

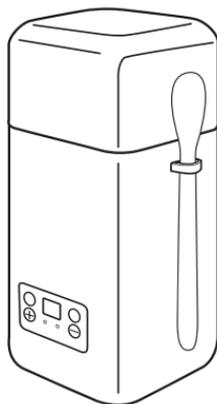
PRISMATE®
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

PR-SK007

取扱説明書

発酵グルメポット

楽しく使えるレシピブック付



この度は、弊社の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。
お使いになる前に必ずこの「取扱説明書」をよくお読みのうえ、
正しくお使いください。
お読みになった後は、大切に保管してください。

もくじ

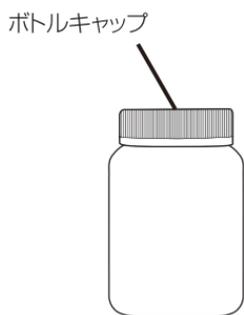
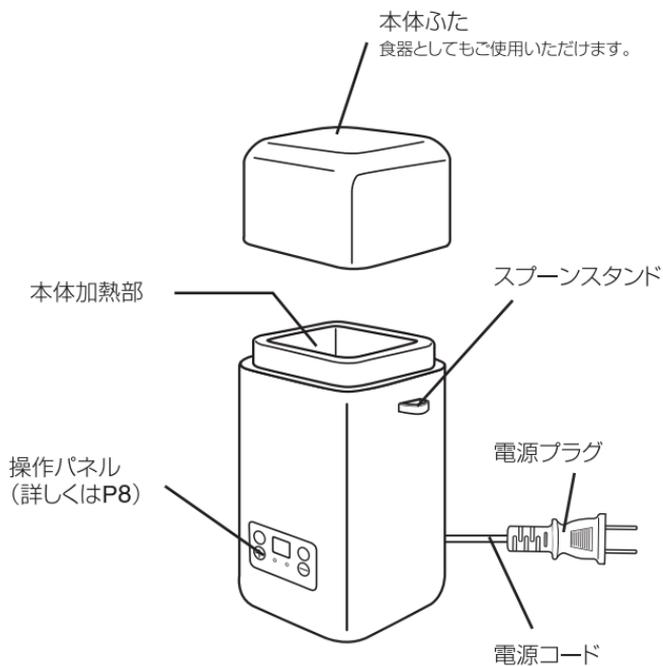
特徴	1ページ
各部名称	2ページ
取扱い上のご注意	3ページ
使用上のご注意とお願い	3ページ
安全上のご注意	4～6ページ
ご使用前の準備	7ページ
基本の操作方法	8ページ
ご使用方法	9～10ページ
お手入れ方法	11ページ
発酵がうまくいかない場合	12ページ
故障かな?	13ページ
保管方法	13ページ
アフター販売	14ページ
アフターサービス	15ページ
カスタマーサポートセンター	15ページ
MEMO	16ページ
仕様	17ページ
保証書	裏表紙

特徴

- 定番のヨーグルトから、甘酒、カッテージチーズやローストビーフまで、作っていただける料理の幅は様々。
- 温度は1℃刻み20-65℃まで設定でき、タイマーは1時間刻み1-48時間まで設定可能。
- 白い本体と、リアルウッドのカップとスプーンは、北欧の生活を彷彿させる優しいデザイン。
家電であることを忘れさせるようなフォルムは、インテリアにもよくなじみ、温かみのある印象を醸し出しています。
- ロングスプーンと、専用ボトル2個、牛乳パックをしっかりとめられるクリップ2個付き。
購入してすぐに色々な料理に挑戦していただけます。また、木のふたはおしゃれな食器としてもお使いいただけます。

