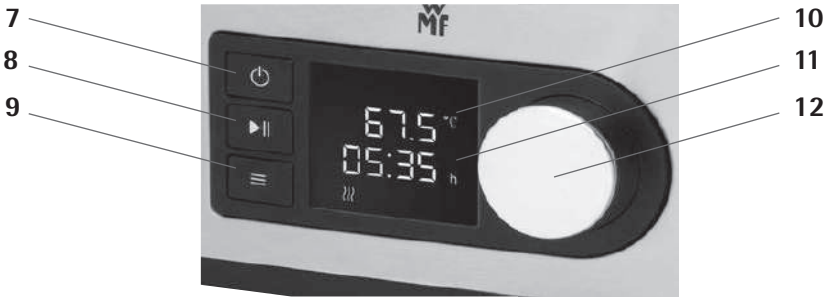
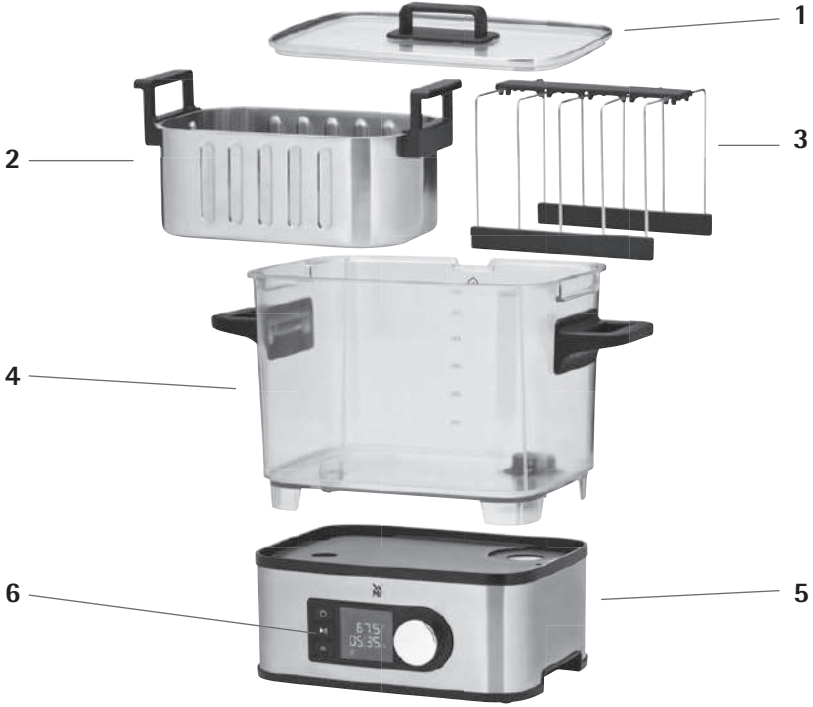




Lono Sous Vide Garer Pro Pişirici



Kullanım Kılavuzu



Parçalar

1. Cam kapak
2. Cromargan® yavaş pişirme parçası
3. Ayarlanabilir et ve sebze tutucu
4. Buhar çıkışlı su haznesi
5. Ana cihaz
6. Ekranlı kontrol paneli
7. Açma/kapama düğmesi (bekleme)
8. Başlatma/durdurma düğmesi
9. Ayar düğmesi
10. Sıcaklık göstergesi (°C veya °F)
11. Zaman göstergesi
12. Seçim için döner düğme

Kullanım Kılavuzu

Önemli güvenlik bilgileri

- Bu cihaz, gözetim altında oldukları veya cihazın güvenli bir şekilde kullanımına dair gerekli talimatlar verildiği ve potansiyel tehlikeleri anladıkları takdirde, 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından kullanılabilir. Cihazın temizliği ve bakımı, 8 yaşından küçük ve gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Cihazı ve güç kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerde saklayın.
- Bu cihaz oyuncak değildir.
- Cihazlar, sınırlı fiziksel, duyuşsal ve zihinsel kapasiteye sahip kişiler tarafından ve cihaz kullanımını tecrübesi ve bilgisi yeterli düzeyde olmayan kişiler tarafından; kendilerine gözetim sağlandığı, cihazın güvenli kullanımıyla ilgili gerekli talimatlar verildiği ve muhtemel tehlikeler öğretildiği takdirde kullanılabilir.
- Cihazı temizlemek için suya sokmayın.
- Cihazı her zaman bu talimatlar doğrultusunda kullanın. Uygun olmayan kullanım elektrik çarpması ve diğer tehlikelere yol açabilir.
- Uygun olmayan kullanım yaralanmaya yol açabilir. Cihazı kullandıktan sonra, yiyeceklerle temas eden tüm parçaları "Temizlik ve bakım" bölümünde belirtilen şekilde temizleyin.
- Cihazın güç kablosu zarar görürse tehlikeleri önlemek için üretici, satış sonrası servisi veya buna benzer nitelikte bir kişi değişim yapacaktır.
- Bu cihaz sadece evde ve buna benzer ortamlarda kullanım için tasarlanmıştır, örneğin:
 - Mağaza, ofis ve diğer iş ortamlarında bulunan personel mutfakları;
 - Çiftlik evlerinde;
 - Otel, motel ve diğer yaşam alanlarındaki müşteriler tarafından;
 - Oda-kahvaltı konaklama yerlerinde.
- Bu cihaz ticari amaçlı kullanım için üretilmemiştir.
- Dikkat: Yanma tehlikesi! Temas edilebilecek yüzeyler çok sıcak olabilir.
- Uyarı: köpük oluşabilir ve gıdalar aşırı pişebilir.
- Cihaz fazla doldurulursa dışarı sıcak sıvılar sıçrayabilir.

