

禾聯碩股份有限公司

產品保證書

商品名稱		購買日期	
商品型號			經銷商(蓋店章)
姓名			
電話			
地址			

※請務必填妥購買日期並蓋店章以確保權益，如未蓋店章、日期請保留原始發票。

☒ 送站修理 ※若須到府服務酌收外出基本費300元

1. 憑本保證書，自購買日起壹年內免費服務。
2. 小家電產品如需服務請送至總公司或全省服務站中心。
3. 本公司小家電產品轉為營利商務用時，保固減半(6個月)。
4. 產品維修時請出示本保證書，若無法提出，則以製造出廠日期為保固啟始日加一年。

5. 非保證範圍：

- (1) 本服務保證內容之範圍不包括產品內部、外部、外觀及任何隨機附贈之產品、消耗品(如電池、燈泡、濾網、烤盤、烤架、磁頭等)及相關配件產品(包裝材、遙控器、說明書等)之損壞或遺失。
- (2) 本機以外之附件、配件。

6. 因下列情形而發生故障者，雖在保證期間內亦不予免費優待：

- (1) 由於天災地變或人為引起之故障或損毀。
- (2) 因使用不當、異常電壓，以致商品故障或損毀。
- (3) 擅自改裝商品或外人拆解檢修所引起之故障或損毀。
- (4) 安裝位置之遷移或搬運所引起之故障或損毀。
- (5) 任意拔除電源插頭的接地端，等同人為毀損機體，故不在保固範圍內。
- (6) 若產品為福利品，全機零組件保證期限一年，但外觀不保固。

7. 遇有下列情形之一，本公司得按價收費：

- (1) 超過保證期間者。
- (2) 未出示本保證書者。
- (3) 保證書記載經塗改或模糊不清者、內容與現物不符者。
- (4) 保證書內容購買日期未填寫及未加蓋經銷商店章者，視同失去保證效力。
- (5) 保證期間外之檢修或調整服務，不論是否更換零件，按公司規定酌收檢修費300元。

