

# FAREFFECT

Güneş Etkili Gıda Kurutma Makinesi

**KULLANMA KILAVUZU**

**VE**

**GARANTİ BELGESİ**

[www.fareffect.com](http://www.fareffect.com)

# FAREFFECT

*Güneş Etkili Gıda Kurutma Makinesi*

## KULLANMA KILAVUZU

- Lütfen önce bu kılavuzu okuyun! -

### Değerli Müşterimiz,

Güvenlik kuralları ve standartlara uygun imâl edilen, yüksek teknoloji ve enerji tasarruflu FAREFFECT Gıda Kurutma Makinesinin size de en iyi verimi sunmasını diliyoruz.

Güvenliğiniz ve memnuniyetinizin sürekli olması için lütfen bu kullanım kılavuzunu dikkatle okuyunuz ve gerekli hâllerde tekrar başvurmak üzere erişebileceğiniz bir yerde muhafaza ediniz.

Ürününüzü keyifli günlerde kullanmanız dileğiyle.

### FAREFFECT Gıda Kurutma Makinesi ile Gıda Kurutma Yapmadan Önce Bilinmesi Ve Uygulanması Gerekenler

- Kurutulacak ürün kesinlikle üreticiden yani bağ sahibinden tedarik edilmeli manavdan veya halden alınmamalıdır.

- Kurutulacak taze ürün (meyve, sebze vs.) sert olmalı, yumuşamaya dönmüş olmamalı. Kurutulacak ürün tatlanmış ama ballanmamış olmalı. Aksi takdirde meyvenin kuruma süresi uzar. Bu durumda da meyve daha da ballanmaya, şekerlenmeye başlar salar kendini ayrıca süre uzadığı için bakteri bağlamaya, karamelize olmaya başlar. Ve rengi döner. Değerleri de kaybolur. Bir başka husus süre uzayacağından aflatoksin oluşması da söz konusudur. Kurutulacak ürün tatlanmamış veya olgunlaşmamış ise de bu sefer meyve kurur ama daha sonrasında ambalajda 1-2 hafta içinde aflatoksin. (Küflenme) oluşur.

- Sunum dosyamızda belirtilen meyve kurutma reçetesi kullanıcı için öngörüsü olması mahiyetindedir. Kesin değerler değildir. Makinelerimizi kullanacak kişiler. Kurutacakları ürünleri ilk olarak örnek reçeteye göre değerlendirip, gerçekte olması gereken ürün değerlerini kendileri test ettikten sonra kararlaştırıp girmelidirler. Kontrol paneline yanlış girilen reçete yani ısı değeri, kurutma süresi, nem, fan çalışma süresi vesaire kurutulacak üründe deformasyona sebep olacaktır.

# FAREFFECT

*Güneş Etkili Gıda Kurutma Makinesi*

## İçindekiler

- Giriş
- Teknik Özellikler
- Güvenlik Uyarıları
- Cihazın Kullanımı
- Çalıştırma
- Temizlik ve Bakım
- Garanti ile İlgili Müşterinin Dikkat Etmesi Gereken Hususlar
- Otomasyon Kullanımı



### MODEL: FAREFFECT FMK-500

- Endüstriyel Meyve Kurutma Makinesi
- Çalışma Gerilimi: 380-400 V
- Çalışma Frekansı: 50-60 Hz
- 40A
- 800x1200mm 10 adet raf
- Seri No:1507211
- Üretim Yılı: 2021
- Ürün Teslim Tarihi:

### İMALATÇI FİRMA

**Temas Global**  
**Rek. Arge San. Tic. Ltd. Şti.**  
İkitelli OSB. Mh.  
Saraçlar 2. Blok Sk. No:29/1  
Başakşehir, İstanbul, Türkiye  
[www.fareffect.com](http://www.fareffect.com)  
[info@fareffect.com](mailto:info@fareffect.com)

## GÜVENLİK UYARILARI

*Bu bölüm, cihazın kullanım öncesi, kullanım sırası ve sonrasında uyulması gereken bilgileri içerir.*

