

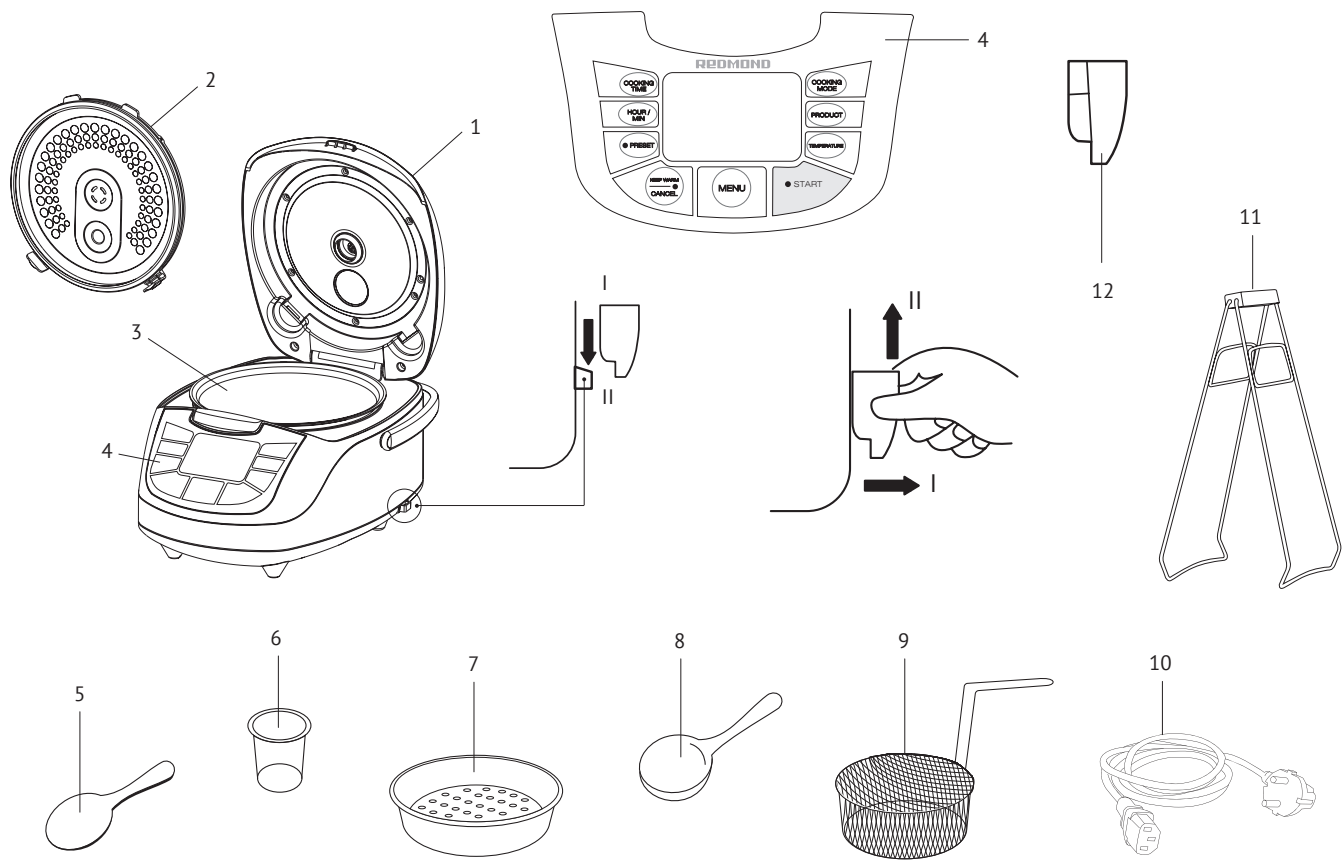
REDMOND

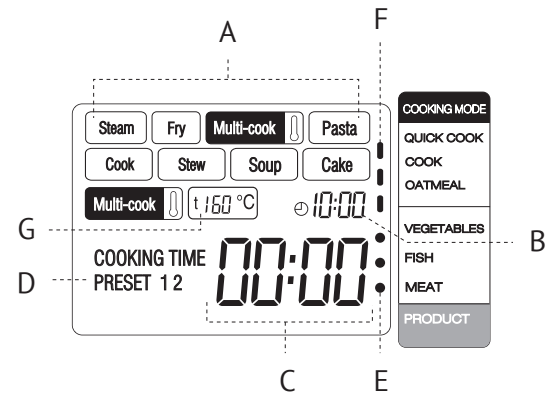
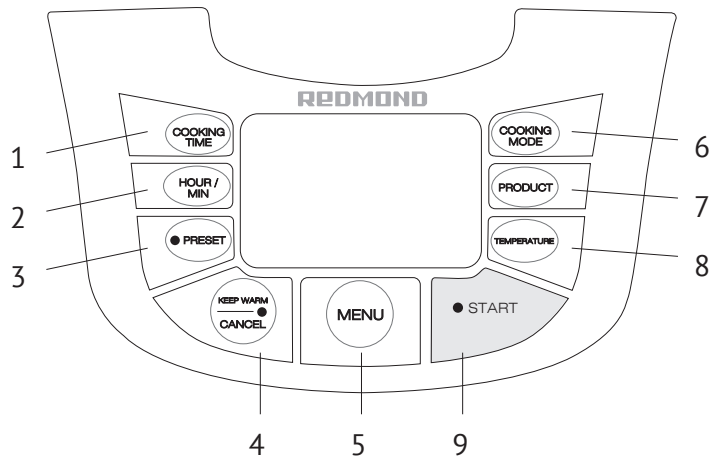
RMC-M4502/M4502E ÇOK FONKSİYONLU PİŞİRİCİ
(Elektrikli Pişirici)



Kullanma Kılavuzu








Cihazı kullanmaya başlamadan önce, kullanma kılavunuzu dikkatli okuyunuz ve danışma kitabı olarak saklayınız. Cihazın doğru bir şekilde kullanılması, ömrünü uzatır.


GÜVENLİK TEDBİRLERİ

 *Üretici, güvenlik tekniği ve cihazın ömür kurallarının ihlalden kaynaklanan hasara uğranmasında hiç bir sorumluluk kabul etmez.*


- Bu elektrikli cihaz çok fonksiyonlu bir yemek pişirme aygıtı olup ev ortamında kullanılmak üzere dairede, köy evlerinde, otel odalarında, dükkân, ofis içinde ve diğer endüstriyel olmayan ortamlarda kullanılabilir. Endüstriyel veya amaç dışı kullanım, cihazın doğru kullanımın kurallarının ihlali olarak kabul edilecektir. Bu durumda üretici meydana gelen sonuçlardan sorumlu tutulmaz.
- Cihaz elektrik ağına bağlanırken, ağın gerilimi ile cihazın itibari geriliminin birbirine uygun olduğundan emin olunuz. (teknik özelliklerine veya fabrikanın ürün tablosuna bakınız.)
- Cihazda kullanılan voltaja uygun uzatma kablosunu kullanınız. Aksi durumlarda parametrelerin uygunsuzluğu kısa devreyi yada kablonun yanmasına sebep olabilir.
- Cihazı sadece topraklanmış prizlere sokunuz. Bu kural, elektrik akımının zararından korunması açısından zorunludur. Uzatma kablosu kullanırken, uzatma kablosunda topraklanmış olduğundan emin olunuz.

 ***DİKKAT!** Cihaz çalışırken gövdesi, kabı ve metal parçaları ısınır! Dikkat ediniz! Mutfak eldivenleri kullanınız. Sıcak buhardan yanık oluşmasını önlemek için, cihazın kapağını açarken üzerine eğilmeyiniz.*

- Cihazı kullandıktan sonra, temizleme veya taşıma sırasında prizden çıkarınız. Elektrik kablosunu kuru elle çıkarınız, kablodan değil fişten tutunuz.
- Elektrik besleme kablosunu, kapı boşluğu ya da ısı kaynakların yakınında çekmeyiniz. Elektrik kablosunun bükülmemesine ve katlanmamasına, keskin cisimlerle, mobilyaların köşeleri ve kenarları ile temas etmemesine dikkat ediniz.

 **UNUTMAYINIZ Kİ:** Elektrik besleme kablosunun kazayen bozulması, garanti kapsamına girmeyen aksaklıklara ve elektrik akımından oluşan hasarlara sebep olabilir. Bozulmuş elektrik kablosu, acil olarak servis merkezinde değiştirilmelidir.

- Cihazı yumuşak yüzeye yerleştirmeyiniz, çalışma sırasında üzerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınmaya uğrar ve bozulabilir.
- Cihaz açık havada kullanılmayınız; cihazın içine nem yada yabancı cisimleri kaçabilir. Bu durum da cihazın bozulmasına yol açar.
- Cihazı temizlemeden önce, elektrik ağından ayrılmış olduğuna ve tamamen soğduğundan emin olunuz. Cihaz temizleme ile ilgili kurallarını takip ediniz.

 **Cihazın gövdesinin suyun içine daldırılması ya da suyun akışına doğru yerleştirmesi YASAKTIR!**

- Fiziksel, nörolojik veya zihinsel engelli bireyler (çocuklar dâhil), veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan insanlar tarafından, bu kişileri denetleyen veya güvenliklerinden sorumlu olan ve cihazın kullanımıyla ilgili bilgi veren biri olmadığı takdirde bu cihazın kullanılması uygun değildir. Cihaz, aksesuarları ve fabrika ambalajı ile oynamamaları için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır. Cihazın temizlenmesi ve bakımı yetişkinlerin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazın kendi başına tamir edilmesi yada cihazın konstruksiyonunda modifikasyon yapılması YASAKTIR. Bakım ve tamirat ile ilgili tüm işler sadece yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işler cihazın bozulmasına, travm oluşmasına ve ürünün zarar görmesine yol açabilir.

GİRİŞ VE GÜVENLİK

Kurallara uygun kullanım; İlk kullanımdan önce kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Böylece kendinizi ve cihazınızı oluşabilecek zararlardan korumuş oluruz.

Cihazı sadece monte edilmiş vaziyette kullanınız. Ancak bu şekilde elektrik ileten bölümlere temas etme tehlikesi ortadan kalkabilir. Besinlerin özenle hazırlanması sağlığınız açısından çok önemlidir. Bu cihazı kapağı açık olarak kullanmayınız.

Evdeki Çocuklar

Bu cihaz 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duygusal ve zihinsel kapasitesinde eksiklik, sorun veyahut cihaza dair tecrübe eksikliği olan veyahut kullanım kitabını okumayacak veyahut anlayamayacak, güvenlik önlemlerini uygulamayacak kişiler tarafından kesinlikle yalnız başına kullanılmamalıdır. Yukarıda anılan kişiler ve 8 yaşından büyük çocuklar yanlarında ürünü tanıyan ve güvenlik önlemlerini alabilecek bir refakatçi ile kullanılmalıdır. Çocuklar kesinlikle ürünle veyahut elektrik bağlantıları ile oynamamalıdır. 8 yaşın altındaki çocuklar kesinlikle cihaza yaklaştırılmamalıdır. Cihazın bakım ve temizliği kesinlikle başlarında refakatçi olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Cihaz çalışır iken ısınır ve kapatıldıktan sonra da bir süre sıcak kalır. Yanık tehlikesi açısından soğuyuncaya kadar çocukları ocağın uzak tutunuz. Çocukların ilgisini çekebilecek eşyaları ürünün üstüne ve arkasına koymayınız. Çünkü çocuklar bunları almak için cihazın üzerine çıkmak isteyecektir.

