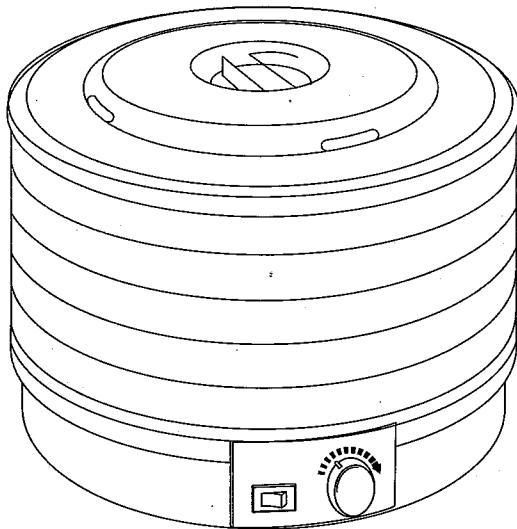


KI-10071

ドライフルーツメーカー

取扱説明書



- ◎ この度はお買い上げ頂き誠にありがとうございました。
- ◎ 正しくお使い頂く為に、ご使用前には、必ずこの取扱説明書をお読み下さい。
- ◎ この取扱説明書は注意事項など、安全にお使い頂く為の説明が記載されております。大切に保管して下さい。

※外観および仕様、本書の内容については改良のため予告なく変更することがあります。
当社では常に製品の品質改良を行っており、お客様のお買い上げ時期によっては、
同一製品の中にも多少差が生じる場合がありますが、ご了承下さい。

安全上の注意

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可能性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、火気厳禁扱い物のある場所では絶対に使用しないでください。
- 電源コード・電源プラグを破損するような事はしないでください。傷つける、加工する、無理に曲げる、熱器具に近づける、ねじる、引っ張る、重い物をのせる、挟み込むなど感電・ショート・火災の原因になります。
- 熱に弱い場所や敷物の上では使用しないで下さい。火災の原因になります。(じゅうたん、ふとん、畳、テーブルクロス、プラスチック台など)
- 湿気のあるところや火気の近くに置かないでください。故障や変形の原因になります。



分解禁止

- 分解、改造はしないで下さい。規定外の方法でご使用になりますと本機の破損、けがの原因となり大変危険です。



プラグを抜く

- お手入れや取り付け、取り外しの時、使用しない時は、電源プラグをコンセントから抜いてください。また、ぬれた手で電源プラグを抜き差ししないでください。感電、けがややけど、漏電火災の原因になります。

⚠ 注意



禁止

- 家具の近くや、壁に近づけて使用しないでください。
壁や家具からは、10 cm以上離してください。
- 運転中に本体を移動しないでください。ケガの恐れがあります。
- 横倒しや逆さまにしないでください。変形や故障の原因になります。
- 電源コードは足などで引っかかないように配置してください。
- テーブルクロス・カーテンなどをかけないでください。
火災の原因になります。
- 使用中や使用後しばらくは、本体などに直接触れないでください。
- 運転中フタに布巾をかけないでください。
故障やフタの変形、火災の原因となります。
- 使用用途以外のご使用はお避けください。
- 洗浄時に研磨剤入りの洗剤や金属たわしなどは使用しないでください。
食器洗浄機を使用しないでください。
- 破損することがありますので、落下など強い衝撃を加えないでください。
- 熱湯をかけないでください。
- ペットや小さなお子様の手の届く場所での使用はお避けください。



