

NASA
electric

راهنمای استفاده از میوه خشک کن NS-1160

ناسا الکتریک

NASA
electric
www.nasa-electric.com



میوه خشک کن

مدل NS-1160

قبل از کار بادستگاه ، لطفا دستورالعمل ها را با دقت بخوانید

به منظور جلوگیری از آسیب، لطفا دفترچه ی راهنما را قبل از استفاده از دستگاه مطالعه نمایید.

نکات ایمنی

به منظور اجتناب از آتش سوزی احتمالی، لازم است که قطعات مقاوم حرارتی (صفحات سرامیکی و ضخیم و) را هنگام استفاده یا زمانی که دستگاه روشن است زیر دستگاه قرار دهید.

– بیش از ۴۰ ساعت از دستگاه استفاده ننمایید. دستگاه را پس از استفاده ی بی وقفه ی ۴۰ ساعته، خاموش نموده (کلید دستگاه را روی خاموش "OFF" قرار دهید)، دوشاخه را از برق بکشید و اجازه دهید تا دستگاه خنک شود.

– استفاده ی نادرست از دستگاه می تواند موجب آسیب دستگاه و صدمه به کاربر گردد.

– از دستگاه فقط جهت کاربردهای تعیین شده استفاده کنید و همیشه دستورالعمل های راهنما را رعایت نمایید.

– هنگامی که از دستگاه استفاده نمی نمایید دوشاخه را از برق بکشید.

– صفحه ی زیرین دستگاه را دور از آب قرار دهید. دستگاه را در صورت خیس بودن سطوح آن، روشن ننمایید.

– در صورت آسیب سیم و دوشاخه و همچنین افتادن و صدمات دیگر، از دستگاه استفاده ننمایید. در این مواقع با مرکز خدمات تماس حاصل نمایید.

– مراقب باشد که سیم برق دستگاه از لبه ی تیز آویزان نشود یا با سطوح داغ تماس نداشته باشد.

– قبل از تمیز کردن دستگاه، دوشاخه را از برق بکشید.

– هرگز برای درآوردن دوشاخه از برق، سیم را نکشید بلکه دوشاخه را گرفته و از پریز درآورید.

– این دستگاه فقط برای مصارف خانگی در نظر گرفته شده است. دستگاه برای مصارف تجاری طراحی نشده است.

– روی دستگاه را با روکش نپوشانید.

– دستگاه را در صورت عدم استفاده، روشن نگذارید.

– دستگاه را فقط روی سطح صاف قرار دهید.

استفاده از دستگاه

توجه! قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار:

– دستگاه را از جعبه بیرون آورید.

– قبل از استفاده مطمئن شوید که پارامترهای برق دستگاه که در جدول مشخصات برقی آن نشان داده شده است با شبکه ی برقی منطقه ی شما مطابقت داشته باشد.

– قطعات و درپوش دستگاه را با آب گرم و کمی مایع ظرفشویی بشویید. صفحه ی زیرین دستگاه را با دستمالی مرطوب تمیز نمایید (این قسمت را با آب نشویید).

طرز کار دستگاه

خشک کردن مواد غذایی، بهترین راه نگهداری آنهاست.

هوای گرم با دمای کنترل شده در داخل دستگاه به طور آزادانه بین درپوش پایینی و بالایی، طبقات مجزای قابل جداسازی و کنترل و صفحه ی زیرین دستگاه به حرکت درمی آید. با این روش، مواد غذایی قرار گرفته روی طبقات مختلف دستگاه با از دست دادن مقدار کمی ویتامین خشک می شوند. از این رو، می توانید در طول سال از میوه ها، سبزیجات و قارچ های خشک شده به این روش لذت ببرید.

به علاوه می توانید گل ها و گیاهان دارویی را به کمک این روش خشک کنید.

طرز استفاده از دستگاه

۱. مواد غذایی آماده را داخل یکی از طبقات دستگاه قرار دهید. قطعات مواد غذایی می بایست به گونه ای قرار گیرند که هوا آزادانه میان آنها حرکت کند (می توانید ارتفاع طبقات را تنظیم کنید). نباید مواد غذایی را بیش از اندازه داخل یکی از طبقات دستگاه قرار دهید بلکه آنها را در طبقه ی دیگر بگذارید.

