

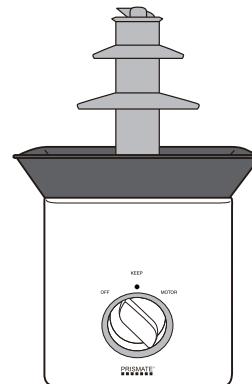
PRISMATE®  
■■■■■

PR-SK002

## 取扱説明書

Fondue Block Tower

フォンデュブロックタワー



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。

## 仕様

品番	PR-SK002
ブランド	PRISMATE(プリズメイト)
品名	フォンデュプロックタワー
電源	AC100V 50/60Hz
消費電力(約)	60W
寸法(約)	157×157×255mm
鍋寸法(約)	157×157×28mm
重量(約)	本体:1,010g、フォーク(4本):45g
電源コード(約)	1.5m
鍋容量(約)	230ml
温度(約)	60-70°C
耐熱温度(約)	鍋:300°C、本体:80°C
材質	本体:ABS・アルミニウム、鍋:ステンレス鋼(ふつ素樹脂塗膜加工)、パッキン:シリコン、フォーク:ステンレス・ABS
セット内容	本体、鍋(ふつ素樹脂塗膜加工)、フォーク(4本)、説明書(保証書、レシピ付)

### 鍋の品質表示

表面加工	内面:ふつ素樹脂塗膜加工 外面:ふつ素樹脂塗膜加工
材料の種類	鍋本体:アルミニウム100%
寸法	底の厚さ:1.05mm 鍋:157×157×28mm (本体含まず)
満水容量	230ml

## もくじ

はじめに	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	3ページ
	安全上のご注意	4~6ページ
	ご使用前の準備	7~8ページ
使い方	ご使用方法 レシピ	9ページ 10~11ページ
お手入れと保管	お手入れ方法(タワー部・フォーク) お手入れ方法(本体・鍋) 保管の方法 故障かな?	12ページ 13ページ 13ページ 14ページ
	アフター販売 アフターサービス カスタマーサポートセンター	14ページ 15ページ 15ページ
	仕様 保証書	16ページ 裏表紙

## 特徴

### ●便利なフォークレスト

ちょっと置きたいときにあると嬉しいフォークレストがある構造になっています。

### ●シンプルブロックスタイル

一見、家電に見えないシンプルなブロック形状で、チョコレートフォンデュタワーの機能を備えた意外性。

### ●お手入れしやすいふつ素樹脂塗膜加工

ふつ素樹脂塗膜加工された鍋は具材がこびり付きにくく、お手入れ簡単です。

### ●嬉しいフォーク4本セット

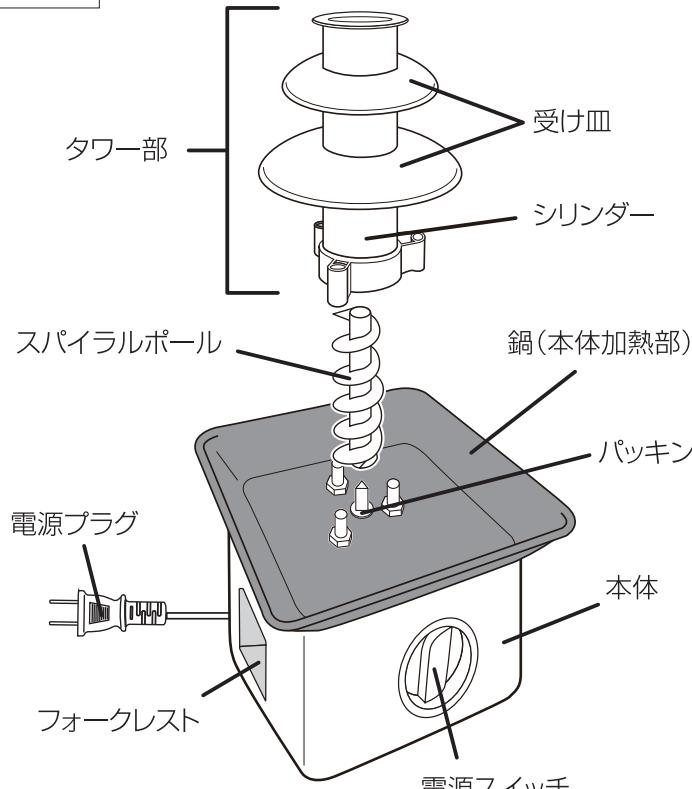
付属のフォークはパーティ・家族用に嬉しい4本セット。

※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。

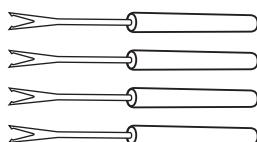
Copyright©2018 HANWA LTD. All rights reserved.