天然木を使用しているため、節や年輪の一部などの模様がございますが、ご使用に影響はございません。

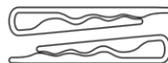
各部名称



ボトル



スプーン



クリップ×2

取扱い上のご注意

- 使用後は適切なお手入れをし、よく乾燥させてください。(P10)
カビ、サビ、故障の原因となります。
- ボトルのふちまで水等を満たした状態で使用しないでください。
こぼれた際本体内部に内容物が入り、故障、火災の原因となります。
- ボトルの中で料理を長期間保存しないでください。
付属のボトルはあくまでも発酵用のボトルです。
- スチールたわし、磨き粉等を使用しないでください。
故障、製品のゆがみ、思わぬ事故、故障の原因になります。
- 酸性又はアルカリ性のものの使用は避けてください。
腐食や変質の原因となります。
- 急激な衝撃を与えたり、空だきをした場合に水等をかけて急冷しないでください。
製品の故障、ゆがみや、やけど、ケガなど思わぬ事故の原因となります。
- ストーブの上で使用しないでください。
製品の故障、ゆがみや、やけど、ケガなど思わぬ事故の原因になります。
- 本体に直接水や食材等を入れないでください。
製品の故障、ゆがみや、やけど、ケガなど思わぬ事故の原因になります。必ず専用のボトルや牛乳パックなどをご使用ください。
- 中身をいれたボトルを逆さにしたり傾けたりしないでください。
ボトルは完全密閉ではありません。中身が入った状態で傾けると中身がこぼれ、予期せぬ液漏れややけどのおそれがあります。

使用上の注意とお願い

- 直射日光のあたるところや暖房器具の近くに置かないでください。
変形、変質や故障の原因となります。
- 本体の上に物をのせたり、乗ったりしないでください。
転倒による本体の破損、故障の原因となります。
- フォークや鋭利な物でボトルや本体を傷つけないでください。
傷んだり、割れたりして食材が漏れたり、うまく発酵されないことがあります。

本製品は20～60℃の温度範囲で、設定した温度を保つための製品です。
調理した自体の品質を保証するものではありません。
雑菌混入等の品質管理はお客様ご自身で十分にご注意ください。

本製品には冷却機能はありません。
夏季など設定温度以上の環境でご使用になる場合、
うまく発酵されないことがありますのでご注意ください。

安全上のご注意

必ずお守りください

本製品は家庭用です。



警告

誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。



注意

誤った取扱いをすると、人が障害を負ったり、物的損害の発生が想定される内容を示します。

絵表示の例



このような表示は「禁止」を示します。



このような表示は「強制」を示します。

警告

修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、改造・修理を行なわないでください。



改造禁止

発火したり、異常動作してケガをすることがあります。

幼児の手の届くところでのご使用はおやめください。



禁止

ケガの原因となります。

本体を水につける、水をかける、直接水を入れるなどはしないでください。



禁止

本体内部に水が入り込み、火災・感電・ショートの原因になります。

定期的に電源プラグのホコリを掃除してください。



強制

ホコリがたまるとう湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。

電源コードを傷つけないでください。



禁止

加工したり、引っ張ったり、上に物をのせると破損して、火災・感電の原因になります。

電源は交流100Vのコンセントをご使用ください。



強制

火災・感電の原因となります。

電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。



強制

電源コードや電源プラグが異常に発熱し、溶けたり変形したりして感電・ショート・発火の原因になります。

濡れた手で電源プラグを抜き差ししないでください。



禁止

感電してケガをすることがあります。

お手入れは必ず電源プラグを抜いてから行なってください。



強制

感電してケガをすることがあります。

ペットなどの動物を近づけないでください。



禁止

電源コードを噛んだり、排泄物などがかり漏電・感電や故障、火災の原因になります。作動中はやけど・ケガの原因となります。

異臭がするなどのときは、運転を停止して電源プラグを抜いてください。



強制

そのまま運転を続けると火災・感電の原因となります。運転を停止し、お買い上げの販売店または弊社サポートセンターへご連絡ください。

小さなお子様や体の不自由な人だけで使用しないでください。



禁止

故障・ケガ・感電の原因となります。

<p>使用中は本体から離れないでください。</p> <p> ケガ・火災の原因となります。</p> <p>強制</p>	<p>用途以外の使い方をしないでください。</p> <p> ケガ・故障・火災の原因となります。</p> <p>禁止</p>
<p>電子レンジでの使用はしないでください。</p> <p> 変形・故障・異臭・ケガの原因となります。</p> <p>禁止</p>	

<p> 強制</p> <ul style="list-style-type: none"> ・乳幼児・高齢者のご使用の際は、常にそばにいてあげて十分にご注意ください。 ・乳幼児・お子様や突発的な動きが予想される方が使用者になる場合は、必ず補助者がつき、安全を確認した状況で使用してください。 ・本機は本来の目的以外で使用せず、小さなお子様などに遊ばせないでください。

