

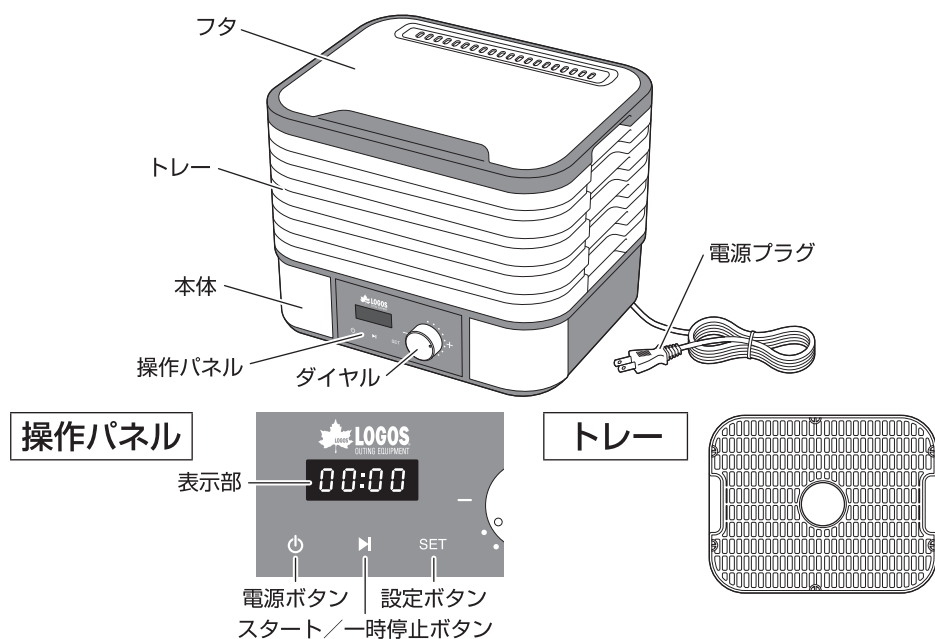


取扱説明書

(野電)エレキャン・HIMONOフードドライヤー

No.81060300

この度は、本商品をお買い上げいただき誠にありがとうございます。
ご使用前に、この説明書をよく読んでください。
また、事故やけが、器具の破損などを防ぎ、安全に正しく
ご使用いただくために、注意事項は必ずお守りください。
この取扱説明書は、大切に保管してください。



発火、故障、感電のおそれあり

- 火気付近や引火性ガスが発生する場所で使用・保管・設置しない。
- 本体の隙間に金属などの異物を差し込まない。
- 落下など強い衝撃を与えたり、乱暴に取り扱ったりしない。
本体をひっくり返さない。
- 分解・修理・改造しない。
- 異音・異臭・作動不良など故障の疑いがあるときは、直ちに使用を中止する。
- 海外で使用しない。
※本製品は、日本国内専用品です。
- 濡れた手で操作、使用しない。
- 雨が当たる場所では絶対に使用しない。
※屋外で使用する場合は、必ず屋根の下(タープ下やテント内、軒先など)に
設置し、雨がかかるおそれのない状況で使用してください。
- 雨中や高温・多湿な場所、ほこりの多い場所で使用・保管・設置しない。
- 本体やフタに水をかけない。特に送風部に液体が入り込まないようにする。
- 電源プラグのほこりは、定期的に取り除く。
- 電源プラグは、奥まで確実に差し込む。
※差し込みが緩いときは、使用しないでください。
- 使用後は、必ず電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く。
- 電源コードを傷つけたり引っ張ったり踏んだりしない。

