



DEFYA



Sedona Express KULLANMA KILAVUZU



Defya olarak bizim için “İyi Yaşam”
önce gıdanın özüne olan bir yolculuğa
çıkarak başlıyor.

“İyi yaşam” yolculuğunda iyi beslenmeyi kolaylaştırmak adına
sunduğumuz araçlarla ve sağlıklı yaşamı destekleyen
detoks reçeteleri ile “Defya İyi Yaşam Ailesi” üyelerimizin
her zaman yanında olmaya ve iyi beslenmek adına
tüm birikimimizi aile üyelerimize ulaştırmaya çalışıyoruz.

Modern hayatın yoğun temposunda aile üyelerimizi
iyi yaşamın dinginliğine eğlenceli bir şekilde,
iyi besinle ulaştırmayı kendimize bir görev olarak kabul ediyoruz.

Sağlıklı yaşamın keyifli yanını paylaşmak için
etkinlikler düzenliyoruz, iyi besinin özüne ulaşmak için
kişiselleştirilebilir reçeteler sunuyor, bu amaç doğrultusunda
dünyaca ünlü mutfak ekipmanlarını sizlerle buluşturuyoruz.

Çünkü en iyisi, kendi yaptığınız.

Sizi de bu yolculukta bizimle birlikte yürümeye davet ediyoruz.
Ailemizin bir üyesi olmanız için sabırsızlıkla bekliyoruz.

Defya
İyi Ye, İyi Yaşa!

The background of the advertisement is decorated with various dried herbs and fruits, including thyme, lemon slices, and other dried produce, arranged around the central product image.

Tribest®
Sedona
EXPRESS



SDE-S6780

İÇİNDEKİLER

• Manifesto.....	2
• Giriş.....	5
• Önemli Güvenlik Kuralları.....	6
• Çevre Talimatları.....	7
• Güvenlik İpuçları.....	7
• Parça Listesi.....	8
• Kurma.....	9
• Çalıştırma Talimatları.....	12
• Temizleme ve Bakım.....	14
• Merkezi Fan Hakkında.....	14
• Problem Çözme.....	15
• Hata Kodları.....	16
• Kurutma İçin İpuçları.....	16
• Ürün Spesifikasyonları.....	19
• Servise İhtiyacınız Olduğunda.....	20
• Servis Listesi.....	21
• Tarifler.....	23
• Kurutma Zaman Çizelgesi.....	30
• Notlar.....	31
• Garanti Belgesi.....	34

GİRİŞ

Tebrikler! Artık Tribest® Sedona® Express Meyve ve Sebze Kurutma Makinesi'nin gururlu sahibisiniz. Gelişmiş Tribest Sedona Express ile favori gıdalarınızı ve sebzelerinizi etkili ve rahat bir şekilde kurutmanın keyfini, en modern dijital kurutma teknolojisini ve devrim niteliğindeki İki Aşamalı Ardışık Sıcaklık Zamanlayıcısı'nı (TST) kullanarak sürebilirsiniz. Elmalardan kabaklara, ekmeklerden ezmelere ve krakerlerden en çok sevdiğiniz kurutulmuş yiyecek tariflerinize kadar Sedona Express'i tüm kurutma ihtiyaçlarınızda kullanabilirsiniz.

Tribest Sedona Express bizim en son yeniliğimizi tanıtmaktadır: İki Aşamalı Ardışık Sıcaklık Zamanlayıcısı (TST). TST, Tribest Sedona Express'in yüksek sıcaklıkta kurutma işlemine başlaması için ayar yapmanıza olanak sağlar. Sonrasında işi bitirmek için gıdanın ısısını istenilen seviyenin üzerine çıkarmadan otomatik olarak daha düşük bir sıcaklığa ayarlar. TST, sizin favori çiğ tariflerinizi problemsiz bir şekilde kurutmak için gerekli olan süreyi azaltır.

Tribest Sedona Express, size kurutma sürecini mümkün olduğunca basit ve rahat bir şekilde gerçekleştirmeniz için ihtiyaç duyduğunuz her şeyi sunan gelişmiş bir kurutma çözümdür. Tribest Sedona Express ile 99 saate kadar zamanlayıcıyı ayarlama ve sorunsuz bir şekilde 150 saate kadar olan kesintisiz çalışma modunu kullanma kontrolü sizdedir. Çünkü, Tribest Sedona Express Çift Fan Teknoloji'sini iki adet bağımsız ısıtma mekanizması ile kullanmaktadır. Isıtılmış olan hava eşit miktarda sirküle edilir ve gıdalarınızın eşit şekilde kurutulması için dağıtılır. Çift Fan Teknolojisi size, bağımsız ısıtma mekanizmalarından birini kapatmak suretiyle, sadece daha küçük bir miktarı kurutmayı istemeniz durumunda elektrik tasarrufu sağlar. 9 tepsiye kadar meyve ve sebzeyi kurutur veya favori kurutulmuş tariflerinizin daha küçük miktarlar için makineyi 2 ayrı 4'er tepsilik bölmelere ayırır.

Ayrıca, Tribest Sedona Express size, ünitenin ön tarafında bulunan cam bir pencereden gıdalarınızı izleme rahatlığını da sunmaktadır. Ek bir rahatlık olarak artık iki adet iç LED ışık bulunmaktadır, bunlar kurutma işlemini engellemeden makinenin içini görmek üzere açılabilir. Tribest Sedona Express'inizi ambalajından dikkatli bir şekilde çıkardığınızdan emin olun ve tüm parçaların paketinizin içinde olduğunu kontrol edin. Ayrıca, gıdaları kurutmaya başlamadan önce makinenin tüm fonksiyonlarını tanımak için kendinize zaman ayırın. İşlevlerini kontrol etmek için her bir düğmeye basmak iyi bir fikirdir. Böylelikle her bir düğmenin hangi işlevi kontrol ettiğinden emin olursunuz. Kurutma işleminizi kolaylaştırmak ve gıda hazırlama becerilerinizin çok yönlülüğünü artırmak için dokuz adet tepsisi, makinenizin içinde bulunmaktadır.

Tribest Sedona Express'inizi ilk kez kullanmadan önce tüm tepsileri sıcak su ve yumuşak bir süngerle yıkamanızı öneririz. Artık Tribest Sedona Express ile kurutma işlemine başlayabilirsiniz. Favori meyvelerinizin ve sebzelerinizin gıda değerlerini koruma ve daha sağlıklı olma yolundaki yolculuğunuzda size yardımcı olacağından, yeni kurutucunuzun keyfini çıkartmanızı dileriz.

Uygun kullanım ve bakım talimatları için lütfen kullanım kılavuzunun tamamını dikkatli bir şekilde okuyun. Bu kılavuzda bulunan talimatlara uymak yıllar boyunca Tribest Sedona Express Çiğ Gıda Kurutucu'nuzun en iyi şekilde çalışmasını sağlayacaktır.

Et kurutmaya ilgili uyarı: Sedona Express Meyve ve Sebze Kurutma Makinesi et kurutmaya yönelik bir makine olarak tasarlanmamıştır. Et kurutmak her ne kadar mümkün de olsa, olası zehirlenmelere karşı tedbirleri almanız gerekmektedir.

Konu ile ilgili detaylı makaleyi İngilizce olarak aşağıdaki web sayfasında bulabilirsiniz:

<http://bit.ly/ZehirlenmeyeKarsiTedbir>

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Elektrikli aletler kullanılırken, aşağıdakiler dahil olmak üzere temel güvenlik kurallarına her zaman uyulmalıdır:

1. Tüm talimatları okuyun.
2. Sıcak yüzeylere dokunmayın. Tutaçlar veya kolları kullanın.
3. Elektrik çarpmasına karşı korunmak için kabloyu, fişleri veya Tribest Sedona Express'i suya veya başka bir sıvıya sokmayın.
4. Sadece makinenizin içinde bulunan veya üretici tarafından temin edilmiş olan onaylı kabloyu kullanın.
5. Makineyi sadece uygun elektrik değeri olan bir elektrik çıkışına takın. Aksi takdirde fan motoruna ve/veya ısıtma rezistansına zarar verilebilir ve garantisi geçersiz hale gelir.
6. Fişi hiçbir zaman ıslak ellerle tutmayın.
7. Bir alet, çocuklar tarafından veya onların yakınında kullanıldığında yakın gözetim gerekmektedir.
8. Hiçbir zaman sıcak gaz veya elektrik ocağının yakınına ya da ısıtılmış fırına koymayın.
9. Tribest Sedona Express'i her zaman düz bir yüzey üzerinde kullanın ve diğer aletlerden ve mobilyalardan en az 10 cm'lik bir mesafede tutun.
10. Kullanmadığınızda veya temizlemeden önce fişi çekin. Parçaları takmadan veya çıkartmadan önce soğumasını bekleyin.
11. Tribest Sedona Express'i sökme veya değişiklik yapmayı denemeyin. Yangına, elektrik çarpmasına veya arızaya yol açabilir. Tribest Sedona Express üzerinde değişiklik yapma konusundaki her bir girişim garantiyi geçersiz kılacaktır.
12. Tribest Sedona Express'in kapısını açmak kurutma işlemini durduracaktır. Kapı kapatılır kapatılmaz çalışmaya devam edecektir. Kapı açıldığı halde Tribest Sedona Express çalışmaya devam ederse lütfen Tribest Sedona Express'i fişten çekin ve en yakın Garanti Servis Merkezini arayın.
13. Çalışırken hiçbir zaman parmaklarınızı veya kaşıklar, bıçaklar ya da diğer mutfak gereçleri gibi yabancı nesnelere havalandırma deliğine sokmayın. Yanma, elektrik çarpması gibi fiziksel zarara veya yangına yol açabilir.
14. Çalışırken Tribest Sedona Express'i hareket ettirmeyin.
15. Hiçbir cihazı hasarlı kablo veya fiş ile veya cihaz arızalandıktan sonra ya da herhangi bir şekilde zarar gördükten sonra çalıştırmayın. Tribest Sedona Express'iniz arızalı ise veya servise ihtiyacı varsa en yakın Garanti Servis Merkezini öğrenmek için üretici ile iletişime geçin.
16. Üretici tarafından onaylanmamış veya önerilmemiş olan izinsiz aksesuarların veya donanımların kullanılması yaralanmalara yol açabilir.
17. Tribest Sedona Express'i dış mekanda kullanmayın. Tribest Sedona Express sadece iç mekanda kullanım için düşünülmüştür.
18. Güç kablonuzun masanızın veya tezgahınızın kenarından sarkmasına veya sıcak yüzeylerle temas etmesine izin vermeyin.
19. Sıcak yağ veya diğer sıcak sıvıları içeren bir aleti taşıırken aşırı dikkat gösterilmesi gerekmektedir.
20. Her zaman, güç kablosunu önce alete, daha sonra duvardaki prize takın. Bağlantıyı kesmek için makineyi KAPATIN ve sonra duvardaki prizden fişi çıkartın.
21. Tribest Sedona Express'i kullanım amacının dışındaki herhangi bir şey için kullanmayın.
22. Bu makine fiziksel, duyuusal ve akli becerileri düşük kimseler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmamalıdır.
23. Makine bağımsız bir zamanlama makinesi ya da uzaktan kumanda ile kullanılmamalıdır.
24. Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.

