



KARACA

ZAMANLAYICILI MEYVE VE SEBZE KURUTUCU

KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ



Müşteri Hizmetleri
0850 252 55 72



www.karaca.com

Cihazı kullanmaya başlamadan önce bu kullanım kılavuzunun tamamını okuyunuz ve gerektiğinde tekrar başvurmak üzere saklayınız.

Güvenlik Uyarıları

Elektrikli cihazların kullanımında, aşağıdakilerin de dahil olduğu temel güvenlik önlemlerine daima uygun hareket ediniz:

- Aygıtla oynamalarının önüne geçmek üzere, çocukları gözetim altında tutunuz.
- Kullanım öncesinde, kullanacağınız elektrik prizindeki gerilim değeri ile ürün gerilim değerinin aynı olup olmadığını kontrol ediniz.
- Herhangi bir hasar bulunup bulunmadığını görmek üzere, elektrik kablosu ve fişini düzenli olarak kontrol ediniz. Elektrik kablosu veya fişi hasar görmüşse, kalifiye bir elektrik teknisyeni ya da teknik servis tarafından değiştirilmelidir. Herhangi bir şüphe durumunda lütfen müşteri hizmetleri ekibimize iletişime geçiniz.
- Cihaz, yalnızca evde kullanıma yönelik tasarlanmış olup, ticari veya endüstriyel amaçlarla kullanımı, ürün garantisini geçersiz kılacaktır. Cihazın amacı dışında kullanımından kaynaklanabilecek zararlar, kazalar ve yaralanmalar karşısında tedarikçinin herhangi bir sorumluluğu bulunmayacaktır.
- Cihazın hatalı kullanımı, cihazın hasar görmesine ve kullanıcının yaralanmasına yol açabilecektir.
- Yere düşmesi ya da herhangi bir şekilde hasar görmesi durumunda cihazı kullanmayınız. Hasar görmüş cihazı, kontrol edilmek ve gerekirse onarılmak üzere yetkili teknik servise götürünüz.
- Motor ünitesini, elektrik kablosunu ve fişini, herhangi bir nedenle suya ya da başka sıvılara daldırmayınız ve maruz bırakmayınız.
- Elektrik kablosunun, zarar görmesi durumunda, tehlike oluşmaması için üretici firma ya da benzer nitelikte kalifiye personel tarafından değiştirilmesini sağlayınız.
- Elektrik kablosunun, masa veya tezgâh kenarından sarkmamasını sağlayınız. Elektrik kablosunun, kazayla çekilebilecek veya etraftaki insanların takılmasına yol açabilecek şekilde konumlanmamasına dikkat ediniz.
- Elektrik kablosu sıcak yüzeylere temas ettirmeyiniz ve sıcak haldeki gazlı ya da elektrikli ocaklara veya fırınlara yaklaştırmayınız.
- Bu cihazın, uzatma kablosuyla kullanılması önerilmemektedir. Bununla birlikte, uzatma kablosu kullanımına gerek duyuluyorsa, cihaz ve kablunun aşırı ısınmasını engellemek üzere, kablo teknik değerlerinin, en az cihaz elektrik tüketim değerlerine denk olmasını sağlayınız. Uzatma kablosuna aynı anda başka herhangi bir cihaz bağlamayınız. Uzatma kablosunun, kaza sonucu çekilebilecek, etraftaki çocuklar veya hayvanların takılmasına yol açabilecek şekilde konumlanmamasına dikkat ediniz.
- Cihazı daima düz, dengeli ve sabit bir zemin üzerinde kullanınız. Cihazı sıcak yüzeylere koymayınız.

- Cihazın elektrik fişini daima güvenli bir şekilde çekiniz. Cihazın fişini prizden çekmek için elektrik kablosundan tutmayınız.
- Cihazı asla ıslak elle kullanmayınız veya ıslak elle müdahalede bulunmayınız.
- Cihazın üzerinde bulunan hava deliklerini kapatmayınız.

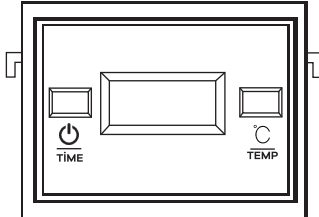
İlk kullanımdan önce

- Nemli bir parça bez kullanarak, cihazın tüm parçalarını temizleyiniz.
- Gıda kurutma işlemi yapmadan önce, cihazın tamamen kuru olduğundan emin olunuz.
- Tüm parçaların doğru şekilde takıldığından ve çalışır durumda bulunduğundan emin olunuz.

Kurutulacak gıdaların hazırlanması



Konserve meyvelerin aksine, damak tadına bağlı olarak kullanıcının eklemek istemesi durumu haricinde, gıda kurutma işlemi için şeker ilavesine gerek duyulmamaktadır (Şeker ilavesi, kimi zaman acımsı bir tat oluşturabilmektedir.). En iyi sonuçları elde etmek için, burada yer alan temel önerileri dikkate almanız fayda getirecektir:

- Kurutulacak gıdanın bozulmamış ve iyi kalitede olduğundan emin olunuz.
- Doğal şeker içeriği en üst seviyeye çıkacağı için, dalında olgunlaşmış meyveleri tercih ediniz.
- Fazla olgunlaşmış veya çürümeye başlamış meyve ve sebzeleri kullanmayınız. Meyve veya sebze üzerindeki çürümüş ya da kararmış kısımları, kurutma işlemi öncesinde alınız.
- Elma, armut ve kayısı gibi kimi meyveler, vitamin kaybını yavaşlatmak ve aynı zamanda kararmaları önlemek üzere ön işlemden geçirilmiş olabilmektedir. Üzerinde herhangi bir kirlilik, bakteri ya da zararlı madde kalmamasını sağlamak üzere, meyve sebzeleri kurutma öncesinde iyice yıkayınız.
- Kurutma işlemi öncesinde meyve ve sebzelerin kabuğunu soymayı tercih edebilirsiniz. Kurutma işlemin sırasında kabuğun sertleşme ihtimali olduğundan, bu tercih tamamen kişisel zevkinize bağlıdır.
- Kurutma işlemi öncesinde, farklı dokuları nedeniyle sebzeleri buharda veya az miktarda haşlamak gerekebilmektedir.



Cihazın kurulması

Sıcaklık ve süre ayarı

- 1- Cihaz üzerindeki  düğmesine bastığınızda, ekranda 00:00 sayıları görünecektir.
- 2- "Time" (Süre) düğmesine basarak, uygulanacak işlem süresini 1 saat ile 48 saat arasında ayarlayabilirsiniz.
- 3- "Temp" (Sıcaklık) düğmesine basarak, uygulanacak işlem sıcaklığını 40°C-70°C arasında ayarlayabilirsiniz.
- 4- Cihaz, kurutma işlemini tamamladığında,  düğmesine basarak cihazı kapatabilirsiniz.

Kuruluk Testi

- Meyveler, düzgün şekilde kurutulduğunda, elde bükülebilir ve derimsi bir dokuya sahip olacak, düşük seviyede nem içerecektir (%20'nin altında). Meyvelerin gereğinden fazla kurutulması, sıkça yapılan bir hatadır ve lezzetin bozulmasına, besin değerlerinin düşmesine yol açabilmektedir. Bu nedenle, kurutulmuş gıda maddelerinde en iyi sonuçları elde edebilmek için, doğru kurutma süresinin uygulandığından emin olunuz.
- Sebzeler, kurutma işlemi sonucunda sert ve kırılgan bir hal alabilmekle birlikte, farklı sebzelerde farklı doku yapıları ortaya çıkabilecektir.

