



DEFYA

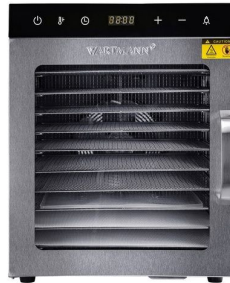
İYİ YE İYİ YAŞA!

WARTMANN®

PASLANMAZ ÇELİK SEBZE VE MEYVE KURUTMA MAKİNELERİ

WM 2206 DH - WM 2110 DH - WM 1912 DH

KULLANMA KILAVUZU



DEFYA ÜRÜN AİLESİ

Kurutucu:



TRIBEST SEDONA CLASSIC



TRIBEST SEDONA SUPREME



TRIBEST SEDONA EXPRESS



WARTMANN WM-2206
PASLANMAZ ÇELİK



WARTMANN WM-2110
PASLANMAZ ÇELİK



WARTMANN WM-1912
PASLANMAZ ÇELİK

Sıkacak:



TRIBEST
GREENSTAR 5



TRIBEST
GREENSTAR



TRIBEST
GREENSTAR
"KROM"



TRIBEST
GREENSTAR
"SİYAH"



TRIBEST
SOLOSTAR



TRIBEST
SOLOSTAR
"KROM"



LURCH



TRIBEST
Z-STAR

Dondurma:



YONANAS

Bitkisel İçecek:



TRIBEST
SOYABELLA



İYİ YE,
İYİ YAŞA!

defya.com.tr | @defyavision



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!

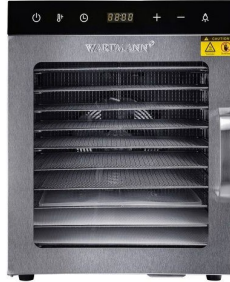


WARTMANN®

PASLANMAZ ÇELİK SEBZE VE MEYVE KURUTMA MAKİNELERİ

WM 2206 DH - WM 2110 DH - WM 1912 DH

KULLANMA KILAVUZU



Kullanım öncesi bu kılavuzu dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz.



İÇİNDEKİLER

HOŞ GELDİNİZ	6
Ürünümüzü satın aldığınız için tebrikler	6
Mükemmel bir seçim	6
ÖNEMLİ	7
Yalnızca ev tipi kullanım için uygundur	7
Elektrik bağlantılarını kontrol edin	7
Suyla temas etmesini önleyin	7
Isıtma aksamı içerir	7
Orijinal aksesuarları kullanın	7
ÇEVRE TALİMATLARI	8
YİYECEKLERİN İŞLENMESİ	9
Bitkisel ürünler için hijyen önlemleri	9
Hayvansal ürünler için hijyen önlemleri	9
Yiyeceklerin hazırlanması	9-10
İdeal kurutma sıcaklığı ve süresi	10
Yiyeceklerin saklanması	10
İLK KULLANIM İÇİN HAZIRLIK	10-11
Kurutma makinesinin ambalajından çıkartılması	10
Tepsilerin yerleştirilmesi	10-11
Elektrik kablosunun takılması	11
Kurutma makinesinin çalıştırma düğmesine basılması	11
KURUTMA MAKİNELERİNİN KULLANILMASI	12-15
Tepsilerin doldurulması	12
Ekran / kontrol paneli	12
WM2206 DH ve WM2110 DH SEBZE VE MEYVE KURUTMA MAKİNELERİ	12-13
WM1912 DH KURUTMA MAKİNESİNİN KULLANILMASI	14-15
KULLANIM SONRASI	15
Kapatma	15
Temizleme	15
Saklama	15
Bakım	15
SORUN GİDERME	16
ÜRÜN ÖZELLİKLERİ	17
SERVİSE İHTİYACINIZ OLDUĞUNDA	18
SERVİS LİSTESİ	19-20
GARANTİ BELGESİ	22



HOŞ GELDİNİZ

Ürünümüzü satın aldığınız için tebrikler!

Wartmann sebze ve meyve kurutma makineleri ile kendi meyve ve sebzelerinizi kurutabilecek veya yiyecekler hazırlayabileceksiniz.

WM2206 dh sebze ve meyve kurutma makinesi modelleri altı adet paslanmaz çelik tepsi ve bir damlama tepsisiyle birlikte gelir.

WM2110 dh sebze ve meyve kurutma makinesi modelleri on adet paslanmaz çelik tepsi ve bir damlama tepsisiyle birlikte gelir.

WM1912 dh sebze ve meyve kurutma makinesi on iki adet paslanmaz çelik tepsi ve bir damlama tepsisi bulundurur.

Mükemmel bir seçim

Wartmann sebze ve meyve kurutma makineleri paslanmaz çelik bir gövdeye, dahili bir fana sahiptir. WM2206 dh 500 watt, WM2110 dh 800 watt, WM1912 dh 1000 watt'lık bir ısıtma birimine sahiptir. Kapaktaki cam, kurutma sırasında iç kısmın, kapağı açmaya gerek kalmadan net bir şekilde görülmesini sağlar. Kurutma işlemini her zaman kontrol edebilmeniz için Wartmann kurutma makinesinde çok iyi bir dahili aydınlatma mevcuttur.

