



WYM200

**YOGHURT MAKER
YOĞURT MAKİNESİ**

YOĞURT YAPMA MAKİNELERİ

User Manual EN

Kullanım Kılavuzu TR

www.weewell.com
info@weewell.com

CONTENTS

Congratulations!

Warning

- 1. Package Contents**
- 2. Product Layout**
- 3. Product Features**
- 4. Product Use**
 - 4.1. General Warnings for Making Yoghurt**
 - 4.2. Preparation Process**
- 5. Maintenance and Repairs**
- 6. Troubleshooting**
- 7. Technical Specifications**

Congratulations!

Thank you for selecting and using WYM200 Digital Yoghurt Maker.

This product features novel appearance, smooth line and beautiful shape, adopt the technology PTC (Positive Temperature Coefficient), accurately control the temperature for making the yoghurt more delicious in taste. State indicates clearly, function is simple, security and energy efficient and convenient. Use without any pollution and conform the state sanitary standards. This product is only limited to the family or similar place use.

Warning

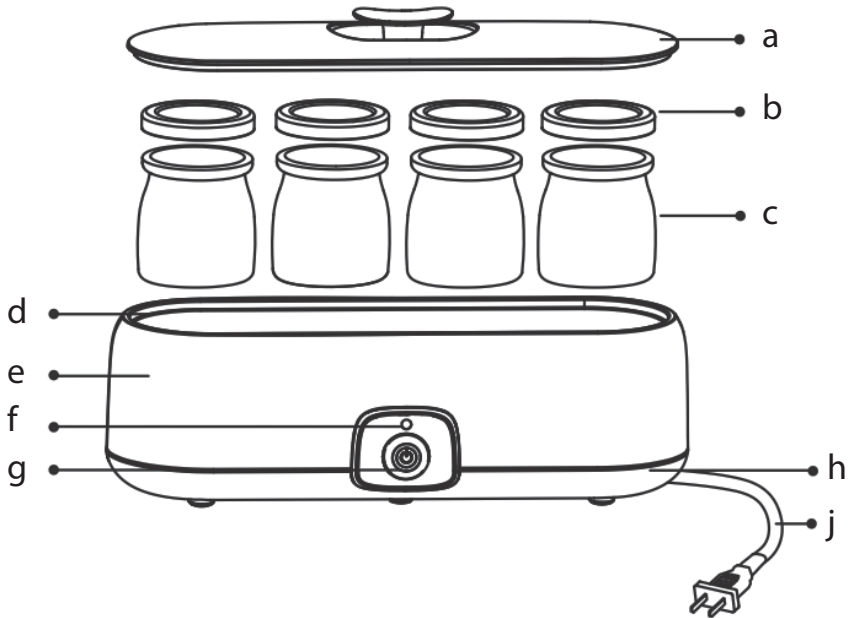
- 1- Please make sure the rated voltage is the same as the voltage that you use.
- 2- Please don't use this machine near flammable articles.
- 3- It is forbidden to remove or insert the plug with wet hands, otherwise may result in getting an electric shock.
- 4- This product is forbidden being washed or soaked in water, otherwise its performance will be affected.
- 5- Make sure not to repack, disassembly or repair the product by layman of electric apparatus.
- 6- Don't use the product in unstable or moist place, or close to other heat source, otherwise it will be damaged or broken down.
- 7- If the cable is damaged, you must change it at the manufacturer or the agent, so as to avoid causing danger.
- 8- Make sure the yoghurt maker is placed on where the child cannot reach. It may quit work while touching keys carelessly.
- 9- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

1. PACKAGE CONTENTS

WYM200 Digital Yoghurt Maker Pot
WYM200 Digital Yoghurt Maker Cover
4 glass jars
4 jar covers
One user manual

2. PRODUCT LAYOUT



- a. Cover
- b. Jar cover
- c. Jar
- d. Ferment pot
- e. Body
- f. Power indicator
- g. Power switch
- h. Base
- j. Electric cable

3. PRODUCT FEATURES

1. Elegant design and fineness of appearance
2. Special product design providing equal heat transmission design for activation of lactobacteria
3. Transparent top cover and container lid, making the state observable
4. PTC adopted for constant temperature and safe operation, and low power of 20 W cost saving
5. 4 stylish jars, with practical covers, storable in refrigerator
6. Microprocessor control technology keeping the internal heat steady
7. Voice alert indicating the end of the process yogurt making
8. Easy-to-clean inner chamber
9. BPA free materials

4. PRODUCT USE

4.1. General Warnings for Making Yoghurt

1. Jars should be clean and dry.
2. The tank of the product should be clean and dry.
3. It should be made sure that the milk is not expired.
4. When using daily milk, it is necessary to wait for the milk to reach to room temperature after boiling.
5. After removing the milk and the yoghurt yeast from refrigerator, it is important to wait until they reach to room temperature.
6. It is recommended to use a wooden spoon.
7. This device is intended for domestic use only. It is not suitable for industrial or commercial purposes.
8. The device should be kept in room temperature (between 20 and 32 santigrade degrees) for efficient utilization.
9. You are expected to contact only Weewell Authorized Service for repairs and maintenance.
10. Your yoghurt will be warm when the fermentation process terminates. If you prefer your yoghurt condensed, we recommend you to keep it in your refrigerator for a while. On the other hand, you can use different flavors with your fermented yoghurt to add taste.

The yoghurt should not be kept in the refrigerator for more than seven days. Since the activation of the lactobacillus bacteria in your yoghurt will be at its highest in the first three days, we recommend you to consume your yoghurt within this period.

WARNING: Please do not add any kinds of sweeteners, colorings, natural aromas or similar ingredients into the milk and the yeast during the fermentation process of the yoghurt.

4.2. Preparation Process

Put the ingredients into the jars in quantities explained below.

Fermentation with Fresh Daily Milk: Fresh daily milk (180 ml x 4) + yeast or 5% pure yoğurt

1. Fresh daily milk should be boiled first and left to cool off to room temperature before using. The yeast that will be used should be in room temperature as well.

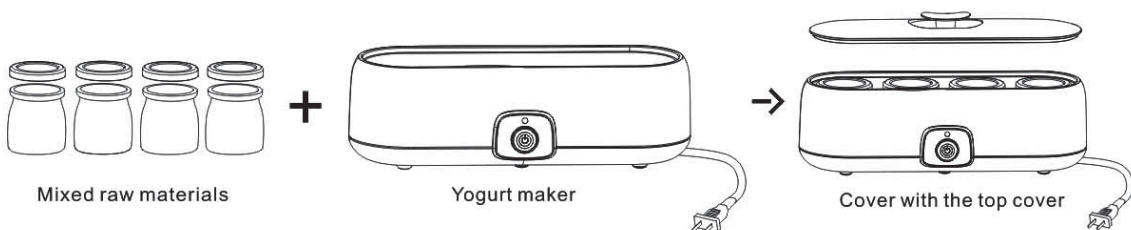
Fermentation with Pasteurized Milk: Pasteurized milk (180 ml x 4) + yeast or 5% pure yoğurt

2. If you wish to use pasteurized milk, wait until it reaches to room temperature. The yeast that will be used should be in room temperature as well.

Fermentation

Put the yeast in a plate and remove the cream on top of it. Stir the yeast until homogenous. Fill the glass jar with the milk you have kept in room temperature up to 180 ml. Then, add a tea spoonful of the yeast you have homogenized to the glasses, and stir to scatter. It is recommended to use a wooden spoon during fermentation. Place the glass jars slowly in the reservoir. Do not put the jar lids on. Put the transparent lid of the device on, plug in, and follow the instructions below.

The fermentation process, which takes approximately 8 to 12 hours, needs to be controlled manually. The yoghurt will look dense and curdy. The acidity of the yoghurt will increase as you wait longer.



Notes:

- 1- If there is a high amount of gas and malodor after fermentation, it signifies that the milk is spoiled and therefore the yoghurt should not be consumed. If the yoghurt looks thick, shiny yellow and tastes sour, this signifies that the fermentation was successful.
- 2- The result of a longer fermentation process will be a thicker amount of cream on top and a sourer taste; this is a completely normal situation and there should be no reason to worry. It is not risky to consume the cream which is rich in lactic acid, Vitamin B and nutritional value.
- 3- Whole-fat fresh milk is recommended for children. People with an obesity risk are recommended to use low-fat or non-fat fresh milk.

