

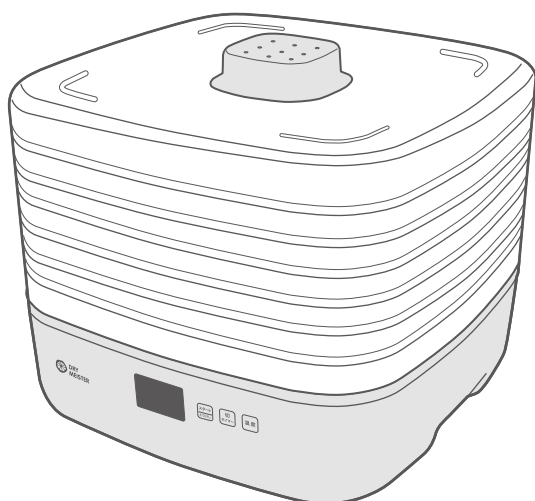
取扱説明書

DRY MEISTER

ドライマイスター

品番

AFD-850



- この度は本製品をお買い上げ頂きまして、誠にありがとうございます。ごぞいます。
- この取扱説明書をよくお読みの上、正しくご使用ください。
- 取扱説明書及び保証書は大切に保管し、いつでも見られるようにしてください。
- ご使用前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。

安全上のご注意	1-2
各部のなまえ	3
ご使用前に	4
ご使用方法	5-6
乾燥の目安	7
お手入れ	8
故障かな?と思ったら 仕様	9
アフターサービス	10
保証書	裏表紙

※イラストと実際の商品は多少異なる場合があります。

保証書付

この取扱説明書（裏表紙）には保証書がついています。必ず捺印をお受けください。

00230201

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.



安全上のご注意



必ずお守りください!

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と切迫の程度を明示するために、誤った取扱い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。

本製品は食材などを乾燥させることを目的として一般家庭用として生産された製品です。
これ以外の用途では使用しないでください。

警告



禁止

- 本製品は修理、分解、改造を絶対にしないでください。
発火したり、異常動作で感電したり、けがをする恐れがあります。
- 脂身が多い肉など油脂を多く含む食材などは使用しないでください。
トレイの割れ・故障・事故の原因になります。
- 水平でない場所や不安定な場所、振動のある場所や棚の上、水で濡れている場所で使用しないでください。
本体が落下・転倒して故障・事故の原因になります。
- スプレー缶や石油ストーブ、火気厳禁扱いの物を本体の近くに置かないでください。
爆発・火災の原因になります。
- 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で、水がかかる恐れのある場所では使用しないでください。
製品内部に水が入り、漏電して感電・ショートする恐れがあります。
- 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。
- 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以上離してご使用ください。
壁や家具が温風で傷んだり、火災の原因になります。
- 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・火災の原因になります。
- 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・ショートする恐れがあります。
- 小さなお子様や身体の不自由な方など補助を必要とする方だけの使用や、幼児の手の届くところでの使用はしないでください。また、お子様が本製品で遊ばないように必ず保護者の方が注意するようにしてください。
やけど・感電けがをする恐れがあります。
- 電源プラグは確実に根元まで差し込んでください。
感電・火災の原因になります。
- 濡れた手で電源プラグにさわらないでください。
感電の原因になります。
- 電源コードや電源プラグを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり重いものを載せたり、たばねたりしないでください。
傷んだまま使用すると感電・ショート・火災の原因になります。
- 電源コードが破損した場合、ご自分で修理しないで必ず弊社アフターサービスへ修理を依頼してください。
発火や感電けがをする恐れがあります。

⚠ 警告



禁止

- 電源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。
- 電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使用してください。
感電・火災の原因になります。他の器具と併用すると、分岐コンセント部分が異常発熱して発火する恐れがあります。
- 海外では使用しないでください。
日本国内のAC100V電源以外で使用すると、感電・火災の原因になります。
- 動作に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・ショートする恐れがあります。電源プラグを抜き、弊社アフターサービスにご連絡ください。▶10ページ参照
- トースターや電子レンジなど熱を発生するものの上に設置しないでください。
故障・事故の原因になります。



プラグを抜く

- 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、ぬれた手で抜き差ししないでください。
感電・ショートけがの原因になります。

