



DEFYA

İYİ YE İYİ YAŞA!

Sedona Supreme

Kullanma Kılavuzu



ÜRÜN AİLESİ

Kurutucu:



SEDONA SUPREME



SEDONA EXPRESS

Yonanas:



Sıkacak:



GREENSTAR



GREENSTAR
KROM



GREENSTAR
SİYAH



LURCH



SOLOSTAR



SOLOSTAR
KROM



SLOWSTAR



Z-STAR

Blender:



PERSONAL BLENDER



DYNAPRO



VAKUMLU PERSONAL
BLENDER



575 BLACK WS



D650 BLACK WS



D650s SILVER WS



P800 BLACK WS



Defya olarak bizim için *“iyi yaşam”* önce gıdanın özüne olan bir yolculuğa çıkmakla başlıyor.

“iyi 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 düzenliyor, 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
İYİ YE İYİ YAŞA!

 **SUPREME**
Sedona
raw food dehydrator
SDC-S101

SEDONA SUPREME
MEYVE VE SEBZE
KURUTMA MAKİNESİ



Kullanmadan önce talimatları okuyunuz

İÇİNDEKİLER

Giriş	6-7
Önemli Güvenlik Kuralları	7-8
Çevre Talimatları	9
Güvenlik İpuçları	10
Parça Listesi	11
Kurma	12-14
Çalıştırma Talimatları	15-16
Temizleme ve Bakım	17
Hata Kodları	17
Problem Çözme	18
Kurutma İçin İpuçları	19-20
Ürün Spesifikasyonları	21
Kurutma Zaman Çizelgesi	22
Servise İhtiyacınız Olduğunda	23
Servis Listesi	24-25
Tarifler	26-31
Garanti Belgesi	32
Notlar	33-34

TARİFLER

Az İşlemden Geçmiş Gıdalar	26
Kurutulmuş Hindi	26
Pâté	27
Meyve	27-28
Atıştırmalık	29
Baharatlar	29-30
Tatlılar	30-31

GİRİŞ

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

Tribest Sedona Supreme bizim en son yeniliğimizi içermektedir: İki Aşamalı Ardışık Sıcaklık Zamanlayıcı (TST). TST sizin Tribest Sedona Supreme'i yüksek sıcaklıkta kurutma işlemine başlaması için ayarlamaya olanak sağlar. Sonrasında gıdanın ısısını istenilen seviyenin üzerine çıkartmadan otomatik olarak daha düşük bir sıcaklığa ayarlar. TST, favori çiğ tariflerinizi problemsiz bir şekilde kurutmak için gerekli olan süreyi azaltır. Tribest Sedona Supreme, size kurutma sürecini mümkün olduğunca basit ve rahat bir şekilde gerçekleştirmeniz için ihtiyaç duyduğunuz her şeyi sunan gelişmiş bir kurutma çözümüdür. Tribest Sedona Supreme ile 99 saate kadar zamanlayıcıyı ayarlama özelliğine ilaveten 120 saate kadar olan kesintisiz modunu kullanma kontrolü sizdedir. Tribest Sedona Supreme, gıdalarınızı eşit şekilde kurutabilmek için 17.8cm çapındaki merkezi tek fanlı ısıtma mekanizması ile ısıtılmış olan havayı eşit miktarda sirküle eder ve dağıtır.

Ayrıca, Tribest Sedona Supreme 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 işlemi engellemenin makinenin içini görebilmek üzere açılabilirler. Odanın içerisinde bulunan tozun makinenin içerisindeki gıdaların üzerine gelmesini engellemek için yıkanıp tekrar kullanılabilen bir hava filtresi bulunmaktadır.

Tribest Sedona Supreme'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 becerilerinin çok yönlülüğünü arttırmak için dokuz adet tepsi makinenizin içinde bulunmaktadır.

Tribest Sedona Supreme'inizi ilk kez kullanmadan önce tüm tepsileri sıcak su ve yumuşak bir deterjanla yıkamanızı öneririz. Artık Tribest Sedona Supreme 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 kullanım kılavuzunun tamamını dikkatli bir şekilde okumak için lütfen kendinize zaman ayırın. Bu kılavuzda bulunan talimatlara uymak gelecekteki yıllar boyunca Tribest Sedona Supreme Çiğ Gıda Kurutucunuzun en iyi şekilde çalışmasını sağlayacaktır.

Et kurutmaya ilgili Uyarı: Sedona Supreme Meyve ve Sebze Kurutma Makinesi et kurutmaya yönelik bir makine olarak tasarlanmamıştır. Et kurutmak her ne kadar mümkün olsa da, olası zehirlenmelere karşı tedbirleri almanız gerekmektedir. Konu ile ilgili detaylı makaleyi İngilizce olarak şu sayfadan bulabilirsiniz: https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/get-answers/food-safety-fact-sheets/meat-preparation/jerky-and-food-safety/CT_Index

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 Supreme'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. Bu alet, çocuklar tarafından veya onların yakınında kullanıldığında yakın gözetim gerekmektedir.
8. Hiç bir zaman çalışan gaz ocağı, elektrik ocağı veya fırının yanına koymayınız.
9. Tribest Sedona Supreme'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 Supreme'i sökmeyi veya değişiklik yapmayı denemeyin. Bu işlem

yangına, elektrik çarpmasına veya arızaya yol açabilir. Tribest Sedona Supreme üzerinde değişiklik yapma konusundaki her bir girişim garantiyi geçersiz kılacaktır.

