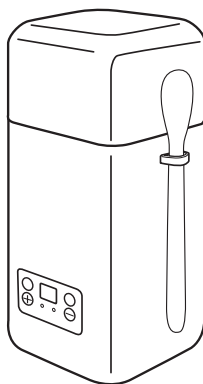


暮らし、イロドル



Life on Products



PRISMATE  
■■■■■■■■

## PR-SK007 取扱説明書

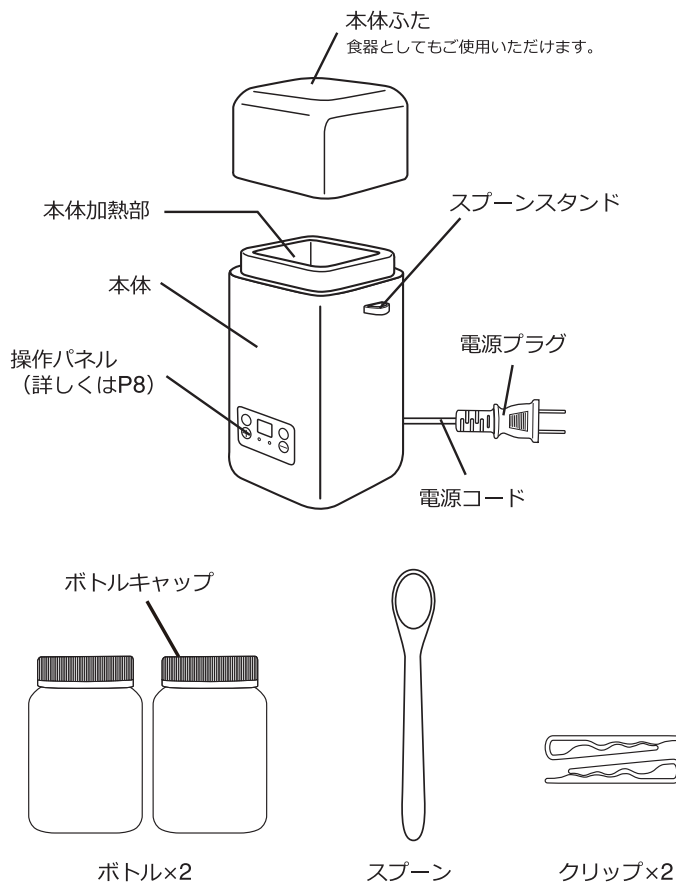
発酵グルメポット  
楽しく使えるレシピブック付

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

はじめに	もくじ	1ページ
	各部名称	2ページ
	取扱上のご注意	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
使い方	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	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
	保管のしかた	13ページ
困ったときは	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

## 各部名称



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したが、ご使用に影響はございません。

## 取扱上のご注意

- 使用後は適切なお手入れをし、よく乾燥させてください。(11ページ)  
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、故障の原因となります。
- 酸性またはアルカリ性の洗剤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、怪我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、怪我など思わぬ事故の原因となります。
- 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、怪我など思わぬ事故の原因となります。必ず専用のボトルや牛乳パックなどをご使用ください。
- 中身を入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付けないでください。  
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。
- 2つのボトルを同時に調理できません。

**本品は20～65℃の温度範囲で、設定した温度を保つための製品です。  
調理したものの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

本品は家庭用です。



**警告**

誤った取り扱いをすると、  
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**

誤った取り扱いをすると、  
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・修理を行わないでください。



改造禁止

発火したり、異常動作して怪我をする  
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

怪我の原因となります。

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・  
ショートの原因となります。

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、火災の原因となります。

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  
となります。

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・発火の原因となります。

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

感電して怪我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っ  
てください。



強制

感電して怪我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、火災の原因となります。  
作動中はやけど・怪我の原因となります。

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カスタマ  
ー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・怪我・感電の原因となります。

## 警告

使用中は本体から離れないでください。



禁止

怪我・火災の原因となります。

用途以外の使い方をしないでください。



禁止





怪我・故障・火災の原因となります。



強制

- ・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>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>	<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> 怪我、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、怪我の原因となります。</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、怪我の原因となります。</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、変形や怪我の原因となります。 (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ったり腐敗の原因となります。</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に注意してください。</p> <p> やけど、怪我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ったり腐敗の原因となります。</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・怪我の原因となります。</p> <p>禁止</p>

