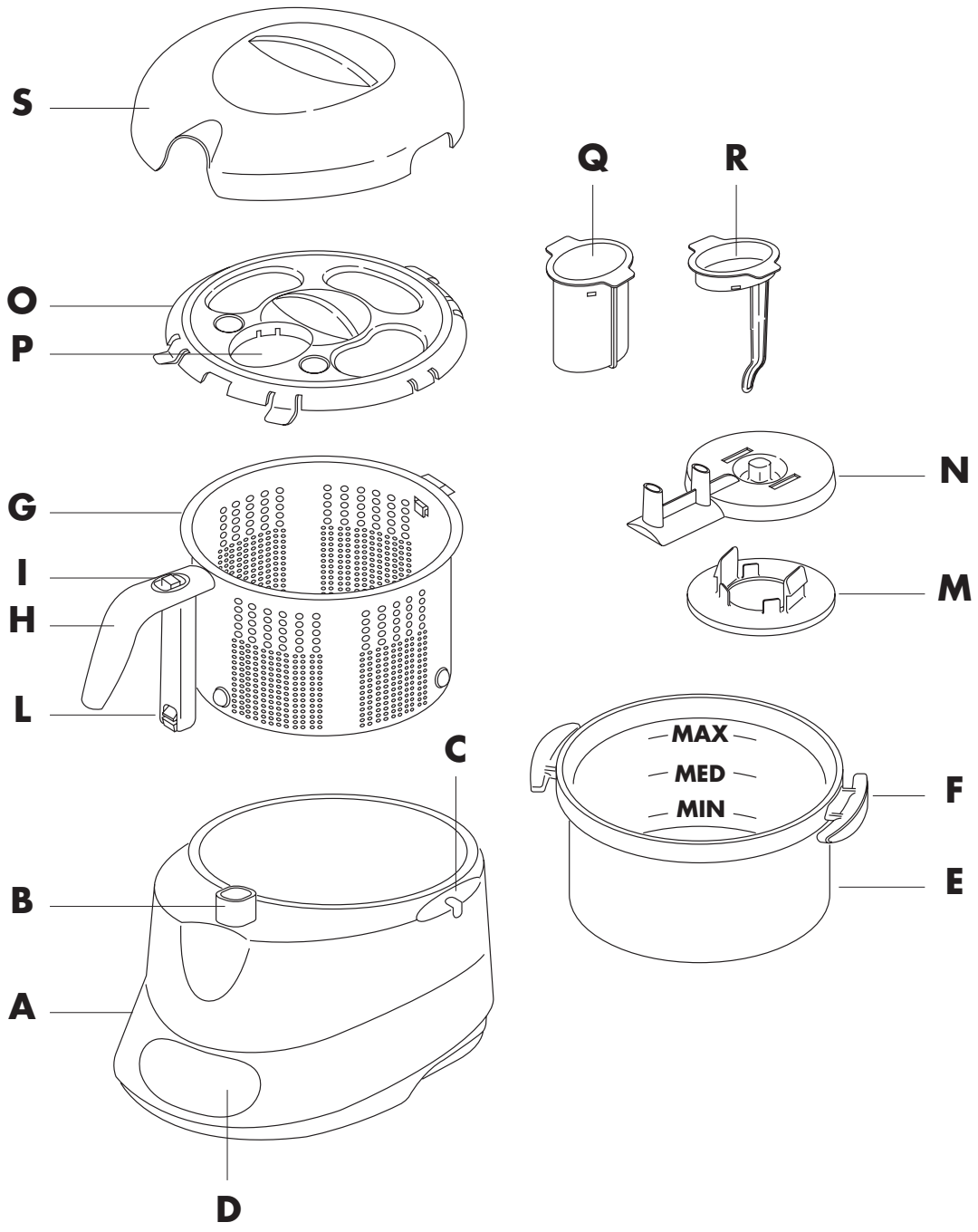


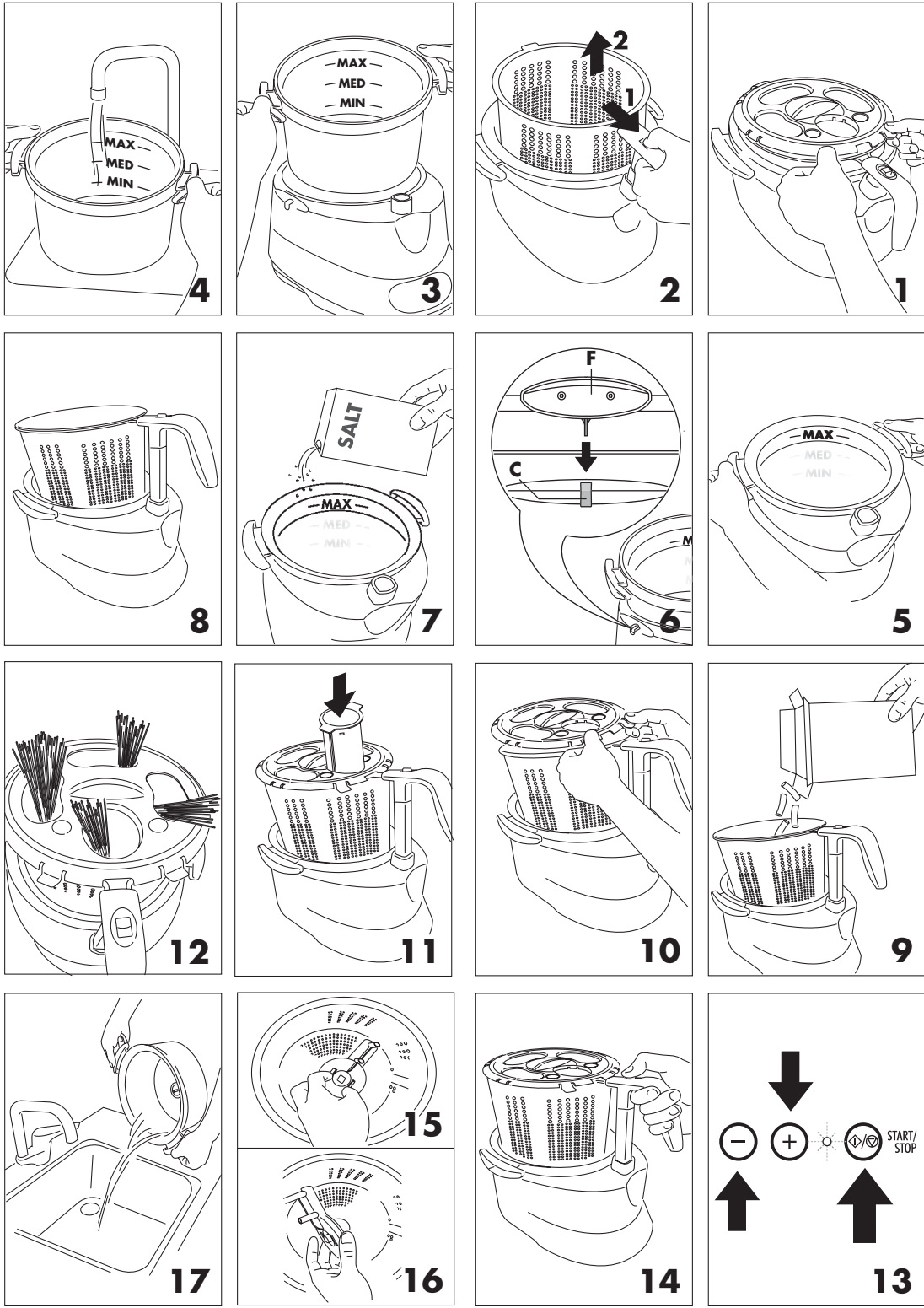
ماكينة لطهي المعجنات

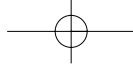


