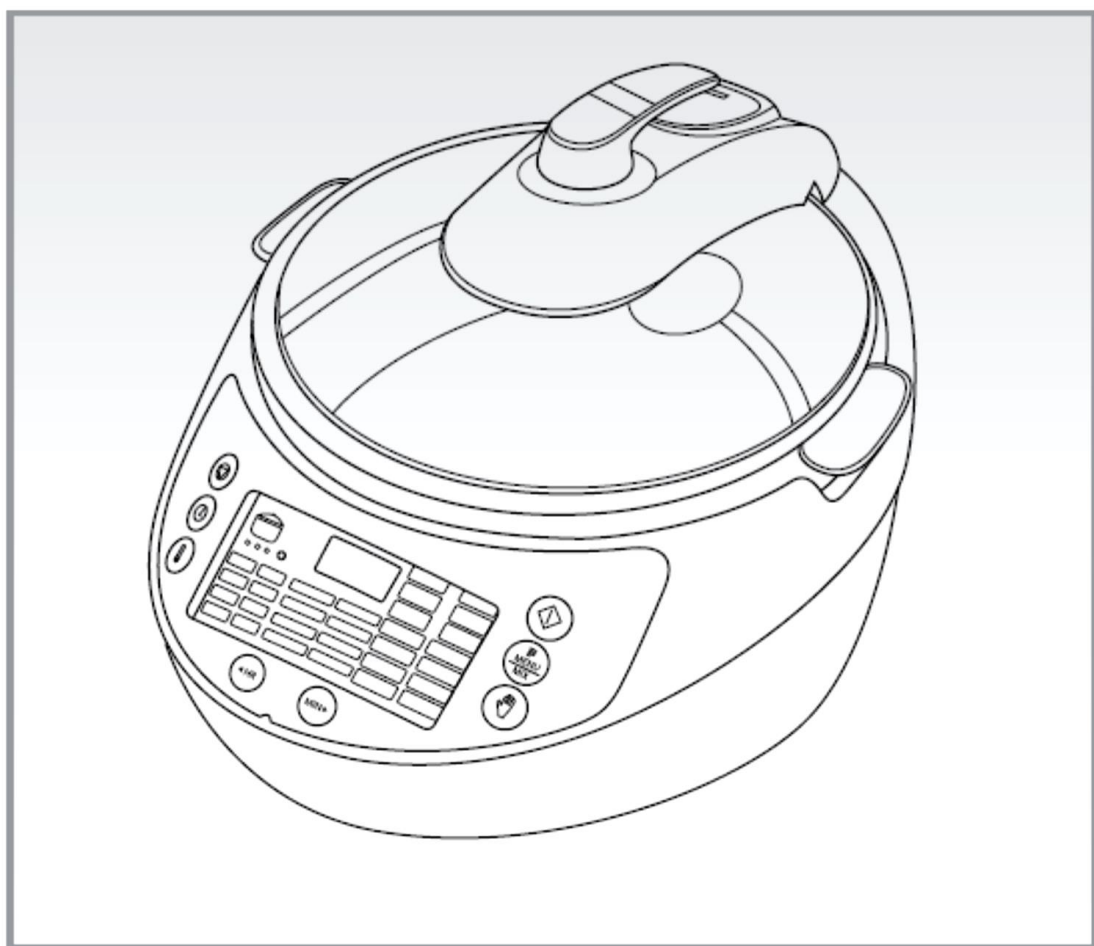


# ***Ariete***



**Macchina multifunzione per cottura**

**Multicooker**

**Machine multifonctions