Kullanım öncesi talimatları

Bu cihaz sadece bu kullanım talimatlarında yer alan amacına uygun olarak kullanılabilir. Uygun olmayan kullanımdan kaynaklanan zararlar için sorumluluk kabul edilmez. Bu yüzden cihazı kullanmadan önce kullanım kılavuzunu dikkatli bir şekilde okumanız önerilir. Kılavuz, cihazın kullanımı, temizliği ve bakımı için gerekli talimatları içermektedir. Talimatların takip edilmemesi durumunda oluşacak zarar firmamızın sorumluluğunda değildir. Kullanım kılavuzunu saklayın ve cihazın bir sonraki kullanıcılarına cihazla beraber teslim edin. Lütfen ayrı olarak verilen garanti bilgilerini de dikkate alın. Cihazı kullanırken güvenlik talimatlarına uyulmalıdır.




Teknik özellikler

Voltaj : 220-240 V, 50-60 Hz

Güç tüketimi : 1370-1630 watt

Koruma sınıfı : I

Ek güvenlik bilgileri

- Cihazı sadece düzgün bir şekilde kurulmuş ve topraklanmış prize bağlayın. Priz ve kablo kuru olmalıdır.
- Bağlantı kablosuna asılarak kuvvet uygulamayın ve keskin köşelerden geçirip çekmeyin. Aşağı sarkmasını engelleyin. Isıdan ve yağdan koruyun.
- Uzatma kablosunu sadece çok iyi bir durumdaysa kullanın.
- Cihazı prizden kesinlikle ıslak elle veya kablosuna asılarak çıkarmayın.
- Cihazı kablosundan tutarak taşımayın.
- Cihazı kızgın ısıtıcı veya açık alev gibi sıcak yüzeylere koymayın; bu kaplamanın erimesine neden olabilir.
- Cihazı yalnızca tozdan arındırılmış, pürüzsüz, kuru ve ısıya dayanıklı yüzeylere koyun.
- Cihazı suya karşı hassas yüzeylere koymayın. Sıçrayan su, bu yüzeylere zarar verebilir.
- Dikkat: Cihazdan buhar çıkar! Cihazı hassas mobilyaların (ör. asılı raflar) altında çalıştırmayın.
- Dikkat: Cihaz kullanılırken ısınır! Çıkan buhar cildinizi yakabilir. Çalışma sırasında cihazı hareket ettirmeyin veya güç kablosunu çekmeyin.
- Uyarı: hasar riski bulunur! Cihazı yalnızca temiz su ile çalıştırın. Başka sıvılar kullanmak veya su haznesinde boşta yüzen gıdaların olması, su pompasına zarar verebilir veya su akış devresini tıkayabilir. Gıdaları yalnızca sous vide pişirmeye uygun vakumlu poşetlerde pişirin ve poşetlerin sıkıca kapandığından emin olun. Yavaş pişirme parçasını kullanırken su haznesine gıda kaçmadığından emin olun. Su haznesine gıda kaçması durumunda cihazı derhal kapatın, suyun soğumasını bekleyin ve su haznesini boşaltarak "Temizlik ve bakım" bölümünde açıklanan şekilde temizleyin.
- Su haznesini (4) sous vide için _MAX_ ve yavaş pişirme için _MAX_ düzeyine kadar doldurun.
- Cihazı dış ortamlarda, nemli odalarda veya çocukların erişebileceği yerlerde saklamayın.
- Cihaz kullanım sırasında gözetim altında olmalıdır.
- Kullanılmadığında cihazın güç kablosunu prizden çıkarın.
- Su haznesindeki (4) buhar çıkışı  kapatmayın veya engellemeyin.
- Su haznesini yerleştirmeden önce ana cihazın (5) üst kısmının kirden ve sıvıdan arındırılmış olduğundan emin olun.
- Not: Kullanımdan sonra su haznesini cihazdan ayırdığınızda, az miktarda su pompadan ana cihazın üzerine sıçrayabilir. Bu normaldir. Cihazın kablosunu prizden çıkarın ve ana cihazı lavaboya boşaltın.



- Şu durumlarda hemen cihazı durdurun ve/veya fişini prizden çekin:
 - Cihaz veya kablo zarar görürse,
 - Düşme veya benzeri bir durumdan sonra bir arıza şüphenez varsa. Böyle durumlarda, cihazı tamir edilmesi için teslim edin.
- Yanlış kullanım, hatalı çalıştırma veya uygun olmayan tamiratlardan kaynaklanan zararlar için sorumluluk kabul edilmez. Böyle durumlarda garanti talepleri de geçerliliğini kaybeder.

Sous Vide Pişiricinin kullanımı

Sous vide (Fransızca "vakumlu" anlamına gelir) pişirme tekniği; et, balık, sebze ve meyvelerin özel plastik poşetlerde (vakumlu poşetler) pişirilmesi için kullanılan bir yöntemdir. Vakumlu poşetleme ve yavaş pişirme süreci, oksidasyonu ciddi ölçüde azaltır ve gıdaların içindeki mineral, vitamin ve aromaların korunmasını sağlar. Otların ve baharatların eklenmesiyle gıdaların lezzetinde sağlanan değişim de daha yoğun olur. Besinlerin tuzu ve doğal tatları korunur. Etlar sulu kalır. Son derece düşük sıcaklıklarda pişirme sayesinde, sous vide yönteminde Maillard reaksiyonu gerçekleşmez ve gıdaların üzerinde kabuk oluşmaz. Kabuk oluşması isteniyorsa sous vide yönteminden önce veya sonra tavada kızartarak veya pürmüz kullanılarak kabuk oluşumu sağlanabilir.

Sous vide yöntemi, gıdaları 60°C ile 62°C arasında pastörize ederek uzun süre dayanmalarını sağlayabilir.

