



MEYVE VE SEBZE KURUTUCU

KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ



Müşteri Hizmetleri
0850 252 55 72



www.karaca.com

GÜVENLİK UYARILARI

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

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

Cihazı asla ıslak ellerle kullanmayınız veya ıslak ellerle müdahalede bulunmayınız.

• Cihazın üzerinde bulunan hava deliklerini kapatmayınız.

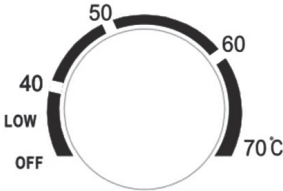
İLK KULLANIM ÖNCESİNDE

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

GIDALARIN HAZIRLANMASI

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

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



KURUTMA MAKİNESİNİN KURULMASI

- Cihazı düz ve dengeli bir masanın üzerine yerleştiriniz. Cihaz ile elektrik prizi arasında fazla mesafe olmamasına dikkat ediniz.
- Kurutulacak gıda maddelerini, açıklandığı şekilde hazırlayıp keserek parçalara ayırınız. İhtiyaca göre kurutma raflarına veya kurutma kâğıdına yerleştiriniz.
- Cihazın açma/kapama düğmesini açık konuma getiriniz.

KURULUK TESTİ

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

GIDA MADDELERİNİN SAKLANMASI

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

GIDA SAKLAMA

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

MEYVE VE SEBZELERİN TEKRAR YUMUŞATILMASI

Kurutulmuş meyve ve sebzeler, suya bırakılarak tekrar yumuşatılabilecektir. Bu işlem için izlenebilecek 3 farklı yol bulunmaktadır: Meyve ve sebzeleri, işlem süresince soğuk tutulması şartıyla, 2-6 saat süreyle suda bırakabilirsiniz.

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

TEMİZLİK VE BAKIM

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

Kurutulmuş et hazırlama

- Hemen her gıda için geçerli olduğu gibi, kullanılacak etin kalitesi önem taşımaktadır.
- İşlem için, yaklaşık bir ila bir buçuk inç kalınlığında biftek veya but bifteği tercih ediniz. Et üzerindeki tüm yağ ve bağ dokuları uzaklaştırınız. Yağ, etin kuruma kalitesini düşürecek ve bağ dokular da etin sert, çiğnenmesi zor bir hale gelmesine yol açacaktır.
- Kesme işlemini kolaylaştırmak için, işlem öncesinde eti 30 dakika süreyle dondurucuda bekleterek kısmen donmasını sağlayabilirsiniz. Sonrasında ters çevirerek 15 dakika daha dondurucuda tutunuz. Ardından, et parçasını yaklaşık 1/8 inçlik dilimler halinde kesiniz.
- Dilimleri, üç saat süreyle marine ediniz.
- Marine edilmiş dilimleri bir kâğıt havlu üzerinde kurulayınız ve ardından kurutma raflarına yerleştiriniz. Kurutma makinesini, gıdadaki damlamalardan korumayı unutmayınız (Bu amaçla teflon fırın kâğıdı kullanabilirsiniz). Kırılmadan bükülebilecek halde kalmasına özen göstererek, dilimler iyice kuruyana kadar işlemi sürdürünüz. Bu işlem 6 ila 16 saat sürecektir. Başka kurutulmuş etlerden farklı olarak, kurutulmuş biftek bir miktar sertleşmeli, ancak kırılğan olmamalıdır.

Kurutulmuş et marinesi

- 1/2 bardak soya sosu
- 2 yemek kaşığı Esmer şeker
- 1/2 bardak Worcestershire sosu
- 1/2 çay kaşığı soğan tozu
- Öğütölmüş kuru sarımsak
- 2 yemek kaşığı ketçap
- 1 ile 1 3/4 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber

Muz ve yerfıstığı sarması

Malzemeler

- 4 adet muz
- 1 bardak fıstık ezmesi

Yöntem

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

KURU MEYVE HAZIRLAMA TABLOSU

Meyve	Hazırlama	Kurutma sonrası durumu	Kurutma süresi (saat)
Kayısı	Dilimleyiniz ve çekirdeğini alınız.	Yumuşak	13-28
Portakal kabuğu	Uzun dilimler halinde kesiniz.	Gevrek	8-16
Ananas (taze)	Kabuğunu soyunuz ve dilimler ya da kare parçalar oluşturacak şekilde kesiniz.	Sert	8-36
Ananas (konserve)	Suyunu alıp kurutunuz.	Yumuşak	8-36
Muz	Kabuğunu soyunuz ve yuvarlak parçalar oluşturacak şekilde kesiniz (3-4 mm kalınlığında)	Gevrek	8-38
Üzüm	Kesmeye gerek yoktur.	Yumuşak	8-26
Kiraz	Çekirdeğini almaya gerek yoktur (yarı kurumuş haldeyken çekirdekleri alabilirsiniz)		
Armut	Kabuğunu soyup dilimleyiniz.	Yumuşak	8-30
İncir	Dilimleyiniz.	Sert	8-26
Yaban mersini	Kesmeye gerek yoktur.	Yumuşak	8-26
Şeftali	2 parçaya kesiniz ve yarı kurumuş haldeyken çekirdeğini alınız.	Yumuşak	8-26
Hurma	Çekirdeğini alıp dilimleyiniz.	Sert	8-26
Elma	Kabuğunu soyup çekirdekli kısmını alınız. Yuvarlak dilimler halinde kesiniz.	Yumuşak	8-12

DİKKAT: Kurutma işlemi için meyvelerin hazırlanması amacıyla yukarıda verilen tablo, yalnızca genel fikir verme amacını taşımaktadır. Kullanıcının kişisel tercihleri, tabloda verilen bilgilere göre farklılık arz edebilecektir.

