

سایا

Food Dehydrator

میوه / سبزی خشک کن

Model: GP 102/103

Saya



25
Months
Guarantee

250
Watt

NUT
NUR TOUSHEH
INTERNATIONAL Co.

شرکت بین المللی نور توشه

دفتر مرکزی: تهران، کیلومتر ۱۱ جاده مخصوص کرج،

مجتمع پارس شید، ساختمان پارس خزر

کارخانه: ساوه - شهر صنعتی گاو - خیابان بیست و سوم

خدمات پس از فروش پارس خزر ۰۲۱ - ۴۷۰۶

www.Saya.co.ir

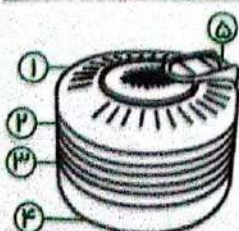
یادآوری های ایمنی برای میوه/سبزی خشک کن

- این بروشور را بدقت بخوانید و برای مطالعه بعدی نگهدارید.
- این وسیله برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) با ناتوانی فیزیکی، حسی یا عقلی، یا افراد بی تجربه و نا آگاه نیست مگر این که با حضور سرپرست مسئول در قبال ایمنی آنها و با نظارت یا دادن دستور العمل استفاده از وسیله باشد.
- کودکان می بایست سرپرستی و نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسیله بازی نمی کنند.
- قبل از اولین استفاده از دستگاه میوه خشک کن، آن را بصورت خالی بمدت ۳۰ دقیقه روشن کنید و سپس طبق دستور آن را بشویید و خشک کنید.
- در هنگام استفاده، کنار دیوار، پرده و روی سطوح فلزی قرار ندهید.
- همیشه قبل از جدا کردن دوشاخه از برق، دستگاه را خاموش کنید.
- دوشاخه را با کشیدن سیم از پریز خارج نکنید.
- زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید آن را از برق جدا کنید.
- از استفاده از سیم رابط پرهیز کنید و از برق مناسب دستگاه استفاده کنید.
- این وسیله برای کار با یک زمان سنج خارجی یا سیستم کنترل از راه دور در نظر گرفته نشده است.
- دستگاه را در هنگام استفاده بدون نظارت رها نکنید.
- از این دستگاه فقط برای خشک کردن سبزی و میوه استفاده کنید.
- دستگاه را نزدیک شعله آتش، بخاری و اجاق خوراک پزی و در معرض نور آفتاب قرار ندهید.
- دستگاه را بر روی لوازم دیگر قرار ندهید.
- از آویزان شدن سیم از میز و تماس آن با سطوح داغ جلوگیری کنید.
- از میوه خشک کن فقط داخل منزل استفاده کنید.
- قسمت برقی دستگاه را در آب فرو نبرید.
- حتما وسیله به همراه سینی زیرین (کفی دستگاه) به کار انداخته شود. (قرار ندادن سینی زیرین باعث برخورد مستقیم هوای داغ به کف محل قرار گیری وسیله می گردد که می تواند خطر آفرین باشد).
- به منظور سرویس و تعمیر به مراکز خدمات پس از فروش مراجعه کنید و از دستکاری توسط افراد غیر متخصص جلوگیری کنید.
- دستگاه را با سیم و یا دوشاخه معیوب استفاده نکنید و حتما آن را توسط تعمیرکارهای مجاز تعمیر کنید.

شستشو و نگهداری

- از فرو بردن قسمت بالای دستگاه که حاوی موتور و المنت است در آب پرهیز کنید و برای تمیز کردن آن از دستمال مرطوب و کمی مایع ظرفشویی استفاده کنید.
- برای تمیز کردن سبد های خشک کن، آنها را در آب ولرم و مایع ظرفشویی قرار داده تا خیس بخورد و سپس از برس پلاستیکی نرم برای تمیز کردن آن استفاده کنید.
- از استفاده از سیم ظرفشویی و یا مواد ساینده برای تمیز کردن پرهیز کنید و همچنین از شستشو توسط ماشین ظرفشویی نیز خودداری کنید.

