

میوه و سبزی خشک کن



نکات ایمنی

توصیه می شود هنگام استفاده از دستگاه، زیر آن کاشی، سرامیک یا یک تخته ضخیم که در برابر حرارت مقاوم بگذارید یا آن را روی یک سطح مقاوم در برابر گرما قرار دهید.

بیش از از دستگاه استفاده نکنید.
را خاموش کنید، دوشاخه را از برق

بکشید و بگذارید خنک شود.

استفاده نامناسب از دستگاه باعث خراب شدن آن می گردد.

هنگام عدم استفاده از دستگاه، دوشاخه را از برق بکشید.

جلوگیری کنید و اگر بدنه دستگاه خیس است به آن دست نزنید.

در صورت صدمه دیدن سیم برق، دوشاخه و خود دستگاه به هر دلیل، آنرا به کار نیندازید. دستگاه را برای بررسی و تعمیر به تعمیرگاه مجاز ببرید.

هرگز نگذارید سیم برق آویزان بوده یا با اشیای تیز و سطوح داغ تماس

اجازه ندهید کودکان به دستگاه نزدیک شوند یا آنرا مورد استفاده قرار دهند.

هنگام تمیزکردن دوشاخه را از برق بکشید.

برای جداکردن سیم برق از پریز، دوشاخه را بگیرید نه خود سیم را!
هنگام کار دستگاه را نپوشانید.

زمانی که در حال کار را به حال خود رها نکنید.

دستگاه را روی یک سطح صاف قرار دهید.

قبل از استفاده از دستگاه برای بار اول :

- دستگاه را از بسته بندی خارج نمایید.
- مراقب باشید برق مورد استفاده با مشخصات درج شده روی دستگاه
- پوش و قطعات دستگاه را با آب گرم و کمی مایع ظرفشویی بشویید.
چه خیس تمیز و خشک نمایید. (نشویید و در آب فرو نکنید).

کارکرد دستگاه

کارکرد دستگاه عبارت است از خشک کردن مواد غذایی به نحوی که خواص آنها
هوای گرم با درجه حرارت قابل کنترل داخل دستگاه بین بالا و پایین آزادانه می چرخد. به همین دلیل است که مواد به طور یکنواخت خشک شده و ویتامین های آن از بین نمی رود. بنا براین، شما می توانید در طول سال از میوه ها، سبزیجات و قارچ خشک شده بدون مواد افزودنی کرده لذت ببرید.
می توانید از این دستگاه برای خشک کردن گل، گیاهان دارویی و تهیه سرلاک استفاده نمایید.

- در یکی از بخشهای بگذارید.
- بایستی طوری چیده شود که هوای گرم به راحتی بین آنها حرکت کند. بنابراین، بیش از اندازه در ظرفها نگذارید و آنها را روی هم نچینید. همیشه از ظرف پایینی شروع نمایید.
- ظرف ها را درون دستگاه قرار دهید.
- درپوش بالایی را بگذارید. در طول خشک کردن، این درپوش را بردارید.

شاخه را به برق بزنید و دکمه روشن و خاموش را در وضعیت "ON" قرار دهید. چراغ نشانگر قرمز می شود. درجه حرارت را تنظیم کنید.

راهنمای تنظیم در :

- گیاهان بوته ای
نخود و لوبیا
-
- سبزیجات
- میوه ها
- گوشت و ماهی

پس از اتمام کار، دستگاه را خاموش کنید. دکمه روشن و خاموش را در وضعیت "OFF" قرار دهید. مواد خشک شده را در ظرف بندی مناسب گذاشته در فریزر قرار دهید. دوشاخه را از برق بکشید.

نکته : توصیه می شود که هنگام استفاده از خشک کن، هر دستگاه قرار دهید. مهم نیست که چند تای آن خالی باشد.

در ظرف بالایی طرف بعدی خالیست. طرف بعدی خالیست. را حتماً بگذارید. طرف بالایی قرار دارد و طرف بعدی خالیست. حتماً بگذارید.