Gıda maddelerinin saklanması

- Ürün lezzeti ve kalitesinin korunabilmesi için, kurutulmuş gıdaların doğru şekilde muhafaza edilmesi büyük önem taşımaktadır. Tüm kurutulmuş gıdaların serin ve kuru bir yerde muhafaza edilmesini sağlayınız. Muhafaza alanı ne kadar serinse, ürün kalitesi o kadar uzun süre korunacaktır.
- Mümkünse, kurutulmuş gıdaları buzdolabı veya dondurucuda muhafaza ediniz. Mümkün değilse, evinizdeki serin bir noktayı da bu amaçla kullanabilirsiniz.
- Işığın, kurutulmuş gıdalarda kalite ve besin değeri kayıplarına yol açtığını unutmayınız.
- Kurutulmuş gıdaların, hava sızdırmayan torbalarda veya ışık geçirmeyen kaplarda muhafaza edilmesi önerilmektedir.

Gıda saklama

Pek çok meyvede doğal olarak bulunan yüksek şeker ve asit içeriği, daha uzun sürelerle muhafazayı olanaklı kılmaktadır. Doğru şekilde ambalajlanıp muhafaza edildiğinde, çoğu meyve bir yıl kadar dayanabilmekte, sebzelerde ise bu süre yaklaşık 6 aya gerilemektedir. Bozulma belirtileri gösteren meyve ve sebzeleri tüketmeyiniz.

Kurutulmuş meyve ve sebzelerin tekrar yumuşatılması

Kurutulmuş meyve ve sebzeler, suya bırakılarak tekrar yumuşatılabilecektir. Bu işlem için izlenebilecek 3 farklı yol bulunmaktadır:

- Meyve ve sebzeleri, işlem süresince soğuk tutulması şartıyla, 2-6 saat süreyle suda bırakabilirsiniz.
- Meyve ve sebzeleri, istenen kıvama erişinceye kadar, 5-10 dakika süreyle kaynar suda tutabilirsiniz.
- Meyve ve sebzeleri, pişirerek yumuşatmayı da tercih edebilirsiniz. Bu işlem sırasında baharat veya şeker ilave etmeniz gerekmez. Genel bir kural olarak, meyvenin üzerine 2 bardak su ekleyip pişirmeniz yeterli olacaktır.

Temizlik ve bakım

- Kurutma makinesinin kurutma rafları, bulaşık makinesinde yıkanabilmektedir.
- Ana üniteyi herhangi bir nedenle suya ya da başka bir sıvıya daldırmayınız. Hafif nemli bir bezle silerek temizleyiniz ve muhafaza etmek üzere kaldırmadan önce iyice kurummasını sağlayınız.
- Cihazı temiz ve nemsiz bir ortamda, tercihen kendi orijinal ambalajı içerisinde muhafaza ediniz.

Kurutulmuş et hazırlama

Hemen her gıda için geçerli olduğu gibi, kullanılacak etin kalitesi önem taşımaktadır. İşlem için, yaklaşık 2,5 ila 4 cm kalınlığında biftek veya but bifteği tercih ediniz. Et üzerindeki tüm yağ ve bağ dokuları uzaklaştırınız. Yağ, etin kuruma kalitesini düşürecek ve bağ dokular da etin sert, çiğnenmesi zor bir hale gelmesine yol açacaktır.

Kesme işlemini kolaylaştırmak için, işlem öncesinde eti 30 dakika süreyle dondurucuda bekleterek kısmen donmasını sağlayabilirsiniz. Sonrasında ters çevirerek 15 dakika daha dondurucuda tutunuz. Ardından, et parçasını yaklaşık 3 mm'lik dilimler halinde kesiniz. Dilimleri, üç saat süreyle marine ediniz. Marine edilmiş dilimleri bir kâğıt havlu üzerinde kurulayınız ve ardından kurutma raflarına yerleştiriniz. Kurutucuyu, gıdadaki damlamalardan korumayı unutmayınız (Bu amaçla teflon fırın kâğıdı kullanabilirsiniz). Kırılmadan bükülebilecek halde kalmasına özen göstererek, dilimler iyice kuruyana kadar işlemi sürdürünüz. Bu işlem 6 ila 16 saat sürecektir. Başka kurutulmuş etlerden farklı olarak, kurutulmuş biftek bir miktar sertleşmeli, ancak kırılđan olmamalıdır.

Kurutulmuş et marinesi

- 1/2 bardak soya sosu
- 2 yemek kaşığı kahverengi şeker
- 1/2 bardak Worcestershire sosu
- 1/2 çay kaşığı soğan tozu
- Öğütülmüş kuru sarımsak
- 2 yemek kaşığı ketçap
- 1 ila 1 3/4 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber

Muz ve yerfıstığı sarması

Malzemeler

- 4 adet muz
- 1 bardak fıstık ezmesi

Yöntem

- 1- Malzemeleri birlikte karıştırınız.
- 2- Karıştırılan malzemeyi bir kurutma kâğıdına seriniz.
- 3- Cihazı 12 saat süre ve 60°C sıcaklığa ayarlayınız.
- 4- Kurutma işlemi tamamlandığında, kurutma kağıdını cihazdan alınız. Soğumasını bekledikten sonra sarınız. İstenen kalınlıkta dilimler oluşturacak şekilde kesiniz.

Kullanım ömrü 7 yıl.

Teknik Özellikler:

220-240V~50-60Hz, 245W

Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilecek Hususlar

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazınızın aksamlarına zarar gelmemesi için orijinal kutusunda bulundurulmalıdır.
- Taşıma sırasında cihazı normal konumunda tutunuz.
- Cihazınız nakliye esnasında düşürmeyiniz ve darbelere karşı koruyunuz.
- Cihazın müşteriye tesliminden sonra taşıma sırasında oluşan arızalar ve hasarlar garanti kapsamına girmez.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

WEEE

Bu cihaz WEEE direktiflerine uygun olarak geri dönüşümü olan parçalardan oluştuğu için çöpe atılmaması gerekmektedir. Lütfen bu cihazın geri dönüşümünü sağlamak için en yakın toplama merkezine başvurunuz.



Üretici / İthalatçı Firma:

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Cumhuriyet Mahallesi Yeni Yol 1 Sk. Now Bomontı Apt. No: 2/12

Şişli/İstanbul, TURKEY

www.karaca.com

KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: Adres Mühendislik Elektronik ve Bilgisayar Sistemleri Sanayi ve Ticaret

Telefon: 0352 222 83 25

Adres: Gevhernesibe Mah. Atatürk Bulvarı Selamet Apt. Sümer Apt. No: 64/1 Kocasinan/Kayseri

Servis Adı: Akar Teknik

Telefon: 0446 212 00 00

Adres: Karaağaç Mah. Şehit Yüzbaşı Fatih Devravut Cad. No: 17/Z3 Erzincan

Servis Adı: Akcan Elektronik

Telefon: 0216 374 05 04

Adres: Velibaba Mah. B. Hayrettin Paşa Cad. No:1 41/C Pendik/İstanbul

Servis Adı: Altınbulak Ticaret

Telefon: 0535 485 52 85

Adres: İnönü Cad. No: 13/B Bayramyeri/İzmir

Servis Adı: Atkale Elektrik

Telefon: 0266 241 53 33

Adres: Dumlupınar Mah. Balıkavdan Sok. Barutçu İşhanı No: 15/E Karesi/Balıkesir

Servis Adı: Avrupa Ofis Malzemeleri ve Teknik San. Tic. Ltd. Şti.

