

دفتريچه راهنما  
خوراک يز چندکاره  
RECKE MC-110

فهرست مطالب

مقدمه

اطلاعات ایمنی مهم

شروع

خصوصیات و مشخصات فنی

- لوازم جانبی
- مشخصات فنی
- نمایشگر صفحه کنترل

دستورالعمل استفاده

- تنظیم زمان طبخ
- شروع با تأخیر
- حفظ حرارت غذاهای آماده (گرم کردن خودکار)
- گرم کردن

برنامه های طبخ اتوماتیک

- خلاصه جدول برنامه های آشپزی
- Grain
- Pilaf
- Fry
- Milk porridge
- Buckwheat
- Soup
- Steam
- Stew/Braise
- Bake/Bread
- Yogurt/Dough
- برنامه های دیگر
  - استریل کردن
  - پاستوریزه کردن
  - گرم کردن غذای بچه
  - استراحت دادن خمیر

نگهداری خوراک پز چند کاره

- دستورالعمل های استفاده و مراقبت
- نظافت دیگ
- نظافت بدنه دستگاه
- نظافت شیر بخار
- تخلیه میعان

قبل از مراجعه به مرکز خدمات

شرایط ضمانت

مشتری گرامی

بابت انتخاب محصول RECKE از شما متشکریم.

RECKE نامی است که با در نظر داشتن ارائه خدمات مستمر به مشتریان، بر حفظ استانداردهای بالای کیفیت، قابلیت اعتماد و طراحی مدرن تمرکز دارد.

امیدواریم که از خوراک پز چند کاره RECKE MC-110 لذت ببرید و خرید سایر محصولات عرضه شده توسط RECKE را نیز در نظر داشته باشید. برای استفاده و مراقبت صحیح از خوراک پز چند کاره RECKE، مطالعه این دفترچه راهنما، که حاوی دستورالعمل کار، ایمنی و نگهداری می باشد، بسیار با اهمیت است.

برای کسب اطلاعات بیشتر در باره شرکت RECKE و محصولات آن، لطفاً به وب سایت ما به آدرس [www.myrecke.ir](http://www.myrecke.ir) و [www.reckestyle.com](http://www.reckestyle.com) مراجعه کنید.

خوراک پز چند کاره یک نوآوری است که ارزش خرید دارد و نه تنها به شما و خانواده شما امکان مصرف غذای خوشمزه بلکه بسیار مغذی را نیز می دهد.

همانطور که مستحضر هستید، روش پخت معمول ما بیشتر ویتامین های مواد غذایی را از بین می برد. خوراک پز چندکاره این مشکل را حل می کند.

ساختمان این خوراک پز چند کاره به شما امکان طبخ یک غذای بدون روغن را می دهد و در نتیجه مواد مغذی و سالم مواد غذایی را حفظ می کند؛ به علاوه غذا در آب خود می پزد و مزه اش را حفظ می کند. درب هوابندی و آب بندی شده آن از اکسید شدن مواد جلوگیری می کند و حین پخته شدن هیچ ویتامین و مواد معدنی از دست نمی رود.

خوراک پز چندکاره، دارای دیگ سرامیک چندین مزیت دارد، که از با اهمیت ترین آن ها می توان به سازگاری با محیط زیست، نجسب بودن و ضد حرارت بودن آن اشاره کرد. اگر لایه سرامیک آن حرارت زیاد و یا صدمه ببیند، این امر به خروج مواد مضر منجر نمی شود، زیرا ترکیبات پوشش آن منشأ آبی دارد.

خوراک پز چند کاره وسیله ای با ارزش، برای افرادی است که به زندگی سالم اهمیت می دهند.

خوراک پز چند کاره RECKE یک دستگاه چندکاره مدرن است که به شما امکان طبخ سریع و آسان غذای موردعلاقه تان را می دهد. اکنون با کمک خوراک پز چند کاره MC-110 قادر به جوشاندن، سرخ کردن، پختن، آب پز کردن، بخار پز کردن، آرام پز کردن و همچنین پختن سوپ، هرگونه حلیم و پلو، دسر و بسیاری از غذاهای دیگر، بسیار سریع، خوشمزه و سالم هستید.

شما می توانید به راحتی تمام مواد لازم را در خوراک پز چند کاره قرار دهید، برنامه خودکار موردنیاز را انتخاب کنید، دکمه "Start" را فشار دهید و مراحل طبخ به طور خودکار شروع خواهد شد. درحالی که خوراک پز چند کاره RECKE در حال پخت غذای موردعلاقه شماست، می توانید از این فرصت برای گذراندن وقت با عزیزانتان استفاده کنید.

ما موفق به ترکیب بهترین روش آشپزی در خوراک پز چند کاره Recke شده ایم، به طوری که شما می توانید یک غذای سالم و خوش خوراک را با صرف زمان کمتری در آشپزخانه آماده کنید. از این به بعد، شما زمان کافی برای طبخ یک لیست طولانی از غذاهایی را دارید، که هرگز فرصت طبخ آن را نداشته اید.

درحالی که مشغول پختن مواد پر بویی (مانند، بعضی از انواع ماهی ها) هستید، تقریباً هیچ بویی در فضا منتشر نمی شود. گوشت پخته شده در خوراک پز چند کاره ترد خواهد شد. اغلب ویتامین ها و دیگر مواد مغذی از جمله رنگ طبیعی سبزیجات آن حفظ شده است.

با نصب محفظه بخار در داخل خوراک پز چند کاره RECKE، می توانید غذا را بخار پز کنید. در نتیجه، خوراک پز چند کاره RECKE شما به یک بخار پز تبدیل خواهد شد. علاوه بر این، با استفاده از محفظه بخار آن، می توان شیشه کودک و دیگر اقلام کوچک را ضد عفونی کرد.

سطح داخلی دیگ آن با یک لایه سنگین سرامیکی نجسب Anato (گره ای) پوشیده شده است، بدین معنی که دیگر نباید در مورد اضافه کردن روغن و چربی نگران باشید و به راحتی غذا را در آب آن بپزید.

خوراک پز چند کاره RECKE به شما امکان تهیه طیف گسترده ای از غذاها را در مقابل چشمان حیرت زده خانواده و دوستان شما می دهد. هدیه کوچک ما- کتاب آشپزی است که توسط بهترین سرآشپزها برای شما طراحی شده است- بهترین همراه شما برای یک آشپزی دلپذیر است. کلیه دستور پخت های این کتاب با خوراک پز چند کاره RECKE صورت گرفته و آزمایش شده است!