BU TALİMATLARI SAKLAYIN.

ÇEVRE TALİMATLARI

AEEE yönetmeliğine uyum ve atık ürünün elden çıkarılması:

Bu ürün, T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan “Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği”nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE Yönetmeliği’ne uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir.

Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kapıda kilit varsa çalışmaz duruma getirin.

Ambalaj bilgisi:

Ürünün ambalajı, ulusal mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

GÜVENLİK İPUÇLARI

Herhangi bir olası zararı veya yaralanmayı engellemek için lütfen aşağıdaki temel güvenlik ipuçlarına uyun:

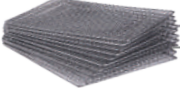
1. Tribest Sedona Express’in ana gövdesini doğrudan su ile temizlemeyin. Tribest Sedona Express’i temizlemek için her zaman nemli bir bez kullanın.
2. Tribest Sedona Express’i banyo gibi rutubetli bir ortamda kullanmayın. Tribest Sedona Express’i iyi havalandırılmış bir ortamda kullanın.
3. Her zaman minimum 10 amperlik ayrı bir priz kullanın. Tribest Sedona Express’i önce uzatma kablosuna sonra prize takmayın.
4. Tribest Sedona Express çalışırken hava deliklerini kapatmayın.
5. Tribest Sedona Express’i 176 °F (80 °C) üzerindeki sıcaklıklara maruz bırakmayın.
6. Tribest Sedona Express’i ana anahtarı KAPALI durumdayken fişe takın.
7. Cam, metal ya da pudraya dönüşecek herhangi bir sıvıyı veya tozu kurutmaya teşebbüs etmeyin.
8. Gıdanın bozulmasını engellemek için kurutulmuş olan gıdayı, Tribest Sedona Express çalışmıyorken çok uzun bir süre cihazın içinde bırakmayın. Kurutma işlemi bittikten hemen sonra kurutulmuş gıdaları çıkartın.
9. Kurutulmuş gıdaları uygun bir yerde saklayın.
10. Tribest Sedona Express’i yanabilecek bir zemin üzerinde çalıştırmayın.

İPUÇU: En iyi sonuçları almak için kurutulmuş gıdaları uygun ve hava sızdırmaz bir kapta saklayın.

PARÇA LİSTESİ



1 BPA'sız Ana Gövde



11 Paslanmaz Çelik Delikli Fırın Tepsisi



11 Paslanmaz Çelik Artık Tavas



1 Tekrar Kullanılabilir Hava Filtresi



1 Sökülebilir Güç Kablosu

OPSİYONEL PARÇALAR



Sedona Yapışmayan PTFE



Kurutma Tepsisi Örtüsü
(Politeirafloretilen)

NOT: Her bir ünite sünger tepsi tutacakları ile paketlenmiştir. Sedona Express'i kullanmadan önce sünger tepsi tutacaklarını çıkarttığınızdan emin olun. Sünger tepsi tutacakları nakliye sırasında tepsilerinizi yerinde tutmak için tasarlanmıştır. Sedona'nın normal çalışma işlevi sırasında kullanmak üzere tasarlanmamıştır.

KURMA



1. Güç anahtarı Tribest Sedona Express'i açmak ve kapatmak için kullanılmaktadır.
2. MODE (MOD) düğmesi üç ayardan birini seçmenize olanak sağlar. MODE düğmesinin sağındaki ışıklar hangi modun etkinleştirilmiş olduğunu gösterir.
 - Üstteki KIRMIZI ışık yanıyorsa FAST (HIZLI) modu etkinleştirilmiştir.
 - Alt YEŞİL ışık yanıyorsa sadece RAW (ÇİĞ) modu etkinleştirilmiştir.
 - Hem KIRMIZI hem YEŞİL ışık yanıyorsa, İki Aşamalı Ardışık Sıcaklık-Zamanlayıcı etkinleştirilmiştir.(hem FAST hem de RAW modu etkinleştirilmiştir)

Üç ayar:

1) FAST (HIZLI) modu: Ortalama iç sıcaklık seviyeleri gösterilen sıcaklıkta tutulacaktır. Isıtma elemanının devirleri açılıp kapandıkça iç sıcaklık yükselecek ve düşecektir. Gösterilen sıcaklık, Sedona Express tarafından korunan ortalama sıcaklıktır (sayfa 11'deki şemaya bakınız).

2) RAW (ÇİĞ) modu: İç sıcaklık hiçbir zaman gösterilen sıcaklığın (maksimum °C 48) üstüne çıkmayacaktır. Gösterilen sıcaklık ortalama sıcaklık değildir, makinenin çıkabileceği en yüksek sıcaklık değeridir. Bu, yüksek sıcaklıklarda hayati besinlerin korunması için kullanışlıdır (sayfa 11'deki şemaya bakınız).

3) KOMBO modu: İki sıcaklık/zaman ayarını düzenlemek için İki-Aşamalı Ardışık Sıcaklık-Zamanlayıcıyı kullanılmaktadır. Ayarlanan bir süre için (FAST modu) daha yüksek bir sıcaklıkta başlamak ve sonra otomatik olarak ayarlanan bir zaman süresi için daha düşük bir sıcaklığa inmektedir.

- FAST (HIZLI) modu: İlk sıcaklık ayarındır ve başlangıçtaki daha fazla kurutmayı, Gıdaların daha az bozulmasını/fermente olmasını desteklemek için daha yüksek bir sıcaklığa ayarlanır.
- RAW (ÇİĞ) modu: İkinci sıcaklık ayarındır ve daha uzun süreler için daha düşük sıcaklıkları ayarlar.

3. FAST/RAW (HIZLI/ÇİĞ): MOD bölümünde Sedona Express'in çalışacağı ayarı seçmenize göre bu ışıklardan birisi ya da ikisi birden beraber yanıp söner.

4. SET/LIGHT (AYAR/IŞIK) düğmesinin üç işlevi vardır:

- Sizin sıcaklığı ayarlamanızı sağlar.
 - İlk olarak sıcaklığı ayarlarken SET düğmesine bir kez basın, TEMP ekranının 3 hanesi yanacaktır.
- Sizin zamanı ayarlamanızı sağlar.

- SET düğmesine bir kez daha bastığınızda TIMER ekranının 2 hanesi yanacaktır.

1) SET düğmesine bir kez basın. TEMP ekranı yanıp sönerken, 10 veya 1 düğmelerini kullanarak istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.

2) TEMP ekranı istediğiniz sıcaklığı gösterdiğinde SET düğmesine tekrar basarak sıcaklık ayarınızı tamamlayın. Artık sıcaklık ayarınız yapılmıştır ve TIMER ekranı yanacaktır.

3) TIMER ekranı yanıp söndüğünde, istenilen zamanı seçmek için 10

veya 1 düğmelerini kullanarak istenilen zamanı ayarlayın. Sonrasında seçiminizi tamamlamak için SET düğmesine basın.

• Bir kez sıcaklık ve zaman ayarlandığında ve makine çalışır durumdayken SET düğmesine basınca kurutma haznesinin içerisindeki iç LED ışığı açar. Bu sayede ürünlerinizin kuruma durumunu gözlemleyebilirsiniz. LED ışık 10 saniye yanık kaldıktan sonra otomatik olarak sönecektir.

NOT:

• Sıcaklığın ve zamanın çok daha hızlı ve doğru ayarlanması için Sedona Express'in 10 ve 1 olarak 2 ayrı düğmesi bulunmaktadır. 10'un altındaki düğmeler ile dereceyi onar onar, 1'in altındaki düğmeler ile birer birer değiştirebilirsiniz.

• Kurutma zamanını 99 saate kadar ayarlayabilirsiniz.

• Sedona Express'in kesintisiz kurutma işlevi vardır, bu da size kesintisiz olarak 99 saatten daha uzun bir süre kurutma işlemini yapmanıza olanak verir. Bu işlevi gerçekleştirmek için 10 yukarı düğmesini CO görüntüleninceye kadar basılı tutun.

• CO işlevi en fazla 120 saat boyunca kurutma yapar.

• Hızlı Mod'un fabrika ayarı: 1 saat boyunca 75 °C (167 °F).

• Çiğ Mod'un fabrika ayarı: 10 saat boyunca 45 °C (113 °F).

Kurutucuyu kapatsanız dahi Sedona Express sizin ayarlarınızı bir sonraki kullanım için kaydedecektir.

5. UP/DOWN (YUKARI/AŞAĞI) (10,1) düğmeleri, sıcaklığı veya zamanlayıcının saatlerini ayarlamak içindir. Bir kez kısaca basma sayıyı 10 veya 1 ile değiştirir ve düğmeye 1 saniyeden daha fazla bir süre ile basıldığında sayı hızlıca değişecektir.

6. TEMP (DERECE) düğmesi ayarlanmış dereceyi gösterir: Kurutma işleminin yapılması istenen sıcaklık ayarı bu göstergede görülmektedir.

NOT: Kurutma haznesinin içerisindeki ısı, termal sensör tarafından kaydedilip ısıtma mekanizmasının aktivitesi düzenlenir. Ortam sıcaklığından içeriye akan havanın durumu mevcut bölme sıcaklığı üzerinde ters etkiye sahip olabilir. Bu yüzden kurutma haznesinin içerisindeki ısıda ufak farklılıklar olabilir.

NOT: TEMP'de gösterilen derece ayarlanmış derecedir. Kurutma haznesinin içerisindeki gerçek sıcaklık +/- 5 °C (9 °F) oynayabilir.

