

ناسا الکتریک®

NASA®
electric
Developed in Germany

www.nasa-electric.com



NS-1164 میوه خشک کن

⚠ لطفاً قبل از کار بار دستگاه دستورالعمل ها را با دقت مطالعه نمایید.

لطفا قبل از استفاده از دستگاه، دستورالعمل‌ها را با دقت مطالعه نمایید:

1. مراقب سطوح داغ دستگاه باشید. از دستگیره‌ها یا کلیدهای گردان استفاده کنید.
2. به منظور اجتناب از خطر شوک الکتریکی، سیم، دوشاخه یا خود دستگاه را داخل آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
3. هنگام استفاده از دستگاه در مجاورت کودکان کاملا مراقب باشید.
4. در صورت عدم استفاده از دستگاه یا قبل از تمیز کردن، دوشاخه را از پریز درآورید. قبل از نصب یا درآوردن قطعات و قبل از تمیز کردن دستگاه، منتظر بمانید تا خنک شود.
5. در صورت آسیب سیم برق یا دوشاخه یا پس از بروز نقص فنی و هر گونه صدمه ی دیگر از دستگاه برقی استفاده ننمایید. دستگاه را برای تعمیر یا تنظیم به نزدیکترین مرکز خدماتی مجاز ببرید.
6. فقط از لوازم یدکی مورد تایید تولید کننده استفاده کنید. قطعات نامناسب می توانند خطر آفرین باشند.
7. از دستگاه در هوای آزاد استفاده ننمایید.
8. سیم دستگاه نیم بایست از لبه ی میز یا پیشخوان آویزان شود یا با سطوح داغ در تماس باشد.
9. دستگاه را در مجاورت یا روی وسایل گرمایشی یا داخل فر داغ قرار ندهید.
10. از دستگاه برای مقاصد دیگر استفاده ننمایید.
11. از سیم ظرفشویی برای تمیز کردن دستگاه استفاده ننمایید زیرا ممکن است تکه های آن جدا شده و با قسمت های الکتریکی تماس پیدا کند و در نتیجه موجب ایجاد شوک الکتریکی گردد. به علاوه سیم ظرفشویی می تواند به پرداخت کاری دستگاه صدمه بزند.
12. همیشه برای درآوردن دوشاخه از پریز، خود دوشاخه را بگیرید و بکشید نه سیم برق را.
13. هنگام استفاده یا جا به جا کردن دستگاه در حالی که حاوی روغن داغ یا مایعات دیگر است بسیار احتیاط کنید.
14. دستگاه را در جای خشک و خنک نگهداری کنید.
15. برای خاموش کردن دستگاه و قبل از درآوردن دوشاخه از پریز، سویچ برق دستگاه را خاموش کنید.
16. دستگاه را روی سطح صاف و مقاوم در برابر گرما و دارای تهویه ی مطبوع قرار دهید.

17. دستگاه را نزدیک لبه ی میز یا پیشخوان قرار ندهید زیرا ممکن است بیفتد.

مشخصات فنی:

ولتاژ: 220 تا 240 ولت
بسامد: 50 تا 60 هرتز
قدرت: 350 وات

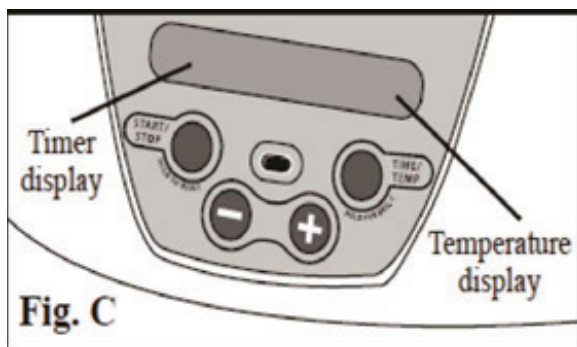
قبل از استفاده:

1. همه ی دستورالعمل ها و نکات ایمنی را مطالعه کنید.
 2. روکش های بسته بندی را باز کنید و دقت کنید که همه ی قطعات، سالم باشند.
 3. کیسه های پلاستیکی را پاره کنید زیرا می توانند برای کودکان خطر آفرین باشند.
 4. سینی ها و قطعات دستگاه را در آب گرم و مایع بشویید و سپس کاملا خشک کنید.
- از تمیز کننده های ساینده یا سیم ظرفشویی استفاده ننمایید.
بدنه، سیم برق یا دوشاخه ی دستگاه را به هیچ وجه داخل آب فرو نبرید.

طرز استفاده از کنترل دیجیتال

(تصویر)
نمایشگر درجه حرارت نمایشگر تایمر

کنترل دیجیتال (تصویر c) این امکان را برایتان فراهم می آورد که به آسانی بتوانید درجه حرارت مناسب را تنظیم کنید. به علاوه، دستگاه پس از اتمام مدت زمان منتخب به طور خودکار، خاموش می شود.



طرز کار:

1. دوشاخه را به پریز وصل کنید.
 2. مواد غذایی را روی قفسه ها به گونه ای قرار دهید که روی همدیگر قرار نگیرند.
 3. کنترل مدت زمان را مطابق مواد غذایی از 0 تا 48 ساعت و سپس درجه حرارت را تنظیم نمایید. با فشار دادن سوئیچ On/Off دستگاه را روشن کنید.
 4. منتظر بمانید تا مدت زمان منتخب به پایان برسد.
 5. مواد غذایی را درآورده و از خوردن آن لذت ببرید.
 6. می توانید از دستگاه ماست زن هم در همین دستگاه استفاده کنید. سینی وسطی را بردارید و بطری ماست زن را داخل سینی قرار دهید. درپوش را بگذارید.
- میوه خشک کن اتوماتیک گردان شما از روشی سریع و اقتصادی برای افزایش مدت زمان نگهداری مواد غذایی استفاده می کند. بهترین روش برای کسب نتیجه ی بهتر، تجربه و تطبیق تجربیات می باشد. اما به هر حال، راهنمایی هایی نیز برایتان فراهم دیده ایم که شما را در دستیابی به نتیجه ی بهتر کمک خواهند نمود.

انتخاب مواد غذایی: همیشه از مواد غذایی با کیفیت استفاده کنید. میوه ها و سبزیجات در فصل خود، مغذی تر، خوش طعم تر و ارزان تر می باشند. همیشه تا جایی که ممکن است از گوشت قرمز، ماهی و مرغ تازه استفاده کنید.