Yanık tehlikesi ! Çocukların cihaz ile oynamasına ve içine açmasına izin vermeyiniz. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir (folyo ve stropor gibi). Boğulma tehlikesi! Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak yerlerde saklayınız veya mümkün olduğunca çabuk evden çıkartınız. Artık kullanılmayan cihazın elektrik bağlantısı evde oynayan çocuklar için bir tehlike yaratmaması açısından sökülmeli ve tüm kablolar ortadan kaldırılmalıdır.

Diğer Tehlikelerden Korunma

Cihaz yakınındaki bir prizden faydalanırken, kablonun sıcak cihaza temas etmemesine dikkat ediniz. Kablo izolasyonu zarar görebilir. Cereyan çarpma tehlikesi.

CİHAZIN KULLANIMI VE TANIMI

- Aygıtın ortaya çıkardığı buhar yakıcıdır.
- Özellikle kapağı kaldırırken cihazdan gelecek buharla yanmamak için kendinizi buhardan koruyunuz.
- Cihazı ellerken dikkatli olunuz. Herhangi bir sıvı ya da buğulanmış yüzey çok sıcak olabilir. Her zaman fırın eldiveni kullanınız.
- Çocukların ya da engelli kişilerin cihazı kullanmalarına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
- Elektrik kordonunun aygıtı kullandığınız çalışma yüzeyinden sarkmamasına dikkat ediniz. Çünkü çocuklar sarkan kordonu çekip cihazı düşürebilir.
- Cihazda herhangi bir arıza var ise kullanmayınız. Hasarlı cihazı muhakkak yetkili teknik servis tamir ettiriniz. Kitapçık sonundaki müşteri hizmetleri numarasından bölgenizdeki servis detaylarına ulaşabilirsiniz.
- Ürünün elektrik kordonunu ya da fişini suya batırmayınız, ıslak yerlerden uzak tutunuz. Aygıtın kumandalarını temiz ve kuru tutunuz.
- Cihazı kullanmadığınız zamanlar fişini prizden çekiniz.
- Kesinlikle ocak üstüne veyahut ısı yayan bir yüzey üstüne koymayınız.
- İçerisinde herhangi bir sıcak malzeme var iken kesinlikle cihazı hareket ettirmeyiniz.

İÇERİĞİ

Teknik özellikler	10
Programlar	10
Fonksiyonlar	10
Takımın içeriği	10
RMC-M4502E çok fonksiyonlu pişirici düzeni	10
Butonların görevi	10
Monitör düzeni	11
I. KULLANMAYA BAŞLAMADAN ÖNCE	11
II. ÇOK FONKSİYONLU PİŞİRİCİNİN ÇALIŞTIRILMASI	11
İlk çalıştırmadan önce	11
Saat ayarlaması	11
Pişirme zamanının ayarlanması	11
Preset Function ("Ertelenen başlama" fonksiyonu)	12
Keep warm Function (Sıcak tutma fonksiyonu- otomatik ısıtma)	12
Reheat Function (yemeklerin ısıtma fonksiyonu)	12
Otomatik programların kullanmasında genel hareket düzeni	13
"MULTICOOK" programı	13
"STEAM" programı	13
"FRY" programı	14
"STEW" programı	14
"COOK" programı	14
"PASTA" programı	14
"SOUP" programı	15
"CAKE" programı	15
III. EK ÖZELLİKLER	15
IV. EK AKSESUARLARI	15
V. CİHAZIN BAKIMI VE TEMİZLEMESİ	16
VI. PİŞİRME İLE İLGİLİ TAVSİYELER	17
Pişirme sırasında oluşan hatalar ve bunların giderilme yöntemleri	17
Buharda farklı yemeklerin pişirilmesi için tavsiye edilen zaman	20
"MULTICOOK" programındaki sıcaklık modlarının kullanılması ile ilgili tavsiyeler	21
Pişirme programlarının genel tablosu (fabrika ayarları)	21
VII. SERVİS MERKEZİNE BAŞVURMADAN ÖNCE	23
VIII. SERVİS VE GARANTİ KİTAPÇIĞI	24

Teknik özellikler

Model	RMC-M4502E
Voltaj	860-1000 W
Gerilim	220-240 V, 50/60 Hz
Maksimum kap hacmi	5 litre
Kap kaplaması	yapışmaz kaplama DAIKIN® (Japonya)
Buhar valfi	sökülür
LCD-monitör	mono kromlu
Enerjiye bağımsız kalan hafıza	mevcut
3D-ısıtma	mevcut

Programlar

1. STEAM-VEGETABLES (BUHARDA PİŞİRİLEN SEBZE)
2. STEAM-FISH (BUHARDA PİŞİRİLEN BALIK)
3. STEAM-MEAT (BUHARDA PİŞİRİLEN ET)
4. FRY-VEGETABLES (SEBZE KIZARTMASI)
5. FRY-FISH (BALIK KIZARTMASI)
6. FRY-MEAT (ET KIZARTMASI)
7. STEW (HAFİF ATEŞTE PİŞİRİLMESİ)
8. QUICK COOK (EKSPRES PİŞİRİCİ)
9. COOK (KOLAY PİŞİRME)
10. COOK-OATMEAL (LAPA PİŞİRME)
11. PASTA (MAKARNA)
12. SOUP (ÇORBA)
13. CAKE (HAMUR ÜRÜNLERİNİN PİŞİRİLMESİ)
14. MULTICOOK (MULTİ AŞÇI)

Fonksiyonlar

Otomatik ısıtma	24 saate kadar
Yemeklerin ısıtması	24 saate kadar
Ertelenen başlama	24 saate kadar, 2 zaman ayarlayıcı mevcut

Takımın içeriği

İçe doğru yerleştirilen kaplı çok fonksiyonlu pişirici	1 adet
Buharda pişirmesi için kabı	1 adet

Fritöz için kızartma sepeti	1 adet
Kap kısıkaçı	1 adet
Ölçü kabı	1 adet
Keççe	1 adet
Düz kaşığı	1 adet
Keççe/kaşık tutucu	1 adet
Elektrik besleme kablosu	1 adet
"100 tarif" kitabı	1 adet
Kullanma kilavuzu	1 adet



Üretici, dizayn, paket içeriği ve ürün teknik özelliklerine ilave bildirme yapmadan üretimin iyileştirme sırasında değişiklikleri yapma hakkına sahiptir.

RMC-M4502E çok fonksiyonlu pişirici düzeni A1

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Sökülür buhar valfli kapağı | 7. Buharda pişirme kabı |
| 2. İç alüminyum kapağı | 8. Keççe |
| 3. Sökülür kabı | 9. Kızartma sebeti |
| 4. LCD monitörlü kontrol panosu | 10. Besleme kablosu |
| 5. Düz kaşığı | 11. Kabin çıkarılması için kıskaç |
| 6. Ölçü kabı | 12. Keççe ve kaşık tutucu |

Butonların görevi A2

1. "Cooking time" ("Pişirme zamanı") – pişirme zamanı ve ertelenen başlama zamanı ayarlamasındaki saat ve dakika değerlerinin girişi
2. "Hour/Min" ("Zaman ayarlaması") – zaman ayarlama moduna geçiş; ertelenen başlama zamanı ve pişirme zamanı ayarlama modunda 'saat'/dakika' seçilmesi
3. "Preset" ("Ertelenen başlama") – zaman ayarlama moduna ve ertelenen başlama moduna geçiş; ertelenen başlama timer'ın seçilmesi
4. "Keep warm / Cancel" ("Sıcak tutma / İptal") – ısıtma fonksiyonunun açılması/kapatılması, pişirme programının durdurulması, yapılan ayarlamaların iptal edilmesi

5. "Menu" ("Menü) – pişirme programının seçilmesi
6. "Cooking mode" ("Pişirme) – "COOK" programındaki alt programın seçilmesi
7. "Product" ("Ürün türü) – "STEAM", "FRY", "MULTICOOK" programlarda ürün türünün seçilmesi
8. "Temperature" ("Sıcak) – "MULTICOOK" programında sıcaklık ayarlaması
9. "Start" – Belirlenen pişirme modunun açılması

Monitör düzeni **A2**

- A. Seçilen pişirme programının göstergesi
- B. Zaman göstergesi
- C. Pişirme zaman göstergesi
- D. Ertelenen başlangıç zamanlayıcı (1 veya 2) göstergesi
- E. "STEAM", "FRY", "MULTICOOK" programlarda ürün türünün göstergesi
- F. "COOK" programında alt programın göstergesi
- G. "MULTICOOK" programda pişirme sıcaklığının göstergesi

I. KULLANMAYA BAŞLAMADAN ÖNCE

Ürünü dikkatli bir şekilde açınız ve kutudan çıkarınız. Tüm ambalaj malzemeleri ve reklam yapıtırmalarını çıkarınız (seri numarasını taşıyan yapıtırmalar haricinde).

Ürüne ait seri numaranın bulunmaması, otomatik olarak garanti servis hakkınızı yok eder.

Cihaz gövdesini ıslak mendil ile siliniz. Kabı ılık sabunlu su ile yıkayınız. İyiye kurutunuz. İlk kullanım sırasında, cihazın arızalı olduğundan kaynaklanmayan yabancı kokusu oluşabilir. Bu durumda cihazı temizlemeniz gerekir.



Dikkat! Her türlü arıza bulunduğu sürece cihazın kullanılması yasaktır.

II. ÇOK FONKSİYONLU PİŞİRİCİNİN ÇALIŞTIRILMASI

İlk çalıştırmadan önce

Cihazı sert ve düz yatay yüzeye yerleştiriniz. Buhar valfinden çıkan sıcak buhar; duvar kağıdına, dekoratif kaplamasına, elektronik cihazlarına ve diğer neme ve sığağa dayanıklı olmayan eşyaların üzerine sıçramaması için dikkat ediniz. Pişirmeden önce, çok fonksiyonlu pişiricinin dış ve görünür iç parçaların hasarlı ve kusurlu olmadığından emin olunuz. Kap ile ısıtıcı unsurların arasında hiç bir yabancı cisim bulunmamalıdır.

Saat ayarlaması

1. Cihazı elektrik ağına bağlayınız. "Preset" butonuna monitördeki cari zamanın dakika göstergesi yanıp sönmeye kadar basılı tutunuz.
2. "Cooking time" butona basarak dakika değerini ayarlayınız (ayarlama adımı – 1 dakika) (zamanın hızlı değişmesi için butonu basılı tutunuz).
3. "Hour/Min" butonuna basınız, saat göstergesi yanıp sönmeye başlar. "Cooking time" butona basarak saat değerini ayarlayınız (zamanın hızlı değişmesi için butonu basılı tutunuz).
4. Ayarlama sonunda "Keep warm / Cancel" butonuna basınız yada birkaç saniye bekleyiniz. Zaman göstergenin yanması durur, girilen ayarlamalar cihazın hafızasına kayıt edilmiş olur.

Pişirme zamanının ayarlanması

REDMOND RMC-M4502E çok fonksiyonlu pişiricide her program için ayrı olarak zaman ayarlayabilirsiniz. Değişirme aralığı ve mümkün olan belirlenen zamanı, seçilen pişirme programına bağlıdır.

