



新式乾果機操作說明

(請按照操作說明標準程序操作，以免造成控制面板損壞，廠商恕不負責)

1. 將乾果機放置在一個平整且乾燥的環境裡(請距離牆壁 10 公分以上，方便散熱)。
2. 將欲烘乾的食材放入乾果機中(平整排放，請勿交疊以防烘乾效果不佳)。
3. 請將乾果機的門掛上。
4. 接上電源(請注意電壓是否相符、勿使用延長線、請使用專用迴路加裝漏電斷路器)。
 ※接上電源後,面板會開始自我檢測,因此溫度與時間的數值會一直閃爍跳動,請等待 10 秒左右,溫度與時間數值會消失不見,電源燈亮起，此時便完成面板檢測。
5. 按下電源鍵,馬達風扇便開始運轉；此時電源燈與溫度燈都會亮起(面板會顯示上次設定記憶的溫度與時間數值)
6. 再次設定所需溫度(常溫 40°C~70°C 數值±5°C)→視天氣狀況或工作環境而定。
 *機器超過 65°C，機身溫度上升，即可能會燙手 (請務必小心使用)。
7. 再次設定所需時間(HH.M=時時.分)，可設定的時間範圍 10 分鐘~99 小時。
 7-1. 設定 10 分鐘螢幕顯示 0.1、設定 1 小時螢幕顯示 1.0、設定 22 小時 30 分螢幕顯示 22.3、設定 99 小時螢幕顯示 99.0。
8. 按下倒數計時鍵(小鬧鐘)鍵開始計時
 8-1 計時過程中，倒數計時鍵（小鬧鐘）失效無任何動作 --包含計時過程中想取消或復歸，必須重新按下控制器電源
9. 計時結束後會先切斷輸出(溫度視窗顯示 OFF)，等待 15 秒後關閉控制器電源及風扇 直到下次再次按下控制器電源再次啟動

重要備註

1. 若加熱燈亮時，表示機器正在加熱；若按一次加熱開關，加熱燈滅掉，表示機器只剩下送風功能。
2. 電腦會記憶上一次設定的溫度跟時間，如果需要修改直接按上、下鍵修改即可。
3. 溫度單位為 °C、時間格式設定為 時時.分(HH.M)，若需要再另外修改，最大值為 99 時 59 分(螢

幕會顯示 99.5)。

4. 目前控制是 Relay.動作的間隙是 2 度(可調整) ---意思為設定 100 度會等溫度降到 98 度才 ON,100 度 OFF。
5. 控制面板 &其他電器零件請務必保持乾燥,否則容易造成零件損壞而無法正常使用機器。
6. 為了避免食材烘壞,若烘烤過程中遇到停電,必須重新啟動設定機器才會正常烘烤。
7. 請加裝漏電斷路器,並使用專用迴路與接地型專用插座。

使用注意事項

- 1.使用機器前,請詳閱相關說明。
- 2.機器使用過程中或使用完畢後,請勿摸觸其發熱部位。
- 3.機器若長時間不使用或清理機器,請記得把拔下插頭,省電又安全。
- 4.為了避免觸電,請勿將乾果機的任何部位(電線、電源插頭等)浸入水中或其他液體。
- 5.若有孩童在旁,需加倍小心使用機器,切勿讓孩童單獨使用。
- 6.若機器出現問題,請勿自行維修,請與廠商聯繫,避免人為操作不當引起火災或傷害。
- 7.請勿將機器用於說明書上未標明的用途上。
- 8.避免將雜品堆積在機器上方、後方,這樣容易導致機器不易散熱、通風。
- 9.避免用清水直接沖洗機器,清洗時請用濕布擦拭即可。
- 10.避免將帶水的器具放入機器內又不經常通電,這樣容易導致機器內的各電器元件及金屬表面受潮氧化,縮短機器的使用壽命。
- 11.塑膠等不耐高溫的餐飲具避免放入機器內,以免損壞食具,也請避免將彩瓷器皿放入機器,此會釋放有害物質,危害人體健康。
- 12.烘乾期間非必要時,請勿開門,以免影響效果。
- 13.器皿材質必需是不銹鋼或玻璃等耐高溫材質,請勿使用不耐熱器皿或塑膠製品、美耐皿,以免導致融化造成機器損壞或環境危險。
- 14.請勿使用延長線,以免發生電線走火。
- 15.若電源線損壞時,必須由製造廠商或其服務處或具有相關資格的人員加以更換以避免危險。
- 16.請保持機器與零件乾燥,因潮濕或人為使用不當造成機器損壞,保固內派修皆需收取維修費。

溫度

為了使用方便,我們附上溫度指南表,可讓您在的使用上更加得心應手。

如果溫度過高,食物會過於乾硬,形成表面過於乾燥,但內部還未脫水;如果溫度過低,將會延長乾燥時間,用電量也會隨之增高。

定時

乾燥時間取決於很多因素,包含空氣濕度、食物含水量及製作方法、切片等。

- **空氣濕度**:視當地氣象與天空空氣溼度,空氣溼度越接近 100%,乾燥食物時間越長。
- **食物含水量**:水果或蔬菜的含水量,會因為季節的降雨量、生長環境或成熟度有差異。

- 切片：是否切片均勻也決定了風乾時間。如果將食物切成薄片(厚度小於 0.6 公分)，再均勻平鋪好，更容易做出美味的果乾。

準備工作

- 保持切片厚度一致。
- 切片儘量小於 0.6 公分左右。(請依照個人使用習慣而定，建議僅供參考)。
- 食物不能切得太小，因為乾燥過程中食物會縮小，可能會掉入托盤的網孔中。
- 肉乾厚薄切成 0.5 公分左右，並在乾燥前去掉多餘的脂肪。瘦肉較適合做成肉乾。
- 切片要逆著紋路切，這樣肉乾的口感會嫩一些；如果肉本身很嫩，就順著紋路切。



**此為特殊設計，
內部食材水份排出口**



水果乾燥小秘方

建議溫度大約60°C



食物	準備作業	烘乾時間(小時)
芒果	去皮後，切成片狀約0.7公分薄片	12-18
香蕉	剝皮，切成約0.3公分薄片	6-10
櫻桃	去梗核，切成一半，帶皮面朝下放置， 需注意果肉是否過於乾燥	13-21
蔓越莓	同上	10-12
無花果	洗淨後，去蕪存菁，切成4瓣，果皮面 朝下放置	10-12
葡萄	洗淨後，去核，切對半或1/4皆可；果 皮面朝下	22-30
番茄	洗淨後，去核，切對半即可	16-20
奇異果	去皮後，橫向切片約0.4薄片	8-15
桃子、梨子	洗淨後，去核，可去皮，切成約0.4公 分薄片	8-17



水果乾燥小秘方



建議溫度大約60°C

食物	準備作業	烘乾時間(小時)
柿子	洗淨後，去蒂(可去皮)，切成約0.6公分環狀片	11-19
草莓	洗淨後，去蒂，切成約0.6公分薄片	8-11
鳳梨	去皮、去心後，切成約0.6公分薄片	10-18
柳丁	洗淨後，切成約0.3公分薄片	8-16
檸檬、楊桃	洗淨後，切成約0.3公分薄片	8-16
芭樂	洗淨後，去蒂及底部以及去籽，切成約0.5公分片狀，再灑鹽巴或糖或甘草粉(依個人口味而定)煮5分鐘進行殺青(小撇步)然後撈起並瀝乾，在進行烘乾	8-10
火龍果	將皮去掉，切成約0.5公分片狀	9-12
蘋果	洗淨後，去核，可去皮，切成約0.4公分薄片或環狀	8-17
木瓜	洗淨後，去蒂及去籽，切成約0.3薄片	10-15



蔬菜乾燥小秘方

建議溫度大約60°C



食物	準備作業	烘乾時間(小時)
蘆筍	洗淨後，切約2.5公分	5-6
豆類	洗淨後，頭尾皆去除，切成約2.5公分	8-12
甜菜	洗淨後，川燙至軟，立乾冷卻後，去皮切成約0.6公分薄片	8-12
花椰菜	洗淨後，並去莖，切成約2.5公分花狀	10-14
紅蘿蔔	洗淨後，去蒂(可去皮)，切成約0.3公分環狀薄片	6-10
芹菜	洗淨後，將梗切成約0.6公分	3-10
玉米	將外皮去除後，蒸熟，再把玉米粒剝落，並平均放置托盤	6-10
黃瓜	洗淨後，切成約0.3公分	4-8
茄子	洗淨後，切成約0.6公分	4-8
綠色蔬菜	洗淨後，並修剪完畢，再鋪至托盤上 (建議葉子盡量不重疊)	3-7



蔬菜乾燥小秘方

建議溫度大約60°C



食物	準備作業	烘乾時間(小時)
蘑菇	洗淨後，切成約0.9公分片狀	3-7
秋葵	洗淨後，並去掉蒂頭，切成約0.6公分	4-8
洋蔥	去頭去尾去皮，洗淨後，切成約0.3公分環狀	4-8
辣椒	洗淨後，去蒂、去籽，瀝乾後切成約0.6公分細狀或環狀	4-8
馬鈴薯	洗淨後，可去皮，切片約0.3公分，蒸熟後，再下去烘乾	6-14
地瓜、芋頭	洗淨後，可去皮，切片約0.3公分，蒸熟後，再下去烘乾	8-12
櫛瓜	去皮後，切成約0.6公分薄片	10-14
番茄	洗淨後，去蒂，切成約0.6公分環狀，較小顆番茄可直接切半(果皮面朝下)	5-9
山藥	洗淨後，先切成約0.5公分，在下去蒸至軟嫩，再烘乾	7-11



肉類乾燥小秘方



如何使肉乾做得獨具美味，要看如何下料。雖有許多現成食譜，但自製肉乾的樂趣在於，以獨門醬料特製獨具美味的肉乾，善用醬油、辣醬、咖哩粉等。

選一塊瘦肉，避免肥肉脂肪，脂肪含量越高，肉乾的保存期限越短。最好可用切肉片機切勻肉片，當然自己動手切，考驗刀功也是可以的。用刀切的話，可先把肉冷凍一下，會更好切。切肉時，可順著紋路切，或橫著紋路切。如果順著紋路切，肉乾會比較有咬勁兒；橫著紋路切，肉乾就會嫩一些，但質地較脆。可切成寬約2.5公分、厚約0.5公分的條狀，或隨自己喜好。切條後，需把看得見的脂肪去掉。

為了延長肉乾保存期限，脫水前可先用鹽醃一下，分為乾醃和濕醃。乾醃，拿鹽及調料混合起來，搓在肉的表面；濕醃，就是將鹽和調料混合在水裡，醃肉，直至入味。



工序

乾醃：將肉條一條一條的放在切菜板或其他平面上，將鹽與調料均勻撒滿肉條，然後把肉條一層一層放入密封玻璃瓶、塑膠袋或陶瓷儲存罐中。



脫水

抖掉肉條上多餘的醃料，然後一條一條的放在脫水機的托盤上。乾燥溫度設置為68℃/155°F，大約4-6個小時，偶爾需剔除肉條表面流出的肥油。



儲存

將冷卻後的肉乾儲存在密封容器中，如密封袋或真空包裝袋中。為了保持肉乾的最佳味道，可將肉乾分成適量的小份，貯存在陰涼、避光、乾燥之處。若儲存罐內有霧狀小水滴，就證明肉乾無徹底乾燥，可能導致發霉，需加長乾燥時間。

- 牛肉乾

腱子、里肌和牛腩皆是製作牛肉乾的上選，含有豐富的蛋白質、磷、鐵、核黃素等。

- 野味肉乾

鹿、熊、麋鹿肉等亦可做成肉乾。鹿肉之所以能做上好肉乾，是因無肥肉，選擇腱子肉和里肌肉也是這個原因。乾燥前，野味肉類應該改放在-18°/0°F下凍60天。這樣可殺死可能存在致命細菌。準備工序和牛肉乾一樣。

- 家禽肉乾

與其他肉品不同之處在於，雞肉和火雞乾需先煮熟，可用鹽醃的方法處理這些肉。因家禽肉的纖維較多，乾燥後估計會比牛肉乾更脆一些，溫度設置為68°/155°F直至徹底乾燥，大約4小時。

- 魚肉乾

魚肉乾的處理方式極為重要！

首先，魚肉必須是新鮮的，以防止在乾燥前就已腐敗。魚肉和普通肉不一樣，其脂肪無法容易去除，例如鮭魚含油量高、脂肪也高，這種類型的魚不建議做脫水乾燥。（請見下圖）。

醃制：把3/4杯的鹽加1杯半夸脫（1夸脫=0.946升）的水混合起來，再把魚放入鹽水中醃30分鐘，徹底沖洗魚肉，去除多餘的鹽，再將魚肉鋪到切菜板上。再用乾鹽醃的方法，將鹽和調料的混合物撒滿在魚肉上，並將魚肉放入密封的玻璃或塑膠儲存容器內，放入冰箱6-10個小時。

將魚從冰箱裡拿出，抖掉多餘的醃料，然後平鋪在脫水機托盤上。溫度設置68°/155°F，乾燥時間約12-16小時。

- 實驗：當你用大拇指和食指捏起冷藏魚肉（千萬不要捏碎），確定魚乾是否成功，用聞和品嚐的方法，魚乾應該有溫和的魚腥味和芳香的味道。魚乾仍含有15-20%的水份，但從表面是看不到的。

- 儲存：儲存方法請參照牛肉乾儲存方法。

*不推薦乾燥做肉乾，脂肪含量高易腐敗

魚/貝類	脂肪含量
鯰魚*	5.2
鱈魚	0.5
黃花魚	2.5
鯉魚	1.4
格陵蘭大比目魚	3.5
石斑魚	1.0
黑線鱈	0.5
左口魚	4.3
湖鱒*	11.1
青花魚*	9.9
安康魚/琵琶魚	1.5
梭魚*	6.0
海鱸	1.4
青鱈魚	1.3
虹鱒魚*	6.8

魚/貝類	脂肪含量
岩魚/石頭魚	0.2
鮭魚*	9.3
黑鱸	1.6
大西洋鯻	2.8
海鱒	3.8
鯊魚*	5.2
蝦	1.6
銀白魚	2.0
甲魚	1.1
鱒魚	1.4
鮭魚*	5.1
白魚	7.2
石首魚	1.3
黃鱸	1.1