Not: Pastörizasyon işleminden sonra, vakumlu poşetlerdeki gıdalar ya derhal tüketilmeli, ya 7°C'nin altındaki sıcaklıklarda buzdolabında saklanmalı ya da -18°C'de dondurulmalıdır.

Pastörize edilmemiş gıdalar, istenen sıcaklığa ulaştıktan sonra 4 saat içinde servis edilmelidir. Pastörize edilmemiş gıdalar; bağıışıklığı düşük kişiler, çocuklar veya hamile kadınlar tarafından tüketilmemelidir.

Yavaş Pişirme parçasının kullanımı

Yavaş Pişirme parçası (2), gıdaların kaynama noktasının altındaki sıcaklıklarda 3 ile 12 saat arası uzun sürelerde nazikçe pişirilebilmesini sağlar. Bu yöntem, gıdaların yanmasını önler. Su haznesinden Yavaş Pişirme parçasına ideal ısı transferinin sağlanması açısından, bu yöntem sos miktarı fazla olan tencere yemekleri, gulaş veya çorba gibi gıdalar için daha uygundur.

İlk kullanım öncesi talimatları

Temizlik

Cihazı ilk kez kullanmadan önce, ana cihaz (5) hariç tüm parçaları iyice temizleyin ve kurulayın. Lütfen bu kullanım kılavuzunda yer alan temizleme talimatlarını da okuyun.

Gıdaların vakumlu paketlenmesi




Pişirme işleminden önce gıdalar sous vide için uygun vakumlu poşetlere yerleştirilmeli ve poşetler sıkıca kapatılmalıdır. Kapatma sırasında, poşet ağzında boşluk kalmamasına dikkat edin. Boşluk kalması, sızdırmazlığı önleyebilir.

Pişme süreleri ve sıcaklıkları

Pişme süresinin yiyeceğin kalınlığına ve sıcaklığına göre değişebileceğini lütfen unutmayın. Donmuş gıdalar için pişme süreleri daha uzundur.

Not: Ekte listelenen sıcaklıklar ve pişme süreleri, donmamış gıdalar için yaklaşık değerlerdir. Değerler isteğe göre ayarlanabilir ancak düşürülmemelidir.

Sous Vide pişirme

1. Doldurduğunuz vakumlu poşeti, et ve sebze tutucu (3) üzerine yerleştirin. Çıkarılabilir üst raf, poşetin pişme sırasında oluşan hava veya hava kabarcıkları nedeniyle su yüzeyine çıkmasını önler. Daha büyük porsiyonlar için ortadaki üç metal çubuk da çıkarılabilir.
Not: Vakumlu poşetlerin birbirine mümkün olduğunca az temas ettiğinden, böylece gıdaların mümkün olduğunca suyla çevrili olduğundan emin olun. Böylece eşit pişme sağlayabilirsiniz.
 2. Su haznesini (4) ana cihaz (5) üzerine yerleştirin.
Not: Su haznesi olmadan cihaz çalışmaz.
 3. Gıdaları yerleştirdiğiniz et ve sebze tutucuyu su haznesine koyun. Ardından, vakumlu poşetin üzerini tamamen örtecek miktarda temiz suyu hazneye doldurun. Su haznesinin arka kısmındaki  **MAX** maksimum seviye işaretine dikkat edin.
 4. Cihazı prize bağlayın. Cihaz bekleme modundadır. Cihazı açmak için açma/kapama düğmesine (7) basın.
 5. Sonra, istediğiniz sıcaklığı ayarlamak için döner düğmeyi (12) kullanın ve düğmeye basarak sıcaklığı onaylayın. Cihazın varsayılan sıcaklık ayarı 60°C'dir. 35°C ile 90°C aralığında sıcaklık ayarı yapılabilir.
 6. Ön tanımlı pişirme süresi 00:00 şeklindedir. Döner düğmeyi kullanarak dilediğiniz pişirme süresini belirleyin ve düğmeye basarak ayarı onaylayın.
 7. Sonra, ısıtma işlemi başlatmak için başlatma/durdurma düğmesine (8) basın.  simgesi yanar ve cihazın çalışır durumda olduğunu gösterir. Belirlenen sıcaklığa ulaşıldıktan sonra bip sesi gelir ve zaman ayarı geçen dakika ve saati gösterecek şekilde ileri doğru işlemeye başlar. Belirli bir pişme süresi ayarlandıysa saat ve dakika geri sayımı başlar. Maksimum pişme süresi 72 saattir. **Not:** Kalıcı olacak şekilde iki adet sıcaklık ve pişme süresi ayarını kaydedebilirsiniz. Bunun için ayar düğmesine (9) basın.  simgesi yanıp sönmeye başlar. Döner düğmeye basın. İlk özel program için istediğiniz sıcaklık ve pişme süresini ayarlayabilirsiniz. Değerleri kaydetmek için başlatma/durdurma düğmesine (8) basın ve ısıtma sürecini başlatın.
- Uyarı: Çizelgede gösterilen sıcaklık ve pişme süresi değerlerinin altına inmeyin.**
8. Pişme işlemi duraklatmak için başlatma/durdurma düğmesine (8) basın. Bu durumda, pişme işlemi tekrar başlatılana kadar  simgesi yanıp söner.
 9. Pişme işlemi durdurmak ve cihazı bekleme moduna geçirmek için açma/kapama düğmesine (7) basın.
- Not:** Kullanımdan sonra su haznesini cihazdan ayırdığınızda, az miktarda su pompadan ana cihazın üzerine sıçrayabilir. Bu normaldir. Cihazın kablosunu prizden çıkarın ve ana cihazı lavaboya boşaltın.



