

# سوسانا

میوه / سبزی خشک کن



مدل

GP 102



tousheh  
**NUT**

**NUR TOUSHEH  
INTERNATIONAL Co.**

شرکت بین المللی نور توشه  
کیلومتر ۱۱ جاده مخصوص کرج  
ساختمان پارس شید  
طبقه سوم

ارتباط با مشتریان  
۴۴۹۰۳۳۱۱-۱۲



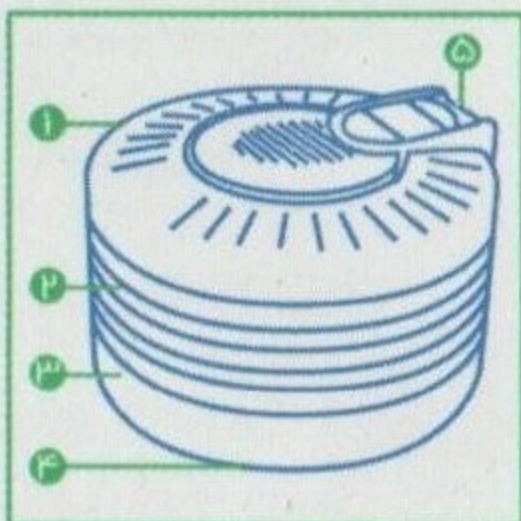
## یاد آوری های ایمنی برای میوه / سبزی خشک کن

- این بروشور را بدقت بخوانید و برای مطالعه بعدی نگهدارید .
- قبل از اولین استفاده از دستگاه میوه خشک کن آن را بصورت خالی بمدت ۳۰ دقیقه روشن کنید و سپس طبق دستور آن را بشویید و خشک کنید .
- در هنگام استفاده ، کنار دیوار ، پرده و روی سطوح فلزی قرار ندهید .
- همیشه قبل از جدا کردن دوشاخه از برق ، دستگاه را خاموش کنید .
- دوشاخه را باکشیدن سیم از پریز خارج نکنید .
- زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید آن را از برق جدا کنید .
- از استفاده از سیم های رابط پرهیز کنید .
- از برق مناسب دستگاه استفاده کنید .
- نظارت هنگام استفاده در نزدیکی کودکان ضروری است .
- دستگاه را در هنگام استفاده بدون نظارت رها نکنید .
- از این دستگاه فقط برای خشک کردن سبزی و میوه 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 .**
- برای سرویس و تعمیر به مراکز خدمات پس از فروش مراجعه کنید و از دستکاری توسط افراد غیر متخصص جلوگیری کنید .
- دستگاه را با سیم و یا دو شاخه معیوب استفاده نکنید و حتما آن را توسط تعمیر کارهای مجاز تعمیر کنید .

## شستشو و نگهداری

- از فرو بردن قسمت بالای دستگاه که حاوی موتور و المنت است در آب پرهیز کنید و برای تمیز کردن آن از دستمال مرطوب و کمی مایع ظرفشویی 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 و همچنین از شستشو توسط ماشین ظرفشویی نیز خودداری کنید .

## آشنایی با قطعات میوه / سبزی خشک کن



- ۱- درپوش حاوی موتور**  
این قطعه که نقش درپوش را نیز دارد شامل موتور، المنت و کلید خاموش روشن می باشد و شبکه های آن برای گردش هوا است .
- ۲- سینی های خشک کن**  
از این سینی ها برای قراردادن میوه و سبزی و خشک کردن آنها استفاده می شود 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 ادویه ها می توان استفاده نمود .



#### ۴- پایه های لاستیکی

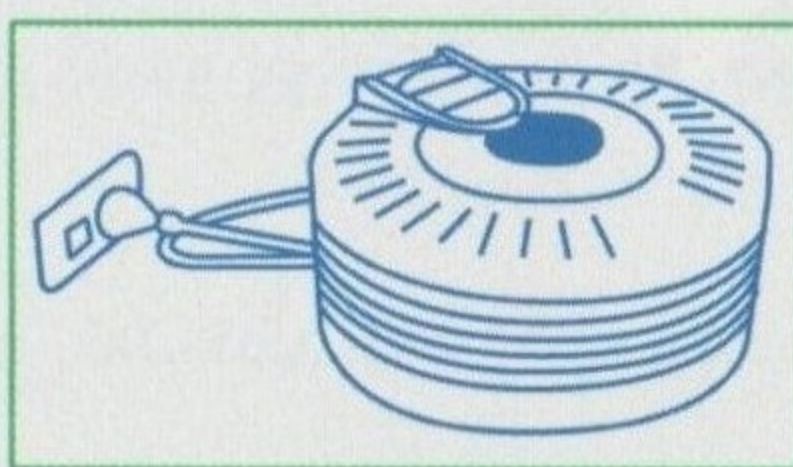
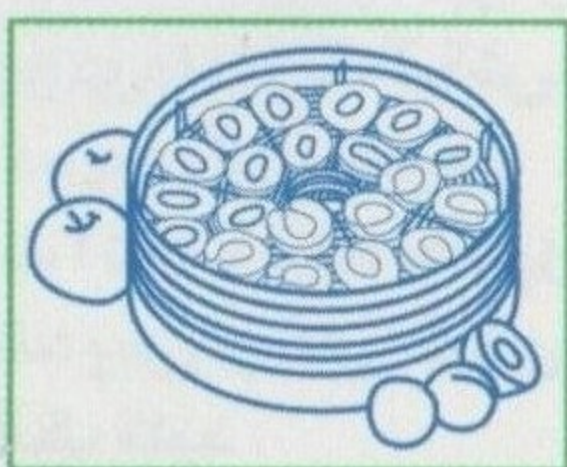
این پایه ها باعث استقرار بهتر خشک کن می شود .