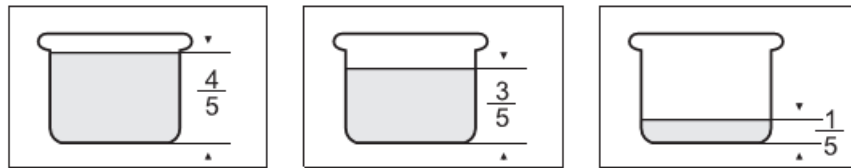
## اطلاعات ایمنی مهم



توجه مهم!

برای جلوگیری از زخمی شدن خود یا دیگران و همچنین آسیب اموال شخصی از دستورالعمل های زیر پیروی کنید.

- خوراک پز چندکاره Recke برای استفاده در منزل و موارد مشابه زیر در نظر گرفته شده است:
  - آشپزخانه های مغازه ها، ادارات و دیگر محیط های کاری.
  - ویلاها.
  - مشتریان هتل ها، مثل ها و دیگر محیط های اقامتی.
  - تعطیلات آخر هفته.
- خوراک پز چندکاره Recke را مطابق با هدفی که برای آن طراحی شده است، استفاده کنید هرگونه استفاده غیر مرتبط از این دستگاه ممکن است منجر به آسیب جدی دستگاه شود.
- این دستگاه می تواند توسط کودکان بالاتر از 8 سال و افرادی که توانایی های جسمی، حسی یا ذهنی آنها کاهش یافته و یا دارای تجربه و دانش کافی نیستند در صورتی که تحت نظارت باشند یا دستورالعمل مربوط به استفاده از این لوازم به آنها داده شده باشد و از خطرات آن آگاه باشند، به کار برده شود.
- کودکان نباید با این دستگاه بازی کنند.
- کار نظافت و نگهداری نباید بدون سرپرستی توسط کودکان انجام گیرد.
- در هنگام استفاده از دستگاه تمام اقدامات احتیاطی را به کار برید.
- استفاده نابجا ممکن است به دستگاه آسیب برساند و کاربر آن را زخمی کند.
- سطح عنصر گرم کننده خوراک پز چند کاره، دارای گرمای باقیمانده پس از استفاده می باشد. پس از جریان تهیه غذا به عنصر گرم کننده دست نزنید. اجازه بدهید دستگاه سرد شود.
- خوراک پز چند کاره باید پس از هر استفاده، طبق راهنما تمیز شود (نگاه کنید به بخش «مراقبت از خوراک پز چند کاره»).
- لطفاً دوشاخه خوراک پز چند کاره را به دور از منابع رطوبت و مایعات نگاه دارید. زیرا این امر می تواند باعث شکست خوردگی خوراک پز چند کاره شده و استفاده کننده مورد برق گرفتگی قرار بگیرد.
- اگر سیم برق آسیب دیده است، باید برای جلوگیری از هرگونه خطر آن را تعویض کرد.
- هرگز از دستگاه آسیب دیده و یا دستگاه دارای سیم یا دوشاخه معیوب استفاده نکنید. دوشاخه دستگاه را به یک پریز معیوب دیوار وصل نکنید.
- اگر دست های شما خیس است هرگز دستگاه را به برق وصل/از آن قطع نکنید؛ برای جلوگیری از خطر برق گرفتگی صفحه کنترل و دکمه ها را با دست خیس لمس نکنید.
- هرگز دستگاه و یا سیم آن را در آب یا هر مایع دیگری قرار ندهید. هرگز آن ها را در مجاورت سطوح داغ قرار ندهید.
- هرگز اشیاء فلزی یا سایر اشیاء خارجی را داخل پریز نکنید.
- برای جلوگیری از ایجاد خطر آتش سوزی با یک پارچه تمیز و خشک به طور منظم آلودگی ها را از دوشاخه پاک کنید.
- هرگز برای خاموش کردن دستگاه سیم برق آن را از پریز نکشید. برای قطع اتصال دستگاه از پریز، به جای سیم، دوشاخه را بگیرد.
- همیشه در حین آشپزی و بعد از آن صورت و دست های خود را دور از شیر بخار نگه دارید.
- اقدامات تعمیر و نگهداری فقط باید در مراکز خدمات مجاز انجام گردد.
- همیشه از لوازم جانبی دستگاه استفاده کنید، استفاده از لوازم دیگر ممکن است به دستگاه آسیب برساند و ضمانت آن را از درجه اعتبار ساقط کند.
- هرگز در آن را با پارچه نپوشانید.
- همیشه اطمینان حاصل کنید که المنت حرارتی و قسمت پایین دیگ داخلی پاکیزه و خشک باشد.
- ملاقه یا اشیاء دیگر را در دیگ رها نکنید.
- پس از آشپزی با ادویه و چاشنی ها، بلافاصله دیگ را پاک کنید (و به لوازم جانبی از پیش امکان سرد شدن بدهید).
- از دیگ دستگاه به عنوان ظرف مخلوط کن استفاده نکنید.
- از اشیاء فلزی که ممکن است به دیگ خراش وارد کنند و یا باعث ایجاد ترک در پوشش داخلی سرامیک گردند استفاده نکنید.
- دیگ داخلی را فقط با یک پارچه نرم تمیز کنید.
- قبل از آشپزی، دیگ داخلی را حداکثر تا 4/5 و حداقل 1/5 کل ظرفیت آن پر کنید (به شکل زیر مراجعه کنید).



### شروع

- تمام لوازم بسته بندی را از دستگاه باز کنید.
  - قبل از وصل دوشاخه دستگاه به پریز، مطمئن شوید که ولتاژ روی دستگاه با ولتاژ شبکه شما مطابقت دارد.
  - دوشاخه سیم برق را محکم به پریز برق وصل کنید.
  - دستگاه را در روی یک سطح مسطح، در محلی با تهویه مناسب و دور از نور مستقیم خورشید قرار دهید.
  - قبل از استفاده از دستگاه، مطمئن شوید که قسمت های داخلی و خارجی آن آسیب دیده، لب پریده و یا معیوب نباشد. هیچ جسم خارجی نباید بین دیگ دستگاه و المنت حرارتی قرار گیرد.
  - دیگ دستگاه، پیماننه، ملاقه، توری بخار، قسمت داخلی جداشدنی در دستگاه و شیر بخار را با آب گرم و مواد شوینده کاملاً شستشو دهید. آن را آب بکشید و خشک کنید. از پاک کننده های ساینده استفاده نکنید.
  - بدنه دستگاه را با یک پارچه نرم و مرطوب پاک کنید.
- توجه!** اولین بار که از این دستگاه استفاده می کنید، ممکن است بوی خاصی به مشام برسد. این نشانه نقص دستگاه نیست. این بو مربوط به روان کننده قطعات و المنت حرارتی است که در حال گرم شدن هستند.