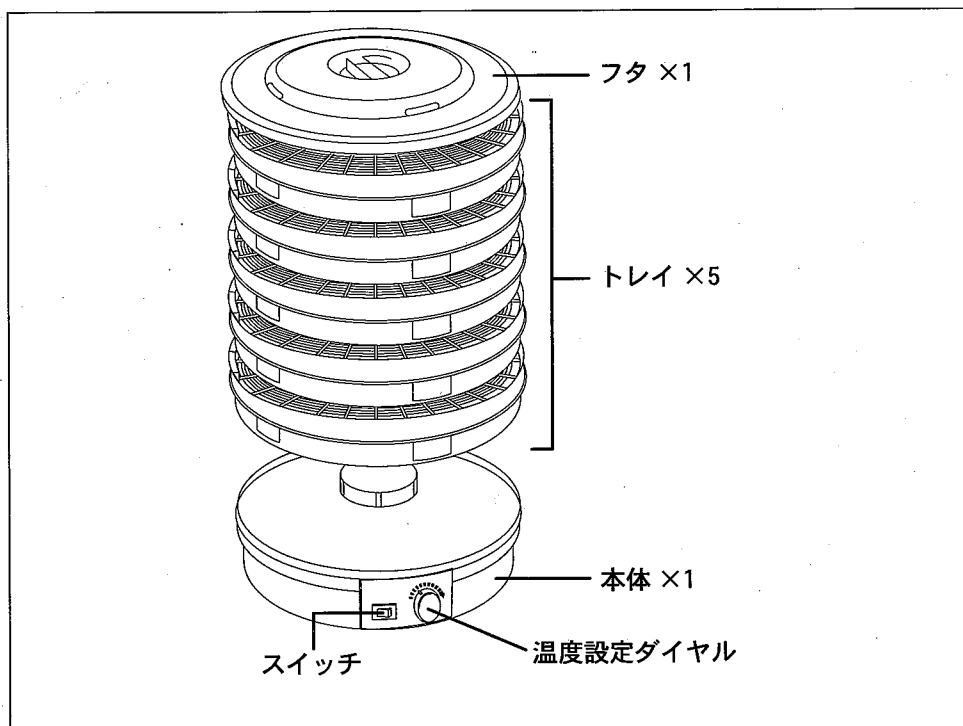
- 水平な場所に置いてご使用ください。また、テーブルや台などのふちには置かないでください。
- 必ず室内でご使用ください。
- レモン等、柑橘類の皮に含まれるテルペン、または油脂によって変質することがありますのでご注意ください。



プラグを抜く

- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ずプラグ部分を持って引き抜いてください。感電やショートして火災の原因となります。

各部の名称



仕様

- サイズ：(約) 縦 34 cm × 横 32 cm × 高さ 26.5 cm .
- 重さ：(約) 2.8kg
- 材質：本体上 / ポリスチレン
：本体下 / ABS 樹脂
- 電源：AC100V
- 消費電力：245W
- 生産国：中国

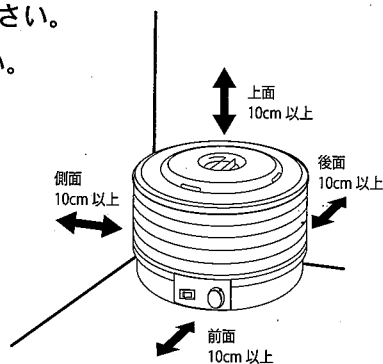
ご使用の前に

※はじめて使用する際は、トレイを洗浄して、乾燥させてからご使用ください。

■本体の設置について

下記の注意事項を必ずお読みの上、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。
- ・水平で安定した場所に設置してください。
- ・ペットや小さなお子様が誤って倒さないように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ように、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使用しないでください。
- ・持ち運ぶ時は必ず両手でしっかりと本体を持ち、移動してください。



■食材について

- ・乾燥させる食品は必ず新鮮なものをご使用下さい。
- ・1～10mm程度に薄く均等になるよう切ってください。
- ・芋や豆類、葉物は一度茹でるか蒸しておく、より一層美味しく仕上がります。
- ・臭いの移りやすい食材の乾燥はできるだけお控えください。

ご利用の際の注意

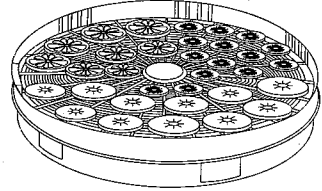
- 本製品は野菜、果物以外の食材が乾燥できるよう設計されておりません。特に肉や魚などの腐りやすい食材は使わないようにしてください。
- 乾燥させる食材は、同じ食材でも切り方の厚さ、大きさ、水分量、熟成度等や環境（季節、温度等）により、所要時間が異なります。また、食材の乾燥具合により、変色する場合がありますので、お好みの乾燥度になるよう、状況を見ながらお使いください。
- 本製品は温風によって乾燥させる製法です。市販のドライフルーツは、天日干し・オープン・フリーズドライなど、様々な製法でできていますので、味や食感が異なる場合があります。ご了承ください。

ご使用方法

- ① トレイの上に薄く切った果物や野菜を重ねないように並べます。

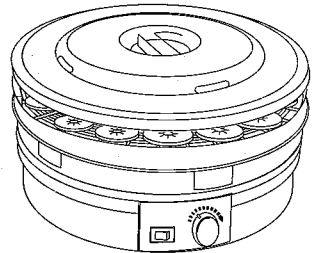
味や食感に差がでないようにしたい場合は、均等な厚みに切り、同じ段のトレイに並べてください。

