



DRY FOOD MAKER

(KEFA80)

仕様

電源	交流100V 50/60Hz
消費電力 (約)	300 W
コード長さ (約)	1.3 m
質量 (約)	2.6 kg
本体大きさ (約)	幅 285 mm
	奥行 265 mm
	高さ 220 mm
乾燥網 (約)	幅 250 mm
	奥行 170 mm

- 待機状態での消費電力は、1W以下です。(電源プラグを接続した状態)
- この製品は、日本国内用に設計(電波周波数50Hz/60Hzの切替は不要)されています。電源圧力や電波周波数の異なる外国では使用できません。またアフターサービスもできません。

長年ご使用のドライフードメーカーの点検を！

愛情点検



こんな症状はありませんか

- ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。
- 電源コードを折り曲げると通電したり、しなやかたりする。
- いつもより異常に熱くなったり、こげくさいにおいがする。
- 製品にふれるとビリビリと電気を感ずる。
- その他の異常や故障がある。

ご使用中止

事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店又は、弊社【お客様相談室】に点検をご依頼下さい。

★★ インターネット・モバイルページで〈ユーザー登録〉を受け付けています ★★

<https://www.wonderchef.jp/register/register.php>

ユーザー登録専用のウェブサイトでは、ユーザー様同士がコミュニケーションを持てる「掲示板」をご用意しております。

右のコードをスマートフォン等で読み取って頂きますと「ユーザー登録ページ」から、「ワンダーシェフのホームページ」をご覧頂けます。

※コードが読み取れない場合は、URLを直接入力して下さい。

※メルマガレシピは主に圧力鍋のレシピになりますが、本製品のレシピが追加されたお知らせも配信されます。



お客様相談室

圧力なべ協議会 会員
株式会社ワンダーシェフ

〒561-0825 大阪府豊中市二葉町1丁目19-19
H P : <https://www.wonderchef.jp/>
メール : web@wonderchef.jp

電話 06(6334)4349
FAX 06(6334)4343
受付時間 / 午前 9:00~正午 12:00
午後 1:00~午後 5:00
(土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)
アフターフォローは日本国内に限ります。



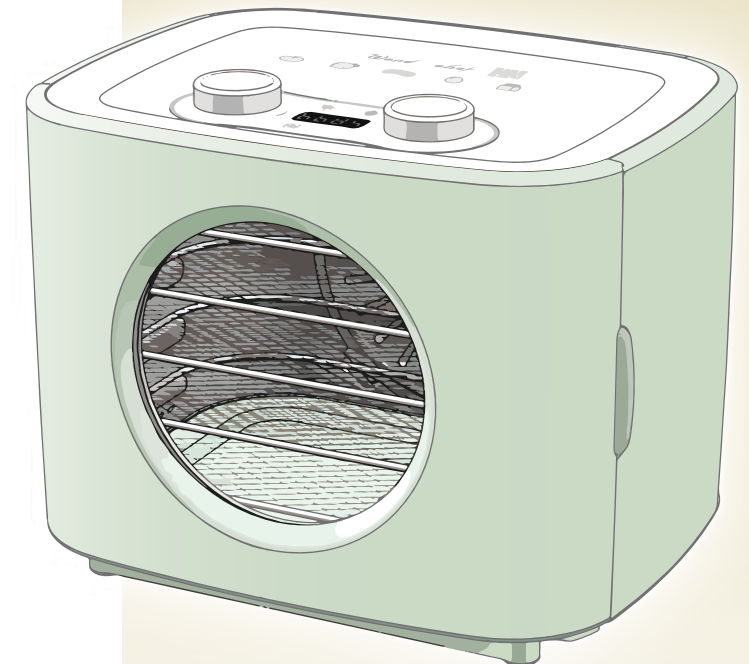
取扱説明書

DRY FOOD MAKER

ドライフードメーカー

(KEFA80)