Telefon: 0534 899 65 53

Adres: Huzur Mah. 1135. Sok. No: 14/C Çankaya/Ankara

Servis Adı: Ayaz Soğutma ve Isıtma

Telefon: 0534 899 65 53

Adres: Osmangazi Mah. İbrahim Ethem Cad. No: 38 B/- Bayraklı/İzmir

KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: Ay Teknik

Telefon: 0216 344 91 00

Adres: Namık Kemal Mah. Kirişhane Cad. Ahievran Sok.
No: 2 Ümraniye/İstanbul

Servis Adı: Baha Teknik Servis

Telefon: 0412 235 30 93

Adres: Şeyh Şamil Mah. Medine Bulv. 637. Sok. Güneydoğu Yapı
Kooperatifi 4. Kısım B-3 Blok Altı No: 9/D Bağlar/Diyarbakır

Servis Adı: Baran Elektronik

Telefon: 0212 593 72 62

Adres: Denizköşkler Mah. Denizköşkler Cad.
No:55 Avcılar / İstanbul

Servis Adı: Buz Teknik

Telefon: 0216 413 43 51

Adres: Kavacık Mah. Özgür Cad. No: 5/A Beykoz/İstanbul

Servis Adı: Can Elektronik

Telefon: 0312 270 31 75

Adres: İstasyon Mah. Kaya Cad. 5-A Sincan/Ankara

Servis Adı: Cantek Elektronik

Telefon: 0216 363 45 46

Adres: İnönü Mah. Büyükdereboyu Sok.
No:25/1 Ataşehir / İstanbul

Servis Adı: Cemal Gökmen

Telefon: 0352 235 24 50

Adres: Fevzi Çakmak Mah. Sivas Cad. Yücele Apt.
No: 99/B Kocasinan/Kayseri

KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: Coşkun Elektronik

Telefon: 0212 614 78 86

Adres: Yıldırım Mah. Şehit Kamil Balkan Cad. Mor Sok.
No:3 Bayrampaşa/İstanbul

Servis Adı: Çağrı Elektronik

Telefon: 0352 231 51 07

Adres: Fatih Mah. Mete Cad. No: 58 Kayseri

Servis Adı: Damar Elektronik

Telefon: 0272 214 02 10

Adres: Yeşilyol Cad. No: 47/A Merkez/Afyon

Servis Adı: Detay Elektronik

Telefon: 0246 223 48 02

Adres: Yayla Mah. 112 Hastane Cad. No: 42/B Isparta

Servis Adı: Doruk Teknik

Telefon: 0262 331 11 66

Adres: Karabaş Mah. Cengiztopel Cad. Müneccim Arif Sok.
No: 6/A Kocaeli/İzmit

Servis Adı: Erdem Teknik İsti

Telefon: 0534 899 65 53

Adres: Kocamustafapaşa Silivri Mah. Sumbülefendi Sok.
NO: 4/A Fatih/İstanbul

Servis Adı: Eren Büro Sistemleri

Telefon: 0282 260 25 45

Adres: Eskiçami-Ortacami Mah. Hacı İsa Sok.
No: 4/A Süleymanpaşa/Tekirdağ

KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: Eruğurlular Bilg. Med. Elekt. İşitme Cih. San. Tic. Ltd Şti.

Telefon: 0553 868 89 33

Adres: Mevlana Cad. Şeyh Ziya Sok. No: 7/B Karatay/Konya

Servis Adı: Faktör Grup Otomasyon Elektrik Elektronik ve Mühendislik Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi

Telefon: 0352 222 30 32

Adres: Serçeönü Mah. Türkay Sok. No: 9/A Kocasinan /Kayseri

Servis Adı: Fasta Makro Bilgi İşlem Rek. Nak. ve Turizm Tic. Ltd. Şti.

Telefon: 0452 424 27 77

Adres: Mustafakemal Paşa Mah. Onur Sok. Mehmet Demircan Sitesi No: 11/A Fatsa/Ordu

Servis Adı: Ferro Teknik

Telefon: 0216 389 81 44

Adres: Sapanbağları Mah. Karaağaç Cad. No: 5/B Pendik/İstanbul

Servis Adı: Garanti Elektronik

Telefon: 0352 232 16 39

Adres: Hünat Mah. Nuh Naçi Yazgan Cad. No: 17 C/- Melikgazi/Kayseri

Servis Adı: Göksel Demrel-Elektronik Eşya Tamiri

Telefon: 0535 428 19 84

Adres: Mevlana Mah. 1740. Sok. No: 15/A Bornova/İzmir

Servis Adı: İleri Teknik

Telefon: 0216 473 73 74

Adres: Petroliş Mah. Bahadır Sok. No:12/9 Kartal/İstanbul

KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: İpek Soğutma

Telefon: 0246 218 19 66

Adres: İstiklal Mah. 1102. Sok. No: 1/6 Merkez Isparta

Servis Adı: İtina Elektronik

Telefon: 0236 232 05 44

Adres: Utku Mah, 1817. Sok. No: 109/A Şehzadeler/Manisa

Servis Adı: Kalender Elektronik

Telefon: 0212 597 57 47

Adres: Merkez Mah. Sungur Sok. No: 10/A Arnavutköy/İstanbul

Servis Adı: Kar Servis

Telefon: 0352 231 53 38

Adres: Sahabiye Mah. Yıldırım Cad. No: 43 A /-
Kocasinan/Kayseri

Servis Adı: Karadeniz Teknik Soğutma

Telefon: 0216 496 50 48

Adres: M. Akif Mah. Miraç Cad. No: 6/B
Sultanbeyli/İstanbul

Servis Adı: Karbak Isıtma Soğutma ve Elektrikli Ev Aletleri

Telefon: 0312 480 25 35

Adres: Harbiye Mah. Sokullu Mehmet Paşa Cad.
No: 81/E Çankaya/Ankara

Servis Adı: Kardeşler Elektrik

Telefon: 0262 646 64 28

Adres: Osman Yılmaz Mah. Kadioğlu Cad.
No: 17/B Gebze/İzmit

KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: Kare Bilgisayar Mühendislik Hizmetleri
San. ve Tic. Ltd. Şti.

Telefon: 0342 215 00 91

Adres: İncilipınar Mah. Gazimuhtarpaşa Bul.
Ahmet Özkirişçi Apt. Altı No: 28/C Şehitkamil / Gaziantep

