスクリュー部分を持って引き出し 図 2 のように黒い部分の隙間を埋めるように押さえながら 図 3 の様にはめてください。 スクリュー部分を回し、噴水ベースの四角い突起にしっかりとめ込んでください。 ※スクリュー部分をしっかりとめ込まないと、チョコレートがうまく上がりませんので、必ずスクリュー部分が「カタンッ」と下に落ちるまで、回してはめ込んでください。	
7		• クラウンを取り付けたら、水平器をクラウンの上に置き、最後にもう一度水平を確認してください。 水平器の使い方： 画像の赤丸部分の空気泡が全て中央にあることを確認してください。 空気泡が2つの水平器も ございます。 

ご使用前に、チョコレートを溶かしておいてください

【チョコレートの湯煎について】

弊社販売のチョコレート「ほほえみショコラ」の袋は耐熱100℃です。鍋底やお湯の入っていない側面は100℃以上になっていますので、鍋に直接袋が付きますと袋が溶けてしまい中のチョコレートが流れ出てしまいます。大きめの鍋で湯を沸騰させ、火を止めてからチョコレートの袋を入れてふたをしておけば10分位でチョコレートは溶けます。

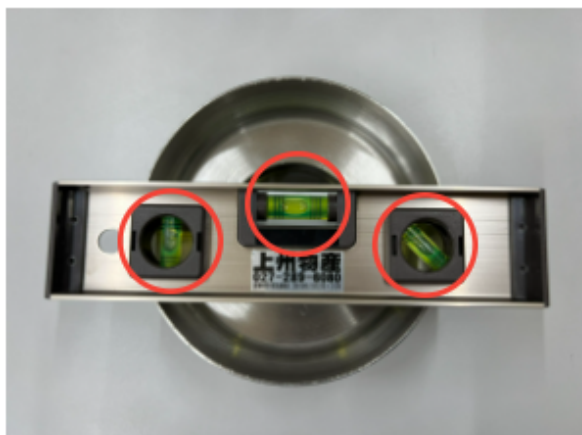


【マシンに直接チョコレートを入れる場合】

湯煎をしないチョコレートをマシンに直接入れると溶けるまでに約90分位かかります。お急ぎの場合は湯煎し溶かしてから入れていただくことをお勧めします。

ご使用方法

1



- 本体を水平で頑丈な場所（テーブルなど）に設置し、水平器で水平になっているか確認してください。

【水平器の使い方】
画像の赤丸部分の空気泡が全て中央にあることを確認してください。

空気泡が2つの水平器も
ございます。



2



温度調節ダイヤル

- 温度調節ダイヤルを 158（70℃）にセットしてください。

3



コントロールスイッチ

- ・コントロールスイッチを左の（PREHEAT）にしてください

※約5分経過時で約60℃まで上昇します。



噴水ベースが温まるまで約5分位かかります。
噴水ベースの中心部から温まってくるので、
火傷をしないように十分気を付けてください。

※チョコレートを入れる前にシリンダー・皿・
スクリューが室温であることが必要です。
もし冷えている場合は、お湯で温めた後水分を十分
ふき取ってください。（シリンダーの中が冷えて、
チョコレートが固まってしまう為です。）

4



- ・チョコレート4kgとメルティーフレークを噴水ベースに入れます。
チョコレート1kgに対してメルティーフレーク1袋（16g）です。
噴水ベースでゴムへらでかき混ぜながら溶かしてください。



チョコレートが布製品（洋服・クロス等）についてしまうと落としにくい為、ご注意ください。

噴水ベースはかなり高温になっております。ゴムへらを置いたままにしますと溶けてしまいます。ご注意ください



5	 温度調節ダイヤル	完全にチョコレートが溶けているのを確認したら温度調節ダイヤルを 122 (50℃) にセットしてください。 ※ダイヤル 158 (70℃) のまま長時間ご使用になりますとチョコレートが焦げ付いてしまう可能性があります。必ずダイヤル 122 (50℃) 程度まで下げてからご使用ください。
6	 コントロールスイッチ	コントロールスイッチを右のスタートにしてください。 ※連続運転時間は 4 時間です。  湯煎をせずに噴水ベースでチョコレートを溶かした場合は、完全に溶けたことを確認してからコントロールスイッチを入れてください。 溶けきらずチョコレートの塊^{かたまり}が残ってしまうとスクリューに挟まり上手く流れない原因となってしまいます。
7		- 好きな果物やクラッカーにつけてお召し上がりください。 (フルーツは水分をよくとってください。ダマの原因となります。) - チョコレートが完全に溶けていなくて、噴水の中に (5mm 以下の) チョコの塊が流れてくる場合は、そのまま流し続けて大丈夫です。自然に溶けていきます。 チョコレートファウンテンをお楽しみください！！

