

ROOMMATE®

ヘルシーフードドライヤー

HEALTHY FOOD DRYER

取扱説明書

品番 EB-RM33A

もくじ

ページ

安全上のご注意 P1~3

各部のなまえ P4

使いかた P5~6

ドライフードの作りかた P7~8

お手入れのしかた P9

よくある質問 P10

製品仕様 裏表紙

家庭用



この度は「ヘルシーフードドライヤー」をお買い上げ頂きありがとうございます。
この取扱説明書は、本製品の使用上の注意事項及び警告事項について詳しく記載しています。
本製品をご使用前には必ずこの取扱説明書をよくお読み頂き、内容を十分にご理解された上で
事故が起ころぬように記載内容に従って正しくご使用願います。本製品は一般家庭用に開発さ
れた商品です。事故や故障の原因にもなりますので業務用としては絶対に使用しないでくださ
い。また、一度お読みになった後も必要時にいつでも確認できるようにすぐに取り出せる場所
へ大切に保管してください。製品改良のため、予告なしにデザイン・仕様を一部変更する場合
があります。予めご了承願います。

安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、安全に関する内容を記載しています。内容をよく理解して記載事項をお守りください。



警告

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

人が傷害を負う可能性及び物的損害の発生が想定される内容を示します。

絵表示の例



記号は、「禁止」(しないでください)を示します。



記号は、「強制」(必ずしてください)を示します。

安全にご使用いただくために

- ①取扱説明書に記載されていない方法や、用途以外の目的でのご使用は、事故やけがの原因となります。絶対におやめください。
- ②お客様の不注意による破損・けがに対する責任は負いかねますのでご了承ください。
- ③故障と思われる場合は、ご使用にならないでください。
- ④取扱説明書のガイドライン、指示が守られない場合は、弊社は一切の責任を負いかねます。
- ⑤本製品はおもちゃではありません。お子様のご使用は避けてください。

警告



分解禁止

修理技術者以外の方は、絶対に改造、分解、修理をおこなわない

- 発火や異常動作によるけがの恐れがあります。
- ※修理はお買上げの販売店にてご相談ください。

**本製品は国内専用の一般家庭用です
交流 100V 50/60Hz の電源以外、業務用や使用目的以外には
使用しない**

- 破損及び火災の原因になります。

たこ足配線をしない

(エアコン、冷蔵庫、電子レンジなどの大きな電力を使う機器と併用してコンセントや配線器具の定格を超える使いかたはしない)

- たこ足配線などで定格を超えると発熱し、発火の原因になるとともに接続している機器の損傷の恐れがあります。



禁止

電源プラグは、根元まで確実に差し込み、傷んだ電源プラグやゆるんだコンセントは使わない

- 感電やショート、発火の恐れがあります。

**電源コードを束ねたり、引っばったり、無理に曲げたり、ねじったり
重い物をのせたり、傷付けたり、高温部に近づけたり、加工したり
はさみ込んだりしない**

- 傷んだまま使用すると感電や故障、発熱や発火で火災の原因になります。

濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない

- 感電やけがの恐れがあります。

警告

本体を丸洗いしたり、水に浸けたり、水や熱湯をかけたりしない
●ショートによる感電や変形の原因になります。

取扱いに不慣れな方だけや、子供だけで使用させたり、ペットや
幼児の手の届く所で使用や設置・保管はしない、また、おもちゃと
して絶対に使わない
●感電やけがの原因になります。

本体のすき間に金属物やピンなどを入れない
●事故や故障の原因になります。



禁止

使用中は、吸気口・排気口をふさがない
●本体の過熱により、故障及び火災の原因になります。

使用中や使用後しばらくは、本体に直接触れない
●やけどの原因になります。

本体の上に物を落としたり、強い衝撃を加えたりしない
●ひびが入ったり、割れたりすると感電や過熱・異常動作の原因になります。
※万一事故が起きても、弊社は一切の責任を負いかねます。

カーテンなど燃えやすい物の近くや、じゅうたん、ビニール製テー
ブルクロスなどの熱に弱い物の上では使用しない
●敷物が焦げたり、火災の原因になります。

異常（異音・異臭・焦げ臭い・動かない・ビリビリと電気を感じる
コードを動かすと通電したりしなかったりするなど）がある時には
直ちに電源プラグをコンセントから抜き、使用を中止する
●異常のまま使い続けると、発煙・火災・感電やけがに至る恐れがあります。
※修理はお買上げの販売店にてご相談ください。