12.Tribest Sedona Supreme'in kapısını açmak kurutma işlemini durduracaktır. Kapı kapatılır kapatılmaz çalışma devam edecektir. Kapı açıldığı halde Tribest Sedona Supreme çalışmaya devam ederse lütfen Tribest Sedona Supreme'i fişten çekin ve en yakın Garanti Servis Merkezini arayın.

13. Çalışırken hiçbir zaman parmaklarınızı, kaşık, bıçak veya diğer mutfak gereçleri gibi yabancı nesnelere havalandırma deliğine sokmayın.Bu, yanma, elektrik çarpması gibi fiziksel zarara veya yangına yol açabilir.

14.Çalışırken Tribest Sedona Supreme'i hareket ettirmeyin.

15.Hiçbir cihazı hasarlı kablo veya fiş ile veya cihaz arızalandıktan sonra veya herhangi bir şekilde zarar gördükten sonra çalıştırmayın. Tribest Sedona Supreme'iniz arızalı veya servise ihtiyacı varsa en yakın Garanti Servis Merkezini öğrenmek için Defya ile iletişim.

16.Defya tarafından onaylanmamış veya önerilmemiş olan izinsiz aksesuarların veya donanımların kullanılması yaralanmalara yol açabilir.

17.Tribest Sedona Supreme'i dış mekanda kullanmayın. Tribest Sedona Supreme sadece iç mekanda kullanım için düşünülmüştür.

18.Güç kablounuzun 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 Supreme'i kullanım amacının dışındaki herhangi bir şey için kullanmayın.

22.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 Yönetmeliğine 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, Yasal 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 Supreme'in ana gövdesini doğrudan su ile temizlemeyin. Tribest Sedona Supreme'i temizlemek için her zaman nemli bir bez kullanın.
- 2.Tribest Sedona Supreme'i banyo gibi rutubetli bir ortamda kullanmayın. Tribest Sedona Supreme'i iyi havalandırılmış bir ortamda kullanın.
- 3.Her zaman minimum 10 amperlik ayrı bir priz kullanın. Tribest Sedona Supreme'i önce uzatma kablosuna sonra prize takmayın.
- 4.Tribest Sedona Supreme çalışırken hava deliklerini kapatmayın.
- 5.Tribest Sedona Supreme'i 176°F (80°C) üzerindeki sıcaklıklara maruz bırakmayın.
- 6.Tribest Sedona Supreme'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 Supreme çalışırken çok uzun bir süre Tribest Sedona Supreme içinde bırakmayın. Kurutma işlemi bittikten hemen sonra kurutulmuş gıdaları çıkartın.
9. Kurutulmuş gıdaları uygun bir yerde hava sızdırmaz bir kapta saklayın.

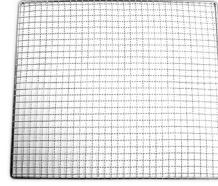
İPUCU: Fazla kalın kesilmiş gıdalar hava sirkülasyonunu olumsuz etkiler. Eğer tepsideki gıdalar bir üst tepsinin altına geliyor yada değmeye çok yakın ise, üstteki tepsiyi bir raf yukarı kaldırıp hava sirkülasyonunu engellemenin önüne geçin. Makine çalışırken tüm tepsilerin kullanılması gerekmemektedir.

PARÇA LİSTESİ

- 1 Kullanım Kılavuzu
- 1 Ana Gövde
- 9 Paslanmaz elik Delikli Fırın Tepsisi
- 1 BPA'sız Artık Tavası
- 1 Sökülebilir Güç Kablosu



Tekrar
Kullanılabilen
Filtre



9 Paslanmaz
elik Delikli
Fırın Tepsisi



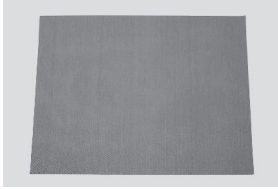
Artık Tavası



Güç Kablosu

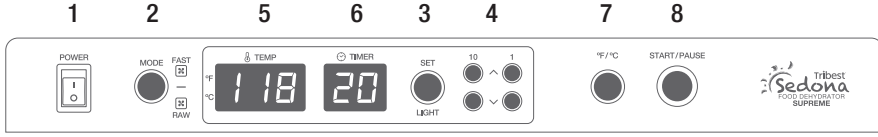
NOT: Herbir nite sünger tepsi tutacakları ile paketlenmiştir. Sedona Supreme'i kullanmadan önce sünger tepsi tutacaklarını ıkarttığınızdan emin olun. Sünger tepsi tutacakları nakliye sırasında tepsilerinizi yerinde tutmak için tasarlanmışlardır. Sedona'nın normal çalışma işlevi sırasında kullanmak üzere tasarlanmamışlardır.

Opsiyonel Parçalar



Sedona Yapışmayan Triflex PTFE
Kurutma Tepsisi rts

KURMA



1.**POWER:** Güç anahtarı Sedona Supreme kurutucunuzu 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 Supreme tarafından korunan ortalama sıcaklıktır (sayfa 14'deki şemaya bakınız).

2)**RAW (ÇİĞ) modu:** İç sıcaklık hiçbir zaman gösterilen sıcaklığın üstüne çıkmayacaktır. Gösterilen sıcaklık ortalama sıcaklık değildir, gösterilen sıcaklık makinenin çıkabileceği en yüksek sıcaklık değeridir. Bu, yüksek sıcaklıklar da hayati besinlerin korunması için kullanışlıdır (sayfa 14'deki şemaya bakınız).

3)**COMBO modu:** İki sıcaklık/zaman ayarını dü zenlemek için İki-Aşamalı Ardışık Sıcaklık-Zamanlayıcıyı kullanmaktadır. Ayarlanan bir süre için (FAST modu) daha yüksek bir sıcaklıkta başlamakta ve sonra otomatik olarak ayarlanan bir zaman süresi için daha düşük bir sıcaklığa inmektedir.