### **UYARI! Makinenin üzerindeki fanın üstü asla kapatılmamalıdır.**

- Makineyi çalıştırmadan önce cihazın ve güç kablosunun üzerinde bir hasar olup olmadığını mutlaka kontrol ediniz. Eğer hasar varsa cihaz çalıştırılmadan yetkili servise başvurulmalıdır.
- Güç kablosu hasarlı ise değişim için yetkili servise başvurun.
- Makinenin içinde bulunan cam panellerde kırık, çatlak gibi deformasyon olup olmadığını kontrol edin. Kırık, çatlak vs. varsa cihazı asla fişe takmayın, kullanmayın ve yetkili servise başvurunuz.
- Makinenin dışındaki ambalajı ve içindeki rafların ambalajını açmadan asla çalıştırmayınız.
- Makinenin kullanılacağı yerin voltajının, cihaz üzerindeki etikette belirtilen voltajla uyumlu ve elektrik hattının sigortaya bağlı olup olmadığını kontrol ediniz. Şebeke güvenliğini de kontrol ediniz.
- Makine, başka bir cihazla birlikte aynı elektrik kablosuna veya sigortaya bağlı olarak kullanılmamalıdır.
- Makine, mutlaka topraklı prizle kullanılmalıdır.
- Güç kablosunu, cihazın ön yüzüne bırakmayın ve ısıtma alanının dışında tutunuz.
- Makinenin üzeri örtüldüğünde veya yanlış konumlandırıldığında yangın tehlikesi mevcut olduğundan dolayı makineyi tavsiye edilen dışında otomatik olarak devreye sokan, programlayıcı, zamanlayıcı, uzaktan kumandalı ayrı bir sistem veya başka herhangi bir düzen ile birlikte kullanmayın.
- Makine sıcakken içindeki tepsilere çıplak el ile dokunmayın, eldiven kullanın.
- Makinenin içine meyve & sebze dışında hiçbir şey koymayın, yalnız talimatlara uygun ve üreticiden aldığınız bilgilere uygun bir şekilde kullanın.
- Makineyi çalıştırmadan önce elektrik montajın doğru olduğundan emin olun.
- Aşırı ısınma, yangın koruması ve güvenli kullanım için grup prizler, dağıtım kutusu olarak kullanılmamalıdır.
- Makinenin içine ürün çalışırken de çalışmazken de girmeyin.
- Makineyi perde ve diğer yanıcı maddelerden en az 1 metre uzağa yerleştiriniz.
- Makineyi kolay tutuşabilecek nesnelere uzak tutunuz.
- Makineyi patlayıcı maddelerin bulunduğu ortamlarda çalıştırmayınız.

- Çocukların makine ile oynamasına izin vermeyin ve çocukları cihazın olduğu ortamda gözetimsiz bırakmayınız.

**UYARI!** Makineyi çalışırken kesinlikle taşımayınız. Taşımak için önce kapalı konuma getirip daha sonra fişini çekiniz. En az 30 dakika süre ile cam yüzeyin ve kasasının tamamen soğumasını bekledikten sonra taşıyabilirsiniz.

**ÖNEMLİ!** Cihazın çocuklara yakın alanlarda kullanımında, sorumlu kişiler/gözetmenler olmalıdır. Sorumlu kişiler olmaksızın, fiziksel ve zihinsel bakımdan engelli ya da bilgi ve deneyim noksanı kişilerin (çocuklar ve yaşlılar dahil) cihazı kullanmalarına izin verilmemelidir. Bu cihaz, güvenli bir şekilde kullanılmasıyla ilgili kendilerine gözetim veya talimat verilmemişse ve içermiş olduğu tehlikeler kendileri tarafından anlaşılmamışsa 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenek eksikliği bulunan veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakımı, çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

## **CİHAZIN KULLANIMI**

- Cihazınızı çalıştırmadan evvel, her seferinde makinenin iç yüzeyindeki camda herhangi bir kırık, çatlak olmadığını kontrol etmeniz güvenliğiniz açısından önemlidir. Eğer ki çatlak veya kırık var ise cihazı çalıştırmayın ve teknik servis ile irtibata geçiniz.
- Makine çalışırken bir kırılma yahut çatlama meydana gelir, anormal bir koku yahut ses duyarsanız derhâl cihazı kapatın ve teknik servis ile irtibata geçiniz.
- Fırını ilk çalıştırdığınızda ve termostat fırınınızı devreye sokup çıkartırken kontaktörden gelen ses normaldir.
- Meyve kurutmak için fırınınızın kapağını kapatın ve istenen dereceye ayarlayın ısıtın.
- Makinenin iç sıcaklığının istenen dereceye ulaşması çevre koşullarına göre değişiklik gösterebilir. İstlenen ısıya geldikten sonra ürünleri makineye yerleştiriniz.