7. TİMER (ZAMANLAYICI) göstergesi, istenilen her bir sıcaklık için toplam saat sayısını gösterecektir. Bu zamanlayıcı otomatik olarak geriye doğru sayar, kurutma için geri kalan zamanı gösterir.

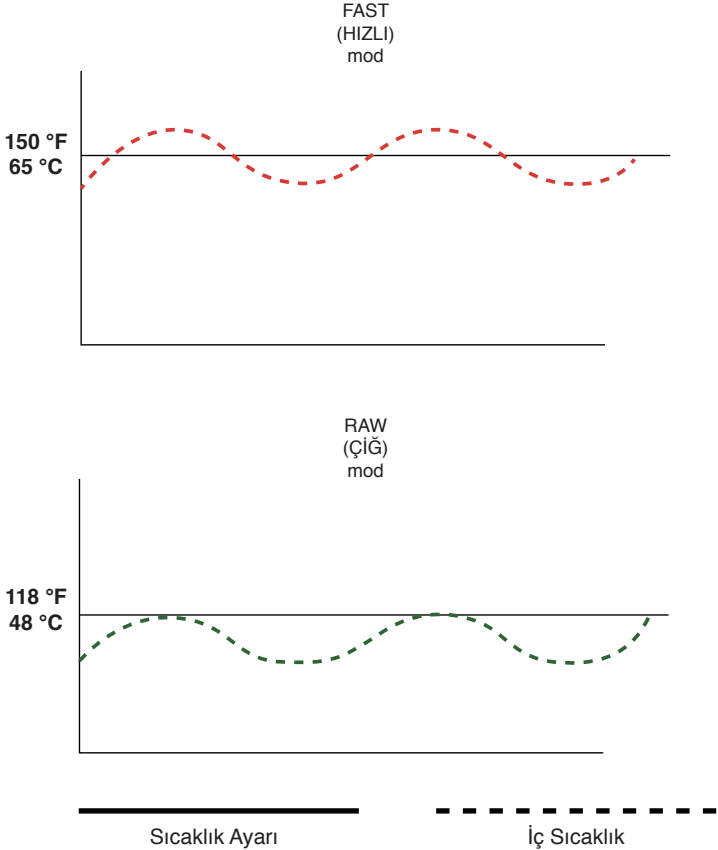
8. °F/°C düğmesi size sıcaklık görüntü modunu seçme olanağını sağlamaktadır (Fahrenheit veya Santigrat).

NOT: Sedona Express'in fabrika ayarı Santigrat'tır (°C). Makineyi bir kez (Santigrat veya Fahrenheit) olarak ayarladıktan ve anahtarı kapattıktan sonra dahi Sedano Express ayarlamanızı hatırlayacaktır.

9. START/PAUSE (Başlat/Duraklat) düğmesi çalışmayı başlatmak, durdurmak veya tekrar başlatmak içindir.

NOT:

- Tribest Sedona Express çalışırken kapısını açarsanız, gerek ısıtma rezistansının gerekse fanın güç kaynağı kesilir. Kapı kapanır kapanmaz Tribest Sedona Express otomatik olarak yeniden çalışmaya başlar.
- Düğmelere basıldığında, kapı açıldığında ve belirlenen zaman dolduğunda bip sesini duyacaksınız.
- Sedona Express çalışırken sıcaklığı ve/veya çalışma saatlerini değiştirmek için START/PAUSE düğmesine basın, sonra SET düğmesine basın ve sıcaklığı ve/veya çalışma saatlerini ayarlayın. Sonra START/PAUSE düğmesine basarak Sedona Express'in yeniden çalışmasını sağlayın.
- START/PAUSE düğmesi basılıp ünite çalıştırmaya başlayınca Temp ve Timer göstergelerinin sağ alt kısmında iki adet ufak yeşil ışık yanıp sönmeye başlar:
- TEMP göstergesinin yanındaki ışık sadece ısıtma rezistansı çalışırken yanıp söner. Kurutma haznesinin içerisindeki ısı, ayarlanmış ısıya ulaştığında rezistans otomatik olarak dereceyi doğru tutturmak için durur
- TIMER göstergesinin yanındaki ışık sürekli olarak zamanın geriye doğru saydığını göstermek için yanıp söner.



ÇALIŞTIRMA TALİMATLARI

Güvenliğiniz ve Tribest Sedona Express'inizi korumak için lütfen aşağıdaki talimatlara uyun:

1. Tribest Sedona Express'i her zaman düz bir yüzeyde tutun.
 - Tribest Sedona Express'i duvarlardan, diğer aletlerden veya mobilyalardan en az 10 cm uzakta tutun.
2. Tribest Sedona Express'e tepsileri koymak için kapısını açın. Tepsiyi yatay şekilde tutun ve uygun oluklara tepsiyi itin.
 - Gıdayı mümkün olduğunca birbirine yakın, eşit ve düzenli bir şekilde tepsilere yerleştirin (kurutmanın suyu çektiğini ve/veya gıdayı büzüştürdüğünü unutmayın). En iyi sonuçları almak için gıdayı eşit dilimler halinde kesin).
 - Farklı Gıda türleri için ayrı tepsiler kullanılması önerilmektedir.
 - Aynı anda 11 tepsiye kadar kurutma yapabilirsiniz.
 - Tüm tepsilerin uygun bir şekilde doldurulduğundan emin olmak için iki kez kontrol edin.
3. 10 amper kapasiteli bir prize fişi takın. Uzatma kablosu kullanarak aleti çalıştırmayın.
4. Güç anahtarını AÇIK konumuna getirin.
5. Sedona Express ile seçilecek üç ayar bulunmaktadır;

• **Sadece İKİ-AŞAMALI ARDIŞIK SICAKLIK-ZAMANLAYICIYI (TST) kullanımı içindir:**

İki-Aşamalı Ardışık Sıcaklık-Zamanlayıcı (TST), gerek FAST modun gerekse RAW modun peş peşe uygulanmasını sağlayan 2-aşamalı bir moddur. Bu, çalıştırıldığındaki fabrika ayarıdır.

1) Sedona Express'i çalıştırın, MODE düğmesinin sağındaki gerek KIRMIZI ve gerekse YEŞİL ışıklar yanacaktır (KIRMIZI=FAST modu, YEŞİL= RAW modu).

2) Fahrenheit ya da Santigrat seçmek için F°/C° düğmesine basın.

3) UP/DOWN 10 veya 1 düğmelerini kullanarak FAST modunu istediğiniz sıcaklığa ayarlamak için SET düğmesine basın.

4) UP/DOWN 10 veya 1 düğmelerini kullanarak FAST modu için istediğiniz zamanı ayarlamak için SET düğmesine tekrar basın.

5) UP/DOWN 10 veya 1 düğmelerini kullanarak RAW modu için istediğiniz sıcaklığa ayarlamak için SET düğmesine tekrar basın.

6) UP/DOWN 10 veya 1 düğmelerini kullanarak RAW modu için istediğiniz zamanı ayarlamak için SET düğmesine tekrar basın.

7) Ayarlamaları bitirmek için SET düğmesine basın.

8) Çalışmayı başlatmak için START/PAUSE düğmesine basın.

NOT: 2 farklı ısıda çalıştırıldığında yüksek ısıdaki FAST modu süresince üstteki kırmızı ışık yanıp söner, otomatik olarak belirlenen saatte RAW moduna geçince ise alttaki yeşil ışık yanıp söner.

• Sadece FAST Modu kullanımı için:

Bu ayar daha yüksek bir sıcaklığı (örneğin 75 °F) daha hızlı kurutma için tutar ve korur. Kurutma haznesi içerisindeki hava, ısıtma mekanizmasının çalışma döngüsüne göre tabloda gösterilen aralıklarda iniş çıkışlar gösterebilir. Fabrika ayarı olan İki-Aşamalı Ardışık Sıcaklık-Zamanlayıcısını (TST) değiştirmek için MODE düğmesine bir kez basarak Sedona Express'i FAST moduna ayarlayın. (MODE düğmesinin üst sağında yanan KIRMIZI bir ışık Sedona Express'in FAST moda ayarlandığını gösterir.)

1) Fahrenhayt ya da Santigrat seçmek için F°/C° düğmesine basın.

2) UP/ DOWN 10 veya 1 düğmeleri kullanarak FAST modunu istediğiniz sıcaklığa ayarlamak için SET düğmesine basın.

3) UP/DOWN 10 veya 1 düğmelerini kullanarak istediğiniz zamanı ayarlamak için SET düğmesine tekrar basın.

4) Ayarlamaları bitirmek için SET düğmesine tekrar basın.

5) Çalıştırmak için START/PAUSE düğmesine basın.

• Sadece RAW Modu kullanımı için:

RAW modunda ısı sensörü ayarlanan sıcaklığa ulaştığında, gıdanızı aşırı ısınmadan korumak ve kurutma ortamını ayarlamadan daha düşük bir derecede devam ettirmek için ısıtma mekanizması kapanır.

1) MODE düğmesine iki kez basarak Sedona Express'i RAW moda ayarlayın. (MODE düğmesinin alt sağında yanan YEŞİL bir ışık Sedona Express'in RAW moda ayarlandığını gösterir.)

2) Fahrenhayt ya da Santigrat seçmek için F°/C° düğmesine basın.

3) UP/DOWN 10 veya 1 düğmelerini kullanarak RAW modu istediğiniz sıcaklığa ayarlamak için SET düğmesine basın (YEŞİL ışık yanıp söner).

4) UP/DOWN 10 veya 1 düğmelerini kullanarak PAW modu istediğiniz zamana ayarlamak için SET düğmesine basın.

5) Ayarlamaları bitirmek için SET düğmesine tekrar basın.

6) Çalışmayı başlatmak için START/PAUSE düğmesine basın.

6. Kurutma süresi dolduktan sonra Tribest Sedona Express otomatik olarak stand-by moduna (bekleme) geçecektir. Ayrıca, kurutma süresi dolduğunda bir bip sesi duyulacaktır.

7. Kurutma işi tamamlandıktan sonra güç anahtarını OFF (KAPALI) durumuna getirin.

NOT:

- Tribest Sedona Express, makinenin arka tarafından önüne doğru sıcak havayı eşit bir şekilde dağıtmak üzere tasarlanmıştır. İklima ve arkadan makineye giren hava akışının sıcaklığına bağlı olarak tepsiler ve kurutma bölmesinin içi arasındaki sıcaklıkta ufak bir fark olabilir.
- Isı doğal olarak yükseldiğinden ortadaki veya alttaki tepsilere göre üstteki tepsinin daha fazla ısıya maruz kalması normaldir. En iyi sonuçlar için tepsileri aralıklarla değiştirin.

