

DRIED FOOD MAKER

# ドライフードメーカー

品番 **AFD-550**

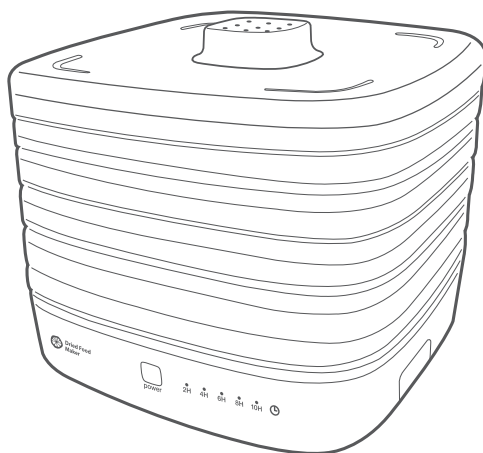
- この度はお買い上げ頂きまして、誠にありがとうございます。
- この取扱説明書をよく読み、ご理解した上でご使用ください。
- 取扱説明書及び、保証書は大切に保管してください。ご使用前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。

## 保証書付

この取扱説明書には保証書がついています。  
必ず記入をお受けください。

## もくじ

商品特徴・説明	01
安全上のご注意	02-03
各部のなまえ	04
ご使用前に	05
使いかた	06
乾燥の目安	07
お手入れ	08
故障かな?と思ったら・仕様	09
アフターサービス	10
保証書	裏表紙



この製品は日本国内でのみご使用になれます。

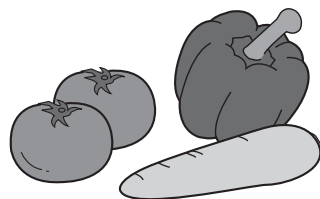
This appliance is designed for domestic use in Japan only  
and can not be used in any other country.

●イラストと実際の商品は多少異なる場合があります。

# ■■■ ドライフードメーカーの特徴 ■■■

## ドライフードメーカーとは？

近年、美容や健康に良いとされている乾燥野菜、ドライフルーツをこれ1台で簡単に作ることができます。自分で好みの状態に調整できるため、カリッとした食感やもちもちとした弾力など、さまざまな味が楽しめます。また、食材のかさが減るため、旨味や栄養が凝縮された野菜やくだものをたくさん摂取できます。



## 乾燥野菜、ドライフルーツの魅力

1

### 独特の食感が味わえる

特にレンコンなどの根菜は、中は生のシャキシャキ感を残しつつ、表面にはもっちりとした弾力加わるため、両方の食感を一度に楽しむことができます。

2

### かさが減るのでたくさん食べれる

水分が蒸発してしんなりした食材はかさが減るため、栄養や旨味が凝縮された食材をたくさん摂取することができます。

3

### 素材本来の旨味、甘みがぎゅっと凝縮される

ドライフードメーカーで乾燥させることによって、食材に含まれる水分のみが蒸発し、素材そのものの旨味や甘みが凝縮します。

4

### 切り方や乾燥時間を工夫して、自分好みの食材が作れる

タイマー機能を使って乾燥時間を調節したり、食材の切り方や置き方を変えると、違った食感を味わうことができます。

5


### 捨ててしまいがちな野菜もムダなく使える


冷蔵庫の残り野菜も捨ててしまわずにドライフードメーカーで乾燥すればちょっとしたおやつや軽食に生まれ変わります。



# 安全上のご注意



ご使用になる前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。

以下の注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また、注意事項は危険や損害の大きさや切迫の程度を明示するために、誤った使い方、取扱をすることにより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、必ずお守りください。

 **警告** この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負うことが想定される危害の程度を示しています。

 **注意** この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が損害を負うことが想定されるか、物的損害の発生が想定される危害・損害の程度を示しています。

図記号の例   記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍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、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容(左図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。

## 警告



禁止

- 本体の隙間にピンや針金等の異物を入れないでください。  
感電やショートする恐れがあります。
- スプレー缶や石油ストーブ、火気厳禁扱い物を本体の近くに置かないでください。  
爆発や火災になります。
- 修理技術者以外は、絶対に分解したり、改造したりしないでください。  
発火したり、異常動作で、ケガをする恐れがあります。
- 本体に水をかけないでください。温室、浴室などの高温多湿の、水のかかる恐れのある場所では使用しないでください。  
漏電して感電やショートなどの原因になります。
- 交流100V以外では使用しないでください。  
異常発熱して、火災の原因になります。
- 電源コードを傷つけたり、破損したり加工したり無理に曲げたり、引張ったり、たばねたりしないでください。  
また、重いものをコードの上に乗せたり、挟み込んだりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
- コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。  
感電・ショート・発火の原因になります。



