

emsan



Inno Cook
Düdüklü Tencere
Kullanım Kılavuzu

Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

Bu düdüklü tencere en son uluslararası güvenlik kurallarına uygun olarak imal edilmiştir. Lütfen düdüklü tencerenizi kullanırken bu kurallara uyun.

- a. Talimatların tamamı okunmalıdır.
- b. Kullanım esnasında çocukların basınçlı pişiriciye yaklaşmasına izin verilmemelidir.
- c. Basınçlı pişirici ısıtılmış fırın üzerine konulmamalıdır.
- d. Basınç altındaki pişirici dikkatli hareket ettirilmelidir. Sıcak yüzeylere dokunulmamalıdır. El tutamakları ve düğmeler kullanılmalıdır. Eğer gerekirse koruyucu kullanılmalıdır.
- e. Basınçlı pişirici amacı dışında kullanılmamalıdır.
- f. Bu cihaz basınç altında pişirme yapar. Basınçlı pişirici uygun olmayan kullanımdan dolayı hasarlanabilir. Isı tatbik edilmeden önce pişiricinin uygun şekilde kapatıldığından emin olunmalıdır. "Kullanım talimatı" na bakılmalıdır.
- g. Basınçlı pişirici asla kuvvet kullanarak açılmamalıdır. İç basınç tam olarak düşmeden açılmamalıdır. "Kullanım talimatı" na bakılmalıdır.
- h. Su ilâve etmeden basınçlı pişirici asla kullanılmamalıdır. Bu ciddi bir hasara neden olabilir.
- i. Pişirici kapasitesinin 2/3'ünden fazla doldurulmamalıdır. Pişerken genişleyen, pirinç veya kurutulmuş sebzeler gibi gıda maddelerini pişirirken, pişirici kapasitesinin yarısından fazla doldurulmamalıdır.

- j. Kullanım talimatına göre uygun ısı kaynağı (kaynakları) kullanılmalıdır.
- k. Basınç etkisi altında şişen üzeri deri kaplı eti, pişirdikten sonra (örneğin sığır dili), etli deri şişmişken delinmemelidir.
- l. Hamurlu yiyecek pişirirken, yiyecek fırlamasını önlemek için açmadan önce pişirici yavaşça sallanmalıdır.
- m. Her kullanımdan önce, supapların tıkanmış olup-olmadığı kontrol edilmelidir. Kullanım talimatına bakılmalıdır.
- n. Her türlü yiyecek maddesi kızartması için basınçlı pişirici basınçlı modda asla kullanılmamalıdır.
- o. Kullanım talimatında belirtilen bakım talimatları dışında emniyet sistemleri hiçbir şekilde kurcalanmamalıdır.
- p. İlgili modeller için sadece imalatçının yedek parçalar kullanılmalıdır. Özellikle, uygun olduğu belirtilen aynı imalatçının gövde ve kapağı kullanılmalıdır.
- r. BU KULLANIM TALİMATLARINA UYULMALIDIR.

Güvenlik Sistemi

1. Güvenlik Sistemi

- Özel emniyet kilidi, tencere içinde basınç oluşmaya başladığında kelepçeleri kilitleyerek kapağın açılmasını önler.
- Tek düğmeyle kilitleme mekanizması düdüklü tencereyi kapatmayı kolaylaştırır.
- Kapak üzerindeki pişirme ventili “pişirme” yönünde iken tencerede oluşan fazla basıncı içindeki mekanizma sayesinde dışarı atar.
- Düdüklü tencereniz 1. kademede 0,4 bar ve 2.'de 0,6 bar basınçla pişirme yapar, oluşan fazla basınç pişirme ventilinden dışarı atılır. Herhan i big nedenle pişirme ventili tıkanırsa tencere içindeki basınç max1.5 bar'a kadar emniyet ventili devreye girerek fazla basıncı boşaltır. Şayet hem pişirme ventili hem de emniyet ventili tıkanırsa 1,5 bar'dan sonra tencere ile kapak arasından conta tahliyesiyle basıncını boşaltır.
- **Hava Valfi (Emniyet Kilidi):** Kapak tencereye kapatılırken, tencere içinde sıkışacak olan basıncı dışarı atarak kapağın tencereye uygun şekilde oturmasını sağlar. Kelepçeler açık olduğu sürece hava valfi açık durumdadır. Kapama düğmesine basıldığında, hava valfi serbest kalır ve yay yardımıyla hava çıkışını kapatır. Aynı zamanda açma düğmesinin önüne gelerek emniyet kilidi görevi yapar. Tencere içinde basınç olduğu sürece kapağı açamazsınız.