## ご使用前の準備

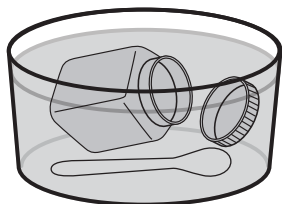
### 1. ボトル・ボトルキャップ・スプーンを洗浄します。

食器用の中性洗剤で洗ってください。  
※食器洗浄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。



雑菌が混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！

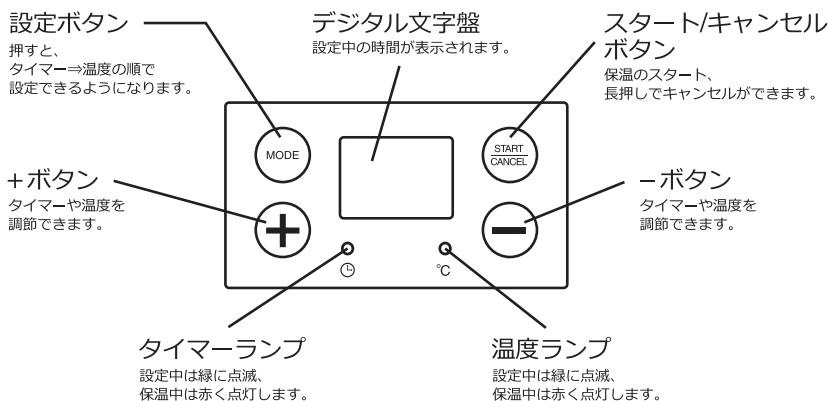
❌ 煮沸消毒はしないでください！

⚠ 注意

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℃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。

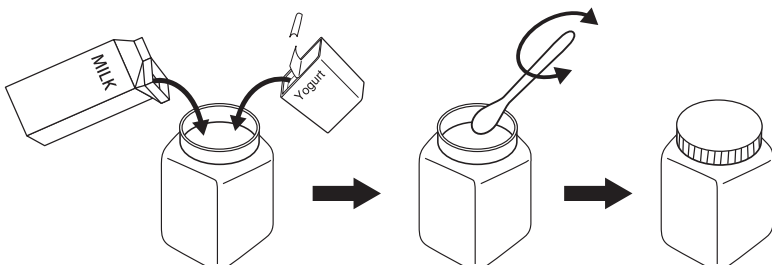
- 1 電源プラグをコンセントに差し込むとピーという電子音が鳴ります。
- 2 設定ボタンを押してまずはタイマーをセットします。  
緑のランプが点滅している間に+・-ボタンで時間を設定します。  
緑の点滅は3秒で消えますので消える前に操作を始めてください。
- 3 タイマーをセット後、再度設定ボタンを押すと温度を設定できるようになります。  
緑のランプが3秒間点滅しますので点滅中に操作を始めてください。
- 4 温度セットの3秒後もしくはスタートボタンで保温がスタートします。
- 5 タイマーが切れると、保温機能も止まり、本体からピーピーピーという電子音が3回鳴り、タイマーランプと温度ラ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

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閉め、準備完了です。



- 2つのボトルを同時に調理できません。
- 牛乳とヨーグルトは常温か調理温度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う場合は、発売元の説明書に従って作業してください。
- 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。
- 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。

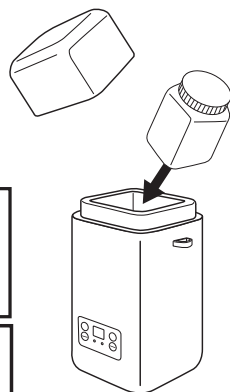
- 2** ボトルを本体にセットし、ふたをします。
- 3** 電源コードをコンセントに差し込みます。
- 4** 操作パネルを使い、8ページを参考にタイマーと温度を設定します。
- 5** 保温終了後、ボトルを取り出し、冷蔵後でしっかりと冷やして固まったら完成です。

1L以下の牛乳パ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。  
その際は牛乳パックの口を付属のクリップで留めてください。  
牛乳パックの内側や材料には直接触れないでください。

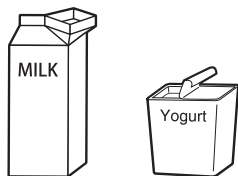


**注意**

本体に直接食材を入れないでください。  
必ずボトルや牛乳パ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