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

3.**SET (AYAR)** düğmesinin iki işlevi vardır:

- Sizin zamanı ve sıcaklığı ayarlamanızı sağlar.

-İlk olarak sıcaklığı ayarlarken SET düğmesine bir kez basın ve TEMP ekranının 3 hanesi yanacaktır.

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

- Kurutucu, ayarlanmış sıcaklık ve zamanda çalışırken SET düğmesine basmakla makinenin içerisindeki iki iç LED ışığı yanar.

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

- SET düğmesindeki bekleme süresi 5 saniyedir. Eğer SET düğmesine bastıktan sonraki 5 saniye içerisinde ısı derecesi yada süre ayarı yapmaz iseniz işlem iptal olur.
- Sıcaklığın ve zamanın çok daha hızlı ve doğru ayarlanması için Sedona Supreme'in 10 ve 1 olarak 2 ayrı düğmesi bulunmaktadır. 10'un altındaki düğmeler ile dereceyi 10'ar 10'ar, 1'in altındaki düğmeler ile 1'er 1'er değiştirebilirsiniz.
- Kurutma zamanını 99 saate kadar ayarlayabilirsiniz.
- Sedona Supreme'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.
- Kurutucunun fabrika ayarı: 10 saat boyunca 45°C (113°F).
- Kurutucuyu kapatsanız dahi Sedona Supreme sizin ayarlarınızı bir sonraki kullanım için kaydedecektir.

Makine çalışırken SET düğmesi iki iç LED ışığı açar, böylelikle kapısını açmadan makinenin içini görebilirsiniz. Makine çalışırken SET düğmesine basın ve arkadaki iki küçük LED ışık 10 saniyeye kadar açılır ve iki kez küçük bir bip sesi çıkar. Işıklar otomatik olarak kapanır.

4.**UP/DOWN (YUKARI/AŞAĞI)** (10 ve 1) düğmeleri, sıcaklığı veya zamanlayıcının saatlerini ayarlamak içindir, bir kez kısaca basıldığında 10 veya 1 ile değişir ve düğmeye 1 saniyeden daha fazla bir süre ile basıldığında sayı sürekli olarak değişecektir.

5.**TEMP** (Sıcaklık) göstergesi iki ayrı işlev için kullanılmaktadır:

- İstenilen sıcaklığı ayarlamak – Kurma sırasında bu gösterge kurutma bölümünün istenilen sıcaklığa ayarlanması için kullanılmaktadır.

NOT: İçeriye akan havanın durumu mevcut bölme sıcaklığı üzerinde ters etkiye sahip olabilir. Mevcut bölme sıcaklığı +/- 5°C(9°F) fark ile okunabilir. Bu fark termal sensör tarafından kaydedilir ve ısıtma mekanizmasının aktivitesi düzenlenir.

- Sıcaklık Göstergesi – sizin istenilen sıcaklık ayarınızı gösterir.

NOT:Sıcaklık Göstergesi tarafından görüntülenen sıcaklık, ayarlanmış dereceyi gösterdiği halde, gerçekte kurutma bölümündeki sıcaklık $\pm 5^{\circ}\text{C}$ (41°F)'ye kadar azalıp artabilir.

6.**TIMER (ZAMANLAYICI)** göstergesi, istenilen her bir sıcaklık için toplam saat sayısını gösterecektir.

Bu zamanlayıcı otomatik olarak geriye doğru sayar, kurutma için geri kalan zamanı gösterir.

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

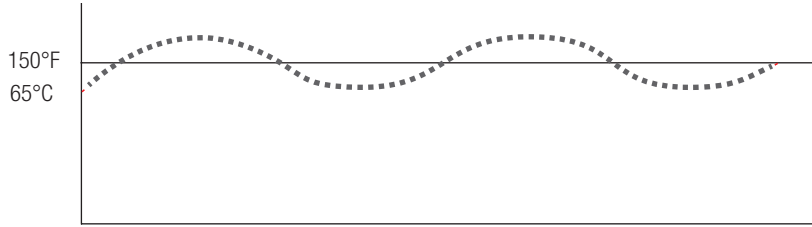
NOT: Sedona Supreme'in fabrika ayarı Santigrat'tır (°C). Makineyi bir kez (Santigrat veya Fahrenheit) olarak ayarladıktan sonra anahtarı kapattıktan sonra dahi Sedano Supreme ayarlamazı hatırlayacaktır.

8.**START/PAUSE** (Başlat/Duraklat) düğmesi çalışmayı başlatmak veya durdurmak içindir.

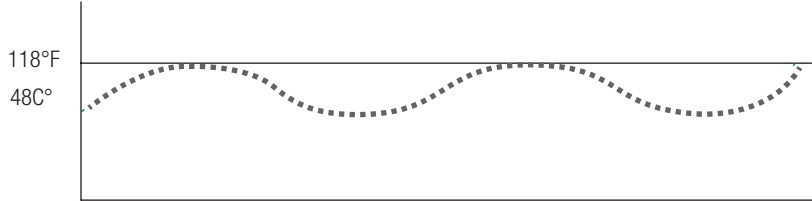
NOT:

- Tribest Sedona Supreme çalışırken, kapısını açarsanız, gerek ısıtma rezistansının gerekse fanın güç kaynağı kesilir. Kapı kapanır kapanmaz Tribest Sedona Supreme otomatik olarak kaldığı yerden yeniden çalışmaya devam eder.
- Düğmelere basıldığında, kapı açıldığında ve belirlenen zaman dolduğunda vızılı bir ses duyarsınız.
- 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 Supreme'in yeniden çalışmasını sağlayın.