TEMİZLEME VE BAKIM

1. Tepsileri ve tepsi yapraklarını her bir kullanımdan sonra sıcak su altında hafif bir deterjanla yıkayın.

UYARI: Tepsiler bulaşık makinesinde YIKANMAZ.

2. Ana gövdeyi temizlemek için, önce makineyi fişten çekin ve sonra nemli bir bez ile silin. Sedona'yı su ile yıkamayın veya makineyi su içine sokmayın.

3. Daha kolay tepsi temizliği için ıslak kağıt havlularla kaplayın ve kısa bir süre boyunca ıslatın.

4. Makineye tekrar geri koymadan önce tepsilerin ve tepsi yapraklarının örtüsünün iyi bir şekilde kurutulduklarından emin olun. Makinenizi ve makine parçalarını güvenli ve çocukların ulaşamayacağı bir yerde tutun.

Saklama:

- Cihazı uzun süre kullanmayı düşünmüyorsanız, dikkatli bir şekilde saklayın.
- Cihazı kaldırmadan önce fişini prizden çekin.
- Cihazı serin ve kuru bir yerde saklayın.
- Cihazı, çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza edin.

Taşıma ve nakliye:

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazı orijinal ambalajı ile birlikte taşıyın. Cihazın ambalajı, cihazı fiziksel hasarlar a karşı koruyacaktır.
- Cihazın veya ambalajının üzerine ağır cisimler koymayın. Cihaz zarar görebilir.
- Cihazın düşürülmesi durumunda cihaz çalışmayabilir veya kalıcı hasar oluşabilir.

MERKEZİ FAN HAKKINDA

Sedona Express'te bulunan merkezi fan sayesinde kurutma haznesinde bulunan 11 tepsinin eşit şekilde hava sirkülasyonu sağlanır.

PROBLEM ÇÖZME

SEMPTOM	OLASI NEDEN	ÇÖZÜM
Makine açılmıyor	<ul style="list-style-type: none">• Fiş elektrik prizine yanlış takılmış• Makine açılmamış	<ul style="list-style-type: none">• Fişi yeniden takın• Anahtarı ON'a (AÇIK) getirin
Gösterge ışıkları açık değil	<ul style="list-style-type: none">• Makine açılmamış	<ul style="list-style-type: none">• Anahtarı ON'a (AÇIK) getirin
Fan çalışıyor ama ısı yok	<ul style="list-style-type: none">• Isıtma sistemi açılmamış	<ul style="list-style-type: none">• Makineyi kapatın (OFF) ve en yakın servis merkezini arayın
Isıtıcı çalışıyor ama fan çalışmıyor	<ul style="list-style-type: none">• Fan devre dışı• Yabancı madde fena yapılmış	<ul style="list-style-type: none">• Makineyi kapatın (OFF) ve en yakın servis merkezini arayın• Yabancı maddeyi çıkartın
Kurutamıyor	<ul style="list-style-type: none">• Tepsidede çok fazla gıda var• Gıda tepside üst üste• Fan yavaş	<ul style="list-style-type: none">• Gıda miktarını azaltın• Gıda miktarını eşit olarak dağıtın• Makineyi kapatın ve en yakın servis merkezini arayın
Kapının üzerinde su damlacıkları	<ul style="list-style-type: none">• Tepsidede çok fazla gıda var	<ul style="list-style-type: none">• Gıda miktarını azaltın ve kurutma zamanını ayarlayın
Aşırı ısıtma veya az ısıtma	<ul style="list-style-type: none">• Sıcaklık kontrol sistemi düzgün çalışmıyor	<ul style="list-style-type: none">• Makineyi kapatın ve en yakın servis merkezini arayın
Gıdalar eşit olarak kurutulmamış	<ul style="list-style-type: none">• Gıdanın kalınlığı eşit değil• Tepsidede çok fazla gıda var	<ul style="list-style-type: none">• Gıdayı eşit bir şekilde dilimleyin• Tepsidedeki gıdayı azaltın• Doğru tepsiyi seçin
Fandan anormal ses	<ul style="list-style-type: none">• Fan çalışmıyor	<ul style="list-style-type: none">• Makineyi kapatın ve en yakın servis merkezini arayın

HATA KODLARI

Makineniz kurutma haznesinin içerisindeki ısıyı doğru algılamıyor ya da ısıtma mekanizması doğru çalışmıyorsa ön panelde "ERR" kodu gözükür. Bu kod aşağıdaki durumlarda gözükür:

1. Kurutma işlemi başlatıldıktan 4-4.5 dakika sonra kurutma haznesinin içerisindeki ısı halen 20 °C altındaysa.
2. Kurutma haznesinin içerisindeki ısı 90 °C'yi aşmışsa. Bu tür aşırı ısınma, kurutma işleminin yapıldığı ortam sıcaklığının aşırı sıcak olması durumlarında bazen rastlanabilir.

Eğer kurutma haznesinin içerisindeki ısı doğru bir şekilde algılanamıyor ise, güvenlik amaçlı olarak makine otomatik olarak kendini durdurur. Aşağıdaki parçaların servise ihtiyacı olabilir:

1. Üst ve alt ısıtma mekanizmaları
2. PCB baskı devre kartı – ana kontrol
3. Termometre bağlantısı

KURUTMA İÇİN İPUÇLARI

Meyveleri, sebzeleri, kabuklu yemişleri veya baharatları kuruturken aşağıdakileri aklınızda tutun:

- Mevsiminde, organik/yerel yetişmiş gıdaları bulun (çok daha fazla tat, daha düşük fiyat ve daha fazla bulunabilirlik için.)
- Kurutma sırasında renkleri değiştiğinden yumuşak noktaları olmayan canlı, gevrek gıdaları kullanın (meyveler veya sebzeler).
- İstenmeyen parçaları kesin: Saplar, çekirdekler, istenmeyen tohumlar, istenmeyen kabuklar veya dış deriler, isterseniz soyun.
- Dilimleri aynı boyda tutun: Bu aynı zamanda kurutma süresinin aynı kalmasına yol açacaktır.
- Baharatları kullanırken, örneğin; BBQ veya tuzlu çeşniler, gıdaları ıslak, yapışkan veya yağlı bir şeyle kaplayın, bu baharatların/çeşnilerin gıdaya yapışmasına yardımcı olacaktır. Zeytin yağı, miso, sıvı marinatlar veya bal veya agave gibi tatlandırıcılar işe yarar.
- Kurutulmuş gıdayı daha uzun süre saklamak için hava sızdırmaz cam kaplara koyun.
- Fazla kurutursanız, yeniden kurutmak için nemli bir kağıt havlu koyun, kabın içine yeşil salata yaprağı ekleyin veya istenilen kıvamı elde etmek için tekrar kurutmak üzere gıdaları hafif bir şekilde su ile buğulandırın.

MEYVELER:

- Meyve cipsleri lezzetlidir ve kamp, doğa yürüyüşü için veya daha sonra kullanım için ekstra meyve sebzededen tasarruf etmek için iyi bir yöntemdir.
- En iyi sonuçları almak için gevrek meyveleri veya fazla olgunlaşmamış meyveleri kullanın.
- Özellikle muzlar olmak üzere meyvelerin çoğu kurutulduklarında tatlılıklarını kaybederler, bu nedenle istenilen baharatı (örneğin, tarçın, hindistancevizi veya vanilya) veya tatlandırıcı (örneğin agave, stevia veya akçaağaç şurubu) kullanmak kurutulmuş gıdayı tatlandıracaktır.
- Çekirdekleri, tohumları ve diğer yenmeyen kısımları (kabuklar, vs.) çıkartın.
- Meyve ve sebzelerin daha büyük parçalarını kuruturken (örneğin küçük elmalar veya çekirdekleri çıkartılmış meyveler) kurutma işlemini en uygun hale getirmek için benzer büyüklükte olanları seçin.

TAHILLAR:

- En iyi sonuçlar için tahılları kurutmadan iki veya üç gün önce ıslatın veya filizlendirin.
- Filizlenmiş un yapmak için tahıllar filizlendirilip sonra tekrar kurutulabilirler.
- İştah açıcı veya tatlı krakerler ve ekmekler tahılları baharatlarla, bitkilerle, sebzelerle, kurutulmuş meyvelerle ve hatta meyve/sebze sularının posaları ile birleştirerek yapılabilirler. Bu gıdaları yapmanın en iyi yönü doğaçlama yapabilmenizdir. Başarılı olmak için belirli ölçülerin gerektiği pişirme işlemine benzemez.
- Tahıl tarifleri KOMBO modunda en iyi şekilde yapılır.

KABUKLU YEMİŞLER:

- Öncelikle üzerini tamamen kapatacak yeterince suya koyun, sonra suya hidrojen peroksit ekleyin ve 5 dakika sonra iyice durulayın. (Bu, istenmeyen küflerin yok olmasını sağlar.)
- Daha yumuşak yemişlerde (örneğin, kajular veya fındıklar, suda bekletmeyi neredeyse gerektirmezler) sadece ön suda bekletme/yıkma işlemini istenmeyen küflerden kurtulmak için yapın. (Yukarıda belirtildiği üzere hidrojen peroksit ile).
- Daha sert yemişlerde (örneğin bademlerde, Brezilya cevizlerinde) ön suda bekletme/ yıkamadan sonra daha uzun süre suda bekletmek gerekmektedir (6-12 saat arasında).
- Suda bekletilmiş yemişleri kurutmak, yemişlerin üzerini kaplayan, sindirimi engelleyen/ zorlaştıran enzimler olmaksızın (yemişlerin yıkanmalarının gerekmesinin sebebi budur) onların daha uzun süre taze kalmalarını sağlar. Tam olarak kurumaları 48 saat kadar sürebilir, bu durum yemişin büyüklüğüne, havaya (daha fazla rutubet daha uzun süre alır) ve yemişlerin suda bekletilme süresine bağlıdır.
- Yemişler suda bekletildikten ve kurutulduktan sonra başka tariflerde kullanılmak üzere un olarak öğütülebilir

TOHUMLAR:

- Tohumların ekim sırasında otomatik olarak filizlenmesini engelleyin ve kabuklarını çıkartmak için suda bekletin. İsterseniz bazı tohumları filizlendirebilirsiniz (örneğin, ay çiçeği tohumlarını).
- Un yapmak isterseniz tohumları suda bekletin ve kurutun. Böylelikle onları öğütebilirsiniz.
- Islanmış tohumlar tüm gıdalarla çok iyi bir şekilde pek çok kurutulmuş tarifte birleşebilirler. (Sebzeler, meyveler, kabuklu yemişler veya tahıllar), kıvam arttırıcı görevi görürken çok güzel tatları da vardır.)
- “Tahıl gevrekleri” veya granola karışımları da kullanılabilir.
- RAW modu solo tohum atıştırma için idealdir.
- Krakerler/gevrekler/ekmekler için KOMBO modunu kullanın.

