

## 取扱説明書 保証書付

家庭用

# ドライフードメーカー ソサイ

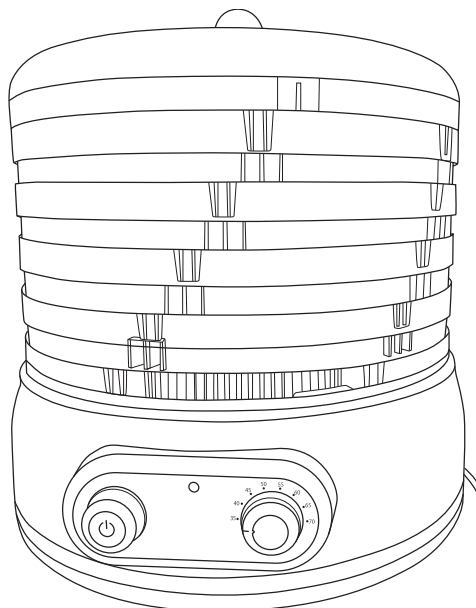
品番 MEK-104

日本国内専用 For use in Japan only.

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お読みになり正しくご使用ください。  
お読みになった後は、大切に保管してください。

### 機能

- トレー5段付属
- 温度無段階調節(約35~70℃)
- サーモスタート機能
- 72時間連続稼働可能



### 仕様

※商品の仕様及び外観等は、予告なく変更することがあります。

寸法	約W29×D30.5×H27.5cm
コード	約1m
重量	約2kg
材質	ABS PP AS
電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	400W
温度	約35~70℃
温度ヒューズ	192℃

安全上のご注意 2

各部名称 4

トレーの重ね方 5

使用方法 5

温度・時間の目安 6


保存方法 7


お手入れ・保管 7

故障かなと思ったら 8


保証書 8


## 安全上のご注意

 **警告** 誤った取扱をすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。


 **注意** 誤った取扱をすると、人が傷害(※1)を負ったり、物的損害(※2)の発生が想定される内容を示します。

※1 傷害とは、治療に入院や長期の通院等を要しない、ケガや感電・火傷等を示します。  
※2 物的損害とは、家屋や家財および家畜やペットにかかわる拡大損害を示します。

 **禁止** (してはいけないこと)を示します。

 **強制** (必ずすること)を示します。

### 警告

 ■子供等取扱に不慣れな方だけで使わせない  
■子供の手の届くところで使用や保管はしない 感電、ケガの原因となります。

■コードやプラグを破損するようなことはしない  
■コードやプラグが傷んだ場合やコンセントの差し込みが緩い時は使用しない  
■コードを束ねたまま使用しない  
■電源を入れたままプラグを抜かない  
火傷、感電、ショートによる火災の原因となります。


■引火性の物(シンナー・スプレー等)の近くで使用しない  
爆発、火災の原因となります。


■本体のすき間に金属物やピン等を入れない 感電、ケガ、火災、故障の原因となります。


■使用中は排気口、吸気口、送風口を塞がない 火災、故障の原因となります。


■使用中使用直後は、布団や紙・ビニール等燃えやすい物や  
溶けやすい物の上に置かない 火災、火傷、周囲のものを変色・変形させる原因となります。

■コンセントや配線器具の定格を超える使い方をしない  
タコ足配線などで定格を超えると発熱による火災の原因となります。  
定格15A以上のコンセントを単独で使用してください。

 ■絶対に分解・修理・改造は行わない ケガ、故障の原因となります。

 ■濡れた手でプラグの抜き差しはしない  
■濡れた手で本体の取扱はしない 感電、ケガ、ショートによる火災の原因となります。

 ■本体を水につけたり、水をかけたりしない  
■絶対に水気のある場所、水がかかる可能性のある場所に置かない  
感電、火災の原因となります。

 ■浴室内等湿気の多い所で使用や保管はしない 感電、火災の原因となります。

## 警告



- 必ず交流 100V で使用する
  - プラグは根元まで確実に差し込む
  - プラグのほこり等は定期的にとる
  - 使用時以外（保管・お手入れ時等）はプラグをコンセントから抜く
  - 異常・故障時はただちに使用を中止する
- 【異常・故障例】●本体が異常に熱い ●焦げくさいにおいがする ●煙が出る ●コードが傷んでいる  
火災、感電、事故の恐れがあります。