Fast (Hızlı) Mod



Raw (Çiğ) Mod



—————
Set Temperature

.....
Internal Temperature

Sıcaklık Ayarı

İç Sıcaklık

ÇALIŞTIRMA TALİMATLARI

Güvenliğiniz ve Tribest Sedona Supreme'i korumak için lütfen aşağıdaki talimatlara uyun:

1. Tribest Sedona Supreme'i her zaman düz bir yüzeyde tutun.

• Tribest Sedona Supreme'i duvarlardan, diğer aletlerden veya mobilyalardan en az 10 cm uzakta tutun.

2. Tribest Sedona Supreme'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 dilimlerde kesin).

• Farklı Gıda türleri için ayrı tepsiler kullanılması önerilmektedir.

• Aynı anda 9 tepsiyeye kadar kurutma yapabilirsiniz.

• Tüm tepsilerin uygun bir şekilde doldurulduğundan emin olmak için iki kez kontrol edin.

3. 10 amper kapasiteli bir prize fişi takın.

4. Güç anahtarını AÇIK konumuna getirin.

5. Sedona Supreme için 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.

Önce FAST modu ayarlanır sonra RAW modu ayarlanır. kurutma işlemi FAST modunda hızlıca başlar ve RAW modunda sonlanır.

1) Sedona Supreme'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.

9) Çalışmayı başlatmak için START/PAUSE düğmesine basın.

NOT: FAST modu sırasında, daha yüksek sıcaklık olarak istenildiği şekilde ayarlanan zaman için çalışırken üst kırmızı ışık yanıp söner. RAW modu, alt yeşil ışık yanıp söner, sıcaklığı geriye kalan kurutma zamanı için ikinci ayara otomatik olarak düşürür.

•Sadece FAST Modu kullanımı için.

Bu ayar daha yüksek bir sıcaklığı (örneğin 155°F) daha hızlı kurutma için tutar ve korur.

1)Fabrika ayarı olan İki-Aşamalı Ardışık Sıcaklık-Zamanlayıcısını (TST) değiştirmek için MODE düğmesine bir kez basarak Sedona Supreme'i FAST moduna ayarlayın. (MODE düğmesinin üst sağında yanan KIRMIZI bir ışık Sedona Supreme'in FAST moda ayarlandığını gösterir.)

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

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

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

5)Ayarlamaları bitirmek için SET düğmesine tekrar basın.

7)Çalışmayı başlatmak için START/PAUSE düğmesine basın.

•Sadece RAW Modu kullanımı için

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

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

7)Çalışmayı başlatmak için START/PAUSE düğmesine basın.

6.Kurutma süresi dolduktan sonra Tribest Sedona Supreme 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 Supreme, 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.

5. Kurutucunuzu ve parçalarını çocukların ulaşamayacağı güvenli bir yerde muhafaza edin

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.

HATA KODLARI

1. ERR1 – makine RAW moddayken ayarlı dereceye ulaşamadığını gösterir. Makineyi RAW moda ayarlayıp 30 dakika çalıştırdıktan sonra bile halen belirlenen ısıdan 10 derece düşük ise bu kod çıkar. Isıtıcı donanımının değişmesi gerekir.

2. ERR2 – makine aşırı ısınıp 82 derece Celcius'ı geçiyorsa bunu gösterir. Yangına karşı koruma amaçlı ERR2 hata kodu görünür. Isıtıcı donanımının değişmesi gerekir.

3. ERR3 – Sensor problemi ve değiştirilmesi gerekir.

4. ERR4 – Sensor problemi ve değiştirilmesi gerekir.

PROBLEM ÇÖZME

SEMPATOM	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 devre dışı	<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 fana yapışmış	<ul style="list-style-type: none">• Makineyi kapatın (OFF) ve en yakın servis merkezini arayın.• Yabancı maddeyi çıkartın
Kurutmuyor	<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
Kapağın üzerinde su damlacıkları	<ul style="list-style-type: none">• Tepsidede çok fazla gıda var• Gıda çok fazla	<ul style="list-style-type: none">• Gıda miktarını azaltın• Gıda miktarını azaltın ve kurutma zamanını
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

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 değiştireneden 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 ağave 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, kabin 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 sebzeden 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 agav, şekerotu 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 yapabilmemizdir. Başarılı olmak için belirli ölçülerin gerektiği pişirme işlemine benzemez.
- Tahıl tarifleri en iyi şekilde COMBO modunda yapılır.

KABUKLU YEMİŞLER:

- Öncelikle üzerini tamamen kapatacak şekilde yeterince su koyun, sonra suya hidrojen peroksit ekleyin ve 5 dakika sonra iyice durulayın (bu, istenmeyen küflerin yok olmasını sağlar.)
- Daha yumuşak yemişlerde (örneğin, kaju veya fındık, suda bekletmeyi neredeyse gerektirmezler) sadece ön suda bekletme/yıkama işlemini istenmeyen küflerden kurtulmak için yapın (yukarıda belirtildiği üzere hidrojen peroksit ile).
- Daha sert yemişlerde (örneğin bademler, Brezilya cevizleri) 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 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 karışımlarında kullanılabilir.
- RAW modu solo tohum atıştırılabilirliği için idealdir.
- Krakerler/gevrekler/ekmekler için COMBO modunu kullanın.