طريقة الإستعمال





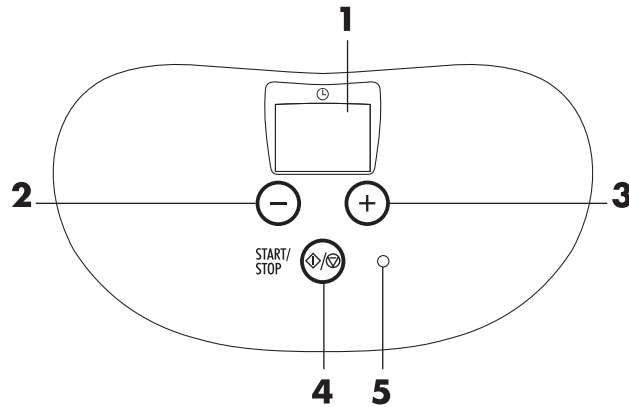




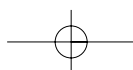
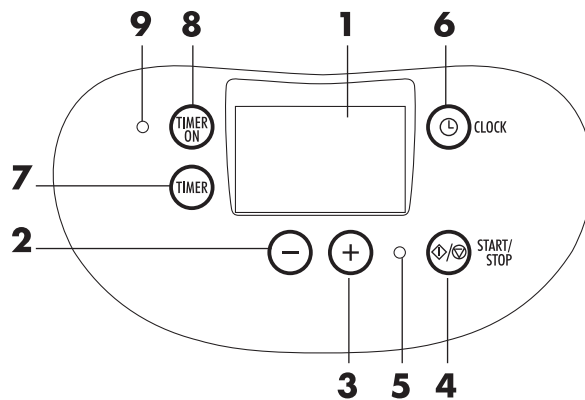
مواصفات الماكينة

