

GARANTİ BELGESİ

PASLANMAZ ÇELİK ÜRÜNLERİ

MALIN

Cinsi : Paslanmaz Çelik Ürünleri

Modeli :

Azami Tamir Süresi : 20 (Yirmi) İş günü

Garanti Süresi : 2 Yıl

SATICI FİRMANIN

Unvanı : Emsan Mutfak Gereçleri San. Tic. A.Ş.

Adresi : Cumhuriyet Mh. Yeni Yol 1 Sk. Now Bomonti Apt.

No:2/12 Şişli/İSTANBUL

Tel: (0212) 412 44 00 - (0212) 412 44 99

Web Sitesi : www.emsan.com.tr



GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garanti kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içinde arızalanması durumunda tamir süresi garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre mala ilişkin arızanın Emsan'a bildirilmesi ile başlar.
4. Malın garanti süresi içinde, gerek malzeme ve işçilik, gerek montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen;
 - Malın garanti süresince, 1 yıl içerisinde aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içinde farklı arızaların toplamının altından fazla olması unsurlarının yanı bu arızaların maldan yararlanmamayı sürekli kılması,
 - Tamir için gereken sürenin aşılması,
 - Tamir servis istasyonunun mevcut olması halinde Emsan'ın düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, tüketici malın ücretsiz olarak değiştirilmesini, bedel iadesini veya ayıp oranında bedel indirimini talep edebilir.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Emsan tarafından kaşelenip imzalanmayan veya faturası bulunmayan garanti belgeleri geçersizdir.

emsan

Değerli müşterimiz;

Tercihinizi EMSAN'dan yana kullandığınız için teşekkür ederiz.

Dünyadaki kültürel değişimleri ürünlerine yansıtmaya her zaman özen gösteren EMSAN, yaratıcı tasarımın en güzel örneklerini oluşturan mükemmel koleksiyon ile sizlerin beğenisini ve güvenliğini kazanmak için çaba göstermeyi sürdürecektir... Teknoloji, tasarım ve müşteri sadakati EMSAN için her zaman en yüksek değerler arasındadır. Güzel, orijinal ve sağlam niteliklere uygun olarak üretilen Emsan ürünleri ile sağlıklı ve lezzetli yemekler yapmanızı temenni ederiz.

Ürününüzü uzun yıllar güvenle kullanacağınıza inanıyoruz. Emsan, ürün geliştirmedeki başarısının yanı sıra, satış sonrası sunduğu hizmet kalitesiyle detüketicilerin beğenisini ve güvenliğini kazanmak için çaba göstermeyi sürdürecektir. Satın aldığınız ürünün size en iyi verimi sunabilmesi için Emsan ürününüzü kullanmadan önce bu kılavuzu dikkatle okumanızı ve belirtilen hususlara dikkat etmenizi rica ederiz.

Paslanmaz çelik ürünlerimiz yüksek kaliteli 18/10 Cr. Ni. içeren paslanmaz çelik hammaddeden üretilmiştir. Kapsül taban teknoloji sayesinde tabanda oluşan ısı kısa sürede tencere içerisine aktarılırken, her türlü yemek asidine dayanıklı gövdesi sayesinde hem yemeklerinizde tat değişimi olmayacak hem de uzun ömürlü kullanıma imkan sağlayacaktır.

Özel olarak tasarlanan saplar, tencerenizde kullanım kolaylığı getirirken aynı zamanda estetik bir görünümler ile gözlemlere de hitap edecektir.

Estetik kapaklar tencerenin tamamlayıcı bir unsuru olarak tasarlanmıştır. Özel şekli ile tencere içerisinden oluşan buharın yağmurlama sistemi ile geri dönüşümünü sağlarken vitamin kayıplarını da önlemekte ve böylece sağlıklı ve lezzetli yemeklerin yapımında katkı sağlamaktadır.

Tüm Emsan paslanmaz çelik mutfak gereçleri bulaşık makinesinde yıkamaya uygun olarak üretilmiştir.

Gazlı, elektrikli, seramik ocaklarda rahatlıkla kullanılabilir. Ayrıca son teknoloji olarak imal edilen ve zamandan tasarruf sağlayan indüksiyon ocaklarda da kullanılmak üzere üretilmiştir.

Kullanım ve Bakım Önerileri

İlk kullanımdan önce 2-3 kaşık sirke ve 1 litre kadar suyu tencereniz içerisinden 5-10 dakika kaynatın. Daha sonra bu suyu dökerek tencerenizi çalkalayın. Kuru bez ile iyice kurulayın.

İlk ısıtmada ocağınızı tamamen açın, daha sonra enerji tasarrufu için orta veya düşük seviyeye getirin. Termik kapsül taban sayesinde bu seviyesinde bu seviyedeki ısı ile yemeğinizi pişirmeye devam edebilirsiniz.

Az sulu yemekleri pişirirken ocağınızın kısık ateşli gözünü kullanın.

Çelik saplı tencereler hem ocak üstünde hemde fırın kullanımına uygun olarak üretilmiştir. Sıcak yüzeylerin el yakmasını önlemek için tutacak kullanılmasını önemle tavsiye ederiz. Ancak bakalit ve silikon saplı tencereler fırın kullanımına uygun değildir.

Tencerelerinizi korumak ve kireç lekelerini önlemek için suyunuz kaynamaya başladıktan sonra bir miktar tuz ilave edin.

Doğal veya bütan gazlı ocakları kullanırken alevin tencere tabanını geçmediğinden ve dolayısı ile saplara zarar vermediğinden emin olun.

Tencerenizin uzun ömürlü kullanım için sıcak tencerelerin soğuk yüzeylerle temasından kaçının. Şok soğutmalara maruz bırakmayın. Isıtılmış tencere içerisine soğuk su koymayın ya da tencerenizi sıcakken soğuk su dolu bir kabin içerisine bırakmayın.

Ürününüzü asla içinde sıvı olmadan ısıtıcı üzerinde bırakmayın. Böyle bir durumda ısıtıcıyı söndürüp, ürünü soğumaya bırakın. Asla aşırı ısınan ürünü soğuması için suya sokmayın. Ocak üzerinde susuz ve boş olarak bırakılan paslanmaz çelik mutfak ürünlerinin daha kısa ömürlü olacağını unutmayın.

Paslanmaz çelik mutfak gereçleri, pişirme süresinin bitiminden sonra bir süre daha sıcaklıklarını muhafaza etmektedirler. Bu nedenle pişirme süresi bitmeden birkaç dakika önce ocağın altını kapatabilirsiniz.

Pişirme sonrasında ürünün tamamen soğuduğundan emin olmadan ürünü buzdolabına koymayın.

Üzerinde bakalit, silikon ve plastik aksam bulunan ürünleri kesinlikle fırına koymayın.

Tencerelerinizin cam kapağı ve bakalit vs. tutma parçaları çarpma, düşme veya fazla ısıya maruz kalma sonucu hasar görebilir. Böyle durumlarda, yedeği olan parçaları bayi veya servis noktalarından ücret karşılığı temin edebilirsiniz.

DIKKAT: Silikon aksamlı tencerelerinizin, silikon kaplı saplarını ve kulplarını kesici, delici aletlerle temas ettirmeyin direkt ateşe (çıplak alev, ızgara, elektrikli soba vb.) yaklaştırmayın. Silikon aksamların değiştirilmesi mümkün olmadığı için yedek parçası yoktur.

DIKKAT: Çelik mutfak ürünleri, kireç oranı yüksek su ile kullanıldıklarında iç yüzeylerinde lekelenmeler oluşabilir. Bu tip lekeleri, tencerenizin içini limon suyu veya sirkeli su ile ovarak kolayca yok edebilirsiniz.

Önemli Uyarılar

- Kullanım hatası sonucunda yanan, kararan, renk değiştiren, kırılan, deforme olan, tabanı düşen ürünlerle, taşıma sırasında zarar gören ürünler garanti kapsamı dışındadır.
- Ürünleriniz üzerinde herhangi bir arıza oluştuğunda Emsan yetkili servislerine veya merkez teknik servisimize başvurun.
- Pişirme süresince tencerenin gövdesi elinizi yakacak kadar sıcak olacaktır. Bu nedenle ürünü saplarından ve mutlakla eldivenle tutun.
- Çocuklarınızın pişirme süresince güvenli bir yerde bulunmasına özen gösterin.

Temizlik ve Bakım

- Paslanmaz çelik mutfak ürünleriniz her kullanımdan sonra temizlenmelidir. Paslanmaz çelik ürünlerinizi bulaşık makinesinde veya elde yıkayabilirsiniz. Yıkama sonrası ürününüzü tamamen kurutularak rafa veya dolaba kaldırınız.
- Mutfak ürünlerinizin temizliğinde sert metal fırça ve sert temizlik ürünleri kullanmayınız aksi takdirde yüzeyde çizilmelerin meydana gelmesi kaçınılmazdır. İç yüzeylerde olabilecek lekelenmelere karşı her temizlik sonrası ürünler su ile çalkalanıp kurulmalıdır.
- Paslanmaz çelik ürünlerin iç yüzeylerinde renklemeler olabilir. Bu tüp renklemeler üretim hatası değildir. Paslanmaz çelik ürünlerin iç yüzeyinde oluşabilecek lekeler ve renklemeler, limon suyu ve sirkeyle ovalanarak giderilebilir. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerle de bu tip lekeler yok edilebilir. Daha etkili sonuç için çelik temizleyicileri limon suyu ve sirkeyle birlikte kullanabilirsiniz.
- Bulaşık makinesinde yıkanan ürünlerde ender olarak başka ürünlerde geçen paslanma lekeleri görülebilir. Bu durumda en kısa sürede ürününüzü temizleyin.
- Paslanmaz çelik tencerelerin iç içe konarak saklanması yüzeylerde ve ağız kenarlarında çizilmeler ve deformasyonlara sebep olabilir. Aynı zamanda tepe kulpu uzun olan kapakların da ters konulması kulbun tencere yüzüne zarar vermesine neden olabilir.
- Kireçli sular ve bazı yiyecekler tencere içerisinde lekeler oluşturabilir. Bu lekeleri en kısa zamanda sirkeli su kaynatarak ve/veya orta kuvvetli bir temizleme deterjanını bir beze dökerek ovalama sureti ile temizleyebilirsiniz.
- Kireç lekeleri, su ve diğer dış etkenlerden kaynaklandığından kullanılan malzemenin kalitesi ile ilgili olmayıp garantiyi etkileyecek bir sebep değildir.

Taşıma ve Nakliye

- Taşıma ve nakliye işlemini cihazın üzerindeki işaretlemeleri ve uyarıları dikkate alarak orijinal ambalajı ile yapınız. Ambalaja ve cihaza zarar verebilecek (nem, su, darbe, vs.) etkenlere karşı koruyunuz.