

مصرف کننده عزیز لطفا برای خشک کردن مواد غذایی مختلف از جدول زمان بندی استفاده کنید:

نکات مهم:

* مواد خیس را داخل دستگاه قرار ندهید و آن ها را خشک نمایید.
توجه! اگر درون مواد یا قسمت ها آب وجود داشت از قراردادن آن ها در دستگاه خودداری نمایید.

* مدت زمان خشک شدن، بسته به میزان آب موجود در مواد غذایی و میزان قند و ضخامت مواد، متغیر است. اگر تمامی مواد به خوبی خشک نشدند قسمت ها را جابجا نمایید.

* بسته به ذائقه خود می توانید، زمان بیشتری یا کمتری برای خشک شدن مواد غذایی انتخاب کرده و آن را به میزان کمتر یا بیشتر خشک کنید (این یک امر کاملاً نسبی و سلیقه ای است)

بدنه ی شفاف و جدا شدنی میوه خشک کن این امکان را به شما می دهد که میزان خشک شدن میوه ها را مشاهده کنید یا حتی آن را بچشید. در صورتی که مشاهده کردید که مواد غذایی به میزان مورد نظرتان خشک نشده است، از زمان بیشتری برای خشک کردن آن استفاده کنید.

* در طول هفته اول پس از خشک نمودن وجود رطوبت در مواد غذایی خشک شده را کنترل نمایید. وجود رطوبت به این معنا است که مواد کامل خشک نشده اند و باید مجدد خشک شوند.

* برای حفظ رنگ، طعم و مزه طبیعی می توان از یکی از روش های زیر استفاده کرد:

- یک چهارم لیوان آبمیوه (ترجیحاً طبیعی) بردارید. به خاطر داشته باشید آبمیوه ای که انتخاب می کنید با میوه مورد نظر مطابقت داشته باشد. برای مثال برای آماده کردن سیب از آب سیب استفاده نمایید.
آبمیوه را با ۲ لیوان آب مخلوط کنید. سپس میوه تهیه شده را به مدت دو ساعت در مایع مناسب غوطه ور سازید. (به جدول آماده سازی میوه ها برای خشک نمودن مراجعه نمایید).

- درون قابلمه ۱ لیوان شکر را با ۱ لیوان آب مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید تا ۱۰ دقیقه بجوشد و کمی غلیظ شود ، میوه های چیپس شده (حلقه شده) را به نوبت داخل شربت بزنید و کمی تکان دهید تا شربت اضافی بریزید. کف سینی میوه خشک کن کاغذ روغنی بپندازید و میوه ها را روی کاغذ بچینید (کاغذ روغنی از چسبیدن میوه به کف ظرف جلوگیری میکند)

* برای درست کردن ماست طبق دستور العمل زیر عمل کنید:
مایه ماست را به ظرف شیر اضافه کنید و مطابق شکل در دستگاه قرار دهید.
دکمه YOGURT را روی دستگاه فشار دهید و مطابق جدول زمان بندی آن را روی درجه ۴۰ درجه سانتیگراد و زمان ۸ ساعت قرار دهید.



جدول زمانبندی

مدت زمان لازم برای خشک کردن	دمای لازم برای خشک کردن	آماده سازی	مواد غذایی	ردیف
۸ ساعت	70C	قسمت میانی را خارج کنید و به قطعات گرد یا معمولی نازک تقسیم نمایید.	سیب	۱
۸ ساعت	70C	به لایه های نازک قطعه قطعه نمایید (با ضخامت ۳-۴ میلیمتر)	هلو	۲
۸ ساعت	70C	به لایه های نازک با ضخامت ۳-۴ میلیمتر قطعه قطعه نمایید.	توت فرنگی	۳
۸ ساعت	70C	پوست را کنده و به قطعات گرد یا معمولی نازک تقسیم نمایید.	کیوی	۴
۸ ساعت	70C	پوست را کنده و قطعه قطعه نمایید.	پرتقال	۵
۸ ساعت	70C	پوست آن را جدا نموده و به صورت گرد قطعه قطعه نمایید (با ضخامت ۳-۴ میلیمتر)	موز	۶

۷	آناناس	پوست آناناس را کنده و آن را معمولی یا مربعی قطعه قطعه نمایید.	70C	8 ساعت
۸	بلوبری	لازم نیست هسته آن را خارج کنید. (زمانی که نیمه خشک شد میتوانید هسته را خارج کنید).	60C	15 ساعت
۹	سیب زمینی	قطعه قطعه نمایید و به مدت ۸ تا ۱۰ دقیقه بجوشانید.	70C	8 ساعت
۱۰	گوجه فرنگی	به صورت گرد یا معمولی قطعه قطعه نمایید	70C	10 ساعت
۱۱	ماست و سس ماست	مایع ماست را به شیر بیفزایید و دستگاه را روی حالت Yogurt قرار دهید.	40C	8 ساعت
۱۲	بادمجان	پوست آن را بکنید و قطعه قطعه نمایید. (با ضخامت ۶ تا ۱۲ میلیمتر)	70C	10 ساعت
۱۳	گیلاس	لازم نیست هسته آن را خارج کنید. (زمانی که نیمه خشک شد میتوانید هسته را خارج کنید).	70C	12 ساعت
۱۴	آلبالو	لازم نیست هسته آن را خارج کنید. (زمانی که نیمه خشک شد میتوانید هسته را خارج کنید).	70C	12 ساعت
۱۵	گلابی	به قطعات گرد یا معمولی نازک تقسیم نمایید.	70C	10 ساعت
۱۶	انگور	نیازی به قطعه قطعه کردن نیست.	70C	15 ساعت
۱۷	انجیر	قطعه قطعه نمایید.	60C	10 ساعت
۱۸	نارنگی	پوست را کنده و به لایه های نازک قطعه قطعه نمایید.	60C	15 ساعت
۱۹	خرمالو	به صورت گرد یا معمولی قطعه قطعه نمایید	60C	10 ساعت

۲۰	کدو حلوايي	قطعه قطعه نماييد. (با ضخامت ۶ ميليمتر)	60C	12 ساعت
۲۱	تربچه	به لايه هاي نازك قطعه قطعه نماييد.	70C	8 ساعت
۲۲	کدو سبز	قطعه قطعه نماييد. (با ضخامت ۶ ميليمتر)	60C	10 ساعت
۲۳	ریشه کنار	بهتر است برگ هاي تازه را خشک نماييد.	60C	12 ساعت
۲۴	برگ تربچه	بهتر است برگ هاي تازه را خشک نماييد.	60C	10 ساعت
۲۵	چای خشک	بهتر است برگ هاي تازه را خشک نماييد.	60C	10 ساعت
۲۵	انواع سبزیجات	سبزیجات را قطعه قطعه نماييد تا آزادانه ميان قسمت ها قرار گيرند.	60C	8 ساعت
۲۶	انواع گل ها	بهتر است برگ هاي تازه را خشک نماييد.	60C	8 ساعت
۲۷	سینه مرغ	بهتر است قبل از خشک کردن آن را جوشانده و يا سرخ کنيد.	60C	10 ساعت
۲۸	ماهی	بهتر است قبل از خشک کردن آن را جوشانده و يا سرخ کنيد.	70C	3 ساعت
۲۹	گوشت گاو	به قطعات کوچک تقسيم نموده و به مدت ۲ تا ۸ ساعت، در دستگاه قرار دهيد.	70C	8 ساعت
۳۰	چیپس ترکيبی میوه	پوست را کنده و به لايه هاي نازک قطعه قطعه نماييد.	60C	10 ساعت