

おうちで! グミ&チョコつくるんです

TAKARA TOMY

対象年齢
8才以上

取り扱い説明書

安全にあそぶために必ず保護者の方が一緒にあそんでください。

この度は、タカラトミー「すみっこぐらし おうちで!グミ&チョコつくるんです」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。ご使用前に、この取り扱い説明書をよくお読みください。また、読み終わった後は必ず保管しておいてください。

警告(けいこく)

保護者の方へ 必ずお読みください。

●小部品・小球があります。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。●やけどの危険がありますので、お湯を使うときは必ず保護者の方が行ってください。●高温のお湯を直接使用しないでください。やけどの恐れがあり大変危険です。●しろくまとねこの人形は食べ物ではありません。口の中に絶対に入れないでください。●使用目的以外には絶対に使用しないでください。●電子レンジ、オーブントースター、冷凍庫、食器洗浄機は使用しないでください。●安全のため、テーブルの縁、傾斜のある場所で遊ばないでください。本体が落下し、ケガをする危険があります。●ぶつかけたり、振りまわす等、乱暴な遊びをしないでください。●安全のために破損、変形したおもちゃは使用しないでください。●グミやチョコ、食材は、カップ、トレイ以外には入れないでください。●食材を使用しますので、使用前、使用後は必ず本体や道具等をよく洗浄し、清潔に保って使用してください。●つくったグミやチョコは保存せず、すぐにお召上がりください。●思わぬ事故の恐れがありますので、ご使用後は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。●歯車と歯車のかみ合わせに指や髪の毛等はさまないように注意してください。●プラスチック袋を頭から被ったり、顔を覆ったりしないでください。窒息の恐れがあります。

使用上の注意

○プラスチック袋は梱包材ですので開封後はすぐに捨ててください。○ご使用前に取り扱い説明書をよくお読みください。また、読み終わった後は必ず保管しておいてください。○直射日光の当たる場所や、高温な場所、火のそばでの使用や保管はしないでください。○洗浄する際、たわしやみがき粉等でみがくと傷等の原因になりますので使用しないでください。○本商品の傷、変形の原因となりますので、食器洗浄機等は絶対に使用しないでください。○破損、変形の原因となりますので、本商品の煮沸消毒、熱湯消毒、レンジ消毒、薬剤消毒等は絶対にしないでください。○使用した後はきれいに洗い、よく乾燥させてからしまってください。濡れたままですとカビ等の原因となります。○本商品を持ち運ぶときは、本体を持って運んでください。

セット内容



あそびかた

- 材料は必ず新鮮なものをつかきましょう。
- お湯をつかうときは、やけどに注意してください。必ず保護者の方が行ってください。
- 保護者の方と一緒にあそんでください。
- 必ず手をきれいに洗いましょう。
- 本体や部品、その他の器具はきれいに洗ったものをつかきましょう。
- 服が汚れないようにエプロンをしまししょう。
- 本体はテーブルの上などの安定した場所に置きましょう。
- ゼラチンの性質上かたまりにくいジュースがあるので、ゼラチンの説明書をよく読みましょう。

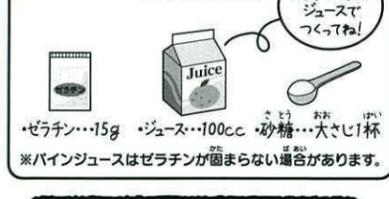
※食材等はセット内容には含まれておりません。
※写真やイラストはイメージです。実際の商品と多少異なる場合があります。

	本体	ハンドルはぐるま、ねこはぐるま、カップ、カバー、カップスタンド	トレイ	しろくま、ねこ
使用樹脂	ABS樹脂	ポリプロピレン	ポリエチレン	塩化ビニル樹脂
耐熱温度	80℃	80℃	80℃	80℃
耐冷温度	-10℃	-10℃	-10℃	-10℃