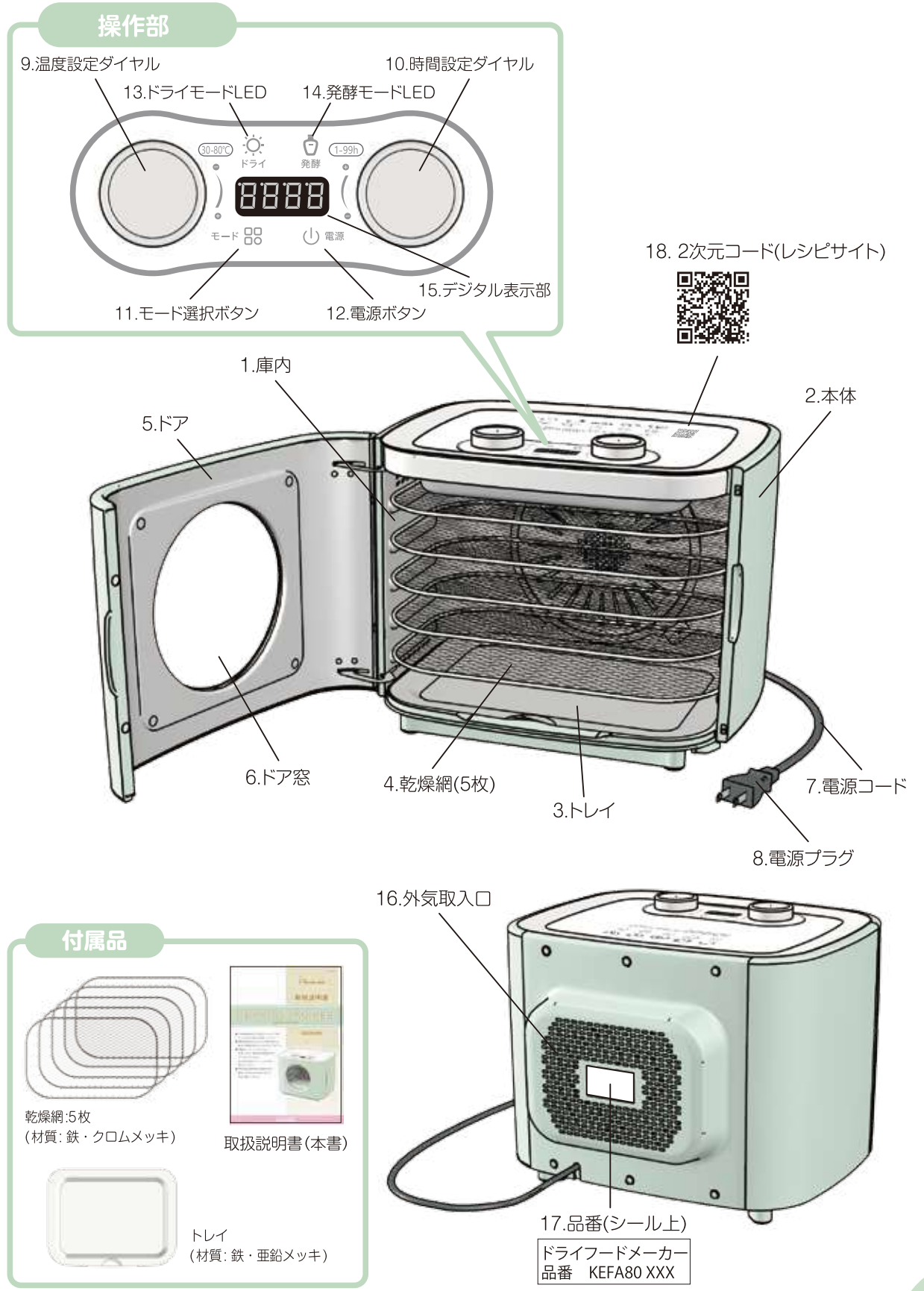
- この取扱説明書をよくお読みの上、正しくご使用ください。読んだ後は必ず保管してください。
- 本書の諸事項を守らないで万一事故が発生した場合は、使用者の責任となりますのでご了承下さい。
- 保証書は14ページにございます。「お買い上げ日・販売店名」を販売店に記入していただけてください。記入が無い場合はレシートと共に大切に保管してください。
- 別途付属の取扱説明書、注意書きがある場合は、そちらも必ずお読みいただき、大切に保管してください。



このたびは、ワンダーシェフ「ドライフードメーカー」をお買い上げ頂き、誠にありがとうございます。
 ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みになり、正しくご使用ください。お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

もくじ

- ご使用になる前に 2
- 各部の名称 3
- 安全上のご注意 4-6
- 使用上のお願い 7
- 使い方と調理の流れ 8-9
- 調理時間早見表 10
- ご使用後に毎回お手入れ 11
- 故障かな?と思ったら 12
- オンラインストア・インターネットホームページ 13
- 保証書 14
- 保証とアフターサービス・お客様相談室 15



ご使用になる前によく読み、必ずお守り下さい。

調理中は、内部が高温になり危険です。
以下の注意事項を必ずお守り下さい。



- ※お使いになる人や、他の人々への危害や損害を未然に防止するために、必ずお守りください。
- ※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。
- ※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに、必ず保管してください。

表示内容を見逃して誤った使い方をした時に生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。



警告

「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示します。



注意

「傷害を負う可能性または、物的損傷が発生する可能性が想定される」内容を示します。

お守り頂く内容の種類を、次のマークで区分し、説明しています。(上記はマークの一例です。)



禁止

このようなマークは、してはいけない「禁止」内容です。



強制

このようなマークは、必ず実行していただく「強制」内容です。



警告

- 禁止** 交流 100V 以外では使用しない。
火災・感電の原因になります。

- 強制** 定格 15A 以上のコンセントを単独で使用する。
他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれがあります。

- 禁止** 電源コードは、破損したまま使用しない。
火災・感電の原因になります。

- 強制** 電源プラグを抜く時は、電源コードを持たず必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。
感電・ショート・発火することがあります。

- 禁止** 電源プラグにごみやピンなどを付着させない。
感電・ショート・発火の原因になります。

- 強制** 電源ボタンを押して本体電源が OFF になり動作していない事を確認してから電源プラグを抜き差しする。
感電・ショート・火災・発火の原因になります。

- 強制** 使用時以外やお手入れの際は電源プラグをコンセントから抜く。
火災・感電・やけど・けがの原因になります。

- 強制** 乳幼児が誤って電源コードをなめないように注意する。
感電やけがの原因になります。特に乳幼児には注意してください。

- 禁止** ぬれた手で、電源コードの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれがあります。

- 禁止** 電源コードを破損するようなことはしない。
傷つける、加工する、高温部に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重いものを載せる、束ねるなどしないでください。

- 禁止** コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流 100V 以外での使用はしない。
感電・ショート・火災の原因になります。