Yavaş Pişirme

1. Yavaş Pişirme parçasını (2) istediğiniz gıdalarla doldurun. Aromaların korunması için gıdalar önceden hızlıca kızartılabilir.
 2. Su haznesini (4) ana cihaz (5) üzerine yerleştirin.
Not: Su haznesi olmadan cihaz çalışmaz.
 3. Ardından, su haznesini $\uparrow \nabla \uparrow$ MIN minimum seviyeden az olmayacak ve $\uparrow \nabla \uparrow$ MAX maksimum seviyeyi geçmeyecek şekilde temiz suyla doldurun.
Not: Pişirilen gıdaya ısının ideal şekilde transfer edilebilmesi için Yavaş Pişirme parçasının dışındaki su seviyesi, içindeki su seviyesiyle denk olmalıdır.
 - Yavaş Pişirme parçası ile düşük su seviyesi: $\uparrow \nabla \uparrow$ MIN işaretine kadar
 - Yavaş Pişirme parçası ile orta su seviyesi: $\uparrow \nabla \uparrow$ MIN ve $\uparrow \nabla \uparrow$ MAX işaretleri arasında
 - Yavaş Pişirme parçası ile maksimum su seviyesi: $\uparrow \nabla \uparrow$ MAX işaretine kadar
 - **Dikkat!** Suyu $\uparrow \nabla \uparrow$ MAX seviyesinden fazla doldurmayın. Aksi takdirde Yavaş Pişirme parçasına su geçişi olabilir.
 4. Yavaş Pişirme parçasını su haznesine yerleştirin. Gerekirse biraz daha su ekleyin. Artık önceden ayarlanan pişme süresini veya özel olarak programlayacağınız sıcaklık ve pişme süresi ayarlarını kullanarak yavaş pişirme işlemine başlayabilirsiniz. "Sous Vide pişirme" bölümünde 4. ve 9. adımlar arasında açıklandığı şekilde işleme devam edin.
Not: Kullanımdan sonra su haznesini cihazdan ayırdığınızda, az miktarda su pompadan ana cihazın üzerine sıçrayabilir. Bu normaldir. Cihazın kablosunu prizden çıkarın ve ana cihazı lavaboya boşaltın.
Sıcaklık birimini (°C/°F) ve su sertliğini ayarlama
1. Su haznesini (4) ana cihaz (5) üzerine yerleştirin.
 2. Cihazı prize bağlayın. Cihaz bekleme modundadır. Ayar düğmesine (9) basın ve en az 3 saniye basılı tutun. Cihaz bekleme modundaydı ayar düğmesine (9) basın ve en az 3 saniye basılı tutun.
 3. °C simgesi yanıp sönmeye başlar. Döner düğmeyi (12) çevirerek sıcaklık birimini °F olarak değiştirebilirsiniz. Bu durumda, varsayılan 60°C'lik ayar 140°F olarak değiştirilir. Döner düğmeye basarak seçiminizi onaylayın.
 4. Bu kez ekranda zaman yerine ön ayarlı su sertlik seviyesi olan **H4** yanıp sönmeye başlar. Döner düğmeyi çevirerek, yaşadığınız bölgedeki su sertliğine göre bu değeri **H1** ile **H4** arasında değiştirebilirsiniz. **Not:** Su sertliği ile ilgili bilgileri belediyenizden, enerji ve su tedarik eden şirketten veya internette öğrenebilirsiniz.
 5. Su sertliğini ayarladığınızda bu ayar cihazda kalıcı olarak kaydedilir.
 6. Sonra, cihazı bekleme moduna almak için açma/kapama düğmesine (7) basın.




Sertlik aralığı	Su sertliği
1 Düşük	0 – 7° dH
2 Orta	>7 – 14° dH
3 Yüksek	>14 – 21° dH
4 Çok yüksek	> 21° dH

Temizlik ve bakım

Temizlik

Cihazın kablosunu prizden çıkarın ve cihazın soğumasını bekleyin.


Cihazı suya sokmayın; yüzeyler nemli bir bez ve bir miktar temizlik sıvısıyla temizlenebilir. Keskin ya da aşındırıcı temizleme gereçleri kullanmayın.

	 Bulaşık makinesinde yıkanabilir	 Suda yıkanabilir	 Nemli bir bezle silin
Cam kapak (1)	✓	✓	✓
Yavaş Pişirme parçası (2)	✓	✓	✓
Ayarlanabilir et ve sebze tutucu (3)	—	✓	✓
Su haznesi (4)	—	✓	✓
Ana cihaz (5)	—	—	✓

Kireçlenme göstergesi

Kireç birikimi, Sous Vide pişiricinin ısınması için gerekli süreyi artırır. Ayrıca enerji kaybına neden olur ve cihazınızın servis ömrünü azaltır.

Otomatik kireçlenme göstergesi, bir sonraki kireç çözme işleminin yapılması gereken zamanı gösterir.

Kullanım düzeyine ve su sertliğine bağlı olarak, kireç çözme uyarısı  ışığının kalıcı olarak yanması kireç çözme işlemi yürütmeniz gerektiği anlamına gelir.

Kireç çözme gereci

Filtre kahve makinelerine uygun olan standart kireç çözme ürünlerini kullanın.

⚠ Sirke ya da sirke konsantresi kullanmayın, aksi takdirde cihazın parçaları zarar görebilir.


⚠ Sitrik asit bazlı kireç sökücü kullanmak kireç sökme sürecinde yoğunlaşmaya neden olabilir ve bu kireç tabakasının veya tortuların üzerini kaplayabilir. Sitrik asitle kireç çözme işlemi uzun sürebilir. Bu sebeple kusursuz bir kireç çözme işlemi garanti edilemez.