تذکر: ابتدا همیشه مواد غذایی را در اولین طبقه ی پایینی قرار دهید.

۲. طبقات دستگاه را روی صفحه ی زیرین آن قرار دهید. درپوش بالایی را روی دستگاه قرار دهید. در طول مدت زمان خشک کردن می بایست درپوش بالایی روی دستگاه باشد.

۳. دوشاخه را به برق وصل نموده و دستگاه را با قرار دادن کلید روی "ON" روشن کنید. در این حالت، چراغ نمایشگر قرمز خواهد شد.

درجه حرارت خشک کن را تنظیم کنید.

درجه حرارت های پیشنهادی شامل:

– گیاهان ۳۵–۴۰ درجه – نان ۴۰–۴۵ درجه – سبزیجات ۵۰–۵۵ درجه – گوشت، ماهی ۶۵–۷۰ درجه

تذکر: مواد غذایی را با توجه به دستورالعمل های این دفترچه ی راهنما، خشک کنید.

۵. درجه ی حرارت را برای دماهای "۳۵/۴۱/۴۶/۵۸/۶۸" تنظیم کنید، دکمه ی "+" را برای انتخاب درجه حرارت بالاتر فشار دهید، دکمه ی "-" را برای انتخاب درجه حرارت پایین تر فشار دهید.

۶. عملکرد تایمر: با فشار دادن همزمان دکمه های "+" و "-" می توانید عملکرد تایمر را انتخاب کنید. حداکثر مدت زمان قابل تنظیم، ۲۴ و حداقل آن ۱ ساعت می باشد. با فشار دادن دکمه ی "+" می توانید یک ساعت اضافه و با فشار دادن دکمه ی "-" یک ساعت کم کنید.

۷. پس از اتمام کار، دستگاه را با قرار دادن سوئیچ روی "OFF" خاموش کنید. بگذارید مواد غذایی، سرد شوند. سپس مواد غذایی خشک شده را داخل ظرف مخصوص قرار داده و در فریزر بگذارید.

۸. دوشاخه را از برق بکشید.

تذکر: بهتر است هنگام استفاده از دستگاه، هر پنج طبقه ی آن را وصل کنید، حتی اگر تعدادی از آنها خالی باشند.

به عنوان مثال:

۱. مواد غذایی در اولین طبقه ی بالایی قرار گرفته و چهار قسمت دیگر خالی باشند. مطمئن شوید که درپوش بالایی روی دستگاه باشد.

۲. مواد غذایی در دو طبقه ی اول قرار گرفته و سه قسمت دیگر خالی باشند. مطمئن شوید که درپوش بالایی روی دستگاه باشد.

دستورالعمل های دیگر

مواد غذایی را قبل از قرار دادن در دستگاه بشویید. مواد غذایی خیس را داخل دستگاه نگذارید. آنها را خشک کنید.

توجه! مواد غذایی را داخل طبقات خیس قرار ندهید.

قسمت های خراب مواد غذایی را ببرید. سپس آنها را به گونه ای برش دهید که به راحتی بین طبقات قرار گیرند. مدت زمان خشک کردن مواد غذایی به ضخامت قطعات و بستگی دارد.

در صورتی که همه ی مواد غذایی کاملاً خشک نشدند می توانید حالت قرار گرفتن آنها را تغییر دهید. می توانید طبقه ی بالایی را پایین و نزدیک تر به صفحه ی زیرین دستگاه و طبقه ی پایینی را به جای آن در طبقه ی بالا قرار دهید. می توانید بعضی از مواد غذایی را با پوست قرار دهید و در این صورت مدت زمان خشک کردن آنها افزایش خواهد یافت. به منظور اجتناب از طولانی شدن مدت زمان خشک کردن بهتر است مواد غذایی را حدود ۱ تا ۲ دقیقه بجوشانید و سپس آنها را در آب سرد قرار دهید و پس از آن خشک کنید و در دستگاه قرار دهید.