### خصوصیات و مشخصات فنی

- 1- شیر بخار جداشدنی
- 2- در دسته دار در بالا
- 3- مخزن تقطیر
- 4- صفحه کنترل
- 5- بدنه دستگاه



### لوازم جانبی

عدد 1	خوراک پز چند کاره چندکاره با دیگ نصب شده در آن
عدد 1	محفظه بخار
عدد 1	قاشق
عدد 1	ملاقه
عدد 1	پیمانه
عدد 1	گیره دیگ داخلی
عدد 1	توری/سبد سرخ کردن
عدد 1	سیم برق
عدد 1	دفترچه راهنما
عدد 1	کتاب آشپزی
عدد 1	کتابچه ضمانت

### مشخصات فنی

خوراک پز چند کاره چندکاره MC-110	مدل
10 برنامه خودکار	برنامه
900 وات	قدرت
220-240 ولت، 50-60 هرتز	ولتاژ
6 لیتر	حجم دیگ داخلی
لایه سرامیک نچسب- Anato (کره ای)	پوشش دیگ داخلی
160 درجه سانتی گراد	حداکثر درجه گرمایشی
موجود	حفاظت در برابر گرمای زیاد
موجود	شیر بخار جداشدنی
سطح 2/ 84 درصد	شاخص کارایی انرژی/کارایی گرمایی



نمایشگر صفحه کنترل




- 1- این نمایشگر به شما امکان مشاهده زمان پخت یک حالت آشپزی خاص، شمارش معکوس "Timer"، مدت زمان حالت "Warm/auto-heat" را می دهد.
- 2- برنامه فعال شده آشپزی با یک چراغ نمایانگر.
- 3- دکمه "Menu" که برای انتخاب برنامه مورد نظر طراحی شده است.
- 4- دکمه "Time" که به شما امکان تغییر مدت زمان آشپزی را می دهد.
- 5- دکمه "Start" که به شما امکان شروع کار آشپزی را می دهد.
- 6- دکمه "Warm/Cancel" که به شما امکان فعال سازی حالت گرم کردن و همچنین لغو برنامه آشپزی انتخاب شده و حالت گرم کردن خودکار را می دهد.
- 7- دکمه "Timer" که برای انتخاب حالت آشپزی با تأخیر طراحی شده است.


## دستورالعمل کار با دستگاه

### ❖ تنظیم مدت زمان طبخ

خوراک پز چندکاره RECKE به گونه ای طراحی شده است که می توان مدت زمان پیش فرض هر برنامه آشپزی را در آن تغییر داد. مراحل افزایشی و محدوده زمانی برای تنظیم مدت زمان بستگی به برنامه آشپزی انتخاب شده دارد.

دستورالعمل زیر را برای تغییر مدت زمان آشپزی دنبال کنید:

1- با فشار دادن دکمه “Menu”  حالت آشپزی موردنیاز خود را انتخاب کنید. نمایشگر صفحه کنترل، زمان پیش فرض آشپزی برای هر برنامه را نشان می دهد.

2- به طور پیوسته دکمه “Time”  را برای تغییر مدت زمان پیش فرض آشپزی در محدوده قابل قبول برنامه انتخاب شده فشار دهید. هر بار که شما دکمه “Time” را فشار دهید، مدت زمان افزایش خواهد یافت. هنگامی که زمان انتخابی شما به آخرین حد رسید، مدت زمان پخت از پایین ترین نقطه دوباره شروع به کار می کند. برای تغییر سریع مدت زمان آشپزی، دکمه را فشار دهید و آن را نگه دارید.



**اخطار!** هنگامی که مدت زمان آشپزی را تغییر می دهید، به محدوده تغییر مدت زمان موجود و مرحله افزایشی برای هر برنامه آشپزی همان طور که در جدول خلاصه برنامه های آشپزی نشان داده شده است توجه کنید.

### ❖ شروع با تأخیر

این برنامه به تأخیر انداختن شروع آشپزی را تا 24 ساعت ممکن می کند. شروع با تأخیر می تواند، در تمام برنامه های آشپزی، به جز برنامه “Fry” اجرا شود.

نکته: استفاده از برنامه “Timer” برای پختن غذاهای فاسدشدنی (تخم مرغ، شیر تازه، گوشت، پنیر و غیره) توصیه نمی شود.

نحوه اجرای برنامه:

1. برای انتخاب برنامه آشپزی موردنیاز دکمه “Menu”  را فشار دهید.
2. وقتی دکمه “Timer”  را فشار دهید، علامت زمان شروع به چشمک زدن می کند.
3. برای تنظیم مدت زمان عمل تعویق (بر حسب ساعت) دکمه “Time”  را فشار دهید. هر بار که این دکمه را فشار دهید، عدد آن افزایش خواهد یافت. هنگامی که زمان به بالاترین حد ممکن رسید، زمان سنج عمل تعویق دو باره را، از پایین ترین حد ممکن شروع می کند. برای تغییر دادن سریع مدت زمان آشپزی، این دکمه را فشار داده و آن را نگه دارید.

4. برای تنظیم مدت زمان تأخیر (بر حسب دقیقه) دکمه "Menu"  را دوباره فشار دهید. هر بار که این دکمه را فشار دهید، عدد آن افزایش خواهد یافت. هنگامی که زمان به بالاترین حد ممکن رسیده، زمان سنج عمل تعویق دو باره را، از پایین ترین حد ممکن شروع می کند.
5. هنگامی که کار تنظیم مدت زمان آشپزی به پایان رسیده، دکمه "Timer"  را فشار دهید.
6. برای لغو تنظیمات خود، دکمه "Cancel"  را فشار دهید، و بعد از آن باید تنظیمات جدید را از ابتدا وارد کنید.

### مهم!

زمانی که حالت های "Fry" و "Warm" فعال هستند دستور "Timer" کار نمی کند.