BAHARATLAR:

- Taze bitkileri kullanırken köklerini ve saplarını veya yenmeyen ne varsa ayıklayın.
- Kendi kombinasyonlarınızı bulun, yarattığınız favori baharat şifelerinizin içeriklerine bakın ve bunları rehber olarak kullanın.
- Kurutulmuş baharatlar en iyi RAW modda yapılırlar.

SEBZELER:

- Kurutulmuş sebzeler (örneğin, havuçlar, mısır, kanak, mantar, vs.) yılın daha sonraki zamanlarında, mevsim dışında veya kamp/doğa yürüyüşü gezilerinde çorbalarda kullanılabilirler muhteşem gıdalardır.
- Kuruturken eşit büyüklükte/şekilde kesin.
- Kurutmadan önce kabuklarını, tohumlarını ve diğer istenmeyen kısımları ayıklayın.
- Bazı sebzeler (örneğin, soğanlar) kurutulduklarında çok daha baharatlı/acı veya daha tatlı olabilirler. Sevdiğiniz gıdaların kurutulduktan sonra ne hale geldiklerini görmek için farklı gıdaları deneyin.
- Sebze cipsleri en iyi RAW modda yapılırlar.

Kendi gıda “simyacınız” olun ve en favori tariflerinizi oluşturun. Tariflerden ilham alın ve sonra kendinizinkini yaratın.

ÜRÜN SPESİFİKASYONLARI

ÜRÜN	Sedona Express Meyve ve Sebze Kurutma Makinesi
ÜRÜN TANITIMI	11 Paslanmaz çelik tepsi Güney Kore'de üretilmiştir. 470W maksimum
SKU	SDE-S6780
ÜNİTE BOYUTLARI	305 mm (Genişlik) x 368 mm (Yükseklik) x 498 mm (Derinlik)
ÜNİTE NET AĞIRLIĞI	Tepsiler ile beraber 10 kg
TEPSİ EBATI	254 mm (Genişlik) x 331 mm (Derinlik)
GÜÇ DEĞERİ	AC220V (takribi işareti), 50/60Hz, 470W

SERVİSE İHTİYACINIZ OLDUĞUNDA

Ürünün servise ihtiyaç duyması gibi beklenmedik bir durumda veya garanti süresi içindeyken evde kullanım sırasında düzgün bir şekilde çalışmamaya başladığında lütfen şirket merkezimizde bulunan ana servis merkezimizi arayınız.

Ana Servis Merkezi

Defya İyiyiye Gıda ve Makine San. Tic. A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Okul Cad. 40/A
Tarabya 34457 İstanbul, Türkiye

Tel: 0212 299 29 39

Fax: 0212 299 29 55

E-mail: merhaba@defya.com.tr

Kullanım Hatalarına İlişkin Bilgiler

Ürünün amacına uygun olarak kullanılmaması durumunda ürün ve/veya kişiler zarar görebilir. Kullanma kılavuzu okunmalı ve ürün talimatlara uygun olarak kullanılmalıdır. Ürün, ticari amaçlar için kullanılmamalıdır. Bu tür durumlarda garanti prosedürü uygulanamaz. Üründe oluşacak fiziki hatalar (kırık, çatlak, vb) garanti kapsamında olmayıp tüketicinin sorumluluğundadır.

Kullanım Ömrü Bilgisi

13/6/2014 tarihli ve 29029 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Satış Sonrası Hizmetler Yönetmeliği eki listede tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Enerji Tüketimi Açısından Verimli Kullanmaya İlişkin Bilgiler

Kısıtlı enerji kaynaklarımızı verimli kullanmak adına ürününüzü aktif olarak kullanmadığınız sürece cihazınızı kapatınız ve fişten çekiniz.

İthalatçı Firma

Defya İyiyiye Gıda ve Makine San. Tic. A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Okul Cad. 40/A
Tarabya 34457 İstanbul, Türkiye
Tel: 0212 299 29 39
Fax: 0212 299 29 55
E-mail: merhaba@defya.com.tr

Üretici Firma

Corrupad Korea
348 Wonam-Ro, namsa-Myun, Cheoin-Gu,
Youngin-Si, Kyunggi-Do, 449-881, Kore
Tel: 82 31 339 6884

Menşei

Kore

SERVİS İSTASYONLARI GÖSTERİR LİSTE

İTHALATÇI/İMALATÇI-ÜRETİCİ FİRMANIN

1. **ÜN VANI:** DEFYA İYİ YAŞA GIDA VE MAKİNE SANAYİ TİCARET A.Ş.
2. **MERKEZ ADRESİ:** CUMHURİYET MAH. OKUL CAD. NO:40 /1
3. **TELEFON:** 02123322040
4. **FAK:** 02123322040
6. **TİCARİ SİCİL NO:** 87445-5
7. **VERGİ NO:** 2720464326

1

- **Servis Adı:** AB TEKNİK ELEKTRİK İSITMA VE SOĞUTMASİSTEMLERİ/AYDIN TAŞ
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** SULTANBEYLİ
- **Vergi No:** 55213149954
- **Telefon No:** 02164410798
- **HYB No:** 34-HYB-12508
- **Adres:** ABDURRAHMAN GAZI MAH. YEŞİL CAD.NO:44/A SULTANBEYLİ/İSTANBUL
- **Şehir:** İSTANBUL

2

- **Servis Adı:** AHMET ÖZKAN
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** DOĞUBAYAZIT
- **Vergi No:** 26452052916
- **Telefon No:** 04723128207
- **HYB No:** 04-HYB-162
- **Adres:** AHMEDİ HANI MAH. SUAT SOKAĞI No:12/3 DOĞUBEYAZIT
- **Şehir:** AĞRI

3

- **Servis Adı:** AHMET ÖZKAN-ÖZKAN ELEKTRONİK
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** DOĞUBAYAZIT
- **Vergi No:** 26452052916
- **Telefon No:** 0472 312 82 07
- **HYB No:** 04-HYB-199
- **Adres:** ÇİFTEPINAR MAH MERYEMANA CAD
- **Şehir:** AĞRI

4

- **Servis Adı:** ALEM DAR TEKNİK SERVİS HİZMETLERİ-ERMANLEMDAR
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** İLYASBEY
- **Vergi No:** 20471621092
- **Telefon No:** 902626463940
- **HYB No:** 34-HYB-15854
- **Adres:** HACIHALİL MAHALLESİ 1229. SOKAĞI No:2 B-/ /GEBZE
- **Şehir:** KOCAELİ

5

- **Servis Adı:** ARYASAN İÇ VE DIŞ TİCARET ANONİM ŞİRKETİ
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** KORDON
- **Vergi No:** 0860676639
- **Telefon No:** 902324443066
- **HYB No:** 35-HYB-6561
- **Adres:** İSMET KAPTAN MAHALLESİ ŞAİR EŞREF BLV. NO: 6 B/6B KONAK
- **Şehir:** İZMİR

6

- **Servis Adı:** ATAK BİLGİSAYAR-SERDAR ÇELİK GAZİKENT
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** GAZİKENT
- **Vergi No:** 2390254507
- **Telefon No:** 903422150123
- **HYB No:** 27-HYB-3879
- **Adres:** İNÇİLİPİNAR MAH., GAZİMÜHTARPAŞA BUL. NO:26/B / ŞEHİTKAMİL
- **Şehir:** GAZİANTEP

7

- **Servis Adı:** ATASAYAR TEKNOLOJİ ANONİM ŞİRKETİ
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** GÖLYAKA
- **Vergi No:** 0980257666
- **Telefon No:** 903805249333
- **HYB No:** 54-HYB-821
- **Adres:** KÜLTÜR MAHALLESİ D 100 KARAYOLU CAD. NO: 349 A/D MERKEZ/DÜZCE
- **Şehir:** DÜZCE

8

- **Servis Adı:** AYKÜ TEKNİK BEYAZ EŞYA SERVİSİ -FERAY YILMAZ
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** ERCİYES
- **Vergi No:** 0920330549
- **Telefon No:** 03522301515
- **HYB No:** 38-HYB-3972
- **Adres:** KILIÇASLAN MAHALLESİ MOLLA SOK. No:32 A/ MELİKGAZI / KAYSERİ MELİKGAZI
- **Şehir:** KAYSERİ

9

- **Servis Adı:** AY-NET BİLGİSAYAR-NURİ ÖZKÜLEKÇİ
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** G.NESİBE
- **Vergi No:** 7010216711
- **Telefon No:** 03522210431
- **HYB No:** 38-HYB-3935
- **Adres:** FATİH MAH. METE CAD. NO.31/3 /KOCASINAN
- **Şehir:** KAYSERİ

10

- **Servis Adı:** AYŞE GÜL GÖKTEPE
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** KAYMAKKAPI
- **Vergi No:** 4060303259
- **Telefon No:** 02222262626
- **HYB No:** 03-HYB-3217
- **Adres:** DUMLUPINAR MAH.PROF. KAMİL MİRAS CAD. NO:42/A / AFYONKARAHİSAR AFYONKARAHİSAR
- **Şehir:** AFYONKARAHİSAR

11

- **Servis Adı:** BAKAR SOĞUTMA - ALPEREN BAKAR
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** ERCİYES
- **Vergi No:** 1320728119
- **Telefon No:** 03524381520
- **HYB No:** 38-HYB-4002
- **Adres:** MEVLANA MAHALLESİ GÖZDE SOKAĞI No:42 B/- / TALAS
- **Şehir:** KAYSERİ

12

- **Servis Adı:** BİR BİLGİSAYAR İLETİŞİM REKLAM SAHİSİ
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** ERCİYES
- **Vergi No:** 4110170302
- **Telefon No:** 2214409
- **HYB No:** 38-HYB-3885
- **Adres:** CUMHURİYET MAH.TENNURİ CAD. UĞUR SK.POLAT I,ŞHANI NO:1/5MELİKGAZI
- **Şehir:** KAYSERİ