⚠ 注意



禁止

- 業務用として使用しないでください。
本製品は一般家庭用です。
- 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。
- 本体を屋外で使用しないでください。
故障の原因になります。
- 次の場所では、使用しないでください。
発火して火災・爆発の原因になります。
・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
- たたいたり、落としたり、強い衝撃をあたえないでください。
故障・けがの原因になります。
- 運転中に本体を移動させないでください。
故障・けがの原因になります。
- 使用中や使用後しばらくは、吹出口付近に直接触れないでください。
やけどの原因になります。
- 食器洗浄機を使用して洗浄しないでください。
故障・変形の原因になります。
- 長期間使用しない場合は各部を清掃し、十分乾かしてから保管してください。
残留物による変色・変形の原因になります。
- 漂白剤・塩素系洗剤などを使用して洗浄しないでください。
変色・腐敗する恐れがあります。
- 本製品は外付けタイマー類による使用、及びIoTなどによる遠隔操作を想定して作られていません。
誤作動・故障・事故の原因になります。

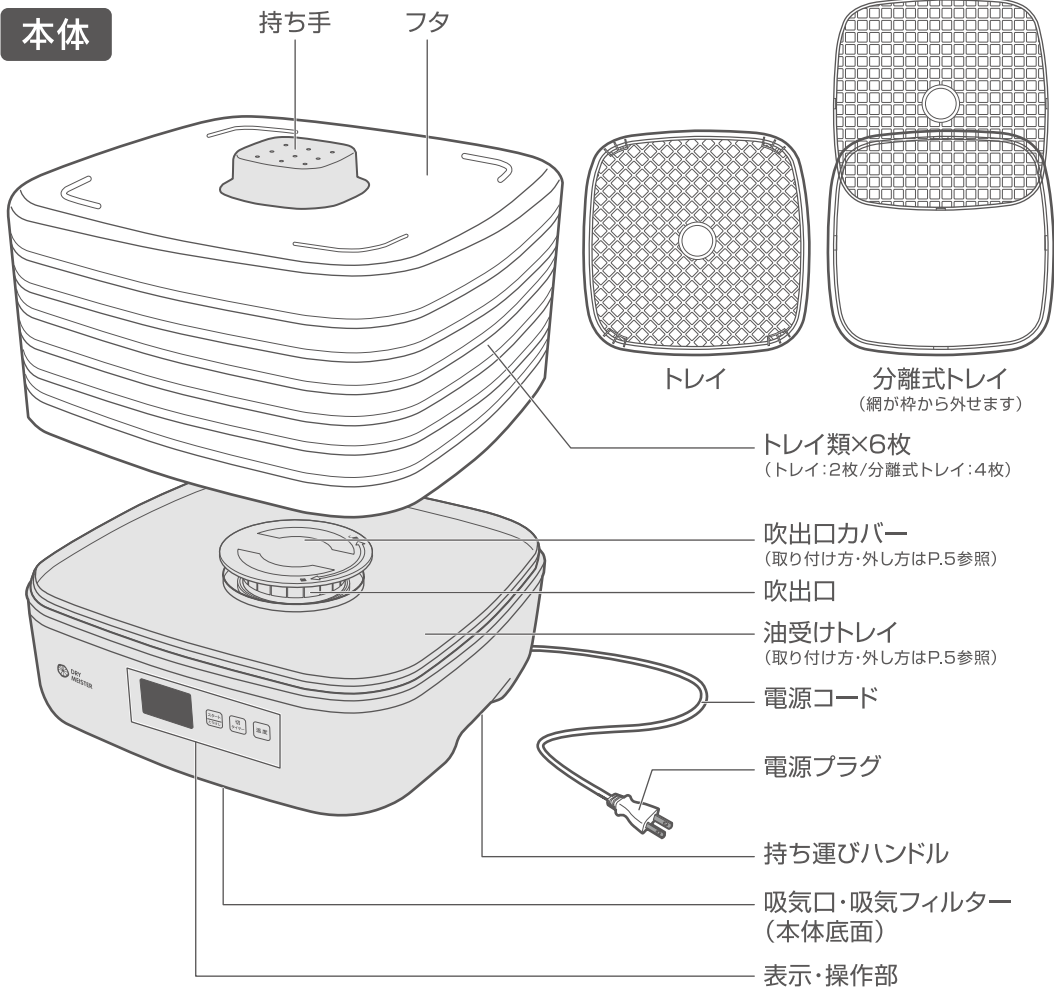


プラグを抜く

- 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・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