⚠ Uygun olmayan bir kireç çözme ürünü kullanılmasından veya kireç sökme talimatlarına uyulmamasından kaynaklanan hasarlar garanti kapsamının dışındadır.

⚠ Mobilyaların veya örtülerin zarar görmemesi için kireç çözücü ürünleri dikkatli kullanın.

Kireç çözme işlemi

Su haznesini (4) ana cihaz (5) üzerine yerleştirin. Cihazı prize bağlayın. Cihaz bekleme modundadır. Cihazı açmak için açma/kapama düğmesine (7) basın. Ayar düğmesine (9) basın ve 3 saniye basılı tutun. Ekranda sıcaklık yerine "CALC" yazısı görüntülenir. Kireç çözme işlemi başlatmak için başlatma/durdurma düğmesine (8) basın. Ayarlar değiştirilemez.

Uyarı:  simgesi yalnızca kireç çözme işlemi tamamlandığında söner. Kireç çözme işlemi tamamlandığında, cihazı bekleme moduna almak için açma/kapama düğmesine (7) basın.

Pişirme çizelgeleri

Not: Ekte verilen sıcaklıklar ve pişme süreleri, donmamış gıdalar için yaklaşık değerlerdir ve isteğe göre ayarlanmalıdır. Ancak gıdalar hiçbir zaman belirtilenden daha kısa süre pişirilmemelidir.

Dana eti için pişme seviyeleri, sıcaklıkları ve süreleri (biftek, antrikot, rosto, pizola, kontrfile vb.)

Pişme seviyesi	Sıcaklık
Çok az	40-45°C
Orta-az	50-55°C
Orta	55-57°C
Orta-iyi	57-60°C
İyi	60-65°C

Kalınlık	Minimum pişme süresi
1 cm	20 dakika
2 cm	60 dakika
3 cm	100 dakika
4 cm	150 dakika
5 cm	200 dakika
6 cm	250 dakika

Domuz eti için pişme seviyeleri, sıcaklıkları ve süreleri

Pişme seviyesi	Kalınlık	Sıcaklık	Minimum pişme süresi
Domuz fileto, orta-az	4-5 cm	55-60°C	90 dakika
Domuz fileto, orta	4-5 cm	60-65°C	90 dakika
Domuz fileto, iyi	4-5 cm	68-72°C	90 dakika
Kotlet, orta	4-5 cm	62°C	60 dakika
Kaburga	Bütün halde	60°C	48 saat

Kuzu eti için pişme seviyeleri, sıcaklıkları ve süreleri

Pişme seviyesi	Kalınlık	Sıcaklık	Minimum pişme süresi
Fileto, orta-az/sert	2 cm	55°C	25 dakika
Sirt, orta-az/sert	3 cm	55°C	20 dakika

Kümes hayvanları için pişme seviyeleri, sıcaklıkları ve süreleri

Pişme seviyesi	Kalınlık	Sıcaklık	Minimum pişme süresi
Tavuk (göğüs)	3 cm	65°C	75 dakika
Tavuk (kalça)	4-5 cm	65°C	90 dakika
Ördek (göğüs), orta	2-3 cm	54°C	120 dakika
Ördek (göğüs), orta-az/sert	2-3 cm	57°C	120 dakika
Ördek (bacak)	6-8 cm	60°C	8 saat
Hindi (göğüs/şnitzel)	2 cm	65°C	60 dakika
Hindi (bacak)	8-10 cm	65°C	3-4 saat

Deniz ürünleri için pişme seviyeleri, sıcaklıkları ve süreleri

Pişme seviyesi	Kalınlık	Sıcaklık	Minimum pişme süresi
Somon, yarı pişmiş/yumuşak	2-3 cm	40-45°C	20 dakika
Somon, orta-az/sert	2-3 cm	42-50°C	20 dakika
Alabalık, yarı pişmiş/yumuşak	2-3 cm	46°C	25 dakika
Dil balığı, yarı pişmiş/yumuşak	2 cm	47°C	20 dakika
Midye, orta-az/sert	2-3 cm	47°C	30 dakika

Av hayvanları için pişme seviyeleri, sıcaklıkları ve süreleri

Pişme seviyesi	Kalınlık	Sıcaklık	Minimum pişme süresi
Geyik fileto, orta	2 cm	58°C	25 dakika
Geyik sırtı, orta	2-3 cm	56°C	90 dakika
Yaban domuzu	2-3 cm	60°C	45 dakika

Sebzeler için pişme seviyeleri, sıcaklıkları ve süreleri

Pişme seviyesi	Sıcaklık	Minimum pişme süresi
Havuç	85°C	40 dakika



Sebzeler için pişme seviyeleri, sıcaklıkları ve süreleri

Pişme seviyesi	Sıcaklık	Minimum pişme süresi
Karnabahar	85°C	40 dakika
Rezene	85°C	50 dakika
Patates	85°C	180 dakika
Yeşil kuşkonmaz	85°C	25 dakika
Beyaz kuşkonmaz	85°C	40 dakika
Pancar	85°C	120 dakika
Kabak	85°C	15 dakika
Tatlı patates	85°C	120 dakika
Alabaş	85°C	60 dakika

Türkiye için Ek Tanıtma ve Kullanma Talimatları

İthalatçı Firma:

GRUPE 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	
DÜZGÜN TİCARET	(322) 225 65 65
Barajyolu 4. Durak Mevsim Apt. 4/1 Barajyolu	
DÜZOVA ELEKTRİK	(322) 351 36 27
Alimünif Cad. Altunören İşhanı Kat:1 No:103-104 Küçükesat	
ADAPAZARI	
UYGUN TEKNİK	(264) 272 66 43
Tiğcılar Mah. Karaosman Sk. No:12/B Sakarya	
ADIYAMAN	
YILDIRIM SERVİS (ADIYAMAN)	(416) 216 92 92
Bahçelievler Mah. 907 Sokak. No: 3/A Merkez	
AFYON	
KÜÇÜKGEDİK SOĞUTMA	(272) 212 12 43
Marulcu Mah. Açıkgozoğlu Sk. No:16/B Merkez	
AĞRI	
YILDIZ TEKNİK (AĞRI)	(472) 215 40 41
Leylek Pınar Mah. Kırlangıç Sok.No:14A Merkez	
AKSARAY	
İTİMAT ELEKTRİK	(382) 212 77 72
Taşpazar Mah. Şehit Halil Uğur Sok. No:17/B Merkez	
AMASYA	
DUMAN TEKNİK	(358) 218 57 86
Üçler Mh. Gocur Pehlivan Sk. 65/1 (Eski Müze Arkası) Merkez	
UYUM TEKNİK	(358) 514 08 44
Camicedit Mah. Müftülük Cad. No:14/B Merzifon	
ANKARA	
ANGORA TEKNİK	(312) 491 20 21
Yaşamkent Mah. 3158 cad. 31/1 Çayyolu / Ankara Çankaya	
BLUE TEKNİK	(312) 321 18 72
Giresun caddesi Mimarlar sokak no:10/A Keçiören	
ELA TEKNİK ELEKTRONİK	(312) 417 07 13
Kavaklıdere Mah. Büklüm Sok. H.esen Apt 29A Çankaya Çankaya	
GRUP TEKNİK (BALGAT)	(312) 213 30 30
Süleyman HacıAbdullahoğlu Cad.(Eski 1. Cad.) No:16/B Balgat	
GRUP TEKNİK (KIZILAY)	(312) 232 54 14
Sümer 2 Cad. No:31/A Kızılay/Çankaya Kızılay	

SERVİS LİSTESİ

GÜNAL SOĞUTMA	(312) 270 29 99
Mareşal Fevzi Çakmak Mah.Polatlı 2 Cad.No:13/27 Sincan	
ANTALYA	
EV-TEK ISITMA SOĞUTMA	(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 Merkez	
YÖN TEKNİK SERVİS	(242) 312 36 68
Kızıltoprak Mh. 493 Sok Kamile Taşlı Apt No:4/1 Muratpaşa	
AYDIN	
HİZEL SERVİS	(256) 225 32 69
Kurtuluş Mah. 2018 Sk. No:2/B Merkez	
TEKNİK-EL SERVİS	(256) 312 32 48
Zafer Mah. 85.sokak No:36/B Nazilli	
BALIKESİR	
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 Merkez	
GÜRKAN TİCARET	(266)718 98 08
Dere Mah.General Halit Cad.No:51/A Bandırma	
BARTIN	
NETSES ELEKTRONİK (BARTIN)	(378) 227 34 92
Orta Mah. Demirciler Sok No:44 Merkez	
BATMAN	
EKİNCİ ELEKTRONİK	(488) 215 28 00
Ziyagökalp Mah.1704 Sok. No:24AA Merkez	
BİNGÖL	
YILDIZ ELEK. ELEKT. (BİNGÖL)	(426) 214 69 69
Yenişehir Mah.İnönü Cad.Yiğitbaş İş Merk.No.11 Merkez	
BİTLİS	
DİZAYN ELEKTRİK VE ELEKTRONİK	(434) 226 74 43
Hüsrev Paşa Mah. 1234 sok A-7 24 J Bitlis Merkez	
YAREN ELEKTRİK	(434) 827 33 35
Aydınlı Kazım Paşa No:40 Tatvan	
BOLU	

SERVİS LİSTESİ

DENİZ ELEKTRİK (BOLU)	(374) 217 18 17
Tabaklar Mah. Cumhuriyet Cad. No:22 Merkez	
BURSA	
ÇINAR TEKNİK SERVİS - MERKEZ	(224)250 58 58
Hacı İlyas mh Celal Bayar cd no:26 Osmangazi Merkez	
ÇINAR TEKNİK SERVİS - NİLÜFER	(224) 240 02 90
İhsaniye mh Barbaros Cd. Gıdaş Sitesi No:9/C Nilüfer	
ÇANAKKALE	
ALKAR SERVİS	(286) 213 15 15
İsmetpaşa Mah.Kayaalp Cad. No:2/2 Merkez	
ÇORUM	
GÜLER ELEKTRİK	(364) 224 04 15
Yeniyol Mah. Eski Saray Sk. No:16/A Merkez	
DENİZLİ	
ONAY TEKNİK	(258) 242 17 49
Sırapapılar Mh. Şehit Şükrü Cd. Aysatur İş Mrk. No:9/22 Merkezefendi	
DİYARBAKIR	
AKTİF İKLİMLENDİRME SOĞUTMA	(412) 223 42 03
Dicle Kent Bulv. 200. Sok. Muhmut Bey Sit. 6 C Blok No:9/K Merkez	
DÜZCE	
ISI-KAR TEKNİK SERVİS	(380) 524 23 60
Burhaniye Mah. Şehit Ruhsar Cad. No:48 (Ziraat Odası Yanı) Merkez	
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 Merkez	
ELAZIG	
ÖZDEV TEKNİK	(424) 238 51 67
İzzet Paşa Mah. Mehmetcik Sok. No:36/A Merkez	
ERZİNCAN	
AKAR TEKNİK	(446) 212 00 00
Karaağaç Mh. Şehit Yüzbaşı Fatih Devravut Cd no:17 Z3 Merkez	
ERZURUM	
TERMİK SOĞUTMA	(442) 213 38 31
Tebrizkapı Cad. Yüzbaşı Sok.Narmanlı Cami Yanı No:3 Yakutiye	

