

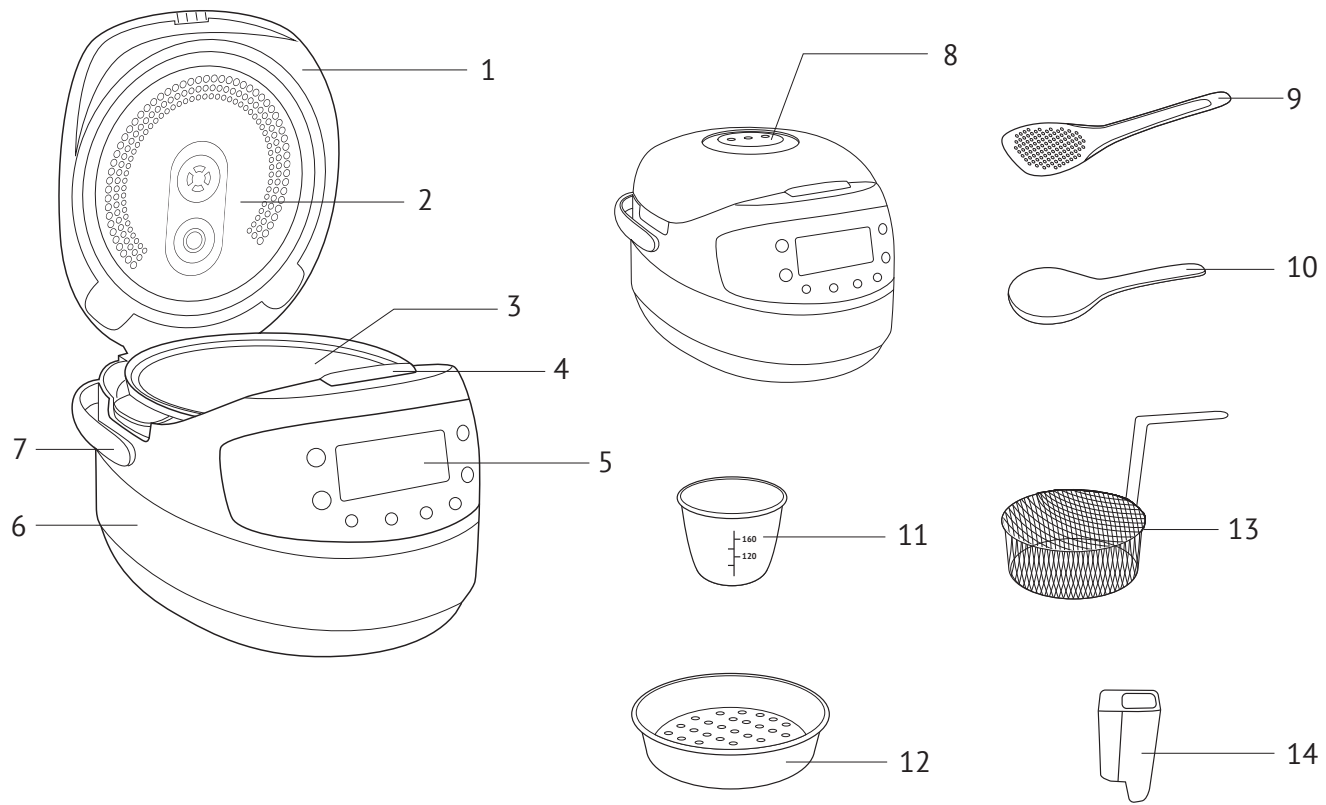
# REDMOND

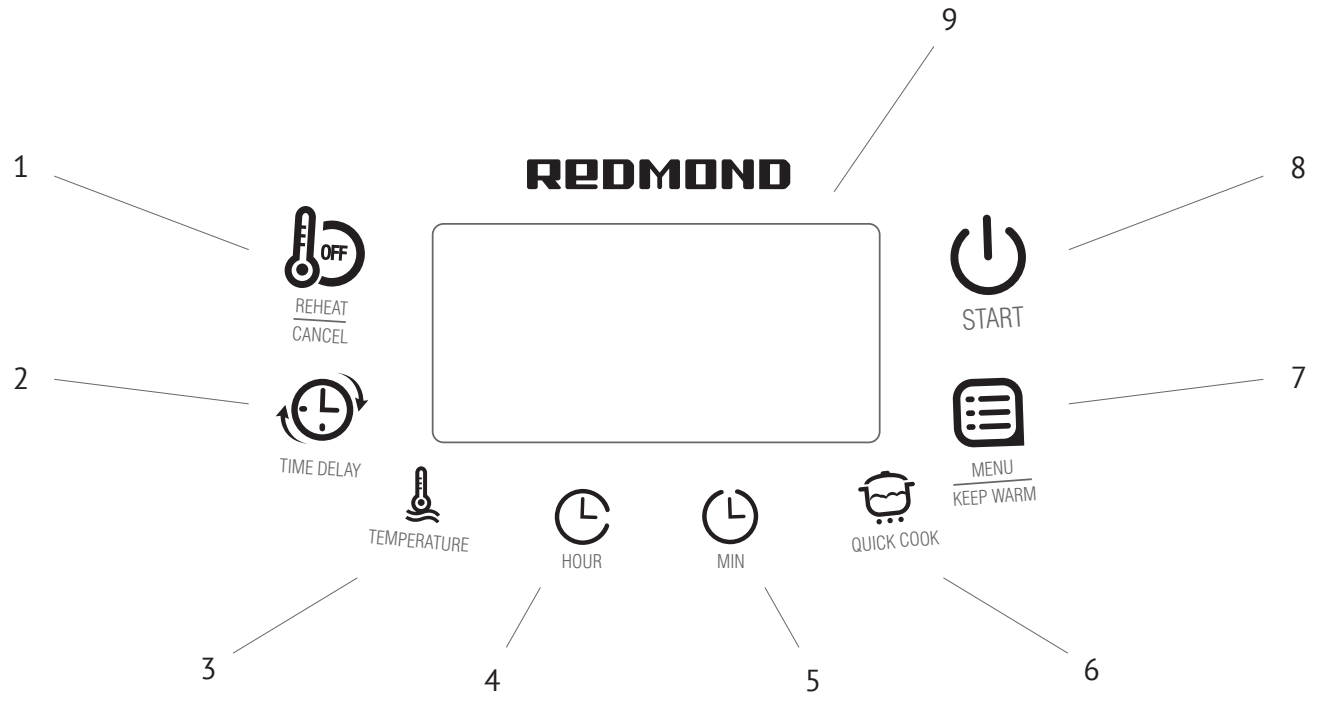
RMC-M90/M90E OK FONKSİYONLU PİŞİRİCİ  
(Elektrikli Pişirici)

