



# DEFYA

## İYİ YE İYİ YAŞA!

### **KULLANIM KILAVUZU**

**BROD & TAYLOR**

Hamur, Yoğurt Mayalama Makinesi  
ve Yavaş Pişirici

**MODEL: FP-205**



# DEFYA ÜRÜN AİLESİ

## Kurutucu:



TRIBEST SEDONA CLASSIC



TRIBEST SEDONA SUPREME



TRIBEST SEDONA EXPRESS

## Sıkacak:



TRIBEST  
GREENSTAR



TRIBEST  
GREENSTAR  
"KROM"



TRIBEST  
GREENSTAR  
"SIYAH"



TRIBEST  
SOLOSTAR



TRIBEST  
SOLOSTAR  
"KROM"



TRIBEST  
SLOWSTAR  
"GRI"



LURCH



TRIBEST  
Z-STAR

## Blender:



TRIBEST  
PERSONAL BLENDER



TRIBEST  
VAKUMLU PERSONAL  
BLENDER



TRIBEST  
DYNAPRO VAKUMLU  
BLENDER



BLENDTEC  
CLASSIC 575



BLENDTEC  
DESIGNER 650



BLENDTEC  
DESIGNER 650S



BLENDTEC  
PROFESSIONAL 800

## Dondurma:

## Bitkisel İçecek:



YONANAS



TRIBEST  
SOYABELLA



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 düzenliyoruz, iyi besinin özüne ulaşmak için kişiselleştirilebilir reçeteler sunuyor, bu amaç doğrultusunda dünyaca ünlü mutfak ekipmanlarını sizlerle buluşturuyoruz.

Çünkü en iyisi, kendi yaptığınız.

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

**DEFYA**

**İYİ YE İYİ YAŞA!**



# KULLANIM KILAVUZU

**BROD & TAYLOR**

Hamur, Yoğurt Mayalama Makinesi  
ve Yavaş Pişirici

**MODEL: FP-205**



Kullanım öncesi bu kılavuzu dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz.



## İÇİNDEKİLER

<b>Önemli Güvenlik Talimatları</b>	6 - 7
<b>Çevre Talimatları</b>	8
<b>Kurulum ve Saklama</b>	9 - 10
<b>Temizlik ve Bakım</b>	10
<b>Boyutlar ve Özellikler</b>	11
<b>Kullanım</b>	11 - 12
<b>Kapasite</b>	12
<b>Kontrol Paneli</b>	13
<b>Mayalama ve Yavaş Pişirmeyi Kullanmak İçin Üç Yol</b>	14
<b>Mayalama Modu Kullanım Tavsiyeleri</b>	15
<b>Yavaş Pişirme Modu Kullanım Tavsiyeleri</b>	16
<b>Mayalama Modunda Ürün Isısını Değiştirme</b>	17
<b>Yüksek Isıların Sabit Kalması</b>	17
<b>Sorun Giderme Rehberi</b>	17
<b>Servise İhtiyacınız Olduğunda</b>	18
<b>Servis Listesi</b>	19 - 20
<b>SSS (Sıkça Sorulan Sorular)</b>	21 - 22
<b>Mayalama Cihazında Ekmek Hamurunun Kabarması ve Fermente Edilmesine İlişkin Genel Kurallar</b>	22 - 23
<b>Ürün Özellikleri</b>	23
<b>Garanti Belgesi</b>	24



## ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

Elektrikli cihazları kullanırken, aşağıdaki hususlar dahil, temel güvenlik önlemlerine her zaman uyulmalıdır:

- Tüm talimatları okuyun.
- Sıcak yüzeylere temas etmeyin. Tutma yerlerini kullanın.
- Elektrik çarpmasını önlemek için kabloyu, fişleri veya ana gövdeyi suya veya başka bir sıvıya batırmayın.
- Cihaz çocukların yakınında olduğunda yakın gözetim gereklidir.
- Kullanılmadığı zaman ve temizlikten önce fişi prizden çekin. Parçaları takmadan veya çıkarmadan önce soğumasını bekleyin.
- Kablosu veya fişi hasarlı olan (veya cihaz arızalandıktan veya herhangi bir şekilde hasar gördükten sonra) hiçbir cihazı çalıştırmayın. İnceleme, onarım veya ayar için cihazı en yakın yetkili servise götürün.
- Besleme kablosu hasar görmüşse, tehlikeyi önlemek için üretici, servis veya benzeri yetkili kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Cihaz üreticisi tarafından tavsiye edilmeyen aksesuar ve eklentilerin beraber kullanılması yaralanmalara yol açabilir.
- Cihazlar harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Açık havada kullanmayınız.
- Sadece tezgâh üstü kullanıma yöneliktir.
- Kablonun masa veya tezgâh kenarından sarkmasına veya sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermemeyin.
- Gazlı veya elektrikli sıcak ocakların üzerine veya yakınına, ya da ısıtılmış fırının içine koymayın.
- Sıcak yağ veya diğer sıcak sıvılar içeren bir cihazı taşıırken çok dikkatli olunmalıdır.
- **UYARI:** Konektörün üzerine dökülmeyi önleyin. Dökülen yiyecekler ciddi yanıklara neden olabilir. Cihazı ve kabloları çocuklardan uzak tutun. Kabloyu asla tezgâhin kenarından geçirmeyin ve tezgâhin altındaki prizi kullanmayın. Kesinlikle uzatma kablosuyla birlikte kullanmayın. Yanlış kullanım nedeniyle yaralanma tehlikesi olabilir.

- Her zaman önce cihazın fişini takın, ardından kabloyu duvar prizine takın. Bağlantıyı kesmek için düğmeyi “Kapalı” konumuna getirin ve ardından fişi duvar prizinden çıkarın.
- Cihazı amacı dışında kullanmayın.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanıma yöneliktir.
- Üreticinin tavsiye ettiği aksesuarların dışında, kullanılmadığı zamanlarda cihaz içerisinde herhangi bir malzeme saklamayın.
- Güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımına ilişkin gözetim veya talimat verilmediği sürece, bu cihaz, fiziksel, duyuusal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır. Cihazı oyuncak olarak oynamadıklarından emin olmak için, çocuklar gözetim altında tutulmalıdır. Temizlik ve bakımları çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.
- Cihazla oynamayın. Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim altında olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Isıtma elemanının yüzeyi kullanım sonrasında, atık ısıya maruz kalır.
- Bu cihaz, ev ve benzeri ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

## **BU TALİMATLARI SAKLAYIN**

Cihazınızdan en iyi sonuçları almak için lütfen bu talimatları okuyun ve saklayın.

## **ÖZEL KABLO TAKIMI TALİMATLARI**

Çocuklar tarafından temas, dolaşma veya daha uzun bir kabloya takılma riskini azaltmak için, kısa bir güç kaynağı kablosu kullanılmıştır.

## **DİKKAT**

Bu cihaz yalnızca evde kullanım içindir. Alternatif Akımda yalnızca üreticinin tip plakasında belirtilen voltajla kullanın (FP-105 için 60 Hertz ve FP-205 için 50Hz). Fişi hiçbir şekilde değiştirmeye çalışmayın.