### ❖ حفظ درجه حرارت غذاهای از پیش آماده (حرارت خودکار)

پس از آن که انتخاب برنامه آشپزی به پایان رسیده (به جز برای "سرخ کردن")، این حالت به طور خودکار فعال می شود، و غذای پخته شده را تا 24 ساعت گرم نگه می دارد. نمایشگر، مدت زمان عمل را در این حالت می شمارد.

در صورت نیاز، حالت گرم کردن خودکار را می توان با فشار دادن دکمه "Cancel"  لغو کرد. نشانگر حالت Warmer بر روی صفحه نمایش خاموش خواهد شد.

غذای پخته شده را برای مدت زمان طولانی در حالت گرم کردن خودکار نگه ندارید، زیرا ممکن است غذای شما خشک شود.

### ❖ اخطار

اگر هیچ یک از برنامه های آشپزی فعال نباشند، برای گرم کردن غذای پخته شده دکمه "Warm"  را فشار دهید.

برای پایان دادن به حالت "Warm" دکمه "Cancel"  را فشار دهید.


برنامه های طبخ خودکار

جدول خلاصه برنامه های طبخ

برنامه	زمان طبخ پیش فرض	محدوده زمانی موجود برای طبخ	تغییر افزایشی	حرارت طبخ	زمان سنج	حرارت- خودکار
Grain (غلات)	28 دقیقه	5 دقیقه-1.5 ساعت	1 دقیقه	125 درجه سانتی گراد	24 تا 24 ساعت	تا 24 ساعت
Pilaf (پلو)	1 ساعت	5 دقیقه-2 ساعت	5 دقیقه	130 درجه سانتی گراد		
Fry (سرخ کردنی)	15 دقیقه	5 دقیقه-1 ساعت	1 دقیقه	150 درجه سانتی گراد	-	-
Milk porridge (حلیم)	33 دقیقه	5 دقیقه-1.5 ساعت	1 دقیقه	100 درجه سانتی گراد	24 تا 24 ساعت	تا 24 ساعت
Buckwheat (گندم سیاه)	35 دقیقه	5 دقیقه-2 ساعت	5 دقیقه	100 درجه سانتی گراد		
Soup (سوپ)	1 ساعت	15 دقیقه-8 ساعت	5 دقیقه	100 درجه سانتی گراد		
Steam (بخار پز)	15 دقیقه	5 دقیقه-2 ساعت	5 دقیقه	100 درجه سانتی گراد		
Stew/Braise (آرام پز / خورش)	40 دقیقه	20 دقیقه-12 ساعت	5 دقیقه	100 درجه سانتی گراد		
Bake/Bread (کلوچه/نان)	1 ساعت	20 دقیقه-4 ساعت	5 دقیقه	130 درجه سانتی گراد		
Yogurt/Dough (ماست/ ورز دادن خمیر)	8 ساعت	5 دقیقه-12 ساعت	5 دقیقه	400 درجه سانتی گراد		


## برنامه "Grain"

این برنامه برای پختن برنج، حلیم و غذای کودک با استفاده از غلات مختلف توصیه می شود. زمان طبخ پیش فرض 28 دقیقه است، اما می توان آن را به صورت دستی بین 5 دقیقه و 1 ساعت و 30 دقیقه، با مراحل افزایش 1 دقیقه ای تنظیم کرد.


1- برای استفاده از این برنامه، دکمه "Menu"  را به طور پیوسته فشار دهید تا زمانی که برنامه "Grain" به وسیله یک چراغ در صفحه کنترل نمایش داده شود.

2- پس از انتخاب برنامه، در صورت لزوم می توان مدت زمان طبخ را تنظیم کرد (برای کسب اطلاعات، به قسمت "تنظیم مدت زمان طبخ" مراجعه کنید).

3- پس از تنظیم زمان پخت، می توان از دستور شروع با تأخیر نیز استفاده کرد (به عنوان مرجع، به قسمت "شروع با تأخیر" مراجعه کنید).


4- برای شروع پخت دکمه "Start"  را فشار دهید. شمارش معکوس در صفحه کنترل نمایش داده می شود.

5- پس از اتمام طبخ، یک صدای بوق خواهید شنید و دستگاه به حالت حرارت خودکار تغییر خواهد کرد. زمان سنج مربوطه در صفحه کنترل نشان داده خواهد شد.

6- برای متوقف کردن طبخ، لغو برنامه و یا تنظیم مجدد تنظیمات، دکمه "Cancel"  را فشار دهید.


## برنامه "Pilaf"

این برنامه برای پختن انواع پلو توصیه می شود. زمان طبخ پیش فرض 1 ساعت است، اما می توان آن را به صورت دستی بین 5 دقیقه و 2 ساعت با مراحل افزایش 5 دقیقه ای تنظیم کرد.

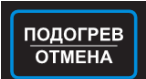
1- برای استفاده از این برنامه، دکمه "Menu"  را به طور پیوسته فشار دهید تا زمانی که برنامه "پلو"، به وسیله یک چراغ در صفحه کنترل نمایش داده شود.

2- پس از انتخاب برنامه، در صورت لزوم می توان مدت زمان طبخ را تنظیم کرد (برای کسب اطلاعات، به قسمت "تنظیم مدت زمان طبخ" مراجعه کنید).

3- پس از تنظیم زمان پخت، می توان از دستور شروع با تأخیر نیز استفاده کرد (برای کسب اطلاعات، به قسمت "شروع با تأخیر" مراجعه کنید).

4- برای شروع پخت دکمه "Start"  را فشار دهید. شمارش معکوس در صفحه کنترل نمایش داده می شود.

5- پس از اتمام طبخ، یک صدای بوق خواهید شنید و دستگاه به حالت حرارت خودکار تغییر خواهد کرد. زمان سنج مربوطه در صفحه کنترل نشان داده خواهد شد.

6- برای متوقف کردن طبخ، لغو برنامه و یا تنظیم مجدد تنظیمات، دکمه "Cancel"  را فشار دهید.

## برنامه "Fry"

این برنامه برای سرخ کردن سبزیجات، گوشت، مرغ و غذاهای دریایی توصیه می شود. زمان طبخ پیش فرض 15 دقیقه است، اما می توان آن را به صورت دستی بین 5 دقیقه و 1 ساعت با مراحل افزایش 1 دقیقه ای تنظیم کرد.

توصیه می شود هنگامی که با این برنامه آشپزی می کنید، درب خوراک پز چند کاره را باز نگه دارید و به آن مقداری روغن نباتی اضافه کنید.

دستور شروع با تأخیر در این برنامه وجود ندارد.