本保證書如有遺失，恕不補發，敬請妥為保存。
服務區域限中華民國管轄區內。

禾聯碩股份有限公司

TEL: (03) 396-1188 FAX: (03) 396-1199

http://www.heran.com.tw

免付費服務電話：0800-667-999

服務傳真專線：(03) 2627866



全台服務中心

總公司：桃園市龜山區華亞科技園區科技三路88號

南港站：台北市南港區成功路一段22號

宜蘭站：宜蘭縣冬山鄉冬山路五段389號

新竹站：新竹市竹光路197號

台中站：台中市南屯區精科二路6號

雲嘉站：嘉義縣民雄鄉中山路19號

台南站：台南市安南區新安二路199號

高雄站：高雄市大寮區上寮里上發六路29號

台東站：台東市連航路102號

TEL: (03) 327-5407

TEL: (02) 6617-7860

TEL: (03) 958-5592

TEL: (03) 610-6383

TEL: (04) 3609-1122

TEL: (05) 310-3755

TEL: (06) 602-5789

TEL: (07) 963-1166

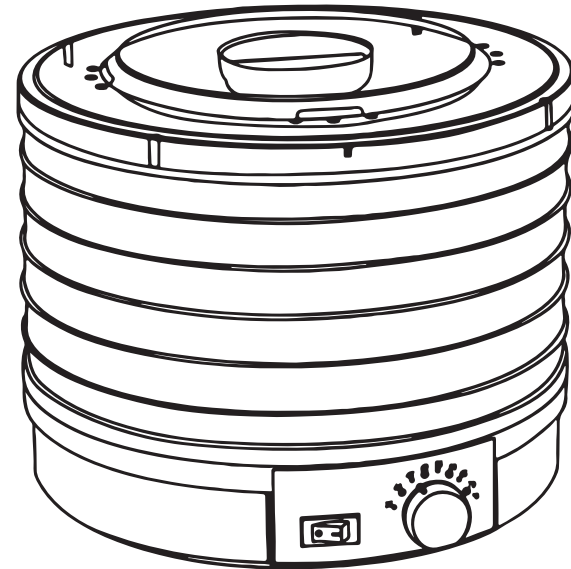
TEL: (089) 239-710

HERAN

使用說明書



恆溫乾果機



禾聯碩官方網站



QR CODE

目錄

歡迎使用禾聯『恆溫乾果機』，為確保使用安全，
操作前請您仔細閱讀說明書並妥善保存，以便日後參考。

以下為本說明書之適用型號：

HFD-25F1 HFD-25F2 HFD-25F3 HFD-25F4 HFD-25F5
25F1-HFD 25F2-HFD 25F3-HFD 25F4-HFD 25F5-HFD

1・安全注意事項	1
1・1 注意事項	1
2・產品結構與面板說明	4
2・1 產品部件名稱	4
2・2 首次使用注意事項	4
3・使用方法	5
3・1 操作步驟	5
3・2 風乾食材提示	7
4・食材風乾指南	8
4・1 蔬菜類	8
4・2 肉類、寵物肉條零食	9
4・3 水果類	10
5・清潔與維護・技術參數	11
5・1 清潔與維護	11
6・1 主機規格參數	11

安全注意事項

★使用本產品前，請詳細閱讀本使用說明書，將幫助您正確使用本產品。為防止因使用不當而造成不必要的人身傷害和財產損失，請您在使用前務必注意以下事項：

1.1 注意事項

◆ 表示的說明



警告：可能造成人員傷亡的事項



注意：表示強制的內容

◆ 圖標的說明



：表示禁止



：表示強制



注意



禁止觸摸

使用產品會令主機和食物盤表面發熱，建議帶上隔熱手套才拿起及移動；使用過程中，不應置放在輕易被嬰孩能觸摸的地方，避免發生意外及燙傷。



禁止

使用產品時，切勿將易燃物品（如殺蟲劑、清潔劑、壓縮氣體等）放近產品，免生危險。



禁止

主機只可配用所提供的食物盤，其他配件一律不適用。



使用時必須將風乾盤上方的機蓋蓋上使用，蓋上後可使機內對流狀態良好，避免食物受風乾程度不均勻，至過熱及損壞內件。



禁止

使用過程應由成人監督，避免兒童單獨使用。甚至遠離並且不能讓兒童把產品當成玩具嬉玩以免發生意外。



本產品為一般家庭使用，請勿用於商業用途。

安全注意事項



請避免將產品用於非產品所指定之用途。



檢查插頭

如果電源線或電源插頭損壞或插頭鬆動時，請勿使用，否則可能會損壞、短路或起火。



檢查插頭

電源線請不要扭曲或捆綁或強行彎曲或拉扯，否則可能會損壞、短路或起火。



禁止

請勿讓產品摔落或受到強烈撞擊，否則可能會導致故障或觸電。



檢查插頭

請勿使用電源線懸掛在桌子或櫃檯邊緣，否則可能導致人身傷害，故障或火災。



請勿在不穩定的檯面使用產品，否則產品可能會掉落，而造成傷害。



禁止

請勿在下列地方使用本產品：

1. 室外
 2. 易受潮或潮濕的地方
 3. 靠近爐子或陽光直射的地方
 4. 有油的地方
 5. 附近有加熱的烤箱或其他加熱物品的地方
 6. 靠近煤氣或其他燃燒器的地方
- 以上這些場所可能會導致故障。