آشنایی با قطعات میوه/سبزی خشک کن

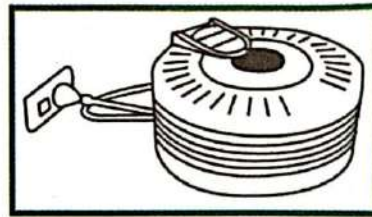
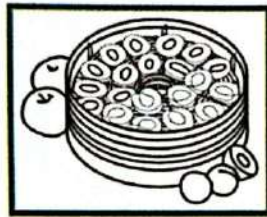


- ۱ - درپوش حاوی موتور
- این قطعه که نقش درپوش را نیز دارد شامل موتور، المنت و کلید خاموش روشن می باشد و شبکه های آن برای گردش هواست.
- ۲ - سینی های خشک کن
- از این سینی ها برای قرار دادن میوه و سبزی و خشک کردن آنها استفاده می شود و هر سینی ظرفیت حدود ۳ عدد سیب برش خورده را داراست. دستگاه شما دارای ۵ سینی می باشد.

- ۳- قسمت کفی دستگاه از این قسمت برای درست کردن لواشک و یا خشک کردن ادویه ها می توان استفاده نمود.
- ۴- پایه های لاستیکی این پایه ها باعث استقرار بهتر خشک کن می شود.
- ۵- کلید خاموش و روشن از این کلید برای خاموش و روشن کردن موتور خشک کن استفاده می شود.

نحوه استفاده از میوه/سبزی خشک کن

میوه های برش زده را در سینی ها قرار دهید و سعی کنید از پوشاندن تمام شبکه ها پرهیز شود تا هوای گرم داخل دستگاه خوب گردش کند. برای کارآیی بهتر فقط از تعداد سینی های مورد نیاز استفاده کنید. پس از چیدن سینی های حاوی میوه بر روی هم، درپوش را روی آن قرار دهید، دوشاخه را به برق وصل کنید و دستگاه را (توسط کلید خاموش / روشن) روشن کنید تا خشک کردن شروع شود.



دانستنیهای خشک کردن

- چگونگی خشک کردن خشک کردن خوردنیها راهی بسیار خوب برای نگهداری آنهاست. با استفاده از دمای کنترل شده هوا از بالا به طرف پایین دمیده شده و سپس از میان شبکه سینی ها به طرف بالا گردش می کند. گردش هوا باعث خارج شدن رطوبت از مواد خوراکی و نهایتاً خشک شدن آن می شود. این روش طعم، مزه و خواص میوه ها را به خوبی حفظ می کند.
- نگهداری مواد خوراکی خشک شده با خشک کردن میوه ها و سبزی های تازه و رسیده می توانید تمام سال و همه فصول از آنها استفاده کنید و لذت ببرید.
- نگهداری میوه و سبزی خشک شده بسیار آسان است و چون حجم آن کم شده است فضای بسیار کمی را برای نگهداری اشغال می کند.
- میوه و سبزیهای خشک شده را با استفاده از ظروف در بسته که از ورود هوا جلوگیری می کنند می توان برای زمانهای طولانی نگهداری کرد.

مواد نگه دارنده استفاده نمی شود

میوه و سبزیهایی را که با میوه / سبزی خشک کن، خشک می کنید کیفیت، طعم و رنگ بهتری از مواد موجود در فروشگاهها داراست و دلیل آن عدم استفاده از نگهدارنده های شیمیایی و رنگ مصنوعی است.

انعطاف و کارآیی

شما می توانید انواع ادویه ها، سبزی ها و گلها را با دستگاه خود خشک کنید و با مرطوب سازی مجدد سبزی ها می توانید این مواد را برای استفاده در سس ها، سوپ ها و انواع غذا آماده کنید.

تنقلات سالم

با استفاده از خشک کن خود میوه های خشک شده ، لواشک آلو ، گلابی ، سیب و غیره درست کنید و از این تنقلات سالم و کم کالری لذت ببرید.

راهنمایی های آموزشی

از مواد اولیه خوب استفاده کنید.
برای کسب بهترین نتایج از مواد اولیه خوب مانند میوه های رسیده ، سالم و شیرین و سبزیهای تازه استفاده کنید. در صورتی که می خواهید از میوه هایی که برای مصرف تازه شکل خوبی ندارند استفاده کنید حتما قسمت های خراب آن را جدا کنید.

