

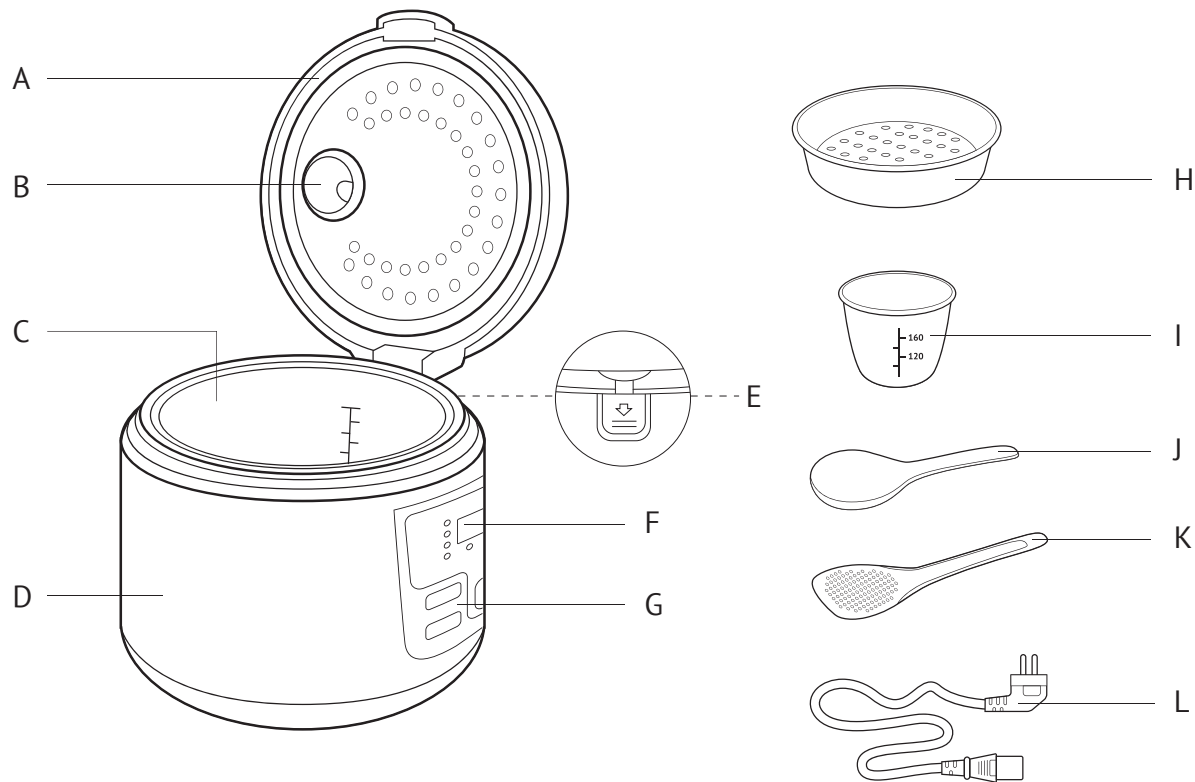
REDMOND

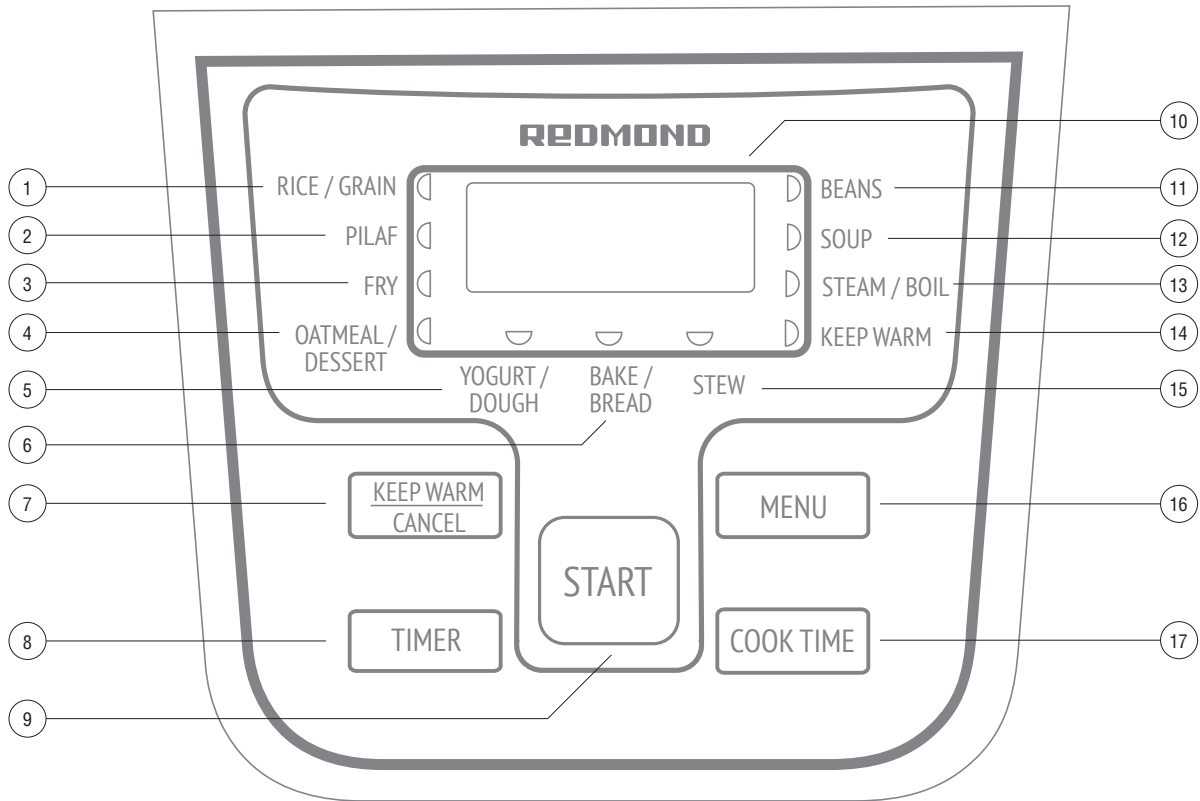
RMC-M10/M10E, RMC-M20/M20E, RMC-M30/M30E
ÇOK FONKSİYONLU PIŞİRİCİ (Elektrikli Pişirici)