KURUTMA İŞLEMİ İÇİN SEBZELERİN HAZIRLANMASI

• Yeşil fasulye, karnabahar, brokoli, kuşkonmaz ve patates, genellikle birinci veya ikinci yemek olarak sunulmaktadır ve bu nedenle, doğal renklerini korumak için önceden kaynatılması önerilir.

Kaynatma işlemi: Hazırlanmış sebzeleri, içinde su kaynayan bir tencerede dakika süreyle bekletiniz. Sonrasında suyunu dökünüz ve sebzeleri cihaza yerleştiriniz.

• Yeşil fasulye, kuşkonmaz veya başka sebzelere limon aroması eklemek isterseniz, yaklaşık 2 dakika süreyle limon suyunda bekletebilirsiniz.

DİKKAT: YUKARIDA VERİLEN ÖNERİLER SADECE GENEL FİKİR VERME AMACINI TAŞIMAKTA OLUP, UYGULANMASI ZORUNLU DEĞİLDİR.

KURU SEBZE HAZIRLAMA TABLOSU

Sebze	Hazırlama	Kurutma sonrası durumu	Kurutma süresi (saat)
Enginar	Dilimler halinde kesiniz (3-4 mm kalınlığında)	Gevrek	8-13
Patlıcan	Kabuğunu soyunuz ve parçalar halinde kesiniz (6-12 mm kalınlığında)	Gevrek	8-18
Brokoli	Kabuğunu soyunuz ve kesiniz. Yaklaşık 3-5 dakika süreyle buharlayınız.	Gevrek	8-20
Mantar	Dilimlere ayırınız veya bütün halinde kurutunuz (küçük mantarlar için)	Sert	8-14
Yeşil fasulye	Kesiniz ve şeffaf hale gelene kadar kaynatınız.	Gevrek	8-38
Kabak	Parçalar halinde kesiniz (6 mm kalınlığında)	Gevrek	8-18

Lahana	Kabuğunu soyunuz ve dilimler halinde kesiniz (3 mm kalınlığında). Göbeğini alınız.	Sert	8-14
Brüksel lahanası	Sapları 2 parça halinde kesiniz.	Gevrek	8-30
Karnabahar	Yumuşayana kadar kaynatınız.	Sert	8-16
Patates	Dilimleyiniz ve yaklaşık 8-10 dakika süreyle kaynatınız.	Gevrek	8-30
Soğan	İnce yuvarlak parçalar halinde dilimleyiniz.	Gevrek	8-14
Havuç	Yumuşayana kadar kaynatınız. Daha sonra parçalayınız veya yuvarlak dilimler halinde kesiniz.	Gevrek	8-14
Salatalık	Kabuğunu soyunuz ve yuvarlak parçalar halinde kesiniz (12 mm kalınlığında)	Sert	8-18
Tatlı biber	Şeritle veya yuvarlak parçalar halinde kesiniz (6 mm kalınlığında). Çekirdekli kısmını alınız	Gevrek	8-14
Acı biber	Kesmeye gerek yoktur.	Sert	8-14
Maydanoz	Yaprakları raflara yerleştiriniz.	Gevrek	6-10
Domates	Kabuğunu soyunuz. Küp veya yuvarlak parçalar halinde kesiniz	Sert	8-24
Uçkun	Kabuğunu soyunuz ve parçalar halinde kesiniz (3 mm kalınlığında)	Nem kaybına uğramış halde	8-38
Kök pancar	Kaynatınız, soğumaya bırakınız, köklerini ve başını kesiniz. Yuvarlak parçalar halinde dilimleyiniz.	Gevrek	8-26

Kereviz	Parçalar halinde kesiniz (6 mm kalınlığında)	Gevrek	8-14
Yeşil soğan	Parçalayınız.	Gevrek	8-10
Kuşkonmaz	Parçalar halinde kesiniz (2,5 mm kalınlığında)	Gevrek	8-14
Sarımsak	Kabuğunu soyunuz ve yuvarlak parçalar halinde kesiniz.	Gevrek	8-16
İspanak	Solgun hale gelene kadar kaynatınız.	Gevrek	8-16
Kültür mantarı	Şapkası içe doğru bükülen mantarları tercih ediniz. Parçalar halinde kesiniz veya bütün halinde kurutunuz.	Sert ve Gevrek	6-10

DİKKAT: Kurutma işlemi için sebzelerin hazırlanması amacıyla yukarıda verilen tablo, yalnızca genel fikir verme amacını taşımaktadır. Kullanıcının kişisel tercihleri, tabloda verilen bilgilere göre farklılık arz edebilecektir

Kullanım ömrü 7 yıl.