電源
スイッチ



切タイマー
スイッチ



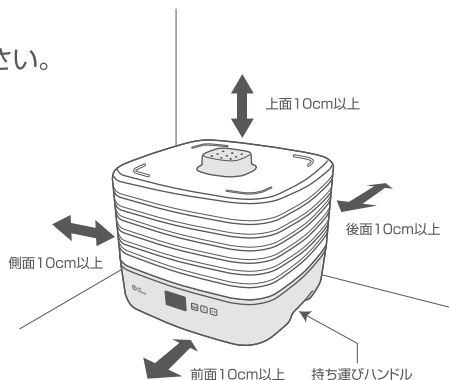
温度調節
スイッチ

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。

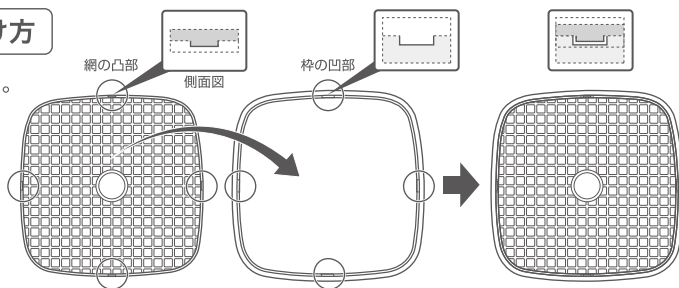
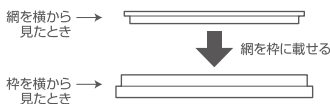
- ご利用の際は必ず壁から10cm以上離してください。
- 水平でないなどの不安定な場所には設置しないでください。
- トースターや電子レンジなど熱を発生するものの上に設置しないでください。
- ペットや小さなお子様が誤って倒さないよう十分注意してください。
- 電源コードが浮いてしまうようなコンセントから遠い場所には設置しないでください。
- フローリングやテーブルなどの上に置く場合は、重さによる跡が残らない様、下に厚紙やシートを敷いて使用してください。
※布巾やタオルなどは送風口を塞ぐ可能性がありますので敷かないようにしてください。
- 熱に弱いものを敷いて運転しないでください。
- 持ち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。



分離式トレイの網の取り付け方

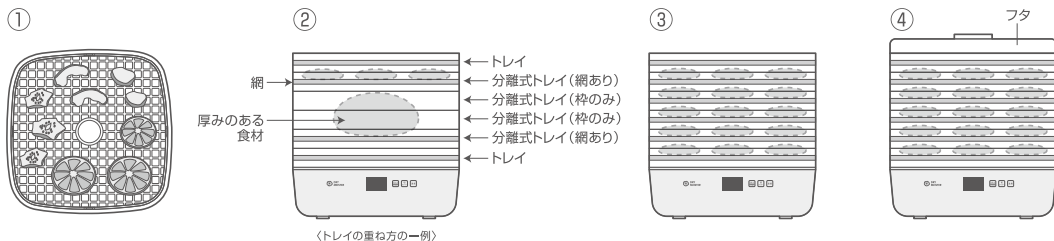
分離式トレイは枠と網に分かれています。

枠の凹部に網の凸部をはめ合わせるように載せて取り付けてください。



食材の並べかた

- ①トレイの上に切った食材を重ならないように並べます。
- ②厚みのある食材を乾燥させたい場合は、分離式トレイの網を外して枠だけを重ねることによってトレイ間の高さを調節することができます。
- ③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。(下の段ほど早く乾きます)
- 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。



〈トレイの重ね方の一例〉

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

※最初に付属している枚数以上のトレイを使用しないでください。

※ラズベリーなど小さな食材を乾燥させる場合は、トレイの上に市販の目の細かい焼き網やキッチン用三角コーナーの水切りネットなどを敷き、その上に食材を載せて乾燥させてください。

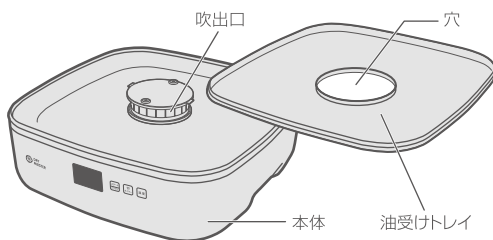
ご使用方法

ご使用の際は、下記的使用方法に従って操作してください。

1 油受けトレイを本体にセットする

本体の吹出口上に油受けトレイの穴を通し油受けトレイを置きます。

※取り外す際は吹出口カバーを外してから油受けトレイを外してください。(下記**2**参照)