1. Pişirme programını seçtikten sonra "Hour/Min" butonuna basınız, sonra dakika göstergesi yanar. "Cooking time" butonuna basarak dakika değerini değiştiriniz (zamanın hızlı değişmesi için butonu basılı tutunuz).
2. "Hour/Min" butonuna basınız, sonra saat göstergesi yanar. "Cooking time" butonuna basarak saat değerini ayarlayınız (zamanın hızlı değişmesi için butonu basılı tutunuz).

3. Pişirme zamanını bir saatten az olarak ayarlamamız gerekiyor ise, monitördeki saat göstergesi kayboluncaya oluncaya kadar "Cooking time" butonuna basılı tutunuz. "Hour/Min" butonuna basınız, dakika göstergesi yanıp sönmeye başlar. "Cooking time" butonuna basarak dakika değerini belirtiniz.
4. Yapılan ayarlamaların iptal edilmesi için "Keep warm / Cancel" butonuna basınız. Gerekliğinde pişirme programını yeniden ayarlayınız.



ÖNEMLİ! Manuel pişirme zaman ayarlamasında fabrika ayarlama tablosuna dayanarak, önceden seçilen pişirme programında öngörülen ayarlama aşaması ve ayarlama diyapazonu dikkate alınız.

Pişirme programlarında, ayarlanan zaman diyapazonu azami rakamlardan başlanmaktadır. Bu sayede, esas zamanında yemek pişirilmedi ise program süresini biraz uzatabileceksiniz. Çok fonksiyonlu pişirici enerjiye bağlı olmayan hafızaya sahiptir. Elektrikli geçici kapatılması durumunda tüm yapılan ayarlamalar kayıtlı edilmiş olacaktır (ertelenen başlama ayarlamaları dahil olmak üzere).

Preset Function ("Ertelenen başlama" fonksiyonu)

Bu fonksiyon, yapılacak otomatik pişirme programının belirli zamanı ayarlamasında size yardımcı olur. Pişirme süresi 10 dakikadan 24 saate kadar diyapazonda (ayarlama aralığı 10 dakika) erteleyebilirsiniz. Cihaz, iki tane birbirinden bağımsız zaman ayarlayıcı ile donatılmıştır. Bu zaman ayarlayıcı, yemeklerin en fazla pişirildiği saatlerini hafızaya kayıt ettirmesini sağlar.

Zaman ayarlayıcının saptanması için:

1. Otomatik programı seçiniz. Gerekliğinde otomatik olarak ayarlanan pişirme zamanını değiştiriniz.
2. "Preset" butonuna basarak **PRESET1** veya **PRESET2** hafıza hücrelerini seçiniz.
3. "Hour/Min" butonuna basarak zaman ayarlayıcıdaki saat belirleme modunu açınız. Saat göstergesi yanmaya başlar.
4. "Cooking time" butonuna basarak saate değerini belirtiniz (ayarlama adımı – 1 saat). "Hour/Min" butonuna basınız, dakika göstergesi yanmaya başlar. "Cooking time" butonuna basınız ve dakika değerini belirtiniz (ayarlama adımı – 10 dakika).



5. Zaman ayarlaması bittiğinde "Start" butonuna basınız. "Start", "Keep warm / Cancel" ve "Preset" butonlarının göstergeleri yanar. Monitöre yemeklerin pişirileceği zaman yansır.

"Preset" fonksiyonunun kullanılması tüm programlar için geçerlidir ("FRY" ve "PASTA" programları hariç olmak üzere).

Bazı programlarda "Preset" fonksiyonundaki zaman ayarlamasında, cihaz sadece belirlenen çalışma sıcaklığına ulaştığında zaman sayımının başladığı unutulmamalıdır.

Yemeklerde çabuk bozulan bileşenleri var ise, programın başlangıcının uzun zamana ertelenmesi tavsiye edilmez.

Keep warm Function (Sıcak tutma fonksiyonu – otomatik ısıtma)

Pişirme programı bittiğinde otomatik olarak açılır ve hazır yemeğin sıcaklığını 24 saat içinde 70–75 C derecede tutar. Bu arada "Keep warm / Cancel" butonu göstergesi yanar. Monitörde, bu modun çalışma zamanı sayımı yansır. Otomatik ısıtmayı açmak için "Keep warm / Cancel" butonuna basınız. Buton göstergesi söner.

Reheat Function (yemeklerin ısıtma fonksiyonu)

REDMOND RMC-M4502E çok fonksiyonlu pişiriciyi soğuk yemeklerin ısıtmasında kullanabilirsiniz.

1. Ürünleri kabin içine koyunuz. Kabı çok fonksiyonlu pişiricinin gövdesi içine yerleştiriniz.
2. Kapağı kapatınız, cihazı elektrik ağına bağlayınız.
3. "Keep warm / Cancel" butonuna, sesli sinyal gelinceye kadar birkaç saniye basılı tutunuz. Monitörde ilgili göstergesi ve buton göstergesi yanar. Zaman ayarlayıcı, ısıtma zamanının sayımına başlar.
4. Cihaz, yemekleri 70–75°C dereceye kadar ısıtır ve 24 saat içinde aynı sıcaklıkta tutar. Isıtmanın durdurulması için "Keep warm / Cancel" butonuna basılı tutunuz (buton göstergesi sönmeye kadar).



Çok fonksiyonlu pişirici, yemeklerin 24 saate kadar ısıtılmış halde tutulmasına rağmen, hazır yemeklerin iki-üç saatten fazla ısıtılmış halinde tutulması tavsiye edilmez. Çünkü bazen yemeklerin tadımsal özellikleri değişik gösterebilir.

Otomatik programların kullanmasında genel hareket düzeni

1. Gerekli bileşenleri hazırlayınız (ölçünüz).
2. Hazırladığınız bileşenleri, pişirme programına dayanarak çok fonksiyonlu pişiricinin kabı içine koyunuz ve cihazın gövdesi içine yerleştiriniz. Tüm bileşenleri (sıvı dahil olmak üzere) kabın iç yüzeyindeki maksimum işaretini geçmemesine dikkat ediniz. Kabın, eğrilmediğini ve ısıtılan eleman ile sıkıca temas ettiğinden emin olunuz.
3. Çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını, fiske sesi gelinceye kadar sıkıca kapatınız. Cihazı elektriğe bağlayınız.
4. "Menu" butonuna basarak gerekli pişirme programını seçiniz (monitörde ilgili program göstergesi yanar).
5. Programda ürün türü seçme imkanı öngörüldüğü takdirde "Product" ("MULTICOOK", "STEAM", "FRY" programlar için) veya "Cooking mode" ("COOK" program için) butonlara basarak ilgili alt programı seçiniz. Her bir program için otomatik pişirme zamanı belirtilmiştir. Bu zaman cihaz monitörüne yansır.
6. Otomatik olarak ayarlanan zaman değerini değiştirebilirsiniz.

Gerektiğinde ertelenen başlama zamanını ayarlayınız. "Preset" fonksiyonu "FRY" ve "PASTA" programların kullanılmasında erişilmez olacaktır.

7. Pişirme programını başlatması için "Start" butonuna basınız. "Start" butonunun göstergesi yanar. Program uygulanmaya başlar. Aynı anda pişirme zamanının geriye sayımı başlar. "STEAM" programında geriye sayımı, suyun kaynatılmasından sonra ve kabın içindeki yoğunluk yeterli kıvama ulaştığında başlar; "MULTICOOK", "FRY" programlarında – cihazın çalışma moduna geçtiğinde başlar; "PASTA" programında – kabın içindeki suyun kaynamasından, ürünlerin konmasından ve tekrar "Start" butonuna basılmasından sonra başlar.
8. Pişirme programının bitimi hakkında size sesli sinyal haber verecektir. Sonra ise cihaz, otomatik ısıtma moduna geçer ("Keep warm / Cancel" buton göstergesi yanar).
9. Ayarlanan programın iptal etmesi, pişirme sürecini yada otomatik ısıtmayı durdurması için "Keep warm / Cancel" butonuna basınız.



Kaliteli sonuç elde etmek için, fabrika tarafından REDMOND RMC-M4502E çok fonksiyonlu pişiricinin yanında gönderilen '100 reçete' kitapta bulunan reçeteleri takip etmenizi tavsiye ederiz.



Otomatik programları kullanarak istenilen sonuca ulaşamadığınız takdirde 'MULTI-COOK' programını kullanınız. Bu programda genişletilmiş manuel ayarlama diyapazon mevcuttur. Bu sayede size, aşçılık deneylerinizde daha çok imkanlar sunulacaktır.

"MULTICOOK" programı

Bu program, kullanıcı tarafından belirlenen sıcaklık ve pişirme zaman parametrelere dayanarak genelde tüm yemeklerin pişirilmesi için uygundur. "MULTICOOK" programa sayesinde REDMOND RMC-M4502E çok fonksiyonlu pişirici, mutfak aletlerinin çoğunun yerine geçer ve eski reçete kitabından yada internetten bulunan ve ilginizi çeken reçetelere göre tüm yemekleri pişirir.

Ayrıca belirli bir yemek için (sebze, balık, et gibi) otomatik pişirme zamanı ayarlama seçeneği de mevcuttur.

Otomatik pişirme zamanı, seçilen yemeklerin türüne bağlıdır: "VEGETABLES" ("SEBZE") – 15 dakika, "FISH" ("BALIK") – 20 dakika, "MEAT" ("ET") – 40 dakika. Otomatik pişirme sıcaklığı – 160°C.

Zaman manuel ayarlama diyapazonu: 5 dakika – 12 saat, bir saate kadar aralığı için değiştirme adımı 1 dakika, bir saatten fazla aralığı için ise 5 dakikadır.

Sıcaklık manuel ayarlama diyapazonu: ("Temperature" butonuna basarak değiştirilebilir): 40°C – 160°C değiştirme adımı 20°C.



"MULTICOOK" programında pek çok değişik yemeklerin pişirilmesi imkanı vardır. Bizim profesyonel aşçılarımız tarafından hazırlanan "100 reçete" kitabı ya da farklı yemekler ve gıdalar pişirilmesi için tavsiye edilen sıcaklık tablosunu kullanınız.

"STEAM" programı

Bu program; sebze, balık, et, diyetik ve et içermeyen yemekler, mantı, çocuk menüsü gibi yemeklerin buharda pişirilmesinde kullanılmak amacıyla tavsiye edilir. Otomatik pişirme zamanı, seçilen yemek türüne bağlıdır:

“VEGETABLES” (“SEBZE”) – 10 dakika, “FISH” (“BALIK”) – 15 dakika, “MEAT” (“ET”) – 40 dakika. Pişirme zamanı diyapazonun ayarlama imkanı da mevcuttur: 5 dakikadan 1 saate kadar, ayarlama adımı 1 dakikadır.

Bu programı kullanarak yemeklerin pişirilmesi için özel kabı kullanınız (takımın içindedir):

1. Kabin içine 600–1000 ml suyu ilave ediniz. Buharda pişirme kabını içine yerleştiriniz.
2. Reçeteye göre gıda miktarı ölçüp hazırlayınız. Kabin içine düzenli olarak koyunuz ve kabı cihazın içine yerleştiriniz. Kabin, ısıtıcı eleman ile sıkıca temas ettiğinden emin olunuz.
3. “Otomatik programların kullanmasında genel hareket düzeni” bölümünün 3–9. Maddelerde belirtilen talimatlara uyunuz.