- 強制** 電源プラグは根元まで確実に差し込む。
差し込みが不完全だと、感電・ショート・発煙・発火や発熱による火災の原因になります。
傷んだ電源プラグや、ゆるんだコンセントは使用しないでください。

- 強制** 電源プラグのほこりなどは定期的にとる。
プラグにホコリなどがたまる、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。
電源プラグを抜き、乾いた布で拭いてください。



警告

- 禁止** 高温部に顔や手を近づけない。
やけどをするおそれがあります。特に乳幼児には、さわせないように注意してください。



- 禁止** 子供や補助の必要な人に一人が使わせたり幼児に触れさせたりしない。
感電・けが・やけどの原因になります。必ず、本製品の安全な使い方を理解している保護者・介助者の補助のもとで使用してください。



- 禁止** 本体を水につけたり水をかけたりしない。
ショート・感電のおそれがあります。



- 禁止** すき間にピンや針金などの金属や異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれがあります。

- 禁止** この機器で、子供が遊ぶことがないように、子供を監視してください。

- 禁止** 長期間の使用や誤使用により、電源コードが断線するおそれがあるため、次の状態が確認されたときは使わない。
火災・感電・やけど・ショートのおそれがあります。
・使用中、動いたり止まったりする
・電源コードがねじれて戻らなくなった
・電源コードの根元部分が変形・傷んでいる
・コンセントの差し込みがゆるい。

- 禁止** 調理物を取り出すときはやけどに注意する。
調理終了直後の庫内は高温になっています。

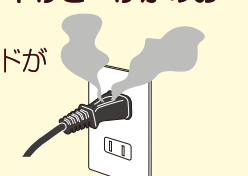
- 禁止** 外部タイマーおよび個別の遠隔操作システムによって操作使用しない。

- 禁止** 調理物を天板、側面、ドアに接触させない。
火災や故障の原因になります。

- 強制** ドアは確実に閉める。
隙間から高温の空気が漏れ出し、やけどをするおそれがあります。

- 禁止** 改造はしない。分解したり修理をしない。
火災・感電・けがの原因になります。

- 強制** 異常・故障時には直ちに使用を中止する。
発煙や発火、感電、やけど・けがのおそれがあります。
◎電源プラグ・コードが異常に熱くなる。



◎コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。



◎本体が変形したり、異常に熱い。



※すぐに電源プラグを抜き、販売店またはワンダーシェフ【お客様相談室】(P15)へ点検・修理を依頼してください。

- 強制** 変形・破損・腐食などの異常や故障と思われる状態では使用を中止する。
火災・感電・けがの原因になります。

- 禁止** ドア窓に衝撃や強い力を加えない。
ドア窓が割れる原因になります。

- 禁止** この取扱説明書に記載のない目的・方法で使用しない。
けがや事故の原因になります。

注意

禁止 不安定な状態では使用しない。
落下・転倒などによりやけどやけがなどの原因になります。

禁止 室温の高い場所では使用しない。
感電や漏電、火災、故障の原因になります。

禁止 本体に衝撃を与えない。
損傷した場合そのまま使うと、過熱や異常動作、感電の原因になります。

禁止 調理以外の目的で使用しない。
故障の原因になります。

禁止 火気の近くでは使用しない。
変形・故障のおそれがあります。

強制 必ず室内で使用する。
屋外での使用は、故障等の原因になります。

禁止 カーテン等可燃物の近くで使用しない。
火災の原因になります。

禁止 カーペット・座布団などの布類や、樹脂など熱に弱い敷物の上で使わない。
火災・やけどのおそれがあります。

禁止 壁や家具の近くでは使用しない。
蒸気や熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

禁止 水のかかる所で使用しない。
感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因になります。

強制 移動時は乾燥網・トレイをすべて取り出してください。
乾燥網・トレイが落下して、やけど・けが、破損の原因になります。

強制 移動時は、扉が閉まっていることを確認し、本体をしっかりと持って移動してください。
やけど・けが、破損、故障の原因になります。

禁止 使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどの原因になります。

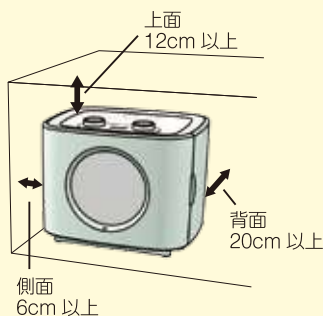
強制 お手入れは、冷えてから行う。
高温部にふれることによる、やけどのおそれがあります。

禁止 扉を開閉するときは、強い力を加えない。
ヒンジ部が損傷する原因になります。

禁止 外気取入口は塞がない。
本体が過熱して、やけど・けが、故障の原因になります。

注意 正しい設置のしかた

- 可燃物から図のように離して設置してください。樹脂製の熱に弱い壁・家具などの場合は、さらに距離を離してください。
- 前面および側面の片方は十分に広い空間を確保して開放してください。
【消防法 基準適合】
上面 12cm 以上 / 背面 20cm 以上 / 側面 6cm 以上
- コードを本体の下に通したり、温度の高い金属部などに近づけたりしないでください。
- 水のかからない場所に設置してください。