لازم است بدانید که: مدت زمان خشک کردن ذکر شده در این دفترچه، تقریبی است.

مدت زمان خشک کردن به دما و رطوبت اتاق، میزان رطوبت مواد غذایی، کلفتی قطعات و ... دارد.

خشک کردن میوه ها:

– میوه ها را بشویید.

– هسته ی میوه را درآورده و قسمت های پوسیده ی آن را جدا کنید.

– میوه ها را به گونه ای برش دهید که به راحتی بین طبقات قرار گیرند.

– می توانید بدون له شدن میوه ها، آب لیمو و آب آناناس طبیعی بگیرید.

– اگر می خواهید میوه های تان بوی مطبوعی داشته باشند می توانید عصاره ی دارچین یا نارگیل اضافه کنید.

خشک کردن سبزیجات

– سبزیجات را بشویید.

– قسمت های پوسیده را جدا کنید.

– آنها را به قطعاتی برش دهید که بتوانید به راحتی بین طبقات قرار دهید.

– بهتر است سبزیجات را حدود ۱ تا ۲ دقیقه بجوشانید و سپس در آب سرد قرار دهید و پس از آن خشک کرده و داخل دستگاه بگذارید.

خشک کردن گیاهان دارویی

– توصیه می شود که برگ های تازه را خشک کنید.

– بهتر است گیاهان دارویی را پس از خشک کردن، داخل کیسه های کاغذی یا قوطی های شیشه ای قرار دهید و در جای تاریک و خنک بگذارید.

نگهداری میوه های خشک شده

– ظروف نگهداری مواد غذایی خشک شده می بایست تمیز و خشک باشند.

– به منظور حفظ بهتر میوه های خشک شده، از ظروف شیشه ای با درپوش فلزی استفاده کنید و در جای تاریک و خشک با دمای بین ۵ تا ۲۰ درجه قرار دهید.

– بهتر است وجود هرگونه رطوبت در ظرف را در هفته ی اول پس از خشک کردن کنترل کنید. اگر رطوبتی وجود داشت به این معنا است که مواد غذایی به خوبی خشک نشده اند و می بایست آنها را مجدداً خشک کنید.

تذکر! مواد غذایی داغ یا حتی گرم را برای نگهداری، داخل ظرف قرار ندهید.

مراحل مقدماتی خشک کردن میوه ها

کارهای مقدماتی برای خشک کردن میوه ها به حفظ رنگ، مزه و طعم طبیعی آنها کمک می کند.

در ادامه، توصیه های کاربردی در جهت مراحل قبل از خشک کردن میوه ها را خواهید دید:

۱/۴ لیوان از آب میوه را بگیرید (ترجیحاً آبمیوه ی طبیعی). بخاطر داشته باشید که برای هر خشک کردن هر میوه، می بایست آب همان میوه را داشته باشید. به عنوان مثال برای سیب، باید آب سیب را بگیرید.

آبمیوه ی گرفته شده را با ۲ لیوان آب مخلوط کنید. سپس میوه های آماده شده را به مدت ۲ ساعت داخل آن قرار دهید (جدول آماده سازی میوه ها برای خشک کردن را ملاحظه نمایید).

جدول آماده سازی میوه ها برای خشک کردن

نام میوه	آماده سازی	شرایط پس از خشک کردن	مدت زمان خشک کردن
زردآلو	برش داده و هسته آن را درآورید	نرم	۱۳-۲۸
پوست پرتقال	بصورت نوارهای بلند برش دهید	ترد	۸-۱۶
آناناس تازه	پوست آن را گرفته و به قطعات مربعی برش دهید	سفت	۶-۳۶
آناناس کنسرو	آب قوطی را ریخته و آناناس را خشک کنید	نرم	۶-۳۶
موز	پوست آنرا گرفته و حلقه حلقه برش دهید (ضخامت ۳-۴ میلیمتر)	خشک و ترد	۸-۳۸
انگور	نیازی به برش دادن نیست	نرم	۸-۳۸
گیلاس	نیازی به درآوردن هسته نیست (میتوانید وقتی کمی خشک شد هسته را در بیاورید)	سفت	۸-۲۶

