

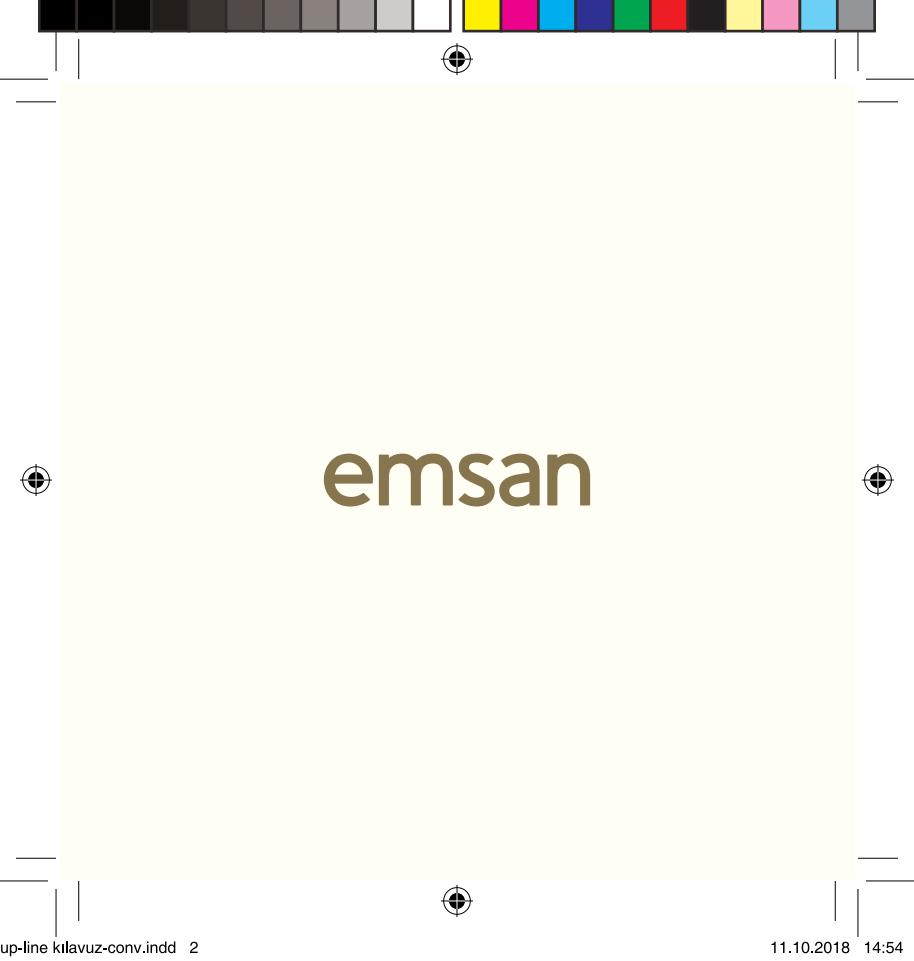
emsan



UP-LINE DÜDÜKLÜ

KULLANIM KILAVUZU
GARANTİ BELGESİ

emsan



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 koleksiyonu ile sizlerin beğenisini 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 de tüketicilerin beğenisini ve güvenini kazanmış bir markadır. 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.

emsan

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

Estetik kapaklar tencerenin tamamlayıcı bir unsuru olarak tasarlanmıştır. Özel şekli ile tencere içerisinde 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. Ancak düdüklü kapağınızı uzun yıllar ilk günü gibi kullanmak için elde yıkamanızı tavsiye ederiz.