SERVİS LİSTESİ

ESKİŞEHİR	
ALPER TEKNİK	(222) 220 53 52
Kurtuluş Mh. Ziyapaşa Cad.31B Odunpazarı Odunpazarı	
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.45/B Şehitkamil	
ÇÖZÜM TEKNİK	(342) 339 44 23
Sarıgüllük Mh. Zübeyde Hanım Bulvarı Kılıç Ali Cd. No: 8/B Şahinbey	
GİRESUN	
GÜNEŞ TEKNİK	(454) 216 60 96
Hacısiyam Mah. Fatih Cad. No:57 Merkez	
HATAY	
ALKAN TEKNİK	(326) 223 11 25
Sümerler Mah. Harbiye Cad. Müge Apt. No: 72/D Merkez	
UTKU ELEKTRİK	(326)614 55 15
Kurtuluş mh Şehit Jandarma Çvş. Ali Gül Cad. No:7/A İskenderun	
İĞDIR	
KARDEŞ TEKNİK	(476) 227 21 95
Bağlar Mahallesi.Hürriyet Caddesi.No:39 Merkez	
ISPARTA	
STAR MEKANİK	(246) 218 17 53
Yayla Mah.130 Cad. Günaydın 97 Apt. No:6/C Merkez	
İSTANBUL / Anadolu	
ATAŞEHİR ELEKT. EV ALETLERİ	(216) 455 38 00
Atatürk Mh. Atatürk Bulv. Ata2/Atsh 8/26 Ataşehir	
ELSU ELEKTRİK	(216) 347 45 80
Bahariye Cad. Nailbey Sk. No:28 Kadıköy	
ERDEM TEKNİK (Ç.KÖY)	(216) 526 47 70
Meclis Mah. Teraziler Cd. N15B Sancaktepe Çekmeköy	
ERDEM TEKNİK (ÜSKÜDAR)	(216) 492 50 74
Selmanipak Cad. Kösedayı Sk. No:3/B Üsküdar	
İRFAN TEKNİK ELEK. EV ALET.	(216) 652 27 58
Altay Çeme mh. Geçiş Sk Köktaş Sitesi B-blok 4-B Maltepe	
KUTUP SERVİS	(216) 390 99 39

SERVİS LİSTESİ

Doğu Mah. Aydınli yolu cad. No 46/C Pendik İstanbul Pendik	
TAM TEKNİK (ÜMRANIYE)	(216) 521 54 45
Atatürk Mah. Çavuş Başı Cad. İrfan Sokak No/ 7B Ümraniye	
TAM TEKNİK (ERENKÖY)	(216) 360 90 98
Ethem Efendi Cad.No:117 Erenköy	
İSTANBUL / Avrupa	
EMİN SERVİS (G.O.PAŞA)	(212) 616 44 81
Merkez Mah. Eyüp Yolu Cad. No: 26 G.O.paşa	
EMİN SERVİS (B.PAŞA)	(212) 674 10 19
İsmetpaşa Mah. İsmetpaşa Cad. Hayat Sk. No:13/A B.paşa	
GÖRAY SERVİS (M.KÖY)	(212) 356 37 70
Cemal Sahir Sok.Urfalı İş Hanı No:10/1D M.köy	
İSKİT ELEKTRİK (B.EVLER)	(212) 557 95 49
Ferit Selim Paşa Cad. Kızılıcak Sk. No:12 B.evler	
İSKİT ELEKTRİK (B.KÖY)	(212) 660 70 86
Kartaltepe Teyyâreci Hayrettin Sk. No:10 Bakırköy	
İSTANBUL TEKNİK	(212) 659 45 86
İstoç 29.Ada No:55/57 Mahmutbey	
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:34/A Silivri	
SERVET TEKNİK (AVCILAR)	(212) 591 16 92
Merkez Mah. Ahmet Taner Kışlalı Cad. No:11/B Avcılar	
SERVET TEKNİK (B.ŞEHİR)	(212) 882 12 47
Aşık Veysel Mah. Atatürk Bulv. 18E Parkcity Dükkanı No: 13 B.şehir/	
TAN ELEKTRİK	(212) 873 01 67
Beylikdüzü, Bizimkent 190 Ada D:31 No:1Beylikdüzü	
VATAN TEKNİK	(212) 521 28 48
Akşemsettin Mah. Halıcılar Cad. No: 90/B Fatih	
YEŞİM ELEKTRİK	(212) 240 88 23
Abide-i Hürriyet Cad. Kocamansur Sk. No:79 Şişli	
YILMAZ SERVİS	(212) 278 81 19
Emniyet Evler Mah.Çelebi Mehmet Sok.No:9 Levent	

SERVİS LİSTESİ

İZMİR	
ALBAYRAK ELEKTRİK	(232) 482 08 49
Gazi Osmanpaşa Bulvarı No:82/Z-1 Çankaya	
ATA TEKNİK	(232) 342 33 22
Erzene Mah. 71. sok 26/B Bornova	
AYSER SERVİS	(232) 441 77 83
Konak Mah. 856 Sokak No:3/A Konak	
EBRU TEKNİK	(232) 364 65 65
Alaybey Yalı Cad. No:70/A Karşıyaka	
3M SERVİS	(232) 285 16 06
İnönü Cad. 3/1 Sok. No:4/A Üçkuyular	
KAHRAMANMARAŞ	
BUZER TEKNİK	(344) 231 43 76
Menderes Mah. 7. Sk. No:9-A Merkez	
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 Merkez	
KAYSERİ	
BİLTEK SERVİS	(352) 222 22 75
Sivas Cad. Balcıoğlu Apartmanı No:37/H Merkez	
KIRIKKALE	
ÖZLEM SOĞUTMA	(318) 218 14 89
Hüseyin Kahya Mah. Turgut Reis Cad. Ataman Apt.4/B Merkez	
KIRŞEHİR	
AHI TEKNİK	(386) 213 15 56
Ahi Evran Mah. Mehmet Ali Yapıcı Bulv. PPT Yanı No:7 Merkez	
KOCAELİ	
TUNA KÜÇÜK EV ALETLERİ SERVİS	(262) 658 91 51
Şekerpınar mah. Anadolu cad. no:21 Çayırova	
USTALAR SERVİS (GEBZE)	(262) 642 28 11
Mustafa Paşa Mah.Bağdat Cad. No:533/A Gebze	
USTALAR SERVİS (MERKEZ)	(262) 321 07 70
Tepecik Mahallesi İnönü Caddesi No:116 Merkez	