**Dikkat!** Makine 100-110 derece üzerinde bir sıcaklığa ayarlanacak olursa, Meyvanın ihtiva ettiği şeker karamelize olacak ve rengi kararacaktır.

- Makine termostatu, iç sıcak düştüğünde cihazınızı devreye sokacak, ayarladığınız sıcaklık yakalandığıdaysa yeniden devreden çıkarak, sizin en düşük sarfiyat ile kurutma yapmanızı sağlayacaktır.
- Makinenin işi bittiğinde, üzerindeki açma kapama anahtarını mutlaka kapalı konuma getirin.
- Diğer sorularınız için iletişim bilgilerimizden bize ulaşın.

## TEMİZLİK VE BAKIM

- Temizlik ve bakım yapmadan evvel makinenizi kapalı konuma getirin ve cihazınızın fişini prizden çekiniz. 25-30 dakika kadar cihazın soğumasını bekleyiniz.
- Bundan sonra, nemli bir bez kullanarak cihazınızın temizliğini yapabilirsiniz.

**Dikkat:** Temizlik esnasında fırının camlarına baskı uygulamayın ve elektrik aksamına kesinlikle su kaçırmayın.

### “Cihazın güvenli kullanımı için bakım çok önemlidir.”

- Cihazınızın cam yüzeyini düzenli olarak kontrol ediniz ve herhangi bir kırık yahut çatlak bulunması durumunda, cihazınızı kesinlikle çalıştırmayınız, çalışıyorsa açma/kapama anahtarını kapatın ve makinenizi fişten çekiniz.
- Güç kablosunu ve fişini dikkatle kontrol edin. Herhangi bir çatlak, ezilme, delinme gibi bir deformasyon görürseniz cihazınızı kesinlikle çalıştırmayın, çalışıyorsa açma/kapama anahtarını kapatınız ve cihazınızı fişten çekiniz.

## GARANTİ İLE İLGİLİ MÜŞTERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Değerli Müşterimiz,

Satın almış olduğunuz Fareffect markalı meyve kurutma makinesi 2 yıl boyunca, garantilidir. Cihazınızda üretimden kaynaklanan herhangi bir kusur olduğu takdirde teknik servis ile irtibata geçmeniz gerekmektedir. Makinenizde kullanıcı hatası olmadığı takdirde üretimden kaynaklanan her türlü kusur üretici garantisi altındadır.

## KULLANICININ DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR

- Satın aldığınız ürünün Garanti Belgesi'nin onaylı olduğunu kontrol ediniz.
- Ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)
- Bu kullanım kılavuzunun ekinde verilen Garanti Belgesi, üzerinde belirtilen teslim tarihini takip eden 2 (iki) yıl müddetle üretim kaynaklı meydana gelebilecek arızalara karşı garantinizi gösterir.

- Rezistanslar ve camlar garanti kapsamı dışındadır.
- Garanti süresinde anlaşmazlık doğduğu takdirde fatura tarihi esas alınacağından, kullanıcının Garanti Belgesi ile birlikte faturayı veya okunaklı bir fotokopisini muhafaza etmesi gerekmektedir.
- Garanti Belgesi üzerinde ve ürünün etiketinde tahrifat yapılmış olması hâlinde ürün garanti hükmünden düşer. İbraz edilen Garanti Belgesinin arızalı ürüne ait olması şarttır.
- Üzerinde satıcı firma kaşesi ve imzası olmayan ile satış tarihi belli olmayan belgeler geçersizdir.

