

DEFYA
İYİ YE İYİ YAŞA!

Komo

DEĞİRMEN VE EZME ALETLERİ KULLANMA KILAVUZU

“Geleneksel, Dayanıklı, Sürdürülebilir”



ÜRÜN AİLESİ

Kurutucu:



SEDONA SUPREME



SEDONA EXPRESS

Yonanas:



Sıkacak:



GREENSTAR



SOLOSTAR



SLOWSTAR



Z-STAR



LURCH

Blender:



PERSONAL
BLENDER



DYNAPRO



VAKUMLU
PERSONAL
BLENDER



575
BLACK
WS



D650
BLACK
WS



D650s
SILVER
WS



P800
BLACK
WS

Filizlendirici:



SPROUTMAN'S



FRESHLIFE



GEO
FİLİZLENDİRME
ÇÖMLEĞİ



GEO
FİLİZLENDİRME
RAFLARI



GEO
FİLİZLENDİRME
KAVANUZU





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

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

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

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

Çünkü en iyisi, kendi yaptığınız.

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

DEFYA

İYİ YE İYİ YAŞA!



DEFYA

Komo

DEĞİRMEN VE EZME ALETLERİ KULLANMA KILAVUZU

“Geleneksel, Dayanıklı, Sürdürülebilir”

Şirketimizden bir ürün satın almaya karar verdiğiniz için çok teşekkür ederiz. En iyi malzemelerden, detaylara önem verilerek el yapımı olarak üretilen güvenilir cihazımızdan çok memnun kalacaksınız. Lütfen cihazın ilk kullanımından önce bu kullanma talimatlarını dikkatlice okuyunuz. Bu kullanma talimatları, cihazı güvenli bir şekilde kullanmak için gerekli olan tüm bilgileri içermektedir.

Güzelce hazırladığınız yemeklerinizin tadını çıkarmanız dileğiyle

Marcel & Peter Koidl

FIDIBUS CLASSIC



İÇİNDEKİLER

Komo Cihazları İçin Güvenlik Talimatları.....	06-07
Önemli Güvenlik Kuralları	08
Çevre Talimatları	09
Ezme Makinesinin Genel İşleyişi	10
Flicfloc İşleyişi	10-11
Elektrikli Ezme Makinası İşleyişi	11-12
Değirmenlerin Genel İşleyişi.....	12-13
Elektrikli Değirmenlerin İşleyişi	13-14
Kombine Cihazların İşleyişi	15
Sorun Giderme	15
Saklama Ve Bakım	16
Reçeteler	17-18
Servise İhtiyacınız Olduğunda	19
Servis Listesi	20-21
Garanti Belgesi	23
Notlar	24-26



KOMO CİHAZLARI İÇİN GÜVENLİK TALİMATLARI



1. Lütfen kullanım talimatlarını dikkatlice okuyun ve eklenmiş notlara uyun.



2. Cihazınızın güç kablosunu sadece yürürlükte talimatlara uygun yerleştirilmiş ve topraklı bir elektrik prizine takınız. Birden fazla fiş veya uzatma kablosu kullanmayınız.



3. Cihazı yalnızca ilgili tüm parçalar sağlam durumdaysa kullanınız.



4. Yalnızca ayıklanmış, içerisinde yabancı madde olmayan gıdalar kullanın. Olası taş parçaları ve yabancı maddeler cihaza zarar verebilir.



5. Komo cihazınız esas olarak ahşaptan üretilmiştir. Bu malzeme, çevresel etkenlere karşı tepki verir. İklim ve sıcaklık değişimleri ufak çatlaklara neden olabilir. Bu, cihazın işleyişini etkilemeyecektir. Cihazın en iyi şekilde muhafaza etmek için cihazı radyatörlerin veya sobanın yakınına yerleştirmeyin ve cihazı doğrudan güneş ışığı alan yerlere koymaktan kaçınınız.



6. Cihazlarımız evlerde bulunan ortalama miktardaki tahıl, un vb. maddelerin öğütülmesi için tasarlanmıştır ve ticari amaçlarla kullanıma uygun değildir. Profesyonel cihazlarımız istisnaidir.



7. Hasarlı cihazlar çalıştırılmamalıdır. Cihazınızın fiş veya elektrik kablosu hasarlı ise, bunların değişimlerini üretici, satış sonrası destek birimi ya da uzman bir kişi tarafından yaptırınız.