プラグを抜く

- お手入れするときや、長時間使用しない場合は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。また、ぬれた手で差し抜きしないでください。  
感電・ショート・ケガの原因になります。

# 安全上のご注意(つづき)

## ⚠ 注意



禁止

- 設置場所が水平でない所や不安定な場所に置かないでください。  
本体が転倒、落下して故障や事故の原因になります。
- 必ず室内でご利用ください。  
屋外での使用は、故障等の原因になります。
- 衣類や布等を本体にかぶせないでください。  
故障・火災の原因になります。
- 運転中に本体を移動させないでください。  
ケガ・故障の原因になります。
- 壁・家具の近くで運転しないでください。壁や家具からは10cm以上離してご利用ください。  
壁や家具が温風で傷んだり、火災が起こる原因になります。
- 野菜、くだもの以外の食材を乾燥させないでください。  
本製品は、野菜、くだもの以外の食材が乾燥できるよう設計されておりません。
- フタとトレイ、本体下部とトレイ、またはトレイ同士をテープなどでふさがないでください。  
故障や火災の原因になります。
- 次の場所では、使用しないでください。  
・ガスレンジ等の炎のちかく  
・引火性ガスのある場所  
・雨や水がかかる場所  
発火して火災や爆発の原因になります。
- 使用中や使用後しばらくは、本体に直接触れないでください。  
ヤケドの原因になります。
- 動かなくなったり、異常が生じた場合は直ちに使用を中止してください。  
感電・漏電・ショートする恐れがあります。電源プラグを抜いて、お買い求めの販売店、弊社アフターサービスまでご連絡ください。
- 本体をたたいたり、落としたりなどの衝撃を与えないでください。  
故障の原因になります。
- お手入れの際は、必ず電源を切って電源コードをコンセントから抜き、通電していない状態で行ってください。  
感電・ショートし、故障の原因になります。
- 使用用途以外のご使用はしないでください。  
故障・事故の原因になります。