Teknik Özellikler:

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

Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilecek Hususlar

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

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

WEEE

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



Üretici / İthalatçı Firma:

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12
Şişli - İstanbul / TURKEY
0212 412 44 00 (pbx)
www.karaca.com

KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

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

Telefon: 0352 222 83 25

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

Servis Adı: Akar Teknik

Telefon: 0446 212 00 00

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

Servis Adı: Akcan Elektronik

Telefon: 0216 374 05 04

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

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

Telefon: 0534 899 65 53

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

Servis Adı: Ayaz Soğutma ve Isıtma

Telefon: 0534 899 65 53

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

Servis Adı: Baha Teknik Servis

Telefon: 0412 235 30 93

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

Servis Adı: Cemal Gökmen

Telefon: 0352 235 24 50

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

KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: Çağrı Elektronik

Telefon: 0352 231 51 07

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

Servis Adı: Detay Elektronik

Telefon: 0246 223 48 02

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

Servis Adı: Erdem Teknik Isı

Telefon: 0534 899 65 53

Adres: Kocamustafapaşa Silivri Mah. Sümbülefendi Sok.
No: 4/A Fatih/İstanbul

Servis Adı: Eren Büro Sistemleri

Telefon: 0282 260 25 45

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

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

Telefon: 0352 222 30 32

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

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

Telefon: 0452 424 27 77

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

Servis Adı: Ferro Teknik

Telefon: 0216 389 81 44

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

KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: Garanti Elektronik

Telefon: 0352 232 16 39

Adres: Hunat Mah. Nuh Naci Yazgan Cad. No: 17 C/-
Melikgazi/Kayseri

Servis Adı: İpek Soğutma

Telefon: 0246 218 19 66

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

Servis Adı: Kar Servis

Telefon: 0352 231 53 38

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

Servis Adı: Kare Bilgisayar Mühendislik Hizmetleri
Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.

Telefon: 0342 215 00 91

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

Servis Adı: Megatek Doğalgaz

Telefon: 0216 344 90 94

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

Servis Adı: Meseka

Telefon: 0452 423 83 81

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

Servis Adı: Metin Yasarı

Telefon: 0212 465 16 29

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

KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: Odak Bilgisayar ve Güvenlik Sistemleri

Telefon: 0246 223 49 49

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

Servis Adı: Ordinat Mühendislik Elektromekanik Klima Servis
Otomasyon Enerji İnşaat Taahhüt İthalat İhracat Sanayi ve
Ticaret Limited Şirketi

Telefon: 0232 381 71 28

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

Servis Adı: Ömür Teknik

Telefon: 0282 653 53 55

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

Servis Adı: Öztürk Soğutma

Telefon: 0422 325 79 84

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

Servis Adı: Özkan Elektronik

Telefon: 0472 312 82 07

Adres: Çiftapınar Mah. Meryemana Cad. Ağrı

Servis Adı: Reyhan Topkara Art Mekanik İklimlendirme
Havalandırma Sistemleri

Telefon: 0534 899 65 53

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

Servis Adı: Salih Toknaz

Telefon: 0534 899 65 53

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

KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: Sarıtaş Teknik

Telefon: 0216 494 07 36

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

Servis Adı: Savranlar Bilgisayar Isıtma Kazan Sistemleri
Alimünyum Doğrama Danışmanlık İnşaat Taahhüt Sanayi

Telefon: 0352 231 53 38

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

Servis Adı: Sento Teknik Servis

Telefon: 0412 235 30 93

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

Servis Adı: Teknikkent Bilişim Hizmetleri

Telefon: 0344 223 83 37

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

Servis Adı: Teknoform Teknoloji Elektronik Telekomünikasyon
Enerji Asansör Dayanıklı Tüketim İnşaat İthalat İhracat
Mümessillik Danışmanlık Sanayi Ticaret

Telefon: 0352 222 30 32

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

Servis Adı: Tem Teknik

Telefon: 0342 322 89 89

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

KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: Tığlilar Teknik Servis

Telefon: 0246 201 20 60

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

Servis Adı: Uçar Bilgisayar

Telefon: 0216 374 05 04

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

Servis Adı: Uzmanlar Teknik Servis

Telefon: 0216 674 05 06

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

Servis Adı: Vural Teknik

Telefon: 0216 471 34 88

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

Servis Adı: Zener Elektronik

Telefon: 0352 222 30 32

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

KARACA

MEYVE VE SEBZE KURUTUCU

GARANTİ ŞARTLARI

GARANTİNİN GEÇERLİLİK KOŞULLARI VE KAPSAMI

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

KARACA

MEYVE VE SEBZE KURUTUCU

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

- a) Sözleşmeden dönme,
- b) Satış bedelinden indirim isteme,
- c) Ücretsiz onarılmasını isteme,
- d) Satılanın ayıpsız misli ile değiştirilmesini isteme haklarından birini kullanabilir.