8. Tamir işlemleri sadece Defya tarafından onaylanan uzmanlar tarafından yapılabilir.



9. Cihazınızı asla gözetimden uzak çalıştırmayınız!



10. Cihazınızı kullanım sırasında sağlam bir zemine (ör. mutfak tezgâhı) yerleştirin. Bu, cihazın altındaki menfezlerin motoru havalandırması için gerekli hava sirkülasyonunu sağlayacaktır.





11. Cihazı dışarıda, nemli ortamlarda ya da ağız açık bir su bidonunun yanında kullanmayınız. Cihaz ıslanmamalıdır.



12. Kullanım sırasında ellerinizi asla huni ya da un çıkışı haznesine koymayınız (Yaralanma riski!)



13. Cihazı kullanmadan önce, cihazın belirtilen gıdalar için uygun olup olmadığını kontrol edebilirsiniz.



14. Öğütme taşlarının bakım ve temizlik amacıyla sökülmesi tarafınızca yapılabilir. Ancak makinanın geri kalanı yetkili servis tarafından özel aletler kullanılarak açılabilir. Müdahale edildiği durumda garanti kapsamı dışında kalacaktır.



15. Cihazın kendi kendine çalışma riskine karşı, değirmenin haznesini açmadan önce mutlaka fişini prizden çekiniz (Yaralanma riski!)



16. Cihazla oynamamaları için çocukların gözetim altında tutulması gerekir.



17. Cihazı sıvılardan, ısıdan, ateşten ve nemli ortamlardan uzak tutun.



18. Üretici, yanlış kullanım veya yanlış kullanımdan kaynaklanan hasarlardan sorumlu tutulamaz.



ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Tüm Talimatları Okuyun!

DİKKAT ÖNCE GÜVENLİK!

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

- Değirmeninizin güç kablosunu sadece yürürlükteki talimatlara uygun yerleştirilmiş ve topraklı bir elektrik prizine takınız.
- Hasarlı cihazlar çalıştırılmamalıdır.
- Cihazınızın fiş veya elektrik kablosu hasarlı ise, bunların değişimlerini üretici, satış sonrası destek birimi ya da uzman bir kişi tarafından yaptırınız.
- Tamir işlemleri sadece Defya tarafından onaylanan uzmanlar tarafından yapılabilir.
- Değirmeni asla gözetimden uzak çalıştırmayınız!
- Kullanım sırasında ellerinizi asla huni ya da un çıkış haznesine koymayınız. **(Yaralanma riski!)**
- Cihazın kendi kendine çalışma riskine karşı, değirmenin haznesini açmadan önce mutlaka fişini prizden çekiniz. **(Yaralanma riski!)**
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmadıkça veya cihazın güvenli şekilde kullanımına dair eğitim verilmedikçe fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da deneyimi ve/veya bilgisi olmayan kişiler **(çocuklar dâhil)** tarafından kullanılamaz.
- Cihazla oynamaları için çocukların gözetim altında tutulması gerekir.
- Cihazı asla suya daldırmayın.
- Komo tahıl değirmenleri elektrik şebekesindeki aşırı dalgalanmalara karşı, akımı kesen ve motoru fazla akım çekmesini engelleyerek koruyan bir elektrik sigortası ile donatılmıştır.
(Örnek: bir yabancı maddenin değirmen taşlarını tıkaması durumu).



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.



EZME MAKİNESİNİN GENEL İŞLEYİŞİ

Cihaz hangi malzemeleri ezer?

Yulaf, çavdar, buğday, karabuğday, darı, arpa, kılçıksız buğday, pirinç, susam, keten tohumu, haşhaş tohumu ile kimyon, biber veya rezene gibi baharatları ezebilirsiniz. Bahsedilen malzemeler sadece örnek olarak verilen ufak bir seçkidir ve tabii ki ezebileceğiniz gıdalar bunlarla sınırlı değildir.



Ezeceğiniz gıdanın iyicene ayıklanmasına özen gösterin, aksi takdirde cihaz taşlar, vb. pislikler tarafından zarar görebilir.



Öğütülmesi için kavuzu olmayan yulafı (kabuğu çıkartılmış tane) tavsiye ediyoruz.



Taze yulaf ezmesi, bekletildiğinde bünyesindeki değerli besinleri hızla kaybettiği ve ekşidiği için hemen tüketilmelidir.