گوشت قرمز و محصولات لبنی: چربی حیوانی موجود در گوشت قرمز و محصولات لبنی می توانند موجب ترک خوردگی سینی شما می باشد. پس به هنگام خشک کردن گوشت قرمز از ورقه ی چرمی مخصوص میوه که دستمال کاغذی را زیر آن قرار داده اید استفاده کنید تا چربی را جذب کرده و تمیز کردن نیز آسان تر شود.

آماده سازی: معمولا مواد غذایی از قبل آماده شده ظاهر و طعم بهتری خواهند داشت. دقت کنید که مواد غذایی دارای لک و ضربه خوردگی نباشند. مواد غذایی که شرایط خوبی ندارند می توانند موجب فاسد شدن دیگر مواد شوند. قبل از خشک کردن، هسته و پوست آنها را بگیرید.

آماده سازی میوه ها: میوه هایی (مانند انجیر، آلو بخارا، هلو، انگور، بلوبری و ...) که دارای پوشش روغنی محافظ می باشند را می بایست داخل آب در حال جوش بریزید تا چربی آن از بین برود و امکان از بین رفتن سریع آب آنها فراهم گردد. امکان دارد که میوه ها پس از خشک شدن، تیره شوند یا رنگ خود را از دست بدهند اما راه هایی برای حفظ رنگ میوه های وجود دارد.

تذکر:

به منظور کمک کردن به حفظ رنگ از این روش استفاده نمایید:

1. از ویتامین C یا اسید سیتریک استفاده کنید (می توانید از داروخانه ها تهیه کنید): 2 قاشق غذاخوری ویتامین C یا اسید سیتریک را در حدود 4 لیتر آب حل کنید. میوه ها را به مدت 2 دقیقه داخل محلول قرار دهید. قبل از قرار دادن میوه ها روی سینی، آنها را خوب خشک کنید.
2. از آب میوه ها مانند آب آناناس یا آب لیمو استفاده کنید: میوه ها را مستقیما داخل آب میوه خرد کنید. 2 دقیقه منتظر بمانید سپس آنها را روی سینی قرار دهید.

آماده سازی سبزیجات: معمول ترین روش آماده سازی سبزیجات این است که آنها را در آب جوش بریزید یا بخارپز کنید. جوشاندن سبزیجات موجب از بین بردن آنزیم های مفید نمی شود بلکه باعث حفظ مواد مغذی مهم آنها می گردد.

آماده سازی گوشت قرمز: همیشه بدون چربی استفاده کنید. قبل از خشک کردن تا جایی که می توانید چربی آن را بگیرید.

برش مواد غذایی: مواد غذایی را به صورت نواری، نگینی یا برشی به طور یکدست برش بزنید. برای بدست آوردن نتیجه ی بهتر، برش ها می بایست بین 4/1 تا 4/3 ضخامت داشته باشند.

قبل از شروع به کار: کنترل کنید که دستگاهتان تمیز باشد. دست ها، کاسه ها، مخازن و همه ی وسایل را کاملا بشویید.

مدت زمان خشک کردن: مدت زمان خشک کردن مطابق با میزان، ضخامت برش ها، رطوبت و تعداد جایگاه های مواد غذایی متفاوت می باشد. قبل از شروع به کار، تا جایی که ممکن است رطوبت مواد غذایی را بگیرید (این کار را می توانید با استفاده از کاغذ جاذب انجام دهید).

تست خشک کردن: مواد غذایی را برای خشک شدن روی یکدیگر قرار ندهید. با تست کردن چند تکه از مواد غذایی می توانید کاملا خشک شدن مواد غذایی را کنترل کنید (باز کردن یا نصف کردن آنها از وسط). مدت زمان خشک کردن را بر مبنای مدت زمان نگهداری مواد غذایی تنظیم کنید.

خشکی: خشک شدگی را 6 ساعت پس از فرایند خشک کردن انجام دهید و هر 2 ساعت یک بار این کار را انجام دهید تا مطمئن شوید که با توجه به نوع ماده ی غذایی، ترد و انعطاف پذیر شده باشند.

خشک کردن: مواد غذایی خشک شده را می توان دوباره با گذاشتن داخل آب یا با ریختن آب داغ روی آنها به حالت اولیه برگرداند. هیچ ادویه ای به خصوص نمک یا شکر را در طول این فرایند به آنها اضافه نکنید زیرا ممکن است موجب تغییر طعم مواد غذایی شود. معمولا یک فنجان آب برای یک فنجان مواد غذایی خشک شده کافی است. برای میوه های جوشانده شده، 2 فنجان آب اضافه کنید و تا زمانی که نرم شوند آنها را آهسته بجوشانید. روش پخت مواد غذایی خشک شده مانند مواد غذایی دیگر است.

میوه ها و سبزیجات خشک شده را می توان به مدت 2 تا 6 ساعت داخل آب سرد و در یخچال گذاشت (دمای اتاق ممکن است موجب ایجاد و رشد باکتری مضر در آنها گردد). می توانید آنها را به مدت 5 تا 10 دقیقه یا تا زمانی که به نتیجه ی مطلوب می رسید داخل آب داغ یا آب در حال جوش قرار دهید. همیشه به خاطر بسپارید که از آب کافی برای این کار استفاده کنید. تا جایی که ممکن است مواد غذایی را بلافاصله پس از باز کردن درب ظرف مصرف کنید. همیشه مقدار باقیمانده ی مواد غذایی را برای جلوگیری از آلودگی در یخچال نگهداری کنید.

آماده سازی و خشک کردن میوه ها:

نکته: برای جلوگیری از چسبیدن مواد غذایی، لایه ی نازکی از روغن گیاهی را روی ورق روغنی میوه ها بریزید. این کار موجب راحت برداشتن و تمیز کردن می شود.

سیب: سیب ها را شسته و پوست آنها را بگیرید (در صورت تمایل)، هسته ی آن ها را درآورده و به قطعات 4/1 اینچی یا حلقوی برش بزنید. در صورت تمایل می توانید آنها را به مدت 2 تا 3 دقیقه قبل از خشک کردن، داخل آب لیمو قرار دهید. این کار مانع تیره شدن رنگ آنها می گردد. مدت زمان خشک کردن حدود 8 تا 10 ساعت است. سیب ها می بایست کمی ترد شوند. برای برگرداندن به حالت اولیه می توانید آنها را 10 تا 15 دقیقه داخل آب داغ قرار دهید.