2. Özellikler

Nitelik

Bu düdüklü tencere 18/10 Cr/Ni paslanmaz çelikten yapılmıştır. Düdüklü tencerenin yan sapları ısıya dayanıklı bakalit malzemedendir. Tam otomatik mekanizma düdüklü tencerenin kolay ve rahat kullanımını sağlar.

Etkinlik

Gereken basınca erişildiğinde ocağın altı kısılarak ısı girişinin azaltılması ile enerji tasarrufu sağlanır.

Çok Yönlülük

Düdüklü tencereniz çorba, sebze, et ve türülerin yapımında kullanılabilir.

Pilav ve pirinç yemeklerinin, reçellerin, marmelatların ya da sebzelerin pişirilmesi sadece birkaç dakikanızı alır.

Düdüklü tencereniz bütün ocak tiplerine uygundur.

Gazlı ocak: Ateş seviyesi düdüklü tencerenin tabanını geçmemelidir.

Elekrikli ocak: Ocağın ısıtma plakası düdüklü tencerenin tabanından daha büyük olmamalıdır.

Cam (seramik) + induksiyon kızgın levha: Düdüklü tencerenin tabanı temiz ve kuru olmalıdır.

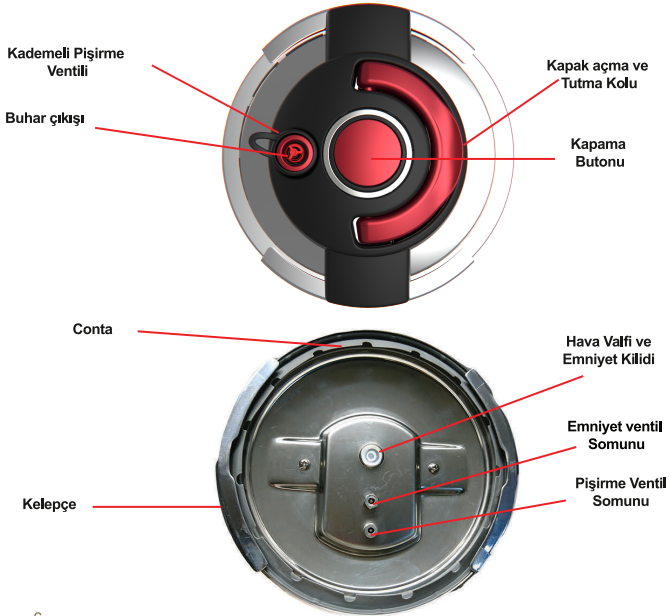
Düdüklü tencerenin plastik bölümleri sadece aşırı ısıdan dolayı zarar görebilir; bu sebepten dolayı bu durum üreticinin garantisine altına girmez.

Düdüklü Tencerenin Ek Özellikleri

- İki farklı pişirme konumuna sahip pişirme ventili
- Çabuk basınç boşaltımı için özel olarak geliştirilmiş düzeneç
- Isıyı iletmeyen yan saplar
- En uygun ısı dağıtımı için küçültülmüş termo-sandviç taban
- Güvenlik kilidi ile donatılmış kolay açma kapatma sistemi
- 18/10 Cr/Ni paslanmaz çelikten yapılmış tencere gövdesi ve kapağı
- Bütün ocaklar için uygun taban

Ürün Açıklaması

2.1 Ürün Açıklaması Ve Tanıcı Şema



Tencere Kulpu



**Paslanmaz çelik
Tencere gövdesi**

Termo kapsül taban

Kullanım Talimatları

3. Kullanım Talimatları

3.1 D       tencerenin kapağının a  ılması

- Pişirme ventil d  mesi “buhar boşaltma” konumunda iken, kapak açma ve tutma kulbunu yukarıya doğru kaldırarak, kelepçelerin her iki yana açılmasını sağlayın. Kapağı tencere üzerinden kaldırın.
- **  k kullanımdan önce:** Silikon contaı kapaktan s k n ve kaynayan suda durulayın, kurutun ve doğru pozisyonunda yerine yerleştirin.