Diğer tahıl çeşitlerini bir süzgeçte kısa bir süre nemlendirin, birkaç saat kurumasını bekleyin ve ardından makinede ezin. Aksi takdirde tahıllar ufalanır. Nemlendirildikleri takdirde tahılların sindirimi de kolay olacaktır.



FLICFLOC İŞLEYİŞİ

Montaj

1. İki vidalı kelepçe yardımıyla aleti bir masaya ya da benzeri bir yüzeye sabitleyin.
2. Sonra, döndürme kolunu saat yönünde çevirin.
3. FlicFloc markası üstünde olan çelik sacı yukarı bakacak şekilde yerleştirin.

Talimatlar

1. Ürün ile gelen bardağı cihazın çıkışına yerleştirin.
2. Besleme kanalına malzemeleri (Ör. Kabuklu olmayan yulaf) yerleştirin.
3. Kolu döndürün. Cihaz, yağlı tohum, mısır taneleri gibi malzemeleri ezebilecek şekilde tasarlanmıştır. FlicFloc ezme tekniği sayesinde ezme kalınlığını ayarlamana gerek yoktur.



Temizleme

1. Çıkartmak için üzerinde logo bulunan çelik sacı yukarı doğru çekin.



Dönen silindirlere ellerinizle temas etmeyin. Eliniz sıkışabilir!

2. Silindirleri fırça veya bez yardımıyla temizleyin. Aynı zamanda kolu çevirerek silindirleri hareket ettirin.

Demontaj

1. Kutudan çıkan takoz ile alttan silindirleri bloke edin.
2. Çevirme kolunu saat yönünün tersine çevirerek çıkarın.



Bakım

Gövde kayın ağacından yapılmıştır ve bitkisel yağlarla kaplanmıştır. Düzenli bakım kuru veya nemli bir bezle yapılabilir. Bir müddet sonra yıpranma olması durumunda kaynamış keten yağı sürebilirsiniz.

ELEKTRİKLİ EZME MAKİNASI İŞLEYİŞİ

Talimatlar

1. Cihazı bağlayın. Yaralanma riski oluşabileceği için öğütme sırasında ezmeleri avucunuza doldurmak amacı ile elinizi yaklaştırmayın; Eliniz sıkışabilir.
2. Cihazın altına bir kap yerleştirin.
3. Ezeceğiniz ürünleri (ör. kabuklu olmayan yulaf) huniye doldurun.
4. Cihazı çalıştırın

PÜF NOKTASI: Gerekirse ayar düğmesiyle ezeceğiniz ürünlerin kalınlığını ayarlayabilirsiniz. Bunu yapmak için ön plakayı çıkarın ve huniye doldurduğunuz ürünleri boşaltın.

5. Ezme işlemi tamamlandıktan sonra cihazı kapatın.

Temizleme

1. Cihazın elektrik bağlantısını kesin.
2. Ön plakayı çıkarın.
3. Ezici mekanizmayı öne doğru çekerek cihazdan çıkarın.
4. Çıkardığınız ezme mekanizmasını bir bez ve fırça yardımıyla temizleyin ve cihazı tekrar monte etmeden önce kuru olduğundan emin olun.

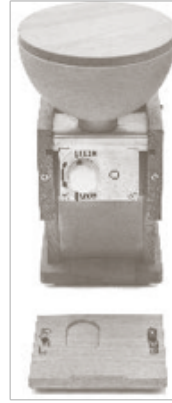


5. Tekrar montaj yaparken ezme cihazın arkasındaki bağlama aksamının düzgün bir şekilde takıldığından emin olun.



Bakım

Gövde kayın ağacından yapılmıştır ve bitkisel yağlarla kaplanmıştır. Düzenli bakım kuru veya nemli bir bezle yapılabilir. Bir müddet sonra yıpranma olması durumunda kaynamış keten yağı sürebilirsiniz.



DEĞİRMENLERİN GENEL İŞLEYİŞİ

Hangi malzemeler öğütülebilir?

Buğday, yulaf, spelt-dinkel, karabuğday, pirinç, arpa, darı, mısır, kahve, kimyon, biber, kişniş, anason veya rezene gibi birçok baharat. Bahsedilen malzemeler sadece örnek olarak verilen ufak bir seçkidir ve tabii ki ezebileceğiniz gıdalar bunlarla sınırlı değildir.