禁止 使用中や使用直後は高温部(ドア窓・ドア・庫内など)に顔や手を近づけない。
やけどのおそれがあります。特に乳幼児にはさわらせないようにしてください。

禁止 使用中や使用直後はふきんや布などをのせない。
故障・変形・変色の原因になります。

禁止 使用中や使用直後に本体の移動・持ち運びはしない。
やけどの原因になります。

禁止 使用中や使用直後しばらくは、本体に直接触れない。
やけどの原因になります。

強制 初めて使用するときは、乾燥網・トレイを水洗いし、本体は湿らせた布で拭く。

強制 お手入れは、必ず電源プラグを抜き、本体、各パーツが充分冷めてから行う。
感電・やけどの原因になります。

禁止 ドア・本体・コードは丸洗いしない。
ドア・本体・電源コードを丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしないでください。ショート・感電のおそれがあります。

禁止 食器洗浄機や食器乾燥機などは使用しない。
変形・腐食するおそれがあります。

禁止 取り扱いがはていねいに。
落としたり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因になります。

禁止 タコ足配線はしない。
火災のおそれがあります。

禁止 使用中や使用直後は高温部に電源コードが触れないようにする。

禁止 本体をゆすったり、衝撃を与えない。
故障や温度が上がらない原因になります。

禁止 業務用など家庭用以外で使用しない。
本製品は家庭用として設計されています。業務用など家庭用以外で使用すると、火災などの原因になります。

禁止 本体の上にものをのせたり、本体の下の隙間にものを入れたりして使用しない。
本体やものが変形・変質し、火災の原因となります。

強制 機能・性能を維持するため、製品に穴を設けてありますが、この穴から、まれにほこりや虫が入ったりすることがありますので注意してください。
外観上・機能上支障のある場合は、お買い上げの販売店、またはワンダーシェフ【お客様相談室】(P15)までお問い合わせください。

禁止 不安定な場所や、乾燥網・トレイがずれた状態で使用しない。
けが・破損原因になります。

禁止 ドアを勢よく開けたり、閉めたりしない。
破損の原因になります。

禁止 荷重強度が不足しているスライドテーブルでは使用しない。
落下によるけが・やけど・故障の原因になります。
使用する前に荷重強度が充分にあることを確認してください。

禁止 次のような場所では使用しない。
変形や跡形が付いたり、こげたり、故障・感電・火災の原因になります。
・ビニール製などの熱に弱いテーブルクロスの上
・たたみ・じゅうたんなどの上
・熱に弱いテーブルやワゴンの上
・カーテンなどの近く

強制 ドアを開ける時、本体にふれないようにし、熱風・蒸気に注意する。
やけどのおそれがあります。

強制 使用後はいつも清潔にお手入れする。
ご使用後はいつも清潔にご使用いただくために必ずその日のうちにお手入れしてください。
ドア・本体・コード以外は丸洗いできます。本体内部へは、絶対に水が入らないように注意する。
◎お手入れのしかたは、P11を参照してください。

禁止 ストープやガスコンロなどの熱源や、引火性ガスのある場所で使用しない。
発火・火災・爆発の原因、プラスチック部分が熱で損傷するおそれがあります。

禁止 IHクッキングヒーターの上では使わない。
故障の原因になります。

禁止 調理物や水気を残したままで放置しない。
乾燥網やトレイの素材が腐食するおそれがあります。

禁止 本体に強い衝撃を与えない。
落としたり、ものにぶつけたりすると、故障の原因になります。

禁止 99時間を超えた連続使用はしない。
99時間以上使用する場合、1時間休ませてください。

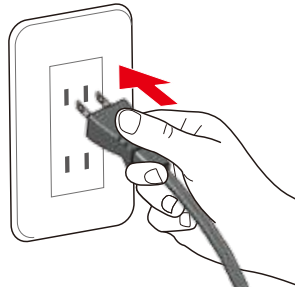
強制 乾燥させた調理物は冷蔵庫で保管する。
通常3～5日で使い切ってください。

警告 本体が変形や腐食した場合は事故防止のため使用を中止する。
お買い上げの販売店、ワンダーシェフ【お客様相談室】(P15)までお問い合わせください。

準備

1 電源プラグをコンセントに差し込む。

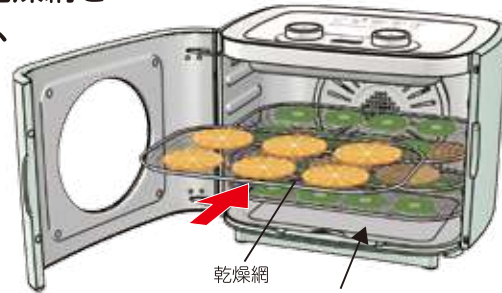
正常な場合、ピー音が鳴り、デジタル表示部とLEDが点灯します。



注意 電源は壁面コンセントから取るようにしてください。

注意 めれた手で電源プラグの抜き差しはしないでください。ショート、感電のおそれがあります。

2 食材を並べた乾燥網を本体にセットし、ドアを閉める。



庫内の両サイドにある凸部に、乾燥網を水平にスライドするように入れてセットします。

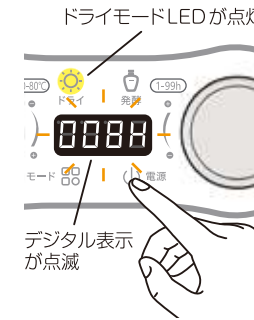
トレイがセットされていることを確認してください。

- ※高さのある食材は入りませんので注意してください。
網の上の空間高さ：最上段のみ15mm、その他25mm。
- ※乾燥網の網目より小さな食材やくっつきやすい食材を乾燥させる場合、クッキングシートなどを乾燥網のサイズに合わせ、敷いてご使用ください。
- ※小さく細かい食材を乾燥させると、ファンにより食材や敷いているクッキングシートが移動し、食材が乾燥網から落ちることがあります。
- ※食材を乾燥すると、乾燥開始時から小さくなります。網目より小さくなると食材が乾燥網から落ちることがあります。