2日目以降もご利用の場合の清掃方法

ご注意事項

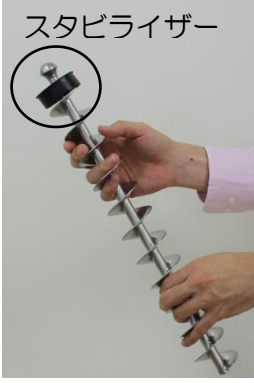
- ・チョコレートが布製品（洋服・クロス等）についてしまいますと落ちにくい為、作業をする際は付属の使い捨てビニール手袋・レインコートをご使用ください。
- ・機械がさわれるくらいまで冷めた事を確認し、作業を行ってください。
- ・チョコレートで滑りやすくなっております。
- ・2日目のチョコレートは新しいチョコレートをお使いください。
- ・本体部分は水洗い厳禁です。電気部品の故障原因となります。
（水洗いによる故障と確認できた際の修理代はお客様のご負担となります。）

1		・1日目使用後、クラウン・各段の皿のチョコレートをゴムへらで簡単に取り除いてください。
2		・クラウン・シリンダー・スクリュー・皿部分を取り外し、洗浄してください。（洗浄機での洗浄可能です） 注意！必ずクラウン部分を手で押さえて外してください。 ※洗浄後はしっかり乾かしてください。  シリンダー内にチョコレートが残らないよう洗浄してください。 残っていると、中で固まってしまう翌日ご利用いただく際に上手くチョコレートが流れなくなってしまいます。
3		・ベース部分の直ぐ下にタッパーを置き、傾けながらチョコレートをあけてください。 2日目は新しいチョコレートを使用されることをおすすめします。

4	 	・噴水ベースは本体から取り外すことが出来ません。 付属のヘラで余ったチョコレートをキレイに取り除いて下さい。 その後、きれいな布巾等で噴水ベースを拭いてください。 本体は絶対に水洗いしないでください。 本体モーター部分が破損してしまいます。
5	 	・まれにチョコレートが取り切れていないと、噴水ベースのスクリューを差し込む突起が固まって、動かなくなってしまう場合があります。 その時は、お湯を噴水ベースに入れてチョコレートを溶かしてください。（噴水ベースを温めてから水を入れていただいても構いません。） 必ず水滴が残らないように拭いて下さい。 水滴が残っているとところにチョコレートを入れてしまうと、分離してしまう恐れがあります。

2 日目以降もご利用の場合の組立て方

1	各部品を取り付けて、組み立てていきます。 ・噴水ベース ・シリンダー ・スクリュー・スタビライザー ・皿 ・クラウン ※ご使用になるチョコレートの準備も、お願いします。
2	本体部分を水平で頑丈な場所（テーブルなど）に設置してください。
3	4 ピンを差し込んで、シリンダーを噴水ベースの中央に立ててください。
4	シリンダーの下部は隙間があきます。 ここからチョコレートがシリンダー内に入ります。

5		スクリューにスタビライザーを取り付けてください。
6		シリンダーの中に、スタビライザー付きのスクリューを入れます。
7		スクリューの下部が、きちんと受皿の突起部分にはまっているか確認してください。 ※写真は見やすいようにシリンダーを入れておりません。 実際はシリンダー下からご確認ください。
8	NG例 	確認してください！ スタビライザーが浮いている状態だと、スクリュー下部が受け皿の突起部分に入っていない可能性があります。



残りの皿部分・クラウン部分を取り付けてください。

お皿は大→小の順にシリンダーに通してください。

組み立てた後には必ず、水平器で本体の水平を確認してください。

電源をいれ、噴水ベースを温めてください。

P7「ご使用方法」へお戻りください。

片付け方法

ご注意事項

- ・チョコレートが布製品（洋服・クロス等）についてしまいますと落ちにくい為、作業をする際は付属の使い捨てビニール手袋・レインコートをご使用ください。
- ・機械がさわれるくらいまで冷めた事を確認し、作業を行ってください。
- ・チョコレートで滑りやすくなっております。
- ・残ったチョコレートはお客さまにて処分をお願いします。
- ・本体部分は水洗い厳禁です。電気部品の故障原因となります。メンテナンスはプロの私達にお任せください！（水洗いによる故障と確認できた際の修理代はおお客様のご負担となります。）

1		・クラウン・各段の皿のチョコレートをゴムへらで簡単に取り除いてください。
2		・シリンダー部分を取り外し、そのまま付属のビニール袋に入れてください。 必ずクラウン部分を押さえて取り外してください。 押さえず外すと、クラウン部分が落下する可能性があり、大変危険です。
3		・袋の上部をしばり、黒の収納ケースに入れてください。（必ずビニール袋に入れてください。）

