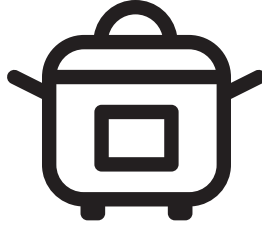




المقلّى الهوائى

دليل المستخدم



FRL 5388 B

AR



01M-8913883200-1723-04

## يُرجى قراءة هذا الدليل أولاً!

عملينا العزيز،  
شكراً لكم على اختيار إحدى منتجات بيكو. نتمنى لكم تحقيق الاستفادة المثلى من هذا المنتج عالي الجودة والذي استُخدم في تصنيعه أحدث التقنيات. يُرجى التأكد من قراءة هذا الدليل والوثائق الملحقة بالكامل وفهمها جيداً قبل استخدام المنتج، مع الاحتفاظ بهذا الدليل كمرجع. يُرجى إرفاق هذا الدليل مع المنتج في حالة تسليمه إلى شخص آخر. التزم بجميع التحذيرات والمعلومات الواردة هنا واتبع التعليمات.

## الرموز ومعانيها

تُستخدم الرموز التالية في هذا الدليل:

معلومات وتوصيات مهمة بخصوص استخدام الجهاز.	
<b>تحذير:</b> تحذيرات بشأن الإصابة الشخصية أو تلف الممتلكات.	
مناسب للتلامس مع الطعام.	
لا تغمر الجهاز أو سلك الطاقة أو القابس في الماء أو أي سائل آخر.	
تصنيف الحماية من الصدمات الكهربائية	



باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وكانوا يدركون المخاطر المنطوية على ذلك.

- إذا كان السلك تالفاً، فاستبدله من المصنع، أو الوكيل، أو أي شخص مؤهل بنفس الدرجة لتجنب المخاطر.

- يحظر إجراء أعمال التنظيف والصيانة بواسطة الأطفال إلا إذا كانوا أكبر من 8 أعوام وتحت الإشراف.

- احتفظ بالمنتج وكابله بعيداً عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.

- اضبط موضع مقابض أجهزة الطهي (إن وجدت) بحيث لا تنسكب السوائل الساخنة وضعها في مكان آمن.

- تأكد من أن الجهد الموضح على الجهاز هو نفس الجهد الكهربائي في منزلك.

- استخدم الجهاز في مقبس مؤرض.

- لا تستخدم الجهاز بسلك تطويل.

- لا تضع جهازك على مصادر الحرارة مثل الأفران والمواقد أو بالقرب منها.

- لمنع تلف سلك الطاقة، احرص على حمايته من الانضغاط أو التجعيد أو الاحتكاك بالحواف الحادة.

- لا تفصل الجهاز عن طريق سحب السلك.

- لا تغمر الجهاز أو سلك الطاقة في الماء لتنظيفه.

يحتوي هذا القسم على تعليمات خاصة بالسلامة للوقاية من المخاطر التي يمكن أن تؤدي إلى الإصابة أو تلف الممتلكات.

يكون أي ضمان باطلاً في حالة عدم الالتزام بهذه التعليمات.

## 1.1 السلامة العامة

- يتوافق هذا الجهاز مع معايير السلامة الدولية.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي والتطبيقات المماثلة مثل:

- - مناطق المطابخ المخصصة للعاملين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.

- - منازل المزارع.

- - النزلاء في الفنادق وفنادق الطرق والبيئات السكنية المماثلة.

- - الأماكن التي توفر خدمات مبيت وإفطار.

- إذا اقتصر استخدام الجهاز على أقل من المذكور أعلاه، فيجب توضيح ذلك في التعليمات.

- يجب الإشراف على الأطفال لمنع عبثهم بالجهاز.

- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بعمر 8 أعوام فما فوق والأشخاص الذين يعانون من قدرات بدنية أو حسية أو عقلية متدنية أو يفتقرون للخبرة والمعرفة إذا تم منحهم الإشراف أو التعليمات الخاصة

- يحظر ترك الجهاز بدون مراقبة أثناء تشغيله.
- لا تقم بتفكيك الجهاز.
- لا تستخدم سوى الأجزاء الأصلية أو الأجزاء التي يُوصي بها المُصنّع.
- افصل الجهاز عن الكهرباء قبل التنظيف وجفف جميع الأجزاء تمامًا بعد التنظيف.
- نظف الجهاز وفقًا للإرشادات الواردة في قسم التنظيف والصيانة.
- لا تضع قطعًا كبيرة من الطعام داخل الجهاز لأنها قد تتسبب في نشوب حريق.
- لا تلمس قابس الجهاز إذا كانت يديك رطبة أو مبللة.
- لا تضع الجهاز في أماكن رطبة.
- لا تحرك الجهاز أثناء استخدامه والزيت بداخله ساخن.
- لا تستخدم الجهاز في بيئات ومع مواد قابلة للانفجار أو الاشتعال أو بالقرب منها.
- لا تلمس الأسطح الساخنة لتجنب خطر الإصابة بحروق.
- دع الجهاز يبرد في مكان آمن بعيدًا عن متناول الأطفال.
- لا تسد فتحتي مدخل الهواء ومخرجه أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تتحني أثناء استخدام الجهاز. الهواء الساخن يتصاعد من الجهاز أثناء الاستخدام!
- يصبح الجهاز ساخنًا أثناء الاستخدام. لا تلمس الأسطح الساخنة لتجنب خطر الإصابة بحروق.
- تأكد من أن الغرفة جيدة التهوية أثناء الاستخدام.
- افصل الجهاز عن الكهرباء في حالة نشوب حريق.
- لا تقم بصب الماء على الجهاز، فقد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستخدم المنتج مع مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- لا تستخدم سوى أدوات المطبخ المعدنية ذات المقابض المعزولة مع الجهاز.
- لا تضع أي شيء فوق الجهاز أثناء تشغيله أو إذا كان ساخنًا.
- لفصل الاتصال، قم بتحويل قرص المؤقت وقرص درجة الحرارة إلى وضع الإيقاف. ثم افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.
- إذا احتفظت بمواد التغليف، فاحفظها بعيدًا عن متناول الأطفال.

## 1.1 الامتثال للتوجيهات الخاصة بنفايات الأجهزة والتخلص منها:

هذا المنتج متوافق مع توجيهات EU WEEE (EU/2012/19). يحمل هذا المنتج رمز تصنيف التخلق من الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE).

يشير هذا الرمز إلى أنه لا يجب التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى في نهاية عمره التشغيلي. يجب إعادة الجهاز المستخدم إلى نقطة التجميع الرسمية لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.



للعثور على أنظمة التجميع هذه، يرجى الاتصال بالسلطات المحلية أو بائع التجزئة الذي تم شراء المنتج منه. تؤدي كل أسرة دورًا مهمًا في استعادة وإعادة تدوير الأجهزة القديمة. حيث يساعد التخلص المناسب من الأجهزة المستخدمة على منع النتائج السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان.

## 1.2 الامتثال لتوجيهات حظر المواد الخطرة:

هذا المنتج متوافق مع توجيهات EU RoHS (2011/65/EU). وهو لا يحتوي على مواد ضارة أو محظورة محددة في التوجيهات.