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

10- Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde ürünün;

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

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

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

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


KARACA

MEYVE VE SEBZE KURUTUCU

GARANTİ BELGESİ

Üretici veya İthalatçı Firmanın:

Ünvanı: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

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

No: 2/12 Şişli-İstanbul/TURKEY

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

Müşteri Hizmetleri: +90 850 2525 572

Web: www.karaca.com

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12 Şişli/İST.
Tel: 0212 412 44 00 Fax: 0212 412 44 99 www.kf.com.tr
Marmara Kurumlar M.D. - 909.002.9199 Tic. Sic. No: 270836
Mevzu No: 2008/31333 Etiler

Satıcı Firmanın:

Ünvanı:

Adresi:

Tel:

Yetkili Kişi:

Yetkili Kişinin İmzası ve Kaşesi:

Fatura Numarası:

Fatura Tarihi:

Teslim Tarihi ve Yeri:

Ürünün;

Cinsi: Meyve ve Sebze Kurutucu

Modeli: Karaca Meyve ve Sebze Kurutucu

Model No: KE-MK251

Markası: KARACA

Seri Numarası:

Garanti Süresi: 2 (iki) yıl

Azami Tamir Süresi: 20 (yirmi) iş günü

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



FOOD DEHYDRATOR

USER'S MANUAL AND
WARRANTY CERTIFICATE

EN



Customer Services
0850 252 55 72



www.karaca.com

SAFETY GUIDES

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

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

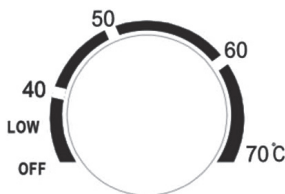
BEFORE FIRST TIME USE

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

PREPARING THE FOOD

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

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



ASSEMBLING THE DEHYDRATOR

- Place the appliance on a smooth, level table. Ensure that the power cord is only a short distance away from the electrical supply.
- Prepare and cut ingredients as instructed. Place on the dehydrating trays or onto the dehydrator sheets as required..
- Turn the main switch of the electrical power supply on.

DRYNESS TEST

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

STORAGE OF FOODS

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

STORING FOODS

The naturally high sugar and acid content contained in many fruits allows them to be stored for longer periods of time. When packaged and stored correctly most fruit can last for about a year whilst vegetables can be stored for up to about 6 months. Do not consume fruits and vegetables that show any signs of deterioration.

RE-HYDRATING FOODS

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

- Fruits and vegetables can be soaked in water for 2-6 hours, ensure that they are refrigerated during this process.
- They can be soaked in boiling water for 5-10 minutes until they have reached the desired consistency.
- You can also re-hydrate fruits and vegetables by cooking them. Do not add seasoning or sugar during this process. A good general rule is to use 2 cups of water to the fruit and allow it to stew.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

MAKING BEEF JERKY

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

Jerky marinade

- 1/2 cup soy sauce
- 2 tbsp. Brown sugar
- 1/2 cup of Worcestershire sauce
- 1/2 tsp onion powder
- Garlic clove, crushed
- 2 tbsp. ketchup
- 1 to 1 3/4 tsp. salt
- 1/2 tsp. Pepper

Banana and peanut roll up

Ingredients

- 4 Bananas
- 1 cup of peanut butter

Method

1. Blend the ingredients together.
2. Spread the ingredients onto a dehydrator sheet.
3. Set the appliance to 12hrs on 60°C.
4. Once the dehydrating process has finished remove the dehydrator sheet from the appliance. Allow to cool and roll up. Cut according to required thickness.

TABLE OF PREPARING THE FRUITS FOR FRYING

Name	Preparing	Condition after drying	Duration of drying(hours)
Apricot	Slice it and take out the pit.	Soft	13-28
Orange peel	Cut it to long stripes.	Fragile	8-16
Pine apple(fresh)	Peel it and slice into pieces or square parts.	Hard	8-36
Pine apple (tinned)	Pour out the juice and dry it.	Soft	8-36
Banana	Peel it and slice to round pieces(3-4mm thickness)	Crispy	8-38
Grapes	No need to cut it.	Soft	8-26
Cherry	It is not necessary to take out the pit(you can take it out when cherry is half-dried)		
Pear	Peel it and slice.	Soft	8-30
Fig	Slice it.	Hard	8-26
Cranberry	No need to cut .	Soft	8-26
Peach	Cut into 2 pieces and take out the pit when the fruits is half-dried.	Soft	8-26
Date-fruit	Tale out the pit and slice.	Hard	8-26
Apple	Peel it, take out the heart, slice it into round pieces or segments.	Soft	8-12

NOTICE: Time and ways of preliminary processing of the fruits which are described in the table only fact-finding. Personal preferences of customers can differ of the described in the table.

PRELIMINARY PREPARING OF THE VEGETABLES

- It is recommended to boil green beans, cauliflower, broccoli, asparagus and potato, because those vegetables often are preparing for first and second dishes, it saves its natural color.

How to boil: put the preliminary prepared vegetables into a saucepan with boiling water for about 3-5 minutes. Then pour out the water and put vegetable into the appliance.

- If you want to add a smack of lemon to green beans, asparagus etc., just put it into a lemon juice for about 2 minutes.

NOTICE: THE RECOMMENDATIONS ABOVE ARE ONLY GUIDE LINES AND IT IS NOT NECESSARY TO FOLLOW THEM.

