



使用說明書

六層不鏽鋼微電腦乾果機 SFD-806A



使用前請先詳細閱讀本說明書，並請妥善保存。

安全注意事項

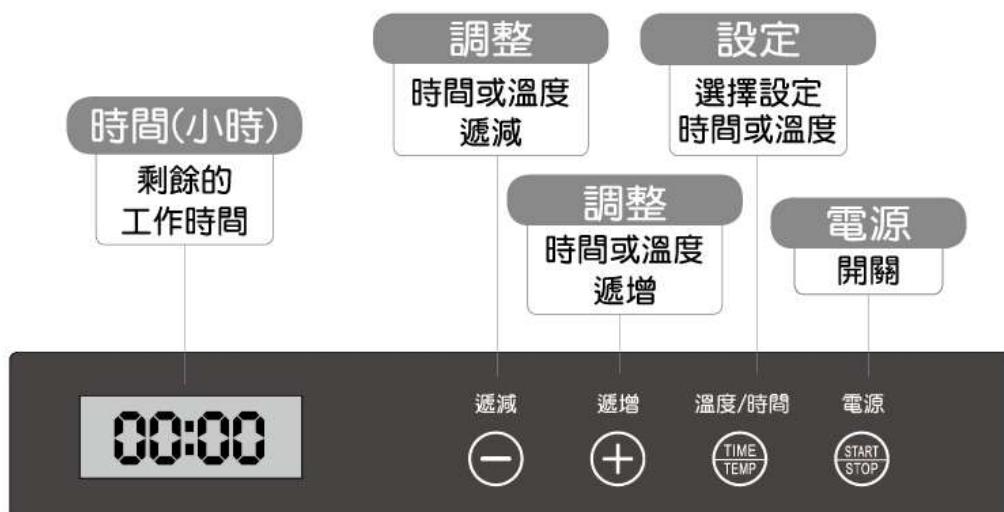
使用前請先詳閱以下使用規則

- ※ 請勿使用規定以外的插座及配線，勿使用電壓110V/60Hz以外的電源。
- ※ 請置於乾燥及空氣流通之室內水平位置，並在周圍保留足夠空間。
- ※ 機器週圍至少5cm以上無壁面或其它物品。
- ※ 置於桌面時，請注意桌面不平整或食材過多均可能造成乾果機掉落。
- ※ 電器運轉時，不可讓機器處於無人看管情況。若有孩童及貓狗接近時請特別留意。
- ※ 只可置於室內使用，不可置於戶外使用。
- ※ 僅供家庭使用，不可做為營業使用。
- ※ 請勿使用非隨本產品配備的配件。
- ※ 使用本產品時應單獨使用一條線路，防止電路過載。
- ※ 不要用潮溼的手拔電源插頭。
- ※ 嚴禁拉扯電源線，在移動乾果機前需先拔出插頭，並用雙手移動乾果機。
- ※ 使用完畢，請關閉乾果機電源並拔掉電源插頭。
- ※ 乾果機主機、電源線、電源插頭出現明顯損壞時，不得使用乾果機。
- ※ 如電源線受損，必須送回由原廠或經銷商進行維修，請勿自行拆裝以免發生危險。
- ※ 孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。
- ※ 本電器不預期供生理、感知、心智能力、經驗或知識不足之使用者(包含孩童)使用，除非在對其負有安全責任的人員之監護或指導下安全使用。
- ※ 乾果機使用運轉中，禁止移動機器。移動時請拔掉插頭。
- ※ 任何時間不允許將水(或液體)灑到乾果機，否則可能導致短路。
- ※ 粉末或酒精類食材不可以放入乾果機內烘烤。
- ※ 在主機的正後方是熱源的位置，周圍需保留5cm以上空間並嚴禁有布或其他物品覆蓋。
- ※ 層架盤上不能放過多食物，可能影響烘乾效果及時間。
- ※ 損壞時嚴禁自行拆解、修理或改造。請直接交給原廠或經銷商檢測。
- ※ 烘烤或完成時，如果需要接觸層架，請使用隔熱手套或抹布。

使用前應注意事項

1. 使用前請用清水清洗層架盤，也可使用中性清潔劑搭配軟性海綿(或溼布)清洗，並用抹布擦乾。
2. 將層架盤放置好後打開機器(不放任何食物)，調到 55°C 工作10分鐘，目的在於清除新機的味道。