BAHARATLAR:

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

SEBZELER:

- Kurutulmuş sebzeler (örneğin, havuçlar, mısır, kabak, mantar, vs.) yılın daha sonraki zamanlarında, mevsim dışında veya kamp/doğa yürüyüşü gezilerinde çorbalarda kullanılabilir 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 Supreme Meyve ve Sebze Kurutma Makinesi
ÜRÜN TANIMI	9 paslanmaz çelik tepsi 570W maksimum G.Kore'de üretilmiş.
SKU	SDC-S101-F
ÜNİTE BOYUTLARI	433mm(Genişlik) x500mm(Yükseklik) x 370mm(Derinlik)
ÜNİTE NET AĞIRLIĞI	7.2kg makine + 1.5kg 3'lü tepsi seti = 8.7kg.
TEPSİ ALANI	391mm(Genişlik) x 332 mm(Derinlik) =0.13 m2 Toplam 9 tepsi alanı: 1.17 m2
NAKLİYE EBATI	510(Genişlik) x590(Yükseklik) x410(Derinlik) mm
AMBALAJ	Kartonda tek bir ünite halinde
GÜÇ DEĞERİ	AC220-240V, 50/60Hz, 570W
ŞUNLARI İÇERMEKTEDİR	9 paslanmaz çelik delikli fırın tepsisi 1BPS'sız Artık tavası 1 Çıkarılabilir güç kablosu 1 kullanım kılavuzu

KURUTMA ZAMAN ÇİZELGESİ

Çiğ kurutma için önerilen derece: 118F° / 48C°

Sebzeler

Kuşkonmaz	5-6 Saat
Fasulye	8-12 Saat
Pancar	8-12 Saat
Brokoli	10-14 Saat
Lahana	7-11 Saat
Havuç	6-10 Saat
Kereviz	3-10 Saat
Mısır	6-10 Saat
Salatalık	4-8 Saat
Patlıcan	4-8 Saat
Yeşillik	3-7 Saat
Mantar	3-7 Saat
Bamya	4-8 Saat

Soğan	4-8 Saat
Yaban Havuçları	7-11 Saat
Bezelye	4-8 Saat
Biber/Acı Biber	4-8 Saat
Patlamış Mısır	4-8 Saat
Patates	6-14 Saat
Tatlı Kabak	7-11 Saat
Yaz Kabağı	10-14 Saat
Domates	5-9 Saat
Şalgam	8-12 Saat
Yer Elması	7-11 Saat
Tatlı Patates	7-11 Saat
Kabak	7-11 Saat

Meyveler

Elma	7-15 Saat
Kayısı	20-28 Saat
Muz	6-10 Saat
Orman Meyveleri	10-15 Saat
Kiraz	13-21 Saat
Kızılıçık	10-12 Saat
İncir	22-30 Saat
Üzüm	22-30 Saat
Kivi	7-15 Saat

Turuncgiller	8-16 Saat
Şeftali	8-16 Saat
Armut	8-16 Saat
Laz Hurması	11-19 Saat
Ananas	10-18 Saat
Erik	22-30 Saat
Limon	6-10 Saat
Çilek	7-15 Saat
Karpuz	8-10 Saat

Diğer

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

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 Sa. Tic A.Ş. Cumhuriyet Mahallesi
Okul Caddesi 40/A Tarabya 34457 İstanbul, Türkiye

Tel: +90 (212) 299 29 39 | **Fax:** +90 (212) 299 29 55 | **Email:** 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, tüketicisi 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 **10 yıldır**.

Enerji Tüketimi Açısından Verimli Kullanmaya İlişkin Bilgiler:

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

İthalatçı Firma:

Defya İyiyiye Gıda ve Makine Sa. Tic A.Ş.

Cumhuriyet Mahallesi, Okul Caddesi 40/A Tarabya 34457 İstanbul, Türkiye

Tel: +90 (212) 299 29 39 | **Fax:** +90 (212) 299 29 55 | **Email:** merhaba@defya.com.tr

Üretici Firma: Corrupad Korea

348 Wonam-Ro, namsa-Myun, Cheoin-Gu, Youngin-Si, Kyunggi-Do, 449-881, Kore

İletişim: 82 31 339 6884

Menşei: Kore

SERVİS İSTASYONLARI GÖSTERİR LİSTE İTHALATÇI/MALATÇI-ÜRETİCİ FİRMANIN

1. ÜNVANI: DEFYA İYİYAŞA GIDA VE MAKİNE SANAYİ TİCARET ANONİM ŞİRKETİ
2. MERKEZ ADRESİ: CUMHURİYET MAHALLESİ OKUL CAD. NO: 40/1
3. TELEFON: 02123322040
4. FAX : 02123322040
6. TİCARET SİCİL NO : 87445-5
7. VERGİ NO: 2720464326

- 1
- Servis Adı: AHMET ERDOĞAN
 - Yetkili Ad Soyad:
 - Vergi Dairesi: KİRŞEHİR
 - Vergi No: 24896210114
 - Telefon No: 03842153545
 - HYB No: 40-HYB-2184
 - Adres: YENİCE MAH.189.SOK. MEHMET ÖZDEMİR NO 5 -1 Ç KAPI NO Z 1 MERKEZ
 - Şehir: KİRŞEHİR

2

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

3

- 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/0 MERKEZ
- Şehir: DÜZCE

4

- Servis Adı: DEMİREL İSİ TEKNİK-KADIR OKU
- Yetkili Ad Soyad:
- Vergi Dairesi: GÖKALP
- Vergi No: 6390362013
- Telefon No: 04122369190
- HYB No: 21-HYB-1639
- Adres: HUZUR EVLERİ MAH. 205. SOK. YILSA FURKAN SİT ALTI NO.18/C / KAYAPINAR
- Şehir: DİYARBAKIR