#### ۵- کلید خاموش و روشن

از این کلید برای خاموش و روشن کردن موتور خشک کن استفاده می شود .

### نحوه استفاده از میوه / سبزی خشک کن

میوه های برش زده را در سینی ها قرار دهید و سعی کنید از پوشاندن تمام شبکه ها پرهیز شود تا هوای گرم داخل دستگاه خوب گردش کند . برای کارایی بهتر فقط از تعداد سینی های مورد نیاز استفاده کنید . پس از چیدن سینی های حاوی میوه بر روی هم ، درپوش را روی آن قرار دهید ، دو شاخه رابه برق وصل کنید و دستگاه را (توسط کلید خاموش / روشن) روشن کنید تا خشک کردن شروع شود .



### دانستنیهای خشک کردن

#### چگونگی خشک کردن

خشک کردن خوردنیها راهی بسیار خوب برای نگهداری آنهاست . با استفاده از دمای کنترل شده هوا از بالا به طرف پایین دمیده شده و سپس از میان شبکه سینی ها به طرف بالا گردش می کند . گردش هوا باعث خارج شدن رطوبت از مواد خوراکی و نهایتاً خشک شدن آن می شود . این روش طعم ، مزه و خواص میوه ها را به خوبی حفظ می کند .

#### نگهداری مواد خوراکی خشک شده

با خشک کردن میوه ها و سبزی های تازه و رسیده می توانید 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 برای نگهداری اشغال می کند . میوه و سبزیهای خشک شده را با استفاده از ظروف در بسته که از ورود هوا جلوگیری می کنند می توان برای زمانهای طولانی نگهداری کرد .

### مواد نگهدارنده استفاده نمی شود

میوه و سبزیهایی را که با میوه / سبزی خشک کن خشک می کنید کیفیت ، طعم و رنگ بهتری از مواد موجود در فروشگاهها داراست و دلیل آن عدم استفاده از نگهدارنده های شیمیایی و رنگ مصنوعی است .

### انعطاف و کارایی

شما می توانید انواع ادویه ها ، سبزیها و گلها را با دستگاه خود خشک کنید و با مرطوب سازی مجدد سبزی ها می توانید این مواد را برای استفاده در سس ها ، سوپ ها و انواع غذاها آماده کنید .

### تنقلات سالم

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



## راهنمای های خوب

### از مواد اولیه خوب استفاده کنید.

برای کسب بهترین نتایج از مواد اولیه خوب مانند میوه های رسیده ، سالم و شیرین و سبزیهای تازه استفاده کنید. در صورتی که می خواهید از میوه هایی که برای مصرف تازه شکل خوبی ندارند استفاده کنید حتما قسمتهای خراب آنرا جدا کنید .

## شستشوی مواد خوراکی

میوه ها و سبزیهایی را که می خواهید خشک کنید خوب بشویید و قسمتهای خراب آنرا جدا کرده و دور بریزید .

## آماده سازی اولیه

آماده سازی های اولیه باعث شکل و رنگ بهتر، طعم و بوی بهتر و خشک شدن سریعتر می شود و همچنین به طول مدت نگهداری مواد خشک شده می افزاید .

## آماده سازی طبیعی

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

## نیم پز کردن

بعضی از میوه ها و سبزی ها دارای یک نوع روکش چرب طبیعی هستند که نیم پز کردن آنها سرعت خشک شدن را بالا می برد .

## بخار پز کردن

سبزیهاییکه زمان پخت آنها طولانی است بایستی بخار پز شوند .

## برش دادن میوه ها

میوه ها 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 ورقه و رطوبت محیط بستگی دارد . بنابراین پیشنهاد می گردد خشک کردن را عصر شروع نمایید ، چون زمان تقریبی لازم برای خشک کردن حدود ۱۲ ساعت می باشد .

