

取扱説明書

食品乾燥機

モデル名: TTM-435S
TTM-435ST

プチマレンギ



保証書添付

この度は東明テックの商品をお買い上げいただき誠に有難うございます。

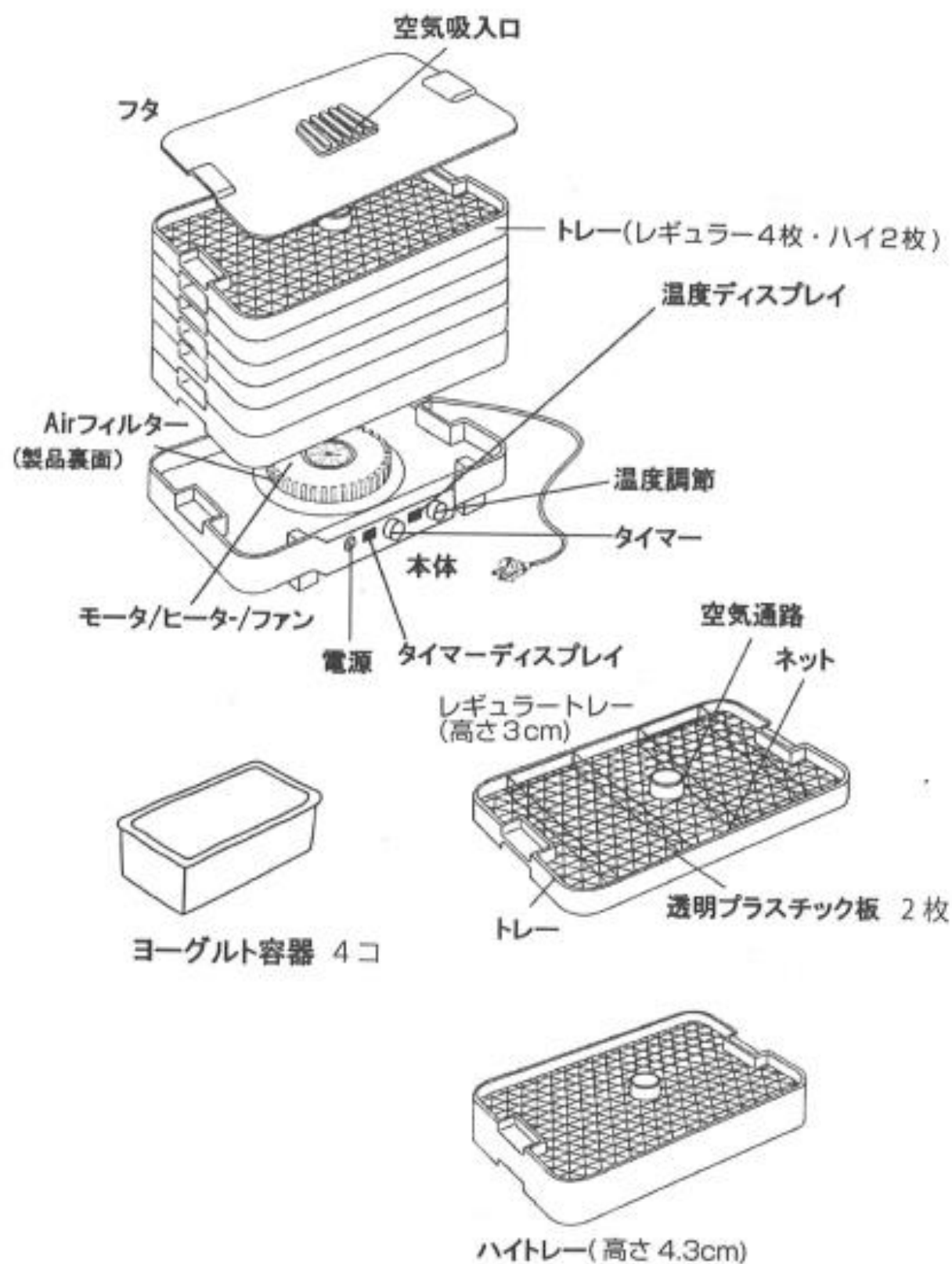
- ・取扱説明書をよくお読みの上、正しく安全にお使いください。
- ・ご使用前に「注意事項」「警告事項」を必ずお読みください。
- ・保証書は「お買上日、販売店名」などの記入を確かめ取扱説明書とともに大切に保管してください。