Recipes

Honey-Fruit Yoghurt

Ingredients

- 5 tsp yoghurt
- 1 tsp honey
- A fruit of your choice (strawberry, banana, etc)

Preparation: Stir the yoghurt and the honey in a plate. Then, mash a half of the fruit you chose, and slice the rest in small pieces. Ultimately, mix the honey yoghurt with the fruit you mashed and sliced. Bon appetit.

Blueberry Yoghurt

Ingredients

- 2,5 cups yoghurt
- 1/2 cup blueberries
- 4 tsp granulated sweetener
- 1 pck vanilla

Preparation: Mash the blueberries into purée using a food processor. Put the yoghurt in a wide bowl, add sweetener and vanilla, and stir. Add the fruit purée to yoghurt and serve in smaller cups. Bon appetit.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

1. Plug the device off before cleaning and let it cool off.
2. Wipe carefully with a wet cloth inside and outside. It needs to be cleaned in a short while after using, since it will produce malodor otherwise.
3. Do not try to clean the device with vegetable oil, petroleum products, bristle brushes, cast steel balls or similar materials.
4. Do not plunge the device nor wash under water. Only wipe and clean with a wet cloth.
5. Glass jars and lids can be cleaned manually or in dishwashers.
6. If the device will not be used for a while, it should be kept clean anyway.

6. TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
Yoghurt does not have a custard-like body.	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.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Brand	Weewell
Model Number	WYM200
Name of Product	Automatic Yoghurt Maker
LOT Number	1-20210102
Rated Voltage	220 V
Rated Power	20 W
Rated Frequency	50 Hz
Rated Capacity	4 glasses jar (~180mL*4)
Dimension	35 cm * 12,5 cm * 13,8 cm

İÇİNDEKİLER

Tebrikler!

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

- 1. Kutu İçeriği**
- 2. Ürüne Genel Bakış**
- 3. Ürün Özellikleri**
- 4. Ürün Kullanımı**
 - 4.1. Yoğurt Yapma İşlemi için Genel Uyarılar**
 - 4.2. Hazırlık Aşaması**
- 5. Temizlik ve Bakım**
- 6. Sorun Giderme**
- 7. Teknik Özellikler**

**Bakım ve Nakliye
Enerji
Tüketicinin Seçimlik Hakları**

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.

Bebeğinizin gelişiminde yardımcı olacak probiyotik ev yapımı yoğurtlar hazırlayarak onların sağlıklı hayatlarına katkıda bulunduğunuzu biliyor muydunuz!

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 çalıştırmayın.
- Üründe bir koku oluşumu var ise ürünü havalandırmanız gerekmektedir.
- Üniteyi çalışır hale getirmeden önce, elektrik şebekesinin voltajının ünitenin çalışma voltajına karşılık geldiğinden emin olun
- Kullanım kılavuzunda kullanım yönergelerine uyararak 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)

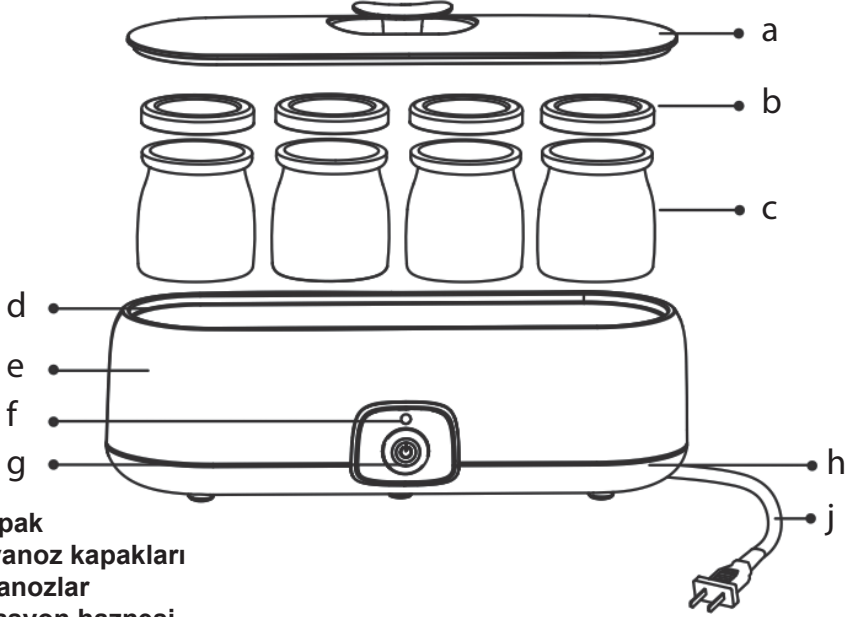
Uyarı: Lütfen aşağıdaki hususlara dikkat ediniz, aksi halde yüksek voltaj yükleri oluşarak yaralanmanıza neden olabilir.

