

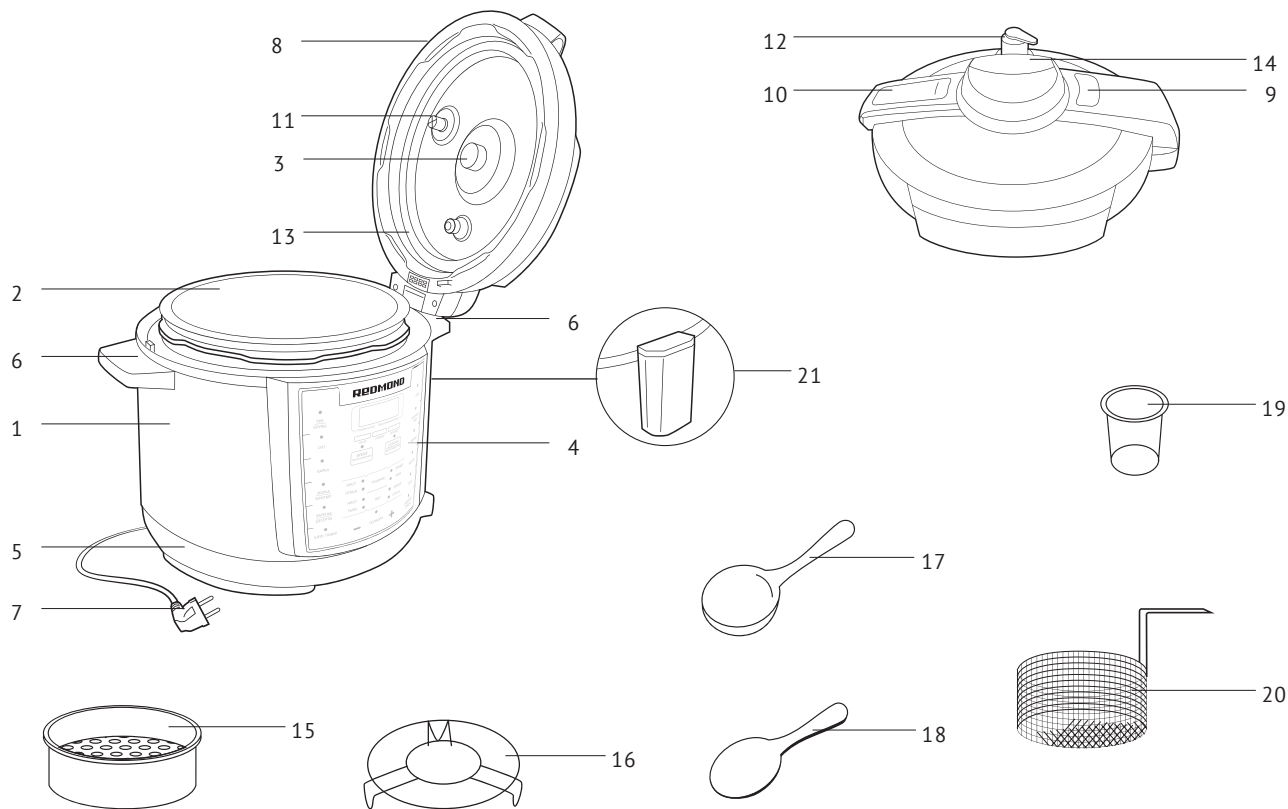
REDMOND

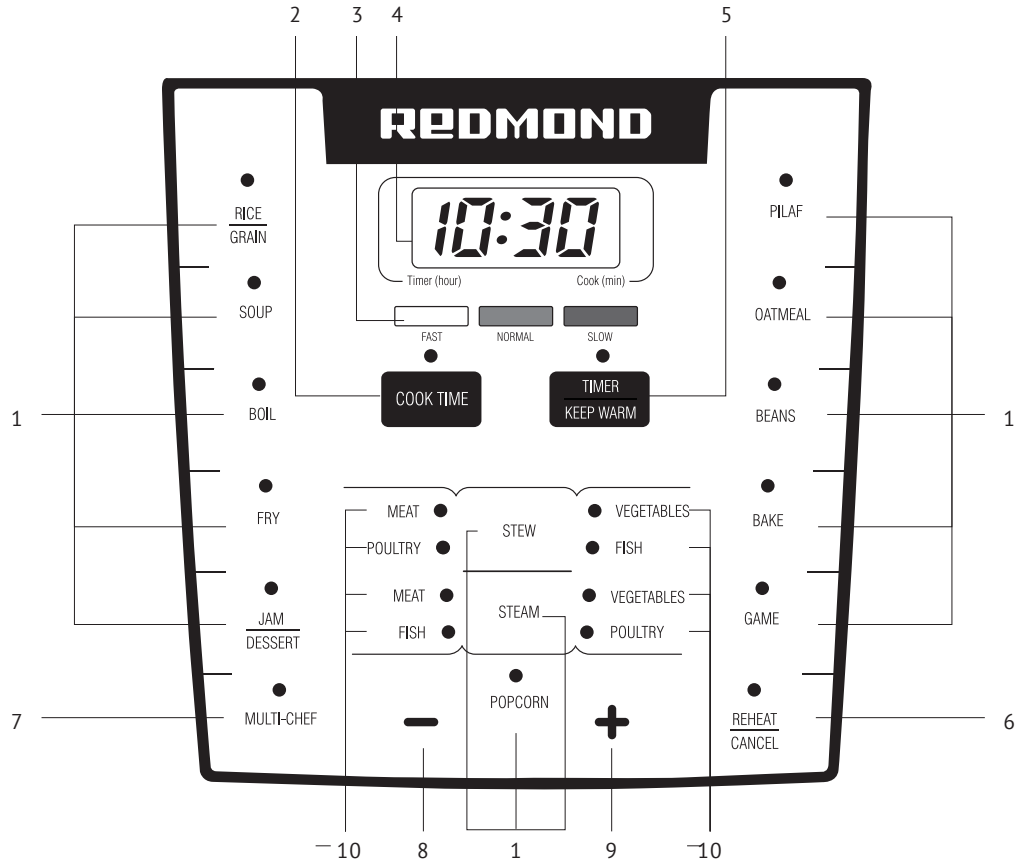
RMC-M110/M110E
ÇOK FONKSİYONLU PIŞİRİCİ
(Elektrikli Pişirici)



Kullanma Kılavuzu







⚠ *Cihazı kullanmaya başlamadan önce, kullanma kılavuzunu 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 tutulamaz.
- Cihazı elektrik ağına bağlarken, 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 parçalar ısınır! Dikkat ediniz! Mutfak eldivenleri kullanınız. Sıcak buhardan yanık oluşmasını önlemek için, cihazın kapağını açarken üzerine eğilmeyiniz.*

- Cihazı 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 yakınından çekmeyiniz. Elektrik kablosunun bükülmemesine ve katlanmamasına, keskin cisimlerle, mobilyaların köşeleri ve kenarları ile temas etmemesine dikkat ediniz.

