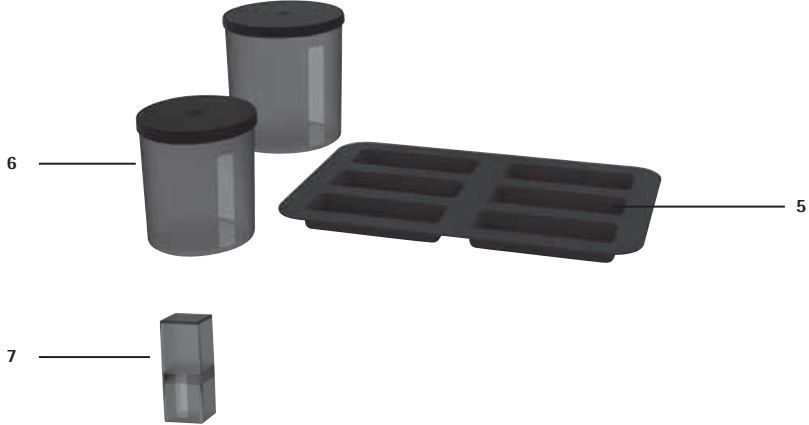


WMF KITCHENminis® Meyve Sebze Kurutucu



tr Kullanım Kılavuzu

- 1 Havalandırma delikli kapak
- 2 Kurutma rafı - 5 adet
- 3 Gövde
- 4 LCD ekranlı kontrol paneli
- 5 Silikon müsli barı kalıbı
- 6 Saklama kutuları
- 7 Müsli barı kutusu





tr

Kullanım Kılavuzu

Önemli güvenlik talimatları

- Bu aygıt 8 yaş ve üzeri çocuklar ve sınırlı fiziksel, duyuşsal ve zihinsel kapasiteye sahip kişiler tarafından ve aygıt kullanımı tecrübesi ve bilgisi yeterli düzeyde olmayan kişiler tarafından, kendilerine gözetim sağlandığı, gerekli talimatların verildiği ve muhtemel tehlikelerin öğretildiği takdirde kullanılabilir. Bu aygıt çocuklar tarafından oynanmamalıdır. Aygıtın temizliği ve bakımı, 8 yaşının altında olan ve gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Aygıtı ve kablosunu 8 yaşının altındaki çocukların erişemeyeceği yerde saklayın.
- Uygun olmayan kullanım yaralanmaya yol açabilir.
- Dikkat: Aygıtı yanabilecek nesnelere (perde, büfe gibi) yakınında veya altında kullanmayın ve her zaman gözetim sağlayın.
- Dikkat – Yanma tehlikesi: Temas edilebilecek yüzeyler çok sıcak olabilir.
- Aygıtın güç kablosu zarar görürse, tehlikeleri önlemek için, üretici, müşteri servisi veya buna benzer nitelikte bir kişi değişim yapacaktır. Uygun olmayan tamirat işlemleri sonucu kullanıcı büyük zarar görebilir.
- Aygıtın gövdesini suya sokmayın. Gövdeyi temizlemeden önce güç kablosunu çıkarın.
- Aygıtı kullandıktan sonra, yiyeceklerle temas eden tüm parçaları "Temizlik ve bakım" bölümünde belirtildiği şekilde temizleyin.
- Bu aygıt sadece evde ve buna benzer ortamlarda kullanılacaktır
örneğin:
 - mağaza, ofis ve diğer iş ortamlarında bulunan personel mutfakları;
 - çiftlik evleri;
 - otel, motel ve diğer yaşam alanlarındaki müşteriler tarafından;
 - yatak ve kahvaltı yeri tarzı ortamlar.

Aygıt sadece ticari amaç için üretilmemiştir.

Kullanım öncesi talimatları

Aygıt sadece bu kullanma kılavuzunda yer alan talimatlar doğrultusunda kullanılabilir. Bu sebeple, aygıtı çalıştırmadan önce talimatları dikkatlice okumanız tavsiye edilir. Bu kılavuz, aygıtın kullanımı, temizliği ve bakımı için gereken talimatları içermektedir. Bu kılavuzdaki talimatların takip edilmemesinden kaynaklanan herhangi bir hasar için sorumluluk kabul etmiyoruz.

Kullanım kılavuzunu saklayın ve aygıtın bir sonraki kullanıcıya aygıtla beraber teslim edin. Ayrıca son kısımdaki garanti bilgilerini de okuyun. Bu aygıt ticari amaçlı kullanıma uygun değildir, sadece evde hazırlanabilecek yiyecekler için uygundur.

Kullanım esnasında güvenlik talimatlarına uyulmalıdır.

Kullanım Amacı

WMF KITCHENminis® yiyecek kurutucu, meyve, sebze, et, yeşillik, mantar ve diğer yiyecekleri kurutmak için kullanılır. Bu yiyecekleri 30 °C ile 70 °C arasında ayarlanabilen sıcak hava akışıyla kurutan doğal bir muhafaza yöntemidir. Vitaminler, mineraller ve besin değerleri korunur ve yiyeceklerin lezzeti artar. Kurutucu her zaman kullanma kılavuzunda belirtilen talimatlar doğrultusunda kullanılmalıdır.

Taşıma

Orijinal paketi saklayın. Taşıma esnasında yeterli koruma sağlamak için aygıtı orijinal paketine yerleştirin.