13

- **Servis Adı:** BRN ELEKTRONİK ELEKTRİK SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** AVCILAR
- **Vergi No:** 1870626857
- **Telefon No:** 902124443283
- **HYB No:** 34-HYB-14260
- **Adres:** DENİZKÖŞKLER MAH. DENİZKÖŞKLER CAD.NO.55/A AVCILAR
- **Şehir:** İSTANBUL

14

- **Servis Adı:** CAN SOĞUTMA-DURDU ARABACI
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** ASLANBEY
- **Vergi No:** 18653127036
- **Telefon No:** 903442144003
- **HYB No:** 46-HYB-1007
- **Adres:** HAYRULLAH MH. M.EJDER CD. KIRIŞCI APT.ALTI NO:30/C / MERKEZ
- **Şehir:** KAHRAMANMARAŞ

15

- **Servis Adı:** CEMAL GÖKMEN
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** GEVHERNESİBE
- **Vergi No:** 31012973624
- **Telefon No:** 03522352450
- **HYB No:** 38-HYB-3853
- **Adres:** FEVZİ ÇAKMAK MH. SIVAS CAD. YÜCELE AP.NO:99/B / KOCASINAN
- **Şehir:** KAYSERİ

16

- **Servis Adı:** ÇAĞRI ELEKTRONİK - HULUSI TOK
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** GEVHER NESİBE
- **Vergi No:** 3540019543
- **Telefon No:** 2315107
- **HYB No:** 38-HYB-281
- **Adres:** FATİH MAH.METE CADDESİ No:58
- **Şehir:** KAYSERİ

17

- **Servis Adı:** ÇELİK İSITMA SOĞUTMA-MEHMET ÇELİK
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** AFŞİN
- **Vergi No:** 29075227396
- **Telefon No:** 08502597843
- **HYB No:** 46-HYB-1056
- **Adres:** DEDEBABA MAHALLESİ SEFER HOCA CADDESİ No:14/1 / AFŞİN
- **Şehir:** KAHRAMANMARAŞ

18

- **Servis Adı:** GARANTİ ELEKTRONİK-FİLİZ OĞUZ
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** ERCİYES
- **Vergi No:** 55408170268
- **Telefon No:** 03522321639
- **HYB No:** 38-HYB-4300
- **Adres:** HUNAT MAHALLESİ NUH NACI YAZGAN CAD. NO: 17 C- MELİKGAZI/ KAYSERİ/ MELİKGAZI
- **Şehir:** KAYSERİ

19

- **Servis Adı:** GÖRÜR SOĞUTMA-VAHİT GÖRÜR
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** ASLANBEY
- **Vergi No:** 15011248440
- **Telefon No:** 08502597841
- **HYB No:** 46-HYB-1055
- **Adres:** HAYRULLAH MAHALLESİ KUTDUSİ BABA BULVARI No:101 C- ONIŞSUBAT
- **Şehir:** KAHRAMANMARAŞ

20

- **Servis Adı:** GÖZDE ELEKTRONİK-OSMAN HÜYÜK
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** GEVHER NESİBE
- **Vergi No:** 4650213910
- **Telefon No:** 03523310887
- **HYB No:** 38-HYB-4077
- **Adres:** FATİH MAHALLESİ METE CADDESİ No:37/A - KOCASINAN
- **Şehir:** KAYSERİ

21

- **Servis Adı:** HASAN CANDAN - CANDAN ELEKTRONİK
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** ERCIYES
- **Vergi No:** 11447622366
- **Telefon No:** 903862135766
- **HYB No:** 38-HYB-3815
- **Adres:** YILDIRIM BEYAZIT MAH. FATİH CADDESİ RUYA APT.168 - G MELİKGAZI
- **Şehir:** KAYSERİ

22

- **Servis Adı:** HASAN CANDAN-CANDAN ELEKTRONİK MELİKGAZI ŞUBESİ SAHİS
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** ERCIYES
- **Vergi No:** 11447622366
- **Telefon No:** 03522240385
- **HYB No:** 38-HYB-4303
- **Adres:** YILDIRIM BEYAZIT MAH. FATİH CAD.RUYA APT. 168 - B MELİKGAZI KAYSERİ/ MELİKGAZI
- **Şehir:** KAYSERİ

23

- **Servis Adı:** KALYON SOĞUTMA NUH KALYON
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** HİZİRBEY VERGİ DAİRESİ
- **Vergi No:** 4930348132
- **Telefon No:** 04222234762
- **HYB No:** 61-HYB-993
- **Adres:** GÜLBAHARHATUN MAH. MUMCULAR SOK NO:11/ A
- **Şehir:** TRABZON

24

- **Servis Adı:** KARADENİZ SERVİS VE TEKNİK HİZMETLERİ İNŞAAT VE İNŞAAT MALZEMELERİ İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ TİCARET LTD.ŞTİ
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:**
- **Vergi No:** 4473300
- **Telefon No:** 55-HYB-418
- **Adres:** MİMARİNSAN MAHALLESİ 196. SK.NO:11-13/A YEŞİM SİTESİ C BLOK D.NO:1 Atakum/ SAMSUN
- **Şehir:** SAMSUN

25

- **Servis Adı:** KAYA SOĞUTMA-ALİ KAYA
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** MENEMEN
- **Vergi No:** 58603280114
- **Telefon No:** 02328381778
- **HYB No:** 35-HYB-5987
- **Adres:** 30 AĞUSTOS MH. CENTAŞ 1. 13 BL. NO:1 / MENEMEN
- **Şehir:** İZMİR

26

- **Servis Adı:** MEHMET ÇİVELEK EREN TEKNİK
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** GEVHER NESİBE
- **Vergi No:** 554141120
- **Telefon No:** 08502597840
- **HYB No:** 38-HYB-4287
- **Adres:** MİMARİNSAN MH. SİVAS BULVARI NO:129/4 KOCASINAN/KAYSERİ / KOCASINAN
- **Şehir:** KAYSERİ

27

- **Servis Adı:** MEHMET EMİN MAÇO- BAHA TEKNİK SERVİS
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** GÖKALP V.D.
- **Vergi No:** 6100154591
- **Telefon No:** 04122353093
- **HYB No:** 21-HYB-576
- **Adres:** SEYH SAML MAH. MEDİNE BULVARI 637.SOK. GÜNEYOĞU YAPI KOOPERATİFİ 4.KISIM B-3 BLOK ALTI NO:9/D BAĞLAR/
- **Şehir:** DIYARBAKIR

28

- **Servis Adı:** MIZRAK ELEKTRONİK- MEHMET MIZRAK
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** G.NESİBE VD
- **Vergi No:** 70084025398
- **Telefon No:** 03522336585
- **HYB No:** 38-HYB-335
- **Adres:** MİMARİNSAN MAHALLESİ SUSURLUK SOK. No:71 A- KOCASINAN
- **Şehir:** KAYSERİ

29

- **Servis Adı:** ODAK BİLGİSAYAR VE GÜVENLİK SİSTEMLERİ-HALİL SÜRÜCÜ
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** KAYMAKKAPI
- **Vergi No:** 11423347604
- **Telefon No:** 902462234949
- **HYB No:** 32-HYB-415
- **Adres:** PİRİMEHMET MAHALLESİ - 1766 SOKAK NO:8/B
- **Şehir:** İSPARTA

30

- **Servis Adı:** ÖZEL DOĞUŞ BİLGİSAYAR VE GÜVENLİK SİSTEMLERİ SANAYİ VE TİCARET LIMITED ŞİRKETİ
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** LIMAN
- **Vergi No:** 6850049795
- **Telefon No:** 903242373626
- **HYB No:** 33-HYB-1072
- **Adres:** CAMİŞERİF MAH. İSTİKLAL CADDESİ NO:41 A PK:33060 AKDENİZ/MERSİN / MERSİN
- **Şehir:** MERSİN

31

- **Servis Adı:** RAMAZAN KARADENİZ-DENİZ TEKNİK
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** ELAZIĞ
- **Vergi No:** 29581535480
- **Telefon No:** 04242331509
- **HYB No:** 23-HYB-1
- **Adres:** İNÖNÜ CAD.MEHMETÇİK SOK.NO:41/B
- **Şehir:** ELAZIĞ

32

- **Servis Adı:** SENTO TEKNİK SERVİS- MEHMET EMİN MAÇO
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** DIYARBAKIR
- **Vergi No:** 16363923856
- **Telefon No:** 04122353093
- **HYB No:** 21-HYB-712
- **Adres:** PEYAS MAHALLESİ BELEDİYE CAD. DIYARBAKIR KAYAPINAR
- **Şehir:** DIYARBAKIR

33

- **Servis Adı:** SİSTEM DANIŞMANLIK VE PAZARLAMA - FERRUH ALİ ALAYBEY
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** GEVHERNESİBE
- **Vergi No:** 0490000041
- **Telefon No:** 2312245
- **HYB No:** 38-HYB-268
- **Adres:** İSTASYON CADDESİ NO: 21
- **Şehir:** KAYSERİ

34

- **Servis Adı:** SİSTEM ONLINE BİLGİSAYAR YAZILIM GÜVENLİK SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** DÜZCE
- **Vergi No:** 7710314225
- **Telefon No:** 902164443283
- **HYB No:** 54-HYB-747
- **Adres:** KÜLTÜR MH.MANSUR BAYRAM CAD. NO:28/DÜZCE
- **Şehir:** DÜZCE

35

- **Servis Adı:** SOYÇİÇEK ELEKTRONİK
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** İSPARTA
- **Vergi No:** 7750035519
- **Telefon No:** 02462327604
- **HYB No:** 32-HYB-108
- **Adres:** PİRİ MEHMET MAH. 1760.SOK. NO: 12/14
- **Şehir:** İSPARTA

36

- **Servis Adı:** TEKNOFORM TEKNOLOJİ ELEKTRONİK TELEKOMİKASYON ENERJİ ANSÖRÖK DAYANIKLI TÜKETİM İNŞAAT İHALAT İHRACAT MÜMESSİLLİK DANIŞMANLIK SANAYİ TİCARET
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** ERCIYES
- **Vergi No:** 8360430333
- **Telefon No:** 03522229032
- **HYB No:** 38-HYB-4278
- **Adres:** AHMET YESEVİ BULVARI HUNAT MAH. UÇAR SOK. NO:14/F - MELİKGAZI
- **Şehir:** KAYSERİ