設定-1. 電源と調理モードの選択

3 電源ボタンを押す。

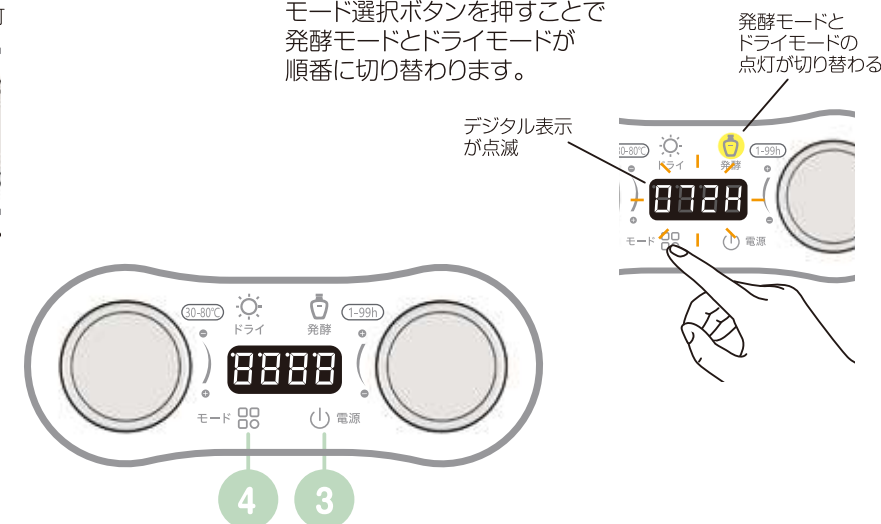
本体の電源をONにします。
電源ON時の調理モード：ドライモード



デジタル表示が点滅

4 調理モードを選択する。

モード選択ボタンで調理モードを選択する。
※電源ボタンを押した時はドライモードです。
モード選択ボタンを押すことで発酵モードとドライモードが順番に切り替わります。



デジタル表示が点滅

発酵モードとドライモードの点灯が切り替わる

設定-2. 温度とタイマーのセット

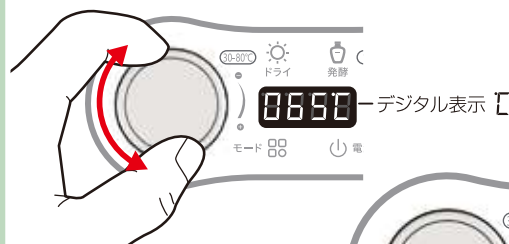
5 温度をセットする。

温度設定ダイヤルを回し、デジタル表示部で調理温度をセットします。

ドライモード：30～80℃、1℃単位で設定可能。

発酵モード：30～50℃、1℃単位で設定可能。

※調理開始後は設定温度を変更・確認できません。設定時に確実に設定してください。



5

温度設定ダイヤル

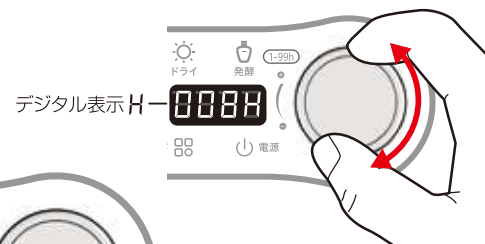
6 タイマーをセットする。

時間設定ダイヤルを回して、デジタル表示部に表示される乾燥・発酵時間をセットします。

1～99時間、1時間単位で設定可能。

調理時間設定後、3秒後に乾燥を開始します。

※調理時間は、材料の温度・質・量により異なりますので、目安と考えてください。



6

時間設定ダイヤル

調理

7 調理を開始します。

デジタル表示部に残り時間が表示されます。



調理中にドア窓から調理具合を確認してください。過乾燥等の原因となります。調理中にドアを開けないでください。やけどの原因となります。

- 途中で止めたい場合は、電源ボタンを押して、本体電源をOFFにしてください。
- 庫内が高温になっていますので、注意してください。
- 設定時間が終了したら、終了音となり、自動的に停止します。

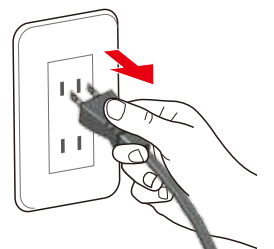
終了

8 でき上がったら、調理物を取り出す。



- 電源ボタンを押してOFFにする。
- 調理終了直後の庫内は高温になっています。取り出す際は、やけどに十分ご注意ください。
- 乾燥した調理物は滑りやすくなっています。調理物が落下しないよう、乾燥網を取り出す際は傾かないように必ず両手で持って水平に引き出すようにしてください。

9 使用後は電源プラグをコンセントから抜く



調理直後は庫内温度を下げるために冷却運転します。温度が下がるとファンが自動停止します。
ファン停止後は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