梱包方法

1		• レンタル商品を入れてください。 「本体部分」のケースの上に「スクリュー」のケースをのせてください。
2		• 取扱説明書と水平器を入れてください。 ご使用いただきましたビニールカップ等はお客様で破棄して下さい。
3		• 箱のふたを閉じてください。

▼返却用の伝票を指定の位置に貼り付けてください。
返却用伝票は弊社にてご用意させていただきます。
梱包の箱に貼り付けてあります。

お届け時の伝票の下にある赤い伝票が
返却用の伝票です。



故障かなと思ったら

チョコレートファウンテンの受け皿が温まらない。

以下原因が考えられます。

- ・電源コンセントが抜けている。

電源コンセントをきちんと差し込んでください。

また、同じ部屋の中でたくさんの電力を使用している場合、延長コードを使用している場合などは電圧低下の恐れがあり商品が正常に作動しない可能性があります。

詳しくは、商品梱包箱に貼ってあります【レンタル商品の消費電力をご確認ください】をご覧ください。

【各商品の消費電力】

Sサイズ：100V/200W

Lサイズ：100V/500W

XLサイズ：100V/1080W

- ・ヒータースイッチが入っていない。

ヒーターダイヤルが【0】のままになっている、もしくは温度調節がOFFになっている可能性があります。

ヒーターダイヤルを【10】に合わせる、または温度調節をMEDIUMに合わせてから、約5分間様子をみても温度が上がらない場合は、当店、または緊急携帯までご連絡ください。

- ・噴水ベースと本体がしっかりはまっていない。

噴水ベースと本体がしっかりはまっていない場合は、通電箇所がかみ合っていない為、温まらないことがあります。

噴水ベースの取り付け方は、【2日目以降もご利用の場合の組立て方】をご覧ください。

チョコレートファウンテンからドアをノックするような音がする時

スクリューがチョコレートを吸い上げる際、約1分間ドアをノックするような音を出します。

もしノック音が止まらない場合・・・

機材が十分温まっていない場合にチョコレートが固まり、ドアをノックするような音が出る事があります。

いったんスクリューを止めて、ヒーターの温度調節を上げて、機械を温めてください。

(シリンダーや皿はドライヤーの風をあてて、温めることもできます。)

モーターは回転しているのにチョコレートが出てこない

以下原因が考えられます。

- ・ シリンダーの中に空気溜ができています。

スクリュースイッチを OFF にして、シリンダー内のチョコレートが噴水ベースに流れたら、約 20 秒後、再度スクリュースイッチを ON にして、チョコレートを流してください。

上記方法でチョコレートの中の空気溜がなくなり、チョコレートが流れだします。

- ・ 冬場気温が低くなると、機械のシリンダー（柱の上の部分）が冷え切ってしまい、シリンダーの中でチョコレートが固まってうまく流れない。

①室温を上げてください。

②シリンダー部分を温めてください。

【温める方法】

- ・ ドライヤーなどで外側から温める。
- ・ 一旦、本体からチョコレートを取り出し、取り外したシリンダーをお湯で温める。（業務用洗浄機がある場合はご使用いただいてもOKです。）

この場合は、必ず水滴をふき取っていただいてから、ご使用ください。水が入るとチョコレートが分離してしまい、お使いになれなくなる可能性があります。）

流しているチョコレートに隙間ができてしまう。

以下の原因が考えられます。

- ・ 土台が水平になっていない。

デコレーション脚裏の、高さ調節ネジで水平にしてください。

その際、必ずスクリュースイッチを OFF にしチョコレートがこぼれないようご注意ください。

調節後は、必ず水平器を使って、本体が水平になっているかをご確認ください。

- ・ チョコレートが不足している。

溶かしたチョコレートを追加してください。

- ・ 空気溜ができています。

スクリュースイッチを OFF にして、シリンダー内のチョコレートが噴水ベースに流れたら、約 20 秒後、再度スクリュースイッチを ON にして、チョコレートを流してください。

上記方法でチョコレートの中の空気溜がなくなり、チョコレートが流れだします。

- ・ チョコレートに水分が入ってしまっている。

洗浄後、十分に水滴が拭き取れていない場合、また、ご使用中にジュースなどの液体をチョコレートファウン

テンの中に入れてしまった場合などはチョコレートと水分が分離することがあります。

スクリュースイッチを OFF にして、噴水ベースにチョコレートが流れたあとに、水分をすくい上げてください。水分の混入量によってはチョコレートを入れ替える必要があります。

その際は、市販の【チョコレート】をご使用ください。

※お願い※

【故障かなと思ったら】の方法をお試しいただいても、お悩みが解決しない場合は当店、または緊急携帯へご連絡をお願いいたします。

当店の電話番号・緊急携帯番号は、取扱説明書の表紙に記載してあります。