故障、けがのおそれあり

- 使用中、フタの上に物を置かない。通気口をふさがない。
- 乳幼児の手の届かない所に保管する。

破損、変形のおそれあり

- 食品以外に使用しない。
- 使用後、トレーは必ずお手入れする。食材をトレーに載せたままにしない。

※本製品に加熱機能はありません。

(設定に応じた温度の風が出ますが、食材が十分に加熱される温度には達しません)
加熱が必要な食材は、本製品で乾燥後、必ず加熱してからお召し上がりください。

※乾燥させた食材は、なるべく早めにお召し上がりください。

※送風部の隙間に物が入り込んで取れなくなってしまった場合は、「お客様専用回線」にお問
合わせください。

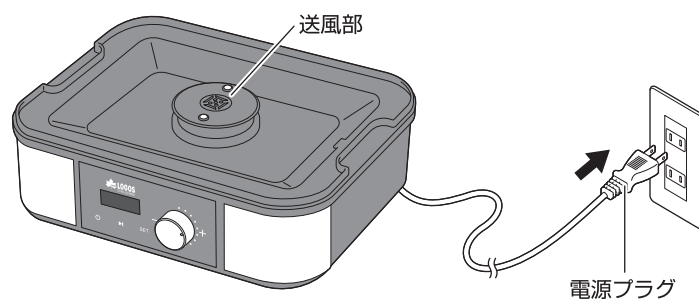
はじめて使用するとき

- はじめて使用するときは、次の手順で各部を必ずお手入れしてください。

本体

- 1 水を固く絞った布で全体を拭く
- 2 から運転する(FANモード、30分間)

- ①本体だけを設置する(トレーやフタは取り外す)
- ②電源プラグをコンセントに差し込む
 - 「ピー」と音が鳴り、表示部が点灯します。



Point

- はじめて使用する場合、内部に臭いが残っている場合があります。
(臭いは製造工程上発生するもので、害はありません)
から運転をすることで、臭いを飛ばすことができます。

- ③ をタッチして、電源を入れる

- 「10:00」が表示されます。

10:00

- ④ をタッチして、温度/時間を調整する

- 表示部が点滅し、設定モードになります。
- ダイヤルを回すと、温度/時間を調節できます。
- をタッチするたびに、温度調節と時間調節を切り替えることができます。

- 「70c」と表示されたら、
ダイヤルを左に回して「FAN」に設定します。

FAN

- 「10:00」と表示されたら、
ダイヤルを左に回して「00:30」に設定します。

00:30

- ⑤ をタッチして、運転を開始する

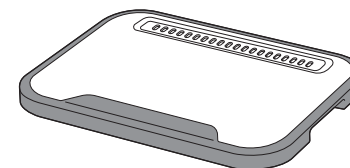
- 設定時間が経過すると、「ピーピーピーピーピー」と音が鳴り、運転が停止します。
- 出てくる風の臭いが気になる場合は、もう一度から運転を行ってください。