pour cuisson**

**Multikocher**

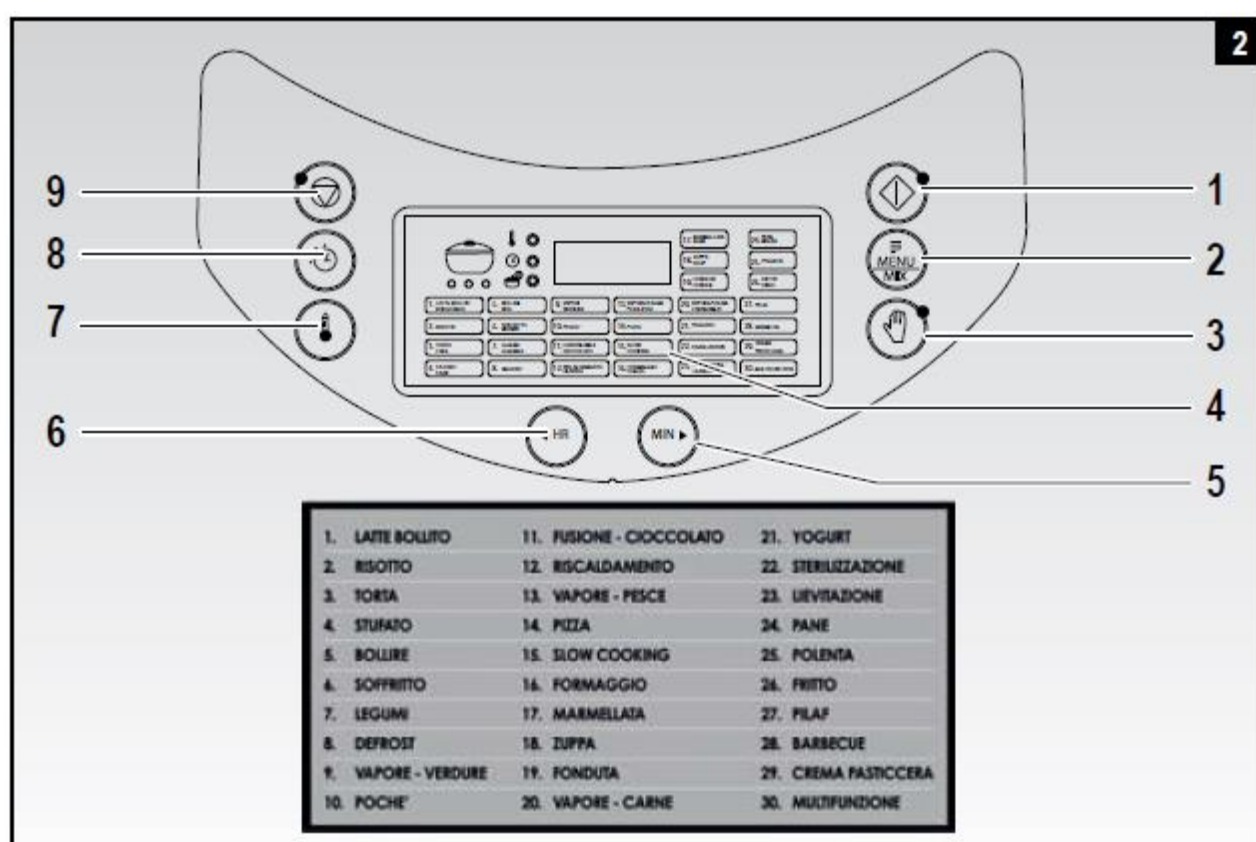
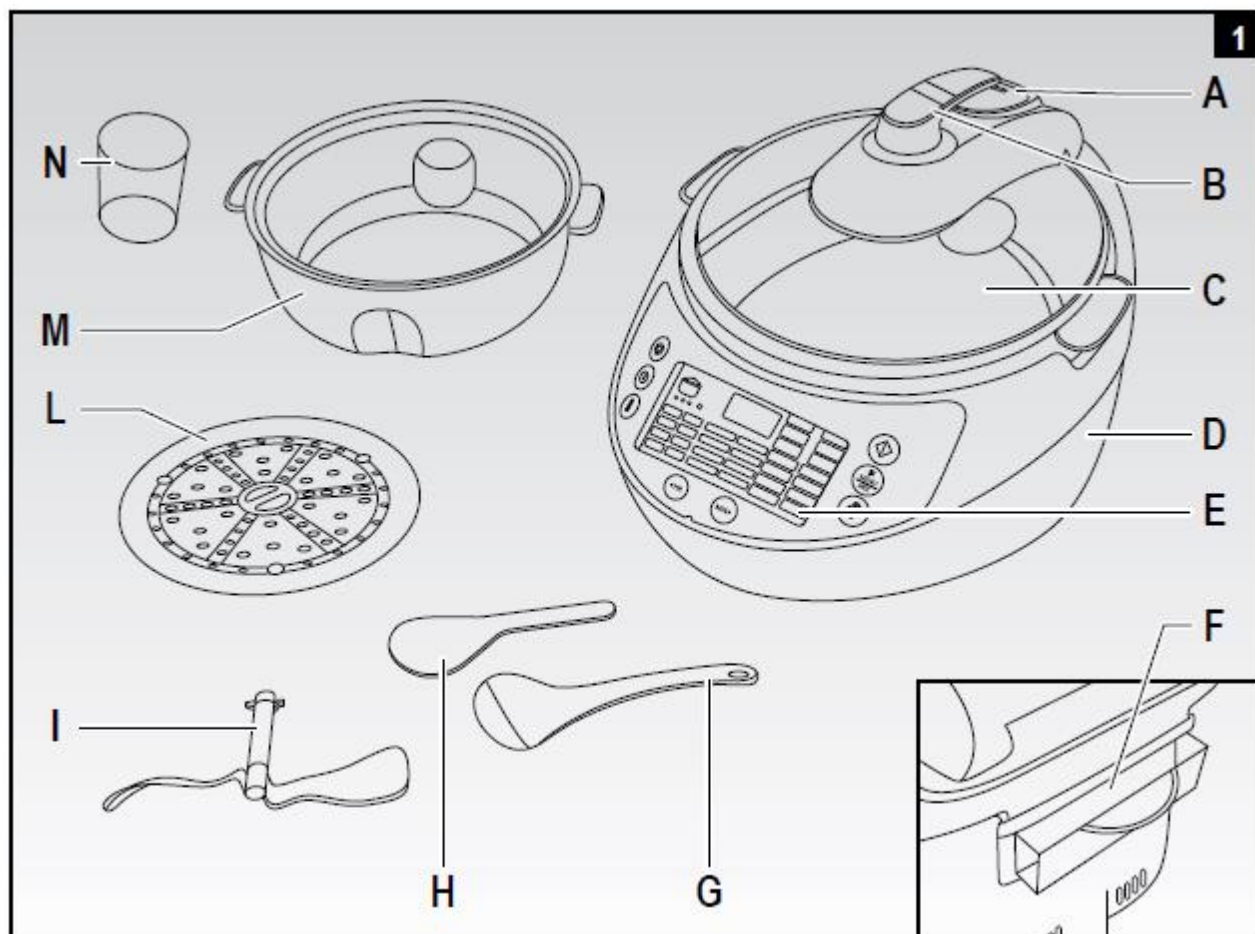
**دستگاه پخت چندکاره**