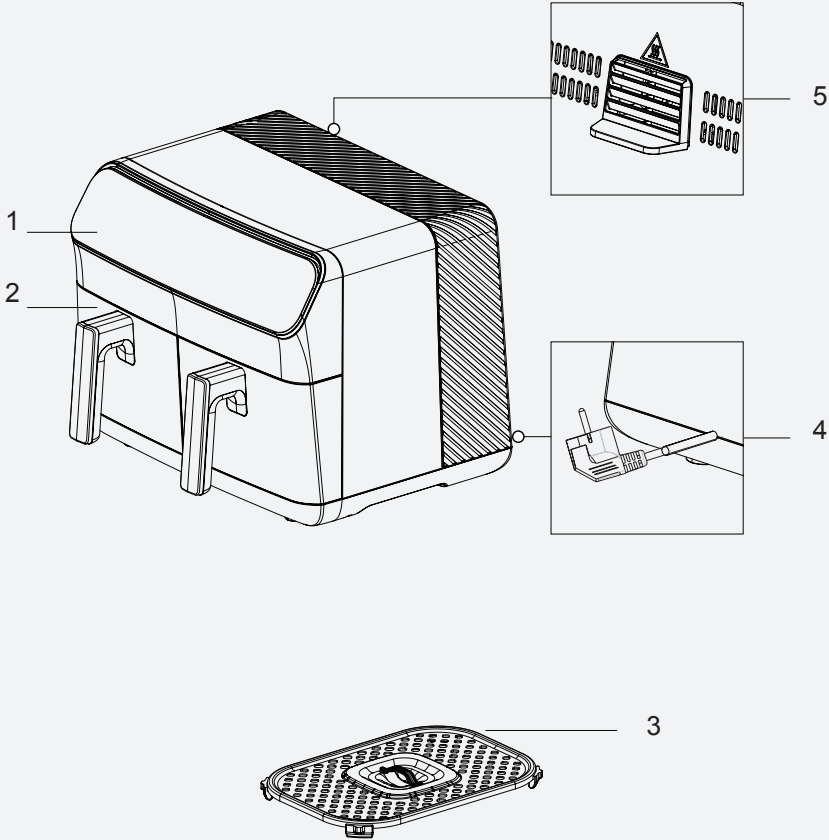
## 1.3 معلومات التغليف

إن غلاف المنتج مصنوع من مواد قابلة للتدوير، طبقًا للأنظمة الوطنية. لا تتخلص من نفايات التغليف مع النفايات المنزلية أو النفايات الأخرى، وتخلص منها في مناطق التجميع المحددة من قبل السلطات المحلية.



## 1.4 نقاط مهمة بخصوص توفير الطاقة

التزم بالأوقات الموصى بها في الدليل أثناء استخدام الجهاز. افصل الجهاز بعد كل استخدام.



إن العلامات الموجودة على الجهاز والقيم المحددة في المستندات المقدمة مع المنتج جرى الحصول عليها في ظل ظروف معملية وفقًا للمعايير ذات الصلة. قد تختلف القيم حسب استخدام الجهاز والظروف المحيطة. لقد خضعت قيم الطاقة للاختبار في جهد 230 فولت.

1. لوحة التحكم الرقمية
2. حجرة طهي قابلة للإزالة
3. رف الطهي
4. كابل الطاقة
5. مخرج الهواء

### البيانات التقنية

إمداد الطاقة	220-240 فولت ~ 50-60 هرتز
استهلاك الطاقة	2000-2400 واط
سعة الصينية	8,5 ل (4,25 ل + 4,25 ل)

### 3.1 الاستخدام المخصص

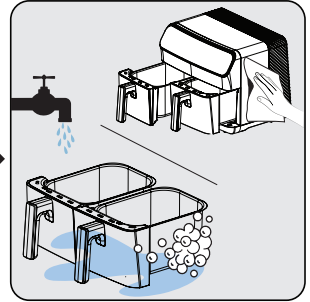
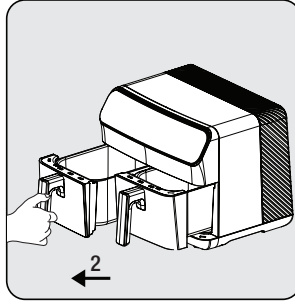
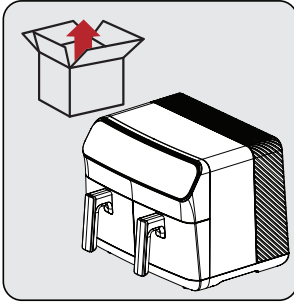
هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط، فهو غير مناسب للاستخدام المهني.

i

قد يكون هناك انبعاث طفيف للدخان عند استخدام الجهاز لأول مرة. هذا أمر طبيعي.

### 3.2 إعداد الجهاز للاستخدام

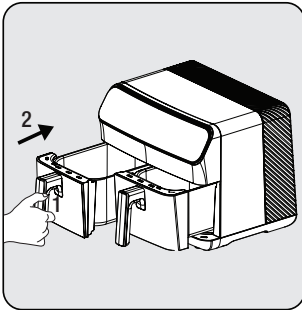
• استخدم الجهاز في وضع عمودي على سطح ثابت ومستوي ونظيف وجاف وغير قابل للانزلاق.



أزل مواد التعبئة والتغليف قبل استخدام الجهاز لأول مرة وضعه في منطقة مسطحة ونظيفة.