Not: Silikon contanın yerine d  g nce yerle tirildiğinden emin olmak için özel  zen gösterin. Aksi takdirde basınç d  zg nce sağlanamaz. Silikon conta  evrilmemeli ve kapaktaki kanala (conta ve paslanmaz  elik kapak arasında hiç boşluk kalmadan) sıkıca oturtulmalıdır.

- Genel kural olarak d       tencereı kullanmadan önce silikon contanın pozisyonu kontrol edilmelidir. Contanın uzun parçası kapağın alt kenarıyla tencere arasında kalacak şekilde konumlandırılmalıdır.



3.2 Yemek malzemelerinin tencereye koyulması

- Her pi irmede tencereye en az bir bardak su/sıvı ilave edin. Tencereı en fazla yarısına kadar doldurun. Bu seviyeye sıvı ve yemek malzemeleri dahildir.
Dikkat: Kolayca k  p ren ya da kabaran yiyecekleri pi irirken (nohut, bezelye, pirinç vb.) d       tencere sadece yarısına kadar doldurulabilir. Pi irmeden önce k    meyi azaltmak için diğer malzemelere bir tatlı ka ığı tereyağ ya da sıvı yağ ekleyin.
- Maksimum dolum seviyesi (2/3) tencerenin iç kısmında i aretlenmi tir. Hiçbir koşulda d       tencereı bu seviyenin üzerinde aşırı doldurmayın. Aksi takdirde, valflier yemek malzemeleriyle temas edecek ve tıkanmalarına sebep olarak fonksiyonları bozulacaktır.

3.3 D d kl  tencere kapağının kapatılması

- Pişirme ventil düğmesi buhar boşaltma konumunda olmalıdır. Keleş ler açık durumda iken kapağı tencerenin üzerine yerleştirin. Kapağı  stten bir elinizle bastırırken, diğer elinizin başparmağını kullanarak kapama düğmesine basın. Keleş lerin tencereye kilittlendiğini ve tencere gövdesine tamamen temas ettiğini kontrol edin.

3.4 Yemek hazırlanışı

- D d kl  tencereyi ocağın üzerine yerleştirin ve ocağınızı en yüksek seviyeye a ın. Ocağın düdüklü tencerenin tabanından daha büyük olmamasına, ocak alevinin tencere kenarından taşmamasına dikkat edin.
- Pişirme ventil düğmesi buhar boşaltma konumunda yani tam açık olmalıdır. Bir süre sonra pişirme ventil düğmesinden fıslama ile kuvvetli buhar çıkmaya başlayınca, önce ısı kaynağını en düşük seviyeye getirin.
- Pişirme ventil düğmesini yemeğinizin cinsine göre çevirin. Bu andan itibaren pişirme süresi başlamıştır, zaman tutun.
- Pişirme süresince pişirme ventiline müdahalede bulunmayın. Ventil içindeki sübap oluşan fazla basıncı dışarı atar.

Not: Gereken pişirme derecesine pişirme ventilinden buhar çıktığında ulaşılmıştır.

 rnek Pişirme Süreleri tablosunda gösterilen pişirme zamanları pişirme ventilinden ilk buhar çıktığı zamandan itibaren gerekli süreyi ifade eder.

- D d kl  tencerede yemek hazırlama zamanları ile ilgili basit yöntem şudur: Herhangi bir yemek düdüklüde normal tencerenin 1/3'  süresinde pişer.  rnek: 30 dakika yerine 10 dakika.

Temizlik ve Bakım

3.5 Yemek pişmesi bittiğinde düdüklü tencere nasıl açılır?

Pişirme periyodu sonunda ısı kaynağını kapatın. Bu bekleme süresinde tencere içindeki basınç en aza inecektir. 3 dakika kadar bekleyin. Pişirme ventilini yavaşça buhar boşaltma yönüne doğru çevirin ve buharın komple boşalmasını bekleyin. Kapağı açarken düdüklü tencere ile aranızda güvenli bir mesafe bırakın. Kapağı zorla açmaya çalışmayın!