## 各部名称

本体



フォーク×4本



## 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](mailto: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。

### 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。  
※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  
おかけください。

※電話番号・受付時間などについては、変更になることがあります。

### 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>

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

### 発売元

株式会社 阪和

<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

## 故障かな？と思ったら

次の点検を行ってください。

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	電源プラグはコンセントに差し込まれていますか？	電源プラグをしっかりと差し込んでください。
チョコレートが溶けない	本製品ではチョコレートを溶かすことはできません。	湯銚で溶かしたチョコレートを使用してください。→取扱説明書10、11ページのレシピ参照
	冷たい牛乳を使用していませんか？	牛乳が冷たいと温まるのに時間がかかる場合があります。→取扱説明書10、11ページ

## アフター販売

	品番	品名	価格(税別)
①	C S - A 0 8 9	フォンデュ用フォーク(4本)	500 円



①CS-A089

フォンデュ用フォーク(4本)

JAN : 4944370002638

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・E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いております。

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。

## 取扱い上のご注意

- 使用後はよく洗って乾燥させてください。  
カビ、サビ、故障の原因となります。
- 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。
- 鍋の中に料理を保存しないでください。  
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。
- スチールたわし、磨き粉等を使用しないでください。  
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。
- こげつき等を落とす際は金属製の硬いものを使わないでください。  
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。
- 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。
- チョコレート以外の調理には使用しないでください。  
ヤけど、故障の原因となります。
- 急激な衝撃を与える、空気をした場合に水等をかけて急冷しないでください。  
故障、製品のゆがみ、ヤけど、ケガ、思わぬ事故の原因になります。

## 使用上のご注意

- 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、変質や故障の原因になります。
- 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、故障の原因になります。
- フォークや鋭利な物で鍋を傷付けないでください。  
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。

## 安全上のご注意

ご使用の前に「安全上のご注意」「取扱い上のご注意」をよくお読みのうえ、必ずお守りください。

※ここに示した項目は、本製品を安全に正しくお使いいただき、お使いになる人や他の人々へ危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。また、危害や損害の大きさと切迫の程度明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つ区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。



**警告** この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、死亡または重傷を負うことが想定される内容を示しています。



この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、軽傷や物的損害の発生が想定される内容を示しています。

### 絵表示の例



○記号は禁止「してはいけないこと」を表示しています。図の中や近くに具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。



●記号は強制「しなければいけないこと」を表示しています。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

※読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。



### 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。



発火したり、異常動作してケガをすることがあります。

分解禁止

本体を水に浸ける、水をかける、直接水を入れるなどはしないでください。



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。

禁止

電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。



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。

禁止

幼児の手の届くところでのご使用はおやめください。



ケガの原因となります。

禁止

定期的に電源プラグのホコリを掃除してください。



ホコリがたまると湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。

強制

濡れた手で電源プラグを抜き差ししないでください。



感電してケガすることがあります。

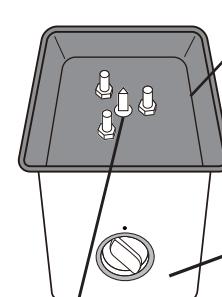
禁止

## お手入れと保管

### 鍋、本体のお手入れ



本体の丸洗いは絶対にしないでください。



- ①チョコレートが余った際はヘラ等で別容器に移し、ティッシュやキッチンペーパーなどで鍋を拭いてください。
- ②200ml程度のぬるま湯を鍋に入れ、歯ブラシ等で細かい部分を掃除してください。掃除後はただちにぬるま湯を捨ててください。
- ③かたく絞ったふきんで拭き、よく乾かしてください。