كلاّب السلة	L	جسم الماكينة	A
مسند الخلاط	M	مكان تثبيت السلة	B
الخلاط	N	مكان مقابض الحوض	C
الغطاء عملي	O	لوحة مفاتيح التحكم	D
مكان تسخين الصلصة/معكر	P	حوض قابل للسحب	E
مسحّن الصلصة	Q	مقابض الحوض	F
المعكر	R	السلة	G
الغطاء تجميلي	S	مسكة السلة	H
		رافعة السلة	I

مواصفات لوحة مفاتيح التحكم



مواصفات لوحة مفاتيح التحكم وجهاز التوقيت



هام جداً

- كما هي الحال بالنسبة لكافة الماكينات الكهربائية ترمي التعليمات الخاصة بطريقة الإستعمال الى تغطية أكثر عدد من الحالات الممكنة. في جميع الأحوال ينبغي إعتناء الحذر والمنطق عند استعمال الماكينة، خاصة إذا كان هنالك أطفال في الجوار.
- تأكدوا قبل الاستعمال من أن توتر الشبكة الكهربائية يتناسب مع ما هو مذكور في لوحة الماكينة.
- بعد إزالة التوضيب تأكدوا من سلامة الماكينة. في حال الريب تجنبوا إستعمال الماكينة واتصلوا بتقني متخصص.
- أوصولوا الماكينة بأخذ للتيار الكهربائي لا يقل عن 10 أمبير ومزوّد بتأريض مناسب (في حال عدم تناسب مأخذ شبكة الكهرباء مع مأخذ الماكينة إستبدلوا هذا الأخير بنوع آخر مناسب من قبل تقني متخصص).
- ينبغي استعمال هذه الماكينة لأغراض منزلية فقط. أي استعمال آخر يُعتبر في غير محله.
- لا تثبتوا الماكينة على مقربة من مصادر الحرارة وفي العراء.
- لا تغطسوا الماكينة في الماء. إن من شأن تسرب الماء إحداث صواعق كهربائية.
- التشغيل يؤدي الى تسخين الماكينة. لا تتركوها بالتالي في متناول الأطفال.
- من شأن الماء الساخن التسبب بحروق بليغة. لا تتقلوا بالتالي الماكينة عندما يكون الماء ساخناً ينبغي عدم نقل الحوض أثناء التشغيل.
- تجنباً لخروج الماء والرغوة أثناء عملية الطهي ينبغي أن لا تتجاوزوا أبداً المستوى الأقصى (MAX)
- لنقل الماكينة استعمالوا المقابض المعدة لذلك. (لا ترفعوا الماكينة بواسطة مسكة السلّة).
- ثبتوا الحوض فقط بعد ملئه بالماء حتى المستوى المطلوب. يؤدي تسخينه فارغاً الى تدخل جهاز أمان حراري لوقف التشغيل.
- في حال حصل تسرب للماء من الحوض القابل للسحب إتصلوا بمركز المساعدة التقنية المعتمد من قبل المصنّع.
- قبل إستعمال الماكينة لأول مرة أغسلوا بعناية الحوض القابل للسحب والسلّة وغطاء الخلط والأكسيسوارات بالماء الساخن والصابون السائل المعد لتنظيف الصحون.
- المواد والأجزاء التي تكون على إتصال بالمواد الغذائية هي مطابقة لتوجيهات الجماعة الأوروبية.
- عندما تستعملونها لأول مرة قد يتصاعد الدخان من الماكينة. إنه أمر إعتيادي فالدخان يزول بعد دقائق معدودة. ينبغي تهوية القاعة حيث تم تشغيل الماكينة.
- لا تدخلوا أية اواني أو أدوات داخل الماكينة. إن من شأن إستعمال الأكسيسوارات غير المعتمدة من المصنّع التسبب بحرائق أو صواعق كهربائية أو جروح.
- إن ملء الحوض فوق المستوى الأقصى قد يؤدي الى تسرب الماء الساخن بحيث مما قد يسبب لعملية الطهي. احترموا دائماً الكميات المذكورة في هذا الكراس.
- لا تسمحوا أن يقوم الأطفال أو الأشخاص غير القادرين بإستعمال الماكينة دون مراقبتهم.
- من المستحسن ابقاء الماكينة بعيدة عن حافة الطاولة وبعيدا عن متناول الاطفال.
- ينبغي عدم استعمال الماكينة كمقلاة. لا تستعملوا الزيت كوسيلة الطهي.
- ملاحظة: لا تضعوا الماكينة على سطح منحنى. وتأكدوا من وضعها على سطح ثابت قبل البدء بتشغيلها.
- ينبغي عدم استعمال الغطاء التجميلي خلال اشتغال الماكينة.
- لا تتركوا السلك الكهربائي يتدلى من الطاولة الموضوعه عليها المقلاة لأن الأطفال قد يشدّوه الى الأسفل أو قد يكون معيقاً لكم ولحركتكم. تجنبوا إستعمال الوصلات لتطويل السلك.
- في حال تعرض سلك التغذية للضرر استبدلوه من قبل المصنّع أو من قبل قسم المساعدة التقنية المعتمد من قبل هذا الأخير أو من قبل شخص يتمتع بنفس التأهيل وذلك تجنباً لأية مخاطر.
- في حال لزم إستبدال سلك التغذية إستعملوا فقط أسلاكاً من نوع H05VV-F مقطعها 3x1 ملم مربع. ينبغي أن يكون السلك البديل مطابقاً لشروط السلامة كما ينبغي أن يكون له نفس قطر السلك الأصلي.
- ينبغي تركيب وفك الحوض القابل للسحب بعناية تامة. قوموا بهذه العملية عندما تكون الماكينة والماء باردتين. بعد تركيب الحوض القابل للسحب في موضعه تأكدوا من تثبيته بشكل جيد وإلا قد لا تشتعل الماكينة وقد يؤدي ذلك الى جعل عملية ادخال وحركة سلة الطهي صعبة جداً.