شستشوی مواد خوراکی

میوه ها و سبزیهایی را که می خواهید خشک کنید، خوب بشویید و قسمتهای خراب آنرا جدا کرده و دور بریزید.

آماده سازی اولیه

آماده سازی های اولیه باعث شکل و رنگ بهتر ، طعم و بوی بهتر و خشک شدن سریعتر می شود و همچنین به طول مدت نگهداری مواد خشک شده می افزاید.

آماده سازی طبیعی

در صورتی که بخواهید رنگ میوه ها تغییر نکند قبل از خشک کردن کمی آب لیمو و یا آب آناناس به آنها بزنید.

نیم پز کردن

بعضی از میوه ها و سبزی ها دارای یک نوع روکش چرب طبیعی هستند که نیم پز کردن آنها سرعت خشک شدن را بالا می برد.

بخارپز کردن

سبزیهایی که زمان پخت آنها طولانی است بایستی بخارپز شوند.

برش دادن میوه ها

میوه ها و انواع مواد خوراکی را به صورت یک شکل و اندازه برش دهید. مواد می توانند به صورت رنده شده، خرد شده و یا ورقه شده آماده شوند. ضخامت ۵ میلیمتر بهترین اندازه برش برای خشک شدن است.

زمان های متفاوت خشک کردن

زمان خشک کردن به عوامل متعددی مانند ابعاد، ضخامت ورقه و رطوبت محیط بستگی دارد. بنابراین پیشنهاد می گردد خشک کردن را عصر شروع نمایید، چون زمان تقریبی لازم برای خشک کردن حدود ۱۲ ساعت می باشد.

آزمایش برای رطوبت

قطعه ای از میوه خشک شده را بردارید، اجازه دهید خنک شود سپس آن را نصف کنید. نباید هیچ گونه رطوبتی مشاهده شود.

خشک شدن نامتقارن

اگر مشاهده گردید که در یک طرف سینی، میوه های خشک نشده وجود دارد سینی را بچرخانید و سینی های پایین را با بالا جابجا کنید.

نگهداری اطلاعات

وزن میوه و یا سبزی را قبل و بعد از خشک کردن و مدت زمان خشک کردن را یادداشت کنید. با رجوع به این اطلاعات می توانید کیفیت میوه خشک را بهتر کنید.

نگهداری مواد خشک شده

ظرف نگهداری بایستی خشک و تمیز باشد. ظروف شیشه ای با در فلزی برای این کار مناسب می باشند. اگر میوه خشک شده را در کیسه نایلونی نگهداری می کنید کیسه نایلون را در یک محفظه که امکان نفوذ حشرات در آن نیست نگهداری کنید. محل نگهداری بایستی خنک، تاریک و خشک باشد. بهترین دما برای نگهداری میوه های خشک بین ۵ تا ۲۰ درجه سانتیگراد می باشد.

مهم

در طول هفته اول ظرف نگهداری میوه های خشک را برای وجود رطوبت بازدید کنید و آن را تکان دهید. اگر روی جدار ظرف رطوبت مشاهده کنید بایستی میوه ها را مجددا خشک کنید. مواد خوراکی را که پس از خشک کردن گرم می باشند بلافاصله داخل ظرف نگهداری نریزید چون رطوبت باقیمانده باعث کپک زدن میوه ها می شود.

مرطوب کردن مجدد مواد خشک شده

در جریان مرطوب کردن، آب خارج شده از میوه و یا سبزی مجددا به آن ها بازگردانده می شود. میوه و یا سبزی مرطوب شده در بسیاری از غذاها (مانند سوپها، خورش ها، کیک ها و غیره) کاربرد دارد. می توان با ریختن مواد خوراکی خشک شده در آب و یا با پختن آن را به صورت اولیه در آورد. برای حفظ ارزش های خوراکی از آب خیساندن میوه ها و یا پختن سبزیها استفاده کنید. یک فنجان سبزی خشک شده معمولا معادل دو فنجان سبزی مرطوب شده می باشد. یک فنجان میوه خشک شده معادل یک و نیم فنجان میوه مرطوب شده می باشد.