TABLE OF PREPARING THE FRUITS FOR DRYING

Name	Preparing	Condition after drying	Duration of drying(hours)
Artichoke	Cut it to stripes(3-4 mm thickness)	Fragile	8-13
Egg-plant	Peel it and slice it into pieces(6-12mm thickness)	Fragile	8-18
Broccoli	Peel it and cut it. steam it for about3-5 min.	Fragile	8-20
Mushrooms	Slice it for dry it whole (small mushrooms)	Hard	8-14
Green beans	Cut it and boil till become transparent.	Fragile	8-26
Vegetable marrows	Slice it into pieces (6mm thickness)	Fragile	8-18
Cabbage	Peel it and cut into stripes(3mm thickness) Take out the heart.	Hard	8-14
Brussels sprouts	Cut the stems into 2 pieces.	Crispy	8-30
Cauliflower	Boil till becomes soft.	Hard	8-16
Potato	Slice it, boil for about 8-10min	Crispy	8-30
Onion	Slice it into thin round pieces.	Crispy	8-14
Carrot	Boil till becomes soft. shred it or slice into round pieces.	Crispy	8-14
Cucumber	Peel it and slice into round pieces(12mm thickness)	Hard	8-18

Sweet pepper	Cut it to stripes or to round pieces(6mm thickness).Take out the heart.	Crispy	8-14
Piquant pepper	No need to cut it.	Hard	8-14
Parsley	Put the leafs into sections.	Crispy	6-10
Tomato	Peel it. Cut it into pieces or into round pieces.	Hard	8-24
Rhubarb	Peel it and slice it into pieces(3mm thickness)	Loss of humidity in a vegetable	8-38
Beetroot	Boil it, let it cool down, cut off the roots and the tops. Slice it to round pieces.	Crispy	8-26
Celery	Slice it into pieces (6mm thickness)	Crispy	8-14
Spring onion	Shred it	Crispy	8-10
Asparagus	Slice it into pieces (2.5mm thickness)	Crispy	8-14
Garlic	Peel it and slice into round pieces.	Crispy	8-16
Spinach	Boil till it becomes fade.	Crispy	8-16
Champignons	Choose the mushrooms with hats which bend inside. cut into pieces or dry whole.	Crispy	6-10

NOTICE: Time and ways of preliminary processing of the vegetables which are described in the table only fact-finding. Personal preferences of customers can differ of the described in the table.

Economic life: 7 years

Technical Specifications:

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

Points to Consider During Transportation and Handling

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

This device complies with the AEEE Directive.

WEEE

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



Manufacturer/Importer Company:

Karaca Zuccaciye Ticaret ve Sanayi A.S.

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

Şişli - İstanbul / TURKEY

0212 412 44 00 (pbx)

www.karaca.com

KARACA

FOOD DEHYDRATOR

WARRANTY CONDITIONS

COVERAGE AND CONDITIONS OF WARRANTY

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

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

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

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

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

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

The following situations are also out of the warranty coverage:

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

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

KARACA

FOOD DEHYDRATOR

WARRANTY CONDITIONS

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

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

9- In case the consumer opts for exercising the free of charge repair right, the manufacturer will be obliged to repair the product or have it repaired without demanding any fee under any name including but not limited to workmanship or parts replacement.

The consumer is entitled to exercise the free of charge repair right with either the manufacturer or the importer. The seller, manufacturer and importer are severally responsible for the exercise of this right.

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

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

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

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





OBST- UND GEMÜSETROCKNER

BENUTZERHANDBUCH UND
GARANTIESCHEIN

DE



Kundenhotline
0850 252 55 72



www.karaca.com

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, einschließlich der folgenden:
- Überwachen Sie Kinder, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.
 - Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob der Spannungswert in der Steckdose, die Sie verwenden, mit dem Produktspannungswert übereinstimmt.
 - Überprüfen Sie das Netzkabel und den Stecker regelmäßig, um festzustellen, ob Beschädigungen vorliegen. Wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Elektriker oder einem technischen Kundendienst ausgetauscht werden. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstteam.
 - Das Gerät ist nur für den Heimgebrauch bestimmt. Bei gewerblicher oder industrieller Verwendung erlischt die Produktgarantie. Der Lieferant übernimmt keine Verantwortung für Schäden und Verletzungen, die durch die Verwendung des Geräts verursacht werden, die nicht dem beabsichtigten Zweck entsprechen.
 - Eine falsche Verwendung des Geräts kann zu Schäden am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das beschädigte Gerät zum autorisierten technischen Service, um es zu überprüfen und gegebenenfalls zu reparieren.
 - Tauchen Sie die Motoreinheit, das Netzkabel und den Stecker aus keinem Grund in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
 - Wenn das Netzkabel beschädigt ist, lassen Sie es vom Hersteller oder ähnlich qualifiziertem Personal ersetzen, um Gefahren zu vermeiden.
 - Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht über der Tisch- oder Thekenkante hängt. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht so positioniert ist, dass versehentlich Personen darüber stolpern können.
 - Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt und bringen Sie das Netzkabel nicht in die Nähe von Heißgas- oder Elektroherden oder -öfen.
 - Dieses Gerät wird nicht zur Verwendung mit einem Verlängerungskabel empfohlen. Wenn jedoch Verlängerungskabel verwendet werden müssen, stellen Sie sicher, dass die technischen Werte des Kabels mindestens den Stromverbrauchswerten des Geräts entsprechen, um eine Überhitzung des Geräts und des Kabels zu vermeiden. Schließen Sie kein anderes Gerät an das Verlängerungskabel an. Stellen Sie sicher, dass das Verlängerungskabel nicht so positioniert ist, dass versehentlich Kinder oder Tiere darüber stolpern können.
 - Verwenden Sie das Gerät immer auf einer ebenen, flachen und stabilen Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen.
 - Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts immer sicher heraus. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

- Verwenden Sie das Gerät niemals mit nassen Händen.
- Decken Sie die Lüftungsschlitze am Gerät nicht ab.