- Tencerenizi ateşten aldıktan sonra, 3-4 dakika beklemeden hemen açmanız gerekirse, tencerenizi musluk suyu altında 1 dakika soğutun. Pişirme ventil düğmesini buhar boşaltma yönüne çevirerek kalan basıncın tamamını boşaltın. **DİKKAT:** Büyük miktarda buhar pişirme ventilinden boşalabilir ve yüzünüzü veya vücudunuzun diğer bölümlerini haşlayabilir. Hızlı basınç düşmesi, “çabuk açılma” sırasında ortaya çıkan yüksek bir tıslama sesi duyabilirsiniz. **Bu tamamen normaldir. Sadece bütün buhar dışarı çıktığında kapak açılabilir. Çabuk basınç düşüşü sebzeler, hububatlar ya da köpüren gıda maddeleri için seçilmemelidir.**

4. Temizlik ve Bakım

4.1 Tencere gövdesinin temizlenmesi

Düdüklü tencerenin gövdesi diğer paslanmaz çelik tencereler gibi elle ya da bulaşık makinesinde temizlenebilir. Lütfen metal fırçalar, aşındırıcı temizleme malzemeleri ya da aşartıcı maddeleri yüzeye zarar vereceğinden dolayı kullanmayın. İnatçı kirler ve solmaları çıkartmak için düdüklü tencereyi limon suyuyla (yarım limonu 2 bardak su ile karıştırarak) doldurun. Karışımın 5 dakika boyunca basınçla kaynamasına izin verin. Düdüklü tencereyi ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Şimdi düdüklü tencerenizi sıcak su ile durulayabilirsiniz. Kapak sadece sıcak suyla ve bulaşık deterjanıyla temizlenmelidir. **KAPAĞI BULAŞIK MAKİNESİNE KOYMAYIN.** Temizlemek için sert ve aşındırıcı malzemeler kullanmayın.

Dikkat: Kapak ve silikon contayı bulaşık makinesinde yıkamayın. Dolapta saklamak için, düdüklü tencerenin üzerindeki kapağı ters çevirin ve tencere gövdesi üzerine koyun; bu silikon contayı korur. Düdüklü tencere sadece içinde yemek olmadan saklanabilir; saklamak için dolaba kaldırdığınızda temiz ve tamamen kuru olmalıdır.

4.2 Pişirme ventilinin temizliği

Resim 1



Resim 2



Resim 3



Resim 4



Resim 5



Pişirme ventilini tekrar bir araya getirmek için resim 4'te olduğu gibi her iki parçayı birleştirmeden önce sırasıyla
a- (Resim 3'te) kırmızı ok ile işaretli beyaz halkadaki çıkıntıyı alt parçanın iç kısmındaki yuvasına hizalayınız ve hafifçe bastırarak oturtunuz. (Resim 4)
b- Alt parçayı önce hafifçe saatin tersi yönünd
c- (Resim 3'te) mavi okla işaretlenmiş olan üst parça baki çivili alt parçaya baskıyıyla bağlantıları birbirine oturtmuş olur). Sonra tekrar saat yönünde çeviriniz ve iki parçayı birbirine kilitleyiniz. (Resim 5B)

5- Son olarak ventil kapaktaki yuvasına oturtunuz ve alttan ventil somununu sıkınız.

Dikkat! Alt tarafta bulunan küçük contanın (O-ring) kaybolmamasına dikkat ediniz. (şekil1)

4.3 Silikon kapak contası temizlenmesi

Düdüklü tencerenin her kullanımından sonra silikon contayı kapaktan çıkartarak elde sabunlu sünger ve sıcak su ile derinlemesine yıkayın, kurutun. Düdüklü tencerenizin kullanım sıklığına bağlı olarak (şayet her gün kullanılıyor ise) kapak contası her 2 yılda bir orijinal yeni bir conta ile değiştirilmelidir.