خشک کردن میوه ها

آماده سازی

- میوه ها را بشویید و با دستمال خشک کنید.
 - هر گونه له شدگی، چوب و هسته را جدا کنید.
 - بصورت ورقه برش دهید.
- در صورت لزوم به روش های زیر آماده سازی کنید:

آماده سازی طبیعی

با استفاده از آب آناناس و یا آب لیمو می توانید از تغییر رنگ میوه جلوگیری کنید. قبل از شروع به خشک کردن، میوه برش زده را به مدت ۲ تا ۳ دقیقه در آب لیمو و یا آب آناناس قرار دهید. می توانید برش های میوه را با پاشیدن عسل، پودر قند، دارچین و یا پودر نارگیل طعم دار کنید.

نیم پز کردن

- میوه هایی مانند انجیر، انگور و یا آلو با توجه به پوششی که دارند نیاز به نیم پز کردن دارند.
- ۱- میوه ها را به مدت یک تا دو دقیقه در آب در حال جوشیدن قرار دهید.
 - ۲- از آب جوش بیرون آورده و بلافاصله در آب یخ فرو ببرید.
 - ۳- میوه ها را برش داده و خشک کردن را شروع کنید.

- آزمایش خشک شدن اجازه دهید تا میوه پس از خشک شدن کاملا خنک شود.
- اکثر میوه ها پس از خشک شدن نرم و قابل جویدن هستند.

خشک کردن سبزی ها

- آماده سازی سبزی ها را بشویید و ضایعات را کاملا جدا کنید. در صورت لزوم به روش های زیر آماده کنید: بعضی از سبزی ها که مدت پخت آنها طولانی است نیاز به نیم پز کردن دارند.

بخارپز

- آب را در یک قابلمه به جوش بیاورید.
- سبزی ها را در داخل یک آبکش فلزی قرار داده و روی بخار آب در حال جوشیدن قرار داده و در آنرا ببندید.
- به مدت ۱ تا ۵ دقیقه بخارپز کنید.
- بلافاصله پس از بخارپز کردن در آب یخ، خنک کنید. آبکش کنید و با دستمال آن را خشک کنید.
- سپس شروع به خشک کردن نمایید.

نیم پز کردن

- سبزی ها را به مدت یک تا دو دقیقه در آب در حال جوشیدن قرار دهید. سپس در آب یخ خنک نمایید و پس از خشک کردن با دستمال، آنها را خرد کرده و شروع به خشک کردن نمایید.

آزمایش خشک شدن

- اجازه دهید تا سبزی ها پس از خشک شدن کاملا خنک شود.
- سبزی ها پس از خشک شدن کاملا سخت می باشند و هیچگونه نرمی در آنها مشاهده نمی شود.

درست کردن لواشک

- لواشک را با انواع میوه های تازه و کنسرو شده می توان درست کرد.
- روش درست کردن
- ۱- داخل قسمت کفی دستگاه را با نایلون ببوشانید.
- ۲- میوه تازه و یا کنسرو شده را کاملا له کنید تا خمیر یکدست درست شود.
- ۳- خمیر حاصل را روی نایلونی که در قسمت کفی دستگاه قرار داده اید پهن کنید. (به ضخامت ۵ میلیمتر)
- ۴- خشک کردن لواشک را شروع کنید و تا زمانی که وسط لواشک در صورت لمس کردن با دست چسبناک نباشد ادامه دهید.
- ۵- اگر لواشک را وقتی که گرم است از نایلون جدا کنید راحت تر جدا می شود. آنرا لوله کنید و به اندازه های مورد نظر ببرید.

خشک کردن گلها

- وقتی هوا خشک و خنک است گلها را بچینید.
- گلهایی را انتخاب کنید که در حال باز شدن هستند. گلهای کاملا باز شده گلبرگهای خود را به راحتی از دست می دهند.
- گلها را به نحوی در سینی و قسمت کفی قرار دهید که بین آنها فاصله باشد.
- به مدت ۸ تا ۱۰ ساعت خشک کنید تا گلها شکننده شوند.
- درست کردن ظرف گل خشک
- گلها و شکوفه های خشک شده را در یک ظرف شفاف در بسته بریزید و ۳ تا ۴ قطره عطر به آن اضافه کنید.