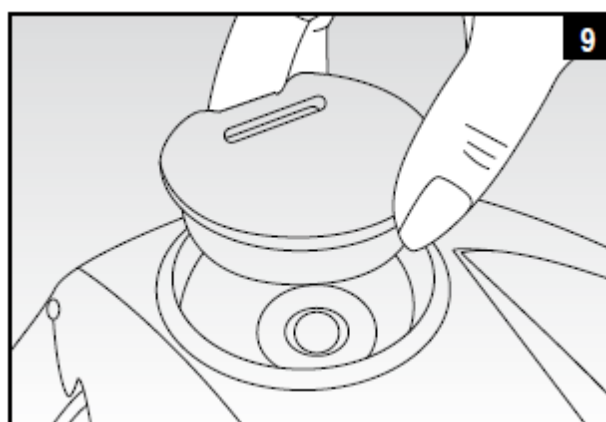
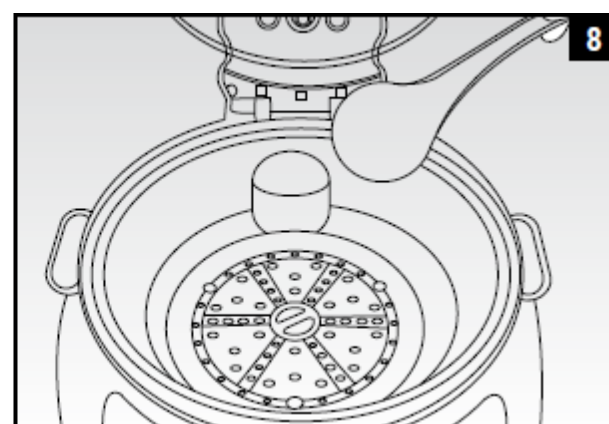
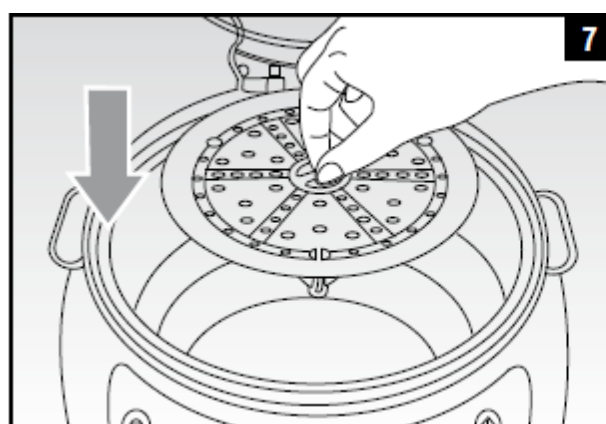
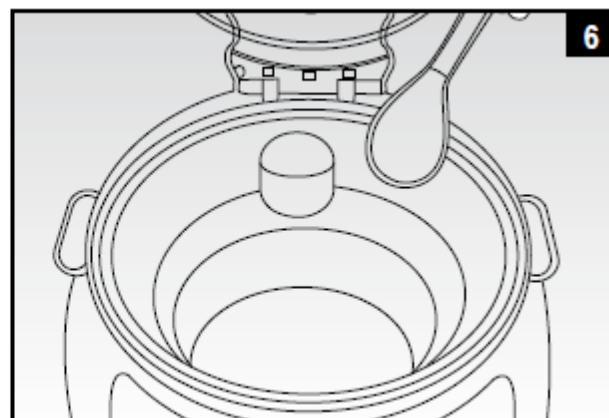
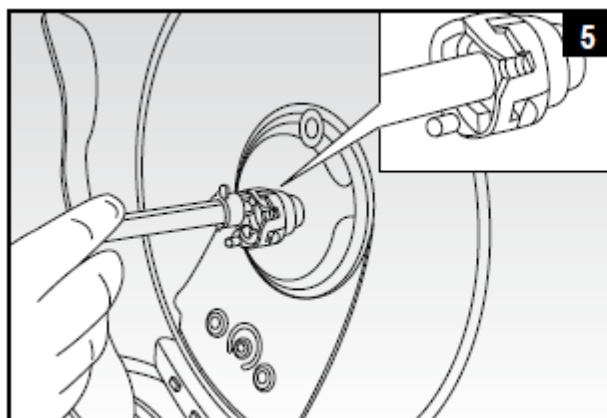
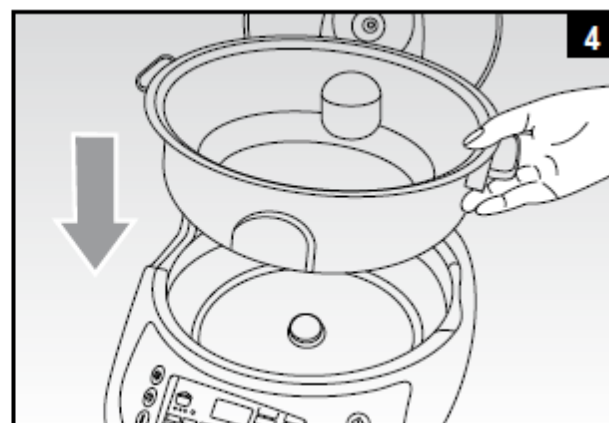
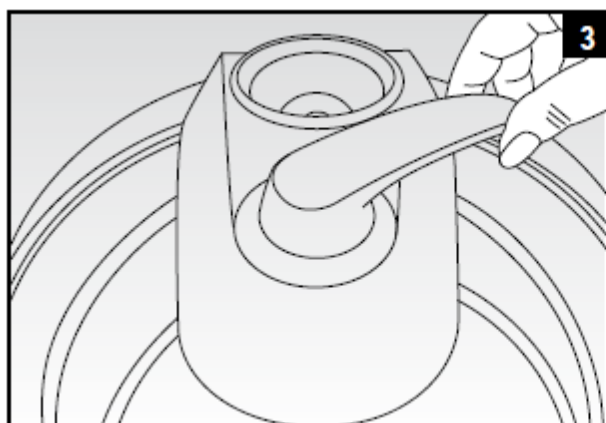
---

