



WYM400

YOGHURT MAKER
YOĞURT MAKİNESİ

YOĞURT YAPMA MAKİNELERİ

User Manual

EN

Kullanım Kılavuzu

TR

CONTENTS

Congratulations!

Warning

1. BOX CONTENTS

2. PRODUCT OVERVIEW

3. PRODUCT FEATURES

4. PRODUCT USE

4.1. General Warnings for the Yogurt-Making Process

4.2. Preparation Phase

4.3. Control Panel

4.4. Operation of the Device

5. CLEANING AND CARE

6. Troubleshooting

7. Technical Specifications

STORAGE

DISPOSAL INSTRUCTIONS

HANDLING AND TRANSPORTATION

ENERGY

CONGRATULATIONS

Dear Stakeholder,

We congratulate you for being part of the Weewell family and for owning one of the most trusted Weewell products around the world. We are happy to serve you with our carefully tested products for babies, such as baby monitors, baby video monitors, baby audio monitors, thermometers, breastfeeding and feeding products.

Please read the user manual carefully before using the product. This manual has been meticulously prepared for you to get the best efficiency from the product you have purchased. You can call our Weewell call center to get all kinds of information about the device to contribute to our family with your suggestions and opinions. If you encounter problems or malfunctions, you can also open a record on the Weewell website. You can also contact the Authorized Service. For your safety and the safety of others, read the SAFETY WARNINGS section before using the appliance.

With its innovative design and elegant lines, our product with PTC (Positive Temperature Factor) technology ensures that your yoghurt tastes better by adjusting the temperature appropriately. The functions of the product are easy to use and very convenient regarding safety and energy conservation. Please take care to use it according to hygiene rules.

Contribute to your baby's development with homemade probiotic yoghurts.

Sincerely yours,
Weewell Turkey Team

Please read the instruction manual before using the product and keep it for reference.

CAUTION: THE DEVICE YOU HAVE PURCHASED IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE. IT IS NOT SUITABLE FOR COMMERCIAL OR NON-DOMESTIC USE.

Before First Use

- Remove the yoghurt maker from the product box. If the outer box is damaged, please contact the store where you purchased it.
- Check that the parts of the product are complete and undamaged when opening. Do not operate the unit if there is any damage.
- If there is an odor in the product, you should ventilate.
- Before putting the unit into operation, make sure that the voltage of the mains corresponds to the operating voltage of the unit.
- Use the instructions for use in the user manual.

Note: In case of any damage that may occur because of use in conditions that do not comply with the instructions specified in the user manual, use in a place outside its area and intervention to the product other than Weewell service, Ulusal Elektronik Teknolojileri San ve Tic. A.Ş. does not accept responsibility.

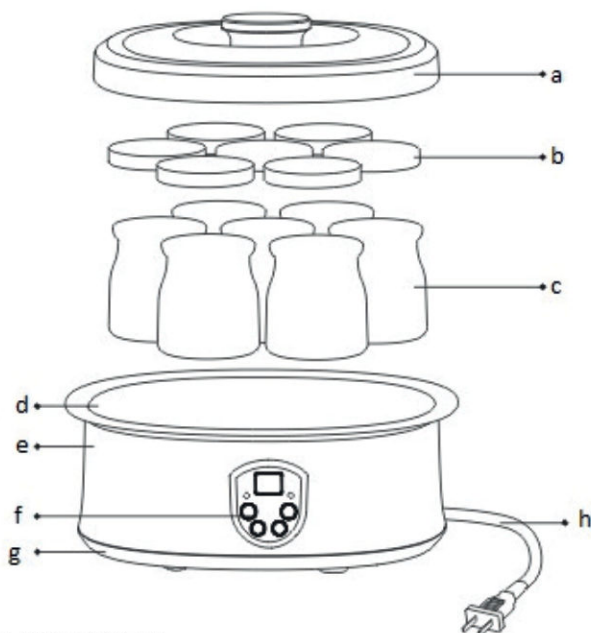
Safety Warnings (Information on Errors in Use & Maintenance and Repair)

Warning: Please pay attention to the following points. Otherwise, high voltage loads may occur and cause injury.

1. Never disassemble or attempt to repair the product. If your device breaks down, contact Weewell Authorized Service for repair. Or you can open a registration on www.weewell.com website.
2. Follow all warnings and instructions marked on the device.
3. Adult installation is required. The product must not be used by persons, including children, with limited physical, perceptual or mental capabilities or lack of knowledge and experience without supervision to ensure their safety.
4. Never place the appliance in the refrigerator. Only glass jars can be stored in the refrigerator with the lids closed.
5. Yogurt fermentation should only be done in glass jars. Never make yoghurt inside the device body.
6. Do not wash the appliance in the dishwasher or by hand. It is sufficient to wipe the inner chamber with a clean and damp cloth. Unplug the appliance from the mains before cleaning. Do not use liquid or aerosol cleaning agents.
7. Do not use this appliance near water. For example, please do not use it near a bathtub, sink, laundry tub, swimming pool, or on a wet floor or in the shower.
8. Do not expose the appliance to rain or dampness outdoors. Water entering the appliance will increase the risk of electric shock.
9. Do not allow anything to rest against the power cord. Do not place this appliance where cables can be crossed or pinched.
10. This product may only be operated from the power supply indicated on the marking label. If you are unsure of the type of power supply in your home, consult your local power company.
11. Do not overload the sockets or use an extension cord.
12. Do not place the device on unstable tables, shelves, stands or similar surfaces.
13. This appliance should not be placed in any area without proper ventilation. To protect the appliance from overheating, the vents should not be covered by placing it on a soft surface such as a bed, sofa, or carpet. This appliance should not be placed near or on any heat source. It must not be covered or wrapped with cloth.
14. Do not disassemble the device. In case of any malfunction, contact Weewell Authorized Service. Malfunctions caused by user error will cause the product to be out of warranty.
15. Never drop the device and protect it from impacts.
16. Do not insert any object into the voltage terminals of the device and do not spill any liquid to avoid short circuit.
17. To avoid the risk of electric shock, do not try to touch any part of the device other than the operating keys. In case of malfunction, contact Weewell Authorized Service.
18. Check the mechanical parts of your device (for damage) periodically during use.
19. Do not use it within the reach of children and do not let them use it as a toy.
20. Weewell reserves the right to change the technical specifications of the device without prior notice.
21. Do not expose the appliance to extreme cold, heat or direct sunlight. Do not place the appliance near a heat source.
22. Failure to follow the instructions for use will void the product warranty and the manufacturer's liability.