زردآلو: زردآلوه ها را شسته، دو نیم کرده و هسته ی آنها را درآورید. آماده سازی لازم نیست. مدت زمان خشک کردن حدود 55 تا 60 دقیقه است. پس از اتمام کار می بایست بدون داشتن رطوبت، انعطاف پذیر باشند. برای برگرداندن به حالت اولیه می توانید آنها را به مدت 15 دقیقه داخل آب داغ قرار دهید.

موز: از موزهایی که بیش از حد رسیده شده اند استفاده ننمایید. پوست موزها را گرفته و برش بزنید. در صورت تمایل می توانید موزها را از قبل به مدت 1 تا 2 دقیقه، داخل آب لیمو قرار دهید تا از تیره شدن رنگ آنها جلوگیری کنید.

مدت زمان خشک کردن موز حدود 45 تا 50 ساعت یا تا زمانی است که ترد شوند. برای بازگرداندن موزها به حالت اولیه می توانید آنها را به مدت حدود 1 دقیقه داخل آب داغ قرار دهید.

انواع بری ها: ساقه ها را جدا کرده و بری ها را بشویید و تکان دهید تا خشک شوند. آماده سازی لازم نیست. مدت زمان خشک شدن آنها حدود 90 تا 100 ساعت است. برای بازگرداندن بری ها به حالت اولیه می توانید آنها را به مدت حدود 15 دقیقه داخل آب داغ قرار دهید. قبل از استفاده آنها را کاملا خشک کنید.

طالبی: پوست طالبی را گرفته، دانه هایش را درآورید و سپس به تکه هایی با ضخامت 4/1 اینچ برش بزنید. آماده سازی لازم نیست. مدت زمان تقریبی خشک کردن، بین 30 تا 33 ساعت یا تا زمانی است که انعطاف پذیر شوند. برای برگرداندن طالبی ها به حالت اولیه می توانید آنها را به مدت 2 ساعت داخل آب سرد قرار دهید.

آماده سازی و خشک کردن سبزیجات:

لوبیا سبز: لوبیا سبزه را شسته، دم آنها را بگیرید و ریز کنید. به مدت 4 دقیقه بجوشانید یا بخارپز کنید. قبل از خشک کردن، به مدت 40 دقیقه آنها را کنار بگذارید تا نرم شوند. مدت زمان خشک کردن، حدود 20 تا 30 ساعت یا تا زمانی که ترد و شکننده شوند. برای برگرداندن لوبیا سبزه ها به حالت اولیه، آنها را به مدت 2 ساعت در آب سرد قرار دهید.

کلم بروکلی: آنها را بشویید و پوسته‌ی سخت آن را از ساقه جدا کنید. گلچه‌ها را جدا کرده و ساقه را به قطعات نیم اینچی برش بزنید. آماده‌سازی لازم نیست (در صورت تمایل می‌توانید به مدت 4 دقیقه آنها را بخارپز کنید). مدت زمان خشک کردن حدود 18 ساعت یا تا زمانی است که ترد و شکننده شوند. برای برگرداندن به حالت اولیه، آنها را به مدت 30 دقیقه داخل آب داغ قرار دهید و سپس خشک کنید.

کلم: کلم‌ها را شسته و برگ‌های بیرونی آن را جدا کنید. آن را به قطعات نیم اینچی برش بزنید. به مدت 2 دقیقه بخارپز کنید. مدت زمان خشک کردن حدود 12 تا 18 ساعت یا تا زمانی است که ترد شوند. برای برگرداندن به حالت اولیه، آنها را به مدت 30 دقیقه داخل آب لیموی سرد قرار دهید.

هویج: هویج‌ها را شسته، سر آن‌ها را کنده، پوستشان را بگیرید و به قطعات 4/1 اینچی برش بزنید. آماده‌سازی لازم نیست. مدت زمان خشک کردن، حدود 12 تا 16 ساعت یا تا زمانی است که ترد و شکننده شوند. برای برگرداندن به حالت اولیه، آنها را حدود 30 دقیقه داخل آب سرد قرار دهید.

کرفس: کرفس‌ها را شسته و به قطعات نیم اینچی برش بزنید. آنها را به مدت 5 دقیقه در محلول آب و جوش شیرین (1 قاشق غذاخوری جوش شیرین و 5 فنجان آب) قرار دهید. آنها را حدود 2 دقیقه بخارپز کرده و سپس خشک کنید. مدت زمان خشک کردن، حدود 12 تا 18 ساعت یا تا زمانی است که ترد شوند. برای بازگرداندن به حالت اولیه، آنها را به مدت 1 ساعت در آب سرد قرار دهید.

کرفس ریز / نمک کرفس

برای بدست آوردن کرفس ریز، کرفس خشک شده را داخل مخلوط کن بریزد. برای بدست آوردن نمک کرفس، به مقدار مساوی، نمک به مواد اضافه کرده و خوب مخلوط کنید تا ریز شوند.

ذرت: قبل از شستن ذرت ها، پوسته ی آنها را جدا کنید. به مدت حدود 14 دقیقه، بخارپز کنید. از چاقوی تیز برای بریدن مغزه ی چوب ذرت استفاده کنید. مدت زمان خشک کردن، حدود 10 تا 18 ساعت یا تا زمانی است که ترد شوند. برای برگرداندن به حالت اولیه، آنها را به مدت 30 دقیقه داخل آب داغ قرار دهید.

آماده سازی و خشک کردن گوشت لخم (گوشت بدون استخوان و چربی) و لواشک

گوشت لخم: از گوشت بدون استخوان و کم چربی استفاده کنید. اگر گوشت، کمی چربی دارد آن را جدا کنید زیرا موجب فاسد شدن و متعفن شدن آن می گردد. گوشت را به صورت نوارهای باریک برش بزنید. 1 تا 24 ساعت (مطابق میل خود) در یخچال قرار داده و خشک کنید. ورقه های رول را روی سینی پایینی قرار داده و گوشت را روی سینی ها بگذارید. مدت زمان خشک کردن بین 10 تا 17 ساعت است. گوشت گاو یا ماهی نیازی به از قبل پخته شدن ندارند. با این حال، توصیه می شود که گوشت بوقلمون و مرغ را از قبل بپزید.

لواشک میوه: از میوه ی تازه و رسیده استفاده کنید. میوه ها را شسته، هسته و دم آنها را جدا کنید. پوست میوه ها را بگیرید و قسمت های له شده یا ضربه دیده را جدا کنید. داخل مخلوط کن بریزید و تا جایی بزنید که خیلی نرم شوند. برای شیرین شدن آنها، یک قاشق غذاخوری عسل، آب میوه یا شربت ذرت را به ازای هر لیتر پوره اضافه کنید. از شکر برای این کار استفاده ننمایید زیرا بعد از خشک شدن حالت دانه دانه پیدا می کند. مواد را روی کاغذ روغنی ریخته و به مدت 8 تا 10 ساعت خشک کنید.

لواشک سبزیجات: سبزیجات را شسته، پوست گرفته، بخارپز و خرد کرده و سپس پوره کنید تا نرم شوند. برای اینکه مخلوط کردن آنها آسان تر شود از آب استفاده کنید. قبل از خشک کنید می توانید برای خوش طعم تر شدن به آن ادویه اضافه کنید. مواد را روی کاغذی روغنی بریزید و به مدت 8 تا 10 یا تا زمانی که حالت چرمی بگیرند خشک کنید.

نکات مفید در مورد لواشک ها: برای جلوگیری از چسبیدن لواشک ها می توانید کمی روغن گیاهی روی ورقه ها بپاشید. به علاوه می توانید از پوشش پلاستیکی برای آن استفاده کنید. از کاغذ یا فویل استفاده ننمایید. اگر می خواهید لواشک شما صاف و یکدست خشک شود سینی را بعد از ریختن مواد، کمی تکان دهید تا مواد به صورت یکدست روی آن پخش شوند. اگر لواشک شما بیش از اندازه ترد و شکننده می شود احتمالاً بیش از حد، خشک شده است و می بایست تنظیمات خود را تغییر دهید. (لطفاً به خاطر بسپارید که تنظیمات ارائه شده، پیشنهادی و قابل تغییر می باشند). در صورت تیره شدن رنگ لواشک، می توانید کمی آب لیمو یا ویتامین C به مواد اضافه کنید. روان بودن مواد خود را با استفاده از آب میوه تنظیم کنید. فاسد شدن لواشک، نشان آن است که خوب، خشک نشده است.

تمیز کردن

1. قبل از تمیز کردن، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز درآورید.
2. قطعات دستگاه را جدا کنید.

تذکر: به خاطر بسپارید که پایه ی سینی و فیلتر استیل ضد زنگ داخلی را بردارید سپس سینی آبمیوه را برعکس کنید.

3. فیلتر را با دقت بردارید.
4. همه ی قسمت های قابل جدا شدن دستگاه به جز پایه ی موتور، قابلیت شستشو در آب را دارند.
5. پایه ی موتور را با اسفنجی مرطوب تمیز کنید.
6. قبل از کنار گذاشتن دستگاه مطمئن شوید که همه ی قسمت ها کاملاً خشک شده باشند. دستگاه را در جای تمیز و خشک نگهداری کنید.

خریدار گرامی ؛ برای برخورداری از خدمات پس از فروش این محصول و کسب اطلاعات بیشتر در این زمینه می توانید به آدرس www.nasaservice.com مراجعه نمایید.

يرجى قراءة التعليمات بعناية قبل استخدام الجهاز:

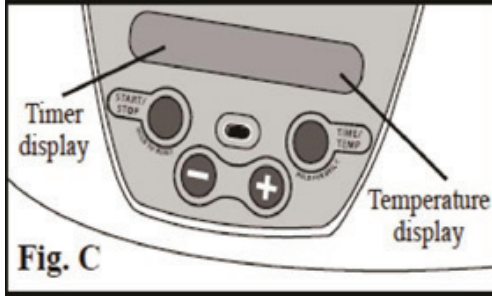
1. حذار الأسطح الساخنة للجهاز. استخدام المقابض أو مفاتيح الكتيبة.
2. لا تزعج الجهاز في الماء أو السوائل الأخرى من أجل تجنب خطر حدوث صدمة كهربائية.
3. كن حذرا جدا عند استخدام الجهاز في محيط الأطفال.
4. إذا لم يتم استخدام الجهاز أو تنظيفه، قم بإزالة القابس من المأخذ. انتظر حتى تبرد الوحدة قبل تركيب الأجزاء أو إزالتها وقبل تنظيف الجهاز.
5. لا تستخدم أداة الطاقة في حالة تلف سلك الطاقة أو قابس أو بعد أي خلل وأية أضرار أخرى. السماح للجهاز بإصلاحه أو تعيينه إلى أقرب مركز خدمة.
6. فقط استخدام قطع الغيار المعتمدة من قبل الشركة المصنعة. قطع غير مناسبة يمكن أن تكون خطيرة.
7. لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.
8. يجب أن يكون سلك نصف معلقة من حافة الجدول أو العداد، أو أن تكون على اتصال مع الأسطح الساخنة.
9. لا تضع الجهاز بالقرب أو على أجهزة التدفئة أو في الأطباق الساخنة.
10. لا تستخدم الجهاز لأغراض أخرى.
11. لا تستخدم غسالة صحن لتنظيف الجهاز، لأنه قد يكون منفصلا من القطع والاتصال أجزاء الكهربائية، مما تسبب في صدمة كهربائية. وبالإضافة إلى ذلك، يمكن لغسالة الصحن تلف عمل الجهاز.
12. احرص دائما على سحب المقابس وسحب سلك الطاقة من مأخذ التيار لإزالة القابس من المأخذ.
13. توخي الحذر عند استخدام أو تحريك الجهاز في حين أنه يحتوي على زيت ساخن أو سوائل أخرى.
14. حافظ على الجهاز في مكان بارد وجاف.
15. أوقف تشغيل مفتاح الطاقة لإيقاف تشغيل الجاز وإيقاف تشغيل قابس الطاقة قبل إزالة القابس من المأخذ.
16. ضع الجهاز على سطح مسطح ومقاوم للحرارة ومكيف للهواء.
17. لا تضع الجهاز بالقرب من حافة الطاولة أو العداد كما قد تسقط.

المواصفات:

الجهد: 220 إلى 240 فولت
التردد: 50 إلى 60 هرتز
الطاقة: 350 واط

قبل الاستخدام:

1. قراءة جميع المبادئ التوجيهية ونصائح السلامة.
2. افتح التفاف التعبئة والتغليف والتأكد من جميع أجزاء صحية.
3. تفكيك الأكياس البلاستيكية لأنها يمكن أن تكون خطيرة على الأطفال.
4. غسل الصواني وأجزاء من الجهاز في الماء الدافئ والسائل ثم يجف تماما. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو منظفات غسل الصحون. لا تغمر الجسم، سلك الطاقة أو قابس الجهاز بأي شكل من الأشكال.



كيفية استخدام التحكم الرقمي

(صورة)

الموقت عرض درجة الحرارة العرض

التحكم الرقمي (الصورة ج) يسمح لك بسهولة ضبط درجة الحرارة المناسبة. وبالإضافة إلى ذلك، فإن الجهاز ينطفئ تلقائياً بعد الانتهاء من الفترة المحددة.

كيفية العمل:

1. أدخل القابس في المقبس.
2. ضع الطعام على الرفوف بحيث لا تتناسب مع بعضها البعض.
3. الضغط على مفتاح على مفتاح تشغيل / إيقاف على الجهاز.
4. انتظر حتى وقت النهاية.
5. إزالة الطعام والتمتع أكله.
6. هل يمكن لآلة امرأة اللبن في نفس الجهاز. صواني المتوسطة وزجاجات نحن إزالة امرأة داخل الدرج. دعونا تغطية.

أفضل طريقة للحصول على نتائج أفضل، والخبرة، والخبرة هي مطابقة.

الخيارات الغذائية: دائما استخدام نوعية الغذاء. الفواكه والخضروات في الموسم، أكثر مغذية ولذيذة وأرخص. دائما قدر الإمكان من اللحوم الحمراء والأسماك والبيض الطازج.

اللحوم ومنتجات الألبان: الدهون الحيوانية الموجودة في اللحوم ومنتجات الألبان الحمراء يمكن أن يسبب تكسير الدرج الخاص بك.

إعداد: الأطعمة معدة سلفا عادة ما تبدو وسوف طعم يكون أفضل. تأكد من أن الغذاء ليس بقع وكدمات. الأطعمة التي ليست في حالة جيدة يمكن أن يكون سبب تدهور غيرها من المواد. قبل التجفيف، وجوهر والجلد الاتصال بهم. أنها توفر فقدان سريع للمياه.

ملاحظة:

استخدام هذه الطريقة للمساعدة في الحفاظ على اللون:

1. استخدم فيتامين C أو حمض الستريك (يمكنك الحصول على الأدوية): حل 2 ملعقة كبيرة من فيتامين C أو حامض الستريك في حوالي 4 لتر من الماء.
2. وضع الفواكه في حل لمدة 2 دقيقة. جففها جيدا قبل وضع الفواكه على الدرج.

2. استخدام العصائر، مثل عصير الأناناس أو عصير الليمون: سلاطة الفواكه مباشرة في عصير الفاكهة. انتظر دقيقتين ثم ضعها على الدرج.

إعداد الخضار: الطريقة الأكثر شيوعا لإعداد الخضروات هي صب لهم في الماء المغلي أو البخار لهم. الخضار المغلي لا تدمر الانزيمات المفيدة، ولكن أيضا الحفاظ على العناصر الغذائية الهامة.

إعداد اللحوم الحمراء: استخدم دائما غير اللحم. قبل التجفيف، أعتبر إلى أقصى حد ممكن.

قطع الطعام: قطع الطعام إلى شرائح، شرائح أو المقص بالتساوي. للحصول على نتيجة أفضل، يجب أن تكون شرائح بين 1.4 و 4/3 في السمك.

قبل البدء: تحقق من نظافة جهازك. غسل اليدين، السلطانيات والدبابات وجميع الأجهزة بدقة.

وقت التجفيف: وقت التجفيف يختلف وفقا لكمية، سمك التخفيضات، الرطوبة وعدد من الأكشاك الغذائية. قبل البدء، الحصول على أكبر قدر ممكن من الرطوبة (يمكنك أن تفعل ذلك باستخدام ورقة ماصة).

تجفيف الاختبار: لا تضع الطعام لتجف. من خلال اختبار بضع قطع من المواد الغذائية، يمكنك التحكم في تجفيف كاملة من الطعام (افتتاح أو نصف منتصف منه). تعيين وقت التجفيف على أساس مدة تخزين المواد الغذائية.

المجففة: جفف 6 ساعات بعد عملية التجفيف وتعمل كل 2 ساعة للتأكد من أنها واضحة ومرنة وفقا لنوع من المواد الغذائية.

التجفيف: يمكن استعادة الأغذية المجففة بوضعها في الماء أو عن طريق صب الماء الساخن عليها. لا تضيف أي توابل، وخاصة الملح أو السكر، خلال هذه العملية، لأنها قد تغير طعم الطعام. عادة كوب من الماء يكفي لتناول كوب من المواد الغذائية المجففة. إضافة 2 كوب من الماء للفواكه المغلي

وتغليها ببطء حتى لينة. طريقة طهي الطعام المجفف هو مثل غيرها من المواد الغذائية.

يمكن وضع الفواكه والخضروات المجففة في الماء البارد لمدة 2 إلى 6 ساعات في الثلاجة (درجة حرارة الغرفة قد تسبب البكتيريا الضارة في النمو والنمو). يمكنك وضعها في الماء الساخن أو الماء المغلي لمدة 5 إلى 10 دقائق أو حتى تصل إلى النتيجة المرجوة. تذكر دائما استخدام ما يكفي من الماء للقيام بذلك.

تناول الطعام بمجرد فتح باب الحاوية قدر الإمكان. احتفظ دائما بكمية الطعام المتبقي لمنع تلوث قزمة الصقيع.

إعداد وتجفيف الفواكه:

ملاحظة: لمنع الطعام من الالتصاق، صب طبقة رقيقة من الزيت النباتي على لوحة الفاكهة الزيتية. هذا يجعل التنظيف والتنظيف سهلة.

التفاح: غسل التفاح والحصول على بشرتهم (إذا رغبت في ذلك)، وقطع النوى وقطعها إلى قطع من 1.4 بوصة أو جولة. إذا كنت ترغب، يمكنك وضعها في عصير الليمون لمدة 2-3 دقائق قبل التجفيف. هذا يمنع ألوانها من أن تصبح أكثر قتامة. وقت التجفيف حوالي 8 إلى 10 ساعة. يجب أن يكون التفاح مقدد قليلا. يمكنك وضعها في الماء الساخن لمدة 10 إلى 15 دقيقة للعودة إلى حالتها الأصلية.

المشمش: يغسل المشمش، وتقسيمها وجعل النوى الخاصة بهم. ليس مطلوبا إعداد. وقت التجفيف هو 55 إلى 60 دقيقة. بعد الانتهاء من العمل، يجب أن تكون مرنة دون رطوبة. يمكنك وضعها في الماء الساخن لمدة 15 دقيقة للعودة إلى حالتها الأصلية.

الموز: لا تستخدم الموز الناضجة جدا. أخذ جلد الموز وقطعها. إذا كنت ترغب في ذلك، يمكنك وضع الموز في عصير الليمون لمدة 2-1 دقائق قبل أن تتمكن من تعقيم لونها. وقت تجفيف الموز حوالي 45 إلى 50 ساعة أو حتى يكون متموج. لاستعادة الموز إلى حالتها الأصلية، يمكنك وضعها في الماء الساخن لمدة 1 دقيقة.

أنواع الشعير: فصل سيقان وغسل الشعير ويهز لتجف. ليس مطلوباً إعداد. وقت تجفيفهم حوالي 90 إلى 100 ساعة. يمكنك وضعها مرة أخرى في الماء الساخن لمدة 15 دقيقة لاستعادة بيريلز. تجف تماماً قبل الاستخدام.

تاليبي: إرم الجلد، وإزالة بذورها، ومن ثم قطع إلى قطع بسمك 1.4 بوصة. ليس مطلوباً إعداد. وقت التجفيف التقريبي بين 30 و 33 ساعة أو حتى يصبح مرناً. يمكنك وضعها في الماء البارد لمدة 2 ساعة لاستعادة تاليبي.

تحضير وتجفيف الخضراوات:

الفاصولياء الخضراء: اغسل الفاصولياء الخضراء وأخذها وذيلها. يغلي أو البخار لمدة 4 دقائق. قبل التجفيف، وترك لهم لمدة 40 دقيقة لتلين. وقت التجفيف، حوالي 20 إلى 30 ساعة أو حتى يصبح هش وهش. لاستعادة الفاصولياء الخضراء إلى حالتها الأصلية، وضعها في الماء البارد لمدة 2 ساعة.

البروكلي: غسلها وإزالة القشرة الصلبة من الجذعية. فصل الزهور و قطع ينبع إلى قطع نصف بوصة. ليس مطلوباً إعداد (يمكنك البخار لهم لمدة 4 دقائق إذا كنت ترغب). وقت التجفيف حوالي 18 ساعة أو حتى يصبح هش وهش. للعودة إلى حالتها الأصلية، وضعها في الماء الساخن لمدة 30 دقيقة، ثم تجف.

الملفوف: تنظيف الملفوف وإزالة الأوراق الخارجية. قطعه إلى قطع نصف بوصة. البخار لمدة 2 دقيقة. وقت التجفيف حوالي 12 إلى 18 ساعة أو حتى يكون متموج. للعودة إلى حالتها الأصلية، وضعها في عصير الليمون الباردة لمدة 30 دقيقة.

الجزر: يتم غسل الجزر، مقشرة، مقشر ومقطعة إلى قطع من 1.4 بوصة. ليس مطلوباً إعداد. وقت التجفيف حوالي 12 إلى 16 ساعة أو حتى يصبح هش وهش. للعودة إلى الحالة الأصلية، وضعها في الماء البارد لمدة 30 دقيقة.

الكرفس: يغسل الكرفس ويقطع إلى قطع نصف بوصة. وضعها في محلول من الماء وتغلي لمدة 5 دقائق (1 ملعقة كبيرة من صودا الخبز و 5 أكواب من الماء). البخار لهم لمدة 2 دقيقة، ثم تجف. وقت التجفيف حوالي 12 إلى 18 ساعة أو حتى يكون متموج. للعودة إلى حالتها الأصلية، وضعها في الماء البارد لمدة 1 ساعة.

الأرز الكرفس / الكرفس الملح

للحصول على الكرفس غرامة، صب الكرفس المجفف في خلاط. للحصول على الملح الكرفس، إضافة الملح إلى المواد في نفس الكمية وتخلط جيدا إلى ترقق.

الذرة: إزالة القشرة قبل غسل الذرة. البخار لمدة 14 دقيقة. استخدام سكين حاد لقطع الفاصوليا. وقت التجفيف حوالي 10 إلى 18 ساعة أو حتى يكون متموج. للعودة إلى حالتها الأصلية، وضعها في الماء الساخن لمدة 30 دقيقة. إعداد وتجفيف اللحم الخالية من الدهون (العظام والدهون للحوم) وبقايا.

لحم الضأن: استخدم لحم العظام و قليل الدسم. إذا كان اللحم يحتوي على القليل من الدهون، وإزالته لأنه يسبب أن تصبح معطوبة وخففت. قطع اللحم في شرائح رقيقة. وضع 1 إلى 24 ساعة في الثلاجة وجافة. ضع لفائف لفة على الدرج السفلي ووضع اللحم على الصواني. وقت التجفيف ما بين 10 و 17 ساعة. لحم البقر أو الأسماك لا يلزم طهيها من قبل. ومع ذلك، فمن المستحسن لطهي لحم الديك الرومي والدجاج بالفعل.

اليرقات: استخدام الفاكهة الطازجة وناضجة. غسل الفواكه، وإزالة النواة والذيل. تأخذ الجلد من الفواكه وإزالة قطع سحق أو ضرب. صب في الخلاط ووضع بحيث يصبح لينه جدا. لتحلية لهم، إضافة ملعقة كبيرة من العسل، عصير أو شراب الذرة لكل لتر من هريس. لا تستخدم السكر لهذا لأنه اتضح أن تكون الحبوب بعد التجفيف. وضع المواد على ورقة الزيتية وجافة لمدة 8 إلى 10 ساعات.

الخضروات لافاش: اغسل الخضروات، تقشر، البخار وختم ثم الحلمة لتليين. استخدام المياه لجعل خلط أسهل. قبل أن تجف، يمكنك إضافة هذا التوابل إلى أكثر لذيذ. وضع المواد على ورقة الزيتية وتجفيفها لمدة 8 إلى 10 دقائق أو حتى تحصل على الجلد.

نصائح مفيدة ل لافاشيس: لمنع الكعك الملتصقة، يمكنك رش بعض الزيوت النباتية على الأوراق. بالإضافة إلى ذلك، يمكنك استخدام غطاء من البلاستيك لذلك. لا تستخدم الورق أو الرقائق. إذا كنت تريد لافاش لتجف بسلاسة، يهز صينية بعد سكب المواد بحيث المواد ينتشر بالتساوي على ذلك. إذا كانت نفطة الخاص بك هشّة جدا، فمن المحتمل أن تكون جافة جدا، ويجب عليك تغيير الإعدادات الخاصة بك. (يرجى ملاحظة أن الإعدادات المقدمة واقترح ويمكن تغييرها). إذا كنت تغمق لون الخزامى، يمكنك إضافة القليل من عصير الليمون أو فيتامين C إلى المكونات. إعداد عصير الخاص بك بسلاسة باستخدام عصير. تأكل لافاش يدل على أنه ليس جيدا المجففة.

التنظيف

1 قبل التنظيف، أوقف تشغيل الجهاز وأزل القابس من مأخذ الحائط.
2. أجزاء منفصلة من الجهاز.

ملاحظة: تذكر أن تزيل قاعدة الدرج ومرشح الفولاذ المقاوم للصدأ المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ، ثم عكس علبة العصير.

3. خذ المرشح بعناية.
4. جميع أجزاء للانفصال باستثناء قاعدة المحرك لديها القدرة على غسل في الماء.
5. تنظيف قاعدة المحرك مع اسفنجة رطبة.
6. قبل مغادرة الجهاز، تأكد من جميع أجزاء جافة تماما. الحفاظ على الجهاز نظيفة وجافة.

Cleaning

- 1- Turn the power OFF and unplug the appliance before cleaning.
- 2- Disassemble the appliance. Note: lift off the juicer tray base with the stainless steel filter inside, then, turn the juice tray upside down and .
- 3- Remove the filter carefully.
- 4- All detachable parts can be immersed in water except for the motor base.
- 5- Wipe the motor base with a damp sponge cloth.
- 6- For storage, make sure all the parts are dry enough and store in a clean and dry place.

FRUIT LEATHERS: Choose fresh, ripe fruit. Wash and remove stems and pits .Peel the fruit and cut out any bruised sections. Puree in a blender until very smooth. Sweeten to taste by adding 1 tbsp. of honey, fruit juice concentrate or corn syrup per quart of puree. **DO NOT USE SUGAR AS IT WILL CRYSTALLIZE AS IT DRIES.** Spread on fruit leather sheet and dehydrate for 8-10 hours and until leathery.

VEGETABLE LEATHERS: Wash, peel, steam, chop and puree vegetables until smooth. Water may be needed to make blending easier .Add spices to taste before drying. Spread on fruit leather sheet and dehydrate for 8 to 10 hours or until leathery.

HELPFUL HINTS FOR LEATHERS: To prevent leather from sticking, coat the fruit leather sheet with any vegetable spray or oil. You may also line it with plastic warp. **DO NOT USE PAPER OR FOIL.**

If you experience uneven drying, tilt and shake trays until puree is evenly distributed. If leathers seem too brittle, you have probably over dried or you may need to adjust your vent settings. (Please remember the settings are always suggested. Adjust them to suit your needs.)

If you leathers look dark, you may add some lemon juice or vitamin C to the puree. Adjust the consistency of your puree with fruit juices or other thicker purees.

If the leather spoils, the leather was not dry before storing or was exposed to.

CARROTS: Wash, trim tops, peel, and slice into 1/4 inch pieces. Pretreatment is not necessary. Dry about 12-16 hours or until brittle. To rehydrate soak in cold water for 30 minutes.

CELERY: Wash, cut into 1/2 inch pieces. Soak celery in a solution of baking soda and water for 5 minutes (1 tablespoon to 6 cups cold water). Steam for about 2 minutes and then drain. Dry for about 12-18 hours or until crisp. To rehydrate, soak in hot water for 1 hour.

CELERY FLAKES /CELERY SALT:

Chop dried celery in blender for flakes. Add equal amounts of salt and blend till fine for celery salt.

CORN: Remove husk and silk before washing. Steam for about 4 minutes, Use a sharp knife to cut kernels off the cob. Dehydrate for 10-18 hours or until crisp. To rehydrate, soak in hot water for about 30 minutes.

PREPARING AND DEHYDRATING JERKEY AND LEATHERS.

MEAT JERKY: Use lean meat. Cut off any visible fat as it can make jerky turn rancid. Cut meat into long narrow strips. Marinate meat 1 to 24 hours (depending on your preference) in the refrigerator and drain. Place roll-up sheet on bottom tray and place meat on trays. Dehydrate for about 10 to 17 hours. Beef or fish do not need to be cooked prior to dehydrating. However, it is recommended that turkey or chicken be cooked prior to dehydrating.

BERRIES: Remove stems, wash and shake dry. Pretreatment is not necessary. Drying time is approximately 90-100 hours. Rehydrate by soaking in hot water for about 15 minutes. Drain well before using.

CANTALOUPE: Peel, seed and then cut into 1/4 inch thick pieces. Pretreatment is not necessary. Dry approximately 30-33 hours or until pliable. To rehydrate, soak in cold water for about 2 hours.

PREPARING AND DEHYDRATING VEGETABLES:

GREEN BEANS: Wash, snip off ends and break into segments.

Steam or blanch for 4 minutes, Freeze solid for 40 minutes to tenderize before drying. Dehydrate for about 20-30 hours or until crisp and brittle. To rehydrate, soak for 2 hours in cold water.

BROCCOLI: Wash and peel the tough skin from the stalk. Separate the florets and slice the stem into 1/2 inch slices. Pretreatment is not necessary (steam for 4 minutes if desired). Dehydrate for about 18 hours or until brittle. For rehydration, soak about 30 minutes in hot water then drain.

CABBAGE: Wash and then remove the outer leaves. Shred into 1/2 inch pieces. Steam for about 2 minutes. Dry for 12-18 hours or until crisp. To rehydrate, soak in cold lemon water for 30 minutes.

Dehydrator fruits and vegetables can be soaked in cold water for 2 to 6 hours in the refrigerator (room temperature may create an environment for harmful bacteria to grow). They can be soaked in hot water or immersed in boiling water for 5 to 10 minutes or until desired consistency. Remember to always use enough water to rehydrate the food.

Consume the food as soon as possible once the container is opened. Always keep the remaining portion in the refrigerator to avoid contamination.

PREPARING AND DEHYDRATING FRUITS:

Hint: To keep foods from sticking, brush a light coat of vegetable oil on your fruit leather sheet. It will make removing food and cleaning easier.

APPLES: Wash and peel (if desired), core and slice into 1/4 inch slices or rounds. You may wish to soak the fruits in lemon juice for 2-3 minutes prior to dehydrating. This will keep them from darkening. Dry approximately 8-10 hours. Applies should be slightly crisp. If you wish to rehydrate, soak in hot water for 10 to 15 minutes.