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 ihlalinden 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 bunun gövdesi, kabı ve metal parçalar ısınır! Dikkat ediniz! Mutfak eldivenleri kullanınız. Sıcak buhardan yanık oluşmasını önlemek için, cihazın kapağını açarken üzerine eğilmeyiniz.*

- Cihaz kullanıldıktan 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 kazaen 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 kullanın 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 kullanmalıdır. 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 sökülmesi ve tüm kablolar ortadan kaldırılmalıdır.

Diğer Tehlikelerden Korunma

Cihaz yakınındaki bir prizden faydalanırken, kablonun sıcak yüzeylere 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 servise 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
Ürün parça listesi	10
RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30 modellerin tanıtımı	10
Kontrol paneli öğeleri	10
I. KULLANMAYA BAŞLAMADAN ÖNCE	11
II. ÇOK FONKSİYONLU PİŞİRİCİNİN ÇALIŞTIRILMASI	11
İlk çalıştırmadan önce	11
Pişirme süresinin ayarlanması	11
“Başlangıç erteleme” fonksiyonu	11
Hazır yemeklerin sıcak tutma fonksiyonu (Otomatik sıcak tutma)	12
Isıtma fonksiyonu	12
Otomatik programların kullanımı süresince atılacak genel adımlar	12
“RICE/GRAIN” programı	12
“PILAF” programı	12
“FRY” programı	12
“OATMEAL/DESSERT” programı	13
“YOGURT/DOUGH” programı	13
“BAKE/BREAD” programı	13
“STEW” programı	13
“BEANS” programı	13
“SOUP” programı	13
“STEAM/BOIL” programı	13
III. EK ÖZELLİKLER	13
IV. EK AKSESUARLAR	14
V. PİŞİRME TAVSİYELERİ	15
Pişirme sırasında oluşan hatalar ve bunların giderilme yöntemleri	15
Pişirme programlarının karma tablosu (fabrika ayarları)	18
VI. BAKIM VE TEMİZLİK	19
VII. SERVİSE BAŞVURMADAN ÖNCE	20
VIII. GARANTİ BELGESİ	21

Teknik özellikler

Model	RMC-M10E	RMC-M20E	RMC-M30E
Güç	500 W	800 W	900 W
Gerilim	220–240 V, 50/60 Hz		
Hazne hacmi	3 lt	5 lt	6 lt
Haznenin kaplama	dibe yapışmayan kaplama		
Ekran	LED, dijital		
Buhar valfi	Sökülebilir		

Programlar

1. RICE/GRAIN (PİRİNÇ/TAHILLAR)
2. PILAF (PİLAV)
3. FRY (KIZARTMA)
4. OATMEAL/DESSERT (SÜTLÜ MAMA / TATLILAR)
5. YOGURT/DOUGH (YOĞURT/HAMUR)
6. BAKE/BREAD (HAMUR İŞİ / EKMEK)
7. STEW (YAVAŞ PİŞİRME)
8. BEANS (BAKLAGİLLER)
9. SOUP (ÇORBA)
10. STEAM/BOIL (BUHAR/HAŞLAMA)

Fonksiyonlar

Otomatik sıcak tutmavar, 24 saate kadar
 Yemeklerin ısıtılmasıvar, 24 saate kadar
 Başlangıç ertelemevar, 24 saate kadar

Ürün parça listesi

Çok fonksiyonlu pişirici ve içine yerleştirilmiş hazne1 adet
 Buharlı pişirme haznesi1 adet
 Düz kaşık1 adet
 Keççe1 adet
 Ölçme kabı1 adet
 Kullanma kılavuzu1 adet

“100 tarif” adlı kitapçık1 adet
 Servis kitapçığı1 adet
 Enerji kablosu1 adet



Üretici, önceden haber vermeksizin tasarım, tedarik değişiklikleri ve ürün geliştirme sırasında ürünün teknik özelliklerinde değişiklikleri yapma hakkına sahiptir.