禁止

請勿在易燃物品上面使用本產品，如地毯和桌布。



使用本產品時，請與牆壁和家俱分開至少20公分以上。



請不要將產品橫放或顛倒，可能會導致變形或故障。



請不要連續使用本產品40小時以上，以免造成馬達過熱引發故障。



禁止

使用過程中請勿覆蓋上衣物或布類，否則可能導致產品故障與起火。

安全注意事項



禁止

如果主機發現損壞或者發覺到電源線或插頭損壞，請勿再次使用。



禁止

清潔時，請不要使用帶有拋光劑或金屬磨砂等的清潔劑，也不要使用洗碗機清洗。



禁止

請不要放熱水使用。



禁止

避免在寵物和小孩可以碰觸地方使用。



檸檬等柑桔皮中含有的成分，油脂等可能會造成產品變色。

◆ 電源線・插頭注意事項 ◆



檢查插頭

請定期檢查插頭的插腳及電插座，如有灰塵或污漬，請即清理，以免發生短路危險或其他故障。為確保操作安全，請注意以下事項：

- 插頭及電插座附近經常保持整潔乾淨。
- 插頭要穩妥地完全插入電插座中。
- 如有異常情況，請立刻拔掉插頭並聯絡原廠客服人員。



警告



禁止

如產品的電源線出現故障時，請停止繼續使用，並儘快交往本公司服務站，切勿自行拆卸或維修。產品應使用獨立電源使用。



禁止沾濕

置放於風乾盤上的食材不可帶有多餘水份(包含血液)等等，以免液體滴下而沾染下層食材，除有礙衛生之外，更會沾濕出風位置及主機而造成毀損。

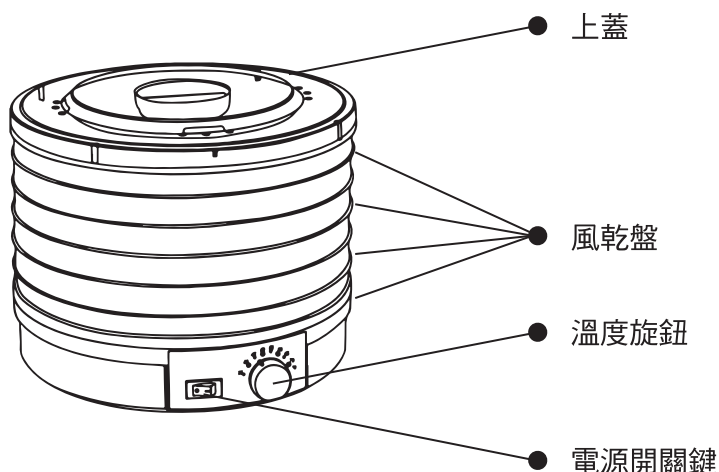


禁止

本產品務必不能提給體能弱、反應遲緩或有精神障礙的人（包括兒童）使用，除非在對其負有安全責任的人員的指導或幫助下安全使用。

各部件名稱與面板說明

2・1 產品部件說明



2・2 首次使用注意事項

- ❶ 除去所有包裝物。
- ❷ 清潔前，請先把插頭拔起；用水沖洗乾淨每層風乾盤和上蓋，並用軟布擦拭乾淨；任何情況下請不要用力刷刮產品器具，否則可能會損壞表面或造成損毀。

使用方法

3 · 1 操作步驟

步驟一 將產品放在平穩耐熱平台上。

步驟二 將食材均勻地鋪在風乾盤上，但食材之間要預留適當的空間讓熱風流動，切勿在風乾盤中放太多食材或阻塞排氣孔。

提 示

1. 必須蓋上上蓋。
2. 建議無論食物是否只被鋪滿一層，也須把其餘4層都架上，並蓋好上蓋，使風乾效果最佳。不依指示使用會使產品過熱及損壞內件。

步驟三 插上電源插頭。

步驟四 按電源開關【I】啟動產品，電源開關燈亮起。

步驟五 使用溫度旋鈕調整所需溫度【35℃，40℃，45℃，50℃，55℃，60℃，65℃，70℃】。

步驟六 當食材風乾到滿意程度時，按電源開關【O】關掉產品，並於60秒後拔除電源插頭。

提 示

1. 因應食物本身水份的多少及個人口味的選擇，風乾所需的時間有長短情況，應不時查看被風乾程度及自行判斷。
2. 風乾過程令主機和食物盤表面發熱，應小心使用，以免被燙傷或可用隔熱手套和筷子配合使用為上。