Servis Adı: Kültür Teknik

Telefon: 0212 415 70 70

Adres: Yeşiltepe Mah. 56. Sok. No:8 Zeytinburnu/İstanbul

Servis Adı: Megatek Doğalgaz

Telefon: 0216 344 90 94

Adres: Ümraniye Esenevler Mah. Dalgıç Sok. No: 22 A
Ümraniye/İstanbul

Servis Adı: Meseka

Telefon: 0452 423 83 81

Adres: Dumlupınar Mah. Sevgi Cad. No: 56 A/- Fatsa/Ordu

Servis Adı: Metin Yasarı

Telefon: 0212 465 16 29

Adres: Mimarsinan Mah. 98. Sok No: 1 /B Esenler/İstanbul

Servis Adı: Odak Bilgisayar ve Güvenlik Sistemleri

Telefon: 0246 223 49 49

Adres: Pirimehmet Mah. 1766 Sok. No: 8/B Isparta

Servis Adı: Ordinat Mühendislik Elektromekanik Klima Servis

Telefon: 0232 381 71 28

Adres: Meriç Mah. 5746/10 Sok. No: 15 Mtk Sitesi
Bornova/İzmir


KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: Ömür Teknik

Telefon: 0282 653 53 55

Adres: Reşadiye Mah. Atatürk 2. Sok. Dükkan 1 No: 3/5
Çorlu/Tekirdağ

Servis Adı: Öztürk Soğutma

Telefon: 0422 325 79 84

Adres: Çevre Yolu Üzeri Çevre Apt. Altı No: 1/1 Malatya

Servis Adı: Özkan Elektronik

Telefon: 0472 312 82 07

Adres: Çiftepınar Mah. Meryemana Cad. Ağrı

Servis Adı: Peker Soğutma

Telefon: 0212 728 15 47

Adres: Alibaşı Mah. Ali Bey Çeşme Cad. 34/A Silivri / İstanbul

Servis Adı: Reyhan Topkara Art Mekanik İklimlendirme
Havalandırma Sistemleri

Telefon: 0534 899 65 53

Adres: Fatih Mah. 1821. Sok. No: 9/A Bağcılar/İstanbul

Servis Adı: Sefa Soğutma Sanayi

Telefon: 0212 504 85 50

Adres: Sanayi Cad. Mustafa Koloğlu İş Merk. Ulus/Ankara

Servis Adı: Seher Elektrik

Telefon: 0312 311 76 46

Adres: Siyavuşpaşa Mah. Kaktüs Sok.
No:18 Bahçelievler/İstanbul

KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: Salih Toknaz

Telefon: 0534 899 65 53

Adres: Şeyhkerametlin Mah. Semt Laçın Sok. No: 45/A Giresun

Servis Adı: Sarıtaş Teknik

Telefon: 0216 494 07 36

Adres: Orhan Gazi Mah. Vatan Cad. Çankırı Sok. No: 9
D:1 Pendik/İstanbul

Servis Adı: Savranlar Bilgisayar Isıtma Kazan Sistemleri

Telefon: 0352 231 53 38

Adres: Geyhernesibe Mah. Gök Sok. Kılıçer Apt. No: 12/B
Kocasinan/Kasperi

Servis Adı: Sento Teknik Servis

Telefon: 0412 235 30 93

Adres: Peyas Mah. Belediye Cad. No: 6 A/-
Kayapınar/Diyarbakır

Servis Adı: Teknikkent Bilişim Hizmetleri

Telefon: 0344 223 83 37

Adres: İsmet Paşa Mah. 36008. Sok. No: 5/A
Dulkadiroğlu/Kahramanmaraş

Servis Adı: Teknoform Teknoloji Elektronik

Telefon: 0352 222 30 32

Adres: Ahmet Yesevi Bulvarı Hunat Mah. Uçar Sok. No: 14/F
Melikgazi/Kayseri

Servis Adı: Tem Teknik

Telefon: 0342 322 89 89

Adres: Güvenerler Mah. 29109 Nolu Sok. No: 5 A/0
Şehitkamil/Gaziantep

KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: Tıǧlılar Teknik Servis

Telefon: 0246 201 20 60

Adres: Turan Mah. 112. Cad. No: 61 Isparta

Servis Adı: Uçar Bilgisayar

Telefon: 0216 374 05 04

Adres: Üniversite Mah. Çınar Sok. Mert Apt. No: 3
Avcılar/Cihangir

Servis Adı: Uzmanlar Teknik Servis

Telefon: 0216 674 05 06

Adres: Çamçeşme Mah. Misakı Milli Cad. No: 43 A/1 İstanbul

Servis Adı: Vural Teknik

Telefon: 0216 471 34 88

Adres: Mevlana Mah. Nergiz Hanım Sok. No: 2/A-B
Ataşehir/İstanbul

Servis Adı: Yeniçağ Elektronik

Telefon: 0262 331 11 66

Adres: Karabaş Mah. Cengiztopel Cad. Müneccim Arif Sok.
No: 6/A Kocaeli/İzmit

Servis Adı: Zener Elektronik

Telefon: 0352 222 30 32

Adres: Gevhernesibe Mah. Gök Sok No:10 A/-
Kocasinan/Kayseri

Servis Adı: 5m Teknik

Telefon: 0216 467 20 78

Adres: Atatürk Cad. Çelik Sok. Elif Apt. No: 5
Sahrayıcedit Kadıköy/ İstanbul

KARACA

ZAMANLAYICILI MEYVE VE SEBZE KURUTUCU

GARANTİ ŞARTLARI

GARANTİNİN GEÇERLİLİK KOŞULLARI VE KAPSAMI

- 1- Garanti süresi İKİ YIL olup garantiden yararlanmak için Garanti Belgesinin ibrazı şart olduğundan, iş bu Garanti Belgesi garanti süresince saklanmalıdır.
- 2- Garanti süresi, taraflarla varılacak mutabakat ve şartlar gereği 2 yıldan fazla süreler için uzatılabilir. (2-5 yıl gibi)
- 3- Sağlanan garanti süresi içinde meydana gelecek anlaşmazlıklarda fatura tarihi dikkate alınacağından onaylı Garanti Belgesi ile faturası veya fotokopisinin ibraz edilmesi şarttır.
- 4- Fatura ve garanti belgesi üzerinde herhangi bir tahribat yapıldığında cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığında ya da tahrip edildiğinin tespitinde garanti geçersiz sayılır.
- 5- Cihazın montaj veya firmamızın yetkili servislerinin haricinde yapıldığının ya da cihazın açıldığının tespiti halinde garanti geçersiz olacaktır.
- 6- Firmamız tarafından verilen garanti söz konusu cihazın amaçları dışında veya anormal şartlarda kullanılmasından doğacak arızalarının giderilmesini kapsamadığı gibi aşağıda belirtilen arızalarda garanti dışıdır.
 - Cihazın kullanma kılavuzunda veya montaj kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanım hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar.
 - Voltaj uyumsuzluğu hatalı elektrik donanımı ile cihaz etkisinde yazılı voltajdan farklı voltaj ile kullanım nedeniyle meydana gelecek hasar ve arızalar.
 - Yangın, sel, su basması ve yıldırım düşmesi gibi afetler sonucu meydana gelecek hasar ve arızalar, tüketiciye tesliminden sonra cihazın nakli, yükleme, boşaltma ve taşınması sırasında meydana gelecek hasar ve arızalar.
- 7- Cihazın Fatura ve Garanti Belgesindeki kimliği belirtilen tüketiciden başka hiç kimse hak ve/veya tazminat talep edemez. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.

KARACA

ZAMANLAYICILI MEYVE VE SEBZE KURUTUCU

GARANTİ ŞARTLARI

8- Ürünün ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun'un 11 inci maddesinde yer alan;

- Sözleşmeden dönme,
- Satış bedelinden indirim isteme,
- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- Satılanın ayıpsız misli ile değiştirilmesini isteme haklarından birini kullanabilir.

9- Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin ürünün onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

10- Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde ürünün;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması
- Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

Tüketicinin ürünün bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkân varsa ürünün ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

11- Tüketici, 6502 sayılı Kanundan doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

12- Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

KARACA

ZAMANLAYICILI MEYVE VE SEBZE KURUTUCU

GARANTİ BELGESİ

Üretici veya İthalatçı Firmanın:

Ünvanı: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Adresi: Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.
No: 2/12 Şişli-İstanbul/TURKEY

Tel&Fax: 0212 412 44 00 (pbx) - 0212 412 44 99

Müşteri Hizmetleri: 0850 252 55 72

Web: www.karaca.com

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12 Şişli/İST.
Tel: 0212 412 44 00 Fax: 0212 412 44 99 www.kf.com.tr
Marmara Kurumları A.Ş. T.C. 0000002 9759 T.C. No: 279936
Mühür No: 279936/11.01.2014

Satıcı Firmanın:

Ünvanı:

Adresi:

Tel:

Yetkili Kişi:

Yetkili Kişinin İmzası ve Kaşesi:

Fatura Numarası:

Fatura Tarihi:

Teslim Tarihi ve Yeri:

Ürünün;

Cinsi: Zamanlayıcıli Meyve ve Sebze Kurutucu

Modeli: Karaca Zamanlayıcıli Meyve ve Sebze Kurutucu

Model No: KE-MK252

Markası: KARACA

Seri Numarası:

Garanti Süresi: 2 (iki) yıl

Azami Tamir Süresi: 20 (yirmi) iş günü

Bu belge Gümrük ve Ticaret Bakanlığı'nın 131863 no'lu ve 07.05.2014 tarihli izin belgesine göre düzenlenmiştir.



KARACA

TIMER FOOD DEHYDRATOR

USER'S MANUAL AND
WARRANTY CERTIFICATE

EN



Customer Services
0850 252 55 72



www.karaca.com

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference.