Öğütülecek ürün

Öğüteceğiniz gıdanın iyicene ayıklanmasına özen gösterin, aksi takdirde cihaz taşlar, vb. pislikler tarafından zarar görebilir.



- Ununuzu yalnızca bir kez öğütün, birkaç kez öğüterek unun inceliğini artırmak mümkün değildir. Bunun sonucunda yalnızca öğütücü taşları yıpratacaktır.
- Tahılı her zaman kuru bir yerde muhafaza edin. Tahıl çok nemliyse ya ısıtıcının yanında keten bir torbada uzun bir süre bekletin ya da 50° C sıcaklıktaki fırında bir saat kadar kurutun.
- Öğütücüyü kullanmadığınız zamanlarda güvelenme veya böceklenme oluşumunu engellemek için mil çıkışına veya öğütücü haznesine bir defne yaprağı yerleştirebilirsiniz.
- Özellikle pirinç veya mısır gibi sert tahılları, öğütücü çalışırken huniye doldurun ve öğütme işlemini durdurmayın.
- Tahıl ne kadar kuru olursa o kadar ince öğütülür ve ısıl işleme o kadar az tabi kalır.
- Kahve ve çeşitli baharatlar öğütülebilir ancak makinanızda kalıcı bir koku bırakabilir.

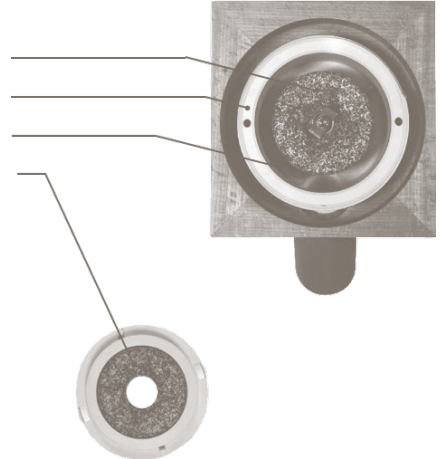


PÜF NOKTA: Düz bir yüzeyde bir buğday tanesini kaşıkla ezerek nemliliğini kontrol edin. Buğday tanesi çatırdıyorsa yeterince kuru demektir. Bir yulaf gevreği gibi ufalanıyorsa çok nemli demektir.

ELEKTRİKLİ DEĞİRMENİN İŞLEYİŞİ

İç görünüş

1. Alt Değirmen Taşı
2. Yaylı süspansiyon
3. Öğütme havzası
4. Üst Değirmen Taşı



Talimatlar

1. Cihazı fişe takın
2. Cihazın altına bir kap yerleştirin.
3. Cihazı açın
4. Hazneyi çevirerek istenen inceliği ayarlayın.



İPUCU: En ince ayarı bulmak için önce hazneyi taşların birbirine sürtünme sesini duyana kadar ince (fein) yönüne çevirin.

Ardından, öğütme sesi durana kadar İri taneli (grob) yönüne doğru döndürün. Şu anda en ince ayarı buldunuz!

5. Tahılı hazneye dökün.
6. Eğer gerekirse değirmen boşken veya öğütme sırasında hazneyi çevirerek taşlar birbirine değmeyecek şekilde inceliği yeniden ayarlayın.
7. Öğütme işlemi tamamlandığında cihazı kapatın.

Temizleme

Değirmen, talimatlara uygun kullanılmışsa ayrıca temizlenmesine gerek yoktur. Ancak, öğütme taşlarının nemli veya yağlı tahıl öğütme sonucunda araları dolmuşsa lütfen aşağıdaki adımları uygulayın:

1. Hazneyi döndürerek 'İnce' (fein) ayarını 'İri Taneli' (grob) olarak değiştirin.
2. Yaklaşık 2 avuç pirinci doldurun ve öğütün.
3. Eğer değirmen aşırı derecede kirlenmişse bu işlemi tekrar edin.
4. Uzun bir süre cihazı kullanmayacaksanız tüm kalıntıları temizlemek için yukarıdaki işlemlerin yapılmasını öneririz. Gıdaları koyduğunuz huniyi ve un çıkışını elektrikli süpürge yardımıyla temizlenebilir.