UNUTMAYINIZ KI: 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 soğuduğundan emin olunuz. Cihaz temizleme ile ilgili kuralları 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 konstruksyonunda 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 olursunuz. 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 okuyamayacak veyahut anlayamayacak, güvenlik önlemlerini uygulayamayacak 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 cihazdan 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 içini açmasına izin vermeyiniz. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir (folyo ve köpük 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 yüzeye temas etmemesine dikkat ediniz. Kablo izolasyonu zarar görebilir. Cereyan çarpma tehlikesi.

CIHAZIN 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. 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.....	11
Otomatik pişirme programları.....	11
Fonksiyonlar.....	12
Ürün parça listesi.....	12
Cihazın tanıtımı.....	12
Kontrol paneli.....	13
I. KULLANMAYA BAŞLAMADAN ÖNCE.....	14
II. ÇOK FONKSİYONLU PİŞİRİCİNİN ÇALIŞTIRILMASI.....	15
İlk çalıştırmadan önce.....	15
Kapağın açılması/kapanması.....	15
Buhar tahliye valfi.....	15
“Ertelenen başlangıç” fonksiyonu.....	16
“Sıcak tutma” fonksiyonu (otomatik sıcak tutma).....	16
Isıtma fonksiyonu.....	16
Cihazın emniyet sistemleri.....	17
Basınç altında pişirme.....	17
Otomatik programların kullanımı süresince atılacak genel adımlar.....	17
Pirinç ve diğer tahılların pişirilmesi (yüksek basınç).....	18
Çorba pişirme (yüksek basınç).....	18
Haşlama (yüksek basınç).....	18
Kızartma (normal basınç).....	18

Reçel ve tatlı pişirme (yüksek basınç).....	19
Pilav pişirme (yüksek basınç).....	19
Sütlü mama pişirme (yüksek basınç).....	19
Baklagillerin pişirilmesi (yüksek basınç).....	19
Hamur işleri (normal basınç).....	20
Av eti (yüksek basınç).....	20
Mısır patlatma (normal basınç).....	20
Yavaş pişirme (yüksek basınç).....	20
Buharda pişirme (yüksek basınç).....	20
“MULTI-CHEF” programı (yüksek/normal basınç).....	21
III. EK ÖZELLİKLER.....	22
IV. AKSESUARLAR.....	22
V. PİŞİRME TAVSİYELERİ.....	23
Farklı gıdaların buharda pişirilmesi için tavsiye edilen pişirme süreleri.....	23
Pişirme programlarının karma tablosu (fabrika ayarları).....	24
V. TEMİZLİK VE BAKIM.....	25
VII. SERVİSE BAŞVURMADAN ÖNCE.....	26
VIII. SERVİS VE GARANTİ KİTAPÇIĞI.....	27

Teknik özellikler

Model	RMC-M110E
Güç	900 W
Gerilim	220–240 V, 50/60 Hz
Hazne hacmi	4,8 litre
Pişirme haznesinin kaplaması	yapışmaz kaplama
Ekran	LED
Buhar tahliye	sökülebilir
Cihazın kontrolü	elektroniktir
Emniyet sistemi	4 seviyeli:
• Basınç ayar valfi	
• Isı sensörü	
• Termal sigorta	
• Kapak kilidi sensörü	
Pişirme işlemi tamamlandığında sinyal sesi.....	var

Otomatik pişirme programları

RICE/GRAIN (PİRİNÇ/TAHILLAR)	3 mod
SOUP (ÇORBA)	3 mod
BOIL (HAŞLAMA)	3 mod
FRY (KIZARTMA)	1 mod
JAM/DESSERT (REÇEL/TATLILAR)	3 mod
PILAF (PİLAV)	3 mod
OATMEAL (SÜTLÜ MAMA)	3 mod
BEANS (BAKLAGİLLER)	3 mod
BAKE (HAMUR İŞLERİ)	3 mod
GAME (AV ETİ)	3 mod
POPCORN (MISIR PATLATMA)	1 mod
STEW (YAVAŞ PIŞİRME)	12 mod
STEAM (BUHAR)	12 mod
MULTI-CHEF (AŞÇIBAŞI)	1 mod

Fonksiyonlar

Yemeklerin ısıtılması	8 saate kadar
Otomatik sıcak tutma	8 saate kadar
Sıcak tutma modunun ön kapatma özelliği	var
“Ertelenen başlangıç”	24 saate kadar

Ürün parça listesi

Çok fonksiyonlu basınçlı pişirici ve içine yerleştirilmiş haznesi	1 adet
Buhar tahliye valflü kapak	1 adet
Buharlı pişirme haznesi	1 adet
Ölçme kabı	1 adet
Izgara	1 adet
Düz kaşık	1 adet
Kepçe	1 adet
Derin yağda kızartma sepeti	1 adet
“100 tarif” adlı kitapçık	1 adet
Yedek lastik conta	1 adet
Kullanma kılavuzu	1 adet
Enerji kablosu	1 adet

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

Cihazın tanıtımı **A1**

1. Cihazın dış gövdesi
2. Yapışmaz kaplamalı hazne
3. Sabitleme klipsi
4. Ekranlı kontrol paneli
5. Lastik ayaklı taban
6. Cihaz taşıma sapları
7. Fişli elektrik kablosu
8. Cihazın sökülebilir kapağı
9. Emniyet valfinin çıkış deliği