RMC-M10E/RMC-M20E/RMC-M30E modellerin tanıtımı A1

- | | |
|------------------------------------|----------------------------|
| A. Taşıma saplı kapak | G. Kontrol paneli |
| B. Sökülebilir buhar tahliye valfi | H. Buharda pişirme haznesi |
| C. Hazne | I. Ölçme kabı |
| D. Cihazın gövdesi | J. Keççe |
| E. Yoğunlaşmış su haznesi | K. Düz kaşık |
| F. LED ekran | L. Enerji kablosu |

Kontrol paneli öğeleri A2

1. Otomatik programın uygulanma göstergesi “RICE/GRAIN” (“PİRİNÇ/TAHILLAR”)
2. Otomatik programın uygulanma göstergesi “PILAF” (“PİLAV”)
3. Otomatik programın uygulanma göstergesi “FRY” (“KIZARTMA”)
4. Otomatik programın uygulanma göstergesi “OATMEAL/DESSERT” (“SÜTLÜ MAMA / TATLILAR”)
5. Otomatik programın uygulanma göstergesi “YOGURT/DOUGH” (“YOĞURT/HAMUR”)
6. Otomatik programın uygulanma göstergesi “BAKE/BREAD” (“HAMUR İŞİ / EKMEK”)
7. “KEEP WARM / CANCEL” düğmesi (“Sıcak tutma / İptal”) – sıcak tutma fonksiyonunun açılması/kapatılması, pişirme programının durdurulması, yapılmış ayarların iptali
8. “TIMER” düğmesi (“Başlatmayı erteleme”) – başlatmayı erteleme fonksiyonu için zaman ayarı yapılması
9. “START” düğmesi (“Başlat”) – ayarlanmış pişirme programının başlatılması
10. Dijital ekran
11. Otomatik programın uygulanma göstergesi “BEANS” (“BAKLAGİLLER”)
12. Otomatik programın uygulanma göstergesi “SOUP” (“ÇORBA”)

13. Otomatik programın uygulanma göstergesi "STEAM/BOIL" ("BUHAR/HAŞLAMA")
14. "KEEP WARM" modunun göstergesi ("Sıcak tutma")
15. Otomatik programın uygulanma göstergesi "STEW" ("YAVAŞ PIŞİRME")
16. "MENU" düğmesi ("Program seçimi") – otomatik pişirme programının seçimi
17. "COOK TIME" düğmesi ("Pişirme süresi") – pişirme süresinin ayarlanması

I. KULLANMAYA BAŞLAMADAN ÖNCE

Ürünü dikkatli bir şekilde açınız ve kutudan çıkarınız. Tüm ambalaj malzemeleri ve reklam yapıştırmalarını çıkarınız (seri numarasını taşıyan yapıştırmalar 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 arızaların bulunduğu sürece cihazın kullanılması yasaktır.

II. ÇOK FONKSİYONLU PIŞİRİCİNİN ÇALIŞTIRILMASI

İlk çalıştırmadan önce

Cihazı sert ve düz yatay yüzeyine yerleştiriniz. Buhar valfinden çıkan sıcak buhar; duvar kağıdına, dekoratif kaplamasına, elektronik cihazlarına ve diğer neme ve ısıca 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.

Pişirme süresinin ayarlanması

RMC-M10E/RMC-M20E/RMC-M30E çok fonksiyonlu pişiricilerde her otomatik program için varsayılan olarak ayarlanmış pişirme süresini değiştirme

imkânı öngörülmüştür. Ayar adımı ve pişirme süresinin mümkün olan zaman aralığı seçilmiş pişirme programına bağlıdır.

Pişirme süresinin değiştirilmesi için:

1. "MENU" düğmesine basarak istenilen pişirme programını seçiniz. Ekranda her program için varsayılan olarak ayarlanmış pişirme süresi gösterilecektir.
2. Seçilmiş program için mümkün olan zaman aralığında pişirme süresinin değerini değiştirmek için "COOK TIME" düğmesine basınız. Düğmeye her bastığınızda değeri artacaktır. Zaman aralığının maksimum değerine ulaşıldığında, zaman ayarı minimum değeri ile başlayarak devam eder. Zaman değerinin hızlı değişmesi için düğmeye basılı tutunuz.



ÖNEMLİ! Pişirme süresini elle ayarladığınızda seçtiğiniz pişirme programı için öngörülmüş ve pişirme programları tablosunda belirtilen mümkün olan zaman aralığını ve ayar adımını göz önünde tutunuz.

"Başlatmayı erteleme" fonksiyonu

Bu fonksiyon, pişirme programının başlangıcını 24 saate kadar erteleme imkânı verir.

1. "MENU" düğmesine basarak istediğiniz pişirme programını seçiniz.
2. "TIMER" düğmesine basınız; zaman göstergesi yanıp sönmeye başlar.
3. "COOK TIME" düğmesine basarak erteleme süresi için saat değerini giriniz. Düğmeye her bastığınızda değer artacaktır. Zaman aralığının maksimum değerine ulaşıldığında, zaman ayarı minimum değeri ile başlayarak devam eder. Zaman değerinin hızlı değişmesi için düğmeye basılı tutunuz.
4. "MENU" düğmesine basarak erteleme süresi için dakika değerini giriniz. Düğmeye her bastığınızda değer artacaktır. Zaman aralığının maksimum değerine ulaşıldığında, zaman ayarı minimum değeri ile başlayarak devam eder. Zaman değerinin hızlı değişmesi için düğmeye basılı tutunuz.
5. Pişirme süresinin ayarını yaptıktan sonra "TIMER" düğmesine basınız.
6. Yapılmış ayarların iptali için "KEEP WARM / CANCEL" düğmesine basınız; ardından pişirme programının tüm ayarlarını baştan yapınız.



Yemek tarifi hızlı bozulan gıdaları içeriyorsa (yumurta, taze süt, et, peynir vb.) başlangıç erteleme fonksiyonunun kullanılması tavsiye edilmez. "FRY"

programında başlangıç erteleme fonksiyonu mevcut değildir.

Cihaz elektrikten bağımsız özel bir bellek ile donatılmıştır. Kısa süreli elektrik kesintisi meydana geldiğinde yapılmış tüm ayarlar kaydedilecektir.

Hazır yemeklerin sıcak tutma fonksiyonu (Otomatik sıcak tutma)

Pişirme programı bittiğinde sıcak tutma fonksiyonu otomatik olarak devreye girer ve hazır yemeğin sıcaklığını 70–75°C derece civarında 24 saate kadar tutabilir. Ekranda cihazın bu modda çalışacağı sürenin sayımı gösterilir. İhtiyaç olduğunda “KEEP WARM / CANCEL” düğmesine basarak otomatik ısıtma fonksiyonu iptal edilebilir. “KEEP WARM” modunun göstergesi söner. Bu fonksiyon “YOGURT/DOUGH” programında mevcut değildir.

Isıtma fonksiyonu

Soğuk yemeklerin ısıtılması için:

1. Hazneye malzemeleri koyup, hazneyi cihazın gövdesine yerleştiriniz. Isıtma elemanı ile temas halinde olduğundan emin olunuz.
2. Kapağını kapatma sesi duyulana kadar kapatınız. Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız.
3. “KEEP WARM / CANCEL” düğmesine basınız. Ekranda ilgili gösterge yanar ve ısıtma işlemi başlar. Ekranda cihazın bu modda çalışacağı sürenin sayımı gösterilir. Yemekler 70–75°C dereceye kadar ısıtılacaktır. Bu sıcaklık 24 saate kadar aynı seviyede korunur.
4. Gerekliğinde sıcak tutma fonksiyonu “KEEP WARM / CANCEL” düğmesine basarak devre dışı bırakabilirsiniz. Düğme ve ekran göstergeleri söner.



ÖNEMLİ! Çok fonksiyonlu pişirici, yemekleri 24 saat boyunca ısınmış halde muhafaza etmekle beraber, lezzetinde değişikliklere yol açılabileceği için, yemekleri ısıtma modunda 2–3 saatten fazla bekletilmesi tavsiye edilmez.

Otomatik programların kullanımı süresince atılacak genel adımlar

1. Tarife göre gerekli malzemeleri ölçüp/hazırlayıp, pişirme haznesine koyunuz. Sıvı dâhil olmak üzere, tüm malzemelerin haznenin iç yüzeyindeki cetvelin maksimum çizgisini geçmeyeceğine dikkat ediniz.
2. Pişirme haznesini cihazın gövdesine yerleştiriniz. Isıtma elemanı ile

temas halinde olduğundan emin olunuz.

3. Pişirici kapağını oturana kadar kapatınız. Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız.
4. “MENU” düğmesine basarak pişirme programını seçiniz (ekranda ilgili program göstergesi yanacaktır).
5. Her program için varsayılan olarak ayarlanmış pişirme süresini değiştirmek için “COOK TIME” düğmesine basınız.
6. Gerekirse, başlangıç erteleme süresini ayarlayınız. Başlangıç erteleme fonksiyonu “FRY” programında mevcut değildir.
7. “START” düğmesine basınız. Seçilen pişirme süreci ve programın çalışmasının geri sayımı başlar.
8. Sinyal sesi programın tamamlandığını bildirir. Seçilmiş programa ve geçerli ayarlamalara göre cihaz sıcak tutma moduna geçecek (“KEEP WARM / CANCEL” düğmesinin ışığı yanar) veya kapanacaktır (pişirme programının göstergesi söner). “YOGURT/DOUGH” programında sıcak tutma fonksiyonu mevcut değildir.
9. Pişirme sürecinin durdurulması, seçilmiş programın iptali veya sıcak tutma fonksiyonunun devre dışı bırakılması için “KEEP WARM / CANCEL” düğmesine basınız.