**CE EAC**

**2945**

---





## نکات مهم ایمنی

مشتری گرامی ضمن تشکر از حسن انتخاب شما

لطفاً این توضیحات را قبل از استفاده مطالعه فرمایید.

هنگام استفاده از وسایل برقی به مطالب ذیل توجه فرمایید.

- ۱) مطمئن شوید ولتاژ استاندارد دستگاه با ولتاژ برق اصلی شما یکسان باشد.
- ۲) هرگز دستگاه را هنگامی که در برق است رها ننمایید. پس از هر بار استفاده از دستگاه آنرا از پریز برق جدا کنید.
- ۳) هرگز دستگاه را روی وسایل برقی یا نزدیک آن قرار ندهید.
- ۴) هنگام استفاده دستگاه را در سطح صاف قرار دهید.
- ۵) هرگز دستگاه را در مجاورت باران و آفتاب قرار ندهید.
- ۶) مطمئن شوید که دوشاخه و کابل برق دستگاه در مجاورت حرارت نباشد.
- ۷) این دستگاه قابل استفاده کودکان بالای ۸ سال می باشد و افرادی که توانایی فیزیکی و ذهنی یا تجربه کافی ندارند فقط با نظارت و راهنمایی فرد آگاه می تواند مورد استفاده قرار گیرد. اطمینان حاصل نمایید که کودکان با این دستگاه بازی نکنند. تمیز کردن و تعمیر دستگاه نباید توسط کودکان زیر ۸ سال صورت پذیرد.
- ۸) به کودکان زیر ۸ سال نباید اجازه دست زدن به دستگاه را داد و کابل برق آن باید دور از دسترس کودکان قرار گیرد.
- ۹) هرگز دوشاخه یا کابل برق دستگاه را در آب یا محلول دیگری قرار ندهید، همیشه فقط با دستمال مرطوب آنرا تمیز نمایید.
- ۱۰) همیشه دوشاخه را قبل از آنکه قطعه ای از آن جدا نمائید یا موقع تمیز کردن دستگاه از برق خارج نمایید.
- ۱۱) قبل از آنکه دستگاه را به برق وصل یا خارج نمائید، دستانتان را کاملاً خشک نمائید.
- ۱۲) برای خارج نمودن دستگاه از برق، دوشاخه را گرفته و از پریز خارج نمایید. هرگز برای خارج نمودن دوشاخه کابل برق را نکشید.
- ۱۳) اگر کابل برق یا دوشاخه و یا خود دستگاه آسیب دیده، هرگز از دستگاه استفاده نکنید، همه قطعات قابل تعمیر می باشند، در صورت نیاز توسط خدمات آریته یا مراکز مورد تأیید تعویض خواهد شد تا از هر گونه خطر احتمالی جلوگیری گردد.
- ۱۴) در صورت استفاده از سیم رابط، باید مناسب با توان دستگاه باشد تا از هرگونه آسیب رسیدن به دستگاه در هنگام کار جلوگیری شود و محیط امنی برای استفاده از دستگاه بوجود آید.
- ۱۵) هرگز نگذارید کابل در جایی که امکان کشیده شدن توسط کودک را دارد آویزان باشد.
- ۱۶) هرگز سلامت دستگاه را با استفاده از قطعات نامناسب و نامربوط و یا قطعاتی که توسط کارخانه مورد تأیید نمی باشند به خطر نیندازید.
- ۱۷) این دستگاه برای مصرف خانگی طراحی شده است و قابل استفاده برای مصارف صنعتی و تجاری نمی باشد.
- ۱۸) این دستگاه مورد تأیید دستورالعمل 2006/95/EC و EMC 2004/108/EC بوده و طبق قانون (EC) شماره 1935/2004 از قانون 27/10/2004 دستگاه های در تماس با مواد غذایی تولید شده است.
- ۱۹) هرگونه تغییری که طبق استانداردهای ذکر شده کارخانه نباشد، باعث لغو گارانتی کالا می شود.
- ۲۰) در مواقعی که شما نمی خواهید از دستگاه استفاده کنید، پیشنهاد می کنیم که کابل برق را از پریز برق خارج نمائید. همچنین پیشنهاد می کنیم که قطعاتی را که خطرناک می باشند مخصوصاً از دسترس کودکان، دور نگاه دارید.
- ۲۱) بسته بندی هرگز نباید در دسترس کودکان باشد چون خطرناک می باشد.
- ۲۲) قبل از استفاده از دستگاه، حتماً قابله آنرا بشوئید و کامل خشک نمائید.
- ۲۳) هنگام روشن بودن دستگاه، آنرا جا به جا ننمائید.
- ۲۴) هرگز هنگام روشن بودن دستگاه وسیله ای رو آن نگذارید.
- ۲۵) هرگز محفظه خروج بخار روی درب را نپوشانید.
- ۲۶) دستگاه هنگام روشن بودن از خود بخار خارج می نماید، مواظب بخار سوختگی باشید.
- ۲۷) هنگام روشن بودن دستگاه، درب و جداره بیرونی دستگاه ممکن است خیلی داغ شود.
- ۲۸) هنگامی که درب دستگاه را باز می نمائید مواظب بخار سوختگی باشید.
- ۲۹) هرگز از قاشق فلزی استفاده ننمائید.
- ۳۰) دستگاه هرگز نباید با دستگاه های اضافی تقویت شده و یا با ریموت کنترل استفاده شود.