1. BOX CONTENTS

- WYM400 Digital Yogurt Making Machine
- WYM400 Digital Yogurt Making Machine transparent lid
- 7 x 180ml glass jars
- 7 glass jar lids
- Instruction manual



2. PRODUCT OVERVIEW

- a. Transparent cover
- b. Glass Jar lids
- c. Glass jars
- d. Fermentation chamber
- e. Body
- f. Control panel
- g. Base
- h. Electric cable

3. PRODUCT FEATURES

1. Stylish design and aesthetic appearance
2. Special design for even temperature distribution for lactobacteria activation
3. Observing the condition of your yoghurt with the transparent top container
4. Saves with 20W low energy consumption with a PTC design that ensures safe use and constant temperature.
5. Glass jar (180 ml 7 pieces) with stylish and practical lid for healthy storage of yoghurt in the refrigerator
6. Microprocessor control technology to keep the internal temperature constant

7. Ability to set the desired timing and temperature
8. Sound alert when yoghurt is ready
9. Easy-to-clean inner chamber

4. PRODUCT USE

4.1. General Warnings for the Yogurt-Making Process

1. The jars must be clean and dry.
 2. The inner chamber of the product must be clean and dry.
 3. The milk to be used must not be expired.
 4. When using daily milk, the milk should be boiled and wait until it reaches room temperature.
 5. Milk and yoghurt yeast taken out of the refrigerator should be waited until it reaches room temperature.
 6. The use of a wooden spoon is recommended.
 7. This appliance is designed for domestic use only. It is not suitable for industrial or commercial use.
 8. The device will work most efficiently when the room temperature is between 20 C and 32 C.
 9. Have your appliance serviced and repaired only by a Weewell Authorized Service.
 10. When the fermentation process is completed, your yoghurt will be slightly warm. If you want to consume it with a dense consistency, we recommend keeping it in the refrigerator. You can also increase the variety of fermented yoghurt by using different flavors.
- Yoghurt should not be kept in the refrigerator for more than seven days. Since the activation of lactobacillus bacteria in yoghurt will be higher in the first three days, it is recommended to consume it within this period.

WARNING: Do not add sweeteners, colorants, natural flavors or similar additives to the milk and yeast mixture during yoghurt fermentation.

4.2. Preparation Phase

Put the ingredients into the jars in the following proportions:

Fermentation with Fresh Daily Milk: Fresh daily milk (180 ml x 7) + yeast or 5% pure yoghurt

- 1: Fresh daily milk should be boiled before use and cooled to room temperature.
- The yeast to be used in the milk should also be at room temperature.

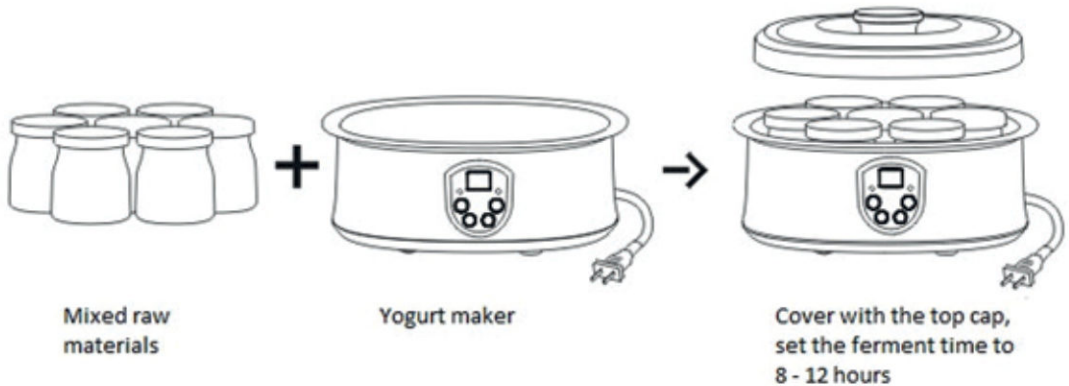
Fermentation with Ready Box Milk: Ready-to-use boxed milk (180 ml x 7) + yeast or 5% pure yoghurt.

- 2: When you want ready-made boxed milk, let it stand until it reaches room temperature.
- The yeast to be used in the milk should also be at room temperature.

Fermentation

Put the yoghurt yeast in a small bowl and remove the cream, if any. Mix the yeast thoroughly and homogenise it. Fill the milk you keep at room temperature up to 180 ml in the glass jar. Then add the homogenised yogurt yeast to the glasses in the amount of a teaspoon and distribute the yeast by stirring gently for a round. It is recommended to use a wooden spoon for fermentation. Gently place the glass jars into the reservoir. Never close the jar lids. To start the fermentation by closing the transparent lid of the device, plug it in and follow the instructions for "Starting the Device". The fermentation must be controlled manually. The fermentation time is approximately

8-12 hours. The yoghurt will thicken and look like feta cheese. The longer the fermentation time, the higher the acidity of the yoghurt.



Notes

1- If there is a lot of gas and lousy odor after fermentation, the milk has spoiled, and the yoghurt should not be eaten. If it has a thick consistency, a bright yellow color, and a sour taste, this indicates good fermentation.

2- Yogurt that ferments for longer will produce more cream and taste sour; this is normal and nothing to worry about. There is no harm in consuming cream that is high in lactic acid, B vitamins, and nutrients.

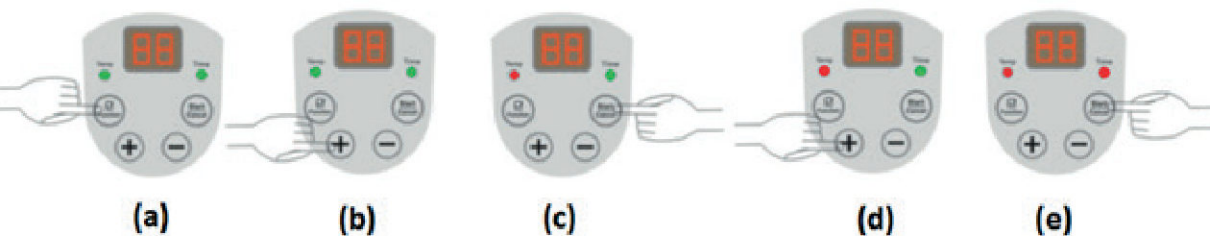
3- Fresh whole milk is recommended for children. For people at risk of obesity, low-fat or skimmed fresh milk is recommended.

4.3. Control Panel



4.4. Operation of the Device

Plug in the main cable. The number "88" appears on the display, and a "beep" sound. Then "-" appears on the display, so our device is on and ready to be adjusted (LED lights are off).



- 1- Press the "Function" button once, and the LED lights will turn green, as shown in Figure "a". The "Temp" LED will flash green.
- 2- Set the desired yoghurt fermentation temperature value with the "+/-" buttons as shown in figure "b".
- 3- After the temperature value is set, when you press the "Start / Cancel" button as shown in Figure "c", the "Temp" LED will turn solid red and the "Time" LED will blink.
- 4- Set the desired yogurt fermentation timing with the "+/-" buttons as shown in figure "d".
- 5- After the time value is set, when you press the "Start / Cancel" button as shown in Figure "e", the "Temp" and "Time" LEDs will light solid red, and the yoghurt fermentation process will have started.
- 6- If you want to cancel the process, long press and hold the "Start / Cancel" button.

Note: There is no standard yoghurt-making timing and temperature. It will vary according to the type and quality of milk & dairy we will use. For this reason, you can find the most suitable consistency and quality for your taste by experimenting with different timing and temperature values.

Recipes

Honey-Fruit Yogurt

Ingredients

- 5 tablespoons of yogurt
- 1 tablespoon honey
- A fruit of your choice (strawberry, banana, etc.)

Preparation: First, mix yoghurt and honey in a bowl. Then, crush half of the fruit of your choice. Chop the remaining half into small pieces. Finally, mix the ground and chopped fruits with the honey yoghurt. Your yoghurt is ready to serve. Enjoy your meal.

Blueberry Yogurt

Ingredients

- 2.5 cups yoghurt
- Half a glass of blueberries
- Four tablespoons of powdered sweetener
- One packet of vanilla

Preparation: Puree the blueberries with a food processor. Put the yoghurt in a large bowl, add sweetener and vanilla and mix well. After adding the fruit puree to the yoghurt, serve the mixture in bowls. Enjoy your meal.