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



- 1- Paslanmaz tencere kapağı
- 2- Pişirme ventili buhar çıkış kanalı
- 3- Tencere yan kulp
- 4- Ventil kademe (ayar)düğmesi
- 5- Paslanmaz çelik gövde
- 6- Termal kapsül taban
- 7- Açma düğmesi
- 8- Tencere kilitleme kulbu
- 9- Kapak taşıma Sapı

Değerli müşterilerimiz Emsan ürünlerini tercih ettiğiniz için teşekkür eder,
iyi günlerde kullanmanızı dileriz.

emsan

Düdüklü Tencere Tanımı

Düdüklü tencerenin içinde oluşan yüksek basınç suyun kaynama noktasını yükselttiğinden, yemekler sıkı kapatılmış bir tencerenin içinde basınç altında ve 100°C üzeri sıcaklıklarda pişirilir. Pişme süreleri böylece ciddi ölçüde kısılır. Düdüklü tencereyle pişirilen yemeklerde pişme süresi ortalama % 70 oranında kısılır ve dolayısıyla zaman ve enerji tasarrufu sağlanır.

Estetik, dayanıklı ve bulaşık makinesinde yıkanabilen 18/10 Cr/Ni paslanmaz çelik gövdeye, dengeli ısı dağılımı için termik tabana sahiptir.

Ergonomik kulplar kolay taşınmasını sağlar.

Güvenlik Açıklamaları Kullanım Kılavuzu

•Emsan düdüklü tencereyle pişirmeye başlamadan önce kullanım kılavuzunu ve tüm açıklamaları lütfen dikkatle okuyun. Kullanma talimatlarına uymanız önemle rica olunur. Talimatlara aykırı kullanımlar hasara yol açabilir.

- Bu kılavuzu sonradan başvurmak üzere referans için saklayınız.
- Kullanım kılavuzunu önceden okumamış kişilere düdüklü tencereyi emanet etmeyin.
- Düdüklü tencerenizi daima kullanım kılavuzuyla birlikte üçüncü şahıslara verin.
- Üründe kullanılan plastik ve metal parçaları atmayınız ayrı toplayınız, dönüştürülebilir.

Gözetim

- Dödüklü tencereyi kesinlikle çocuklarınızdan uzak tutunuz ve kesinlikle yakınında kullanmayınız.

Güvenlik ve Bakım

- Her kullanım öncesi tüm valflerin ve emniyet düzeneklerinin hasarsız ve çalışır durumda, ayrıca temiz olduklarından emin olun. Ancak bu suretle dödüklü tencerenin güvenli fonksiyonu sağlanabilir.
- Dödüklü tencerede herhangi bir değişiklik yapmayın. Kullanım kılavuzunda belirtilen bakım çalışmalarının dışında özellikle emniyet düzeneklerine hiçbir şekilde müdahale etmeyin. Valfleri yağlamayın!
- Örneğin conta ve diğer lastik elemanlar gibi aşınır parçaları tencereyle yaklaşık 400 kez pişirdikten sonra düzenli aralıklarla veya en geç 2-3 yıl sonra Emsan orijinal yedek parçalar kullanarak değiştirin. Gözle görülür hasar (örneğin; çatlama, renk değişimi veya deformasyon) sergileyen veya yerine tam oturmayan parçalar derhal değiştirilmelidir. Bu bilgiler dikkate alınmadığında dödüklü tencerenizin fonksiyonu ve emniyeti olumsuz etkilenir.
- Sadece Emsan orijinal yedek parçalarını kullanın. Özellikle aynı model tencere ve kapaklar ile sadece sizin tencereniz için öngörülen özelliklere sahip yedek parçalar kullanın.