5

- Servis Adı: DETAY ELEKTRONİK-NEBİ GÖÇER Esnaf
- Yetkili Ad Soyad:
- Vergi Dairesi: KAYMAKKAPI
- Vergi No: 3970288409
- Telefon No: 02462234802
- HYB No: 32-HYB-272
- Adres: YAYLA MAHALLESİ 112 HASTANE CAD. NO 42/B
- Şehir: İSPARTA

6

- Servis Adı: DOĞALISI İNŞAAT TAAHHÜT SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
- Yetkili Ad Soyad:
- Vergi Dairesi: DAVRAZ
- Vergi No: 3020827364
- Telefon No: 902462121988
- HYB No: 32-HYB-360
- Adres: KARAAĞAÇ MAH. 106 CAD. NO:177 /17 MERKEZ
- Şehir: İSPARTA

7

- Servis Adı: DOĞANAY ELEKTRONİK - BÜLENT DOĞANAY
- Yetkili Ad Soyad:
- Vergi Dairesi: NEVŞEHİR
- Vergi No: 31334209364
- Telefon No: 903842123411
- HYB No: 30-HYB-79
- Adres: GÜZELYURT MAH. ÜRÜGP CAD. DAMLA SK. BİLGİN APT. NO:2
- Şehir: NEVŞEHİR

8

- Servis Adı: FAHRET TUÇ ÖZMAYA YAPI TEKNİK İSITMA SOĞUTMA SANAYİ VE TİCARET SAHİS
- Yetkili Ad Soyad:
- Vergi Dairesi: TUNA
- Vergi No: 38416764650
- Telefon No: 902124187287
- HYB No: 34-HYB-19183
- Adres: YILDIRIM MAH. ACI ÇEŞME SOKAK NO 7B/2 BAYRAMPAŞA
- Şehir: İSTANBUL

9

- Servis Adı: FATİH SOĞUTMA-FATİH BAŞÇOBAN
- Yetkili Ad Soyad:
- Vergi Dairesi: KAYMAKKAPI
- Vergi No: 45538514564
- Telefon No: 902462182003
- HYB No: 32-HYB-230
- Adres: YAYLA MAHALLESİ 1603 SOKAK - NO.71A
- Şehir: İSPARTA

10

- Servis Adı: GÖKAY SOĞUTMA-AHMET GÖÇEBE Esnaf
- Yetkili Ad Soyad:
- Vergi Dairesi: ASLANBEY
- Vergi No: 50386068972
- Telefon No: 903442211336
- HYB No: 46-HYB-1152
- Adres: HAYRULLAH MAHALLESİ SANDALZADE BULVARI NO:13 B- ONIKİŞUBAT
- Şehir: KAHRAMANMARAŞ

11

- 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 KUTDUSI BABA BULVARI NO:101 C/ - / ONIKİŞUBAT
- Şehir: KAHRAMANMARAŞ

12

- Servis Adı: GÜLEÇ TEKNİK-ELİF GÜLEÇ Esnaf
- Yetkili Ad Soyad:
- Vergi Dairesi: KİRŞEHİR
- Vergi No: 57556115498
- Telefon No: 05418045915
- HYB No: 40-HYB-2151
- Adres: YENİCE MAHALLESİ 180. SOK. NO:8/9 KİRŞEHİR MERKEZ
- Şehir: KİRŞEHİR

13

- Servis Adı: HASKAP KABLO PROFİL SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
- Yetkili Ad Soyad:
- Vergi Dairesi: GÜNEŞLİ
- Vergi No: 4580050519
- Telefon No: 905447399045
- HYB No: 34-HYB-17899
- Adres: 15 TEMMUZ MAHALLESİ 1433. SK. NO: 22 A BAĞCILAR
- Şehir: İSTANBUL

14

- Servis Adı: HOOVER CANY-İBRAHİM ARSLANPENÇE
- Yetkili Ad Soyad:
- Vergi Dairesi: ZEYTİNBURNU
- Vergi No: 33652334278
- Telefon No: 902125526567
- HYB No: 34-HYB-15971
- Adres: NURİPAŞA MAHALLESİ 65. SOK. NO:67 A ZEYTİNBURNU
- Şehir: İSTANBUL

15

- Servis Adı: KALYON SOĞUTMA NUH KALYON
- Yetkili Ad Soyad:
- Vergi Dairesi: HIZIRBEY
- Vergi No: 4930348132
- Telefon No: 04622234762
- HYB No: 61-HYB-993
- Adres: GÜLBAHARHATUN MAH. MUMCULAR SOK NO:11 /A
- Şehir: TRABZON

16

- Servis Adı: KARE BİLGİSAYAR MÜHENDİSLİK HİZMETLERİ SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.
- Yetkili Ad Soyad:
- Vergi Dairesi: GAZİKENT
- Vergi No: 5240156022
- Telefon No: 903422150091
- HYB No: 27-HYB-3804
- Adres: İNCİLİPİNAR MAH.GAZİMUHTARPAŞA BUL. AHMET ÖZKIRIŞÇI AP. ALTI NO:28/C / ŞEHİTKAMİL
- Şehir: GAZİANTEP

17

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

18

- Servis Adı: NURSEY ELEKTRONİK SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
- Yetkili Ad Soyad:
- Vergi Dairesi: UŞAK
- Vergi No: 6320076535
- Telefon No: 0276-2239716
- HYB No: 64-HYB-37
- Adres: ÜNALAN MAHALLESİ YİĞİT SOKAK NO:21/B
- Şehir: UŞAK

