

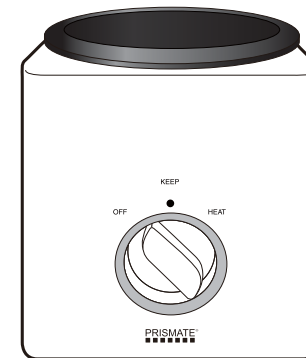
PRISMATE®
■■■■■■■■

PR-SK024

取扱説明書

Fondue Block

フォンデュブロック



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 | 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ページ |
| 使い方 | ご使用方法 | 8ページ |
| | レシピ | 9～10ページ |
| お手入れ | お手入れ方法 | 11ページ |
| | 保管のしかた | 11ページ |
| 困ったときは | 故障かな？ | 12ページ |
| | アフター販売 | 12ページ |
| | アフターサービス | 13ページ |
| | カスタマーサポートセンター | 13ページ |
| | MEMO | 14～15ページ |
| | 仕様 | 16ページ |
| | 保証書 | 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、フォンデュの機能を備えた意外性。

●お手入れしやすいフッ素樹脂塗膜加工

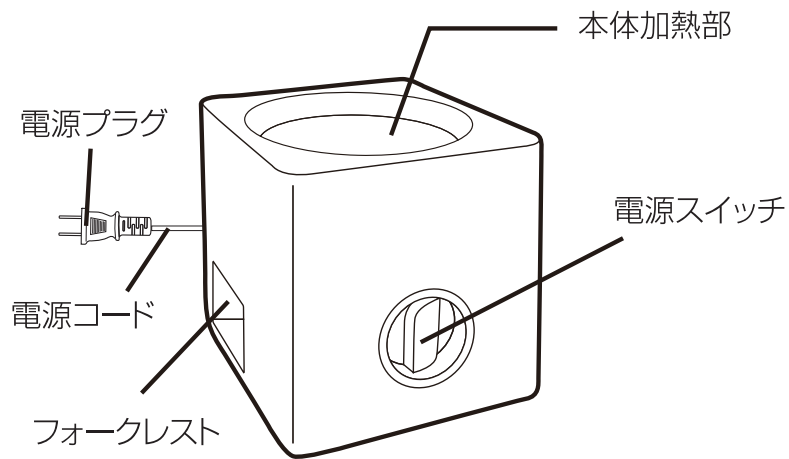
フッ素樹脂塗膜加工された鍋は具材がこびり付きにくく、お手入れ簡単です。

●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。

各部名称

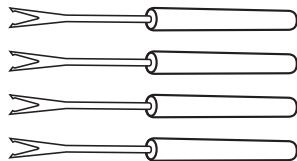
本体



鍋



フォーク×4本



取扱い上のご注意

- 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。
鍋のフッ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。
鍋のフッ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。
鍋のフッ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。
- 天ぷら等、高温の油を使用する調理には使用しないでください。
油料理には対応しておりません。やけど、故障の原因となります。
- 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。
故障、製品のゆがみ、やけど、ケガ、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。
鍋のフッ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。ケガ、やけどの原因となります。



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鍋を傷付けないでください。
鍋のフッ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 本製品は家庭用です。

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を明示するために、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つに区分しています。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。 |
|  | 注意 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。

※お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 | 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 |
| 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 | 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 |
| ペットなどの動物を近づけないでください。  電源コードを噛んだり、排泄物などがかりか漏電、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。 禁止 | 電源コードをキズ付けしないでください。  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。 禁止 |

|  警告 | |
|--|--|
| 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。 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。  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。 強制 |
| お手入れは必ず電源プラグをコンセントから抜いてから行なってください。  感電してケガをすることがあります。 強制 | めれた手で電源プラグを抜き差ししないでください。  感電してケガをすることがあります。 禁止 |
| 使用中は本体から離れないでください。  ケガ、火災の原因となります。 強制 | 用途以外の使い方をしないでください。  ケガ、故障、火災の原因となります。 禁止 |
| 鍋を直接火にかけないでください。  故障、ケガ、火災の原因となります。 禁止 | 電源は交流100Vのコンセントをご使用ください。  火災、感電の原因となります。 強制 |
| 小さなお子さまだけで使用しないでください。  故障、ケガ、感電の原因となります。 禁止 | 電子レンジでの使用はしないでください。  変形、故障、異臭、ケガの原因となります。 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。  火災、ケガの原因となります。 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。  ケガ、変形、火災の原因となります。 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
- ・本体がいつもより以上に熱くなったり焦げ臭いにおいがする場合

コンセントから抜いて弊社カスタマーセンターまでお問い合わせください。

| <div>  注意 </div> | |
|---|---|
| <p>鍋の取り外しは、鍋が完全に冷めてから行なってください。</p> <p> ケガ、やけどの原因となります。</p> <p>強制</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>金属たわしや研磨剤などは使用しないでください。</p> <p> 鍋のフッ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>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>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。</p> <p> 鍋のフッ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>強制</p> | <p>使用する際は必ず本体加熱部に鍋を乗せた状態で使用してください。</p> <p> 故障やケガの原因となります。</p> <p>強制</p> |
| <p>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。</p> <p> 生食・加熱不足による食中毒の原因となります。</p> <p>強制</p> | <p>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。</p> <p> 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。</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>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>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> | |

ご使用前の準備

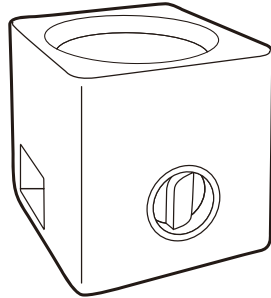
鍋、フォークを洗浄します。

食器用の中性洗剤で鍋とフォークを洗ってください。

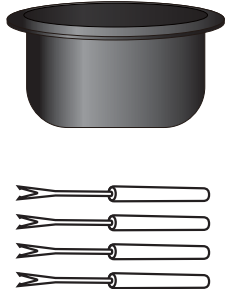
食器洗い機には入れないでください。


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



食器用の中性洗剤で洗ってください




注意

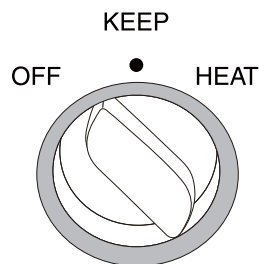
漂白剤、ベンジン、シンナーは使用しないでください。

歯磨き粉、クレンザー、金属製のたわしは使用しないでください。

鍋はフッ素樹脂塗膜加工されていますが、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取り、乾かしてください。

ご使用方法

基本的な操作方法



電源スイッチ

OFF

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。

KEEP

45度の保温状態をキープします。
お食事中は基本的にはKEEPに合わせて
フォンデュをお楽しみください。

HEAT

約65度の保温状態をキープします。
食材温度はそれよりも若干低くなります。
ソースが溶けきったらKEEPに合わせてください。
チーズフォンデュの場合は、HEATに合わせてください。



注意

本製品の鍋は保存容器としてはご使用いただけません。
ソースが余った際は必ず別の容器に移すか、使い切ってください。
別の容器に移す際は鍋が十分に冷めてから行なってください。



注意

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。



注意

本製品ではチーズ等、固形物を溶かすことができない食材があり、
事前調理が必要な場合がございます。

レシピ

チョコレートフォンデュ(3~4人分)

①ミルクチョコレートを細かくきざみます。

②牛乳と一緒に①を鍋に入れ、電源スイッチをHEATに
合わせ、ミルクチョコレートが溶けるまで温めます。

③チョコレートが溶けたら全体をよくかき混ぜ、電源スイッチ
をKEEPに合わせてから好みの食材をつけてお召し
上がりください。
※かき混ぜる時に、付属のフォークを使用しないでくだ
さい。市販の木製スプーンや木べら、シリコン製のヘラ
などをご使用ください。

※牛乳が冷たいと時間がかかります。少し温めて調理し
てください。

チョコレートが余ったら...

- ◆マカダミアナッツをチョコでコーティング
してマカダミアチョコに
- ◆チョコレートケーキの材料に
- ◆生クリームを加えてトリュフチョコに

材料

- ミルクチョコレート
……100g (板チョコ約2枚分)
- 牛乳
……大さじ4杯(約60ml)

おすすめの具材

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

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きざみます。

②牛乳と一緒に①を鍋に入れ、電源スイッチをHEATに
合わせ、ホワイトチョコレートが溶けるまで温めます。

③チョコレートが溶けたら全体をよくかき混ぜ、ふるいに
かけながら抹茶パウダーをいれます。
※かき混ぜる時に、付属のフォークを使用しないでください。
市販の木製スプーンや木べら、シリコン製のヘラなどを
ご使用ください。

④電源スイッチをKEEPに合わせてから、好みの食材を
つけてお召し上がりください。

※牛乳が冷たいと時間がかかります。少し温めて調理してく
ださい。

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

材料

- ホワイトチョコレート
……100g (板チョコ約2枚分)
- 牛乳
……大さじ4杯(約60ml)
- 抹茶パウダー
……小さじ2杯

おすすめの具材

- | | |
|-------|---------|
| ◇イチゴ | ◇わらびもち |
| ◇バナナ | ◇白玉団子 |
| ◇カステラ | ◇さつまいも |
| ◇ラスク | ◇よもぎもち |
| ◇アイス | ◇好きなお菓子 |
| ◇栗 | ……など |

レシピ

チーズフォンデュ(3~4人分)

②~④の調理工程は、フォンデュブロックの鍋とは別の容器で調理してください。

①調理と同時進行でフォンデュブロックのスイッチをHEATに入れ、鍋を予熱してください。予熱時間は約10分です。

②鍋を予熱している間に、耐熱皿に、とろけるチーズとコンソメと小麦粉を入れ、よく混ぜます。

③"②"の中に牛乳を入れ、ラップをして電子レンジで1分30秒間温めます。

④"③"を一度電子レンジから取り出し、様子を見ながらお好みのとろみ感が出るまで電子レンジで温めます。混ぜる牛乳の量によりとろみ感が変わりますのでお好みに合わせて調整してください。

⑤予熱した鍋に④を移してください。

⑥電源スイッチをHEATに合わせ、お好みの食材を付けてお召し上がりください。

材料

●とろけるチーズ ●小麦粉
.....170g小さじ1
●牛乳 ●コンソメ
.....80ml少々

おすすめの具材

◇じゃがいも ◇アスパラガス
◇にんじん ◇ブロッコリー
◇ホタテ ◇ミニトマト
◇パケット
◇パプリカなど

チーズが余ったら...