“RICE/GRAIN” programı

Pirinç, tahıllar, çocuk yemekleri pişirmek için tavsiye edilir. “RICE/GRAIN” programında varsayılan pişirme süresi 28 dakikadır. Pişirme süresi, 5 dakika ile 1 saat 30 dakika zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

“PILAF” programı

Pilav çeşitlerini pişirmek için tavsiye edilir. “PILAF” programında varsayılan pişirme süresi 1 saattir. Pişirme süresi, 5 dakika ile 2 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

“FRY” programı

Et, sebze, kümes hayvanların eti ve deniz ürünlerinin kızartılması için tavsiye edilir. “FRY” programında varsayılan pişirme süresi 15 dakikadır. Pişirme süresi, 5 dakika ile 1 saat zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

Yemekler ancak kapak açık olduğunda kızartılmalı. "Başlangıç erteleme" fonksiyonu bu programda mevcut değildir.

"OATMEAL/DESSERT" programı

Sütlü mama, reçel, marmelat, meyveli jöle ve diğer tatlı çeşitlerinin pişirilmesi için tavsiye edilir. "OATMEAL/DESSERT" programında varsayılan pişirme süresi 33 dakikadır. Pişirme süresi, 5 dakika ile 1 saat 30 dakika zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

Bu program, sütlü mamaların az yağlı pastörize edilmiş süttten yapılması için öngörülmüştür. Sütün çekilmesini önlemek ve istenilen sonuç almak için pişirmeye başlamadan önce aşağıda belirtilen işlemlerin yapılması tavsiye edilir:

- Tam tahılları, su duru olana kadar özenle yıkayınız (pirinç, karabuğday, buğday vb.);
- Pişirmeden önce pişirme haznesini tereyağı ile yağlayınız.
- Malzemeleri ölçerken ilişikteki tarif kitapçığında belirtilen oranlara uyunuz. Malzeme miktarı ancak orantılı bir şekilde azaltılabilir veya artırılabilir.
- Tam yağlı süt kullandığınızda 1:1 oranında içme suyu ile karıştırınız.

"YOGURT/DOUGH" programı

Bu programın yardımıyla lezzetli ve sağlıklı ev yoğurdu çeşitlerini elde edebilirsiniz. Bu program ayrıca hamurun dinlenmesi için kullanılabilir. Varsayılan pişirme süresi 8 saattir. Pişirme süresi, 5 dakika ile 12 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

Sıcak tutma fonksiyonu bu programda mevcut değildir.

"BAKE/BREAD" programı

Bisküvi, güveç, mayalı ve yapraklı hamurdan yapılan börekler, ayrıca ekmeğin pişirilmesi için tavsiye edilir. "BAKE/BREAD" programında varsayılan pişirme süresi 1 saattir. Pişirme süresi, 20 dakika ile 4 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

"STEW" programı

Sebze, et, kümes hayvanların eti, deniz ürünlerinin yavaş pişirilmesi, ayrıca

etli jölenin hazırlanması için tavsiye edilir. "STEW" programında varsayılan pişirme süresi 40 dakikadır. Pişirme süresi, 20 dakika ile 12 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

"BEANS" programı

Baklagilleri pişirmek için tavsiye edilir. "BEANS" programında varsayılan pişirme süresi 35 dakikadır. Pişirme süresi, 5 dakika ile 2 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

"SOUP" programı

Çeşitli çorbalar, komposto. "SOUP" programında varsayılan pişirme süresi 1 saattir. Pişirme süresi, 15 dakika ile 8 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

"STEAM/BOIL" programı

Sebze, balık, et, diyet ve vejetaryen yemeklerinin ve çocuk menüsünün buharda pişirmek, ayrıca garnitürler ve salatalar için sebzeleri haşlamak için tavsiye edilir. "STEAM/BOIL" programında varsayılan pişirme süresi 15 dakikadır. Pişirme süresi, 5 dakika ile 2 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

Sebze ve diğer besinleri buharda pişiren:

1. Hazneye 500–600 ml su koyunuz. Buharda pişirme kabını hazneye yerleştiriniz.
2. Tarife göre malzemeleri ölçüp hazırlayınız ve düz şekilde buharda pişirme kabının içine yerleştiriniz.
3. "Otomatik programların kullanımı süresince atılacak genel adımlar" bölümündeki 2–9 paragraflarda belirtilen talimatlara uyunuz.

III. EK ÖZELLİKLER

- Hamur dinlendirme
- Ekmek yapma
- Fondü hazırlama
- Peynir, lor hazırlama

- Sıvı besinleri pastörize etme
- Çocuk maması hazırlama ve ısıtma
- Mutfak gereçlerinin ve kişisel nesnelere sterilizasyonu

IV. EK AKSESUARLAR

Çok fonksiyonlu pişirici için tamamlayıcı aksesuarları ayrı olarak satın alabilirsiniz. Çeşitleri, satın alma işlemi ve cihazınızın modeline uyumluluğu hakkında bilgi almak için ülkenizde bulunan Yetkili Servisimiz ile bağlantı kurunuz.

RAM-CL1 – Hazne için maşa

Cihazın içinden haznenin rahat ve güvenli şekilde çıkartılması için kullanılır. Başka markalı cihazların kullanımına uygundur.

RAM-G1 – Kapaklarında işaretlenebilen yoğurt kap seti (4 adet).

Yoğurt çeşitlerinin hazırlanması için öngörülmüştür. Kapların üzerinde tarih göstergesi sayesinde kullanma süresinin denetlenmesi mümkündür. Başka markalı cihazların kullanımına uygundur.

RHP-M02 – RMC-M20 ve RMC-M30 modelleri için jambon presi

Et, kümes hayvanlarının eti ve balık gibi malzemelerden baharatlı ve dolgu malzemeli jambon, rulo ve diğer enfes yemeklerin yapılması için öngörülmüştür. Çok fonksiyonlu pişiricide, fırında, konveksiyonel fırında veya uygun hacimli tencerede kullanılabilir.

RB-A300 – Yapışmaz kaplamalı hazne, RMC-M10 modeli için uygundur

Hacmi: 3 litre. Hazne mükemmel yapışmazlık ve ısı iletkenliği özelliklerine sahiptir. Çok fonksiyonlu pişirici haricinde besinlerin saklanması ve fırında pişirilmesi için kullanıma uygundur (260°C dereceye kadar).

ANATO® yapışmaz kaplamalı hazneler (Kore): RB-C302 (3 lt, RMC-M10 modeli için uygundur), RB-C502 (5 lt, RMC-M20 modeli için uygundur), RB-C602 (6 lt, RMC-M30 modeli için uygundur)

Hazne, mekanik zedelemelere dayanıklı seramik kaplamaya sahiptir. Çok fonksiyonlu pişirici haricinde besinlerin saklanması ve fırında pişirilmesi için kullanıma uygundur.

RB-A503 – DAIKIN® (Japonya) yapışmaz kaplamalı hazne, RMC-M20 modeli için uygundur

Hacmi: 5 litre. Yapışmaz kaplama mekanik zedelemelere dayanıklıdır. Hazne, kızartma, pişirme, sütlü mamaların hazırlanması için idealdir. Çok fonksiyonlu pişirici haricinde besinlerin saklanması ve fırında pişirilmesi için kullanıma uygundur.

RB-S500 – Çelik hazne, RMC-M20 modeli için uygundur

Hacmi: 5 litre. Mekanik zedelenmelere dayanıklılığı yüksektir. Hazne, çeşitli çorbalar, kompostolar, marmelat ve reçel hazırlamak için tavsiye edilir. Sebze ve meyve pürelerinin ve pürel çorbaların yapılması için, içinde blender, mikser ve diğer mutfak gereçlerinin kullanılması için idealdir.

RB-A600 – Yapışmaz kaplamalı hazne, RMC-M30 modeli için uygundur

Hacmi: 6 litre. Hazne mükemmel yapışmazlık ve ısı iletkenliği özelliklerine sahiptir. Çok fonksiyonlu pişirici haricinde besinlerin saklanması ve fırında pişirilmesi için kullanıma uygundur (260°C dereceye kadar).

V. PİŞİRME TAVSİYELERİ

Pişirme sırasında oluşan hatalar ve bunların giderilme yöntemleri

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

YEMEK HALEN TAMAMEN PİŞMEMİŞ

Sorunun muhtemel nedenleri	Giderilmesi yöntemi
Cihazın kapağını kapatmaya unuttuğunuz yada sıkı kapatmadığınız için pişirme sıcaklığı yeterli seviyede değildi.	<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 bulunmaktadırlar. Bu yüzden pişirme sıcaklığı yeterli seviyede değildi.	<ul style="list-style-type: none"> Kap , cihaz gövdenin içine düz olarak yerleştirilmelidir. Kabin dibini, ısıtan diskine sıkıca bitişik olmalıdır. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma hücrelerinde yabancı cisimleri bulunmadığından emin olunuz. Isıtan diskin kirliliğine dikkat ediniz.
<ul style="list-style-type: none"> Yemeğin bileşenlerin 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 reçetenin, 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 güvenebileceğiniz 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 kabin içine ilave ediniz. Şüphe ediyorsanız, pişirme sırasında suyun seviyesini kontrol ediniz.
Kızartma sırasında: Kabin içine çok fazla bitkisel yağ koydunuz. Kabin içinde fazla nem oranı vardır.	<ul style="list-style-type: none"> Normal kızartmasında yağın kabin dibini ince tabaka olarak kapanması yeterlidir. Fritöz içinde kızartmasında ilgili reçetede öngörülen talimatlara uyunuz.
Haşlama sırasında: Yüksek asitli ürünlerin haşlanmasında suyun çekilmesi	Reçetede aksi görülmediyse kızartma sırasında çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını kapatmayınız. Taze dondurulmuş yemeklerin kızartmadan önce mutlaka buzunu çözdürünüz ve suyu boşaltınız.
Hamur ürünlerin pişirilmesinde (hamur iyi pişmemiş):	Bazı yemeklerin, haşlamadan önce özel işlenmesini gerekir: yıkama, ön kızartma gibi. Seçilen reçetede öngörülen tavsiyeleri takip ediniz.
Hamur yoğurması sırasında hamur iç kapağına yapışmış ve buhar çıkma valfini kapatmıştır.	Kabin içine, kullanacağınız hamuru az miktarda koyunuz.
Kabin içine fazla hamur koydunuz.	Hamur ürünü kabin içinden çıkarınız, çevirip tekrar kabin 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 ya da 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 ÇEKİLİR

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

ÜRÜNÜN DOĞRAMA ŞEKLİ BOZULMUŞ

Kabin 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 modelinize adapte edilmiş reçetede öngörülen talimatlara uyunuz.

HAMUR ÜRÜNÜ NEMLİ/YAŞLI 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 seçmemeye özen gösteriniz ya da bunları olabileceği en az miktarda kullanınız.
Hazır hamur ürünü kapalı çok fonksiyonlu pişiricide fazla beklentiniz.	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 çırıp köpürtünüz.	Kontrol edilmiş reçeteye dayanınız (cihazın 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 zaman içinde bırakılmıştır.	
Unu elemediniz ya da hamuru az yoğurdunuz.	
Bileşenlerin konmasında hata olmuştur.	
Seçmiş olduğunuz reçete, bu çok fonksiyonlu pişirici modelinde pişirilmesi için uygun değildir.	

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

Farklı gıdaların buharda pişirilmesi için tavsiye edilen pişirme süreleri

Gıda	Ağırlık, gr (adet)	Su miktarı, ml	Pişirme süresi, dk		
			RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Dana filetosu (1,5 x 1,5 santimlik kuşbaşı halinde)	500	500	45	40	30
Kuzu filetosu (1,5 x 1,5 santimlik kuşbaşı halinde)	500	500	35	35	30
Tavuk filetosu (1,5 x 1,5 santimlik kuşbaşı halinde)	500	500	35	30	30
Köfte	180 (6 adet) / 450 (3 adet)	500	30/40	30/40	15/30
Balık filetosu	500	500	35	25	20
Karides (temizlenmiş, haşlanmış ve dondurulmuş)	500	500	30	20	20
Patates (1,5 x 1,5 santimlik küpler şeklinde doğranmış)	500	500	40	35	40
Havuç (1,5 x 1,5 santimlik küpler şeklinde doğranmış)	500	500	35	35	40
Pancar (1,5 x 1,5 santimlik küpler şeklinde doğranmış)	500	500	50	50	1 saat 30 dakika
Sebze (dondurulmuş)	500	500	35	30	30
Yumurta	3 adet	500	25	25	30

i Yukarıda belirtilen tavsiyeler genel nitelik taşımakta olduğunu göz önünde tutulmalıdır. Gerçek süreler, belirli besin kalitesine ve tadımsal tercihinize göre tavsiye edilen değerlerden farklılık gösterebilir.

Pişirme programlarının karma tablosu (fabrika ayarları)

Program	Kullanma tavsiyeleri	Varsayılan pişirme süresi	Pişirme süresinin zaman aralığı/ ayar adımı	Başlangıç erteleme, saat	Otomatik sıcak tutma
RICE/GRAIN	Tahıllar, garnitürlerin hazırlanması	28 dakika	5 dakika – 1 saat 30 dakika / 1 dakika	+	+
PILAF	Pilav çeşitlerinin hazırlanması (etli, balıklı, tavuklu, sebze)	1 saat	5 dakika – 2 saat / 5 dakika	+	+
FRY	Et, balık, sebze ve çok bileşenli yemeklerin kızartılması	15 dakika	5 dakika – 1 saat / 1 dakika	–	+
OATMEAL/ DESSERT	Sütlü mama, çeşitli tatlıların hazırlanması	33 dakika	5 dakika – 1 saat 30 dakika / 1 dakika	+	+
YOGURT/DOUGH	Geleneksek yoğurt yapımı, hamur bekletme	8 saat	5 dakika – 12 saat / 5 dakika	+	–
BAKE/BREAD	Bisküvi, güveç, mayalı ve yapraklı hamurdan böreklerin pişirilmesi, ekmek yapma	1 saat	20 dakika – 4 saat / 5 dakika	+	+
STEW	Et, balık, sebze ve çok bileşenli yemeklerin yavaş pişirilmesi, etli jölenin yapılması	40 dakika	20 dakika – 12 saat / 5 dakika	+	+
BEANS	Baklagilleri pişirmek	35 dakika	5 dakika – 2 saat / 5 dakika	+	+
SOUP	Et/tavuk suyu, çeşitli çorbaların yapılması	1 saat	15 dakika – 8 saat / 5 dakika	+	+
STEAM/BOIL	Et, balık, sebze ve çok bileşenli yemeklerin, çocuk mamaların hazırlanması	15 dakika	5 dakika – 2 saat / 5 dakika	+	+

VI. BAKIM VE TEMİZLİK

Cihazın temizliğine başlamadan önce, tamamen soğuduğundan ve elektrik şebekesinden kesildiğinden emin olunuz. Cihazın temizlenmesi için yumuşak bir bez ve aşındırıcı olmayan bulaşık deterjanını kullanınız. Cihazın kullanımından hemen sonra temizlenmesi tavsiye edilir. İlk kullanımdan önce veya pişirmenin sonucunda oluşan kokuların giderilmesi için yarım limonun "STEAM/BOIL" programında 15 dakika kaynatılması tavsiye edilir.