製品の確認

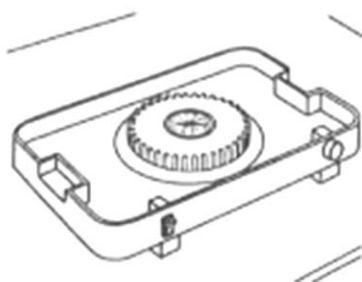
TTM-435Sシリーズ

・お客様の製品のモデル名をご確認ください。



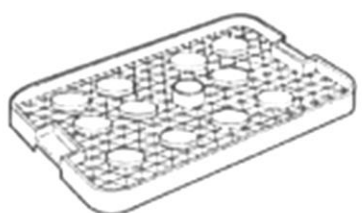
● 使用方法 (TTM-435S・TTM-435ST)

(製品寿命又は安全に関わることですので必ずお守り下さい。)



- 乾燥機は水平な場所に置き、温度の低い安全なところに置いてください。

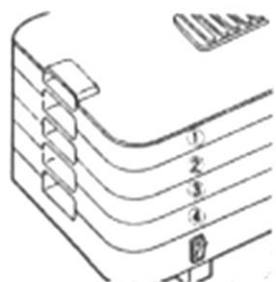
他の電気製品と10cm以上近づけないで下さい。



- 食品を準備してトレーに載せて下さい。

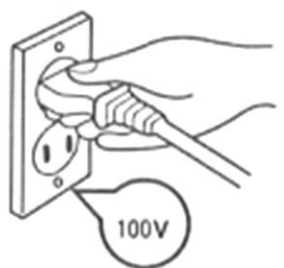
フタやトレー中央部の空気通路をふさがないで下さい。

ハイトレーは身の多い魚や、ヨーグルトを作るときに最適です。



- トレーが正しく収まるように置いて下さい。

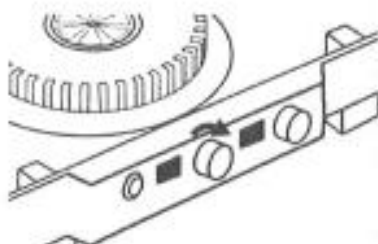
各トレーの角部分が正確に合わさるよう確認して下さい。



- プラグを家庭用コンセントに差して下さい。

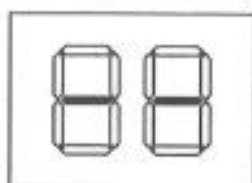


- 本体の電源スイッチを入れ、温度調節で適切な温度に調節して下さい。

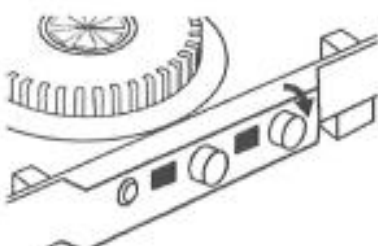


- タイマーを調整し、乾燥時間を設定して下さい。
(1～99時間/連続)

使用中にタイマーを調節すると タイマーがリセットされ、最終設定された時間に自動設定されます。



- 1～99時間までタイマー設定ができ、連続使用するには99時間を設定してからタイマースイッチを右側に回して下さい。
(ディスプレイに図のように表示されます。)

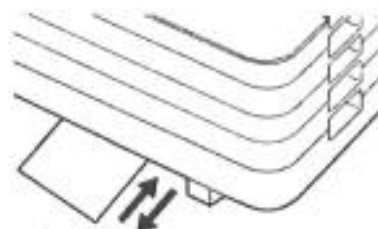


- 温度調節で材料に合った温度を設定することができます。(35℃～70℃)



- 乾燥機使用時に効率良く乾燥するためには
トレイの位置を入れ替えながら使用して下さい。

各トレイに均一に熱と風が伝わるよう設計されていますが、各段別にわずかな差が生じることがあります。乾燥時間が相対的に長い食材は一番下の段を使用し、一定時間周期で各段の位置を入れ替えるとより効率的な乾燥をすることができます。



- 本体の下の部分にあるフィルターケースへの異物の流入はできるだけ防いでください。

フィルターはオプションで追加購入できます。

準備及び乾燥時間

1_ ご使用前の事前準備

乾燥させるフルーツまた野菜などは必要に応じて皮をむき、適当なサイズにカットしてトレーにのせます。

(固形の場合にはネットを、ピュールにする場合には透明プラスチック板をご利用下さい。)

2_ 乾燥時間

- ・巻末の材料別乾燥時間をご参照ください。
- ・材料の厚さ、水分含有量、周辺環境(気候・温度・湿度)により乾燥時間が異なることがあります。
- ・設定時間が完了するとLEDウインドウにENDが表示され、作動が止まります。