Sıcaklık 25°C ile 90°C arası bir değere ayarlanabilir. Maksimum kurutma süresi 72 saattir. Sağlam malzemelerin kullanılmış olması Wartmann kurutma makinesini dayanıklı ve sürdürülebilir kılar.

Kurutma makinenizi yıllar boyunca keyifle kullanabilmeniz için lütfen bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uyun ve Wartmann kurutma makinenizin bakımını açıkladığı şekilde yapın.

ÖNEMLİ

Bu kılavuz, Wartmann sebze ve meyve kurutma makinelerinin kullanımı ve bakımı hakkında bilgiler içerir. Wartmann kurutma makinesini kullanmaya başlamadan önce kılavuzu dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın.

Yalnızca ev tipi kullanıma uygundur

Wartmann sebze ve meyve kurutma makinesi modelleri yalnızca ev tipi kullanımı için tasarlanmıştır. Kılavuzdaki talimatlara uygun olmayan profesyonel veya uygunsuz kullanım ve onarımın yetkisiz kişilerce yapılması durumunda, garanti sona erecek ve Wartmann ortaya çıkan hasarlarla ilgili herhangi bir sorumluluk kabul etmeyecektir.

Elektrik bağlantılarını kontrol edin

Wartmann kurutma makinesinin fişini prize takmadan önce, üzerinde belirtilen voltaj değerinin yerel şebeke voltajına uygun olup olmadığını kontrol edin. Wartmann kurutma makinesinin fişini yalnızca topraklı prizlere takın. Fişin, elektrik kablosunun veya Wartmann kurutma makinesinin kendisinin hasar görmesi durumunda, öncelikle yetkili bir servis merkezi tarafından onarılmasını veya değiştirilmesini sağlayın.

Suyla temas etmesini önleyin

Wartmann kurutma makinesi elektrik ileten parçalar içerir. Elektrik çarpmasını ve/veya Wartmann kurutma makinesinin hasar görmesini önlemek için suyun elektrik kablosu girişine, arka tarafa veya kontrol paneline asla temas etmediğinden emin olun.

Isıtma aksamı içerir

Sıcak olabileceği için kurutma makinesinin içindeki ısıtma elemanına dokunmayın. Wartmann kurutma makinesini yanıcı gazların veya temizlik maddelerinin (metillenmiş ispiroto gibi) yakınına yerleştirmeyin.

Orijinal aksesuarları kullanın

Bu kurutma makinesi için daima orijinal Wartmann aksesuarlarını kullanın. Diğer tedarikçilerin aksesuarları desteklenmemektedir.

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.



YIYECEKLERİN İŞLENMESİ

Bitkisel ürünler için hijyen önlemleri

Daima hijyene dikkat edin ve yalnızca hazırlamadan önce uygun şekilde soğutulmuş ve muhafaza edilmiş taze ürünleri kullanın.

Kullanmadan önce yiyeceklerin bozulup bozulmadığını kontrol edin. Bozulan yiyecekler diğer besinlere de zarar verebilir. Sadece taze ve mümkünse mevsimlik yiyecekler kullanmanızı öneririz. Yangın veya patlama riskini önlemek için asla alkolle marine edilmiş yiyecekleri kullanmayın.

Hayvansal ürünler için hijyen önlemleri

Orta sıcaklık aralığında kurutma, patojenleri yok etmez. Bu nedenle, patojen kontaminasyonu riskinin altını çizmek amacıyla, kurutulan et veya balığın öncesinde uygun şekilde ısıtılması önemlidir.

Et, kurutulmadan önce, uzun süre 68 santigrat derecenin üzerindeki bir sıcaklığa kadar ısıtılmalıdır. 5 santimetre kalınlığındaki bir parçanın bu sıcaklıkta en az 14 dakika ısıtılması gerekmektedir. Daha kalın parçalar için daha uzun süreli ısıtma gerekir. Balıklar pul pul oluncaya kadar maksimum 90 santigrat derecede ısıtılmalıdır. (WM1912 dh modelinde balıkların 93 dereceye kadar ısıtma önerilir.)

Çok fazla yağlı etler, istenmeyen damlamaya neden olabilir. Bu nedenle yağsız et seçilmeli veya etin yağı alınarak kurutulmalıdır.

Yiyeceklerin hazırlanması

Yiyecekler 6 ila 20 mm kalınlığında dilimlenmelidir. Et dilimleri ideal olarak 5 mm'den kalın olmamalıdır. Meyvelerin renginin solmasını önlemek için birkaç dakika süreyle limon suyuna batırılması en iyisidir.

Sebzelerin haşlanması gerekebilir. Bu, tat kaybına ve renk solmasına neden olan enzim aktivitesini engeller. Sebzeleri normal pişirin veya çıtırılığını kaybetmeden biraz pişene kadar mikrodalga fırına koyun.

Daha sonra sebzeleri soğuk suya daldırarak pişirme işlemini durdurun.

Ardından sebzeleri örneğin temiz bir havluyla kurulayın.



Kurutucuya yerleştirilmeden önce tüm yiyeceklerin kuru olması gerekir. Tüm yiyecekler, üst üste gelmeyecek şekilde kurutma tepsilerine yerleştirilmelidir.