### 本体部

かわいた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洗剤をやわ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拭き取ってください。  
水洗いは絶対にしないでください。



お手入れ時や保管時、パッキンを紛失しないようご注意ください。  
本体にチョコレートが入り、故障の原因となります。

## 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。

お子さまの手の届くところには保管しないでください。

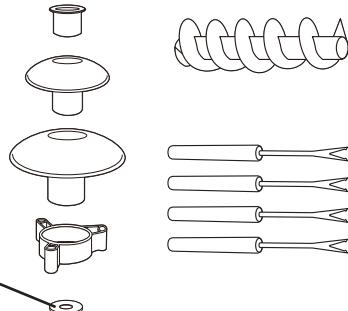
# お手入れと保管

## お手入れ方法

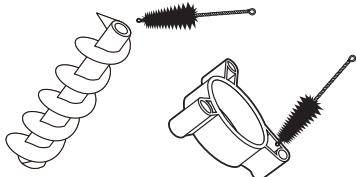
- ※電源プラグを抜くときは電源スイッチがOFFになっていることを確認してから行なってください。
- ※お手入れは必ず電源プラグをコンセントから抜いて行ってください。
- ※鍋、本体の温度が十分に下がってからお手入れを行ってください。
- ※電源プラグを抜くときは、電源スイッチがOFFになっていることを確認してから行なってください。

### タワー部、フォークのお手入れ

- 鍋、本体の温度が十分に下がってから、タワー部の各パーツとフォークを食器用の中性洗剤で洗浄してください。
- 内容物がまだ残っている場合は、別の容器に移して冷蔵庫で保存してください。
- シリンダーは4パートに分解できるので、必ず分解した状態で隅々まで洗浄してください。



組み立てやお手入れ時、パッキンを紛失しないようご注意ください。  
本体にチョコレートが入り、故障の原因となります。



スパイラルボールの差し込み部や、タワー細かなパーツは、市販の細いブラシや楊枝などで掃除してください。



**注意**  
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、スチール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。



**注意**  
酸性又はアルカリ性のものの使用は避けてください。  
本体に洗浄剤が残り、有毒ガス発生や水漏れ、故障の原因となります。

## 警告

お手入れは必ず電源プラグを抜いてから行ってください。 強制	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
使用中は本体から離れないでください。 強制	用途以外の使い方をしないでください。 禁止
鍋を直接火にかけないでください。 禁止	電源は交流100Vのコンセントをご使用ください。 強制
小さなお子さまだけで使用しないでください。 禁止	電子レンジでの使用はしないでください。 禁止
カーテン等の可燃物の近くで使用しないでください。 禁止	落としたり、割れたりした本体は使用しないでください。 禁止
ペットなどの動物を近づけないでください。 禁止	電源コードをキズ付けないでください。 禁止

### 製品に異常が発生した場合、すぐに使用を中止してください。

- ・電源コードやプラグが膨れるなど変形、変色している場合
- ・電源コードの一部、電源プラグがいつもより熱くなった場合
- ・電源コードを動かすと動作、停止する場合
- ・本体がいつもより熱くなったり焦げ臭いにおいがする場合