Safety Guides

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed including:

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Always ensure the voltage on the rating label corresponds to the voltage in your home.
- Check the power cord and plug regularly for any damage. If the cord or the plug is damaged, it must be replaced by a qualified electrician or a service repair centre. If in doubt please contact our customer service team.
- The appliance is intended for domestic use only. Industrial or commercial use will void the warranty. The supplier cannot be held responsible for injury or damage if the appliance has been used for anything other than its intended use.
- Incorrect operation and use can damage the appliance and cause injury to the user.
- Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in anyway. If the unit has been damaged take the unit for examination and or repair by an authorised service agent.
- Do not immerse or expose the motor assembly, plug or the power cord in water or any other liquid for any reason.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by someone who is suitably qualified to avoid a potential hazard.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Ensure that the cord is not in a position where it can be pulled or tripped over accidentally.
- Do not allow the cord to touch hot surfaces and do not place the cord near hot gas, electric burners or in a heated oven.
- Use of an extension cord with this appliance is not recommended. However if it is necessary to use an extension cord, ensure that the extension cord is equal to or greater than the power consumption of the appliance to avoid overheating of the appliance and extension cord. Do not use any other appliance on the extension cord. Do not place the extension cord in a position where it can be pulled on by children or animals or be tripped over.
- Always operate the appliance on a smooth, even and stable surface. Do not place the unit on a hot surface.
- Always remove the plug of the appliance safely. Do not pull on the appliances cord to remove the appliance plug from the electrical socket.
- Never handle or operate the appliance with wet hands.
- Do not cover the air holes of the appliance.

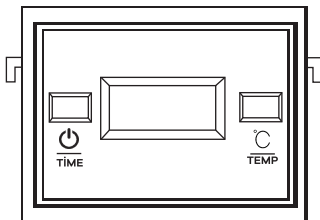
Before first time use

- Clean all parts of the appliance with a damp cloth.
- Ensure that the appliance is dry before attempting to dehydrate food.
- Make sure that all parts are fitted correctly and are in working condition.

Preparing the food



Unlike tinned fruit there is no extra sugar added during the de-hydrating process (unless the user adds sugar as an optional extra, this can sometimes produce a bitter taste) it is important to follow these basic guide lines to produce the best quality food:

- Always ensure that the food is in date and of good quality.
- It is best to use tree-ripened fruits as they contain the highest natural sugar content.
- Do not use over-ripe or rotting fruits and vegetables, if the food has bruised or discoloured parts, please remove the discoloured section before dehydrating.
- Some fruits such as apples, pears and apricots are pre-treated to slow the loss of vitamins and also to prevent discolouring. Always thoroughly wash food to ensure it does not contain dirt, bacteria and other harmful substances.
- It's optional to peel fruit and vegetables before drying them. The peel can become tough during the drying process; however it is down to your personal preference.
- It may be necessary to steam/ blanch vegetables before drying them, this is due to the different textures of the vegetables.



Assembling the dehydrator

Setting the temperature and time

- 1- After pressing  on the appliance the screen will automatically display 00:00.
- 2- Press "Time" to adjust the time to increase or decrease. The time range is between 1hr-48hrs
- 3- Press the "Temp" to adjust the temperature to increase or decrease. The temperature range is 40°C-70°C .
- 4- Once the appliance has finished press the  key and turn the appliance off at the mains.

Dryness Test

- Fruits, if dried properly, should have a pliable and leathery texture with little moisture (less than 20%). It is a frequent problem that people over dry fruit, this can lead to a poor taste and the fruit having less nutritional value. Therefore to achieve the best possible taste from dehydrated food ensure the correct drying time is followed.
- Vegetables should be chewy and brittle however different vegetables can vary in texture.

Storage of foods

- It is vital to store de-hydrated food correctly in order to maintain the quality and taste of the product. Ensure that all dried foods are stored in a cool dark place; the cooler the food is kept the longer the optimal quality will be maintained.
- If it is possible please store the food in a refrigerator or freezer, alternatively you can store dried foods in a cool place in your home.
- Be aware that light causes the quality and nutritional value of the food to deteriorate.
- When storing the food it is recommended to store it in a sealed bag or a darkened container.

Storing foods

The naturally high sugar and acid content contained in many fruits allows them to be stored for longer periods of time.

When packaged and stored correctly most fruit can last for about a year whilst vegetables can be stored for up to about 6 months.

Do not consume fruits and vegetables that show any signs of deterioration.

Re-hydrating foods

Foods that have been dehydrated can be re-hydrated in water, this can be performed in 3 ways:

- Fruits and vegetables can be soaked in water for 2-6 hours, ensure that they are refrigerated during this process.

- They can be soaked in boiling water for 5-10 minutes until they have reached the desired consistency.
- You can also re-hydrate fruits and vegetables by cooking them. Do not add seasoning or sugar during this process. A good general rule is to use 2 cups of water to the fruit and allow it to stew.

Cleaning and maintenance

- The dehydrator trays are dishwasher safe.
- Do not for any reason immerse the main unit in water or any other liquid. Clean with a slightly damp cloth and dry thoroughly before storage.
- Store the appliance in a clean, damp free environment preferably in its original packaging.

Making Beef jerky

As with nearly all foods, it is important to start with a quality cut of meat. Select lean cut or round stake about one to one and a half inches thick, trim off all the excess fat and connective tissue. Fat hampers how well the meat will dry and the connective tissue will make the beef jerky hard to chew. For easier cutting, place meat in the freezer for about 30 minutes to partially freeze. Then turn it over and freeze it for an additional 15 minutes. Cut across the grain into strips about 1/8 inch thick. Marinate the strips for three hours. Drain the marinated strips on a paper towel, and place the strips on the drying tray. Remember to protect the dehydrator from dripping foods (use a Teflon baking liner) dehydrate until strips are quite dry and can bend without breaking. This will take from 6-16 hours. Unlike other dried meats, jerky should be slightly chewy but not brittle.

Jerky marinade

1/2 cup soy sauce

2 tbsp. Brown sugar

1/2 cup of Worcestershire sauce

1/2 tsp onion powder

Garlic clove, crushed

2 tbsp. ketchup

1 to 1 3/4 tsp. salt

1/2 tsp. Pepper

Banana and peanut roll up

Ingredients

4 Banana's

1 cup of peanut butter

Method

1. Blend the ingredients together.

2. Spread the ingredients onto a dehydrator sheet.

3. Set the appliance to 12hrs on 60°C.

4. Once the dehydrating process has finished remove the dehydrator sheet from the appliance. Allow to cool and roll up. Cut according to required thickness.

Using lifetime: 7 years

Technical Specifications:

220-240V~50-60Hz, 245W

Points to Consider During Transportation and Handling

- Keep the appliance in its original box in order to avoid damage during transportation and handling.
- Keep the appliance in its normal position during transportation.
- Do not drop the appliance on the floor and protect it from impacts during transportation.
- Damages and breakdowns caused by transportation and handling after the delivery of the appliance to the customer will be out of the warranty coverage.

This device complies with the AEEE Directive.

WEEE

Since this appliance is designed with recyclable parts in accordance with the WEEE Directive, do not dispose it of together with domestic waste. Please bring it to the nearest waste collection centre to enable the recycling of the appliance.



Manufacturer/Importer Company:

Karaca Zuccaciye Ticaret ve Sanayi A.S.

Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12

Şişli - İstanbul / TURKEY

www.karaca.com

KARACA

TIMER FOOD DEHYDRATOR

WARRANTY CONDITIONS

COVERAGE AND CONDITIONS OF WARRANTY

1- The warranty period is TWO YEARS and this Warranty Certificate should be kept during the warranty period, since it is required to be presented for warranty claims.

2- The warranty period can be extended upon the mutual understanding between the parties (e.g. for 2-5 years), with the conditions to be mutually agreed.

3- Since the invoice date will be considered in potential disputes during the warranty period, invoice of the product or its photocopy will be required to be presented together with the certified Warranty Certificate.

4- The warranty will be invalid if there is the invoice or the Warranty Certificate is altered, or if the original serial number on the product is removed or altered.