İdeal kurutma sıcaklığı ve süresi

Enzimler ve vitaminler gibi besinler, 42°C'nin altındaki kurutma sıcaklığında maksimum düzeyde korunur. Kuruma süresi, nem içeriği, olgunluk, ortalama kalınlık, ayarlanan kurutma sıcaklığı ve kurutucunun toplam doluluğu gibi çeşitli faktörlere bağlı olarak değişir. Kurutma süresi, yiyeceklerin tamamen kurumasını sağlayacak şekilde ayarlanmalıdır. Genel bir kural olarak birkaç dilim veya parçayı iki parmağınızın arasına alarak bunların halen ıslak veya nemli olup olmadığını kontrol edebilirsiniz. Yüzey artık parmaklarınıza yapışmıyorsa veya dilim ya da parçaların yüzeyleri birbirine doğru kaymıyorsa kurutma yeterli demektir. Sıcaklığı artırarak kuruma süresini kısaltmayı seçebilirsiniz.

Yiyeceklerin Saklanması

Kurutulmuş gıdaları vakumlu saklama kaplarında, hava geçirmez kavanozlarda veya vakumlu torbalarda saklayarak nemden ve böceklerden koruyun. Kendi kendine kuruyan yiyeceklerinizi serin ve karanlık bir yerde saklayarak uzun süre keyifle tüketebilirsiniz.

İLK KULLANIM İÇİN HAZIRLIK

Kurutma makinesinin ambalajından çıkartılması

Wartmann kurutma makinelerini kutusundan çıkarın ve tüm ambalaj malzemelerini kaldırın. Güç kablosu ve kapak kolu (2 vidayla birlikte) ayrı olarak paketlenmiştir. Çelik tepsiler ve damlama tepsisi kurutma alanının içinde yer alır. Bunlar kablo bağlarıyla birbirine bağlanırlar. Wartmann kurutma makinesini kullanmadan önce lastik bantları çıkarın. Wartmann kurutma makinesini bir elektrik prizinin yakınına, sabit bir yatay yüzey üzerine, düşmeyeceği veya devrilmeyeceği bir konumda yerleştirin.

Tepsilerin yerleştirilmesi

Wartmann kurutma makinesi, paslanmaz çelik tepsisi ve bir damlama tepsisiyle birlikte gelir. Kapağı açın ve sahip olduğunuz modele göre 10 adet (WM2206 dh, WM2110) veya 12 adet (WM1912 dh) tepsiyi her iki taraftaki kılavuz raylara

kaydırarak yerleştirin. Damlama tepsisini alt tarafa yerleştirin. Tepsilerin uç kısımlarının temiz olduğundan ve tepsi ile arkadaki havalandırma kafesi arasında herhangi bir şeyin olmadığından emin olun.

Elektrik kablosunun takılması

Wartmann kurutma makinesi, çıkarılabilir bir elektrik kablosuyla birlikte gelir. Elektrik kablosunun konektörünü Wartmann kurutucunun arka tarafındaki sokete takın. Sonrasında elektrik fişini duvardaki prize takın. Daima topraklı priz kullanın.

Kurutma makinesinin çalıştırma düğmesine basılması

Wartmann kurutma makinesinin arkasında bir ana güç düğmesi bulunur. Kurutma makinesini çalıştırmak için güç düğmesine basın. (WM2206dh ve WM2110 modellerinde ('1') olarak görebilirsiniz.) Kısa bir bip sesi duyulur ve ön taraftaki ekranda başlat/durdur düğmesi yanıp sönmeye başlar. Wartmann kurutma makinesi artık kullanıma hazırdır.



KURUTMA MAKİNELERİNİN KULLANILMASI

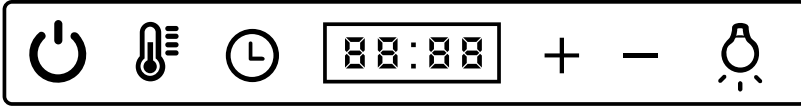
Tepsilerin doldurulması

Kapağı açın, tepsileri dışarı kaydırın ve içlerini istediğiniz yiyeceklerle doldurun. Tepsileri aşırı doldurmayın ve arka taraftan havalandırmayı engelleyebilecek herhangi bir şeyin çıkmadığından emin olun. Tepsileri tekrar içeri kaydırın ve kapağı kapatın.

Ekran / kontrol paneli

Kontrol panelini kullanarak Wartmann kurutma makinesini kolaylıkla çalıştırabilirsiniz.

WM2206 DH ve WM2110 DH SEBZE VE MEYVE KURUTMA MAKİNELERİ



Dahili ışıklar

Aydınlatma düğmesiyle dâhili ışıkları açıp kapatabilirsiniz.



Kurutma makinesinin çalıştırılması

Kurutma programını başlatmak için Başlat/Durdur düğmesine basın. Kısa bir bip sesi duyulur. Fan ve ısıtma elemanı çalışmaya başlar. Artık kurutma sıcaklığı ve süresini ayarlayabilirsiniz. Düşmeye bir kez daha basıldığında program durdurulur.