37

- **Servis Adı:** TIĞLILAR TEKNİK SERVİS
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** KAYMAKKAPI
- **Vergi No:** 8430315913
- **Telefon No:** 902462012060
- **HYB No:** 32-HYB-414
- **Adres:** TURAN MAHALLESİ 112. CADDE NO:61 / İSPARTA
- **Şehir:** İSPARTA

38

- **Servis Adı:** UĞUR BİLİM ELEKTRİKLI EV ALETLERİ TAMİR VE BAKIM SERVİS.
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** BOZTEPE V.D.
- **Vergi No:** 37580025932
- **Telefon No:** 904522149980
- **HYB No:** 52-HYB-323
- **Adres:** ŞARKIYE MAH.FATMAHATUN SOK.NO:47
- **Şehir:** ORDU

39

- **Servis Adı:** volkan ısıtma soğutma
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** KAYMAKKAPI
- **Vergi No:** 8260226964
- **Telefon No:** 902462182382
- **HYB No:** 32-HYB-350
- **Adres:** PİRİMEHMET MH. 1714 SK. NO:14 / İSPARTA
- **Şehir:** İSPARTA

40

- **Servis Adı:** YAVUZ SELİM SAÇAK ASES VIP SERVİS SAHİS
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** ASLANBEY
- **Vergi No:** 48373136544
- **Telefon No:** 903442150212
- **HYB No:** 46-HYB-977
- **Adres:** ŞEHİT EVLİYA MAHALLESİ 65023. SOK. NO:1 B/ ONIKŞUBAT / KAHRAMANMARAŞ ONIKŞUBAT
- **Şehir:** KAHRAMANMARAŞ

TARİFLER

• Az Kurutulmuş Geçmiş Gıdalar.....	24
• Kurutulmuş Hindi.....	25
• Pâte.....	25
• Meyve.....	26
• Atıştırmalık.....	27
• Baharatlar.....	28
• Tatlılar.....	29

AZ İŞLEMDEN GEÇMİŞ GIDALAR

Soğan Halkaları

- Soğan dilimleri (onları dilimleyebileceğiniz incelikte), (tatlı, kırmızı, Vidalia veya mevsimindeki başka soğandan seçin)
- Baharatlandırma seçenekleri:
 - Sıvı BBQ sosu (bir damla zeytinyağı ekleyin)
 - Kuru BBQ sosu (su ve az miktarda zeytinyağı ile karıştırın)

Talimatlar:

1. Soğanları delikli fırın tepsisine sade veya kaplanmış olarak koyun, makineyi RAW modunda çalıştırın, sıcaklığı 110°–115 °F (43 °C-46 °C) ayarlayın.
2. İstenilen çıtırılık elde edilinceye kadar kurutun (18-30 saat).
3. Cam kapta saklayın.

Teriyaki Kurutulmuş Domatesler

- Domates dilimleri (onları dilimleyebileceğiniz incelikte)
- Sos:
 - Teriyaki sosu (favori tarifinizi veya şişelenmiş favori çeşidini kullanın)
 - Deniz tuzu (gerçek bir işlem için elma ağacı ile tütsülenmiş deniz tuzu kullanın)
 - Üstüne taze fesleğen yaprağı (opsiyonel)

Talimatlar:

1. Dilimlenmiş domatesleri kaplayın. Sosu fırçayla sürün, hafifçe tuzlayın ve her bir dilimin üzerine fesleğen yaprağı (opsiyonel) koyun ve delikli fırın tepsisine yerleştirin.
2. Makineyi İKİ-AŞAMALI ARDIŞIK SICAKLIK-ZAMANLAYICI (TST) modunda çalıştırın.
3. FAST modu 1 saat için 140 °F (60 °C) ayarlayın.
4. İstenilen çıtırılık elde edilinceye kadar 18-26 saat için RAW modu 115 °F (46 °C) ayarlayın.
5. Cam kapta saklayın.

KURUTULMUŞ ET

FAST modu (yüksek sıcaklık, uzun süre)

Hindi Eti Kurutması

Talimatlar:

1. Dilimli hindi jambonu delikli fırın tepsisine yerleştirin.
2. Makineyi FAST modunda çalıştırın, sıcaklığı 4-6 saat için 130° F (54 °C) ayarlayın. NOT: 3 saatten sonra rastgele kontrol edin ve istenilen kuruluk kıvamı elde edilinceye kadar devam edin.
3. Vakumlu paketlerde saklayın veya kamp/doğa yürüyüşü için kullanın.

PÂTE

Pekan Cevizi Pâté

- 2 bardak pekan cevizi
- 1 küçük kırmızı soğan (küp şeklinde kesilmiş)
- 1 çay kaşığı tavuk baharatı
- ¼ bardak kıyılmış maydanoz
- ½ bardak dilimlenmiş dolmalık biber (kırmızı, sarı veya turuncu)
- Tadımlık deniz tuzu

Talimatlar:

1. Mutfak robotunda pekan cevizlerini, küp soğanları ve tavuk baharatını pâté kıvamına gelinceye kadar karıştırın. İPUCU: Daha kremi bir pâté istiyorsanız istenilen kıvamı elde etmek için su katın.
2. Karıştırma kabına geri kalan malzemeleri katın. (Maydanoz, dolmalık biber, tadımlık deniz tuzu.)
3. İstenilen formda şekillendirin (2cm'den daha kalın olmamalı) – yassı köfte, top, kroket veya somun şeklinde.
4. Delikli fırın tepsisine yerleştirin.
5. TST modunu çalıştırın.
-FAST modunu 2 saat için 145° F (63 °C) ayarlayın.
-RAW modunu istenilen kıvam elde edilinceye kadar 6-24 saat için 115° F (46 °C) ayarlayın.
6. Olduğu gibi veya yarım dolmalık biberin içine koyarak servis edin.
7. Cam kapta saklayın.

MEYVE

Meyve Pestili

- 1 bardak donmuş ananas parçaları
- 1 bardak donmuş mango parçaları
- 1 donmuş muz
- ½ bardak kurutulmuş yaban mersini
- ½ bardak kuş üzümü
- 1 ¼ bardak filtreden geçirilmiş su

Talimatlar:

1. Tüm malzemeleri, önce 1 bardak su katarak blender'de karıştırın, yumuşak bir "sos" haline gelinceye kadar karıştırırken gerektiğinde su ilave edin.
2. Triflex örtülü delikli fırın tepsisine dökün ve kurutucuyu KOMBO moduna ayarlayın.
-FAST modu 1 saat için 135 °F (57 °C) -RAW modu 18-28 saat için 115 °F (46 °C)
3. Püreyi Triflex örtüsünden sıyrıp çıkartın ve ters çevirin. Delikli fırın tepsisine tekrar yerleştirin, sakız gibi veya istenilen kıvam elde edilinceye kadar kurutmaya devam edin.
4. **NOT:** Fraklı lezzetlerde pestiller yapmak için farklı kurutulmuş meyveleri keşfedin. Mesela kayısı kendi başına muhteşemdir (sülfür içermeyen Türk kuru kayısılarını kullanın) . Muz, kuru üzüm, kuş üzümü veya hurma gibi diğer tatlı meyveler de pestilin birbirine yapışmasını sağlar.

Meyve cipsleri

- Bölgenizde yetişen mevsim meyvelerinden ve/veya daha sonra saklamak istediklerinizden seçin:

- Muzlar -Domates
- Elmalar -Erikler
- Papaya -Kayısılar
- Ananas -Kirazlar

- Olası marinatlar/tatlandırıcılar/baharatlar:

- Agave nektarı -Akçaağaç pekmezi - Ananas suyu
- Tarçın -Portakal suyu -Mandalina suyu
- Deniz tuzu -Limon suyu -Hurma
- Bal kabağı turtası baharatı
- 21 seasoning salute (fTrader Joes'dan)
- Soya sosu (özellikle domates için iyi)
- Nama Shoyu veya düşük Sodyum, buğdaysız San-J Soy Sauce

• Meyve konsantreleri:

- Vişne -Nar -Yabanmersini -Portakal -Mürver ağacı meyvesi -Ananas

Talimatlar:

1. Meyveleri temizleyin, gerektiğinde kabuklarını (örneğin, muz, papaya, ananas) soyun ve çekirdeklerini çıkartın (örneğin, erik, kayısı, kiraz, vs.) ve ince dilimler halinde kesin.
2. Bir kaba koyun ve üzerini istenen marinat/tatlandırıcı/baharat ile kaplayın veya olduğu gibi bırakın.
3. Delikli fırın tepsisine (sadece elekli olanlara) yerleştirin ve RAW modunda istenilen kıvam elde edilinceye kadar 110 °F (43 °C)'de kurutun. 2, 4, 8 saat sonra, meyveye ve neredede yaşadığınıza bağlı olarak kontrol edin.

NOT:

- Belirli meyveler kurutulduklarında daha tatlı olmazlar. (Örneğin muz cipsleri veya papaya). Diğerleri daha tatlı olurlar. (Örneğin elmalar ve kayısılar). Bu nedenle marinat/tatlandırıcı/ baharat kullanılması ve meyvenin üzerinin kaplanması burada kurutulduğunda tadını güçlendirmek için önerilmektedir.
- Farklı kombinasyonlar, farklı baharatlar ve çeşniler deneyin.
- Dilimler kalınlaştıkça kurutma süresi uzar, bu nedenle herhangi bir meyvenin kurutulması için “ayar” süresi yoktur.
- Siz meyve ciplerinizi nasıl isterseniz, çıtır veya sakız gibi, herhangi bir meyve cipsinin kurutma zamanına da bağlıdır.

ATIŞTIRMALIKLAR

Tatlı Tuzlu Cevizler (RAW modu)

- 2 bardak ceviz (5 dakika suda bekletin), 1 çay kaşığı hidrojen peroksidi suya ekleyin, iyice yıkayın.
- ¼ bardak teriyaki sosu (markası size kalmış)
- Bal (cevizlerin üzerine serpiştirin)
- Hafif tadımlık tuz (deniz tuzu tercih edilir)

Talimatlar:

1. Cevizleri suda bekletin ve yıkayın, teriyaki sos ile bir kapta çalkalayın ve Triflex örtülü delikli fırın tepsisine koyun, hafifçe cevizlerin üzerine bal dökün ve hafifçe tuzlayın.
2. RAW modda kurutun, ayar düğmesine basın, sıcaklığı 6-9 saat için (ne kadar gevrek istediğinize bağlı olarak) 115 °F (46 °C) ayarlayın.
3. Tek başına atıştırmalık olarak yemek için nefis veya Fındık Mus üzerine serperek servis edin.