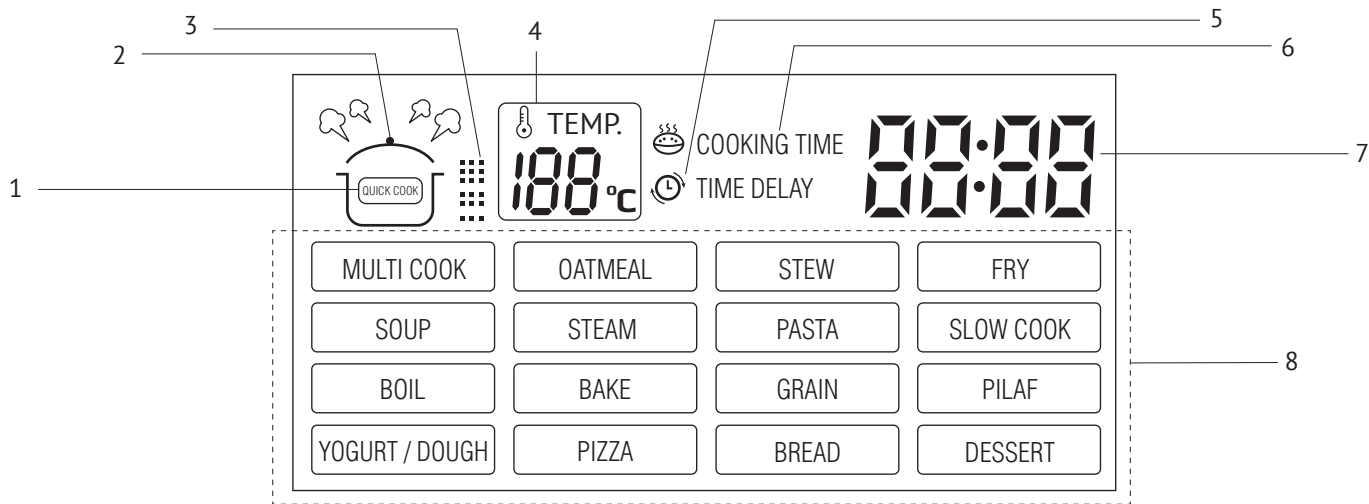


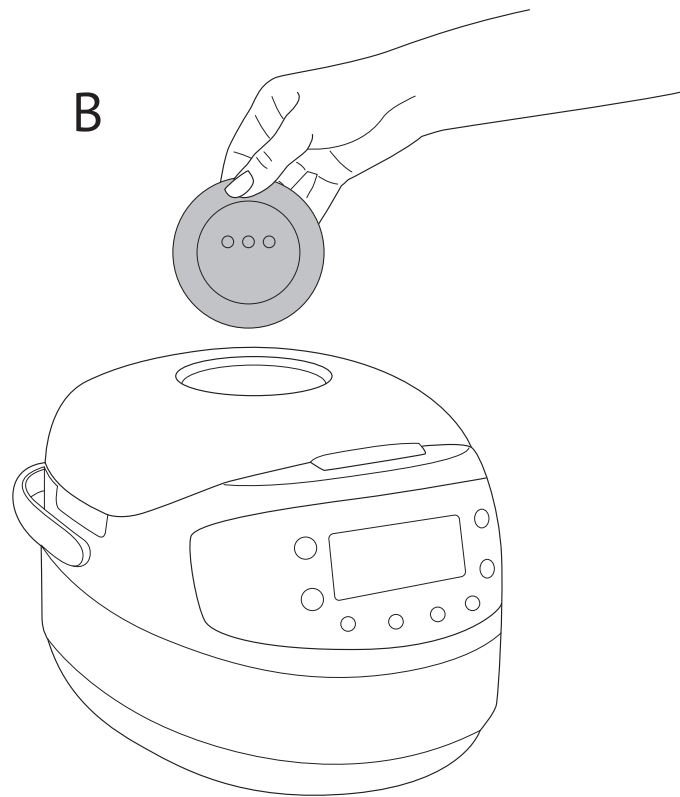
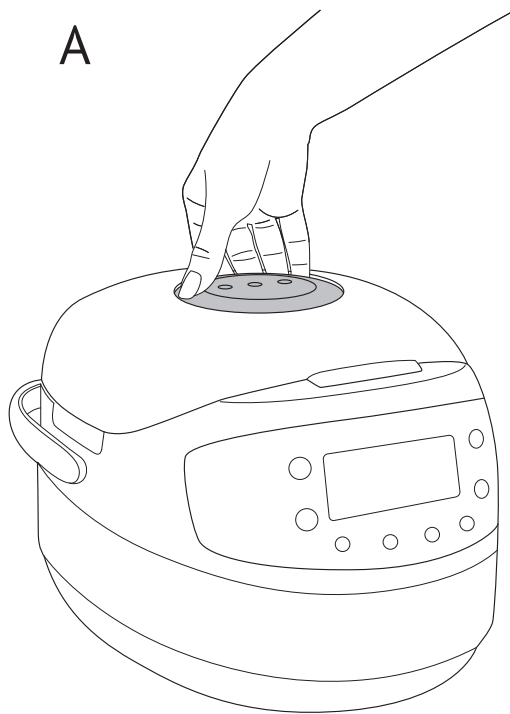
Kullanma Kılavuzu

A1










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 ihlalinden kaynaklanan hasara uğranmasında hiç bir sorumluluk kabul etmez.*


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

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

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

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

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

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

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

## **GİRİŞ VE GÜVENLİK**

Kurallara uygun kullanım; İlk kullanımdan önce kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Böylece kendinizi ve cihazınızı oluşabilecek zararlardan korumuş 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 okumayacak veyahut anlayamayacak, güvenlik önlemlerini uygulamayacak kişiler tarafından kesinlikle yalnız başına kullanılmamalıdır. Yukarıda anılan kişiler ve 8 yaşından büyük çocuklar yanlarında ürünü tanıyan ve güvenlik önlemlerini alabilecek bir refakatçi ile kullanılmalıdır. Çocuklar kesinlikle ürünle veyahut elektrik bağlantıları ile oynamamalıdır. 8 yaşın altındaki çocuklar kesinlikle cihaza yaklaştırılmamalıdır. Cihazın bakım ve temizliği kesinlikle başlarında refakatçi olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Cihaz çalışır iken ısınır ve kapatıldıktan sonra da bir süre sıcak kalır. Yanık tehlikesi açısından soğuyuncaya kadar çocukları ocağın uzak tutunuz. Çocukların ilgisini çekebilecek eşyaları ürünün üstüne ve arkasına koymayınız. Çünkü çocuklar bunları almak için cihazın üzerine çıkmak isteyecektir.

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



## **Diğer Tehlikelerden Korunma**

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

## **CİHAZIN KULLANIMI VE TANIMI**

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

## İÇERİĞİ

Teknik özellikler .....	11
Programlar .....	11
Fonksiyonlar .....	11
Paket içeriği .....	11
RMC-M90E çok fonksiyonlu pişirici düzeni .....	11
Kontrol panel .....	12
Monitör düzeni .....	12
I. Sömürü başlamadan önce .....	12
II. ÇOK FONKSİYONLU PİŞİRİCİNİN ÇALIŞTIRILMASI .....	12
İlk çalıştırmadan önce .....	12
Pişirme zamanın ayarlanması .....	12
"Time Delay" fonksiyonu ("Ertelenen start") .....	13
Hazır yemeklerin sıcaklığının tutulma "Keep Warm" fonksiyonu (otomatik ısıtma) .....	14
Yemeklerin ısıtma fonksiyonu .....	14
Otomatik programların kullanmasında genel hareket düzeni .....	14
"MULTICOOK" programı .....	15
"OATMEAL" programı .....	15
"STEW" programı .....	15
"FRY" programı .....	16
"SOUP" programı .....	16
"STEAM" programı .....	16

"PASTA" programı .....	16
"SLOW COOK" programı .....	16
"BOIL" programı .....	16
"BAKE" programı .....	17
"GRAIN" programı .....	17
"PILAF" programı .....	17
"YOGURT/DOUGH" programı .....	17
"PIZZA" programı .....	17
"BREAD" programı .....	17
"DESSERT" programı .....	17
"QUICK COOK" programı .....	18
III. EK OLANAKLARI .....	18
IV. İLAVE AKSESUARLARI .....	18
V. CİHAZ BAKIM VE TEMİZLEMESİ .....	18
VI. PİŞİRME İLE İLGİLİ TAVSİYELER .....	20
Pişirme sırasında oluşan hatalar ve bunların giderilme yöntemleri .....	20
Buharda pişirilen farklı yemekler için tavsiye edilen pişirme zamanı .....	23
"MULTICOOK" programındaki sıcaklık modlarının kullanılması ile ilgili tavsiyeler .....	24
Pişirme programlarının genel tablosu (fabrika ayarları) .....	26
VII. SERVİS MERKEZİNE BAŞVURMADAN ÖNCE .....	28
VIII. SERVİS VE GARANTİ KİTAPÇIĞI .....	29

### Teknik özellikler

Model .....	RMC-M90E
Voltaj .....	860-1000 W
Gerilim .....	220 – 240 V, 50/60 Hz
Kap hacmi .....	5 l
Kap kaplaması .....	ANATO® dibe yapışmayan seramik kaplaması (Kore)
LED-display.....	mevcut, renkli
3D-Isıtma.....	mevcut

### Programlar

1. MULTICOOK (USTA AŞÇI)
2. OATMEAL (SÜT LAPASI)
3. STEW (HAFİF ATEŞTE PİŞİRME)
4. FRY (KAVURULMASI)
5. SOUP (ÇORBA)
6. STEAM (BUHARDA PİŞİRME)
7. PASTA (MAKARNA)
8. SLOW COOK (TAV VERİLMESİ)
9. BOIL (PİŞİRME)
10. BAKE (HAMUR TATLISI)
11. GRAIN (TANELER)
12. PILAF (PİLAV)
13. YOGURT/DOUGH (YOĞURT/HAMUR)
14. PIZZA
15. BREAD (EKMEK)
16. DESSERT (TATLI)
17. QUICK COOK (EKSPRES)

### Fonksiyonlar

Hazır yemeklerin sıcaklığının sürdürülmesi (otomatik ısıtma).....	mevcut, 24 saate kadar
Ön ısıtmanın kapatılması.....	mevcut
Yemeklerin ısıtılması.....	mevcut, 24 saate kadar
Ertelenen start .....	mevcut, 24 saate kadar

### Paket içeriği

Çok fonksiyonlu pişirici.....	1 adet
Kap RB-C512.....	1 adet
Buharda pişirme kabı .....	1 adet
Derin kızartma tenceresinde pişirmesi için kollu kap.....	1 adet
Ölçü bardağı.....	1 adet
Kepçe.....	1 adet
Düz kaşığı .....	1 adet
“100 reçete” kitabı .....	1 adet
Kepçe/kaşık tutucu .....	1 adet
Kullanma kılavuzu .....	1 adet
Elektrik besleme kablosu.....	1 adet



Üretici; dizayn, paket içeriği ve ürün teknik özelliklerine ilave bildirme yapmadan üretimin iyileştirilmesi sırasında değişiklikler yapma hakkına sahiptir.

