

取扱説明書

Version 1.1. a

小型食品乾燥機



型番：SDRFDMKR

保証期間：6ヶ月

※納品書・レシート等が保証書の代わりとなります。

●故障かな?と思ったら●

お問い合わせ・修理をご希望をされる場合
support@thanko.jp に空メールをお送りください。
自動返信でご案内いたします。

※自動返信が来ない場合
送信前に「@thanko.jp」のメールが受信できるよ
う設定の上ご送付ください。

QRコードを読み取り、空メールを送信できます。



不具合品のご送付先

ご送付いただくだけでは対応できない為、必ず空メール
をお送りいただき、内容をご確認の上ご送付ください。

〒275-0024 千葉県習志野市茜浜 2-3-1
EL内 サンコーサポート宛
TEL 03-3526-4328
(月～金 10:00～12:00 13:00～18:00 土日祝日を除く)
お問い合わせメールアドレス :support@thanko.jp

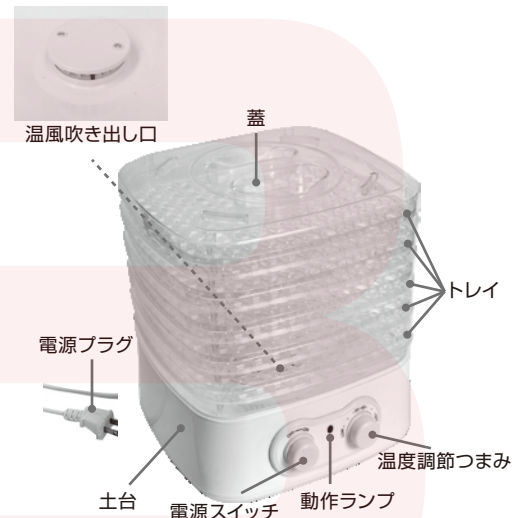
●仕様

サイズ	幅245×奥行240×高さ227
重量	1600g
トレイサイズ	1個内側：幅235×奥行215×高さ13~25(mm)
定格電圧	100V
定格周波数	50/60Hz
消費電力	250W
温度範囲	35~70℃
電源ケーブル	長さ1085mm
内容品	本体(トレイ5段、蓋)、日本語取扱い説明書

⚠️ ご注意

- オートオフ機能はありません。
- 40時間以上連続動作させないでください。電源を切りコンセントからプラグを抜き、本製品を冷ましてから再度ご使用ください。
- 安全装置によりヒーターの加熱のON/OFFが動作中切り替わります。その際に「カチッ」という音が鳴ります。故障ではありません。
- 内容品に記載している以外の物は付属しません。
- 仕様上、調理温度が60℃以下になる可能性があり、その場合食材の温度管理をしっかり行ってください。
- 平らな面でご使用ください。
- 分解しないでください。
- 電源プラグ、土台を濡らさないでください。
- 落としたり強い衝撃を与えないでください。
- 高温/多湿/火気近くで保管、使用しないでください。
- 小さなお子様の手が届くところで保管、使用しないでください。
- 異常を感じたらご使用をやめてカスタマーサポートまでご連絡ください。
- 仕様は改善のため予告無く変更する場合があります。

●内容品/各部名称



ご使用前に、トレイ・蓋・土台を洗ってからご
使用ください。
(土台は濡れふきんなどで拭き上げてください。)

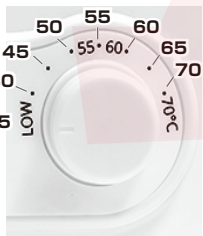
●電源を入れる・切る



電源プラグをコンセントにさ
してください。
電源スイッチをONにします。
ONと同時に動作ランプが点
灯して、吹き出し口から温風
がでます。
OFFにすると、電源が切れ
ます。

- ・オートオフ機能はありません。
- ・40時間以上続けて使用しないでください。
- ・使用中、本体の回り10cm程度空けてください。
- ・安全装置によりヒーターの加熱のON/OFFが動作中切り替わります。その際に「カチッ」という音が鳴ります。故障ではありません。

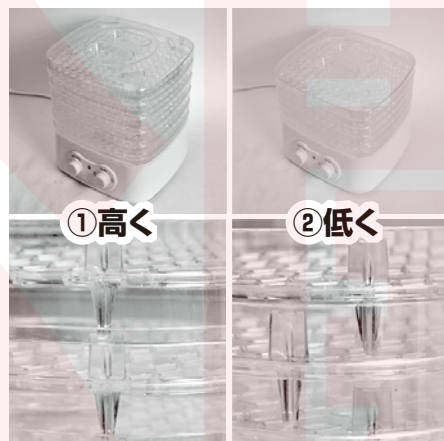
●温度調節



つまみを回して、ヒーターの
温度調節ができます。
温度範囲はLOW(35℃)~
70℃です。
庫内温度は最大60℃(±
5℃)になります。
また、トレイの位置により温
度は変わります。

●トレイをセットする

トレイの重ね方で、1枚づつ高さ調節すること
ができます



- ①高く
トレイ4隅の上下の突起を合わせて重ねます。
食材を厚く切った場合などにご利用ください。
- ②低く
トレイ4隅の上下の突起を合わせず重ねます。
乾燥時間の短縮、収納時にご利用ください。

●ご使用方法

切った食材を重ねずにトレイに並べて、蓋をのせ、電源を入れます。
お好みの乾燥具合になったら電源を切ってください。

食材の厚さ、大きさ、気温の使用環境、トレイの位置により乾燥時間は異なります。
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。

乾燥の目安 (あくまで目安となります)

バナナ	温度設定 40-48℃	10時間以上
オレンジ	温度設定 40-48℃	8時間以上
キウイ	温度設定 40-48℃	7時間以上
れんこん	温度設定 40-48℃	8時間以上
かぼちゃ	温度設定 40-48℃	10時間以上
にんじん	温度設定 40-48℃	8時間以上
牛肉(脂身なし) / ささみ肉	温度設定 70℃	8時間以上 (出来上りの食材の乾燥具合が十分かご確認ください)

※トレイを低くセットして、1,2段目に置くことを推奨(温風の近くで温度が上の段より高いため)。

- ・フルーツ・野菜：上記設定温度は、酵素を壊さないと言われていた48℃以下の場合。48℃以上でもご利用できます。
- ・肉の場合：十分に庫内が温まった状態になってからご利用ください。
- ・肉の場合：乾燥具合が甘い、殺菌効果を高めたい場合、出来上がり後オープンなどで75℃1分~熱することを推奨します。
- ・早く乾燥させたい場合、食材を薄く切る、トレイの数を減らす、トレイの高さを低くするなどお試しください。

●ご使用方法

電源プラグをコンセントから抜いて、本体が冷めていることを確認してください。
蓋、トレイは、中性洗剤などで水洗いしてください。土台は、濡れふきんなどで、拭き上げてください。