⚠ 注意

<p>金属たわしや研磨剤などは使用しないでください。</p> <p> 鍋のふっ素樹脂塗膜加工が傷んだり、はがれたりして食材がこびりつく原因となります。</p> <p>禁止</p>	<p>使用中に本体を持ち上げたり移動したりしないでください。</p> <p> ケガ、やけど、転倒の原因となります。</p> <p>禁止</p>
<p>空だきしないでください。</p> <p> 故障、変形の原因となります。</p> <p>禁止</p>	<p>火気の近くで使用しないでください。</p> <p> 変形、故障、ケガの原因となります。</p> <p>禁止</p>
<p>不安定な場所では使用しないでください。</p> <p> 転倒したり中身がこぼれたりして、故障、破損、ケガの原因となります。</p> <p>禁止</p>	<p>食器洗浄機、食器乾燥機で洗浄しないでください。</p> <p> 故障、変形の原因となります。</p> <p>禁止</p>
<p>熱に弱い敷物や家具の上では使用しないでください。</p> <p> 変色、変形やケガの原因となります。 (例)じゅうたん、畳、ふとん、ビニール製の敷物、プラスチック製の家具など</p> <p>禁止</p>	<p>付属のボトル、スプーン、クリップを冷凍庫に入れないでください。</p> <p> 変形、破損の原因となります。</p> <p>禁止</p>
<p>本体を冷蔵庫、冷凍庫に入れないでください。</p> <p> 故障、変形の原因となります。</p> <p>禁止</p>	<p>容器に食品以外のものを入れないでください。</p> <p> うまく発酵できなかつたり腐敗の原因になります。</p> <p>禁止</p>
<p>耐熱性の容器以外で調理しないでください。</p> <p> 変形、破損、故障の原因となります。</p> <p>禁止</p>	<p>熱湯・高温の食材の取り扱い注意してください。</p> <p> やけど、ケガのおそれがあります。</p> <p>禁止</p>
<p>熱湯消毒していない容器やスプーンなどは使用しないでください。</p> <p> うまく発酵できなかつたり腐敗の原因になります。</p> <p>禁止</p>	<p>ボトルのキャップや本体のふたを外した状態で稼働させないでください。</p> <p> 故障の原因となります。また、中身がこぼれ、やけどの原因となります。</p> <p>禁止</p>

ご使用前の準備

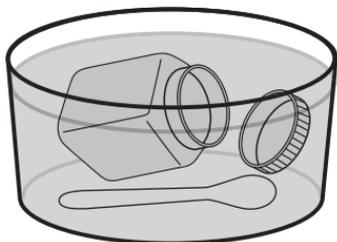
1. ボトル・ボトルキャップ・スプーンを洗淨します。

食器用の中性洗剤で洗ってください。
※食器洗い機には入れないでください。



2. ボトル・ボトルキャップ・スプーンを熱湯消毒します。

ボトルがひたるサイズの器に沸騰したお湯とボトル、ボトルキャップ、スプーンを入れ、数分間そのままにして消毒します。
牛乳パックを使用して発酵する際は、スプーンとクリップを熱湯消毒してください。



雑菌がまざると上手に発酵されません。
使用の度に必ず熱湯消毒を行ない、
消毒後はすみやかに使用してください。

熱湯消毒後はそのまま使用してください。
殺菌していないふきんなどで拭かないでください。
発酵がうまくいかなかったり、腐敗することがあります。

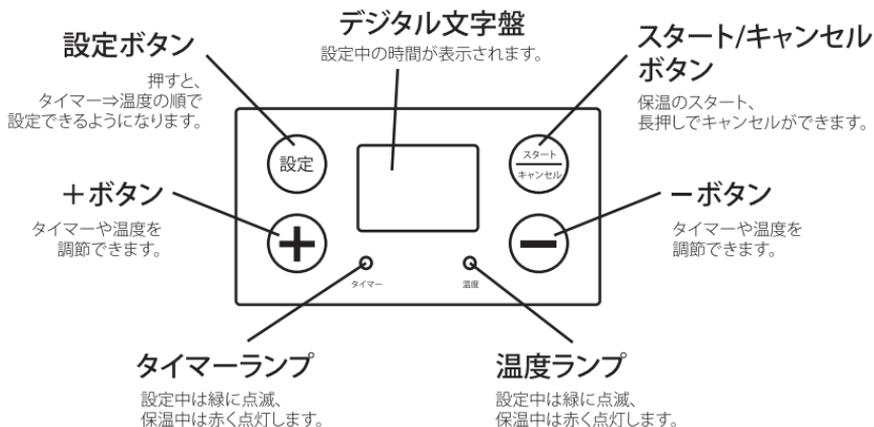
❌ 電子レンジは使用しないでください!