10. Manüel kilitleme kapak sürgüsü
11. Koruma kılıflı buhar tahliye valfi
12. Buhar tahliye valfinin ayar düğmesi
13. Lastik conta
14. Kapak sapı
15. Buharlı pişirme kabı
16. Izgara
17. Kepçe
18. Pirinç kaşığı
19. Ölçme kabı
20. Derin yağda kızartma sepeti
21. Yoğunlaşmış su haznesi (cihazın arka tarafında yer alır)

Kontrol paneli **A2**


1. Otomatik pişirme programı (programları) seçme düğmesi.
2. "COOK TIME" düğmesi ("Pişirme süresi") – pişirme süresinin ayarlanması.
3. Pişirme süresinin göstergesi. Otomatik programlarda seçilmiş pişirme süresini gösterir ("FAST", "NORMAL", "SLOW").
4. **LED ekran. Pişirme /ertelenmiş başlangıç/ısıtma süresinin sayımını gösterir.**
5. "TIMER / KEEP WARM" ("Erteleme / Otomatik sıcak tutma") – "Başlangıç erteleme" fonksiyonu için zaman ayarlanması; Otomatik sıcak tutma modunun ön kapatması.
6. **"REHEAT/CANCEL" ("Isıtma/İptal")** – "Isıtma" fonksiyonunun açılması ve kapatılması / yapılmış ayarların iptali / Sıcak tutma fonksiyonunun kapatılması / pişirme programının durdurulması.
7. **"MULTI-CHEF"** düğmesi ("Aşçıbaşı") – pişirme sürecinin manüel ayar modunun seçilmesi.
8. "-" düğmesi – pişirme veya başlangıç erteleme süresi ayarlandığında değerin azaltılması için kullanılır.
9. "+" düğmesi – pişirme veya başlangıç erteleme süresi ayarlandığında değeri artırılması için kullanılır.
10. "STEAM" ve "STEW" otomatik program gruplarında besin türü seçme göstergesi ("MEAT", "FISH", "VEGETABLES", "POULTRY").

I. KULLANMAYA BAŞLAMADAN ÖNCE

Ürünü dikkatli bir şekilde açınız ve kutudan çıkarınız. Tüm ambalaj malzemeleri ve reklam yapıştırmaları 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. İyi kurutunuz. İlk kullanım sırasında, cihazın arızalı olduğundan kaynaklanmayan yabancı koku oluşabilir. Bu durumda cihazı temizlemeniz gerekir.

 *Dikkat! Her türlü arıza bulunduğu sürece cihazın kullanılması yasaktır.*

II. ÇOK FONKSİYONLU PIŞİRİCİNİN ÇALIŞTIRILMASI

İlk çalıştırmadan önce

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

Kapağın açılması/kapanması

Kapak kapatıldığında cihazın gövdesi ile sızdırmaz biçimde birleşmesi sayesinde, pişiricinin içinde yüksek basınç elde edilir. Cihazın içindeki basınç atmosfer basıncından daha yüksek olduğu zaman kapak otomatik olarak bloke olur. Pişirme işlemi bittikten sonra kapağı açmakta zorlanıyorsanız, pişirme alanında basınç hala çok yüksek demektir. Buhar tahliye valfini açınız ve hava basıncının normal seviyesine inmesini bekleyiniz.

Kapağın kapanması için onu cihaz üzerine koyup ve manuel kilitleme sürgüsünü saat yönünde sonuna kadar çeviriniz.

Kapağın açılması için manuel kilitleme sürgüsünü saat yönünün tersine sonuna kadar çeviriniz ve kapağı sapından tutarak açınız.



DİKKAT! Kapağı açmadan önce buhar tahliye valfi açık olduğundan ve içinden buhar çıkmadığından emin olunuz.

Çalışma süresince cihaz ısınır! Pişirme süresince ve bitiminde kapağın metal parçasına dokunmayınız. Kapağı ancak sapından tutarak açınız. Cihazı kapağın sapından tutarak kaldırmayınız! Cihazın kaldırılması ve taşınması için gövdesi üzerinde bulunan sapları kullanınız.

Buhar tahliye valfi

REDMOND RMC-M110E düdüklü tencere/çok fonksiyonlu pişirici kapağında yer alan buhar tahliye valfi ile donatılmıştır. Valfin ayar düğmesini "HIGH PRESSURE" ("YÜKSEK BASINÇ", valf kapalıdır) veya "NORMAL PRESSURE" ("NORMAL BASINÇ", valf açıktır) konumuna getirilerek cihazın çalışma prensibi değiştirilebilir: valf kapalı konumda iken cihaz düdüklü tencere modunda çalışır, valf açık iken cihaz çok fonksiyonlu pişirici olarak çalışır.



Buhar tahliye valfinin ayar düğmesinin teknik boşluğu arıza değildir.

Yüksek basınç altında pişirme işlemi bittiğinde pişirme alanında basınç normale dönmesi için buhar tahliye valfinin açılması gerekir. Büyük miktarda su eklenmesini gerektirmeyen yemekler (pilav, vb.) buhar tahliye valfi pişirme işlemi bittikten hemen sonra açılabilir. Eğer basınç altında pişen yemekler sıvı veya püre şeklindeyse piştikten sonra buhar tahliye valfini açmadan önce 5-10 dakika cihazın soğumasını beklemeniz gerekir. Aksi takdirde çıkan buharla birlikte sıcak sıvının güçlü çıkışı mümkündür.



DİKKAT! Pişirme süresince veya bitiminde buhar tahliye valfi açıldığında sıcak buharın güçlü dikey çıkışı mümkündür. Dikkat ediniz!

“Ertelenen başlangıç” fonksiyonu

Otomatik pişirme programını seçerken pişirme işleminin 1 dakikadan 24 saate kadar 1'er dakikalık adımlar ile başlangıç zamanını erteleyebilirsiniz (varsayılan erteleme süresi 2 saattir).

1. Pişirme programını ve süresini seçtikten sonra “TIMER / KEEP WARM” düğmesine basınız. Ekranda başlangıç erteleme zamanı gösterilecektir. Saat göstergesi yanıp sönecektir.
2. Düğmeye basarak istenilen saat değerini ayarlayınız; ardından “TIMER / KEEP WARM” düğmesine tekrar basarak dakika değerini giriniz. Zaman değerlerinin hızlı değişmesi için “+” veya “-” düğmelerine basılı tutunuz.
3. Ertelene zamanının ayarı yapıldıktan birkaç saniye sonra ekranda rakamların yanıp sönmeye durur ve ayarlanmış sürenin geri sayımı başlar.
4. Yapılmış ayarların iptali için “REHEAT/CANCEL” düğmesine basınız.



“FRY”, “POPCORN” ve “BAKE” programlarında, ayrıca “Isıtma” fonksiyonu kullanıldığında “Başlangıç erteleme” fonksiyonu mevcut değildir.

Yemek tarifi çabuk bozulan gıdaları (yumurta, süt, kaymak, et, balık, peynir, vb) içeriyorsa, başlangıç erteleme fonksiyonunun kullanılması tavsiye edilmez. Başlangıç erteleme zamanı ayarlandığında seçilmiş program cihaz gerekli sıcaklığa ve basınca ulaştıktan sonra başlayacağı göz önünde tutulmalıdır. Zamanlayıcı 24 saate ayarlanmış ise, dakika değeri değiştirilemez.

“Sıcak tutma” fonksiyonu (otomatik sıcak tutma)

Sinyal sesi ve program düğmesinin göstergesinin sönmeye programın sona erdiğini bildirir. Ardından sıcak tutma fonksiyonu devreye girer (ekranda sıcak tutma süresi 1'er saatlik adımlar ile gösterilir). Bu fonksiyon, hazır yemeğin sıcaklığını 8 saat boyunca 60 – 80°C derece civarında tutar.

Sıcak tutma fonksiyonu “REHEAT/CANCEL” düğmesine basarak durdurulabilir. Düğmenin göstergesi söner ve cihaz bekleme moduna geçer.

Gerekirse, sıcak tutma fonksiyonunu “TIMER / KEEP WARM” düğmesine basarak önceden devre dışı bırakabilirsiniz (“REHEAT/CANCEL” düğmesinin göstergesi söner). Sıcak tutma fonksiyonunu tekrar devreye almak için, “TIMER / KEEP WARM” düğmesine tekrar basınız.

Isıtma fonksiyonu

Bu fonksiyon sayesinde soğuk yemeklerin 60-80°C dereceye kadar ısıtılması ve bu sıcaklıkta 8 saat boyunca tutulması mümkündür.

1. Pişirme haznesine malzemeleri koyup hazneyi cihazın gövdesine yerleştirdiğinizde düzgün bir şekilde cihazın içine oturduğundan ve ısıtma elemanı ile temas halinde olduğundan emin olunuz.
2. Kapağı kapatıp kilitleyiniz. Buhar tahliye valfinin ayar düğmesini “HIGH PRESSURE” (“YÜKSEK BASINÇ”) konumuna getiriniz. Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız
3. “REHEAT/CANCEL” düğmesine basınız. Düğmenin göstergesi yanar; ekranda 1'er saatlik adımlar ile ısıtma süresinin sayımı başlar.
4. Isıtmayı durdurmak için “REHEAT/CANCEL” düğmesine basınız (düğmenin göstergesi söner).

Cihazın emniyet sistemleri

REDMOND RMC-M110E düdüklü tencere/çok fonksiyonlu pişirici çok seviyeli emniyet sistemi ile donatılmıştır. Basınç altında pişirildiğinde pişirme alanında sıcaklık veya basınç değerleri gerekli parametrelerden daha yüksek olduğunda, sistem, değerler düzelene kadar pişirme sürecini durdurur. Belirli bir aralık içerisinde değerler düzelmediği halde cihazın çalışması tamamen durur.

Ayrıca, cihazınız "FRY" ve "POPCORN" programlarında çalıştığı anda aşırı ısınmaya karşı ek bir emniyet sistemi ile donatılmıştır. Aşırı ısınma meydana geldiğinde cihaz pişirme sürecini durdurur; yukarıda belirtilen modların birinin tekrar kullanılması için cihaz tamamen soğumalı (yaklaşık 15 dakika boyunca). "FRY" veya "POPCORN" programlarının birini tekrar başlattığınızda ekranda "HH" göstergesi yandıysa, cihazın sıcaklığı hala yüksektir ve programın çalışması bloke edilmiştir. Bu sınırlama, diğer pişirme programları için geçerli değildir.

Basınç altında pişirme

Buhar tahliye valfi kapalı konumda olduğunda, çalışma haznesi hava geçirmez hale gelir ve pişirme süresince basınç yüksek seviyede sabit tutulur. Suyun kaynaması ve buharın oluşması 100°C derece üzerinde gerçekleşir; pişirme süresi ise iki kat daha kısa olur. Pişirilen yemeğe sınırlı oksijen erişimi ile birlikte kısa pişirme süreleri sayesinde besinlerin faydaları çok daha iyi korunur.

Basınç altında pişirmenin genel kuralları:

- Pişirme süresince cihazın haznesinde muhakkak su veya diğer sıvılar bulunmalı (en az 2 ölçme kabı kadar).
- Cihazın basınç altında çalışması besinlerin yağda kızartılması için uygun değildir. Gerektiğinde, "FRY" programında haznenin içine biraz yağ veya et suyu ekleyerek kapak açık olması koşulu ile doğranmış sebze sote kızartılabilir; ardından kalan malzemeleri ve sıvıyı ekleyerek cihazın kapağını kapatıp basınç altında pişirmeye devam edebilirsiniz.
- Pişirme haznesi hacminin 4/5'ünden fazla veya 1/5'inden az su ve malzeme ile doldurulmamalı. Haşlama esnasında sıcak suda kabaran veya köpüren gıdalar ile (ıspanak, pirinç, baklagiller, makarna, mantı, vb) buhar tahliye valfinin tıkanmaması için hazneyi hacminin 3/5'ünden fazla doldurmayınız.



Unutmayınız: talimatlara uymama cihazın bozulmasına sebep olabilir.

Otomatik programların kullanımı süresince atılacak genel adımlar

1. Gerekli malzemeleri ölçüp hazırlayın ve pişirme haznesine düz şekilde koyunuz.
2. Hazneyi cihazın gövdesine yerleştirdiğinizde düzgün bir şekilde oturduğundan ve ısıtma elemanı ile temas halinde olduğundan emin olunuz.
3. Buhar tahliye valfini istediğiniz konuma getiriniz:
 - "HIGH PRESSURE" ("YÜKSEK BASINÇ") – cihaz düdüklü tencere modunda çalışır ("RICE/GRAIN", "SOUP", "BOIL", "JAM/DESSERT", "PILAF", "OATMEAL", "BEANS", "GAME" programlarında);
 - "NORMAL PRESSURE" ("NORMAL BASINÇ") – cihaz çok fonksiyonlu pişirici olarak çalışır ("FRY", "BAKE", "POPCORN" programlarında);
4. Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız.

- İlgili düğmeye basarak istediğiniz pişirme programını (program grubunu) ve gıda çeşidini ("STEW" ve "STEAM" programlarında) seçiniz. Düğmenin göstergesi yanar, ekranda varsayılan olarak ayarlanmış pişirme süresinin değeri yanıp sönecektir (cihazın gerekli sıcaklığa ve basınca ulaşması için harcadığı süre pişirme süresine dâhil değildir).
- "Cook time" düğmesine basarak istediğiniz pişirme süresinin değerini giriniz ("FAST", "NORMAL", "SLOW").
- Başlangıç erteleme süresini ayarlamak için "Timer / Keep warm" düğmesine basınız. "+" ve "-" düğmelerini kullanarak gerekli zaman değerini giriniz.
- Ayar yapıldıktan birkaç saniye sonra ekran söner ve ayarlanmış pişirme programı otomatik olarak başlar. Gerekli sıcaklığa ve basınca ulaşıldıktan sonra, cihazın seçilen programda çalışacağı sürenin geri sayımı başlar. "POPCORN" programında pişirme süresinin geri sayımı ekranda gösterilmez.
- Gerektiğinde otomatik sıcak tutma fonksiyonunu önceden devre dışı bırakınız.
- Eğer pişirme basıncı altında yapıldıysa, cihazın kapağını açmadan önce çalışma haznesinde basıncın düşmesi için buhar tahliye valfini dikkatlice açınız.
- "REHEAT/CANCEL" düğmesinin yardımıyla her aşamada yapılmış ayarlar iptal edilebilir veya pişirme süreci durdurulabilir.

Pirinç ve diğer tahılların pişirilmesi (yüksek basınç)

Pirinç, kara buğday ve diğer tahılları hızlı bir şekilde pişirmek için, tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 3 ayar seçeneği içeren "RICE/GRAIN" otomatik program grubu öngörülmüştür. Varsayılan pişirme süresi 12 dakikadır.

Sızsız malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan skalanın 2/5'sinden fazla olmamalı.

Çorba pişirme (yüksek basınç)

Çeşitli çorba ve pürelere pişirmek için tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 3 ayar seçeneği içeren "SOUP" otomatik program grubu öngörülmüştür. Varsayılan pişirme süresi 30 dakikadır.

Sıvı dâhil olmak üzere malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan skalanın maksimum çizgisini aşmamalıdır.

Haşlama (yüksek basınç)

Et, balık, sebze, sosis ve kompostonun haşlanması ve meyve pürelerinin hazırlanması için, tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 3 ayar seçeneği içeren "BOIL" otomatik program grubu öngörülmüştür. Varsayılan pişirme süresi 20 dakikadır.

Sıvı dâhil olmak üzere malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan skalanın maksimum çizgisini aşmamalıdır.

Kızartma (normal basınç)

REDMOND RMC-M110E düdüklü tencere/çok fonksiyonlu pişiricide, az miktarda bitkisel veya hayvansal yağ ekleyerek yemeklerin (et, sebze, kümes hayvanları, deniz ürünleri) normal basınçta pişirilmesi için "FRY" özel otomatik programı öngörülmüştür. "FRY" programının varsayılan çalışma süresi 20 dakikadır. Derin yağda kızartmak için sökülebilen saplı özel sepeti kullanınız (cihaz ile birlikte teslim edilir).



DİKKAT! "FRY" programında pişirme süresince cihazın kapağını kapatmayınız. Aksi halde kapağın otomatik kilitleme mekanizması etkinleşebilir (kızartma sürecinin gözetimi, malzemenin karıştırılması veya çevrilmesi mümkün olmayacaktır). Böyle bir olay meydana geldiğinde pişirme sürecini durdurunuz, cihazın soğumasını bekleyip kapağını açınız. Daha sonra pişirme sürecine devam edilebilir.

Reçel ve tatlı pişirme (yüksek basınç)

Reçel, bulama, marmelat, çeşitli tatlıları hazırlamak için, tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 3 ayar seçeneğini içeren "JAM/DESSERT" otomatik program grubu öngörülmüştür. Varsayılan pişirme süresi 22 dakikadır. Sıvı dâhil olmak üzere malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan skalanın maksimum çizgisini aşmamalıdır.

Pilav pişirme (yüksek basınç)

Pilav çeşitlerini pişirmek için, tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 3 ayar seçeneğini içeren "PILAF" otomatik program grubu öngörülmüştür. Varsayılan pişirme süresi 20 dakikadır. Sıvısız malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan skalanın 3/5'ünden fazla olmamalı.

Sütlü mama pişirme (yüksek basınç)

Çeşitli sütlü mamaların pişirilmesi için, tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 3 ayar seçeneğini içeren "OATMEAL" otomatik program grubu öngörülmüştür. Varsayılan pişirme süresi 20 dakikadır. Sıvı dâhil olmak üzere malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan skalanın 2/5'sinden fazla olmamalı. Varsayılan pişirme süresi 5 dakikadır.

Çok fonksiyonlu pişiricide mamaların hazırlanması pastörize az yağlı sütün kullanılmasını öngörür. 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 cihaz ile birlikte teslim edilen tarif kitapçığında belirtilen oranlara uyunuz. Malzeme miktarı ancak orantılı bir şekilde azaltılabilir veya artırılabilir.
- Tam yağlı süt kullandığınızda 1:1.1 oranında su ile karıştırınız.

Süt ve tahılların özellikleri, üretim yerine ve üreticiye göre pişirme sonuçları etkileyebilecek kadar değişebilir.

Baklagillerin pişirilmesi (yüksek basınç)

Nohut, fasulye, mercimek ve baklagillerin diğer çeşitlerini pişirmek için, tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 3 ayar seçeneğini içeren "BEANS" otomatik program grubu öngörülmüştür. Varsayılan pişirme süresi 40 dakikadır. Sıvısız malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan skalanın 3/5'ünden fazla olmamalı.

Hamur işleri (normal basınç)

Kek, bûrek, gûveç, gûveçte et, balık ve sebze pişirmek için, tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 3 ayar seçeneğini içeren "BAKE" otomatik program grubu öngör÷lmüştür. Varsayılan pişirme süresi 30 dakikadır. Genel malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan skalanın 2/5'sinden fazla olmamalı.

Av eti (yüksek basınç)

Av hayvanları etinden (sert et, büyük parçalanmış hayvanlar/kuşlar) yemekleri yapmak, ayrıca etli jöle pişirmek için, tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 3 ayar seçeneğini içeren "GAME" otomatik program grubu öngör÷lmüştür. Varsayılan pişirme süresi 30 dakikadır. Sıvı dâhil olmak üzere genel malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan skalanın 4/5'ünden fazla olmamalı.

Mısır patlatma (normal basınç)

Mısır patlatma için özel otomatik "POPCORN" programı öngör÷lmüştür.

1. Mısır tanelerini hazneye koyunuz (ambalajsız; bir defada 200 gram geçmeyecek şekilde!).
2. Pişirme haznesini cihaza yerleştiriniz, düzgün yerleştiğinden ve ısıtma elemanı ile temas halinde olduğundan emin olunuz. Kapağı kapatıp kilitleyiniz.
3. Buhar tahliye valfinin ayar düğmesini yukarıya doğru çekerek çıkartınız. Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız.
4. "POPCORN" düğmesine basınız. Düğmenin göstergesi yanacaktır. Birkaç saniye sonra ekranda ısıtma simgesi yanar ve seçilmiş programın pişirme işlemi başlar. Bu programda pişirme süresinin sayımı gösterilmez.
5. Pişirme süresi sona erdiğinde sinyal sesi duyulur ve ekranda "0000" simgesi yanar.
6. Haznenin içinde mısır patlama sesinin bitmesini bekleyiniz. Daha sonra kapağı açıp hazır patlamış mısır ile dolu hazneyi çıkartınız.



DİKKAT! Pişirme esnasında cihaz çok ısınır! Dikkatli olun! Mutfak eldivenini kullanınız.

Yavaş pişirme (yüksek basınç)

Yiyeceklerin yavaş pişirilmesi için, tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 12 ayar seçeneğini içeren "STEW" otomatik program grubu öngör÷lmüştür. Varsayılan pişirme süresi kullanacağınız yiyecek türüne bağlıdır ("MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY", "FISH"). Sıvı dâhil olmak üzere genel malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan skalanın 4/5'ünden fazla olmamalı.

Buharda pişirme (yüksek basınç)

Sebze, balık, et, deniz ürünleri, diyet, vejetaryen ve çocuk yemeklerini buharda pişirmek için, tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 12 ayar seçeneğini içeren "STEAM" otomatik program grubu öngör÷lmüştür. Varsayılan pişirme süresi kullanacağınız yiyecek türüne bağlıdır ("MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY", "FISH"). Buharda pişirme için özel kabı ve altlık ızgarayı kullanınız (cihaz ile birlikte teslim edilir):

1. Hazneye 300–350 ml su koyunuz.
2. Yemek tarifine göre bütün malzemeleri hazırlayıp, düz şekilde buharda pişirme kabına koyunuz. Hazneyi ızgaraya yerleştirip, üzerine kapı koyunuz.
3. “Otomatik programların kullanımı süresince atılacak genel adımlar” bölümündeki 2–11 paragrafta belirtilen talimatlara uyunuz.

“MULTI-CHEF” programı (yüksek/normal basınç)

Eğer öngörülmuş otomatik programlar planladığınız yemek için gerekli koşulları oluşturamıyorsa, elle ayarlı “MULTI-CHEF” programını kullanabilirsiniz. Bu programda pişirme işlemi, yüksek veya normal basınç altında, 2 dakika ile 99 dakika zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Bu program sayesinde neredeyse tüm aşçılık hünelerinizi gerçekleştirebilirsiniz. Varsayılan pişirme süresi 10 dakikadır.

Sıvı dâhil olmak üzere genel malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan skalanın 4/5'ünden fazla olmamalı.

1. Tarife göre malzemeleri ölçüp hazırlayınız. Hazneye koyup su ekleyiniz.
2. Hazneyi cihaza yerleştiriniz, hafifçe sağa sola döndürerek tam yerleştiğinden ve ısıtma elemanı ile temas halinde olduğundan emin olunuz. Kapağı kapatıp kilitleyiniz.
3. Kapak üstünde bulunan buhar tahliye valfinin ayar düğmesini istenilen konuma getiriniz: “HIGH PRESSURE” (“YÜKSEK BASINÇ”) veya “NORMAL PRESSURE” (“NORMAL BASINÇ”). Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız.
4. “MULTI-CHEF” düğmesine basınız. Düğmenin göstergesi yanar; ekranda varsayılan pişirme süresi yanıp sönmeye başlar.
5. “+” veya “-” düğmelerine basarak istediğiniz pişirme süresini ayarlayınız.
6. “Otomatik programların kullanımı süresince atılacak genel adımlar” bölümündeki 7–11 paragrafta belirtilen talimatlara uyunuz.

III. EK ÖZELLİKLER

- Çocuk yemeklerinin yapılması
- Tabak ve kişisel hijyen nesnelerinin sterilizasyonu

IV. AKSESUARLAR

Düdüklü tencere / 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 servislerimiz ile bağlantı kurunuz.

RAM-CL1 – rahat ve güvenli şekilde haznenin çıkartılması için kullanılan maşa. Kaymaz ve haznenin dış yüzeyini çizmez.

RHP-M02 – jambon presi. Et, kümes hayvanlar ve balık gibi malzemelerden baharatlı ve dolgu malzemeli jambon, rulo ve diğer enfes yemeklerin yapılması için kullanılan pres.

RAM-FB1 – sökülebilen saplı derin yağda kızartma sepeti

RB-A523 – yapışmaz kaplamalı hazne (DAIKIN® kaplaması (Japonya), 5 litrelik. Yüksek kaliteli yapışmaz kaplama, en az miktarda sıvı ve katı yağlar kullanılarak yemeklerin doğal lezzetini koruyacak şekilde pişirmesini sağlar.

RB-C520 – seramik kaplamalı hazne, 5 litrelik. Geleneksel yapışmaz kaplamalardan farklı olarak, seramik kaplama mekanik etkilere daha dayanıklıdır.

RB-S520 – paslanmaz çelik hazne, 5 litrelik. Hazır malzemeler haznenin içinde blender ile çırpılabilir.

V. PİŞİRME TAVSİYELERİ

Farklı gıdaların buharda pişirilmesi için tavsiye edilen pişirme süreleri

Gıda maddeleri	Ağırlık, gr / adet	Su miktarı, ml	Pişirme süresi, dakika
Dana filetosu (kuşbaşı halinde)	500	400	20
Kuzu filetosu (kuşbaşı halinde)	500	500	25
Tavuk filetosu (kuşbaşı halinde)	500	500	6
Köfte	500	500	15
Balık filetosu	500	500	8
Karides (temizlenmiş, haşlanmış ve dondurulmuş)	500	500	8
Patates (küp şeklinde doğranmış)	500	500	8
Havuç (küp şeklinde doğranmış)	500	500	8
Pancar (küp şeklinde doğranmış)	500	500	12
Sebze (dondurulmuş)	500	500	3
Buharda pişmiş yumurta	5 adet	500	4

Tabloda belirtilmiş değerler tahmini olup tavsiye niteliğini taşımaktadır.

Gerçek değerler, farklılık göstermek ile birlikte belirli yemek malzemesi çeşidine, tazelğine ve kullanıcının özel tercihlerine bağlıdır.

Piştirme programlarının karma tablosu (fabrika ayarları)

Program grupları		Piştirme süresi, dakika			Varsayılan piştirme süresi, dakika	Ertelenmiş başlangıç	Sıcak tutma
		Kısa	Orta	Uzun			
RICE/GRAIN		8	12	16	12	var	var
SOUP		15	30	45	30	var	var
BOIL		18	20	45	20	var	var
FRY		20				–	var
JAM/DESSERT		13	22	30	22	var	var
PILAF		10	20	30	20	var	var
OATMEAL		3	5	10	5	var	var
BEANS		25	40	60	40	var	var
BAKE		26	30	35	30	–	var
GAME		15	30	45	30	var	var
POPCORN		Otomatik olarak ayarlanır				–	var
STEW	Meat	30	40	50	40	var	var
	Vegetables	15	20	25	20	var	var
	Poultry	20	35	45	35	var	var
	Fish	15	20	30	20	var	var
STEAM	Meat	15	20	25	20	var	var
	Vegetables	6	10	15	10	var	var
	Fish	8	10	15	10	var	var
	Poultry	10	15	20	15	var	var
MULTI-CHEF		2 dakika ile 99 dakika zaman aralığında manüel ayarlanır			–	var	var

V. TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazın temizliğine başlamadan önce, tamamen soğuduğundan ve elektrik şebekesinden kesildiğinden emin olunuz. Cihazın temizlenmesi için yumuşak bir bez ve bulaşık deterjanı kullanınız. Cihazın kullanımından hemen sonra temizlenmesi tavsiye edilir.

İlk kullanımdan önce veya pişirme sonucunda oluşan kokuların giderilmesi için yarım limonun "BOIL" programında buhar tahliye valfı kapalı konumda iken 20 dakika kaynatılması tavsiye edilir.

■ *Temizleme için sert veya aşındırıcı kaplamalı süngerlerin, aşındırıcı ve agresif kimyasal maddelerin kullanılması yasaktır.*

Cihazın gövdesinin temizliği ihtiyaca göre yapılır.

Pişirme haznesinin temizliğini her kullanımdan sonra yapınız (bulaşık makinesinde yıkanabilir). Temizledikten sonra haznenin dış yüzeyi kurulanmalı.

Kapağın iç yüzeyini cihazın her kullanımından sonra temizleyiniz:

1. Cihazın kapağını açınız. Kapağın iç kısmının ortasında sabitleme somunu bulunur. Kapağı tutarak somunu saat yönünün tersine sökünüz ve yavaşça kapağı menteşeli mekanizmanın sürgüsünden ayırınız.
2. Kapağın iç yüzeyini temizleyip kurulayınız.
3. Kapağı yerine takınız: kapağın ortasında bulunan deliği menteşeli mekanizmanın sürgüsünün vidası ile birleştiriniz (kapak kilitleme sürgüsü yukarıda bulunmalı) ve kapağı tutarak sabitleme somununu saat yönüne vidalayarak sıkıştırınız.

Kapağın iç yüzeyini daha etkin şekilde temizlemek için lastik contayı söküp buhar tahliye valfinin sökülmesi tavsiye edilir.

Buhar tahliye valfinin temizliğinin cihazın her kullanımından sonra yapılması tavsiye edilir:

1. Kapağın dış yüzeyinde bulunan buhar tahliye valfinin ayar düğmesini yukarıya çekerek çıkartınız.
2. Kapağın iç yüzeyinde bulunan buhar tahliye valfinin koruma kılıfını sökünüz.
3. Buhar tahliye valfinin iki parçasını ılık su ile yıkayınız.
4. Valfin kılıfını yerine vidalayın, valfin ayar düğmesini kapağa yerine takıp hafifçe bastırarak sabitleyiniz.