Teknik Bilgiler

Şebeke gerilimi : 220 – 240 V~ 50-60 Hz

Elektrik tüketimi : 220 W

Sıcak hava : 30°C ile 70°C arası

Zamanlayıcı fonksiyonu ve otomatik kapanma: 0-24 saat

Gövdenin boyutları : 290x190x216 mm

Koruma sınıfı : II





tr

Ek güvenlik talimatları

- Aygıtı sadece düzgün bir şekilde kurulmuş prize bağlayın. Güç kablosu ve priz kuru olmalıdır.
- Aygıtı kesinlikle buzdolabına koymayın. ▪Bağlantı kablosunu keskin köşelerden geçirip asılarak çekmeyin, sarkmasını engelleyin ve ısıdan ve yağdan uzak tutun.
- Kesinlikle güç kablosunu prizden ıslak elle ve asılarak çıkarmayın.
- Aygıtı kızgın ısıtıcılar gibi yüzeylere veya açık alev yakınlarına koymayın.
- Aygıt sadece iç ortamlarda kullanılabilir.
- Aygıtı sadece düz, kuru, tozsuz ve ısıya karşı dirençli yüzeylere koyun.
- Aygıtı kağıt/gazete veya yumuşak yüzeylere koymayın, bu yüzeylerde havalanma delikleri tıkanabilir veya yüzeyden kopan parçalar aygıtın içine kaçıp kirlenmeye neden olabilir. Bu, aşırı ısınma ve yangın riskini artırır!
- Havalandırma delikleri kapanmamalıdır.
- Havalandırma deliklerine (metalik) nesnelere yerleştirmeyin, elektrik çarpması veya hasara neden olabilir.
- Çalıştırma ünitesinin fan çıkışlarında bulunan koruma kapaklarını kırmayın veya sökmeyin.
- Çalışma esnasında aygıtı hareket ettirmeyin ve güç kablosunu çekmeyin.
- Şu durumlarda hemen aygıtı durdurun ve/veya fişini prizden çekin:
 - aygıt ya da kablo zarar görürse;
 - aygıt sızdırıyorsa;
 - aygıt düştükten sonra şüphelendiğiniz bir arıza veya benzeri bir durum varsa. Böyle durumlarda aygıtın tamire gönderin.
- Şu durumlarda güç kablosunu prizden çıkarın:
 - aygıt kullanım esnasında arızalanırsa,
 - temizlik ve bakımdan önce;
 - kullanımdan sonra.
- Yanlış kullanım, uygun olmayan çalıştırma yöntemleri, uygun olmayan tamirat işlemleri ve kireç çözme talimatlarını takip etmemekten kaynaklanan zararların sorumluluğu kabul edilmemektedir. Böyle durumlarda garanti kapsamındaki talepler de geçersiz olur.


Kontrol Paneli



Sembol/düğme	Fonksiyon
	<p>Açma/Kapama düğmesi</p> <p>Aygıtı açmak ve kapatmak içindir. Aygıtı açtığınızda son kurutma parametre ayarı (kurutma süresi, kurutma sıcaklığı, sessiz mod açık/kapalı) ekranda görünür. Kontrol panelindeki düğmelere 1 dakika boyunca basılmadığında aygıt otomatik olarak kapanır. Bu düğmeye istediğiniz zaman, hatta kurutma esnasında bile basarak aygıtı kapatabilirsiniz.</p>
	<p>Başlat/Durdur düğmesi</p> <p>Bu düğme, seçilen kurutma süresi ve sıcaklıkta kurutma işlemi başlatır. Ekranda sıcak hava sembolü görünür. Kurutma süresi tamamlandığında (zamanlayıcı 00:00'ı gösterir) ısıtma ve sıcak hava fanı otomatik olarak kapanır ve aygıt 5 kez sinyal sesi çıkarır (sessiz moda da alınabilir. "Sessiz mod"a bakınız).</p> <p>Kurutma işlemi esnasında, örneğin kurutma raflarını ayarlamak için Başlat/Durdur düğmesine basarsanız kurutma işlemi durdurulur, ısıtma ve sıcak hava fanı kapanır, kalan işlem süresi ekranda görünür ve sıcak hava sembolü yanıp söner. Kurutma işlemine tekrar devam etmek için Başlat/Durdur düğmesine basın.</p>



tr

Sembol/düğme	Fonksiyon
Set	Set düğmesi Dilediğiniz kurutma süresini ve sıcaklığı ayarlamak için bu düğmeyi kullanın. Set düğmesine bir kez bastığınızda zaman göstergesi görünür ve dönen düğme kullanılarak ayar yapılabilir. Set düğmesine bir kez daha bastığınızda sıcaklık göstergesi görünür. Yine dönen düğmeyi kullanarak dilediğiniz sıcaklığı (5 °C aralıklarla 30 °C ile 70 °C arası) ayarlayabilirsiniz. Ayarınızı kaydetmek için Set düğmesine bir kez daha basın. Kurutma işlemi süresince ayarları istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.
	Sessiz mod Set düğmesine 3 saniyeden daha uzun süre basılı tutarak sessiz modu etkinleştirin. Böylece kurutma sürecinin sonunda aygıtınızdan sinyal sesi gelmeyecektir. Kurutma işlemini gece yaparsanız bu idealdir. Set düğmesine bir kez daha 3 saniyeden uzun süre basılı tutulduğunda ve sessiz sembolü ekrandan gittiğinde ayarınız kaydedilir.

İlk kullanım öncesi talimatları

Aygıtın ilk kullanımından önce tüm kokuların çıkması için yaklaşık yarım saat en yüksek sıcaklık ayarında çalıştırın.

- Gövdenin yüzeyini nemli bir bezle silin.
- Kurutma raflarını ve kapağı sıcak su ve temizleme sıvısı ile temizleyin.
- Kuru kurutma rafını ve kapağı düzgünce oturacak şekilde gövdeye yerleştirin.
- Aygıtı prize bağlayın.
- Açma/Kapama düğmesine basarak aygıtı çalıştırın. Ön ayar kurutma parametreleri ekranda görünür. 08:00 saat ve 70°C.
- Açma/Kapama düğmesine basarak aygıtı çalıştırın.
- 30 dakika sonra, Açma/Kapama düğmesine basarak aygıtı kapatın ve soğumasını bekleyin.