◆卵に包んでチーズオムレツに
◆食パンに乗せてチーズトーストに
◆ご飯に混ぜてチーズリゾットに

バーニャカウダ(3~4人分)

②~④の調理工程は、フォンデュブロックの鍋とは別の容器で調理してください。

①調理と同時進行でフォンデュブロックのスイッチをHEATに入れ、鍋を予熱してください。予熱時間は約10分です。

②別の鍋にみじん切りにしたにんにくとアンチョビと牛乳を加え、フタをせずに弱火で8分火にかけてください。

③焦げ付きやすいので時々かき混ぜてください。

④"②"に弱火のままオリーブオイルを小さじ1ずつ加え、加えるたびに混ぜ合わせてください。オリーブオイルを加え、温まったら終わったら火を消してください。

⑤予熱した鍋に④を移してください。

⑥電源スイッチをKEEPに合わせ、お好みの食材を付けてお召し上がりください。

材料

●オリーブオイル ●アンチョビ
.....75ml2枚
●牛乳 ●ニンニク
.....100ml1かけら

おすすめの具材

◇じゃがいも ◇アスパラガス
◇にんじん ◇ブロッコリー
◇ホタテ ◇ミニトマト
◇パケット ◇セロリ
◇パプリカなど

バーニャカウダソースが余ったら...

◆具材を加えてパスタソースに
◆トマトや生クリームを加えて別の味に

お手入れと保管

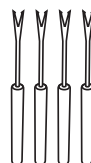
お手入れ方法

※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なってください。

※鍋、本体の温度が十分に下がってからお手入れを行なってください。

鍋・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、鍋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。



注意

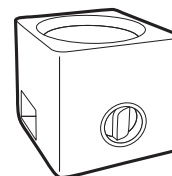
漂白剤、ベンジン、シンナーは使用しないでください。歯磨き粉、クレンザー、スチールたわしは使用しないでください。
鍋はフッ素樹脂塗膜加工されていますが、汚れや水分が残っているとサビやカビの原因になりますので十分に水気をとり、乾かしてください。



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。

本体のお手入れ



乾いたふきんできれいにふ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。



注意
本体の丸洗いは絶対にしないでください。

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。

お子さまの手の届くところには保管しないでください。

故障かな？と思ったら

次の点検を行なってください。

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。 |
| チーズが溶けない | 本製品ではチーズを溶かすことはできません。 | レシピを参考に、別耐熱皿を使い電子レンジで温めてください。→取扱説明書10ページ |
| チョコレートが溶けない | 電源スイッチがKEEPIになっていませんか？ | 溶かす工程では電源スイッチをHEATに合わせてください。→取扱説明書9ページ |
| | 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9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 |
| ② | C S - A 0 9 0 | フォンデュ用鍋 | 1,000 円 |

弊社カスタマーサポートセンター(13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。



①CS-A089

フォンデュ用フォーク(4本)



②CS-A090

フォンデュ用鍋

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。

修理をご依頼されるとき

[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確認いただけます。

▶ <https://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。

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。

お問い合わせ先

発売元：株式会社阪和
www.b-grow.com

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

TEL: 0570-080856

(10:00~17:00/土日祝弊社休業日を除く)

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

▶ 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

MEMO

MEMO

仕 様

| | |
|----------|--|
| 品番 | PR-SK024 |
| ブランド | PRISMATE (プリズメイト) |
| 品名 | フォンデュブロック |
| 電源 | AC100V 50/60Hz |
| 消費電力(約) | 20W |
| 電源コード(約) | 1.5m |
| 鍋容量(約) | 250ml |
| 温度(約) | HEAT時:65℃、KEEP(保温)時:45℃ |
| 耐熱温度(約) | 鍋:300℃、本体:80℃ |
| 寸法(約) | 125×125×132mm |
| 重量(約) | 本体:520g、フォーク(4本):45g |
| 材質 | 本体:ABS・アルミニウム、鍋:アルミニウム(フッ素樹脂塗膜加工)、フォーク:ステンレス・ABS |
| セット内容 | 本体、鍋(フッ素樹脂塗膜加工)、フォーク(4本)、レシピブック、説明書(保証書付) |

鍋の品質表示

| | |
|-------|-------------------------------|
| 表面加工 | 内面:フッ素樹脂塗膜加工 外面:フッ素樹脂塗膜加工 |
| 材料の種類 | 鍋本体:アルミニウム100% |
| 寸法 | 底の厚さ:1.2mm 鍋:Φ121mm(本体含まず) |
| 満水容量 | 250ml |

※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©2019 HANWA LTD. All rights reserved. Designed in JAPAN.