۳۱) برای معدوم نمودن درست کالا طبق دستور استاندارد اتحادیه اروپا 2009/96/CE، لطفاً به دستورالعمل آن مراجعه نمائید.

این دفترچه را برای استفاده در آینده نگهدارید.

## توضیحات دستگاه (شکل ۱)

|   |                               |   |             |
|---|-------------------------------|---|-------------|
| A | ولوم بخار                     | G | قاشق        |
| B | دستگیره درب                   | H | کفگیر       |
| C | درب                           | I | همزن        |
| D | بدنه دستگاه                   | L | صفحه بخارپز |
| E | صفحه دستورالعمل               | M | مخزن        |
| F | کشو جمع شدن آب اضافه بخار شده | N | پیمانه      |

## صفحه کلید (شکل ۲)

|   |                                                                 |   |                                   |
|---|-----------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------|
| 1 | دکمه شروع Start                                                 | 5 | دکمه دقیقه شمار (MIN)             |
| 2 | دکمه برنامه (MENU) / دکمه برای برنامه دستی / غیرفعال نمودن همزن | 6 | دکمه ساعت شمار (HR)               |
|   |                                                                 | 7 | دکمه دما                          |
| 3 | دکمه برنامه چندکاره                                             | 8 | دکمه تنظیم زمان شروع پخت          |
| 4 | صفحه انتخاب برنامه پخت و صفحه LED                               | 9 | دکمه خاموش/برنامه مجدد STOP/RESET |

## دستورالعمل استفاده

توجه: قبل از هرگونه استفاده از دستگاه، پیشنهاد می شود تمام قطعاتی که مجزا و در تماس با مواد غذایی می باشند را با آب و مایع ظرفشویی بشوئید و کاملاً خشک نمائید.

## روش استفاده از دستگاه

- تهیه غذا طبق دستورالعمل پیوست
- مواد غذایی را در مخزن (M) بریزید.
- دستگیره درب (B) را خلاف عقربه های ساعت بچرخانید و سپس درب (C) را باز نمائید (شکل ۳).
- مخزن (M) را داخل دستگاه (D) قرار دهید (شکل ۴).
- در صورت نیاز همزن (I) را روی درب (C) نصب نمائید و خلاف عقربه های ساعت بچرخانید تا قفل شود (شکل ۵).
- هنگام استفاده از برنامه بخارپز (برنامه های ۹، ۱۳، ۲۰) حتماً از درپوش بخار در داخل مخزن (M) را استفاده نمائید (شکل ۷).
- در حالت توقف، برنامه مورد نیاز خود را از روی دکمه دستورالعمل MENU (۲)، یا از برنامه چندکاره (۳) انتخاب نمائید. کلید دستورالعمل های دستگاه جزء به جزء توصیف شده است.
- هنگامی که مرحله پخت به پایان رسید، دستگاه بطور اتوماتیک بحالت گرم نگهداشتن غذای پخته شده طبق دستور در می آید و پس از ۲۴ ساعت بحالت توقف در می آید (دستور گرم نگهداشتن غذا برای تمام حالت پخت تعریف نشده است، به لیست پخت مراجعه نمائید).

## توجه:

اگر باز نمودن درب هنگام پخت ضروری می باشد، دستگیره درب دستگاه (B) را خلاف عقربه ساعت چرخانده و باز نمائید. این دستگیره (B) باید متضاد جهت محفظه بخار باشد تا دستتان هنگام باز نمودن درب نسوزد.

به علامت حداقل/حداکثر MIN/MAX روی مخزن (M) برای میزان مواد غذایی توجه فرمائید.

## توضیحات دکمه های دستگاه

### دکمه دستورالعمل “Menu” / دکمه دستورالعمل پخت دستی/ غیرفعال نمودن همزن (۲)

در حالت توقف دستگاه، دکمه “Menu” را برای انتخاب دستورالعمل مورد نظر فشار دهید. بطور مثال، برای انتخاب دستور پخت شماره ۳، الزامی است که دکمه MENU را ۳ بار فشار دهید. ۳۰ برنامه پخت در دستگاه تعریف شده است (شکل ۲).

دکمه MENU همچنین برای روشن/خاموش کردن دستی همزن (I) هنگام روشن بودن دستگاه قابل استفاده می باشد.