را به طور پیوسته فشار دهید تا زمانی که برنامه "Fry" به وسیله یک چراغ



1. برای استفاده از این برنامه، دکمه "Menu"

در صفحه کنترل نمایش داده شود.

2. پس از انتخاب برنامه، در صورت لزوم می توان مدت زمان طبخ را نیز تنظیم کرد (برای کسب اطلاعات، به قسمت "تنظیم مدت زمان طبخ" مراجعه کنید).

3. را فشار دهید. شمارش معکوس در صفحه کنترل، نمایش داده می شود.



3. برای شروع پخت دکمه "Start"

4. پس از اتمام طبخ، یک صدای بوق خواهید شنید و دستگاه به حالت حرارت خودکار تغییر خواهد کرد. زمان سنج مربوطه در صفحه کنترل نشان داده خواهد شد.

5. را فشار دهید.




5. برای متوقف کردن طبخ، لغو برنامه و یا تنظیم مجدد تنظیمات، دکمه "Cancel"

قبل از فعال کردن دوباره برنامه "Fry" بگذارید دستگاه سرد شود.


## برنامه تهیه "Milk porridge"

این برنامه برای پختن حلیم انواع غلات، مربا، ژله میوه و دسرهای مختلف توصیه می شود. زمان طبخ پیش فرض 33 دقیقه است، اما می توان آن را به صورت دستی بین 5 دقیقه و 1 ساعت و 30 دقیقه با مراحل افزایش 1 دقیقه ای تنظیم کرد.


1. برای استفاده از این برنامه، دکمه "Menu"  را به طور پیوسته فشار دهید تا زمانی که برنامه "Milk porridge" به وسیله یک چراغ در صفحه کنترل نمایش داده شود.

2. پس از انتخاب برنامه، در صورت لزوم می توان مدت زمان طبخ را نیز تنظیم کرد (برای کسب اطلاعات، به قسمت "تنظیم مدت زمان طبخ" مراجعه کنید).

3. پس از تنظیم زمان پخت، می توان از دستور شروع با تأخیر نیز استفاده کرد (به عنوان مرجع، به قسمت "شروع با تأخیر" مراجعه کنید).

4. برای شروع پخت دکمه "Start"  را فشار دهید. شمارش معکوس در صفحه کنترل نمایش داده می شود.

5. پس از اتمام طبخ، یک صدای بوق خواهید شنید و دستگاه به حالت حرارت خودکار تغییر خواهد کرد. زمان سنج مربوطه در صفحه کنترل نشان داده خواهد شد.

6. برای متوقف کردن طبخ، لغو برنامه و یا تنظیم مجدد تنظیمات، دکمه "Cancel"  را فشار دهید.



## برنامه پختن "Buckwheat"

این برنامه برای پختن غلات و حبوبات با آب توصیه می شود. زمان طبخ پیش فرض 35 دقیقه است، اما می توان آن را به صورت دستی بین 5 دقیقه و 2 ساعت با مراحل افزایش 5 دقیقه ای تنظیم کرد.

1. برای استفاده از این برنامه، دکمه "Menu" را به طور پیوسته فشار دهید تا زمانی که برنامه "Buckwheat" به وسیله یک چراغ در صفحه کنترل نمایش داده شود.



2. پس از انتخاب برنامه، در صورت لزوم می توان مدت زمان طبخ را تنظیم کرد (برای کسب اطلاعات، به قسمت "تنظیم مدت زمان طبخ" مراجعه کنید).

3. پس از تنظیم زمان پخت، همچنین می توان از دستور شروع با تأخیر استفاده کرد (برای کسب اطلاعات، به قسمت "شروع با تأخیر" مراجعه کنید).

4. برای شروع پختن دکمه "Start" را فشار دهید. شمارش معکوس در صفحه کنترل نمایش داده می شود.



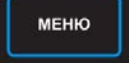
5. پس از اتمام طبخ، یک صدای بوق خواهید شنید و دستگاه به حالت حرارت خودکار تغییر خواهد کرد. زمان سنج مربوطه در صفحه کنترل نشان داده خواهد شد.

6. برای متوقف کردن طبخ، لغو برنامه و یا تنظیم مجدد تنظیمات، دکمه "Cancel" را فشار دهید.




## برنامه تهیه "Soup"

این برنامه برای پختن انواع مختلف سوپ، کمپوت و چاشنی ها و همچنین پختن عدس، لوبیا، نخود و سایر غلات توصیه می شود. زمان طبخ پیش فرض 15 دقیقه است، اما می توان آن را به صورت دستی بین 15 دقیقه و 8 ساعت با مراحل افزایش 5 دقیقه ای تنظیم کرد.

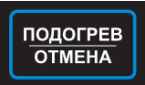
1. برای استفاده از این برنامه، دکمه "Menu"  را به طور پیوسته فشار دهید تا زمانی که برنامه "Soup" به وسیله یک چراغ در صفحه کنترل نمایش داده شود.

2. پس از انتخاب برنامه، در صورت لزوم می توان مدت زمان طبخ را تنظیم کرد (برای کسب اطلاعات، به قسمت "تنظیم مدت زمان طبخ" مراجعه کنید).

3. پس از تنظیم زمان پخت، همچنین می توان از دستور شروع با تأخیر استفاده کرد (برای کسب اطلاعات، به قسمت "شروع با تأخیر" مراجعه کنید).

4. برای شروع پخت دکمه "Start"  را فشار دهید. شمارش معکوس در صفحه کنترل نمایش داده می شود.


5. پس از اتمام طبخ، یک صدای بوق خواهید شنید و دستگاه به حالت حرارت خودکار تغییر خواهد کرد. زمان سنج مربوطه در صفحه کنترل نشان داده خواهد شد.

6. برای متوقف کردن طبخ، لغو برنامه و یا تنظیم مجدد تنظیمات، دکمه "Cancel"  را فشار دهید.

## برنامه "Steam"


این برنامه برای بخار پز کردن غذا توصیه می شود. زمان طبخ پیش فرض 15 دقیقه است، اما می توان آن را به صورت دستی بین 5 دقیقه و 2 ساعت با مراحل افزایش 5 دقیقه ای تنظیم کرد.

در این برنامه آشپزی هنگامی که آب شروع به جوشیدن می کند زمان شمارش معکوس شروع می شود و مقدار کافی بخار آب در خوراک پز چند کاره وجود خواهد داشت.