توصیه های بیشتر

مواد را شسته و پس از خشک کردن در دستگاه بگذارید.
: یکی از های دستگاه رد، در آن برای خشک کردن نگذارید.

مواد اضافی و شاخ و برگ میوه ها و سبزیجات را بگیرید. میوه و سبزیجات به قطعات مناسب تقسیم کنید بطوری که براحتی در ظروف جا بگیرند. خشک کردن به ضخامت تکه های مواد بستگی دارد. اگر مواد درون ظرفها خوب خشک نشدند، میاید جای ظرفها را تغییر دهید. بعضی میوه ها را می توان با پوست یا پوشش طبیعی آنها خشک کرد که در نتیجه به زمان بیشتری برای خشک شدن نیاز خواهد داشت. این نوع مواد را می توان قبل از خشک کردن دقیقه جوشاند سپس در آب سرد گذاشته تا خنک شود و پس از خشک کردن با خیلی زیادی برای خشک شدن صرف نشود. زمان پیشنهادی این راهنما تقریبی است. زمان لازم برای خشک کردن

..... بستگی دارد.

خشک کردن میوه

- میوه ها را بشوید.
- برگ و شاخه های آنها جدا سازید.
- مناسب خرد کنید.
- بهتر است برای جلوگیری از پزمرده شدن میوه ها آنها را در آب لیمو یا آب آناناس بخوابانید.
- برای خوشبو شدن میوه ها می توانید دارچین یا پودر نارگیل به آنها اضافه نمایید.

خشک کردن سبزیجات

- سبزی ها را بشویید.
 - برگ و شاخه های اضافی آنرا جدا سازید.
 - مناسب خرد کنید.
 - بهتر است سبزی را حدود دقیقه ۱۰
- گذاشته تا خنک شود و پس از خشک کردن با دستمال، آنرا در دستگاه بگذارید.

خشک کردن گیاهان دارویی

- توصیه می شود برگهای تازه و پرچم گل های دارویی را خشک کنی .
- گیاهان دارویی را پس از خشک کردن در کیسه های کاغذی یا ظرف های شیشه ای در بسته گذاشته و در جای تاریک و خنک نگهداری نمایید.

نگهداری میوه های خشک

- ظروف نگهداری میوه های خشک باید تمیز و خشک باشد.
 - ی ماندگاری بهتر، میوه های خشک را در ظرف های شیشه ای با در فلزی گذاشته و در جای تاریک و خنک (-) نگهداری نمایید.
 - بهتر است یک هفته پس از گذاشتن میوه های خشک در ظرف، آنها را کنترل کنید که رطوبت نداشته باشد. در صورت داشتن رطوبت باید دوباره آنها را با خشک کن خشک کنید.
- : محصولات داغ و یا حتی گرم را بسته بندی نکنید !!

آماده سازی اولیه میوه ها

آماده سازی اولیه میوه ها باعث می شود که طعم، رنگ و عطر طبیعی آنها تغییر نکند.

در جدول زیر چند توصیه مفید برای آماده سازی میوه ها برای بهتر خشک کردن در اختیار شما گذاشته شده است:
 یک چهارم لیوان آب میوه مناسب با میوه ای که می خواهید خشک کنید (مثلاً آب سیب برای خشک کردن سیب) لیوان آب مخلوط کنید. سپس میوه ها را برای دوساعت در مایع فوق بریزید.

جدول آماده سازی میوه ها برای خشک کردن

	شرایط پس از خشک شدن	آماده سازی	
-		قاچ کرده بدون هسته	
-		رشته های دراز	
-		پوست کنده حلقه حلقه	
-		بدون آب و خشک	کنسرو
-		پوست کنده و تکه شده	
-		-	
-		هنگام نیمه خشک هسته اش خارج شود	گیلاس
-		پوست کنده و قاچ شده	گلابی
-			انجیر
-		(هنگام نیمه خشک هسته اش خارج)	هلو
-		بدون هسته و نصف شده	
-		پاک و قاچ شده	سیب

سازی جدول بالا پیشنهادی است و شما می توانید با توجه به تجربه خود آنها را تغییر دهید.

آماده سازی اولیه سبزی ها

. توصیه می شود نخودفرنگی، کلم، بروکلی، مارچوبه و سیب زمینی را ابتدا بجوشانید. این باعث می شود که رنگ طبیعی آنها تغییر نکند. برای جوشاندن، آنها را - دقیقه در آب بجوشانید سپس آب آنها بریزید.

. اگر مایلید طعم لیمو به سبزیها بدهید، آنها را برای دقیقه در آب لیمو خوابانید.

: موارد فوق فقط یک توصیه است و ضروری نیست که حتماً آنها رعایت کنید.

جدول آماده سازی سبزی ها برای خشک ک

	شرایط پس از خشک شدن	آماده سازی	
-		نوار نازک	کنگر
-		پوست کنده و	
-		پوست کنده و - دقیقه	بروکلی
-		معمولی یا خردشده	
-		پوست کنده و	نخودفرنگی
-			کلم
-			کلم بروکسل
-			گل کلم
-		- دقیقه	سیب زمینی
-		جوشیده شود	
-			پیاز
-			هویج
-		پوست کنده و خردشده	خیار
-			فلفل شیرین
-		-	
-			جعفری
-		پوست کنده و خردشده	گوچه فرنگی
-		پوست کنده و خردشده	ریواس
-			
-			کرفس
-			پیازچه
-			
-		پوست کنده و خر	سیر
-			

آماده سازی اولیه گوشت، مرغ و ماهی

آماده سازی اولیه برای سلامتی شما ضروریست. برای خوب خشک شدن، از گوشت بدون رگ و پی استفاده کنید. توصیه می شود برای ترد شدن و حفظ طعم طبیعی، ابتدا ی را در آب لیمو بخوابانید. به آن نمک هم بزنید آبش گرفته شده و بهتر خشک می شود.

درآب لیمو خواباندن :

لیوان سس سویا

یک سر سیر خرد شده

دو قاشق غذاخوری شکر

دو قاشق غذاخوری سس گوجه

نصف قاشق سالادخوری پیاز رنده شده

نصف قاشق سالادخوری فلفل

مواد فوق را با هم کاملاً مخلوط کنید.

قبل از خشک کردن مرغ باید آنرا آماده سازی کرد. بهتر است یا سرخ کنید. - ساعت یا تا زمانی که کل آب آن خشک شود خشک کنید.

ماهی

بهرتر است ماهی (دقیقه در درجه حرارت) یا کباب کنید. - ساعت یا تا زمانی که آب آن خشک شود بگذارید.

گوشت و گوشت حیوانات شکاری

آنها را در معجون فوق خوابانده و سپس خرد کنید. - ساعت یا تا زمانی که آب آن خشک شود بگذارید.

تمیز کردن و نگهداری

- قبل از تمیز کردن دوشاخه را از برق بکشید و بگذارید دستگاه خنک
- بدنه دستگاه را با اسفنج خیس تمیز کرده و خشک کنید.
- از سیم ظرفشویی و اسفنج های سخت برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.

مشخصات فنی

هرتز - :

در صورت رعایت کردن نکات ایمنی و مراقبتی طبق دستور العمل ، این دستگاه دارای ضمانت است .

شرایط ضمانت نامه

- داشتن کارت ضمانت نامه .
- اعتبار ضمانت نامه تا تاریخ قید شده در کارت ضمانت خواهد بود .
- اطمینان از سلامت و صحت کارکرد دستگاه در زمان خرید به عهده خریدار است .
- ارایه خدمات ضمانت فقط برای تعمیر و سرویس دستگاه بوده و شامل تعویض کلی دستگاه نمیباشد
- بنا به دلایل وار ی ، نبود قطعه مورد نیاز و شرایط دیگر ممکن است زمان تعمیر طولانی شود .

سایر شرایط و نکات ضمانت در کارت ضمانت نامه قید