Kullanım talimatları

Kurutulacak yiyeceği hazırlama

Sadece taze ve yıkanmış yiyecekleri kullanın. Aşırı olgun meyve ve sebzeleri kullanmayın.

- Kökleri, çekirdekleri ve taşları ayıklayın.
- Yiyeceğin rengini korumak için üzerine limon suyu dökebilirsiniz.
- Sert yapılı sebzeler için: Sıcak suda 2 dakika haşlayın.
- Yiyecekleri eşit halkalara, parçalara veya dilimlere ayırın. İnce dilimler daha çabuk kurur. Dilimler ne kadar kalınsa kuruma süresi o kadar uzar.
- Kurutma rafına yiyecekleri yerleştirin.
- Yiyecek dilimleri arasında hava sirkülasyonu oluşacak kadar boşluk bırakın. Dilimleri üst üste koymayın.

Başlangıç

- Yiyeceklerin yerleştirildiği kurutma raflarını gövdeye üst üste gelecek şekilde yerleştirin. Aygıtla beraber 5 kurutma rafı verilmektedir. Kurutma alanını genişletmek için aksesuar olarak üç kurutma rafı daha alınabilir.
- Daha sonra kapağı en üstteki rafın üzerine yerleştirin. Tüm katmanların ve kapağın düzgün bir şekilde oturmasını sağlayarak sıcak hava kaçağı olmasını önleyin.
- Aygıtı prize bağlayın.
- Açma/Kapama düğmesine basarak aygıtı çalıştırın. Set düğmesini ve dönen düğmeyi kullanarak kurutma süresini ve sıcaklığı ayarlayın. Başlat/Durdur düğmesini kullanarak kurutma sürecin başlatın. Kurutma süresinin yarısı geçtikten sonra rafların yerini değiştirin (örneğin aşağıdakileri yukarı alın). Bunu yapmak için Başlat/Durdur düğmesine basarak kurutma işlemini "durdurun". Kurutma işlemine devam etmek için Başlat/Durdur düğmesine basın.
- Kurutma süresi sona erdiğinde aygıt otomatik olarak kapanır ve 5 kez sinyal sesi çıkarır.
- Bir dakika sonra da ekran kapanır.



tr

Kurutulacak yiyecekler	Tavsiye edilen hazırlama şekli	Tavsiye edilen kurutma süresi	Sonuç	Raf başına tavsiye edilen miktar	Kuru yiyecek ağırlığı & taze yiyecek	Tavsiye edilen sıcaklık °C
Meyve						
Elma, armut	"Çekirdekleri ayıklayın ve meyveyi 4-6 mm'lik dilimlere ayırın (tercihinize göre)	7-9 saat	yumuşak	170 g	%10 - 15	70°
Kayısı, erik	İkiye kesilmiş, çekirdeği ayıklanmış meyveleri, yukarı bakar şekilde yerleştirin veya dilimleyin	10-12 saat	yumuşak	330 g	%20	60°
Kivi	Kabuğunu soyun ve 5 mm'lik dilimlere ayırın	10-12 saat	yumuşak	95 g	%20	65°
Muz	Kabuğunu soyun ve 5 mm'lik dilimlere ayırın	10-12 saat	çıtır	150 g	%10	70°
Olgun Mango	Kabuğunu soyun ve 8 mm'lik dilimlere ayırın	6-7 saat	yumuşak	170 g	%20	70°
	Dilimler: 3-4 mm dilimler	8-9 saat	çıtır	150 g	%10	70°
Portakal, greyfurt, yeşil limon	Kabuğunu soyun ve 2-3 mm'lik dilimlere ayırın	8-9 saat	çıtır	120 g	%10	70°
Ananas	Kabuğunu soyun, yaprağını keserek çıkarın ve 5-6 mm'lik dilimlere ayırın	7-8 saat	çok yumuşak	175 g	%20	70°
Çilek	Yaprağını çıkarın ve 5 mm'lik dilimlere ayırın	10-12 saat	yumuşak	200 g	%15	65°
Sebzeler						
Havuç	Kabuğunu soyun, 3-5 mm'lik dilimlere ayırın	7-9 saat	yumuşak	170 g	%10 - 15	70°
Salatalık	Kabuğunu soymayın, 3-5 mm'lik dilimlere ayırın	10-12 saat	yumuşak	330 g	%20	60°
Pırasa	Yarıdan kesin, 6 cm'lik parçalara ayırın, gerekirse haşlayın	10-12 saat	yumuşak	95 g	%20	65°
Kırmızı biber biber	2 mm'lik dilimlere ayırın.	10-12 saat	çıtır	150 g	%10	70°
Kereviz	Kabuğunu soyun, 8 mm'lik dilimlere ayırın	6-7 saat	yumuşak	170 g	%20	70°
Domates	4 mm'lik dilimler	8-9 saat	çıtır	120 g	%10	70°
Çorbalık sebzeler (havuç, kereviz, pırasa, kıvrıcık)	Uygun dilimlere ayırın veya küp doğrayın, gerekirse haşlayın	7-8 saat	yumuşak	Her rafın talimatını okuyun	%15	60°
Kabak	Kabuğunu soymayın, 2-3 mm'lik dilimlere ayırın	12 saat	çıtır	60 g	%15	40°
Pancar/Tatlı patates dilimleri	Kabuğunu soyun ve, 2-3 mm'lik dilimlere ayırın	7-9 saat	çıtır	60 g	%15	70°