Karalahana Cipsleri (KOMBO modu)

- 3 bardak yeşil yaprak (bir karışım veya bunlardan sadece biri: pazi, karahindiba, ıspanak veya lahana) kökünden büyük parçalara ayrılır.

• Marinat:

-3 çay kaşığı zeytinyağı (EVOO= saf sızma zeytinyağı)

- 1 çay kaşığı elma sirkesi
- 1 çay kaşığı kırmızı miso
- 2 çay kaşığı bira mayası
- 1 çay kaşığı 21 Seasoning Salute (Trader Joes'da satılan)
- ¼ bardak taze limon suyu

Talimatlar:

1. Marinat malzemelerini bir çanakta karıştırın.
2. Yeşil yaprakları alın (kökleri ayrılmış) ve marinat çanağının içinde karıştırın. Marinatı yaprakların üzerine sürün, yaprakları yumuşatacak ve marinatın yaprakların içine nüfus etmesini sağlayacaktır. Bu şekilde, kurutulmadan yenilebilir.
3. Delikli fırın tepsisinde kurutun, KOMBO modunda, faz 1 145 °C'ye bir saat için ayarlayın, faz 2 gevrek olması için 3-5 saat boyunca 110 °C'ye ayarlayın. (3 saat sonra gevrekliğini kontrol edin, gerekirse daha uzun süre kurutun.)

BAHARATLAR

Kurutmak istediğiniz baharat yapraklarını seçin:

- Fesleğen
- Dereotu
- Keklik otu
- Maydanoz
- Biberiye
- Kekik
- Adaçayı

- Hangi baharatı kurutmak isterseniz

Talimatlar:

1. Kurutmak istediğiniz baharatı seçin. Ayrı tutmak isterseniz her bir baharatı ayrı tepsiye koyun, istemezseniz her birini/hepsini bir arada yerleştirin. (Sadece yapraklar.)

2. RAW modunda, istenilen çıtırlık elde edilinceye kadar 110 °F (43 °C)'de kurutun.

3. Bittiğinde baharatları bir ölçü kabına dökün ve sonra blender'a öğütmek üzere yerleştirin veya istenilen kıvama kadar bir havan ile ezin.

4. Cam baharat kavanozlarında veya geniş ağızlı cam kavanozlarda etiketli ve tarihli olarak saklayın. Karanlık, serin bir yerde tutun.

NOT:

• Yapabileceğimiz çok fazla baharat çeşidi bulunmaktadır, en popüler olanlar İtalyan baharat karışımları veya tavuk baharatlarıdır. (Maydanoz, adaçayı, biberiye ve kekik.)

• Sadece yaprakların kurutulması önerilmektedir, ancak isterseniz kökleri de kurutabilirsiniz. Az işlenmiş gıda/baharat bitkilerinin, biberiyenin ve kekiğin odunumsu kökleri hariç. Onların kurutulması/sindirilmesi zordur.

POPÜLER BAHARAT KARIŞIMLARI:

-İtalyan: Keklik otu, kekik, fesleğen

-Meksika: Kışniş, soğan, kimyon

-Kümes: Adaçayı, kekik, biberiye, maydanoz

TATLILAR

Yaban mersini/kuş üzümü soslu Pekan cevizi mus (KOMBO modu)

• Pekan cevizi mus:

- 1 bardak Pekan cevizi (suda 5 dakika bekletin), 1 çay kaşığı hidrojen peroksit ekleyin, iyice yıkayın.
- 2-4 çekirdekleri çıkartılmış hurma (yukarıdaki gibi suda bekletin, yemişlerin veya kuru meyvelerin üzerindeki küfü temizleyecektir)
- 1 bardak filtre edilmiş su
- Az miktarda toz tarçın
- Az miktarda Çin 5 baharatı

• Sos:

- ½ bardak kurutulmuş yaban mersini (2 dakika suda bekletin)
- ½ bardak kuş üzümü (1 çay kaşığı hidrojen peroksidi suya ekleyerek 2 dakika suda bekletin-iyice yıkayın).
- 1 bardak su

• Süs:

- Az miktarda rendelenmiş limon kabuğu
- Taze çilek dilimleri

Talimatlar:

1. Suda bekletilmiş ve yıkanmış Pekan cevizi ve hurmaları su ile blender'dan geçirin, az miktarda tarçın ekleyin ve karıştırın.
2. Cam turta kabına veya yeterince büyük payrex cam bir kaba dökün, sıvının kalınlığı 1 cm'yi geçmesin.
3. Çin 5 baharatı serpin, hafifçe karışıma karıştırın ve TST modunda kurutun.
-FAST modunda 1 saat için 145 °F (63 °C) ayarlayın.
-RAW modunda oluncaya kadar (8-12 saat) 115 °F (46 °C) ayarlayın. İstenilen kıvam için arada sırada tadın.

Sos:

1. Suda bekletilmiş ve yıkanmış kuru meyveleri su ile yumuşak bir kıvama gelene kadar blender'dan geçirin, cam turta kabına veya yeterince büyük payrex cam bir kaba dökün (kare veya dikdörtgen) sıvının kalınlığı 1 cm'yi geçmesin.
2. TST modunda kurutun.
-FAST modu 1 saat için 145 °F (63 °C)
-RAW modu oluncaya kadar (-10 saat) 115 °F (46 °C). İstenilen kıvam için arada sırada tadın.

Servis önerileri:

1. Kurutucudan çıkar çıkmaz sıcak yemek harikadır veya bu malzemeler soğutulabilir ve bir haftaya kadar yenilebilir.
2. Pekan cevizi musunu yaban mersini/kuş üzümü sosu ile kaplayın, rendelenmiş limon kabukları ve taze dilimlenmiş çileklerle süsleyin.
3. Saklarken sosu üzerine dökün. Servis etmeye veya yemeğe hazır olduğunda üstünü süsleyin.

KURUTMA ZAMAN ÇİZELGESİ

SEBZELER			
Kuşkonmaz	5-6 saat	Soğan	4-8 saat
Fasulye	8-12 saat	Yaban Havuçları	7-11 saat
Pancar	8-12 saat	Bezelye	4-8 saat
Brokoli	10-14 saat	Biber/Acı Biber	4-8 saat
Lahana	7-11 saat	Patlamış Mısır	4-8 saat
Havuç	6-10 saat	Patates	6-14 saat
Kereviz	3-10 saat	Tatlı Kabak	7-11 saat
Mısır	6-10 saat	Yaz Kabağı	10-14 saat
Salatalık	4-8 saat	Domates	5-9 saat
Patlıcan	4-8 saat	Şalgam	8-12 saat
Yeşillik	3-7 saat	Yer Elması	7-11 saat
Mantar	3-7 saat	Kabak	7-11 saat
Bamya	4-8 saat		

MEYVELER			
Elma	7-15 saat	Turunçgiller	8-16 saat
Kayısı	20-28 saat	Şeftali	8-16 saat
Muz	6-10 saat	Armut	8-16 saat
Orman Meyveleri	10-15 saat	Laz Hurması	11-19 saat
Kiraz	13-21 saat	Ananas	10-18 saat
Kızılcık	10-12 saat	Erik	22-30 saat
İncir	22-30 saat	Limon	10-20 saat
Üzüm	22-30 saat	Çilek	7-15 saat
Kivi	7-15 saat	Karpuz	8-10 saat

DİĞER	
Meyve Ruloları	4-6 saat
Kuru Et	4-6 saat
Kuru Balık	12-14 saat
Otlar ve Baharatlar	2-4 saat
Kuru Yemiş	10-14 saat
Tekrar Kurutma	1 saat

NOTLAR





THE BEST
Aloha
EXPRESS

EXM122
YONY

GARANTİ BELGESİ

Üretici veya İthalatçı Firmanın:

Unvanı: Defya İyiyasha Gıda ve Makine San Tic AŞ
Adresi: Cumhuriyet Mahallesi Okul Cad. 40/A 34457
Tarabya, Sarıyer İstanbul
Telefonu: 0212 299 29 39
Faks: 0212 299 29 39
e-posta: merhaba@defya.com.tr
Yetkilinin İmzası:
Firmanın Kaşesi:

Satıcı Firmanın:

Unvanı:
Adresi:
Telefonu:
Faks:
e-posta:
Fatura Tarih ve Sayısı:
Teslim Tarihi ve Yeri:
Yetkilinin İmzası:
Firmanın Kaşesi:
E-fatura tarihi

Malın

Cinsi: Vakumlu Blender
Markası: Tribest
Modeli: Dynapro

Garanti Süresi: 2 YIL
Azami Tamir Süresi: 20 İş günü
Bendrol ve Seri No:

GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
a- Sözleşmeden dönme,
b- Satış bedelinden indirim isteme,
c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
haklarından birini kullanabilir.
- 4) 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 malın 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.
- 5) Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 6) Malın tamir süresi **20 iş gününü**, binek otomobil ve kamyonetler için ise **30 iş gününü** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının **10 iş günü** içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanmaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8) Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu **Garanti Belgesinin** verilmemesi durumunda, tüketici **Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.

DEFYA İYIYASHA GIDA VE
MAKİNE SAN TİC AŞ
Genel Müdürlüğü

ÜRÜN AİLESİ

KURUTUCU

:



SEDONA COMBO
(ÇELİK TEPSİ)



SEDONA COMBO
(PLASTİK TEPSİ)



SEDONA EXPRESS

SIKACAK

:



GREENSTAR



SOLOSTAR



SLOWSTAR



Z-STAR



LURCH

BLENDER

:



PERSONAL
BLENDER



DYNAPRO



VAKUMLU
PERSONAL
BLENDER

FİLİZLENDİRİCİ

:



SPROUTMAN'S



FRESHLIFE



GEO
Filizlendirme
Aparatı
(ÇÖMLEK)



GEO
Filizlendirme
Aparatı
(PLASTİK)

SU YAPILANDIRICI:



ALLADİN
KARAF



ALLADİN
SETİ



UNIVERSE
KARAF



BEAUTY
KARAF



VIAHUMAN



MYTHOS
Çakra Olumlama
Bardakları



İYİ YE, İYİ YAŞA!

Sağlıklı reçeteler ve ipuçları için takip et!



  defyaailesi

 defya.com.tr

Müşteri Hizmetleri

 merhaba@defya.com.tr

 0 (212) 299 29 39