Sorun Giderme

5. Sorun giderme

5.1 D d kl  tencere kapat lam yor.

- Contayı kapak içine uygun şekilde yerleştirin.
- Kelep elerin her iki yana tam açılmasını sağlayın.
- Tencere içinde kaynar vaziyette yemek varsa, kapağı tencere üzerine koydu unuzda içinde oluşan basınç, kapağı yukarı kaldıracak ve kilitleme zorla acaktır.
- Pişirme ventilini “buhar boşaltma” konumuna getirip, kapağı elle bastırarak kilitlemeyi deneyin.
- Kapak mekanizması arızalanmış olabilir, tencereyi aldığınız yere veya imalatçı firmaya başvurun

5.2 Pişirme ventilinden pişirme konumunda fazla buhar geliyor.

- Isı kaynağı çok açıktır. Ocak ate ini mümkün olduğu kadar azaltın.
- Pişirme ventilini kirlenmi tir. Tencere basıncını bo alttıktan sonra sökerek temizleyin.
- Pişirme ventilini arızalanmış olabilir. İmalatçı firmadan yenisi ile de i tirin.

5.3 D d kl  tencere kapağı altından ve kenarları boyunca buhar kontrolsüz bir şekilde kaçıyor. Su damlıyor.

- Pişirme ventilini tıkanmış veya kirlenmiş olabilir. Tencereyi tamamen so utun ve talimatlara uygun olarak pişirme ventilini sökerek temizleyin.
- Tencereye sıvı konmamış olabilir, en az bir bardak sıvı ilave edin.
- Conta hasarlı olabilir kontrol edin.
- Ventil somununun altındaki o-ring'in yerine takılmış olduğundan emin olun.

5.4 Lekelerin çıkarılması

Lekeler için çeşitli nedenler vardır. Tencere içerisinde yanarak yapışmış yemekler bulaşık deterjanı ve daha sonra metal olmayan bulaşık teliyle suda ısıtılarak temizlenmelidir. Aşırı kahverengi, mavi, sarımsı ya da yeşilimsi solmaların nedeni paslanmaz çeliğin yüksek derecede ısıtılmasından kaynaklanır. Solmalar düdüklü tencereyi yüksek derecede kullandığınız zaman ortaya çıkarlar. Böylece solmalar düdüklü tencere normal kullanıldığında kaybolurlar. Şayet kaybolmaz ise, limon suyu ile çıkarılabilirler. Solmanın yoğunluğuna göre sirkeyle temizleme süreci tekrarlanmalıdır. Yuvarlak, kahverengi ve transparan lekeler yoğunlukla kullanma ve yıkama suyundan kaynaklanır. Düdüklünün kendisi paslanmazdır, çünkü 18/10 Cr/Ni paslanmaz çelikten yapılmıştır. Yuvarlak, beyaz lekeler tuz ve/veya kalsiyum karbonat çökeltileri (kireç birikintisi) neden olur. Bulaşık makinesi kullanmayın ya da özellikle temizleme malzemelerinin miktarını ve tuz kullanımını azaltın. Örneğin, su kaynamaya başladığında tuz lekelerini önlemek için yemeğe sadece tuz ya da su ekleyin. Sert suya sahip bir bölgede yaşıyor olabilirsiniz. Böylece solmalar ayrıca asidik asit (konsantre sirke) ya da limon suyu ile çıkarılabilirler. Solmanın yoğunluğuna göre sirkeyle ya da sitrik asitle temizleme süreci tekrarlanmalıdır.

5.5 Düdüklü tencerenin kapağı açılmıyor.

- Tencerenin içinde basınç bitmemiş ise emniyet kilidi devrededir. Biraz bekleyip tekrar deneyin.
- Soğuma yavaş olursa tencere içinde vakum oluşabilir, pişirme ventilini buhar boşaltmaya tam çevirip kapağı açmayı deneyin. Açmak için kapağı asla zorlamayın.
- Pişirme ventilini tıkanmış olabilir. Tencerenin tamamen soğumasını bekleyin.

Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilecek Hususlar:

Taşıma ve nakliye işlemlerini orijinal ambalajı ile yapınız. İndirme – bindirme ve taşıma sırasında ambalajın tamamen kapalı olduğundan emin olunuz. Ambalaja ve pakete zarar verebilecek (nem, su, darbe vs.) etkenlere karşı koruyunuz.