本品は納豆を種菌に、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。

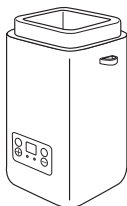
他の調理に影響するため、**1度納豆を発酵させた容器は納豆専用とし**、他の食品を発酵する際は別の容器をご用意ください。

別売りのボトルは公式サイトまたは弊社カスタマーサポートセンター  
(15ページ) 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で薄め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拭き取ってください。水洗いは絶対にしないでください。



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、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と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、暖房など熱を発する機械の上や近く

### 付属ボトルのご使用上の注意



- 付属のボトルは調理を目的としたボトルのため、保管用の容器ではございませんので完全な密封はできません。調理後は直接冷蔵庫などに入れずに保管できる容器に移し替えてご使用ください。
- 調理後、ボトルについての食材の匂いが気になる場合は食器用の中性洗剤に1日つけてお手入れを行ってください。  
※調理する食材の材料によってはにおいが取れない場合もございます。別売りのボトルはオフィシャルサイトまたは弊社カスタマーサポートセンター(15ページ)にてご購入いただけます。
- 付属のボトルを2つ重ねての調理はできません。

# 発酵がうまくいかない場合

## ボトルを2個同時使用していませんか？

本体上部と下部では温度が異なる為、同時に使用はできません。

## 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せんか？

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、他の食品を発酵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せんか？

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？

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。

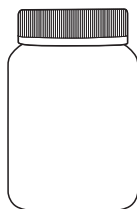
症 状	調べるところ	対処方法
電源が入らない	電源プラグがコンセントに差し込まれていない。	電源プラグをしっかりと差し込んでください。

## 保管のしかた

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

## アフターパーツ



CS-F585

ボトル

1,430円（税込）

弊社オフィシャルストア（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。北海道・沖縄及び離島の送料は弊社カスタマーサポートセンターまでお問い合わせください。

本書の税額はすべて2020年12月時点の税率となります。



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。**



麹菌で塩麹に



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。

### ●アフターサービスについてご不明の場合

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3年です。

## カスタマーサポートセンター

### WEBからのお問い合わせ



受付時間外のお問い合わせは  
お問い合わせフォームにて  
受け付けております。

▶ [lifeonproducts.co.jp/contact/form2](http://lifeonproducts.co.jp/contact/form2)

※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  
消耗品及び部品のご注文を  
承っております。

▶ [lifeonproducts-online.com](http://lifeonproducts-online.com)

### 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。

▶ [lifeonproducts.co.jp](http://lifeonproducts.co.jp)

### ●個人情報のお取り扱いについて

ライフオンプロダクツ株式会社は、お客様の個人情報・ご相談内容をご相談への対応・修理、その確認などのために利用し、記録を残すことがあります。また個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や、正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。

### TEL

お電話でのお問い合わせはこちら

お問い合わせの前に・・・

取扱説明書内の「故障かな?」にあてはまりませんか?  
症状をご確認のうえ、お問い合わせください。

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	■お買い上げ店名	■お買い上げ日
■色	■お問い合わせ内容	

カスタマーサポートセンター専用ナビダイヤル

▶ **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。

※電話番号をお確かめのうえ、おかけ間違いのないようご注意ください。  
※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。

### カスタマーサポートセンター

〒550-0015 大阪府大阪市西区南堀江1-12-19 四ツ橋スタービル8F



## 仕様

品番	PR-SK007
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
寸法（約）	131×131×290mm
重量（約）	760g
消費電力（約）	22W
電源コード（約）	1.5m
容器容量（約）	400ml×2
温度（約）	20℃～65℃
オフタイマー	1～48時間
1時間あたりの電気代（約）	0.73円 ※1時間あたりの目安（新電力料金目安）
材質	本体：ABS・木、スプーン：木、ボトル：PP、クリップ：PS
セット内容	本体、スプーン、ボトル×2、クリップ×2、 取扱説明書（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。



レシピ公開中！

Chef de



PRISMATE

[lifeonproducts.co.jp/prismate\\_recipe/](http://lifeonproducts.co.jp/prismate_recipe/)



暮らし、イロドル  
Life on Products



@lifeonproducts



Life on Products