SERVİS LİSTESİ

KONYA	
EMRE TİCARET	(332) 353 00 07
Aziziye Mah.Ayanbey Sok.No.:12 / A Karatay	
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 Sk. No: 2/G Selçuklu	
KÜTAHYA	
SAMED ELEKTRİK	(274) 216 96 64
Mecidiye Mah. Katmer Sk. No: 14/3 Merkez	
MALATYA	
UĞUR TEKNİK	(422) 322 15 20
Emeksiz Cad. No:88 Merkez	
MANİSA	
ŞEN SOĞUTMA	(236) 232 22 72
Arda Mah. Kenzi Cad. No:52/A Manisa Şehzadeler	
MARDİN	
PAŞAVAT TİCARET	(482) 212 12 89
13 Mart Mah.Hürriyet Cad.Duygu Miran Akkaplan Apt.No:7 Merkez	
MERSİN	
HÜDAVERDİ ELEKTRİK	(324) 232 24 97
Çankaya Mah. 4706 Sk. 23/B İçel	
MUĞLA	
GÜN TEKNİK	(252) 212 81 90
Orhaniye Mah.1 No.'lu Sok.No:9/B Merkez	
NETSES ELEKTRONİK (MUĞLA)	(252) 614 42 78
Çarşı Cad. No:85/D Fethiye	
SİSTEM TEKNİK	(252) 316 04 86
Umurça Mah.Üçkuyular Cad.No:68 Bodrum	
NEVŞEHİR	
ESENOR TEKNİK	(384) 212 33 55
Nar Cad. Çarşiyolu Sokak Kızılay Apt. No:1Merkez	
NİĞDE	
BAYKAN ELEKTRİK	(388) 232 42 27
Esenbey Mah. Balım Sk. No:2 Merkez	
ORDU	

SERVİS LİSTESİ

BİLİM TEKNİK	(452) 214 99 80
Şarkıye Mah. Fatma Hatun Sk. No:47/A Merkez	
OSMANİYE	
ATLANTİK ELEKTRİK	(328) 814 50 08
Yedi Ocak Mahallesi,Alparslan Türkeş Cad.No:111 Merkez	
RİZE	
RİZE TEKNİK	(464) 217 77 00
Çarşı Mah. Seyfullah Sok 4/D Merkez	
SAMSUN	
HİLAL TEKNİK	(362) 233 48 38
Selahiye Mah. 100.yıl Bulvarı No:22/2 İlkadım /Samsun Merkez	
SİİRT	
OĞUZ ELEKTRİK	(484) 224 24 05
Yeni Mah Cemil Ertekin Cad No 65/C Merkez	
SİNOP	
ADA EV ALETLERİ	(368) 260 12 64
Camikebir Mah. Tütüncü Sok. No:16 Merkez	
SİVAS	
BEKA TEKNİK	(346) 225 68 88
Paşabey Mh. Hayrat Sk Kaptanlar Sitesi E Blok Altı No:4/D Merkez	
ŞANLIURFA	
YILDIRIM ELEKTRİK (URFA)	(414) 215 51 40
Sarayönü Cad. Vatan Sk. No:17/A Merkez	
TEKİRDAĞ	
ERCAN ELEKTRİK	(282) 261 43 95
Muratlı Cad. Poyrazlar İş Hanı No:2 Merkez	
TREE ELEKTRONİK	(282) 651 66 84
Reşadiye Mah. Mandıracı Cad.3.Sok. No:18/A Çorlu	
TÜRKSEN ELEKT. EV ALET.	(282) 725 22 02
Gazi Mustafa Kemalpaşa Mh. Metin Sk. No:10/A Çerzekköy	
TOKAT	
SEMİH TİCARET	(356) 214 31 05
Mahkeme Önü Çarşısı Modern İşhanı No:4/C Merkez	
TRABZON	
BADE TEKNİK	(462) 224 24 38
İnönü Mah.Trabzonspor Blv.No:131/A Trabzonspor Stad Karşısı	

SERVİS LİSTESİ

ONUR TEKNİK	(462) 326 53 66
Maraş Cad. Suluhan İşhanı No:13-14 Merkez	
UŞAK	
SAÇLIOĞLU SOĞUTMA	(276) 224 21 13
İslice Mah. Adas Sk. No:19/B Merkez	
VAN	
ÖNERLER TİCARET	(432) 215 19 67
Kazım Karabekir Cad. Akdamar Pasajı No: 8 Merkez	
YALOVA	
ATILLA ELEKTRİK	(226) 811 37 42
İstanbul Cad. Bora Sk. No:11/A Merkez	
ZONGULDAK	
DENİZ ELEKTRİK (ZONGULDAK)	(372) 316 57 80
Dikili Cad. No:32 Kereçli	
İKİ EL SERVİS	(372) 251 90 31
Terakki Mah. Mimar Kemal Sk.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:

