

emsan

Düdüklü Tencere Kullanım Kılavuzu



CE 2737

Dikkat! Önce kullanma talimatlarını okuyunuz.

Değerli müşterimiz,
Öncelikle Emsan kalitesini tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.
Ürününüzü sadece iyi günlerde değil, her zaman mutlulukla kullanmanızı dileriz.
Düdüklü tencerenizi sağlıklı ve güvenli bir şekilde kullanabilmeniz için lütfen bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz.
Daha sonraki kullanımlarınız için de saklayınız.

ÜRÜNÜN MARKASI	: EMSAN
MODELİ	: MONTANA
ÜRÜN CİNSİ	: DÜDÜKLÜ TENCERE
KULLANIM ÖMRÜ	: 10 YIL
ÇAP	: 220 mm.
I. KADEME BASINCI	: 0,65 BAR (65 Kpa)
II. KADEME BASINCI	: 0,85 BAR (85 Kpa)
ÇALIŞMA SICAKLIĞI	: 0-140°C
HACİM	: 4-4,5-5-6-7-8-9-10 Lt.

Düdüklü Tencereniz,

- ✓ Zamandan % 70 tasarruf sağlar.
- ✓ Enerjiden % 50 tasarruf sağlar.
- ✓ Kolayca temizlenir.
- ✓ Yiyeceklerin doğal lezzetini korur.
- ✓ Yiyeceklerdeki vitaminlerin pişerken korunmasını sağlar.
- ✓ Yiyecekler oksijenle temas etmediğinden daha lezzetli olur.
- ✓ Buhar çıkışı normal tencerele göre daha az olduğundan mutfağınıza daha az yemek kokusu sinmiş olur.

Düdüklü tencereniz aşağıdaki ısı kaynaklarında kullanıma uygundur.

İNDÜKSİYON



LİKİD GAZ



ELEKTRİK



SERAMİK



HALOJEN



Bu ürün EN12778 standartlarına uygun olarak üretilmiştir.

2014/68/EU Direktifi gereklilikleri karşılanmıştır.

ÖNEMLİ UYARILAR

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 hasanmalar olabilir. 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 ciddî 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) Kullanım talimatında belirtilen bakım talimatları dışında emniyet sistemlerini hiçbir şekilde kurcalanmamalıdır.

o) İlgili modeller için sadece imalatçının yedek parçalar kullanılmalıdır. Özellikle, uygun olduğu belirtilen aynı imalatçının gövde ve kapağı kullanılmalıdır.

DÜDÜKLÜ TENCEREMİZİ TANIYALIM

Düdüklü tencerenizin ana parçaları ve açıklamaları aşağıda verilmiştir.



Resim 1

1- Tencere Gövdesi: Pişirilecek gıdaların koyulduğu kaptır. 304 kalite 18/10 CrNi paslanmaz çelikten üretilmektedir. Isı depolayan termik tabana sahiptir.

2- Basınç Emniyet Kilidi: Düdüklü tencerenizi ocağa koyduğunuzda tencerenin içinde bulunan oksijenin dışarı atılmasını sağlayan, tencere içindeki yemek kaynama seviyesine ulaştığında yukarı çıkarak buhar tahliyesini kesen ve kapağın yanlışlıkla açılmasını engelleyen emniyet sistemidir. Tencere içerisinde buhar olduğu sürece kapak açılmaz, basınç tamamen boşaldığında aşağı düşer ve kapağın açılması sağlanır.

3- Buhar Çıkış Ventili: Tencereniz ayarlanan pişirme basıncına ulaştığında, artan basıncın tahliye edildiği parçadır. Buhar çıkış ventilinden yoğun buhar çıkıyorsa ocağınızın ısısını düşürünüz. Böylece gereksiz yere sıvı ve enerji kaybı olmaz.

4- Kademeli Basınç Ayar Ventili: Tencere içinde oluşacak basıncı ayarlamaya ve sabitlemeye yarayan basınç kontrol elemanıdır. (Bkz. Resim 1 - Resim 3)

Kademeli Basınç Ayar Ventili;

A) Pişirme basıncını 1 ve 2. kademeye ayarlayarak doğru pişirme basıncı elde etmek.

B) 0 konumunda basıncı tahliye etmek, üzere tasarlanmıştır.

Kademe 0 = basınç yok

Kademe 1 = 0.65 bar (Yeşil yapraklı sebzeler, vb.)

Kademe 2 = 0.85 bar (Kuru baklagil, patates, tavuk ve et çeşitleri, vb.)

Bu düdüklü tencere için kabul edilebilir maksimum çalışma basıncı değeri 1,5 bar olarak belirlenmiştir.

5- Açma Kapama Tutamağı: Saat yönünde çevrilince düdüklü tencerenizin kapak kelepçelerini açan, tersine çevrilince kapatan parçasıdır (Resim 1).

6- Kapak: Tencereye takılarak sabitlenebilen, düdüklü tencerenin çalışması için gerekli elemanların toplandığı parçadır.

7- Kapak Kelepçeleri: Düdüklü tencere gövdesi ve kapağını birbirine sabitlemek için tasarlanmış paslanmaz çelik parçalardır.

8- Taşıma Kulpları: Tencerenin kolayca tutulup taşınmasını sağlar.

9- Emniyet Ventili: Ayar ventilinin herhangi bir nedenle tıkanması durumunda içeride bulunan basıncı tahliye eden, böylece iç basıncın tehlikeli seviyeye ulaşmasını önleyen basınç kontrol elemanıdır.

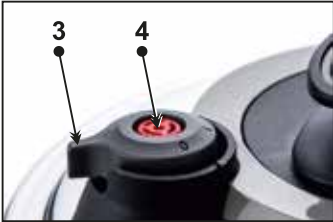


Resim 2

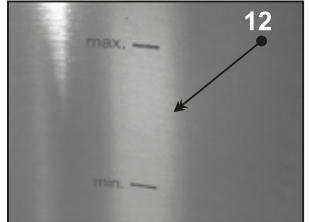
10- Silikon Ana Conta: Tencere ile kapak arasında bulunan ve tencere içindeki basıncın dışarı çıkmasını engelleyen, silikondan imal edilmiş sızdırmazlık elemanıdır.

11- Kademeli Basınç Ayar Ventili Temizleme Somunu: Kademeli Basınç Ayar Ventilinin kapak üzerine monte edilmesini sağlar. Bu somun sökölüp su altında tutularak temizliğı rahatça yapılabilir.

12- Tencere İç Seviye Göstergesi: Tencereye koyacağınız miktarları kolayca tespit etmenizi sağlayan seviye göstergesi.



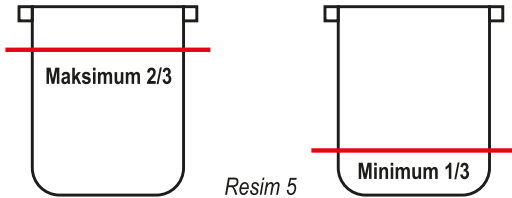
Resim 3



Resim 4

DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR VE EMNİYET UYARILARI

- D d kl  tencere basınçla çalışan bir mutfak eşyasıdır. Hatalı kullanma ciddi hasar veya yaralanmalara sebep olabilir. Bu nedenle aşağıda belirttiğimiz emniyet kurallarına hassasiyetle uyulması gerekmektedir.
- Emsan düdüklü tencerenize ait bu kullanma kılavuzunu dikkatle okuyunuz ve daha sonra yine başvuracağınızdan saklayınız. Kullanma kılavuzunu okumamış ve daha önce düdüklü tencere ile deneyimi olmayan kişilerin kullanmasına izin vermeyiniz.
- D d kl  tencerenizi ilk aldığınızda ambal jından çıkarınız ve parçalarının tamam olup olmadığını kontrol ediniz. Bunlar: Tencere, kapak, silikon ana conta ve kullanma kılavuzudur.
- D d kl  tencerenizi kullanırken gözetimsiz bırakmayınız. Özellikle yakınlarda çocukların bulunması durumunda çok dikkatli olunuz.
- Tencereye 2/3 oranından fazla katı ve sıvı gıda koymayınız. ( rneęin düdüklü tencereniz 6 litre ise, içine en fazla 4 litre gıda koyabilirsiniz. Özellikle köpük oluşturan gıdalar pişiriyorsanız (kuru fasulye, mercimek, vs.)   sine kadar doldurmanızı tavsiye ederiz. (Bkz. Resim 5)



Resim 5

- Tencerenizi koyduğunuz ocağın alev çapı tencere tabanının çapından büyük olmamalıdır. Eğer seramik, cam veya indüksiyon ocak kullanıyorsanız tencere tabanının temiz ve kuru olmasına dikkat ediniz.
- D d kl  tencereniz ile fırında pişirme yapmayınız.
- D d kl  tencerenizi tasarım amacı dışında kullanmayınız.

- Tencerenin kapağını kapatmadan önce mutlaka ana contayı kontrol edip doğru konumda kapağın içine yerleştiriniz. Ayrıca tencere ağız kısımlarının temiz olduğunu, basınç valfleri ve emniyet sistemlerinin temiz ve çalışır olduğunu kontrol ediniz.
- Hasar görmüş, yırtılmış veya kirli contaları kesinlikle kullanmayınız yenisi ile değiştiriniz. Contanızı yenilerken mutlaka imalâtçının önerdiği contayı alınız. Kesinlikle farklı conta kullanmayınız.
- Düdüklü tencerenizi kapağı kapalı olarak kızartmalar için kullanmayınız.
- Kapağı kapatmadan önce buhar tahliyesi sağlayan ventil ve hareketli parçaların temiz ve çalışır durumda olduğunu kontrol ediniz.
- Kullanırken sıcak yüzeylere el sürmeyiniz. Sadece saplarından taşıyınız.
- Düdüklü tencerenizi hiçbir zaman susuz kullanmayınız. İçinde en az (200 ml.) 1 su bardağı su ve ya sıvı bulunmalıdır. Aksi takdirde tencerenize zarar verebilirsiniz.
- Tencereniz normal pişirme basıncına ulaştığında ocağınızın altını kısarak tencerenin içerisindeki sıvının tamamen buharlaşmasına engel olunuz.
- Hiçbir koşulda düdüklü tencerenizin emniyet sisteminde değişiklik yapmayınız.
- Tencerenizi tamamen soğumadan ve içindeki basınç tamamen boşalmadan açmaya çalışmayınız. Emniyet sistemi ile donatılmış düdüklü tencereniz zaten buna izin vermeyecektir. Kapağı zorlayarak açmaya çalışmayınız. Aksi takdirde tencere içerisinde kalan basınç tehlikeli olabilir.
- Tencerenizi ısı kaynağının üzerine koymadan önce kapağının tam ve düzgün kapatıldığından emin olunuz.
- Tencerenizde sosis, ciğer, tavuk gibi derili yiyecekleri pişirdikten sonra delmeye kalkışmayınız. Püsküren sıcak buhar zarar verebilir.

- Eğer mercimek veya hamur işi gibi kabaran yiyecekler pişiriyorsanız kapağı açmadan önce tencereyi hafifçe sallayınız. Daha sonra kapağı açınız, Böylece kapak açıldıktan sonra olabilecek taşma ve sıçramaları önlemiş olursunuz.
- Emsan düdüklü tencereniz 3 ayrı emniyet sistemine sahiptir. Bunlar;

Basınç Emniyet sistemi: Tencere içinde basınç varken kapak kilidinin açılmasına izin vermez.

Emniyet Ventili: Basınç tahliye sisteminin tıkanması durumunda devreye girerek tencere içerisindeki fazla basıncın boşalmasını sağlar.

Silikon Ana Conta: Tüm tahliye sistemlerinin tıkanması durumunda tencerenizin ana contası içeride biriken fazla basıncı tahliye eder ve yüksek basınç nedeniyle oluşabilecek tehlikeyi ortadan kaldırır.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Emsan düdüklü tencerenizi kullanmadan önce bu kullanma kitapçığını dikkatlice okuyunuz.

İlk kullanımdan önce tencerenizi ve kapağını sıcak su ve uygun bulaşık deterjanı ile iyice yıkayarak kurulayınız.

Ana Contayı deterjanlı suda kaynatmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız. Normal ılık sabunlu su ile yıkayarak iyice durulamanız yeterli olacaktır.

Şayet ilk kaynatmadan sonra tencerenin tabanında beyaz lekeler oluşmuşsa bu kullandığınız suyun sertliğinin fazla olması ve içerisindeki kireçten kaynaklanıyordur. Bu lekeler biraz sirke veya kireç çözücü ile kolayca çıkar. Ovma teli veya sert temizleyiciler kullanmamayı tercih ediniz. Bu durum tencerenizin dış yüzeyi için de geçerlidir.

EMSAN DÜDÜKLÜ İLE YEMEK PİŞİRME

Yiyecekleri tencereye koyunuz. Üzerine en çok max seviyesine kadar su veya sıvı ilave ediniz.

Tencere ağız kısmında kapakta ve ana conta yüzeyinde herhangi bir yemek kalıntısı olup olmadığını kontrol ediniz, varsa temizleyiniz.

Ana contayı kapağın içine yerleştiriniz. Silikon ana contayı kapağa yerleştirirken dikkatle oturtunuz tam yerleştiğinden emin olunuz.



Açma kapama tutamağını saat yönünde çevirerek düdüklü kapağının kelepçelerinin açıldığını görünüz.

Kapağı tencerenin üzerine yerleştirip hafifçe bastırarak kapatınız.

Açma kapama tutamağını saat yönünün tersine çevirdiğinizde kapak otomatik olarak kapanacaktır.

Basınç ayar valfini pişireceğiniz yemeğin türüne ve tecrübelerinize göre kademe 1 veya 2 konumuna getiriniz.

Ocağı yakınız ve tencerenizi alevin dışarı taşmayacağı bir ocağa yerleştiriniz.

Düdüklü tencerenizin basınç kilit sisteminden bir süre buhar çıkışı olacaktır. Akabinde kilit sistemi kapanacaktır, arzu edilen pişirme basıncına ulaşmak bir kaç dakika alacaktır.

Doğru basınca ulaşmış olmanın işareti, kademeli basınç ayar valfinden sabit buhar çıkışının başlamasıdır.

Basınç ayar valfinden buhar çıkmaya başladığında ateşi kısarak ısı girişini azaltınız. Saatinize bakıp pişirme süresini başlatınız.

Pişirme süresi sonunda ocağı kapatarak 5-8 dakika bekleyiniz. (Termik tabanlı paslanmaz çelik düdüklülerde ocağın ateşi kapatılsa bile kaynama bir süre devam eder. Çünkü alüminyum termik tabana depolanmış olan ısı bir süre daha yemeğinizi pişirmeye devam edecektir. Tencere içindeki kaynama durmadan Kademeli Basınç Ayar Ventilini "0" konumuna getirirseniz, buhar ile birlikte yemeğinizin sıvı olan kısmı da basınçla çıkacaktır. Bu durum yanmalara ve ya mutfağınızın kirlenmesine yol açabilir. Kaynamanın durmasını bekleyip buharı boşaltmanız daha sağlıklı olur.)

Bu sürenin sonunda basınç ayar valfini "0" konumuna getirerek buharın tamamen boşalmasını sağlayınız.

Emsan düdüklü tencerede basınç emniyet kilidi mevcuttur. Basınç tamamen boşalmadan kapak kilidi açılmaz. Ancak emniyet açısından buhar tam sıfırlanmadan kapağı açmaya çalışmayınız.

Tencere kapağını açmadan önce tencerenizi birkaç kez hafifçe sallayınız.

Eğer işiniz acele ise tencerenizi akan soğuk suyun altına tutarak basıncın daha erken düşmesini ve kapağın açılmasını sağlayabilirsiniz.

Kapağı hızlı açmanın bir diğer yolu da tencerenizi soğuk su dolu daha büyük bir kabın içinde 3-5 dakika bekletmektir.

DÜDÜKLÜ TENCERENİZİN TEMİZLİK VE BAKIMI

Tencerenizi kullandıktan sonra boşaltıp bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Kapağı ise deterjanlı su ile elde yıkayabilirsiniz. Ana contayı çıkarıp dikkatlice yıkayarak kurulayınız.

Tencerenizi, kapağını ve contasını yıkarken sert cisimlerle veya bulaşık telleriyle ovmayınız.

Tencerenizi temizlemek için normal bulaşık deterjanı konulmuş sıcak deterjanlı su, tencere süngeri veya yumuşak bir bulaşık fırçası kullanabilirsiniz. Özellikle dış yüzeyleri çizici maddelerle temizlemekten kaçınınız. Yoğun kirlenme söz konusu ise, tencerenin iç kısmı ve tabanı için süngerin kaba yüzünü kullanabilirsiniz.

Kullanım sonrasında tencere içinde veya tabanında renklenmeler olabilir. Bunun sebebi yiyeceklerde bulunan kükürt vb. maddelerin açığa çıkması ve metal yüzeyle temas etmesi, kullanılan suyun yoğun kireçli ve sert olmasıdır. Tencerenizi biraz sirkeli bez ile siliniz bu lekeler çıkacaktır.

Besin artıklarının kuruyup tencerenize yapışmasını önleyin. Paslanmaz çelik yüzeylerde lekeler ve yüzeyel değişimlere neden olabildiğinden bu tür artıkları uzun süre tencerede muhafaza etmeyin.

Bulaşık makinesinde yıkayıp temizlemek için, sadece evlerde kullanılan temizlik malzemelerini kullanın, temizlik malzemesi üreticisinin önerdiği dozaja dikkat edin, endüstriyel bulaşık deterjanları veya aşırı yoğunlaştırılmış temizleyiciler kullanmayın.

Silikon ana conta güneş ve UV ışını almayan yerde kuru ve temiz muhafaza edilmelidir. Ana contayı korumak amacıyla temizledikten sonra kapağı ters çevirerek tencereye yerleştirirseniz conta ezilmemiş olur.

PIŞİRME ZAMANLARI TABLOSU

Pişirme zamanları kullanılan malzemelerin kalitesi ve miktarına göre değişiklik gösterebilir. Bu nedenle aşağıda belirtilen süreler yaklaşık olarak verilmiştir. Zaman geçtikçe ağız tadınıza göre hangi yemeğin ne kadar sürede pişmesi gerektiğini tecrübe ile kazanacaksınız. Donmuş gıdaları pişirmeden önce çözdürmeniz gerekmez. Sadece pişirme zamanını birkaç dakika uzatmanız yeterli olacaktır.

BAKLİYAT

MALZEME	KADEME 1	KADEME 2	SÜRE (dk.)
Buğday (çorba için)	✓		20
Buğday (salata için)	✓		10
İç bakla	✓		10
Kırmızı mercimek	✓		8-10
Kuru fasulye (ıslatılmış)		✓	15-35
Kuru fasulye (ıslatılmamış)		✓	60
Nohut (ıslatılmış)		✓	15-35
Nohut (ıslatılmamış)		✓	60
Pirinç çorbası	✓		6-8
Pirinç	✓		6-8
Yeşil mercimek		✓	15
Barbunya (ıslatılmış)		✓	15-30
Barbunya (ıslatılmamış)		✓	50

SEBZE

MALZEME

KADEME 1

KADEME 2

SÜRE (dk.)

Bamya



5-7

Barbunya



10-15

Bezelye



7-9

Biber dolması



6-10

Börülce



10-12

Enginar



4-6

Havuç



8-10

Karışık sebze



5-6

Karnabahar (doğranmış)



3-4

Karnabahar (bütün)



5-6

Kereviz (bütün)



8-10

Kereviz (doğranmış)



10

Konserve bezelye



3

Lahana (kırmızı veya beyaz)



7-9

Mantar



8-10

Mısır



15-20

Pancar



6-8

Patates (kabuklu)



8-10

Patates (soyulmuş-doğranmış)



5-6

Patates çorbası



5-6

Patlıcan



8-10

Pırasa



7-8

Sebze çorbası



8-10

Taze bakla



10-12

Taze fasulye



15-18

Yaprak sarması



10

İspanak



4-7

Elma (dilimlenmiş)



2-3

Kabak



5-8

KIRMIZI ET

MALZEME	KADEME 1	KADEME 2	SÜRE (dk.)
Dana biftek		✓	10-15
Dana dil		✓	45-60
Dana eti		✓	30
Dana haşlama (bütün)		✓	35
Dana parça et		✓	30
Sığır eti		✓	45-60
Gulaş çorbası		✓	10-15
Kuzu eti		✓	30
Pirinçli köfte	✓		25
Tas kebabı		✓	20-25

BEYAZ ET

MALZEME	KADEME 1	KADEME 2	SÜRE (dk.)
Balık (beyaz etli)	✓		3
Balık (siyah etli)	✓		7
Hindi (parçalanmış)		✓	30
Tavuk (bütün)		✓	15-20
Tavuk (parçalanmış)		✓	30
Tavuk eti		✓	12-15
Tavuk göğüs		✓	30

SIKÇA SORULAN SORULAR VE ÇÖZÜMLERİ

SORUNLAR	NEDENLER	ÇÖZÜMLER
KAPAK ÇEVRESİNDEN SU DAMILIYOR VE BUHAR ÇIKIYOR	- Kapak doğru kapatılmamış, - Slikon ana conta doğru takılmamış, kirli veya hasarlı, - Kademeli basınç ayar ventili ve emniyet ventili çalışmıyor, - Tencere ağız kısmında hasar olabilir.	- Tencerenizi soğuk su altına tutarak basıncı düşürüp açınız. - Kapağı çıkararak Kademeli Basınç Ayar Ventili, emniyet ventili ve ana contayı kontrol ediniz. - Ana contayı temizleyip doğru pozisyonunda yerine takınız. - Hasarlı ise orijinal yedek contası ile değiştiriniz. - Ayar ve emniyet ventillerinin temizlik ve bakımını 2-3 yemek pişirme sonunda yapınız. - Tencerenin ağız kısmının temiz ve hasarsız olduğunu kontrol ediniz. - Kapağı doğru konuma getirerek dikkatlice kapatınız.
BASINÇ AYAR VALFİNDEN ÇOK BUHAR ÇIKIYOR	- Ocak gereğinden fazla açık veya basınç ayarı yanlış.	- Basınç ayar konumunu kontrol ediniz. Uygun kademede mi? - Ocağın ısısını azaltın (ateşi kısın).
KAPAK KAPATILMIYOR	- Düşük tencere kapağı açırken kaynamaya başladıysa ve yoğun buhar çıkışı nedeniyle kapak kapanmaz.	- Ocağı kapatın, tenceredeki kaynamanın durmasını bekleyin. Kaynama durunca kapağı kapatabilirsiniz.
KAPAK AÇILMIYOR	- Tencere içinde basınç kalmıştır. - Basınç emniyet pimi sıkışmış olabilir. - Kapağın mekanik sistemi arızalanmıştır.	- Tencere içindeki basınç tamamen boşalmış mı kontrol ediniz. - Resim 1 de işaret edilen (2 numaralı) basınç emniyet kıldını ince bir alet yardımıyla iterek normal konuma getiriniz. - Basınç emniyet ventili temizleyiniz. - Bu işlemler sonrasında da kapak açılmıyorsa satıcınıza veya yetkili servise başvurunuz.
KAPAKIN ÜST BÖLGESİNDEN TUTAMAK KISIMLARINDAN SÜREKLİ BUHAR ÇIKIŞI OLUYOR.	- Isı girişi yeterli değildir. - Tenceredeki sıvı miktarı yeterli değildir. - Kademeli Basınç Ayar Ventili "0" Sıfır konumundadır. - Slikon ana conta hasar görmüştür.	- Alevi artırmaz. - En az 1 bardak su veya sıvı koyunuz. - Basınç konumunu 1 veya 2 ye alınız. - Ana contayı yenisi ile değiştiriniz.

SORUNLAR	NEDENLER	ÇÖZÜMLER
BASINÇ EMNİYET SİSTEMİNDEN BUHAR ÇIKIŞI DURDUĞU HALDE BASINÇ AYAR VENTİLİNDEN BUHAR ÇIKMIYOR.	- Kademeli basınç ayar ventili tıkanmıştır.	- Isı girişini kapatınız. Düdüklü tencerenizi soğumaya bırakınız. Tamamen soğuduktan sonra kapağı açınız ve kademeli basınç ayar ventilinin tıkalı olup olmadığını bakınız. - Kademeli basınç ayar ventili ve basınç emniyet pimini temizleyiniz.
TENCEREM PİŞİRME YAPMIYOR/ GEÇ PİŞİRİYOR	- Isı girişi yeterli değildir. - Pişirme zamanları yanlış biliniyor olabilir.	- Ocağın alev durumunu kontrol ediniz. - Önerilen pişirme zamanını kontrol ediniz. - Kademeli basınç ayar ventilinin konumunu ve temizliğini kontrol ediniz. - Tenceredeki sıvı miktardan yeterli mi? Kontrol ediniz.
YEMEK YANMIŞ VEYA TENCERENİN DİBİ TUTMUŞ	- Gereğinden fazla ısı girişi, susuz kullanımı, ateşte unutmak. - Yanlış pişirme zamanı.	- Tencerenizin içine sıcak su koyarak bekletiniz. Sonra elde veya bulaşık makinasında yıkayınız.
TENCERENİN İÇİNDE RENKLENME VEYA KARARMA VAR.	- Tencerenin boşken ısıya maruz kalması, - Kullanılan suyun sertliği ve kireçli olması, - Asitli yiyeceklerin uzun süre temas etmesi, - Tencerelerin aşırı ısıtılması, - Susuz kullanımı,	- Bunun için tencerenin içine bir tatlı kaşığı karbonat ve bir fincan sirke koyup kaynatın. Sonra normal şekilde yıkayın. - Aynı işlemleri limon suyu ve sirke karışımı ile de yapabilirsiniz.

BAKIM VE YEDEK PARÇALAR

Düdüklü tencerenizi ilk günkü verimliliğinde kullanabilmeniz için zaman içerisinde aşınacak ve değiştirilebilir parçaları mevcuttur. Bu parçaların değişimi için yetkili servislere başvurunuz.

Parça değişmesi gerektiğinde sadece ORJİNAL yedek parçaları kullanınız. Şayet düdüklü tencereniz üzerinde herhangi bir onarım gerekiyorsa yetkili servisimize başvurunuz.

Gerekli onarımlar sadece yetkili servisler tarafından yapılmalıdır.

Taşıma ve nakliye: Cihazınızın taşırken zarar görmesini engellemek için orijinal ambalajını yada korunabileceği bir başka ambalajı kullanınız.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihiden itibaren başlar ve 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
 - d. 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 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 olmadığı, 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 rededemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müte selsilen 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 ve ya 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

GARANTİ BELGESİ

GARANTİNİN GEÇERLİLİK KOŞULLARI VE KAPSAMI

1. Garanti süresi İKİ YIL olup garantiden yararlanmak için GARANTİ BELGESİNİN ibrazı şart olduğundan, iş bu Garanti Belgesi garanti süresince saklanmalıdır.
2. Garanti süresi, taraflarla varılacak mutabakat ve şartlar gereği 2 yıldan fazla süreler için uzatılabilir. (2-5 yıl gibi)
3. Sağlanan garanti süresi içinde meydana çıkacak anlaşmazlıklarda fatura tarihi dikkate alınacağından onaylı Garanti Belgesi ile faturası veya fotokopisinin ibraz edilmesi şarttır.
4. Fatura ve garanti belgesi üzerinde herhangi bir tahribat yapıldığında cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığında ya da tahrip edildiğinin tespitinde garanti geçersiz kılınır.
5. Cihazın montaj veya firmamızın yetkili servislerinin haricinde yapıldığının ya da cihazın açıldığının tespiti halinde garanti geçersiz olacaktır.
6. Firmamız tarafından verilen GARANTİ söz konusu cihazın amaçları dışında veya anormal şartlarda kullanılmasından doğacak arızalarının giderilmesini kapsamadığı gibi aşağıda belirtilen arızalarda garanti dışıdır.
 - Cihazın kullanma kılavuzunda veya montaj kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanım hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar.
 - Voltaj uyumsuzluğu hatalı elektrik donanımı ile cihaz etkisinde yazılı voltajdan farklı voltaj ile kullanım nedeniyle meydana gelecek hasar ve arızalar.
 - Yangın, sel, su basması ve yıldırım düşmesi gibi afetler sonucu meydana gelecek hasar ve arızalar, tüketiciye tesliminden sonra cihazın nakli, yükleme, boşaltma ve taşıması sırasında meydana gelecek hasar ve arızalar.
7. Cihazın Fatura ve Garanti Belgesindeki kimliği belirtilen tüketiciden başka hiç kimse hak ve/veya tazminat talep edemez.

İmalatçı veya İthalatçı Firma:

Emsan Mutfak Gereçleri San. Tic. A.Ş.
Cumhuriyet Mh. Yeni Yol 1 Sk. Now Bomonti Apt. No:2/12
Şişli/İSTANBUL TEL: (0212) 412 44 00 FAX: (0212) 412 44 99
www.emsan.com.tr

Satıcı Firmasının:

Ünvanı:
Adresi:
Tel – Faks:
Yetkili kişi:
Yetkili kişinin imzası ve kaşesi:

Fatura ve irsaliye:

Fatura numarası:
Fatura tarihi:
Teslim tarihi ve yeri:

Malın:

Cinsi: Dödüklü Tencere
Markası: Emsan
Modeli: Montana
Seri numarası:
Garanti süresi: 2 Yıl
Azami tamir süresi: 20 gün



Bu belge Gümrük Ve Ticaret Bakanlığı'nın 131863 No'lu ve 07.05.2014 Tarihli izin belgesine göre düzenlenmiştir.