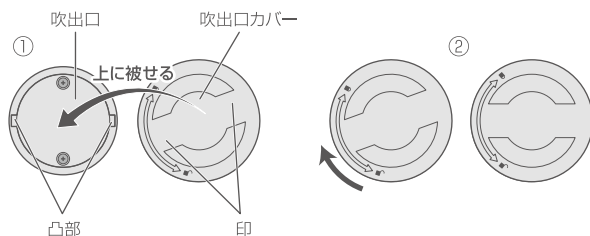


2 吹出口カバーをはめる

①吹出口カバーの印(円が欠けている部分)を本体吹出口の凸部と平行にならないよう図のようにずらし上に被せます。

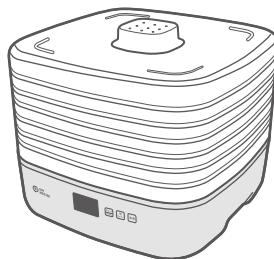
②吹出口カバーの印と本体吹出口の凸部が合うように時計まわりに回し締めます。

※外す際は逆の手順でおこなってください。



3 食材を並べたトレイをセットしフタをする

食材の並べ方、トレイの重ね方、分離式トレイの網の取り付け方はP.4を参考にしてください。



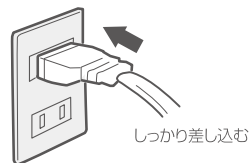
⚠ 注意

- 脂身が多い肉など油脂を多く含む食材などは使用しないでください。**
- 割れ・変形がひどいトレイは使用しないでください。
- 乾燥させる食材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よい場合、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・湿度)によって、仕上がる時間は異なります。
- 食材の量に合わせてトレイの使用枚数を調節してください。(フタは設置してください)

4 電源プラグをコンセントに差し込む

電源プラグは確実に根元まで正しく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取り除いてから差し込んでください。



ご使用方法 (つづき)

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。

5 電源スイッチをタッチする

電源スイッチをタッチすると、「ピッピッ」と音が鳴り表示部に「12H」が点灯し12時間/60℃の設定で運転がスタートします。

運転を停止させたい場合は、電源スイッチを再度タッチすると「ピー」と音が鳴り運転が停止します。

※運転を停止すると発熱部を冷やすために送風運転を30秒ほどおこないます。
送風運転中は電源プラグを抜かないでください。故障の原因になります。



6 切タイマーを設定する

運転している状態で、切タイマースイッチを連続でタッチすると「ピッ」という音とともに12H(時間)→11H→10H→9H→8H→7H→6H→5H→4H→3H→2H→1H→12H…

の順に自動停止する時間を設定できます。

また、時間が経過すると表示部の数字が切り替わり残りの時間の目安を表示します。



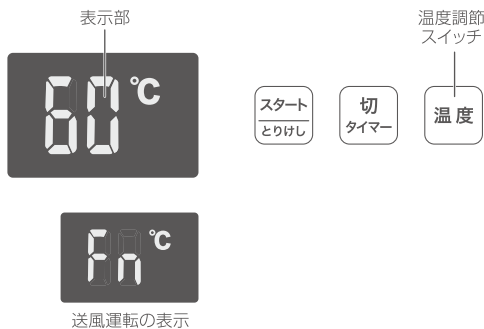
7 温度を設定する

運転している状態で、温度調節スイッチを連続でタッチすると「ピッ」という音とともに60℃→65℃→70℃→Fn℃(送風)→35℃→40℃→45℃→50℃→55℃→60℃…の順に乾燥温度を設定できます。

温度設定をした3秒後、表示部は切タイマーの表示に戻ります

※食材によって、調理時間や温度が異なります。
7ページの乾燥の目安を参照ください。

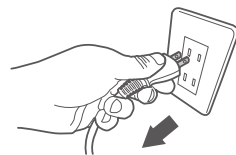
※使用中に食材・本体の異常がみられる場合は、すぐに使用を中止してください。



8 運転が完全に停止(電源OFF)したら電源プラグをコンセントから抜く

切タイマーで設定した時間が経過したり、電源スイッチをタッチして運転を停止すると発熱部を冷やすために送風運転を30秒ほどおこないます。

※送風運転中は電源プラグを抜かないでください。



注意 電源を切った後、すぐにコンセントから電源プラグを抜かないでください。故障の原因になります。

乾燥の目安

- 乾燥させる食材は、切り方(厚さ)、大きさ、水分量、成熟度、気温、湿度などにより、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、お好みの乾燥具合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、食材を冷ましなが再度乾燥させてください。