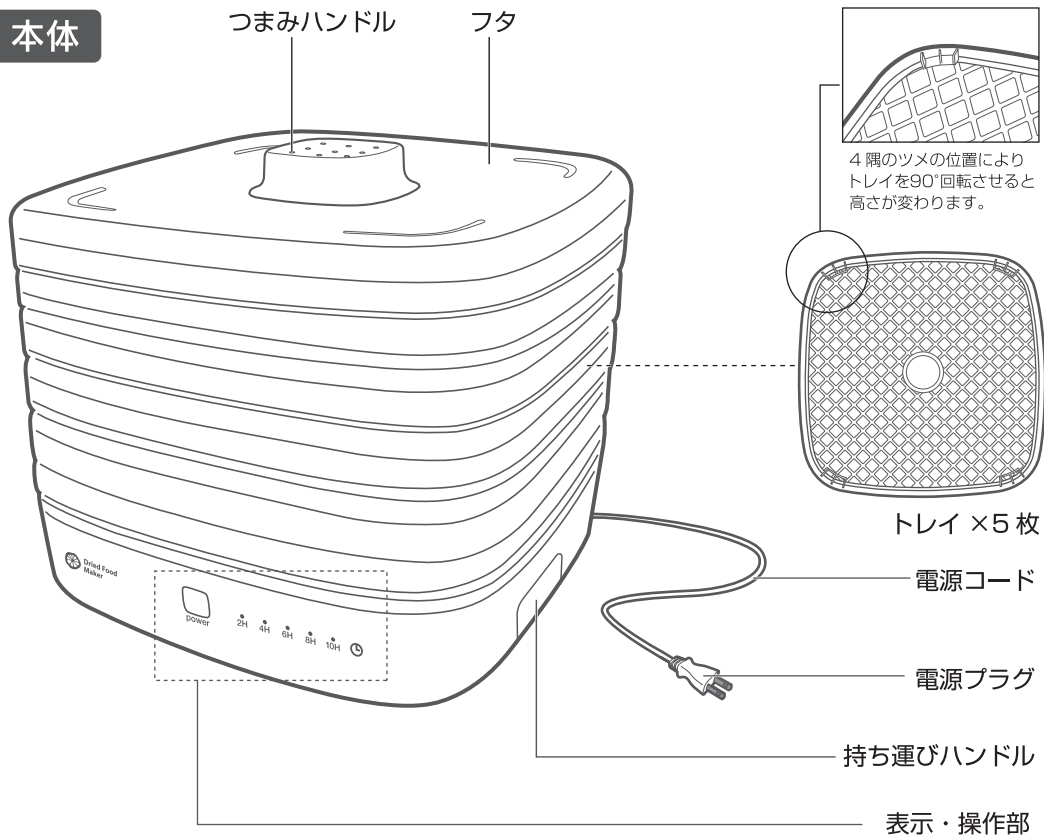


プラグを抜く

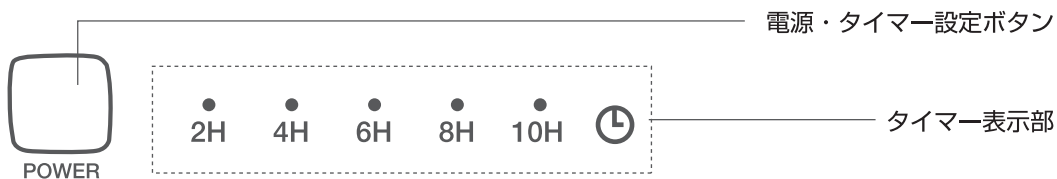
- 電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端のプラグを持って引き抜いてください。  
電源プラグのホコリなどは定期的に取り除いてください。  
感電やショートして発火する原因になります。

# 各部のなまえ

## 本体



## 表示・操作部

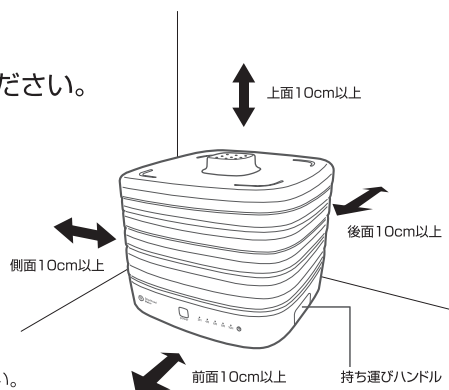


# ご使用前に

## 本体の設置について

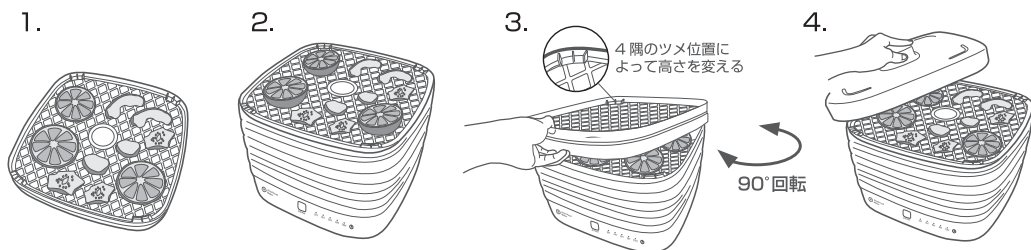
下記の注意を必ずお読みの上、お部屋に設置してください。

- ご利用の際は必ず壁から10cm以上離してください。
- 水平でないなどの不安定な場所には設置しないでください。
- ペットや小さなお子様が誤って倒さないよう十分注意してください。
- 電源コードが浮いてしまうようなコンセントから遠い場所には設置しないでください。
- フローリングやテーブルなどの上に置く場合は、重さによる跡が残らない様、下に厚紙やシートを敷いて使用してください。
- 熱に弱いものを敷いて運転しないでください。
- 持ち運ぶときは必ず両手で持ち運びハンドルを持って移動してください。



## 食材のならべかた

- ①トレイの上に薄く切ったくだものや野菜を重ならないように載せます。
- ②食材の量が多い場合は別のトレイに並べ、上に積み上げていきます。
- ③薄いものを早く乾燥させたい場合は、トレイを90°回転させ、トレイ間の高さが低くなるように積み上げてご使用ください。
- ④トレイを積み上げ終わったら、最上部のトレイにフタをしてください。