必ず守る

電源コードが異常に熱くなる時は、使用を中止する
●ショートによる発火の恐れがあります。

電源プラグを抜く時は、コードを引っぱらずに必ず電源プラグ部分
を持って抜く
●断線やスパークして発火の原因になります。

電源プラグに付いたゴミやほこりは、定期的に乾いた布で取り除く
●湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。

注意

使用用途以外の目的で使用しない

- 過熱・異常動作による発火の原因になります。

次の場所で使用したり、放置したりしない

- 屋外 ○水のかかる場所や湿気のある所 ○ストーブの近く、ガス台やバーナーの近く ○直射日光の当たる所 ○加熱されたオーブンの近く
- 油のかかる所
- 変形や故障の原因になります。

不安定な場所や、トレイがずれた状態で使用しない

- けがや破損の原因になります。



禁止

電源コードが設置場所（テーブルやカウンターなど）から垂れ下がる状態で使用しない

- 足を引っ掛けて落としたりして、けがや本体破損・故障の原因になります。

運転中に本体を持ち運ばない

- けがの原因になります。

横倒しや逆さまにしたり、本体を落とすなどの強い衝撃を与えない

- 変形や故障、感電の原因になります。

本体の上に物を置いたり、使用中にフタに布類をかけない

- 故障や変形、火災の原因になります。

36 時間を超えた連続使用はしない

- 続けて使用する場合は、30 分以上休ませてからにする。

本製品は熱くなるため、使用時は耐熱製のボードやタイルの上で使用し、十分な熱対策をとる

- 調理物が燃えたり、火災の原因になります。



必ず守る

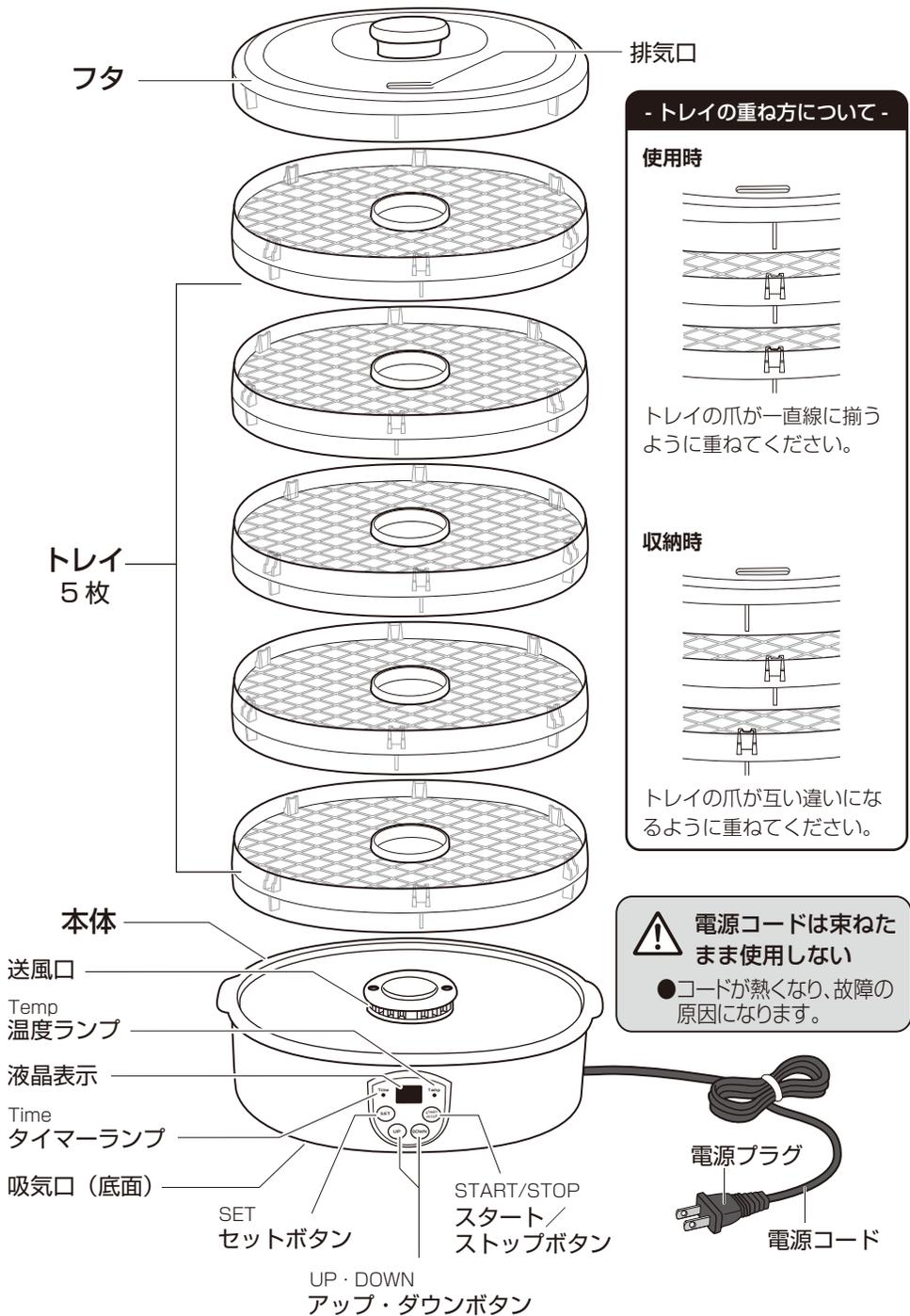
使用時以外は、コンセントから電源プラグを抜く

- 絶縁劣化などでの感電や漏電、火災及び、けがの原因になります。

使用後はコンセントから電源プラグを抜き、全体が十分に冷めてからお手入れをする

- やけどやけがの原因になります。
- 食器洗浄機や研磨剤入りの洗剤、金属たわしは使用しない

各部のなまえ



使いかた



製品の性能を維持するために常に乾いた状態で保管してください。

ご使用前に



注意 本体は水に浸けたり、水洗いをしない

- トレイとフタを食器用洗剤とぬるま湯でよく洗い、柔らかい布巾で水気をよく拭き取ってください。濡れたトレイは本体にのせないでください。
- 乾燥させる食材は、必ず新鮮なものを用意してご使用ください。
- 乾燥させたい食材を5mm以内で薄く均等に切ってください。
- 豆類、芋類、葉物類は一度茹でるか蒸しておく、さらにおいしく仕上がります。