❌ 煮沸消毒はしないでください!



やけどに注意してください。
小さなお子様の手の届かないところで
熱湯消毒を行なってください。

基本の操作方法



タイマー

1～48時間の間で1時間刻みで設定できます。

温度

20℃～65℃時間の間で1℃刻みで設定できます。

初期設定

タイマー:8時間、温度:42℃

何も設定せずに稼働させると初期設定条件で保温がはじまります。

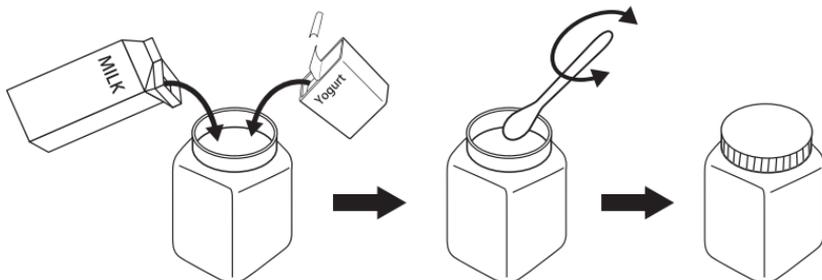
- 1 コンセントを挿すとピーという電子音が鳴ります。
タイマーランプと温度ランプが3秒間緑色に点滅します。
- 2 設定ボタンを押してまずはタイマーをセットします。
緑のランプが点滅している間に+・-ボタンで時間を設定します。
緑の点滅は3秒で消えますので消える前に操作を始めてください。
- 3 タイマーをセット後、再度設定ボタンを押すと温度を設定できるようになります。
緑のランプが3秒間点滅しますので点滅中に操作を始めてください。
- 4 温度セットの3秒後もしくはスタートボタンで保温がスタートします。
- 5 タイマーが切れると、保温機能も止まり、本体からピーピーという電子音が鳴り続けます。

設定をリセットしたい時

スタート/キャンセルボタンを長押しすると保温がキャンセルされ、
最初から再設定できるようになります。

ご使用方法(ヨーグルトの作り方)

- 1** 消毒後の容器に市販の粉末種菌またはプレーンヨーグルトを入れ、牛乳をゆっくりと入れていきます。
熱湯消毒したスプーンで泡立たないように底までゆっくりとかき混ぜ、種菌と牛乳が混ざるよう、均一にします。
熱湯消毒済の容器のキャップをしめ、準備完了。



- 牛乳とヨーグルトは常温か調理温度にまで温めてから保温を開始してください。
- 材料を手で触る際は入念に手洗いをしてから作業してください。
- 種菌や市販のヨーグルトが牛乳と十分に混ざっていないと、出来上がったヨーグルトがボトルの底に溜り、ダマになることがあります。
- 市販の粉末種菌を使用する際は、用法をよく読み適切な使用方法でご使用ください。
- ヨーグルト種菌を入れてふたを閉じる際、牛乳があふれる場合は牛乳を減らしてください。

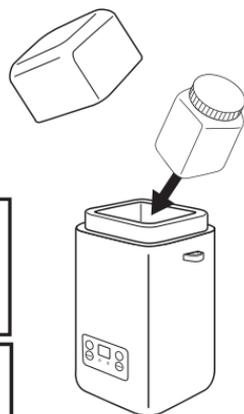
- 2** ボトルを本体にセットし、ふたをします。
- 3** 電源コードをコンセントに差し込みます。
- 4** 操作パネルを使い、P7を参考にタイマーと温度を設定します。
- 5** 保温終了後、ボトルを取り出し、冷蔵後でしっかりと冷やして固まったら完成です。

1L以下の牛乳バックであればそのまま発酵ボトルの代わりにご使用いただけます。
その際は牛乳バックの口を付属のクリップで留めてください。
牛乳バックの内側や材料には直接触れないでください。

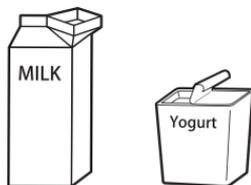


注意

本体に直接食材を入れしないでください。
必ずボトルや牛乳バックなど容器を使用して保温してください。



ご使用方法(設定温度と分量の目安)