■コードの取扱は下記の内容を守る コードの誤った取扱は断線火災事故に繋がります。

- コードを本体に巻き付けない ●コードをドア等で挟まない ●コードを過度に曲げない
- コードをねじらない ●コードの上に物を置かない ●コードをきつく束ねたり結んだりしない
- コードを引っばってプラグを抜かない（必ずプラグ部分を持って抜いてください）



コードはゆったりと束ね、本体から出るコードは無理なく延ばす。



コードをきつく巻いたり結んだりしない。本体から出るコードを過度に曲げたりしない。

## 注意



- 本来の使用目的以外には使用しない
- 破損したら使用しない
- 不安定な場所に置かない
- 使用中に本体を持ち運ばない
- トレーがずれた状態で使用しない ケガ、事故の原因となります。
- 落とす・ぶつける等、製品本体に強い衝撃を与えない 感電、発火の原因となります。
- 火気の近くに置かない
- 設置した本体に物をかけたりしない
- トレーやフタのすき間をテープ等でふさがない  
火災、火傷、感電、ケガ、故障の原因となります。
- 使用中や使用直後は本体の高温部に触れない  
排気口やトレー側面、送風口周辺が高温になり、火傷の原因となります。

## 使用上のご注意

守らないと製品の故障や劣化の原因となります。

- 連続使用可能時間は 72 時間  
72 時間使用後は電源を切り、必ずプラグをコンセントから抜いて休ませてください。
- 使用中は本体の周りに十分なスペースをあげる
- 使用後はお手入れをし、乾かしてから保管する
- 研磨クリーナー、金属たわし、漂白剤、シンナー・ベンジン等の揮発性有機溶剤は使用しない