### RMC-M90E çok fonksiyonlu pişirici düzeni **A1**

1. Cihaz kapağı
2. Sökülür iç kapağı
3. Kap
4. Kapak açma düğmesi
5. Monitörlü kontrol paneli
6. Gövde
7. Taşıma kolu
8. Sökülür buhar valfi
9. Düz kaşığı
10. Kepçe
11. Ölçü bardağı
12. Buharda pişirme kabı
13. Derin kızartma tenceresinde pişirme kabı
14. Kepçe ve kaşık tutucu

## Kontrol panel A2

REDMOND RMC-M90E çok fonksiyonlu pişirici renkli çok fonksiyonlu LED ekranlı sensör panel ile donatılmış

1. "Reheat/Cancel" ("Isıtma/İptal") – ısıtma fonksiyonunun açılması/kapatılması, pişirme programının durdurulması, yapılan ayarlamaların iptal edilmesi
2. "Time Delay" ("Ertelenen start") – ertelenen start zaman ayarlaması modunun açılması
3. "Temperature" ("Sıcaklığı") – "MULTICOOK" programında sıcaklık ayarlaması
4. "Hour" ("Saat") – Pişirme zamanı ve ertelenen start modunun ayarlamasındaki saatin belirlenmesi
5. "Min" ("Dakika") – Pişirme zamanı ve ertelenen start modunun ayarlamasındaki dakikaların belirlenmesi
6. "Quick cook" ("Ekspres") – "QUICK COOK" programının başlatılması
7. "Menu/Keep Warm" ("Menü/Otomatik ısıtma") – otomatik pişirme programının seçilmesi; otomatik ısıtmanın ön kapatılması.
8. "Start" – belirlenen pişirme modunun açılması
9. Monitör.

## Monitör düzeni A3

1. "QUICK COOK" otomatik programın yerine getirilme göstergesi
2. Pişirme/ısıtma programının çalışma göstergesi
3. Pişirme aşamasının göstergesi
4. "MULTICOOK" programında ayarlanan sıcaklık göstergesi
5. "Time Delay" fonksiyonunun çalışma göstergesi
6. Zaman ayarlayıcının rakamlar modu göstergesi
7. Zaman ayarlayıcı
8. Seçilen otomatik pişirme programının göstergesi

## 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 servisi hakkınızı yok eder.

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



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

## II. ÇOK FONKSİYONLU PİŞİRİCİNİN ÇALIŞTIRILMASI

### İlk çalıştırmadan önce

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

### Pişirme zamanının ayarlanması

REDMOND RMC-M90E çok fonksiyonlu pişiricide her program için ("QUICK COOK" programı hariç olmak üzere) ayrı pişirme zamanını ayarlayabilirsiniz. Ayarlanan zamanın değiştirilmesi ve olabilecek diapazon, seçilen pişirme zamanına bağlıdır. Zamanı değiştirmek için:

1. Pişirme programı seçildikten sonra "Hour" düğmesine basarak saatin ayarlayınız. Basılan düğmeyi birkaç saniye içinde basılı tutarken, rakamlar hızlı değişmeye başlar.
2. "Min" düğmeye basarak dakikasını ayarlayınız. Basılan düğmeyi birkaç saniye içinde basılı tutarken, rakamlar hızlı değişmeye başlar.
3. Bir saat'ten az pişirme zamanı ayarlamamız gerekiyor ise saatin rakamları sıfırlanana kadar "Hour" butona basınız. Sonra "Min" butona basarak gereken dakika rakamını ayarlayınız.

4. Pişirme zamanı ayarlaması bitirdikten sonra (monitör yanıp sönmeye devam eder), seçilen pişirme programının algoritmaya göre bir sonraki aşamaya geçiniz. Yapılan ayarların iptal edilmesi için "Reheat/Cancel" butona basınız. Sonra tüm pişirme programını tekrar ayarlayınız.



*Manuel pişirme zaman ayarlamasında fabrika ayarlama tablosuna dayanarak, önceden seçilen pişirme programında öngörüülen ayarlama aşaması ve ayarlama diyapazonu dikkate alınır.*

*Pişirme programlarında, ayarlanan zaman diyapazonu azami rakamlardan başlanmaktadır. Bunun sayesinde, esas zamanında yemek pişirilmediği durumlarda program süresini biraz uzatabilirsiniz.*

*Bazen otomatik programlarda ayarlanan pişirme zaman sayması, ancak cihazın belli bir sıcaklığa ulaştığında başlar. Örneğin, soğuk suyu ilave etmek ve "STEAM" programında pişirme zamanı 5 dakika olarak ayarlarsak, programın çalışması ve ayarlanan pişirme zamanının geriye sayımı ancak suyun kaynatılması ve kabın içinde yeterince buhar çıkmasından sonra başlar.*

*"PASTA" programında ayarlanan pişirme zamanı ancak suyun kaynatılması ve "Start" butonuna tekrar basılmasıyla başlar.*

### **"Time Delay" fonksiyonu ("Ertelenen start")**

Bu fonksiyon aracılığıyla, yemeklerinizin hazır olacağı zaman aralığını belirtebilirsiniz (programın çalışma süresini göz önünde tutularak). Zamanı, 10 dakika ile 24 saat ara diyapazon ile ayarlayabilirsiniz (ayarlama adımı 10'ar dakikadır). Zaman ertelenmesi, ayarlanan pişirme zamanına göre daha uzun olmalıdır. Aksi takdirde program, "Start" butonuna bastıktan hemen sonra çalışmaya başlar. Ertelenen start zamanı, otomatik programı seçtikten sonra, sıcaklık rakamları ve zamanı ayarlamasından sonra sapatabilirsiniz:

1. "Time Delay" butonuna basarak ertelenen start zamanı modunu başlatınız. Monitörde "Time Delay" yazısı oluşur ve zaman ayarlayıcı yanıp sönmeye başlar.

2. "Hour" butonuna basarak aşamalı olarak saat değerini değiştiriniz. Ayarlanan zaman formatı 24 saattir. Basılan butonu birkaç saniye için basılı tutarsak, rakamın hızlı değişimi başlar.
3. "Min" butona basarak aşamalı olarak dakika değerini değiştiriniz. Basılan butonu birkaç saniye içinde tutarsak, rakamın hızlı değişimi başlar.
4. Bir saatten az programda pişirilmesinde zaman ayarlaması için saat ayarlama modunda saatlerin sıfırlayıcıya kadar ard arda "Hour" butonuna basınız. Sonra "Min" butonuna basarak gerekli dakika rakamını belirtiniz.
5. Yapılan ayarlamaların iptal etmesi için "Reheat/Cancel" butonuna basınız. Sonra tüm pişirme programını yeniden ayarlayınız.
6. Zaman ayarlama sonunda "Start" butonuna basıp birkaç saniye içinde basılı tutunuz. "Time Delay" fonksiyon çalışma göstergesi yanar, program devreye girer ve zamanın geriye sayımı başlar.
7. Belirtilen zamandan sonra yemek hazır olur. Program bittikçe hazır yemeklerin sıcaklığı otomatik olarak tutulur (otomatik ısıtma) ve "Reheat/Cancel" butonunun göstergesi yanar.
8. Otomatik ısıtmasını kapatmak için "Reheat/Cancel" butonuna basınız. Butonun göstergesi sönecektir.



*Ertelenen start fonksiyonu tüm otomatik pişirme programları için erişilebilir olacaktır ("FRY"; "PASTA" ve "QUICK COOK" programlar haricince).*

*Yemekleriniz süt veya diğer hızlı bozulan maddelerden oluşan gıda içeriyor ise "Time Delay" fonksiyonu kullanmak tavsiye edilmez (yumurta, taze süt, et, peynir ve sair).*

*"Time Delay" fonksiyondaki zaman ayarlamasında, zaman sayımı "STEAM" programında olacağını ve ancak cihazın gerekli çalışma sıcaklığına ulaştığında başlayacağı dikkate alınmalıdır (suyun kaynatılmasından sonra).*

### Hazır yemeklerin sıcaklığının tutulma “Keep Warm” fonksiyonu (otomatik ısıtma)

Bu fonksiyon, pişirme programı bitince, hemen otomatik olarak başlar ve hazır yemeklerin sıcaklığını 24 saat içinde 70-75°C derecesinde tutabilir. Aktif otomatik ısıtma sırasında “Reheat/Cancel” butonunun göstergesi yanar, monitörde bu modundaki çalışma zaman sayımı gösterilir. Gerekli olduğunda otomatik ısıtma kapatılabilir. Bunun için “Reheat/Cancel” butonu birkaç saniye içinde basılı tutulmalıdır.

#### Otomatik ısıtmanın ön kapatılması

Pişirme programının bitmesinde otomatik ısıtmanın açılması bazen istenmeyebilir. Bu durumu alarak REDMOND RMC-M90E çok fonksiyonlu pişiricide esas, pişirme programının çalışması yada açılması sırasında bu fonksiyonun önceden kapatılması öngörülmüştür. Bunun için start yada programın çalışması sırasında “Menu/Keep Warm” butonuna birkaç saniye içinde basılı tutulmalıdır (“Reheat/Cancel” butonunun göstergesi sönünceye kadar). Otomatik ısıtma programının tekrardan açılması için “Menu/Keep Warm” butonuna tekrar basınız (“Reheat/Cancel” butonun göstergesi yanar).

#### Yemeklerin ısıtma fonksiyonu

REDMOND RMC-M90E çok fonksiyonlu pişiriciyi soğuk yemeklerin ısıtılmasında kullanabilirsiniz. Bunun için:

- Yemekleri kap içine koyunuz, kabı çok fonksiyonlu pişiricinin gövdesi içine yerleştiriniz.
- Kapağı kapatınız ve cihazı elektriğe bağlayınız.
- “Reheat/Cancel” butonuna basınız ve ses sinyali gelinceye kadar birkaç saniye içinde basılı tutunuz. Monitörde ilgili göstergesi ve butonun göstergesi yanar. Zaman sayacı ısıtma zamanının sayımını başlar.

Cihaz, yemekleri 70-75°C dereceye kadar ısıtır. 24 saat içinde yemeklerinizi sıcak tutar. Gerekliğinde ısıtılması durdurulabilir. Bunun için “Reheat/Cancel” butonu, butonda ve monitördeki ilgili göstergeleri sönünceye kadar birkaç saniye içinde basılı tutulmalıdır.



*Çok fonksiyonlu pişirici ısıtılan yemeklerin sıcaklığını 24 saate kadar tutabilmesine rağmen, ısıtılan yemeğin iki-üç saatten fazla bekletmeye tavsiye etmez. Çünkü uzun bekletilmesi, yemeğin tadını değiştirebilir.*

#### Otomatik programların kullanmasında genel hareket düzeni

1. Gerekli bileşenleri hazırlayınız (ölçünüz).
2. Hazırladığınız bileşenleri, pişirme programına dayanarak çok fonksiyonlu pişiricinin kap içine koyunuz ve cihazın gövdesi içine yerleştiriniz. Tüm bileşenleri (sıvı dahil olmak üzere) kabın iç yüzeyindeki maksimum işarete kadar gelecek şekilde olmasına dikkat ediniz. Kabin eğrilmediğini ve ısıtılan eleman ile sıkıca temas ettiğinden emin olunuz.
3. Çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını, fiske sesi gelinceye kadar sıkıca kapatınız. Cihazı elektriğe bağlayınız.
4. “Menu/Keep Warm” butonuna basarak gerekli pişirme programı seçiniz (monitörde ilgili program göstergesi yanar).
5. Otomatik olarak ayarlanan pişirme zamanı işinize yaramaz ise bu rakamı “Hour” ve “Min” butonlara basarak değiştirebilirsiniz.
6. Gerekli hallerde ertelenen start zamanı ayarlayınız. “Time Delay” fonksiyonu “FRY”, “PASTA” ve “QUICK COOK” programların kullanmasında erişilmez olacaktır.
7. Pişirme programını başlatmak için “Start” ve “Reheat/Cancel” butonlarının göstergeleri yanınca kadar “Start” butonuna birkaç saniye içinde basılı tutunuz. Ayarlanan program devreye girer ve zaman geri sayımı başlar. “STEAM” programında geriye sayım suyun kaynatılmasından sonra ve kabın içinde yeterince buhar yoğunluğu ulaşınca başlar. “PASTA” programında ise geriye sayım kabın içindeki suyun kaynatılmasından, yemeklerin koyulmasından ve “Start” butonuna tekrar basılmasından sonra başlar.
8. Gerekli durumlarda otomatik ısıtma fonksiyonunu önceden kapatabilirsiniz. Bunun için “Reheat/Cancel” butonun göstergesi sönünceye kadar “Menu/Keep Warm” butonuna basılı tutulmalıdır. “Menu/Keep Warm” butonuna tekrar basıldığında bu fonksiyon tekrar devreye girer. Otomatik ısıtma fonksiyonu “YOGURT/DOUGH” ve “BREAD” programların kullanılmasında erişilmez olacaktır.

9. Pişirme programının bitimi hakkında ses sinyali size haber verecektir. Seçilen program yada cari ayarlamalara göre cihaz otomatik ısıtma moduna ("Reheat/Cancel" butonun göstergesi yanar) yada bekleme moduna geçer ("Start" butonunun göstergesi yanar).
10. Ayarlanan programın iptal edilmesi, pişirme sürecinin ya da otomatik ısıtmanın durdurulması için "Reheat/Cancel" butonuna basarak birkaç saniye içinde basılı tutunuz.



*Kaliteli sonuç elde edilmesi için, fabrika tarafından REDMOND RMC-M90E çok fonksiyonlu pişiricinin yanında gönderilen "100 reçete" kitapta bulunan reçeteleri takip etmenizi tavsiye ederiz. Tüm bu reçeteler özellikle bu model için hazırlanmıştır.*



*Mutat otomatik programlarını kullanarak istenilen sonuca varamadığınız takdirde "MULTI COOK" evrensel programı kullanınız. Bu programda geliştirilmiş manuel ayarlama diyapazon mevcuttur. Bunun sayesinde size, aşıcılık deneylerinizde daha çok imkanları sunulacaktır.*

### "MULTICOOK" programı

Bu program, kullanıcı tarafından belirlenen sıcaklık ve pişirme zaman parametrelere dayanarak neredeyse tüm yemeklerin pişirilmesi için uygundur. "MULTICOOK" programa sayesinde REDMOND RMC-M90E çok fonksiyonlu pişirici, mutfak aletlerinin çoğunun yerine geçer ve eski reçete kitabından yada internetten bulunan ve ilginizi çeken reçetelere göre tüm yemekleri pişirir.

Rahatlığınız açısından yemeklerin 80°C derecenin altında pişirilmesinde otomatik ısıtma fonksiyonu kapatılmıştır. Gerekli hallerinde bu fonksiyonu manuel olarak açabilirsiniz. Bunun için pişirme programının devreye girilmesinden sonra, "Reheat/Cancel" göstergesi yanınca kadar "Menu/Keep Warm" butonuna birkaç saniye basılı tutunuz.

- Otomatik olarak "MULTI COOK" programında pişirme zamanı 15 dakika, otomatik pişirme sıcaklığı ise 100 derece olarak ayarlanmıştır.
- Sıcaklık manuel ayarlama diyapazonu: ("Temperature" butona basarak değiştirilebilir): 35°C – 170°C değiştirme adımı 5°C.

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



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

### "OATMEAL" programı

Sütlü lapaaların pişirilmesinde kullanmaya tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 10 dakika olarak ayarlanmıştır. Ayrıca manuel zaman ayarlanması da mevcuttur: 5 dakikadan 1 saate 30 dakikaya kadar diyapazonunda ayarlama adımı 1 dakikadır.

"OATMEAL" programı yarım yağlı pastörize edilmiş sütü kullanarak lapaanın pişirilmesi için tahsis edilmiştir. Sütün çekmesinin engellenmesi ve gerekli sonucu elde edilebilmesi için pişirilmeden önce aşağıda belirtilen hareketleri yapılmalıdır:

- Suyun tamamen temizleyinceye kadar bakliyatları (pirinç, karabuğday, darı gibiri) iyice yıkayınız.
- Pişirilmesinden önce çok fonksiyonlu pişiricinin kabı tereyağ ile yağlayınız.
- Reçete kitapta belirtilen talimatlara göre bileşenleri ölçerek orantılı takip ediniz; bileşenler miktarını, orantılı olarak azaltınız veya artırsınız.
- Kaymağı alınmamış sütün kullanılmasında tatlı su ile 1:1 orantılı olarak sulandırınız.

Üreticiye ve üretim yerine bağlı olarak süt ve bakliyat özellikleri değişebilir ve bazı zamanlarda pişirme sonuçlarını etkileyebilir.

"OATMEAL" programında beklediğiniz sonucu elde edemediğiniz takdirde, evrensel "MULTICOOK" programı kullanınız. Süt lapaanın pişirilmesi için optimal sıcaklığı 95°C derecedir. Bileşenlerin miktarı ve pişirme zamanı reçeteye göre ayarlayınız.

## “STEW” programı

Bu program sebze, et, beyaz et ve deniz ürünlerin pişirilmesinde kullanılması tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 1 saat olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak da ayarlayabilirsiniz: 20 dakikadan 12 saate kadar diyapazonla ayarlama adımı 5 dakikadır.

## “FRY” programı

Bu program et, sebze, beyaz et ve deniz ürünlerin kızartmasında kullanılması tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 15 dakika olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak da ayarlayabilirsiniz: 5 dakikadan 1 saat 30 dakikaya kadar diyapazonla ayarlama adımı 1 dakikadır.

Bu programda “Time Delay” fonksiyonu öngörülmemiştir.

**i** *Bileşenlerin dibinin tutmaması için reçete kitabında belirtilen talimatlara uyunuz ve periyodik olarak kabın içeriğini karıştırınız. Bazı zamanlarda çok fonksiyonlu pişiricinin kapak açırken de pişirebilirsiniz.*

## “SOUP” programı

Bu program farklı et suyu ve çorbalar, komposto ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılması tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 1 saat olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak da ayarlayabilirsiniz: 20 dakikadan 8 saate kadar diyapazonla ayarlama adımı 5 dakikadır.

## “STEAM” programı

Bu program sebze, balık, et, diyetik ve et içermeyen yemekler, çocuk menüsü gibi yemeklerin buharda pişirilmesinde kullanmak için tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 15 dakika olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak da ayarlayabilirsiniz: 5 dakikadan 2 saate kadar diyapazonla ayarlama adımı 5 dakikadır.

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

1. Kabın içine 600-1000 ml suyu ilave ediniz. Buharda pişirme kabını kabının içine yerleştiriniz.
2. Reçeteye göre gıda miktarını ölçüp hazırlayınız. Kabın içine düzenli olarak koyunuz ve kabı cihazın içine yerleştiriniz. Kabın, ısıtıcı eleman ile sıkıca temas ettiğinden emin olunuz.
3. “Otomatik programların kullanılmasında genel hareket düzeni” bölümünün 3-10. Maddelerde belirtilen talimatlara uyunuz.

**i** *Pişirme programının çalışma zamanının geriye sayımı, suyun kaynatılmasından sonra ve kabın içindeki buhar yoğunluğuna ulaştığında başlar.*

*Bu programda otomatik zaman ayarlaması kullanmıyorsanız, farklı gıdaların buharda pişirilmesi için tavsiye edilen zaman tablosunu kullanınız.*

## “PASTA” programı

Bu program makarna ürünleri, sosis, yumurta pişirilmesinde kullanılması tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 8 dakika olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak da ayarlayabilirsiniz: 2 dakikadan 20 dakikaya kadar diyapazonla ayarlama adımı 1 dakikadır. Bu programda suyun kaynatılmasını, bileşenlerin doldurmasını ve bunların pişirilmesi öngörmektedir. Suyun kaynadığı anda ve bileşenlerin doldurma ihtiyacı duyulduğunda cihazda sesli sinyal ötmeye başlar. Pişirme programının çalışma zamanının geriye sayım, “Start” butonuna ikinci kez basıldığında başlar.

Bu programda “Time Delay” fonksiyonu erişilmez olmaktadır.

**i** *Bazen gıdaların pişirilmesinde (örneğin makarna ve sair) köpük oluşur. Köpüğün muhtemelen taşmasının önlenmesi için, kaynatılan suyun içine gıdayı koyduktan birkaç dakika sonra kapağı açık bırakabilirsiniz.*

## “SLOW COOK” programı

Bu program konserve edilmiş etin ve fırında kaynamış sütün pişirilmesinde kullanılması tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı



5 saat olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak ta ayarlayabilirsiniz: 1 saatten 8 saate kadar diyapazonla ayarlama adımı 10 dakikadır.

### “BOIL” programı

Bu program sebze ve baklagil pişirilmesinde kullanılması tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 40 dakika olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak ta ayarlayabilirsiniz: 5 dakikadan 2 saate kadar diyapazonla ayarlama adımı 5 dakikadır.

### “BAKE” programı

Bu program bisküvi, zapekanka, maya ve yaprak hamuru pişirilmesinde tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 1 saat olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak ta ayarlayabilirsiniz: 20 dakikadan 8 saate kadar diyapazonla ayarlama adımı 5 dakikadır.

**i** *Kekin hazır olup olmadığını içine ahşap çubuğu (kürdan) sokarak kontrol edebilirsiniz. Çubuğu çıkardıktan sonra üzerinde yapışan hamur kalmaz ise kek hazır demektir. Ekmek yapımı aşamasında otomatik ısıtma fonksiyonunun kapatması tavsiye edilir.*

### “GRAIN” programı

Bu programın gevrek, lapa ve değişik mezelerin pişirilmesinde kullanılması tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 35 dakika olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarakta ayarlayabilirsiniz: 5 dakikadan 4 saate kadar diyapazonla ayarlama adımı 5 dakikadır.

### “PILAF” programı

Bu programın farklı pilav türlerinin pişirilmesinde kullanılması tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 1 saat olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak ta ayarlayabilirsiniz: 20 dakikadan 1 saat 30 dakikaya kadar diyapazonla ayarlama adımı 10 dakikadır.

### “YOGURT/DOUGH” programı

Bu program sayesinde kendi evinizde değişik lezzetli ve faydalı yoğurtlar yapabilirsiniz. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 8 saat olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak ta ayarlayabilirsiniz: 6 saaten 12 saate kadar diyapazonla ayarlama adımı 10 dakikadır. Bu programda otomatik ısıtma fonksiyonu erişilmez olacaktır. Bileşenlerin doldurulmasında, kabin iç yüzeyin ½ işaretinin altında olmasına dikkat ediniz.

**i** *Yoğurt hazırlanmasında, REDMOND RAM-G1 özel yoğurt kap seti kullanabilirsiniz (ayrı olarak satın alınmaktadır).*

### “PIZZA” programı

Bu programın pizza hazırlanmasında kullanılması tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 25 dakika olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak ta ayarlayabilirsiniz: 20 dakikadan 1 saate kadar diyapazonla ayarlama adımı 5 dakikadır.

### “BREAD” programı

Bu program buğday unu veya çavdar unu eklenilen farklı ekmeğin türlerinin hazırlanmasında kullanılması tavsiye edilir. Bu program, hamur yoğurmasından pişirmesine kadar tam hazırlama döngüyü öngörmektedir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 3 saat olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak ta ayarlayabilirsiniz: 1 saaten 6 saate kadar diyapazonla ayarlama adımı 10 dakikadır.

Bu programda otomatik ısıtma fonksiyonu erişilmez olacaktır. Bileşenlerin doldurulmasında, kabin iç yüzeyin ½ işaretinin altında olmasına dikkat ediniz.

Program çalışma şeklinin ilk saat içinde hamur yoğurma işlemi yapıldığına ve sonra pişirildiğine dikkat ediniz.

- Unu kullanmadan önce oksijen alınması için ve katkıdan arınması için elemenizi tavsiye ederiz.
- “Time Delay” fonksiyonu kullanmak tavsiye edilmez. Çünkü bu, ekmeğin kalitesine etkileyebilir.

- Pişirme sürecini tamamen bitinceye kadar çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını açmayınız! Çünkü pişirilen yemeğin tadı buna bağlı olabilir.
- Zaman tasarrufu ve pişirme kolaylığı için ekmek yapmasında hazır karışımları kullanmanızı tavsiye ederiz.