Demontaj

Genel olarak, öğütme haznesini açmak gerekli bir adım değildir ancak ihtiyaç halinde lütfen aşağıdaki talimatlara uyun:



1. Cihazı prizden çıkarın.
2. Huni çıkana kadar hazneyi 'İri Taneli' (grob) yönüne (saat yönünün tersine) çevirin.
3. Üst değirmen taşını çıkarınız.
4. Değirmen haznesini bir bez veya fırça ile temizleyin. Değirmen taşlarını sert bir fırçayla temizleyin. Asla ıslak veya nemli bir bez ya da fırça kullanmayın.

Bakım

Gövde kayın ağacından yapılmıştır ve bitkisel yağlarla kaplanmıştır. Düzenli bakım kuru veya nemli bir bezle yapılabilir. Bir müddet sonra yıpranma olması durumunda kaynamış keten yağı sürebilirsiniz.



KOMBİNE CİHAZLARIN İŞLEYİŞİ

Kombine cihazlarımız, değirmen ve ezme cihazlarının bir birleşimidir. Lütfen aşağıdaki bölümlerde ilgili cihazların açıklamasını bulunuz:

- **Duett:** Elektrikli değirmen, elektrikli ezme makinası birleşimidir.

SORUN GİDERME

Motor ses çıkarıyor ama değirmen çalışmıyor.

Değirmen çalışana kadar incelik ayarını ‘İri Taneye (grob)’ çevirin. Ardından istenen incelik derecesini ayarlayın.



Değirmen çalışma esnasında duruyor.

Aşırı ısınma nedeniyle cihazın kapanması, yalnızca aşırı yük durumunda gerçekleşir. Bu durumda cihazın elektrik bağlantısını kesin ve öğütme işleminin iki katı süreyle soğumaya bırakın.

Değirmen tıkalı.

Değirmen çalışana kadar incelik ayarını ‘İri Taneye (grob)’ çevirin. Ardından istenen incelik derecesini ayarlayın. Eğer sorun devam ederse “Temizleme” bölümüne baş vurun.

Öğütme işlemi sırasında ses çıkmıyor- değirmen taşları tıkalı.

Yanlış bir şekilde nemli ya da yağlı tahıl öğütmeniz durumunda bu olabilir. Bu sorunu gidermek için kılavuzun ilgili öğütücü ile alakalı olan “Temizleme” bölümüne baş vurun.

FlocMan’ın incelik ayar düğmesi artık döndürülemiyor.

Bir müddet kullanıldıktan sonra ayar düğmesini bir bez yardımıyla az kuvvet uygulayarak döndürüp gevşetin

Çok ince ayar ile çalışırken değirmen duruyor.

Değirmenden un çıkmıyor. Makinayı kapayın, Daha iri taneli bir ayar seçin ve makineyi tekrar çalıştırın.

Değirmen taşları kirlendi.

İlgili değirmen ile alakalı kılavuzdaki “Temizleme” bölümüne başvurun.

SAKLAMA VE BAKIM

Saklama

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

Taşıma ve Nakliye

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

Temizlik

- Cihazı uzun süre kullanmayı düşünmüyorsanız, değirmen taşlarının üzerinde kalan tüm un artıklarını temizlemenizi öneririz. Bir aspiratör ile bu temizliği kolayca yapabilirsiniz:
- Cihazınız çalışır halde, ayar kolunu “Kalın” seviyesine getiriniz ve aspiratörün ucunu önce huninin içine sokup sonra da un çıkış kısmına getiriniz.
- Hiçbir durumda huni kapağını tahriş edici ya da aşındırıcı deterjanlar ile temizlemeyiniz.
- Gerekli olduğu durumlarda gövdeyi nemli bir bezle silebilirsiniz ve kuruduktan sonra yüzey bakım amaçlı, az miktarda nebati yağlarla silebilirsiniz.

REÇETE - 1

Hazırlaması kolay rustik ekmek

1 paket kuru maya
1/2 çay kaşığı bal
500 ml ılık su
350 g buğday
150 gr çavdar
2 çay kaşığı deniz tuzu
2 yemek kaşığı elma sirkesi
75 gr karışık tohum (ay çekirdeği, susam, keten tohumu, haşhaş tohumu, kabak çekirdeği)
1/4 çay kaşığı öğütülmüş kişniş, kimyon tohumu ve rezene

Kuru maya ve balı ılık suyun yarısıyla karıştırın. Yaklaşık 10 dakika kabarması için bırakın. Buğday ve çavdarı değirmeninizde incecik öğütün. Bir kapta tuz, elma sirkesi, tohumlar ve baharatları karıştırın. Maya karışımını ve kalan suyu ekleyin ve karışımı yapışkan kıvamda bir hamur haline getirin. Hamuru bekletmeyin, hemen susam sürülmüş yağlanmış bir ekmek tavaşının içine dökün. Ekmeği ısıtılmamış fırına koyun ve 200 ° C'de (180 ° C sıcak hava) yaklaşık 75 dakika pişirin. Ekmeği kalıptan çıkarın ve bir soğutma rafında soğumaya bırakın.



Hazırlama süresi:

yaklaşık 20 dakika hazırlama ve yaklaşık 75 dakika pişirme süresi.

İpucu: Hamurun kabarmasına gerek olmadığı için hazırlama süresi oldukça kısadır. Bu nedenle tarif, fazla sabırsız çocuklar ve acil işi olan yetişkinler için de uygundur.

Mis kokulu bu rustik ekmeği tereyağı sürerekte deneyebilirsiniz.

REÇETE - 2

KoMo kahvaltılık gevrekler

1 kişilik Porsiyon tarifi:

- 1 adet olgun muz
- 3/4 bardak kabuğu çıkarılmış yulaf,
- 1 çorba kaşığı susam
- 1 küçük elma (isteğe göre taze böğürtlen ve diğer mevsim meyveleri)
- 3-4 ceviz
- Süt veya meyve suyu

Olgunlaşmış muzunu bir çatalla çorba tabağında ezin. Yulafı Ezme cihazında istenilen ayarda ezin. Üzerine susam ve biraz süt ekleyin ve hepsini karıştırın. Elmayı küçük küpler halinde kesin ve iri taneli cevizleri ekleyin.

İstedığınız gibi elma yerine başka meyveler de ekleyebilirsiniz.



SERVİSE İHTİYACINIZ OLDUĞUNDA

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

Ana Servis Merkezi:

Defya İyiyaşa 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 **7 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 İyiyaşa 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: Komo GmbH & Co KG

İletişim: 05335/2016-0

Menşei: Almanya

SERVİS İSTASYONLARI GÖSTERİR LİSTE İTHALATÇI/MALATÇI-ÜRETİCİ FİRMANIN

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

1

• Servis Adı: AHMET ERDOĞAN
• Yetkili Ad Soyad:
• Vergi Dairesi: KİRŞEHİR
• Vergi No: 24896210114
• Telefon No: 03842153545
• HYB No: 40-HYB-2184
• Adres: YENİCE MAH.189.SOK. MEHMET
ÖZDEMİR NO:6-1 / Ç KAPI NO Z 1 MERKEZ
• Şehir: KİRŞEHİR

2

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

3

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

4

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

5

• Servis Adı: DETAY ELEKTRONİK-NEBİ GÖÇER Esnaf
• Yetkili Ad Soyad:
• Vergi Dairesi: KAYMAK KAPI
• Vergi No: 3970289409
• Telefon No: 02462234802
• HYB No: 32-HYB-272
• Adres: YAYLA MAHALLESİ 112 HASTANE CAD. NO 42/B
• Şehir: İSPARTA

6

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

7

• Servis Adı: DOĞANAY ELEKTRONİK - BÜLENT
DOĞANAY
• Yetkili Ad Soyad:
• Vergi Dairesi: NEVŞEHİR
• Vergi No: 31334209364
• Telefon No: 903842123411
• HYB No: 50-HYB-79
• Adres: GÜZELYURT MAH. ÜRGÜP CAD. DAMLA SK.
BİLGİN APT. NO:2
• Şehir: NEVŞEHİR

8

• Servis Adı: FAHRET TUÇ ÖZMAYA YAPI TEKNİK
İSİTMA SOĞUTMA SANAYİ VE TİCARET SAHİS
• Yetkili Ad Soyad:
• Vergi Dairesi: TÜNA
• Vergi No: 38416764650
• Telefon No: 902124187287
• HYB No: 34-HYB-19183
• Adres: YILDIRIM MAH. ACI ÇEŞME SOKAK NO 7/B2
BAYRAMPAŞA
• Şehir: İSTANBUL

9

• Servis Adı: FATİH SOĞUTMA-FATİH BAŞÇOBAN
• Yetkili Ad Soyad:
• Vergi Dairesi: KAYMAK KAPI
• Vergi No: 45538514564
• Telefon No: 902462182003
• HYB No: 32-HYB-230
• Adres: YAYLA MAHALLESİ 1603 SOKAK - NO:7/1A
• Şehir: İSPARTA

10

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

11

• Servis Adı: GÖRÜR SOĞUTMA-VAHİT GÖRÜR
• Yetkili Ad Soyad:
• Vergi Dairesi: aslanbey
• Vergi No: 15011248440
• Telefon No: 08502597841
• HYB No: 46-HYB-1055
• Adres: HAYRULLAH MAHALLESİ KUTDUSİ BABA
BULVARI NO:101 C- / ONIKİSUBAT
• Şehir: KAHRAMANMARAŞ

12

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

13

• Servis Adı: HASKAP KABLO PROFİL SANAYİ VE
TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
• Yetkili Ad Soyad:
• Vergi Dairesi: GÜNEŞLİ
• Vergi No: 4580050818
• Telefon No: 905447399045
• HYB No: 34-HYB-17899
• Adres: 15 TEMMUZ MAHALLESİ 1433. SK. NO: 22 A
BAĞCILAR
• Şehir: İSTANBUL

14

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

15

• Servis Adı: KALYON SOĞUTMA NUH KALYON
• Yetkili Ad Soyad:
• Vergi Dairesi: HİZİRBEY
• Vergi No: 4930346132
• Telefon No: 04622224762
• Adres: GÜLBAHARHATUN MAH. MUMCULAR SOK
NO:11 / A
• Şehir: TRABZON

16

• Servis Adı: KARE BİLGİSAYAR MÜHENDİSLİK
HİZMETLERİ SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.
• Yetkili Ad Soyad:
• Vergi Dairesi: GAZİKENT
• Vergi No: 5240156022
• Telefon No: 04122353091
• HYB No: 27-HYB-3804
• Adres: İNCİLİPİNAR MAH.GAZİMUHTARPAŞA BUL.
AHMET ÖZKIRIŞCI AP.ALTI NO:28/C / ŞEHİTKAMİL
• Şehir: GAZİANTEP

17

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

18

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

19

• Servis Adı: ÖZCAN TEKNİK-HÜSEYİN ÖZCAN
• Yetkili Ad Soyad:
• Vergi Dairesi: KAYMAK KAPI
• Vergi No: 47065263070
• Telefon No: 02462325577
• HYB No: 32-HYB-382
• Adres: Gazi Kemal Mh. 119. Cd. NO. 59-1
• Şehir: İSPARTA

20

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

21

- **Servis Adı:** ÖZEN SOĞUTMA-HÜSEYİN BULUNTU
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** ASLANBEY
- **Vergi No:** 1800188305
- **Telefon No:** 0344 2153101
- **HYB No:** 46-HYB-1113
- **Adres:** NECİP FAZİL MAH. ALPARSLAN TÜRKİŞ BUL. NO: 24/F
- **Şehir:** KAHRAMANMARAŞ

22

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

23

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

24

- **Servis Adı:** SENTO TEKNİK SERVİS-MEHMET EMIN MAÇO
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** DİYARBAKIR
- **Vergi No:** 16363923866
- **Telefon No:** 04122353093
- **HYB No:** 21-HYB-712
- **Adres:** FIRAT MAHALLESİ 523. SOK. No:25 AC/KAYAPINAR
- **Şehir:** DİYARBAKIR

25

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

26

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

27

- **Servis Adı:** TEKNİK SOĞUTMA - AHMET BOYNUEĞRİ
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** AKSU
- **Vergi No:** 41335370444
- **Telefon No:** 903442143441
- **HYB No:** 46-HYB-1172
- **Adres:** İSA DİVANLI MAHALLESİ 35001. SOK. NO:3/A DULAKİROĞLU
- **Şehir:** KAHRAMANMARAŞ

