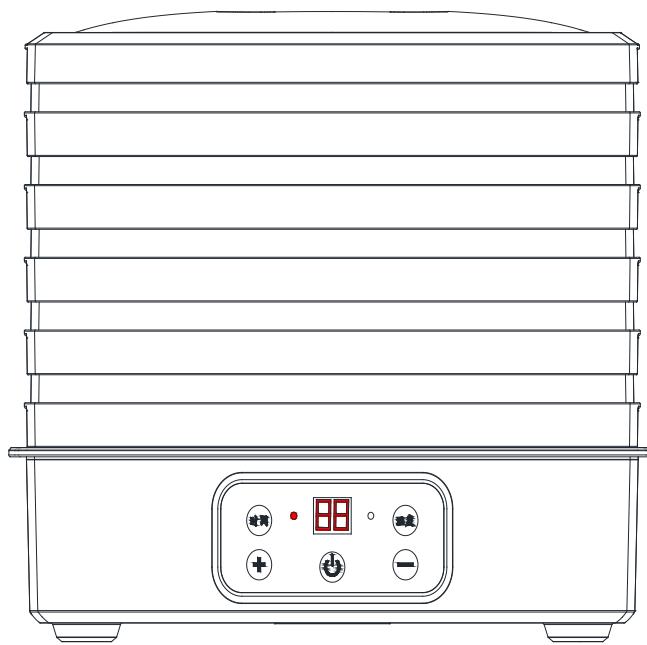




SFD-27 健康食物乾燥機



總代理 偉昕企業股份有限公司

地址：基隆市七堵區六堵工業區工建北路4號

產品簡介

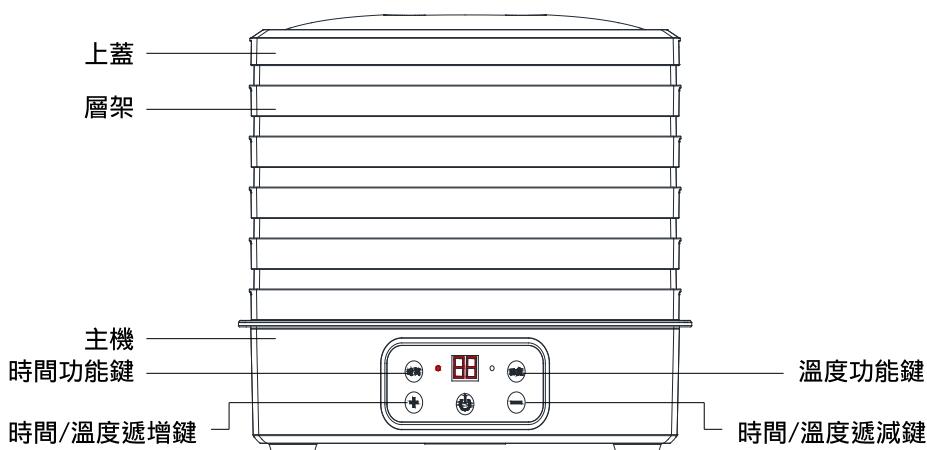
節能設計，耗電量低！自己親手做的乾果不含任何添加劑、色素、調味劑，還可以鎖住食物營養，延長食物保存時間，絕對是健康飲食的好幫手！

使用本產品前，請仔細閱讀本使用說明書！

本產品僅限於家庭使用。

- 簡單快速乾燥蔬菜、水果、肉類、魚類等食物；如蘋果乾、香蕉乾、蔬菜乾、牛肉乾、魚乾等
- 熱風循環烘乾系統，能更快烘乾食品
- 溫度控制設計，可根據需要針對不同食物設定不同溫度進行烘乾
- 製作出食物的原味、健康、獨特風味