Sıcaklık düğmesine basın. Kısa bir bip sesi duyulur ve ayarlanan sıcaklık ekranda görüntülenir. Sıcaklığı istenen değere ayarlamak için + ve - düğmelerini kullanın. Sıcaklığı küçük aralıklarla değiştirmek için + ve - düğmelerine kısaca basın. İstenen sıcaklığı hızlı aralıklarla değiştirmek için + veya - düğmelerine basılı tutun. Wartmann kurutma makinesinin sıcaklık aralığı 25°C ile 90°C arasında ayarlanabilir. İstenen sıcaklık ayarlanmışsa birkaç saniye bekleyin. Sıcaklık göstergesinin yanıp sönmesi durur ve ışığı yanar.

Ayarlanan sıcaklık artık onaylanmıştır. Dijital ekran ayarlanan sıcaklık ile kalan süre arasında geçiş yapar.

(WM2110 dh modelinde, Celsiuss ve Fahrenheit dereceleri arasında geçiş yapmak için sıcaklık düğmesine basılı tutun.)



Zamanın ayarlanması

Zaman düğmesine bastığınızda kalan süre ekranda gösterilir. Kalan süreyi istenen değere ayarlamak için + ve - düğmelerini kullanın. Zamanı küçük aralıklarla değiştirmek için + ve - düğmelerine kısaca basın. Kalan süreyi hızlı aralıklarla değiştirmek için + veya - düğmelerine basılı tutun. İstenen süre ayarlanmışsa birkaç saniye bekleyin. Zaman göstergesinin yanıp sönmesi durur ve ışığı yanar. Ayarlanan zaman artık onaylanmıştır. Dijital ekran ayarlanan sıcaklık ile kalan süre arasında geçiş yapar. Wartmann kurutma makinesinin çalışma süresi 30 dakikadan 72 saate kadar ayarlanabilir.



Kurutma makinesinin duraklatılması

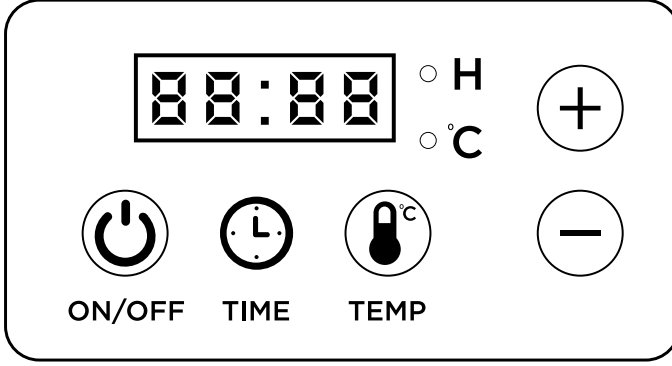
İstedığınız zaman Başlat/Durdur düğmesine basarak kurutma işlemini durdurabilirsiniz. Ekran “KAPALI” durumuna dönecektir. Birkaç dakika sonra ısıtıcı yeterince soğuduğunda fanın çalışması durur.

Kurutulan yiyeceklerin dışarı alınması

Ayarlanan süreye ulaşıldığında kurutma makinesi otomatik olarak durur. Kapağı açın ve tepsilerinizi çıkarın. Tepsiler halen sıcak olabilir, o yüzden dikkatli olun. Gerekirse, tepsileri veya yiyecekleri kurutma makinesinden çıkartmak için fırın eldiveni kullanın.



WM1912 DH KURUTMA MAKİNESİNİN KULLANILMASI



Açma/kapama düğmesi

Kurutma programını başlatmak ve durdurmak için bu düğmeyi kullanın. Tüm düğmeler yanar ve ekran dönüşümlü olarak son ayarlanan zamanı ve süreyi gösterir. Fan ve ısıtma elemanı çalışmaya başlar. Kurutma sıcaklığı ve süresi gerekirse değiştirilebilir. Düğmeye bir kez daha basmak programı durduracaktır.



Zaman ayarlama

Kurutma programını başlatmak ve durdurmak için bu düğmeyi kullanın. Tüm düğmeler yanar ve ekran dönüşümlü olarak son ayarlanan zamanı ve süreyi gösterir. Fan ve ısıtma elemanı çalışmaya başlar. Kurutma sıcaklığı ve süresi gerekirse değiştirilebilir. Düğmeye bir kez daha basmak programı durduracaktır.



Sıcaklık ayarlama

Gerekli kurutma sıcaklığını ayarlamak için bu düğmeye dokununuz. +veya - düğmelerine basılı tutunuz, sıcaklığı istenen değere ayarlayınız. Sıcaklık 25°C ila 90°C arasında ayarlanabilir.

Kurutulan yiyeceklerin dışarı alınması

Yemeğinizi ıkarın Ayarlanan süreye ulaşıldığında kurutma makinesi otomatik olarak duracaktır. Kapığı açın ve tepsilerinizi çıkarın. Dikkatli olun, tepsiler hala sıcak olmalı



Kurutmayı yarıda kesme

Herhangi bir zamanda kurutma işlemine řu şekilde durdurabilirsiniz. ON/OFF düğmesine basın. Ekran görüntülenecek, sadece AÇMA/KAPAMA düğmesi yanacaktır. Sonra yaklaşık 3 dakika sonra, ısıtma sistemi yeterince soğduktan sonra, fan çalışmayı durduracaktır.

