

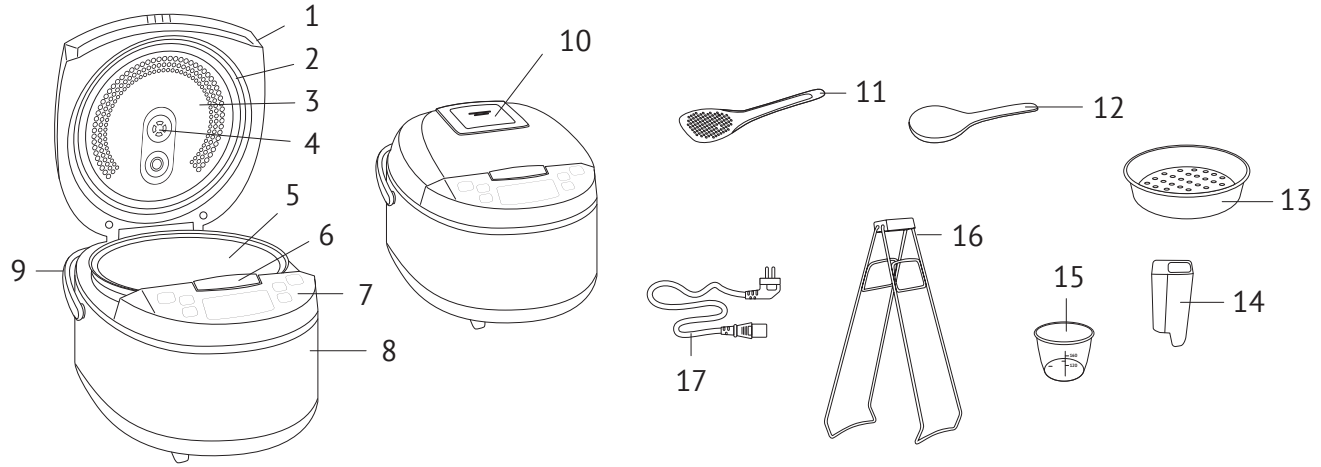
REDMOND

RMC-M4510TR ÇOK FONKSİYONLU PİŞİRİCİ
(Elektrikli Pişirici)

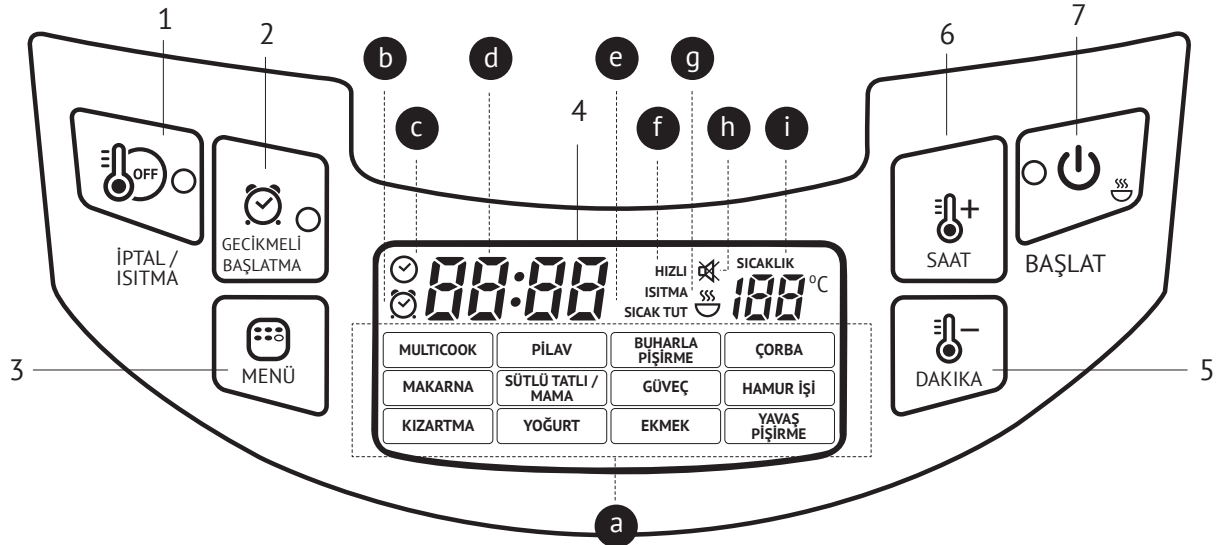


Kullanma Kılavuzu

A1



A2



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

GÜVENLİK TEDBİRLERİ

- İmalatçı, güvenlik talimatları ve ürün kullanma kılavuzu ihlali sonucu meydana gelebilecek hasardan dolayı sorumlu tutulamaz.
- İşbu elektrikli ürün, ev kullanımı için üretilmiş olup dairelerde, yazlıklarda, otel odalarında, mağazaların personel odalarında, ofislerde ve benzer sanayi olmayan işletmeler şartlarında kullanılabilir. Ürünün sanayi amaçlı veya amaca uymayan herhangi başka şekilde kullanılması, ürünün uygunsuz şekilde kullanımı olarak kabul edilir. Bu durumda imalatçı, meydana gelebilecek sonuçlardan sorumlu tutulamaz.
- Ürünü elektrik şebekesine bağlamadan önce şebekenin geriliminin, ürün besleme anma gerilimine uyup uymadığına kontrol ediniz (ürün teknik özelliklerine veya fabrika etiketine bkz).
- Ürünün efektif gücüne uyan uzatma kablosunu kullanınız -parametrelerin uymaması, kısa devreye veya kablonun yanmasına sebep olabilir.
- Ürünü ancak topraklanmış prizlere takınız; elektrik çarpmasına karşı bu bir zorunluluktur. Uzatma kablosunu kullanıyorsanız kablounun, topraklanmış olduğundan emin olunuz.

 **DİKKAT!** Cihazın çalışma sırasında gövdesi, haznesi ve metal parçalar ısınır! Dikkatli olunuz! Mutfak eldiveni kullanınız. Sıcak buhardan oluşabilecek yanıkları önlemek için kapak açarken cihaz üzerine eğilmeyiniz.

- Kullandıktan sonra ve temizleme veya taşınma sırasında ürünün fişini çekiniz. Elektrik kablosunu çekerken kuru elleriniz ile kordonu değil fişi tutmanız gereklidir.
- Elektrik kablosunu kapı boşluğundan veya ısı kaynaklarının yanlarından çekmeyiniz. Elektrik kablosunun etrafında çevrilmemesine ve katmamasına, keskin nesne, köşe ve mobilya kenarlarına dokunmamasına dikkat ediniz.

 **UNUTMAYINIZ:** elektrik kablosunun kazaen ezilmesi, garanti şartlarına uymayan arızalarına ve elektrik şokuna yol açabilir. Arızalı kablo acil olarak servis merkezinde değiştirilmelidir.

- Fazla ısınmaya veya bozulmaya yol açabileceği için çalışma sırasında ürünü kumaş veya kağıt peçete ile örtmeyiniz.
 - Ürünün açık havada çalıştırılması yasaktır. Nem veya yabancı cisimlerin ürünün içine girmesi, onun bozulmasına yol açabilir.
 - Ürünü temizlemeden önce ürünün elektrik şebekesine bağlı olmadığından ve tamamen soğumuş olduğundan emin olunuz. Temizleme talimatlarını tam olarak yerine getiriniz.
-  **Ürünün akan suyun altına yerleştirilmesi veya suya batırılması 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

- 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 veya cihazla dair tecrübe eksikliği olan veya cihazın kullanım kitabını okumayacak veya anlamayacak, güvenlik önlemlerini uygulamayacak kişiler tarafından kesinlikle yalnız başına

kullanılmamalıdır. Yukarıda anılan kişiler ve 8 yaşından büyük çocuklar yanlarında ürünü tanıyan ve güvenlik önlemlerini alabilecek bir refakatçi ile kullanılmalıdır. Çocuklar kesinlikle ürünle veya elektrik bağlantıları ile oynamamalıdır. 8 yaşın altındaki çocuklar kesinlikle cihaza yaklaştırmamalıdır. 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, kabloların sıcak cihaza temas etmemesine dikkat ediniz. Kablo izolasyonu zarar görebilir. Cereyan çarpma tehlikesi.

CİHAZIN KULLANIMI VE TANIMI

- Aygıtın ortaya çıkardığı buhar yakıcıdır.
- Özellikle kapağı kaldırırken cihazdan gelecek buharla yanmamak için kendinizi buhardan koruyunuz.
- Cihazı ellerken dikkatli olunuz. Herhangi bir sıvı ya da buğulanmış yüzey çok sıcak olabilir. Her zaman fırın eldiveni kullanınız.
- Çocukların ya da engelli kişilerin cihazı kullanmalarına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
- Elektrik kordonunun aygıtı kullandığınız çalışma yüzeyinden sarkmamasına dikkat ediniz. Çünkü çocuklar sarkan kordonu çekip cihazı düşürebilir.
- Cihazda herhangi bir arıza var ise kullanmayınız. Hasarlı cihazı muhakkak yetkili teknik 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 veya ısı yayan bir yüzey üstüne koymayınız.
- İçerisinde herhangi bir sıcak malzeme var iken kesinlikle cihazı hareket ettirmeyiniz.



DİKKAT! Herhangi bir arızası bulunan cihazın kullanılması yasaktır.

İÇERİĞİ

I. İLK KULLANMADAN ÖNCE	8
II. ÇOK FONKSİYONLU PİŞİRİCİNİN KULLANIMI	8
III. EK ÖZELLİKLERİ	12
IV. CİHAZIN BAKIMI	13
V. PİŞİRME TAVSİYELERİ	14
VI. EK AKSESUARLAR	17
VII. OLASI ARIZALAR VE ONLARI GİDERME YÖNTEMLERİ	18
VIII. SERVİS HİZMETLERİ	18
IX. SERVİS VE GARANTİ KİTAPÇIĞI	18

Teknik Özellikleri

Modeli	RMC-M4510
Güç	860-1000 W
Gerilim	220-240 V, 50/60 Hz
Hazne hacmi	5 litre
Pişirme haznesinin kaplaması	yapışmaz seramik Anato®
Ekran	LED
Buhar valfi	sökülebilir
İç kapak	sökülebilir

Programlar

1. MULTICOOK
2. PİLAV
3. BUHARLA PİŞİRME
4. ÇORBA
5. MAKARNA
6. SÜTLÜ TATLI MAMA
7. GÜVEÇ
8. HAMUR İŞİ
9. KIZARTMA
10. YOĞURT
11. EKMEK
12. YAVAŞ PİŞİRME
13. HIZLI

Fonksiyonlar

"MASTERCHIEF LITE" fonksiyonu (pişirme süreci boyunca süre ve sıcaklık ayarlayabilme)	var
Hazır yemeklerin sıcaklık derecesini destekleme (otomatik sıcak tutma) fonksiyonu	12 saate kadar

Otomatik sıcak tutmayı ön kapatma	var
Yemekleri ısıtma.....	12 saate kadar
Başlamayı Erteleme.....	24 saate kadar
Sesli sinyalleri kapatma.....	var

Ürün Parça Listesi

Çok Fonksiyonlu Pişirici	1 Ad.
Hazne RB-C502	1 Ad.
Buharlı pişirme sepeti (haznesi).....	1 Ad.
Kepçe.....	1 Ad.
Düz kaşık.....	1 Ad.
Ölçek bardağı.....	1 Ad.
Hazne tutacağı.....	1 Ad.
"100 Tarif" kitapçığı.....	1 Ad.
Kepçe / Kaşık tutacağı	1 Ad.
Kullanma Kılavuzu.....	1 Ad.
Servis kitapçığı.....	1 Ad.
Elektrik besleme kablosu.....	1 Ad.

i Üretici firma, üretmekte olduğu ürünlerin geliştirilmesi sırasında ürünün tasarımında, parçalarında, teknik özelliklerinde, önceden haber vermeden değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Çok Fonksiyonlu Pişiricinin Yapısı A1

1. Cihazın kapağı
2. Sızdırmazlık halkası
3. Sökülebilir iç kapak
4. Buhar tahliye deliği
5. Hazne
6. Kapak açma düğmesi
7. Ekranlı kumanda panosu
8. Cihazın dış gövdesi
9. Cihazın taşıma sapı
10. Sökülebilir buhar valfi
11. Düz kaşık
12. Kepçe
13. Buharlı pişirme sepeti (haznesi)
14. Kepçe / Kaşık tutacağı
15. Ölçek bardağı
16. Hazneyi çıkarmak için maşa
17. Elektrik besleme kablosu

Kumanda Panosu A2

1. "İPTAL/ISITMA" düğmesi – Isıtma fonksiyonunu açma/kapama; pişirme programının sona erdirilmesi, girilmiş olan parametrelerin sıfırlanması.
2. "GECİKMELİ BAŞLATMA" düğmesi – başlamayı erteleme rejiminde sürenin ayarlanması.
3. "MENÜ" düğmesi – otomatik pişirme programı seçimi onaylar.
4. Ekran.
5. "DAKİKA/-" düğmesi – Otomatik pişirme programı seçimi, ısı derecesi seçimi rejiminde ısı derecesinin azaltılması, dakika seçimi.
6. "SAAT/+ " düğmesi – Otomatik pişirme programı seçimi, ısı derecesi seçimi rejiminde ısı derecesinin artırılması, saat seçimi.
7. "BAŞLAT" düğmesi – Pişirme için seçilmiş olan programın başlatılması.

Ekran Yapısı A2

1. Otomatik pişirme programlarının göstergesi.
2. Başlamayı Erteleme rejimiz göstergesi.
3. Pişirme rejimi göstergesi.
4. Zaman değeri göstergesi.
5. Otomatik sıcak tutma rejimi göstergesi.
6. "HIZLI" programı göstergesi.
7. Isıtma rejimi göstergesi.
8. Sesli uyarıları kapatma göstergesi.
9. Sıcaklık derecesi değerleri göstergesi.

I. İLK KULLANMADAN ÖNCE

Ürünü ve onun parçalarını dikkatlice kutusundan çıkartınız. Tüm ambalajlama malzemelerini sökünüz.



Uyarı yapışkanlarını, ürün gövdesinde bulunan ürün seri numarası gösterge ve tabloları bulunan yapışkanlarını mutlaka muhafaza ediniz! Ürün üzerinde seri numarasının bulunmaması otomatik olarak ürün ile ilgili garanti hizmetlerinin verilmesi hakkında mahrum bırakmaktadır.

Cihazın gövdesini ıslak bez ile siliniz. Hazneyi ılık sabunlu su ile yıkayınız. İyice kurutunuz. İlk kullanımda yabancı koku olabilir, bu da cihazın arızalı olduğu anlama gelmemektedir. Bunun gibi durumlarda cihazı temizleyiniz.



Soğuk hava şartlarında nakliye ya da saklamadan sonra, işletmeye almadan önce, cihazın en azından 2 saat oda sıcaklığında bekletilmesi gerekmektedir.

II. ÇOK FONKSİYONLU PİŞİRİCİNİN KULLANIMI

Sesli Ayarlanması

Cihazın fişini elektrik şebekesine bağlayınız. "SAAT/+ " ya da "DAKİKA/-" düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. O anda seçmiş olduğunuz süre ekranda yanıp sönecektir. Saat değerlerini seçmek için "SAAT/+ " seçiniz, dakika için ise -"DAKİKA/-" düğmesine basınız. Saat ve dakikaların değerlerinin artırılması birbirinden bağımsız olarak yapılmaktadır. Ayarlama sırasında maksimum değere ulaşıldıktan sonra, süre ayarlaması yelpazenin başından başlayacaktır. Değerlerin hızlı bir şekilde değiştirilebilmesi için düğmeye basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. Seçmek istediğiniz süreyi ayarladıktan sonra, 5 saniye boyunca ekrandaki düğmelere basmayınız. Yapmış olduğunuz ayarlar otomatik olarak kaydedilecektir.

Sesli Sinyallerin Kapatılması

Sesli sinyallerin kapatılması için herhangi bir rejimde "MENÜ" düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. Ekranda sesli sinyalleri kapatma göstergesi yanacaktır. Sesli sinyallerin yeniden başlatılması için "MENÜ" düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz.

Pişirme Süresinin Ayarlanması

REDMOND RMC-M4510 Çok Fonksiyonlu Pişiricide, "HIZLI" programı haricinde, her bir program için ayrı ayrı, pişirme süresi ayarlama imkânı bulunmaktadır. Süre ayarlama adımı ve seçim yelpazesi, seçilmiş olan pişirme programına bağlıdır.

Otomatik program seçildikten ve "MENÜ" düğmesine bastıktan sonra, saat değerlerinin ayarlanması için "SAAT/+ " düğmesinden ve dakika değerlerinin ayarlanması için ise "DAKİKA/-" düğmelerinden yararlanınız. Saat ve dakika değerlerinin değiştirilmesi bir birinden bağımsız olarak yapılmaktadır. Ayarlama sırasında maksimum parametreye ulaşıldıktan sonra, parametreye ayarlaması yelpazenin başından başlayacaktır. Değerlerin hızlı bir şekilde değiştirilebilmesi için düğmeye basınız ve düğmeyi basılı tutunuz.

i Bazı otomatik pişirme programlarında, pişirmek için ayarlanmış olan süre, ancak, cihaz çalışması için uygun olan belli bir ısıma derecesine ulaşıldıktan sonra bu sürenin geri sayımı başlamaktadır. Örneğin, soğuk su doldurulduktan sonra ve "BUHARLA PİŞİRME" programında pişirme süresi olarak da 5 dakika seçildiğinde, pişirme programının başlaması ve pişirmek için seçilmiş olan sürenin geri sayımı su kaynadıktan ve pişirme haznesinin içinde yeterli derecede buhar biriktikten sonra başlayacaktır. "MAKARNA" programında ise ayarlanmış olan sürenin geri sayımı, su kaynadıktan sonra ve ikinci kez "BAŞLAT" düğmesine basıldıktan sonra başlamaktadır.

Programın Başlamasının Ertelenmesi

"Başlamayı Erteleme" fonksiyonu yemeklerin hazır olmasını istemekte olduğunuz zamanı (programın çalışma süresini de dikkate almakta) ayarlamaya imkân sağlamaktadır. Başlamayı erteleme maksimum süresi 24 saattir. Varsayılan olarak Başlamayı Erteleme süresi, programın çalışma süresini ve Çok Fonksiyonlu Pişiricinin çalışma parametrelerine ulaşması için gerekmekte olan süreyi kapsamaktadır (eğer, böyle bir şey fabrika ayarlarında göz önünde bulundurulmuş ise). "Başlamayı Erteleme" süresini ayarlama adımı - 1 dakikalık aralıklardır.

Otomatik program seçilerek onaylandıktan sonra "Başlamayı Erteleme" süresinin değiştirilmesi için "GECİKMELİ BAŞLATMA" düğmesine basınız. Saat değerlerinin artırılması için "SAAT/+ " düğmesine basınız. Dakika değerlerinin değiştirilmesi için "DAKİKA/-" düğmesine basınız. Saat ve dakika değerlerinin değiştirilmesi bir birinden bağımsız olarak yapılmaktadır. Ayarlama sırasında maksimum parametreye ulaşıldıktan sonra, parametre ayarlaması yelpazenin başından başlayacaktır. Değerlerin hızlı bir şekilde değiştirilebilmesi için düğmeye basınız ve düğmeyi basılı tutunuz.

i "Başlamayı Erteleme" fonksiyonu çalışır vaziyette iken, ekranda, o andaki süre gözükecektir. Yemeğin hazır olacağı süreyi görebilmek için "GECİKMELİ BAŞLATMA" düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. "Başlamayı Erteleme" fonksiyonu, "KIZARTMA", "MAKARNA" ve "HIZLI" programları hariç, tüm otomatik pişirme programları için geçerlidir. Tarifinizde hızlı bozulmakta olan malzemelerinin (yumurta, taze süt, et, kaşar peyniri vs.) bulunması durumunda "Başlamayı Erteleme" fonksiyonunun kullanılması tavsiye edilmemektedir.

Hazır yemeklerin sıcaklık derecesini destekleme (otomatik sıcak tutma)

Pişirme programı bittiğinde sıcak tutma fonksiyonu otomatik olarak devreye girer ve hazır yemeğin sıcaklığını 70-75°C derece civarında 12 saate kadar tutabilir. Otomatik Sıcak Tutma fonksiyonu çalışır vaziyette iken "İPTAL/ISITMA" düğmesi göstergesi aydınlanmaktadır, ekranda ise "Isıtma" göstergesi aydınlanacak ve bu rejimdeki direkt sürenin geri sayımı aydınlanacaktır.

Gerekseim duyulması durumunda Otomatik Sıcak Tutma fonksiyonunu kapatılabilir, bunun için birkaç saniye "İPTAL/ISITMA" düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz.

Otomatik Sıcak Tutmayı Ön Kapatma

Her zaman, pişirme programının bitiminde, Otomatik Sıcak Tutma fonksiyonunun çalıştırılması istenen bir durum değildir. Bu durum göz önünde bulundurularak, REDMOND RMC-M4510 Çok Fonksiyonlu Pişiricide, "Başlamayı Erteleme" fonksiyonunu ya da ana pişirme programını zamanından önce kapatma fonksiyonunu öngörülmüştür. Bunun için program çalışır vaziyette iken "BAŞLAT" düğmesine basınız. Otomatik Sıcak Tutmayı tekrar çalıştırmak için "BAŞLAT" düğmesine tekrar basınız.

i "YOĞURT", "MAKARNA", "HIZLI" programları kullanılırken ve "MULTICOOK" programında yemek pişirme sıcaklık derecesi 80°C'den düşük olarak ayarlanması durumunda Otomatik Sıcak Tutma fonksiyonu geçerli değildir.

Yemek Isıtma

REDMOND RMC-M4510 Çok Fonksiyonlu Pişiriciyi soğuk yemeklerin ısıtılması için de kullanılır. Bunun için:

1. Malzemelerinizi pişirme haznesine yerleştiriniz, pişirme haznesini Çok Fonksiyonlu Pişiricinin ana gövdesine yerleştiriniz.
2. Kapağınızı kapatınız, cihazın fişini elektrik şebekesine takınız.
3. "İPTAL/ISITMA" düğmesine basınız ve birkaç saniye boyunca düğmeyi basılı tutunuz. Ekranda ve düğmede bunlar ile ilgili göstergeler yanacaktır. Zamanlayıcı, direkt olarak ısıtma süresinin geri sayımına başlayacaktır.

Cihaz, yemekleri 70-75°C'ye kadar ısıtacaktır ve yemeği 12 saat boyunca sıcak tutacaktır. Gerek-
sinim duyulması durumunda ısıtma durdurulabilir, bunun için, bunlar ile ilgili göstergeler söne-
ne kadar, "İPTAL/ISITMA" düğmesine basınız ve düğmeyi birkaç saniye boyunca basılı tutunuz.



*Otomatik Sıcak Tutma ve ısıtma fonksiyonu sayesinde Çok Fonksiyonlu Pişirici besinleri-
nizi 12 saate kadar sıcak tutar, ancak biz, yemeklerinizi iki üç saatten daha uzun bir süre
için sıcak tutmanızı tavsiye etmemekteyiz, çünkü bazı durumlarda, bu durum besinleri-
nizin tadının değişmesine neden olabilir.*

"MASTERCHIEF LITE" Fonksiyonu

Mutfaktaki yaratıcılığınızı daha da geliştirilmek için "MASTERCHIEF LITE" yeni fonksiyonları-
nı keşfediniz! Eğer, "MULTICOOK" programı, pişirme programı çalışmaya başlamadan önce
parametrelerin belirlenmesine imkân veriyor ise, "MASTERCHIEF LITE" fonksiyonunu kullana-
rak, pişirme süreci devam ederken direkt olarak ayarlarda değişiklik yapabilirsiniz.

Her zaman, her hangi bir programı, sizin isteğinize uygun bir şekilde ayarlayabilirsiniz. Çorba-
nız mı taşıyor? Sütü mamamızı mı döktüünüz? Sebzeleriniz buharda pişmesi için daha uzun bir
süre mi gerekiyor? Sıcaklık derecesini ve pişirme süresini, pişirme sürecinize ara vermeden,
her zamanki gibi ocakta ya da fırında pişiriyormuş gibi değiştiriniz.



*"MASTERCHIEF LITE" fonksiyonunu sadece yemek pişirirken kullanabilirsiniz. "HIZLI" programı
kullanımı sırasında, "Başlamayı Erteleme" fonksiyonu çalışırken ve "MASTERCHIEF LITE" fonk-
sionunda çalışma parametrelerine ulaşması beklenirken kullanıma elverişli değildir.*

"MASTERCHIEF LITE" fonksiyonu kullanımı sırasında sıcaklık değiştirme yelpazesi 35 den 170°C'ye
kadar olup 1°C sıcaklık derecelerindeki adımlarla ayarlanabilmektedir. Pişirme süresi yelpazesi
seçilmiş olan pişirme programına bağlıdır. Değiştirme adımı 1'er dakikalık aralıklardır.



*"MASTERCHIEF LITE" fonksiyonu, farklı programların birleşimini kullanarak, karmaşık bir
tarif kullanmak sureti ile yemek hazırlamakta iseniz özellikle işinize yarayacaktır (örneğin,
dolma, beef stroganof, farklı tariflere göre çorba ve makarnalar, marmelat vs.).*

Pişirme sıcaklık derecesinin değiştirilmesi için:

1. Pişirme programı çalışırken "MENÜ" düğmesine basınız. Ekranda sıcaklık değeri göster-
gesi yanıp sönmeye başlayacaktır.
2. İstemiş olduğunuz sıcaklık derecesini ayarlayınız. Arttırmak için "SAAT/+ " düğmesine bası-
nız, azaltmak için ise "DAKİKA/-" düğmesine basınız. Değerlerin hızlı bir şekilde değiştirile-
bilmesi için düğmeye basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. Ayarlama sırasında maksimum
(minimum) değere ulaşıldıktan sonra, süre ayarlaması yelpazenin başından başlayacaktır.
3. Seçmek istediğiniz süreyi ayarladıktan sonra, 5 saniye boyunca ekrandaki düğmelere
basmayınız. Yapmış olduğunuz ayarlar otomatik olarak kaydedilecektir.



*130°C den yüksek sıcaklık derecesinin seçilmesi durumunda cihazın aşırı derecede ısın-
masının önlenmesi için programların maksimum çalışma süresi iki saat ile sınırlı tutul-
maktadır ("HAMUR İŞİ" programı hariç). Otomatik "YOĞURT" programı kullanıldığında
pişirme sıcaklığını değiştirme fonksiyonu bulunmamaktadır.*

Pişirme süresinin değiştirilmesi için:

1. Pişirme programı çalışır vaziyette iken iki kere "MENÜ" düğmesine basınız. Ekranda süre
değeri yanıp sönmeye başlayacaktır.
2. İstemiş olduğunuz pişirme süresini seçiniz. 1'er saatlik adımlarla değerleri arttırmak
isterseniz "SAAT/+ " düğmesine basınız, 1'er dakikalık adımlarla arttırmak isterseniz "DA-
KİKA/-" düğmesine basınız. Saat ve dakikaların değerlerinin arttırılması birbirinden
bağımsız olarak yapılmaktadır. Ayarlama sırasında maksimum değere ulaşıldıktan sonra,
süre ayarlaması yelpazenin başından başlayacaktır. Değerlerin hızlı bir şekilde değiştirile-
bilmesi için düğmeye basınız ve düğmeyi basılı tutunuz.
3. Seçmek istediğiniz süreyi ayarladıktan sonra, 5 saniye boyunca ekrandaki düğmelere
basmayınız. Yapmış olduğunuz ayarlar otomatik olarak kaydedilecektir.



*Eğer, pişirme süresi değeri olarak 00:00, bunun gibi durumda programın çalışması dur-
durulacaktır.*

Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar

1. Gerekli malzemeleri hazırlayınız (ölçünüz).
2. Pişirme programına uygun olarak malzemelerinizi Çok Fonksiyonlu Pişiricinin pişirme haz-
nesinin içine doldurunuz ve pişirme haznesini cihazın ana gövdesinin içine yerleştiriniz. Sıvı
dâhil olmak üzere, tüm malzemelerin pişirme haznesinin iç yüzeyindeki cetvelin maksimum
çizgisinin alt düzeyinden aşağıda olmasına dikkat ediniz. Pişirme haznesinin doğru bir biçim-
de yerleştirilmiş ve ısıtıcı eleman ile sıkı bir şekilde temas etmekte olduğundan emin olunuz.
3. Çok Fonksiyonlu Pişiricinin kapağını tık diye ses çıkana kadar kapatınız. Cihazın fişini
elektrik şebekesine takınız.
4. Bekleme modundan çıkış yapmak için "MENÜ" düğmesine basınız. "SAAT/+ " ve "DAKİKA/-"
düğmelerinin yardımı ile istemiş olduğunuz pişirme programını seçiniz (seçmiş olduğun-
uz programa ait olan gösterge yanıp sönecektir). Tekrar "MENÜ" düğmesine basarak,
seçmiş olduğunuz programı onaylayınız.
5. "MULTICOOK" programında, seçilmiş olan program onaylandıktan sonra, istemiş olduğun-
uzun pişirme sıcaklığını ayarlayabilirsiniz. Varsayılan olarak ayarlanmış olan sürenin
değerinin arttırılması için "SAAT/+ " düğmesini kullanınız, azaltılması için ise "DAKİKA/-"
düğmesini kullanınız. Sıcaklık derecesini ayarlama işini tamamlamak için "MENÜ" düğ-
mesine basınız.
5. Varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme süresinin değiştirilmesi için "SAAT/+ " ve "DA-
KİKA/-" düğmelerini kullanınız.
6. Gereksinim duyulması halinde "Başlamayı Erteleme" süresini ayarlayınız.
7. "KIZARTMA; " "MAKARNA" ve "HIZLI" programlarında "Başlamayı Erteleme" fonksiyonu
kullanılmamaktadır.
7. Pişirme programının başlatılması için "BAŞLAT" düğmesine basınız. "BAŞLAT" ve "İPTAL/
ISITMA" düğmelerinin göstergeleri yanacaktır. Seçilmiş olan sürenin geri sayımı, seçilmiş
olan pişirme programına bağlılıkta "BAŞLAT" düğmesine basıldıktan hemen sonra ya da
pişirme haznesindeki sıcaklık derecesi gereken düzeye ulaşıldıktan sonra başlayacaktır.

i Gereksinin duyulması durumunda, "Başlamayı Erteleme" fonksiyonunu ön kapatma imkânı da bulunmaktadır, bunun için "BAŞLAT" düğmesine basmanın yeterlidir. "İPTAL/ISITMA" düğmesinin göstergesi sönecektir. "BAŞLAT" düğmesine tekrar basılması ile aynı fonksiyon tekrar çalışmaya başlayacaktır. "YOĞURT" ve "HIZLI" programlarının kullanılması sırasında Otomatik Sıcak Tutma fonksiyonu kullanım için açık değildir.

8. Sesli sinyal, size, pişirme programının tamamlanmış olduğunu bildirecek, ekranda ise "End" yazısı gözükecektir. Daha sonra, seçilmiş olan programa ya da o andaki yapmış olduğunuz ayarda bağlılıkta, cihaz Otomatik Sıcak Tutma rejimine ("İPTAL/ISITMA" düğmesinin göstergesi yanacak ve ekranda "Keep Warm" yazısı çıkacak) ya da bekleme rejimine geçecektir.
9. Seçmiş olduğunuz programın iptal edilmesi, pişirme sürecinin arasının kesilmesi ya da Otomatik Sıcak Tutmanın iptal için "İPTAL/ISITMA" düğmesine basınız ve düğmeyi birkaç saniye boyunca basılı tutunuz.



Kaliteli bir sonuç elde edebilmeniz için REDMOND RMC-M4510 Çok Fonksiyonlu Pişiricinin yanında verilen, bu model için özel geliştirilmiş yemek tarifleri kitapçığındaki tarifleri kullanmanızı tavsiye etmekteyiz. Bunlar ile birlikte uygun tarifleri www.multicooker.com sitesinden de bulabilirsiniz.

Eğer, size göre, normal otomatik pişirme programlarını kullanarak, istemiş olduğunuz sonucu elde edemiyorsanız, sizin mutfaktaki marifetlerinizi deneysel olarak geliştirmeniz içinengin imkânlar sunmakta olan üniversal "MULTICOOK" programından yararlanınız.

"MULTICOOK" Programı

Program kullanıcı tarafından ayarlanmış olan sıcaklık ve süre parametrelerine uygun olarak istediğiniz yemeği yapmanız için tasarlanmıştır. "MULTICOOK" programı sayesinde REDMOND RMC-M4510 Çok Fonksiyonlu Pişirici mutfağınızda var olan bir takım mutfak eşyasının yerini doldurabilir ve eski bir tarif kitabından ya da internetten bulduğunuz, sizin ilginizi çekmekte olan o tarife göre her hangi bir yemeği hazırlamanıza imkân sağlar.

i Eğer, yemek hazırlama sıcaklık derecesi 80°C'nin üzerine çıkmıyorsa, Otomatik Sıcak Tutma fonksiyonu, elde çalıştırma imkânı olmaksızın devreye girecektir.

"MULTICOOK" programında varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme süresi 30 dakika, pişirme sıcaklık derecesi — 100°C. Bu programda elde sıcaklık derecesini ayarlama yelpazesi 35–170°C aralığında 5°C adımlar halindedir. Elde süre seçim yelpazesi — 2 dakika ile 15 saat arasında 1'er dakikalık adımlarla yapılabilmektedir.

i DİKKAT! Güvenlik açısından, 130°C üzeri sıcaklık derecesinin ayarlanması durumunda, pişirme süresi iki saat ile sınırlandırılmaktadır.



"MULTICOOK" programında çok sayıda yemek hazırlama imkânı bulunmaktadır. Ek olarak sunulmakta olan, profesyonel aşçılarımız tarafından hazırlanmış tarif kitabından veya çeşitli yemek ve besin maddelerini hazırlamak için tavsiye edilmekte olan sıcaklık derecelerini gösterir özel tablodan yararlanınız. Bunlar ile birlikte uygun tarifleri www.multicooker.com sitesinden de bulabilirsiniz.

"PİLAV" Programı

Program çeşitli pilavların hazırlanması için tavsiye edilmektedir. Program için öngörülmüş varsayılan pişirme süresi 35 dakikadır. Pişirme süresi, 10 dakika ile 2 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

"BUHARLA PIŞİRME" Programı

Et, balık, sebze ve çok bileşenli yemeklerin buharda pişirmek için tavsiye edilir. Programda varsayılan pişirme süresi 30 dakikadır. Pişirme süresi, 10 dakika ile 2 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

Bu programda yemek hazırlanması için özel pişirme sepeti kullanılmaktadır (takıma dâhildir):

1. Pişirme haznesine 400–800 ml su koyunuz. Pişirme haznesinin içine buharda pişirme sepetini yerleştiriniz.
2. Tarife uygun olarak malzemelerinizi ölçünüz ve hazırlayınız, sepetin içine eşit bir şekilde yerleştiriniz ve pişirme haznesini cihazın ana gövdesinin içine yerleştiriniz. Pişirme haznesinin ısıtıcı eleman ile sıkı bir şekilde temas etmekte olduğundan emin olunuz.
3. Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar kısmının 3–8 maddelerinde belirtilmekte olan kurallara uyunuz.

i Su kaynadıktan ve pişirme haznesinin içindeki buharın yeterli derecede yoğunluğa ulaştığında cihaz sesli sinyal ile bu durumu bildirecektir. Programın çalışma süresinin geri sayımı başlayacaktır.

Bu programda otomatik süre ayarını kullanmamakta iseniz, "Çeşitli Besinleri Buharda Pişirme Süresi Tavsiyeleri" tablosuna başvurunuz.

"ÇORBA" Programı

Bu program çeşitli et sularının, sebzeli ve etli, balıklı, kümes hayvanların etinden ya da sebzeli soğuk sulu yemeklerin hazırlanması için tavsiye edilmektedir.

Bu program için varsayılan olarak ayarlanmış süre 40 dakikadır. Pişirme süresinin 20 dakikadan 8 saate kadar yelpazede 5'er dakikalık adımlarla elde ayarlayabilme imkânı bulunmaktadır.

i Çalışma parametrelerine çıkmadan önce cihaz sesli sinyaller verecektir.

"MAKARNA" Programı

Program, suyun kaynamaya vaziye kadar gelmesini, malzemelerin içine konması ve daha sonraki aşamada ise pişirilmesini göz önünde bulundurmaktadır. Suyun kaynamış olduğu an ve malzemelerin içine konması gerektiğini cihaz sesli sinyal ile tarafınıza bildirecektir. Sürenin geri sayımı, tekrar "BAŞLAT" düğmesine basıldıktan sonra başlayacaktır.

Program için varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme süresi 8 dakikadır. Pişirme süresini 2 dakikadan 1 saate kadar yelpazede 1'er dakikalık adımlarla elde ayarlayabilme imkânı bulunmaktadır. Bu programda "Başlamayı Erteleme" ve "Otomatik Sıcak Tutma" fonksiyonu bulunmamaktadır.



Bazı besinlerin hazırlanması sırasında (örneğin, makarna, mantı vs.) köpük oluşmaktadır. Köpüğün oluşmasının ve dışına taşmasının önlenmesi amaçlı, kaynamakta olan suya, besin maddelerini yerleştirdikten sonraki birkaç dakika içinde kapağı açık tutabilirsiniz.

“SÜTLÜ TATLI MAMA” Programı

Az yağlı, pastörize süt kullanarak mama hazırlanması için tavsiye edilmektedir. Varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme süresi 25 dakikadır. Pişirme süresini 5 dakikadan 1 saate 30 dakikaya kadar olan yelpazede 1'er dakikalık adımlarla elde ayarlayabilme imkânı bulunmaktadır.

Sütün taşmasının önlenmesi amaçlı ve istemiş olduğunuz sonucu elde etmek için pişirmeye başlamadan önce aşağıdaki işlemlerin yapılması tavsiye edilmektedir:

- Tüm tahılları (pirinç, karabuğday, darı vs.) yıkamakta olduğunuz su berrak hal alıncaya kadar itina ile yıkayınız;
- Pişirmeye başlamadan önce pişirme haznesinin iç kısmına tereyağı sürünüz;
- Malzemelerinizi tarif kitabında verilen tarife uygun olarak ölçerken kesinlikle belirtilmiş olan oranlara uyunuz (malzemelerin miktarını azaltırken ya da artırırken mutlaka belirtilen oranlara uyunuz);
- Tam yağlı süt kullanılması durumunda sütü 1:1 oranında su ile sulandırınız.



Sütün ve tahıl ürünlerinin özellikler, bunların üreticisi ve üretim yerinin menşesine bağlı olarak bir birinden farklılık göstermekte olup, bazı durumlarda pişirme sonuçlarını etkileyebilmektedir.

Eğer, “SÜTLÜ TATLI MAMA” üniversal programını kullanarak istemiş olduğunuz sonucu elde edemedinizse, “MULTICOOK” üniversal programından yararlanınız. Sütü mama hazırlanması için optimal pişirme sıcaklık derecesi 95°C'dir. Malzeme miktarı ve pişirme süresi tarife uygun olarak ayarlanmaktadır.

“GÜVEÇ” Programı

Gulâş, kızartma ve yahni hazırlanması için tavsiye edilmektedir. Program için varsayılan olarak ayarlanmış süre 1 saattir. Pişirme süresini 20 dakikadan 12 saate kadar olan yelpazede 5'er dakikalık adımlarla elde ayarlayabilme imkânı bulunmaktadır.

“HAMUR İŞİ” Programı

Mayalı hamurdan kek, hamurlu yemekler ve böreklerin hazırlanması için tavsiye edilmektedir.

Program için varsayılan olarak ayarlanmış süre 50 dakikadır. Pişirme süresini 20 dakikadan 4 saate kadar olan yelpazede 10'er dakikalık adımlarla elde ayarlayabilme imkânı bulunmaktadır.



Kekin hazır olup olmadığını, keke ağaç çubuk (kürdan) batırarak anlayabiliriz. Eğer, kürdanı batırarak çıkardığımızda, kürdanımıza hamur yapışması ise kek hazır demektir.

Hamur yemekleri yapılırken yemekleri Otomatik Sıcak Tutma fonksiyonunun kapatılması tavsiye edilmektedir. Hazır besinlerinizi, ıslanmamaları için piştikten hemen sonra Çok Fonksiyonlu Pişiriciden çıkartınız. Eğer, bunu yapmanın mümkün olmaması durumunda, besinlerinizi, Otomatik Sıcak Tutma programını çalıştırmadan, kısa bir süreliğine Çok Fonksiyonlu Pişiricinin içinde bırakabilirsiniz.

“KIZARTMA” Programı

Program et, kümes hayvanlarının etinin, balık ve çok bileşenli yemeklerin kızartılması için tavsiye edilmektedir.

Program için varsayılan olarak belirlenmiş olan pişirme süresi 15 dakikadır. Pişirme süresini 5 dakikadan 1 saate kadar olan yelpazede 1'er dakikalık adımlarla elde ayarlayabilme imkânı bulunmaktadır. Bu programda “Başlamayı Erteleme” fonksiyonu bulunmamaktadır.



Pişirme için gereken sıcaklık derecesine ulaşıldığında, cihaz sesli sinyal ile uymaktadır.

Malzemelerinin yanmasının önlenmesi için tarifler kitabında belirtilmekte olan talimatlara uyulması ve pişirme haznesinin içindeki malzemeleri ara sıra karıştırılması gerekmektedir. “KIZARTMA” programını yeniden kullanmadan önce, cihazı tamam soğuması için bırakınız. Besinleri kapak açıkken kızartmak tavsiye edilmektedir bu çıtır kabuklu olmasına imkan sağlayacaktır.

“YOĞURT” Programı

Ev yoğurdunun yapımı ve hamur dinlendirme için kullanılması tavsiye edilmektedir. Program için varsayılan olarak belirlenmiş olan pişirme süresi 8 saattir. Pişirme süresini 30 dakikadan 12 saate kadar olan yelpazede 30'er dakikalık adımlarla elde ayarlayabilme imkânı bulunmaktadır. Malzemelerinizi yerleştirirken, malzemelerin pişirme haznesinin kullanılabilir alanının yarısından fazlasını kaplamamasına dikkat ediniz. Bu programda “Başlamayı Erteleme” fonksiyonu bulunmamaktadır.



Yoğurt hazırlamak için REDMOND RAM-G1 (ayrı satın alınmaktadır) yoğurt hazırlanması için yapılmış özel kavanozları kullanabilirsiniz.

“EKMEK” Programı

Buğday unundan ve çavdar unu katkılı undan çeşitli ekmeğin yapılması için tavsiye edilmektedir. Program, hamurun dinlendirilmesini de içine alacak şekilde, ekmeğin pişmesine kadar olan tam bir pişme sürecini kapsamaktadır. Program için varsayılan olarak belirlenmiş olan pişirme süresi 3 saattir. Pişirme süresini 10 dakikadan 6 saate kadar olan yelpazede 5'er dakikalık adımlarla elde ayarlayabilme imkânı bulunmaktadır.

Bu program için “Otomatik Sıcak Tutma” fonksiyonunun maksimum çalışma süresi üç saat ile sınırlanmıştır. “Başlamayı Erteleme” fonksiyonunun kullanılması tavsiye edilmemektedir, çünkü bu yapmış olduğunun hamur işinin kalitesini etkileyebilir.

Programın çalışmaya başlamasını takip etmekte olan ilk birinci saatte hamurun dinlendirilme sürecinin devam etmekte olduğunu, daha sonra ise direkt pişirme sürecinin başlamakta olduğunu dikkate alınması gerekmektedir. Unu kullanmadan önce, oksijen ile zenginleştirilmesi ve var olan yabancı katkı maddelerinden arındırmak için eleniz tavsiye edilmektedir. Pişirme süresinin kısaltılması ve pişirmeyi daha kolay hale getirmek için ekmeği pişirmek için hazır olan karışımların kullanılması tavsiye edilmektedir.



Malzemelerinizi yerleştirirken, malzemelerin pişirme haznesinin kullanılabilir alanının yarısından fazlasını kaplamamasına dikkat ediniz.



Piştirme süresi olarak 1 saatten az bir süre seçilmişse, "BAŞLAT" düğmesine basıldıktan hemen sonra, piştirme süreci başlayacaktır. EKMEK düzenli pişmesi için cihaz tarafından sesli sinyal verildikten sonra çevrilmesi gerekmektedir.

DIKKAT! Cihazdan, pişirmiş olduğunuz ekmeği çıkartmak için mutfak eldivenlerini kullanınız.

Hamur dinlendirme etabında Çok Fonksiyonlu Pişiricinin kapağını açmayınız! Pişirilmekte olan besinin kalitesi buna bağlıdır.

"YAVAŞ PIŞİRME" Programı

Program güveç, sarma, aynı zamanda da fırında kaynamış süt hazırlanması için tavsiye edilmektedir.

Program için varsayılan olarak belirlenmiş olan piştirme süresi 3 saattir. Piştirme süresini 5 dakikadan 12 saate kadar olan yelpazede 10'ar dakikalık adımlarla elde ayarlayabilme imkânı bulunmaktadır.

"HIZLI" Programı

Program piring, kırık tahıllardan suda hazırlanan mamaların hızlı hazırlanması için tavsiye edilmektedir. Program, yemek su olarak suyunu çektikten sonra otomatik kapatma özelliğine sahiptir. Elde piştirme süresini ayarlama imkânı olup, bu programda "Başlamayı Erteleme" ve "Otomatik Sıcak Tutma" fonksiyonu bulunmamaktadır.

Bekleme modunda iken piştirme programının başlatılması için "BAŞLAT" düğmesine basınız. Piştirme rejimim göstergesi ve "BAŞLAT" düğmesinin aydınlatması yanacaktır. Seçilmiş olan program çalışmaya başlayacaktır.



Eğer, size göre, normal otomatik piştirme programlarını kullanarak, istemiş olduğunuz sonucu elde edemiyorsanız, "Piştirme tavsiyeleri" bölümüne başvurunuz, burada siz, sıklıkla karşılaştığınız sorunlarınızın cevaplarını ve gerekli olan tavsiyeleri bulabilirsiniz.

III. EK ÖZELLİKLERİ

- Hamurun dinlendirilmesi.
- Fondü hazırlama
- Fritözde hazırlama
- Lor peynir, kaşar peynir hazırlama
- Bebe ve küçük çocuk ek gıdasının hazırlanması
- Kap kacak, kişisel kullanım eşyalarının sterilize edilmesi
- Sıvı gıdaların pastörize edilmesi.

IV. CİHAZIN BAKIMI

Genel Kurallar ve Tavsiyeler

- Cihazı ilk kullanmadan önce, bununla birlikte Çok Fonksiyonlu Pişiricide gıdalardan dolayı oluşacak kokunun giderilmesi için yemek hazırladıktan sonra "BUHARLA PIŞİRME" programında 15 dakikalık bir süre içerisinde yarım limon ile işlenme tabi tutulması tavsiye edilmektedir.

- Ağız kapalı Çok Fonksiyonlu Pişiricinin içinde, piştirme haznesini, içinde pişirilmiş yemekli ya da su ile doldurulmuş olarak 24 saatten fazla bırakmayınız. Hazır yemekli piştirme haznesini buzdolabında muhafaza edebilirsiniz ve gereksinim duyulması durumunda, Isıtma fonksiyonunu kullanarak, yemeklerinizi Çok Fonksiyonlu Pişiricide ısıtabilirsiniz.
- Eğer, cihazı uzun süreli kullanmayacak iseniz, onun fişini elektrik şebekesinden çekiniz. Çalışma hücresi, buna ısıtma disk, piştirme haznesi ve buhar valfi da dahil olmak üzere, tamamının temiz ve kuru olması gerekmektedir.
- Cihazın temizliğine başlamadan önce, cihazın fişinin elektrik şebekesinden çekilmiş ve tamamen soğumuş olduğundan emin olunuz. Temizlik yapmak için yumuşak bez ve yumuşak bulaşık yıkama malzemeleri kullanınız.



Cihazın temizliği yapılırken, sert mutfak bezi ya da sünger, aşındırıcı macunların kullanılması YASAKTIR. Agresif kimyasal maddelerin ya da diğer türden agresif maddelerin, cihazın gıda maddeleri ile temas etmekte olduğu kısımlarının temizlenmesi için kullanılması tavsiye edilmemektedir.

Cihazın gövdesinin suya batırılması ya da akan su altında tutulması YASAKTIR!

- Çok Fonksiyonlu Pişiricinin lastik olan parçalarını temizlerken çok dikkatli olunuz: bunların hasar görmesi ya da deforme olması cihazın hatalı çalışmasına neden olabilir.
- Cihazın dış gövdesini, onun kirlenmişlik durumuna göre temizlenmelidir. Piştirme haznesini, alüminyum iç kapağı ve sökülebilir buhar valfini, cihazın her kullanımından sonra temizlenmesi gerekmektedir. Çok Fonksiyonlu Pişiricide yemek hazırlama sürecinde oluşmakta olan kondensatı, cihazın her kullanımından sonra temizleyiniz. Çalışma hücresinin içini gereksinim duyuldukça temizleyiniz.

Dış Gövdenin Temizliği

Ürünün dış gövdesini yumuşak ıslak mutfak bezi ya da sünger ile temizleyiniz. Yumuşak temizlik malzemeleri uygulama yolu ile de temizleyebilirsiniz. Suyun akmış olduğu yerlerde ve cihazın dış gövdesinin birleşme yerlerinde oluşabilecek olası izlerin oluşmasının önlenmesi için dış gövdenin yüzeyinin kurulanana kadar silinmesi tavsiye edilmektedir.

Piştirme Haznesinin Temizlenmesi

Piştirme haznesini, yumuşak sünger ve bulaşık yıkama malzemeleri kullanarak elde yıkayabilirsiniz, aynı zamanda da bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz (ürün üreticisinin tavsiyelerine uygun olarak).

Çok kirlenmesi durumunda, piştirme haznesinin içine ılık su doldurunuz ve onu yumuşaması için belli bir süre bırakınız, daha sonra ise temizlemeye başlayınız. Piştirme haznesini, Çok Fonksiyonlu Pişiricinin ana gövdesine yerleştirmeden önce, dış yüzeyini mutlaka siliniz.

Piştirme haznesinin düzenli olarak kullanılması durumunda piştirme haznesinin iç kısmının yapışmaz kaplamasının renginin tamamen ya da kısmen değişmesi mümkündür. Tek başına bu durum piştirme haznesinin hasar görmüş olduğu anlamına gelmez.

Alüminyum İç Kapağın Temizlenmesi

1. Çok Fonksiyonlu Pişiricinin kapağını açınız.
2. Kapağın iç tarafının alt kısmında bulunan iki adet plastik sabitleme elemanını aynı anda merkeze doğru bastırınız. Fazla güç sarf etmeden iç alüminyum kapağı, ana kapaktan ayrılması için biraz kendinize doğru ve aşağıya çekiniz.
3. Kapakların her ikisinin de satırlarını ıslak mutfak bezi ya da sünger ile siliniz. Gereksinim duyulması durumunda, çıkartmış olduğunuz kapağı akar suyun altında yıkayınız, yıkarken bulaşık yıkama malzemelerinden yararlanabilirsiniz. Bu durumda, bulaşık yıkama makinesinden yararlanmak tavsiye edilmemektedir.
4. Her iki kapağı da kurulanana kadar siliniz.
5. Alüminyum kapağı yukarı kısımda bulunan kanala yerleştiriniz. Sökülebilir alüminyum kapağı ana kapak ile uyumlu hale gelecek şekilde yerleştiriniz. Ses çıkana kadar, fazla güç kullanmadan sabitleme elemanlarına basınız.

Sökülebilir Buhar Valfinin Temizlenmesi

Buhar valfi cihazın üst kapağında bulunan özel bir yuva içine yerleştirilmiştir ve iç ve dış gömleklerden oluşmaktadır.

1. Dış gömleği, üst kapakta bulunan yuvadaki çıkıntıdan tutarak dikkatli bir şekilde yukarıya ve kendinize doğru çekiniz.
2. Valfin alt kısmında bulunan plastik sabitleme elemanına basınız ve iç gömleği çıkartınız.
3. Gereksinim duyulması durumunda, dikkatli bir şekilde valfin lastiğini çıkartınız. Valfin tüm parçalarını yıkayınız.
4. Sökülmüş olduğunuz tersine valfin parçalarını toplayınız: lastiği yerine takınız, sabitleme elemanlarını valfin ana parçaları ile uyumlu hale getiriniz ve iç kısımdaki gömleğin halkalarına takınız ve gömlekleri ses çıkana kadar basarak takınız. Cihazın kapağında bulunan yuvaya buhar valfini sıkı bir şekilde yerleştiriniz.

STOP *DİKKAT! Lastiklerin deformasyona uğramaması için onları kıvrımayınız ve çıkarırken, temizlerken ve takarken keçiştirmeyiniz.*

Kondensatın Temizlenmesi

Bu modelde, kondensat, cihazın ana gövdesinde bulunan pişirme haznesinin etrafındaki özel bir boşluğa toplanmaktadır. Çok Fonksiyonlu Pişiriciyi her kullandığınızdan sonra cihazın ana gövdesinde bulunan pişirme haznesinin etrafındaki özel boşlukta toplanmış kondensatı mutfak bezi yardımı ile alınız.

Çalışma Hücresinin Temizlenmesi

İşbu Talimattamede belirtilmekte olan kuralları iyi bir şekilde yerine getirilmesi durumunda, sıvıların, gıda parçalarının ya da çöpün cihazın çalışma hücresinde düşme ihtimali çok düşüktür. Eğer, buna bakmaksızın, önemli derecede kirlenme olmuş ise, cihazın hatalı çalışmasını ya da arızalanmasını önlenmesi için cihazın çalışma hücresinin yüzeyinin temizlenmesi gerekmektedir.

STOP *Çok Fonksiyonlu Pişiricinin çalışma hücresinin temizlemeden önce, cihazın fişinin elektrik şebekesinden çekilmiş ve tamamen soğumuş olduğundan emin olunuz!*

Çalışma hücresinin yan cidarlarını, ısıtma diskinin yüzeyini ve merkezi termik göstergiyi (ısıtma diskinin orta kısmında yerleşmektedir) ıslak (sulu olmayan) sünger ya da mutfak bezi ile temizleyebilirsiniz. Eğer, temizlik malzemesi kullanmakta iseniz, bir sonraki yemek pişirmeniz sırasında istenmeyen kokuların oluşmasının önlenmesi amaçlı, onun kalıntılarının itina ile alınması gerekmektedir.

Merkezi termik göstergenin etrafındaki kanala yabancı cisimlerin düşmesi durumunda, bu cisimleri dikkatli bir şekilde gösterge gömleğine bastırmadan pense ile alınız. Isıtıcı disk yüzeyinin kirlenmesi durumunda orta sertlikteki ıslatılmış sünger ya da sentetik fırça kullanılarak temizlenmesine izin verilmektedir.

i *Cihazın düzenli olarak kullanılması durumunda ısıtma diskinin renginin tamamen ya da kısmen değişmesi mümkündür. Tek başına bu durum pişirme haznesinin hasar görmüş olduğu anlamına gelmez.*

V. PİŞİRME TAVSİYELERİ

Pişirme sırasındaki hatalar ve giderme yöntemleri

Aşağıdaki tabloda çok fonksiyonlu pişiricide yemek pişirirken oluşabilecek tipik hatalar, olası sebepler ve çözüm yolları gösterilmiştir.

YEMEK TAM PİŞMEMİŞTİR

Olası sebepler	Çözüm yöntemleri
Cihaz kapağını kapatmaya unuttuğunuz veya onu tam kapatmadığınız için pişirme sıcaklığı yeterince yüksek değildir.	Pişirme sırasında gerek olmadan çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını açmayınız. Kapağı tik sesi gelinceye kadar kapatınız. Cihaz kapağın tam kapanmasına hiç bir şeyin engel olmadığından ve iç kapakta bulunan sıkıştırma lastiğin bozuk olmadığından emin olunuz.
Hazne ve ısıtıcı eleman tam temas etmediğinden pişirme sıcaklığı yeterince sıcak değildir.	Hazne, cihazın gövdesine düzgünce yerleştirilmeli ve ısıtıcı diske sıkı temas etmelidir. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma haznesinde yabancı cisimlerin bulunmadığından emin olunuz. Isıtıcı disk kirlenmesine müsaade etmeyiniz.
Yemek için seçtiğiniz malzeme uygun değildir. Seçtiğiniz malzeme, bu yöntem ile pişirilmesi için uygun değil veya seçtiğiniz pişirme programı uygun değildir.	Denenmiş (cihazın bu modeli için uyarlanmış) tarifleri kullanmanızı önerilir. Sadece güvenilir tarifleri kullanınız.
Malzeme, fazla büyük parça olarak kesilmiş, malzeme oranları yanlıştır.	Malzeme seçimi, malzeme kesme şekli, oranlar, pişirme programı ve süresinin seçimi tarife uymalıdır.
Pişirme süresini yanlış ayarladınız (hesaplamadınız).	
Seçtiğiniz tarif, bu çok fonksiyonlu pişiricide pişirilmesine uygun değildir.	

Buharda pişirirken: yeterli buhar yoğunluğunu sağlamak için haznede su miktarı çok azdır		Tarife göre gerekli miktardaki suyu mutlaka hazneye ilave ediniz. Emin olmak için pişirme sırasında su seviyesini kontrol ediniz
Kızartırken:	Hazneye çok fazla bitkisel yağ koymuşsunuz	Normal kızartma işlemi için hazne dibini ince bir tabaka ile kaplayan yağ yeterlidir. Fritözde kızartma yaparken ilgili tarife uyunuz
	Haznede çok fazla nem vardır	Tarifte aksi belirtmedikçe kızartma yaparken çok fonksiyonlu pişiricinin kapağı kapatmayınız. Derin dondurulmuş ürünlerin kızartma öncesi mutlaka buzlarını çözünüz ve suyu dökünüz.
Haşlama sırasında: Asitlik oranı yüksek olan malzemeleri haşlatırken		Bazı malzemeler, haşlama öncesi özel işlem gerektir: yıkama, hafif kızartma vb. Seçilen tarifteki talimatlara uyunuz.
Hamur işi (hamur tam pişmemiştir)	Dinlendirme sırasında hamur iç kapağa yapışıp buhar tahliye valfini kapatmıştır	Hamuru, hazneye daha az miktarda yerleştiriniz
	Hazneye çok fazla hamur koymuşsunuz	Hamurlu ürünü hazneden çıkartıp çeviriniz ve pişirmeye devam etmek üzere hazneye tekrar yerleştiriniz. Bundan sonra daha az hamuru hazneye yerleştiriniz

MALZEME FAZLA PIŞMIŞ

Yanlış malzeme seçmişsiniz veya pişirme süresinin ayarlarken (hesaplar) hata yapmışsınız. Malzeme boyları fazla küçük	Denenmiş (cihazın bu modeli için uyarlanmış) tarifi kullanınız. Malzeme seçimi, kesme şekli, oranlar, pişirme programı ve süresi seçimi tarife uygun olmalıdır.
Pişirdikten sonra hazır yemek çok fazla otomatik sıcak tutma rejiminde durmuş.	Otomatik sıcak tutma fonksiyonunun uzun süre kullanılması, tavsiye edilmez. Sizin çok fonksiyonlu pişiricide bu fonksiyonu ön kapatma imkanı varsa, bunu kullanabilirsiniz

HAŞLANMA SIRASINDA ÜRÜN TAŞIYOR

Sütlü mama yaparken süt taşıyor	Sütün kalitesi ve özellikleri, imalat yerine ve imalat şartlarına bağlı olabilir. Yağ oranı %2,5 aşmayan yüksek ısıda ısıtma işlemi görmüş sütü kullanmanızı öneririz. Gerekirse sütü içme suyu ile biraz sulandırabilirsiniz.
Haşlanmadan önce malzeme işlenmemiş veya yanlış işlenmiştir (kötü yıkanmıştır vb.). Malzemelerin oranları tutulmamış veya malzeme tipi yanlış seçilmiştir.	Denenmiş (cihazın bu modeli için uyarlanmış) tarifi kullanınız. Malzeme seçimi, ön işlem yöntemi, kullanacağınız oranlar tarife uymalıdır. Tahıllar, et, balık ve deniz ürünleri temiz su akıncaya kadar her zaman yıkayınız.

YEMEK YANIYOR

Hazne, bir önceki yemek pişirilmesinden sonra tam temizlenmemiştir. Haznenin yapıpırmaz kaplaması bozulmuştur	Yemek pişirmesine başlamadan önce haznenin tam olarak yıkanmış ve yapıpırmaz kaplamasının çilzilmemiş olduğundan emin olunuz.
Malzemelerin hacmi, tarife tavsiye edilen miktardan daha azdır	Denenmiş (cihazın bu modeli için uyarlanmış) tarifi kullanınız.
Çok uzun pişirme süresini ayarlamışsınız.	Pişirme süresini azaltınız veya cihazın bu modeli için uyarlanmış tarife uyunuz.
Kızartırken: Hazneye yağ koymayı unutmuşsunuz, malzemeleri karıştırmamışsınız veya geç çevirmişsiniz.	Normal kızartma yaparken haznenin dibini kaplayacak kadar hazneye çok az bitkisel yağ koyunuz. Eşit bir şekilde kızartmayı yapabilmek için haznedeki malzemeleri ara sıra karıştırınız veya çeviriniz
Güveçte pişirirken*: haznede yeterince nem yoktur	Hazneye daha fazla sıvı koyunuz. Pişirme sırasında gerek olmadan çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını açmayınız.
Haşlama sırasında*: Haznede sıvı miktarı çok azdır (malzemelerin oranları yanlıştır)	Sıvı ve katı malzemelerin oranlarına dikkat ediniz
Hamur işinde: Pişirmeden önce haznenin içi yağlamamışsınız	Hamuru koymadan önce haznenin dibi ve yanları tere veya bitkisel yağ ile yağlayınız (yağı hazneye dökmeyiniz!)

MALZEME DAĞILMIŞTIR

Malzemeyi haznede çok fazla karıştırmışsınız	Normal kızartma sırasında yemeği her 5-7 dakikada birden fazla karıştırmayınız
Çok uzun pişirme süresini ayarlamışsınız.	Pişirme süresini azaltınız veya cihazın bu modeli için uyarlanmış tarife uyunuz.

UNLU MAMUL HAMURLAŞMIŞ

Fazla sıvı veren (suyu sebze veya meyve, dondurulmuş meyve, yoğurt vb.) yanlış malzeme kullanılmıştır.	Malzemeleri, unlu mamulün tarifeye göre seçiniz. Çok fazla nem içeren malzemeleri seçmemeye çalışınız veya onları mümkün olduğunca az miktarda kullanınız.
Hazır unlu mamulü çok uzun süre için kapalı çok fonksiyonlu pişirici bırakınız.	Unlu mamulü hemen piştikten sonra çok fonksiyonlu pişiriciden çıkartmaya çalışınız. Gerekirse otomatik sıcak tutma programı aktif iken kısa bir süre için çok fonksiyonlu pişiricinin içinde bırakabilirsiniz.

HAMUR KABARMAMIŞTIR

Yumurta şeker ile az çırpılmıştır	Denenmiş (cihazın bu modeli için uyarlanmış) tarifi kullanınız. Malzeme seçimi, ön işlem yöntemi, kullanacağınız oranlar tarife uymalıdır.
Hamur, hamur kabartma tozu ile uzun süre durmuştur.	
Unu elemediniz veya hamuru yeterince karıştırmadınız	
Malzeme yanlış konmuştur	
Seçtiğiniz tarif, çok fonksiyonlu pişiricinin bu modelinde pişirilmeye uygun değildir	

i REDMOND çok fonksiyonlu pişiricilerin bazı modellerinde "GÜVEÇ" ve "ÇORBA" programlarında haznede sıvının yetersiz olması durumunda cihazın ısınmasını önleyici sistem devreye girmektedir. Bunun gibi durumlarda pişirme programı askıya alınmakta ve çok fonksiyonlu pişirici otomatik sıcak tutma moduna geçmektedir.

Pişirme programlarının karma tablosu (fabrika ayarları)

Program	Kullanım tavsiyeleri	Varsayılan pişirme süresi	Pişirme süresinin zaman aralığı/ayar adımı	Çalışma parametrelerine ulaşma	Başlangıç erteleme, saat	Otomatik sıcak tutma, saat
MULTICOOK	Sıcaklık derecesi ve pişirme süresi seçme imkânı çeşitli yemek hazırlama	00:30	2 dakika – 15 saat / 1 dakika Sıcaklık 130°C üzerinde ise: 2 dakika – 2 saat / 1 dakika	+	+	+
PİLAV	Çeşitli pilavların hazırlanması.	00:35	10 dakika – 2 saat / 5 dakika	+	+	+
BUHARLA PİŞİRME	Sebze, balık, et, diyet ve vejetaryen yemeklerin buharda pişirilmesi	00:30	10 dakika – 2 saat / 5 dakika	+	+	+
ÇORBA	Çeşitli sulu yemeklerin hazırlanması (çorba vs.)	00:40	20 dakika – 8 saat / 5 dakika	+	+	+

Program	Kullanım tavsiyeleri	Varsayılan pişirme süresi	Pişirme süresinin zaman aralığı/ayar adımı	Çalışma parametrelerine ulaşma	Başlangıç erteleme, saat	Otomatik sıcak tutma, saat
MAKARNA	Buğdayın farklı türlerinden makarna hazırlama; sos, mantı ve diğer yarı mamullerin pişirilmesi	00:08	2 dakika – 1 saat / 1 dakika	-	+	-
SÜTLÜ TATLI MAMA	Sütlü mamaların hazırlanması	00:25	5 dakika – 1.5 saat / 1 dakika	+	+	+
GÜVEÇ	Et, balık, sebze güveci hazırlanması.	1:00	20 dakika – 12 saat / 5 dakika	+	-	+
HAMUR İŞİ	Kek, bisküvi, fırında patates esmezi, mayalanmış ve katmer hamurdan çeşitli böreklerin yapımı	00:50	20 dakika – 4 saat / 10 dakika	+	-	+
KIZARTMA	Sebze, et, kümes hayvanlarının etinin kızartılması	00:15	5 dakika – 1 saat / 1 dakika	-	+	+
YOĞURT	Yoğurt çeşitlerinin hazırlanması	8:00	30 dakika – 12 saat / 30 dakika	+	-	-
EKMEK	Ekmeğin pişirme	3:00	10 dakika – 6 saat / 5 dakika	+	-	+
YAVAŞ PİŞİRME	Sebzeler, balık, et ürünlerinin fırınlanması	3:00	5 dakika – 12 saat / 10 dakika	+	-	+
HIZLI	Pirinç, kırık tahıllardan mamaların hızlı hazırlanması	-	-	-	-	-

i Isıtıcı elemanın ortalama çalışma sıcaklık dereceleri verilmiştir.

Çeşitli Besinleri Buharda Pişirme Süresi Tavsiyeleri

Gıda	Ağırlık, gr/ Adet	Su hacmi, ml	Piştirme süresi, dakika
Dana eti filetosu (1,5-2 sm kuş başı)	500	800	30/40
Koyun eti filetosu (1,5-2 sm kuş başı)	500	800	40
Tavuk eti filetosu (1,5-2 sm kuş başı)	500	800	20
Küçük toparlak köfte /köfteler	500	800	25/40
Balık (fileto)	300	800	15
Deniz kokteyli (taze dondurulmuş)	300	800	5
Mantı/ büyük mantı	5 pcs.	800	25/30
Patates (4 parçaya bölünmüş)	500	800	20
Havuç (1,5-2 sm kare)	500	800	35
Pancar (4 parçaya bölünmüş)	500	1500	90
Sebze (taze dondurulmuş)	500	800	5
Tavuk yumurtası	5 pcs.	800	10

i Yukarıdaki tavsiyelerin genel nitelik taşıdığı dikkate alınmalıdır. Gerçek süreler, belirli besin kalitesine ve damak zevkinize göre tavsiye edilen değerlerden farklılık gösterebilir.

"MULTICOOK" programında ısı derecesi değerini kullanma talimatları

Çalışma sıcaklık derecesi	Kullanım tavsiyeleri
35°C	Hamurun dinlendirilmesi, sirke hazırlama
40°C	Yoğurt hazırlama
45°C	Mayalama
50°C	Fermentasyon
55°C	Yumuşak şekerleme piştirme
60°C	Yeşil çay, bebek maması piştirme
65°C	Vakum ambalajlı etlerin pişirilmesi
70°C	Punç hazırlama

Çalışma sıcaklık derecesi	Kullanım tavsiyeleri
75°C	Pastörize etme ya da beyaz çay hazırlama
80°C	Sıcak şerbet hazırlama
85°C	Uzun süreli hazırlama gerektiren lor peynir ya da lor peynirli yemekler hazırlama
90°C	Kırmızı çay hazırlama
95°C	Sütlü mamaların hazırlanması
100°C	Beze ya da reçel hazırlama
105°C	Paça dondurması hazırlama
110°C	Sterilizasyon
115°C	Şeker şurubu hazırlama
120°C	Sarma hazırlama
125°C	Etlü güveç hazırlama
130°C	Fırında kızartma hazırlama
135°C	Hazır yemekleri çıtır yapmak için kızartılması
140°C	Tütsüleme
145°C	Sebze ve balıkların (folyoda) pişirilmesi
150°C	Etin (folyoda) pişirilmesi
155°C	Mayalanmış hamur ürünlerinin kızartılması
160°C	Kümes hayvanlarının etinin kızartılması
165°C	Bifteklerin kızartılması
170°C	Patates hazırlanması, tavuk nagget pişirilmesi

i Ekte sunulan Tarif Kitapçığına bakınız.

VI. EK AKSESUARLAR

(ayrı satın alınmaktadır)

REDMOND RMC-M4510 Çok Fonksiyonlu Pişirici için ek aksesuarları www.multicooker.com sitesinden ya da resmi bayiliklerinin dükkânlarından satın alabilirsiniz ve yeni REDMOND ürünleri hakkındaki bilgi edinebilirsiniz.

RAM-FB1 – fritözde kızartma için sepet

Çeşitli besin ürünlerini aşırı derecede ısıtılmış ya da kaynamakta olan yağda (fritözde) pişirmek için kullanılmaktadır. 3 litreten başlayan hacme sahip olan pişirme haznelerinde kullanım için uygundur. Paslanmaz çelikten yapılmış, sökülebilir sapı ve pişirme sırasında toplanmakta olan fazla yağın akıtılmasını kolaylaştırmak için kullanılan pişirme haznesine sabitlenebilen kancası bulunmaktadır. Diğer marka Çok Fonksiyonlu Pişiricilerde de kullanma imkânı bulunmaktadır. Bulaşık makinesinde yıkanabilir.

RAM-G1 – kapağında markajı bulunan yoğurt hazırlama kavanoz takımı (4 adet)

Çeşitli yoğurtların hazırlanması için kullanılabilir. Kavanozlar, üretim tarihini belirtir markerleri bulunmakta olup, bunlar ürünün tüketim tarihini kontrol etmek imkânı sağlamaktadır. Diğer marka Çok Fonksiyonlu Pişiricilerde de kullanma imkânı bulunmaktadır.

RB-A500 (A501, A503) – yapışmaz kaplamalı pişirme haznesi

Hacmi – 5 litre.

RB-C500 – yapışmaz kaplamalı pişirme haznesi

Hacmi – 5 litre.

RB-C505 – yapışmaz seramik kaplamalı pişirme haznesi Ceralon® (İsviçre)

Hacmi – 5 litre.

RB-S500 – paslanmaz çelikten pişirme haznesi

Hacmi – 5 litre.

VII. OLASI ARIZALAR VE ONLARI GİDERME YÖNTEMLERİ

Arıza	Olası Nedeni	Arıza giderme yöntemi
Ekran da hata mesajı gözükmekte: E1 – E4	Sistem hatası, kumanda ya da ısıtma elemanı ana kartı arızalanarak çalışmamakta olabilir.	Cihazın fişini elektrik şebekesinden çekiniz, soğuması için bırakınız. Kapağı sıkı bir şekilde kapatınız, cihazın fişini yeniden elektrik şebekesine takınız.
Cihaz çalışmıyor	Cihazın elektrik besleme kablosu takılmamıştır ve/veya elektrik prize takılmamıştır.	Sökülebilir elektrik besleme kablosu cihazda takılması gereken yuvaya takılmamış ve prize bağlanmamış olabilir.
	Elektrik prizi arızalı olabilir.	Cihazı çalışır vaziyetteki prize takınız.

Arıza	Olası Nedeni		Arıza giderme yöntemi
Cihaz çalışmıyor	Elektrik şebekesinde gerilim olmaya-bilir.		Elektrik şebekesinde gerilimin olup olmadığını kontrol ediniz. Eğer, gerilim yok ise, sizin apartmanınıza hizmet vermekte olan elektrik idaresine başvurunuz.
Yemek çok geç pişiyor	Elektrik şebekesinde elektrik kesintileri olabilir (gerilim düşük ya da normal altında olabilir)		Elektrik şebekesinde düzenli bir gerilimin olup olmadığını kontrol ediniz. Eğer, şebekedeki gerilim düzenli değilse ya da normdan daha düşüğe, sizin apartmanınıza hizmet vermekte olan elektrik idaresine başvurunuz.
	Pişirme haznesi ve ısıtıcı element arasına yabancı bir cisim ya da parça düşmüş olabilir (çöp, tahıl, bir paça gıda)		Cihazın fişini elektrik şebekesinden çekiniz. Yabancı maddeyi ya da parçacığı alınız.
	Pişirme haznesi Çok Fonksiyonlu Pişiricinin ana gövdesine yamuk yerleştirilmiş olabilir		Pişirme haznesini düz, yamulmamış şekilde yerleştiriniz.
	Isıtıcı disk çok kirlenmiş olabilir		Cihazın fişini elektrik şebekesinden çekiniz, soğuması için bırakınız. Isıtma diskini temizleyiniz.
Pişirme sırasında, cihazın kapağının altından buhar çıkmakta.	Pişirme haznesinin ve Çok Fonksiyonlu Pişiricinin iç kapağının birleşmekte olduğu yerinin sızdırmazlık elemanı hasar görmüş.	Pişirme haznesi cihazın ana gövdesinde tam oturmamış.	Pişirme haznesini düz, yamulmamış şekilde yerleştiriniz.
		Kapak sıkı bir şekilde kapatılmamış ya da kapağın altına yabancı bir cisim düşmüş olabilir.	Kapak ve cihazın gövdesi arasında yabancı bir cismin olup olmadığını kontrol ediniz (çöp, tahıl, gıda parçacığı), onları alınız. Her zaman Çok Fonksiyonlu Pişiricinin kapağını ses çıkacak şekilde kapatmayı unutmayınız.
		İç kapakta bulunan sızdırmazlık lastiğinde çok kir toplanmış, deforme olmuş ya da hasar görmüş olabilir	Cihazın iç kapağında bulunan sıkıştırma lastiğinin durumunu kontrol ediniz. Lastiğin değiştirilmesi gerekebilir.

VIII. SERVİS HİZMETLERİ

Servis hizmetleri SSH PLUS şirketi tarafından verilir (Adres: Yılanlı ayazma yolu No. 4/B Uğur Plaza Kat 3 Topkapı / İstanbul, tel.: 444 9 774, <http://ssh.com.tr/>).

Bölgünüzde yetkili servis olup olmadığı hakkında bilgi servis kitabında bulabilirsiniz.

IX. 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 tanıtmaya etiketinde yer alan seri numarasında bulunur. Seri numarası 13 işaretten oluşur. 6. ve 7. işaret ayı, 8. işaret cihazın üretim yılını gösterir.

Ürünün yasal kullanımı 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 alınız. Gerekli olduğunda uzun pişirme süreleri daha fazla elektrik harcamanıza yol açacaktır.
- Ürünün temizliğini her pişirmeden sonra yapınız.
- Ürün pişirmesi 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 Res. 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 alıkoyma ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
 - c. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
 - d. İmkân 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 raporda belirlenmesi, durumlarında; tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkân 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 HISNI 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 MHAÇIKGÖZOĞLU 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	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
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	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

İL	İLÇE	SERVİS ÜNVANI	YETKİLİ KİŞİ	ADRES	TELEFON	GSM	FAX	E-MAİL ADRESİ
ÇANAKKALE	MERKEZ	ALKAR İKLİMLENDİRME	YÜKSEL ALDEMİR	İSMETPAŞA MAHKAYALP 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
DENİZLİ	ÇİVRİL	TEKİN TİCARET	FIRAT TEKİN	SARAY MH.DEĞİRMEN CD.20.SK. NO:12	0 258 713 65 22	0 532 652 08 40	0 258 713 65 22	firat_tekin59@hotmail.com
DİYARBAKIR	MERKEZ	SUDEM TEKNİK	MEHMET HANİFİ DEMİR	PEYAS MH.523.SK SERİN EVLER 3 SİT. B BLOK ALTI NO : 19 /A KAYAPINAR/	0 412 252 41 88	0 532 226 78 60	0 412 252 41 88	elektrosogutma@hotmail.com
EDİRNE	KEŞAN	SİMGE SOĞUTMA	İSMAİL BAYILMIŞ	BÜYÜK CAMİ MAH. İSTİKLAL CAD. NO 29	0 284 712 39 03	0 536 512 49 91	0 284 714 70 34	simgesogutma@mynet.com
ERZURUM	MERKEZ	KARDELEN SOĞUTMA	EBUBEKİR AKIN	ŞÜKRÜPAŞA MH. ŞİH KÖYÜ CD. EMİN EVLER ALTI NO:132 YAKUTİYE	0 442 319 11 44	0 537 945 31 54	0 442 319 11 44	kardelensogutma25@hotmail.com
GAZİANTEP	MERKEZ	NEW TEKNİK	ALPER EŞKİN	BATIKENT MH. MUHSİN YAZICIOĞLU CD. NO:12 ŞEHİTKAMİL	0 342 322 89 89	0 541 321 89 89	0 342 322 78 78	newteknik@newteknik.com
GİRESUN	MERKEZ	KARATAŞ TEKNİK	BAHADİR KARATAŞ	SULTAN SELİM MH.TOPAL SK. NO:31	0 454 216 42 18	0 542 777 76 26	0 454 216 42 18	bhdr30@hormail.com
ISPARTA	MERKEZ	TİĞLİ TEKNİK SERVİS	MEHMET ALİ TİĞLİ	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	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
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 BOYLUEER	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

İL	İLÇE	SERVİS ÜNVANI	YETKİLİ KİŞİ	ADRES	TELEFON	GSM	FAX	E-MAIL ADRESİ
İZMİR	TİRE	YILDIZ ELEKTRONİK	SEZAI ŞENGÜN	KURTULUŞ MH.AKYOL CAD.NO:52 TİRE	0 232 511 63 19	0 536 396 45 54	0 232 511 63 19	yildizelektroniktire@hotmail.com
İZMİR	HATAY	GÜMÜŞ TEKNİK	HAKAN GÜMÜŞ	9109 SK. NO:12/B	0 232 232 79 79	0 532 766 12 66	0 232-232 79 79	gumus_teknikservis@hotmail.com
İZMİR	ÇİĞİLİ	ÖZSER SERVİS	SEZER ŞENBAŞ	ANADOLU CAD.NO:996/B	0 232 329 02 31	0 530 221 10 52	0 232 329 01 34	sezersenbas.silverline@hotmail.com
KARS	MERKEZ	TAHA ELEKTRİK	HALUK KEPENEK- CI	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
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@mynet.com
MANİSA	AKHİSAR	MADENTEPE TİCARET	HÜSEYİN MADENTEPE	RAGİPBİY 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. 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

İL	İLÇE	SERVİS ÜNVANI	YETKİLİ KİŞİ	ADRES	TELEFON	GSM	FAX	E-MAİL ADRESİ
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	MARMARIŞ	MARMARIŞ 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	demirelticaretstinop@hotmail.com
SİVAS	MERKEZ	SOĞUK TEKNİK	AHMET ÜSTÜNDAĞ	ESKİ KALE MAH. SARAY YOLU SK. BÜYÜK DOĞU APT. ALTI. NO:8 /A	0 346 221 17 89	0 555 599 96 50	0 346 223 87 98	sogukteknik@hotmail.com
ŞANLI URFA	MERKEZ	SERVAN BOBİNAJ	HALİL ŞEKER	YENİŞEHİR MAH. 229. SK EMİR APT.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	bati.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
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 ALEM-DAR	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

İL	İLÇE	SERVİS ÜNVANI	YETKİLİ KİŞİ	ADRES	TELEFON	GSM	FAX	E-MAIL ADRESİ
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 ATAOKSOR 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-M4510/4510E

Modeli: RMC-M4510/4510E

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 ALATLARI İÇ VE DIŞ SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
Y. Sultan Sultan Bulv. Alemdağ Cad.
Perla Vista Res. B Bl. K:3 No:12-13
Beylikdüzü / İstanbul / TÜRKİYE
Büyükçekmece V.D: 734 073 8308
Sicil No:907476 www.redmond.com.tr

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.

- 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.
- 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 kılmaması,
 - 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.
- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetim Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

- Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 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



Ekolojik açıdan zararsız geri dönüşüm (elektrik ve elektronik ekipmanın geri dönüşümü).

Ürünün ambalajı, kullanım talimatı ve ürün kendisinin çöpe atılması , yerel atık işleme programına göre yapılmalı. Çevreye özen gösteriniz: bu tür ürünleri, normal ev atıkları ile birlikte çöpe atmayınız.

Kullanılmış (eski) ürünlerin, diğer ev çöprü ile atılması yasaktır. Bunlar, ayrı olarak geri dönüşüm işlemi görmelidir. Eski ürünlerin sahipleri, ürünleri özel toplama noktalarına getirmeli veya ilgili kuruluşlara teslim etmelidir. Böylece değerli hammaddenin tekrar işlenmesine ve kirlenmeden maddelerin arındırılmasına yardımcı olursunuz.

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 tüm hakları saklıdır. 2015

Bu dökümanda yeniden tasarlama, aktarma, dağıtım, tercüme ya da diğer her türlü çalışmanın önceden yasal sahibinden izin alınmaksızın yapılması yasaktır.

Produced by 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-M4510TR-UM-1