使用方法

提醒 一

完成的乾果應儘快享用，小吃零食之外，可加在麥片、起司上佐食，美味可口！胃口大增！亦可放在密封食物保鮮盒內並置放在陰涼地方，避免受潮。受潮的乾果不宜食用，食用前應當小心及自行判斷是否發霉。

提醒 二

一般水果或會帶有糖分，風乾變化過程中會使乾果黏著於風乾盤屬正常情況。

提醒 三

本乾果機可乾製香蕉、蘋果、奇異果、草莓、葡萄、藍莓、龍眼、蓮藕片、冬瓜條、無花果、各式棗類...等；更可乾製雞肉、豬肉片...等，提供給寵物食用，以上建議用於本機。

提 示

如需連續使用，應當每40小時即關機待降回室溫約30 - 60分鐘後可再次開啟使用，循環步驟，可使產品更耐用。

提醒 四

受潮的食物如果仁、乾豆、果皮...等，也可適用本機重新風乾。(已發霉的食物不宜食用)

使用方法

3・2 風乾食材提示

① 風乾前處理方法

- (1)在風乾前，水果及蔬果類必須清潔，並削去芯、核及過熟或壞掉部份。
- (2)為防止食材(如蘋果等)氧化，可在風乾前將食材浸入鹽水約5-10分鐘或沾上檸檬汁。
- (3)為達到更佳的风乾效果，蔬菜在風乾前可先蒸煮4-5 分鐘或用熱水燙煮2-3 分鐘，再放進冷水裡冷卻，之後用瀝乾水份才進行風乾。
- (4)食材必須切成平均大小，並瀝乾表面水份，否則可能弄汙產品及引致故障。

② 食材的風乾時間是因應食材的厚薄和份量、天氣、濕度等而定，本說明書內所述的風乾時間只做參考，使用時請經常留意食材風乾程度，避免過度風乾。

③ 風乾期間，可隨時打開機蓋及小心拿起食物盤觀察每層食物風乾效果，或對換層面上下拿走已完成乾物、加添新乾物...等等皆可隨時處理。

提 示

風乾過程令主機和食物盤表面發熱，應小心處理免被燙傷或可用隔熱手套和筷子配合使用為上。

④ 帶皮之食材，可能需要較長風乾時間。

⑤ 請將風乾食材放在陰涼地方保存，並定時檢查是否有水氣，如有需要，可用風乾機再次風乾食材。

食材風乾指南

★烘乾時間依食物特性、厚度及喜好口感，可自行調整參考。

▼以下風乾時間僅作參考▼

設定時間越長，烘乾程度越好。設定溫度越低，烘乾所需時間越久。

一般烘乾時間至少 4～5 小時以上，水份越多，烘乾時間越長

4・1 蔬菜類

食材	準備工作	溫度	風乾時間 (小時)
香菜	切段	60℃	2—10
牛蒡	洗淨但不去皮，切成約0.5cm的條狀或片狀	60℃	3—10
青蔥	切段	60℃	5—10
洋蔥	洗淨切片約0.5—1cm	60℃	6—10
芹菜	切段	60℃	6—14
蒜頭	切片	60℃	8—12
薑	不去皮切片	60℃	6—16
菇類	洗淨切片或整株	60℃	6—14
南瓜	洗淨切片約0.5—1cm	60℃	6—18
茄子	洗淨切片或切段	60℃	6—18
辣椒	整支或切段	60℃	8—14
馬鈴薯	去皮切成塊狀或切片約0.5cm	60℃	8—30
紅蘿蔔	去皮切成塊狀或切片約0.5cm	60℃	8—30
蕃茄	洗淨切片約0.5cm	60℃	8—24

4・2 肉類、寵物肉條零食

◆肉條作法：絞肉(雞肉/ 豬肉/ 牛肉或混合均可)約400克

(1)在風乾盤上鋪上烘焙布(烘焙店有售)