“FRY” programı

Bu program; sebze, et, balık, deniz ürünleri ve yarı mamullerin kızartılmasında kullanılmak üzere tavsiye edilir. Otomatik ayarlanan pişirme zamanı seçilen yemek türüne bağlıdır: “VEGETABLES” (“SEBZE”) – 10 dakika, “FISH” (“BALIK”) – 15 dakika, “MEAT” (“ET”) – 40 dakika. Pişirme zamanı manuel olarak ta ayarlayabilirsiniz: 5 dakikadan 1 saate kadar diyapazonla ayarlama adımı 1 dakikadır. Yemekleri, çok fonksiyonlu pişiricinin kapağı açıkken de pişirebilirsiniz.

“STEW” programı

Bu program; sebze, et, balık, deniz ürünlerin, buz çözme ve diğer uzun süreli ısı işlemi isteyen yemeklerin pişirilmesi için tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 1 saat olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak ta ayarlayabilirsiniz: 10 dakikadan 12 saate kadar diyapazonla ayarlama adımı 5 dakikadır.

“COOK” programı

Bu program; pirinç, karabuğday ve gevşek tohumlu lapaların hazırlanmasında tavsiye edilir. Otomatik pişirme zamanı, seçilmiş alt programına bağlıdır: QUICK COOK – 25 dakika, “COOK” – 1 saat, “OATMEAL” – 10 dakika. Pişirme zamanını manuel olarak ta ayarlayabilirsiniz; diyapazon 5 dakikadan 1 saat

30 dakikaya kadar, ayarlama adımı 1 dakikadır (“QUICK COOK”, “OATMEAL”) ve 30 dakikadan 2 saate kadar, ayarlama adımı 5 dakikadır (“COOK”).

Sütlü lapaların pişirilmesinde yarım yağlı pastörize edilmiş sütü kullanınız. Sütün taşmasını önlemek ve gerekli sonucu elde etmeniz için, pişirmeye başlamadan önce aşağıda belirtilen hareketleri yapmalısınız:

- Suyu tamamen temizleninceye kadar tahılları (pirinç, karabuğday, darı gibiri) iyice yıkayınız.
- Pişirilmesinden önce çok fonksiyonlu pişiricinin kabını tereyağ ile yağlayınız.
- Tarife kitabında belirtilen talimatlara göre bileşenleri ölçerek orantılı takip ediniz; bileşenler miktarını orantılı olarak azaltınız veya arttırınız.
- Kaymağı alınmamış sütün kullanılmasında tatlı su ile 1:1 orantılı olarak sulandırınız.

Süt ve tahılların özellikleri, üretim yerleri ve üreticiye bağlıdır. Değiştiğinde, hazırlama sonuçlarını etkileyebilir.

“COOK” programda istediğiniz sonucu varamadığınız takdirde “MULTICOOK” evrensel programı kullanınız. Süt lapanın hazırlanması için ideal sıcaklığı 100°C derecedir. Bileşenlerin miktarı ve pişirme zamanı, reçeteye göre ayarlayınız.

“PASTA” programı

Bu program; makarna ürünleri, yumurta pişirilmesinde tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 8 dakika olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak ta ayarlayabilirsiniz: 2 dakikadan 20 dakikaya kadar diyapazonla ayarlama adımı 1 dakikadır. Programının başlatılmasından sonra, su kaynadığını bildiren ses sinyale kadar bekleyiniz, sonra tüm bileşenlerini koyunuz, cihaz kapağı kapatınız ve “Start” butonuna basınız. Bundan sonra pişirme zamanını geriye sayımı başlar.



Bazı gıdaların pişirilmesinde (örneğin makarna ve sair) köpük oluşur. Köpüğün muhtemelen taşmasının önlenmesi için pişiren cihazın kapağını açık bırakabilirsiniz.

“SOUP” programı

Bu program ana yemekleri, komposto ve içeceklerin pişirilmesinde tavsiye edilir. Bu programda pişirme zamanı 1 saat otomatik olarak ayarlanmıştır. Ayrıca pişirme zamanının ayarlamasını manuel olarak ta yapabilirsiniz. Diyapazon; 10 dakikadan 8 saate kadar, ayarlama adımı 5 dakikadır.

“CAKE” programı

Bu program, hamur ürünlerinin pişirilmesinde tavsiye edilir (kek, bisküvi, börekler gibi). Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 1 saat olarak ayarlanmıştır. Ayrıca pişirme zamanının ayarlamasını manuel olarak ta yapabilirsiniz. Diyapazon; 30 dakikadan 4 saate kadar, ayarlama adımı 5 dakikadır.

III. EK ÖZELLİKLER

- Hamur yoğurması
- Ekmek yapılması
- Fondü pişirmesi
- Yoğurt hazırlanması
- Fritözde kızartması
- Mama ısıtılması
- Sıvı ürünlerin pastörizasyonu
- Kullanılan kapların ve bireysel hijyen ürünlerinin sterilizasyonu

IV. EK AKSESUARLAR

Çok fonksiyonlu pişiriciye ilave aksesuarlar ayrı olarak satın alınabilir. Aksesuar çeşitliği ve cihaz modelinize uygunluğu hakkında bilgiler için bulunduğunuz ülkedeki resmi distribütöre başvurunuz.

RAM-CL1 – Evrensel kap kısıkaçı

Kap kısıkaçı, çok fonksiyonlu pişiriciden kabın daha kolay alınabilmesi için tahsis edilmiştir. 1 litreden 6 litreye kadar hacimli kaplar için uygundur. Kap kısıkaçları, diğer markalı çok fonksiyonlu pişiriciler ile birlikte kullanabilirsiniz. Çelikten üretilmiştir. Kauçuklu çalışma yüzeyleri sayesinde bu kısıkaç, kabın sıkı tutulmasını sağlar. Bulaşık makinesi içinde yıkanabilir.

RHP-M02 – Jambon kabı

Jambon, sarma ve diğer et, beyaz et ya da balıktan yapılan ince yemeklerin (farklı baharat ve dolgusu ile birlikte) pişirilmesi için tahsis edilmiştir. Jambon kabı; çok fonksiyonlu pişiricide, fırında, aerogrilde ya da ocakta kullanılan uygun boyutlu tencerede kullanabilirsiniz.

RAM-FB1 – fritözde kızartma kabı

Çok ısıtılan veya kaynayan yağın (fritöz) içinde farklı yemeklerin pişirilmesinde kullanılır. Paslanmaz çelikten üretilmiştir. Sökülebilir kolları ve pişirmesinden sonra fazladan kalan yağ dökümü kolaylaştırıcı çengelini sahiptir. 3 litre hacimli her kap için uygundur. Diğer markalı çok fonksiyonlu pişiriciler ile birlikte kullanabilirsiniz. Bulaşık yıkama makinesinde yıkamaya uygundur.

RAM-G1 – marker kapaklı yoğurt kap takımı (4 adet)

Farklı yoğurtların pişirilmesinde kullanılır ('Ek özellikler' bölümüne bakınız). Kaplar, son kullanma tarihini belirtilen tarih markerlere sahiptir. Diğer markalı çok fonksiyonlu pişiriciler ile birlikte kullanabilirsiniz.

RB-C502 – ANATO® tarafından üretilen seramik kaplı kap (Kore)

Hacim: 5 litre. Mekanik hasarlara yüksek dayanıklılığa, dibine yapışmaya karşı ve ısı geçirgenliği özelliklerine sahiptir. Bunun sayesinde yemek kabın yüzeyine yapışmaz ve tüm pişirme süresi içinde düzenli olarak kızartılır ve pişirilir. Bu kap, özellikle daha yüksek kaliteli pişirme, kızartma ve sütlü lapaların pişirilmesi için üretilmiştir. Kabı, yemeklerin saklaması için ve fırında pişirmesi için çok fonksiyonlu pişiricinin dışında da ayrı olarak kullanabilirsiniz. Bulaşık yıkama makinesinde yıkayabilirsiniz.

RB-S500 – çelik kabı

Hacim: 5 litre. Mekanik hasarlara yüksek dayanıklılığa sahiptir. Değişik çorba, komposto, marmelat ve reçellerin hazırlanmasında tavsiye edilir. Bunun içinde renderici, mikser ve diğer sebze, meyve, meyve püre ve kremalı çorbaların hazırlanmasında kullanılan mutfak aletleri kullanabilirsiniz. Kızartması ve unlu ürünlerin pişirilmesi için uygun değildir. Bulaşık yıkama makinesinde yıkayabilirsiniz.

V. CİHAZIN BAKIMI VE TEMİZLEMESİ

Cihazı temizlemeden önce elektrikten ayırdığınızdan ve tamamen soğuduğundan emin olunuz. Yumuşak bez ve aşındırıcı olmayan bulaşık deterjanları kullanınız. Cihazın temizleme işlemini kullanılmasından hemen sonra yapmanızı tavsiye ederiz. İlk kullanmadan önce ya da pişirmeden kalan kokuları yok etmek amacıyla 'STEAM-FISH' programda 15 dakikada limon yarısını pişirmenizi tavsiye ederiz.

STOP *Temizleme sırasında aşındırıcı maddelerin, aşındırıcı kaplı süngerleri ve kimyasal agresif maddeleri kullanması yasaktır.*

Gerektiğinde cihaz gövdesini temizleyiniz.

Kabı, her kullanmadan sonra temizleyiniz. Bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Temizlemeden sonra kabın dış yüzeyini kurutunuz. İç alüminyum kapağının ve sökülür buhar valfinin temizlenmesi, cihazın her kullanımdan sonra yapılmalıdır.

İç kapağı temizlemek için:

1. Çok fonksiyonlu pişiricinin kapağı açınız.
2. Aynı zamanda kapağın iç yüzeyinde bulunan iki plastik sabitleyici üzerine merkeze doğru basınız.
3. Fazla zorlamadan iç alüminyum kapağını ana kapaktan ayırarak şekilde hafifçe kendinize doğru çekiniz.
4. Her iki kapağın yüzeylerini ıslak bez yada peçete ile siliniz. Gerekli hallerde kapağı suyun altında temizleyiniz. Bulaşık deterjanı kullanınız. Bulaşık yıkama makinesinde yıkanması tavsiye edilmez.
5. Alüminyum kapağı oluklara yerleştiriniz, ana kapakla birleştiriniz ve fiske sesi gelinceye kadar sabitleyici üstüne basınız. İç alüminyum kapak kararlı bir şekilde sabitlenmelidir.

Sökülür buhar valf cihazın üst kapakta bulunmaktadır. Valfin temizlenmesi için:

1. Buhar valfin kapağını yavaşça çıkarınız ve çıkıntıda tutarak hafifçe yukarı ve kendinize doğru çekiniz.
2. Valfin alt kısımda bulunan sabitleyicisini saat akrebinin aksine döndürünüz (<open> göstergesinin yönünde) ve sonra çekiniz.
3. Sabitleyiciden kauçuk eklemeyi yavaşça çıkarınız. Valfin tüm parçaları, temizleme kurallarını takip ederek yıkayınız.

STOP *Dikkat! Valfin lastiğinin deformasyonu önlemesi için onu bükmeyiniz ve uzatmayınız.*

4. Montajı ters şekilde yapınız: lastiği sabitleyicinin içine yerleştiriniz, valfin ana parçada bulunan olukları, diskin iç yüzeyindeki çıkıntılar ile birleştiriniz ve saat akrebinin yönünde döndürünüz (<close> göstergesinin yönünde). Buhar valfini, cihaz kapağında bulunan oluk içine yerleştiriniz.

Bu modelde yemeklerin pişirilmesi sırasında oluşan yoğunlaşma, cihaz gövdesindeki özel oluk içinde birikir ve cihazın alt kısımda bulunan kabın içine akar. Yoğunlaşma kolayca mutfak peçetesi ile silinebilir.

VI. PIŞİRME İLE İLGİLİ TAVSİYELER

Pişirme sırasında oluşan hatalar ve bunların giderilme yöntemleri

Bu bölümde, çok fonksiyonlu pişiricileri kullanırken oluşan tipik hatalar hakkında bilgi edinebilir, muhtemel nedenleri ve bunların giderilme yöntemleri öğrenebilirsiniz.

YEMEK PIŞMEMİŞ

Sorunun muhtemel nedenleri	Giderilme yöntemi
Cihazın kapağını kapatmaya unuttuğunuz yada sıkı kapatmadığınız için pişirme sıcaklığı yeterli seviyede değildir.	<ul style="list-style-type: none"> • Pişirme sırasında gerekli olmadığı zamanlarda çok fonksiyonlu pişiricinin kapağı açmayınız. • Kapağı fiske sesi gelinceye kadar kapatınız. Cihaz kapağının sıkı kapatılması için hiç bir engel olmadığını ve iç kapakta bulunan sıkılaştırıcı kauçuk parçanın deforme olmadığından emin olunuz.
Kap ve ısıtıcı unsuru birbiri ile zayıf temasta bulunmaktadır. Bu yüzden pişirme sıcaklığı yeterli seviyede değildir.	<ul style="list-style-type: none"> • Kap, cihaz gövdenin içine düz olarak yerleştirilmelidir. Kabın dibini, ısıtan diskine sıkıca bitişik olmalıdır. • Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma hücrelerinde yabancı cisimleri bulunmadığından emin olunuz. Isıtan diskin kirlenmemesine dikkat ediniz.
<ul style="list-style-type: none"> • Yemeğin bileşenlerinin seçimi yanlıştır. Bu bileşenler seçilen pişirme yöntemine uygun değil ya da yanlış pişirme programını seçtiniz. • Bileşenleri çok iri taneli olarak doğranmıştır, yemeklerin konmasına ilişkin genel oranı ihlal edilmiştir. • Pişirme zamanı yanlış ayarladınız (ya da yanlış hesaplama yaptınız). • Seçmiş olduğunuz reçete, bu çok fonksiyonlu pişiricide hazırlanması için uygun değildir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrol edilmiş reçetelerin takip edilmesi arzu edilir (bu modele adapte edilmiş reçeteleri). Sadece güvenebilecek reçetelere göre yemek pişiriniz. • Bileşenlerin seçimi, doğrama şekli, konma oranı, program seçimi ve pişirme zaman seçimi, seçilmiş reçeteye uygun olmalıdır.
Buharda pişirilmesinde: Yeterince buhar yoğunluğu sağlaması için kapta çok az su vardır.	Suyu, reçetede öngörülen miktara göre kabın içine ilave ediniz. Şüphe ediyorsanız, pişirme sırasında suyun seviyesini kontrol ediniz.
Kızartma sırasında: Kabın içine çok fazla bitkisel yağ koydunuz. Kabın içinde fazla nem oranı vardır.	<ul style="list-style-type: none"> • Normal kızartmasında yağın kabın dibini ince tabaka olarak kapanması yeterlidir. • Fritöz içinde kızartmasında ilgili reçetede öngörülen talimatlara uyunuz. <p>Reçetede aksi söylenmediyse kızartma sırasında çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını kapatmayınız. Taze dondurulmuş yemeklerin kızartmadan önce mutlaka buzunu çözünüz ve suyu boşaltınız.</p>

Haşlama sırasında: Yüksek asitli ürünlerin haşlanmasında suyun çekilmesi		Bazı yemeklerin, haşlamadan önce özel işlenmesini gerekir: yıkama, ön kızartma gibi. Seçilen reçetede öngörülen tavsiyeleri takip ediniz.
Hamur ürünlerin pişirilmesi (hamur iyi pişmemiş):	Hamur yoğurması sırasında hamur iç kapağına yapışmış ve buhar çıkma valfini kapatmıştır.	Kabın içine, kullanacağınız hamuru az miktarda koyunuz.
	Kabın içine fazla hamur koydunuz.	Hamur ürününü kabın içinden çıkarınız, çevirip tekrar kabın içine koyunuz. Yemeklerin tamamen hazır olmasına kadar pişirmeye devam ediniz. Bundan sonraki hamur ürünlerinin pişirilmesinde kullanacağınız hamuru daha az miktarda koyunuz.

YEMEK FAZLA PIŞMIŞ

Yemek türünün seçilmesi yanlış olmuş yada pişirme zamanını yanlış ayarladınız. (hesapladınız). Bileşenlerin boyutları çok olmuş.	Kontrol edilmiş reçeteye bakınız (cihazın belli modellere adapte edilmiş reçetelere göre yemeğinizi pişiriniz). Bileşenlerin seçimi, doğrama şekli, konma oranı, program seçimi ve pişirme zaman seçimi, seçilmiş reçeteye uygun olmalıdır.
Pişirmeden sonra hazır yemek otomatik ısıtmada fazla beklemiş.	Otomatik ısıtma fonksiyonunun uzun süreli kullanılması tavsiye edilmez. çok fonksiyonlu pişirici modelinizde bu fonksiyonun ön kapatma imkanı varsa kullanınız.

HAŞLAMA SIRASINDA YEMEKLERİN SUYU ÇEKİLİYOR

Süt lapasının pişirilmesinde süt çekilir.	Sütün kalitesi ve özellikleri, üretim yeri ve üretim koşullarına bağlıdır. Sadece ultra pastörize edilmiş süt (yağ oranı %2,5'ye kadar) kullanmanızı tavsiye ederiz. Gerekliğinde sütü az miktarda su ile sulandırabilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none"> Haşlamadan önce bileşenler işlenmemiş ya da yanlış işlem görmüştür (az yıkanması gibi). Bileşenlerin oranı yanlış ya da yemek türü yanlış seçilmiştir. 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrol edilmiş reçeteye bakınız (cihazın belli modellere adapte edilmiş reçetelerine göre yemeğinizi pişiriniz). Bileşenlerin seçimi, doğrama şekli, konma oranı, program seçimi ve pişirme zaman seçimi, seçilmiş reçeteye uygun olmalıdır. Tek parça tahıllı taneler, et, balık ve deniz ürünlerini her zaman temiz suda iyice yıkayınız.

YEMEĞİN DİBİ TUTUYOR

Kap, önceki yemeklerin pişirilmesinden kalan kirlenmeden tam temizlenmemiş. Kabın yapışmaz kaplaması bozulmuştur.	Pişirmeden önce kabın iyice temizlendiği ve yapışmaz kaplamasının hasar görmediğinden emin olunuz.
Yemeklerin genel konma miktarı, reçetede öngörülen miktardan az.	Kontrol edilmiş reçeteye bakınız (cihazın belli modele adapte edilmiş reçeteye göre pişiriniz).
Aşırı uzun pişirme zamanı ayarladınız.	Pişirme zamanını azaltınız ya da cihaz modelinize adapte edilmiş reçetede öngörülen talimatlara uyunuz.

Kızartmada: kabın içine yağ koymayı unuttunuz; pişirilen yemekleri karıştırmadınız ya da geç çevirdiniz.	Normal kızartmada kabın içine az miktarda ayçiçek yağı ilave ediniz (ayçiçek yağı, kabın dibini ince tabaka olarak kaplamalıdır). Yemeklerin düzenli kızartılması için bunları periyodik olarak karıştırmanız ya da belirli aralıkta çevirmeniz gerekir.
Hafif ateşte pişirmede: kabın içinde nem oranı düşüktür.	Kabın içine daha çok sıvı ilave ediniz. Pişirme sırasında gerekli olduğu halleri dışında çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını açmayınız.
Haşlamada: kabın içinde çok az sıvı kalmış (bileşenlerin oranı yanlış).	Sıvı ile katı bileşenlerin doğru oranını takip ediniz.
Hamur ürünlerin pişirmesinde: Pişirmeden önce kabın iç yüzeyini yağlamadınız.	Hamuru konmadan önce kabın dibini ve çeperlerini tereyağ ya da ayçiçek yağı ile yağlayınız (kabın içine yağ dökmeyiniz!).

ÜRÜNÜN DOĞRAMA ŞEKLİ BOZULMUŞ

Kabın içinde bulunan yemeği fazla çevirdiniz.	Normal kızartmada yemeklerinizi 5-7 dakikadan daha fazla karıştırmayınız.
Çok uzun pişirme zamanı ayarladınız.	Pişirme zamanını azaltınız ya da cihaz modeline adapte edilmiş reçetede öngörülen talimatlara uyunuz.

HAMUR ÜRÜNÜ NEMLİ/YAŞ OLMUŞ

Fazla nem veren uygun olmayan bileşenler kullanılmıştır (sulu sebze ya da meyve, dondurulmuş meyveler, yoğurt gibi vs.)	Bileşenleri, pişirme reçetesine göre seçiniz. Çok fazla nem ihtiva eden bileşenleri seçmeye özen gösteriniz ya da bunları olabileceği en az miktarda kullanınız.
Hazır hamur ürününü kapalı çok fonksiyonlu pişiricide fazla beklettiniz.	Yemekleri hazır olduğunda çok fonksiyonlu pişiriciden hemen çıkarmaya çalışınız. Gerektiğinde pişirilmiş ürünü, çok fonksiyonlu pişiricinin içinde kısa sürede otomatik ısıtma programında bekletebilirsiniz.

HAMUR ÜRÜNÜ KABARMAMIŞ

Yumurta ve şekeri az çırpıp köpürttünüz.	Kontrol edilmiş reçeteye uygulayınız (ürünü belli modele adapte edilmiş reçeteye göre pişiriniz). Bileşenlerin seçimi, doğrama şekli, konma oranı, program seçimi ve pişirme zaman seçimi, seçilmiş reçeteye uygun olmalıdır.
Hamur, kabartma tozu ile fazla bekletilmiştir.	
Unu elemediniz ya da hamuru az yoğurdunuz.	
Bileşenlerin konmasında hata olmuştur.	
Seçmiş olduğunuz reçete, bu çok fonksiyonlu pişirici modelinde pişirilmesi için uygun değildir.	



REDMOND çok fonksiyonlu pişiricinin bazı modellerinde "STEW" ve "SOUP" programlarında kabın içindeki sıvı az kaldığında cihazın aşırı ısınmaya karşı koruma sistemi açılır. Bu durumda pişirme programı durur. çok fonksiyonlu pişirici otomatik ısıtma moduna geçer.

Buharda farklı yemeklerin pişirilmesi için tavsiye edilen zaman.

#	Yemek	Ağırlık, g. (miktar)	Su miktarı, ml.	Piştirme zamanı, dk.
1	Dana fileto (kuşbaşı şeklinde 1,5 x 1,5 sm)	500	500	30
2	Kuzu fileto (kuşbaşı şeklinde 1,5 x 1,5 sm)	500	500	30
3	Tavuk fileto (kuşbaşı şeklinde 1,5 x 1,5 sm)	500	500	15
4	Et veya balık kıymasından yapılan toplar (top köftesi)/ köfte	180 (6 adet) / 450 (3 adet)	500	10/15
5	Balık (fileto)	500	500	10
6	Salata karides (temizlenmiş, pişirilmiş-dondurulmuş)	500	500	5
7	Patates (kuşbaşı şeklinde 1,5 x 1,5 sm)	500	500	20
8	Havuç (kuşbaşı şeklinde 1,5 x 1,5 sm)	500	500	30
9	Pancar (kuşbaşı şeklinde 1,5 x 1,5 sm)	500	500	1 saat 20 dk.
10	Sebze (taze dondurulmuş)	500	500	15
11	Yumurta	3 adet	500	10



Yukarıda verilen bilgiler sadece genel tavsiye niteliğini taşımaktadır. Gerçek zamanı, belli ürün kalitesine ve tadımsal tercihinize göre değişebilir.

“MULTICOOK” programındaki sıcaklık modlarının kullanılması ile ilgili tavsiyeler

Çalışma sıcaklığı °C	Kullanma tavsiyeleri (ayrıca reçete kitabına bakınız):
40	Yoğurt hazırlanması, hamurun yoğurması
60	Pastörizasyon, yeşil çay hazırlanması, mama hazırlanması
80	Ekşimik hazırlanması
100	Beze, reçel hazırlanması
120	Biftek hazırlanması, Etin hafif ateşte kapalı tencerede pişirilmesi
140	Dumanlama, Hazır yemeklerin çıtır çıtır kabuğu oluşmasına kadar kızartması
160	Patates cipsi hazırlanması

Pişirme programlarının genel tablosu (fabrika ayarları)

Program	Kullanma tavsiyeleri	Sıcaklık, °C	Otomatik olarak ayarlanan pişirme zamanı	Pişirme zaman diyapazonu / ayarlama adımı	Ertelenen başlama, saat	Çalışma moduna geçişe bekleme	Otomatik ısıtma fonksiyonu
STEAM	Sebzelerin buharda pişirilmesi	115-120	10 dk.	5 dk. - 1 saat / 1 dk.	24	+	+
	Et, buharda pişirilmesi		40 dk.				
	Balığın buharda pişirilmesi		15 dk.				
FRY	Sebze kızartması	150-155	10 dk.	5 dk. - 1 saat / 1 dk.	-	+	+
	Et kızartması		40 dk.				
	Balık kızartması		15 dk.				
STEW	Etin hafif ateşte pişirilmesi, sarma ve uzun süreli sıcaklıkta işlenmesi istenilen diğer yemeklerin pişirilmesi	90	1 saat	10 dk. - 12 saat / 5 dk.	24	-	+

Program	Kullanma tavsiyeleri		Sıcaklık, °C	Otomatik olarak ayarlanan pişirme zamanı	Pişirme zaman diyapazonu / ayarlama adımı	Ertelenen başlama, saat	Çalışma moduna geçiş bekleme	Otomatik ısıtma fonksiyonu
MULTICOOK	Kullanıcı tarafından manuel olarak ayarlanan sıcaklık ve zaman değerlerine göre yemeklerin pişirilmesi	Sebze hazırlanması	Diyapazon 40-160, adım 20°C	15 dk.	5 dk. – 1 saat / 1 dk. 1 saat – 12 saat / 5 dk.	24	+	+
		Balık hazırlanması		20 dk.				
		Et hazırlanması		40 dk.				
PASTA	Makarna ürünleri ve sair yemeklerin hazırlanması. Sosis ve yumurta haşlaması		118-120	8 dk.	2 dk. – 20 dk. / 1 dk.	-	+	+
QUICK COOK	Pirinç, tahıl lapaların hazırlanması		110	25 dk.	5 dk. – 1,5 saat / 1 dk.	24	-	+
COOK	Pilav hazırlanması		120-125	1 saat	30 dk. – 2 saat / 5 dk.	24	-	+
COOK-OATMEAL	Sütlü lapa hazırlanması. Sebze haşlaması		90	10 dk.	5 dk. – 1,5 saat / 1 dk.	24	-	+
SOUP	Değişik ana yemeklerin pişirilmesinde tavsiye edilir		90	1 saat	10 saat – 8 saat / 5 dk.	24	-	+
CAKE	Hamur ürünlerin (kek, pasta, börekler gibi), sufle pişirilmesinde tavsiye edilir.		110-122	1 saat	30 saat – 4 saat / 5 dk.	24	-	+

VII. SERVİS MERKEZİNE BAŞVURMADAN ÖNCE

Monitörde görülen hata mesajı	Muhtemel arıza	Hatanın giderilmesi
E1 – E3	Sistem hatasıdır. Kontrol panelinin ya da ısıtan unsurun bozulması olabilir.	Cihazı elektrik ağından ayırınız, soğumaya bırakınız. Kapağı sıkıca kapatınız ve cihazı tekrar elektrik ağına bağlayınız. Tekrar çalıştırmada sorun hala görünüyorsa yetkili servis merkezine başvurunuz.

Arıza	Muhtemel sebebi	Arızanın giderilmesi
Açılmıyor.	Elektrik ağından beslenme yoktur.	Elektrik ağındaki gerilimi kontrol ediniz.
Yemek fazla uzun zamanda pişiyor.	Elektrik ağından düzensiz beslenmesi.	Elektrik ağındaki gerilimi kontrol ediniz.
	Kap ile ısıtan unsur arasında yabancı cisim girmiştir.	Yabancı cisimi çıkarınız.
	Çok fonksiyonlu pişiricinin kabı düzgün yerleştirilmemiş.	Kabı, eğim olmadan düzgün yerleştiriniz.
	Isıtan unsur kirlenmiştir.	Cihazı elektrik ağından ayırınız, soğumaya bırakınız. Isıtan unsur temizleyiniz.



Ambalaj, kullanma kılavuzu ve cihazı, yerel atıklar işleme programına göre işledikten sonra yararlanmalıdır. Bu tür ürünleri diğer evsel atıklarla birlikte atmayınız.

VIII. SERVİS VE GARANTİ KİTAPÇIĞI

Bu ürün elektrik veya mekanik arızalara karşı 2 yıl garantilidir. Garanti süresi içinde üretici; her türlü fabrika hatası, kalitesiz malzemeler ya da montaj hatası ile ilgili arızalar çıkması halinde ilgili parçaların tamiri ya da değiştirimi ya da cihazı tamamen değiştirme yükümlülüğünü üzerine alır. Garanti, satın alma tarihi mağazanın mühür ile ve orijinal garanti kuponunda satıcının imzası ile onaylandığı takdirde yürürlüğe girer. İşbu garanti; ürün kullanma kılavuzuna uygun olarak kullanıldığı, tamir edilmediği, sökülmediği, hatalı davranıştan dolayı hasara uğramadığı ve bakımının içeriği tamamen muhafaza edildiği zamanda kabul edilir. İşbu garanti, ürünün doğal yıpranması ve sarf malzemelerini kapsamamaktadır. (contalar, seramik ve teflon ve diğer kaplamalar, buhar valfi ve aksesuarlar) Ürüne ait seri numaranın bulunmaması, otomatik olarak garanti servis hakkınızı yok eder.

Cihazın üretim tarihi, mamul gövdesi üzerindeki tanıma etiketinde yer alan seri numarasında bulunur. Seri numarası 13 işareten oluşur. 6. ve 7. işaret ayı, 8. işaret cihazın üretim yılını gösterir.

Ürünün yasal kullanım ömrü 7 yıldır (ürün çalıştırılması, işbu kullanma kılavuzunda belirlenen talimatlara ve diğer ilgili teknik standartlara uygun olması halinde yasalarda belirlenmiş kullanım ve yedek parça yükümlülük süresidir).

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar:

- Cihazın nakliyesini orijinal kutusunda veya cihazın etrafına yumuşak bir bez sararak yapınız.
- Yanlış ambalajlama halinde plastik parçalar ve elektrik donanımı zarar görebilir.

Enjeneri Tüketimi açısından verimli kullanım önerileri:

- Ürün çalışırken kapağı açmayınız. Eğer karıştırma işlemini yaparsanız kapağı uzun süre açık tutmayınız. Aksi halde buhar dışarı kaçacak ve elektrik harcamanız artacaktır.
- Pişirme süresi için kılavuzda belirtilen süreleri dikkate alın. Gerektiğinden uzun pişirme süreleri daha fazla elektrik harcamanıza yol açacaktır.
- Ürünün temizliğini her pişirmeden sonra yapınız.
- Ürün pişirimi bittikten sonra artık ısıyı başka bir yiyecek ısıtmak için kullanabilirsiniz.

Ambalaj, kullanma kılavuzu ve cihazı, yerel atıklar işleme programına göre işledikten sonra yararlanmalıdır. Bu tür ürünleri diğer evsel atıklarla birlikte atmayınız.

Garanti şu şartları kapsamaz.

1. Cihazın yanlış kurulum ve kullanımdan kaynaklanan hatalar.
2. Yetkili kişiler haricinde herhangi birinin cihaza müdahale etmesi ya da tamir etmeye çalışmasından kaynaklanan hatalar.
3. İmalatçının verdiği parçalar dışında herhangi bir parçanın cihaza monte edilmesinden doğacak sorunlarda.
4. Ev harici kullanımlardan veya olağandışı veya anormal bir şekilde kullanılmasından doğacak sorunlarda.
5. Yanlış voltajdan doğacak sorunlarda.
6. Cihazın yanlış bir işleme tabi tutulmasından doğacak sorunlar.

Satış sonrası servis hizmetleri

Her türlü teknik servis ve yedek parça taleplerinizi iletmek ve bakım onarım kaydı açtırmak için lütfen aşağıda bulunan servis merkezimizi arayınız.

444 9 774
SSH
Servis Merkezi

Redmond Industrial Group LLC, USA

One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A, Albany, New York 12210, USA

İTHALATÇI FİRMA; Redmond Ev Aletleri İç ve Dış San. Tic. Ltd. Şti.

Perla Vista Avm B Blok Kat: 3 D: 12 Beylikdüzü – İstanbul

Beylikdüzü Vd: 7340738308

Tel: 00 90 212 711 55 55 Pbx.

Faks: 00 90 212 873 77 57

Müşteri Seçimlik Hakları

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
 - a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - b. Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
 - c. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
 - d. İmkan varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlilik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
2. Tüketicinin ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
 - a. Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - b. Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - c. Tamirinin mümkün olmadiğının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi, durumlarında; tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini 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. Malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması halinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir.

Tüketiciler; Şikayet ve itirazlar için tüketici mahkemelerine ve tüketici hakem heyetlerine başvurabilir.

Servis noktaları

İL	İLÇE	SERVİS ÜNVANI	YETKİLİ KİŞİ	ADRES	TELEFON	GSM	FAX	E-MAİL ADRESİ
ADANA	CEYHAN	HÜSEYİN DEMİR	HÜSEYİN DEMİR	B.KIRIM MH.4 SK.NO:8/A	0 322 613 17 77	0 541 613 17 77	0 322 613 17 77	servisci_veyhan@hotmail.com
ADIYAMAN	MERKEZ	ARKADAŞ SOĞUTMA	ABDÜLCELİL UYANIK	KAYALIK MAH. 2. ÇEVRE YOLU HİSNI MANSUR CAD. NO: 272 / A	0 416 213 43 43	0 539 467 03 04	0 416 213 43 43	abdulcelil_02@hotmail.com
AFYON	MERKEZ	BARBAROS TEKNİK SERVİS	ABDULLAH BARBAROS	İMARET CAMİ KARŞISI MARULCU MH.AÇIKGÖZOĞLU SK.NO:18/A	0 272 215 12 17	0 555 822 36 36	0 272 215 12 77	abdullah_barbaros@hotmail.com
AFYON	MERKEZ	FATİH SOĞUTMA	FATİH ÇOMAK	CUMHURİYET MH. ŞÜKRÜ ÇELİK ALAY CD. ESRA SİTESİ ALTI C BLOK NO:13	0 272 214 51 33	0 532 763 99 42	0 272 214 30 77	fatihsoğutma03@mynet.com
AĞRI	PATNOS	AĞLAMAZ ELEKTRİK	MESUT AĞLAMAZ	CUMHURİYET CD. HA-MAM YOLU. NO:16	0 472 616 61 81	0 538 660 93 20	0 472 616 61 81	aglamazagri@hotmail.com

İL	İLÇE	SERVİS ÜNVANI	YETKİLİ KİŞİ	ADRES	TELEFON	GSM	FAX	E-MAIL ADRESİ
ANKARA	SİNCAN	UĞUR TEKNİK	UĞUR GÜY-AGÜLER	MARŞAL ÇAKMAK MAH. ŞEHİT AHMET DOĞAN SOK. NO:22 / 14	0 312 245 37 37	0 552 245 37 37	0 312 245 57 57	ankara.ugurteknik@hotmail.com
ANKARA	KEÇİÖREN	DOĞSER SERVİS	CİHAN AKDOĞAN	SANATORYUM CD.NO:201 / A	0 312 381 44 55	0 535 323 75 92	0 312 355 44 55	zaferakdogan4@msn.com
ANTALYA	MERKEZ	AKSOY TEKNİK	HAMZA AKSOY	ÜÇGEN MAH. DOLAPLI-DERE CAD M. ALİ AKYÜZ APT. N:33/E MURATPAŞA	0 242 243 51 55	0 507 624 57 61	0 242 248 74 26	aksoyteknik@mynet.com
ARTVİN	HOPA	EFULİM YETKİLİ SERVİS	BÜLENT ARSLAN	KULEDİBİ MH.KARADENİZ CAD. ZEMİN KAT NO:17	0 466 351 76 12	0 533 356 03 04	0 466 351 76 12	argul_teknik@hotmail.com
BALIKESİR	BANDIRMA	EMEK TEKNİK	MURAT SAĞIR	İHSANİYE MH. 8 EVLER SK.NO:18/B	0 266 714 12 50	0 533 760 39 71	0 266 714 12 50	mursagir@hotmail.com
BALIKESİR	BURHANİYE	UĞUR TEKNİK	ŞAKİR DUYGULU	MAHKEME MH.MİTHATPAŞA CD.NO:64	0 266 412 86 89	0 507 203 66 85	0 266 412 86 89	sakir_duygulu@hotmail.com
BİLECİK	BOZÜYÜK	TÜL-SEV TEKNİK	İLHAN BİLGİN	KASIMPAŞA MH. KIVRIKOĞLU CD. NO:13	0 228 314 79 57	0 542 694 62 80	0 228 314 78 57	evrenseldest_62@hotmail.com.tr
BOLU	MERKEZ	İKLİM SOĞUTMA VE ELEKTRİK	ERGÜN RÜZGAR	KARAMANLI MH.ŞEHİTEROL MÜHÜRÇÜOĞLU SK.NO:10/A	0 374 212 23 32	0 532 635 05 52	0 374 212 12 32	servis@iklimelektrik.com
BURDUR	MERKEZ	SUDE SOĞUTMA	SERKAN EVCİL	ÖZGÜR MAH.ÇELİK SOK. NO:12	0 248 234 03 03	0 533 033 33 83	0 248 234 03 03	sude_sogutma@hotmail.com
BURDUR	KARAMANLI	ŞENGÜN TEKNİK	MEHMET ŞENGÜN	PAZAR MH. HAL BİNALARI NO:2	0 248 531 23 52	0 536 718 48 49	0 248 531 23 52	sengunteknik15@hotmail.com
ÇANAKKALE	MERKEZ	ALKAR İKLİMLENDİRME	YÜKSEL ALDEMİR	İSMETPAŞA MAH.KAYAALP CAD.NO:2	0 286 213 15 15	0 542 458 76 15	0 286 213 15 17	alkariklimlendirme@hotmail.com

İL	İLÇE	SERVİS ÜNVANI	YETKİLİ KİŞİ	ADRES	TELEFON	GSM	FAX	E-MAİL ADRESİ
ÇANAĞKALE	GELİBOLU	GÜNGÖR TEKNİK	UFUK GÜNGÖR	GAZİ SÜLEYMAN PAŞA CD. GAZİ SÜLEYMAN PAŞA MH. ÖZTÜRK SİT. NO: 1	0 286 566 40 99	0 532 342 95 77	0 286 566 40 98	gungorteknik@hotmail.com
ÇANKIRI	ŞABANÖZÜ	AYDOĞDU TEKNİK SOĞUTMA	ABDULLAH AYDOĞDU	CUMHURİYET MH. BELEDİYE İŞMERKEZİ YANI NO:11/2	0 376 518 15 54	0 536 483 90 98	0 376 518 12 76	aydogdu_teknik_sogutma@hotmail.com
DENİZLİ	ÇIVRİL	TEKİN TİCARET	FIRAT TEKİN	SARAY MH.DEĞİRMEN CD.20.SK. NO:12	0 258 713 65 22	0 532 652 08 40	0 258 713 65 22	firat_tekin59@hotmail.com
DİYARBAKIR	MERKEZ	SUDEM TEKNİK	MEHMET HANİFİ DEMİR	PEYAS MH.523.SK SERİN EVLER 3 SİT. B BLOK ALTI NO : 19 /A KAYAPINAR/	0 412 252 41 88	0 532 226 78 60	0 412 252 41 88	elektrosogutma@hotmail.com
EDİRNE	KEŞAN	SİMGE SOĞUTMA	İSMAİL BAYILMIŞ	BÜYÜK CAMİ MAH. İSTİKLAL CAD. NO 29	0 284 712 39 03	0 536 512 49 91	0 284 714 70 34	simgesogutma@mynet.com
ERZURUM	MERKEZ	KARDELEN SOĞUTMA	EBUBEKİR AKIN	ŞÜKRÜPAŞA MH.ŞİH KÖYÜ CD.EMİN EVLER ALTI NO:132 YAKUTİYE	0 442 319 11 44	0 537 945 31 54	0 442 319 11 44	kardelensogutma25@hotmail.com
GAZİANTEP	MERKEZ	NEW TEKNİK	ALPER EŞKİN	BATIKENT MH. MUHSİN YAZICIOĞLU CD. NO:12 ŞEHİTKAMİL	0 342 322 89 89	0 541 321 89 89	0 342 322 78 78	newteknik@newteknik.com
GİRESUN	MERKEZ	KARATAŞ TEKNİK	BAHADİR KARATAŞ	SULTAN SELİM MH.TOPAL SK. NO:31	0 454 216 42 18	0 542 777 76 26	0 454 216 42 18	bhdr30@hormail.com
ISPARTA	MERKEZ	TİĞLİ TEKNİK SERVİS	MEHMET ALİ TİĞLİ	KEPEÇİ MH. AKSU CD. NO:2/F	0 246 223 76 93	0 533 725 70 01	0 246 223 76 92	mehmetalitigli@hotmail.com
İSTANBUL	GAZİOSMANPAŞA	DUYGUN SERVİS	ENGİN DUYGUN	KARAYOLLARI MH. ABDİ İPEKÇİ CD. NO:143/A	0 212 419 35 51	0 542 517 24 74	0 212 419 35 54	duygun_servis@hotmail.com
İSTANBUL	İÇERENKÖY/ATAŞEHİR	EMEK SERVİS	İSMAİL BİÇER	KARSLI AHMET CD. ÇİÇEK SK. NO:17	0 216 574 09 90	0 532 353 40 81	0 216 572 39 75	emek@emekservis.com.tr
İSTANBUL	ÜMRANIYE	ÇAĞDAŞ SERVİS	MURAT ÇOLAK	İSTİKLAL MH. KAVAKLIDERE CD. NO: 83/2	0 216 523 79 98	0 533 430 47 45	0 216 523 79 99	murat.colak@cagdas-servis.com

İL	İLÇE	SERVİS ÜNVANI	YETKİLİ KİŞİ	ADRES	TELEFON	GSM	FAX	E-MAİL ADRESİ
İSTANBUL	KÜÇÜKÇEKMECE	EKİP ELEKTRONİK	GAZİ ASLAN	ATATÜRK MH. İKİTELLİ CD. 5. SK. NO: 42 HALKALI	0212 470 90 00	0 530 301 58 44	0212 472 45 35	tr001298@gmail.com
İSTANBUL	ESENYURT	GÜVEN TEKNİK	HÜSEYİN AŞÇI	SANAYİ MAH. MİMSAN SİTESİ 8.BLOK NO 14/1	0212 672 80 58	0541 518 46 31	0212 672 80 59	huseyinasci@guventekser.com
İZMİR	ÖDEMİŞ	ATOM BOBİNAJ	ERSİN BOYLUER	AKINCILAR MAH. MAH- SEL SOK. NO:19/A	0 232 545 40 97	0 542 344 88 85	0 232 543 23 88	ersinboyluer@hotmail.com
İZMİR	TİRE	YILDIZ ELEKTRONİK	SEZAI ŞENGÜN	KURTULUŞ MH.AKYOL CAD.NO:52 TİRE	0 232 511 63 19	0 536 396 45 54	0 232 511 63 19	yildizelektroniktire@hotmail.com
İZMİR	HATAY	GÜMÜŞ TEKNİK	HAKAN GÜMÜŞ	9109 SK. NO:12/B	0 232 232 79 79	0 532 766 12 66	0 232-232 79 79	gumus_teknikservis@hotmail.com
İZMİR	ÇİĞİLİ	ÖZSER SERVİS	SEZER ŞENBAŞ	ANADOLU CAD.NO:996/B	0 232 329 02 31	0 530 221 10 52	0 232 329 01 34	sezersenbas.silverline@hotmail.com
KARS	MERKEZ	TAHA ELEKTRİK	HALUK KEPENEKÇİ	BAKIRCILAR CD. NO:41	0 474 212 08 89	0 532 510 98 27	0 474 212 08 89	haluk_kepenekci@hotmail.com
KASTAMONU	MERKEZ	ANIL TEKNİK SERVİS	SAİT AHMET AYDIN	M.A.ERSOY MH. ARNAVUTOĞLU CD. C BLOK TAHMİSCİOĞLU APT NO.6/B	0 366 214 44 70	0 544 731 80 10	0 366 214 44 70	anilek@hotmail.com
KAYSERİ	MERKEZ	KILIÇ TEKNİK	MÜKREMİN KILIÇ	ALSANCAK MAH. YAVUZSULTAN SELİM CD.NO:113	0 352 245 25 76	0 554 923 85 98	0 352 245 25 76	kilicteknik@hotmail.com
KOCAELİ	GÖLCÜK	ÇAĞ TEKNİK	İLYAS ÖZÇAKIR	MERKEZ MH. PREVEZE CD. NO:29-A	0 262 414 28 82	0 535 200 09 41	0 262 414 31 33	cag.teknik@hotmail.com
KOCAELİ	GEBZE	SERVİS 24	FERHAT DUYDUN	FEVZİ ÇAKMAK MAH. EĞİTİM CAD.NO:52 DARICA	0 262 642 04 64	0 532 497 25 21	0 262 642 04 65	servis@sshservis24.com
KOCAELİ	İZMİT	SERVİS 24	FERHAT DUYDUN	YENİŞEHİR MAH. AHMET ZİYA SK. NO:73	0 262 233 24 24	0 532 497 25 21	0 262 233 24 24	servis@sshservis24.com
KONYA	SELÇUKLU	ERTUĞRUL TEKNİK SOĞUTMA	AHMET ERTUĞRUL	FERİTPAŞA MH. NİŞANTAŞ SK.NO: 27/A	0 332 238 33 99	0 532 762 27 72	0 332 238 33 97	ahmet@etskonya.com
KONYA	EREĞLİ	TEK-SER SERVİS HİZMETLERİ	ADNAN DEMİRTAŞ	ESNAF SİTESİ A BLOK. NO:7	0 332 712 06 61	0 532 728 21 05	0 332 712 06 61	tekerserservishizmetleri@outlook.com