5. CLEANING AND CARE

1. Unplug the machine and let it cool down before cleaning.
2. Clean the inside and outside of the appliance with a damp cloth with care. It must be cleaned before and after use. Otherwise, a foul odor will spread.
3. Do not attempt to clean the machine with vegetable oils, petroleum derivatives, medical cleaners, stiff brushes, steel balls and the like.
4. Do not immerse or immerse the machine in water. Wipe with a damp cloth only.
5. Glass jars and lids can be washed in the dishwasher or by hand.
6. If the device is not used for long, it should be cleaned and stored.

STORAGE

Clean the yoghurt maker according to the CLEANING procedure and dry thoroughly. Do not wrap the cable around the appliance. Store the appliance in its original packaging at room temperature in a damp-free environment.

DISPOSAL INSTRUCTIONS

Dispose of the device in an environmentally friendly way. It must not be disposed of with regular household waste. Please dispose of it at the recycling center for used electrical and electronic equipment. More information can be obtained from your local authorities.

HANDLING AND TRANSPORTATION

The transportation and transportation of products are essential to affect the life of the products. You must be extremely careful when handling and transporting the products you have purchased. Damages caused by falling and impact will be considered outside the scope of warranty. In addition, when you want to take the product out of the home or office you use, carefully place it in its original box and carry it. The original packaging will relatively protect the product against bumps and falls that may occur. When you need to send the product to our authorized services for service, similarly, send it in its original box and strengthen the package so that it will not be damaged during shipping by wrapping a shock-absorbing bubble bag or similar materials on the original box, if possible.

ENERGY

The product consumes 20 W of energy during operation. Since electricity consumption is charged in kWh, you can calculate the monthly consumption in kWh by multiplying the daily working time of the product (in hours) by 30 days, multiplying the result by the power consumption values, and dividing the result by 1000.

When making yoghurt, your energy consumption will be minimized if you make yoghurt with all cups each time instead of making yoghurt with a single cup. All Weewell products are designed to consume minimum energy. Do not leave the products on when not in use. This will both save energy and prolong the service life of the product.

6. TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
Yoghurt does not have acustard-like body.	Temperature may not be correct. If the indoor temperature is too low, prolong the working time.
	The mixture may have been over-mixed before the fermenting process.
The smell is too heavy after the fermenting process.	Produce used may have passed its sell by date. Always use fresh produce before mixing.
	Fermenting process may have exceeded the 14 hour time period. Do not leave the mixture to ferment for more than 14 hours.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Brand	Weewell
Model Number	WYM400
Name of Product	Digital Yoghurt Maker
LOT Number	10-20263408
Rated Voltage	220 V
Rated Power	20 W
Rated Frequency	50 Hz
Rated Capacity	7 glasses jar (~180mL*7)
Dimension	27,6 cm * 24,6 cm * 14,8 cm

İÇİNDEKİLER

Tebrikler!

Güvenlik Uyarıları

(Kullanım Hatalarına İlişkin Bilgiler & Bakım ve Onarım)

1. KUTU İÇERİĞİ

2. ÜRÜNE GENEL BAKIŞ

3. ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

4. ÜRÜN KULLANIMI

4.1. Yoğurt Yapma İşlemi için Genel Uyarılar

4.2. Hazırlık Aşaması

4.3. Kontrol Paneli

4.4. Cihazı Çalıştırma

5. TEMİZLİK VE BAKIM

6. SORUN GİDERME

7. TEKNİK ÖZELLİKLER

MAKİNAYI SAKLAMA

İMHA ETME TALİMATLARI

TAŞIMA VE NAKLİYE

ENERJİ

TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

TEBRİKLER

Değerli paydaşımız,

Weewell ailesinin bir parçası olduğunuz ve dünyanın her yerinde güvenle tercih edilen Weewell ürünlerinden birine sahip olduğunuz için sizi kutlarız. Bebek izleme cihazı, bebek telsizi, ateş ölçer, emzirme ve beslenme grubu ürünleri gibi bebeklere hitap eden özenle test edilmiş ürünlerimizle sizlere hizmet vermekten mutluluk duyuyoruz.

Ürünü kullanmadan önce lütfen kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Bu kılavuz, satın almış olduğunuz üründen en iyi verimi almanız için titizlikle hazırlanmıştır. Cihaz ile ilgili her türlü bilgi almak, öneri ve görüşleriniz ile ailemize katkı sağlamak için weewell çağrı merkezimizi arayabilir; herhangi bir problem yada arızayla karşılaşmanız durumunda Weewell internet sitesinden de kayıt açabilirsiniz. Ayrıca Yetkili Servisi'ne başvurabilirsiniz. Kendinizin ve diğer kişilerin güvenliği için cihazı kullanmadan önce GÜVENLİK UYARILARI bölümünü okuyunuz.

Yenilikçi tasarım ve zarif çizgileri ile PTC (Pozitif Sıcaklık Faktörü) teknolojisine sahip ürünümüz, sıcaklığı uygun şekilde ayarlayarak yoğurdunuzun daha lezzetli olmasını sağlar. Ürünün fonksiyonları kolay olmakla birlikte, güvenlik ve enerji korunumu açısından da oldukça elverişlidir. Lütfen hijyen kurallarına uygun şekilde kullanımına özen gösteriniz.

Hazırlayacağınız ev yapımı probiyotik yoğurtlar ile bebeğinizin gelişimine katkıda bulunun.

Saygılarımızla,
Weewell Türkiye Ekibi

Lütfen ürünü kullanmadan önce kullanma kılavuzunu okuyunuz ve referans olarak saklayınız.

DİKKAT: SATIN ALMIŞ OLDUĞUNUZ CİHAZ EV İÇİ KULLANIM İÇİN DİZAYN EDİLMİŞTİR. TİCARİ AMAÇLA VEYA EV TİPİ KULLANIM DIŞI ALANLARDA KULLANIMA UYGUN DEĞİLDİR.

İlk Kullanımdan Önce

- Yoğurt yapma makinesini ürün kutusundan çıkarın. Dış kutu hasarlı ve zarar görmüş ürünlerde satın aldığınız mağaza ile iletişime geçiniz.
- Ürün açılışında ürünün parçalarının eksiksiz ve zarar görmemiş olduğunu kontrol ediniz. Herhangi bir hasar varsa üniteyi çalıştırmayınız.
- Üründe bir koku oluşumu var ise ürünü havalandırmanız gerekmektedir.
- Üniteyi çalışır hale getirirmeden önce, elektrik şebekesinin voltajının ünitenin çalışma voltajına karşılık geldiğinden emin olun
- Kullanım kılavuzunda kullanım yönergelerine uyarak kullanınız.

Not: Kullanım kılavuzunda belirtilen talimatlara uygun olmayan koşullardaki kullanım sonucunda ortaya çıkabilecek bir hasar oluşması, kendi alanı dışında bir yerde kullanılması ve weewell servisi harici ürüne müdahale edilmesi ve ettirilmesi durumunda Ulusal Elektronik Teknolojileri San ve Tic. A.Ş . sorumluluk kabul etmez.

Güvenlik Uyarıları (Kullanım Hatalarına İlişkin Bilgiler & Bakım ve Onarım)

Uyarı: Lütfen aşağıdaki hususlara dikkat ediniz, aksi halde yüksek voltaj yükleri oluşarak yaralanmanıza neden olabilir.