**Temas Global tarafından verilen bu garanti, cihazın normalin dışında kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlarda da garanti dışıdır:**

- Kullanım hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar, (Yanlış reçete girilmesi ve kurutulacak ürünlerin sularının ısıtıcı tertibata zarar vermesi. Makine içindeki camların kırılması vs.)
- Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı, ürünün etiketinde yazılı olan voltajdan farklı voltajda kullanım nedenlerinden meydana gelebilecek hasar ve arızalar,
- Yangın, deprem, su baskını ve yıldırım düşmesinden meydana gelebilecek hasar ve arızalar,
- Ürünün kullanım kılavuzunda yer alan talimatlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar,
- Ürünü müşteriye ve tamir yerine nakliyesi sırasında oluşan hasar ve arızalar.

**Garanti Şartları:**

14.06.2003 tarihli ve 25138 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik, 24.04.2011 tarihli ve 24924 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik gereğince, 5 Maddesinin 2. ve 3. Fıkraları aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir:

“Bu Yönetmelik Hükümlerine ve Genel Müdürlükçe onaylanmış belgeye uygun olarak hazırlanacak garanti belgesinin tasdik edilerek tüketiciye verilmesini temin etmek ve ayrıca, bu yükümlülüğün yerine getirildiğini ispat etmekle satıcı, bayi veya acenteler sorumludur.”

“Satılan mala ilişkin olarak düzenlenen faturalar garanti belgesi yerine geçmez. Ancak servis istasyonlarında yapılan onarım ve parça değişimi sonucunda verilen fatura, bu Yönetmeliğin öngördüğü garanti şartlarını içermesi kaydıyla, garanti belgesi yerine geçer.”

## **KONTROL PANELİ KULLANIMI**

### Isı Derecesi:

Makinedeki Isıtıcının çalışmasının durma ısı değerini ifade eder. Isıtıcı set değerini 80 girerseniz, ekranda derece 80 °C görünce ısıtıcı devreden çıkar. Isıtıcıların sıcaklığıyla ısı değeri biraz daha yükselebilir.

### Nem :

Kurutulacak olan ürün için olması gereken nem oranının girileceği kısım

### Fan Çalışma Ve Durma Süresi

Nemin tahliyesi için önemli olan bu ayar kurutulacak ürüne göre değişiklik gösterecek şekilde yapılmalıdır.

### Süre:

Makinenin kurutma işlemi için çalışması istenen süre ayarının belirlendiği kısımdır.

## **FAREFFECT**

### **Güneş Etkili Organik Gıda Kurutma Makinesi ile Gıda Kurutma Yapmadan Önce Bilinmesi Ve Uygulanması Gerekenler**

- Kurutulacak ürün kesinlikle üreticiden yani bağı sahibinden tedarik edilmeli manavdan veya halden alınmamalıdır.
- Kurutulacak taze ürün (meyve, sebze v.S.) sert olmalı, yumuşamaya dönmüş olmamalı.
- Kurutulacak ürün tatlanmış ama ballanmamış olmalı. Aksi takdirde meyvenin kuruma süresi uzar. Bu durumda da meyve daha da ballanmaya, şekerlenmeye başlar salar kendini ayrıca süre uzadığı için bakteri bağlamaya, karamelize olmaya başlar. Ve rengi döner. Değerleri de kaybolur. Bir başka husus süre uzayacağından aflatoksin oluşması da söz konusudur.
- Kurutulacak ürün tatlanmamış veya olgunlaşmamış ise de bu sefer meyve kurur ama daha sonrasında ambalajda 1-2 hafta içinde aflatoksin. (Küflenme) oluşur.
- Sunum dosyamızda belirtilen meyve kurutma reçetesi kullanıcı için öngörüsü olması mahiyetindedir. Kesin değerler değildir. Makinelerimizi kullanacak kişiler. Kurutacakları ürünleri ilk olarak reçeteye göre değerlendirip, gerçek olması gereken ürün değerlerini kendileri test ettikten sonra kararlaştırıp girmelidirler. Kontrol paneline yanlış girilen reçete yani ısı değeri, kurutma süresi, nem, fan çalışma süresi vesaire kurutulacak üründe deformasyona sebep olacaktır.