5- The warranty will be invalid if it is determined that the device was installed or disassembled by persons other than our company or authorized technical services.

6- The warranty coverage provided by our company does not include damages or breakdowns that occur as a result of the use of the product out of its intended use or in abnormal conditions.

The following situations are also out of the warranty coverage:

- Damages and breakdowns caused by noncompliance with the instructions given in the user's manual or installation manual or by wrong use.
- Damages and breakdowns caused by excessively low or high voltage, improper electricity wiring, or voltage values different from the specifications on the product identification plate.
- Damages and breakdowns caused by disasters such as fire, flooding or stroke of lightning, and damages and breakdowns that occur during loading, unloading or transportation after the delivery of the product to the customer.

7- Any person other than identified on the invoice or Warranty Certificate of the product cannot claim for any right and/or compensation. The product is under warranty coverage with its all parts and components.

KARACA

TIMER FOOD DEHYDRATOR

WARRANTY CONDITIONS

8- In case the product is determined to be defective, the consumer may exercise any of the following rights defined in article 11 of the Turkish Consumer Protection Law number 6502:

- a) Terminate the contract.
- b) Claim for discount on the sales price.
- c) Claim for free of charge repair.
- d) Claim for the replacement of the product with a non-defective equivalent.

9- In case the consumer opts for exercising the free of charge repair right, the manufacturer will be obliged to repair the product or have it repaired without demanding any fee under any name including but not limited to workmanship or parts replacement. The consumer is entitled to exercise the free of charge repair right with either the manufacturer or the importer. The seller, manufacturer and importer are severally responsible for the exercise of this right.

10- In case consumer opts for exercising the free of charge repair right and if;

- the product gets defective again during the warranty period, or
- the maximum allowed time for repair exceeded, or
- it is stated by the authorized technical service, seller, manufacturer or importer in a report that repair is not possible, the consumer will be entitled to claim for refund or price discount in proportion to the defect or, if possible, replacement of the product with a non-defective equivalent by the seller, and the seller cannot refuse to comply with the claim. The seller, manufacturer and importer are severally responsible for complying with the claim.

11- For any dispute arising out of the exercise of the rights under the Law number 6502, the consumer will be entitled to apply to the Consumer Arbitration Committee or Consumer Court located where the consumer is settled or consumer transactions are carried out.

12- In case this Warranty Certificate is not delivered by the seller, the consumer will be entitled to apply to the General Directorate of Consumer Protection and Market Surveillance of the Ministry of Customs and Trade.


KARACA

TIMER FOOD DEHYDRATOR

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's

Business Title: Karaca Zuccaciye Ticaret ve Sanayi A.S.

Address: Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.
No: 2/12 Şişli-İstanbul/TURKEY

Phone & Fax Number: 0212 412 44 00 (pbx) – 0212 412 44 99

Customer Services: 0850 252 55 72

Web: www.karaca.com

Karaca Zuccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12 Şişli/İST.
Tel: 0212 412 44 00 Faks: 0212 412 44 99 www.ksc.com.tr
Marmara Kurumları A.Ş. 2009/002/199 Tic. Sic. No: 279836
MERSİS No: 34060120000000000001

The seller's

Business Title:

Address:

Phone Number:

Authorized Person:

Seal and Signature of the Authorized Person:

Invoice Number:

Invoice Date:

Date and Place of Delivery:

The product's

Type: Timer Food Dehydrator

Model: Karaca Timer Food Dehydrator

Model No: KE-MK252

Brand: KARACA

Serial Number:

Warranty Period: 2 (two) years

Maximum Allowed Repair Time: 20 (twenty) working days

This certificate is issued based on the permit dated 7th of May 2914 with number 131863 of the Ministry of Customs and Trade of the Turkish Republic.



KARACA

TIMER LEBENSMITTEL- ENTFEUCHTER

BENUTZERHANDBUCH UND
GARANTIESCHEIN

DE



Kundenhotline
0850 252 55 72



www.karaca.com

Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts diese Gebrauchsanweisung vollständig durch und bewahren Sie diese für späteres Nachschlagen auf.

Sicherheitshinweise

Beim Einsatz von Elektrogeräten sind einschließlich der unten genannten Hinweise die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen stets zu befolgen

- Die Kinder stets unter Aufsicht halten, um ein Spielen mit dem Gerät zu verhindern.
- Vergewissern Sie sich vor der Verwendung über die Übereinstimmung des Spannungswerts Steckdose mit dem Spannungswert des Geräts.
- Kontrollieren Sie das Stromkabel und den Stecker regelmäßig auf eventuelle Beschädigungen. Ein beschädigtes Stromkabel muss durch einen qualifizierten Elektrotechniker oder den technischen Dienst ausgetauscht werden. Bitte setzen Sie sich bei Zweifel mit unserem Kundendienst in Verbindung.
- Das Gerät ist ausschließlich für einen häuslichen Gebrauch bestimmt. Eine kommerzielle oder industrielle Verwendung des Geräts führt zur Ungültigkeit der Produktgarantie. Der Lieferant haftet nicht für Schäden, die auf Beschädigungen, Unfälle und Verletzungen wegen unsachgemäßer Verwendung zurückzuführen sind. •Eine fehlerhafte Verwendung des Geräts kann zur Beschädigung des Geräts und zur Verletzung des Benutzers führen.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn das Gerät heruntergefallen ist oder sonst beschädigt wurde. Übergeben Sie das beschädigte Gerät beim technischen Kundendienst, um eine Kontrolle des Geräts zu veranlassen und je nach Bedarf reparieren zu lassen.
- Die Motoreinheit, das Stromkabel und den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen und niemals Wasser oder einer anderen Flüssigkeit aussetzen.
- Bei Beschädigungen des Stromkabels des Geräts lassen Sie dieses durch die Herstellerfirma oder durch den zuständigen Technikerservice oder durch eine vergleichbar qualifizierte Person ersetzen.
- Verhindern Sie, dass das Stromkabel des Geräts über Theken- und Tischränder ragt. Bitte beachten Sie, das Stromkabel so zu positionieren, dass das Stromkabel nicht versehentlich ausgesteckt werden kann oder über das Stromkabel gestolpert werden kann.
- Verhindern Sie einen Kontakt des Stromkabels mit heißen Oberflächen und nähern Sie das Gerät bzw. das Kabel nicht heißen Gas- oder Stromherden oder Backöfen.
- Ein Einsatz dieses Geräts mit einem Verlängerungskabel wird nicht empfohlen. Sollte trotzdem der Einsatz eines Verlängerungskabels erforderlich sein, verwenden Sie unbedingt ein Verlängerungskabel, dessen Leistungswerte mit den des Geräts übereinstimmen, um eine Überhitzung des Geräts und des Kabels zu verhindern. Stecken Sie gleichzeitig kein weiteres Gerät am Verlängerungskabel ein. Beachten Sie, das Verlängerungskabel so zu positionieren, dass ein versehentliches Ausstecken des Geräts oder ein Stolpern von Kindern und Haustieren im Umfeld verhindert ist.

- Verwenden Sie das Gerät stets auf einer ebenen und stabilen Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen. Den Stecker des Geräts stets sicher ausstecken. Zum Ausstecken des Geräts niemals am Stromkabel ziehen.
- Das Gerät niemals mit feuchten Händen verwenden oder berühren.
- Die Luftlöcher am Gerät nicht abdecken.

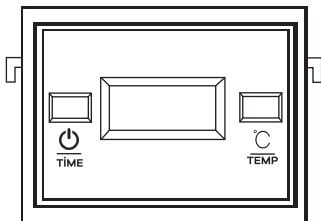
Vor der Erstverwendung

- Reinigen Sie alle Komponenten des Geräts mit einem feuchten Tuch.
- Vor der Lebensmittel Trocknung vergewissern Sie sich darüber, dass das Gerät vollständig getrocknet ist.
- Vergewissern Sie sich darüber, dass alle Komponenten korrekt und funktionstüchtig angebracht sind.