コンセントを抜いて点検、修理依頼をしてください。

## ⚠ 注意

内容物を入れたままにしたり、浸け置き洗いしたりしないでください。

 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。  
禁止

金属たわしや研磨剤などは使用しないでください。

 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。  
禁止

肉類、魚介類等、生食用以外の食材を使用する際はフォンデュに浸ける前に必ず火を通してからお召し上がりください。

 生食・加熱不足による食中毒等の原因となります。  
強制

火気の近くで使用しないでください。  
変形、故障、ケガの原因となります。

 禁止

食器洗浄機、食器乾燥機で洗浄しないでください。

 故障、変形の原因となります。  
禁止

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。

 ケガ、やけど、転倒の原因となります。  
禁止

熱に弱い敷物や家具の上では使用しないでください。

 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  
禁止

使用中や使用後しばらくは高温になっているので鍋、本体加熱部に直接触れないでください。

 ケガ、やけどの原因となります。小さいお子さまは特に気を付けてください。  
禁止

不安定な場所では使用しないでください。  
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。

 禁止

回転中のスパイラルボールに指、スプーン、箸、フォークなどを入れないでください。

 ケガや故障の原因になります。  
禁止

## レシピ

### ホワイトチョコレートフォンデュ(3~4人分)

①ホワイトチョコレートを細かくぎます。

②牛乳と一緒に①をボウルに入れ、約50~60℃のお湯で湯せんします。チョコレートが溶けたら全体をよくかき混ぜます。

③フォンデュブロックタワーの電源スイッチをKEEPに合わせて、3~5分程温めます。

④本体鍋部が十分に保温されたら電源スイッチをMOTORに合わせます。

⑤溶かした②を本体鍋部へ約8分目を目安に移して、お好みの食材をつけてお召し上がりください。(量が少ない場合、均等に流れません。)

#### 材料

●ホワイトチョコレート ..... 240g (板チョコ4枚分)  
●牛乳 ..... 150ml

#### オススメの具材

◇イチゴ	◇ナツツ類
◇スponジケーキ	◇カステラ
◇ラングドシャ	◇ウエハース
◇ブルーベリー	◇ドライフルーツ
◇あんず	…など

ホワイトチョコレートが余ったら…

- ◆ドライイチゴにコーティングしてお菓子に
- ◆生クリームとチーズクリームを入れてクリームチーズチョコに

### 抹茶チョコレートフォンデュ(3~4人分)

①ホワイトチョコレートを細かくぎます。

②牛乳と一緒に①をボウルに入れ、約50~60℃のお湯で湯せんします。チョコレートが溶けたら全体をよくかき混ぜるにかけてながら抹茶パウダーをいれます。

③フォンデュブロックタワーの電源スイッチをKEEPに合わせて、3~5分程温めます。

④本体鍋部が十分に保温されたら電源スイッチをMOTORに合わせます。

⑤溶かした②を本体鍋部へ約8分目を目安に移して、お好みの食材をつけてお召し上がりください。(量が少ない場合、均等に流れません。)

#### 材料

●ホワイトチョコレート ..... 240g (板チョコ4枚分)  
●牛乳 ..... 150ml  
●抹茶パウダー ..... 小さじ3~4杯

#### オススメの具材

◇カステラ	◇わらびもち
◇栗	◇よもぎもち
◇白玉団子	◇アイス
◇さつまいも	…など

抹茶チョコレートが余ったら…

- ◆シリアルを混ぜてクランチチョコに
- ◆あんこにコーティングして和風チョコに
- ◆ホットミルクを入れてラテに

## チョコレートフォンデュ(3~4人分)

## オススメの具材

- |      |       |          |          |
|------|-------|----------|----------|
| ◇イチゴ | ◇アイス  | ◇マシュマロ   | ◇ドライフルーツ |
| ◇バナナ | ◇ラスク  | ◇クラッカー   | ◇お好みのお菓子 |
| ◇キウイ | ◇チェリー | ◇ポテトチップス | …など      |

## チョコレートを使用する場合

## 材料

- ミルクチョコレート ..... 240g (板チョコ4枚分)
- 牛乳 ..... 150ml

## チョコレートが余ったら...

- ①ミルクチョコレートを細かくきぎます。
- ②牛乳と一緒に①をボウルに入れ、約50~60℃のお湯で湯せんします。チョコレートが溶けたら全体をよくかき混ぜます。
- ③フォンデュプロックタワーの電源スイッチをKEEPに合わせて、3~5分程温めます。
- ④本体鍋部が十分に保温されたら電源スイッチをMOTORに合わせます。
- ⑤溶かした②を本体鍋部へ約8分目を目安に移して、お好みの食材をつけてお召し上がりください。(量が少ない場合、均等に流れません。)