牛乳

ヨーグルト

市販のヨーグルト 約40℃
カスピ海ヨーグルト 約25℃

【付属ボトル使用の場合】

牛乳 400ml
ヨーグルト 40g
◇発酵時間 5時間

【牛乳パック(500ml)使用の場合】

牛乳 500ml
ヨーグルト 50g
◇発酵時間 5時間

【牛乳パック(1L)使用の場合】

牛乳 1000ml
ヨーグルト 100g
◇発酵時間 9時間

市販の粉末種菌を使う場合は、発売元の説明書に従って作業してください。
牛乳やヨーグルトは未開封の新しいものを使用してください。

ヨーグルトの酸味は、発酵時間が長いと酸味が強くなります。
酸味が弱いヨーグルトがお好みの方は発酵時間を短めにしてください。
種菌に使うヨーグルトによっても酸味は違います。
お好みに合わせて調整してください。

納豆をつくる際の注意点

本製品は納豆を菌種に、大豆から納豆を作ることができます。

(レシピは同梱されたレシピブックでご確認ください。)

納豆菌は生命力が強く熱湯消毒では滅菌できません。

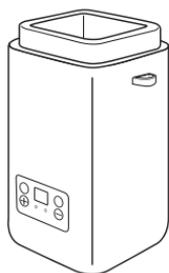
他の調理に影響するため、**1度納豆を発酵させた容器は納豆専用とし**、他の食品を発酵する際は別の容器をご用意ください。

別売りのボトル・スプーンは弊社カスタマーサポートセンター (P15) にてご購入いただけます。

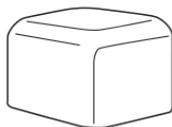
お手入れ方法

お手入れは必ず電源プラグをコンセントから抜いて行なってください。
本体の温度が十分に下がってからお手入れを行なってください。

水洗いしないでください



食器用の中性洗剤で洗ってください



本体のお手入れ

ふきんできれいに拭き掃除してください。汚れがひどいときは水に溶かした洗剤を柔らかい布などにしみこませ、かたく絞って拭いた後に乾いた布で水分を十分にふき取ってください。水洗いは絶対にしないでください。



漂白剤、ベンジン、シンナーは使用しないでください。
歯磨き粉、クレンザー、金属製のたわしは使用しないでください。
汚れや水分が残っているとサビやカビの原因になりますので十分に水気をとり、乾かしてください。

下記のような場所で使用しないでください。

- ・冷暖房機の風などがあたる場所
- ・火気の近く
- ・直射日光があたる場所
- ・ストーブ、暖房など熱を発生する機械の上、近く

発酵がうまくいかない場合

材料は新鮮ですか？

材料の牛乳やヨーグルトなどが古い場合や、自家製の種菌を繰り返し使ったりすると菌の力が弱くなり十分に固まりません。

容器やスプーンは熱湯消毒しましたか？

正しく消毒がされていないと雑菌が増えてしまい正しく固まりません。雑菌が増えた場合は食べずに捨ててください。種菌としても使用できません。

材料はしっかりと混ぜ合わせましたか？

まんべんなく混ぜないと十分に発酵されません。かならず材料と種菌をしっかりと混ぜ合わせてから発酵させてください。

発酵中にふたを開けたりかき混ぜたり振ったりしませんでしたか？

発酵中は触ったり揺らしたりせずに水平で安定した場所で稼働させてください。

納豆を調理したボトルを使用していますか？

納豆菌は生命力が強く熱湯消毒では滅菌できません。他の調理に影響するため、1度納豆を発酵させた容器は納豆専用とし、他の食品を発行する際には別の容器をご用意ください。