Vorbereitung der zu trocknenden Lebensmittel



Im Gegensatz zu konserviertem Obst muss beim Trocknen von Lebensmitteln kein Zucker hinzugefügt werden, es sei denn, der Benutzer möchte je nach Geschmack Zucker hinzufügen (die Zugabe von Zucker kann manchmal einen bitteren Geschmack verursachen). Für beste Ergebnisse berücksichtigen Sie bitte diese grundlegenden Empfehlungen:

- Stellen Sie sicher, dass das zu trocknende Lebensmittel nicht verdorben und von guter Qualität ist.
- Wählen Sie reife und frisch gepflückte Früchte, da der natürliche Zuckergehalt bis aufs das Höchste ansteigen werden wird.
- Verwenden Sie kein überreifes oder verrottetes Obst und Gemüse. Entfernen Sie vor dem Trocknen die faulen oder geschwärzten Teile vom Obst oder Gemüse.
- Einige Früchte wie Äpfel, Birnen und Aprikosen können vorbehandelt werden, um den Vitaminverlust zu verlangsamen und auch ein Schwarzwerden zu verhindern. Waschen Sie Obst und Gemüse vor dem Trocknen sorgfältig, um Schmutz-, Bakterien- oder Schadstoffrückstände zu beseitigen.
- Je nach Ihrem persönlichen Geschmack können Sie die Schale von Obst und Gemüse vor dem Trocknen schälen, da die Schale während des Trocknungsprozesses aushärten kann.
- Vor dem Trocknen kann es aufgrund der unterschiedlichen Texturen erforderlich sein, Gemüse etwas zu dämpfen oder zu kochen.



Installation des Geräts

Einstellung von Temperatur und Dauer

- 1- Betätigen Sie die Taste  auf dem Gerät. Es wird auf der Anzeige 00:00 erscheinen.
- 2- Betätigen Sie die Taste "Time" (Dauer). Sie können die Behandlungsdauer zwischen 1 Stunde bis 48 Stunden einstellen.
- 3- Betätigen Sie die Taste "Temp" (Temperatur). Sie können die Temperatur zwischen 40°C-70°C einstellen.
- 4- Sobald die Trocknung abgeschlossen ist, betätigen Sie die Taste  um das Gerät auszuschalten.

Trocknungstest

- Die Früchte haben nach richtiger Trocknung eine handweiche und lederähnliche Textur und enthalten einen geringen Feuchtigkeitsgehalt (unter 20%). Übermäßiges Trocknen von Früchten ist ein häufig begangener Fehler, was zur Verschlechterung des Geschmacks und zur Verringerung des Nährwerts führen kann. Achten Sie daher auf die richtige Trocknungszeit, um die besten Ergebnisse mit getrockneten Lebensmitteln zu erzielen.
- Obwohl Gemüse durch den Trocknungsprozess hart und brüchig werden kann, können bei verschiedenen Gemüsen unterschiedliche Texturen entstehen.

Aufbewahrung der Lebensmittel

- Um den Geschmack und die Qualität des Produkts zu erhalten, ist es von großer Bedeutung, die getrockneten Lebensmittel richtig aufzubewahren. Stellen Sie sicher, dass alle getrockneten Lebensmittel an einem kühlen, trockenen Ort gelagert werden. Je kühler der Aufbewahrungsort ist, desto länger bleibt die Produktqualität erhalten.
- Bewahren Sie nach Möglichkeit getrocknete Lebensmittel im Kühlschrank oder in der Gefriertruhe auf. Ist Ihnen dies nicht möglich, können Sie die Lebensmittel auch an einem kühlen Ort zuhause lagern.
- Bitte beachten Sie, dass Licht bei getrockneten Lebensmitteln Qualitäts- und Nährwertverluste verursacht.
- Es wird empfohlen, getrocknete Lebensmittel in luftdichten Beuteln oder undurchsichtigen Behältern aufzubewahren.

Lebensmittelaufbewahrung

Der hohe Zucker- und Säuregehalt vieler Früchte ermöglicht eine längere Konservierung. Bei richtiger Verpackung und Lagerung sind die meisten Früchte bis zu einem Jahr haltbar, Gemüse ca. 6 Monate. Verzehren Sie kein Obst und Gemüse, das Anzeichen von Verderb aufweist.

Aufweichen von Trockenobst und -gemüse

Trockenfrüchte und -gemüse können durch Einlegen in Wasser wieder aufgeweicht werden. Hierfür haben Sie 3 verschiedene Möglichkeiten:

- Sie können Obst und Gemüse 2-6 Stunden in Wasser lassen, vorausgesetzt, es wird während der Verarbeitung kalt gehalten.
- Sie können Obst und Gemüse 5-10 Minuten in kochendem Wasser halten, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.
- Sie können Obst und Gemüse durch Garen auch weichkochen. Während dieses Vorgangs müssen Sie keine Gewürze oder Zucker hinzufügen. In der Regel reicht es aus, 2 Glas Wasser über die Früchte zu geben und zu kochen.

Reinigung und Pflege

- Die Regale des Trockners können in der Spülmaschine gewaschen werden.
- Das Hauptgehäuse nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. Mit einem leicht feuchten Tuch abwischen und bevor Sie das Gerät versorgen, sorgfältig trocknen lassen.
- Lagern Sie das Gerät in einer reinen und feuchtigkeitsfreien Umgebung und vorzugsweise in der Originalverpackung.

Zubereitung von Trockenfleisch

Wie bei fast allen Lebensmitteln der Fall, kommt es auch hier auf die Qualität des zu verwendenden Fleisches an. Bevorzugen Sie hierfür etwa 2,5 bis 4 cm dickes Steakfleisch. Entfernen Sie alles Fett und Bindegewebe vom Fleisch. Fett verringert die Trocknungsqualität des Fleisches und das Bindegewebe führt dazu, dass das Fleisch zäh und schwer zu kauen wird. Um den Schneidvorgang zu erleichtern, können Sie das Fleisch vor dem Zubereiten ca. 30 Minuten im Gefrierschrank ruhen lassen, sodass das Fleisch teilweise gefroren ist. Dann das Fleisch umgekehrt weitere 15 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Dann das Fleischstück in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben drei Stunden lang marinieren. Die marinierten Scheiben auf einem Papiertuch trocknen lassen und dann auf die Fächer des Trockners legen. Beachten Sie, den Trockner vor Tropfen der Lebensmittel zu schützen (hierfür können Sie Teflon-Backpapier verwenden). Fahren Sie mit dem Vorgang fort, bis die Scheiben vollständig trocken sind, und achten Sie darauf, dass die Scheiben biegsam bleiben und nicht brechen. Dieser Vorgang dauert ca. 6 bis 16 Stunden. Im Gegensatz zu anderem Trockenfleisch muss getrocknetes Steak etwas härten, darf aber nicht spröde sein.

Getrocknete Fleischmarinade

1/2 Glas Soja-Sauce

2 Esslöffel brauner Zucker

1/2 Glas Worcestershire-Sauce

1/2 Teelöffel Zwiebelpulver

Gemahlener getrockneter Knoblauch

2 Esslöffel Ketchup

1 bis 1 3/4 Teelöffel Salz

1/2 Teelöffel Pfeffer

Bananen-Erdnuss-Rollen

Zutaten

4 Stück Bananen

1 Glas Erdnusscreme

Verfahren

1. Mischen Sie die Zutaten zusammen.

2. Legen Sie die gemischten Zutaten auf ein Trocknungspapier.

3. Stellen Sie das Gerät auf 12 Stunden und eine Temperatur von 60°C ein.

4. Sobald der Trocknungsprozess abgeschlossen ist, nehmen Sie das Trocknungspapier aus dem Gerät. Warten Sie ab, bis es abkühlt, und wickeln Sie es dann ein. In gewünschter Dicke in Scheiben schneiden.