糖分の高い果物や野菜、粒の小さい品種や水分の多い果物や野菜はトレイの上にクッキングシートや網目の細かい網などを乗せてご利用頂くと、トレイへのべたつきが抑えられ、お手入れも簡単にできます。



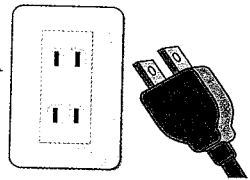
- ② トレイを本体の上に乗せ、フタをします。

食品が多い場合はトレイを二段、三段と重ねます。本体に近いトレイがより乾燥します。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。ただし、フタは必ずしてください。



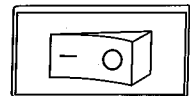
- ③ 電源プラグをコンセントに差しこみます。

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。プラグ先端にはこり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。



- ④ 本体のスイッチをONにします。

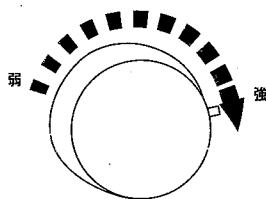
「-」の方がONスイッチです。電源ONにすると、温風が出ます。



ご使用方法

- ⑤ 温度設定ダイヤルを回して、お好みの温度に調整します。

弱～強の温度は約35℃～70℃です。
食材や環境（季節）によって、調節してください。
基本的には、強にして乾燥させることをお勧めします。



※食品の種類や状態により乾燥時間は変わります。

P7のご利用例を参照してください。

※状況によりトレイの上下を入れ替えてご使用ください。

本体に近いほうがより乾燥させる事ができます。

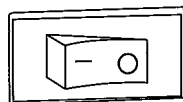
※お好みの乾燥具合に仕上げるために2～3時間毎に確かめながらご使用ください。

⚠ 注意

長時間乾燥させる場合は、7～8時間で一度止め、本体を冷ましてから、再度乾燥させて下さい。

- ⑥ 本体のスイッチをOFFにします。

「○」の方がOFFスイッチです。
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。



⚠ 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、もしくは弊社までご連絡ください。

ご利用例

※時間はあくまで目安です。乾燥させる食材は、同じ食材でも切り方の厚さ、大きさ、水分量、熟成度等や環境（季節、温度等）により、所要時間が異なります。また、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、状況を見ながらお使いください。

食 材	乾燥方法	乾燥の目安	利 用 例
りんご	芯と種、ヘタを取り除いてスライス	約 8 ～ 18 時間	ドライフルーツとしてそのまま食べたり、ドライフルーツを使ったお菓子作り、ヨーグルトなどに
バナナ	皮をむいて、スライス	約 6 ～ 14 時間	
いちご	ヘタを取ってクッキングシートを敷く	約 8 ～ 14 時間	
パイナップル	皮とヘタを取り除いてスライス、クッキングシートを敷く	約 6 ～ 36 時間	
キウイフルーツ	皮をむいてスライス	約 8 ～ 36 時間	
梨	芯と種、ヘタを取り除いてスライス	約 6 ～ 20 時間	
オレンジ	スライスして、クッキングシートを敷く。砂糖をふりかけてもOK	約 8 ～ 36 時間	ドライフルーツとしてそのまま食べたり、ドライフルーツを使ったお菓子作り、紅茶などに
レモン	スライスして、クッキングシートを敷く。砂糖をふりかけてもOK	約 10 ～ 36 時間	
トマト	ヘタと種を取り除いて、クッキングシートを敷く	約 7 ～ 24 時間	ピザ、パスタ、スープ等煮込み料理などに
なす	ヘタを取って、スライス	約 4 ～ 14 時間	
パセリ	お好みで小分けして	約 3 ～ 10 時間	スープ等煮込み料理などに
豆類	水洗いして茹でる。クッキングシートを敷く	約 8 ～ 36 時間	おやつやおつまみに
レンコン	皮をむき、スライスして、酢水にさらしておく	約 4 ～ 12 時間	おつまみや煮物に
大根	皮をむいて、薄切や細切り	約 6 ～ 14 時間	切り干大根や煮物、お味噌汁、混ぜご飯に