- ⑥ をタッチして電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

フタ

- 1 水を固く絞った布で全体を拭く
※水洗いはしないでください。

- 2 風通しのよい場所でよく乾かす

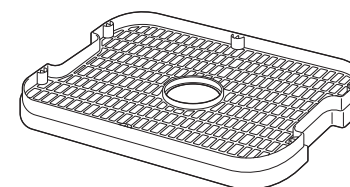


トレー

- 1 台所用洗剤でよく洗う

- 2 流水で洗剤をよく洗い流す

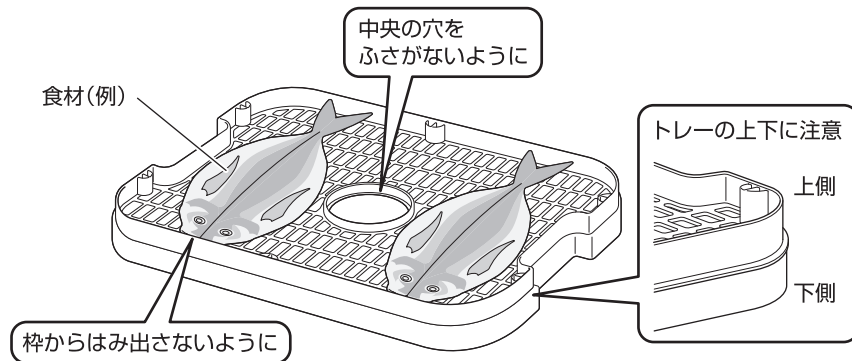
- 3 風通しのよい場所でよく乾かす



使いかたは裏面をご覧ください。

使いかた

1 食材をトレーに載せる

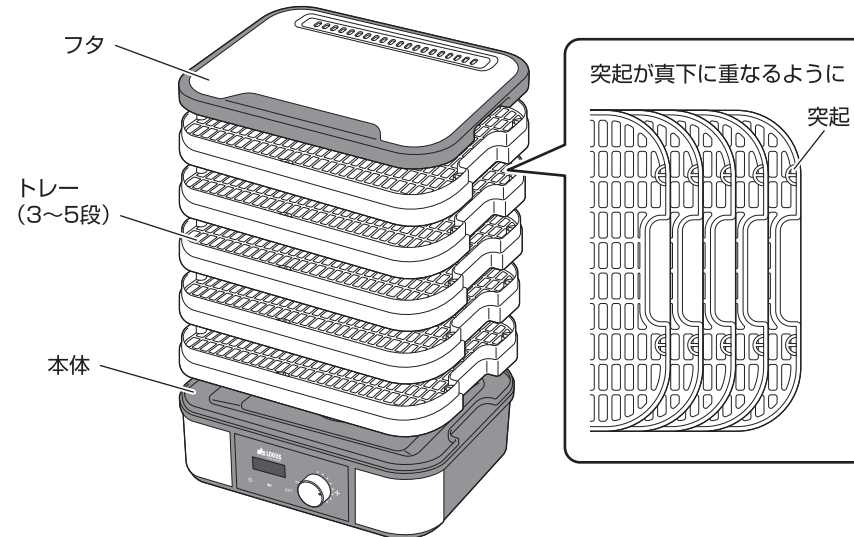


※2回目以降の使用時は、トレーに汚れが残っていないことを確認してから使用してください。

Point

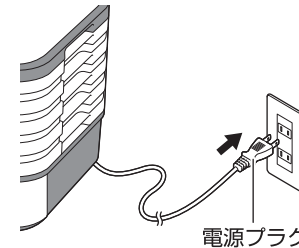
- 食材の表面に水気がある場合は、拭き取ってからトレーに載せてください。
- 食材がトレーにくっついてしまう場合は、オープンペーパーやアルミホイルを敷いてください。ただし、トレーの細かい穴をふさがないよう、最小限のサイズにカットして使用してください。
(穴がふさがれると空気の通りが悪くなり、十分に乾燥しないことがあります)
- トレーは必ず3段～5段を重ねて使用します。
(2段以下で使用する、空気が循環せず、うまく乾燥しないため)
少量の食材を乾燥する場合でも、空のトレーを重ねて3段以上にしてください。

2 本体にトレーを重ね、フタをする



3 電源プラグをコンセントに差し込む

- 「ピー」と音が鳴り、表示部が点灯します。



4 電源を入れる

- 「10:00」が表示されます。

10:00

5 温度／時間を設定する

- 表示部が点滅し、設定モードになります。
- ダイヤルを回すと、温度／時間を調節できます。
- SET をタッチするたびに、温度調節と時間調節を切り替えることができます。
- 温度表示が点滅している間にダイヤルを回すと、温度を5℃刻みで調節できます。
設定範囲：35℃～75℃、FAN(送風モード)
※「35℃」の表示中にダイヤルを左に回すと、FAN(送風モード)になります。
- 時間表示が点滅している間にダイヤルを回すと、運転時間を30分刻みで調節できます。
設定範囲：00:30(30分)～48:00(48時間)

70℃
例：70℃

12:30
例：12時間30分

6 運転を開始する

- 運転中は、設定温度と残り時間が交互に表示されます。
- 一時的に運転を止める場合および再開する場合は、▶ をタッチします。
- 設定時間が経過すると、「ピーピーピーピー」と音が鳴り、運転が停止します。