نام میوه	آماده سازی	شرایط پس از خشک کردن	مدت زمان خشک کردن
گیلاس	نیازی به درآوردن هسته نیست (میتوانید وقتی کمی خشک شد هسته را در بیاورید)	سفت	۸-۲۶
گلابی	پوست آن را گرفته و برش دهید.	نرم	۸-۳۰
انجیر	آن را برش دهید	سفت	۶-۲۶
کرانبری	نیازی به برش نیست	نرم	۶-۲۶
هلو	هلو را دو نیم کرده و وقتی خشک شد هسته آن را درآورید	نرم	۱۰-۳۴
خرما تازه	هسته ی آن را درآورده و برش دهید	سفت	۶-۲۶
سیب	پوست سیب را گرفته و مغز آن را درآورده و	نرم	۵،۵،۶،۰۷

تذکر: مدت زمان و شیوه ی فرایند آماده سازی میوه ها که در این جدول آمده است بر اساس تجربیات بدست آمده می باشد. ترجیح شخصی مشتریان در مدت زمان و شیوه ی آماده سازی میوه ها ممکن است متفاوت از جدول باشد.

آماده سازی سبزیجات برای خشک کردن

۱. توصیه می شود که لوبیا سبز، گل کلم، بروکلی، مارچوبه و سیب زمینی را بجوشانید. زیرا موجب حفظ رنگ طبیعی آنها می شود.

طرز جوشاندن سبزیجات: داخل تابه ای، آب بریزید و بگذارید جوش بیاید سپس سبزیجات آماده را داخل آب در حال جوشیدن بریزید تا حدود ۳ تا ۵ دقیقه بجوشد. آنگاه آب داخل تابه را دور بریزید و سبزیجات را داخل دستگاه قرار دهید.

۲. اگر می خواهید لوبیا سبز، مارچوبه و ... طعم لیمو ترش به خود بگیرند کافی است آنها را به مدت حدود ۲ دقیقه داخل آب لیمو قرار دهید.

تذکر: توصیه های ذکر شده فقط تجربی می باشند و لزومی به تبعیت از آنها وجود ندارد.

جدول مراحل آماده سازی میوه ها برای خشک کردن

نام	آماده سازی	شرایط پس از خشک کردن	مدت زمان خشک کردن
کنگر	به نوارهایی به ضخامت ۳ تا ۴ میلیمتر برش دهید	ترد	۵-۱۳
بادمجان	پوست بادمجان را گرفته و آن را به قطعات با ضخامت ۶ تا ۱۲ میلیمتر برش دهید	ترد	۶-۱۸
بروکلی	پوست آن را گرفته و برش دهید. ۳ تا ۵ دقیقه آن را بجوشانید.	ترد	۶-۲۰
قارچ	برش داده یا کاملا خشک کنید. (قارچهای کوچک)	سفت	۶-۱۴
لوبیا سبز	برش داده بجوشانید تا شفاف شود	ترد	۸-۲۶
کدو سبز	به قطعاتی با ضخامت ۶ میلیمتر برش دهید	ترد	۶-۱۸
کلم پیچ	پوست آن را گرفته و به نوارهایی با ضخامت ۳ میلیمتر برش دهید. مغز آن را درباورید.	سفت	۶-۱۴
کلم بروکلی	به دو نیم تقسیم کنید	خشک و ترد	۸-۳۰
کلم گل	آن را بجوشانید	سفت	۶-۱۶
سیب زمینی	برش دهید. حدود ۸ تا ۱۰ دقیقه بجوشانید	خشک و ترد	۸-۳۰
پیاز	به قطعات حلقوی نازک برش دهید	خشک و ترد	۸-۱۴
هویج	بجوشانید تا نرم شود. به قطعات باریک یا حلقوی برش بزنید.	خشک و ترد	۸-۱۴
خیار	پوست آن را گرفته و به حلقه هایی با ضخامت ۱۲ میلیمتر برش دهید	سفت	۶-۱۸
فلفل شیرین	بصورت نوار یا حلقوی به ضخامت ۶ میلیمتر	خشک و ترد	۴-۱۴
فلفل تند	نیازی به برش نیست	سفت	۸-۱۴
جعفری	برگهای آن را داخل طبقات بگذارید	خشک و ترد	۲-۱۰
گوجه فرنگی	پوست آن را بگیرید. حلقوی یا تکه ای برش دهید	سفت	۸-۲۴
ریواس	پوست آن را بگیرید و آن را به قطعات با ضخامت ۳ میلیمتر برش دهید	از دست دادن رطوبت	۸-۳۸