28

- **Servis Adı:** TELNET ELEKTRONİK ELEKTRİK BİLİŞİM YAYIN MOBİLYA TEKSTİL İNŞAAT GIDA TURİZM SANAYİ VE TİCARET LTD.ŞTİ.
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** MIMARŞINAN
- **Vergi No:** 8370538467
- **Telefon No:** 03523366363
- **HYB No:** 38-HYB-713
- **Adres:** GÜLÜK MAH.İNÖNÜ BULVARI BEDESTEN İŞ MERKEZİ NO:28 KAT:1/103
- **Şehir:** KAYSERİ

29

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

30

- **Servis Adı:** VESTEL SHARP YETKİLİ SERVİSİ-NİHAT UĞUR ESNAF
- **Yetkili Ad Soyad:**
- **Vergi Dairesi:** Gümüşhane
- **Vergi No:** 8860010196
- **Telefon No:** 05322727144
- **HYB No:** 61-HYB-1272
- **Adres:** HASANBEY MAHALLESİ HASANBEY CAD No:36/01 GÜMÜŞHANE MERKEZ
- **Şehir:** GÜMÜŞHANE





T.C. TİCARET BAKANLIĞI

TÜKETİCİNİN KORUNMASI VE PİYASA GÖZETİMİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

SATIŞ SONRASI HİZMET YETERLİLİK BELGESİ

Belgenin Veriliş Tarihi ve Sayısı: 29.01.2020 / 57082

Belgenin Geçerlilik Tarihi: 29.01.2022

İmalatçı ve İthalatçı Firmanın

Ünvanı :

Merkez Adresi :

Verilen Hizmetin Kapsamı :

DEFYA İYİYAŞA GIDA VE MAKİNE SANAYİ TİCARET ANONİM ŞİRKETİ-
CUMHURİYET MAHALLESİ OKUL CAD. NO: 40/1 SARIYER İSTANBUL
TS 10079 Yetkili servisler - Ev ve benzeri yerlerde kullanılan elektrikle ve/veya gazla
çalışan alet veya cihazlar - kuralları

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

Halil İPEK
Bakan a.
Daire Başkanı



Belgenin Doğruluğu www.gtb.gov.tr Adresinden Kontrol Edilebilir



GARANTİ BELGESİ

Üretici veya İthalatçı Firmanın:

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

Satıcı Firmanın:

Unvanı:
Adresi:
Telefonu:
Faks:
e-posta:
Fatura Tarih ve Sayısı:
Teslim Tarihi ve Yeri:
Yetkilinin İmzası: DEFYA İYİYASA GIDA VE
Firmanın Kaşesi: MAKİNE SAN TİC AŞ
E-fatura tarihi: Genel Müdür

Malın

Cinsi: Un Değirmeni
Markası: KOMO
Modeli:

Garanti Süresi: 2 YIL
Azami Tamir Süresi: 20 iş günü
Bandrol ve Seri No:

GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
a- Sözleşmeden dönme,
b- Satış bedelinden indirim isteme,
c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
haklarından birini kullanabilir.
- 4) Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- 5) Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 6) Malın tamir süresi 20 iş gününü, binek otomobil ve kamyonetler için ise 30 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8) 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 İYİYASA GIDA VE
MAKİNE SAN TİC AŞ
Genel Müdür



NOTLAR



ÜRÜN AİLESİ

Su Yapılandırıcı:



ALLADİN
KARAF



ALLADİN
SETİ



UNIVERSE
KARAF



CADUS
SU CANLANDIRICI
KARAF 1.5 Lt



PHOENIX
SU CANLANDIRICI
KARAF



MYTHOS
Çakra Olumlama
Bardakları

Doğrayıcılar:



LURCH YAPRAK
SEBZE DOĞRAYICISI
CATTO



LURCH KOLLU
TAMBUR RENDE



LURCH SİRAL
SEBZE DOĞRAYICI



LURCH
VARIO MANDOLİN



LURCH KUBUS
DOĞRAYICI



LURCH DOĞRAYICI
MIXER MÜSLİ



LURCH SEBZE/
MEYVE OYACAĞI

Un Değirmenleri ve Ezme Aletleri:



HAWOS OKTAGON



HAWOS NOVUM



KOMOMIO



DUETT 100



FLOCMAN



FLICFLOC



FIDIBUS CLASSIC



FIDIBUS XL PLUS



İYİ YE İYİ YAŞA!

Sağlıklı Reçeteler ve İpuçları İçin Takip Et!



@defyaailesi

Müşteri Hizmetleri

Servis için lütfen bize aşağıdaki numaralardan ulaşın.

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

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

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