الأكسيسوارات المزودة مع الماكينة

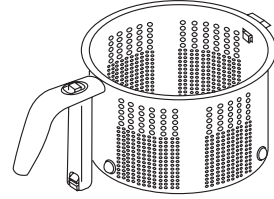
(E) الحوض القابل للسحب

لتشغيل الماكينة ينبغي تركيب الحوض دائما. في داخله إشارة الى ثلاثة مستويات للماء: المستوى الأدنى (MIN)، المستوى المتوسط (MED) والمستوى الأقصى (MAX)، الذين يشيرون على التوالي الى حجم 1.5 و 2.5 و 3.5 ليتر. بالإمكان تعديل مستوى الماء استنادا لكمية المعجنات (المعرونة) المنوي طهيها. لا تتجاوزوا أبدا المستوى الأقصى () تجنباً لتسرب الماء والرغوة اثناء الطهي. بالإمكان غسل الحوض في ماكينة غسل الأواني.



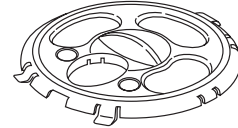
(G) السلة

ينبغي استعمال السلة دائما اثناء طهي المعجنات (المعرونة). تستثنى منها النيوكي الطازجة المصنوعة في المنزل (لمزيد من التفاصيل راجعوا النصائح الواردة في الصفحة 10). بالإمكان غسل السلة في ماكينة غسل الأواني.



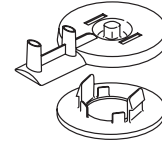
(O) الغطاء العملي

لطهي السباغتي دون تكسيرها ينبغي استعمال الغطاء العملي لتسهيل نزول وتغطيس السباغتي في الماء. ولطهي اشكال المعجنات الاخرى يمكن استعمال مسند مسخن الصلصة او المعكر في المكان المخصص لذلك (P). بالإمكان غسل الغطاء العملي في ماكينة غسل الأواني.



(N) ومسند الخلاط (M)

ينبغي استعمال الخلاط في طهي كافة انواع المعجنات. وهو مكون من جزئين إثنين لتسهيل سحبه وغسله. بالإمكان غسل الخلاط ومسند الخلاط في ماكينة غسل الأواني.



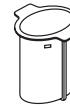
(R) المعكر

ينبغي استعمال المعكر دائما في حال طهي السباغتي المكسورة. إن من شأن استعمال هذا الأكسيسوار تسهيل خلط المعجنات (حتى القصيرة منها) ويحول دون التصاقها. ينبغي تثبيته في مكانه (P) على الغطاء العملي. بالإمكان غسل المعكر في ماكينة غسل الأواني.



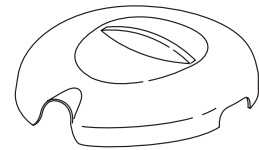
(Q) مسخن الصلصة

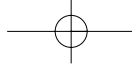
بالإمكان استعمال هذا الأكسيسوار لتسخين الصلصة اثناء طهي المعجنات وذلك بالاستفادة من بخار الماء المغلي. ينبغي تركيب مسخن الصلصة في المكان المخصص لذلك (P) على الغطاء العملي. لا يمكن تسخين الصلصة المجمدة. بالإمكان غسل مسخن الصلصة في ماكينة غسل الأواني.