設置場所

- コンセントの近くで平らで安定した場所に本体を置きます。



注意 ペットや子供、幼児の手の届く所に設置しない

使用開始

- ①事前にお好みの食材を適度な大きさ(薄さ)にカットしておく

※5mm以内でトレイの高さを超えない薄さにする。

- ②トレイにカットした食材を重ならないように並べる
糖度が高い・水分が多い・粒が小さいなどの果物や野菜は、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のせて、その上に並べてください。



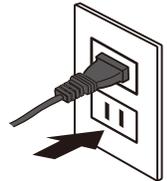
- ③トレイを本体にセットしてフタをする

食材の量に合わせてトレイを2段、3段と用意し、本体に重ねます。

※使用時はトレイの爪が一直線になるように重ねてください。(4P参照)
※下の段のトレイの食材が、より乾燥します。

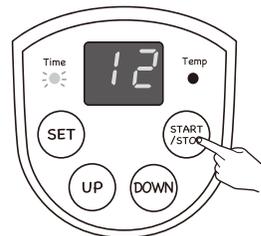
- ④電源プラグをコンセントに差し込む

※電源プラグをコンセントに差し込むと「ピーッ」と音がします。



- ⑤電源スイッチを入れる

START/STOP (スタート/ストップ) ボタンを押すと「ピッ」と鳴って本体のファンが回り始めます。その際液晶に「12」と表示され、Time(タイマー)ランプが点灯します。

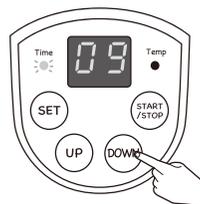


⑥タイマーを設定する

UP (アップ) ボタン、DOWN (ダウン) ボタンを押して、1時間刻みで1時間～12時間まで設定できます。

12時間以上の調理をしたい場合は、12時間の調理終了後、不足時間分を追加で調理してください。

例：12時間+8時間=20時間



⑦温度を設定する

SET (セット) ボタンを押してTemp (温度) ランプを点灯させ、温度を設定します。UP (アップ) ボタン、DOWN (ダウン) ボタンを押して、5℃刻みで35℃～70℃まで設定できます。

食材の種類や状態、室内の環境などにより乾燥時間は変わります。たまに乾燥具合を確認して、お好みのドライフードに仕上げてください。



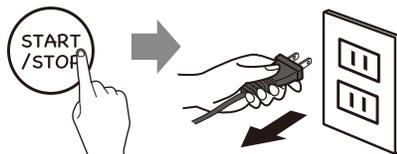
※ 本体に近いトレイの食材がより乾燥しますので、乾燥具合を見ながらトレイの上下を入れ替えて効率良く食材を乾燥させてください。野菜や果実などを皮ごと乾燥させる場合は、通常より時間がかかります。野菜などは下茹でて冷水に入れて冷まし、水分を拭き取ってからトレイに並べたほうが、早く乾燥させることができます。