7 電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

8 食材を取り出す

- 使用後すぐはトレーが熱くなっていることがあるため、手袋などを着用する。
(やけどのおそれ)

食材別 温度／時間の目安

食材	温度	時間
干物	45℃	7～8時間
くだもの 野菜	45℃	4～5時間
肉(ジャーキー)	70℃	6～7時間

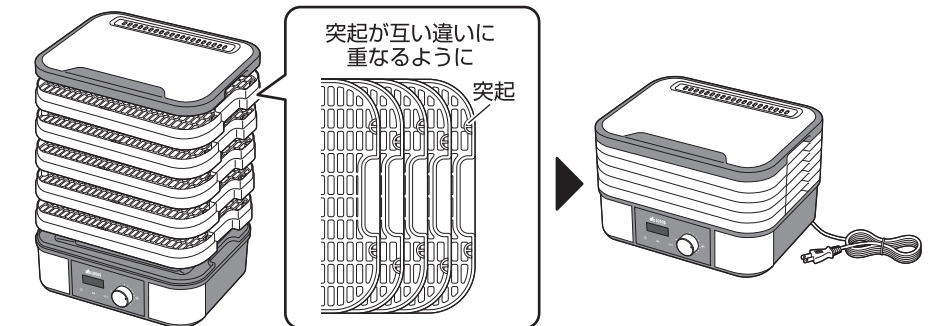
- 食材によっておすすめの温度や時間が異なるため、一度に乾燥させる食材はなるべく同じ種類のものにすることをおすすめします。
- 食材の厚みは2cmを超えないようにしてください。
- トレーの段数、食材の厚み、食材の量、周囲の温度などで乾燥具合が変わります。
(周囲の気温が低いと、乾燥しにくいことがあります)
- 上段のトレーほど乾燥しやすいため、1時間おきに一時停止して乾燥具合を見てください。
乾燥にばらつきがある場合は、トレーの上下を入れ替えてください。(必ず手袋を着用)
- 野菜などを早く乾燥させるコツ
①下茹でする ②冷水にさらし、水分を拭き取る ③トレーに並べ、本製品で乾燥させる
- 乾燥させた食材を保存する場合は、完全に冷まし、清潔な密閉容器や密閉袋に入れて空気を抜き、冷蔵庫に入れてください。その後、なるべく早めにお召し上がりください。

お手入れ

- 使用後は必ずお手入れしてください。
- トレーは台所用洗剤で洗浄し、水洗いした後、日陰でよく乾かしてください。
汚れや食材のかすがトレーの隙間に残った場合は、柔らかいブラシなどで落としてください。
- 本体とフタは、水をよく絞った布で水拭きしてください。
本体に水がかかった場合は、柔らかい布で水滴を拭き取ってください。
汚れが気になる場合は、水で薄めた中性洗剤を柔らかい布に付けて拭き取り、水拭きした後、日陰でよく乾かしてください。
- 食器洗い機は使用しないでください。
- お手入れ時、ベンジンやシンナーは使用しないでください。

長期間使用しないとき

- 電源プラグをコンセントから抜いて保管してください。
- 直射日光が当たる場所や高温になる場所、湿気の多い場所を避けて保管してください。
- トレーは、図のように突起が互い違いになるように重ねます。
(使用時に比べて、低く積み重ねることができます)



仕様

総重量：(約)2.4kg
サイズ：(約)幅32×奥行27×高さ22cm
電源：AC100V
定格電力：350W
主素材：ステンレス、AS、PP

Designed by
LOGOS CORPORATION

発売元：
株式会社 ロゴス コーポレーション

〒559-0025 大阪市住之江区平林南2-11-13
お客様専用回線 ☎0120-654-219 (受付時間：平日10時～17時迄)

■ホームページ／www.logos.ne.jp
■全国キャンプ場の空き情報／www.campjo.com