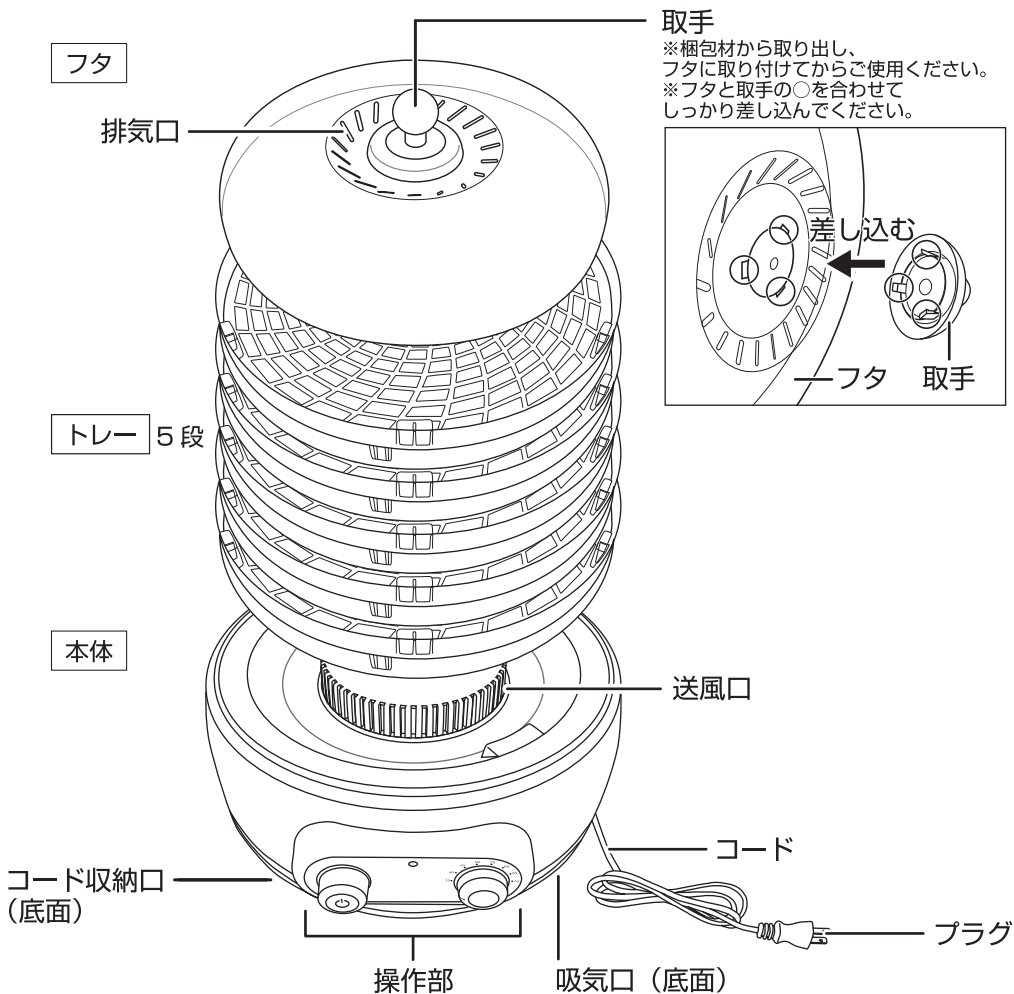
## お願い

- 業務用での使用はご遠慮ください この製品は一般家庭用です。業務用での使用はご遠慮ください。

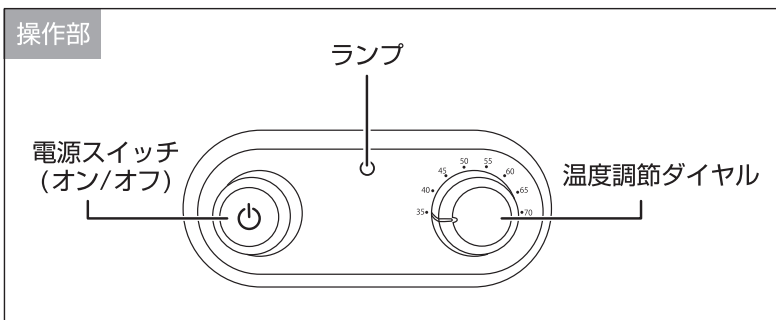
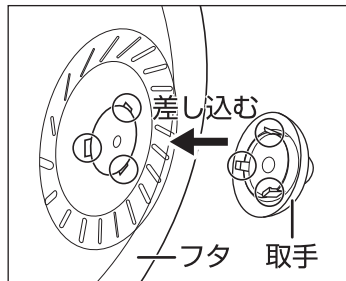
## お知らせ

- 本製品は日本国内専用です  
本製品を国外に持ち出した場合、保証及びアフターサービスの対応はできませんのでご了承ください。

# 各部名称

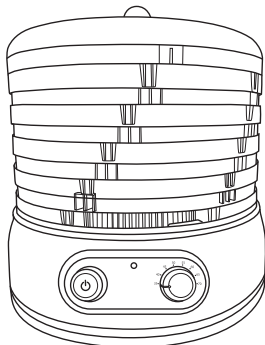


**取手**  
 ※梱包材から取り出し、フタに取り付けてからご使用ください。  
 ※フタと取手の○を合わせてしっかり差し込んでください。



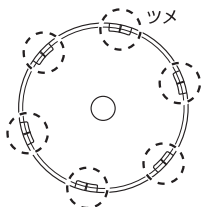
# トレーの重ね方

## 【重ね方1】 ●ツメがブリッジに乗るように重ねる

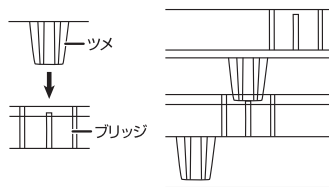


トレーのツメ 6箇所がブリッジに乗るように重ねます。

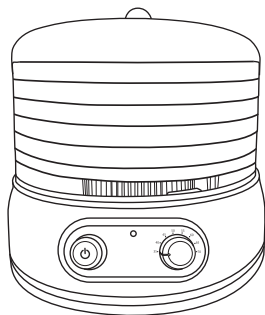
(上から見た図)