よく使われる材料を調理するのに必要な **調理 温度 時間** を表にしました。

乾燥させる食材や厚さ、大きさ、水分量、気温などにより、調理時間は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、調理中にお好みの状態になるように様子を見ながら調理時間を調整してください。調理後は冷蔵庫で保存し、通常3~5日で使い切ってください。



レシピサイト(P13参照)

	食材 または レシピ名	切り方・作り方	温度	乾燥時間
ドライフルーツ 短時間・生感、長時間・保存用	りんご	お好みで芯とヘタを取り、5mm程度にスライス	65℃	3~6時間
	オレンジ	皮のまま5mm程度にスライス	65℃	3~6時間
	いちご	ヘタを取り5mm程度にスライス	65℃	6~8時間
	キウイ (ゴールド・グリーン)	皮をむき5mm程度にスライス	65℃	4~8時間
	いちじく	皮のまま5mm程度にスライス	65℃	2~4時間
	ぶどう(デラウェア)	1粒ずつ粒を枝から外し、皮はそのまま	65℃	18~24時間
	ぶどう(巨峰)	1粒ずつ粒を枝から外し、半分に切る	65℃	8~12時間
	シャインマスカット	1粒ずつ粒を枝から外し、半分に切る	65℃	12~18時間
	レモン	皮のまま5mm程度にスライス	65℃	2~6時間
	バナナ	皮をむき5mm程度にスライス	65℃	3~6時間
	パイナップル	皮をむいて芯を取り、縦半分に切り、5mm程度にスライス	65℃	3~6時間
ブルーベリー	皮のまま1cm程度に切り、種を取る	65℃	12~18時間	
野菜類	プチトマト	ヘタを取り、半分に切る	65℃	6~10時間
	ブロッコリー	小房に分けて2cm程度に切り分ける	65℃	4~8時間
	アスパラガス	長さ5cm程度に切る	65℃	8~12時間
	かぼちゃ	5mm程度にスライス	65℃	2~4時間
	しいたけ	高さ2cm程度に切り分ける。 2cmを超えない小さいものはそのまま	65℃	4~8時間
根菜類	にんじん	皮のまま5mm程度にスライス	65℃	4~8時間
	ごぼう	皮のままなめに1.5mm程度にスライス	65℃	2~4時間
	れんこん	皮のまま5mm程度に切る	65℃	2~4時間
	さつまいも	蒸したあと、1cm程度に切る	65℃	6~12時間
	じゃがいも	1.5mm程度にスライス	65℃	1~2時間
肉類	チキンジャーキー	鶏むね肉を繊維に対して直角に5mm程度にスライス	80℃	6~8時間
発酵	ヨーグルト	1. 500ml牛乳パックを開封し、50mlの牛乳を取り出す。 2. 50mlのヨーグルトと砂糖大さじ4杯を入れ、牛乳パックの口を しっかり押さえながら閉じてよく振る。 3. トレイの上に直接置く。500ml牛乳パック3個まで。 複数の牛乳パックを入れる場合は、5mm以上隙間をあける。	42℃	8~10時間
	果実酒	消毒した1Lの耐熱容器(目安:直径12cm高さ15cm)に果実250g、 氷砂糖160g、ホワイドリカー300mlの順に入れ蓋をする。 果実の例: いちご・梅→ヘタを取る。 オレンジ・レモン→ヘタを取り皮のまま8mm厚に輪切り。 キウイ・バナナ→皮をむいて1cm厚に輪切り。 パイナップル→皮をむいて芯を取り、一口大に切る。 いちじく→縦半分か4等分に切る	50℃	76~80時間
その他	甘酒(乾燥モード)	消毒した1Lの耐熱容器(目安:直径12cm高さ15cm)に200gの ほぐした乾燥米麹と600mlの水を入れ蓋をする。	60℃	10~12時間
	とうがらし	太さ1cmのものをそのまま	65℃	7~10時間
	しょうが	皮のまま5mm程度にスライス	65℃	4~8時間
	切り干し大根	繊維にそって、5mm角、長さ5cmの短冊切り	65℃	6~9時間
	温泉たまご	常温の生卵を殻ごとそのまま	65℃	2~3時間