KULLANIM SONRASI

Kapatma

Wartmann kurutma makinesini kapatmak (WM2206 dh ve WM2110 dh modelleri için '0') için makinenin arkasındaki düğmeye basın. Temizlemeden önce daima ünitenin kapatılması ve elektrik kablosunun prizden çıkarılması tavsiye edilir. (WM1912 modeli tamamen kapandığında ON/OFF düğmesi ışıkları yanıp snmemelidir.)

Temizleme

Paslanmaz elik tepsiler kullanımdan sonra ılık su, bulaşık deterjanı ve fırça ile kolayca temizlenebilir. Wartmann kurutma makinesinin içi, fırın temizleyicisi gibi, fırınlarda kullanımı güvenli bir deterjanla temizlenebilir. Wartmann kurutma makinesinin dış kısmı mikrofiber bir bez ve yumuşak bir deterjanla veya paslanmaz çeliğe uygun bir temizleyiciyle temizlenebilir. Elektrik kablosu girişi ve alıştırma düğmesinin etrafında her zaman dikkatli olun. Düğmenin içine veya elektrik kablosuna su girmediğinden emin olun. Elektrik kablosunu temizlemek istediğinizde önce kabloyu prizden çıkarın.

Saklama

İstenmeyen bakterilerin üremesini önlemek için paslanmaz elik tepsileri, damlama tepsisini ve Wartmann sebze ve meyve kurutma makinesinin iini kullanımdan hemen sonra temizlemenizi öneririz. Kullanılmadığı zamanlarda, Wartmann kurutma makinesinin içinde paslanmaz elik tepsileri ıslak bırakmayın.

Bakım

Wartmann kurutma makinesi herhangi bir özel bakım gerektirmez.



SORUN GİDERME

Arıza Belirtisi	Olası Nedenleri	Çözüm
Kurutma makinesi çalışmıyor. Ekran ışıkları / (WM1912 dh modeli için) ON/OFF düğmesi yanmıyor.	1. Arkadaki düğme KAPALI konumundadır. 2. Elektrik kablosu hasarlı veya prize ve/veya kurutma makinesi soketine düzgün şekilde takılmamış. 3. Sokette elektrik yok. 4. Kurutma makinesi bozuk.	1. Arkadaki anahtarı AÇIK konuma getirin. 2. Elektrik kablosunun hasar görüp görmediğini kontrol edin ve ardından bir tarafını kurutucunun soketine, diğer tarafını elektrik prizine takın. 3. Başka bir elektrikli cihazla prize elektrik olup olmadığını kontrol edin; elektrik varsa kurutma makinesini tekrar çalıştırmayı deneyin. 4. Kurutma makinesini tamire gönderin.
Ekran çevrimiçi görünüyör ancak fan çalışmıyor.	1. Bir şey fanın çalışmasını engelliyor. 2. Kalan süre sıfırdır. 3. Fan bozulmuştur.	1. Kurutma makinesini çevrimdışı duruma getirmek için Başlat/Durdur düğmesine basın, kapağı açın ve fanı engelleyen öğeyi çıkarın. 2. Süreyi 30 dakika veya daha uzun bir süreye ayarlayın ve tekrar deneyin. 3. Kurutma makinesini tamire gönderin.
Ekran çevrimiçi görünüyör ancak kurutucu ısınmıyor.	1. Sıcaklık oda sıcaklığına eşittir veya daha düşük bir sıcaklığa ayarlanmıştır. 2. Isıtma elemanı bozulmuştur.	1. Sıcaklığı oda sıcaklığının üzerine yükseltin. 2. Kurutma makinesini tamire gönderin.
Kurutma makinesinden tıkırtı sesi geliyor.	1. Bir şey fanın çalışmasını engelliyor.	1. Kurutma makinesini çevrimdışı duruma getirmek için Başlat/Durdur'a basın, iç koruyucu çerçeve telini açın ve fanı engelleyen şeyi çıkarın.
Kurutma makinesinden duman çıkıyor.	1. Isıtma elemanına bir şey temas ediyor. 2. Kurutma makinesi bozulmuştur.	1. Kurutma makinesini çevrimdışı duruma getirmek için Başlat/Durdur'a basın, soğumasını bekleyin ve ardından iç koruyucu çerçeve teli açıp ısıtma elemanı ile temas eden şeyleri çıkarın. 2. Kurutma makinesini kullanmayı bırakın ve makineyi onarıma gönderin.
Kurutma makinesinden su veya yağ damlıyor.	1. Damlama tepsisi yerleştirilmemiştir. 2. Yiyecek çok ıslak veya yağlı.	1. Damlama tepsisini kurutma makinesinin altına yerleştirin. 2. Yiyecekleri kurutun ve damlama tepsisini temizleyin. Daha sonra tekrar deneyin.
Kurutma makinesi artık (düzgün şekilde) çalışmıyor.	1. Teknik arıza arızası vardır. 2. Kurutma makinesi bozulmuştur.	1. Fişi prizden çıkarın, 10 saniye bekleyin ve kurutma makinesini tekrar fişe takın. 2. Kurutma makinesini tamire gönderin.