### “DESSERT” programı

Bu programın farklı meyve ve yemişlerden hazırlanan tatlıların pişirilmesinde kullanılması tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 1 saat olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak ta ayarlayabilirsiniz: 5 dakikadan 4 saate kadar diyapazonla ayarlama adımı 5 dakikadır.

### “QUICK COOK” programı

Bu program sayesinde pirinç ve tahıl lapalarını hızlı bir şekilde hazırlayabilirsiniz. Bu programda pişirme zaman ayarlaması ve 'Time Delay' fonksiyonu erişilemezdir.

## III. EK OLANAKLAR

- Hamur yoğurması
- Fondü pişirmesi
- Fritürde kızartması
- Ekşimik, peynir hazırlaması
- Sıvı gıdaların pastörizasyonu
- Çocuk yemeklerin pişirmesi
- Kullanılan kapların ve bireysel hijyen ürünlerin sterilizasyonu

## IV. İLAVE AKSESUARLAR

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

### RAM-CL1 –Kap kısıkaç

Kap kısıkaçı, çok fonksiyonlu pişiriciden kabın daha kolay alınabilmesi için tahsis edilmiştir. Kap kısıkaçları, diğer markalı çok fonksiyonlu pişiriciler ile birlikte kullanabilirsiniz.

### RHP-M02 –Jambon kabı

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

### RAM-FB1 –fritürde kızartma kabı

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

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

Farklı yoğurtların pişirilmesinde kullanılır. Kaplar, son kullanma tarihi belirtilen tarih markerlere sahiptir. Diğer markalı çok fonksiyonlu pişiriciler ile birlikte kullanabilirsiniz.

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

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

### RB-S500 – çelik kabı

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

## V. CİHAZ BAKIM VE TEMİZLEMESİ

Cihazın temizlemeden önce elektrikten ayrıldığından ve tamamen soğuduğundan emin olunuz. Yumuşak bez ve abrazyv olmayan bulaşık deterjanları kullanınız. Cihazın temizliği için, kullanılmasından hemen sonra yapmanızı tavsiye ederiz.

STOP

*Temizleme sırasında abrazyv maddeleri, abrazyf kaplı süngerleri ve kimyasal agresif maddelerin kullanılması yasaktır. Cihazın gövdesini suyun içine daldırmayınız yada suyun akışının altına sokmayınız.*

İlk kullanımdan önce ya da pişirmeden sonra kalan kokularını yok edilmesi için "STEAM" programında limon yarısını 15 dakika içinde kaynatmanızı tavsiye ederiz. Kabı, iç alüminyum kapağı ve buhar vanası her kullanımdan sonra temizlenmelidir. Kabı, bulaşık yıkama makinesi içinde yıkayabilirsiniz. Kabin temizlenmesinden sonra dış yüzeyini tamamen kurutuncaya kadar siliniz.

İç alüminyum kapağın temizlenmesi için:

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

Buhar valf cihazın üst kapakta bulunan özel olukta yerleştirilmiştir ve iki parçadan oluşmaktadır: dış disk ve temel. Valfin temizlenmesi için:

STOP

6. Resimde gösterildiği gibi dış diskin çıkıntısı hafifçe yukarı ve kendinize doğru çekiniz A4.
7. Diskin iç yüzeyinde bulunan valfin ana kısmını saat akrebinin aksine döndürünüz (<open> göstergesinin yönünde) ve sonra çekiniz.
8. Valfin lastiğini özentle çıkarınız. Yukarıda belirtilen kurallara göre valfin bütün parçaları yıkayınız.

*Dikkat! Valfin lastiğinin deformasyonunu önlemek için onu bükmeyiniz ve uzatmayınız.*

9. Montajı ters şekilde yapınız: lastiği yerine yerleştiriniz, valfin ana parçada bulunan olukları, diskin iç yüzeyindeki çıkıntılar ile birleştiriniz ve saat akrebinin yönünde döndürünüz (<close> gösterge yönünde). Buhar valfini, cihaz kapağında bulunan oluk içine yerleştiriniz (dış disk çıkarma çıkıntısı geriye doğru olacak şekilde yerleştirilmelidir).

Bu modelde yemeklerin pişirilmesi sırasında oluşan yoğunlaşması, cihaz gövdesindeki özel oluk içinde birikir ve cihazın alt kısımda bulunan hazne içine akar.

10. Kapağı açın, kabını çıkarın. Gerekliğinde çok fonksiyonlu pişiricinin ön kısmını hafifçe yukarıya kaldırın ki kondensat haznenin içine tamamen boşalsın.
11. Hazneyi, çıkıntı yerini tutarak kendinize doğru çekerek çıkarınız.
12. Kondensatı boşaltınız. Hazneyi temizleyiniz ve yerine yerleştiriniz.
13. Kabin etrafındaki olukta kalan kondensat, peçete ile silinmelidir.

## VI. PİŞİRME İLE İLGİLİ TAVSİYELER

### Pişirme sırasında oluşan hatalar ve bunların giderilme yöntemleri

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

#### YEMEK HALEN TAMAMEN PİŞMEMİŞ

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

Hamur ürünlerin pişirilmesinde (hamur iyi pişmemiş):	Hamur yoğurması sırasında hamur iç kapağına yapışmış ve buhar çıkma valfini kapatmıştır.	Kabın içine, kullanacağınız hamuru az miktarda koyunuz.
	Kabın içine fazla hamur koydunuz.	Hamur ürününü kabın içinden çıkarınız, çevirip tekrar kabın içine koyunuz. Yemeklerin tamamen hazırlanmasına kadar pişirmeye devam ediniz. Bundan sonraki hamur ürünlerinin pişirilmesinde kullanacağınız hamuru daha az miktarda koyunuz.

### YEMEK FAZLA PIŞMIŞ

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

### HAŞLAMA SIRASINDA YEMEKLERİN SUYU ÇEKİLİR

Süt lapasının pişirilmesinde süt çekilir.	Sütün kalitesi ve özellikleri, üretim yeri ve üretim koşullarına bağlıdır. Sadece ultra pastörize edilmiş süt (yağ oranı %2,5'ye kadar) kullanmanızı tavsiye ederiz. Gerektiğinde sütü az miktarda su ile sulandırabilirsiniz ( <i>detayları için sayfa 15 bakınız</i> ).
<ul style="list-style-type: none"> <li>Haşlamadan önce bileşenler işlenmemiş ya da yanlış işleme görmüştür (az yıkanması gibi).</li> <li>Bileşenlerin oranı yanlış ya da yemek türü yanlış seçilmiştir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrol edilmiş reçeteye bakınız (cihazın belli modellere adapte edilmiş reçetelere göre yemeğinizi pişiriniz). Bileşenlerin seçimi, doğrama şekli, konma oranı, program seçimi ve pişirme zaman seçimi, seçilmiş reçeteye uygun olmalıdır.</li> <li>Tek parça tahıllı taneler, et, balık ve deniz ürünlerini her zaman temiz suda iyice yıkayınız.</li> </ul>

### YEMEĞİN DİBİ TUTUYOR

<ul style="list-style-type: none"> <li>Kap, önceki yemeklerin pişirilmesinden kalan kirlenmeden tam temizlenmemiş.</li> <li>Kabın dibi tutmaya karşı kaplaması bozulmuştur.</li> </ul>	Pişirmeden önce kap iyice temizlendiği ve dibin tutmaya karşı kaplamasının hasar görmediğinden emin olunuz.
Yemeklerin genel konma miktarı, reçetede öngörülen miktardan az.	Kontrol edilmiş reçeteye bakınız (cihazın belli modele adapte edilmiş reçeteye göre pişiriniz).
Aşırı uzun pişirme zamanı ayarladınız.	Pişirme zamanını azaltınız ya da cihaz modelinize adapte edilmiş reçetede öngörülen talimatlara uyunuz.
Kızartmada: kabın içine yağ koymayı unuttunuz; pişirilen yemekleri karıştırmadınız ya da geç çevirdiniz.	Normal kızartmada kabın içine az miktarda ayçiçek yağı ilave ediniz (ayçiçek yağı, kabın dibinin ince tabaka olarak kaplamalıdır). Yemeklerin düzenli kızartılması için bunları periyodik olarak karıştırmanız ya da belirli aralıklarda çevirmeniz gerekir.