温度調節目安	野菜類	50～70℃
	葉物類	40℃
	果実類	50～70℃
	ハーブ類	35～40℃
	パン	40～45℃

- 設定後にタイマーや温度の設定を変更をしたい場合は、SET (セット) ボタンを押して、ランプが点灯している方の設定が上記と同じ操作で変更可能です。
- タイマーの残り時間は1時間単位でカウントして残り時間をお知らせします。

⑧調理終了後、電源をOFFにする

設定した調理時間が終了すると、ブザーが鳴ってお知らせします。食材が十分に乾燥したら、START/STOP (スタート/ストップ) ボタンを押して運転を停止し、電源プラグをコンセントから抜いてください。



ご使用にあたり

乾燥させる食材は、カットの厚さ、大きさ、熟成度や水分量などにより所要時間が異なります。食材の乾燥具合により変色する場合がありますので、乾燥状況を確認しながらご使用ください。

ドライフードの保存方法

できあがったドライフードは、一度完全に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、空気を抜いて冷蔵庫で保存し、なるべく早くお召し上がりください。食材の乾燥具合によって保存期間は変わってきます。



適切な保存状態にするために、容器や袋に保存する場合は食材が十分に冷めてから入れる

ドライフードの作りかた

ドライフルーツ

- カットした果物をレモン汁やパイナップルジュースに浸すと、色あせが押さえられます。
- カットした果物を同じ種類のジュースに2時間程浸すと、より美味しく仕上がります。例：カットしたリンゴを100%リンゴジュースに2時間ほど浸す。
- 砂糖やシナモンパウダーを適量まぶして、お好みの味に仕上げても楽しむことができます。

種類	準備	乾燥時間目安	活用例
りんご	芯と種、ヘタを取り除いてスライス	約4～10時間	◎そのまま食べる ◎お菓子作りに ◎ヨーグルトやシリアルに入れて
ぶどう	種を取り、クッキングシートの上に	約6～12時間	
いちご	ヘタを取り、スライス	約6～12時間	
パイナップル	皮と芯を取り除いてスライス	約6～36時間	
バナナ	皮をむいてスライス	約6～12時間	
キウイフルーツ	皮をむいてスライス	約6～36時間	
あんず	種を取りスライス	約13～28時間	
イチジク	そのまま適度にスライス	約6～26時間	
梨	芯と種、ヘタを取り除いてスライス	約6～12時間	
サクランボ	そのまま乾燥し半乾きになったら種を取り出し乾燥する	約8～26時間	
クランベリー	そのまま乾燥	約6～26時間	
レモン	そのままスライス ※砂糖をまぶしてもOK	約6～36時間	
オレンジ	そのままスライス ※砂糖をまぶしてもOK	約6～36時間	◎紅茶に入れて

※上記内容は一般的な目安です。お好みでいろいろアレンジしてお楽しみください。

ドライベジタブル

- よく洗った野菜の種や芯など余分なところを取り除き、トレイに均等に並ぶようにカットします。
- 芋類、ブロッコリー、カリフラワー、アスパラガス、さやいんげん、豆類などは、乾燥前に茹でて水気を切っておきます。これらは本体に近いトレイで乾燥させると、自然な色合いを残して仕上がります。
- 葉物は1～3分茹でて冷水に取り、水気を拭き取ってからトレイに並べることをお勧めします。