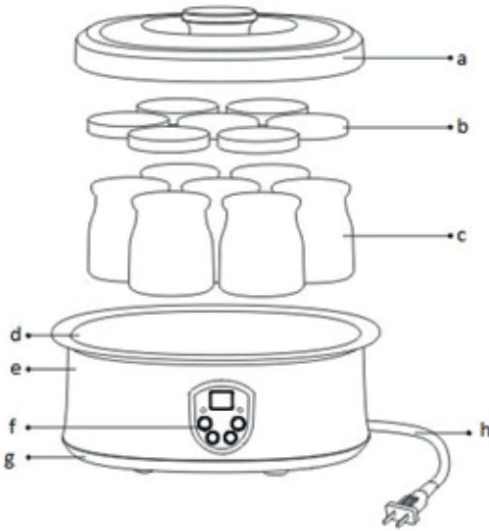
1. Ürünü kesinlikle demonte etmeyiniz, tamir etmeye çalışmayınız. Cihazınız bozulduğunda tamir için **Weewell Yetkili Servisi** ile iletişime geçiniz. Ya da **www.weewell.com** internet sitesinden kayıt açabilirsiniz.
2. Cihaz üzerinde işaretli tüm uyarılara ve talimatlara uyunuz.
3. Yetişkin kurulumu gerekmektedir. Ürün çocuklar da dahil olmak üzere fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri sınırlı veya bilgisi ve deneyimi eksik kişilerce bu kişilerin güvenliğini sağlayacak bir gözetmen olmadan kullanılmamalıdır.
4. Cihazı asla buzdolabına koymayınız. Sadece cam kavanozları kapakları kapalı olarak buzdolabında saklayabilirsiniz.
5. Yoğurt mayalama işlemi sadece cam kavanozlarda yapılmalıdır. Cihaz gövdesi içerisinde yoğurt asla yapılmamalıdır.
6. Cihazı bulaşık makinası ya da elde yıkamayın. Temiz ve nemli bir bez ile iç haznenin silinmesi yeterlidir. Temizlik yapmadan önce cihazın fişini prizden çıkarın. Sıvı veya aerosol temizlik maddelerini kullanmayın.
7. Bu cihazı suyun yakınında kullanmayın. Örneğin bir küvet, lavabo, evye, çamaşır teknesi veya yüzme havuzunun yanında veya ıslak bir zemin veya duşta kullanmayın.
8. Cihazı dışarıda yağmura veya rutubete maruz bırakmayın. Cihaza su girmesi elektrik çarpması riskini arttıracaktır.
9. Güç kablosuna herhangi bir şeyin dayanmasına izin vermeyin. Kabloların üzerinden geçilebileceği veya kısırılabilir bir yere bu cihazı yerleştirmeyin.
10. Bu ürün sadece işaret etiketinde belirtilen güç kaynağında çalıştırılabilir. Evinizdeki güç kaynağı tipinden emin değilseniz yerel elektrik şirketinize danışın.
11. Prizleri aşırı yüklemeyin veya bir uzatma kablosu kullanmayın.
12. Cihazı dengesiz masa, raf, stant veya benzeri yüzeylere yerleştirmeyin.
13. Bu cihaz, uygun havalandırmanın bulunmadığı herhangi bir alana yerleştirilmemelidir. Cihazı aşırı ısınmadan korumak için, havalandırma delikleri, yatak, kanepeler veya halı gibi yumuşak bir yüzeye yerleştirilerek kapatılmamalıdır. Bu cihaz herhangi bir ısı kaynağının yakınına veya üzerine konulmamalıdır. Üzeri örtülmemeli, kumaş ile sarılmamalıdır.
14. Cihazı demonte etmeyiniz. Herhangi bir arıza durumunda **Weewell Yetkili Servisi** ile iletişime geçiniz. Kullanıcı hatasından kaynaklanan arızalar ürünün garanti kapsamından çıkmasına neden olacaktır.
15. Cihazı kesinlikle düşürmeyiniz ve darbelerden koruyunuz.
16. Kısa devreye sebebiyet vermemek için cihazın voltaj uçlarına herhangi bir nesne sokmayınız ve herhangi bir sıvı dökmeyiniz.
17. Elektrik çarpması riskini önlemek için kullanma tuşları dışında herhangi bir yerine dokunmaya çalışmayınız. Arıza durumunda **Weewell Yetkili Servisine** başvurunuz.
18. Kullanım esnasında periyodik aralıklarla cihazınızın mekanik aksamını (hasara karşı) kontrol ediniz.
19. Çocukların erişebileceği yerlerde kullanmayınız ve oyuncak olarak kullanmayınız.
20. Weewell önceden haber vermeksizin cihazın teknik özellikleri üzerinde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.

21. Cihazı aşırı soğuk, sıcak veya doğrudan güneş ışığına maruz bırakmayın. Cihazı bir ısı kaynağının yakınına koymayınız.
22. Kullanım talimatlarına uymamaktan kaynaklı kötü veya yanlış kullanım halinde ürün garantisi ve üreticinin sorumluluğu ortadan kalkar.

1. KUTU İÇERİĞİ

- WYM400 Dijital Yoğurt Yapma Makinesi
- WYM400 Dijital Yoğurt Yapma Makinesi şeffaf kapağı
- 7 adet 180ml cam kavanoz
- 7 adet cam kavanoz kapağı
- Kullanım kılavuzu

2. ÜRÜNE GENEL BAKIŞ



- a. Şeffaf kapak
b. Cam Kavanoz kapakları
c. Cam kavanozlar
d. Fermantasyon haznesi
e. Gövde
f. Kontrol paneli
g. Taban
h. Elektrik kablosu

3. ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

1. Şık tasarım ve estetik görünüm
2. Laktobakteri aktivasyonu için eşit sıcaklık dağılımı sağlayan özel tasarım
3. Şeffaf üst kap ile yoğurdunuzun durumunun gözlemlenebilmesi
4. Güvenli kullanım ve sabit sıcaklık sağlayan PTC dizaynı ile 20W düşük enerji harcaması ile tasarruf sağlar.
5. Yoğurdun buzdolabında sağlıklı saklanması sağlayan şık ve pratik kapaklı cam kavanoz (180 ml 7 adet)
6. İç ısıyı sabit tutan mikro işlemcili kontrol teknolojisi
7. İstenilen zamanlama ve sıcaklığın ayarlanabilmesi
8. Yoğurt hazır olduğunda sesli uyarı
9. Kolay temizlenebilir iç hazne

4. ÜRÜN KULLANIMI

4.1. Yoğurt Yapma İşlemi için Genel Uyarılar

- 1.Kavanozlar temiz ve kuru olmalıdır.
- 2.Ürün iç haznesi temiz ve kuru olmalıdır.
- 3.Kullanılacak sütün son kullanım tarihi geçmemiş olmalıdır.
- 4.Günlük süt kullanımında süt kaynatıldığında oda sıcaklığına gelene kadar beklenmelidir.
- 5.Buzdolabından çıkarılan süt ve yoğurt mayası oda sıcaklığına gelene kadar beklenmelidir.
- 6.Tahta kaşık kullanımı tavsiye edilmektedir.
- 7.Bu cihaz sadece ev içi kullanım için dizayn edilmiştir. Endüstriyel veya ticari kullanımlara uygun değildir.
- 8.Cihaz oda sıcaklığı 20 C ile 32 C arasında olan yerlerde bulundurulması ile en verimli şekilde çalışacaktır.
- 9.Cihazınızın bakım ve onarımını sadece **Weewell Yetkili Servisine** yaptırınız.
- 10.Mayalama süreci tamamlandığında yoğurdunuz hafif sıcak olacaktır. Yoğun kıvam ile tüketmek isterseniz buzdolabında bekletmenizi öneririz. Ayrıca mayalanmış yoğurdu farklı lezzetler kullanarak da çeşitliliğini arttırabilirsiniz.