Kurutulacak yiyecekler	Tavsiye edilen hazırlama şekli	Tavsiye edilen kurutma süresi	Sonuç	Raf başına tavsiye edilen miktar	Kuru yiyecek ağırlığı & taze yiyecek	Tavsiye edilen sıcaklık °C
Lahana, kara lahana, palmiye	Kökleri kesin ve yaprakları küçük parçalar halinde kesin	18 saat	çıtır	90 g	%15	40°
Yeşillik						
Tüm yeşillikler (Fesleğen, dereotu,	Bütün yaprak veya gerekliyse doğranmış yaprak	4-6 saat	gevrek	Yaklaşık 40 g		40°
Mantar						
Tüm mantarlar	Temizlenmiş, 5 mm kalınlığında dilimler	4-7 saat	yumuşak	Yaklaşık 70 g		50°

- Tabloda yalnızca tavsiye edilen süreler ve sıcaklıklar bulunmaktadır. Kurutulacak yiyecekteki su miktarı, yiyeceğin çeşidi ve olgunluğuna göre değişebilir, bu ayrıca gereken kurutma süresini ve sıcaklığı da etkiler. Tüm sayılar yalnızca yönlendirici niteliktedir ve garantisizdir.
- Kurutma süresi ayrıca odanın nem seviyesine, dilimlerin kalınlığına ve gereken kurutma seviyesine göre değişir.
- Raflara ne kadar çok yiyecek koyulursa istenen kurutma seviyesini elde etmek için gereken kurutma süresi uzar.

Çiğ yiyecek prensiplerine göre kurutmak istiyorsanız, sıcaklığı en fazla 40 °C'ye ayarlayın.

Silikon kapların müsli barı yapımında kullanımı:

- Hazırlanan karışımı müsli barı kalıbının içine yayın. Kalıptaki boşluklar ağız kısmına dek doldurulmalıdır. Kalıbın üst kısmının temiz olduğundan emin olun.
- Silikon kalıbı en üst rafın üzerine yerleştirin.
- Kurutma süresinin yarısı tamamlandığında müsli barını silikon kalıptan çıkarın ve kalıba koymadan en üst rafın üzerine yerleştirin.
- Silikon kalıp aynı zamanda 200 °C'ye kadar fırında kullanılabilir.

Not: Aygıtla birlikte verilen tarif kitabı, müsli barı hazırlamak hakkında bilgiler vermektedir. Ama kendi fikirlerinizi kullanmaktan çekinmeyin.



tr

Kalıcı parşömen pişirme kağıdı:

Nemli ya da kolay yapışan yiyecekleri kurutacaksanız (örneğin domates, mäsli-barı) kurutma raflarında kalıcı parşömen pişirme kağıdı kullanabilirsiniz. Parşömen pişirme kağıdını 25 x 16 cm boyutlarında keserek kağıdın kurutma rafından biraz küçük olmasını ve sıcak havanın iyi bir şekilde sirkülasyon yapmasını sağlayın. Sonra müsli karışımını parşömen pişirme kağıdına yayın. Yine, kurutma süresinin yarısı tamamlandığında parşömen pişirme kağıdı çıkarılabilir.

Saklama

Kuruttuđunuz yiyecekleri uzun süre tüketebilmeniz için burada birkaç ipucu bulunmaktadır:

- Mümkünse hava ve ışık geçirmeyen temiz ve kuru saklama kapları kullanın. Size verilen saklama kutuları kusursuzdur.
- Meyvenin üzerinde nemli bir nokta kalmadığından emin olun, bu çürümeye neden olabilir.
- Kurutulmuş yiyeceği kaba koymadan önce soğumasını bekleyin.
- Yiyeceği güneş ışığından koruyun.

Kurutulmuş yiyeceğin ömrü, güzel kurutulduğu takdirde altı aya kadar sürebilir. %15-20 nem oranına sahip kurutulmuş yiyecekleri en fazla 3 hafta saklamanızı öneririz.

Kurutulmuş yiyeceğin kullanımı

- Atıştırmalık, sabahları mısır gevreğinde kullanmak veya soslara ilave etmek için kurutulmuş meyve. Ayrıca tatlı ve ekşi yemekler ve tatlıların yapımında kullanılabilir. Kurutulmuş meyve aynı amanda pirinç ve et yemeklerine mükemmel bir lezzet katar.
- Kurutulmuş sebze, yeşillik ve mantar sosta veya çorbada kullanılabilir veya öncelikle suda haşlanıp yumuşatılabilir.
- Yiyeceđe özel bir lezzet katmak için, kurutulmuş yiyecekler baharat değirmeninde veya mikserde öğütölerek birçok yemekte baharat olarak kullanılabilir.

Temizlik ve bakım

Cihazın kablosunu prizden çıkarın ve cihazın soğumasını bekleyin.

Kurutma raflarını gövdeden çıkarın. Aygıtın içinde kırıntı kalmışsa aygıtı ters çevirin ve kırıntıların fan deliklerinden dökülmesini sağlayın. Gövdeyi sadece yumuşak bir bezle temizleyin. Suda yıkamayın.

Kurutma raflarını sıcak suda temizleme sıvısıyla yıkayabilir ve fırçayla temizleyebilirsiniz. Sonra temiz sudan geçirin ve kurulayın.

Diğer tüm parçalar (saklama kutuları ve müsli barı kalıbı) bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Türkiye için Ek Tanıtma ve Kullanma Talimatları

İthalatçı Firma:

GROUPE SEB ISTANBUL A.Ş.

Dereboyu Cad. Bilim Sok.

