

 **Papaya**

Food Dehydrator

میوه خشک کن پاپایا



25
MONTHS
GUARANTEE

250
WATT

سایا

NET
HUR 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 کاوه، خیابان بیست و سوم
خدمات پس از فروش پارس خزر ۰۲۱-۴۷۰۶
www.saya.co.ir



دستورالعمل‌های ایمنی برای میوه خشک کن پاپایا

- این بروشور را با دقت 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 دستورالعمل 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 به مدت ۳۰ دقیقه روشن کنید و سپس طبق دستورالعمل، آن را بشویید و خشک کنید.
- در هنگام استفاده، دستگاه را 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، میوه، گیاهان و گل ها 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. از دستکاری توسط افراد غیر متخصص جلوگیری کنید.
- دستگاه را با سیم و یا دو شاخه معیوب استفاده نکنید و حتما آن را توسط تعمیرکارهای مجاز تعمیر کنید.

شستشو و نگهداری

- از فرو بردن قسمت بالای دستگاه که حاوی موتور، المنت و پنل دیجیتال است در آب پرهیز کنید و برای تمیز کردن آن از دستمال مرطوب استفاده کنید.
- برای تمیز کردن سبدهای 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.
- از محصول بیش از ۴۸ ساعت بصورت مداوم استفاده نکنید. پس از ۴۸ ساعت کارکرد مداوم، دستگاه را خاموش کنید و از برق بکشید سپس اجازه دهید تا به مدت حداقل ۲ ساعت خنک شود.

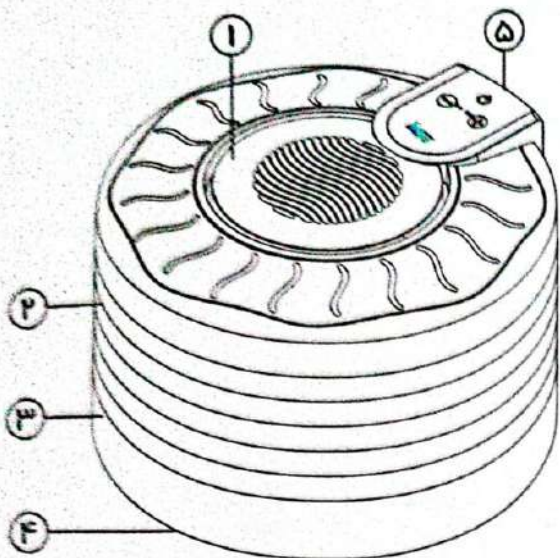
آشنایی با قطعات میوه خشک کن پاپایا

۱. درپوش حاوی موتور

این قطعه که نقش درپوش را نیز دارد شامل موتور، برد دیجیتال، فن دمنده‌ی باد گرم و المنت می باشد و شبکه‌های آن برای گردش هواست.

۲. سینی‌های خشک کن

از این سینی‌ها برای قرار دادن میوه و سبزی و خشک کردن آنها استفاده می‌شود 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 ادویه‌ها می‌توان استفاده نمود.

۴. پایه‌های لاستیکی

این پایه‌ها باعث استقرار بهتر دستگاه می‌شود.

۵. پنل دیجیتال لمسی

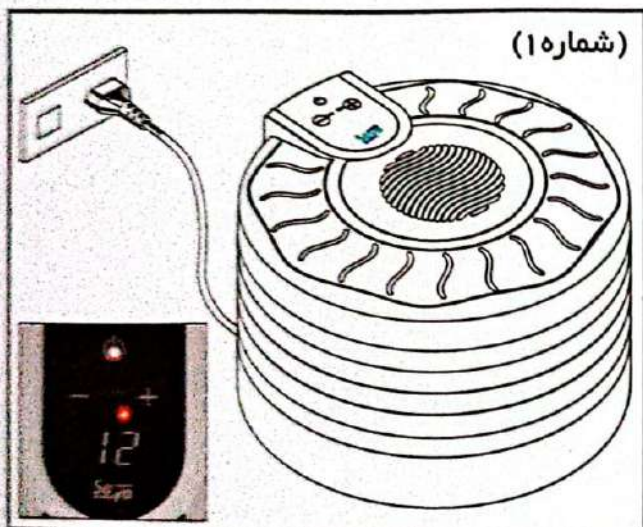
از پنل دیجیتال برای روشن و خاموش کردن موتور میوه خشک‌کن در دو حالت دمایی با زمان تنظیمی دلخواه مطابق راهنمای زیر استفاده می‌شود.