食 材	乾 燥 前 の 準 備	乾燥時間の目安	乾燥温度の目安
りんご・梨	芯と種、ヘタを取って5~8mmの厚さにカット	約5~16時間	約60~70℃
バナナ	皮をむいて、5~8mmの厚さにカット	約9~12時間	約60~70℃
いちご	ヘタを取って、3~5mmの厚さにカット	約10~16時間	約60~70℃
パイナップル	皮とヘタを取って、5~8mmの厚さにカット	約8~24時間	約60~70℃
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	約60~70℃
柿	皮をむき、ヘタと種を取って5~8mmの厚さにカット	約9~12時間	約60~70℃
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	約60~70℃
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9~25時間	約60~70℃
トマト	ヘタを取って、5~8mmの厚さにカット	約10~14時間	約60~70℃
茄子	ヘタを取って、5~8mmの厚さにカット	約8~12時間	約60~70℃
パセリ	お好きな大きさに小分けする	約3~7時間	約60~70℃
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	約60~70℃
さつまいも	茹でてから5~8mmの厚さにカット	約5~10時間	約60~70℃
パプリカ・ピーマン	ヘタと種を取って、5~8mmの厚さにカット	約7~12時間	約60~70℃
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4~8時間	約60~70℃
しょうが	お好みの大きさに薄くカット	約2~7時間	約60~70℃
大根	皮をむいて、薄切や細切り	約4~10時間	約60~70℃
しいたけ	軸を切り、お好みの厚さにカット	約4~10時間	約60~70℃
しめじ	石づきを取り除いて小房に分ける	約4~6時間	約60~70℃
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4~9時間	約60~70℃
にんじん	皮をむいて、5~8mmの厚さにカット	約7~10時間	約60~70℃
玉ねぎ	薄皮をむいて3~6mmの厚さにカット	約6~16時間	約60~70℃
長ねぎ	お好みの厚さにカット	約8~16時間	約60~70℃
キャベツ・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	約60~70℃
ハーブ(ミントなど)	葉のみを切り取る	約8~12時間	約40~60℃
アジの干物	アジを開き塩水につけた後水洗いして拭く(詳細はレシピブック)	約4~6時間	約35℃
イカの干物	イカを開き塩水につけた後水洗いして拭き串で刺す(詳細はレシピブック)	約2~3時間	約70℃
ビーフジャーキー	薄切り牛肉(赤身)をタレに漬け込んだあと拭く(詳細はレシピブック)	約3~6時間	約70℃
生花	トレイに入る長さにカット or 花びらのみ(プロ用)	約4~20時間	約60℃

※ハーブや生花は種類や大きさによって乾きにくいものがあります。

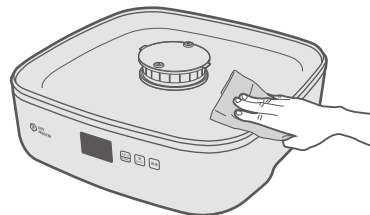
※食材に厚みがあるものや、たくさん量を乾燥させる場合は、運転の途中で食材をひっくり返したり、上段のトレイと下段のトレイを入れ替えるなどすると、乾燥具合が均一になりやすいです。

お手入れ

末永くお使い頂くために必ずお手入れをおこなってください。
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落ちやすくなります。