Yoğurdun buzdolabında bekletilme süresi 7 günden fazla olmamalıdır. Yoğurdun İçinde ki lactobacillus bakterilerinin aktivasyonu ilk 3 gün içerisinde daha yüksek miktarda olacağından, bu süreç içerisinde tüketmeniz tavsiye edilir.

UYARI: Yoğurt mayalama esnasında süt ve maya karışımı içerisine tatlandırıcı, renklendirici, doğal aroma ya da benzeri ek katkı maddesi koymayınız.

4.2. Hazırlık Aşaması

Malzemeleri kavanozlara aşağıdaki ölçülerde koyunuz:

Taze Günlük Süt ile Mayalama: Taze günlük süt (180 ml x 7) + maya veya %5 saf yoğurt
1- Taze günlük süt ilk kullanım öncesi kaynatılarak oda sıcaklığına gelene kadar soğuması beklenmelidir. Süt içerisinde kullanılacak mayanın da oda ısısında olması gerekmektedir.

Hazır Kutu Süt ile Mayalama: Hazır kutu süt (180 ml x 7) + maya veya %5 saf yoğurt
2- Hazır kutu süt kullanmak istediğiniz de oda sıcaklığına gelene kadar bekletin. Süt içerisinde kullanılacak mayanın da oda ısısında olması gerekmektedir.

Mayalama

Yoğurt mayasını küçük bir kaba alarak var ise üzerindeki kaymağı alın. Mayayı iyice karıştırarak homojen hale getirin. Oda ısısında beklettiğiniz sütü cam kavanoz üzerindeki 180 ml ibaresine kadar doldurunuz. Sonra homojen hale getirdiğiniz yoğurt mayasını bir çay kaşığı miktarı kadar bardaklara ekleyerek hafifçe bir tur karıştırarak mayayı dağıtınız. Mayalama işlemlerin de tahta kaşık kullanımı tavsiye edilmektedir. Cam kavanozları hazne içerisine yavaşça yerleştiriniz. Kavanoz kapaklarını kesinlikle kapatmayınız. Cihazın şeffaf kapağını kapatarak mayalamayı başlatmak için fişi takip "Cihazı Çalıştırma" yönergelerini takip ediniz. Mayalamanın manuel olarak kontrol edilmesi gerekmektedir. Mayalanma süresi yaklaşık olarak 8-12 saattir. Hazırlanan yogurt koyulaşacak ve beyaz peynir gibi gözükacaktır.

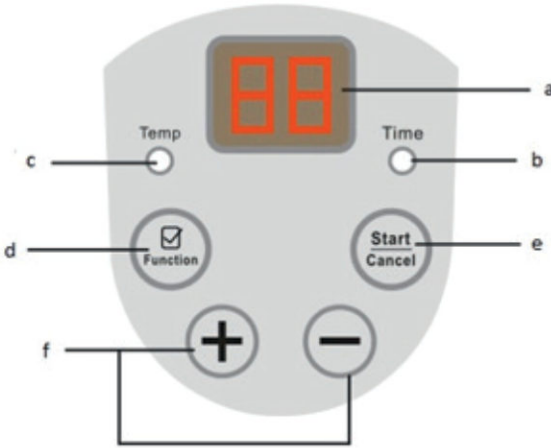


Mayalama süresi uzadıkça yoğurdun asit oranı da yükselecektir.

Notlar:

- 1-Eğer mayalamadan sonra yüksek miktarda gaz ve kötü koku oluşursa, bu sütün bozulmuş olduğuna işaret eder ve bu durumda yoğurt yenmemelidir. Eğer yoğun kıvamda, ışıltılı sarı renkte ve ekşi tattaysa, bu mayalanmanın iyi olduğunu gösterir.
- 2-Daha uzun süre mayalanan yoğurt daha büyük bir kaymak miktarı oluşmasına ve tadının ekşi olmasına yol açar; bu normal bir durumdur ve endişelenmeye gerek yoktur. Laktik asit B vitamini ve besin değeri açısından yüksek olan kaymağı tüketmekte bir sakınca yoktur.
- 3-Çocuklar için tam yağlı taze süt tavsiye edilir. Obezite riski taşıyan kişiler içinse, az yağlı veya yağsız taze süt tavsiye edilir.

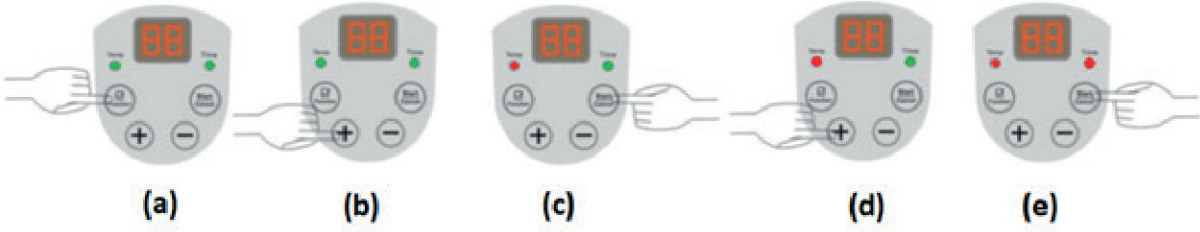
4.3. Kontrol Paneli



- a. Ekran
- b. Time (Zaman)Ledi
- c. Temp (Sıcaklık) Ledi
- d. Function (Fonksiyon)Butonu
- e. Start/ Cancel (Başlama/İptal) Butonu
- f. Arttırma/ Azaltma Butonu

4.4. Cihazın Çalıştırma

Şebeke kablosunu prize takın. Ekranda "88" sayısı görünür ve "bip" sesi duyulur. Ardından ekranda "- -" ibaresi görülür, böylece cihazımız açık ve ayarlanmaya hazırdır (Led ışıkları kapalı konumdadır).



- 1- "Function" tuşuna 1 kez basıldığında şekil "a"da görüldüğü gibi led ışıkları yeşile dönecektir. "Temp" ledi yeşil yanıp sönecektir.
- 2- "+/-" tuşları ile şekil "b" deki gibi istenilen yoğurt mayalama sıcaklık değerini ayarlayın.
- 3- Sıcaklık değeri ayarlandıktan sonra şekil "c" deki gibi "Start / Cancel" tuşuna bastığınız da "Temp" ledi sabit kırmızı yanacaktır ve "Time" ledi yanıp sönecektir.
- 4- "+/-" tuşları ile şekil "d" deki gibi istenilen yoğurt mayalama zamanlamasını ayarlayın.
- 5- Zaman değeri ayarlandıktan sonra şekil "e" deki gibi "Start / Cancel" tuşuna bastığınız da "Temp" ve "Time" ledleri sabit kırmızı yanacaktır ve yoğurt mayalama işlemi başlamış olacaktır.
- 6-İşlemi iptal etmek istiyorsanız "Start / Cancel" butonuna uzun basılı tutun.