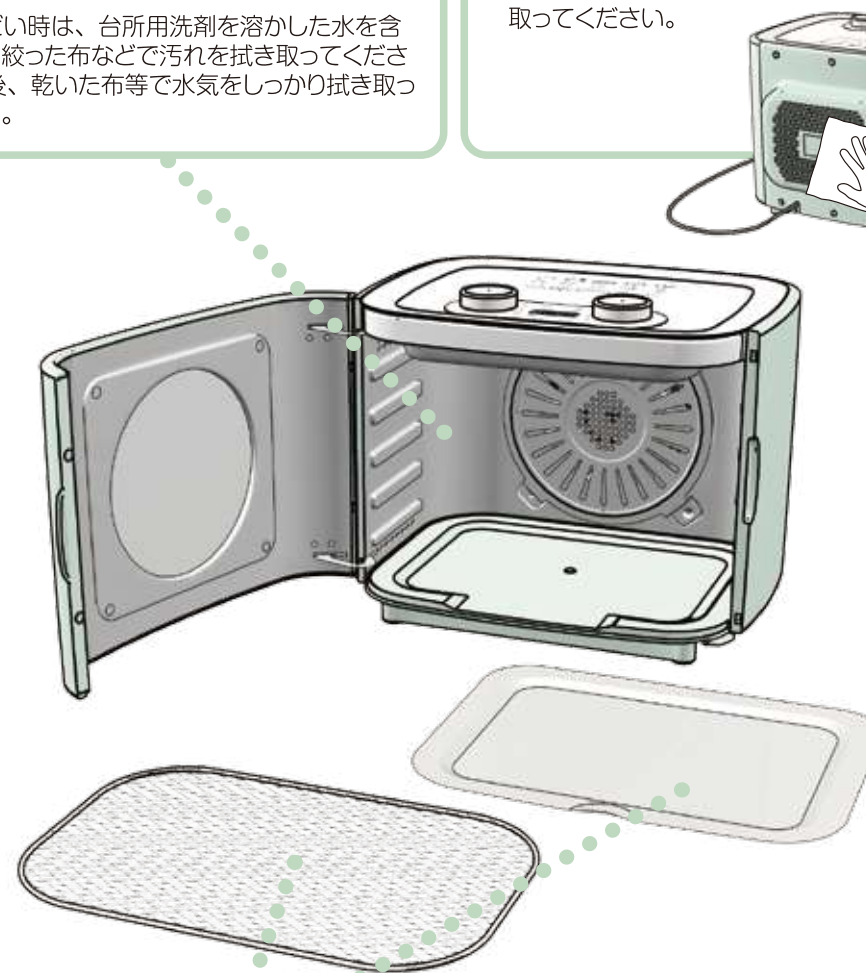
お手入れをする際は必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体、乾燥網、トレイが十分に冷えてから行ってください。

本体・庫内

- 柔らかい布に水を含ませ、かたく絞ってから汚れなどを拭き取ってください。
- 汚れがひどい時は、台所用洗剤を溶かした水を含ませ、よく絞った布などで汚れを拭き取ってください。その後、乾いた布等で水気をしっかり拭き取ってください。

本体背面

- 本体背面の外気取入口は布でやさしくホコリを拭き取ってください。



乾燥網・トレイ

- こびりついた汚れがある場合は、台所用洗剤を溶かしたぬるま湯に少しの間つけてください。
- 使用後はよく洗って、柔らかい布などで、早めに水気を拭き取ってください。
- 腐食性の高い酸性・アルカリ性の洗剤等は使用しないでください。
- 食器洗浄機や食器乾燥機で洗浄・乾燥しないでください。




次のものは使用しないでください。



金属・ナイロンたわし・スポンジの研磨粒子部分
ベンジン・シンナー・磨き粉・除菌アルコール・漂白剤
食器洗い乾燥機 食器乾燥機

- ◎修理を依頼する前に、次の点をお調べください。
下記の点検・処置をしても改善されない時は、お買い上げの販売店、又はワンダーシェフ【お客様相談室】までご相談ください。
- ◎熱や蒸気にふれる樹脂成型品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。お買い上げの販売店、又はワンダーシェフ【お客様相談室】までご相談ください。

 **警告** お客様で分解や修理をしない。

こんなときは	原因の確認	このように処置してください	参照頁
キーを押したり、ダイヤルを回しても、作動しない。	電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。正常な場合、ピー音がし、デジタル表示部とLEDが点灯します。	P8
キーを押したり、ダイヤルを回しても、設定を変更できない。	調理が開始していませんか？	電源ボタンを押し、一度電源 OFF にしてから、電源ボタンを押して電源 ON にして、再度設定してください。	P8 P9
調理中に音がする。	ファン音ではありませんか？	問題ありません。	P8 P9
	上記の音とは全く異なった音がする。	直ちに電源プラグをコンセントから抜いて、調理を中止してください。お買い上げ販売店又は、弊社【お客様相談室】にご相談ください。	P15
うまくつukれない。	材料の大きさを間違えていませんか？	調理早見表を参考に、材料の厚さ・大きさ・調理時間を調整してください。	P10
	乾燥網は正しくセットされていますか？	庫内の両サイドにある凸部に、乾燥網をスライドするように水平に入れてセットしてください。	P8
	材料をひっつけていませんか？	材料と材料の間に 5mm 程度の隙間を開けてください。	P8
	温度・時間の設定を間違えていませんか？	調理時間早見表を参考に、材料の厚さ・大きさ・調理時間を調整してください。	P10
樹脂・金属などのおいがする。	使い始めたばかりではありませんか？	ご使用とともににおいは少なくなります。	—
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある。	問題ありません。	これは樹脂成形時に発生する線状や波状の跡です。使用上の品質に支障はありません。	—
電源 OFF してもファンが回っている。	調理直後ではありませんか？	庫内温度を下げるために冷却運転しています。温度が下がると自動で停止します。	P9
このような表示が出た場合。	E1	温度センサーのエラー表示です。	P15
	E2	過熱検出時のエラー表示です。	
	E4	信号通信エラー表示です。	
		事故防止のため使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、お買い上げ販売店、又は 弊社【お客様相談室】にご相談ください。	

