

راهنمای استفاده از میوه و سبزی خشک کن

مدل FDD-40W-997

- صفحه نمایش LED
- پروانه های بزرگ فن با خاصیت پخش هوای گرم بیشتر
- کف بزرگ که باعث مکش هوای بیشتر و ایجاد هوای گرم بیشتر خواهد بود .
- جنس بدنه از AS که محکم و ایمن است.
- دارای ۵ طبقه قابل تنظیم.

نکات ایمنی

- توصیه می شود هنگام استفاده از دستگاه، زیر آن کاشی، سرامیک یا یک تخته ضخیم که در برابر حرارت مقاوم است، بگذارید یا آن را روی یک سطح مقاوم در برابر گرما قرار دهید.
۱. بیش از ۴۰ ساعت بطور مداوم از دستگاه استفاده نکنید. پس از ۴۰ ساعت استفاده مداوم، دستگاه را خاموش کنید، دوشاخه را از برق بکشید و بگذارید خنک شود.
 ۲. استفاده نامناسب از دستگاه باعث خراب شدن آن می گردد.
 ۳. هنگام عدم استفاده از دستگاه، دوشاخه را از برق بکشید.
 ۴. از تماس آب با دستگاه جلوگیری کنید و اگر بدنه دستگاه خیس است به آن دست نزنید.
 ۵. 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.
 ۶. هرگز نگذارید سیم برق آویزان بوده یا با اشیای تیز و سطوح داغ تماس داشته باشد.
 ۷. اجازه ندهید کودکان به دستگاه نزدیک شوند یا آنرا مورد استفاده قرار دهند.
 ۸. هنگام تمیز کردن دستگاه، دوشاخه را از برق بکشید.
 ۹. برای جدا کردن سیم برق از پریز، دوشاخه را بگیرید نه خود سیم را!
 ۱۰. هنگام کار، دستگاه را نبوشانید.
 ۱۱. زمانی که دستگاه در حال کار است، آن را به حال خود رها نکنید.
 ۱۲. دستگاه را روی یک سطح صاف قرار دهید.

قبل از استفاده از دستگاه برای بار اول :

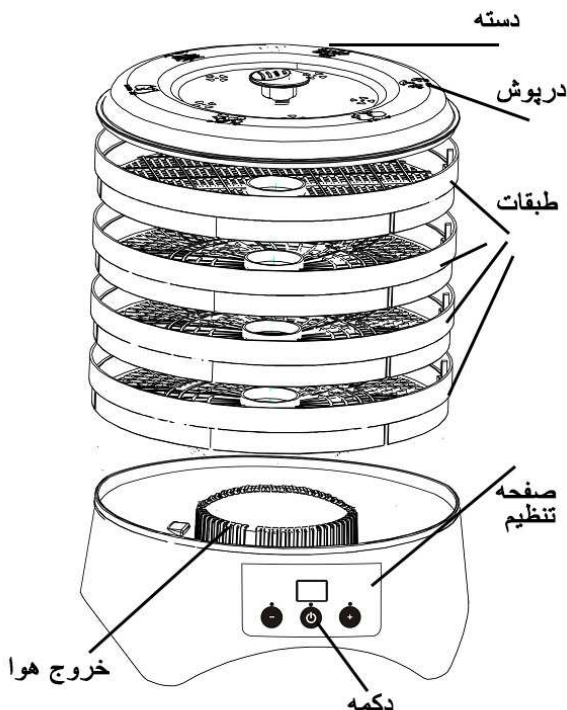
- دستگاه را از بسته بندی خارج نمایید.
- مراقب باشید برق مورد استفاده با مشخصات درج شده روی دستگاه مطابقت داشته باشد.
- در پوش و قطعات دستگاه را با آب گرم و کمی مایع ظرفشویی بشویید. بدنه را با پارچه خیس تمیز و سپس خشک نمایید. (آنها را با آب نشویید و در آب فرو نکنید).

کارکرد دستگاه

کارکرد دستگاه عبارت است از خشک کردن مواد غذایی به نحوی که خواص آنها حفظ شود. هوای گرم بین طبقه 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 استفاده کرده و لذت ببرید. می توانید از این دستگاه برای خشک کردن گل، گیاهان دارویی و تهیه سرلاک استفاده نمایید.

استفاده از دستگاه :

۱. مواد از قبل آماده شده را، در یکی از بخشهای دستگاه بگذارید. مواد بایستی طوری چیده شود که هوای گرم به راحتی بین آنها حرکت کند. بنابراین، بیش از اندازه، مواد در ظرفها نگذارید و آنها را روی هم نچینید. همیشه از ظرف پایینی شروع نمایید.
۲. ظرف ها را روی دستگاه قرار دهید.



۳. درپوش بالایی را بگذارید. در طول خشک کردن، این درپوش را بردارید.
۴. دو شاخه را به برق بزنید و دکمه روشن و خاموش را فشار دهید و دستگاه را روشن کنید .
۵. پس از اتمام کار، دکمه روشن و خاموش را فشار دهید و دستگاه را خاموش نمایید .مواد خشک شده را در ظرف بسته بندی مناسب گذاشته، سپس در فریزر قرار دهید.
۶. دوشاخه را از برق بکشید.

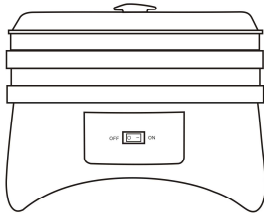
نکته : توصیه می شود که هنگام استفاده از خشک کن تمام ظرف آنرا در دستگاه قرار دهید. مهم نیست که چند تای آن خالی باشد.

مثال :

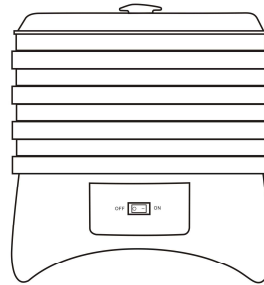
۱. مواد فقط در ظرف پایینی قرار دارد و بقیه ظروف بعدی خالیست. درپوش بالا را حتماً بگذارید.
۲. مواد در ۲ ظرف پایینی قرار دارد و بقیه ظروف بعدی خالیست. درپوش بالا را حتماً بگذارید.

تنظیم طبقات

ارتفاع طبقات دستگاه برای مواد مختلف قابل تنظیم است . برای خشک کردن مواد ضخیم می توانید ارتفاع طبقات را تا ۳۶ میلیمتر افزایش دهید . پس از پایان کار ارتفاع طبقات را کم کرده (۲۵/۵ میلیمتر) و در انبار نگه داری کنید .



زمان انبار کردن



زمان استفاده کردن

توصیه های بیشتر

مواد را شسته و پس از خشک کردن در دستگاه بگذارید.
 توجه : اگر در یکی از طرف های دستگاه آب وجود دارد، در آن برای خشک کردن ، مواد نگذارید.

مواد اضافی و شاخ و برگ میوه ها و سبزیجات را بگیرید. میوه و سبزیجات را به قطعات مناسب تقسیم کنید بطوری که براحتی در ظروف جا بگیرند. زمان خشک کردن به ضخامت تکه های مواد بستگی دارد. اگر مواد درون ظرفها خوب خشک نشدند، می توانید 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 ۲ دقیقه جوشاند سپس در آب سرد گذاشته تا خنک شود و پس از خشک کردن با دستمال، آنها در دستگاه گذاشت تا زمان خیلی زیادی برای خشک شدن صرف نشود.

زمان های پیشنهادی در این دفترچه راهنما تقریبی است. زمان لازم برای خشک کردن مواد، به درجه حرارت و رطوبت اتاق، رطوبت خود مواد و ضخامت قطعات خرد شده و بستگی دارد. شما باید با تجربه خود زمان خشک شدن را به دست آورید .

خشک کردن میوه

- میوه ها را بشویید.
- برگ و شاخه های آنها جدا سازید.
- به اندازه مناسب خرد کنید.
- بهتر است برای جلوگیری از پژمرده 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.
- به اندازه مناسب خرد کنید.
- بهتر است سبزی را حدود ۱ تا ۵ دقیقه بجوشانید، سپس در آب سرد 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 کنید.
- گیاهان دارویی را پس از خشک کردن در کیسه های کاغذی یا ظرف های شیشه ای دربسته گذاشته و در جای تاریک و خنک نگهداری نمایید.

نگهداری میوه های خشک

- ظروف نگهداری میوه های خشک باید تمیز و خشک باشد.
- برای ماندگاری بهتر، میوه های خشک را در ظرف های شیشه ای با درب فلزی گذاشته و در جای تاریک و خنک (درجه حرارت ۲۰ - ۵ درجه) 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.
- توجه : 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:

دقت کنید تا حدی که امکان پذیر است میوه های را نازک ببرید (بین ۲ تا ۳ میلیمتر) . هر چه ضخامت میوه بیشتر باشد زمان خشک شدن آن افزایش می یابد .

جدول آماده سازی میوه ها برای خشک کردن

نام	آماده سازی	شرایط پس از خشک شدن	زمان ساعت
زردآلو	تکه های ریز و بدون هسته	نرم	۱۳ - ۲۸
پوست پرتقال	رشته های باریک و دراز	ترد	۸ - ۱۸
آناناس تازه	پوست کنده حلقه های ورق شده نازک	سفت	۶ - ۳۶
کنسرو آناناس	بدون آب و خشک تکه های ریز	نرم	۶ - ۳۶
موز	پوست کنده و ورق های نازک	ترد	۸ - ۲۸
انگور	توصیه نمی شود	نرم	۸ - ۲۸
گیلاس و آلبالو	تکه های ریز	سفت	۸ - ۲۶
گلابی	پوست کنده و ورق های نازک	نرم	۸ - ۳۰
انجیر	تکه های ریز	سفت	۶ - ۲۶
هلو	ورق های نازک یا تکه های ریز	نرم	۱۰ - ۳۴
خرما	بدون هسته و تکه های ریز	سفت	۶ - ۲۶
سیب	ورق های نازک	نرم	۵ - ۷

زمان و روش آماده 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 به مدت ۵-۳ دقیقه در آب بجوشانید سپس با ریخت یخ و آب یخ روی آنها، به آنها شک وارد کنید. به این ترتیب سبزیجات شما رنگ اولیه خود را حفظ خواهند کرد.
- اگر مایلید طعم لیمو به سبزیها بدهید، آنها را برای ۲ دقیقه در آب لیمو بخوابانید.

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

دقت کنید در مورد بعضی سبزی ها تا حدی که امکان پذیر است آنها را نازک ببرید (بین ۲ تا ۳ میلیمتر). هر چه ضخامت آنها بیشتر باشد زمان خشک شدن آن افزایش می یابد. بعضی از سبزیجات لازم است قبل از خشک کردن بخار پز شوند.

جدول آماده سازی سبزی ها برای خشک کردن

نام	آماده سازی	شرایط پس از خشک شدن	زمان ساعت
کنگر	نوار نازک	ترد	۵ - ۱۳
بادنجان	پوست کنده و ورق نازک	ترد	۶ - ۱۸
بروکلی	۳-۵ دقیقه بخارپز	ترد	۶ - ۲۰
قارچ	ورق شده یا تکه های ریز	سفت	۶ - ۱۴
نخودفرنگی	پوست کنده و جوشانده شده	ترد	۸ - ۲۶

۶ - ۱۴	سفت	خرد شده با تکه های ریز	کلم
۸ - ۳۰	ترد	خرد شده با تکه های ریز	کلم بروکسل
۶ - ۱۶	سفت	جوشانده شده با تکه های ریز	گل کلم
۸ - ۳۰	نرم	پخته شده و ورق نازک	سیب زمینی
۸ - ۱۴	نرم	خرد شده با تکه های ریز	پیاز
۸ - ۱۴	ترد	پخته ورق شده یا تکه های ریز	هویج
۶ - ۱۸	سفت	پوست کنده و ورق شده یا تکه های ریز	خیار
۴ - ۱۴	ترد	نوار باریک یا تکه های ریز	لفل شیرین
۸ - ۱۴	سفت	ورق شده	لفل تند
۲ - ۱۰	ترد	خرد شده	جعفری
۸ - ۲۴	سفت	پوست کنده ورق شده یا تکه های ریز	گوجه فرنگی
۸ - ۳۸	بدون رطوبت	پوست کنده و خلال باریک یا تکه های ریز	ریواس
۸ - ۲۶	ترد	پخته و ورق شده	چغندر
۶ - ۱۴	ترد	تکه های ریز	کرفس
۶ - ۱۰	ترد	تکه های ریز	پیازچه
۶ - ۱۴	ترد	خلال شده یا تکه های ریز	مارچوبه

۶-۱۶	ترد	پوست کنده تکه های ریز	سیر
۶-۱۶	ترد	پخته و خرد شده	اسفناج

آماده سازی اولیه گوشت، مرغ و ماهی

آماده سازی اولیه مواد فوق 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 مواد گوشتی را در آب لیمو بخوابانید. اگر به آن نمک هم بزنید آبش گرفته شده و بهتر خشک می شود.

روش در آبلیمو خواباندن :

نصف 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.

مرغ

قبل از خشک کردن مرغ باید آنرا آماده سازی کرد. بهتر است ابتدا آنرا آب پز یا سرخ کنید. ۲-۸ ساعت یا تا زمانی که کل آب آن خشک شود آنرا در دستگاه خشک کنید.

ماهی

بهتر است ماهی را آب پز (۲۰ دقیقه در درجه حرارت ۲۰۰) یا کباب کنید. ۸-۲ ساعت یا تا زمانی که تمام آب آن خشک شود آنرا در دستگاه بگذارید.

گوشت و گوشت حیوانات شکاری

آنها را در معجون فوق خوابانده و سپس خرد کنید. ۸-۲ ساعت یا تا زمانی که تمام آب آن خشک شود آنرا در دستگاه بگذارید.

تمیز کردن و نگهداری دستگاه

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

**حفاظت از محیط زیست**

برای حفاظت از محیط زیست، وسایل برقی از کار افتاده را بر اساس مقررات کشور خود و مطابق استاندارد تعیین شده در کیسه های آشغال جداگانه بگذارید.