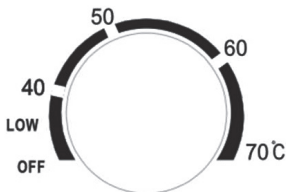
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Reinigen Sie alle Teile des Geräts mit einem feuchten Tuch.
- Stellen Sie vor dem Trocknen von Lebensmitteln sicher, dass das Gerät trocken ist.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß installiert und betriebsbereit sind.

VORBEREITUNG DER LEBENSMITTEL

Im Gegensatz zu Obstkonserven wird zum Trocknen von Lebensmitteln kein Zucker hinzugefügt, es sei denn, der Benutzer möchte ihn je nach Geschmack hinzufügen. (Die Zugabe von Zucker kann manchmal einen bitteren Geschmack erzeugen.) Für beste Ergebnisse ist es hilfreich, die grundlegenden Empfehlungen hier zu berücksichtigen:

- Stellen Sie sicher, dass die zu trocknenden Lebensmittel frisch und von guter Qualität sind.
- Wählen Sie reife Früchte, da der natürliche Zuckergehalt den höchsten Wert erreichen wird.
- Verwenden Sie kein Obst und Gemüse, das überreif oder faul ist. Entfernen Sie die verfaulten oder geschwärzten Teile des Obsts oder Gemüses vor dem Trocknen.
- Einige Früchte wie Äpfel, Birnen und Aprikosen können vorbehandelt werden, um den Verlust von Vitaminen zu verlangsamen und gleichzeitig ein Verfaulen zu verhindern. Waschen Sie Obst und Gemüse vor dem Trocknen gründlich, um sicherzustellen, dass keine Verunreinigungen, Bakterien oder schädlichen Substanzen darauf verbleiben.
- Sie können Obst und Gemüse vor dem Trocknen schälen. Obwohl die Schale während des Trocknungsprozesses aushärten kann, hängt diese Wahl ganz von Ihrem persönlichen Geschmack ab.
- Vor dem Trocknen kann es aufgrund der unterschiedlichen Textur erforderlich sein, das Gemüse zu dämpfen oder zu kochen.



INSTALLIEREN DES TROCKNERS

- Stellen Sie das Gerät auf einen flachen und stabilen Tisch. Stellen Sie sicher, dass zwischen dem Gerät und der Steckdose kein zu großer Abstand besteht.
- Bereiten Sie die zu trocknenden Lebensmittel wie beschrieben vor und schneiden Sie sie in Stücke. Nach Bedarf auf Trockengestelle oder Trockenpapier legen.
- Schalten Sie den Ein- / Ausschalter des Geräts ein.

TROCKENHEITSTEST

- Früchte haben, wenn sie richtig getrocknet sind, eine handgeschmeidige und ledrige Textur und enthalten wenig Feuchtigkeit (unter 20%). Das Übertrocknen von Früchten ist ein häufiger Fehler und kann zu einer Verschlechterung des Geschmacks und einer Abnahme der Nährwerte führen. Stellen Sie daher sicher, dass die richtige Trocknungszeit angewendet wird, um mit dehydrierten Lebensmitteln die besten Ergebnisse zu erzielen.
- Obwohl Gemüse durch den Trocknungsprozess hart und spröde werden kann, können in verschiedenen Früchten unterschiedliche Gewebestrukturen auftreten.

LAGERUNG VON LEBENSMITTELN

- Um den Geschmack und die Qualität des Produkts zu erhalten, ist es von großer Bedeutung, getrocknete Lebensmittel richtig zu lagern. Stellen Sie sicher, dass alle getrockneten Lebensmittel an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahrt werden. Je kühler der Lagerbereich ist, desto länger bleibt die Produktqualität erhalten.
- Wenn möglich, lagern Sie getrocknete Lebensmittel im Kühlschrank oder Gefrierschrank. Wenn dies nicht möglich ist, können Sie zu diesem Zweck auch einen kühlen Ort in Ihrer Wohnung verwenden.
- Vergessen Sie nicht, dass Licht in getrockneten Lebensmitteln zu Qualitäts- und Nährwertverlusten führt.
- Es wird empfohlen, getrocknete Lebensmittel in luftdichten Beuteln oder lichtdichten Behältern aufzubewahren.

AUFBEWAHRUNG VON LEBENSMITTELN

Der hohe Zucker- und Säuregehalt, der natürlich in vielen Früchten enthalten ist, ermöglicht eine längere Konservierung.

Bei ordnungsgemäßer Verpackung und Lagerung können die meisten Früchte bis zu einem Jahr und Gemüse bis zu 6 Monate haltbar sein. Verbrauchen Sie kein Obst und Gemüse, das Anzeichen von Verderb aufweist.

ERWEICHUNG VON OBST UND GEMÜSE

Getrocknetes Obst und Gemüse kann wieder aufgeweicht werden, indem man es in Wasser lässt. Es gibt drei verschiedene Möglichkeiten für diesen Prozess:

- Sie können Obst und Gemüse 2-6 Stunden im Wasser lassen, sofern es während des gesamten Vorgangs kalt gehalten wird.
- Sie können das Obst und Gemüse 5-10 Minuten in kochendem Wasser aufbewahren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Sie können das Obst und Gemüse auch durch Kochen weich machen. Während dieses Vorgangs müssen Sie weder Gewürze noch Zucker hinzufügen. In der Regel einfach 2 Gläser Wasser über die Früchte geben und kochen.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Die Trocknergestelle des Trockners können in der Spülmaschine gewaschen werden.
- Tauchen Sie das Haupteinheit aus irgendeinem Grund nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Mit einem leicht feuchten Tuch abwischen und vor der Lagerung gründlich trocknen lassen.
- Lagern Sie das Gerät in einer sauberen und feuchtigkeitsfreien Umgebung, vorzugsweise in der Originalverpackung.

