

MEHTAP®



Garanti Belgesi ve Kullanma Kılavuzu
Use and Care Instruction

KULLANMA TALİMATI

1. Mutfak eşyanızı ilk kullanımdan önce yumuşak sünger ve deterjanlı sıcak su ile yıkayınız, kurulayınız ve yapışmaz yüzeyi yemeklik sıvı yağ ile siliniz.
2. Bakalıt saplar ve kulplar sadece ocaküstü kullanıma uygundur; fırın içinde kullanılmaz.
3. Ambalajında sadece vitro ceram ve /veya halojen ocaklarına uygunluk sembolü olan ürünler bu ocaklarda kullanılabilir. (☀/☀)
4. Ürününüzü gazlı ocağın üstüne yerleştirdiğinizde, ocağınızın alevi ürün tabanının dışına taşmamalıdır. Bu hem size ısı tasarrufu sağlayacak ,hem de ürünün sap ve kulplarını koruyacaktır.
5. Ürünler ocak üstünde içinde bir şey yokken uzun süre bırakılmamalıdır.
6. Sadece plastik veya tahta mutfak gereçleri kullanınız. Metal gereçleri asla kullanmayınız. Mutfak eşyanıza keskin ve ucu sivri cisimler sürmekten kaçınınız. İçinde herhangi bir şey kesmeyiniz.
7. Ürününüzü ani ısı değişimlerine maruz bırakmayınız; sıcak iken soğuk suya daldırmak veya soğuk bir yüzeye koymak gibi. Kullanım sıklığına bağlı olarak ısınma ve soğumalardan oluşan sap, kulp, tepelik vida yerlerindeki gevşemelerin sıkılmasında bir mahsur yoktur.
8. Ürünü yıkamadan önce ortam sıcaklığına gelmesini bekleyiniz. Sabunlu sıcak su ile yıkayınız. Bulaşık teli ve sert yıkama gereçleri kullanmayınız.
9. Ürünler bulaşık makinasında kullanılabilir olmasına rağmen, elde yıkanması tavsiye edilir.
10. Eğer mutfak eşyanızın içinde herhangi bir şey yanarsa, ürünün içini suyla doldurunuz ve yıkamadan önce birkaç saat bekletiniz.

TEKNİK BİLGİLER

MEHTAP mutfak eşyaları yüksek kalitede alüminyumdan üretilir. Dış yüzeyler 180 °C'ye dayanıklı pietrester boya, 200 °C'ye dayanıklı silikon boya, 280 °C'ye dayanıklı polytetrafloretilen (P.T.F.E) veya 450 °C'ye dayanıklı emaye boya ile kaplanır. Tutma ve taşıma elemanları ısıya dayanıklı bakalitten üretilmektedir.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi ürünün satış tarihinden itibaren 2 (iki) yıldır.
2. Mamülümüz bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı, firmamızın garanti kapsamındadır.
3. Garanti süresi içinde bakım, onarım ve değiştirme için geçen süre garanti süresine eklenecektir. Mamülümüzün tamir süresi 20 (yirmi) iş günüdür. Bu süre; servis istasyonuna ve değiştirilmesi için üretici firma veya satıcı firmaya yapılan başvuru tarihinden itibaren başlar.
4. Mamülümüzün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse

montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde bakım ve onarım, işçilik masrafı ile yedek parça bedeli alınmaksızın, bedelsiz olarak yapılacaktır.

5.Malin; teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde, aynı arızayı tekrarlaması veya farklı arızalarının sonucu, maldan yararlanamamanın süreklilik kazanması; tamiri için gereken azami sürenin aşılması; sırasıyla satıcı, bayii, acentası, temsilciliği veya imalatçının düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında ücretsiz olarak değiştirilme işlemi yapılacaktır.

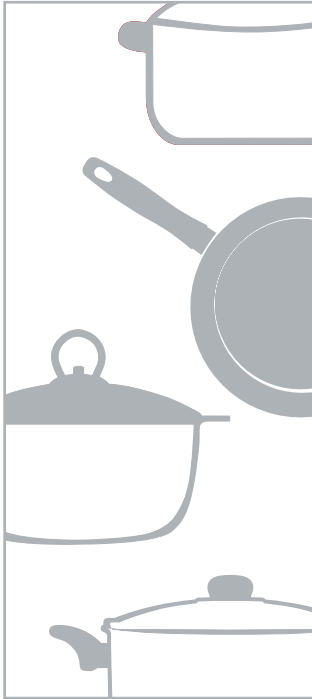
6.Mamülün kullanma klavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından; yüklem boşaltma ve taşıma sırasında oluşan hasar ve arızalar ile dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma...vs) meydana gelebilecek hasarlar, garanti kapsamı dışındadır.

7.Satıcı firma tarafından imza atılmamış, kaşelenmemiş, satış tarihi ve fatura no'su yazılmamış garanti belgeleri geçersiz sayılır.

Tüketicinin madur olması durumunda, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurabilirler.

USE AND CARE INSTRUCTION

1. Firstly wash with a soft sponge in hot, soapy water, then rinse and dry, grease the surface with a little bit cooking oil before first use.
2. Bakelite handles are not suitable for oven, please do not use your product in the oven.
- 3.The product which has these signs on it (☞/☛) is suitable for vitro ceramic and halogen stoves.
- 4.Use the right flame ring, don't allow the gas flame lick the sides of the pan, this will help you to save energy and protect the handles from the flame.
- 5.Do not leave your cookware unsupervised on a source of heat and do not overheat.
- 6.In order to preserve your Mehtap® cookware use wooden and plastic utensils, avoid using sharp objects, do not cut anything inside your cookware.
- 7.Do not put your cookware into cold water when it is hot. You can tighten the screws of the handles and knobs when they became loose.
- 8.Allow the cookware and its lid to cool down before washing them. Wash in hot, soapy water. Do not use a scrubbing pad or any abrasive cleaning products.
- 9.Our products are dishwasher safe but hand wash is recommended.
- 10.In order to avoid damages caused by burning of food or cooking oil, pour some water into the product and wait for a couple of hours before you wash.



İMİLATÇI FİRMA

Ünvan : MEHTAP MUTFAK
EŞYALARI SAN. VE TİC. A.Ş.
Adres : Akpınar mah. Kanuni cad.
No: 6 Sancaktepe/
İSTANBUL
Tel : (0216) 419 67 62 (Pbx)
Fax : (0216) 419 67 64 - 419 71 50
Belge No : 88301 - 02/08/2010

FİRMA YETKİLİSİNİN

İmza ve Kaşesi: **MEHTAP**
MUTFAK EŞYALARI SAN. VE TİC. A.Ş.

MAMÜLÜN

Cinsi : Yanmaz Yapışmaz Tencere,
Tava, Kek kalıbı, Çaydantık,
Izgara,
Markası : **MEHTAP**
Modeli :

SATICI FİRMA

Ünvan :
Adres :
Tel :
Fax :
Fatura No :
Satış Tarihi :

MEHTAP

MUTFAK EŞYALARI SAN. TİC. A.Ş.

AKPINAR MAH. KANUNİ CAD. NO: 6
SANCAKTEPE / İSTANBUL
TEL : (0216) 419 67 62 (Pbx) / 419 73 43 - 44
FAX : (0216) 419 67 64 - 419 71 50