適切な温度・時間で発酵させましたか？

短すぎると十分に発酵されません。長すぎると食材によって酸味が強くなったり、水分が発生したりしてうまく発酵されません。適切な温度で稼働してください。

加工乳を使用していますか？

使用する牛乳は成分無調整のものを使用してください。低温殺菌牛乳や加工乳などはヨーグルト作りには使用できません。

麹やヨーグルト、塩、種菌などの材料がかたまっていませんか？

かたまらないようにほぐし、全体にまんべんなく混ぜてから調理してください。

室温が設定温度以上になっていませんか？

低温の調理をする際、本体より室温の方が高い場合、うまく発酵されない場合があります。調理する際は本体設定温度より気温が低い屋内で使用してください。

嫌なにおいがしたり、色がおかしい場合

雑菌が混入しているおそれがありますので食べないでください。種菌としても使用できませんのですぐに処分してください。

故障かな？

修理・サービスを依頼される前に、下の表に従って点検してください。

症 状	調べるところ	対処方法
電源が入らない	電源プラグがコンセントに差し込まれていない。	電源プラグをしっかりと差し込んでください。

保管方法

長期間保管する場合は、お手入れした後陰干ししてよく乾燥させてから高温多湿の場所を避けて保管してください。お子様の手の届くところには保管しないでください。

アフター販売

	品番	品名	価格(税別)
①	CS-F585	調理用ボトル	500 円



① CS-F585
調理用ボトル

弊社カスタマーサポートセンター(15ページ)にて本別売品、及び各製品の消耗品・部品のご注文を承っております。

お電話・メールでのご注文は代金引換のみの発送とさせていただきます。

送料:900円(税別・手数料込)※北海道・沖縄及び離島、一部の地域の方は別途費用が発生する場合がございます。

詳しくは弊社サポートセンターまでご相談ください。上記の商品価格、送料、手数料はすべて税別表記となりますので別途消費税がかかります。ご了承ください。



納豆菌で納豆に。

納豆をつくる際の注意点

納豆菌は生命力が強く熱湯消毒では滅菌できません。他の調理に影響するため、**1度納豆を発酵させた容器は納豆専用とし、他の食品を発酵する際は別の容器をご用意ください。**



麹菌で塩麴に。



カッテージチーズに。



麹菌で甘酒に。

アフターサービス

●保証書

必ず販売店印及びお買い上げ日をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

※通信販売などでお買い上げの場合は、販売店の購入明細、日付の入った代金引換の領収書などが販売店印の代わりとなりますので、大切に保管してください。

●修理をお申し付けされるとき

[保証期間中]

商品と保証書をお買い上げ店にご持参、ご提示の上ご相談ください。保証書に記載されている保証修理規定に基づき、修理いたします。

[保証期間を経過しているとき]

お客様のご要望により有料で修理いたします。※送料はお客様負担となります。

●アフターサービスについてのご不明の場合

お買い上げの販売店または、弊社カスタマーサポートセンターにご相談ください。補修用性能部品の保有期間は生産終了後の3年です。

カスタマーサポートセンター

WEB

弊社ウェブサイトにて製品情報及び製品サポート情報をご確認いただけます。

▶ <http://www.b-grow.com/support/>

▶ 阪和 カスタマーサポート

MAIL

受付時間外のお問い合わせはメールにて受け付けております。

▶ ss@b-grow.com

※ご返信は受付時間内での対応となります。予めご了承ください。

消耗品・部品のご注文

下記オフィシャルサイトにて消耗品及び部品のご注文を承っております。



暮らし育てるアイデア

D.I.G-mania.

ディグマニア

▶ <http://www.dig-mania.jp>

TEL

お電話でのお問い合わせはこちら

▶ **0570-080856**

受付時間 **10:00~17:00**

(土日祝、弊社休業日を除く)

※時間帯により、電話が集中し、つながりにくい場合がございます。予めご了承ください。

※お電話番号をお確かめのうえ、おかけ間違いのないようにおかけください。

※電話番号・受付時間などについては、変更になる場合がございます。

発売元 株式会社 阪和

ご購入後のお問い合わせにつきましては、以下の項目をご確認のうえお問い合わせください。

- 品番 ■品名 ■お買い上げ日
- お買い上げ店名
- お問い合わせ内容

<カスタマーサポートセンター>

〒578-0901 大阪府東大阪市加納7-1-32

仕 様

品番	PR-SK007
ブランド	PRISMATE(プリズメイト)
品名	発酵グルメポット 楽しく使えるレシピブック付
電源	AC100V 50/60Hz
消費電力(約)	22W
寸法(約)	131×131×290mm
重量(約)	760g
電源コード(約)	1.5m
容器容量(約)	400ml
温度(約)	20℃～65℃
オフタイマー	1～48時間
材質	本体:ABS・木、スプーン:木、容器:PP、牛乳パック用クリップ:PS
セット内容	本体、スプーン、容器×2、牛乳パック用クリップ×2、説明書(保証書付)、レシピブック

※製品の仕様や詳細は改良の為、予告なく変更される場合があります。

Copyright©2018 HANWA LTD. All rights reserved.