TROCKENFLEISCH ZUBEREITEN

Wie bei fast allen Lebensmitteln ist die Qualität des zu verwendenden Fleisches wichtig. Wählen Sie für den Prozess Steaks oder Beinsteaks, die etwa 1 bis 1 1/2 cm dick sind. Entfernen Sie alles Fett und Bindegewebe auf Fleisch. Fett verringert die Trocknungsqualität des Fleisches und das Bindegewebe führt dazu, dass das Fleisch hart und schwer zu kauen wird. Um den Schneidevorgang zu erleichtern, können Sie das Fleisch teilweise gefrieren lassen, indem Sie es vor der Verarbeitung 30 Minuten lang im Gefrierschrank aufbewahren. Bewahren Sie es dann 15 Minuten lang im Gefrierschrank auf, indem Sie es auf den Kopf stellen. Als nächstes schneiden Sie das Stück Fleisch in Scheiben von etwa 1/8 Zoll.

Die Scheiben drei Stunden lang marinieren.

Trocknen Sie die marinierten Scheiben auf einem Papiertuch und legen Sie sie dann auf das Trockengestelle. Vergessen Sie nicht, den Trockner vor den Tropfen der Lebensmittel zu schützen (Sie können zu diesem Zweck Teflon-Backpapier verwenden). Setzen Sie den Vorgang fort, bis die Scheiben vollständig trocken sind, und achten Sie darauf, dass die Scheiben elastisch bleiben, ohne zu brechen. Dieser Vorgang dauert 6 bis 16 Stunden. Im Gegensatz zu anderen Fleischwaren sollte getrocknetes Rindfleisch leicht zäh, aber nicht spröde sein.

Trockenfleischmarinade

1/2 Glas Sojasauce

2 Esslöffel brauner Zucker

1/2 Glas Worcestershire-Sauce

1/2 Teelöffel Zwiebelpulver

Gemahlener getrockneter Knoblauch

2 Esslöffel Ketchup

1 bis 1 3/4 Teelöffel Salz

1/2 Teelöffel schwarzer Pfeffer

Bananen-Erdnuss-Wrap

Zutaten

4 Bananen

1 Glas Erdnussbutter

Verfahren

1. Mischen Sie die Zutaten.
2. Verteilen Sie die Mischung auf einem Backpapier.
3. Stellen Sie das Gerät auf 12 Stunden und eine Temperatur von 60°C ein.
4. Wenn der Trocknungsvorgang abgeschlossen ist, entfernen Sie das Backpapier vom Gerät. Nachdem Sie darauf gewartet haben, dass es abkühlt, wickeln Sie es ein. Schneiden Sie es in Scheiben der gewünschten Dicke.

ZUBEREITUNGSTABELLE FÜR GETROCKNETE FRÜCHTE

Obst	Vorbereitung	Zustand nach dem Trocknen	Trocknungszeit (Stunde)
Aprikose	Aufschneiden und den Kern entfernen.	Weich	13-28
Orangenschale	In lange Scheiben schneiden.	Knackig	8-16
Ananas (frisch)	Die Schale abziehen und in Scheiben oder quadratische Stücke schneiden.	Hart	8-36
Ananas (in Dosen)	Entwässern und trocknen.	Weich	8-36
Banane	Die Schale abziehen und in runde Stücke schneiden (3-4 mm dick)	Knackig	8-38
Trauben	Nicht schneiden.	Weich	8-26
Kirschen	Die Kerne müssen nicht entfernt werden (Sie können sie entfernen, wenn die Kirschen halb getrocknet sind).		
Birnen	Schälen und in Scheiben schneiden.	Weich	8-30
Feigen	In Scheiben schneiden.	Hart	8-26
Blaubeeren	Nicht schneiden.	Weich	8-26
Pfirsich	Halbieren und den Kern entfernen, wenn sie halb getrocknet ist.	Weich	8-26
Datteln	Kerne entfernen und in Scheiben schneiden.	Hart	8-26
Apfel	Schälen Sie die Schale ab und nehmen Sie das Kernteil heraus. In runde Scheiben schneiden.	Weich	8-12

ACHTUNG: Die obige Tabelle zur Zubereitung von Früchten zum Trocknen ist nur eine allgemeine Empfehlung. Die persönlichen Vorlieben des Benutzers können je nach den in der Tabelle angegebenen Informationen abweichen.

GEMÜSE FÜR DEN TROCKNUNGSPROZESS VORBEREITEN

- Grüne Bohnen, Blumenkohl, Brokkoli, Spargel und Kartoffeln werden oft als erster oder zweiter Gang serviert und sollten daher vorgekocht werden, um ihre natürliche Farbe zu erhalten.

Kochvorgang: Lassen Sie das vorbereitete Gemüse 3-5 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser kochen. Gießen Sie dann das Wasser ab und legen Sie das Gemüse in das Gerät.