## **AC ADAPTÖRLERLE KULLANIM**

Bu cihazı DC'den AC'ye dönüştürücülerle kullanırken dikkatli olun. Adaptör hakkında sorularınız varsa, bir elektrikçiye başvurun.

## **SADECE EVDE KULLANIM İÇİNDİR.**

## **TİCARİ AMAÇLA KULLANIMA YÖNELİK DEĞİLDİR.**

## 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:

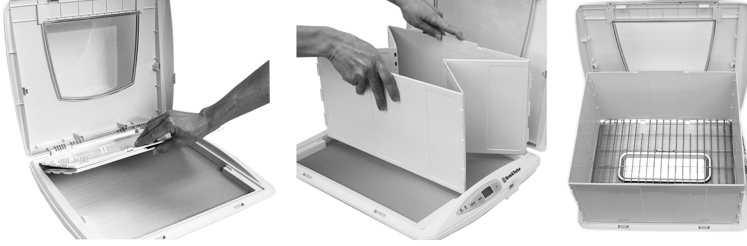
Ürünün ambalajı, Yasal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.





## KURULUM VE SAKLAMA

Brod and Taylor Hamur, Yoğurt Mayalama Makinesi ve Yavaş Pişirici'nin ön kenarını kaldırarak kapağı açın. Kapak dikey konumda olmalıdır. Tel ızgarayı ve su tepsisini çıkartın. Genişleyen kutu bölümünü ön kenardan kaldırarak, **arkadaki yüzeye bağlı kalmasını sağlayın** böylece gösterildiği şekilde dönebilir. Genişletmek ve tabanın ön ve yan taraflarındaki oyuklara sığdırmak için, yalnızca ön tarafı ileri doğru çekin.



### Katlanır Kenarları ÇIKARMAYIN



### Kurulum Modunu Seçin

**NEMLİ MAYALAMA MODU:** Su tepsisini, içinde su olacak şekilde ısıtma tepsisinin ortasına yerleştirin. Tel ızgarayı, ayakları aşağıda olacak şekilde yerleştirin.

**KURU MAYALAMA MODU:** Su tepsisini kullanmayın. Tel ızgarayı ayakları aşağıda olacak şekilde yerleştirin.

**YAVAŞ PIŞİRME MODU:** Su tepsisini veya tel ızgarayı kullanmayın.

Kapağı arka menteşelerden yukarı doğru kaldırın ve genişletilmiş kutunun üstüne yerleştirin. Kapaktaki kılavuzları karşılık gelen oyuklara yerleştirin. Kapağı kapatın. Güç kablosunu önce Cihaza ve ardından uygun bir duvar prizine takın.

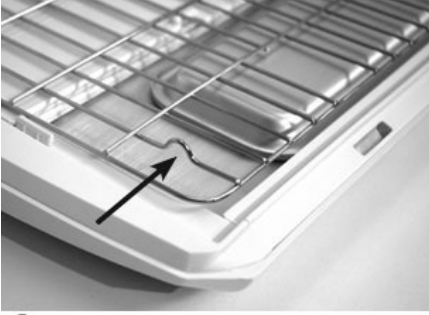
### Ön Isıtma

En iyi sonuçları elde etmek için Brod and Taylor Hamur, Yoğurt Mayalama Makinesi ve Yavaş Pişirici'yi kullanmadan önce 10-15 dakika önceden ısıtın.

## Saklama için Hazırlama

Cihazı OFF (KAPALI) konumuna getirin ve soğumasını bekleyin. (Kapağın çıkarılması, daha hızlı soğumasını sağlayacaktır.) Güç kablosunu duvardaki prizden ve cihazdan çıkarın.

Kullanıldıysa, tel ızgarayı ve su tepsisini çıkarın. Gerekirse, su kalıntılarını gidermek için cihazın yüzeylerini bir bezle silin. Saklama için katlamadan önce, Cihazın kuru olduğundan emin olun. Genişleyen kutu bölümünü önden hafifçe kaldırın ve ardından yanlardan hafifçe itin, üniteyi arkaya doğru katlayın. Katlanmış kısmı arka menteşeye takılıyken tabana indirin. Su tepsisini, tabanın ön kısmına yerleştirin. Tel ızgarayı ayakları yukarıda olacak şekilde çevirin (A). (B)'de gösterilen açık çapraz yerler, tel ızgarayı güvenli bir şekilde yerinde tutar. Güç kablosunu cihazdan çıkarın. Kapağı kapatın ve mandalın yerine oturduğuna emin olmak için ön tarafa bastırın.



A



B

## TEMİZLİK VE BAKIM



- Bu cihaz neredeyse hiç bakım gerektirmez ve kullanıcı tarafından bakımı yapılabilecek hiçbir parça yoktur. Cihaz hasarlıysa veya düzgün çalışmıyorsa onarım için Defya Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin. Haftanın 6 günü çalışma saatleri içerisinde Defya Müşteri Hizmetleri'ne ulaşabilirsiniz: merhaba@defya.com.tr - 0212 299 29 39 / 0539 383 12 97
- Temizlemeden önce daima fişini çekin ve tamamen soğumasını bekleyin.
- Gerekirse gövdeyi ve metal taban plakasını nemli bir bezle veya hafif bir deterjan solüsyonuyla nemlendirilmiş bir bezle silin. Kimyasal veya aşındırıcı temizleyiciler veya parlaticılar kullanmayın.
- Cihazı suya batırmayın veya akan suyun altına tutmayın.
- Temizledikten sonra katlamadan önce tamamen kurummasını bekleyin.

## BOYUTLAR VE ÖZELLİKLER

Kutu için (açık):	15 x 12.5 x 8" yükseklik	37.5 x 32 x 20 cm yükseklik
Dış Gövde (açık):	18 x 14.5 x 10.5" yükseklik	46 x 37 x 27 cm yükseklik
Dış Gövde (kapalı):	18 x 14.5 x 3" yükseklik	46 x 37 x 8 cm yükseklik
Isı aralığı:	70 - 195 °F	21 - 90 °C
Model FP-105 Voltaj:120V~ 60Hz (200W)		
Model FP-205 Voltaj: 220-240V~ 50Hz (180-220W)		

## KULLANIM

Cihazı açmak için güç düğmesine basın. Ekranda mevcut sıcaklık ayar noktası gösterilecektir.

İki çalışma modu vardır: MAYALAMA  veya YAVAŞ PİŞİRME   
Mevcut çalışma moduna bağlı olarak iki kırmızı/yeşil gösterge ışığından biri yanacaktır.

**KIRMIZI IŞIK:** Isınıyor.

**YEŞİL IŞIK:** Isıtma plakası ayar noktasına ulaştı.

Cihaz kapatıldığında veya fişi çekildiğinde, kullanılan son modu ve sıcaklık ayar noktasını hatırlayacaktır.

**NOT:** Işık yeşil olsa bile cihaz içine konan içeriğin sıcaklık ayar noktasına ulaşması daha uzun sürebilir.

**Mod Değiştirme - Mayalama  veya Yavaş Pişirme **

MAYALAMA ve YAVAŞ PİŞİRME modu arasında geçiş yapmak için Mod Seçim Düğmesi'ne basın.