### دکمه تنظیم دما “Temperature” (۷)

این دکمه برای تنظیم دما در صورت پخت چندکاره قابل استفاده می باشد. برنامه ۳۰ روی صفحه دستور یا دکمه MANUAL (۳) روی کنترل پنل.

دما بین ۳۵ تا ۱۸۰ درجه سانتیگراد با فاصله ۵ درجه قابل تنظیم است.

پس از تنظیم نمودن زمان پخت، ختما باید دکمه تنظیم دما را فشار دهید تا به دمای مورد نظر خود برسید. در هنگام روشن بودن دستگاه با فشار دادن دکمه دما، دما بمدت ۵ ثانیه روی صفحه نمایشگر نشان داده می شود. پس از پایان یافتن زمان، صفحه نمایشگر به حالت قبل باز می گردد.

### دکمه “HR” و “MIN” (۵،۶)

در حالات پختی که زمان پخت قابل تنظیم است، با فشار دادن دکمه های HR و MIN طبق جدول پیوست زمان پخت مورد نظر خود را تنظیم نمایید.

برای تغییر ساعت پخت HR (۶) را فشار دهید تا به زمان مورد نظر برسید.

برای تغییر دقیقه پخت MIN (۵) را فشار دهید تا به زمان مورد نظر برسید.

دکمه های بالا (۵ و ۶) همچنین برای تنظیم شروع زمان پخت قابل استفاده می باشند.

### دکمه دستورالعمل دستی (علامت دست) (۳)

این حالت پخت بشما اجازه می دهد تا زمان و دمای پخت مورد دلخواه خود را تنظیم نمایید. در حالت توقف، دکمه MANUAL (۳) را فشار دهید، حالت مورد نظر در روی صفحه نمایشگر روشن می شود و زمان پخت نیز نشان داده می شود که با دکمه های HR (۶) و MIN (۵) قابل تنظیم می باشد. پس از تنظیم نمودن مدت زمان پخت دکمه TEMPERATURE (۷) را برای تنظیم دمای مورد نظر خود فشار دهید.

همزن (I) می تواند با فشار دادن دکمه (۲) را بصورت دستی فعال نماید. پس از مرحله پخت، دستگاه بطور اتوماتیک بحالت گرم نگهداشتن در می آید.

### دکمه تنظیم زمان شروع پخت (علامت ساعت) (۸)

دکمه تنظیم شروع پخت (۸) قابل استفاده برای تأخیر در شروع زمان تا ۲۴ ساعت می باشد. پس انتخاب برنامه از MENU و تنظیم زمان/دما، دکمه بالا را فشار دهید. صفحه نمایشگر بصورت چشمک زن در می آید. سپس با فشار دادن HR/MIN فاصله زمانی مورد نظر خود را جهت شروع زمان پخت تنظیم نمایید.

بطور مثال: اگر می خواهید بعد از ۱۲ ساعت پخت شروع شود، ۱۲:۰۰ را تنظیم نمایید. توجه: دستگاه ساعت ندارد (فقط زمان سنج است).

توجه:

دستگاه مجهز به ساعت نمی باشد.

هرگز مواد غذایی فاسدشدنی را مثل گوشت، ماهی، پنیر را بیش از ۲ ساعت در دمای معمولی اتاق و در مورد حرارت خانه بیش از ۳۵ درجه سانتیگراد بیش از ۱ ساعت بیرون نگذارید. برای تهیه چنین مواد غذایی شروع زمان پخت را بیش از ۱-۲ ساعت به تأخیر نیندازید.

## دکمه شروع “Start” (۱)

برنامه پخت مورد دلخواه شما پس از فشار دادن دکمه START (۱) شروع می شود و صفحه نمایشگر زمان باقی مانده را نشان می دهد.

## دکمه توقف/ تغییر برنامه STOP/RESET (۹)

دکمه ۹ کارهای زیر را انجام می دهد:

- توقف برنامه پخت
- نگهداشتن موقت برنامه پخت
- امکان دستور گرم نگهداشتن

مداخله: با فشار دادن دکمه (۹) بمدت ۳ ثانیه، دستگاه بحالت توقف در می آید و برنامه کنسل می شود.

نگهداشتن موقتی: با یکبار فشار دادن این دکمه، دستگاه به حالت توقف موقت با حفظ زمان باقی مانده پخت در می آید.

توقف موقت برای همزن مواد با قاشق (H) و یا افزودن مواد غذایی به مواد نیم پز داخل مخزن با ملاقه (G) پس از باز نمودن درب (C) دستگاه مناسب می باشد شکل ۶-۸.

برای خارج شدن دستگاه از حالت توقف موقت، یکبار دیگر دکمه (۹) را فشار دهید تا دستگاه برای مدت زمان باقی مانده شروع بکار نماید.

حالت گرم نگهداشتن Keep warm: در حالت توقف دستگاه، با فشار دادن دکمه (۹)، دستگاه به حالت گرم نگهداشتن بمدت ۲۴ ساعت در می آید و زمان روی صفحه نمایشگر مدت زمان گرم نگهداشتن غذا را نشان می دهد.

بطور مثال: هنگامی که صفحه نمایشگر ۰:۳۰ را نشان می دهد بدین معنی است که بمدت ۳۰ دقیقه است که غذا گرم نگهداشته شده است. برای متوقف شدن دستگاه و پایان حالت گرم نگهداشتن دوباره دکمه (۹) را فشار دهید.