產品各部位名稱



控制面板



六層可拆卸托盤



【內附配件】
不鏽鋼盤 x 6
細格網 x 2
接物盤 x 1

產品規格

產品名稱	尚朋堂 六層不鏽鋼微電腦乾果機		
產品型號	SFD-806A		
額定電壓	110V	產品淨重	8.7kg
額定頻率	60Hz	產品毛量	10.7kg
商品尺寸	45x34x31cm	商品原產地	中國
總額定消耗電功率	600W		

產品使用說明

按鍵說明

- 1.電源鍵：電源啟動及關閉。設定好時間和溫度後，按此鍵機器開始進入工作狀態。
- 2.溫度/時間：可以選擇需要設定時間或是溫度的切換。溫度調節範圍為FAN-35°C-75°C，當左側溫度或時間閃爍時，按+鍵或-鍵就可以進行遞增或遞減。
※FAN功能：溫度鍵按至FAN，此功能可保持機器一直吹風，防止食物反吸水分。
- 3.-鍵：每按一下，溫度遞減 5°C，時間則是減少 30 分鐘。
- 4.+鍵：每按一下，溫度遞增 5°C，時間則是增加 30 分鐘。

操作方法

- 1.將處理好的食物均勻的放到層架盤上，再將層架盤放置到乾果機裡。
- 2.電源線插頭插入插座，按下電源鍵開機，並將溫度調整到適合食物烘乾的溫度及設定需要的時間。(根據個人口味和不同食物，進而調整溫度高低)
- 3.乾果機進入工作狀態時，內部烤箱會有明顯的熱風吹出來，並可聽到主機風扇的聲音。**注意：主機的正後方及兩側出風口，請勿覆蓋布或放置物品，以免產品故障。**
- 4.乾果機運行中，需將乾果機的門確實關上，減少熱氣散逸。
- 5.食物烘乾完成後，再按下電源鍵關機時，主機會持續運轉 10 秒鐘為散熱作用，有利於保護產品發熱器，延長使用壽命。**注意：建議每次最長使用時間不要超過 24 小時，以增加產品使用壽命。**

貼心提醒

- 1.若將食物重疊，會增加烘乾時間；建議將食物均勻平放，以利食物的烘乾。
- 2.肉類務必與蔬果分開風乾；深色蔬果(如辣椒、火龍果)與味道較重之蔬果(如辣椒、薑、榴槤等)建議分開風乾，以免其他蔬果被染色或影響風味。
- 3.由於水果含糖量高，糖遇熱後會變軟，所以不容易烘到酥脆的口感，市面上販售之水果乾吃起來是脆的，是因為在烘乾之前進行油炸脫水的方式。
- 4.因為乾果機溫度屬於低溫烘焙設計，所以食材經風乾後仍是生的，有些食材(例如肉類或部份蔬果)無法生食，請務必於風乾前先煮或是風乾後再經烹調煮熟，才能食用。
- 5.使用乾果機之前，請將機器放在平整的檯面上，並在門縫四周出風口周圍保留足夠空間沒有任何物品遮擋。
- 6.在乾果機運轉時，層架盤越接近出風口溫度略高，為讓食物烘乾更均勻，建議定期將層架盤前後掉頭，烘乾效果更佳！
- 7.擺放食材在層架時，左右兩側可保留約 1cm 的空間，以利層架順利置入乾果機中。

食材準備及保存

各類食物的準備工作

1. 實際所需的時間和溫度，需根據食物的特性、厚度及個人喜好口感做出調整。
2. 溫度越低烘乾時間越長；反之，溫度越高烘乾時間越短。
3. 食物烘乾前洗淨、切片、醃製等工作，對於食物烘乾的口感和色澤會有不同影響。

食材保存

1. 想要乾燥的食物能長久的保存，建議風乾取出後冷卻，待熱氣蒸發後再包裝保存，可以避免空氣中的溼氣造成食材復水軟化。
2. 脫水及烘乾好的果乾可以放到有夾鏈的保鮮袋、密封瓶並放入冰箱保存。
3. 肉類、魚類及蔬菜乾燥密封後、建議放置於冰箱冷藏或冷凍儲存以延長保存時間。
4. 如有使用真空包機可以再延長 2-3 倍的保存時間。
5. 若置於未密封之環境，食材會吸收空氣的水份，會有軟化現象。應盡速密封保存。
6. 保存時間跟烘烤的乾燥程度有關，較溼潤會減少保存時間；較乾燥則可以保鮮更長時間。

清潔及維護

清潔時需注意

1. 清潔前須拔掉插頭，等待機器完全冷卻。
2. 主機的部份，只能使用微濕布擦拭，不可以水洗及浸泡。
3. 層架盤清潔時，可用溫水沖洗或浸泡，使用軟棉布的輔助，必要時也可使用少量的碗盤清潔劑進行清洗然後擦乾。