Düdüklü Tencerenin Kullanımı

- Düdüklü tencereyi sadece kullanım kılavuzunda belirtilen amaç için kullanın.
- Düdüklü tencereyi asla fırında kullanmayın. Kulplar, valfler ve emniyet düzenekleri yüksek sıcaklıklar nedeniyle zarar görür.
- Düdüklü tencere basınç altında pişirir. Kullanım amacına aykırı kullanımlar yanmalara yol açabilir. Isıtmaya başlamadan önce tencerenin doğru şekilde kapatıldığından emin olun. Düdüklü tencereyi kesinlikle kilitlenmemiş kapakla kullanmayın.
- Düdüklü tencereyi asla içinde sıvı olmadan kullanmayın. Aksi takdirde aşırı ısınma neticesinde tencerede ve ocakta hasar meydana gelebilir. Tencerede kullanılacak minimum sıvı miktarı 200-300 ml (1 su bardağı)'dır. Tencere hiçbir zaman susuz kullanılmamalıdır. Aşırı ısınmanın sonucu tenceredeki plastik parçalar ve tencerenin tabanındaki alüminyum eriyebilir ve sıvılaşabilir. Bu durumda ısı kaynağını kapatın ve tencereyi tamamen soğumadıkça hareket ettirmeyin. Odayı havalandırın.
- Düdüklü tencereyi kesinlikle kontrolsüz bırakmayın. Basınç altındayken düdüklü tencerenizi çok dikkatli hareket ettirin. Sıcak dış yüzeylere dokunmayın. Kulp elemanlarını ve koruyucu malzeme (Pişirme eldiveni vb.) kullanın. Düdüklü tencereyi kesinlikle hacminin 3/2'sinden (max seviyesinden) fazla doldurmayın. Pişirirken genişleyen, pirinç veya kurutulmuş sebzeler valfleri tıkanabilir.
- Basınç altında şişen üzeri deri kaplı etli deri (ör. Sığır dili, tavuk derisi

vb.)şışmışken delinmemelidir.

•Hamurlu yiyecek pişirildiğinde, yiyecek fırlamasını önlemek için içindeki basıncın tamamen boşaldığına emin olunduktan sonra düdüklü yavaşça sallanmalıdır.

•Her türlü yiyecek malzemesi kızarması için basınçlı pişirici basınçlı modda kesinlikle kullanılmamalıdır.

İlk Kullanım Öncesi

İlk kullanım öncesi tencere ve tencerenin kullanımı hakkında bilgi ve tecrübe edinin.

Düdüklü tencereyi ilk kez kullanmadan önce tencereyi, kapağı ve silikon lastiği sıcak su ve deterjanla yıkayıp durulayın. Daha sonra tencerenizi 'max' işareti ne kadar su ile doldurarak kapağı kapatın. Kademeli ventil ayar kolunu 'buhar boşaltma free' konumuna getirerek suyun kaynamasını sağlayın. Bu şekilde 5 dakika kaynatın. Tencerenizin içersinde kalmış olan toz vb. üretim artıkları buharla birlikte atılacaktır. Daha sonra tencere içindeki suyu boşaltarak tekrar yıkayınız.

Tencerenin Açılması

Kapak sapındaki açma düğmesinde ok işareti yönünde bastırın ve diğer elinizle kapak sapının altındaki kulpu tutarak kapağı sonuna kadar (kapaktaki ve kulptaki merkezleme işaretleri aynı hizaya gelene ve kapağın dönmesi durana kadar) . sağa doğru çevirin Kapağı artık çıkarabilirsiniz.

Dikkat! Kapağı açarken açma düğmesine bastığımızda düğme basık kalmaktadır: Bu şekilde mekanizmaya bağlı hava valfinin açık kalmasını ve tencere içerisinde sıkışan buharı tahliye ederek kapağın rahat kapanmasını sağlar. Her kapama işlemi sırasında düğmenin basık kalması tavsiye edilir.



Kapak Yerleştirme Noktası

Metal kapakta ve kulpta bulunan merkezleme işaretlerini aynı hizaya getirin ve kapağınızı tencerenizin üzerine yerleştiriniz. Bu çizgiler kapağın kolay yerleştirilmesini sağlar.



Tencerenin Kapatılması

Merkezleme işaretlerini hizaladıktan ve kapağı tencerenize yerleştirdikten sonra, kapağınızı "klik" sesi duyana ve mekanizma kilitlenene kadar sola doğru çeviriniz. Kapağın ve contanın tam oturduğuna emin olunuz.



emsan

Pişirme İşlemi

Düdüklü tencerenizi ısı kaynağı üzerine yerleştiriniz. Kademeli ayar kolu 'buhar boşaltma free' konumunda olmalı. Ocak alevinin tencere kenarlarına taşmamasına dikkat ediniz. Buhar çıkışı kanalından buhar çıkmaya başlayınca ilk olarak ısı kaynağını en düşük seviyeye getiriniz. Pişirme ayar kolunu yemeğın cinsine göre program 1 veya program 2'ye çeviriniz. Bu andan itibaren pişirme süreniz başlamıştır, zaman tutunuz. Pişirme süresince pişirme ventiline müdahalede bulunmayınız, ventil içindeki sübap tencere içinde oluşan fazla basıncı dışarıya atacaktır. Unutmayınız; düdüklü tencerelerde ısı kaynağı ne kadar kısık olursa o derecede ekonomik ve lezzetli yemekler pişirirsiniz.



Buhar boşaltma"
Free" konumu



1. Kademe



2. Kademe

Basınç Ayar Ventili

Kademe 1: 0.6 bar basınçla pişirme yapar.

Kademe 2: 0.7 bar basınçla pişirme yapar.

Herhangi bir nedenle pişire ventili tıkanırrsa tencere içindeki basınç max 1.5 bara kadar emniyet ventili devreye girerek fazla basıncı boşaltır. Sayet hem pişirme ventili, hem emniyet ventili tıkanırssa 1.5 bardan sonra, tencere ile kapak arasından conta tahliyesiyle basıncını boşaltır.

Piştirme Sona Ermesi

Piştirme süresinin sonunda ısı kaynağını kapatınız ve tencerenizi yaklaşık 3-5 dakika dinlenmeye bırakınız. Bu bekleme süresince tencere içindeki basınç en aza inecektir. Daha sonra tencerenizi açmak istediğinizde piştirme ayar kolunu 'buhar boşaltma 'free' yönüne doğru yavaşça çevirerek tencere içinde kalan basıncı tamamını boşaltınız. Tencere içinde basınç varken kapağı açmak için zorlamayınız. Basınç boşaltma sırasında buhar püskürtmelerine dikkat ediniz. Sabırlı ve mutlaka dikkatli olunuz. Tencereniz basınç ile yemek pişirdiğini kesinlikle unutmayınız. Kullanma talimatlarına uyularak kullanılan düdüklü tencerenin hiçbir tehlikesi olmadığını göreceksiniz. Lezzetli ve güzel yemekler pişirebilmek için zamanlamayı doğru yapınız.

Temizleme & Koruyucu Bakım

Temizleme

- D d kl  tencerenizi her kullanım sonrası temizleyin.
- Contayı kapaktan çıkarın ve elde yıkayın. Emniyet kilidi ve hava valfinde yemek artığı tortu vb. kalıntılar olmamasına dikkat ediniz.



- Pişirme için kullanılan bakalit üst ünitesini sökerek akan su altında yıkayınız. Daha derin bir temizlik için silikon contaları çıkarınız ve elde yıkayınız. Buhar  ıkış kanalı, emniyet ve pişirme ventillerinde yemek artığı tortu vb. kalıntılar olmamasına dikkat ediniz.



emsa

Dikkatinize:

- D d kl  tencerenizi bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Kapak, conta, vb. parçaları elde yıkamayı unutmayın.
 - Temizlemek için normal bulaşık deterjanı, tencere süngeri veya yumuşak bir bulaşık fırçası kullanmalısınız. Sivri, kaba veya keskin cisimler kullanmayınız. Yoğun kirlenme söz konusuysa, tencerenin ię kısmı ve tabanı için süngerin kaba yüzünü kullanabilirsiniz.
 - Besin artıklarının kuruyup yapışmamasına dikkat etmelisiniz. Paslanmaz  elik yüzeylerde lekeler ve yüzeysel değişmelere neden olabildiğinden bu tür artıkları uzun süre tencerede muhafaza etmeyin.
 - Bulaşık makinesinde yıkayıp temizlemek için, sadece evlerde kullanılan temizlik malzemelerini kullanmalısınız, temizlik malzemesi üreticisinin önerdiği miktarda kullanmaya dikkat etmelisiniz.
- Endüstriyel bulaşık deterjanları veya aşırı yoğunlaştırılmış temizleyiciler kullanmayınız.

Muhafaza

Conta, karanlık (güneş ve UV ışınlarından korunarak), kuru ve temiz muhafaza edilmelidir. Contayı korumak amacıyla, temizledikten sonra kapağı ters çevirerek tencereye yerleştirirseniz conta ezilmemiş olur.

Bakım

D d kl  tencerenizdeki aşırın parçaların düzenli aralıklarla değiştirilmeleri gerekir.



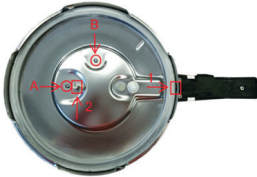
Sökme İşlemi

Bağlantı somununu uygun alet yardımıyla saatin tersi yönünde sökünüz ve üst ünite ile kapağı ayırınız.

Kapak Montaj İşlemi

Kapak ve üst ünitesini montajlamadan önce çevre contası, pişirme ventil contası, emniyet ventil contası, bağlantı vida oringinini yerinde olmasına dikkat ediniz.

Kapağı alttaki resimde gösterilen şekilde montaj tırnağını, montaj tırnak yuvasına geçiriniz (1), ardından bağlantı vidasına oturtunuz ve bağlantı somunu uygun alet yardımıyla saat yönünde sıkınız (2). Bu sırada pişirme contası (A) ve emniyet contası (B) pimlerinin kapaktaki tahliye kanallarından çıkmış olmasına dikkat ediniz.





Karşılaşılabilecek Sorunlar ve Çözümleri:

Pişirme Ventilinden Pişirme Konumunda Fazla Buhar Geliyorsa:

- 1- Isı kaynağı çok açıktır. Ocak ateşini mümkün olduğu kadar azaltınız.
- 2- Pişirme ventili kirlenmiştir. Tencere basıncını boşalttıktan sonra söküp temizleyiniz.
- 3- Pişirme ventili arızalanmış olabilir imalatçı firmadan yenisi ile değiştiriniz.

Düdüklü Tencerenin Kapağı Açılmıyorsa:

- 1- Tencerenin içinde basınç bitmemiş ise emniyet kilidi devrededir. Biraz bekleyip tekrar deneyiniz.
- 2- Soğuma yavaş olursa tencere içerisinde vakum oluşabilir, Pişirme ventilini yavaşça ve dikkatlice" buhar boşaltma" konumuna tam çevirip kapağı açmayı deneyiniz. Açmak için kapağı asla zorlamayınız.
- 3- Pişirme ventili tıkanmış olabilir. Tencerenin tamamen soğumasını bekleyiniz.

Tencere ile Kapak Arasından Buhar Geliyorsa:

- 1- Kapak contasının temizliğini, hasarlı olup olmadığını kontrol ediniz.





- 2- Contayı kapak içine uygun şekilde yerleştiriniz.
- 3- Tencere içinde basınç çok yavaş olursa conta basınç tutmayabilir.
- 4- Pişirme ventili buhar boşaltma konumunda iken, kapak üzerine elle biraz bastırınız. Yine kapak ile tencere arasından buhar geliyor ise contayı imalatçı firmadan temin ederek değiştiriniz.

Piştirme Ventilinden Buhar Çıkmıyorsa:

- 1- Piştirme ventili tıkanmış veya kirlenmiş olabilir. Tencereyi tamamen soğutunuz ve talimatlar uygun şekilde piştirme ventilini sökerek temizleyiniz.
- 2- Tencere içerisindeki sıvı bitmiş veya konulmamış olabilir, en az bir barsak sıvı ilave ediniz.
- 3- Conta hasarlı olabilir kontrol ediniz.

Kapak Kapanmıyorsa:

- 1- Contayı kapak içine uygun (tam oturacak şekilde) yerleştiriniz.
- 2- Tencere içinde kaynar vaziyette yemek varsa, kapağı tencere üzerine koyduğunuzda içinde oluşan basınç kapağı yukarı kaldıracak ve kilitleme zorlaşacaktır. Piştirme ventilini "buhar boşaltma" konumuna getirip, kapağı elle bastırarak kilitlemeyi deneyiniz.
- 3- Kapak mekanizması arızalanmış olabilir, tencereyi aldığınız yere veya imaltçı firmaya başvurunuz.



Pişirme Süreleri

Sebze

Enginar (tüm)	15-20 dk.	Kademe 1
Karnabahar/Brokoli (iekler halinde)	2-3 dk.	Kademe 1
Karnabahar (tüm)	8-10 dk.	Kademe 1
Taze fasulye	5-7 dk.	Kademe 1
Alabaş (parça halinde)	5-8 dk.	Kademe 1
Mısır koçanı	5-6 dk.	Kademe 1
Karışık sebze	5-6 dk.	Kademe 1
Havuç	4-6 dk.	Kademe 1
Biber	1-2 dk.	Kademe 1
Kırmızı/Beyaz lahanası	7-10 dk.	Kademe 1
(şerit halinde)		
Beyaz kuşkonmaz (tüm)	5-7 dk.	Kademe 1
Milano lahanası	7-10 dk.	Kademe 1
(şerit halinde)		
Kabuksuz patates (dörde bölünmüş)	8-10 dk.	Kademe 2
Kabuklu haşlanan patates (tüm)	12-15 dk.	Kademe 2

Baklagiller & Tahıl

Mercimek (yumuşatılmamış)	10-15 dk.	Kademe 2
Bezelye (kabuksuz, yumuşatılmamış)	12-15 dk.	Kademe 2
Kaba kırılmış Arpa	15-20 dk.	Kademe 2
Darı, kara buğday	6-7 dk.	Kademe 2
(şışmeye bırakmayın)		
Doğal pirinę (şışmeye bırakmayın)	7-9 dk.	Kademe 2
Yulaf, Buğday, Arpa, avdar,	8-9 dk.	Kademe 2
Kızıl Buğday, Olgunlaşmamış Buğday		
(şışmeye bırakın)		

orbalar & Trller

Sebze orbası	4-6 dk.	Kademe 1
Patates orbası	6-8 dk.	Kademe 1
Gulaş orbası	10-15 dk.	Kademe 1
Siğir et suyu	35-40 dk.	Kademe 1

Dana & Siğir

Dana eti (kuşbaşı)	5-6 dk.	Kademe 2
Dana rostosu	10-20 dk.	Kademe 2
Dana paa	15-20 dk.	Kademe 2

Sığır gulaş	15-20 dk.	Kademe 2
Dilinmiş kol (çorbalık)	20-25 dk.	Kademe 2
Et sarması / Fileto	20-25 dk.	Kademe 2
Sığır rostosu	30-40 dk.	Kademe 2
Biftek	40-60 dk.	Kademe 2

Balık

Balık Sote	4-6 dk.	Kademe 1
Som Balığı	6-8 dk.	Kademe 1
Mezgit	10-15 dk.	Kademe 1
Levrek	35-40 dk.	Kademe 1

Kümes hayvanlar

Tavuk budu / Tavuk göğsü	10-15 dk.	Kademe 2
Hindi budu / Hindi göğsü	20-25 dk.	Kademe 2
Çorbalık tavuk	25-35 dk.	Kademe 2
(büyüklüğüne ve yaşına göre)		

Kuzu eti

Kuzu sote	10-15 dk.	Kademe 2
Kuzu rosto	15-20 dk.	Kademe 2

Isı Kaynakları

Gerekli basınca erişildiğinde ocağın altı kısılarak pişirme süresinin azaltılmasıyla enerji ve zaman tasarrufu sağlanır.
Gazlı ocakta ateş seviyesi tencere tabanını geçememelidir.