Sun Plaza No:5 Kat:2

34398 Maslak / İstanbul

TÜRKİYE

Tüketici Hizmetleri Danışma Hattı:

0850 222 40 50

İmalatçı Firma:

WMF Consumer Electric GmbH

Messerschmittstr. 4, D-89343

Jettingen-Scheppach

Tel. +49 (0) 82 25-30 80-0,

Fax +49 (0)82 25-30 80-100

Web: www.wmf.de

E-mail: info@wmf-ce.de

ILN 42 11129 00000 0

WEEE-Reg.Nr. DE 31 491 472

Taşıma ve Nakliye Sırasında

Dikkat Edilecek Hususlar:

a. Ürününüzü dolu veya boş kullanırken, düz ve kaygan olmayan zeminler üzerinde durmasını sağlayınız.

b. Ürünü bir zemine koyarken ürün ile zemin temasının hızlı ya da sert olmamasını

sağlayınız aksi takdirde ürün zarar görebilir.

c. Taşıma veya nakliye sırasında ürünün boş ve kuru olmasını sağlayınız, titreşime ve darbeye maruz kalmayacak bir koruma veya ambalaj ile bu işlemin yapılması gerekmektedir.

Kullanım Hatalarına İlişkin Bilgiler:

Ürünün amacına uygun olarak kullanılmaması durumunda ürün ve/veya kişiler zarar görebilir. Tanıtma ve kullanma kılavuzu okunmalı ve ürün bu talimatlara uygun olarak kullanılmalıdır. Ürün, ticari amaçlarla kullanılmamalıdır. Bu tür durumlarda garanti prosedürü uygulanamaz. Üründe oluşacak fiziki hatalar (kırık, çatlak v.b) garanti kapsamında olmayıp, tüketici sorumluluğundadır.

Kullanım Ömrü Bilgisi:

13/6/2014 tarihli ve 29029 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Satış Sonrası Hizmetler Yönetmeliği eki listede tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 YIL'dır.

Enerji Tüketimi Açısından Verimli Kullanıma İlişkin Bilgiler:

Kısıtlı enerji kaynaklarımızı verimli kullanmak adına, ürününüzü aktif olarak kullanmadığınız sürece fişten çekiniz, standby özelliği olan modellerde ürünü standby modunda bırakmamaya özen gösteriniz.

Ürünün Montajı:

Ürünün montajı için teknik kişiye ihtiyaç yoktur, tanıtma ve kullanma kılavuzundaki talimatlara göre ürünü kullanıma hazır hale getirebilirsiniz. Ürününüzü ılık nemli bez ile temizledikten sonra güvenle kullanabilirsiniz.

Müşteri Hizmetleri Danışma Hattı:

0850 222 40 50

Güncel yetkili servis iletişim bilgileri ve yedek parça malzeme temini için yukarıda iletişim bilgileri bulunan WMF Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçebilirsiniz. Tüketiciler, şikayet ve itirazları konusundaki başvurularını tüketici mahkemelerine ve tüketici hakem heyetlerine yapabileceklerdir.

Ürünün 28835 sayılı 28 Kasım 2013 tarihli Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun'da tanımlanmış ve "Ayıplı Mal" olarak nitelendirilen kapsama girmesi durumunda;
(1) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
a) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşme den dönme,
b) Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
c) Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,



ç) İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir.

(2) Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalacıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.

(3) Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurma hakkının tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.

(4) Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalacıya yöneltilmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanunun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir.

Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.

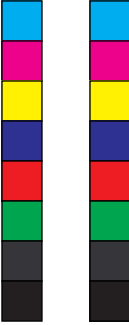
(5) Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.

SERVİS LİSTESİ

ADANA	
DÜZOVA ELEKTRİK	(322) 351 36 27
Alimünif Cad. Altunören İşhanı Kat: 1 No: 103-104 Küçüksaat Seyhan	
DÜZGÜN TİCARET	(322) 225 65 65
Barajyolu 4. Durak Mevsim Apt. 4/1 Baraj Yolu	
ADAPAZARI	
UYGUN TEKNİK	(264) 272 66 43
Tiğcılar Mah. Karaosman Sk. No: 12/B Sakarya	
ADIYAMAN	
YILDIRIM SERVİS	(416) 216 92 92
Bahçelievler Mah. 907 Sokak. No: 3/A	
AFYON	
KÜÇÜKGEDİK SOĞUTMA	(272) 212 12 43
Marulcu Mah. Erdinçsarı Sok No: 7/ A	
AĞRI	
YILDIZ TEKNİK	(472) 215 40 41
Leylek Pınar Mah. Kırlangıç Sok. No: 14A	
AKSARAY	
İTİMAT ELEKTRİK	(382) 212 77 72
Taşpazar Mah. Şehit Halil Uğur Sok. No: 17/B	
AMASYA	
UYUM TEKNİK	(358) 514 08 44
Camicedit Mah. Müftülük Cad. No: 14/B Merzifon	
ATAKAN ELEKTRİK	(358) 218 09 47
Yüzevler Mah. Kocur Pehlivan Sok. No: 31/B	
ANKARA	
ANGORA TEKNİK	(312) 491 20 21
İlkbahar Mah. Konrad Adenauer Cad. No: 64/A Çankaya	
GRUP TEKNİK	(312) 213 30 30
Süleyman Hacı Abdullahoğlu Cad. (Eski 1. Cad.) No: 16/B Balgat	
GÜNAL SOĞUTMA	(312) 270 29 99
Mareşal Fevzi Çakmak Mah. Polatlı 2 Cad. No: 13/27 Sincan	
ÜSTÜNEL TEKNİK	(312) 417 07 13
Büklüm Sok. No: 29/A Küçük Esat	
BLUE TEKNİK	(312) 321 18 72
Giresun Cad. Mimarlar Sok. No: 10/A	