(横から見た図)

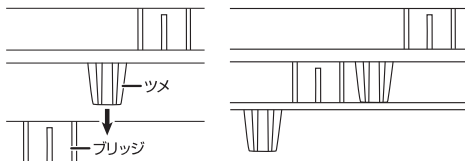


## 【重ね方2/収納時】 ●ツメがブリッジに乗らないように重ねる



トレーのツメがブリッジに乗らないように重ねます。

(横から見た図)



※重ね方2の状態でも、食材を乗せてご使用いただけます。

# 使用方法

ご使用前に ●フタ、トレーを食器用洗剤を使用してぬるま湯で洗い流し、乾いたタオルで拭いてください。  
●フタ、トレーはよく乾かしてからご使用ください。

- ①トレーに食材を重ならないように並べます。  
※食材はトレーの高さを超えない薄さにしてください。  
※食材の量が多くトレーの上で重なっている状態では、乾燥できない場合があります。
  - ②本体の上にトレーを重ねてフタを閉めます。  
※乾燥させる食材の量等に合わせてトレーの段数を調整可能です。  
※下段のトレーの食材がより乾燥します。
  - ③プラグをコンセントに接続して電源スイッチを押します。⇒ランプが赤く点灯します。
- ⚠ 注意** 使用中は排気口から熱風が吹き出しますので、手や顔を近づけないでください。
- ④温度調節ダイヤルを回して温度を設定します。  
※長時間連続使用の場合は、定期的に点検してください。  
※使用中にカチッと音が鳴ったり、温度を高温から低温に変更する際にカチッと音が鳴る場合がありますが、サーモスタット機能によるものです。  
※設定温度が室内環境より低いと熱風が出ない場合があります。
  - ⑤調理終了後は温度調節ダイヤルを35℃まで回し、電源スイッチを押してランプが消灯したことを確認してからプラグをコンセントから抜きます。

## 使用上のご注意

連続使用可能時間は72時間です。  
72時間使用後は電源を切り、必ずプラグをコンセントから抜いて休ませてください。

## 温度・時間の目安

※乾燥までの時間は、食材の厚さや水分量によって異なります。

又、同じ食材でも葉、茎、芯等、部分により乾燥時間は大きく異なります。

※乾燥にムラがある場合は、食材の並び位置やトレーの向きを途中で変えてください。

※水分の多い食材は、あらかじめキッチンペーパーで水分を吸収してから乾燥させてください。

### 果物 【温度目安】 50-60℃

食材	( 下ごしらえ )	時間 (h)
リンゴ	種を取りスライス	3-4
杏	半分カットし、種を取りスライス	4-6
バナナ	皮を剥きスライス	5-25
サクランボ	半分カットし、種を取る	5-24
ナツメ	種を取りスライス、又はまるごと	4-26
イチジク	スライス	4-22
ブドウ	粒のまま	6-56
ミカンの皮	細くカット	6-10
桃	半分カットし、種を取る	7-28
梨	皮を剥き、スライスする	5-25

### 野菜 【温度目安】 葉野菜・・・45-50℃ 野菜・・・50-55℃

アスパラ	スライス	4-10
豆類	カットしてお好みの硬さになるまで蒸す	6-18
キャベツ	バラしてお好みのサイズにカット	4-10
ニンジン	蒸したあとスライス	4-8
カリフラワー	柔らかくなるまで蒸した後小さくカット	4-12
小松菜	2~3cm くらいにカット	4-10
ニラ	お好みのサイズにカット	4-8
キュウリ	スライス	4-12
ナス	スライス	4-12
ニンニク	皮を剥きスライス	4-10
キノコ類	お好みのサイズにカット又はまるごと	4-10
タマネギ	薄くスライス	4-8
エンドウ	3~5 分くらい蒸す	4-8
唐辛子	種を抜き、5mm くらいに細くカット	2-8
ジャガイモ	スライス、又は角切りにし8~10 分蒸す	4-12
トマト	ヘタを取って皮を剥きスライス、又は半分カット	5-18
カボチャ	お好みのサイズにスライス	4-12