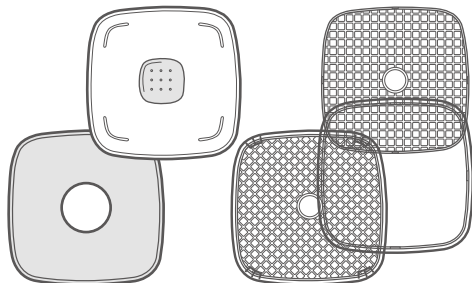
注意

- 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 各種トレイ、フタのお手入れ

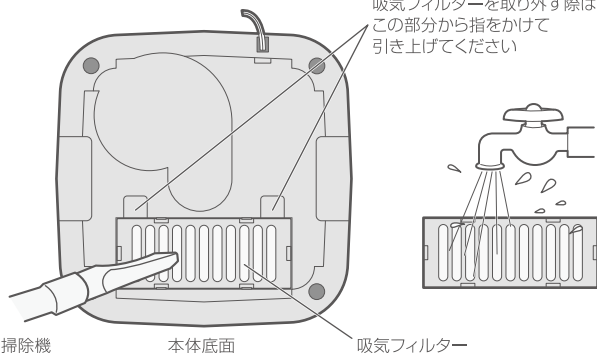
各種トレイ（油受けトレイ・トレイ・分離式トレイ）とフタは水洗い可能です。洗剤をつけたスポンジ等でこすり、汚れを取り除いてください。洗い流す際は、洗剤が残らないようしっかりとすすいでください。

※割れないよう取扱いに注意してください。



3 吸気フィルターのお手入れ

本体底面に防塵用の吸気フィルターがあります。塵や埃が溜まっている場合は掃除機で吸って取り除いてください。また、取り外して水洗いすることもできます。水洗いした場合は、完全に乾いてから、再度取り付けてください。フィルターはデリケートな材質です。穴を開けないように丁寧に取扱ってください。



保管について

長時間使用しない場合は、製品を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

- 直射日光の当たる場所や、高温多湿の場所に放置しないでください。変形・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。取り出し時、落下等でけがををする恐れがあります。

故障かな？と思ったら

誤った使用方法やお使いの環境などによって、次のような症状が発生することがあります。下記の表で不具合内容をご確認いただき、症状が変わらない場合はお買い上げの販売店または弊社アフターサービスまでお問い合わせください。

状 態	点 検	処 理
運転しない	電源プラグは正しく接続されていますか？	電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
	ブレーカーが落ちていませんか？	タコ足配線を止め、定格15A以上のコンセントを単独でご使用ください。
	切タイマーで設定した時間を経過していませんか？	再度電源を入れ直して設定してください。
乾燥しない 乾燥に時間がかかる	トレイ、フタは正しくセットされていますか？	隙間がないよう、正しくセットしてください。
	温度設定が低すぎていませんか？	食材に適した温度で乾燥してください。 高温ほど早く、低温ほど(送風含む)緩やかに乾燥します。
	トレイに食材を詰めすぎていませんか？	食材が重ならないように隙間をあけて並べてください。
	吸気フィルターに塵や埃が溜まっていますか？	お手入れをしっかりとこなしてください。
乾燥時間が毎回異なる	食材、切り方、置き方、周辺の環境に変化はありませんか？	故障ではありません。 食材の水分量、切り方、置き方、周辺の環境(気温・湿度)温度調節の設定温度などによって乾燥時間は変わります。 食材の乾燥時間の目安は7ページをご参照ください。
トレイに割れ・変形が出てきた	脂身が多い肉など油脂を多く含む食材などを使用していませんか？	脂身が多い肉など油脂を多く含む食材などは使用しないでください。割れ・変形がひどいトレイは使用しないでください。

仕 様

品 番	AFD-850	外 形 寸 法	(約)W280×D280×H240(mm)
品 名	ドライマイスター	質 量	(約)2.7kg ※トレイを全て積んだ状態
定格電圧/周波数	AC100V 50/60Hz共用	材 質	本体下部・持ち手：ABS樹脂 吹出口カバー・油受けトレイ：PBT樹脂+ガラス繊維 トレイ・分離式トレイ・フタ：AS樹脂
消費電力	250W		
電源コード長さ	(約)2.0m	付 属 品	レシピブック

- この商品は、日本国内用に設計・販売しています。海外では使用できません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となりますので、ご了承ください。
- 仕様は製品改良のため、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、お買い上げの販売店、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い上げの販売店にご持参、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場合は、弊社にご連絡の上、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、又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5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「お買い上げ日・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。
- *保証期間はお買い上げ日から1年間です。

修理・部品購入のお問い合わせ

ご連絡していただきたい内容

- 品名
- 品番
- お買い上げ日
- 故障の状況
(できるだけ具体的に)



2次元コード



修理に関するお問い合わせ

0120-350352

部品購入に関する
お問い合わせ

0587-22-5353

インターネット販売

www.apix-direct.jp

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。
繋がらない場合は下記番号におかけください。
予備回線:TEL.0587-38-5320

ご使用の回線(IP電話など)によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

廃棄について

廃棄処分をされる場合は、お住まいの各自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。