## 市販のチョコレートソースを使用する場合

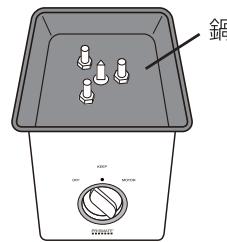
- ①フォンデュプロックタワーの電源スイッチをKEEPに合わせて、3~5分程温めます。
- ②本体鍋部が十分に保温されたら電源スイッチをMOTORに合わせます。
- ③市販のチョコレートソースを本体鍋部へ約8分目を目安に注ぎ、お好みの食材をつけてお召し上がりください。(量が少ない場合、均等に流れません。)

## ご使用前の準備

## 下記のパーツを洗浄します。

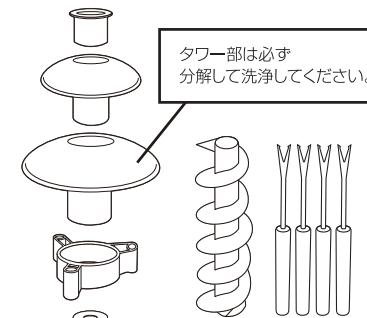
食器用の中性洗剤で鍋とフォークを洗ってください。  
食器洗い機には入れないでください。  
洗浄後は必ず乾いたタオル等で拭き、水滴を残さないようにしてください。

## 水洗いしないでください



- ① 200ml程度のぬるま湯を鍋に入れ、歯ブラシ等で細かい部分を掃除してください。  
掃除後はただちにぬるま湯を捨ててください。
- ② かたく絞ったふきんで拭いてください。

## 食器用の中性洗剤で洗ってください



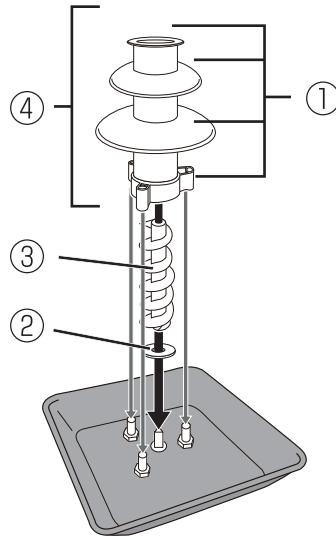
漂白剤、ベンジン、シンナーは使用しないでください。歯磨き粉、クレンザー、スチールたわしは使用しないでください。  
汚れや水分が残っているとサビやカビの原因になりますので十分に水気をとり、乾かしてください。



酸性又はアルカリ性のものの使用は避けてください。  
本体に洗浄剤が残り、有毒ガス発生や水漏れ、故障の原因となります。

## ご使用前の準備

### タワー部の組立



① 受け皿とシリンダーを図①のように組み立ててください。

② ②/パッキン

③スパイラルポール

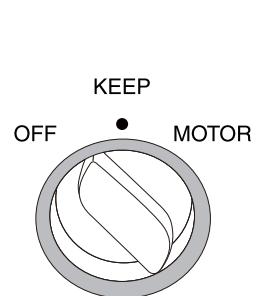
④タワー部

を上図の順番で鍋部中央の突起に取り付けてください。

組み立てやお手入れ時、  
パッキンを紛失しないようご注意ください。  
本体にチョコレートが入り、故障の原因となります。

## ご使用方法

### 基本的な操作方法



電源スイッチ

OFF

KEEP

OFF • MOTOR

MOTOR

電源が切れている状態です。  
使用しない時は必ずOFFの状態にしてください。

約60~70度の鍋温度をキープします。  
食材温度はそれより若干低くなります。  
溶かしたチョコレートを注ぐ3~5分前にKEEPに合わせ、  
鍋を温めてください。

60~70度をキープしながら、スパイラルポールが動きます。  
食材温度はそれより若干低くなります。  
お食事中はMOTORに合わせてお楽しみください。



注意

鍋内やシリンダー内部のチョコレートが十分に溶けていない状態で  
MOTORに合わせないでください。  
モーターに負担が掛かり故障の原因となります。



注意

食べ物やフォークなどが鍋内に落ちた場合、すぐに電源スイッチを  
OFFにして食べ物やフォークを取り除いてください。  
タワー内部に食べ物などが詰まりチョコレートの流れが滞り、故障の  
原因になります。



注意

回転中のスパイラルポールに指、スプーン、箸、フォークなどを入れ  
ないでください。けがや故障の原因になります。