STOP

Temizleme için aşındırıcı maddelerin, aşındırıcı kaplamalı süngerlerin ve güçlü etkili kimyasal maddelerin kullanılması yasaktır. Cihazın gövdesinin suya batırılması veya akan su altında tutulması yasaktır.

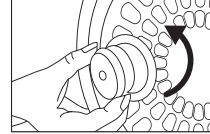
Cihazın gövdesinin temizliği ihtiyaca göre yapılır. İç alüminyum kapak, cihazın her kullanımından sonra temizlenmeli.

Pişirme haznesinin temizliğinin her kullanımdan sonra yapılması tavsiye edilir; bulaşık makinesinde yıkanabilir. Temizledikten sonra haznenin dış yüzeyi kurulanmalı.

Sökülebilir buhar tahtıye valfı da cihazın her kullanımından sonra temizlenmeli. Cihazın modifikasyonuna bağlı olarak buhar valfı kapağın dışından veya içinden sökülür.



Valfı kapağın dışından sökmek için, valfı kendinize doğru zorlamadan yavaşça çekiniz. Valfı tamamen parçalara ayırıp, akan suyun altında özenle yıkayınız ve ters sıra ile valfı toplayıp yerine monte ediniz.



Valfı kapağın içinden sökmek için saatin ters yönünde çevirerek valfı yuvasından çıkartınız. Valfı akar suyun altında özenle yıkayıp kurutunuz. Ardından valfı yuvasına yerleştirerek saat yönünde çevirerek sabitleyiniz.

Cihazın gövdesinde bulunan yoğunlaşmış su haznesi cihazın her kullanımından sonra temizlenmeli. Bunu yapmak için yoğunlaşmış su haznesinin alt kısmına dikkatlice basarak yanlarından tutunuz (cihazın modifikasyonuna bağlı), kendinize doğru hafifçe çekerek sökünüz. Yoğunlaşmış suyu döküp hazneyi yıkayınız ve yerine takınız.

i

Yoğunlaşmış su fazlalığı bazen cihazın gövdesinde pişirme haznesi etrafında bulunan özel boşlukta birikebilir. Suyu silmek için kağıt veya bez havluyu kullanınız.

VII. SERVİSE BAŞVURMADAN ÖNCE

Ekranda hata bildirisi	Olası sebepleri	Hata sebebinin giderilmesi
E1-E4	Sistem hatası (kontrol paneli veya ısıtma sensörleri bozulmuş olabilir), veya kapak tam kapanmamış	Kapağı sıkıca kapatınız. Problem giderilmiyorsa Yetkili Servise başvurunuz.
E5	Aşırı ısınmaya karşı otomatik koruma sistemi devreye girmiştir.	Hazne boş iken cihazı çalıştırmayınız! Cihazı elektrik şebekesinden kesip, 10-15 dakika soğumasını bekleyiniz. Ardından hazneye su veya et/tavuk suyunu ekleyerek pişirmeye devam ediniz. Problem giderilmiyorsa Yetkili Servise 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 unsuruna yabancı cisim girmiştir.	Yabancı cisimi çıkarınız.
	Çok fonksiyonlu pişiricinin gövdede bulunan kap düzgün yerleştirilmemiştir.	Kabı, eğilim olmadan düzgün yerleştiriniz.
	Isıtan unsurunu kirlenmiştir.	Cihazı elektrik ağından ayırınız, soğumaya bırakınız. Isıtan unsurunu 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 takımının 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.

Enjeri 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 alıkoymuş 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, seçimlik 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 olmadığı, 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_ceyhan@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-MAİL 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-MAIL 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 HANIFI 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 MHLAKYOL 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	anilelk@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:32 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	tekerservishizmetleri@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	demiretticaretzinop@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-M10/M10E, RMC-M20/M20E, RMC-M30/M30E

Modeli: RMC-M10/M10E, RMC-M20/M20E, RMC-M30/M30E

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 TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
Y. Sultan Sokağı Blok. Alımdağ Cad.
Perla Vista Res. B Bl. Kat: 3 D: 12-13
Beylikdüzü / İstanbul / TÜRKİYE
Büyükdere M.D: 734 073 8308
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 Gözetimi 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.

© REDMOND. All rights reserved. 2014

Reproduction, transfer, distribution, translation or other reworking of this document or any part thereof without prior written permission of the legal owner is prohibited.

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-M10E-M20E-M30E-TUR-UM-2