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Ürün:

WARTMANN

Paslanmaz Çelik Sebze ve Meyve Kurutma Makinesi

Model: WM-1912 DH

Voltaaj: 220-240 volt / 50 Hz

Güç: 1000 Watt

Ağırlık: 22.5 Kg

Boyutlar: 47 x 57 x 58 cm (G x E x Y)

Model: WM-2206 DH

Voltaaj: 220-240 volt / 50 Hz

Güç: 500 Watt

Ağırlık: 8.05 Kg

Boyutlar: 34.5 x 39.4 x 28.5 cm (G x E x Y)

Model: WM-2110 DH

Voltaaj: 220-240 volt / 50 Hz

Güç: 800 Watt

Ağırlık: 10.5 Kg

Boyutlar: 34.4 x 39.2 x 42.5 cm (G x E x Y)

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 **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 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: TWADERO B.V.

Oisterwijk, the Netherlands - Minosstraat 5 (5048CK) Tilburg, the Netherlands

Menşei: ÇİN

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: 0212 299 29 39
4. FAX : 02123322040
6. TİCARET SİCİL NO : 87445-5
7. VERGİ NO: 2720464326

01 • Servis Adı: ABDULLAH KARACA-NURSES BİLGİSAYAR
• Vergi Dairesi: ASLANBEY
• Vergi No: 23509965526
• Telefon No: 903442218704
• HYB No: 46-HYB-1118
• Adres: İSMETPAŞA MAH. BELLİ İŞHANI ALTI NO:3/A MERKEZ
• Şehir: KAHRAMANMARAŞ

02 • Servis Adı: AKTÜRK BEYAZ EŞYA SERVİSİ-YASIN AKTÜRK
• Vergi Dairesi: M.SINAN
• Vergi No: 0430045136
• Telefon No: 336 61 11-332 08 25
• HYB No: 38-HYB-4548
• Adres: AYDINLIKEVLER MAH.FIRAT CAD.NO:17 A-B MELİKGAZI
• Şehir: KAYSERİ

03 • Servis Adı: ALFA ELEKTRONİK-HÜSEYİN ZÜMRÜTPINAR
• Vergi Dairesi: KOCATEPE
• Vergi No: 20665219180
• Telefon No: 902722137877
• HYB No: 03-HYB-3322
• Adres: DÜMLÜPINAR MAHALLESİ KADINANA CADDESİ NO:11/1/B MERKEZ
• Şehir: AFYONKARAHİSAR

04 • Servis Adı: ASLAN TEKNİK SERVİS-EREN ASLAN Esnaf
• Vergi Dairesi: SİLVAN
• Vergi No: 0870951551
• Telefon No: 05348996553
• HYB No: 21-HYB-4455
• Adres: KALE MAHALLESİ KARABEHLÜLBEY CADDESİ No: 73 I SİLVAN
• Şehir: DİYARBAKIR

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

06 • Servis Adı: DÜNYAM İSITMA SOĞUTMA HAVALANDIRMA SİSTEMLERİ SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
• Vergi Dairesi: ŞİŞLİ
• Vergi No: 3220466897
• Telefon No: 05348996553
• HYB No: 34-HYB-18777
• Adres: GÜRSSEL MAHALLESİ YADIGAR SOKAK NO:14 A/1 KAĞITHANE
• Şehir: İSTANBUL

07 • Servis Adı: ELİT TELEKOMÜNİKASYON ELEKTRİK ELEKTRONİK İNŞAAT OTOMATİK KIRALAMA VE HAYVANCILIK SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
• Vergi Dairesi: KOCATEPE
• Vergi No: 3320083636
• Telefon No: 053337131140
• HYB No: 03-HYB-3372
• Adres: SELÇUKLU MAH. ATATÜRK CAD. NO:44-E AFYONKARAHİSAR
• Şehir: AFYONKARAHİSAR

08 • Servis Adı: GARANTİ TAMİR SERVİSİ-ORHAN SİTKİ KIRMACI
• Vergi Dairesi: FEVZİPAŞA
• Vergi No: 36613320150
• Telefon No: 04462148996
• HYB No: 24-HYB-198
• Adres: İNÖNÜ MH. 17 SK. NO:15/A MERKEZ ERZİNCAN
• Şehir: ERZİNCAN

09 • Servis Adı: GEMCİ KLİMA-AHMET GEMCİ
• Vergi Dairesi: ASLANBEY
• Vergi No: 50995046594
• Telefon No: 903442232760
• HYB No: 46-HYB-1164
• Adres: ORHANGAZI MAH. BEYZA APT. - NO:35/B OKIŞUBAT
• Şehir: KAHRAMANMARAŞ

10 • Servis Adı: GÜNEŞ TEKNİK-SEBAHATTİN GÜNEŞ
• Vergi Dairesi: FEVZİPAŞA
• Vergi No: 4340426928
• Telefon No: 05525005224
• HYB No: 24-HYB-237
• Adres: HOCABEY MAHALLESİ 1008 SOK. NO: 17 A MERKEZ
• Şehir: ERZİNCAN