Uyarı: Pişirme süresini ısı kaynağının gücü, tenceredeki yiyecek miktarı, tenceredeki sıvı miktarı, pişirilecek malzemenin hacmi ve tazeliği gibi birçok faktör etkileyebilir. Bu tabloyu referans alarak damak zevkinize ve tecrübenize göre pişirme yapınız.

Örnek Pişirme Süreleri

6. Pişirme zamanları tablosu

Bu kullanım kılavuzu EMSAN düdüklü tencere için detaylı yemek tariflerini içermez. Kendi yemek tariflerinize göre yemeklerinizi ve yiyeceklerinizi pişirebilirsiniz. Yemek pişirme zaman tablosu yemek pişirme zamanlarınızı ayarlamaya yardımcı olur. Yemek pişirme zaman tablosu listelenen ürünler ve malzemeleri açısından sadece fikir vermek amacı ile hazırlanmıştır. Doğru pişirme zamanına karar vermek için normal yemek pişirme yöntemlerinde kullandığımız pişirme sürelerini azaltabilir ve belirtilen malzemelere benzeyenleri kullanabilirsiniz. EMSAN düdüklü tencere ile ne kadar sürede pişireceğinizi kısa zamanda öğreneceksiniz. Eğlenceli yemek pişirme deneyimleri edineceğinizden eminiz.

Gıda Maddeleri	Pişirme Zamanı (dk.)	Açılma Şekli	Bekleme Süresi (dk)
Sebzeler: Düdüklü tencereye 1,5 bardak su koyun.			
Enginar	6	Hızlı	
Taze fasulye	4	Hızlı	
Brokoli	4	Hızlı	
Lahana (1/2)	10	Karışık	4
Havuç (bütün)	5	Hızlı	
Havuç (dilim)	3	Hızlı	
Karnabahar	3	Hızlı	
Mısır (tatlı)	6	Hızlı	
Patates (küp)	6	Karışık	4
Patates (1/2)	8	Karışık	5

Gıda Maddeleri	Piştirme Zamanı (dk.)	Açılma Şekli	Bekleme Süresi (dk)
Et çeşitleri, kümes hayvanları ve balıklar: Bir yemek tarifi kullanıyorsanız tarifle söylenenin sadece yarısı kadar su koyun.			
Ağır ateşte pişmiş kuzu eti	15-20	Normal	5-10
Kemikli kuzu eti	25-30	Normal	5-10
Bütün tavuk	15-25	Normal	5-10
Tavuk göğüs	12-18	Hızlı	
Tavuk parçaları	10-12	Hızlı	
Ağır ateşte pişmiş dana eti	25-35	Normal	15-20
Dana (kemiksiz)	10-15	Hızlı	15-20
Kabuklular/midye	4-8	Hızlı	
Karides	4-8	Hızlı	
Balık fileto	5-8	Hızlı	

Gıda Maddeleri	Piştirme Zamanı (dk.)	Açılma Şekli	Bekleme Süresi (dk)
Pilav: Köpürmeyi azaltmak için bir kaşık dolusu tereyağı ya da yağ ekleyin. Beyaz pirinç için, tarifte söylenenden 1/3 oranında, kırık pirinç için 1/4 oranında az su kullanın.			
Beyaz pirinç	6	Karışık	7
Pirinçle tavuk	10	Hızlı	
Kurutulmuş bakliyatlar: Önceden ıslatılmalarına gerek yoktur. Dödüklü tencereye bir yemek kaşığı tereyağı ya da sıvı yağ ile 1/4 bakliyat ve 3/4 su ekleyiniz. Pişme süresinden sonra dödüklü tencerenin soğuk su altında soğumasını bekleyin.			
Nohut	14-18	Hızlı	
Kuru fasulye (beyaz)	14-18	Hızlı	3
Barbunya fasulye (kırmızı)	18-20	Karışık	5
Bakla (fava)	18-20	Karışık	