SERVİS LİSTESİ

ANKARA	
GRUP TEKNİK	(312) 232 54 14
Sümer 2 Cad. No: 31/A Kızılay/Çankaya	
ANTALYA	
YÖN TEKNİK SERVİS	(242) 312 36 68
Kızıtoprak Mah. 493 Sok. Kamile Taşlı Apt No: 4/1 Muratpaşa	
EV-TEK ISITMA SOĞUTMA SİSTEMLERİ	(242) 512 34 11
Güller Pınarı Mah. Yenilmez Cad. Çimen Apt. No:35/A Alanya	
İLERİ TEKNİK	(242) 243 08 19
Kızılsaray Mah. 69. Sokak Rıza Hacı Kafa Apt. No: 6/A	
AYDIN	
HİZEL SERVİS	(256) 225 32 69
Kurtuluş Mah. 2018 Sok. No: 2/B	
TEKNİK-EL SERVİS	(256) 312 32 48
Zafer Mah. 85. Sok. No: 36/B Nazilli	
BALIKESİR	
GÜRKAN TİCARET	(266)718 98 08
Dere Mah. General Halit Cad. No: 51/A Bandırma	
VAROL SERVİS	(266) 373 51 51
Camivasat Mah. Gazi Cad. No: 49 Edremit	
ERDOĞAN ELEKTRİK	(266) 245 84 85
A.H. Paşa Mah. Altay Cad. No: 56	
BARTIN	
NETSES ELEKTRONİK BARTIN	(378) 227 34 92
Orta Mah. Demirciler Sok. No: 44 Bartın	
BATMAN	
EKİNCİ ELEKTRONİK	(488) 213 75 56
Ziyagökalp Mah.1704 Sok. No: 24AA	
BİNGÖL	
YILDIZ ELK. ELEKTRONİK	(426) 214 69 69
Yenişehir Mah. İnönü Cad. Yiğitbaş İş Merk. No: 11	
BİTLİS	
YAREN ELEKTRİK	(434) 827 33 35
Aydınlar Kazım Paşa No: 40 Tatvan	
DİZAYN ELEKTRİK VE ELEKTRONİK	(434) 226 74 43
Hüsrev Paşa Mah. Sosyal Konutlar A/7 Blok No: 30 (A101 bitişliği) Merkez	

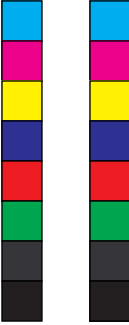


SERVİS LİSTESİ

BOLU		
DENİZ ELEKTRİK (Bolu)	(374) 217 18 17	
Kültür Mah. D 100 Karayolu Cad. Çakır Apt No: 149 Bolu / Merkez		
BURSA		
YURTSEVER ELEKTRİK	(224) 240 02 90	
İhsaniye Mah. Barbaros Cad. Gıdaş Sitesi D Blok 9/B Nilüfer İhsaniye		
YURTSEVER ELEKTRİK	(224) 250 58 58	
Gazlılar Cad. No: 26/A		
ÇANAKKALE		
ALKAR SERVİS	(286) 213 15 15	
İsmetpaşa Mah. Kayaalp Cad. No: 2/2		
ÇORUM		
GÜLER ELEKTRİK	(364) 224 04 15	
Yeni yol Mah. Eski Saray Sok. No: 16/A		
DENİZLİ		
ONAY TEKNİK	(258) 242 17 49	
Değirmenönü Mah. 1598. Sok. No:18/A Merkezefendi Denizli		
DİYARBAKIR		
AKTİF SOĞUTMA	(412) 223 42 03	
Dicle Kent Bulvarı 200. Sok. Mahmut Bey Sitesi Altı C Blok 9/K Ofis		
DÜZCE		
ISI-KAR TEKNİK SERVİS	(380) 524 23 60	
Burhaniye Mah. Şehit Ruhsar Cad. No: 48 (Ziraat Odası Yanı)		
EDİRNE		
BOZKURT ELEKTRİK	(284) 715 25 61	
Aşağı Zaferiye Mah. Anafartalar Cad. No: 27/16	Keşan	
MAKUL TEKNİK	(284) 225 01 82	
Talatpaşa Mah. Saraçlar Cad. 2. Vakıf İş Hanı Giriş Kat No: 1		
ELAZIĞ		
ÖZDEV TEKNİK	(424) 238 51 67	
İzzet Paşa Mah. Mehmetcik Sok. No: 36/A Merkez		
ERZİNCAN		
AKAR ELEKTRİK	(446) 214 24 64	
İplik Fabrikası Cad. Nedim Muratoğlu İş Merkezi No:10		
ERZURUM		
TERMİK SOĞUTMA	(442) 213 38 31	
Tebrikapı Cad. Yüzbaşı Sok. Narmanlı Cami Yanı No: 3		

SERVİS LİSTESİ

ESKİŞEHİR		
DORUK SERVİS	(222) 233 37 78	
Kurtuluş Mah. Yunusemre Cad. No: 68/A Odunpazarı		
GAZİANTEP		
BAŞARAN TEKNİK	(342) 218 06 20	
Gazi Mah. Milli Egemenlik Cad. Cumhuriyet Apt. No: 45/B Şehit Kamil		
ÇÖZÜM TEKNİK	(342) 339 44 23	
Sarıgüllük Mah. Zübeyde Hanım Bulvarı Kılıç Ali Cad. No: 8/B Şahinbey		
GİRESUN		
GÜNEŞ TEKNİK	(454) 216 60 96	
Hacısiyam Mah. Fatih Cad. No:57		
HATAY		
ALKAN TEKNİK	(326) 223 11 25	
Sümerler Mah. Harbiye Cad. Müge Apt. No: 72/D Antakya		
UTKU ELEKTRİK	(326)614 55 15	
Kurtuluş Mah Şehit P. Astsb. Çvş. Alparslan Koca Cad. 18B/1		
İĞDIR		
KARDEŞ TEKNİK	(476) 227 21 95	
Bağlar Mahallesi. Hürriyet Cad. No: 39		
İSPARTA		
STAR MEKANİK	(246) 218 17 53	
Yayla Mah.130 Cad. Günaydın 97 Apt. No: 6/C		
İSTANBUL / Anadolu		
KUTUP SERVİS	(216) 390 99 39	
Batı Mah. Erol Kaya Cad. No:74/A		
ERDEM TEKNİK	(216) 526 47 70	
Meclis Mah. Teraziler Cd. N15B Sancaktepe		
ELSU ELEKTRİK	(216) 347 45 80	
Bahariye Cad. Nailbey Sok. No: 28 Kadıköy		
TAM TEKNİK	0216 339 26 66	
İbrahimağa Mah. Sarayardı Cad. Fatih Sok. Nautilus AVM		
AHMET KÜÇÜK EV ALETLERİ - ATAŞEHİR	(216) 572 46 99	
İçerenköy Mah. Ayşe Hatun Çeşme Sok. No: 6/B Ataşehir		
İRFAN TEKNİK	0216 652 27 58	
Altay Çeşme Mah. Geçiş Sok. Köktaş Sitesi B-blok 4-B Maltepe		