部件及名稱



安全使用注意事項

1. 檢查產品規定的電源電壓是否與供電電源電壓相符。
2. 本產品僅作為家庭使用。任何商業用途，不適當用途或未遵守本說明書使用引起的故障，本公司均不負任何責任，此等故障均不在保修範圍內。
3. 插頭要注意插緊，不然會接觸不良導致火災的可能。切勿用萬用插座與其他電器同時使用。
4. 拔下電源插頭時，必須拿住插頭再拔出，不要用力猛拉或扭曲電源線。若電源線損壞後，請使用本公司提供的專用電源線更換或直接廢棄。
5. 本產品為長時間工作產品，不要把產品置於兒童可接觸的地方。
6. 請不要將產品放置在不平穩，潮濕，不耐熱的表面使用，避免損壞或發生故障。
7. 本產品為熱風流通加熱產品，在產品工作時嚴禁產品底部有任何能堵塞產品進風口的異物，否則會造成產品直接損壞或發生危險。
8. 嚴禁在產品工作時移動產品。產品工作中嚴禁遮擋上蓋散熱孔，以免發生危險。
9. 請勿將產品直接放在火上或任何靠近熱源，火源的地方，否則產品會受到損壞或發生故障，甚至會發生火災或其他危險。
10. 嚴禁將產品放入水中清洗，只能用濕毛巾擦洗。清洗前需讓產品冷卻到常溫。
11. 產品不使用時，請勿將產品插頭長期插在插座內。在以下情況下必須拔掉插頭：使用後出現故障，每次清洗前，檢修時。
12. 產品如發生部分著火時，請勿直接用水滅火，可用滅火器或使用濕毛巾蓋住著火部位滅火。
13. 如電源線損壞，為避免危險，必須由指定維修部門的專職人員來更換，或直接廢棄。

出現下列情況請勿使用產品！！！

1. 產品或電源線有破損時
2. 產品意外墜落，造成破損或工作不正常時

如發生以上情況，請將產品送往售後服務中心處理。請使用產品原裝的各項配件。

產品操作及注意事項

一.操作

1. 在初次使用食物乾燥機之前應將層架清洗，並用乾抹布擦拭乾淨。
2. 將預處理好的食物均勻放到每層層架上；並將放好食物的層架放置到產品底座上；蓋好上蓋。
3. 將電源線插頭插入插座，接通電源，並按下電源啟動鍵，此時產品開始工作。
4. 根據不同食物和個人口味等需求進行烘乾食物。需調節時間時，按“時間功能鍵”，然後按建議的時間或需要的時間按“+”“-”鍵進行調節。
5. 需調節溫度時，按“溫度功能鍵”，然後按“+”“-”鍵進行調節。調節溫度檔位為35-40-45-50-55-60-65-70°C等8個檔位。
6. 時間到達零時，食物未達到理想口感或烘乾程度，可重複上述操作。
7. 當食物烘乾完畢或時間到產品停止工作，關掉電源，拔下插頭。
8. 工作完成後清潔好層架。

二.注意事項

1. 每次最長使用時間不可超過72小時，以免影響整機使用壽命。
2. 每次使用完成後，關掉電源開關，拔下插頭。
3. 當產品接通電源，正常使用時，顯示屏和風機等部件應處於工作狀態；即顯示屏亮和上蓋上的出風口上有明顯的風吹出。
4. 此產品不能加水或任何其他液體；層架內食物上有少量水滴是允許的。
5. 烘乾的時候，請保持機器裡面的熱氣自然流通。不要在層架上放過重的食物，食物也不能重疊放置。不同食物的烘乾時間不一樣(註：當機器開始工作時，請確保上蓋處於正確的位置。如果沒有足夠的時間在同一天烘乾食物，可以在第二天烘乾。在這種情況下，請把沒有烘乾的食物用容器密封好。)
6. 在產品工作時層架上溫度最高，為使食物烘乾更均勻；應定期交換層架位置。
7. 食物烘乾後，如不食用，應即時將烘乾的食物用容器或者膠袋密封後存放；建議儲存在冰箱內。
8. 產品使用完成後，無論層架內是否有食物，建議仍將所有層架疊好放置在產品上。
9. 食物應總是從最上面一層放置依次向下一層層架位置；食物放好後應蓋上蓋子，否則烘乾時間和烘乾後食物口味等會受影響。
10. 食物烘乾前請做預處理；如清洗乾淨、切片或切塊、浸泡等。食物預處理有助於食物烘乾後顏色和口感的保存。

食物烘乾前的處理方法

(註：以下方法僅供參考)

A、水果類預處理

- 1/4杯的果汁加2杯水，將所需烘乾食物浸入大約2分鐘。(註：果汁和食物搭配，如蘋果汁用於乾蘋果。)
- 食物處理表

食物名稱	準備	乾的標準	時間/小時(大約)
蘋果	去核，切片或圈去皮	柔韌的	5-6
洋薑	切成 1/8 英吋的條	易碎的	5-13
杏仁	切半或切片，去核	柔韌的	12-38
香蕉	去皮，切成 3-4mm 的片	脆的	8-38
櫻桃	可去核可不去，或者等	堅韌的	8-34 乾一半後才去核
越橘	劈開或者整個	柔韌的	6-26
棗	去核切片(或整個)	堅韌的	6-72
無花果	切片	堅韌的	6-26
葡萄	整個	柔韌的	8-72
油桃	切半帶皮風乾，半乾去核	柔韌的	8-26
橘皮	長條狀	易碎的	8-16
桃子	半乾去核，半個或 1/4 個	柔韌的	10-34
梨子	去皮切片	柔韌的	8-30

B、肉、魚等食物的預處理：

- 瘦肉(沒有肥肉)：建議在烘乾之前把肉醃製保持自然的口味，而且使之變嫩。醃製品要有鹽，幫助從肉中吸出水份並且起保鮮作用。

醃製標準：

1/2杯豆醬；1個大蒜，搗爛；2大湯匙紅糖；2大湯匙蕃茄醬；1/2杯烏斯特郡醬；1-1/4茶匙的鹽；1/2茶匙的洋蔥粉；1/2茶匙的胡椒粉；混合以上所有的配料。

肉類切成小的立方體然後放入機器。烘乾時間大約2~8小時直到所有的水份蒸發掉

2. 家禽肉：

所有的家禽肉在烘乾之前必須要事先煮過。蒸或者烤是最好的方法。烘乾時間大約2~8小時直到所有的水份蒸發掉

3. 魚：

建議在烘乾之前蒸熟或者烤熟(在烤箱裡面用200度的溫度烤，烤20分鐘)烘乾時間大約2~8小時直到所有的水份蒸發掉

食物烘乾前的處理方法

(註：以下方法僅供參考)

C. 蔬菜類預處理：

1. 用蒸氣，開水或者油處理。推薦針對綠色豆科，菜花，花椰菜，蘆筍，和土豆。
2. 將準備好的蔬菜放入沸水中大概3-5分鐘。濾乾然後放入層架。
3. 將蔬菜放入檸檬汁中浸泡約2分鐘。

食物名稱	準備	乾的標準	時間/小時
洋薑	切成 1/3 英吋的條狀，煮大概 10 分鐘	易碎的	6-14
蘆筍	切成 1 英吋的片	易碎的	6-14
豆科	切開蒸到半透明	易碎的	8-26
甜菜	蒸，冷卻，去頭，去根	易碎的	8-26
布魯塞爾葉	把葉子從莖上摘下	易碎的	8-30
花椰菜	切開蒸軟，大概 3-5 分鐘	易碎的	6-20
捲心菜	剝開成 1/8 英吋條	堅韌的	6-14
胡蘿蔔	蒸軟，切細條或者切片	即食的	6-12
菜花	蒸軟，切開	堅韌的	6-16
芹菜	切片成 1/4 英寸	易碎的	6-14
韭菜	切開	易碎的	6-10
黃瓜	去皮，切片成 1/2 英寸	堅韌的	6-18
茄子	切片成 1/4 英寸，1/3 英寸厚	易碎的	6-18
大蒜	去皮切片	易碎的	6-16
胡椒	整個	易碎的	8-14
蘑菇	切片，或整個	堅韌的	6-14
洋蔥	切片	易碎的	8-14
豌豆	蒸 3-5 分鐘	易碎的	8-14
辣椒	去籽，切成 1/4 英寸的條或者圈	易碎的	4-14
土豆	切片，切丁，蒸 8-10 分鐘	易碎的	6-18
大黃	去外皮，切成 1/8 英寸長	無水份的	8-38
菠菜	蒸到枯萎	易碎的	6-16
番茄	去皮，切半或切片	堅韌的	8-24
南瓜	切片成 1/4 英寸	易碎的	6-18

食物烘乾前的處理方法

(註：以下方法僅供參考)

D、香草類等：

沖洗甩乾多餘的水，並去掉變質的葉子。將香草鬆散的攤開在層架上。烘乾時間根據大小不同和種類而定，烘乾時間大約2-6小時。

E、麵包類等：

切成小片，(沒有麵包皮)。鬆散的攤開在層架上，烘乾時間大約30分鐘-2個小時

F、堅果：

去殼用熱水沖洗乾淨。散放在層架上。在堅果冷卻後才冷藏。堅果裡面還有油份會導致有些腐爛的氣味，因此必須放入冰箱內保證其新鮮。當需要使用堅果的時候，拿出來置於正常室溫中；烘乾時間大約為18-26小時。

清潔和維護保養

1. 在進行清潔之前應拔除食物乾燥機的電源。
2. 在烘乾食物產品後，將層架用溫水清洗，借助軟綿布，必須時可使用清潔劑進行清洗層架，然後將其擦乾。
3. 放置水中進行清洗食物乾燥機底座，弄髒的食物乾燥機底座的表面用濕抹布進行清洗。
4. 不應使用磨料清潔劑、金屬刷子及有機溶劑。
5. 將清潔好的產品放置在陰涼通風的環境下保存。

故障和排除方法

故障現象	產生原因	解決方法
產品不工作	1.電源插頭忘記插或插頭鬆	插好插頭
	2.電源插座損壞	更換電源插座
	3.電源線損壞	送指定部門或專業維修人員更換
產品工作，燈不亮	電源指示燈損壞	送指定部門或專業維修人員更換
產品工作，無熱風	1.溫度設置過低，室溫超過沒設定溫度	重新設置溫度
	2.保險絲燒壞	送指定部門或專業維修人員更換
	3.電熱絲燒壞	送指定部門或專業維修人員更換

尚朋堂全省服務站

尚朋堂對顧客服務的承諾永遠不變，
若須維修服務時請駕臨尚朋堂全省服務站。

台北	新北市八里區仁愛路108號 TEL:(02)2619-3599
基隆	基隆市七堵區六堵工業區工建北路4號 TEL:(02)2452-3900
桃園	桃園市八德區建國路62號 TEL:(03)368-0609
台中	台中市烏日區五光路607巷52號 TEL:(04)2336-7668
嘉義	嘉義縣中埔鄉和美村司公廊42之149號 TEL:(05)230-7799
台南	臺南市仁德區忠義路126巷62號 TEL:(06)279-5770
高雄	高雄市鳥松區美山路220巷2之5號 TEL:(07)732-0232
宜蘭	宜蘭縣五結鄉三興村三結二路37號 TEL:(03)958-1792

敬告尚朋堂產品愛用者：

本公司關係所屬全省服務站的地址、電話，若有變更或遷移，請恕本公司無法全部告知。

全省免費服務電話：0800-828-239

官網：<http://www.sunpentown.com.tw/>

家用電器用品退換貨及服務注意事項

依照消費者保護法規定：

一、購至實體店面通路消費者：

例如：量販店、3C大賣場、百貨公司、傳統電器行等。

(1) 注意！本產品一經使用後即無法退貨。

(2) 新品瑕疵或故障，請回原購買處洽詢。

(3) 換貨須知：備購買發票且商品外觀不得有刮傷、破損、受潮及損傷，且必須保有外箱、配件、保護袋、配件紙箱、保麗龍及所附文件之完整性，才能受理換貨服務。

二、購至虛擬通路消費者：

例如：網路、電視、郵購、型錄販賣等。

(1) 適用於消費者保護法第十九條規定，消費者均享有產品到貨7天鑑賞期之權益。

(2) 注意！鑑賞期非試用期！

(3) 在鑑賞期內請保留商品外箱，請勿讓物流商或貨運公司收走。

(4) 退貨須知：退回商品，外觀不得有刮傷、破損、受潮及損傷，且必須保有外箱、配件、保護袋、配件紙箱、保麗龍及所附文件之完整性，若缺一則無法辦理退貨。

(5) 新品瑕疵或故障，比照第一條第三點辦理。

尚朋堂總代理

偉昕企業股份有限公司 謝謝您的惠顧

尚朋堂 商品保證書 / 客戶留存

品名機型：		型號：
愛 用 者	姓名： 電話：	
	地址：	
購買日期： 年 月 日		經銷商確認
★原購經銷商：電話 () 店名： 地址：		
未蓋店章無效		

※本保證書遺失恕不補發，請妥善保存。

1. 憑本保證書，自購買日起一年內免費服務。
2. 保證期間因下列情形而發生故障者，本公司酌收材料工本費：
 - (1) 使用不當或使用環境特殊者。
 - (2) 自行拆修者。
 - (3) 安裝後自行移動、運送或改裝者。
 - (4) 外觀因使用自然污舊者。
 - (5) 由於天災地變或鼠患蟲害所導致者。
 - (6) 偏遠地區、山區及營業使用之服務，不論是否超過保證期間均酌收服務費。
3. 還有下列情形之一，本公司得按價收費：
 - (1) 超過保證期間者。
 - (2) 未出示本保證書。
 - (3) 保證書內記載內容(機型、機號)與現物不符者。
 - (4) 保證書記載經塗改或模糊無法辨認者。
 - (5) 保證書內容購買日期未填寫者，視同失去保證效力。
4. 本公司對各產品均訂有零件更換保證期限，本公司僅以現行產品類似零件代用修理，如無法代用，尚祈見諒。
5. 本保證書如有遺失，恕不補發，敬請妥為保存。
6. 如果就近之本公司服務站因遷移無法聯絡，請來電總公司查詢。
7. 除另有契約規定外，服務區域限中華民國管轄區內。
8. 本產品於正常使用，保固期間為一年；若為營業使用，保固期間為六個月。