## \*\*\* دستورالعمل پخت برنج به سبک ایرانی (کته/پلو)

حالت ۲۷ این دستگاه طبق ذائقه ایرانی تنظیم شده است و برای تهیه کته ایرانی زمان بندی و درجه بندی شده است. دمای اولیه داده شده به دستگاه جهت تهیه کته طلایی کمرنگ و ترد می باشد.

در صورتی که می خواهید بیشتر کته شما سرخ شود مدت زمان آنرا می توانید بیشتر نمایید.

- ۱:۰۵ کته قهوه ای طلایی
- ۱:۱۰ کته قهوه ای خشک
- ۱:۱۵ کته کاملاً قهوه ای
- همچنین شما با این دستگاه می توانید انواع پلوهای مخلوط (استانبولی، عدس پلو، لوبیا پلو ...) تهیه نمایید.
- در مواردی که مواد شما دارای رب می باشد بهتر است پس از کشیدن آب اولیه برنج مواد را بی افزائید تا ته دیگ شما در اثر رب تیره و یا بیش از اندازه سرخ نشود.

## دما و زمان بندی برای هریک از برنامه ها

| برنامه ها                               | زمان تعیین شده | مدت زمان قابل تنظیم | فاصله زمانی | همزن اتوماتیک                                | پیش فرض زمان شروع پخت ۲۴ ساعت | دما درجه سانتیگراد | گرم نگهدارنده اتوماتیک |
|-----------------------------------------|----------------|---------------------|-------------|----------------------------------------------|-------------------------------|--------------------|------------------------|
| ۱ جوشاندن شیر / Boiled Milk             | ۱۰ دقیقه       | ۱۰ دقیقه ثابت       | -           | -                                            | ✓                             | ۱۲۰                | -                      |
| ۲ ریزوتو / RISOTTO                      | ۲۰ دقیقه       | ۲۰ دقیقه ثابت       | -           | ✓                                            | ✓                             | ۱۱۰                | ✓                      |
| ۳ کیک / CAKE                            | ۵ دقیقه        | ۵ دقیقه- ۳ ساعت     | ۵ دقیقه     | -                                            | ✓                             | ۱۳۵                | -                      |
| ۴ خورششت / STEW                         | ۲ ساعت         | ۱ ساعت- ۳ ساعت      | ۳۰ دقیقه    | دارد هر ۲ دقیقه یکبار بمدت ۲ دقیقه هم می زند | ✓                             | ۱۲۰                | ✓                      |
| ۵ جوشاندن / BOIL                        | ۵ دقیقه        | ۵ دقیقه- ۲ ساعت     | ۵ دقیقه     | -                                            | ✓                             | ۱۸۰                | -                      |
| ۶ برشته کردن / BROWN                    | ۳ دقیقه        | ۳ دقیقه- ۲۰ دقیقه   | ۱ دقیقه     | ✓                                            | ✓                             | ۱۲۰                | -                      |
| ۷ حبوبات / LEGUMES                      | ۵ دقیقه        | ۵ دقیقه- ۲ ساعت     | ۵ دقیقه     | -                                            | ✓                             | ۱۰۰                | -                      |
| ۸ یخ زدائی / DEFROST                    | ۱۰ دقیقه       | ۱۰ دقیقه- ۲ ساعت    | ۱۰ دقیقه    | -                                            | ✓                             | ۲۵                 | -                      |
| ۹ سبزیجات بخارپز STEAM VEGETABLE/       | ۱۵ دقیقه       | ۱۵ دقیقه ثابت       | ۵ دقیقه     | -                                            | ✓                             | ۱۰۰                | ✓                      |
| ۱۰ پوکه / Poche                         | ۱۰ دقیقه       | ۱۰ دقیقه ثابت       | -           | -                                            | ✓                             | ۱۱۰                | -                      |
| ۱۱ آب کردن شکلات MELT CHOCOLATE/        | ۱ دقیقه        | ۲ دقیقه- ۲۰ دقیقه   | ۱ دقیقه     | ✓                                            | ✓                             | ۳۵                 | -                      |
| ۱۲ گرم کردن / HEATING                   | ۵ دقیقه        | ۵ دقیقه- ۲ ساعت     | ۵ دقیقه     | -                                            | ✓                             | ۹۰                 | ✓                      |
| ۱۳ ماهی بخارپز / STEAM FISH             | ۵ دقیقه        | ۵ دقیقه ثابت        | ۵ دقیقه     | -                                            | ✓                             | ۱۰۰                | ✓                      |
| ۱۴ پیتزا / PIZZA                        | ۲۰ دقیقه       | ۲۰ دقیقه- ۱ ساعت    | -           | -                                            | ✓                             | ۱۴۰                | -                      |
| ۱۵ آرام پز / SLOW COOKING               | ۳۰ دقیقه       | ۳۰ دقیقه- ۸ ساعت    | ۱۰ دقیقه    | -                                            | ✓                             | ۸۰                 | ✓                      |
| ۱۶ پنیر / CHEESE                        | ۱ ساعت         | ۱ ساعت ثابت         | -           | -                                            | ✓                             | ۳۷                 | -                      |
| ۱۷ مربا / JAM                           | ۴۰ دقیقه       | ۴۰ دقیقه ثابت       | -           | ✓                                            | ✓                             | ۱۸۰                | -                      |
| ۱۸ سوپ / SOUP                           | ۵ دقیقه        | ۵ دقیقه- ۲ ساعت     | ۵ دقیقه     | ✓                                            | ✓                             | ۱۱۰                | ✓                      |
| ۱۹ گرم نگاه داشتن شکلات آب شده / FONDUE | ۱۰ دقیقه       | ۱۰ دقیقه ثابت       | -           | ✓                                            | ✓                             | ۷۰                 | -                      |
| ۲۰ گوشت بخارپز STEAM MEAT/              | ۲۰ دقیقه       | ۲۰ دقیقه ثابت       | ۵ دقیقه     | -                                            | ✓                             | ۱۰۰                | ✓                      |
| ۲۱ ماست / YOGURT                        | ۸ ساعت         | ۸ ساعت ثابت         | -           | -                                            | ✓                             | ۳۹                 | -                      |



|    |                        |          |                 |          |   |   |                          |   |
|----|------------------------|----------|-----------------|----------|---|---|--------------------------|---|
| ۲۲ | ضد عفونی/STERILIZATION | ۳۰ دقیقه | ۳۰ دقیقه ثابت   | -        | - | ✓ | ۱۸۰                      | - |
| ۲۳ | ترشاندن خمیر/LEAVENING | ۳۰ دقیقه | ۳۰ دقیقه-۳ ساعت | ۱۵ دقیقه | - | ✓ | ۳۵                       | - |
| ۲۴ | نان/BREAD              | ۳۰ دقیقه | ۳۰ دقیقه-۲ ساعت | ۱۵ دقیقه | - | ✓ | ۱۳۵                      | - |
| ۲۵ | پولنتا/Polenta         | ۴۵ دقیقه | ۴۵ دقیقه ثابت   | -        | ✓ | ✓ | ۱۰۰                      | ✓ |
| ۲۶ | سرخ کن/FRIED           | ۵ دقیقه  | ۵ دقیقه-۱ ساعت  | ۵ دقیقه  | - | ✓ | ۱۸۰                      | - |
| ۲۷ | پلو/PILAF              | ۵۵ دقیقه | ۵۵ دقیقه-۲ ساعت | ۵ دقیقه  | - | ✓ | ۱۸۰                      | ✓ |
| ۲۸ | کباب پز/BARBECUE       | ۵ دقیقه  | ۵ دقیقه-۸ ساعت  | ۵ دقیقه  | - | ✓ | ۱۶۰                      | - |
| ۲۹ | کاسترد/CUSTARD         | ۳ دقیقه  | ۳ دقیقه ثابت    | -        | ✓ | ✓ | ۱۲۰                      | - |
| ۳۰ | چندکاره/MULTIFUNCTION  | ۵ دقیقه  | ۵ دقیقه-۱۲ ساعت | ۵ دقیقه  | - | ✓ | ۳۵-۱۸۰ (تغییر هر ۵ درجه) | ✓ |

## تمیز کردن دستگاه

توجه: از خاموش بودن و خارج بودن پریز برق دستگاه قبل از باز و تمیز نمودن دستگاه اطمینان حاصل نمایید.

- فقط از دستمال نرم و تمیز جهت پاک و تمیز کردن دستگاه استفاده نمایید.
- تمام قطعات قابل تمیز شدن و شستشو با آب گرم و مایع ظرفشویی می باشند. برای تمیز نمودن سرپوش بخار (A) به آرامی کنار آنرا بکشید و جدا نمایید (شکل ۹).
- مخزن (M) را با مایع ظرفشویی و ابر ظرفشویی بشوئید.

توجه:

برای تمیز کردن راحت مواد غذایی و روغن از اتصالات دستگاه، آنها را داخل آب گرم و مایع ظرفشویی بمدت ۱۰ دقیقه بگذارید. اگر مخزن تغییر شکل داده و یا تفلون آن از بین رفته است، مخزن را تعویض نمایید. از قابلمه و یا ظرف دیگری استفاده ننمایید. مخزن را هرگز با مواد شوینده اسیدی، سیم ظرفشویی یا نایلون نشوئید. مخزن را فقط با ابر بشوئید. هرگز آنرا محکم هم نزنید و نخرائید.

## لیست خطا

| خطا | باعث                                                                                             | روش                                                                                                                                                            |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E0  | هنگامی که مخزن داخل دستگاه نباشد این پیغام نشان داده می شود                                      | مخزن را درست در دستگاه جایگذاری نمایید.                                                                                                                        |
| E1  | سنسور پائین درست عمل نمی نماید<br>سنسور دمای زیر 15- درجه سانتیگراد را شناسایی می نماید.         | بلافاصله دستگاه را از برق خارج کرده و اجازه دهید خنک شود. اگر دوباره دستگاه همین پیغام خطا را داد سنسورهای دما به مشکل خورده اند، به مرکز خدمات مراجعه نمایید. |
| E2  | سنسور بالا درست عمل نمی نماید<br>سنسور دمای زیر 15- درجه سانتیگراد را شناسایی می نماید.          |                                                                                                                                                                |
| E3  | سنسور پائین درست عمل نمی نماید<br>سنسور پائین دمای بالای 190 درجه سانتیگراد را شناسایی می نماید. |                                                                                                                                                                |
| E4  | سنسور بالا درست عمل نمی نماید<br>سنسور بالا دمای بالای 190 درجه سانتیگراد را شناسایی می نماید.   |                                                                                                                                                                |