11 • Servis Adı: HİPHONE SMART SERVİS-UFUK TAŞ Esnaf
• Vergi Dairesi: ELBİSTAN
• Vergi No: 8251224891
• Telefon No: 905325256313
• HYB No: 46-HYB-1310
• Adres: GÜNEŞLİ MAHALLESİ ELÇİ SOKAĞI No: 7 B ELBİSTAN
• Şehir: KAHRAMANMARAŞ

12 • Servis Adı: HİSAR İLETİŞİM VE ELEKTRONİK ŞAHİS MİMARİSİNAN
• Vergi Dairesi: MİMARİSİNAN
• Vergi No: 0510273482
• Telefon No: 05441172022
• HYB No: 38-HYB-4922
• Adres: CADDE SOKAK: 6172. SK. KAPI NO:14 DAİRE NO: MAHALLE SEMT: ŞEKER MAH. İLÇE: KOCASINAN KAYSERİ
• Şehir: KAYSERİ

13 • Servis Adı: İSPARTA TEKNİK ENERJİ SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
• Vergi Dairesi: DAVRAZ
• Vergi No: 4661370942
• Telefon No: 033371311400
• HYB No: 32-HYB-493
• Adres: SANAYİ MAHALLESİ 148 CAD. NO: 58/1 MERKEZ İSPARTA
• Şehir: İSPARTA

14 • Servis Adı: İSPARTA-GAZ ISI SİSTEMLERİ SİHİHİ TESİSAT İNŞAAT TURİZM NAKLİYE TARIM HAYVANCILIK VE GIDA İTHALAT İHRACAT SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
• Vergi Dairesi: MERKEZ
• Vergi No: 4660621960
• Telefon No: 05321351457
• HYB No: 32-HYB-518
• Adres: BAĞÇELİEVLER MAHALLESİ 107 CAD. NO: 36-38/34 MERKEZ İSPARTA
• Şehir: İSPARTA

- 15 • Servis Adı: KASELSAN KASTAMONU ELEKTRONİK SAN.VE TIC. LTD. ŞTİ.
• Vergi Dairesi:
• Vergi No:
• Telefon No: 2141992
37-HYB-3069
• HYB No:
• Adres: TOPÇUOĞLU MAH.KUYUMCULARBAŞI
SOK. NO.12
KASTAMONU
• Şehir:
- 16 • 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
ŞANLIURFA
• Şehir:
- 17 • 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
İSTANBUL
• Şehir:
- 18 • 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:
- 19 • 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:
- 20 • Servis Adı: PROFİLL BİLGİSAYAR-YUSUF EKİZKAYA
• Vergi Dairesi: GEVHER NESİBE
• Vergi No: 44344525898
• Telefon No: 03522228820
• HYB No: 38-HYB-4688
• Adres: SERÇEÖNÜ MAHALLESİ AHİEVİRAN CADDESİ
NO:2/1/1 KOCASINAN/KAYSERİ/KOCASINAN
KAYSERİ
• Şehir:
- 21 • Servis Adı: SEÇKİN TEKNİK-ÜMİT GÜN ESNAF
• Vergi Dairesi: ERCİYES
• Vergi No: 4260458481
• Telefon No: 05530784537
• HYB No: 39-HYB-46111
• Adres: CAMİKEBİR MAHALLESİ SAKAR SOK.
NO: 16 B/- MELİKGAZI/KAYSERİ / MELİKGAZI
KAYSERİ
• Şehir:
- 22 • Servis Adı: SEDEF TEKNOLOJİ ÜRÜNLERİ İTHALAT İHRACAT
SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
• Vergi Dairesi: GAZİKENT
• Vergi No: 7580286046
• Telefon No: 903423362755
• HYB No: 27-HYB-4703
• Adres: İNÇİLİ PINAR MAH. 36006 NOLU CAD.
SEVER İŞ MER SİTESİ NO: 21C ŞEHİTKAMİL
GAZİANTEP
• Şehir:
- 23 • Servis Adı: SELAMİ GÜRSOY/GÜRSOY
İSITMA VE SOĞUTMA TİC.
• Vergi Dairesi: KÖPRÜBAŞI
• Vergi No: 14990778870
• Telefon No: 90452233030
52-HYB-337
• HYB No:
• Adres: YENİ MAH.ÖĞRETMENLER SİTESİ B BLOK
NO:101/D ALTINORDU
ORDU
• Şehir:
- 24 • Servis Adı: TECHNONLINE-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
• Şehir:
- 25 • Servis Adı: TEKNÖ 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 ONIKŞUBAT
KAHRAMANMARAŞ
• Şehir:
- 26 • Servis Adı: TEKNOTEKSER BEYAZ EŞYA-ABDULBAKİ BAĞ
FEVZİPAŞA
• Vergi Dairesi: 20443871166
• Vergi No: 08905523917
• Telefon No: 24-HYB-218
• HYB No: 24-HYB-218
• Adres: KIZILAY M.H. MEHMET BUYRUK SK. NO:4 C
MERKEZ
ERZİNCAN
• Şehir:
- 27 • Servis Adı: TURGAY GEREKLİ
• Vergi Dairesi: AKSU
• Vergi No: 14714258046
• Telefon No: 03442253776
• HYB No: 46-HYB-748
• Adres: SAKARYA MAH. MEHMET PAŞA CAD. NO:52
KAHRAMANMARAŞ
• Şehir:
- 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
• 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: MÜCAHİTLER MAHALLESİ 52019 NOLU SOKAK
A BLOK (ŞAHVELİ APT) SİT.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
• Şehir:



T.C. TİCARET BAKANLIĞI

TÜKETİCİNİN KORUNMASI VE PİYASA GÖZETİMİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

SATIŞ SONRASI HİZMET YETERLİLİK BELGESİ

Belgenin Veriliş Tarihi ve Sayısı: 25.12.2023 / 78396

Belgenin Geçerlilik Tarihi: 25.12.2025

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.

Sinan DAĞLI
Bakan a.
Daire Başkanı



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



GARANTİ BELGESİ

Üretici veya İthalatçı Firmanın:

Unvanı: Defya İyiyâşa 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: PASLANMAZ ÇELİK SEBZE VE MEYVE KURUTMA MAKİNELERİ
Markası: WARTMANN
Modeli: WM 2206 DH - WM 2110 DH - WM 1912 DH

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

GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketicici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
a- Sözleşmeden dönme,
b- Satış bedelinden indirim isteme,
c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
haklarından birini kullanabilir.
- 4) Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketicici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- 5) Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
tüketicici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 6) Malın tamir süresi **20 iş gününü**, binek otomobil ve kamyonetler için ise **30 iş gününü** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının **10 iş günü** içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri 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) Tüketicici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketicici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketicici Hakem Heyetine veya Tüketicici Mahkemesine** başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu **Garanti Belgesinin** verilmemesi durumunda, tüketicici **Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.

DEFYA İYİYÂŞA GIDA VE
MAKİNE SAN TİC AŞ
Genel Müdür



DEFYA ÜRÜN AİLESİ

Blender:



TRIBEST
PERSONAL BLENDER



TRIBEST
VAKUMLU PERSONAL BLENDER



TRIBEST
DYNAPRO VAKUMLU BLENDER



BLENDTEC
CLASSIC 575



BLENDTEC
DESIGNER 650



BLENDTEC
DESIGNER 650S



BLENDTEC
PROFESSIONAL 800

Ekmek:



BROD & TAYLOR
MAYALAMA MAKİNESİ



WILFA
PROBAKER 7 LT STAND MİKSER



WILFA
SMOOTHMIX EL MİKSERİ

Kahve:



WILFA
PERFORMANCE
FİLTRE KAĞVE MAKİNESİ



WILFA
PERFORMANCE KOMPAKT
FİLTRE KAĞVE MAKİNESİ



WILFA
PERFORMANCE TERMOSLU
FİLTRE KAĞVE MAKİNESİ



WILFA
UNIFORM 58MM FLAT DİŞLİ
KAĞVE ÖĞÜTÜCÜ - GÜMÜŞ



WILFA
UNIFORM 58MM FLAT DİŞLİ
TARTILI KAĞVE ÖĞÜTÜCÜ - SİYAH



WILFA
AROMA/SVART KONİK DİŞLİ
KAĞVE ÖĞÜTÜCÜ

DEFYA ÜRÜN AİLESİ

Su Yapılandırıcı:



NATURES DESIGN
ALLADIN KARAF 1.3 LT



NATURES DESIGN
ALLADIN KARAF 1.3 LT
+ 2 MYTHOS BARDAK



NATURES DESIGN
ALLADIN KARAF
1.3 LT
+ 4 MYTHOS BARDAK



NATURES DESIGN
ALLADIN Yarı Değerli
Taşlar ile KARAF
1.2 LT



NATURES DESIGN
BEAUTY KARAF
5 LT



NATURES DESIGN
MYTHOS
ÇAKRA OLUMLAMA
7'Lİ BARDAK

Su Arıtıcılar:



BRITISH
BERKEFELD
ULTRA
STERASYL
SERAMİK FİLTRE



BRITISH
BERKEFELD
ULTRA
FLORÜR FİLTRE



BRITISH
BERKEFELD
6 LT
"2 FİLTRELİ"



BRITISH
BERKEFELD
8.5 LT
"2 FİLTRELİ"



BRITISH
BERKEFELD
8.5 LT
(FLORÜR FİLTRELİ)



BRITISH
BERKEFELD
8.5 LT
"4 FİLTRELİ"



BRITISH
BERKEFELD
12 LT
"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 SPİRAL
DOĞRAYICI**



**LURCH CATTO YAPRAK
ve SEBZE DOĞRAYICI**



**LURCH MUSLİ
EL RONDOSU**



**LURCH VARIO MANDOLİN
DOĞRAYICI**



**LURCH TWISTER
SEBZE/MEYVE OYACAĞI**

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 KOMBİNE**



**KOMO
FLOCMAN EZME CİHAZI**



**KOMO
FLIC FLOC EZME CİHAZI**



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