用意するもの



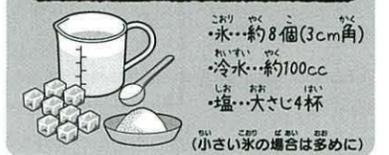
グミ液の材料



チョコの材料

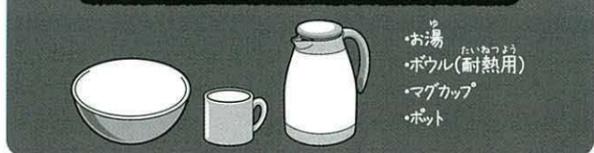


グミ液とチョコを冷やすための材料



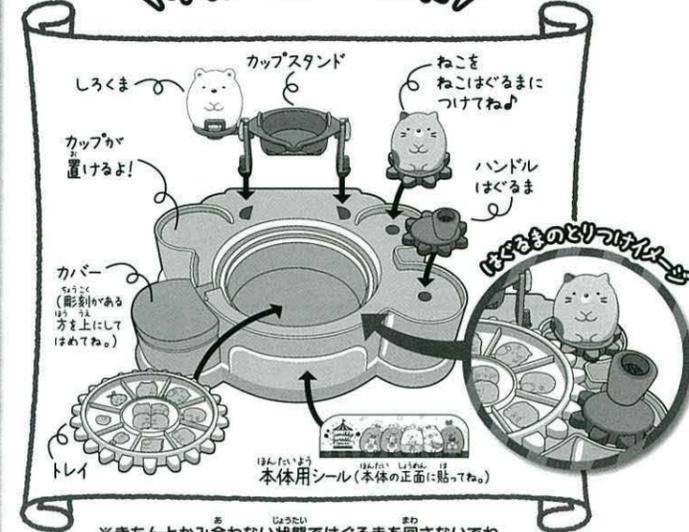
お湯をつかうときは必ずおうちの方が行ってください。

グミ液とチョコをあためて溶かすための材料



※食材等は必ず保護者の方が用意してください。

本体の組み立てかた



※きちんとかみ合わない状態ではぐるまを回さないでね。

図を見ながら、本体に各パーツを差し込んでね

- トレイは(グミ液とチョコを冷やすための材料)を本体に入れてから取り付けてね。
- カップはグミ液、チョコを溶かして入れてから、カップスタンドに取り付けてね。

トレイをつけるときのポイント

トレイを取り付けるときは、はぐるまをはぐるまをきちんとかみ合わせてね。

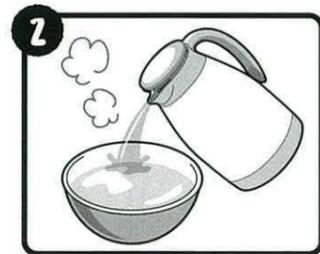
グミのつくりかた

グミ液を準備しよう!



マグカップにお好みのジュースとゼラチンと砂糖を入れて混ぜます。

※お湯をつかうときは必ずおうちの方が行ってください。

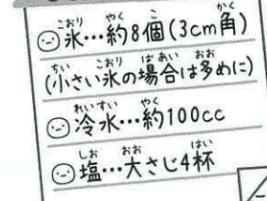


やけどに注意して、耐熱用のポウルに50℃~60℃のお湯を入れます。



①のマグカップを②の耐熱用のポウルに入れて湯せんします。

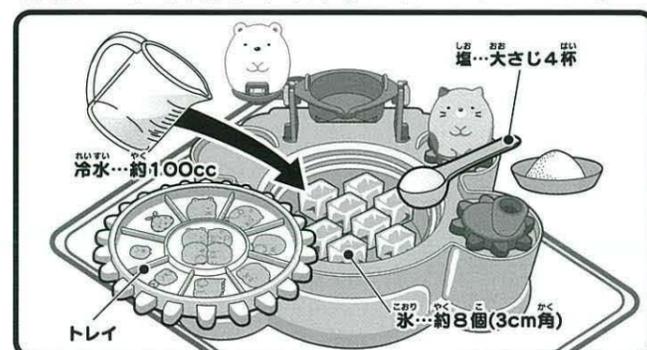
本体に氷・塩・冷水を入れよう!