3_ 透明プラスチック板は、材質の特性上、形状が変形することがあります。製品に異常はございませんのでご安心ください。

4_ 乾燥機最上段のフタの部分にある吸入口は、排出口も兼ねており、冷たい風が出ることがありますが、製品に異常はございません。

5_ 水分が多い材料を乾燥される場合は、フタの下段部に水滴がたまることがあります。この水滴は材料の水分が蒸発した水蒸気ですので製品の異常ではありません。水滴が多い場合は1～2回程度ふいて頂くとよりよく乾燥できます。

⚠ 注意事項

(表示事項を順守しない場合には、負傷や製品の損傷が生じることがあります。)



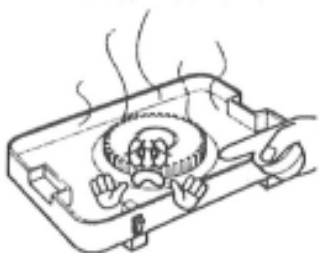
- 修理技術者以外の人は絶対に分解、修理・改造をしないでください。

発火及び感電したり異常動作により傷害を被ることがあります。



- 引火性のある物または火気の近くでのご使用は避けてください。

灯油、ガソリン、シンナー、タバコの火は爆発や火災の原因となります。



- 排出口には、物を差し込まないでください。

火傷や火災及び感電などの恐れがあります。



- 製品の使用中には移動させたり衝撃を与えないで下さい。

熱による火傷やモーターファンの摩擦により異常騒音が生じます。



- 電源プラグをコンセントに正確に差し込んで下さい。プラグを不安定に差し込むとショートによる発熱で火災の原因となります。損傷したプラグや緩んだコンセントはご使用にならない様お願いします。

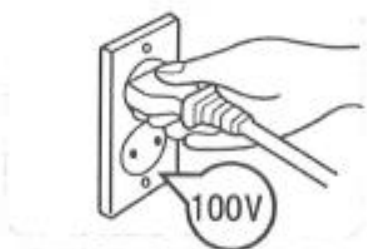


- 濡れた手でプラグに触れないでください。感電の原因となります。

⚠ 警告事項 (表示事項を順守しない場合には、負傷や製品の損傷が生じることがあります。)



- 本体を水で洗ったり、浴室などではご使用にならないでください。(トレー単体で洗ってご使用下さい) 感電の原因となります。



- 定格10A以上、交流100Vのコンセントを単独でご使用ください。

他の器具と平行してご使用になると、過負担による異常発熱で発火の恐れがあります。
また、火災や感電の原因となります。



- 空気吸入口を塞いだ状態で作動させないでください。

過熱により本体の変形、発火、故障の原因となります。



- 80℃以上の高熱の場所には置かないでください。



- 電源プラグは、電源スイッチが「OFF」の状態です差し込んでください。



- 水などの液体、水気のあるゴミ、ガラス、カミソリ、針、微細な粉などはご使用にならないでください。液体状のもの、水気のあるもの、ガラス等の鋭利なものは乾燥させないで下さい。

- 食器洗浄機での洗浄はお避けください。
- 「OFF」にし、食品を製品内にそのまま放置すると食品が変質することがあります。
- 本体内部に食品が入らないようにしてください。
- トレーの角が尖っていますので、洗浄の際にはケガをしないようご注意ください。

製品を安全にご使用するため、次の事項をお守りください。

故障時の応急処置方法

現象	予想原因	確認または直し方
• 作動しない • 熱くならない • モーターが作動しない	• 電源が入っていない • スイッチが「ON」になっているか？ • ディスプレイに「END」表示されているか？	①コンセントに電源プラグをもう1度差し込んでみてください。 ②電源をもう1度「ON」にしてください。 ③タイマー時間を確認し、もう1度作動させてください。
モーターは作動するが熱くならない	内部の断線またはヒーターの故障	すぐに電源を切りサービスセンターにご連絡ください。
熱くなるがモーターが作動しない	• モーターとファンの間に異物が混入 • 空気排出口の中に液体が流入	①すぐに電源を切ってください。 ②硬い異物がモーターやファンに挟まり、回転の妨げになっていないか確認してください。 ③本体を逆さにし、振る等して異物を取り出してください。 ④液体(物)が空気排出口の中に入ったら、すぐにサービスセンターにご連絡ください。
乾燥が遅い	• トレーに食品が多過ぎる • トレーが曲がっていたり、設置の誤りにより内部を循環する空気が外部に漏れている	①食品が多過ぎると乾燥が遅れることがあります。まず食品の量を減らしてください。 ②モーターがゆっくりと作動する場合はサービスセンターにご連絡ください。 ③曲がったトレーは交換してください。 ご注意：食器洗浄機でトレーを洗浄すると、食器洗浄機の(乾燥時の)熱によりトレーが曲がります。
過熱または不十分な熱	温度調節が適切な範囲内で行われていない	すぐに電源を切りサービスセンターにご連絡ください。