レシピサイト

<https://www.wonderchef.jp/recipes/denki/df/index.html>

新しい食材の乾燥時間やレシピを随時更新しています。



レシピサイト

スマホなどのカメラで読み取って頂くと「ドライフードメーカー」のレシピページがご覧頂けます。
※コードが読み取れない場合は、URLを直接入力してください。

オンラインストア

https://www.wonderchef.jp/support/parts/parts.php?mode=amount&product_id=186

※ 乾燥網・トレイは、別売部品として販売しております。
※ その他の本体部品は、アフター修理用の部品として取り扱います。



オンラインストア 部品注文もこちらから

スマホなどのカメラで読み取って頂くと「ドライフードメーカー」の部品販売ページがご覧頂けます。
※コードが読み取れない場合は、URLを直接入力してください。

インターネットホームページ



<https://www.wonderchef.jp/>

インターネットホームページでは、様々な情報を写真入りでご紹介しています。また、製品や部品、別売り品もご購入頂くことができます。

ホームページの内容

- ・ワンダーシェフについて
- ・商品紹介
- ・お問い合わせ
- ・Q&Aページ
- ・ユーザー登録
- ・製品・部品・別売品のご注文
- ・Facebookのご案内



スマホなどのカメラで読み取って頂くと「ワンダーシェフのホームページ」をご覧頂けます。
※コードが読み取れない場合は、「ワンダーシェフ」で検索か、URLを直接入力してください。



インターネット・モバイルページで<ユーザー登録>を受け付けています。

<https://www.wonderchef.jp/register/register.php>

ユーザー登録専用のウェブサイトでは、ユーザー様同士がコミュニケーションを持てる「掲示板」をご用意しております。



ユーザー登録ページはこちら

右のコードをスマートフォン等で読み取って頂くと「ユーザー登録ページ」から、「ワンダーシェフのホームページ」をご覧頂けます。
※コードが読み取れない場合は、URLを直接入力して下さい。
※メルマガレシピは主に圧力鍋のレシピになりますが、本製品のレシピが追加されたお知らせも配信されます。

Wonder chef
ワンダーシェフ ドライフードメーカー

保証書

ワンダーシェフ製品をお買い上げいただきまして、誠に有り難うございました。
私達は最高の品質の製品を提供することに努めております。
いつまでも楽しく、ワンダーシェフ ドライフードメーカーをご愛用下さいませ。

●商品名(型式) ワンダーシェフ ドライフードメーカー (KEFA80)

●保証期間 お買い上げ日より1年間 ※お買い上げ日をご不明の場合は、お買い上げ日より1年間とします。

●お買い上げ年月日 年 月 日

●お客様 お名前 (フリガナ)

●ご住所 〒□□□□-□□□□

●電話番号 () -

●お買い上げ販売店名(もしくはレシート添付)

株式会社ワンダーシェフ

お客様相談室

〒561-0825 大阪府豊中市二葉町1丁目19-19
TEL.06(6334)4349



保証内容

- ◎ 取扱説明書に記載された通り、正常な使用法において発生した不都合につきましてはお買い上げ後、1年間は無償で修理致します。ただし、次に挙げる内容等により、商品に不都合が発生した場合の修理・交換につきましては実費をいただきます。
 - ① 消耗部品(使用する度に、損耗、劣化する樹脂製品・乾燥網・トレイ等)・付属品は保証の対象外とします。
 - ② 一般家庭以外(例えば、業務用の長時間使用、車輛、船舶への搭載)に使用された場合の取り扱い不注意等により、落下、打ち付け等によつての損傷、故障。
 - ③ 取り扱い注意事項を守らなかった為に起因する損傷、故障。
 - ④ 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による損傷、故障。
 - ⑤ 天災や火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による損傷、故障。
 - ⑥ その他、異常と思われる使用方法等によつて起こる損傷、故障。
 - ⑦ 保証書のご提示がない場合。
 - ⑧ 保証書にお買い上げ年月日、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替えられた場合。
- ◎ この保証は日本国内のみ有効です。 This warranty is valid only in Japan
- ◎ ご転居、ご贈答品で本保証書に記入してあるお買い上げ店に修理をご依頼になれない場合には、弊社【お客様相談室】までご相談ください。

保証書の保管

- ◎ 必ず商品お買い上げの販売店から、お買い上げ日、販売店名の記入を頂くか、レシートなど、購入を証明できるものと一緒に保管してください。ご購入を証明できる物がない場合、保証対象外とさせていただきます。
- ◎ 保証書は再発行致しませんので、紛失しないよう大切に保管してください。

修理のご依頼

保証期間以内：恐れ入りますが、製品に保証書を添えて、お買い上げ販売店にご持参ください。
保証期間以後：保証期間が過ぎている場合、ご希望により有料にて修理させていただきます。
ご相談の際、製品名、品番、製品の状況をできるだけ詳しくお知らせください。
ただし、弊社が修理不可能と判断した商品は、修理をお断りさせていただきますのでご了承ください。

補修用性能部品

- ◎ 補修用性能部品の保有期限は、製造終了後約5年とさせていただきます。この期間は経済産業省の指導によるものです。(補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。)
保有期間内であっても修理をお断りさせていただきますのでご了承ください。

その他

- ※ 本書の記載の意匠、仕様および部品は品質向上のために、一部予告なく変更することがあります。
- ※ この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。
従つてこの保証書によつて、お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げ販売店又は、弊社【お客様相談室】までご相談ください。

お客様相談室

※<トラブルと対策>をご覧になられても問題が解消しない時や、製品についてのご質問は下記の【お客様相談室】までご連絡ください。

TEL (06) 6334-4349

FAX (06) 6334-4343

自動音声の流れます。「2」を押してください。

受付時間 / 午前 9 : 00 ~ 正午 12 : 00 / 午後 1 : 00 ~ 午後 5 : 00 (土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)