1. Ürünü kesinlikle demonte etmeyiniz, tamir etmeye çalışmayınız. Cihazınız bozulduğunda tamir için Weewell Yetkili Servisi ile iletişime geçiniz. Yada 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 makinesi 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 yakınında veya ıslak bir zemin veya duşa kullanmayın.
8. Cihazı dışarıda yağmura ve ya rutubete maruz bırakmayın. Cihaza su girmesi elektrik çarpması riskini arttıracaktır.
9. Güç kablosuna herhangi bir şeyin dayanmasına izin vermeyin. Kabloların üzerinden geçilebileceği veya kısırılabilirceği 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 örtülmemelidir, kumaş ile sarılmamalıdır.
14. Cihazı demonte etmeyiniz. Herhangi bir arıza durumunda Weewell Yetkili Servisi ile iletişime geçiniz. Kullanıcı hatasından kaynaklanan arızalar ürünün garanti kapsamında 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 yere 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 garantisini üreticinin sorumluluğu ortadan kalkar.

1. KUTU İÇERİĞİ

- WYM200 Dijital Yoğurt Yapma Makinesi
- WYM200 Dijital Yoğurt Yapma Makinesi şeffaf kapağı
- 4 adet 180ml cam kavanoz
- 4 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. Güç göstergesi
- g. Güç düğmesi
- h. Taban
- j. 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 saklanmasını sağlayan şık ve pratik kapaklı cam kavanoz (180 ml 4 adet)
6. İç ısıyı sabit tutan mikro işlemcili kontrol teknolojisi
7. Yoğurt hazır olduğunda sesli uyarı
8. Kolay temizlenebilir iç hazne
9. BPA Free malzeme

4. ÜRÜN KULLANIMI

4.1. Yoğurt Yapma İşlemi için Genel Uyarılar

- 1.Kavanozlar temiz ve kuru olmalı.
- 2.Ürün iç haznesi temiz ve kuru olmalı.
- 3.Kullanılacak sütün son kullanım tarihi geçmemiş olmalı.
- 4.Günlük süt kullanımında süt kaynatıldığında oda sıcaklığına gelene kadar beklenmeli.
- 5.Buzdolabından çıkarılan süt ve yoğurt mayası oda sıcaklığına gelene kadar beklenmeli.
- 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 da 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 4) + maya veya %5 saf yoğurt

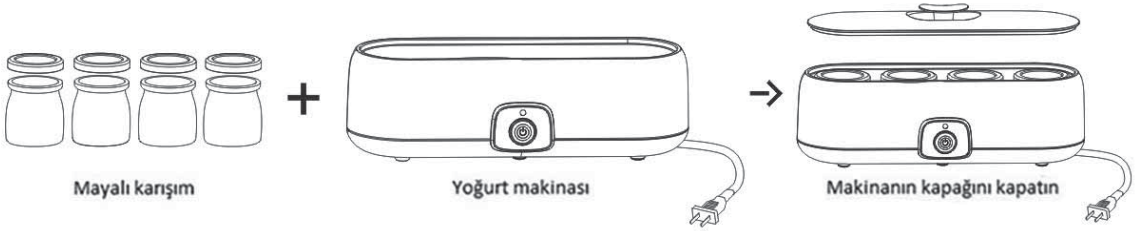
1: Taze günlük süt ilk kullanım öncesi kaynatılarak oda sıcaklığına gelene kadar soğuması beklenmelidir. Süt içerisinde kullanılacak mayanın da oda ısısında olması gerekmektedir.

Hazır Kutu Süt ile Mayalama: Hazır Kutu süt (180 ml x 4) + 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 takıp “Cihazı Çalıştırma” yönergelerini takip ediniz. Mayalamanın manuel olarak kontrol edilmesi gerekmektedir. Mayalanma süresi yaklaşık olarak 8-12 saattir. Hazırlanan yoğurt koyulaşacak ve beyaz peynir gibi gözükecektir. 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.