Hafif ateşte pişirmesinde: kabın içinde nem oranı düşüktür.	Kabın içine daha çok sıvı ilave ediniz. Pişirme sırasında gerekli olduğu halleri dışında çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını açmayınız.
Haşlamada: kabın içinde çok az sıvı kalmış (bileşenlerin oranı yanlış).	Sıvı ile katı bileşenlerin doğru oranını takip ediniz.
Hamur ürünlerin pişirmesinde: Pişirmeden önce kabın iç yüzeyini yağlamadınız	Hamuru konmadan önce kabın dibini ve çeperlerini tereyağ ya da ayçiçek yağı ile yağlayınız (kabın içine yağ dökmeyiniz!).

## ÜRÜNÜN DOĞRAMA ŞEKLİ BOZULMUŞ

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

## HAMUR ÜRÜNÜ NEMLİ/YAŞLI OLMUŞ

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

## HAMUR ÜRÜNÜ KABARMAMIŞ

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



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

**Buharda pişirilen farklı yemekler için tavsiye edilen pişirme zamanı**

Nº	Yemek	Ağırlık, g (miktar)	Su miktarı, ml	Pişirme zamanı, min.
1	Dana fileto ( kuşbaşı şeklinde 1,5 x 1,5 sm)	500	500	20/30
2	Kuzu fileto (kuşbaşı şeklinde 1,5 x 1,5 sm)	500	500	25
3	Tavuk fileto (kuşbaşı şeklinde 1,5 x 1,5 sm)	500	500	15
4	Et veya balık kıymasından yapılan toplar (top köftesi)/ köfte	180 (6 adet) / 450 (3 adet)	500	10/15
5	Balık (fileto)	500	500	10
6	Salata karides (temizlenmiş, pişirilmiş-dondurulmuş)	500	500	5
7	Patates (kuşbaşı şeklinde 1,5 x 1,5 sm)	500	500	15
8	Havuç (kuşbaşı şeklinde 1,5 x 1,5 sm)	500	500	35
9	Pancar (kuşbaşı şeklinde 1,5 x 1,5 sm)	500	500	1 saat 10 dakika
10	Sebze (taze dondurulmuş)	500	500	10
11	Yumurta	3 adet	500	10



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

**“MULTICOOK” programındaki sıcaklık modlarının kullanılması ile ilgili tavsiyeler**

Nº	Çalışma sıcaklığı	Kullanma tavsiyeleri (ayrıca reçete kitabına bakınız)
1	35°C	Hamurun yoğurulması, sirke hazırlanması
2	40°C	Yoğurt hazırlanması
3	45°C	Maya
4	50°C	Mayalanma
5	55°C	Şıra
6	60°C	Yeşil çay hazırlanması, mama hazırlanması
7	65°C	Vakum ambalajda et pişirilmesi
8	70°C	Punç hazırlanması
9	75°C	Pastörizasyon, beyaz çay hazırlanması
10	80°C	Isıtma
11	85°C	Ekşimik yada uzun süreli hazırlanan yemeklerin pişirilmesi
12	90°C	Kırmızı çay hazırlanması
13	95°C	Süt lapa hazırlanması
14	100°C	Beze, reçel hazırlanması
15	105°C	Sarma pişirilmesi
16	110°C	Sterilizasyon
17	115°C	Şeker şurubu hazırlanması
18	120°C	Dana eti hazırlanması
19	125°C	Etin hafif ateşte kapalı tencerede pişirilmesi
20	130°C	Kek hazırlanması
21	135°C	Hazır yemeklerin çıtır çıtır kabuğu oluşmasında kadar kızartması



Nº	Çalışma sıcaklığı	Kullanma tavsiyeleri (ayrıca reçete kitabına bakınız)
22	140°C	Dumanlama
23	145°C	Sebze ve balığın folyo içinde pişirilmesi
24	150°C	Etin folyo içinde pişirilmesi
25	155°C	Mayalı hamurdan ürünlerin kızartması
26	160°C	Beyaz etin kızartması
27	165°C	Et kızartması
28	170°C	Fritöz içinde kızartma (patates cips, tavuk nuggets vs.)

**Pişirme programlarının genel tablosu (fabrika ayarları)**

Program	Kullanma tavsiyeler	Otomatik pişirme zamanı	Pişirme zamanı diyapazonu/ ayarlar adı	Ertelenen start, saat	Çalışma moduna geçiş beklemesi	Otomatik ısıtması
MULTICOOK	Değişik yemeklerin sıcaklık ve pişirme zamanı ayarlama olanaklı pişirilmesi	15 dak	5 dak – 1 saat / 1 dak 1 saat – 12 saat / 5 dak	+	–	+
OATMEAL	Sütlü lapaların pişirilmesi	10 dak	5 dak – 1 saat 30 dak / 1 dak	+	–	+
STEW	Et, balık, sebze, mezeler ve çok bileşenleri içeren yemeklerin hafif ateşte kapalı tencerede pişirilmesi	1 saat	20 dak – 12 saat / 5 dak	+	–	+
FRY	Et, balık, sebze, mezeler ve çok bileşenleri içeren yemeklerin kızartması	15 dak	5 dak – 1 saat 30 dak / 1 dak	–	–	+
SOUP	Et suyu, baharatlı, sebzeli ve soğuk çorbaların pişirilmesi	1 saat	20 dak – 8 saat / 5 dak	+	–	+
STEAM	Et, balık, sebze ve diğer yemeklerin buharda pişirilmesi	15 dak	5 dak – 2 saat / 5 dak	+	+	+
PASTA	Farklı buğday türünden makarna ürünlerinin pişirilmesi. Sosis ve diğer yarı mamullerin pişirilmesi.	8 dak	2 dak – 20 dak / 1 dak	–	+	+
SLOW COOK	Eritilmiş süt, konserve edilmiş et, dana eti, kavurma yemeklerin pişirilmesi	5 saat	1 saat – 8 saat / 10 dak	+	–	+
BOIL	Sebze ve baklagillerin pişirilmesi	40 dak	5 dak – 2 saat / 5 dak	+	–	+
BAKE	Kek, bisküvi, zapekanka, maya ve tabaka tabaka hamurundan böreklerin pişirilmesi	1 saat	20 dak – 8 saat / 5 dak	+	–	+
GRAIN	Farklı tahıl ve mezelerin pişirilmesi. Suda gevrek lapa hazırlanması.	35 dak	5 dak – 4 saat / 5 dak	+	–	+
PILAF	Farklı pilav türlerinin pişirilmesi (etli, balıklı, beyaz etli, sebzeli)	1 saat	20 dak – 1 saat 30 dak / 10 dak	+	–	+
YOGURT/DO- UGH	Farklı yoğurt türlerinin pişirilmesi	8 saat	6 saat – 12 saat / 10 dak	+	–	–

Program	Kullanma tavsiyeler	Otomatik pişirme zamanı	Piştirme zamanı diyapazonu/ ayarlama adımı	Ertelenen start, saat	Çalışma moduna geçiştir beklemesi	Otomatik ısıtması
PIZZA	Pizza hazırlanması	25 dak	20 dak – 1 saat / 5 dak	+	–	+
BREAD	Çavdar ve buğday unu kullanarak ekmeğin yapılması (hamur yoğurma aşaması dahil)	3 saat	1 saat – 6 saat / 10 dak	+	–	–
DESSERT	Taze meyve ve tanelerden farklı tatlı yemeklerin pişirilmesi	1 saat	5 dak – 4 saat / 5 dak	+	–	+
QUICK COOK	Pirinç ve sulu gevşek lapaların hızlı pişirilmesi	30 dak	–	–	–	+

## VII. SERVİS MERKEZİNE BAŞVURMADAN ÖNCE

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

Arıza	Muhtemel sebebi	Arızanın giderilmesi
Açılmıyor.	Elektrik yoktur.	Elektrik ağındaki gerilimi kontrol ediniz.
Yemek fazla uzun zamanda pişiyor.	Elektrik ağından düzensiz beslenmesi.	Elektrik ağındaki gerilimi kontrol ediniz.
	Kap ile ısıtan unsuru arasına yabancı cisim girmiştir.	Yabancı cisimi çıkarınız.
	Multi pişiricinin gövdede bulunan kap düzgün yerleştirilmemiş.	Kabı, eğilim olmadan düzgün yerleştiriniz.
	Isıtan unsur kirlenmiştir.	Cihazı elektrik ağından ayırınız, soğumaya bırakınız. Isıtan unsur 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.