故障時の応急処置方法

現象	予想原因	確認または直し方
均等に乾燥しない	•食品の厚さの差 •トレーに材料をのせ過ぎ	①食品の厚さが均等であるかご確認ください。 ②食品が吸排出口空気の流れを妨げていないかご確認ください。
ファンとモーターから騒音が出る	•モーターベアリングの摩耗	すぐに電源を切りサービスセンターにご連絡ください。

お手入れ及び保管方法

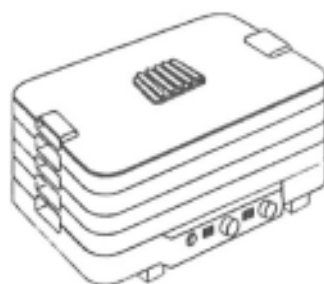


- ご使用後には、トレーとフタを温水と食器用洗剤で洗ってください。

食器洗浄機のご使用はお避けください。



- 本体には主要電気部品(モーター、ヒーター)が付いていますので、電源コードを拭いてからスポンジやふきんなどで拭いてください。



- 本体を絶対に水の中に入れないようご注意ください。洗浄後、トレーを本体に設置し安全な所に保管してください。

食品乾燥機プチマレンギで作るおいしい乾燥食品は、保管の仕方が重要です。



乾燥させた食品の保管方法(程よく乾燥させた食品は必ず冷却して下さい。)

容器	保管場所	保管期間
清潔で空気が密閉される湿気のない容器が保管に適しています。ジッパーのあるビニールパックや熱でシールするパックが最適です。 パックに乾燥物をできれば一杯に入れ、虫の侵入を防ぐためにフタのある金属の罐に保管してください。フタがしっかりと締まるガラスビンもよいです。 フタのあるプラスチック容器もよいですが、空気が密閉されないので空気を密閉するビニールパックに入れてからご使用下さい。 密閉出来ない袋やフタのない容器はご使用にならないでください。	涼しく、暗く、乾燥した所が、乾燥物の質を保つキーとなります。 窓付近に保管する際は、光が入らないようにしてください。 また、強い臭いがする物質の近くに乾燥物を保管しないでください。	野菜などは、1年以上保管しないでください。乾燥させた肉類、魚、ビーフジャーキーなどは、1ヶ月或いは2ヵ月以内にご使用ください。 乾燥物は、乾燥させた日時を記入し、先に乾燥させたものからご使用ください。 また、定期的に乾燥物をご確認ください。 乾燥物が容器に入れる前よりもしっとりとするのは、容器中に湿気があるからです。もう一度乾燥させ空気が密閉できる容器に入れ替えてください。 カビは、乾燥物が適切に乾燥されていない時に生じます。カビの生じた乾燥物は捨ててください。

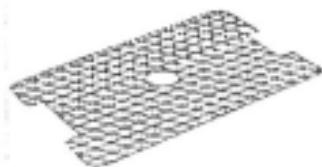
付属品



○ シリコントレイ (2pcs)

フルーツピューレを作る時または乾燥材料が液体状態の時使用してください。

但し、最上段トレイで使用する事をお勧めします。



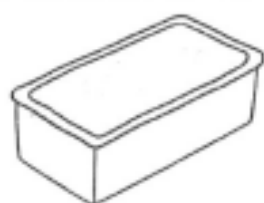
○ ネット(6pcs)

小さく切られたフルーツと野菜を効果的に乾燥する為にはネットをご使用ください。穀類など小さい飲食物もネットを利用して乾燥させる事が可能ですし、トレイに飲食物がくっつくのも防止できます。トレイに各1枚ずつ付属しています。



○ レギュラートレイ 1 (4枚)

ハイトレイ 1 (2枚)



○ ヨーグルト容器 (4コ)

ヨーグルト発酵時に使用してください。



○ エアーフィルター

1枚 (本体にセットしてあります)

外部の有害空気を遮断します。平均1日10時間使用した場合、3カ月毎の交換をお勧めします。

※野菜類等のみで使用の場合
食器専用洗剤で手荒いすれば
繰り返しの使用が可能です。

1_ 本製品は厳しい品質管理と製品検査を通して出荷した製品です。

2_ 保証期間中であっても、実費を頂く場合があります。

1) 使用者の過失による故障の場合。

2) 不当な修理、改造による故障の場合。

3) 自然災害による故障及び損傷。

4) ご購入後の移動もしくは落下などによる故障及び損傷。

5) 取扱説明書に明記された注意事項を守らずに生じた故障。

3_ サービスセンター電話番号

06-6335-7790

製品名	TOHMEI食品乾燥機 プチマレンジ
モデル名	TTM-435S ・ TTM-435ST
保証期間	1年間
購入日	年 月 日
販売店	販売店名 東明テック株式会社 〒532-0002 大阪市淀川区東三国6丁目17-17(3F) TEL:(06)6335-7790 FAX:(06)6395-1110 再発行 電話 () -

