

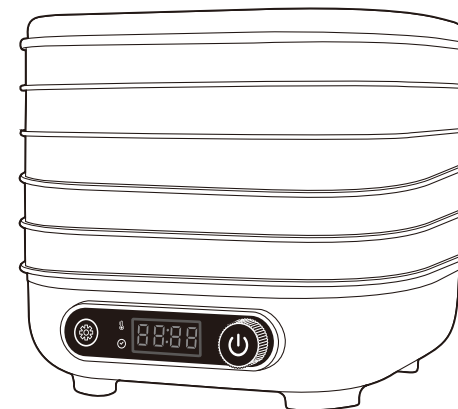
株式会社 太知ホールディングス
TAICHI HOLDINGS LIMITED
<https://www.anabas.co.jp>

〒110-0005 東京都台東区上野3丁目2番4号秋葉原村上ビル3階
お問い合わせ先: 電話03-5846-7211 FAX 03-5846-6639

取扱説明書

Food dry maker mini

フードドライメーカーミニ FD-001



このたびは本品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。

- この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
- お読みになったあとは、必要なときにすぐに取り出せるように大切に保管してください。

保証書付 保証書に、お買い上げ日、販売店名などが記入されていることをご確認ください。

本製品は家庭用として作られており、業務用には使用出来ません。室内での使用に限ります。

日本国内専用
FOR USE IN JAPAN ONLY

202505

目次

■安全上のご注意	2～4
■各部の名称	5
■お使いになる前に	6
■使い方	6～8
■お手入れ	8
■乾燥の目安	9

次

■お料理ノート	10～13
■故障かなと思ったら	14
■仕様	14
■保証とアフターサービス	15
■保証書	16

安全上のご注意

この製品は、家庭用です。業務用には使用しないでください。
ご使用前に、必ず取扱説明書をお読みになり、記載事項をお守りください。

■表示の説明



危険

「取扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことがあり、その切迫の度合いが高いこと」を示します。



警告

「取扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことが想定されること」を示します。



注意

「取扱いを誤った場合、使用者が傷害*2を負うことが想定されるか、または物的損害*3の発生が想定されること」を示します。

*1:重傷とは、失明やけが、やけど(高温・低温)、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

*2:傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けが・やけど・感電などをさします。

*3:物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペット等にかかわる拡大損害をさします。

■図記号の説明



禁止

○は、禁止(してはいけないこと)を示します。
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。



指示

●は、指示する行為の強制(必ずすること)を示します。
具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。



注意

△は、注意を示します。
具体的な注意内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。



警告



確実に
差し込む

交流電圧100V、定格電流15Aのコンセントを単独で使用する

他の機器と同時に使用するとコンセントが発熱し火災の原因となります。



禁止

熱に弱いもの(フローリング、畳、テーブルクロスなど)や火気、可燃物の近くで使わない

火災・熱による設置周辺の変形・変色の原因となります。



禁止

子供や取り扱いに不慣れな人だけで使用しない

やけど・感電・けがの原因となります。



禁止

幼児やペットの手が届く場所で使用しない

子供に本機器で遊ばせない

やけど・感電・けがの原因となります。



プラグを
抜く

発煙や変なにおいがするときは、すぐに電源プラグをコンセントから抜く

そのまま使用すると、火災・感電の原因となります。煙が出なくなるのを確認し、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。



プラグを
抜く

電源コードが傷んだり、電源プラグが発熱したときは、電源プラグが冷えたのを確認しコンセントから抜く

そのまま使用すると、火災・感電の原因となります。電源コードが傷んだら、お買い上げの販売店に交換をご依頼ください。



つぎのこと
を守る

電源プラグは交流100Vコンセントに根元まで確実に差し込む

交流100ボルト以外を使用すると、火災・感電の原因となります。差し込みが悪いと、発熱し火災の原因となります。



ぬれた手
禁止

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

感電の原因となります。



水ぬれ
禁止

本体を水につけたり、水をかけたり、丸洗いをしない

火災・感電の原因となります。



分解禁止

分解・修理・改造はしない

感電・火災の原因となります。
内部の点検・調整および修理はお買い上げの販売店にご依頼ください。



警告



つぎのこと
を守る

使用中は動かさない
使用中や使用後しばらくは、高温部に触れない

やけど・けがの原因となります。



禁止

布巾やタオルなどを本体にかぶせない

故障・火災などの原因となります。



ほこりを
とる

電源プラグの刃や刃の取り付け面にゴミやほこりが付着している場合は、電源プラグを抜きゴミやほこりをとる

電源プラグの絶縁低下によって、火災の原因となります。



プラグを
抜く

内部に水や異物等が入ったらすぐに電源プラグをコンセントから抜く

そのまま使用すると、火災・感電の原因となります。お買い上げの販売店に点検をご依頼ください。



プラグを
抜く

落としたり、強い衝撃を与えて本体を破損したときは、すぐに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

そのまま使用すると、火災・感電の原因となります。お買い上げの販売店に点検をご依頼ください。



禁止

ふたとトレイまたはトレイ同士をつなぐためにテープなどでふさがない

故障・火災などの原因となります。



禁止

乾燥調理以外には使用しない

故障・火災の原因となります。



禁止

本体内部に異物を入れない

感電・火災の原因となります。



禁止

次のような場所では使用しない、保管しない

- ・シンクの横など、水がかかったり、湿気が多い場所
- ・雨、霧などが直接入り込むような場所
- ・火やコンロ、暖房機器のそばなど高温の場所
- ・直射日光の当たる場所や屋外
- ・腐食性ガス(亜硫酸ガス、硫化水素、塩素ガス、アンモニアなど)の発生する場所
- ・ぐらつく台の上や傾いた所、台の端などの不安定な場所

火災・感電・故障の原因となります。



つぎのこと
を守る

電源コードを取り扱うときは、つぎのことを守る

- ・傷つけない。
- ・延長するなど加工しない。
- ・加熱しない・引っ張らない。
- ・重い物を載せない・はさんだりしない。
- ・無理に曲げない・ねじらない。
- ・束ねたりしない。

守らないと、火災・感電の原因となります。



高温注意

使用中や使用直後はやけどに注意!

- ・本体・ふた・トレイなどの高温部に触れない
- ・ご使用後のお手入れは冷えてから行う

本体が熱いうちは持ち運ばないでください。

安全上のご注意

⚠ 注意



プラグを
抜く

お手入れのときや使わないときは電源プラグを抜く

やけど・けが・感電・漏電による火災の原因となります。



つぎのこと
を守る

電源プラグは容易に手が届くコンセントに接続する

電源スイッチを切っても電源から完全に遮断されません。万一の事故防止のため、すぐに電源プラグをコンセントから抜くことができますようにしてください。



プラグを
抜く

電源プラグをコンセントから抜くときは、必ず電源プラグを持って引き抜く

コードを持って引き抜くとコードが破損し、火災・感電の原因となります。



プラグを
抜く

持ち運ぶときは電源プラグをコンセントから抜く

けがやコードが傷つき、火災・感電の原因となります。



禁止

壁や家具の近くで使用しない

本体の熱で壁や家具を傷めたり、変色・変形の原因となります。



禁止

延長コードを使用しない

電圧が低下したり、故障の原因になります。



禁止

通気口に顔や手を近づけない

やけど・けがの原因となります。



禁止

機器の上に乗らない

倒れたり、こわれたりして、けがの原因となります。特にお子様にはご注意ください。

使用上のご注意

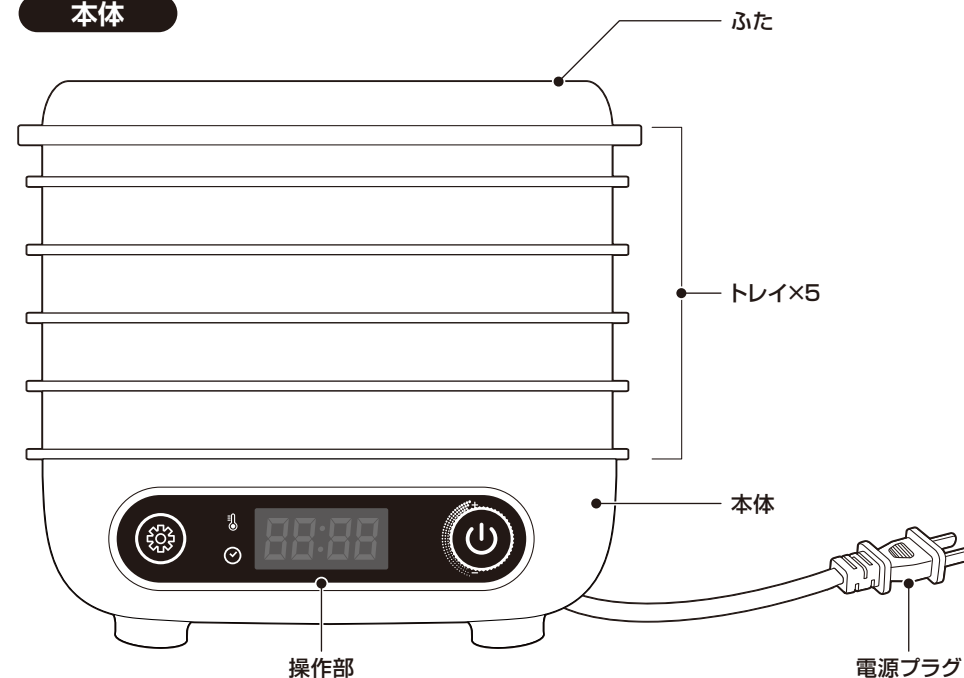
- 電源を『入／切』する外部タイマーは使用しないでください。
- 延長コードやテーブルタップは使用しないでください。
- 本体内側をお手入れするときは、ふきんなどを使用してください。
- 不安定な場所で使用しないでください。
- 電子レンジやトースターなど熱を発するものの上で使用しないでください。

免責事項について

- ・地震、雷、風水害および当社の責任以外の火災、第三者による行為、その他の事故、お客さまの故意又は過失、誤用、その他の異常な条件下での使用により生じた損害に関しては、当社は一切責任を負いません。
- ・取扱説明書の記載内容を守らないことにより生じた損害に関して、当社は一切責任を負いません。
- ・内容に関しては、将来予告なく変更する場合があります。

各部の名称

本体



操作部



※運転中は残り時間と設定温度が交互に表示されます。

取扱説明書



お使いになる前に

目的以外の調理はしないでください。また業務用として使用しないでください。

はじめてお使いになる前に、湿らせた布で拭いたフードドライメーカーミニ本体にトレイをセットし、70℃で30分間空運転させてください。その際、においや煙が出ることがありますが、故障ではありません。そのあと、トレイは水ですすぎ、乾燥させてください。

■使用環境について

- 本機は周囲温度が5～35℃の場所でお使いください。
- 本機を気温が低い場所から気温が高い場所に移動したり、湿度が高い場所に移動すると結露が生じて正常に動作しないことがあります。このようなときは、本機の電源プラグを電源コンセントに差さない状態で約1～2時間放置し、乾燥させてからお使いください。

■電源プラグの取り扱い

- 電源プラグを抜くときは、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。
- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。

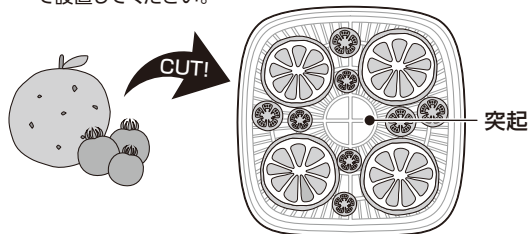
■使用後はお手入れをする

- お手入れをするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

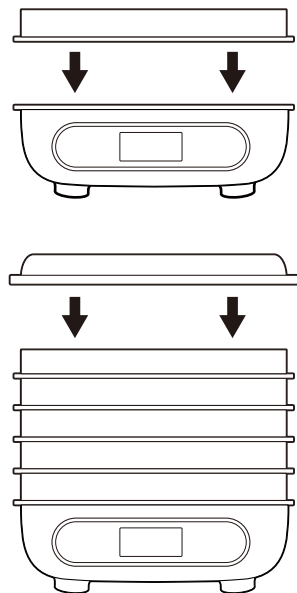
使い方

1 トレイに食材を並べます

- 本体を平らな場所に設置します。
- 本体にトレイを乗せます。
- トレイの上に切った食材を重ならないように並べます。
※食材の厚さはトレイの深さを越えないようにしてください。
※トレイには上下があります。真ん中に突起がある方を上にして設置してください。



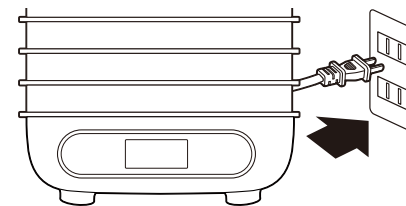
- 食材の量が多い場合は、別のトレイに並べてください。
※付属している枚数(5枚)より多く積み重ねないでください。
※トレイは必ず付属しているトレイを使用してください。他の容器などで代替しないでください。
- 食材を並べたトレイを積み終えたら、最後にふたをしてください。



使い方

2 電源を入れます

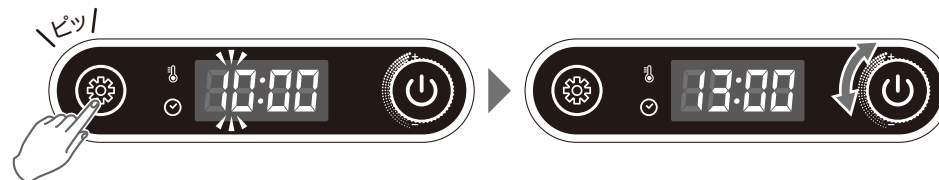
- 電源プラグをコンセントに差し込むと、「ピッ」と音が鳴り、パネルが1回点灯します。
- 【電源ボタン】を押すと電源が入り、再度パネルが点灯します。
※電源が入ると運転開始します。
- 途中で電源を切っても、約10秒ほど運転します。



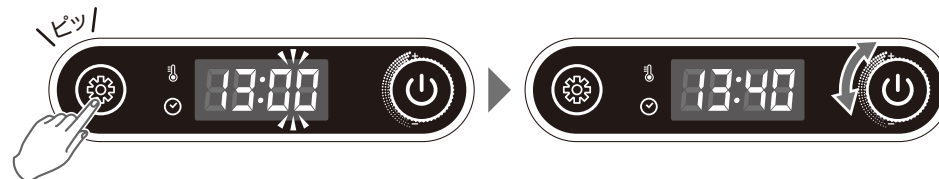
3 タイマーと温度をセットします

【機能ボタン】をタッチすることで「ピッ」と音がなり、「時間」→「分」→「温度」→「時間」…と切り替わります。運転中のどのタイミングからでもタイマーと温度を調節することができます。

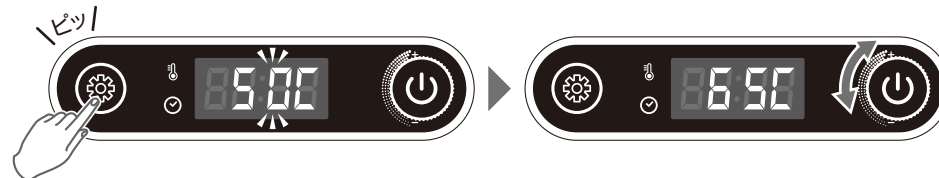
- 【機能ボタン】に1回タッチするとパネルの時間が点滅するので、点滅している間にダイヤルを回して時間を指定します。
※0～48時間の間で調節できます。初期状態は10時間です。
※48時間以上の連続使用はおやめください。
※48時間使用したあとはプラグを抜いて2時間以上冷ましてから再度使用してください。



- 【機能ボタン】を再度1回タッチし、ダイヤルを回すと10分単位で調節できます。



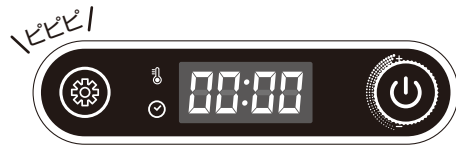
- 【機能ボタン】をさらに1回タッチすると温度が1℃単位で調節ができます。
※35℃～70℃の間で調節できます。初期状態は50℃です。



使い方

4 タイマーが鳴り終了します

- 設定した時間が経過し、表示時間が『00:00』になると、タイマーが『ビビビ』と鳴ります。
※電源は自動で切れます。
- 食材によって、目安の調理時間が異なります。
P9の「乾燥の目安」をご参照ください。



5 電源プラグを抜きます

- パネルが消灯していることを確認して電源プラグをコンセントから抜いてください。

トレイの使い方について

- 食材の量に合わせてトレイの使用枚数を調節していただけますが、温風の循環をよくするために5枚すべて利用することをお勧めいたします。
- 下の段ほど乾燥は早くなります。
- 最後にふたを必ず使用してください。

お手入れ

電源プラグを抜き、本体が冷えてから行ってください。(感電・やけど・火災の原因になります。)

お願い

- ベンジン・シンナー・クレンザー・金属たわしなどは表面を傷つけますので使わないでください。
- 本体に直接水をかけて洗わないでください。
- ふたとトレイは、必ずご使用のたびにお手入れしてください。
- トレイは食器洗浄機で洗えます。
※ふたは食器洗浄機に対応しておりません。

■本体

- 水洗いはできません。
- 柔らかい布を薄めた食器用中性洗剤に浸し、固く絞ってから汚れなどを拭き取ります。

■トレイ・ふた

- 薄めた食器用中性洗剤を含ませたスポンジで洗い、充分乾かします。
※食材などがこびりついたり焦げ付いたりした場合、約40℃ぐらいのお湯に入れ、10分程度つけおきをして、薄めた台所用洗剤(中性)を含ませた柔らかいスポンジなどで汚れを落として下さい。

乾燥の目安

- 乾燥させる場合は、厚さ・大きさ・水分量・成熟度・気温・湿度などにより、所要時間が異なります。
- 食材の状態や環境および乾燥具合によっては、変色する場合がありますので、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。
- 厚みがあるものや、一度にたくさんの量を乾燥させる場合は、運転の途中で食材をひっくり返したり、上段と下段のトレイを入れ替えたりなどすると、乾燥具合が均一になりやすいです。

【温度設定の目安】

食材の種類	温度の目安
野菜類	50～70℃
葉物類	40℃
果実類	50～70℃
ハーブ類	35～40℃

【時間設定の目安】

食 材	下処理方法	時間の目安	利用例
りんご	芯と種・ヘタを取って、5～12mmの厚さに切る	約8～16時間	・そのままドライフルーツとして ・クッキーやケーキなどデザート の材料として ・ヨーグルトに入れる
バナナ	皮をむいて、5～8mmの厚さに切る	約6～12時間	
いちご	ヘタを取って、3～5mmの厚さに切る	約8～12時間	
レモン	皮をよく洗い、さっと熱湯に通して5～8mmの厚さに切る	約10～25時間	・スープの彩りに
パセリ	好きな大きさに小分けする	約3～7時間	
にんにく	薄皮をむいて、1/2または1/3の大きさに切る	約10～16時間	・調味料として
しょうが	お好みの大きさに細かく切る	約2～7時間	・しょうが湯・紅茶・調味料など
トマト	ヘタを取って、5～8mmの厚さに切る	約7～14時間	・ピザのトッピングやパスタの 具材
茄子	ヘタを取って、5～10mmの厚さに切る	約3～10時間	
さつまいも	茹でてから、5～8mmの厚さに切る	約6～10時間	・味付けしてそのまま食べる
レンコン	皮をむいて、5～8mmの厚さに切り、酢水にさらしておく	約4～10時間	・煮物や味噌汁など
大根	皮をむいて、薄切りや細切りに	約4～10時間	・切り干し大根・味噌汁など
にんじん	皮をむいて、5～8mmの厚さに切る	約4～10時間	・味付けしてそのまま食べる ・煮物や味噌汁など
かぼちゃ	種とワタを取り、電子レンジ等で加熱して5～8mmの厚さに切る	約4～8時間	
しいたけ	軸を取りそのまま、またはお好みの大きさにスライス	約4～10時間	・水でもどして味噌汁や煮物に
長ネギ	お好みの長さに切る	約8～16時間	・ラーメンのトッピングや スープ・味噌汁の具材として
キャベツ	茹でてから、お好みの大きさに切る	約3～7時間	
ほうれん草	茹でてから、お好みの大きさに切る	約3～7時間	
まぐろ	刺身用を食べやすい大きさに切る	約8～10時間	・そのままおつまみとして ・ペットのおやつなど
鶏ささみ	食べやすい大きさに薄切り	約8～10時間	

※賞味期限内で安全な状態の食材をお使いください。

※脂身の多い肉や油分の多い食材は、トレイの破損や故障の原因となりますので使用しないでください。

ペット用の食材を選ぶ上でのご注意

- ネギ類、ぶどう(レーズン)など、ペットに与えると健康を損ねる食材があります。場合によっては命に関わりますので、獣医師に相談の上、食材を選んでください。
※お選びになった食材に関する問題・事故に対し、弊社は一切の責任を負いませんので、あらかじめご了承ください。



鶏ささみのジャーキー



低脂肪・高タンパク質の鶏ささみを使った、歯ごたえ抜群で、あごや歯ぐきの健康にも良いジャーキーです。

材料

- 鶏ささみ……………3本
- ※油が多い場合は、キッチンペーパーなどで拭き取ってください。

作り方

- ①鶏ささみをペットが食べやすいのを詰まらせないサイズの薄切りにします。
- ②**8～10時間**乾燥させます。
- ③ペットの歯ぐきやのどを傷つけないよう、尖った箇所ははさみなどで切り落としてください。

鮭のジャーキー



カルシウムたっぷりで免疫力や体力強化を助けるアスタキチンサンやビタミンDなどの抗酸化物質も豊富に含まれる鮭を使った、噛みごたえの満足感と、豊富な栄養素を兼ね備えたペットのおやつです。

材料

- 鮭(刺身用)……………2切分
- ※塩鮭は塩分が多いため、ペット用として使用しないでください。

作り方

- ①鮭を皮ごとペットが食べやすいのを詰まらせないサイズの薄切りにします。
- ②**8～10時間**乾燥させます。
- ③ペットの歯ぐきやのどを傷つけないよう、尖った箇所ははさみなどで切り落としてください。

ペットに与える場合の注意

- ペットにより一日の塩分の摂取量などが異なりますので、より健康を保つためにも、与えずぎに注意してください。
- あまり固くなり過ぎると、飲み込む際に危険ですのでご注意ください。
- 調理後はあまり日をおかずに、なるべく早めに与えてください。

ドライマトとバジルのパスタ

ドライマトの凝縮された旨味と、バジルの香りがよく合うオイルパスタです。ビタミンなどの栄養が豊富に含まれるトマトは乾燥させることで、酸味や青臭さが抑えられます。

ドライマトの作り方

- ①ヘタを取って食べやすい大きさに切ります。
 - ②**7～10時間**乾燥させます。
- ※パスタに入れるトマトはセミドライがおすすめです。
※長時間乾燥させると焦げやすくなります。

材料(2人分)

- スパゲッティ……………200g
- トマト……………2個
- バジル……………5～10枚
- にんにく……………適量
- オリーブオイル……………大さじ3
- 塩・こしょう……………少々
- ☆塩……………大さじ2

作り方

- ①大きめの鍋にお湯2リットルを沸かし、☆の塩を加えてスパゲッティを茹でます。
- ②フライパンにオリーブオイルとみじん切りにしたにんにくを入れ、弱火で熱します。
- ③弱火のままドライマトを加え、トマトが焦げないうちにお玉2杯分のゆで汁を加えます。
- ④スパゲッティ・細かく刻んだバジルを加え、よく絡め合わせて塩・こしょうで味を整えます。



ドライさつまいもの甘煮

甘みがいっそう強くなったドライさつまいもで作る、おやつにぴったりの甘煮です。ビタミンCやカロテン・ビタミンBが豊富に含まれ、食物繊維も多く、便秘の解消に効果的です。

ドライさつまいもの作り方

- ①厚さ1～1.5cmの輪切りにし、水に約10分さらしてアク抜きをします。
- ②レンジで加熱もしくは茹でてから、**6～10時間**乾燥させます。

材料(2人分)

- さつまいも……………1本
- 砂糖……………大さじ1½
- 水……………1½カップ
- はちみつ……………適量

作り方

- ①フライパンにドライさつまいも・砂糖・水を入れて中火にかけ、アルミホイルで落とし蓋をし、汁気が無くなるまで煮詰めます。
※焦げないように注意してください。
- ②さつまいもをザルにのせてはちみつを回しかけ、器に盛り付けます。



ドライレンコンと水菜のサラダ

食物繊維やビタミンCが豊富に含まれ、乾燥させることで弾力が増し、カリッとした食感が楽しめるドライレンコンの歯ごたえと水菜の食感が楽しめる和風サラダです。

ドライレンコンの作り方

- ①皮をむいて厚さ5mmの輪切りにし、酢水にさらしてアク抜きをします。
- ②**4～10時間**乾燥させます。

材料(2人分)

- レンコン……………100g
- 水菜……………50g
- しらす……………大さじ2
- 梅干し……………10g
- 塩・すりゴマ・かつお節……………適量
- ☆しょうゆ……………小さじ2
- ☆料理酒……………大さじ4
- ☆みりん……………小さじ3

作り方

- ①料理酒を煮てアルコールを飛ばします。
- ②☆の材料を混ぜてドレッシングを作ります。
- ③ドライレンコンには軽く塩をふっておきます。
- ④水菜は3cm位のざく切りにして皿に盛り付け、ドライレンコン・しらす・すりゴマ・梅干し・かつお節をのせます。
- ⑤最後に②で作ったドレッシングをかけます。

しょうがと白菜のうどん

乾燥させることで香りや風味が増したドライしょうがが体を温めてくれるうどんです。新陳代謝を活発にし、発汗作用を高める働きもありますので疲労回復にも役立ちます。

ドライしょうがの作り方

- ①薄くスライスします。
- ②**2～5時間**乾燥させます。

材料(2人分)

- 白菜……………¼株
- 豚肩ロース……………150g
- にんにく・きざみネギ……………少々
- しょうが……………適量
- だしの素・塩……………小さじ1
- しょうゆ……………小さじ2
- うどん……………1玉
- 七味唐辛子……………適量

作り方

- ①白菜をざく切りにし、豚肉は食べやすい大きさに切ります。
- ②白菜・豚肉・にんにく・ドライしょうが・だしの素・しょうゆ・塩を鍋に入れ、味を整えながら水をひたひたになるくらい加えて火にかけます。
- ③沸騰したらうどんを入れ、煮えたら器に盛り付け、きざみネギをのせ、七味唐辛子をお好みでかけます。

ドライ焼きりんご

カリウムやペクチンなどの食物繊維豊富なりんごが、乾燥することによりさらに甘く濃厚になり、とびきりスイーツに焼き上がりました。

ドライアップルの作り方

- ①皮をむいて厚さ5mm位の輪切りにし、芯をスプーンでくり抜きます。
- ②**8～10時間**乾燥させます。

材料(2人分)

- りんご……………½個
- バター……………20g
- 水……………50cc
- 砂糖……………30g
- シナモン……………適量
- 生クリーム……………適量

作り方

- ①フライパンでバターを熱し、溶けたら水50ccと砂糖を加え、水分が減るまで煮詰めます。
- ②弱火にしてドライアップルを入れ、①とよく絡め合わせます。
- ③焼き色がついたら、シナモンを振って皿に盛り付けます。お好みでホイップを添えます。

ドライキウイヨーグルト

さっぱりとした甘みと果肉が引き締まった食感のドライキウイのデザートです。豊富なビタミンCで美肌効果も期待できます。

ドライキウイフルーツの作り方

- ①皮をむいてトッピング用として2枚ほど厚さ3～5mmの輪切りにします。
- ②残りは1cm角に小さく切ります。
- ③**8～12時間**乾燥させます。

材料

- キウイフルーツ……………2個
- 砂糖……………大さじ4
- レモン汁……………小さじ1
- 生クリーム……………70cc
- ヨーグルト……………大さじ3
- 卵白……………Lサイズ1個
- ゼラチン……………大さじ1
- 水……………大さじ2

作り方

- ①ボウルに生クリームと砂糖大さじ3を入れ、泡立ててからヨーグルトを加えます。
- ②別のボウルに卵白を入れて砂糖大さじ1を加え、角が立つまでしっかり泡立ててから①で作ったヨーグルトを加えます。
- ③コップに水とゼラチンを入れてレンジで溶かし、②のヨーグルトに入れます。
- ④1cm角に切ったドライキウイフルーツとレモン汁を加え、よく混ぜてから型に入れて冷蔵庫で1時間以上冷やし固めます。
- ⑤トッピング用のドライキウイフルーツをのせます。



故障かな?と思ったら(つづき)

修理を依頼される前にご確認ください。

こんな時は	考えられる原因	処 置
電源が入らない	電源プラグがコンセントの根元まで差し込まれていない	電源プラグをコンセントの根元までしっかりと差し込んでください
乾燥が均等にならない	食材の厚さが違う	均等にカットしてください
	トレイに食材を入れすぎている	食材を減らして温風の通りがよいように並べてください
	目安が違う食材と一緒にしている	P9の「乾燥の目安」を参照して、目安時間が異なる食材と一緒に入れないようにしてください
パネルに「E1」または「E2」と表示される	すぐに使用を中止し、弊社サービスセンターにお問い合わせください	

※必ず運転を止め、電源プラグをコンセントから抜いて確認・処置をしてください。

仕 様

型名	FD-001
電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	300W
温度設定範囲	35～70℃
時間設定範囲	10分～48時間
寸法	本体：幅19.0×奥行20.2×高さ16.8cm、トレイ：18.5×18.5cm
コード長	1.0m
本体重量	977g

- 仕様および外観は改良のため予告なく変更場合があります。
- この商品は、日本国内用に設計販売しております。電源電圧や周波数の異なる国では使用できません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

保証とアフターサービス

保証書

- 保証書は、本書に添付されています。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日販売店名」などの記入内容をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

補修用性能部品の保有期間

- 本機の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後6年間です。
- 補修用性能部品とは、その商品の性能を維持するために必要な部品です。
- 消耗部品のご注文などについては販売店又は弊社にご相談ください。

部品について

- 修理のために取り外した部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
- 修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは………持込修理

- 「故障かな?と思ったら」とはに従って調べていただき、なお異常があるときは、使用を中止し、お買い上げの販売店又は弊社にご連絡ください。
- 本機は国内専用です。国外での使用に対するサービスは対応できかねますので、ご了承ください。

保証期間中は

- 保証書の規定に従って、販売店又は弊社で修理させていただきます。
なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

保証期間が過ぎているときは

- 保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店又は弊社にご相談ください。
修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

アフターサービスについて

アフターサービスについてご不明な場合は、本書に記載のお買い上げの販売店または弊社にお問合わせください。

持込み先または送付先

株式会社 太知ホールディングス
サービスセンター
〒110-0005
東京都台東区上野3丁目2番4号秋葉原村上ビル3階
☎ 03-5846-7211

メールでのお問い合わせ

E - m a i l : taichitky@anabas.co.jp
ホームページ: <https://www.anabas.co.jp>

電話でのお問合わせ

☎ 03-5846-7211

受付時間
月～金 午前10時～午後5時30分
(土・日・祝祭日・年末年始を除く)

個人情報のお取り扱いについて

株式会社 太知ホールディングスは、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また個人情報を適切に管理し、修理業務などを受託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。

補修料金の仕組み		
修理料金は技術料・部品代などで構成されています。		
技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。	
部品代	修理に使用した部品代金です。	

愛情点検 	長年ご使用の機器の点検を		
	このような症状はありませんか	●電源プラグや電源コードが異常に熱くなる ●電源コードが傷ついたり、電源コードを動かすと通電しなかったりする ●こげくさい臭いがする ●その他の異常・故障がある	故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグをはずし、必ずお買い上げの販売店にご連絡ください。 点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。

※本機を廃棄される場合は、地方自治体の廃棄処理に関連する条例または規則に従ってください。