本体に氷をぎっしりしきつめます。塩を氷の上全体にふりかけ、ふちまで冷水を入れトレイを取り付けます。

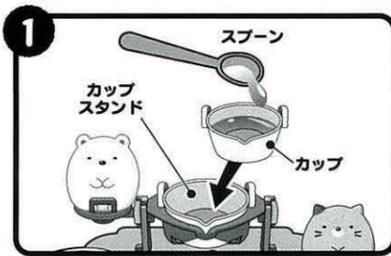
※氷の大きさや量によっては、水が溢れる場合があります。少しずつ入れ、溢れた場合は速やかに拭き取ってください。

作業をするときは、本体をプラスチック製のおぼんの上などに置いてね。

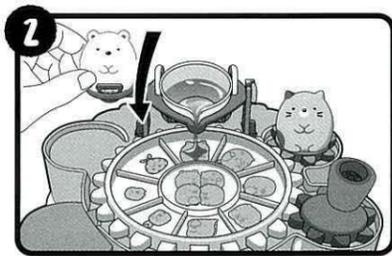


グミ液を作る準備しよう!

- ゼラチンのおいが
気になるときは、
①レモン汁...小さじ1杯
を入れてね!

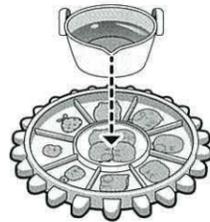


つくったグミ液を、スプーンでカップに入れ、カップスタンドに取り付けます。



しろくまといっしょに、カップをかたむけ、トレイの型にグミ液を注ぎます。

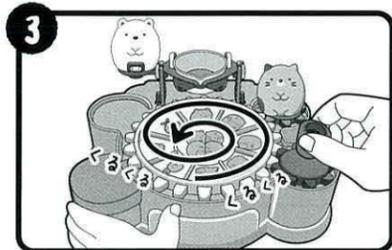
トレイ中央の型には、手でカップを持ってグミ液を注いでください。



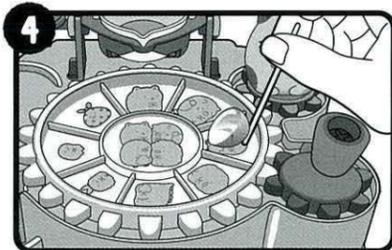
できあがりっ!



できたグミのデコりたい面に残ったグミ液をつけ、グミをのせるとデコることもできるよ☆
※冷蔵庫で1分ほど冷やすとしっかりくっつくよ。



ハンドルはぐるまをつまみ、反対の手で本体をおさえて、トレイをゆっくり回転させます。



グミ液がかたまってきたら、指やつまようじなどでグミを取り出します。

- ※つくったグミを食べるときはよくかんで、一気に飲み込んだりしないでください。
- ※やわらかいソフトグミがつかれます。市販のグミキャンディー(ハードグミ)と同一のものにはなりません。
- ※カップのグミ液はすぐに使いきってください。
- ※カップでかたまったグミはそのまま食べないでください。溶かしてトレイに入れてください。
- ※トレイに流し込む途中で、グミ液がかたまってきたときは、もう一度、湯せんしてグミ液を溶かしてください。
- ※室温が高かったり、グミ液の材料によっては、かたまるのに時間がかかる場合がありますので、少し長めにハンドルを回してください。

アレンジしよう!

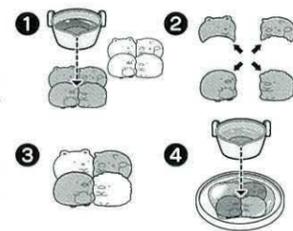
自や鼻をつくらせ!