※はじめて使用する際は、トレイをよく洗浄して、乾燥させてからからご使用ください。

## △ 注意

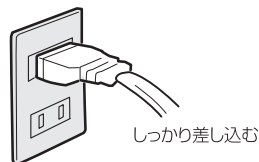
- 本製品は野菜、くだもの以外の食材が乾燥できるよう設計されておりません。**特に肉や魚などの腐りやすい食材は乾燥させないでください。**
- 臭い移りしやすい食材の乾燥はできるだけお控えください。
- 乾燥させる食品は必ず新鮮なものをご使用ください。
- 味や堅さに差がない方が良い場合、均等な厚みに切り、同じ段のトレイに並べてください。
- 乾燥させる食材、または環境(気温・温度)によって、仕上がる時間は異なります。
- 食材が少ない場合は全てのトレイを使う必要はありません。(フタは設置してください)

# 使いかた

ご使用の際は、下記の使用方法に従って操作してください。

## 1 電源プラグをコンセントに差し込む

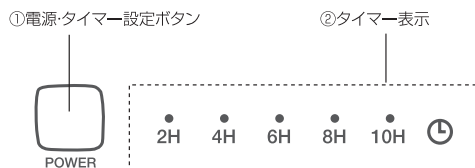
電源プラグはコンセントの奥までしっかりと差し込んでください。  
プラグ先端にホコリ等が付着していたら必ず拭き取ってから差し込んでください。



## 2 電源を入れる

①電源・タイマー設定ボタンを押すと電源がONの状態になります。そのとき、②タイマー表示部にLEDが点灯します。

※電源を入れたとき、タイマーは10時間の設定になっています。



## 3 タイマーを設定する

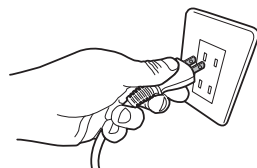
①電源・タイマー設定ボタンを連続で押すと、10H→8H→6H→4H→2H →電源OFF→10Hの順に自動停止する時間を設定できます。また、時間が経過するとライト表示が切り替わり、残りの時間をお知らせします。

- ※1 食材によって、調理時間が異なります。P7の乾燥の目安を参照ください。
- ※2 使用中に食材・本体の異常がみられる場合は、ただちに使用を中止してください。
- ※3 切り忘れ防止のため、10時間以上の連続運転はできません。

## 4 電源を切る

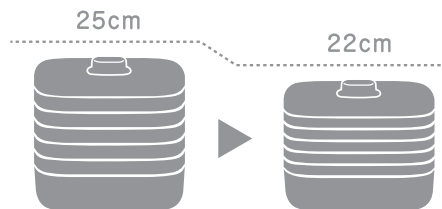
①の電源ボタンを連続で押し、電源をOFFにします。長時間使用しない場合は、コンセントから電源プラグを抜いてください。

- 電源を切ると、LEDは全て消灯しますが「放熱保護機能」として発熱部を冷すための送風運転を行います。30秒ほどしたら送風運転が停止して、全ての電源が切れます。※「すぐに電源が切れない」のは、故障ではありません。



### ●収納に便利な高さ切替式トレイ

棚や押入に収納する際、各トレイを90°回転させて低く積み上げることで、場所を取らずコンパクトに収納することができます。また、薄いものを早くたくさん乾燥させたい場合も、トレイを低くして使用すると時間が短縮できます。



### ⚠ 注意

万一動かなくなってしまった場合は、すぐに電源をOFFの状態にしてから電源プラグをコンセントから抜き、お買い求めの販売店、もしくは弊社アフターサービスまで修理をご依頼ください。

# 乾燥の目安

- 乾燥させる食材は、切り方(厚さ)、大きさ、水分量、熟成熟度等、気温、温度により、所要時間が異なります。食材の乾燥具合により、変色する場合がありますので、お好みの乾燥度になるように状態を見ながらお使いください。
- 長時間乾燥させる場合は、7～8時間で一度止め、食材を冷ましながらか再度乾燥させてください。