راهنمای استفاده از پنل دیجیتال لمسی

دو شاخه را به برق بزنید تا چراغ دکمه روشن شود. سپس این دکمه را لمس کنید تا دستگاه در حالت آماده به کار قرار گیرد (مطابق تصویر شماره ۱). دستگاه به صورت پیش فرض بر روی حالت دمایی بیشینه و مدت زمان ۱۴

ساعت تنظیم شده است. زمان کارکرد محصول از ۱ تا ۴۸ ساعت با لمس دکمه‌های \oplus و \ominus بین دو حالت دمایی بیشینه (High) (جهت خشک کردن میوه‌ها با دمای حدود ۷۰ درجه سلسیوس) و کمینه (Low) (جهت خشک کردن سبزیجات و گل‌ها با دمای حدود ۶۰ درجه سلسیوس) با توجه به نیاز شما قابل تنظیم است.

با لمس و نگاه داشتن دکمه ON به مدت ۳ ثانیه، وضعیت دمایی خشک‌کن دستگاه به صورت خودکار بین دو حالت تعویض می‌شود. (توجه داشته باشید که حالت دمایی بیشینه با چراغ قرمز رنگ و علامت (Hi) و حالت دمایی کمینه با چراغ آبی رنگ و علامت (Lo)، بر روی پنل روشن می‌شوند). پس از انجام تنظیمات مورد نظر، با لمس مجدد دکمه ON دستگاه روشن شده و شروع به خشک کردن می‌کند. همچنین شما در زمان کارکرد محصول نیز می‌توانید که تنظیمات برنامه خشک‌کن را مطابق نیاز خود تغییر بدهید.



دستگاه جهت حفظ عملکرد پایدار و عدم اختلال در برنامه تنظیمی، مجهز به سیستم قفل خودکار (Automatic Lock) می‌باشد. اگر در زمان کارکرد محصول، پنل دیجیتال را به مدت حداقل ۱۵ ثانیه لمس نکنید، دستگاه به صورت خودکار حساسیت لمس دکمه‌های پنل را تا اتمام برنامه زمانی تنظیم شده، غیر فعال می‌کند.

این سیستم جهت جلوگیری از عدم تغییر ناخواسته در زمان کارکرد محصول می‌باشد. برای بازکردن قفل در زمان کار محصول می‌بایست یکی از دکمه‌های \oplus و \ominus پنل را لمس و به مدت یک ثانیه نگه دارید تا قفل پنل باز شود و تغییر مورد نظر را اعمال کنید. همچنین این محصول مجهز به سیستم سنجش دمای خودکار با توجه به دمای محیط جهت حفظ ارزش مواد غذایی می‌باشد.

نحوه استفاده از میوه خشک‌کن پاپایا

میوه‌های برش زده را در سینی‌ها قرار دهید و سعی کنید از پوشاندن تمام شبکه‌ها پرهیز شود تا هوای گرم داخل دستگاه خوب گردش کند. برای کارایی بهتر فقط از تعداد سینی‌های مورد نیاز استفاده کنید. پس از چیدن سینی‌های حاوی میوه بر روی هم، درپوش را روی آن قرار دهید، دوشاخه را به برق وصل کنید و دستگاه را مطابق بخش راهنمای استفاده از پنل دیجیتال لمسی روشن کنید تا خشک کردن شروع شود.

دانستنی‌های خشک کردن

چگونگی خشک کردن

خشک کردن خوردنی‌ها راهی بسیار خوب برای نگهداری آن‌ها است. با استفاده از دمای کنترل شده هوا از بالا به طرف پایین دمیده شده و سپس از میان شبکه سینی‌ها به طرف بالا گردش می‌کند. گردش هوا باعث خارج شدن رطوبت از مواد خوراکی و نهایتاً خشک شدن آن می‌شود. این روش طعم، مزه و خواص میوه‌ها را به خوبی حفظ می‌کند.

نگهداری مواد خوراکی خشک شده

با خشک کردن میوه‌ها و سبزی‌های تازه و رسیده می‌توانید 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 اشغال می‌کند. میوه و سبزی‌های خشک شده را با استفاده از ظروف در بسته که از ورود هوا جلوگیری می‌کنند می‌توان برای زمان‌های طولانی نگهداری کرد.

مواد نگه دارنده استفاده نمی‌شود

میوه و سبزی‌هایی را که با میوه خشک کن، خشک می‌کنید کیفیت، طعم و رنگ بهتری از مواد موجود در فروشگاه‌ها را داراست که دلیل آن عدم استفاده از نگهدارنده‌های شیمیایی و رنگ مصنوعی است.

انعطاف و کارایی

شما می‌توانید انواع ادویه‌ها، سبزی‌ها و گل‌ها را با دستگاه خود خشک کنید و با مرطوب‌سازی مجدد سبزی‌ها می‌توانید این مواد را برای استفاده در سس‌ها، سوپ‌ها و انواع غذا آماده کنید.

تنقلات سالم

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

راهنمایی‌های آموزشی

• از مواد اولیه خوب استفاده کنید.

برای کسب بهترین نتایج از مواد اولیه خوب مانند میوه‌های رسیده، سالم و شیرین و سبزی‌های تازه استفاده کنید. در صورتی که می‌خواهید از میوه‌هایی که برای مصرف تازه شکل خوبی ندارند استفاده کنید حتماً قسمت‌های خراب آن را جدا کنید.

• فاصله کافی را بین قطعات میوه‌های برش خورده رعایت نمایید. پیشنهاد می‌شود حداقل ۵ میلیمتر فاصله بین قطعات برش خورده باشد.

شستشوی مواد خوراکی

میوه‌ها و سبزی‌هایی را که می‌خواهید خشک کنید، خوب بشویید و قسمت‌های خراب آن را جدا کرده و دور بریزید.

آماده سازی اولیه

آماده سازی‌های اولیه باعث شکل و رنگ بهتر، طعم و بوی بهتر و خشک شدن سریعتر می‌شود و همچنین به طول مدت نگهداری مواد خشک شده می‌افزاید.

آماده‌سازی طبیعی

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

نیم‌پز کردن

بعضی از میوه‌ها و سبزی‌ها دارای یک نوع روکش چرب طبیعی هستند که نیم‌پز کردن آنها سرعت خشک شدن را بالا می‌برد.

بخارپز کردن

سبزی‌هایی که زمان پخت آنها طولانی است بایستی بخارپز شوند.

برش دادن میوه‌ها

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

زمان‌های متفاوت خشک کردن

زمان خشک کردن به عوامل متعددی مانند ابعاد، ضخامت برش‌ها، رطوبت و دمای محیط بستگی دارد. بنابراین پیشنهاد می‌گردد خشک کردن را عصر شروع نمایید، چون زمان تقریبی لازم برای خشک کردن حدود ۱۲ ساعت می‌باشد.

آزمایش برای رطوبت

قطعه‌ای 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، میوه‌های خشک نشده وجود دارد سینی را بچرخانید و سینی‌های پایین را با بالا جابجا کنید.

نگهداری اطلاعات

وزن میوه و یا سبزی را قبل و بعد از خشک کردن و همچنین مدت زمان خشک کردن را یادداشت کنید. با رجوع به این اطلاعات می‌توانید کیفیت مواد خشک شده را بهتر کنید.

نگهداری مواد خشک شده

ظرف نگهداری بایستی خشک و تمیز باشد. ظروف شیشه‌ای با در فلزی برای این کار مناسب می‌باشند. اگر میوه خشک شده را در کیسه نایلونی نگهداری می‌کنید 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 میوه‌های خشک بین ۵ تا ۲۰ درجه سلسیوس می‌باشد.

مهم: در طول هفته اول، ظرف نگهداری میوه‌های خشک را جهت وجود رطوبت بازدید کنید و آن را تکان دهید. اگر روی جدار ظرف رطوبت مشاهده گردید بایستی میوه‌ها را مجدداً خشک کنید. مواد خوراکی را که پس از خشک کردن گرم می‌باشند بلافاصله داخل ظرف نگهداری نریزید چون رطوبت باقیمانده باعث کپک زدن میوه‌ها می‌شود.

مرطوب کردن مجدد مواد خشک شده

- در جریان مرطوب کردن، آب خارج شده از میوه و یا سبزی مجدداً به آن‌ها بازگردانده می‌شود. میوه و یا سبزی مرطوب شده در بسیاری از غذاها (مانند سوپ‌ها، خورش‌ها، کیک‌ها و غیره) کاربرد دارد.
- می‌توان با ریختن مواد خوراکی خشک شده در آب و یا با پختن، آن را به صورت اولیه در آورد.
- برای حفظ ارزش‌های خوراکی از آب خیساندن میوه‌ها و یا پختن سبزی‌ها استفاده کنید.
- یک فنجان سبزی خشک شده معمولاً معادل دو فنجان سبزی مرطوب شده می‌باشد.
- یک فنجان میوه خشک شده معادل یک و نیم فنجان میوه مرطوب شده می‌باشد.

خشک کردن میوه‌ها

آماده سازی

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

آماده سازی طبیعی

با استفاده از آب آناناس و یا آب لیمو می‌توانید 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. می‌توانید برش‌های میوه را با پاشیدن عسل، پودر قند، دارچین و یا پودر نارگیل طعم دار کنید.

نیم پز کردن

- میوه‌هایی مانند انجیر، انگور و یا آلو با توجه به پوششی که دارند نیاز به نیم پز کردن دارند.
۱. میوه‌ها 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. میوه‌ها را برش داده و خشک کردن را شروع کنید.

آزمایش خشک شدن

- اجازه دهید تا میوه پس از خشک شدن کاملاً خنک شود.
- اکثر میوه‌ها پس از خشک شدن نرم و قابل جویدن هستند.

خشک کردن سبزی‌ها

آماده سازی

- سبزی‌ها را بشویید و ضایعات را کاملاً جدا کنید.
- در صورت لزوم به روش‌های زیر آماده سازی کنید:
- بعضی از سبزی‌ها که مدت پخت آن‌ها طولانی است نیاز به نیم پز کردن دارند.

بخارپز

- آب را در یک قابلمه به جوش بیاورید.
- سبزی‌ها 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

- سبزی‌ها 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 سبزی‌ها پس از خشک شدن کاملاً خنک شود.
- سبزی‌ها پس از خشک شدن کاملاً سخت می‌باشند و هیچگونه نرمی در آن‌ها مشاهده نمی‌شود.

درست کردن لواشک

لواشک را با انواع میوه‌های تازه و کنسرو شده می‌توان درست کرد.

روش درست کردن

۱. داخل قسمت کفی دستگاه را با نایلون بپوشانید.
۲. میوه تازه و یا کنسرو شده را کاملاً له کنید تا خمیر یکدست حاصل شود.
۳. خمیر حاصل را روی نایلونی که در قسمت کفی دستگاه قرار داده‌اید 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 می‌شود. آن‌را لوله کنید و به اندازه‌های مورد نظر برش دهید.

خشک کردن گل‌ها

- وقتی هوا خشک و خنک است گل‌ها را بچینید.
- گل‌هایی را انتخاب کنید که در حال باز شدن هستند. گل‌های کاملاً باز شده، گلبرگ‌های خود را به راحتی از دست می‌دهند.
- 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 شکوفه‌های خشک شده را در یک ظرف شفاف در بسته بریزید و ۳ تا ۴ قطره عطر به آن اضافه کنید.