1. برای استفاده از این برنامه، دکمه "Menu"  را به طور پیوسته فشار دهید تا زمانی که برنامه "Steam" به وسیله یک چراغ در صفحه کنترل نمایش داده شود.

2. پس از انتخاب برنامه، در صورت لزوم می توان مدت زمان طبخ را تنظیم کرد (برای کسب اطلاعات، به قسمت "تنظیم مدت زمان طبخ" مراجعه کنید).

3. پس از تنظیم زمان پخت، می توان از دستور شروع با تأخیر نیز استفاده کرد (برای کسب اطلاعات، به قسمت "شروع با تأخیر" مراجعه کنید).


4. برای شروع طبخ دکمه "Start"  را فشار دهید. شمارش معکوس در صفحه کنترل نمایش داده می شود.

5. پس از اتمام طبخ، یک صدای بوق خواهید شنید و دستگاه به حالت حرارت خودکار تغییر خواهد کرد. زمان سنج مربوطه در صفحه کنترل نشان داده خواهد شد.

6. برای متوقف کردن طبخ، لغو برنامه و یا تنظیم مجدد تنظیمات، دکمه "Cancel"  را فشار دهید.


## برنامه "Stew/Braise"

این برنامه برای طبخ انواع سبزیجات، گوشت، مرغ، غذاهای دریایی، ژله سرد و سایر غذاهای آرام پز توصیه می شود. زمان طبخ پیش فرض 40 دقیقه است، اما می توان آن را به صورت دستی بین 20 دقیقه و 12 ساعت با مراحل افزایش 5 دقیقه ای تنظیم کرد.


1. برای استفاده از این برنامه، دکمه "Menu"  را به طور پیوسته فشار دهید تا زمانی که برنامه "Stew/Braise" به وسیله یک چراغ در صفحه کنترل نمایش داده شود.

2. پس از انتخاب برنامه، در صورت لزوم می توان مدت زمان طبخ را تنظیم کرد (برای کسب اطلاعات، به قسمت "تنظیم مدت زمان طبخ" مراجعه کنید).

3. پس از تنظیم زمان پخت، می توان از دستور شروع با تأخیر نیز استفاده کرد (برای کسب اطلاعات، به قسمت "شروع با تأخیر" مراجعه کنید).

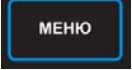
4. برای شروع طبخ دکمه "Start"  را فشار دهید. شمارش معکوس در صفحه کنترل نمایش داده می شود.

5. پس از اتمام طبخ، یک صدای بوق خواهید شنید و دستگاه به حالت حرارت خودکار تغییر خواهد کرد. زمان سنج مربوطه در صفحه کنترل نشان داده خواهد شد.

6. برای متوقف کردن طبخ، لغو برنامه و یا تنظیم مجدد تنظیمات، دکمه "Cancel"  را فشار دهید.


## برنامه "Bake/Bread"

این برنامه برای پختن انواع بیسکویت، کماج، کیک و گونه های مختلف نان توصیه می شود. زمان طبخ پیش فرض 1 ساعت است، اما می توان آن را به صورت دستی بین 20 دقیقه و 4 ساعت با مراحل افزایش 5 دقیقه ای تنظیم کرد.


1. برای استفاده از این برنامه، دکمه "Menu"  را به طور پیوسته فشار دهید تا زمانی که برنامه "Bake/Bread" به وسیله یک چراغ در صفحه کنترل نمایش داده شود.

2. پس از انتخاب برنامه، در صورت لزوم می توان مدت زمان طبخ را تنظیم کرد (برای کسب اطلاعات، به قسمت "تنظیم مدت زمان طبخ" مراجعه کنید).

3. پس از تنظیم زمان پخت، می توان از دستور شروع با تأخیر نیز استفاده کرد (برای کسب اطلاعات، به قسمت "شروع با تأخیر" مراجعه کنید).

4. برای شروع پخت دکمه "Start"  را فشار دهید. شمارش معکوس در صفحه کنترل نمایش داده می شود.

5. پس از اتمام طبخ، یک صدای بوق خواهید شنید و دستگاه به حالت حرارت خودکار تغییر خواهد کرد. زمان سنج مربوطه در صفحه کنترل نشان داده خواهد شد.


6. برای متوقف کردن طبخ، لغو برنامه و یا تنظیم مجدد تنظیمات، دکمه "Cancel"  فشار دهید.

**مهم!** قبل از طبخ، با روغن دیگ را چرب کنید. وقتی که مواد آماده شد، با دستگیره دیگ را از جای خود بر دارید. وقتی مواد را از دیگ بر می دارید، دستکش یا دستگیره دیگ استفاده کنید. ممکن است پس از طبخ لکه های چربی در دیگ باقی بماند، که ایرادی ندارد. دیگ را با توجه به بخش "تعمیر و نگهداری خوراک پز چندکاره" تمیز کنید.

## برنامه "Yogurt/Dough"


این برنامه برای تهیه ماست، پنیر اور و ورز دادن خمیر طراحی شده است. زمان طبخ پیش فرض 8 ساعت است، اما می توان آن را به صورت دستی بین 5 دقیقه و 12 ساعت با مراحل افزایش 5 دقیقه ای تنظیم کرد.

حرارت خودکار در این برنامه موجود نیست.


1. برای استفاده از این برنامه، دکمه "Menu"  را به طور پیوسته فشار دهید تا زمانی که برنامه "Yogurt/Dough" به وسیله یک چراغ در صفحه کنترل نمایش داده شود.

2. پس از انتخاب برنامه، در صورت لزوم می توان مدت زمان طبخ را تنظیم کرد (برای کسب اطلاعات، به قسمت "تنظیم مدت زمان طبخ" مراجعه کنید).

3. پس از تنظیم زمان پخت، می توان از دستور شروع با تأخیر نیز استفاده کرد (برای کسب اطلاعات، به قسمت "شروع با تأخیر" مراجعه کنید).

4. برای شروع پخت دکمه "Start"  را فشار دهید. شمارش معکوس در صفحه کنترل نمایش داده می شود.

5. پس از اتمام طبخ، یک صدای بوق خواهید شنید و دستگاه به حالت حرارت خودکار تغییر خواهد کرد. زمان سنج مربوطه در صفحه کنترل نشان داده خواهد شد.

6. برای متوقف کردن طبخ، لغو برنامه و یا تنظیم مجدد تنظیمات، دکمه "Cancel"  را فشار دهید.

### کارکردهای بیشتر

#### استریلیزه کردن

پس از تولد نوزاد در خانواده، مراقبت از سلامت وی از اهمیت بالایی برخوردار است. با استفاده از خوراک پز چند کاره MC-110، می توانید بطری و اشیاء بزرگ را به دو روش استریل کنید: با آب (پزشکی) و بخار. این روش های استریلیزه کردن سریع، ساده و مؤثر هستند.

#### برای بطری و اشیاء بزرگ (روش استفاده از آب)

- 1- شیشه کودک را باید از آب پر کرد، در آن را بست، و در دیگ خوراک پز چند کاره چندکاره قرارداد.
- 2- دیگ داخل دستگاه را از آن پر کنید تا به گلوی شیشه برسد، اما نه بالاتر از حداکثر درجه ای که در داخل دیگ نشان داده شده است.
- 3- برای انتخاب برنامه "Soup" دکمه "Menu" را پیوسته فشار دهید. 
- 4- مدت زمان استریلیزه کردن 1 ساعت است (به طور پیش فرض، زمان طبخ در برنامه "Soup" 1 ساعت است).
- 5- برای راه اندازی برنامه "Soup" دکمه "Start" را فشار دهید. برنامه انتخاب شده روشن خواهد شد و استریلیزه کردن آغاز خواهد شد. زمان سنج شمارش معکوس در صفحه کنترل ظاهر خواهد شد. 
- 6- پس از اتمام این روند، صدای یک بوق را خواهید شنید و دستگاه به حالت گرم کردن خودکار در خواهد آمد. زمان سنج آن در صفحه کنترل دیده خواهد شد.
- 7- برای متوقف کردن این روند، لغو این برنامه و یا تنظیم مجدد تنظیمات، دکمه "Cancel" را فشار دهید. 

هنگامی که برنامه به پایان رسید، شیشه ها را از دیگ بردارید و آن ها را به صورت سربسته نگهدارید. در این وضعیت، آن ها تا 12 ساعت استریل باقی خواهند ماند. هر زمان که به آن نیاز دارید، شیشه را خالی کنید و طبق نیاز استفاده کنید.

برای سر پستانک و اقلام کوچک (روش بخار):

1. اقلام کوچک (سر پستانک ها، ظروف کودک، لته خاها، و غیره) را به طور یکنواخت در دیگ بخار پخش کنید.
2. دیگ داخل دستگاه را با 600 میلی لیتر آب پر کنید
3. برای انتخاب برنامه "Steam" دکمه "Menu" را پیوسته فشار دهید. 
4. زمان طبخ را روی 30 دقیقه تنظیم کنید (برای جزئیات بیشتر، به بخش "تنظیم مدت زمان طبخ" مراجعه کنید)
5. برای راه اندازی برنامه "Steam" دکمه "Start" را فشار دهید. برنامه انتخاب شده فعال و استریلیزه کردن آغاز خواهد شد و زمان سنج شمارش معکوس در صفحه کنترل ظاهر می شود. 
6. پس از اتمام این روند، صدای یک بوق را خواهید شنید و دستگاه به حالت گرم کردن خودکار در خواهد آمد. زمان سنج آن در صفحه کنترل دیده خواهد شد.
7. برای متوقف کردن این روند، لغو این برنامه و یا تنظیم مجدد تنظیمات، دکمه "Cancel" را فشار دهید. 

هنگامی که برنامه به پایان رسید، تمام اقلام موجود در دیگ استریل خواهد بود.

پاستوریزه کردن

پاستوریزه کردن یک فرایند عملیات حرارتی بر روی محصولات (معمولاً مایعات) باهدف از بین بردن میکروارگانیسم های پاتوژنیک - به خصوص- باکتری های بیماری زای اسپروجنوس - و یا کاهش تعداد کل آن هاست.

عمل پاستوریزه کردن حرارت دادن محصولات در زیر 100 درجه سانتی گراد برای ضد عفونی کردن و طولانی تر شدن عمر مفید آن هاست. ارزش غذایی محصولات پاستوریزه عملاً دست نخورده باقی می ماند، و طعم طبیعی و اجزاء باارزش (ویتامین ها، آنزیم ها) حفظ می شود. محصول پاستوریزه را باید در درجه حرارت کم به مدت 24 ساعت نگهداری کرد.

- 1- محصول را در دیگ داخل دستگاه اما نه بالاتر از حداکثر درجه ای که در داخل دیگ نشان داده شده است بریزید.
  - 2- برای راه اندازی برنامه "Warm" دکمه "Start" را فشار دهید. برنامه انتخاب شده روشن خواهد شد. 
  - 3- حداقل زمان پاستوریزه کردن برای هر نیم لیتر مایع، 35 دقیقه است. برای هر نیم لیتر مایع اضافه، می توانید 5-15 دقیقه به وقت آن اضافه کنید.
  - 4- برای متوقف کردن این روند، لغو این برنامه و یا تنظیم مجدد تنظیمات، دکمه "Cancel" را فشار دهید. 
- پس از پایان کار، محصول را از خوراک پز چند کاره بردارید و بگذارید خنک شود و سپس در یک جای خنک نگهداری کنید.




### گرم کردن غذای بچه

1- یک کالا (مانند یک بطری) با محصولی که قصد گرم کردن آن را دارید در دیگ قرار دهید. دیگ را پر از آب کنید. بالاتر از حداکثر درجه ای که در داخل دیگ نشان داده شده است آب نریزید.

2- برای راه اندازی برنامه "Warm" دکمه "Start"  را فشار دهید. برنامه انتخاب شده روشن خواهد شد.


3- زمان را با توجه به حجم محصول موردنظر برای گرم کردن، تنظیم کنید.

4- برای متوقف کردن این روند، لغو این برنامه و یا تنظیم مجدد تنظیمات، دکمه "Cancel"  را فشار دهید.

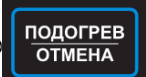
گرم نگه داشتن مواد غذایی نوزاد برای مدت طولانی توصیه نمی شود، زیرا ممکن است به تغییر در طعم آن منجر شود.

### ورز دادن خمیر

1- خمیر را با توجه به دستورالعمل ورز دهید و آن را در دیگ داخل دستگاه قرار دهید.

2- برای انتخاب برنامه "Steam" دکمه "Menu"  را پیوسته فشار دهید.

3- زمان توصیه شده برای ورز دادن 1-2 ساعت است.

4- برای متوقف کردن این روند، لغو این برنامه و یا تنظیم مجدد تنظیمات، دکمه "Cancel"  را فشار دهید.