(S) الغطاء التجميلي

ينبغي عدم استعمال الغطاء التجميلي ابدأ اثناء تشغيل الماكينة. ثبتوا الغطاء التجميلي

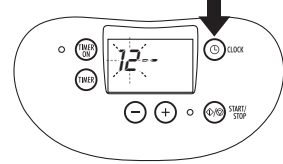




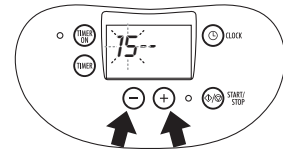
كيفية ضبط الساعة (فقط في الموديلات المشتملة على جهاز توقيت)

عندما يتم وصل الماكينة الى التيار الكهربائي في المنزل او بعد انقطاع التيار تظهر على الشاشة الصغيرة الاشارة التالية (--:--) ومدة طهي المعجنات (10) التي تضبطها الماكينة بشكل اوتوماتي.

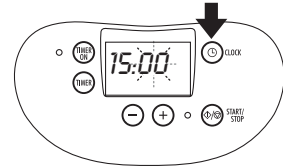
- 1 اضغطوا على مفتاح الساعة (CLOCK) (6).
(على الشاشة 1 تبدأ الساعة بالومض)



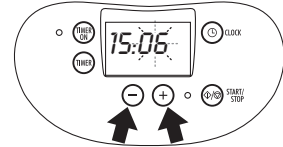
- 2 اضغطوا الساعات بمساعدة المفاتيح - (2) و + (3)
(على الشاشة 1 تبدأ الساعة بالومض)



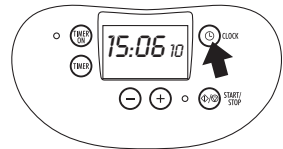
- 3 اضغطوا من جديد على مفتاح الساعة (CLOCK) (6).
(على الشاشة 1 تبدأ الساعة بالومض)



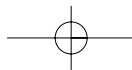
- 4 اضغطوا الدقائق الساعات بمساعدة المفاتيح - (2) و + (3)
(على الشاشة 1 تبدأ الساعة بالومض)



- 5 اضغطوا من جديد على مفتاح الساعة (CLOCK) (6).
(على الشاشة 1 يظهر التوقيت كما تم ضبطه وعلى اليمين وبخط صغير تظهر مدة طهي المعجنات بالدقائق)



- لتغيير ضبط الساعة اضغطوا على مفتاح الساعة (CLOCK) (6) وباشروا بعملية الضبط من جديد وفق ما جاء اعلاه (ينبغي القيام بهذه العملية عندما تطون الماكينة متوقفة عن الاشتغال).
- لا بد من ضبط الساعة من أجل تفعيل وظيفة "التشغيل المؤجل". وهو أمر لا حاجة له في حال أردتم المباشرة فوراً بالطهي



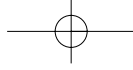
كيفية طهي المعجنات

1 نصائح عامة

- تأكدوا قبل الاستعمال من ان فولطية الشبكة الكهربائية مطابقة لتلك المشار اليها في لوحة الخصائص والميزات.
- عندما تستعملونها لأول مرة قد يتصاعد الدخان من الماكينة. إنه أمر إعتيادي فالدخان يزول بعد دقائق معدودة. ينبغي تهوية القاعة حيث تم تشغيل الماكينة.
- لا تشعلوا الماكينة ابدا من دون وجود ماء في الحوض. في حال تشغيل الماكينة من دون ماء يتدخل جهاز أمان لوقف التشغيل. ومن اجل اعادة الماكينة ينبغي ان تنتظروا الى ان تبرد.
- ينبغي استبدال الماء بعد كل عملية طهي والا هنالك خطر تكون رغوة فائضة قد تتسرب خارج الماكينة
- ينبغي عدم استعمال الغطاء التجميلي خلال تشغيل الماكينة.