Not: Standart yoğurt yapma zamanlaması ve ısısı yoktur. Kullanacağınız sütün&mayanın cinsine ve kalitesine göre değişiklik gösterecektir. Yoğurdun tadını bu nedenle damak tadınıza en uygun kıvamı ve kaliteyi kendinize özel farklı zamanlama ve ısı değerleriyle denemeler yaparak bulabilirsiniz.

Tarifler

Ballı-Meyveli Yoğurt

Malzemeler

- 5 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı bal
- İstedığınız bir meyve (çilek, muz vb.)

Hazırlanışı: Öncelikle bir kabın içinde yoğurt ve balı karıştırınız. Daha sonra seçtiğiniz meyvenin yarısını ezin. Kalan yarısını da küçük küçük doğrayınız. En son olarak ezdiğiniz ve doğradığınız meyveleri ballı yoğurt ile karıştırınız. Yoğurdunuz servise hazır. Afiyet olsun.

Yaban Mersinli Yoğurt

Malzemeler

- 2,5 su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı yaban mersini
- 4 yemek kaşığı toz tatlandırıcı
- 1 paket vanilya

Hazırlanışı: Yaban mersinlerini mutfak robotu ile ezerek püre haline getirin. Yoğurdu geniş bir kaba alarak içine tatlandırıcı ve vanilya ekleyin ve iyice karıştırın. Meyve püresini de yoğurda ekledikten sonra karışımı kaselere ekleyerek servis ediniz. Afiyet olsun.

5. TEMİZLİK VE BAKIM

1. Temizleme öncesi fişi çekiniz ve makineyi soğumaya bırakınız.
2. Cihazın iç ve dış yüzeyini nemli bir bez ile özen göstererek temizleyiniz. Kullanımdan sonra uzun süre geçmeden temizlenmesi gerekir, aksi durumda kötü bir koku yayılacaktır.
3. Makineyi bitkisel yağlarla, petrol türevleriyle, tıbbî temizleyicilerle, sert fırçalarla, çelik top ve benzerleriyle temizlemeye çalışmayınız.
4. Cihazı suya daldırmayınız ve suya tutmayınız. Kesinlikle sadece nemli bir bezle siliniz.
5. Cam kavanoz ve kapakları bulaşık makinasında ya da elde yıkanabilir.
6. Cihaz uzun süre kullanılmayacak ise temizliği yapılarak muhafaza edilmelidir.

MAKİNEYİ SAKLAMA

Yoğurt yapma makinasını TEMİZLEME prosedürüne göre temizleyin ve iyice kurulaşın. Kabloyu cihazın etrafına sarmayın. Cihazı orijinal ambalajında, oda sıcaklığında, rutubetsiz bir ortamda saklayınız.

İMHA ETME TALİMATLARI

Cihazı çevre dostu bir şekilde atın. Normal evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Lütfen kullanılmış elektrikli ve elektronik cihazlar için geri dönüşüm merkezine atın. Yerel yetkililerinizden daha fazla bilgi edinebilirsiniz.

TAŞIMA VE NAKLİYE

Ürünlerin taşıma ve nakliyesi ürünlerin kullanım hayatına etki edecek önemdedir. Satın aldığınız ürünleri taşıırken ve naklederken son derece dikkatli olmanız gerekmektedir. Düşme ve darbe sonucu oluşacak hasarlar kesinlikle garanti kapsamı dışında değerlendirilecektir. Ayrıca ürünü kullandığınız ev veya ofis dışına çıkarmak istediğinizde, kesinlikle orijinal kutusuna dikkatlice yerleştirip taşıyınız. Orijinal ambalaj oluşabilecek darbe ve düşmelere karşı ürünü nispeten koruyacaktır. Ürünü servis amaçlı yetkili servislerimize göndermeniz gerektiğinde, benzer şekilde orijinal kutusunda gönderiniz ve orijinal kutunun üzerine mümkünse darbe emici baloncuklu torba veya benzeri malzemeler sararak kargo esnasında zarar görmeyecek şekilde paketini güçlendiriniz.

ENERJİ

Ürün çalışma esnasında 20 W enerji harcamaktadır. Elektrik tüketimi kWh üzerinden ücretlendirildiğinden; ürün günlük çalışma süresini (saat olarak) 30 gün ile çarparak çıkan sonucu da güç tüketimi değerleriyle çarpıp nihai sonucu 1000'e bölerek aylık tüketimi kWh cinsinden hesaplayabilirsiniz.

Yoğurt yapıldığı zamanlarda tek bardak ile yoğurt yapmak yerine her seferinde bütün bardaklar ile yoğurt yapılırsa enerji harcamanız minimum seviyeye inecektir. Tüm Weewell ürünleri minimum enerji tüketecek şekilde tasarlanmıştır. Ürünleri kullanmadığınız zamanlarda açık bırakmayınız. Bu şekilde hem enerji tasarrufu sağlanmış hem de ürünün kullanım ömrü uzamış olur.

6. SORUN GİDERME

Problem	Çözüm
Yoğurt istenen kıvamda değil ise;	Ayarlanan sıcaklık doğru olmayabilir. Ortam sıcaklığı çok düşük ise yoğurt yapma süresi daha uzun tutulmalıdır.
	Fermantasyon işleminden önce hazırlanan karışım fazla karıştırılmış olabilir yeniden karışım hazırlanmalıdır.
Fermantasyon işleminden sonra gelen koku çok ağır ise;	Yoğurt yapma işleminde kullanılan ürünlerin son tüketim tarihi geçmiş olabilir. Her zaman taze ürün kullanmaya özen gösteriniz.
	Fermantasyon işlemi için 14 saat yeterlidir. Bu süreden daha uzun fermantasyon zamanı ayarlamak kokuya sebebiyet verebilir.

7. TEKNİK ÖZELLİKLER

Marka	Weewell
Model Kodu	WYM400
Ürün Adı	Dijital Yoğurt Yapma Makinesi
LOT Numarası	10-20263408
Voltaj	220 V
Güç	20 W
Frekans	50 Hz
Kapasite	7 cam kavanoz (~180mL*7)
Boyutlar	27,6 cm * 24,6 cm * 14,8 cm

Üretici: YUYAO OUYOU ELECTRIC APPLIANCE TECHNOLOGIES CO. LTD
Adres: 41 Shiji Road, Mazhu Developing (East), Yuyao, 315400 Zhejiang China

Tel: +8657462481418
Fax: +8657462481489

Türkiye İthalatçısı: Ulusal Elektronik Teknolojileri San. ve Tic. A.Ş.
İstanbul Dünya Ticaret Merkezi A2 Blok Kat: 3 No: 162 34149
Yeşilköy İstanbul / Türkiye

Weewell Tüketici Hizmetleri: (0212) 465 79 01
www.weewell.com
info@weewell.com



**YUYAO OUYOU ELECTRIC APPLIANCE
TECHNOLOGIES CO.,LTD**

ADDRESS: 41 Shiji Road, Mazhu Developing (East), Yuyao, 315400 Zhejiang China
TEL NO.:+86-574-62481418 FAX NO.:+86-574-62481489

Declaration of Conformity

**We, YUYAO OUYOU ELECTRIC APPLIANCE TECHNOLOGIES
CO.,LTD, 41 Shiji Road, Mazhu Developing (East), Yuyao, 315400 Zhejiang
China declare under our sole responsibility that the product (s):**

Description : Yoghurt Maker

Brand Name : WEEWELL

Model Number : WYM400

To which this declaration relates is in conformity with the essential requirements and other relevant requirements of EMC Directive 2014/30/EU and Low Voltage Directive 2014/35/EU. The product is in conformity with the following standards and/or other normative documents :

EN55014-1:2006+A1:2009+A2:2017

EN55014-2:1997+A1:2001+A2:2015

EN61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2014

EN61000-3-3:2013

EN60335-2-15:2016+A11:2018

EN60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2018+A14:2018+A2:2019

EN62233:2008

Manufacturer : YUYAO OUYOU ELECTRIC APPLIANCE TECHNOLOGIES CO.,LTD
ADDRESS: 41 Shiji Road, Mazhu Developing (East), Yuyao, 315400 Zhejiang China
TEL NO: +86-574-62481418 FAX NO.:+86-574-62481489

CE Marking Date: 20

Date: 02.03.2020

Name: JACK HU

Title: Export Manager

Signature:



**YUYAO OUYOU ELECTRIC APPLIANCE
TECHNOLOGIES CO.,LTD**

ADDRESS: 41 Shiji Road, Mazhu Developing (East), Yuyao, 315400 Zhejiang China
TEL NO.:+86-574-62481418 FAX NO.:+86-574-62481489

AT Uygunluk Beyanı

Biz, **YUYAO OUYOU ELECTRIC APPLIANCE TECHNOLOGIES CO., LTD**, 41 Shiji Road, Mazhu Developing (East), Yuyao, 315400 Zhejiang China aşağıdaki ürün(leri)in sadece bizim sorumluluğumuzda olduğunu beyan ederiz:

Tanım : Dijital Yoğurt Makinesi

Marka : WEEWELL

Model : WYM400

Yukarıdaki tip ve model numarası bulunan ürünlerin EMC Direktifleri 2014/30/EU, Düşük Voltaj Direktifleri 2014/35/EU zorunlu şartlar ve diğer ilgili şartlarına haiz olduğunu beyan ve taahhüt ederiz. Ürünler aşağıdaki standartlar veya diğer uyumluluk yönergeleri ile uyumludur :

EN55014-1:2006+A1:2009+A2:2017

EN55014-2:1997+A1:2001+A2:2015

EN61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2014

EN61000-3-3:2013

EN60335-2-15:2016+A11:2018

EN60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2018+A14:2018+A2:2019

EN62233:2008

Üretici : **YUYAO OUYOU ELECTRIC APPLIANCE TECHNOLOGIES CO.,LTD**
ADDRESS: 41 Shiji Road, Mazhu Developing (East), Yuyao, 315400 Zhejiang China
TEL NO: +86-574-62481418 FAX NO.+86-574-62481489

CE Tarihi: 20

Tarih: 02.03.2020

İsim: JACK HU

Unvan: İhracat Yöneticisi

İmza:



Garanti ve Satış Sonrası Servis

Türkiye

Garanti Koşulları

Weewell ürünleri satın alındığı tarihten itibaren 2 yıl süreyle; parça ve/veya işçilikten kaynaklanan ve ürünün çalışmasına engel olan her türlü probleme karşı garanti kapsamındadır. Bu garanti ürünün satın alma tarihinde satıcı tarafından kaşelenmiş, imzalanmış bir garanti belgesi ve satış fişi/fatura ile ispat edilmesi durumunda geçerlidir. Ürün üzerindeki seri numarası silinmiş/sökülmüş ürünler garanti kapsamı dışındadır. Bu garanti Weewell veya hukuki temsilcilerini ürünün yanlış kullanımından kaynaklanan sorunlar dolayısıyla bir yükümlülük altına sokmaz.

Ürünün tamiri sadece Weewell yetkili servis noktaları tarafından yapılabilir. Yetkili servis noktaları dışında ürüne yapılacak müdahaleler ürünün 2 yıllık garanti kapsamı dışında kalmasına neden olacaktır.

Arıza Durumunda

Almış olduğunuz üründe bir problem varsa, Weewell Müşteri Hizmetleri ile temasa geçiniz; veya info@weewell.com adresine e-posta atınız. Weewell Müşteri Hizmetleri yetkilisi tarafından gerekli yönlendirmeler yapılacaktır.

Satış Sonrası Servis

Yasal garanti süresi dışında ürün üzerinde herhangi bir müdahale yapılması durumunda yalnızca Weewell Yetkili Servislerini kullanmanız önerilir. **Yetkili servis noktasına ulaşmak için Weewell Müşteri Hizmetleri ile temasa geçiniz; veya info@weewell.com adresine e-posta atınız.**

Servis kayıtları merkezi yetkili servisimiz tarafından yapılmaktadır. Merkezimiz üzerinden gerekli yönlendirilmelerin gerçekleştirildiği bir servis sistemimiz mevcuttur. Bu nedenle servis desteği alabilmek için öncelikli olarak **0212 465 79 01** nolu telefonu aramanız gerekmektedir.

Merkez Yetkili Servis: ULUSAL ELEKTRONİK TEKNOLOJİLERİ SAN. VE TİC A.Ş.

Tel: 0212 465 79 01

Adres: Çobançeşme Mah. Mithat Paşa Cad. Ergenekon Sok. No: 43B Yenibosna Bahçelievler / İstanbul

Servis Adı: AHMET DOĞRUSOY

Telefon No: 0533 713 11 40

Adres: DUMLUPINAR MAHALLESİ KARAGÖZOĞLU CADDESİ NO:37 / AFYONKARAHİSAR

Servis Adı: AHMET ÖZKAN

Telefon No: 0472 312 82 07

Adres: AHMEDİ HANİ MAH.SUAT SOKAĞI NO:12/3 / DOĞUBEYAZIT / AĞRI

Servis Adı: AHMET ÖZKAN-ÖZKAN ELEKTRONİK

Telefon No: 0472 312 82 07

Adres: HÜRRİYET MAH.DR.YAŞAR ERYILMAZ CAD.NO.24 AĞRI

Servis Adı: AHMET ÖZKAN-ÖZKAN ELEKTRONİK

Telefon No: 0472 312 82 07

Adres: ÇİFTEPINAR MAH.MERYEMANA CAD. AĞRI

Servis Adı: ANTİK İLETİŞİM-MERYEM ÇİÇEK

Telefon No: 0532 171 02 36

Adres: SARIGÜLLÜK MH. KILIÇ ALİ CD. NO:2/C / ŞAHİNBEY / GAZİANTEP

Servis Adı: ARTEK SERVİS HİZMETLERİ YAPI TEKNİK İNŞAAT TAAHHÜT SANAYİ VE TİCARET

Telefon No: 0352 221 37 88

Adres: HUNAT MAHALLESİ ZENNECİ SOKAK NO:14/H / MELİKGAZI / KAYSERİ

Servis Adı: AYŞE GÜL GÖKTEPE

Telefon No: 0222 226 26 26

Adres: DUMLUPINAR MAH.PROF. KAMİL MİRAS CAD. NO:42/A AFYONKARAHİSAR

Servis Adı: BAKAR SOĞUTMA -ALPEREN BAKAR

Telefon No: 0352 438 15 20

Adres: MEVLANA MAHALLESİ GÖZDE SOKAĞI NO:42 B/- / TALAS / KAYSERİ

Servis Adı: BİR BİLGİSAYAR İLETİŞİM REKLAM

Telefon No: 0352 221 44 09

Adres: CUMHURİYET MAH.TENNURİ CAD.UGUR SK.POLAT İŞHANI NO:1/5 MELİKGAZI / KAYSERİ

Servis Adı: CAN SOĞUTMA-DURDU ARABACI

Telefon No: 0344 214 40 03

Adres: HAYRULLAH MH. M.EJDER CD. KİRİŞÇİ APT.ALTİ NO:30/C / MERKEZ / KAHRAMANMARAŞ

Servis Adı: DENİZ ELEKTRONİK-SEYİT DENİZ

Telefon No: 0282 726 34 04

Adres: G.M.K.PAŞA MH. HASAN ÇAVUŞ SOK. N.4 / ÇERKEZKÖY / TEKİRDAĞ

Servis Adı: DETAY ELEKTRONİK-NEBİ GÖÇER

Telefon No: 0246 223 48 02

Adres: YAYLA MAHALLESİ 112 HASTANE CAD. NO 42/B ISPARTA

Servis Adı: EFEM ELEKTRONİK ELEKT.BİLGİSAYAR İNŞ.NAK.TURZ.GIDA DIŞ TİC.SAN.TİC.LTD.ŞTİ.

Telefon No: 0352 320 15 15

Adres: KILIÇASLAN MAH.MOLLA SK.NO:11 KAYSERİ

Servis Adı: ENDER ÇAVUŞ END BİLGİSAYAR

Telefon No: 0553 227 74 22

Adres: ÖRNEKEVLER MH SALİH AVGUN PAŞA CD. NO:20/D / KOCASINAN / KAYSERİ

Servis Adı: ERTAŞ ELEKTRONİK-MUSTAFA ERTAŞ

Telefon No: 0352 232 57 77

Adres: SERÇEÖNÜ MH. ÇANKAYA CD.ALPEREN APT. NO:18/ D / KOCASINAN / KAYSERİ

Servis Adı: GÜVEN BEYAZ EŞYA SERVİSİ - KENAN TOPRAK

Telefon No: 0352 235 83 02

Adres: ERCİYESEVLER MH. ENGİNAR CD. NO:21 38020 KAYSERİ

Servis Adı: İNTER ELEKTRONİK-ATILLA BARSGAN

Telefon No: 0342 339 14 14

Adres: SARIGÜLLÜK MAH.6.NOLU SOK.NO:1/D ŞAHİNBEY / GAZİANTEP

Servis Adı: İSMAİL DEMİRBAŞ - DEMİRBAŞ ELEKTRİK BOBİNAJ

Telefon No: 0228 212 40 00

Adres: K.SANAYİ SİTESİ 6 BLOK NO:21/A MERKEZ / BİLECİK

Servis Adı: İSTANBUL TEKNİK SERVİS OSMAN ZERDALI

Telefon No: 0212 444 38 08

Adres: NİNE HATUN MAH. 163. SOK NO 2/A-B ESENLER-İSTANBUL

Servis Adı: KARADENİZ SERVİS VE TEKNİK HİZM. İNŞ. VE İNŞ. MALZM. İŞ SAĞ. VE GÜV. TİC. LTD.ŞTİ.

Telefon No: 0362 447 33 00

Adres: MİMARŞİNAN MAHALLESİ 196.SK.NO:11-13/A YEŞİM SİTESİ C BLOK D.NO:1 Atakum / SAMSUN

Servis Adı: KARAKAYA TEKNİK-AYKUT KARAKAYA

Telefon No: 0358 513 31 40

Adres: CAMİCEDİT MAHALLESİ HACIRAHAT CAD. NO: 66/A MERZİFON / AMASYA

Servis Adı: KM BİLİŞİM ELEKTORNİK KIRTASIYE TEMİZLİK OYUNCAK EĞİTİM SAN. VE TİC. LTD.ŞTİ.

Telefon No: 0344 223 70 07

Adres: YENİŞEHİR MAH. ZÜBEYDE HANIM CAD. NO:43/B MERKEZ / KAHRAMANMARAŞ

Servis Adı: LAMER BİLGİSAYAR-EMİN ŞENGÜN

Telefon No: 0545 362 63 20

Adres: SOFULAR MAHALLESİ ABDURRAHMAN KARGI BLV. No:1 E/E MERZİFON / AMASYA

Servis Adı: RAFET BİLGİSAYAR BİLİŞİM İNTERNET HİZMETLERİ-RAFET HİDE

Telefon No: 0228 315 37 47

Adres: KASIMPAŞA MAHALLESİ NESİP HOCA SOK. No:3 A/- BOZÜYÜK / BİLECİK

Servis Adı: ROTA ELEKTRONİK-MUHAMMED ALİ BÜTÜN

Telefon No: 0352 220 56 97

Adres: GEVHERNESİBE MAHALLESİ TEKİN SOKAĞI No:26 D/- / KOCASINAN / KAYSERİ

Servis Adı: TEKNOFORM TEKNOLOJİ ELEKTRONİK TELEKOMİNİKASYON ENERJİ ASANSÖR DAYANIKLI TÜKETİM İNŞAAT İTHALAT İHRACAT MÜMESSİLLİK DANIŞMANLIK SANAYİ TİCARET

Telefon No: 0352 222 30 32

Adres: AHMET YESEVİ BULVARI HUNAT MAH. UÇAR SOK. NO:14/F / MELİKGAZİ / KAYSERİ

Servis Adı: UFUK ARSLAN KOPY NET BÜRO MAKİNALARI SAHİS

Telefon No: 0352 221 21 81

Adres: SAHABİYE MAHALLESİ OTAK SK. BÜLBÜL APT Apt. NO: 27/2 KOCASINAN / KAYSERİ

Servis Adı: VOLKAN ISITMA SOĞUTMA

Telefon No: 0246 218 23 82

Adres: PİRİMEHMET MH. 1714 SK. NO:14 / ISPARTA

Servis Adı: YAŞAR ŞEN

Telefon No: 0533 713 11 40

Adres: ÇAY MAHALLESİ ZİNCİRLİ HAN SOK. No:14/1 SANDIKLI / AFYONKARAHİSAR

Servis Adı: YAŞİN ELEKTRONİK-KEMAL YAŞİN

Telefon No: 0428 345 67 89

Adres: YENİ MAHALLESİ MEHMET SİNCAR CADDESİ No:7/1 KIZILTEPE / MARDİN

Garanti Şartları

1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır. (Bu süre 2 yıldan az olamaz)

2) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.

3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 15502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11inci maddesinde yeralan;

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 yada başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşıda kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

5) Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,

- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

6) Malın tamir süresi 20 iş gününü, binek otomobil ve kamyonetler için ise 30 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildiri 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 tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

7) Malın kullanma kılavuzunda yeralan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

8) Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

9) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

TÜKETİCİNİN SEÇİMLİLİK HAKLARI

Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

- a- Sözleşmeden dönme,
- b- Satış bedelinden indirim isteme,
- c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir. Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür.

Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından Bir raporla belirlenmesi durumlarında: tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir.

Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine** veya **Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

Bu kılavuzun hazırlanmasında en üst düzeyde özen gösterilmiş ve dikkat edilmiştir. Ancak gözden kaçan bilgiler olabilir. Üretici ve ithalatçı firmanın üründe ve görsellerde gerektiğinde değişiklik yapma hakkı saklıdır.



Weewell Garanti Belgesi

www.weewell.com info@weewell.com