## آزمایش برای رطوبت

قطعه ای از میوه خشک شده را بردارید ، اجازه دهید خنک شود سپس آنرا نصف کنید . نباید هیچ گونه رطوبتی مشاهده شود .

## خشک شدن نامتقارن

اگر مشاهده گردید که در یک طرف سینی ، میوه های خشک نشده وجود دارد سینی را بچرخانید و سینی های پایین را با بالا جابجا کنید .

## نگهداری اطلاعات

وزن میوه و یا سبزی را قبل و بعد از خشک کردن و مدت زمان خشک کردن



را یادداشت کنید . با رجوع به این اطلاعات می توانید کیفیت میوه خشک را بهتر کنید .

## نگهداری مواد خشک شده

ظرف نگهداری بایستی خشک و تمیز باشد . ظروف شیشه ای با درفلی برای این کار مناسب می باشند . اگر میوه خشک شده را در کیسه نایلونی نگهداری می کنید 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 میوه های خشک بین ۵ تا ۲۰ درجه سانتیگراد می باشد .

## مهم

در طول هفته اول ظرف نگهداری میوه های خشک را برای وجود رطوبت بازدید کنید و آنرا تکان بدهید . اگر روی جدار ظرف رطوبت مشاهده کنید بایستی میوه ها را مجددا خشک کنید . مواد خوراکی را که پس از خشک کردن گرم می باشند بلافاصله داخل ظرف نگهداری نریزید چون رطوبت باقیمانده باعث کپک زدن میوه ها می شود .

## مرطوب کردن مجدد مواد خشک شده

در جریان مرطوب کردن ، آب خارج شده از میوه و یا سبزی مجددا به آن بازگردانده می شود . میوه و یا سبزی مرطوب شده در بسیاری از غذاها ( مانند سوپها ، خورش ها ، کیک ها و غیره ) کاربرد دارد . می توان با ریختن مواد خوراکی خشک شده در آب و یا با پختن آنرا به صورت اولیه درآورد . برای حفظ ارزشهای خوراکی از آب خیساندن میوه ها و یا پختن سبزیها استفاده کنید . یک فنجان سبزی خشک شده معمولا معادل دو فنجان سبزی مرطوب شده می باشد . یک فنجان میوه خشک شده معادل یک و نیم فنجان میوه مرطوب شده می باشد .

## خشک کردن میوه ها

### آماده سازی

- میوه ها را بشویید و با دستمال خشک کنید .
- هرگونه له شدگی ، چوب و هسته را جدا کنید .
- بصورت ورقه برش دهید .
- در صورت لزوم به روشهای زیر آماده سازی کنید .

### آماده سازی طبیعی

با استفاده از آب آناناس و یا آب لیمو می توانید 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 . می توانید برش های میوه را با پاشیدن عسل ، پودر قند ، دارچین و یا پودر نارگیل طعم دار کنید .

### نیم پز کردن

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

### آزمایش خشک شدن

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

## خشک کردن سبزی ها

### آماده سازی

سبزی ها را بشوئید و ضایعات را کاملاً جدا کنید .  
در صورت لزوم به روشهای زیر آماده 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 بادستمال آنرا خشک کنید .  
● سپس شروع به خشک کردن نمائید .

### نیم پز کردن

سبزیها را به مدت یک تا دو دقیقه در آب در حال جوشیدن قرار دهید سپس در آب یخ ، خنک نمائید و پس از خشک کردن با دستمال ، آنها را خرد کرده و شروع به خشک کردن نمائید .

### آزمایش خشک شدن

● اجازه دهید تا سبزی ها پس از خشک کردن خنک شوند .  
● سبزی ها پس از خشک شدن کاملاً سخت می باشند و هیچگونه نرمی در آنها مشاهده نمی شود .

## درست کردن لواشک

لواشک را با انواع میوه های تازه و کنسرو شده می توان 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 درست شود .
- ۳- خمیر حاصل را روی نایلونی که در قسمت کفی دستگاه قرار داده اید 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 می شود .  
● آنرا لوله کنید و به اندازه های مورد نظر ببرید .

## خشک کردن گلهای

- وقتی هوا خشک و خنک است گلهای را بچینید .
- گلهایی را انتخاب کنید که در حال باز شدن هستند . گلهای کاملاً باز شده گلبرگهای خود را به راحتی از دست می دهند .
- گلهای را به نحوی در سینی و قسمت کفی قرار دهید که بین آنها فاصله باشد .
- به مدت ۸ تا ۱۰ ساعت خشک کنید تا گلهای شکننده شوند .

### درست کردن ظرف گل خشک

گلهای و شکوفه های خشک شده را در یک ظرف شفاف در بسته بریزید و ۳ تا ۴ قطره عطر به آن اضافه کنید .