2 الطهي

- إنزعوا الغطاء العملي عن السلة برفع الجوانح بالأيدي (الرسم 1)
- اسحبوا نحو الخارج الرابعة الموجودة اعلى مقبض السلة وارفعوا هذه الاخيرة نحو الاعلى (الرسم 2).
- اسحبوا الحوض من الماكينة بواسطة القبضات المخصصة لذلك (الرسم 3).
- أملنوا الحوض بالماء (لا فرق إذا كانت ساخنة أو باردة) الى ان تصلوا احد المستويات المشار اليه داخل الحوض (الرسم 4). لا تتجاوزوا أبدا المستوى الأقصى (MAX) (الرسم 5) تجنبنا لتسرب الماء اثناء الطهي. كما ينبغي عدم وضع كمية من الماء تقل عن المستوى الأدنى المشار اليه في الحوض نفسه.
- ثبتوا الحوض داخل الماكينة وذلك بالعمل على ان تتطابق المقابض (F) مع المقر المخصص لها (C) (الرسم 5 والرسم 6).
- أضيفوا الملح: الكمية التي ينبغي استعمالها هي الكمية التقليدية (حوالي 10 جرامات = ملعقتين صغيرتين) لكل ليتر واحد من الماء (الرسم 7).
- أدخلوا السلة داخل الحوض بحيث يتطابق الكلاب مع مركزه. تأكدوا أيضا ان الخلاط مثبت بشكل صحيح الى المسند. ينبغي ابقاء السلة في وضعية عالية، فوق مستوى الماء (الرسم 8).
- المعكرونة القصيرة: اصرفوا في السلة كمية المعجنات أو المعكرونة التي تريدون (ما لا يزيد عن 500 جرام) (الرسم 9). ثبتوا الغطاء العملي فوق السلة (الرسم 10) بالضغط على الاطراف وتأكدوا من انه تم تثبيته بشكل صحيح. أدخلوا مسخن الصلصة أو المعكر، بحسب احتياجاتكم، في مركزه (الرسم 11).
- سباغتي طويلة (أو اية معجنات اخرى طويلة): ثبتوا الغطاء العملي فوق السلة ومن ثم ادخلوا السباغتي بتوزيعهم بشكل متساوي داخل الثقوب المتوفرة (الرسم 12).
- في حال استعمال مسخن الصلصة (Q) وزعوا السباغتي على الثقوب الثلاثة الباقية.
- الشاشة معيرة على مدة (10 دقائق) طهي مبرمجة مسبقا. في حال اختلفت مدة الطهي بالإمكان تعديلها بالضغط على المفتاح - (2) والمفتاح + (3). اضغطوا على المفتاح تشغيل/تعطيل (START/STOP) (4) (الرسم 13). هكذا تبدأ الماكينة بالعمل فتتطفئ الاشارة الضوئية (5).
- ما ان يبدأ الغليان حتى تزل السلة تلقائيا مما يسمح بتغطية المعجنات. العد العكسي لمدة الطهي يبدأ ما ان تكون السلة قد نزلت تماما.
- ف[ي أي وقت من الاوقات بالإمكان تصحيح مدة الطهي المشار اليها على الشاشة وذلك بالضغط على المفتاح - (2) والمفتاح + (3).
- قبل انتهاء الطهي بدقة واحدة تطلق الماكينة اشارة صوتية اشعارا منها ان عملية الطهي قد قاربت من الانتهاء. بالإمكان تذوق بعض المعكرونة من أجل التأكد من انها بلغت درجة الاستواء المفضلة.
- في نهاية مدة الطهي ترتفع تلقائيا ترافقها بذلك اشارة صوتية.
- في حال كانت المعكرونة ما تزال قاسية يكفي الضغط على المفتاح تشغيل/تعطيل (START/STOP) (4) كي تتابع الماكينة طهي المعكرونة مدة دقيقة أخرى (بالإمكان زيادة هذا الوقت بالضغط على المفاح + (3)) ومن ثم تزيل الماكينة الماء تلقائيا.
- لوقف عملية الطهي قبل المدة المبرمجة يكفي الضغط على المفتاح تشغيل/تعطيل (START/STOP) (4). بعد حوالي 30 ثانية من الانتظار ترتفع السلة تلقائيا.
- في جميع الاحوال بالإمكان رفع السلة باليد في اي وقت من الاوقات، وذلك بشد المؤشر نحو الخارج و برفع الكل (الرسم 14).



- بعد فك الغطاء العملي اصرفوا المعكرونة في وعاء. لتسهيل هذه العملية (خاصة اذا تعلق الامر بالسباغتي) بالامكان فصل الخلاط عن المسند بالضغط على الجناحين (الرسم 15 والرسم 16).
- في حال احتجتم لاضافة بعض الماء بعد بدء تشغيل الماكينة قوموا بالتالي:
 - 1 اضغطوا على المفتاح تشغيل/تعطيل (START/STOP) (4) لطفي الماكينة.
 - 2 اضيفوا الماء وانتبهوا من عدم تجاوز الحد أو المستوى الاقصى (MAX).
 - 3 اضغطوا على المفتاح تشغيل/تعطيل (START/STOP) لبدء تشغيل الماكينة.

3 تحذير

- عندما توصلوا الماكينة بالتيار قد يحصل انحرقة السلة الاوتوماتيكية تبدأ بالإشتغال للتحقق من وضعية السلة نفسها. انتظروا أن ينتقل المؤشر الى وضعية مرتفعة قبل المباشرة بعملية طهي أخرى.
- لا تلامسوا ابدأ الحوض اثناء الطهي لانه يبلغ درجات مرتفعة من الحرارة. لرفعه استعملوا دائما مسكتيه. في جميع الاحوال من المستحسن الانتظار ان تبرد الماء قبل تفريغها (المادة 17).
- لا تنزعوا الحوض عندما تكون الماكينة مشغلة.

4 نصائح مفيدة من أجل استعمال ماكينة طهي المعكرونة بشكل أفضل

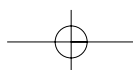
للمكينات ثلاثة مستويات محفورة من الجهة الداخلية (المستوى الأدنى – المستوى المتوسط – المستوى الاقصى). وهي تقبل على التوالي نحو 1,5 و 2,5 و 3,5 ليتر من الماء. ينبغي تحديد كمية الماء بالقياس مع كمبي المعكرونة التي تتوون طهيها. لطهي وجبة واحدة (حتى 100 جرام) يكفي المستوى الأدنى (مما يسرع المدة التي تحتاجها الماكينة لبدء غليان الماء). حتى 300 جرام بالامكان استعمال المستوى المتوسط. لطهي كميات مرتفعة من المعكرونة (300 – 500 جرام) ينبغي استعمال المستوى الاقصى. على العموم هنالك عدد من القواعد التي لا بد من أخذها بعين الاعتبار في حال انواع محددة (من حيث النوع والشكل) الموجودة في السوق:

سباغتي طويلة ومعكرونة طويلة بشكل عام: لطهي هذا النوع من المعجنات استعملوا فقط المستويين المتوسط أو الاقصى. في حال عدم استعمال مسخن الصلصة استعملوا الثقوب الاربعة كلها لتوزيع السباغتي بشكل افضل.

سباغتي مكسورة: ينبغي عدم استعمال المستوى الاقصى بل فقط المستويين الأدنى والمتوسط، حتى في حال كانت كمية المعجنات قصوى (500 جرام). استعملوا دائما المعكر لخلط المعكرونة بشكل جيد.

نيوكي مصنوعة في المنزل: لهذا النوع من الطعام لا تستعملوا لا السلة ولا الاكسيسوارات. ينبغي أن يتم الطهي بالطرق التقليدية، أي تغطيسها في الحوض عندما يبدأ الماء بالغلي وتصفيتها بواسطة مصول.

معكرونة طازجة مصنوعة في البيت: لهذا النوع من المعجنات استعملوا دائما المستوى الاقصى واطيفوا قليلا من الزيت. من المستحسن كذلك تغطيس المعكرونة باليد ما ان يبدأ الماء بالغليان وأن تبدأ السلة بالنزول. ذلك لتجنب التصاق المعكرونة بالحوض أثناء غليان الماء.



كيفية برمجة مدة الطهي بواسطة جهاز التوقيت

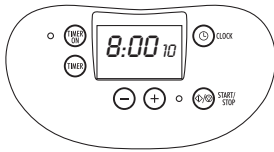
مقدمة

بواسطة هذه الوظيفة بالإمكان برمجة الساعة التي ترغبون ان تجدون فيها المعكرونة مطهية ومصفاة من الماء بشكل أوتوماتيكي وجاهزة للأكل. وهو امر مفيد جدا لكل من يرغب العودة الى المنزل من اجل تناول طعام الغذاء أو العشاء بحيث يجد كل شيء جاهزا.

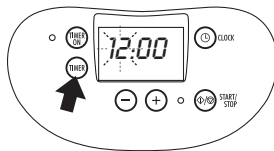
ضبط مفاتيح التحكم

مثلا: الساعة الآن تشير الى الثامن صباحا واريد برمجة الماكينة بحيث تستطيع تناول المعكرونة في تمام الساعة الواحدة والنصف من بعد الظهر.

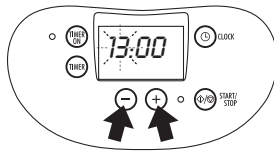
أعدوا الماكينة (مع الماء والملح والمعكرونة) وفق ما جاء في فصل "كيفية طهي المعجنات"، المقطع "الطهي" الوارد في الصفحة 9.



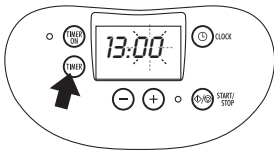
1 العملية الاولى التي ينبغي القيام بها (في حال لم يسبق أن تم القيام بها) هي ضبط التوقيت (لهذا الغرض راجعوا الفصل "كيفية ضبط الساعة" في الصفحة الثامنة).



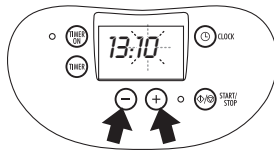
2 اضغطوا على مفتاح التوقيت (TIMER) (7)
(على الشاشة 1 تبدأ الساعة بالومض)



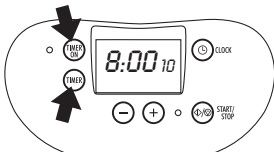
3 اضبطوا الساعة (الساعة التي تنتهي فيها عملية الطهي أو التي يراد أن تكون فيها المعكرونة جاهزة) بواسطة المفتاح - (2) والمفتاح + (3)
(على الشاشة 1 تبدأ الساعة بالومض)



4 اضغطوا على المفتاح (TIMER) (7)
(على الشاشة 1 تبدأ الدقائق بالومض)



5 اضبطوا الدقائق بواسطة المفتاح - (2) والمفتاح + (3)
(على الشاشة 1 تبدأ الدقائق بالومض)



6 اضغطوا على المفتاح (TIMER) (7). تظهر ساعة اليوم والدقائق اللازمة لطهي المعكرونة. اضغطوا من جديد على المفتاح (TIMER ON) (8) من أجل القيام بالبرمجة. تشتعل الإشارة الضوئية (9) لعملية الطهي المبرمجة.

التنظيف

قبل البدء بعملية التنظيف أفضلوا مأخذ التيار الكهربائي عن شبكة التغذية العامة. لا تغطسوا أيدي الماكينة بالماء ولا تضعوها تحت الحنفية. إن من شأن الماء المتسرب إلى داخل الماكينة إحداث صواعق كهربائية أو دوائر قصيرة أو قطع التيار الكهربائي. بعد ترك الماكينة تبرد أفرغوا الحوض (F) بسحبه بواسطة المسكات (E). لا تفرغوا ابدا الماكينة بحنيها أو قلبها رأس على عقب.

بالامكان غسل الحوض وكافة الاكسسوارات بالماء الساخن والصابون السائل المستعمل لغسل الاواني أو في ماكينة غسل الاواني. في حال الحوض (F) والسلة (G) انتبهوا جيدا كي تتقادوا الحاق الضرر بالتلبيس المقاوم للبق. لا تستعملوا مواد تنظيف قاشطة أو أدوات حادة عندما تريدون تنظيف الحوض (F) والسلة (H). يكفي تنظيف الوجه الخارجي بخرقه طرية رطبة. من المستحسن تنظيف السلة بشكل منتظم بعد كل استعمال والسهر على إزالة ما قد يوجد من ترسبات. لتسهيل التنظيف ننصحكم بفك الخلاط من المسند بالضغط قليلا بواسطة الاصابع على الاجنحة التي تبرز داخل السلة.

الصيانة

في حال لم يشتغل شيء من الاشياء أو في حال بروز عطل اتصل بمركز المساعدة التقنية المعتمد من قبل المصنع. في جميع الحوال وقبل الاتصال بتقنيينا من المستحسن تنفيذ الاجراءات البسيطة التالية:

مشاكل الموديل الاساسي	مشاكل الموديل المزود بجهاز توقيت	السبب/ الحل
الماكينة لا تشتغل	الماكينة لا تشتغل	مأخذ التيار غير موصول بالشبكة المأخذ لا يعطي تيار (راقبوا الصاهر المنزلي)
على الشاشة تظهر "E" أو "L" مصحوبا باشارة صوتية	على الشاشة تظهر عبارة "H2O" أو "HI_t" مصحوبا باشارة صوتية	اضغطوا على المفتاح (START/STOP) (4) لوقف الانذار الصوتي. تأكدوا من وجود ماء داخل الحوض بردوا الماكينة نحو نصف ساعة ومن ثم اضيفوا ماء وأضغظوا من جديد على المفتاح (START/STOP) (4)
على الشاشة تظهر عبارة "EPOS" مصحوبا باشارة صوتية	على الشاشة تظهر عبارة "EPOS" مصحوبا باشارة صوتية	لم يتم تثبيت الحوض في مركزه بشكل صحيح تأكد من المسكة (F) مثبتة في مركزها (C)
على الشاشة تظهر "C" مصحوبا باشارة صوتية	على الشاشة تظهر عبارة "Prob" مصحوبا باشارة صوتية	اضغطوا على المفتاح (START/STOP) (4) لوقف الانذار الصوتي. قد يكون مجس الحرارة منكسرا حاولوا اعادة تشغيل الماكينة
على الشاشة تظهر "F" مصحوبا باشارة صوتية	على الشاشة تظهر عبارة "FCO" مصحوبا باشارة صوتية	اضغطوا على المفتاح (START/STOP) (4) لوقف الانذار الصوتي. قد يكون جهاز الرفع معطل حاولوا اعادة تشغيل الماكينة
الماء يتسرب من الحوض اثناء الطهي	الماء يتسرب من الحوض اثناء الطهي	تم تجاوز المستوى الأقصى تم استعمال ماء غير نظيف من عملية الطهي السابقة وبالتالي ملئ بالنشأ أطفئوا الماكينة ونشفوها بشكل جيد