使用完畢

1. 關機時，主機會持續自動加熱 10 秒讓電熱絲進行散熱以延長電熱絲壽命。
2. 清潔層架盤後晾乾，主機用微濕的布將艙體殘餘的果膠(或食材)擦拭乾淨，可避免滋生蚊蠅。

簡易食譜

本簡易食譜的風乾時間，僅供參考；實際所需時間隨食物的特徵、厚度及個人喜愛之口感自行決定為準。此外，設定的時間及溫度會影響風乾的效果。

乾燥水果

1. 將水果洗淨，處理掉不能食用的部分。
2. 將水果切成片狀，為了防止水果氧化或褪色，可將水果片先泡檸檬汁或鹽水，瀝乾後再乾燥。

水果	處理方法	溫度	烘乾時間
蘋果	去皮切片 0.4-0.7CM	55°C	8-12 小時
芒果	去皮切片 0.8-1CM	55°C	10-24 小時
奇異果	去皮切片 0.4-0.6CM	55°C	6-14 小時
草莓	切半或整顆	55°C	10-24 小時
芭樂	去籽切片 0.5-1CM	55°C	8-14 小時
鳳梨	去皮切片 0.6-1.2CM	55°C	10-28 小時
香蕉	去皮切片 0.4-0.7CM	55°C	6-12 小時
木瓜	去皮切片 0.5-0.8CM	55°C	8-18 小時
西瓜	削皮切片 0.4-0.5CM	55°C	15-26 小時
檸檬	洗淨切片 約0.5CM	55°C	8-14 小時
柑橘類	洗淨切片 約0.5CM	55°C	8-14 小時

乾燥肉類

肉類的準備工作(以下三種方法任選一種)：

1. 將肉切片或切條，不建議過大和過厚直接進行乾燥。若是做給家中毛小孩的食物，肉片或絞肉不調味，直接入烘乾機烘乾。
2. 用清水將肉煮熟後瀝乾水份再進行乾燥。
3. 用醃料先將肉醃製兩個小時以上，直接乾燥或再將肉蒸熟、煮熟，瀝乾後放入層架盤烘乾。

肉類	處理方法	溫度	烘乾時間
豬肉乾	切片 (或火鍋肉片)	70°C	3-10 小時
牛肉乾	切片 (或火鍋肉片)	70°C	3-10 小時
雞肉乾	切片 (或火鍋肉片)	70°C	3-8 小時
丁香魚	洗淨整隻烘	70°C	8-14 小時
透抽	洗淨整隻烘	70°C	5-12 小時
鯖魚	切半或整隻	70°C	8-14 小時

乾燥蔬菜

蔬菜類的準備工作(以下三種方法任選一種)：

1. 將蔬菜洗淨、處理掉不能食用的部份，切成適當大小放入乾果機烘乾。
2. 有部份蔬菜例如：白蘿蔔(去苦水)、高麗菜等處理後會先醃鹽再入乾果機烘乾。
3. 根莖類的蔬菜例如：馬鈴薯、蕃薯或南瓜…等，可以先將準備好的食材先蒸熟或沸水煮熟、瀝乾後放入果架盤上烘乾。

蔬菜	處理方法	溫度	烘乾時間
香菇	洗淨切片或整株	55°C	6-20 小時
蕃茄	洗淨切片約 0.5CM	55°C	8-18 小時
洋蔥	洗淨切片約 0.5-1CM	55°C	8-18 小時
牛蒡	洗淨但不去皮，切成約0.5CM的條狀或片狀	55°C	3-10 小時

乾燥香料

1. 沖洗後瀝(甩)乾多餘的水，去掉枯黃的葉子。
2. 香草擺放不宜過密，風乾的時間根據葉片的大小和種類而定。
3. 乾燥後將草本植物裝入不透光的紙袋或玻璃罐裡密封，並放置在陰涼的地方。
4. 烘小葉片的香草時，可以使用烘焙布防止香草掉落。

香料	處理方法	溫度	烘乾時間
蒜頭	切片	55°C	6-12 小時
青蔥	切段	55°C	5-12 小時
辣椒	整支或切段	55°C	8-18 小時
薑	不去皮切片	55°C	8-16 小時
羅勒	切段	35-40°C	12-20 小時
迷迭香	切段	35-40°C	12-20 小時
巴西里	切段	35-40°C	2-5 小時