**Isı Ayarlarını Değiştirme**

Isıyı ayarlamak için **+** (Yukarı) veya **-** (Aşağı) düğmesine basın. Isı ayarları arasında hızlı bir şekilde gezinmek için, düğmelerden herhangi birini üç saniye basılı tutun.

**Isı Göstergesini Değiştirmek (°F veya °C)**

Modlar arasında geçiş yapmak için **+** ve **-** düğmelerini iki saniye basılı tutun.

## Nem

Cihazda nem sağlamak için su tepsisine yaklaşık ¼ fincan / 60 ml su koyun. Tepsiyi aşırı doldurmayın. Nem yaklaşık %70-80 olacaktır. Su tepsisi, ekmek yaparken genellikle 85 °F / 30 °C veya daha düşük sıcaklıklarda yalnızca **Nemli Mod** için kullanılır. Yoğurt yaparken su tepsisini kullanmayın.

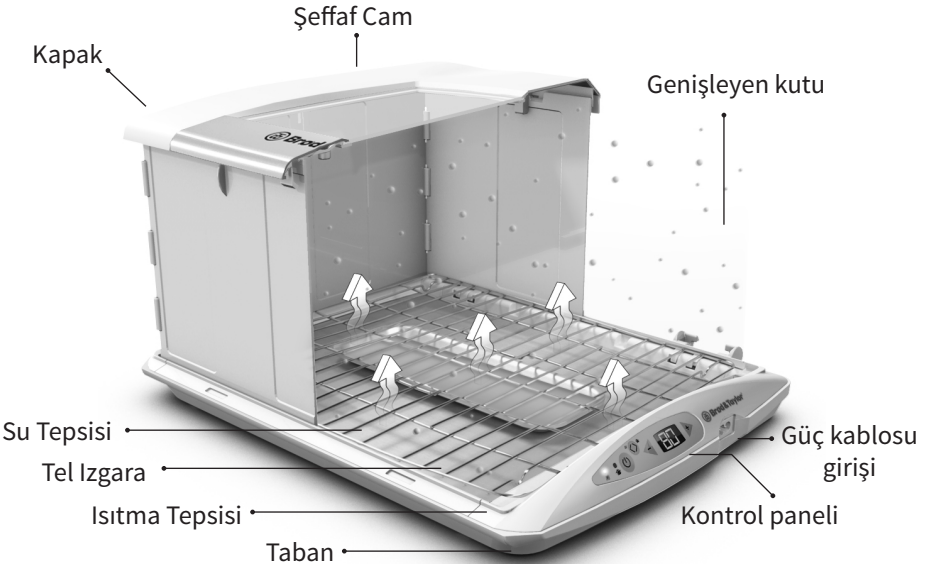
## KAPASİTE

**Ekmek:** Somun başına yaklaşık 3 bardak / 400g un içeren tariflerden her biri ile yapılan, toplam 1,8 kg olan iki “büyük” somun – yaklaşık 0,9 kg hamur.

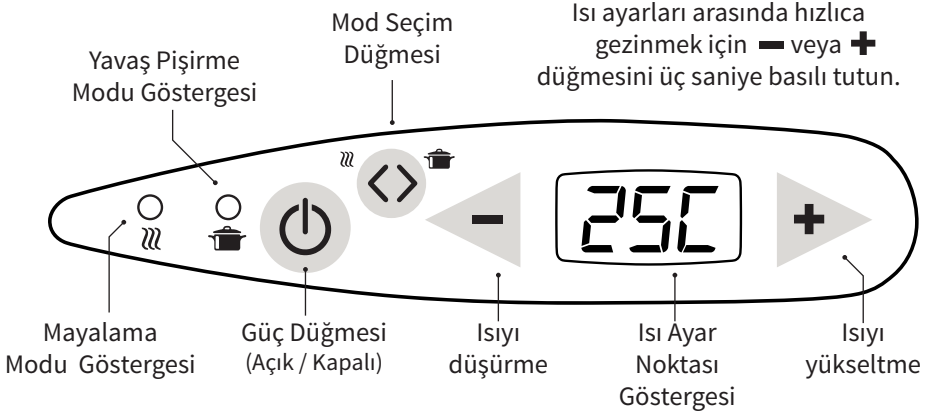
**Yoğurt:** 20 cm yüksekliğinde (veya daha az) olan ve bir litrelik sekiz kavanoz veya 20 cm yüksekliğinde kapaklı tek bir 6 litrelik kap cihaza sığacaktır.

**Yavaş Pişirme:** Maksimum çapı 28 cm ve yüksekliği 21,6 cm olan 8 litreye kadar tencere sığabilir.

Bu ürün yalnızca 16 °C veya daha yüksek ısıdaki çalışma ortamında, ev içi kullanım için tasarlanmıştır.



## KONTROL PANELİ



### °F veya °C olarak gösterge

Modlar arasında geçiş yapmak için **+** ve **-** düğmelerini iki saniye basılı tutun.

## Mayalama ve Yavaş Pişirmeyi Kullanmak için Üç Yol



### ☺ MAYALAMA - Nemli IZGARALI VE SU TEPSİLİ

Kullanım:

Ekmek hamuru ve ekşi maya ön mayalanması

- Kapları ısıtma plakasının üzerindeki **IZGARAYA** yerleştirin.
- Nem için su dolu su tepsisini **KULLANIN**.
- Isı aralığı 21- 35 °C



### ☺ MAYALAMA - Kuru IZGARA VAR, SU TEPSİSİ YOK

Kullanım:

Yoğurt, Çikolata, Tereyağ Tempeh, Kefir,  
Kombucha, Ekşi Krema, Creme Fraiche,  
Peynir, Natto

- Kapları ısıtma plakasının üzerindeki **IZGARAYA** yerleştirin.
- Su tepsisi **KULLANMAYIN**.
- Isı aralığı 21- 49 °C



### 🍲 YAVAŞ PIŞİRME

IZGARA VE SU TEPSİSİ YOK

Kullanım:

Geleneksel Yavaş Pişirme, Siyah Sarımsak,  
Sous Vide

- Kapları **DOĞRUDAN** ısıtma tepsisinin üzerine yerleştirin.
- Isı aralığı 30- 90 °C
- En iyi sonuçları elde etmek için, ağır tabanlı bir güveç veya kapağı sıkı oturan bir tencere kullanın.

## Mayalama Modu ❧ Kullanım Tavsiyeleri

Katlanır Mayalama Cihazı, ekmeği kabartmaktan yoğurt yapmaya, okolatayı temperlemeye ve sağlıklı probiyotik gıdalar yapmaya kadar çok çeşitli mutfak işlemleri için istikrarlı ve tekrarlanabilir düşük ısı kontrolü sağlar. Mayalayıcı, içindeki havayı değil, içindeki ürünleri sıcaklık ayarına yakın tutacak şekilde kalibre edilmiştir. Bunun nedeni, cihazın esas olarak radyatif ısıtma yoluyla ısınmasıdır. Cihaz içindeki hava sıcaklığı, kapların içindeki ürünün sıcaklığıyla aynı olmayacaktır.

**Mayalama Modu ❧ Bu cihaz iki şekilde kullanılmak üzere kalibre edilmiştir:**



**NEMLİ  
Su Tepsili  
Ekmeğ / Hamur**


**Nem** (Su tepsili): 70-95 °F / 21-35 °C. Açık kaplar kullanın. Açık kase, somun veya sac tavalarda ekmeğ hamuru.



**KURU  
Su Tepsisi  
Olmadan  
Yoğurt**

**Kuru** (Su tepsisi yok): 21 - 49 °C. Kapalı kaplar kullanın. Genelde yoğurt yapmak için kullanılır. Brod and Taylor Hamur, Yoğurt Mayalama Makinesi, kuru modda 21-35 °C'de kullanılırsa, ürün ısısı ayar noktasının birkaç derece altında olabilir.

## Yavaş Pişirme Modu Kullanım Tavsiyeleri

Yavaş Pişirme Modunda  ısı, 1 derecelik artışlarla 30-90 °C arasında ayarlanabilir. Geleneksel yavaş pişiricide "Düşük" ısı ayarını öneren yavaş pişirme tarifleri için, ısıyı maksimum 90 °C'ye ayarlayın. Yavaş pişirirken, daima tencerenin kapağını kapatın.

Bu cihaz, kabın içindekileri ısı ayar noktasına yakın tutacak şekilde kalibre edilmiştir. Gerçek ısılar, kullanılan kap ve kapak tipine (demir döküm, paslanmaz çelik, metal veya cam kapak) bağlı olarak, ayar noktasından 5 derece farklılık gösterebilir.



**Izgara ve su tepsi olmadan tencereyi doğrudan ısıtma plakasının üzerine yerleştirin.**

### Gıda Güvenliği

Yavaş pişirirken yiyeceklerin 2 saatten daha kısa sürede 60 °C'ye ulaşması gerekir. Bu nedenle yavaş pişirme için dondurulmuş et asla doğrudan tencereye konulmamalıdır. En iyi sonuçları elde etmek ve gıda güvenliğini artırmak için tencereyi önceden ısıtmanızı ve çözülmüş eti kızartmanızı öneririz.

### Ön Isıtma

Pek çok tarif, en iyi lezzet için yavaş pişirmeden önce, soğan, sarımsak veya diğer öğelerin sotelenmesini ve etin kızartılmasını gerektirir. Cihazı kullanarak tüm bunları tek bir kapta yapabilirsiniz. Kızartma işleminden sonra sıcak tavayı, doğrudan ısıtma plakasının üzerindeki (Izgarasız) önceden ısıtılmış cihaza koyun. Tencerenin üzerine daima bir kapak kapatın ve cihaz kapağını da kapatın. İlk 2 saat boyunca kapağı veya tencerenin üstünü açmayın. Ayrıca etler tencerenin üst kısmına değmemelidir.

### Diğer Uygulamalar

Siyah sarımsağın yavaş yavaş kavrulması veya sous vide yöntemi ile pişirme gibi diğer yavaş pişirme işlemleri, daha düşük ısılarda yapılabilir. Isının uygun olduğundan emin olmak için, iç kap veya su sıcaklığını düzenli aralıklarla kontrol etmenizi öneririz. Yavaş pişirirken daima tencerenin kapağını kapalı tutun.



## Mayalama Modunda Ürün Isısını Değiştirme

- Nem (su tepsisi kullanıldığında), Cihaz içerisindeki ürünlerin ısısını artacaktır.
- Kapların üzerini kapatmak kabın içindeki ısıyı artıracaktır.

### Yüksek Isıların Sabit Kalması

- Isıyı 30°C'nin üzerinde daha uzun süre sabit tutmak için, Yavaş Pişirme modunu kullanın. Metal kapları doğrudan ısıtma plakasının üzerine yerleştirin (ızgarasız). Cam veya plastik kaplar, kapları doğrudan ısıtma plakasının üzerine değil, sıg bir su tepsisi veya kapaklı ve paslanmaz bir tencerenin içine yerleştirerek kullanılabilir. Kap tipi için güvenli çalışma ısısını aşmadığınızdan emin olun.
- 12-24 saat boyunca 43 °C gerektiren tariflerle yoğurt yapmak için, ısıtma plakasında veya bir su tepsisinde kaplar varken Yavaş Pişirme modunu kullanın.

### Sorun Giderme Rehberi

<b>E1</b> Gösterge hatası	Cihaz tabanı çok soğuk. Oda sıcaklığında ısınmasına izin verin. Sıfırlama için Cihaz fişinin tamamen çekilmesi gerekir.
Katlanır kenarlar ayrıldı	Defya.com.tr'deki Sıkça Sorulan Sorular bölümünü kontrol ediniz.
Cihaz içindeki ürünler çok sıcak	Isı şu şekilde düşürülebilir: <ul style="list-style-type: none"><li>• Tepsiyi çıkartın. (Kuru mod)</li><li>• Sıkışan ısıyı azaltmak için açık kaplar kullanın.</li></ul>
Cihaz içindeki ürünler çok soğuk	Isı şu şekilde yükseltilebilir: <ul style="list-style-type: none"><li>• Su tepsisi kullanın. (Nemli Mod)</li><li>• Izgaranın en alt seviyede olduğunu kontrol edin.</li><li>• Isıyı tutmak için kapalı kaplar kullanın.</li></ul>
Cihaz açılmıyor	Güç kablosunun prize tam olarak oturduğundan emin olun.
Cihaz kapağı saklama için kapanmıyor	Katlanır kenarlar, menteşe sabitlenerek düz bir şekilde kapatılmalıdır. Açık çapraz kılavuzlar yukarı bakmalıdır. Tel rafın baş aşağı olduğundan ve açık çapraz kılavuzlara oturduğundan emin olun.

## SERVİSE İHTİYACINIZ OLDUĞUNDA

*Ürünün servise ihtiyaç duyması gibi beklenmedik bir durumda veya garanti süresi içindeyken evde kullanım sırasında düzgün bir şekilde çalışmama 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, tüketici 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: Berkshire Innovations, Inc.

PO Box 712 Williamstown, MA 01267 | **Menşei:** Amerika Birleşik Devletleri

## Ticaret Bakanlığı Tarafından Oluşturulan Servis Bilgi Sisteminde Yer Alan Servis İstasyonları Gösterir Liste

1. ÜNVANI: DEFYA İYİ YAŞA 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

- |  |  |
|--|--|
| <p>01 • Servis Adı: ALFA ELEKTRONİK -HÜSEYİN ZÜMRÜTPINAR<br/>• Vergi Dairesi: kocatepe<br/>• Vergi No: 20665219180<br/>• Telefon No: 902722137877<br/>• HYB No: 03-HYB-3322<br/>• Adres: DUMLUPINAR MAHALLESİ KADINANA CADDESİ No:11 /1/6 / MERKEZ AFYONKARAHISAR<br/>• Şehir:</p>   | <p>09 • Servis Adı: GARANTİ TAMİR SERVİSİ-ORHAN SİTKİ KIRMACI<br/>• Vergi Dairesi: FEVZİPAŞA<br/>• Vergi No: 36613320150<br/>• Telefon No: 04462148996<br/>• HYB No: 24-HYB-198<br/>• Adres: İNONÜ MH. 17 SK. NO:15/A MERKEZ ERZİNCAN<br/>• Şehir:</p>   |
| <p>02 • Servis Adı: ASLAN TEKNİK SERVİS-EREN ASLAN<br/>• Vergi Dairesi: Silvan<br/>• Vergi No: 0870951551<br/>• Telefon No: 05348996553<br/>• HYB No: 21-HYB-4455<br/>• Adres: KALE MAHALLESİ KARABEHLÜBEY CADDESİ No: 73 İ/- SILVAN/ DİYARBAKIR / SILVAN DİYARBAKIR<br/>• Şehir:</p>  | <p>10 • Servis Adı: GEMCİ KLİMA-AHMET GEMCİ<br/>• Vergi Dairesi: ASLANBEY<br/>• Vergi No: 50995048594<br/>• Telefon No: 903442232760<br/>• HYB No: 46-HYB-1164<br/>• Adres: ORHANGAZI MAH. BEYZAAPT. - NO:35/B / ONİKİŐUBAT KAHRAMANMARAŞ</p>  |
| <p>03 • Servis Adı: AYTEKNİK SERVİS / TURGUT ÇANDIR<br/>• Vergi Dairesi: Ümraniye<br/>• Vergi No: 53050412606<br/>• Telefon No: 902153449100<br/>• HYB No: 34-HYB-19098<br/>• Adres: NAMİK KEMAL MAHALLESİ EVRAN SK.EREZ APT. NO.2 A ÜMRANIYE İSTANBUL<br/>• Şehir:</p>  | <p>11 • Servis Adı: GÜNEŐ TEKNİK-SEBAHATTİN GÜNEŐ<br/>• Vergi Dairesi: FEVZİPAŞA<br/>• Vergi No: 4340426928<br/>• Telefon No: 05525005224<br/>• HYB No: 24-HYB-237<br/>• Adres: HOCABEY MAHALLESİ 1008 SOK. NO: 17 A/- ERZİNCAN MERKEZ ERZİNCAN<br/>• Şehir:</p>   |
| <p>04 • Servis Adı: BARAN SOĞUTMA-MUSTAFA ADIYAMAN Esnaf<br/>• Vergi Dairesi: silaymainsazlı<br/>• Vergi No: 12644064614<br/>• Telefon No: 04122355404<br/>• HYB No: 21-HYB-971<br/>• Adres: YUNUS EMRE MAH. KARACADAĞ CAD. ÖZBAY APT.ALTİ NO:17 BAĞLAR/DİYARBAKIR BAĞLAR<br/>• Şehir: DİYARBAKIR</p>                                  | <p>12 • Servis Adı: HİSAR İLETİŐİM VE ELEKTRONİK SAHİS MİMARŞİNAN<br/>• Vergi Dairesi: 0510273482<br/>• Vergi No: 05441172022<br/>• Telefon No: 38-HYB-4922<br/>• HYB No: CaddeSokak:6172. SK. KapıNo:14 DaireNo: MahalleSemt:ŐEKER MAH. İlce: KOCASINAN KAYSERİ<br/>• Şehir:</p>  |
| <p>05 • Servis Adı: DETAY ELEKTRONİK-NEBİ GÖÇER Esnaf<br/>• Vergi Dairesi: KAYMAKKAPI<br/>• Vergi No: 3970288409<br/>• Telefon No: 02462234902<br/>• HYB No: 32-HYB-272<br/>• Adres: YAYLA MAHALLESİ 112 HASTANE CAD. NO 42/B İSPARTA<br/>• Şehir:</p>   | <p>13 • Servis Adı: İSPARTA TEKNİK ENERJİ SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ<br/>• Vergi Dairesi: DAVRAZ<br/>• Vergi No: 4661370942<br/>• Telefon No: 033371311400<br/>• HYB No: 32-HYB-493<br/>• Adres: SANAYİ MAHALLESİ 148 CAD. NO: 58/1 MERKEZ/ İSPARTA İSPARTA<br/>• Şehir:</p>  |
| <p>06 • Servis Adı: DÜNYAM İSITMA SOĞUTMA HAVALANDIRMA SİSTEMLERİ SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ ŐİŐLİ<br/>• Vergi Dairesi: 3220469697<br/>• Vergi No: 05348996553<br/>• Telefon No: 34-HYB-18777<br/>• HYB No: GÖRŐSEL MAHALLESİ YADİGAR SOKAK NO:14 A/1/ KAĞITHANE İSTANBUL<br/>• Adres: 34-HYB-18777<br/>• Şehir:</p>               | <p>14 • Servis Adı: İSPARTA-GAZ İSİ SİSTEMLERİ SİHHİ TESİSAT İNŐAAT TURİZM İNKLİYE TARİM HAYVANCILIK VE GIDA İTHALAT İHRACAT SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ<br/>• Vergi Dairesi: Merkez<br/>• Vergi No: 4660621960<br/>• Telefon No: 05321351457<br/>• HYB No: 32-HYB-618<br/>• Adres: BAĞÇELİEVLER MAHALLESİ 107 CAD. NO: 36 -38/34 MERKEZ/İSPARTA / İSPARTA İSPARTA<br/>• Şehir:</p> |
| <p>07 • Servis Adı: ELİT E TİCARET VE SARF MALZEMELERİ SANAYİ LİMİTED ŞİRKETİ<br/>• Vergi Dairesi: ERCİŐ<br/>• Vergi No: 3320429735<br/>• Telefon No: 904322160125<br/>• HYB No: 65-HYB-680<br/>• Adres: Vali Mithat Bey Mahallesi KiŐila Yolu Sk No: 5 D İpekyolu VAN / ERCİŐ VAN<br/>• Şehir:</p>                                    | <p>15 • Servis Adı: KARDEŐLER TEKNİK SERVİS-NERİMAN YILDIZ Esnaf<br/>• Vergi Dairesi: ÇORLU<br/>• Vergi No: 35752369808<br/>• Telefon No: 902826502027<br/>• HYB No: 59-HYB-1148<br/>• Adres: KEMALETİN MAHALLESİ ŐADIRVAN SOK. NO: 35 B/- ÇORLU/TEKİRDAĞ / ÇORLU TEKİRDAĞ<br/>• Şehir:</p>  |
| <p>08 • Servis Adı: ELİT TELEKOMÜNİKASYON ELEKTRİK ELEKTRONİK İNŐAAT OTO KİRALAMA VE HAYVANCILIK SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ<br/>• Vergi Dairesi: kocatepe<br/>• Vergi No: 3320083636<br/>• Telefon No: 053337131140<br/>• HYB No: 03-HYB-3372<br/>• Adres: SELÇUKLU MAH. ATATÜRK CAD. NO:44-E / AFYONKARAHISAR<br/>• Şehir:</p> | <p>15 • Servis Adı: KARDEŐLER TEKNİK SERVİS-NERİMAN YILDIZ Esnaf<br/>• Vergi Dairesi: ÇORLU<br/>• Vergi No: 35752369808<br/>• Telefon No: 902826502027<br/>• HYB No: 59-HYB-1148<br/>• Adres: KEMALETİN MAHALLESİ ŐADIRVAN SOK. NO: 35 B/- ÇORLU/TEKİRDAĞ / ÇORLU TEKİRDAĞ<br/>• Şehir:</p>  |

- 16 • **Servis Adı:** KASELSAN KASTAMONU ELEKTRONIKSAN.VE TIC. LTD. ŞTİ.  
• **Vergi Dairesi:** KASTAMONU  
• **Vergi No:** 5270037443  
• **Telefon No:** 2141992  
• **HYB No:** 37-HYB-3069  
• **Adres:** TOPÇUOĞLU MAH.KUYUMCULARBAŞI SOK. NO:12  
• **Şehir:** KASTAMONU
- 17 • **Servis Adı:** M.SAİT TURAP-TURAP İŞ  
• **Vergi Dairesi:** ŞEHİTLİK  
• **Vergi No:** 1595688772  
• **Telefon No:** 414-3126056  
• **HYB No:** 63-HYB-7  
• **Adres:** BAHÇELİEVLER MAH. 1. SOK. GÜLLÜOĞLU APT. NO:9/ E  
• **Şehir:** ŞANLIURFA
- 18 • **Servis Adı:** MEGATEK DOĞALGAZ SERVİS YETKİLİSİ HÜSEYİN AKDOĞAN  
• **Vergi Dairesi:** ÜMRANIYE  
• **Vergi No:** 42082503598  
• **Telefon No:** 02163449094  
• **HYB No:** 34-HYB-12581  
• **Adres:** ESENEVLER MAH. YUNUS EMRE CAD. A BLOK SİTESİ GALAVIA ESEN EVLER BLOK NO:51-53B ÜMRANIYE  
• **Şehir:** İSTANBUL
- 19 • **Servis Adı:** MEHMET ALİ TIĞLI TIĞLI TEKNİK SERVİS  
• **Vergi Dairesi:** DAVRAZ  
• **Vergi No:** 8430180162  
• **Telefon No:** 0246 223 76 93  
• **HYB No:** 32-HYB-394  
• **Adres:** KEÇELİ MAH. AKSU CAD. ORDUEVİ KARŞISI 2/F İSPARTA  
• **Şehir:**
- 20 • **Servis Adı:** MUSTAFA BAYRAKTAR  
• **Vergi Dairesi:** AKSU  
• **Vergi No:** 15806221948  
• **Telefon No:** 344-2234971  
• **HYB No:** 46-HYB-1209  
• **Adres:** İSADIVANLI MAH. SARAYALTI CAD. - NO:27/B KAHRAMANMARAŞ  
• **Şehir:**
- 21 • **Servis Adı:** PROFİLL BİLGİSAYAR -YUSUF EKİZKAYA  
• **Vergi Dairesi:** GEVHER NESİBE  
• **Vergi No:** 44344525898  
• **Telefon No:** 0352228820  
• **HYB No:** 38-HYB-4688  
• **Adres:** SERÇEÖNÜ MAHALLESİ AHIŞEVAN CADESİ No:21/1 KOÇASINAN/KAYSERİ / KOÇASINAN KAYSERİ  
• **Şehir:**
- 22 • **Servis Adı:** SEÇKİN TEKNİK-ÜMIT GÜN Esnaf  
• **Vergi Dairesi:** ERÇİYES  
• **Vergi No:** 4269458481  
• **Telefon No:** 05530784537  
• **HYB No:** 38-HYB-4611  
• **Adres:** CAMİKEBİR MAHALLESİ SAKAR SOK. NO: 16 B/- MELİKGAZİ/KAYSERİ / MELİKGAZİ KAYSERİ  
• **Şehir:**
- 23 • **Servis Adı:** SEDEF TEKNOLOJİ ÜRÜNLERİ İTHALAT İHRACAT SANAYİ VE TİCARET LIMITED ŞİRKETİ  
• **Vergi Dairesi:** GAZİKENT  
• **Vergi No:** 7580286046  
• **Telefon No:** 903423362755  
• **HYB No:** 27-HYB-4703  
• **Adres:** İNCİLİ PINAR MAH. 36006 NOLU CAD. SEVER İŞ MER SİTESİ NO: 21C ŞEHİTKAMİL / GAZİANTEP / ŞEHİTKAMİL GAZİANTEP  
• **Şehir:**
- 24 • **Servis Adı:** SELAMİ GÜRSOY/GÜRSOY İSITMA VE SOĞUTMA TİC.  
• **Vergi Dairesi:** KÖPRÜBAŞI  
• **Vergi No:** 14990778870  
• **Telefon No:** 90452233030  
• **HYB No:** 52-HYB-337  
• **Adres:** YENİ MAH.ÖĞRETMENLER SİTESİ B BLOK NO:10/1D ALTINORDU / ORDU  
• **Şehir:** ORDU
- 25 • **Servis Adı:** TECHNOLINE-MESUT CEYLAN Esnaf  
• **Vergi Dairesi:** KOCATEPE  
• **Vergi No:** 2080298093  
• **Telefon No:** 02722126869  
• **HYB No:** 03-HYB-3228  
• **Adres:** KARAMAN MAHALLESİ LEYLAK CAD. NO: 19 B/B MERKEZ/AFYONKARAHİSAR / MERKEZ AFYONKARAHİSAR  
• **Şehir:**
- 26 • **Servis Adı:** TEKNO SERHATOĞLU BİLGİSAYAR SANAYİ VE TİCARET  
• **Vergi Dairesi:** ASLANBEY  
• **Vergi No:** 8360447825  
• **Telefon No:** 03442256934  
• **HYB No:** 46-HYB-1279  
• **Adres:** HAYRULLAH MAH. 33029. SK. PIRLANTA APT BLOK NO: 2C ÇNİKİŞUBAT / KAHRAMANMARAŞ KAHRAMANMARAŞ  
• **Şehir:**
- 27 • **Servis Adı:** TEKNOTEKSER BEYAZ EŞYA-ABDULBAKİ BAĞ FEVZİPAŞA  
• **Vergi Dairesi:** 20443871166  
• **Vergi No:** 08505329917  
• **HYB No:** 24-HYB-218  
• **Adres:** KIZILAY MH. MEHMET BUYRUK SK. NO:4 C MERKEZ ERZİNCAN  
• **Şehir:** ERZİNCAN
- 28 • **Servis Adı:** YİĞİT TEKNİK SERVİS İHSAN YİĞİT  
• **Vergi Dairesi:** BAKIRKÖY  
• **Vergi No:** 97900436661  
• **Telefon No:** 902125424252  
• **HYB No:** 34-HYB-1173  
• **Adres:** YENİMAHALLE MAHALLESİ REYHAN SOK. NO: 45 A/- BAKIRKÖY/İSTANBUL BAKIRKÖY İSTANBUL  
• **Şehir:**
- 29 • **Servis Adı:** YUSUF FUAT ÖZDAMAR MF ELEKTRONİK GÜÇ SİSTEMLERİ SAHİS  
• **Vergi Dairesi:** GAZİKENT  
• **Vergi No:** 43090196574  
• **Telefon No:** 903422202515  
• **HYB No:** 27-HYB-4670  
• **Adres:** Mücahitler Mahallesi 52019 Nolu Sokak A Blok (Şahveli Apt)Sit.No:16 B/1 / ŞEHİTKAMİL GAZİANTEP  
• **Şehir:**
- 30 • **Servis Adı:** ZORLU SOĞUTMA-ZEKİ ZORLU Esnaf  
• **Vergi Dairesi:** ÜNYE  
• **Vergi No:** 9990030036  
• **Telefon No:** 05348996553  
• **HYB No:** 52-HYB-425  
• **Adres:** LİSELER MAHALLESİ DEĞİRMEN YOLU SOK. NO:30 A/- ÜNYE / ORDU ÜNYE  
• **Şehir:** ORDU

## SSS (Sıkça Sorulan Sorular)

- **Cihazı aynı anda birkaç saatten fazla çalıştırabilir miyim?**

Evet. Bu cihaz sürekli çalışacak şekilde tasarlanmıştır. 24 °C'ye ayarlandığında, ortalama yalnızca 30 watt civarında çok az elektrik kullanır.

- **Tüm ekme türlerini kabartmak için olması gereken ısı nedir?**

Ekmeğin kabarması için en yaygın sıcaklık 27 °C'dir. Bu, tatlı çöreklerden ekşi mayaya ve hatta çavdar ekmeğine kadar hemen hemen her tür ekme için kullanılabilir bir ısıdır.

Aceleniz varsa 30 °C'lik daha sıcak bir ayar kullanmaktan çekinmeyin ancak, birçok tarif için, 27 °C, daha yavaş ve lezzetli güzel bir dengeyi temsil eder.

- **Yoğurt kaplarını neden doğrudan Cihazın ortasına koymamalıyım?**

Cihazın ısı kaynağı, merkezde daha yoğun olduğu için, ekme kabarmak için su tepsisinin altında nem oluşturmaya yetecek kadar sıcaklık olacaktır. Daha yüksek sıcaklık aralığı, yoğurt ve peynir yapımında çalışacak şekilde tasarlanmıştır. Yoğurt yapımında, doğrudan ortasına yerleştirilen bir kavanozun sıcaklığı 49 °C'ye kadar yükselebilir ve bu da, bazı daha hassas yoğurt mayalarına zarar vermeye başlayabilir. Mayalama Cihazı, kavanozun doğrudan ortasına yerleştirilmesine gerek kalmadan, 20 cm yüksekliğinde yoğurt içeren



sekiz adet 1 litrelik kavanozu kolayca alabilir. Bu işlemlerde buharlaşmayı, ısı kaybını ve çevreden gelecek kirlenmeyi önlemek için, kavanozların kapaklarının kapalı olması gerekir.

- **Cihazın termostatı var mı?**

Evet. Cihaz tabanında bir termostat bulunmaktadır. Isıtma elemanı, alüminyum plakanın sıcaklığına göre açılıp kapanır. Bu açma ve kapama döngüsü çok dar bir aralıkta gerçekleşir ve bu da Cihazın ısıyı sabit olarak koruması konusunda güvenilir kılar.

- **Cihaz içindeki hava sıcaklığı neden ayarla aynı değil?**

Cihaz, içindeki havayı değil, kap veya kâsenin içeriğini belirlenen ısı ayarında tutacak şekilde kalibre edilmiştir. Cihazdaki ürünler hem içerideki havayla hem de doğrudan ısıtma plakasından ısıtılır (kızılötesi ısıtma). Daha düşük ısılarda (21-35 °C) Cihaz, açık kaplarla ve su tepsisi (Nemli) kullanılarak kalibre edilir. Daha yüksek sıcaklıklarda su tepsisi olmayan (Kuru) kapalı kaplar kullanılır. Bu kalibrasyonlar en yaygın Mayalama uygulamalarıyla eşleşir. Başka şekillerde kullanılırsa, en iyi sonuçları elde etmek için ısı ayar noktasında küçük ayarlamalar yapılması gerekebilir.

- **Cihaz her ortamda çalışır mı?**

Evet. Ancak cihazın bulunduğu odanın ortam sıcaklığı oldukça soğuksa (15 °C'den düşük) veya çok sıcaksa (25 °C'nin üstünde), bu durumda sıcaklık ayarının yapılması gerekebilir. İstenilen sonucu elde etmek için birkaç derece yukarı veya aşağı ayarlanmalıdır.

- **Mayalama cihazına ekmek hamuru koydum ama sıcaklık hissetmiyorum.**

**Düzgün çalışıyor mu?**

Cihaz, 24 °C gibi daha soğuk bir sıcaklığa ayarlanmışsa, düzgün çalışırken bile çok sıcak olmayabilir. Çalışmayı test etmek için, alüminyum taban plakasının ortasına elinizi uzatarak sıcak bir his olup olmadığını kontrol edin.

*UYARI: Isı ayarı 35 °C'nin üzerindeyken ısıtma plakasına dokunmayın.*

## Daha fazla SSS için:

[www.defya.com.tr/sikca-sorulan-sorular](http://www.defya.com.tr/sikca-sorulan-sorular)

## Mayalama Cihazında Ekmek Hamurunun Kabarması ve Fermente Edilmesine İlişkin Genel Kurallar

**Cihazı Hazırlamak.** Ekmek hamuru için Mayalama Cihazının su tepsisi her zaman üçte bir ile yarısı kadar temiz suyla doldurulmalıdır ve tepsi, ısıtma plakasının ortasına yerleştirilmelidir. Tel ızgara su tepsisinin üstünde kalır. Kenarlar yerinde ve kapak üstteyken, termostati ayarlayın ve cihazın 5-10 dakika ön ısıtma yapmasına izin verin. Hamur kabının plastik kaplarla kapatılması, hamur sıcaklığının daha yüksek olmasına ve aşırı mayalanmaya neden olabilir.

**Isı Seçimi.** Ekmek hamuru için en uygun bir sıcaklık aralığı vardır ve kullandığınız tarif veya kitapçıkta bir ısı belirtiliyorsa, onu kullanın.

- **Ekşi hamur**, yabani mayaya destek sağlamak için genellikle 27-30 °C sıcaklıkta fermente edilir.
- **Hazır maya** daha kuvvetlidir, dolayısıyla bu tür mayayla yapılan hamurlar, lezzet gelişimini destekleyen daha düşük bir sıcaklıktan, 24-26 °C'den yararlanır.
- **Çavdar unu** daha zayıf glütene ve daha yüksek enzim aktivitesine sahiptir. Bu nedenle fermantasyon süresini kısaltmak ve enzimlerin hamuru çok hızlı parçalamasını önlemek için daha yüksek mayalama ısıları daha uygundur (27-30 °C).
- **Buzdolabında bekletilen soğuk hamurun**, hamurun sıcaklığa gelmesini sağlamak için genellikle kabarma süresine eklenen her 500g hamur için fazladan bir saate (veya daha fazla) ihtiyacı vardır. İdeal olarak, donmuş hamurun mayalanmadan önce buzdolabında çözülmesi gerekir.

- **Aceleniz mi var?** Hamuru 32-38 °C ılık suyla karıştırın ve 30 °C'ye kadar fermente edin. Ancak maya kötü tatlar üretebileceğinden bu sıcaklığın üzerine çıkmamanızı önermiyoruz.
- Hamurun Üzerini Kapatmak.** Su tepsisi, hamurun kabuk oluşturmamasını önlemek için ideal nemi sağlayacağından, çoğu hamurun ve şekillendirilmiş somunların cihaz içerisindeyken üstünün kapatılmasına gerek yoktur. Bununla birlikte, Cihazı gece boyunca (12 saat) daha düşük bir sıcaklık aralığında uzun süreli bir fermantasyon için kullanıyorsanız, kaseinin veya kabın üzerini kapatmak en güvenli yoldur.

## ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

<b>ÜRÜN:</b> <i>Brod and Taylor Hamur, Yoğurt Mayalama Makinesi ve Yavaş Pişirici</i>
<b>Güç:</b> 220V
<b>Isı Aralığı:</b> 70–195F / 21–90C
<b>Ortalama Nem:</b> 60-80%
<b>Gövde Malzemesi:</b> Güçlendirilmiş Polipropilen
<b>Su Tepsisi Malzemesi:</b> Alüminyum
<b>Isıtma Tepsisi Malzemesi:</b> Katı Fırçalanmış Alüminyum
<b>Ebat (İç):</b> 37,5 x 32 x 20 cm yükseklik
<b>Ebat (Açık, Dış):</b> 46 x 37 x 25,5cm yükseklik
<b>Ebat (Kapalı, Dış):</b> 46 x 37 x 6,5cm yükseklik
<b>Ağırlık:</b> 4,3 kg
<b>Model Numarası:</b> 220-240V): FP-205
<b>Garanti Süresi:</b> 2 Yıl
<b>Üretim yeri:</b> Amerika Birleşik Devletleri

## GARANTİ BELGESİ

### Üretici veya İthalatçı Firmanın:

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

### Satıcı Firmanın:

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

### Malın

Cinsi: Brod and Taylor Hamur, Yoğurt Mayalama Makinesi ve Yavaş Pişirici  
Markası: Brod&Taylor  
Modeli: FP-205

Garanti Süresi: 2 YIL  
Azami Tamir Süresi: 20 İş 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 tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;  
**a- Sözleşmeden dönme,**  
**b- Satış bedelinden indirim isteme,**  
**c- Ücretsiz onarılmasını isteme,**  
**ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**  
haklarından birini kullanabilir.
- 4) Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- 5) Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;  
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,  
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,  
- Tamirinin mümkün olmadığı için, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;  
**tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 6) Malın tamir süresi **20 iş gününü**, binek otomobil ve kamyonetler için ise **30 iş gününü** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi 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 tamamlanmaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8) Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu **Garanti Belgesinin** verilmemesi durumunda, tüketici **Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.

DEFYA İYİYÄŞ GIDA VE  
MAKİNE SAN TİC AŞ  
Genel Müdür







# T.C. TİCARET BAKANLIĞI

## TÜKETİCİNİN KORUNMASI VE PİYASA GÖZETİMİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

### SATIŞ SONRASI HİZMET YETERLİLİK BELGESİ

Belgenin Veriliş Tarihi ve Sayısı: 30.12.2021 / 61352

Belgenin Geçerlilik Tarihi: 30.12.2023

#### İmalatçı ve İthalatçı Firmann

Ünvanı : DEFYA İYIYAŞA GIDA VE MAKİNE SANAYİ TİCARET ANONİM ŞİRKETİ-  
CUMHURİYET MAHALLESİ OKUL CAD. NO: 40/1 SARIYER İSTANBUL  
Merkez Adresi : TS 10079 Yetkili servisler - Ev ve benzeri yerlerde kullanılan elektrikle ve/veya gazla  
Verilen Hizmetin Kapsamı : çalışan alet veya cihazlar - kurallar

Bu belgenin kullanılmasına; 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun uyarınca, T.C. Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Mehmet ÖZBOLAT  
Bakan a.  
Daire Başkanı V.



Belgenin Doğruluğu [www.ticaret.gov.tr](http://www.ticaret.gov.tr) Adresinden Kontrol Edilebilir



# DEFYA ÜRÜN AİLESİ

## Su Yapılandırıcı:



ALLADIN KARAF  
1.3 L



ALLADIN KARAF 1.3 L  
+ 2 MYTHOS BARDAK



ALLADIN KARAF 1.3 L  
+ 4 MYTHOS BARDAK



BEAUTY  
KARAF 5 L



UNIVERSE  
KARAF 10 L



CADUS  
KARAF 1.5 L



PHOENIX  
KARAF 1 L



MYTHOS  
ÇAKRA OLUMLAMA  
7'Lİ BARDAK

## Su Arıtıcılar: BRITISH BERKEFELD



ULTRA  
STERASYLL  
SERAMİK FİLTRE



ULTRA  
FLORÜR FİLTRE



6 L  
"2 FİLTRELİ"



8.5 L  
"2 FİLTRELİ"



8.5 L  
(FLORÜR FİLTRELİ)



8.5 L  
"4 FİLTRELİ"



12 L  
"2 FİLTRELİ"

## Filizlendirici:



TRIBEST  
SPROUTMAN'S



TRIBEST  
FRESHLIFE



GEO  
FİLİZLENDİRME  
ÇÖMLEĞİ



GEO  
FİLİZLENDİRME  
RAFLARI



GEO  
FİLİZLENDİRME  
KAVANUZU

# DEFYA ÜRÜN AİLESİ

## Doğrayıcılar:



LURCH KOLLU  
TAMBUR RENDE



LURCH SİRİRAL  
DOĞRAYICI



LURCH CATTO YAPRAK  
SEBZE DOĞRAYICI



LURCH MUSLİ  
EL RONDOSU



LURCH VARIO MANDOLİN  
DOĞRAYICI



LURCH OYACAK

## Taş Değirmenler ve Ezme Aletleri:



KOMO  
FIDIBUS CLASSIC



KOMO  
FIDIBUS XL



KOMO  
FIDIBUS XL PLUS



KOMO  
FIDIBUS 21



KOMO  
MAGIC



KOMO  
KOMOMIO



KOMO  
DUETT 100



KOMO  
FLOCMAN



KOMO  
FLIC FLOC

## Mayalama:



BROD & TAYLOR  
MAYALAMA ÜNİTESİ





İYİ YE İYİ YAŞA!

*Sağlıklı Reçeteler ve İpuçları İçin Takip Et!*



@defyaailesi

### Müşteri Hizmetleri

Servis için lütfen bize aşağıdaki numaralardan ulaşın.

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

[www.defya.com.tr](http://www.defya.com.tr) merhaba@defya.com.tr

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