Markası	EMSAN
Modeli	INNOCOOK
Ürün Cinsi	DÜDÜKLÜ TENCERE
Basınç	Pa1:0,4 Pa2:0,6 Ps:0,9Bar
Sıcaklık	118°C
Kapasitesi	Büyük 6.5L , Küçük 4L

TS 13416 Merkez Servis Bilgileri:
ALPİN ÇELİK MUTFAK GEREÇLERİ SANAYİ VE TİCARET A.Ş

Osmangazi Mah. Genç Osman Cad. No:5/1

Esenyurt - İstanbul – TURKEY

Tel:(0212) 875 02 22 (4 hat) Fax:(0212) 875 02 26

Whatsapp: 0538 048 08 85





Çevrenin korunmasına yardım edebilirsiniz!
Lütfen yerel yönetmeliklere uymayı hatırlayın:
Çalışmayan ve kullanılmayan mutfak gereçlerinizi
uygun çöp dönüşüm kutularına atın.

GARANTİ VE TAMİR SÜRESİ

Ürün satıldığı tarihten itibaren 2 (iki) yıl garantidir.
Arızalı ürünün yetkili tamir ve bakım servisinde
tamir süresi 20 (yirmi) iş günüdür.

ÜRÜN KULLANIM ÖMRÜ

Ürünün kullanım ömrü 10 yıldır.

CE 2737

- * Kanunun 11. maddesinde tüketiciye sağlanan seçmlik haklara ilişkin bilgi, malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11. maddesinde yer alan; a) Sözleşmeden dönme, b) Satış bedelinde indirim isteme, c) Ücretsiz onarılmasını isteme, d) Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.
- * 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.

İMALATÇI FİRMA:

EMSAN MUTFAK GEREÇLERİ SAN. ve TİC. A.Ş.
Cumhuriyet Mahallesi Yeni Yol 1 Sk. Now Bomontı Apt. No: 2/12
Şişli/İSTANBUL-TÜRKİYE
Tel: 0212 495 2222 Faks: 0212 495 4500

Dikkat! Üründe kullanılan conta kullanım sıklığı ve temizlik kimyasallarının çeşidine göre deforme olabilir. Bu malzeme sarf bir malzemedir ve yedek parça için yetkili servislerden temin edilebilir. Yedek parça için mulaka orjinal conta kullanınız. Farklı conta kullanımları istenmeyen sonuçlar doğurabilir. Conta Model NO: 113 01 007



Garanti Belgesi

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN

SATICI FİRMANIN

Ünvanı : Emsan Mutfak Gereçleri San.ve Tic. A.Ş
Adresi : Cumhuriyet Mahallesi Yeni Yol 1 Sk.
Now Bomonti Apt. No: 2/12
Şişli/İSTANBUL-TÜRKİYE
Telefon : +90 212 495 2222
Fax : +90 212 495 4500
E-Posta:

Ünvanı :
Adresi :
Telefon :
Faks :
E-Posta :
Tarih :

FİRMA YETKİLİSİNİN
İmza ve Kaşesi

FİRMA YETKİLİSİNİN
İmza ve Kaşesi:

EMSAN MUTFAK GEREÇLERİ SAN. TİC. A.Ş.
Cumhuriyet Şubesi
No: 2/12 Şişli/İstanbul
E-Posta: emsan@emsan.com.tr
Tic. Sic. No: 201195
Mersis No: 0334 0001 1030 0012

MALINCinsi : Dödüklü Tencere
Marka : Emsan
Model : Innocook 152.106
Bandrol ve Seri No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
Bakanlıkça Bildirilen Kullanım Ömrü : 10 Yıl
Garanti Süresi : 2 Yıl
Azami Tamir Süresi : 20 iş günü

GARANTİ ŞARTLARI

1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve tüketiciler için 2 yıldır.

Mali mesleki ve ticari amaçlı olarak kullanılan Tacirler(müşteri) için ise garanti süresi firmamızca belirlenmekte olup 2 yıldır.

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

3) 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- Satılan ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.

4)Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

5)Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,

- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

- Tamirinin mümkün 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 geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim 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 yer alan 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.

emsan

emsan

SİZİN HATTINIZ 0850 333 66 22



/ emsan1973



/ emsan

emsan.com.tr