SERVİS LİSTESİ

TAM TEKNİK	(216) 521 54 45
Atatürk Mah. Alemdağ Cad. Kuyulu Orta Sok. No:2/A Ümraniye	
AHMET KÜÇÜK EV ALETLERİ - ERENKÖY	(216) 360 90 98
Ethem Efendi Cad. No: 117 Erenköy	
ERDEM TEKNİK	(216) 492 50 74
Selmanipak Cad. Kösedayı Sok. No: 3/B Üsküdar	
İSTANBUL / Avrupa	
YEŞİM ELEKTRİK	(212) 240 88 23
Abide-i Hürriyet Cad. Kocamansur Sok. No: 79 Şişli	
İSKİT ELEKTRİK	(212) 660 70 86
Kartaltepe Teyyâreci Hayrettin Sok. No: 10 Bakırköy	
İSKİT ELEKTRİK	(212) 557 95 49
Ferit Selim Paşa Cad. Kızılılık Sok. No: 12 Bahçelievler	
EMİN SERVİS	(212) 674 10 19
İsmetpaşa Mah. İsmetpaşa Cad. Hayat Sok. No:13/A Bayrampaşa	
YILMAZ SERVİS	(212) 278 81 19
Emniyet Evler Mah. Çelebi Mehmet Sok. No: 9 4. Levent	
TAN ELEKTRİK	(212) 873 01 67
Beylikdüzü, Bizimkent 190 Ada D: 31 No: 1 Beylikdüzü	
VATAN TEKNİK	(212) 521 28 48
Akşemsettin Mah. Halıcılar Cad. No: 90/B Fatih	
KARDEŞLER ELEKTRİK	(212) 654 48 92
Mehmet Akif Cad. No:20 Elibol Pasajı Şirinevler	
PEKER SOĞUTMA	(212) 728 15 47
Ali Bey Mah. Ali Bey Çeşme Cad. No: 27/C Silivri	
SAM TEKNİK	(212) 235 29 78
Bahriye Cad. Kasımpaşa Bostanı Sok. No: 9 /A Kasımpaşa	
SERVET TEKNİK	(212) 591 16 92
Merkez Mah. Ahmet Taner Kışlalı Cad. No:11/B Avcılar	
GÖRAY SERVİS	(212) 356 37 70
Cemal Sahir Sok. Urfalı İş Hanı No: 10/1D Mecidiyeköy	
İSTANBUL TEKNİK	(212) 659 45 86
İstoç 29. Ada No: 55 Mahmutbey Bağcılar	
EMİN SERVİS	(212) 616 44 81
Merkez Mah. Eyüp Yolu Cad. No: 26 Gaziosmanpaşa	

SERVİS LİSTESİ

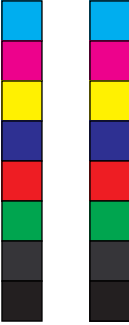
SERVET TEKNİK	(212) 882 12 47
Aşık Veysel Mah. Atatürk Bul. 18E Parkcity Dükkanı No: 13 Esenkent	
İZMİR	
3 M SERVİS	(232) 285 16 06
İnönü Cad. 3/1 Sok. No: 4/A Üçkuyular	
ALBAYRAK ELEKTRİK	(232) 482 08 49
Gazi Osmanpaşa Bulvarı No: 82/Z-1 Mezarlıkbaşı	
EBRU TEKNİK	(232) 364 65 65
Alaybey Yalı Cad. No: 70/A Karşıyaka	
AYSER SERVİS	(232) 425 31 21
Konak Mah. 856 Sok. No: 3/A Çankaya	
ATA TEKNİK	(232) 342 33 22
Erzene Mah. 71. Sok. 26/B Bornova	
KAHRAMANMARAŞ	
BUZER TEKNİK	(344) 231 43 76
Menderes Mah. 7. Sok. No: 9-A	
KARABÜK	
GÖKAY TEKNİK	(370) 712 24 97
Atatürk Mah. Hasan Polatkan Cad. No: 13/A Safranbolu	
KASTAMONU	
KASELSAN ELEKTRONİK	(366) 212 42 60
Topcuoğlu Mah. Kuyumcularbaşı Sok. No: 24/C	
KAYSERİ	
BİLTEK SERVİS	(352) 222 22 75
Sivas Cad. Balcıoğlu Apartmanı No:37/H	
KIRIKKALE	
ÖZLEM SOĞUTMA	(318) 218 14 89
Hüseyin Kahya Mah. Turgut Reis Cad. Ataman Apt.4/B	
HUZUR ELEKTRİK	(288) 412 64 89
Kocasinan Mah. Okullar Cad. No:21 Lüleburgaz	
KIRŞEHİR	
AHI TEKNİK	(386) 213 15 56
Ahi Evran Mah. Mehmet Ali Yapıcı Bulv. PPT Yanı No: 7	
KOCAELİ	
USTALAR SERVİS	(262) 642 28 11
Mustafa Paşa Mah. Bağdat Cad. No: 533 Gebze	