Not: Yoğurdun tadı, kullanacağımız sütün & mayanın cinsine ve kalitesine göre değişiklik gösterecektir. Bu nedenle damak tadınıza en uygun kıvamı ve lezzeti kendinize özel farklı süt türleriyle (inek, keçi, manda vb.) denemeler yaparak bulabilirsiniz.

Tarifler

Ballı-Meyveli Yoğurt

Malzemeler

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

Hazırlanışı: Öncelikle bir kabın içinde yoğurt ve balı karıştırınız. Daha sonrú 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 kaselelere 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 makinesinde ya da elde yıkanabilir.
6. Cihaz uzun süre kullanılmayacak ise temizliği yapılarak muhafaza edilmelidir.

6. SORUN GİDERME

Problem	Çözüm
Yoğurt istenen kıvamda değil ise;	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.

7. TEKNİK ÖZELLİKLER

Marka	Weewell
Model Kodu	WYM200
Ürün Adı	Otomatik Yoğurt Yapma Makinesi
LOT Numarası	1-20210102
Voltaj	220 V
Güç	20 W
Frekans	50 Hz
Kapasite	4 cam kavanoz (~180mL*4)
Boyutlar	35 cm * 12,5 cm * 13,8 cm

MAKİNAYI SAKLAMA

Yoğurt yapma makinesini TEMİZLEME prosedürüne göre temizleyin ve iyice kurulayın. 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 önemlidir. Satın aldığınız ürünleri taşıırken ve nakleırken 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.

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 A3 Blok Kat: 13 No: 403-404 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 : WYM200

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 :

EN55014-1:2017
EN55014-2:2015
EN61000-3-2:2014
EN61000-3-3:2013
EN60335-2-15:2016+A11:2018
EN60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+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: 21.09.2020
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 Makinası

Marka : WEEWELL

Model : WYM200

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

EN55014-1:2017

EN55014-2:2015

EN61000-3-2:2014

EN61000-3-3:2013

EN60335-2-15:2016+A11:2018

EN60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+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: 21.09.2020

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 gerçekleştiği 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 Mh. Mithatpaşa Cd. Gürsoy İş Mrk. No: 17 Yenibosna / İstanbul

Servis Adı: AHMET DOĞRUSOY

Telefon No: 0533 713 11 40

Adres: DÜMLUPINAR 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: DÜMLUPINAR 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 TIC.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: İSMAIL 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: MİMARŞINAN 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 HACİRAHAT 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 İSITMA 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 Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;

a- Sözleşmeden dönme,

b- Satış bedelinden indirim isteme,

c- Ücretsiz onarılmasını isteme,

ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir. 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 olmadığı, 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

Malın Cinsi: Yoğurt Yapma Makineleri

Markası: Weewell

Modeli: WYM200

Garanti Süresi: 2 yıl

Azami Tamir Süresi: 20 iş günü

Bandrol ve Seri No:

İthalatçı Firmanın:

Unvanı: Ulusal Elektronik Teknolojileri San. ve Tic. A.Ş.

Adresi: İstanbul Dünya Ticaret Merkezi A3 Blok Kat: 13 No: 403-404

Yeşilköy / İstanbul / Türkiye

Telefonu: 0212 465 38 96

Faks: 0212 465 38 97

e-posta: info@ulusalelektronik.com

Ulusal Elektronik Teknolojileri San. ve Tic. A.Ş.

Yönetim Kurulu Başkanı ve Genel Müdür

ULUSAL ELEKTRONİK TEKNOLOJİLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.
Sakarya Meydanı, İstanbul Dünya Ticaret Merkezi
A3 Blok Kat: 13 No: 403-404 Yeşilköy / İstanbul
Tic. Sic. No: 272212, 465 38 96 Sakarya Y.D.: 859 035 5476
Ticaret Sicil No: 597721

Bu garanti ürünün satın alma tarihinde satıcı tarafından **kaşelenmiş, imzalanmış bir garanti belgesi** ve **satış fişi/fatura ile ispat edilmesi** durumunda geçerlidir.

Satıcı Firmanın:

Unvanı:

Adresi:

Telefonu:

Faks:

e-posta:

Fatura Tarih ve Sayısı:

Teslim Tarihi ve Yeri:

Yetkilinin İmzası:

Firmanın Kaşesi:

Weweell Tüketici Danışma Hattı

0212 465 79 01

www.weewell.com info@weewell.com