نام	آماده سازی	شرایط پس از خشک کردن	مدت زمان خشک کردن
چغندر	آنها بجوشانید و صبر کنید سرد شود. سر و ته آن را ببرید و بصورت حلقوی برش دهید	خشک و ترد	۸-۲۶
کرفس	به قطعاتی با ضخامت ۶ میلیمتر برش دهید	خشک و ترد	۶-۱۴
پیازچه	بصورت باریک برش دهید	خشک و ترد	۶-۱۰
مارچوبه	به قطعاتی با ضخامت ۲/۵ سانتیمتر برش دهید	خشک و ترد	۶-۱۴
سیر	پوست آنها گرفته و بصورت حلقوی برش دهید	خشک و ترد	۶-۱۶
اسفناج	بجوشانید تا کمرنگ شود	خشک و ترد	۶-۱۶
چقارچ غاریقون (نوعی قارچ خوراکی)	قارچهایی را انتخاب کنید که کلاهکشان به سمت داخل باشد. سپس برش داده یا به همان صورت خشک کنید.	سفت و ترد	۳-۱۰

تذکر: مدت زمان و روش فرایند آماده سازی سبزیجات که در جدول فوق آمده است تجربی می باشد. ترجیح شخصی مشتریان می تواند متفاوت باشد.

مراحل مقدماتی آماده سازی گوشت قرمز، ماهی، مرغ و پرندگان

آماده سازی مقدماتی گوشت قرمز برای حفظ سلامت مصرف کنندگان لازم و ضروری است. از گوشت بدون چربی برای خشک کردن استفاده کنید. به منظور حفظ مزه ی طبیعی و نرم تر کردن گوشت بهتر است قبل از خشک کردن به آن ترشی بزنید. برای از بین بردن آب گوشت و حفظ بهتر آن لازم است به ترشی، نمک بزنید.

ترشی استاندارد:

۱/۲ لیوان سویا سس

۱ حبه سیر که به قطعات کوچک برش داده اید

۲ قاشق پر شکر

۲ قاشق پر سس گوجه فرنگی

۱،۱/۴ قاشق چایخوری نمک

۱/۲ قاشق چایخوری پودر پیاز

۱/۲ قاشق چایخوری فلفل خشک

همه ی مواد را به دقت با هم مخلوط کنید.

مرغ خانگی

قبل از خشک کردن مرغ می بایست مراحل آماده سازی را انجام دهید.

بهتر است قبل از خشک کردن، آن را بجوشانید یا سرخ کنید.

سپس حدود ۲ تا ۸ ساعت یا تا زمانی که کل رطوبت آن از بین رود خشک کنید.

ماهی

توصیه ی ما به شما این است که قبل از خشک کردن ماهی، آن را بجوشانید یا بپزید (حدود ۲۰ دقیقه با دمای ۲۰۰ درجه یا تا زمانی که ماهی ترد شود آن را بپزید).

حدود ۲ تا ۸ ساعت یا تا زمانی که همه ی رطوبت ماهی از بین برود آن را خشک کنید.

تمیز کردن و نگهداری

– قبل از تمیز کردن دستگاه کنترل کنید که دوشاخه داخل برق نباشد و دستگاه سرد شده باشد.

– بدنه ی دستگاه را با اسفنج مرطوب تمیز و سپس خشک کنید.

– از برس های فلزی و تمیز کننده های ساینده و سخت برای تمیز کردن دستگاه استفاده ننمایید زیرا ممکن است موجب آسیب به سطح آن شوند.

مشخصات فنی

قدرت برق :

۳۵۰ وات

برق :

۲۲۰-۲۴۰ وات