SERVİS LİSTESİ

KOCAELİ	
USTALAR SERVİS	(262) 321 07 70
Tepecik Mah. İnönü Cad. No: 116 İzmit	
KONYA	
KARDEŞLER SOĞUTMA	(332) 712 32 58
Anıt Cad. Köşkbahçe Apt. C Blok Altı No: 21 Ereğli	
KUZEY TEKNİK	(332) 265 41 00
Yazır Mah. Doç. Dr. Halil Ürün Cad. Türkerler Sok. No: 2/G Selçuklu	
EMRE TİCARET	(332) 353 00 07
Aziziye Mah. Ayanbey Sok. No: 12 / A Karatay	
KÜTAHYA	
SAMED ELEKTRİK	(274) 216 96 64
Mecidiye Mah. Katmer Sok. No: 14/3	
KÜTAHYA	
ÇINAR SOĞUTMA	(274) 333 22 86
Alipaşa Mah. Mazlum Sok. Kandaz İşhanı No:1/7 (Türk Telekom Arkası)	
MALATYA	
UĞUR TEKNİK	(422) 322 15 20
Hamidiye Mah. Milli Egemenlik Cad. No: 88	
MANİSA	
ŞEN SOĞUTMA	(236) 232 22 72
Arda Mah. Kenzi Cad. No: 52/A	
MARDİN	
PAŞAVAT TİCARET	(482) 212 12 89
13 Mart Mah. Hürriyet Cad. Duygu Miran Akkaplan Apt. No: 7 Yenişehir	
MERSİN	
HÜDAVERDİ ELEKTRİK	(324) 232 24 97
Çankaya Mah. 4706 Sok. 23/B	
MUĞLA	
GÜN TEKNİK	(252) 212 81 90
Orhaniye Mah.1 No.'lu Sok. No: 9/B	
NETSES ELEKTRONİK	(252) 614 42 78
Çarşı Cad. No: 85/D Fethiye	
NEVŞEHİR	
ESENOR TEKNİK	(384) 212 33 55
Nar Cad. Çarşyolu Sok. Kızılay Apt. No: 1	

SERVİS LİSTESİ

NİĞDE	
BAYKAN ELEKTRİK	(388) 232 42 27
Esenbey Mah. Balım Sok. No: 2	
ORDU	
BİLİM TEKNİK	(452) 214 99 80
Şarkiye Mah. Fatma Hatun Sok. No: 47/A	
OSMANİYE	
ATLANTİK ELEKTRİK	(328) 814 50 08
Yedi Ocak Mah. Alparslan Türkeş Cad.No:111	
RİZE	
RİZE TEKNİK	(464) 217 77 00
Çarşı Mah. Seyfullah Sok. 4/D	
SAMSUN	
HİLAL TEKNİK	(362) 233 48 38
Zafer Mah. Şevketiye Cad. No: 32	
SİİRT	
OĞUZ ELEKTRİK	(484) 224 24 05
Yeni Mah. Cemil Ertekin Cad. No: 65/C	
SİNOP	
ADA EV ALETLERİ	(368) 260 12 64
Camıkabir Mah. Tütüncü Sok. No: 16	
SİVAS	
BEKA TEKNİK	(346) 225 68 88
Paşabey Mah. Hayrat Sok. Kaptanlar Sit. E Blok Altı No: 4/D	
ŞANLIURFA	
YILDIRIM ELEKTRİK	(414) 215 51 40
Sarayönü Cad. Vatan Sok. No: 17/A	
TEKİRDAĞ	
ERCAN ELEKTRİK	(282) 261 43 95
Muratlı Cad. Poyrazlar İş Hanı No: 2	
TREE ELEKTRONİK	(282) 651 66 84
Reşadiye Mah. Mandıracı Cad.3.Sok. No: 18/A Çorlu	
TÜRKSEN ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ	0282 725 22 02
Gazi Mustafa Kemalpaşa Mah. Metin Sok No: 10/A Çerkezköy	



SERVİS LİSTESİ

TOKAT	
SEMİH TİCARET	(356) 214 31 05
Mahkeme Önu Çarşısı Modern İşhanı No: 4/C	
TRABZON	
BADE TEKNİK	(462) 224 24 38
İnönü Mah. Trabzonspor Blv. No: 131/A Trabzonspor Stad Karşısı	
ONUR TEKNİK	(462) 326 53 66
Maraş Cad. Suluhan İşhanı No: 13-14	
UŞAK	
SAÇLIOĞLU SOĞUTMA	(276) 224 21 13
İslice Mah. Adas Sok. No: 19/B	
VAN	
ÖNERLER TİCARET	(432) 215 19 67
Kazım Karabekir Cad. Akdamar Pasajı No: 8	
YALOVA	
ATILLA ELEKTRİK	(226) 811 37 42
İstanbul Cad. Bora Sok. No: 11/A	
ZONGULDAK	
DENİZ ELEKTRİK	(372) 316 57 80
Dikili Cad. No: 32	Ereğli
İKİ EL SERVİS	(372) 252 22 26
Terakki Mah. Mimar Kemal Sok. Güngör Apt. No: 25 Soğuksu	





MÜŞTERİ HİZMETLERİ MERKEZİ
0850 222 40 50
www.wmf.com.tr

GROUPE SEB ISTANBUL A.Ş.
Dereboyu Cad. Bilim Sok. Sun Plaza
No: 5 K: 2 34398 MASLAK / İSTANBUL / TÜRKİYE

Kullanım Kılavuzu Onay
Kaşe ve İmza

Seri No:

Kullanım Kılavuzunu Teslim Aldım
Tüketici
Ad Soyad, İmza

Seri No:

