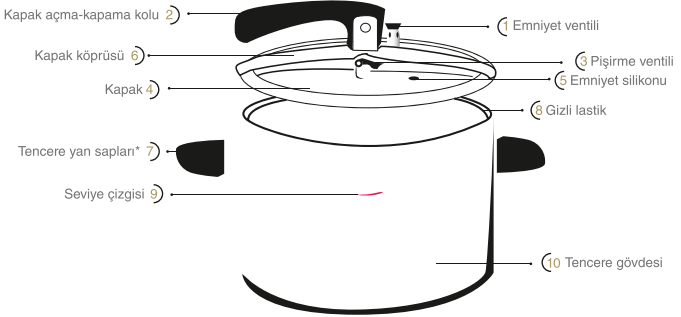


emsan

BURCU
DÜDÜKLÜ TENCERE

KULLANIM KILAVUZU
GARANTİ BELGESİ



*Saplar, metal, bakalit ya da metal+bakalit olarak değişebilir.

Düdüklü tencerenizi kullanmaya başlamadan önce...

Mutlaka okuyun.

- Düdüklü tencerenizi içine sıvı koymadan asla kullanmayın, tencereniz ciddi anlamda zarar görebilir. Her zaman, tencerenizin içinde en az bir bardak su bulundurun.
- Düdüklü tencereniz için uygun ocak kullanmaya dikkat edin. Gazla çalışan bir ocak kullanıyorsanız, alevin tencerenin altından daha yukarı çıkmamasına özen gösterin. Elektrik ocağı üzerinde kullanıyorsanız, ocak çapının tencereninkine eşit veya daha küçük olmasını sağlayın.
- Tencerenizin ventilleri (pişirme ve emniyet) son derece hassastır, temizlik ve bakım önerilerine mutlaka uyun. Ventiller çalışmaz ise en yakın servis merkezine başvurun. Sadece orijinal yedek parçaları kullanın.
- Tencerenizi düzenli olarak temizleyin.
- Tencereniz üzerinde kırmızı emniyet silikonu güvenlik içindir. 2 bar üstüne çıkacak herhangi bir basınçta silikon yukarı doğru çıkarak, tencerenizin patlamasını önler.

Dikkat edin!

- Bütün güvenlik talimatlarını dikkatle okuyun.
- Sıcak yüzeylere dokunmayın, sap veya kolları kullanın.
- Düdüklü tencerenizi çocukların bulunduğu bir ortamda kullanıyorsanız özel dikkat gösterin.
- Düdüklü tencerenizi sıcak fırına koymayın.
- Düdüklü tencerenizi içi sıcak sıvı dolu iken dikkatli taşıyın.
- Düdüklü tencere basınçlı buharla çalışır. Dikkatsiz ve güvenlik talimatlarına uyulmadan kullanılırsa buhar yanıkları gibi kazalara yol açabilir.
- Tencerenizi en fazla 2/3 oranında doldurun. Piştiği zaman genişleyen malzemeleri, örneğin piring ve kurutulmuş sebzeleri pişirirken en fazla 1/2 oranında doldurun.
- Elma püresi, kızılçık, vişne, arpa, yulaf, bezelye ya da diğer bakliyat ezmeleri, şehriye, makarna, spaghetti gibi yemekleri düdüklü tencerenizde pişirmeyin.
- Düdüklü tencerenizi kullanmadan önce ventillerin (pişirme ve emniyet) çalışıp çalışmadığını mutlaka kontrol edin.
- Yemeğiniz piştikten sonra içindeki basınç düşünceye kadar tencerenizin kapağını kesinlikle açmayın.
- Düdüklü tencerenizi asla yağda kızartma yapmak için kullanmayın.
- Tencerenizi boş olarak ocakta unutmayın.

Düdüklü tencerenizde lezzetli yemekler pişirmek için...

Adım 1

Tencerenizin kapağını açın.

Kapak sapını tutarak yukarı kaldırın. Geriye doğru tamamen yatırın. Serbest kalan kapağı hafif eğik pozisyonda (45°) yukarı çekerek çıkarın.



Adım 2

Tencerenizi yeterince doldurun.

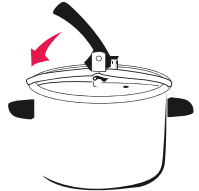
Düdüklü tencerenizi en fazla max. seviye çizgisine kadar doldurun. Bu seviye maksimum çizgiyi geçmemelidir. Nohut, fasulye, mercimek gibi pişerken köpüren ve şişen malzemelerde tencerenizi yarıdan fazla doldurmayın.



Adım 3

Tencerenizi kapatın.

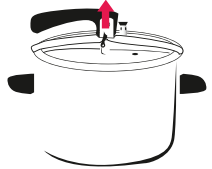
Kapak sapını tencere kapağınızın “açık” olduğu pozisyona getirin. Kapağı hafif eğerek tencereye yerleştirin. Kapak sapını bu kez ters yöne çevirerek kapağı sıkıca kapatın.



Adım 4

Ventilleri kontrol edin.

Pişirmeye başlamadan önce, pişirme ventilinin (uzun mandallı olan) üzerindeki levyenin çekilerek yukarı kolayca kalkıp kalkmadığını kontrol edin. Aynı şekilde emniyet ventilini de kontrolden geçirin.



Adım 5

Pişirmeye başlayın.

Düdüklü tencerenizi kuvvetli ateşin üzerine oturtun. Pişirme ventilini çizimde gördüğünüz gibi "yatay" konuma getirin. Fıslama sesi ile kuvvetli bir buhar çıkışı olduğunu görene kadar bekleyin. Emniyet ventilinden kuvvetli buhar çıkıyor ve fis sesi geliyorsa, pişirme için gerekli basınç oluşmuştur.



Adım 6

Ocağın altını kısın.

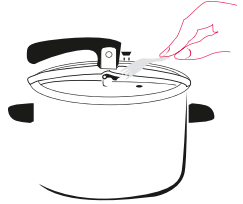
Buhar çıkışını ve emniyet ventilinin döndüğünü görünce ateşi kısın.



Adım 7

Piştirme sırasında düdüklü tencerenizi kontrol edin.

Piştirme ventiline bir çatal-kaşık yardımıyla hafifçe bastırarak görev yapıp yapmadığını kontrol edin. Ventile bastırınca ani ve kuvvetli bir buhar çıkışı olmalıdır. Önerilen piştirme sürelerine bağlı kalın. Tencerenizin içindeki sıvının tamamen buharlaşmasını önleyin.



Adım 8

Piştirmeyi tamamlayın.

Tencereyi ocaktan alın. Bir süre bekleyin ve sonra piştirme ventilini yukarı kaldırıp buharı tümüyle boşaltın. Yumuşayan yiyeceklerde tencereyi açmadan önce hafifçe çalkalayın. Tencereniz içindeki buharın hepsinin boşaldığından emin olunca kapağını dikkatlice açın.



Düdüklü tencerenizin temizliğini ihmal etmeyin.

- Düdüklü tencerenizin ilk günden itibaren doğru ve kullanışlı olması için basit temizlik önerilerini mutlaka uygulayın.
- Tencerenizin iç temizliğinde her türlü sabun ve sıvı deterjanı kullanabilirsiniz.
- Dış yüzeylerin temizliğinde ise sert temizlik malzemelerini kullanmayın.
- Temizlikte tel kullanmanızı gerektiren durumlarda plastik ürünleri tercih edin.
- Durulandıktan sonra tencerenizi mutlaka kurutun. Böylece tencerenizde su lekeleri oluşmaz.
- Kalıcı lekelerin temizliğinde sirke ve limon kullanabilirsiniz.
- Temizlikten sonra koku oluşmasını engellemek için tencerenin kapağını tencere üzerine ters olarak koyarak tencerenizi saklayın.

Ventilleri temizlemeyi unutmayın.

Tencerenizi uzun yıllar güvenle kullanabilmek için emniyet ve pişirme ventilini her pişirme sonrasında temizleyin. Ventil üst taraflarından tutup vida gibi çevirerek çıkarabilir, yıkayıp, temizledikten sonra yerine kolayca takabilirsiniz.

Düdüklü tencerenizi uzun yıllar güvenle kullanmak için DİKKATLE OKUYUN.

- Tencere ve parçaları üzerinde herhangi bir değişiklik yapmayın.
- Bozulan, kırılan parçaları mutlaka orijinali ile değiştirin.
- Değiştirilemeyen parçalarda sorun varsa satın aldığınız yer ile veya yetkili servisle iletişime geçin.
- Kullanım hatası sonucu, yanan, kararan, tabanı düşen, deforme olan ürünler garanti kapsamı dışındadır.
- Düdüklü tencerenizin resmi olarak belirlenen kullanım ömrü 5 yıldır.
- Tencerenizle birlikte verilen garanti belgesinin gerekli alanlarını doldurarak satın aldığınız yere imzalayıp kaşeletmeyi unutmayın. Garanti belgesi olmayan veya boş, imzasız ya da kaşesiz olan ürünler garanti kapsamı dışındadır.

Sık Sorulan Sorular

Basınç oluşmuyor. Sorun nedir?

- Sıcaklık az olabilir, artırın.
- Sıvı miktarı az olabilir, biraz daha sıvı ekleyin.
- Pişirme ventili kirlenmiş olabilir, temizleyin.
- Kapak tam kapanmamış olabilir, kontrol edin.
- Bazı parçalar hasar görmüş olabilir, değiştirin.

Kapaktan buhar sızıntısı var. Sorun ne olabilir?

- Kapak hasar görmüş olabilir, değiştirin.
- İç lastik hasar görmüş olabilir, yetkili servise başvurun.
- Tencerenin üst kenarları hasar görmüş olabilir, değiştirin.

Yanlışlıkla tencereye sıvı koymadan pişirmeye başlamışım. Ne yapmalıyım?

Ocağı kapatın. Tencerenizin soğumasını bekleyin. Kapağı açın, yeteri kadar su koyun.

Kapak bir türlü kapanmıyor. Ne yapmalıyım?

Kullanma kılavuzundaki talimatlara uyduğunuzdan emin olun. Eğer hala kapanmıyorsa, yetkili servise başvurun. Tencerenizi kontrol ettirin.

Kurallara uyun, içiniz rahat olsun.

Kullanma kılavuzunda söz edilmeyen bakım ve temizleme yöntemlerini uygulamayın. Burada söz edilmeyen onarım işlemlerinin mutlaka yetkili bir satış sonrası servis merkezinde yapılması gerekir. Tencerenizi servise götürürken mutlaka kapağı ile birlikte götürün.

Örnek Pişirme Süreleri

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 ayarlamanıza 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 tarifte söylenen 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	18-20	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/midyeye	4-8	Hızlı	
Karides	4-8	Hızlı	
Balık fileto	8-10	Hızlı	

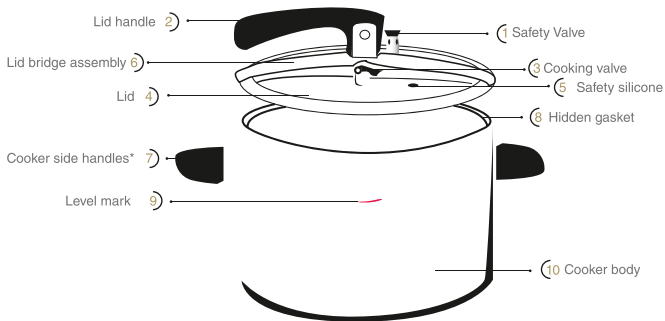
Gıda Maddeleri	Piştirme Zamanı (dk.)	Açılma Şekli	Bekleme Süresi (dk)
Pilav: Köpürmeyi azaltmak için bir kaşık dolusu tereyağı ya da yağ ekleyin. Beyaz pirinç için, tarifte söylenenden 1/3 oranında, kırık pirinç için 1/4 oranında az su kullanın.			
Beyaz pirinç	6	Karışık	7
Pirinçle tavuk	10	Hızlı	
Kurutulmuş bakliyatlar: Önceden ıslatılmalarına gerek yoktur. Düdüklü tencereye bir yemek kaşığı tereyağı ya da sıvı yağ ile 1/4 bakliyat ve 3/4 su ekleyiniz. Pişme süresinden sonra düdüklü tencerenin soğuk su altında soğumasını bekleyin.			
Nohut	18-25	Hızlı	
Kuru fasulye (beyaz)	18-25	Hızlı	3
Barbunya fasulye (kırmızı)	18-20	Karışık	5
Bakla (fava)	18-20	Karışık	

emsan

emsan

BURCU
PRESSURE COOKER

INSTRUCTIONS
CERTIFICATE OF WARRANTY



*Handles may vary as metal, bakelite, or metal+bakelite.

Before using your pressure cooker...

Please read.

Never use the pressure cooker without liquid, as this could result in damaging the cooker by overheating. Always keep at least one glass of water in the pressure cooker.

Use the appropriate type of stove for the pressure cooker. When using a gas stove, make sure that the flame does not reach beyond the edge of the cooker base.

When using an electric stove, make sure that the stove diameter is less than or equal to the diameter of the cooker base.

The valves of the pressure cooker is extremely delicate; follow cleaning and maintenance instructions. If the valves do not operate, call technical service.

Only use genuine spare parts.

Clean pressure cooker on a regular basis.

The red silicone on the cooker is for safety purposes. When the pressure inside the cooker exceeds 2 bars, the silicon shall move upward to protect the cooker from bursting.

Caution!

Read all safety instructions thoroughly.

Do not touch hot surfaces; use handles.

Take special precautions when using the pressure cooker in areas where children may be present.

Do not place pressure cooker in a hot oven.

Carry pressure cooker carefully when it contains hot liquids.

The cooker works with pressurized steam. Using carelessly or without following the safety instructions may result in accidents such as steam burns.

Fill maximum 2/3 of the cooker. When cooking food that swell while cooking (e.g. rice or dried vegetables), fill maximum 1/2 of the cooker.

Be aware that certain foods, such as apple sauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, or spaghetti which can form, forth, and sputter, and may also clog the pressure release device (vent pipe).

Before using the pressure cooker, check that the valves (cooking and safety) are properly operating.

After cooking, do not open the lid until the pressure comes down.

Never use your pressure cooker for deep frying with oil.

Do not leave empty cooker on burning/hot stove.

For to cook delicious foods with your pressure cooker...

Step 1

Removing lid of the pressure cooker.

Lift lid handle. Tilt completely backwards. Lift the freed lid up in an inclined position (45°) to remove.



Step 2

Filling cooker properly

Fill pressure cooker up to the level marker at the most.

The level should not exceed the maximum level marker.

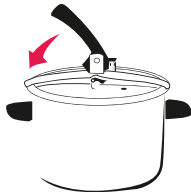
Do not fill your pressure cooker more than 1/2 when cooking ingredients such as peas, beans or lentil, that foam and swell while cooking.



Step 3

Closing cooker.

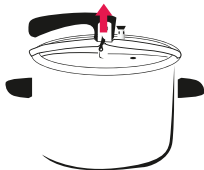
Move lid handle to the "open" position. Fit lid on the cooker in an inclined position. Close lid tightly by moving handle in the opposite way.



Step 4

Checking the valves.

Before cooking, check the cooking valve (one with the longer latch) to see whether or not its lever moves up easily. Check the safety valve in the same manner.



Step 5

Starting to cook.

Place pressure cooker on high heat.

Place cooking valve in the "horizontal" position, as seen in the drawing. Wait until you hear a hissing and a strong steam exit. Strong steam outlet from the safety valve and the hissing indicates that adequate cooking pressure has been achieved



Step 6

Turning the heat down.

Turn heat down after you see the steam exit and rotating of the safety valve.



Step 7

Checking cooker during cooking.

Check if the cooking valve is operating by slightly pressing onto it using a fork or a spoon.

Immediate and strong steam exit should be observed upon pressing.

Follow recommended cooking times. Do not let the liquid in the cooker evaporate completely.



Step 8

Completing the cooking.

Remove cooker from the stove. Wait for a while and discharge steam completely by lifting up the cooking valve.

With ingredients that soften while cooking, shake cooker before opening. Carefully remove lid after making sure that the steam inside the cooker has discharged completely.



Do not forget to clean your pressure cooker.

Follow simple cleaning instructions to keep your pressure cooker fully reliable and operational.

You can use any kind of soap or detergent to clean the interior of your cooker.

On outer surfaces, do not use abrasive cleaning agents.

If using of cleaning wire is needed, plastic products should be preferred.

Wipe cooker dry after rinsing. This prevents the formation of water marks.

You can use vinegar and lemon juice for the cleaning of permanent stains.

To prevent formation of unwanted odors, store your cooker with the lid placed backwards.

Do not forget to clean the valves.

To use your cooker safely for long periods of time, clean safety and cooking valves after every cooking. You can hold the valve from the top and screw out to remove, and reinstall easily after cleaning.

READ CAREFULLY for using the cooker safely for long periods of time.

Do not make any modifications on the cooker and its parts.

Replace non-operational or broken parts only with genuine spare parts.

When a problem occurs with any non-replaceable parts, contact your dealer or the technical service.

Products that are burnt or tarnished, or with their bases broken apart or deformed as a result of misuse will not be covered by the warranty.

The pressure cooker has an officially determined useful life of 5 years.

The warranty certificate included with your pressure cooker should be filled, signed and sealed by your dealer. Products with no warranty certificate, with empty certificate, or with certificate containing no signature or seal will not be covered by warranty.

Frequently Asked Questions

No pressure buildup. What may be the problem?

- The heat may not be adequate; increase heat.
- Liquid level may be too low; add liquid.
- The cooking valve may be clogged; clean valve.
- The lid may not be closed properly; check lid.
- Some parts may be damaged; replace damaged parts.

Steam leakage from the lid. What may be the problem?

- Lid may be damaged; replace lid.
- Inner gasket may be damaged; contact technical service.
- Upper edges of the cooker may be damaged; replace

I accidentally started cooking without adding liquid. What should I do?

Turn off the stove. Wait until the cooker cools down. Open lid, add adequate amount of water.

The lid won't close. What should I do?

Make sure you have followed the operating instructions. If it still won't close, contact technical service. Have your cooker checked.

Follow instructions, be relieved.

Do not apply maintenance or cleaning methods not mentioned in the operational instructions. Repairs not mentioned in this document should be carried out by an after-sales service center. Be sure to take your cooker to the service center with its lid.

Cooking Time for Reference

These instructions do not include detailed recipes for EMSAN pressure cooker. You may cook your meals and food according to your own recipes. Cooking time table helps you to adjust your cooking time. The cooking time table was prepared only to give an opinion on the listed products and materials. In order to decide the correct cooking time, you may decrease the cooking time used in regular cooking methods and use the materials that resemble the specified ones. You will find out the cooking time with EMSAN pressure cooker after a short time. We are confident that you will experience enjoyable cooking.

Food	Cooking Time (min)	Opening Method	Waiting Time (min)
Vegetables: Add 1.5 glasses of water into the pressure cooker.			
Artichoke	6	Fast	
Fresh beans	4	Fast	
Broccoli	4	Fast	
Cabbage (1/2)	10	Mixed	4
Carrot (whole)	5	Fast	
Carrot (sliced)	3	Fast	
Cauliflower	3	Fast	
Sweet corn	6	Fast	
Potato (cubed)	6	Mixed	4
Potato (1/2)	8	Mixed	5

Food	Cooking Time (min)	Opening Method	Waiting Time (min)
Meat, poultry and fish: If using a recipe, use half the amount of water indicated in the recipe.			
Braised lamb	13-20	Normal	5-10
Lamb with bones	25-30	Normal	5-10
Chicken (whole)	18-25	Normal	5-10
Chicken breast	12-18	Fast	
Chopped chicken	10-12	Fast	
Braised veal	25-35	Normal	15-20
Veal fillet	10-15	Fast	15-20
Shellfish/mussel	4-8	Fast	
Shrimp	4-8	Fast	
Fish fillet	8-10	Fast	

Food	Cooking Time (min)	Opening Method	Waiting Time (min)
Rice: Add a spoonful of butter or oil to reduce foaming. For white rice, use less than 1/3 and for chipped rice, use less than ¼ of the amount of water indicated in the recipe.			
White rice	6	Mixed	7
Chicken with rice	10	Fast	
Dry legumes: Pre-heating is not required. Add a spoonful of butter of vegetable oil into the pressure cooker, along with ¼ scale of legumes and ¾ scale of water. Cool pressure cooker under cold water after cooking.			
Peas	18-25	Fast	
Dried beans (white)	18-25	Fast	3
Kidney beans (red)	18-20	Mixed	5
Horse beans (mashed)	18-20	Mixed	

Garanti Şartları

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 (otuz) iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 15 gün içerisinde giderilememesi halinde imalatçı-üretici veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altından fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılmayı,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesini veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Merkez Servis Adresi:

Emsan Mutfak Gereçleri San. Tic. A.Ş.

Yakuplu Mahallesi Beysan Sanayi Sitesi

Birlik Caddesi No:22 Kat:3 - 34524 Beylikdüzü - İSTANBUL

Tel: +90212 495 22 22 Fax: +90212 495 45 00

Warranty Conditions

1. Warranty period is 2 (two) years and commences on the delivery date of the product
2. The entire product including all the parts is warranted by our company.
3. If the product becomes defective within the warranty period, the time elapsed during repair is added to the warranty period. The repair period of the product is maximum 30 (thirty) working days. This period starts as of the date the defect of the product is notified to the service station, or if a service station is not available, to any one of the product's seller, dealer, agency, representation office, importer or manufacturer. If defect of the factory product is not remedied within 15 working days, the manufacturer and importer must allocate another factory product with similar properties to the use of the consumer until repair of product is completed.
4. If the product becomes defective within its warranty period due to faults of material and workmanship or assembly, its repair shall be performed without demanding any charges as a cost of workmanship or replaced part, or by any other means.
5. Even though the consumer uses its right of repair, if;
 - As of the delivery date of the product to the consumer, within one year, provided that the determined warranty period is valid; the same failure recurs more than twice, or different failures occur more than four times, or total of different failures within the determined warranty period is more than six, and also if these failures cause to benefit from the product continuously;
 - The required maximum repair period is exceeded,
 - If it is determined that the defect cannot be remedied with a report to be prepared by the service station of the company, and if a service stations is not available, by any one of the product's seller, dealer, agency, representation office, importer or manufacturer, respectively; the consumer may request the replacement of the product free of charge, or return of the cost or a discount in the cost at the rate of defect.
6. The defects resulting from the product use contrary to the issues stated in the instructions shall not be covered by the warranty.
7. For the problems that may arise concerning the certificate of warranty, you may refer to the General Directorate for the Protection of Consumers and Competition of the Ministry of Industry and Trade.

Company Title:

Emsan Mutfak Gereçleri San. Tic. A.Ş.

Yakuplu Mahallesi Beysan Sanayi Sitesi

Birlik Caddesi No:22 Kat:3 - 34524 Beylikdüzü - İSTANBUL

Tel: +90212 495 22 22 Fax: +90212 495 45 00

Garanti Belgesi / Certificate of Warranty

Malın Cinsi:

Type of Product:

Emsan Düdüklü Tencere

Teslim Yeri:

Place of Delivery:

Belge Onay No:

Document Approval No:

71790

Belge Onay Tarihi:

Date of Document Approval:

22.07.2009

Garanti Süresi:

Warranty Period:

2 (iki) yıl

Markası:

Brand:

EMSAN

Azami Tamir Süresi:

Maximum Repair Period:

30 (otuz) iř günü

Bandrol ve Seri No:

Label and Serial No:

Teslim Tarihi:

Date of Delivery:

Cihazla birlikte verilen garanti belgesinin satış sırasında bayii tarafından gerekli yerlerinin eksiksiz doldurulup, imzalanıp, kaşelenerek saklanması için m şteriyeye verilmesi gerekmektedir. Ayrıca satın alma tarihinin tespitinde olabilecek ihtilaflar nedeniyle fatura aslının veya fotokopisinin saklanması t keticinin lehinedir.

L ften garanti belgesinin satın aldığınız  r ne ait olduğundan emin olun!

During the sales process, the required sections of the certificate of warranty supplied with the product shall be fully filled in, signed, stamped and submitted by the dealer, to the customer to be kept. In addition, due to the possible conflicts in detection of the purchase date, keeping the original invoice or photocopy of the invoice is in favor of the consumer.

Please make sure that the warranty period belongs to the product you have purchased!



SATICI FİRMA / VENDOR:

Unvanı / Title:

Adres / Address:

Telefon / Telephone:

Faks / Fax:

Fatura Tarihi ve No / Date and No. of Invoice:

Kaşe ve İmza / Stamp and Signature:

İthalatçı veya İmalatçı Firma:

Manufacturing Company:

Emsan Mutfak Gereçleri San. Tic. A.Ş.

Yakuplu Mahallesi Beysan Sanayi Sitesi

Birlik Caddesi No:22 Kat:3 - 34524

Beylikdüzü - İSTANBUL

Tel: +90212 495 22 22 Fax: +90212 495 45 00

www.emsan.com.tr

CE 0408

CE UYGUNLUK BELGESİ:

NO: ZSTS / SWZE / 3522

Alınış Tarihi: 28.05.2020

RNDr. Martin Schwarz

CE CERTIFICATE OF COMPLIANCE:

NO: ZSTS / SWZE / 3522

Date of Receipt: 28.05.2020

RNDr. Martin Schwarz

emsan®
Emsan Mutfak Gereçleri San. ve Tic. A.Ş.
Yakuplu Mah. Beysan Sanayi Sitesi Birlik Cadd. No: 22
Kat: 3 B Blok A P.K. 34130 Beylikdüzü / İSTANBUL
M.KURUMLAR V.D.: 334051103 - TİCARET SİCİL NO.: 701196
MERSİS NO: 0834051110300012

emsan

sizin HATTINIZ 0850 **333 66 22**

   / emsan1973  / emsan

emsan.com.tr