## 肉類

【温度目安】 65-70℃

(下ごしらえ)

約 2.5~4cm の厚さにカットし、茹でる、焼く等しっかりと火を通す

時間 (h)

2-8

## 魚類

【温度目安】 65-70℃

(下ごしらえ)

約 5cm の厚さにカットし、フライパン、グリル、オープン等でしっかりと火を通す

時間 (h)

2-8

## 保存方法

完成したドライフードは熱を冷ましてから清潔な密閉容器や密閉袋に乾燥剤と一緒に入れ、完全に密閉した状態で冷蔵庫に保管し、なるべく早くお召し上がりください。食材の乾燥度合いにより保存期間は異なります。

## お手入れ・保管

※必ずプラグをコンセントから抜いてください。

※必ず本体の熱が完全に冷めた状態で行ってください。

※本体は防水ではありません。本体を水につけたり、水をかけたりしないでください。

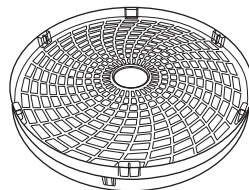
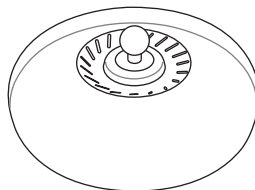
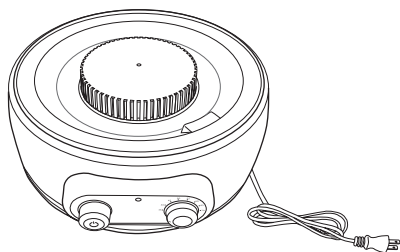
※研磨クリーナー、金属たわし、漂白剤、シンナー・ベンジン等の揮発性有機溶剤のご使用はおやめください。

### 本体のお手入れ

- お湯を含ませて固く絞った布等で汚れを拭いてください。

### フタ・トレイのお手入れ

- ぬるま湯で洗ってください。  
必要な場合は食器用洗剤をお使いください。  
※食器洗浄機をご使用いただけます。



### 保管

- 収納する際は重ね方 2 の方法で重ねてください。(P5参照)
  - お手入れ後は十分に乾かしてから保管してください。
  - 高温になる所や直射日光が当たる場所を避けてください。
- ※守らないと製品の故障や劣化の原因となります。

## 故障かなと思ったら

運転しない	●プラグはコンセントの奥まで差し込まれていますか。 →プラグをコンセントの奥までしっかり差し込んでください。
熱風が出ない	●室内温度が設定温度より高くなっていませんか。 →設定温度よりも室内温度を低くするか、設定温度を上げてください。
乾燥しない	●フタ、トレーはしっかりセットされていますか。 →隙間ができ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	●食材の種類、切り方、並べ方によって乾燥時間が異なります。 →食材の乾燥時間の目安は6ページをご参照ください。

## ドライフードメーカー ソサイ 保証書

日本国内専用 For use in Japan only.

品番	MEK-104	お買上げ日	年	月	日
お客様	お名前		ご住所 〒		
	電話番号 ( )				
取扱販売店	販売店名/住所/電話番号				

保証期間はお買上げ日より1年間です。保証期間内でも次のような場合は保証致しかねます。●使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷。●お買上げ後の落下等による故障及び損傷。●火災、地震、落下、水害、その他の天災地変、異常電圧による故障及び損傷。●一般家庭以外(例えば、業務用の長時間使用、車両船舶への搭載等)に使用された場合の故障及び損傷。●本書のご提示がない場合。●本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えた場合。●インターネットオークション(オークションストア含む)、リサイクルショップ、フリマアプリ、個人事業主、個人間取引(譲渡等含む)等で購入した物。

【お客様サポート窓口】TEL:03-3829-5525 受付:月曜日～金曜日

【URL】<https://macros.ne.jp/>

【輸入事業所】



株式会社 マクロス

〒130-0012

東京都墨田区太平2-10-10

ユニタビル錦糸町