Elektrikli, indüksiyonlu, cam (seramik) ocaklarda plaka çapı tencerenin alt tabanından geniş olmamalıdır ve tencere tabanı temiz ve kuru olmalıdır.

Taşıma Ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilecek Hususlar

Düdüklü tencerenizin taşıma ve nakliye işlemini orijinal ambalajlı ile yapınız. İndirme-bindirme ve taşıma sırasında, ürüne maksimum özen göstermeyi unutmayın. Taşıma ve nakliye sırasında ambalajın tamamen kapalı olduğundan emin olun. Ambalaja ve pakete zarar verebilecek (nem, su, darbe, vs.) etkenlere karşı korumaya özen gösteriniz.

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

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.

Model NO: 113 01 003

Garanti Dışı Durumlar

- Kullanım hatası sonucu kaynaklanan yanma, kararma, renk değişikliği, kırılma, deforme olma sonucu zarar gören ürünler.
- Ürünün tüketiciye tesliminden sonra taşıma esnasında oluşan hasarlı ve arızalı ürünler,
- Dış etkenler (vurma, çarpma, düşürme, vb.) nedeniyle meydana gelebilecek zararlar.
- Uygun olmayan ve usulüne aykırı kullanımlar,
- Hatalı veya dikkatsiz muameleler,
- Usulüne uygun yapılmayan onarım çalışmaları,
- Orijinal olmayan yedek parçaların monte edilmesi,
- Ürün yüzeyleri üzerinde kullanılan kimyasal maddeler veya fiziksel etkenler ve bu kullanım kılavuzunun dikkate alınmaması sonucu oluşan hasarlı ürünler garanti kapsamı dışındadır.

10 yıl boyunca yedek parça temin garantisi

Düdüklü tencerenizin tüm parçalarını 10 yıl boyunca yetkili servisinden satın alabilirsiniz.

GARANTİ ŞARTLARI

1- Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve tüketiciler için 2 yıldır. Malı mesleki ve ticari amaçlı olarak kullanan 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. 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.

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, üretücü 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 sürenün aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya

GARANTİ ŞARTLARI

ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında; tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi 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.

6- Malın tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirimi 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 Müdürlüğü'ne başvurabilir.

GARANTİ BELGESİ

İMALATÇI 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:

FİRMA YETKİLİSİNİN

İmza ve Kaşesi

Ünvanı :

Adresi :

Telefon :

Faks :

E-Posta :

Tarih :

FİRMA YETKİLİSİNİN

İmza ve Kaşesi:

EMSAN MUTFAK GEREÇLERİ SAN.TİC.A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol Bomonti Apt.
No:2/12 Şişli/İstanbul Emsan.com.tr
Mersis No:0334 091 1030 0012
Tic. Sic. No: 27196

MALIN

Cinsi : Dödüklü Tencere

Marka : Emsan

Model : Upline 152.107

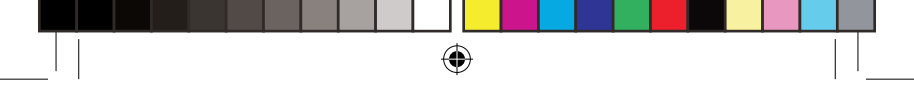
Bandrol ve Seri No :

Teslim Tarihi ve Yeri :

Kullanım Ömrü : 10 Yıl

Garanti Süresi : 2 Yıl

Azami Tamir Süresi : 20 iş günü

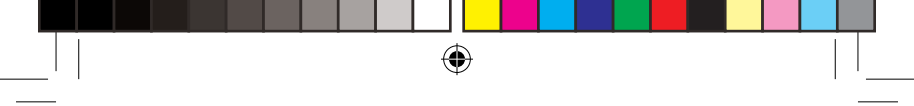


CE 2737

emsan

emsan

27



emsan

SİZİN HATTINIZ 0850 **333 66 22**

   / emsan1973  / emsan

emsan.com.tr