食 材	乾 燥 方 法	乾 燥 の 目 安	利 用 例
りんご	芯と種、ヘタを取って5～12mmの厚さにカット	約8～16時間	・ドライフルーツとしてそのまま食べる ・ドライフルーツを使ったデザート作り ・ヨーグルトの中に入れる
バナナ	皮をむいて、5～8mmの厚さにカット	約6～12時間	
いちご	ヘタを取って、1/2 or 1/3 or 1/4 の大きさにカット	約8～12時間	
パイナップル	皮とヘタを取って、5～10mmの厚さにカット	約6～14時間	
キウイフルーツ	皮をむいて、5～8mmの厚さにカット	約8～16時間	
梨	芯と種、ヘタを取って、5～12mmの厚さにカット	約6～18時間	
柿	皮をむき、ヘタと種を取って5～12mmの厚さにカット	約8～14時間	
オレンジ	皮をよく洗い、さっと熱湯に通してから、5～8mmの厚さに皮ごとカット	約8～18時間	・ドライフルーツとしてそのまま食べる ・ドライフルーツを使ったデザート作り ・紅茶等にひたす
レモン	皮をよく洗い、さっと熱湯に通してから、5～8mmの厚さに皮ごとカット	約10～25時間	
トマト	ヘタを取って、5～8mmの厚さにカット	約7～14時間	・ピザ・パスタ・スープ・煮込み料理
茄子	ヘタを取って、5～10mmの厚さにカット	約3～10時間	
パセリ	お好きな大きさに小分けする	約3～7時間	・スープ・煮込み料理等
そら豆	茹でてから豆をさやから取り出す	約6～10時間	・おつまみにする
にんにく	薄皮をむいて、1/2 or 1/3 の大きさにカット	約10～16時間	・調味料にする
さつまいも	茹でてから5～8mmの厚さにカット	約6～10時間	・そのまま食べる・煮物・味噌汁
パプリカ	ヘタと種を取って、5～8mmの厚さにカット	約4～12時間	・ピザ・パスタ・マリネ・揚げ物
ピーマン	ヘタと種を取って、5～8mmの厚さにカット	約4～12時間	・ピザ・煮物・炒め物
蓮根	皮をむき、5～8mmの厚さにカットし、酢水にさらしておく	約4～10時間	・塩をふりかけてそのまま食べる・煮物
アスパラ	茹でてから、お好みの大きさにカット or そのままで	約8～12時間	・揚げ物・ソテー・オーブン焼き
しょうが	お好みの大きさに細かくカット	約2～7時間	・調味料・しょうが湯・紅茶にひたす
大根	皮をむいて、薄切や細切り	約4～10時間	・切り干大根等の煮物・お味噌汁・混ぜご飯
しいたけ	軸を切り、お好みの大きさにカット or そのままで	約4～10時間	・水又はお湯で戻し味噌汁・煮物
しめじ	石づきを取り除いて小房に分ける	約4～6時間	・パスタ・スープ・煮込み料理・味噌汁
かぼちゃ	種とワタを取って、電子レンジ等で加熱してから5～8mmの厚さにカット	約4～8時間	・そのまま食べる・スープ・煮込み料理
にんじん	皮をむいて、5～8mmの厚さにカット	約4～10時間	
玉ねぎ	薄皮をむいて3～6mmの厚さにカット	約6～16時間	・スープ・味噌汁・ラーメン ・煮込み料理
長ねぎ	お好みの厚さにカット	約8～16時間	
キャベツ	茹でてから、お好みの大きさにカット	約3～7時間	
ほうれん草	茹でてから、お好みの大きさにカット	約3～7時間	



# お手入れ

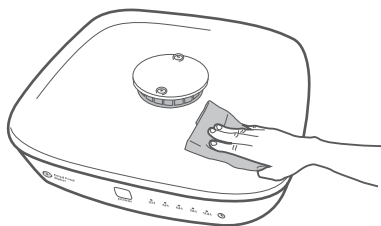
末永くお使い頂くために必ずお手入れを行ってください。お手入れ前に運転を停止して、必ず電源プラグを抜いてください。