ご利用例

食 材	乾燥方法	乾燥の目安	利 用 例
しいたけ	軸を切りスライス又はそのまま	約 6 ～ 14 時間	水又はお湯で戻し味噌汁、煮物などに、粉末にして出汁としても
しめじ	石づきを取り除いて小房に分ける	約 6 ～ 14 時間	パスタ、スープ、煮込み料理、味噌汁に
かぼちゃ	種とワタを取り除いて、加熱してスライス	約 6 ～ 14 時間	そのまま食べたり、スープ、煮込み料理に
にんじん	皮をむいてスライス	約 4 ～ 14 時間	
玉ねぎ	薄皮をむいてスライス	約 8 ～ 18 時間	スープ、味噌汁、ラーメン、煮込み料理などに
長ねぎ	スライスしてクッキングシートを敷く	約 8 ～ 18 時間	
キャベツ	茹でて好みの大きさにカット	約 8 ～ 18 時間	
ほうれんそう	茹でて好みの大きさにカット	約 8 ～ 18 時間	
しょうが	スライス	約 8 ～ 18 時間	
にんにく	薄皮をむいてスライス	約 10 ～ 18 時間	調味料などに
さつまいも	蒸してから、薄皮をむいてスライス	約 8 ～ 18 時間	干し芋としてそのまま食べたり、煮物や味噌汁に
パプリカ	ヘタと種を取り除いて、スライス	約 4 ～ 14 時間	ピザ、パスタ、マリネに
ピーマン	ヘタと種を取り除いて、スライス	約 4 ～ 14 時間	ピザ、煮物、炒め物に
ゴーヤ	種、ワタ付きでスライス	約 8 ～ 18 時間	弱火でこんがり色がつくまで乾煎りして、煎じてお茶に
	種とワタを取り除いて、スライス	約 8 ～ 18 時間	水で戻し、油で揚げてゴーヤチップスやチャンプルに

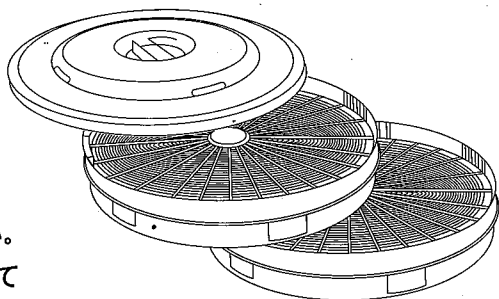
■ 出来上がったドライフルーツや野菜は、一度完全に熱を冷ましてから密閉袋や密閉容器に乾燥剤を入れ、空気を抜いて冷蔵庫で保管し、なるべく早くお召し上がりください。(食材の乾燥度により保存期間は変わってきます。)

お手入れ方法

○トレイ・フタのお手入れ

トレイとフタは水洗いが可能です。
食器等と同様に中性洗剤を使って汚れ
をよく洗い落としてください。
洗い流す際は、洗剤が残らないよう
しっかりすすいでください。
十分に乾燥させてから保管してください。

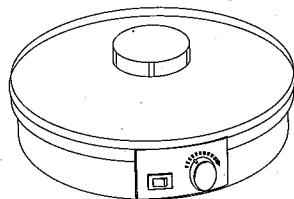
※割れないように取り扱いに注意して
ください。



○本体のお手入れ

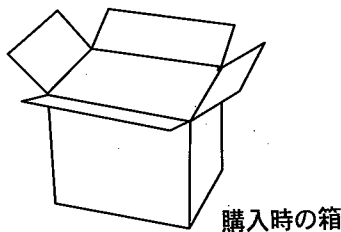
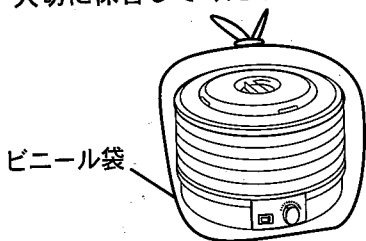
本体は水洗いができません。
汚れがついたときは、柔らかい布に中性洗剤
をぬるま湯で薄めたものを染みこませ、よく
しぼって拭いてください。

※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。



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、お買上げ時の箱に入れて
大切に保管してください。



※ご注意

- 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。
変形や故障の原因になります。
- 箱を保管するときは、高い場所・不安定な場所はなるべく避けてください。
取り出しの時、落下等でケガをする恐れがあります。