種類	準備	乾燥時間目安	活用例
じゃがいも さつまいも	茹でてスライス	約8～30時間	◎おやつやおつまみで そのまま食べる
		約8～16時間	
かぼちゃ	種とワタを取りスライスして茹でる	約6～12時間	◎お湯で戻したり そのまま 味噌汁のダシや具に
ナス	ヘタを取りスライス	約4～14時間	
玉ねぎ	薄皮をむいてスライス	約8～16時間	◎煮物やラーメンに
長ねぎ	スライスしてクッキングシートの上に	約8～16時間	
大根	皮をむいて薄切りや細切り	約6～12時間	◎煮物やラーメンに
しめじ	石づきを取り、小房に分ける	約6～12時間	
しいたけ	石づきを取り、スライス	約6～12時間	◎煮物やラーメンに
キャベツ ほうれんそう	茹でて好みの大きさにカット	約8～16時間	
さやいんげん	カットして茹でる	約8～26時間	◎煮物やラーメンに
にんじん	皮をむいてスライス	約4～12時間	
ピーマン	種を取り、輪切りまたは細切り	約6～18時間	◎煮物やラーメンに
セロリ	適度にスライス	約6～14時間	
キュウリ	適度にスライス	約6～18時間	◎おやつやおつまみで そのまま食べる
トマト	ヘタと種を取り、適度にカットか スライスしてクッキングシートの上に	約6～24時間	
ブロッコリー カリフラワー アスパラガス	適度にカットしてから茹でる	約6～20時間	◎パスタやスープなど 煮込み料理に
		約6～16時間	
		約6～14時間	
パセリ	小分けしてクッキングシートの上に	約2～10時間	◎調味料やしょうが湯に
豆類	茹でてクッキングシートの上に	約8～36時間	
トウモロコシ	茹でて粒に分けクッキングシートの上に	約4～15時間	◎調味料やしょうが湯に
しょうが	適度にスライス	約8～16時間	
にんにく	薄皮をむいてスライス	約8～16時間	◎調味料に
ゴーヤ	種とワタを取りスライス	約8～16時間	◎煎じてお茶に

※上記内容は一般的な目安です。お好みでいろいろアレンジしてお楽しみください。

お手入れのしかた



注意

必ず電源プラグをコンセントから抜く



全体が完全に冷めてからお手入れをする
→やけどやけがの原因になります。

クレンザー・シンナー類・金属たわし・ナイロンたわし・漂白剤・化学ぞうきんなどは使用しない
→傷をつけたり変色の原因になります。

本体 水洗いできません

- 軽い汚れは水で濡らした布巾を固く絞って、拭き取ります。
- 取りにくい汚れは、台所用中性洗剤をしみ込ませた布を、固くしぼって拭き取ります。
最後に乾いた布で空拭きします。



トレイ・フタ 水洗いできます

- 台所用中性洗剤と柔らかいスポンジで洗い水気を拭き取り乾燥させます。

注意 食器洗浄機で洗ったり、食器乾燥機に入れて乾かしたり、50℃以上のお湯で洗わない
→変形や変色の原因になります。

電源プラグ 水洗いできません

- 定期的にゴミやほこりを乾いた布で拭き取ります。



保管のしかた

- 収納する際はトレイの爪が互い違いになるように重ねてください。(4P参照)
- ほこりを落とし汚れをしっかり取り除いたら、十分乾燥させて袋などに入れて保管してください。
- 振動のある場所や、冷暖房機のそばは避けてください。
- 直射日光の当たらない、高温多湿を避けた、結露しない場所で保管してください。
- 子供や幼児の手の届かないところで保管してください。

廃棄のしかた

- お住まいの自治体のゴミの廃棄方法に従って廃棄してください。

よくある質問

Q 少量の食材でも乾燥できますか？

A トレイ 1 枚からでも乾燥出来ますので、トレイ 1 枚にフタをして乾燥してください。

Q バナナを乾燥させたら黒くなってしまったのはどうして？

A バナナは糖度が高くなると黒ずむことがあります。気になる場合は、完熟前のバナナを使うか、カットしてからレモン汁をかけてください。

Q いちご、巨峰、あんず、梅などそのまま乾燥出来ますか？

A 厚みのある食材そのままでは乾燥に時間がかかりますし、上にのせたトレイとの間にすき間ができる場合があります。このような状態ではトレイのすき間から熱風が逃げてしまいます。できるだけ均一にスライスして並べ、乾燥してください。
※7.8 ページをご参照ください。

製品仕様

電 源	AC100V 50/60Hz
消 費 電 力	240W
温 度 ヒ ュ ー ス	172℃
本 体 サ イ ズ	約 幅 30.3× 奥行 24.8× 高さ 23.7(cm)
製 品 重 量	約 1.87kg
電 源 コ ー ド 長 さ	約 1.0m
材 質	ABS,AS,PA
タイマー設定時間	1 時間～12 時間 (1 時間単位)
温 度 設 定	35℃～70℃(5℃単位)
付 属 品	トレイ×5、蓋、取扱説明書、保証書
生 産 国	中国

カスタマーサポートセンター

TEL : 03-5989-0900

info@aitec1998.co.jp

受付時間：平日 AM10:00-PM12:00

(土・日・祝日除く) PM13:00-PM17:00

※お問い合わせの際には、製品名・品番をご連絡ください。