## 1 本体のお手入れ

汚れがついたときは、柔らかい布に中性洗剤をぬるま湯で薄めたものを染みこませ、よく絞ってから拭くと汚れがよく落ちます。

### ⚠ 注意

- ・シンナー・ベンジン・アルコール・アルカリ洗剤
- ・みがき粉は使用しないでください。
- ・本体の水洗いは絶対にしないでください。

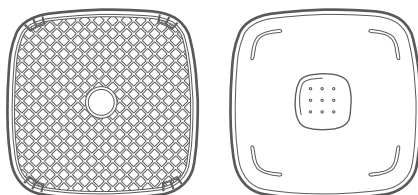


## 2 トレイ、フタのお手入れ

トレイとフタは水洗い可能です。洗剤をつけたスポンジ等でこすり、汚れを取り除いてください。

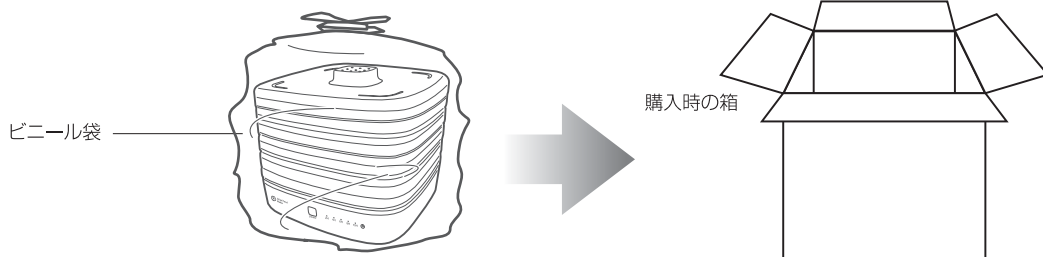
洗い流す際は、洗剤が残らないようしっかりと濯いでください。

※割れてしまわないよう取り扱いに注意してください。



# 保管について

長時間使用しない場合は、ビニール袋に入れて、お買い上げ時の箱に入れて大切に保管してください。



### ⚠ 注意

- 直射日光のあたる場所や、高温多湿の場所に放置しないでください。変形や故障の原因になります。
- 箱を保管する際は、高い場所、不安定な場所はなるべく避けてください。取出し時、落下等でケガをする恐れがあります。

# 故障かな?と思ったら

使用方法を間違えたりすると次のような症状が起こり、故障と思われることがあります。お買い上げの販売店、または当社アフターサービスにご相談になる前に、下記の表で不具合内容をチェックしてください。

症 状	原 因	処 置・ 確 認
運 転 しない	電源コードはしっかりとコンセントの奥まで差し込んでありますか？	電源コードをしっかりとコンセントの奥まで差し込んでください。
	オフタイマー機能が作動していませんか？	再度電源を入れ直してください。
乾 燥 しない	トレイ、フタはしっかりセットされていますか？	隙間が出来ないように、しっかりセットしてください。
乾 燥 時間 が 毎 回 異なる	食材、切り方、置き方によって乾燥時間が異なります。	異常ではありません。 食材の乾燥時間の目安は07ページをご参照ください。

上記を調べた上で、解決できなかった場合は、お買い求めの販売店、もしくは当社アフターサービスまでご連絡ください。(商品の不具合状況をできるだけ具体的にお伝えください。)

## 仕 様

品 番	AFD-550	総 重 量	(約)2.4kg ※トレイを全て積んだ状態
品 名	ドライフードメーカー	コード長さ	(約)2.0m
電 源	AC100V 50/60Hz	材 質	本体:ABS樹脂 フタつまみハンドル:ABS樹脂 トレイ・フタ:AS樹脂
消費電力	250W		
外形寸法	(約)W280×D280×H220~250(mm)	付 属 品	レシピブック

※製品仕様および外観は改良のため、予告なく変更することがあります。

# アフターサービス

アフターサービスについてご不明の場合には、お買上げの販売店、または弊社までお問い合わせください。

## 1.修理を依頼される時

- \* 保証期間中は、商品に保証書を添えてお買上げ販売店にご持参、または弊社にご連絡ください。保証書の記載内容により無料修理致します。
- \* 保証期間が過ぎている時は、弊社にご連絡、ご相談ください。
- \* 保証書に所定の記入や販売店の印章がなき場合、または語句を書き替えられた場合は、無料修理を保証することはできませんのでご注意ください。

## 2.補修用性能部品の保有期間

- \* この製品の補修用性能部品の保有期間は製造打切後8年間です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

## 3.保証書について

- \* 保証書は必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめの上、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- \* 保証期間はお買上げから1年間です。

## 点検・修理・ご相談・お問い合わせ先

ご連絡していただきたい内容

●製品名 ●品番 ●お買上げ日 ●販売店 ●故障の状況を具体的に

修理に関するお問い合わせ  
アフターサービス等



0120-350352

営業時間：（平日）月曜日～金曜日 ※祝祭日を除く

午前 10：00～11：30

午後 1：00～ 5：00

※混雑時には繋がりにくい場合があります。  
時間をおいてからお掛け直してください。

## 廃棄について

廃棄処分をされる場合は、お住まいの各自治体の定めた指示に従い、処分してください。  
地球環境保護のため、不法投棄は絶対にしないでください。