APRICOTS: Wash, halve and remove the pits. Pretreatment is not necessary. Dry approximately 55- 60 hours. Apricots should be pliable with no pockets of moisture. To rehydrate, soak in hot water for 15 minutes.

BANANAS: Avoid using overripe bananas. Peel and slice. You may wish to pretreat by soaking in lemon juice for 1-2 minutes to prevent darkening. Dehydrate approximately 45-50 hours or until crisp. If you would like to rehydrate, soak in hot water for about 1- minutes.

BEFORE YOU START: Make sure your dehydrator is clean before using it. Wash your hands, bowls, containers, counters, boards and all utensils thoroughly.

DRYING TIME: Drying temperature is about 50 OF. Drying time will vary according to the quantity of the food, thickness of slices, moisture content of the food, number of the location. Make sure to remove as much excess water as possible before starting (this can be done by patting dry with absorbent paper).

DRYING TEST: Do not overlap foods with drying. Make sure foods are dried completely by checking a few samples (opening or cutting it down the middle). Adjust your drying time based on the length of time the food will need to keep.

DRYNESS: Check dryness after 6 hours of dehydrating and then do it every 2 hours until slices are crisp, pliable or leathery depending on the food item.

REHYDRATING: Dehydrated food can be rehydrated by soaking in water or by pouring hot water over them. Do not add seasonings, especially salt or sugar during this process because they may change the flavor of the foods. Usually one cup of water is appropriate for one cup of dehydrated food. For stewed fruits, add 2 cups of water and simmer until tender. Rehydrated foods can be cooked normally.

PRETREATMENT: Pretreated foods often look better and taste better. Check foods for blemishes and bruises. Foods in bad condition may spoil the whole batch. Remove pits and peel or core food before dehydrating.

PRETREATMENT OF FRUITS: Fruits with protective wax coating (such as figs, prunes, peaches, grapes, blueberries, etc.): should be dipped in boiling water which removes wax and allows moisture to escape easily. Fruits may become dark and colorless after dehydrating but there are some steps you can take to maintain color in your fruit.

NOTE:

To help maintain color and appearance use either technique:

- 1 . Use vitamin C or citric acid (can be found in most drugstores): Dissolve 2 tbsp. of vitamin C or citric acid in 1 gallon of water. Place fruit in to solution for 2 minutes. Drain well before placing on trays.
2. Use fruit such as pineapple juice or lemon juice: Slice fruits directly in to juices. Wait about 2 minutes, then place on tray.

PRETREATMENT OF VEGETABLES: A very popular way to pretreat vegetables is to blanch (quickly submerge) them in boiling water or to steam. Blanching does not destroy helpful enzymes, and it helps keep important nutrients in the vegetables.

PRETREATMENT OF MEATS: Always use lean meat. Remove as much fat as you can before dehydration.

FOOD CUTTING: Shred, slice or dice foods uniformly. For the best results, slices should be between 1/4 "and 3/4 "thick.

The digital control(Fig.c) allows for easy adjustment of adjustment dehydration temperature.In addition,it will automatically shut off the dehydrator when the selected time has elapsed.

Operation:

- 1 . Plug the dehydrator in the electrical outlet.
- 2.Place food on the dehydrating racks and position so that the pieces do not touch each other or other drying racks.
- 3.Put the timer control from 0 to 48 hour according to different foods. Then you could choose the temperature according to your foods. The dehydrator on by pressing on the On/Off switch.
- 4.Allow appliance to run for the time designated in your recipe.
- 5.Remove pieces and enjoy.
- 6.Also you could making food dehydrator and yogurt maker in one machine .Removable the middle tray, and put the yogurt maker bottle in tray. Put the cover.

Your Automatic Rotating Food dehydrator provides a fast and economical way to increase the time that your food will keep. The best way to obtain optimum results is to experiment and adjust accordingly. There are some guidelines however, that will help towards obtaining goods results.

FOOD SELECTION: Always uses the best quality foods. Fruits and vegetables in peck season are more nutritious, have better flavor and cost less. Meat, fish and poultry should always be as lean and fresh as possible.

MEAT AND DAIRY PRODUCTS: The animal fat in meat and dairy products my result in cracks in your tray. Use the fruit leather sheet with a paper towel underneath when dehydrating meat to absorb fat and make the cleaning easier.

- 15- To disconnect, switch this appliance off before unplugging from the electrical outlet.
- 16- Place the food dehydrator on a flat and heat-resistant surface, and use it in a well-ventilated area.
- 17- Do not place too close to the edge of the table or countertop as it may be knocked off.

Technical information:

- ❖ Voltage: 220-240V-
- ❖ Frequency: 50/60Hz ❖
- Rated Power: 350W

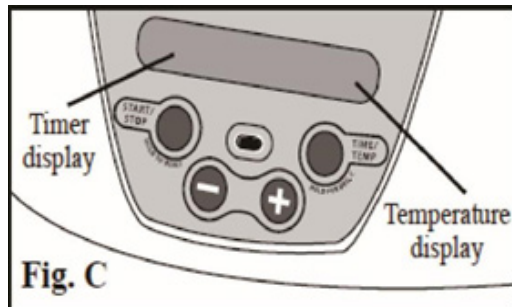
Before use:

- 1 . Read all instructions and important safeguards.
- 2.Remove all packaging materials and make sure items are received in good condition.
- 3.Tear up all plastic bag as they can pose a risk to children.
- 4.Wash all trays and accessories in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.

Do not use abrasive cleaners or scouring pads.

Do not immerse the dehydrator base, cord or plug in water at any time

How to use the digital control



Please read these instructions carefully before using the appliance,

- 1 - Do not protect hot surfaces. Use handles or knobs.
- 2- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or the appliance itself in water or other liquid.
- 3- Close supervision is necessary when the appliance is used near children.
- 4- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- 5- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- 6- Do not use attachments or accessories other than those supplied or recommended by the manufacturer. Incompatible parts may create a hazard.
- 7- Do not use outdoors.
- 8- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 9- Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.
- 10- Do not use the appliance for other than its intended use.
- 11 - Do not use clean with metal scouring pads, Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
Metal-scouring pads may also damage the finish.
- 12- Always unplug by grasping the plug itself. Never pull on the cord.
- 13- Extreme caution should be exercised when using or moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 14- Store in a cool, dry place.

NASA®

electric

Developed in Germany

www.nasa-electric.com/en



NS-1164

Fruit dryer

⚠ Read instruction carefully before using