■ この保証書は再発行できませんので、大切に保管して下さい。

■ 品質保証書は国内でのみ有効です。



東明テック株式会社

〒532-0002 大阪市淀川区東三国6丁目17-17
TEL:(06)6335-7790 FAX:(06)6395-1110

<http://www.tohmei-tech.jp>

乾燥設定温度と乾燥予想時間

作成:平成25年04月20日
改1:平成25年04月24日

改1：平成25年04月24日

乾燥対象物		乾燥条件		乾燥温度・予想時間 ブチマレンギ		活用事例
分類/品名	乾燥状態	厚さ/長さ	設定温度	予想時間		
【葉菜類】60℃～70℃3.0h～4.0h						
わらび(根) ※あく抜き(煮る)	完全乾燥		60℃	3.0h～3.5h		
ぜんまい(根) ※あく抜き(煮る)	完全乾燥		60℃	3.0h～3.5h		
【野菜・果菜類】60℃～70℃10.0h～24.0h						
唐辛子	完全乾燥	100mm～150mm	70℃	11hr		
ミニトマト	ソフト乾燥	1/2 cut	60℃	20h～24h		
	完全乾燥					
【野菜・根菜類】60℃～70℃3.0h～14.0h						
薩摩芋スティック ※パイクル後	完全乾燥	5mm角	70℃	3.0h		
大根(千切り大根)	完全乾燥		70℃	7.0h～8.0h		
菊(たけのこ) ※湯がいてあく抜き後	完全乾燥	縦割り	60℃	14.0h	水で一晩戻すが、30分湯がいて蒸らし、水を変えて一晩	
【野菜・薬草類】60℃～70℃4.0h～15.0h						
朝鮮人参	完全乾燥		70℃	14.0h		
にんにくチップ	完全乾燥	4～5mm	70℃	8h		
乾姜 ※茹でたもの	完全乾燥		60℃	4.5h～6.0h		
生姜	完全乾燥		60℃	6.0h～7.0h		
牛蒡	完全乾燥		70℃	6.0h～7.0h	牛蒡茶：抗酸化作用、乾燥後中火で4～5分煎る	
【食菌類(茸類)】60℃～70℃5.0h～7.0h						
しめじ ※みみ白干し後			60℃～70℃	5.0h～7.0h		
平茸 ※みみ白干し後	完全乾燥		60℃～70℃	6.0h～7.0h		
【果実類】70℃5.0h～18.0h						
梨	完全乾燥	5mm	70℃	8.0h～10.0h		
林檎	完全乾燥	5mm	70℃	8.0h～10.0h		
パイナップル	完全乾燥	5～8mm	70℃	12.0h～18.0h		
キウイ ※皮剥き	完全乾燥	5～8mm	70℃	7.0h～8.0h		
オレンジ(果肉) ※皮剥き	完全乾燥	-	70℃	18.0h～20.0h	半乾燥7.0h～8.0h	
オレンジ(皮)	完全乾燥	-	70℃	6.0h～7.0h		
干し柿(チップ) ※皮剥き	完全乾燥	八等分	70℃	5.0h～7.0h		
【肉類】60℃～70℃8.0h～20.0h						
ビーフジャーキー ※調味付け後	完全乾燥	3mm	60℃	8.0h～9.0h		
		5mm		18.0h～20.0h		
【魚介類】60℃～70℃8.0h～20.0h						
帆立の貝柱	完全乾燥	-	60℃～70℃	20.0h～24.0h		
いか(烏賊)	完全乾燥		60℃	12.0h		
【加工食品・その他】						
こんにゃく(筒割)			70℃	7.0h～8.0h		
発酵食品			45℃	6.0h～7.0h		
豆腐			70℃	2.0h～7.0h		
おこげ(中華料理)			70℃	1.5h		

※1:上記条件・乾燥予想時間は、乾燥物の状態と、乾燥時の周りの湿度によって変わりますので、最初の1～2度位は、乾燥物の乾燥状態を確認しながら乾燥を行ってください。



東明テック株式会社

〒532-0002 大阪市淀川区東三国6丁目17-17
TEL:(06)6335-7790 FAX:(06)6395-1110

<http://www.tohmei-tech.jp>