よくある質問

質 問	答 え
乾燥に時間のかかるものは、電源をつけっ放しても大丈夫ですか？	長時間ご使用の場合は7～8時間で一度電源を切って本体を冷ましてから再度電源を入れてください。外出時、就寝時など心配であれば電源を切る事をおすすめします。
タイマーはついていますか？	タイマー機能はありません。果物の乾燥時間は食材の種類や厚みによって違ってきますので、お好みのころ合に応じてスイッチを切ってください。
乾燥させた食材の利用法は？	フルーツはドライフルーツとしてそのまま美味しく食べる事ができます。ねぎ、パセリなどの葉物はスープや味噌汁にその他の野菜はお好みに煮込み料理や戻して炒め物、パスタなどのお料理にお使いいただけます。ご利用例のページをご確認ください。
食材は少量でも乾燥できますか？	トレイは1段から5段まで食材の量に応じてセットできますので、少量であれば、トレイ1枚+フタでセットして乾燥ができます。
バナナを乾燥させたら黒くなってしまった	バナナは糖分が多いと黒ずむ事があるようです。気になるようでしたら、完熟手前のバナナを使用するか、レモン汁をかけるなどの方法をお試しください。

故障かな?と思ったら

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。
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？	隙間ができないよう、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、ご利用例のページをご参照ください。

上記以外の症状、または解決方法をとっても改善されない場合、販売店もしくは当社までご連絡下さい。

この度は、商品をお買い上げ頂き誠にありがとうございます。
お客様が取扱説明書の注意に従った使用状態でお買い上げの日から下記期間中に故障が発生した場合は、本書の保証書により無償修理及び交換を致します。お買い上げ販売店にご依頼の上、修理に際して本書をご提示下さい。商品到着後、必ず下記内容をご記入頂きお買い上げ販売店の領収書と共に大切に保管して下さい。

品名	ドライフルーツメーカー
保証期間	ご購入日より 6ヶ月
購入年月日	年 月 日
お客様	住所 〒 名前 TEL
販売店	住所 〒 名前 TEL

保証規定

取扱説明書の注意書に従った正常な状態で保証期間中に故障した場合は無料修理致します。

販売店名の記入がない場合は、ご購入時の領収書などを一緒に保管して下さい。

保証期間内に取扱説明書の注意に従った正しい使用状態で本製品が故障した場合、お買い上げの販売店（修理申出先）又は下記の発売元が無料修理を承ります。修理不可能な場合は、製品のお取替えを致します。

期間超過後の修理等について不明な場合は、お買い上げの販売店、又は下記の発売元へお問い合わせ下さい。

本書はここで明示した期間、決められた条件において無料修理を実行するものです。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限することはありません。

ご不明な場合のご相談は、お買い上げの販売店、又は下記の発売元へお問い合わせ下さい。

本商品の使用や、本製品の故障に起因する付随的損害（記録・再生に要した諸経費、及び記録・再生により得べかりし利益の損失等）については、弊社は一切の責任を負えませんので、あらかじめご了承下さい。

※本製品でのご使用により生じたその他の機器損害に対し、弊社は責任を負えません。

※本製品でのご使用、または使用不能から生じる付随的な損害（事業の利益損失、中断など含む）に対し、弊社は一切の責任を負えません。

※取扱説明書記載の誤りなどについての補償はご容赦下さい。

保証期間中でも下記の場合は有償修理となりますので、あらかじめご了承下さい。

- ① 保証書の提示がない場合、販売店名の記入がない場合、及び文字を書き換えられた場合。
- ② 使用上・保管上の誤り、及び不当な修理や改造による故障や損傷。
- ③ 故障の原因が本商品以外の機器にある場合。
- ④ 火災・公害・異常電圧及び地震・雷・風水害その他の天災地変など、外部原因がある故障・損傷。
- ⑤ お買い上げ後の落下、引越し・輸送などによる故障・損傷。
- ⑥ 一般家庭以外（例えば、業務用など）に使用された場合の故障・損傷。
- ⑦ 定期的なお手入れの怠り。
- ⑧ 不当な設置場所での使用。
- ⑨ 本来の目的以外での使用、過酷な条件のもとで使用され生じた故障及び損傷。

本保証書は、再発行できませんので大切に保管して下さい。本書は日本国内においてのみ有効です。

使用に伴う消耗部品の消耗には、保証書は適応されません。運賃などの諸費用は、原則としてお客様にてご負担願います。お客様宅での出張修理はお断りしておりますので、あらかじめご了承ください。

修理の際、保証の適用されない故障及び保証期間が切れた後の保証対応については、有償にて修理交換致します。

輸入・発売元 マリン商事株式会社 〒500-8227 岐阜県岐阜市北一色 8-5-10 TEL : 058-247-6977
営業時間 10時～17時（土・日・祝を除く）