### Enjeneri Tüketimi açısından verimli kullanım önerileri:

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

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

### Garanti şu şartları kapsamaz.

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

### Satış sonrası servis hizmetleri

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

444 9 774  
SSH  
Servis Merkezi

Redmond Industrial Group LLC, USA

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

İTHALATÇI FİRMA; Redmond Ev Aletleri İç ve Dış San. Tic. Ltd. Şti.  
Perla Vista Avm B Blok Kat: 3 D: 12 Beylikdüzü – İstanbul  
Beylikdüzü Vd: 7340738308  
Tel: 00 90 212 711 55 55 Pbx.  
Faks: 00 90 212 873 77 57

## Müşteri Seçimlik Hakları

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
  - a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
  - b. Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
  - c. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
  - d. İmkan varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlilik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
2. Tüketicinin ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
  - a. Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - b. Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - c. Tamirinin mümkün olmadığının, 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 oranısız 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 HİSİN MANSUR CAD. NO: 272 / A	0 416 213 43 43	0 539 467 03 04	0 416 213 43 43	abdulcelil_02@hotmail.com
AFYON	MERKEZ	BARBAROS TEKNİK SERVİS	ABDULLAH BARBAROS	İMARET CAMİ KARŞISI MARULCU MH.AÇIKGÖZOĞLU SK.NO:18/A	0 272 215 12 17	0 555 822 36 36	0 272 215 12 77	abdullah_barbaros@hotmail.com
AFYON	MERKEZ	FATİH SOĞUTMA	FATİH ÇOMAK	CUMHURİYET MH. ŞÜKRÜ ÇELİK ALAY CD. ESRA SİTESİ ALTI C BLOK NO:13	0 272 214 51 33	0 532 763 99 42	0 272 214 30 77	fatihsogutma03@myinet.com
AĞRI	PATNOS	AĞLAMAZ ELEKTRİK	MESUT AĞLAMAZ	CUMHURİYET CD. HA-MAM YOLU. NO:16	0 472 616 61 81	0 538 660 93 20	0 472 616 61 81	aglamazagri@hotmail.com

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

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



İL	İLÇE	SERVİS ÜNVANI	YETKİLİ KİŞİ	ADRES	TELEFON	GSM	FAX	E-MAİL ADRESİ
İSTANBUL	KÜÇÜKÇEKMECE	EKİP ELEKTRONİK	GAZİ ASLAN	ATATÜRK MH. İKİTELLİ CD. 5. SK. NO: 42 HALKALI	0212 470 90 00	0 530 301 58 44	0212 472 45 35	tr001298@gmail.com
İSTANBUL	ESENYURT	GÜVEN TEKNİK	HÜSEYİN AŞÇI	SANAYİ MAH. MİMSAN SİTESİ 8.BLOK NO 14/1	0212 672 80 58	0541 518 46 31	0212 672 80 59	huseyinasci@guventekser.com
İZMİR	ÖDEMİŞ	ATOM BOBİNAJ	ERSİN BOYLUER	AKINCILAR MAH. MAH- SEL SOK. NO:19/A	0 232 545 40 97	0 542 344 88 85	0 232 543 23 88	ersinboyluer@hotmail.com
İZMİR	TİRE	YILDIZ ELEKTRONİK	SEZÂİ ŞENGÜN	KURTULUŞ MHLAKYOL CAD.NO:52 TİRE	0 232 511 63 19	0 536 396 45 54	0 232 511 63 19	yildizelektroniktire@hotmail.com
İZMİR	HATAY	GÜMÜŞ TEKNİK	HAKAN GÜMÜŞ	9109 SK. NO:12/B	0 232 232 79 79	0 532 766 12 66	0 232-232 79 79	gumus_teknikservis@hotmail.com
İZMİR	ÇİĞİLİ	ÖZSER SERVİS	SEZER ŞENBAŞ	ANADOLU CAD.NO:996/B	0 232 329 02 31	0 530 221 10 52	0 232 329 01 34	sezersenbas.silverline@hotmail.com
KARS	MERKEZ	TAHA ELEKTRİK	HALUK KEPENEKÇİ	BAKIRCILAR CD. NO:41	0 474 212 08 89	0 532 510 98 27	0 474 212 08 89	haluk_kepenekci@hotmail.com
KASTAMONU	MERKEZ	ANIL TEKNİK SERVİS	SAİT AHMET AYDIN	M.A.ERSOY MH. ARNAVUTOĞLU CD. C BLOK TAHMİSCİOĞLU APT NO.6/B	0 366 214 44 70	0 544 731 80 10	0 366 214 44 70	anilelk@hotmail.com
KAYSERİ	MERKEZ	KILIÇ TEKNİK	MÜKREMİN KILIÇ	ALSANCAK MAH. YAVUZSULTAN SELİM CD.NO:113	0 352 245 25 76	0 554 923 85 98	0 352 245 25 76	kilicteknik@hotmail.com
KOCAELİ	GÖLCÜK	ÇAĞ TEKNİK	İLYAS ÖZÇAKIR	MERKEZ MH. PREVEZE CD. NO:29-A	0 262 414 28 82	0 535 200 09 41	0 262 414 31 33	cag.teknik@hotmail.com
KOCAELİ	GEBZE	SERVİS 24	FERHAT DUYDUN	FEVZİ ÇAKMAK MAH. EĞİTİM CAD.NO:32 DARICA	0 262 642 04 64	0 532 497 25 21	0 262 642 04 65	servis@sshservis24.com
KOCAELİ	İZMİT	SERVİS 24	FERHAT DUYDUN	YENİŞEHİR MAH. AHMET ZİYA SK. NO:73	0 262 233 24 24	0 532 497 25 21	0 262 233 24 24	servis@sshservis24.com
KONYA	SELÇUKLU	ERTUĞRUL TEKNİK SOĞUTMA	AHMET ERTUĞRUL	FERİTPAŞA MH. NİŞANTAŞ SK.NO: 27/A	0 332 238 33 99	0 532 762 27 72	0 332 238 33 97	ahmet@etskonya.com
KONYA	EREĞLİ	TEK-SER SERVİS HİZMETLERİ	ADNAN DEMİRTAŞ	ESNAF SİTESİ A BLOK. NO:7	0 332 712 06 61	0 532 728 21 05	0 332 712 06 61	tekerservishizmetleri@outlook.com

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

İL	İLÇE	SERVİS ÜNVANI	YETKİLİ KİŞİ	ADRES	TELEFON	GSM	FAX	E-MAİL ADRESİ
SİNOP	MERKEZ	DEMİREL TİCARET	RAFET DEMİREL	MEYDANKAPI MH.NA-LBANT SK.NO:5	0 368 260 07 87	0 505 575 36 63	0 368 260 07 87	demiretticaretzinop@hotmail.com
SİVAS	MERKEZ	SOĞUK TEKNİK	AHMET ÜSTÜNDAĞ	ESKİ KALE MAH. SARAY YOLU SK. BÜYÜK DOĞU APT. ALTI. NO:8 /A	0 346 221 17 89	0 555 599 96 50	0 346 223 87 98	sogukteknik@hotmail.com
ŞANLI URFA	MERKEZ	SERVAN BOBİNAJ	HALİL ŞEKER	YENİŞEHİR MAH. 229. SK EMİR APT. ALTI NO:19/A	0 414 312 93 27	0 532 636 53 05	0 414 315 36 15	servan_ferhat@hotmail.com
TEKİRDAĞ	SARAY	BATI TEKNİK	BÜLENT BARLAS	YENİ MH.TAKSİM CD.NO:9	0 282 768 69 34	0 542 763 41 03	0 282 768 69 34	batiteknik@hotmail.com
TEKİRDAĞ	ÇERKEZKÖY	DENİZ SOĞUTMA	SEYİT DENİZ	GMKP MAH.HASAN ÇAVUŞ SOK.NO:4	0 282 726 34 04	0 535 602 58 97	0 282 726 34 04	seyitdeniz@gmail.com
TOKAT	ERBAA	EREL SOĞUTMA	ERKAN CİVELEK	GAZİOSMAN PAŞA MAH. HÜKÜMET CD.NO:84	0 356 716 17 70	0 542 395 84 57	0 356 715 22 08	ertugrul0356@hotmail.com
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	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-M90/M90E

**Modeli:** RMC-M90/M90E

**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. Bulvarı, Alımdağ Cad.  
Perla Vista Res. B Bl. K:3 No:12-13  
Beylikdüzü / İstanbul // TÜRKİYE  
Büyükdere Caddesi V.D: 734 073 8308  
Sicil No:907476 www.redmond.com.tr

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







#### **Cihazın Atılması**

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

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

© REDMOND. All rights reserved. 2014

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

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

RMC-M90E-TUR-UM-2