Kapağın iç yüzeyinde bulunan lastik contanın temizliği ihtiyaca göre yapılır: contayı yavaşça çıkartıp, ılık su ile yıkayınız. Daha sonra contayı düzgün şekilde yerine takınız.

Pişirme esnasında oluşan yoğunlaşmış su cihazın arka kısmında bulunan haznede toplanır. Yoğunlaşmış su haznesini aşağıya doğru iterek yavaşça ayırınız, toplanmış suyu döküp yerine takınız.

VII. SERVİSE BAŞVURMADAN ÖNCE

Ekranı hata bildirisi	Olası sebebi	Hata sebebinin giderilmesi
E1	Basınç sensörünün hatası.	Cihazı elektrik şebekesinden kesip, soğumasını bekleyiniz. Problem giderilmiyor ise yetkili servise başvurunuz.
E3	Sistem hatası, kontrol paneli veya ısıtma elemanı bozulmuş olabilir.	Yetkili servise başvurunuz.
E5	Cihazın aşırı ısınması	Cihazı elektrik şebekesinden kesip, soğumasını bekleyiniz.

Arıza	Olası sebepleri	Hata sebebinin giderilmesi
Cihaz çalışmıyor.	Şebeke elektriği yoktur.	Şebekeden gelen elektriği kontrol ediniz.
Kapak, hava sızdırmayacak şekilde cihazın gövdesi ile birleşmiyor. Pişirme süresince kapağın altından buhar çıkıyor.	Kapak contası eksik veya yanlış monte edildi.	Contayı doğru monte ediniz.
	Kapak contası kirlidir.	Kapak contasını temizleyiniz.
	Kapak contası deforme olmuş.	Kapak contasını yenileyiniz.
Yemek aşırı yavaş pişiyor.	Elektrik şebekesinde problem var.	Şebekeden gelen elektriği kontrol ediniz.
	Pişirme haznesi ile ısıtma elemanı arasına yabancı nesne girmiştir.	Yabancı nesneyi çıkartınız.
	Pişirme haznesi cihaz gövdesine tam yerleşmedi.	Pişirme haznesini cihaz gövdesine tam olarak yerleştiriniz.
	Isıtma elemanı kirlidir.	Cihazı elektrik şebekesinden kesip soğumasını bekleyiniz. Isıtma elemanını temizleyiniz.

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 tamir ya da değiştirim 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 yasalarca 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.

Enerji Tüketimi açısından verimli kullanım önerileri:

- Ürün çalışırken kapağı açmayınız. Eğer karıştırma işlemini yapacaksanız 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-MAIL 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 HİSİNİ 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 ŞİTESİ ALTI C BLOK NO:13	0 272 214 51 33	0 532 763 99 42	0 272 214 30 77	fatihsogutma03@mynet.com
AĞRI	PATNOS	AĞLAMAZ ELEKTRİK	MESUT AĞLAMAZ	CUMHURİYET CD. HAMAM 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 GÜYAGÜLER	MARAŞAL 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. DOLAPLIDERE 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	İHSANIYE 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	BURHANIYE	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
ÇANAKKALE	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

İL	İLÇE	SERVİS ÜNVANI	YETKİLİ KİŞİ	ADRES	TELEFON	GSM	FAX	E-MAİL ADRESİ
DENİZLİ	ÇIVRIL	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
DIYARBAKIR	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@myynet.com
ERZURUM	MERKEZ	KARDELEN SOĞUTMA	EBUBEKİR AKIN	ŞÜKRÜPAŞA MH. ŞİH KÖYÜ CD.EMİN EVLER ALTI NO:132 YAKUTIYE	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	BAHADIR 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	TIĞLI TEKNİK SERVİS	MEHMET ALİ TİĞLİ	KEPECİ 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	ÜMRANİYE	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
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. MAHSEL 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

İL	İLÇE	SERVİS ÜNVANI	YETKİLİ KİŞİ	ADRES	TELEFON	GSM	FAX	E-MAIL ADRESİ
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	sezer.senbas.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	tekserservishizmetleri@outlook.com
KÜTAHYA	MERKEZ	ELİFOĞLU ELEKTRİK	FATİH TANLIKOLU	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@myynet.com
MANİSA	AKHISAR	MADENTEPE TİCARET	HÜSEYİN MADENTEPE	RAGİPBAY MH.18SOK. NO:10A	0 236 414 11 86	0 532 686 64 20	0 236 414 41 33	4720akhisar@myynet.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

İL	İLÇE	SERVİS ÜNVANI	YETKİLİ KİŞİ	ADRES	TELEFON	GSM	FAX	E-MAIL ADRESİ
MERSİN	MERKEZ	DEMİR TİCARET	DURSUN DEMİR	GÜNEVLER MH. DUMLUPINAR 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. MEVLANA 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
SİNOP	MERKEZ	DEMİREL TİCARET	RAFET DEMİREL	MEYDANKAPI MH.NALBANT SK.NO:5	0 368 260 07 87	0 505 575 36 63	0 368 260 07 87	demirelticaretininop@hotmail.com
SİVAS	MERKEZ	SOĞUK TEKNİK	AHMET ÜSTÜNDAĞ	ESKİ KALE MAH. SARAY YOLU SK. BÜYÜK DOĞU APT.ALTİ. 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. ALTİ 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	batı.teknik@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

İL	İLÇE	SERVİS ÜNVANI	YETKİLİ KİŞİ	ADRES	TELEFON	GSM	FAX	E-MAIL ADRESİ
TOKAT	ERBAA	EREL SOĞUTMA	ERKAN ÇİVELEK	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
TOKAT	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	EVSAN 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-M110/M110E

Modeli: RMC-M110/M110E

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 LİMİTLİ ŞİRKETİ
Y. Sultan S. Ort. Bld. Alımdağ Cad.
Perla Vista Res. B Bl. K:3 No:12-13
Beylikdüzü / İstanbul // TÜRKİYE
Büyükdere 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 arızalanmasını 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 indirimini 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.

© 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-M110E-TUR-UM-3