19

- Servis Adı: ÖZCAN TEKNİK-HÜSEYİN ÖZCAN
- Yetkili Ad Soyad:
- Vergi Dairesi: KAYMAKKAPI
- Vergi No: 47065263070
- Telefon No: 02462325577
- HYB No: 32-HYB-392
- Adres: Gazi Kemal Mh. 119. Cd. No. 59-1
- Şehir: İSPARTA

20

- Servis Adı: ÖZEL DOĞUŞ BİLGİSAYAR VE GÜVENLİK SİSTEMLERİ SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
- Yetkili Ad Soyad:
- Vergi Dairesi: LİMAN
- Vergi No: 6850049795
- Telefon No: 903242373626
- HYB No: 33-HYB-1072
- Adres: CAMİŞERİF MAH. İSTIKLAL CADDESİ NO:41 A PK:33060 AKDENİZ
- Şehir: MERS

21

- **Servis Adı:** ÖZEN SOĞUTMA-HÜSEYİN BULUNTU
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** ASLANBEY
- **Vergi No:** 1890188305
- **Telefon No:** 0344 2153101
- **HYB No:** 46-HYB-1113
- **Adres:** NECİP FAZİL MAH. ALPARSLAN TÜRKES BUL. NO: 24/F
- **Şehir:** KAHRAMANMARAŞ

22

- **Servis Adı:** POYRAZ KLİMA / ORHAN POYRAZ
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** ŞİŞLİ
- **Vergi No:** 31795487172
- **Telefon No:** 902122506325
- **HYB No:** 34-HYB-13627
- **Adres:** TALATPAŞA MAH. ÇELEBİ CAD. NO 4/A KAĞITHANE
- **Şehir:** İSTANBUL

23

- **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

24

- **Servis Adı:** SENTO TEKNİK SERVİS-MEHMET EMİN MAÇO
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** DİYARBAKIR
- **Vergi No:** 16363923856
- **Telefon No:** 04122353093
- **HYB No:** 21-HYB-712
- **Adres:** FIRAT MAHALLESİ 523. SOK. No:25 ACI-KAYAPINAR
- **Şehir:** DİYARBAKIR

25

- **Servis Adı:** SÜLEYMAN METLEK-BOĞAZIÇI ELEKTRONİK
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** FATİH
- **Vergi No:** 6200028221
- **Telefon No:** 02124443283
- **HYB No:** 34-HYB-16893
- **Adres:** ÇİRPİCİ MAH. PROF. DR. TURAN GÜNEŞ CAD. NO:153 ZEYİNBURNU
- **Şehir:** İSTANBUL

26

- **Servis Adı:** TECHNONLINE-MESUT CEYLAN Esnaf
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** kocatepe
- **Vergi No:** 2080298093
- **Telefon No:** 02722126869
- **HYB No:** 03-HYB-3228
- **Adres:** KARAMAN MAHALLESİ LEYLAĞ CAD. NO: 19 B/B MERKEZ
- **Şehir:** AFYONKARAHİSAR

27

- **Servis Adı:** TEKNİK SOĞUTMA - AHMET BOYNUEĞRİ
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** AKSU
- **Vergi No:** 41335370444
- **Telefon No:** 903442143441
- **HYB No:** 46-HYB-1172
- **Adres:** İSA DİVANLI MAHALLESİ 35001. SOK. NO3/A DULAKDİROĞLU
- **Şehir:** KAHRAMANMARAŞ

28

- **Servis Adı:** TELNET ELEKTRONİK ELEKTRİK BİLİŞİM YAYIN MOBİLYA TEKSİL İNŞAAT GIDA TURİZM SANAYİ VE TİCARET LTD.ŞTİ.
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** MIMARSİNAN
- **Vergi No:** 8370538467
- **Telefon No:** 05523306363
- **HYB No:** 38-HYB-713
- **Adres:** GÜLÜK MAH.İNÖNÜ BULVARI BEDESTEN İŞ MERKEZİ NO:28 KAT:1/103
- **Şehir:** KAYSERİ

29

- **Servis Adı:** UYSAL YAZILIM SELİM UYSAL
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** KOCATEPE
- **Vergi No:** 10039571938
- **Telefon No:** 02722136611
- **HYB No:** 03-HYB-1679
- **Adres:** DUMLUPINAR MAH.DUMLUPINAR 2.CAD. NO:7/B
- **Şehir:** AFYONKARAHİSAR

30

- **Servis Adı:** VESTEL SHARP YETKİLİ SERVİSİ-NİHAZ UĞUR Esnaf
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** Gümüşhane
- **Vergi No:** 886010196
- **Telefon No:** 05322772144
- **HYB No:** 61-HYB-1272
- **Adres:** HASANBEY MAHALLESİ HASANBEY CAD No:36/01 GÜMÜŞHANE MERKEZ
- **Şehir:** GÜMÜŞHANE

TARİFLER

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 çıtırlık 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 tütülenmiş 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 çıtırlık 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 saat-ten sonra rastgele kontrol edin ve istenilen kuruluk kıvamı elde edilinceye kadar devam edin.
- 3.Vakumlu paketlerde saklayın veya kamp/doğa yürüyüşü için kullanın.

PÂTÉ

Pekan Cevizi Pâté

- 2 bardak pecan 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 pecan cevizlerini, küp soğanları ve tavuk baharatını pâtekıvamına gelinceye kadar karıştırın.