توجه داشته باشید که، وقتی خمیر را ورز می دهید اندازه آن دو برابر می شود. بنابراین نگذارید خمیر "پریزد"، و حتماً در ابتدای ورز دادن دیگ شما نیمه خالی باشد.



## تعمیر و نگهداری خوراک پز چند کاره

### دستورالعمل استفاده و مراقبت

قبل از تمیز کردن دستگاه، مطمئن شوید که از برق کشیده شده است و کاملاً سرد است. از یک پارچه نرم و مواد شوینده غیر ساینده برای تمیز کردن لوازم جانبی استفاده کنید. توصیه می کنیم که بعد از هر بار استفاده دستگاه را بلافاصله تمیز کنید.

قبل از اولین استفاده، و برای بوزدایی پس از هر طبخ، توصیه می کنیم که نصف یک لیمو را برای 15 دقیقه در برنامه “Steam” قرار دهید / بجوشانید. از اسفنج با پوشش سخت یا ساینده، مواد شوینده ساینده و یا مایعات قوی مانند بنزین و استون استفاده **نکنید**.

### تمیز کردن بدنه دستگاه

بدنه دستگاه را در صورت نیاز و با توجه به دستورالعمل استفاده و مراقبت تمیز کنید. توصیه می شود که پس از هر بار استفاده پوشش آلومینیوم داخلی را تمیز کنید.

### تمیز کردن دیگ دستگاه

توصیه می شود که دیگ دستگاه را پس از هر بار استفاده و با توجه به دستورالعمل استفاده و مراقبت تمیز کنید. شما می تونید برای تمیز کردن دیگ از ماشین ظرفشویی استفاده کنید. پس از تمیز کردن، سطوح بیرونی و درونی دیگ را دستمال بکشید و آن را خشک کنید.

### تمیز کردن شیر بخار

شیر سوپاپ بخار بر روی در بالای دستگاه قرار گرفته است. هر بار که از دستگاه استفاده می کنید آن را تمیز کنید.

- شیر از داخل در برداشته می شود. آن را به آرامی در خلاف عقربه ساعت بچرخانید و از جای آن بیرون آورید.
- شیر را کاملاً در زیر آب روان تمیز کنید و آن را خشک کنید. سپس، آن را دوباره در جای خود قرار دهید و به آرامی در جهت عقربه های ساعت آن را بچرخانید.

### تخلیه میعانات

هر بار که آشپزی می کنید، عمل تقطیر انجام می گیرد و مایع آن در مخزن تقطیر که در بدنه دستگاه قرار دارد جمع آوری می شود. این مخزن باید بعد از هر استفاده تمیز شود.

- برای بر داشتن مخزن تقطیر به آرامی جداره مخزن را بگیرید و آرام آن را به طرف جلو و به سمت خود بکشید.
- میعانات را تخلیه کنید و مخزن را تمیز کنید.
- پس از تمیز کردن، مخزن را در جای خود بگذارید.
- گاهی اوقات، میعانات اضافی می تواند در حفره خاصی در بدنه دستگاه جمع شود. برای دور ریختن آن از یک حوله آشپزخانه یا دستمال سفره استفاده کنید.

قبل از مراجعه به مرکز خدمات

کد خطا	احتمال خرابی	راه حل
E1-E4	خطای سیستم (نقص احتمالی در صفحه مدار یا المنت حرارتی)، در محکم بسته نشده است	در را محکم ببندید. اگر مشکل همچنان وجود داشت با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.
E5	حفاظت خودکار بیش از حد گرم شدن، فعال شده است	دستگاه را با دیگ خالی روشن نکنید! دستگاه را خاموش کنید و بگذارید برای 10-15 دقیقه خنک شود. سپس، دیگ را از آب (یا یک مایع) پر کنید و به طبخ ادامه دهید. اگر مشکل همچنان وجود داشت، با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.

عیب	علت	راه حل
دستگاه روشن نمی شود	خوراک پز چند کاره از برق قطع شده است	1) بررسی کنید، آیا برق وجود دارد 2) بررسی کنید، خوراک پز چند کاره درست به پریز وصل شده است
غذا نمی پزد و یا پختن آن بسیار طول می کشد	1) زمان طبخ خیلی کوتاه است 2) جسم خارجی بین دیگ و المنت حرارتی قرار گرفته است 3) دیگ در جای درست قرار نگرفته است 4) المنت حرارتی معیوب است	1) زمان طبخ را افزایش دهید 2) دستگاه را از برق را بکشید، بگذارید خنک شود و جسم خارجی را بردارید 3) دیگ را در جای درست قرار دهید 4) با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید
گرم کردن خودکار کار نمی کند	بد کار کردن المنت های حفظ حرارت	با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید
احساس برق گرفتگی با دست زدن به بدنه دستگاه	اتصال برق	1) برای جلوگیری از وارد شدن آسیب به دستگاه و خطر برق گرفتگی و آتش سوزی، لطفاً خوراک پز چند کاره را به پریز برق با اتصال به زمین وصل کنید 2) با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید

توصیه های بالا بر اساس ارزیابی و تجزیه و تحلیل شایع ترین مشکلات، ارائه شده است.

بنا به دلایل ایمنی، قطعات دستگاه را خودتان باز و یا تعمیر نکنید. اگر مشکل همچنان وجود داشت، با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.

### شرایط ضمانت

خوراک پز چند کاره Recke، دارای 3 سال ضمانت از تاریخ خرید است. در طول این دوره ضمانت، سازنده موظف است در راستای پوشش ضمانت در مراکز خدمات مجاز در جهت تعمیر سخت افزاری، جایگزینی قطعات معیوب و یا تعویض خود محصول اقدام کند. این ضمانت نامه، تنها در صورتی معتبر است که مهر و امضای فروشنده که تاریخ اولیه خرید را تأیید می کند در دفترچه ضمانت وجود داشته باشد. این ضمانت نامه، تنها زمانی معتبر است که محصول دقیقاً مطابق با دستورالعمل مشخص شده در کتابچه راهنمای کاربر استفاده شود، تعمیر و یا قطعات آن باز نشده باشد و به دلیل استفاده نامناسب آسیب ندیده باشد. همچنین هیچ یک از لوازم جانبی آن مفقود نشده باشد. این ضمانت شامل فرسایش طبیعی محصول و قطعات مصرفی (فیلتر، لامپ، پوشش سرامیک و تفلون، لاستیک درزگیر و غیره) نمی شود.