湯せんしたチョコやチョコペンをつまようじの裏につけ、自や鼻につけるともっとかわくなるよ。



カラフルグミ

すみっこごとに色を変えたいときは、①変えたい色の分だけグミを作ろう! ②できたグミをそれぞれのキャラの形に分けよう! ③分けたグミを変えたい色のグミと組み合わせてトレイに戻そう。④残りのグミ液を上から注いでかためてね。トレイからはみ出た部分を取ったら完成だよ! 他のすみっこ&みっこグミにも応用できるので色々試して、自分だけのオリジナルすみっこグミをつくってね☆



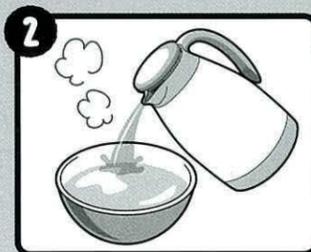
チョコのつくりかた

チョコを作る準備しよう!

- 市販のチョコレート...1枚(約50g)
- フッキングペーパー
- サラダ油 またはマーガリン



市販のチョコレート1枚を細かくくだいて、マグカップに入れます。



やけどに注意して、耐熱用のボウルに50℃~60℃のお湯を入れます。



①のマグカップを、②の耐熱用のボウルに入れて湯せんします。

※お湯をつかうときは必ずおうちの方が行ってください。

チョコについて

- 水分が入ると固まりにくくなったり、白い筋ができたりします。水分が入らないように注意してください。
- 使用するチョコによっては溶けにくかったり、できあがりがか白っぽくムラになったりします。
- チョコを冷やすときは、冷蔵庫に入れてください。冷凍庫に入れないでください。
- チョコ以外の固形物や液体の入っていないチョコを使ってください。

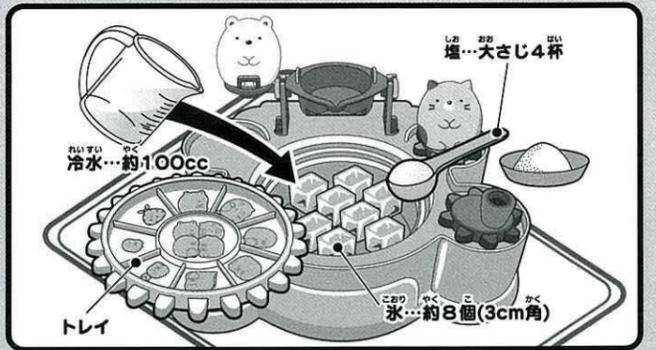
本体に氷・塩・冷水を入れよう!

- ①氷...約8個(3cm角)
- (小さい氷の場合は多めに)
- ②冷水...約100cc
- ③塩...大さじ4杯

本体に氷をぎっしりしきつめます。塩を氷の上全体にふりかけ、ふちまで冷水を入れトレイを取り付けます。

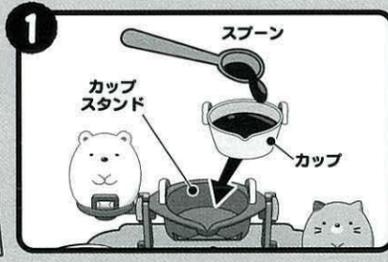
※氷の大きさや量によっては、水が溢れる場合があります。少しずつ入れ、溢れた場合は速やかに拭き取ってください。

作業をするときは、本体をプラスチック製のおぼんの上などにおいてね。

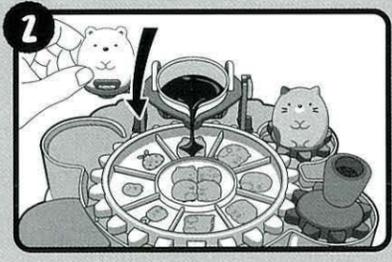


チョコを作る準備しよう!