製作常見問題

哪些食材可以使用乾果機烘乾？

大部份的水果、蔬菜、肉類、香料、藥材、花卉或寵物零食都適合乾果機使用。

乾燥果機一次可以同時烘乾多種食材嗎？

建議乾燥同樣類型的食材，例如柑橘類可以一起烘，水果類與其他水果類一起烘，蔬菜類與蔬菜類，如此才不會互相影響食物的風味。肉類務必與蔬果分開烘，深色蔬果(例如辣椒、紅色火龍果)與味道較重的蔬果(榴槤、洋蔥、蒜頭…辛香料等)建議也要分開烘乾，味道才不會交錯混合。

食材如果是泥狀或是太小該如何處理？

乾果機有內附細格網，水果泥、較小、較軟的水果可以利用細格網或烘焙紙，以防止沾黏或掉落。

花卉可以放入乾果機嗎？

乾果機也可以做乾燥花，像是瑪格利特、玫瑰及小菊花等。花卉及香草類適合以 35-40°C 做低溫慢焙，以保持花色及其香味。

乾燥的蔬菜要如何復水？

乾燥的蔬菜復水的方法類似平常我們使用乾燥香菇的方式一樣，把乾燥的食物放置在碗中，加入淹蓋過食物的水量（使用沸水或熱水的速度會更快），浸泡大約 0.5-2 小時即可入菜使用。

口感偏硬或是偏軟？

口感偏硬可能是溫度高於 60 度或是烘焙時間過長，水果一般建議是 55 度。偏軟可能是因為乾燥不足，或溫度過低可以再進行調整。市面上有些脆的果乾多是透過油炸處理，工序不同。

食材（蔬菜或水果）烘乾過程會產生部份黑點或深色區塊該如何改善？

通常因為食材乾燥速度過慢或食材過熟，造成鳳梨、芒果等在烘烤時產生深色區塊，可以透過減少食材厚度或是提高烘乾溫度（以減少烘乾時間）並使用熟成適中的食材來改善。

MEMO

家用電器用品退換貨及服務注意事項

1. 保證書各欄均需詳細填寫，以做為服務保證之依據。
2. 凡自購買日起一年內，正常使用狀況下所發生的故障，本公司提供免費服務。
但如有下列情形而發生故障者，本公司將酌收工本費。
 - (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) 任意拔除電源線插頭的接地端，等同人為損壞機體，故不在保固範圍內。
3. 商品如使用於營業場所、保健場所、工廠、特殊地區(如靠近高山、海邊或溫泉區等容易被鹽霧或硫礦侵蝕的區域)，**保固期為六個月**。
4. 非保固範圍：本體以外之附件及配件(例如遙控器、電池、濾網、燈管{泡}、烤盤、烤網、刀片、刀座、玻璃杯、內鍋)等及其他相關配件均屬於自然消耗品，不列入保固期內免費服務範圍。
5. 本公司的商品中(例如：空氣清淨機、水冷扇、紫外線烘碗機、35公升以上之大烤箱等大型的商品)，如是鑑賞期內(購買日起7天內)，如有新品不良情況，本公司均免費到府服務；但如是保固內或保固外，均有委外貨運收送(來回收、送運費\$200元(花東、離島及偏遠地、山區除外)，**{有關到府收、送僅侷限於一般大樓的守衛室或一般公寓的一樓}**於取件時消費者需先付費並索取發票)，如是保外商品，維修費另計(維修後的保固期為三個月)；亦可請消費者逕送至原購買處、全省八家直營服務中心或詢問各區服務中心，消費者住家附近有無特約店(可就近送特約店待修)。
6. 本公司對各產品均訂有零件庫存保存年限，如遇年限過久導致無零件維修時，則以舊換新方式更換同等級商品且酌收費用。
7. 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。
8. 除另有契約規定外，服務區域限電壓110V/60HZ地區。
9. 保證書未填寫購買日期或未蓋經銷商店章者，請檢附購買證明或發票，否則一律以機器上製造機號往後推六個月為依據。
10. 本公司的產品於正常使用，保固期間為一年；若為營業使用，保固期間為六個月。
※過保固期之商品，本公司一律不收取任何檢測費用。
※本公司保有修改之權利，如有變動或更新，恕不另行通知。

尚朋堂商品保證書 / 客戶留存

品名機型：六層不鏽鋼微電腦乾果機 型號：SFD-806A

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. 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
2. 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。
3. 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。
4. 本保證書如有遺失，恕不補發，敬請妥為保存。
5. 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。
6. 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。

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/>