Die Lebensdauer beträgt 7 Jahre.

TECHNISCHE DATEN

220-240V~50-60Hz, 245W

Vorsichtsmaßnahmen beim Transport und Versand

- Ihr Gerät muss in der Originalverpackung aufbewahrt werden, um Schäden an Teilen während des Transports und des Versands zu vermeiden.
- Bewahren Sie das Produkt während des Transports in der normalen Position auf.
- Lassen Sie Ihr Gerät während des Transports nicht fallen und schützen Sie es vor Stößen.
- Nach Übergabe des Produkts an den Kunden sind Ausfälle und Transportschäden von der Garantie ausgeschlossen.

Entspricht der AEEE-Verordnung.

WEEE

Dieses Gerät darf nicht entsorgt werden, da es aus recycelten Teilen besteht, die den WEEE-Richtlinien entsprechen. Bitte wenden Sie sich zum Recycling an die nächstgelegene Sammelstelle.



Hersteller / Importeur Firma:

Karaca Zuccaciye Ticaret ve Sanayi A.S.

Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12

Şişli - İstanbul / TURKEY

www.karaca.com



KARACA

TIMER LEBENSMITTEL-ENTFEUCHTER

GARANTIEBEDINGUNGEN

EDINGUNGEN FÜR DIE GÜLTIGKEIT UND UMFANG DER GARANTIE

1- Die Garantiedauer beträgt ZWEI JAHRE. Für die Nutzung der Garantie ist die Vorlage der Garantie erforderlich. Aus diesem Grund sollte diese Garantiekunde während der Garantiedauer aufbewahrt werden.

2- Die Dauer der Garantie kann nach Übereinkunft zwischen den Parteien und gemäß den Bedingungen auf längere Fristen verlängert werden (wie etwa 2-5 Jahre).

3- Bei eventuellen Uneinigkeiten während der gewährten Garantiefrist wird das Datum der Rechnung beachtet; deshalb ist die Vorlage der bestätigten Garantiekunde sowie der Rechnung oder Rechnungskopie zwingend erforderlich.

4- Im Fall von Verfälschung der Rechnung und der Garantiekunde oder im Fall der Entfernung oder Feststellung einer Beschädigung der originalen Seriennummer auf dem Gerät wird die Garantie ungültig.

5- Falls festgestellt wird, dass das Gerät außerhalb unserer autorisierten Werkstätten geöffnet wurde bzw. Montagearbeiten durchgeführt wurden, erlischt die Garantie.

6- Die seitens unserer Firma gewährte Garantie umfasst nicht die Behebung von Schäden die bei nicht zweckgemäßer Verwendung oder Verwendung unter normwidrigen Bedingungen entstehen. Ferner sind die folgenden Schadensfälle aus der Garantie ausgeschlossen:

- Schäden und Defekte, die aufgrund von Fehlbedienungen entgegen der in der Gebrauchsanweisung angegebenen Schritte entstehen.
- Schäden und Defekte, die entstehen können aufgrund von Spannungsdifferenzen, einer fehlerhaften Elektroausrüstung sowie dem Betrieb bei einer Stromspannung, die von der in Gerätebeilage angegebenen Spannung abweicht.
- Schäden und Defekte, die infolge von Brand, Überschwemmung, Hochwasser und Blitzschlag entstehen können und solche, die beim Transport, Laden, Abladen und Tragen nach Lieferung an den Kunden entstehen.

7- Außer dem auf der Rechnung und der Garantiekunde angegebenen Käufer ist niemand für die Beanspruchung eines Rechts und/oder eines Schadenersatzes berechtigt. Das Produkt ist ganzheitlich mitsamt allen Teilen in der Garantie eingeschlossen.

KARACA

TIMER LEBENSMITTEL-ENTFEUCHTER

GARANTIEBEDINGUNGEN

8- Der Verbraucher kann eines der folgenden Ansprüche gem. Art. 11 des Türkischen Gesetzes Nr. 6502 für Verbraucherschutz falls er feststellt, dass das Produkt Mängel aufweist:

- a) Rücktritt vom Kaufvertrag,
- b) Forderung von Preisnachlass,
- c) Forderung von kostenfreier Reparatur,
- d) Ersatz des Produkts mit einem mangelfreien gleichwertigen Produkt.

9- Falls der Verbraucher von seinem Anspruch auf kostenfreie Reparatur Gebrauch macht ist der Verkäufer verpflichtet, die Reparatur des Produktes durchzuführen oder zu veranlassen ohne Forderung irgendwelcher Entgelte für Arbeitsaufwand, Ersatzteilen oder dergleichen. Der Verbraucher kann sein Anspruch auf kostenfreie Reparatur auch gegen den Hersteller oder dem Importeur geltend machen. Der Verkäufer, der Hersteller sowie der Importeur haften gesamtschuldnerisch für diesen Anspruch des Käufers.

10- Falls nach Geltendmachung des Anspruchs auf kostenfreie Reparatur durch den Verbraucher

- das Produkt erneut defekt wird
- die maximale Reparaturfrist überschritten wird
- durch die autorisierte Reparaturwerkstätte, den Verkäufer, den Hersteller oder Importeur mit einem Bericht belegt wird, dass die Reparatur nicht möglich ist, ist der Verkäufer berechtigt, den Verkaufspreis zurückerstatten zu lassen, Preisnachlass im Verhältnis des Mangels zu verlangen oder nach Möglichkeit den Ersatz mit einem mangelfreien gleichwertigen Produkt zu fordern. Der Verkäufer darf diese Forderung des Verbrauchers nicht zurückweisen. Bei Nichterfüllung dieser Forderung haften Verkäufer, Hersteller und Importeur gesamtschuldnerisch.

11- Bei Uneinigkeiten die im Zusammenhang mit den Ansprüchen des Verbrauchers aufgrund des Gesetzes Nr. 6502 entstehen können, kann der Verbraucher sich an den

Verbraucherschlichtungsausschuss oder an das Schiedsgericht für Verbraucherschutz innerhalb seinem Wohnort wenden oder in jenem Ort, in welchem die Verbraucheraktion stattgefunden hat.

12- Bei Nichtaushändigung dieser Garantiekunde durch den Verkäufer kann sich der Verbraucher an das Generaldirektorat für Verbraucherschutz und Marktüberwachung des Ministeriums für Zoll und Handel wenden.


KARACA

TIMER LEBENSMITTEL-ENTFEUCHTER

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller- oder Importeur Firma:

Handelsname: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Adresse: Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.

No: 2/12 Şişli-İstanbul/TURKEY

Tel & Fax: 0212 412 44 00 (pbx) – 0212 412 44 99

Kundenhotline: 0850 252 55 72

Web: www.karaca.com

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12 Şişli-İST.
Tel: 0212 412 44 00 Fax: 0212 412 44 99 www.ktc.com.tr
Marmara Kurumları Ltd. Şti. No: 001 9/99 Tic. Sic. No: 278436
MERSİS No: 34010000000000000000

Daten des Verkäufers:

Handelsname:

Adresse:

Tel.:

Befugte Person:

Unterschrift und Stempel der befugten Person:

Rechnungsnummer:

Datum der Rechnung:

Datum und Ort der Lieferung:

Daten des Produkts:

Art: Timer Lebensmittel-Entfeuchter

Modell: Karaca Timer Lebensmittel-Entfeuchter

Modell No: KE-MK252

Marke: KARACA

Seriennummer:

Garantiefrist: 2 (zwei) Jahre

Maximale Nachbesserungszeit: 20 (zwanzig) Werktage

Dieses Dokument wurde gemäß dem Genehmigungsschein vom 07.05.2014 mit der Nummer 131863 des Ministeriums für Zoll und Handel ausgestellt.



KARACA



Müşteri Hizmetleri
0850 252 55 72



www.karaca.com