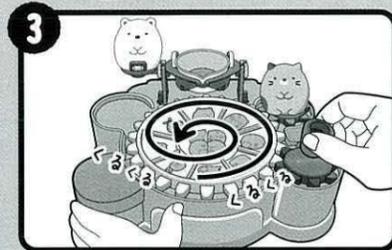
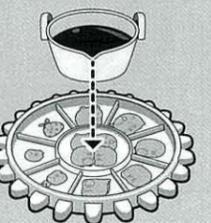
- チョコをあて取り出しやすくするために、トレイにフッキングペーパーなどで、サラダ油またはマーガリンを塗っておきましょう。表面全体に塗ってください。



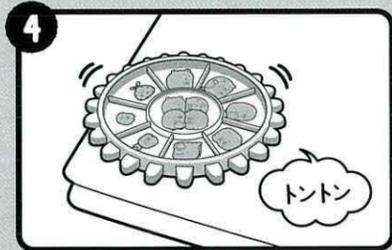
溶かしたチョコを、スプーンでカップに入れ、カップスタンドに取り付けます。



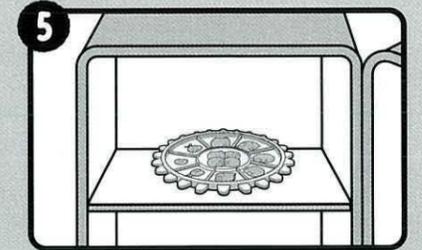
しろくまといっしょに、カップをかたむけ、トレイの型にチョコを注ぎます。



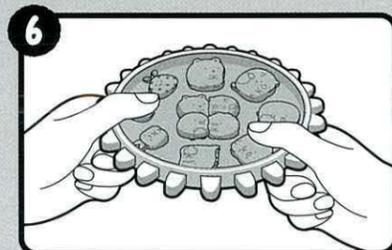
ハンドルはぐるまをつまみ、反対の手で本体をおさえて、トレイをゆっくり回転させます。



ある程度チョコが固まってきたら、トレイをテーブルなどにトントンと軽くあてるとチョコの中の空気が抜けてきれいになります。



チョコがこぼれないように冷蔵庫に入れて、1時間程度たったら取り出してください。



冷蔵庫からトレイを取り出し、トレイを下に向けて、ひねってチョコを取り出します。

- ※どうしても取れないときは、トレイをひっくり返し、タオルの上などでトントンと軽く打ちつけてください。
- ※固まりすぎて取れないチョコは、常温に戻し、つまようじがささる程度にやわらかくなるまで待ち、つまようじを差し込んで取り出してください。
- ※つくったチョコを食べるときはよくかんで、一気に飲み込んだりしないでください。
- ※カップのチョコはすぐに使いきってください。
- ※つくったチョコはお早めにお召し上がりください。
- ※チョコは大変溶けやすい場合があります。
- ※カップで固まったチョコはそのまま食べないでください。溶かしてトレイに入れてください。
- ※トレイに流し込む途中で、チョコが固まってきたときは、もう一度湯せんしてチョコを溶かしてください。

株式会社 タカラトミー

〒124-8511 東京都葛飾区立石 7-9-10



タカラトミーでは「子どもたちに安全で楽しいおもちゃと夢を」を第一に考えております。そのため、常に製品に対し研究、改良を行っており、お買い上げ時期によって同一製品の中にも多少異なるものや、パッケージの写真やイラストなどと異なる場合がございますがご了承ください。製品につきましては、万全の注意をはらって製造に当たっておりますが、万一お気付きの点がございましたら下記までご連絡ください。

タカラトミーグループ お客様相談室 おかけ間違いのないようご注意ください

製品の修理などについては下記お客様相談室までお問い合わせください

0570-041031

電話受付時間 10~17時
月曜日~金曜日(土日・祝日を除く)

タカラトミーサポート 検索



本製品のお客様サポートは日本国内でのご購入かつ日本国内からのお問い合わせに限りです。
(Customer service is only available in case this product purchased in Japan and inquired from Japan domestic.)

●たのしいタカラトミーの情報はインターネットで www.takaratomy.co.jp

© TOMY