- Wenn Sie grünen Bohnen, Spargel oder anderem Gemüse Zitronengeschmack hinzufügen möchten, können Sie diese etwa 2 Minuten lang in Zitronensaft einweichen.

ACHTUNG: Die oben genannten Vorschläge gelten nur als allgemeine Empfehlungen und müssen nicht angewendet werden.

ZUBEREITUNGSTABELLE FÜR GETROCKNETES GEMÜSE

Gemüse	Vorbereitung	Zustand nach dem Trocknen	Trocknungszeit (Stunde)
Artischocke	In Scheiben schneiden (3-4 mm dick)	Knackig	8-13
Aubergine	Die Schale schälen und in Stücke schneiden (6-12 mm dick)	Knackig	8-18
Brokkoli	Schälen und schneiden. 3-5 Minuten dämpfen.	Knackig	8-20
Pilze	In Scheiben schneiden oder ganz trocknen (für kleine Pilze)	Hart	8-14
Grüne Bohnen	Schneiden und kochen, bis sie transparent werden.	Knackig	8-38
Kürbis	In Scheiben schneiden (6 mm dick)	Knackig	8-18

Kohl	Die Schale schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Kohlbauch entfernen.	Hart	8-14
Rosenkohl	Schneiden Sie die Stiele in 2 Stücke.	Knackig	8-30
Blumenkohl	Kochen, bis es weich wird	Hart	8-16
Kartoffel	In Scheiben schneiden und ca. 8-10 Minuten kochen lassen.	Hart	8-30
Zwiebel	In dünne runde Scheiben schneiden	Knackig	8-14
Karotten	Kochen, bis es weich wird Dann zerkleinern oder in runde Scheiben schneiden	Knackig	8-14
Gurken	Die Schale schälen und in runde Stücke schneiden (12 mm dick)	Hart	8-18
Süße Paprika	Schneiden Sie sie in Streifen oder runde Stücke (6 mm dick). Nehmen Sie das Kernteil heraus.	Knackig	8-14
Chilischote	Nicht schneiden.	Hart	8-14
Petersilie	Petersilie Legen Sie die Blätter in die Regale	Hart	6-10
Tomate	Schälen In Würfel oder runde Stücke schneiden.	Hart	8-24
Reun Ribes	Die Schale schälen und in Stücke schneiden (3 mm dick)	Mit einem Feuchtigkeitsverlust	8-38
Wurzelrüben	Kochen, abkühlen lassen, Wurzeln und Kopf abschneiden. In runde Scheiben schneiden.	Knackig	8-26

Sellerie	In Scheiben schneiden (6 mm dick).	Knackig	8-14
Lauchzwiebel	Zerkleinern.	Knackig	8-14
Spargel	In Scheiben schneiden (2,5 mm dick)	Knackig	8-18
Knoblauch	Die Schale schälen und in runde Stücke schneiden.	Knackig	8-16
Spinat	Kochen, bis er blass wird.	Knackig	8-16
Zuchtpilz	Wählen Sie Pilze mit einem nach innen gebogenen Hut. In Stücke schneiden oder ganz trocknen.	Hart un knackig	6-10

ACHTUNG: Die obige Tabelle zur Zubereitung von Früchten zum Trocknen ist nur eine allgemeine Empfehlung. Die persönlichen Vorlieben des Benutzers können je nach den in der Tabelle angegebenen Informationen abweichen.

Die Lebensdauer beträgt 7 Jahre.

TECHNISCHE DATEN

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

Vorsichtsmaßnahmen beim Transport und Versand

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

Entspricht der AEEE-Verordnung.

WEEE

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



Hersteller / Importeur Firma:

Karaca Zuccaciye Ticaret ve Sanayi A.S.

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

Şişli - İstanbul / TURKEY

0212 412 44 00 (pbx)

www.karaca.com

KARACA

OBST- UND GEMÜSETROCKNER

GARANTIEBEDINGUNGEN

EDINGUNGEN FÜR DIE GÜLTIGKEIT UND UMFANG DER GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

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

KARACA

OBST- UND GEMÜSETROCKNER

GARANTIEBEDINGUNGEN

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

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

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

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

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

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

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

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


KARACA

OBST- UND GEMÜSETROCKNER

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller- oder Importeur Firma:

Handelsname: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

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

No: 2/12 Şişli-İstanbul/TURKEY

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

Kundenhotline: +90 850 2525 572

Web: www.karaca.com

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12 Şişli/İST.
Tel: 0212 412 44 00 Faks: 0212 412 44 99 www.karaca.com.tr
Marmara Kurumları A.Ş. No: 0012 412 44 99 Tic. Sic. No: 278836
MERSİS No: 34060000000000000000

Daten des Verkäufers:

Handelsname:

Adresse:

Tel.:

Befugte Person:

Unterschrift und Stempel der befugten Person:

Rechnungsnummer:

Datum der Rechnung:

Datum und Ort der Lieferung:

Daten des Produkts:

Art: Obst- und Gemüsetrockner

Modell: Karaca Obst- und Gemüsetrockner

Modell No: KE-MK251

Marke: KARACA

Seriennummer:

Garantiefrist: 2 (zwei) Jahre

Maximale Nachbesserungszeit: 20 (zwanzig) Werktage

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



KARACA



Müşteri Hizmetleri
0850 252 55 72



www.karaca.com