İL	İLÇE	SERVİS ÜNVANI	YETKİLİ KİŞİ	ADRES	TELEFON	GSM	FAX	E-MAIL ADRESİ
KÜTAHYA	MERKEZ	ELİFOĞLU ELEKTRİK	FATİH TANLI-KOLU	F.S.M BULVARI NO:43 / B	0 274 226 32 80	0 543 727 72 44	0 274 226 32 80	elifoglu.elektrik@gmail.com
MALATYA	MERKEZ	ERCAN TEKNİK	ERCAN ŞİMŞEK	KÜÇÜK MUSTAFA PAŞA MH. MİLLİ EGEMENLİK CD. NO:95	0 422 321 40 46	0 535 609 59 45	0 535 613 68 55	ercan_teknik44@mynet.com
MANİSA	AKHİSAR	MADENTEPE TİCARET	HÜSEYİN MADENTEPE	RAGİPBEY MH.18SOK. NO:10A	0 236 414 11 86	0 532 686 64 20	0 236 414 41 33	4720akhisar@mynet.com
MANİSA	MERKEZ	ŞEN SOĞUTMA	HAKAN ŞEN	ARDA MAH.KENZİ CADDESİ NO:52/A	0 236 232 22 72	0 554 741 51 98	0 236 232 22 72	hakansen122@hotmail.com
MERSİN	MERKEZ	DEMİR TİCARET	DURSUN DEMİR	GÜVENEVLER MH. DUM-LUPINAR CD.MİNA GÖK APT. NO:28/B	0 324 231 25 22	0 532 352 68 74	0 324 231 25 22	demirtic_dursundemir@hotmail.com
MERSİN	TARSUS	GÜNEY TEKNİK	MURAT SAMİ GÜNEY	ŞEHİT İŞHAK MH. ME-VLANA CD. NO:11	0 324 625 55 06	0 532 725 03 23	0 324 625 55 07	guney.teknik@hotmail.com
MERSİN	YENİŞEHİR	NEW TEKNİK	ALPER EŞKİN	HÜRRİYET MAH İSMET İNÖNÜBULVARI NO 103/B	0 324 327 27 50	0 541 321 89 89	0 342 322 78 78	newteknik@newteknik.com
MUĞLA	MARMARİS	MARMARİS TEKNİK	MEMİŞ TÜREDİ	ÇILDIR MH. 105. SOK. TOKER APT. NO:10/1	0 252 412 24 72	0 533 570 46 90	0 252 412 65 25	marmaris_teknik@windowslive.com
MUŞ	MERKEZ	ÖMER TEKNİK	ÖMER ATALAY	CUMHURİYET CD.ESKİ HAL YANI 167.SK.NO:55	0 436 212 50 62	0 543 497 87 37	0 436 212 50 62	sirri_atalay@hotmail.com
ORDU	ÜNYE	ZORLU SOĞUTMA	ZEKİ ZORLU	LİSELER MH. DEĞİRMEN YOLU. 1.SK. NO:14/A	0 452 324 19 19	0 533 735 09 37	0 452 324 19 19	zorlusogutmaunye@hotmail.com
RİZE	MERKEZ	TOPRAK TEKNİK	FATİH TOPRAK	TOPHANE MH.KAÇKAR CD.NO:19	0 464 212 22 23	0 542 440 47 46	0 464 212 22 23	topraktek.service@hotmail.de
SAMSUN	MERKEZ	ÇAĞDAŞ SERVİS	HAŞİM EMİRBUYURAN	HANÇERLİ MH.100.YIL BULV.NO:17	0 362 446 30 02	0 507 849 03 31	0 362 447 00 24	cagdasservis@hotmail.com
SİİRT	MERKEZ	DEMİR SOĞUTMA	ALİ DEMİR	CUMHURİYET CAD. SUAT BEDÜK SOK. NO:1 SİİRT	0 484 223 37 51	0543 263 56 56	0484 223 37 51	demir.sogutma@hotmail.com

İL	İLÇE	SERVİS ÜNVANI	YETKİLİ KİŞİ	ADRES	TELEFON	GSM	FAX	E-MAİL ADRESİ
SİNOP	MERKEZ	DEMİREL TİCARET	RAFET DEMİREL	MEYDANKAPI MH.NA-LBANT SK.NO:5	0 368 260 07 87	0 505 575 36 63	0 368 260 07 87	demirelticaretstinop@hotmail.com
SİVAS	MERKEZ	SOĞUK TEKNİK	AHMET ÜSTÜNDAĞ	ESKİ KALE MAH. SARAY YOLU SK. BÜYÜK DOĞU APT. ALTI. NO:8 /A	0 346 221 17 89	0 555 599 96 50	0 346 223 87 98	sogukteknik@hotmail.com
ŞANLI URFA	MERKEZ	SERVAN BOBİNAJ	HALİL ŞEKER	YENİŞEHİR MAH. 229. SK EMİR APT. ALTI NO:19/A	0 414 312 93 27	0 532 636 53 05	0 414 315 36 15	servan_ferhat@hotmail.com
TEKİRDAĞ	SARAY	BATI TEKNİK	BÜLENT BARLAS	YENİ MH.TAKSİM CD.NO:9	0 282 768 69 34	0 542 763 41 03	0 282 768 69 34	batiteknik@hotmail.com
TEKİRDAĞ	ÇERKEZKÖY	DENİZ SOĞUTMA	SEYİT DENİZ	GMKP MAH.HASAN ÇAVUŞ SOK.NO:4	0 282 726 34 04	0 535 602 58 97	0 282 726 34 04	seyitdeniz@gmail.com
TOKAT	ERBAA	EREL SOĞUTMA	ERKAN CİVELEK	GAZİOSMAN PAŞA MAH. HÜKÜMET CD.NO:84	0 356 716 17 70	0 542 395 84 57	0 356 715 22 08	ertugrul0356@hotmail.com
TOK AT	TURHAL	GÜÇLÜ ELKTRONİK	OĞUZHAN ALEMDAR	CELAL MH. TUNA SK. NO:11/A	0 356 276 39 66	0 544 517 28 16	0 356 275 87 54	alemdar.yasar@hotmail.com
TRABZON	VAKFIKEBİR	BIYIKLI SOĞUTMA	COŞKUN BIYIKLI	KEMALİYE MAH.FATİH CD. NO:32	0 462 841 48 31	0 542 627 39 77	0 462 841 30 92	coskun_biyikli61@hotmail.com
TRABZON	AKÇAABAT	TOPALOĞLU SOĞUTMA	VELİ TOPAL	İNÖNÜ CD. NO:51	0 462 228 51 98	0 533 474 98 87	0 462 228 51 98	topaloglusogutma@hotmail.com
UŞAK	MERKEZ	METİN SOĞUTMA	HAKAN METİN	ÖZDEMİR MAH. YILMAZ ATAKSOR SK. NO:16\B UŞAK -MERKEZ	0 276 223 96 35	0 536 301 43 10	0 276 227 80 23	metin.sogutma@hotmail.com
VAN	MERKEZ	YILMAZ TEKNİK	ÜBEYT YILMAZ	ZÜBEYDE HANIM CD. ÖZ DOLUNAY SİTESİ ALTI NO:108/A	0 432 212 03 14	0 533 651 33 31	0 432 214 95 25	akceza@hotmail.com
YALOVA	MERKEZ	EV SAN SERVİS	MELİH - SERAP DOĞAN	İSTANBUL CAD.BORA SOK.NO:15/A	0 226 811 18 11	0 536 436 68 87		evsan_yalova@hotmail.com
ZONGULDAK	MERKEZ	EROL ELEKTRONİK	İSMAİL EROL	MEŞRUTİYET MH.TAHİRKARAOĞUZ SK.UZUN ÇARŞI K1 NO:104	0 372 253 76 06	0 530 350 27 90	0 372 253 76 06	ero_elektronik@hotmail.com

Garanti belgesi

Bu garanti belgesinin kullanımına; 4077 sayılı kanun ile bu kanuna dayanılarak düzenlenen TRKGM-95/116-117 sayılı tebliği uyarınca T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

İthalatçı Firma: Redmond Ev Aletleri İç ve Dış San. Tic. Ltd. Şti.

Adresi: Perla Vista Res. B Blok Kat : 3 D: 12 Beylikdüzü – İstanbul

Azami Tamir süresi: 20 iş günü

Garanti Süresi: 2 yıl

Marka: REDMOND

Cinsi: Çok Fonksiyonlu Pişirici (Elektrikli Pişirici)

Ürün Kodu: RMC-M4502/M4502E

Modeli: RMC-M4502/M4502E

Seri No: [REDACTED]

SATICI FİRMANIN

Ünvanı: [REDACTED]

Adresi: [REDACTED]

Tel-Fax: [REDACTED]

Fatura Tarihi ve No: [REDACTED]

Teslim Yeri ve Tarihi: [REDACTED]

Kaşe-imza: [REDACTED]

REDMOND EV ALETLERİ İÇ VE DIŞ
SANAYİ TİCARİYAT LİMİTLİ ŞİRKETİ
Y. Sultan S. Ort. Bld. Alımdağ Cad.
Perla Vista Res. B Bl. K:3 No:12-13
Beylikdüzü / İstanbul // TÜRKİYE
Büyükcçekmece V.D: 734 073 8308
Sicil No:907476 www.redmond.com.tr

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 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 10 gün içerisinde giderilememesi halinde imalatçı-üretici veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
3. 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.
4. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami süresinin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimi talep edebilir.
5. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
6. Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetim Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.









Cihazın Atılması

Bu konu hakkında satıcınızdan veya ilgili şehir belediyesindeki görevlilerden yardım alabilirsiniz.

Bu cihaz, ömrünü doldurmuş atık elektrik ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa Yönetmeliği 2012/19/ EU'ye uygun şekilde işaretlenmiştir. Kılavuz, EU yönetmeliğince uygulanabilecek kullanılmış cihazların iadesi ve geri dönüşümü için olan çerçeveyi belirler.

Üretici Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,
Albany, New York, 12210, United States
www.redmond.company
www.multicooker.com
Made in China

RMC-M4502E-TUR-UM-3R