İPUCU: Daha kremi bir pâte 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 yabanmersini
- ½ bardak kuş üzümü
- 1 ¼ bardak filtreden geçirilmiş su

Talimatlar:

1. Tüm malzemeleri, önce 1 bardak su katarak blenderde karıştırın, yumuşak bir "sos" haline gelinceye kadar karıştırırken gerektiğinde su ilave edin.

2. Triflex örtülü delikli fırın tepsisine dökün ve kurutucuyu COMBO 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 tepsinin tekrar yerleştirin, sakız gibi veya istenilen kıvam elde edilinceye kadar kurutmaya devam edin.

4. NOT: Farklı lezzetlerde pestiller yapmak için farklı kurutulmuş meyveleri keşfedin –

kendi başına kayısı 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

•Bölgemizde yetişen mevsim meyvelerinden ve/veya daha sonra saklamak istediklerinizden seçin:

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

•Olası marinatlar/tatlandırıcılar/baharatlar:

- Agav nektarı -Akçaağaç pekmezi -Ananas suyu
- Tarçın -Portakal suyu -Mandalina suyu
- Deniz tuzu -Limon suyu -Hurma
- Balkabağı turtası baharati -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 nerede 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 ciplerini 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 serpererek) servis edin.

Karalahana Cipsleri (COMBO modu)

- 3 bardak yeşil yaprak (bir karışım veya bunlardan sadece biri: pazı, kara hindiba, ispanak 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 içine karıştırın ve marinatı yaprakların üzerine sürün, yaprakları yumuşatacak ve marinatın yaprakların içine nüfus etmesini sağlayacaktır. Bu şekilde, kurutulmadan yenilebilir.
- 3.Delikli fırın tepsisinde kurutun, COMBO modunda, faz 1 145 dereceye bir saat için ayarlayın, faz 2 gevrek olması için 3-5 saat boyunca 110 dereceye 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. Aynı tutmak isterseniz her bir baharatı ayrı tepsiye koyun, istemezseniz her birini/hepsini bir arada yerleştirin, sadece yapraklar.
- 2.RAW modunda, istenilen çıtırılık elde edilinceye kadar 110°F (43°C)'de kurutun.
- 3.Bittiğinde baharatları bir ölçü kabına dökün ve sonra blendere 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:

- Yapabileceğiniz 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, kurutulması/sindirilmesi zordur.
- POPÜLER BAHARAT KARIŞIMLARI:
- İtalyan: keklik otu, kekik, fesleğen
 - Meksika: kişniş, soğan, kimyon
 - Kümes: adaçayı,kekik,biberiye,maydanoz

TATLILAR

Yabanmersini/kuş üzümü soslu Pekan cevizi mus (COMBO 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 yabanmersini (2 dakika sudabekletin)
- 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 Pekan cevizi mus:

- 1.Suda bekletilmiş ve yıkanmış Pekan cevizi ve hurmaları su ile blenderden 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 blenderden 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)

-RAWmodu 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.Pecan cevizi musunu yabanmersini/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.

GARANTİ BELGESİ

Üretici veya İthalatçı Firmanın: Unvanı: Defya İyiyışa Gıda ve Makine San Tic AŞ Adresi: Cumhuriyet Mahallei 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: Meyve ve Sebze Kurutma Makinesi Markası: Tribest Modeli: Sedona Supreme	Garanti Süresi: 2 YIL Azami Tamir Süresi: 20 iş günü Bandrol 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 tüketicici, 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. Tüketicici 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 olmadığı için, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
tüketicici 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 tarihinde, 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 tamamlanıncaya 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) Tüketicici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketicici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketicici Hakem Heyetine veya Tüketicici Mahkemesine** başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu **Garanti Belgesinin** verilmemesi durumunda, tüketicici **Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.

DEFYA İYİYİŞA GIDA VE
MAKİNE SAN TİC AŞ
Genel Müdür

ÜRÜN AİLESİ

Doğrayıcılar:



LURCH YAPRAK
SEBZE DOĞRAYICISI
CATTO



LURCH KOLLU
TAMBUR RENDE



LURCH SİRİRAL
SEBZE DOĞRAYICI



LURCH
VARİO MANDOLİN



LURCH KUBUS
DOĞRAYICI



LURCH DOĞRAYICI
MIXER MÜSLİ



LURCH SEBZE/
MEYVE OYACAĞI

Filizlendirici:



SPROUTMAN'S



FRESHLIFE



GEO
FİLİZLENDİRME
ÇÖMLEĞİ



GEO
FİLİZLENDİRME
RAFLARI



GEO
FİLİZLENDİRME
KAVANUZU

ÜRÜN AİLESİ

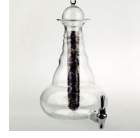
Su Yapılandırıcı:



ALLADİN
KARAF



ALLADİN
SETİ



UNIVERSE
KARAF



CADUS
SU CANLANDIRICI
KARAF 1.5 Lt



PHOENIX
SU CANLANDIRICI
KARAF



MYTHOS
Çakra Olumlama
Bardakları

Un Değirmenleri ve Ezme Aletleri:



HAWOS OKTAGON



HAWOS NOVUM



KOMOMIO



DUETT 100



FLOCMAN



FLICFLOC



FIDIBUS CLASSIC



FIDIBUS XL PLUS



İYİ YE İYİ YAŞA!

Sağlıklı Reçeteler ve İpuçları İçin Takip Et!



@defyaailisi

Müşteri Hizmetleri

Servis için lütfen bize aşağıdaki numaralardan ulaşın.

+90 (212) 299 29 39 +90 (539) 383 12 97

www.defya.com.tr merhaba@defya.com.tr

Cumhuriyet Mahallesi Okul Caddesi No:40/A
Tarabya Sarıyer / İstanbul / Türkiye