(2)用擠花槍，把絞肉擠成肉條，平鋪在風乾盤上

(3)用70℃ 風乾6－8小時或直至乾身及軟硬適中即可

食材	準備工作	溫度	風乾時間 (小時)
豬肉片	切片(火鍋肉片)	70℃	3－8
牛肉片	切片(火鍋肉片)	70℃	3－8
雞肉片	切片(火鍋肉片)	70℃	3－6
透抽	洗淨整隻風乾	70℃	5－8
魷魚	洗淨整支或切大片	70℃	5－8
丁香魚	洗淨整隻風乾	70℃	8－12
鯖魚	切半或整支	70℃	8－12

注 意

- ◆處理生肉需要小心細菌滋生，並必須徹底清潔消毒器具。
- ◆如風乾肉類，請去除外皮及脂肪，避免油脂滴落，造成產品損壞。
- ◆建議用最高溫度風乾肉類，以使殺滅細菌。

食材風乾指南

4・3 水果類

食材	準備工作	溫度	風乾時間 (小時)
蘋果	去皮切片約0.5—1cm	60℃	5—7
藍莓	整顆	60℃	6—26
芒果	去皮切片約0.8—1.5cm	60℃	6—36
奇異果	去皮切片約0.5—1cm	60℃	6—10
新鮮鳳梨	去皮去芯，切片0.5—1cm	60℃	6—36
罐裝鳳梨	瀝乾水份	60℃	6—26
芭樂	去籽切片0.5cm—1cm	60℃	8—12
木瓜	去皮切片0.5—1cm	60℃	8—12
檸檬	洗淨切片約0.5cm	60℃	8—12
柑橘類	切半或整顆	60℃	8—16
葡萄	去皮剝開	60℃	8—30
梨子	去皮切片約0.5—1cm	60℃	8—30
香蕉	去皮切片0.5—1cm	60℃	8—38
草莓	切半或整顆	60℃	10—16
西瓜	削皮切片0.5cm	60℃	15—20

5 · 1 清潔與維護

- ❶ 清潔前，必須拔除電源插頭，並待產品完全冷卻。
- ❷ 每次使用後，請用溫和潔劑清洗風乾盤和機蓋。
- ❸ 切勿用粗硬的潔具(如鋼絲刷)或有毒或含腐蝕性的清潔劑進行清潔。
- ❹ 可用微濕布擦拭機身，再用乾布抹乾。
- ❺ 必須待產品完全冷卻及清洗後才能儲存。請放入紙箱，然後儲存在乾爽的環境中。

6 · 1 主機規格參數

產 品 名 稱	恆溫乾果機
額 定 電 壓	AC110V
額 定 頻 率	60Hz
消 耗 功 率	250W
機 體 尺 寸	W330 X L342 X H 265 mm
機 體 重 量	2.5Kg
產 地	中國

設備名稱：恆溫乾果機 Equipment name		型號（型式）： Type designation (Type) HFD-25F1 HFD-25F2 HFD-25F3 HFD-25F4 HFD-25F5 25F1-HFD 25F2-HFD 25F3-HFD 25F4-HFD 25F5-HFD				
單元 Unit	限用物質及其化學符號 Restricted substances and its chemical symbols					
	鉛 Lead (Pb)	汞 Mercury (Hg)	鎘 Cadmium (Cd)	六價鉻 Hexavalent chromium (Cr+6)	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
承物架AS	○	○	○	○	○	○
底座ABS	○	○	○	○	○	○
面貼PVC	○	○	○	○	○	○
罩極電機	○	○	○	○	○	○
電源線	○	○	○	○	○	○
五金件	○	○	○	○	—	—
備考1. “超出0.1 wt %” 及 “超出0.01 wt %” 係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。 Note 1 : “Exceeding 0.1 wt %” and “exceeding 0.01 wt %” indicate that the percentage content of the restricted substance exceeds the reference percentage value of presence condition. 備考2. “○” 係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。 Note 2 : “○” indicates that the percentage content of the restricted substance does not exceed the percentage of reference value of presence. 備考3. “—” 係指該項限用物質為排除項目。 Note 3 : The “—” indicates that the restricted substance corresponds to the exemption.						

Memo