لفتح صواني الطهي القابلة للإزالة (2)، أمسك المقابض بإحكام، ثم اسحب الحجرة من فتحاتها.

نظف صواني الطهي القابلة للإزالة (2) بالماء الدافئ والصابون.



بعد تنظيف جميع الأجزاء، أدخل صينية الطهي (2) جهازك جاهز للاستخدام الآن.

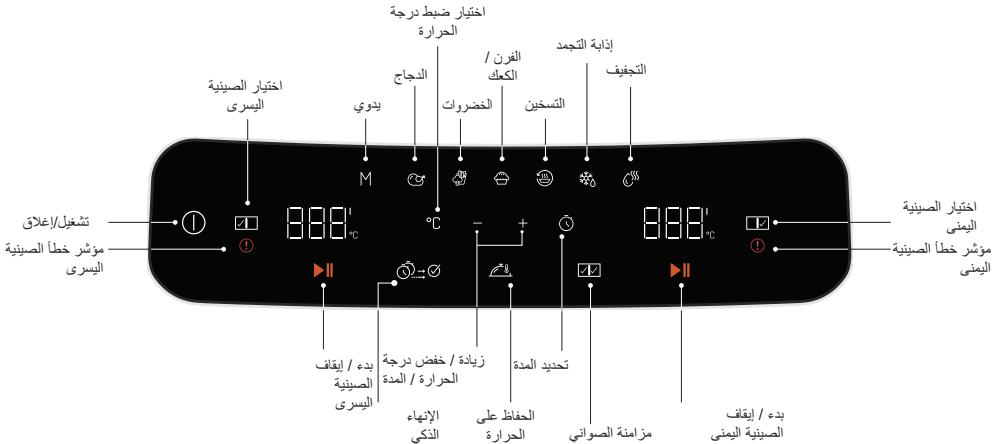
i

عند الاستخدام لأول مرة، اضبط الجهاز على الوضع "M"، واضبطه على أعلى درجة حرارة واتركه يعمل لمدة 10 دقائق دون إضافة أي مكونات.



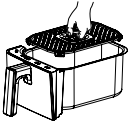
### 3.3 لوحة تحكم وشاشة LED

M	يدوي	معد للاستخدام العام. يسمح لك البرنامج اليدوي بإعداد طعامك خارج البرامج المحددة.
	الدجاج	تم تصميم هذا البرنامج خصيصًا للدواجن. يمكنك أيضًا طهي المأكولات البحرية باستخدام هذا البرنامج.
	الخضروات	تم تصميم هذا البرنامج خصيصًا للخضروات. يمكنك استخدام هذا البرنامج لقلي البطاطس وجميع أنواع الخضار.
	الفرن / الكعك	تم تصميم هذا البرنامج خصيصًا للمخبوزات مثل الكعك والخبز.
	التسخين	تم تصميم هذا البرنامج خصيصًا لإعادة التسخين.
	إذابة التجمد	هذا البرنامج مصمم خصيصًا لإذابة التجمد.
	التجفيف	برنامج مصمم خصيصًا لتجفيف الطعام. يتم استخدامه مع ملحقات التجفيف.



## 3.4 تحذيرات قبل استخدام الجهاز لأول مرة

- عندما يكون الجهاز قيد التشغيل ويتم سحب صينية الطهي القابلة للإزالة (2)، سوف يتسرب البخار الساخن من مخرج الهواء (6) وأعلى السلة. لذلك، احرص على عدم حرق نفسك بالبخار الساخن.
- احرص على تجنب التلامس المباشر عند استخدام صواني الطهي (2) في درجات حرارة عالية.



عادة ما يتم الحصول على أفضل نتائج للتحمير والطهي على رف الطهي. يوصى باستخدام رف الطهي لجميع الوصفات والتحميص



## 3.5 التشغيل

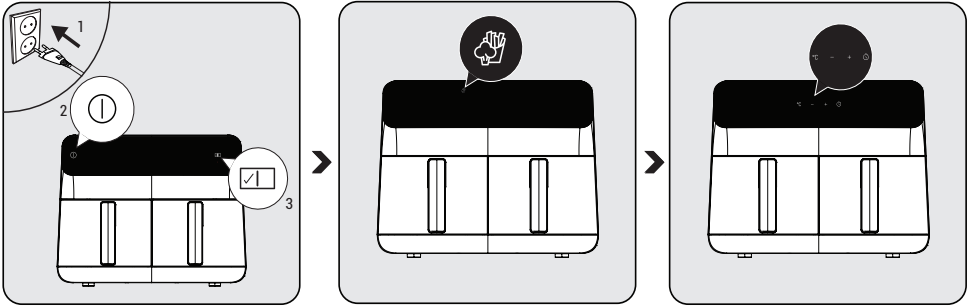
## 3.5.1 تحديد البرنامج وبدء تشغيله

إذا كنت تريد التبديل إلى برنامج آخر بعد بدء تشغيل الجهاز، فاضغط مع الاستمرار على مفتاح "بدء/إيقاف" أو مفتاح "تحديد الصينية" لمدة 3 ثوانٍ. ثم حدد البرنامج المطلوب عن طريق تحديد الصينية مرة أخرى.



- تعرض الشاشة درجات الحرارة والأوقات التي تم ضبطها تلقائيًا وفقًا لوظائف الطهي المحددة. يمكنك تغيير درجات الحرارة والأوقات حسب الرغبة.
- لإلغاء عملية الطهي، اضغط مطوّلًا على مفتاح "بدء / إيقاف" أو مفتاح "تحديد الحجر" لمدة 3 ثوانٍ. سيتم إلغاء برنامج الطهي الذي حددته.





قم بتوصيل الجهاز واضغط على زر التشغيل / الإيقاف "ⓘ". بعد أن تضيء مصابيح الصينية، حدد الصينية المطلوبة "Ⓜ". بعد تحديد الصينية، حدد البرنامج المطلوب من قائمة البرامج وفقاً لما ترغب في طهيته.

بعد تحديد البرنامج المطلوب، سيضيء البرنامج المحدد في ضوء ساطع. إذا كنت تريد تغيير البرنامج، فيمكنك تحديد أحد البرامج ذات الإضاءة الخافتة.

بعد تحديد البرنامج، يمكنك ضبط درجة الحرارة ووقت الطهي بالضغط على أيقونات درجة الحرارة والوقت. ابدأ عملية الطهي بالضغط على أيقونة البدء. عندما ترغب في الطهي في الحجرة الأخرى، كرر العملية عن طريق اختيار صينية.

### 3.5.2 ضبط درجة الحرارة والوقت

اضغط على الزر "°C" أو "°F" لضبط درجة الحرارة أو الوقت. تم تنشيط الرمز "Ⓜ+Ⓜ-".  
اضبط درجة الحرارة والوقت على القيمة المرغوبة باستخدام رمز "Ⓜ+Ⓜ-".

### 3.5.3 إعدادات الوظائف

#### 3.5.3.1 الإنهاء الذكي Ⓜ+Ⓜ- Ⓜ+Ⓜ-

تتيح لك وظيفة "الإنهاء الذكي" بدء وإنهاء نوعين مختلفين من الأطعمة في وقت واحد في درجات حرارة مختلفة وأوقات طهي وأوضاع طهي مختلفة.

1. قم بإعداد إعدادات الطهي للصينية اليسرى من الجهاز كما هو موضح في القسم 3.5.1.
2. ثم حدد الصينية اليمنى واضبط إعدادات الطهي.
3. حدد وظيفة "الإنهاء الذكي" في الجهاز.
4. ابدأ عملية الطهي بالضغط على أحد أزرار البدء. سيبدأ الجهاز في عملية الطهي لإنهاء كلا الصينيتين في وقت واحد.

لتحديد وظيفة "الإنهاء الذكي" Ⓜ+Ⓜ- Ⓜ+Ⓜ-، يجب ألا تكون عملية الطهي قد بدأت في أي من الصينيتين. إذا بدأ الطهي بالفعل في صينية واحدة على الأقل، فلا يمكن تحديد وظيفة "الإنهاء الذكي".



## 3.5.3.2 الحفاظ على الحرارة

- تتيح لك ميزة "الحفاظ على الحرارة" الحفاظ على حرارة طعامك عند الانتهاء من طهيهِ.
1. قم بإعداد الصينية المطلوبة للطهي كما هو موضح في 3.5.1. ثم اضغط على زر "البدء" لبدء الطهي.
  2. بمجرد بدء الطهي ، اضغط على أيقونة "الحفاظ على الحرارة". (يمكنك أيضًا الضغط على أيقونة "الحفاظ على الحرارة" قبل بدء الطهي.)
  3. بعد اكتمال عملية الطهي، سيحافظ الجهاز على درجة حرارة طعامك.



- تظل وظيفة الحفاظ على الحرارة نشطة لمدة 15 دقيقة.
- يمكنك أيضًا تحديد وظيفة "الحفاظ على الحرارة" قبل بدء عملية الطهي.

## 3.5.3.3 الطهي المتزامن

- مع وظيفة الطهي المتزامن، يمكنك بسهولة مطابقة الصواني عند طهي نفس الطعام في كلا الصينيتين.
1. قم بإعداد الصينية اليسرى واليمنى للجهاز كما هو موضح في 3.5.1.
  2. ثم حدد الحجرة اليمنى للجهاز واضغط على أيقونة "الطهي المتزامن".
  3. تتم مزامنة جميع درجات الحرارة وأوقات التشغيل في كلا الصينيتين.
  4. إذا ضغطت على أيقونة "البدء"، يمكنك إجراء نفس عملية الطهي في صينيتين منفصلتين.



بعد تنشيط وظيفة "الطهي المتزامن"، يتم نقل جميع التغييرات التي تجريها في أحد الصواني إلى الأخرى.

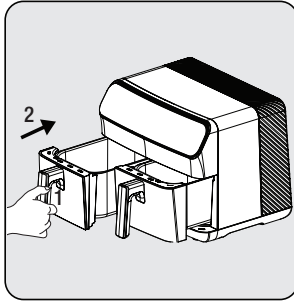
## 3.6 الطهي



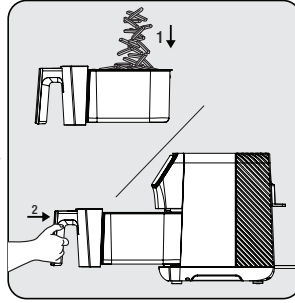
ستحقق نتائج أفضل إذا قمت بخلط الطعام بكمية صغيرة من الزيت باستخدام ملعقة قياس أو دهن الطعام بالزيت قبل وضعه في صينية الطهي.

لا تلمس صواني الطهي القابلة للإزالة عندما تكون ساخنة،  
باستثناء المقابض.

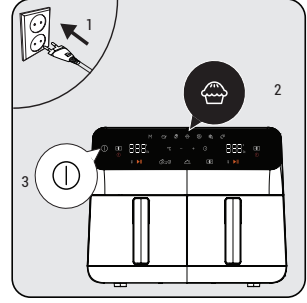




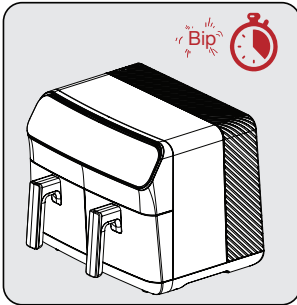
أخرج صينية الطهي وضعها على سطح مستو ونظيف.



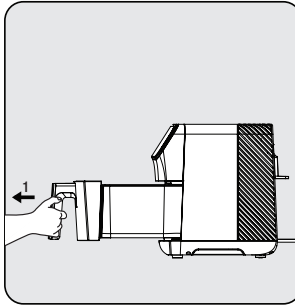
ضع الطعام في صينية الطهي. ثم أدخل الصينية في الجهاز وتأكد من تثبيتها بشكل صحيح.



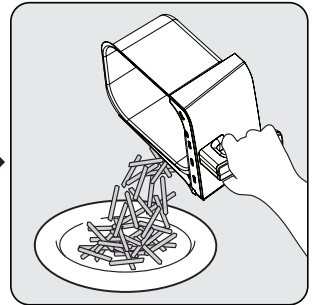
قم بتوصيل الجهاز وحدد برنامج الطهي المطلوب. ثم ابدأ عملية الطهي.



عندما ينتهي وقت الطهي المحدد، ستصدر نغمة تحذير وسيوقف الجهاز تلقائيًا عن الطهي.

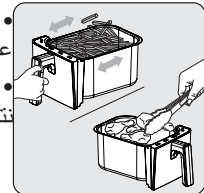


أخرج الصينية وتحقق من نضج الطعام بالكامل. يمكنك إطالة وقت الطهي قليلاً إذا تطلب الأمر مزيداً من الطهي.

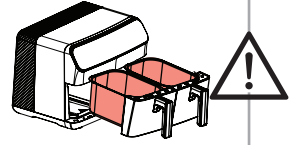


عند اكتمال العملية، أفرغ الطعام المطهي إلى وعاء أو طبق.

لضمان الطهي المتساوي، قم بإزالة صينية الطهي بعناية ورجها في منتصف عملية الطهي، أو استخدم الملقط لقلب طعام الطهي حتى لا تخدش الصينية. قم بهذا الإجراء في كثيرًا إذا كنت تقوم بدورة طهي طويلة أو إذا كنت تريد نتائج مقرمشة.



لا تدع سلة الطهي تلمس الجزء الخارجي من الجهاز لأن سطح صينية الطهي (2) سيكون ساخناً أثناء الطهي وبعده.



- اترك الطعام لمدة 5 إلى 10 ثوانٍ قبل إخراجها من صينية الطهي القابلة للإزالة (2).
- استخدم الملقط لإزالة الطعام الخشن أو الناعم من صينية الطهي دون الإضرار بالسطح الداخلي للجهاز.
- عندما تكون دفعة واحدة جاهزة، يكون الجهاز جاهزاً على الفور لدفعة أخرى.

i

- لاحظ أن الجهاز قد يصبح ساخناً جداً أثناء عملية التقليل.
- لا تضع المنتج على السطح بشكل يسد قنوات خروج الهواء.
- لا تضع أي منتج آخر على الجهاز.

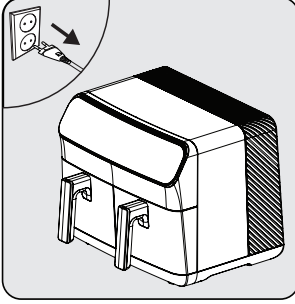


يتم ضبط الإعدادات الافتراضية لدرجة الحرارة والوقت لبرامج الجهاز تلقائيًا. يقدم الجدول التالي نظرة عامة على أوقات الطهي للأطعمة المختلفة. تعتمد أوقات الطهي على سمك ونوع واتساق الطعام. يجب اعتبار الأوقات والكميات الموصى بها تقريبية.

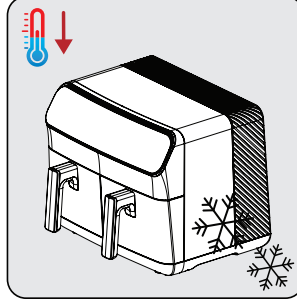
البرنامج	الطعام	درجة الحرارة	المدة الزمنية
الدجاج	أفخاذ (4 قطع).	180°C	24 - 30 دقيقة
	صدر دجاج (2 * 200 جرام)	180°C	24 - 30 دقيقة
	أجنحة (8 قطع) 180 درجة	180°C	22 - 26 دقيقة
الخضروات	بطاطس طازجة 200 جرام	200°C	20 - 25 دقيقة
	بطاطس طازجة 500 جرام	200°C	24 - 30 دقيقة
	بطاطس مجمدة 500 جرام	200°C	20 - 27 دقيقة
	بطاطس مجمدة 1000 جرام	200°C	42 - 48 دقيقة
	طبق مكعبات البطاطس والجزر	190°C	15 - 20 دقيقة
	حلقات البصل	190°C	10 - 15 دقيقة
	كوسة وباننجان (مقطعة إلى حلقات - قطعة واحدة)	180°C	20 - 25 دقيقة
اللفرن / الكعك	مافن	160°C	15 - 19 دقيقة
إذابة التجمد	لحم مفروم، دجاج، كرات لحم، إلخ.	35- 50°C	15 - 30 دقيقة
التجفيف	الطماطم (2-3 مم)	55°C	7 - 9
	التفاح (2-3 مم)	55°C	7 - 8
	الموز (2-3 مم)	60°C	7 - 9
	الباننجان (2-3 مم)	55°C	7 - 8
	المشروم (3-3 مم)	60°C	6 - 8
	الأناناس (4-5 مم)	60°C	6 - 8

## 5.1 التنظيف

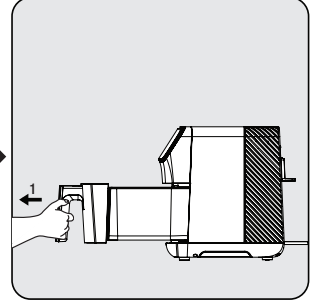
**i** تجنب تمامًا استخدام البنزين أو المذيبات أو المنظفات الكاشطة أو الأشياء المعدنية أو الفرش الصلبة لتنظيف الجهاز.



أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر الطاقة.



اترك الجهاز ليبرد تمامًا.

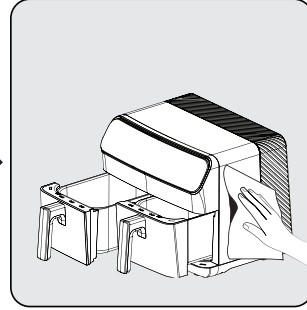


قم بإزالة سلة الطهي القابلة للإزالة (5) من الدرج.

**i** قم بإزالة صواني الطهي من الجهاز للسماح بتبريد الجهاز بسرعة أكبر.



يمكنك غسل صينية الطهي بالماء الدافئ والصابون أو في غسالة الأطباق.



نظف الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش مبللة. جفف الجزء الخارجي من الجهاز تمامًا.

**i** حافظ دائمًا على نظافة الجزء السفلي من صينية الطهي لتجنب تراكم الأجسام الغريبة.



### 5.2 التخزين

- إذا كنت لا تنوي استخدام الجهاز لفترة أطول، فقم بتخزينه بعناية.
- افصل الجهاز عن الكهرباء واتركه يبرد قبل وضعه بعيدًا.
- قم بتخزين الجهاز في مكان بارد وجاف.
- احتفظ بالجهاز والكابل بعيدًا عن متناول الأطفال.

### 5.3 النقل والشحن

- انقل الجهاز في عبوته الأصلية أثناء المناولة والنقل. العبوة تحمي الجهاز من التلف المادي.
- لا تضع أشياء ثقيلة على الجهاز أو عبوته. حيث قد يتعرّض الجهاز للتلف.
- في حالة سقوط الجهاز، فقد يتوقف عن العمل أو يتعرض لتلف دائم.

المشكلة	السبب	الحل
1 المنتج لا يعمل	انقطاع التيار الكهربائي	تحقق من مصدر الطاقة وتأكد من وجود تيار كهربائي
	لا توجد كهرباء أو اتصال ضعيف في منفذ الطاقة	
	جهد إمداد الطاقة للمنتج	
2 الطعام غير مطهي بشكل غير كاف/محترق	وقت الطهي غير صحيح	امزج بين الوصفات وخبراتك الشخصية لضبط الإعداد والتوقيت
3 ابعث دخان أثناء الاستخدام لأول مرة	شحم مضاد للصدأ على سخان المنتج	عند الاستخدام لأول مرة، اضبط درجة الحرارة على الحد الأقصى وقم بالتسخين المسبق لمدة 10-15 دقيقة لإزالة الزيت المضاد للصدأ من سخان المنتج
4 رائحة غريبة	صينية الطبخ، درج الصينية، جسم غريب على السخان	قم بإزالة الجسم الغريب
5 تعرض الشاشة E1 والمنتج لا يعمل	صينية الطهي اليسرى مفصولة NTC	أرسله إلى الخدمة للإصلاح
6 تعرض الشاشة E2 والمنتج لم يعد يعمل	صينية الطهي اليسرى لا تعمل NTC	
7 تعرض الشاشة E3 وتوقف المنتج عن العمل	صينية الطهي اليمنى مفصولة NTC	
8 تعرض الشاشة E4 وتوقف المنتج عن العمل	صينية الطهي اليمنى لا تعمل NTC	
9 تعرض الشاشة E5 وتوقف المنتج عن العمل	مشكلة في طاقة PCB (صينية الطهي اليسرى NTC)	
10 تعرض الشاشة E6 وتوقف المنتج عن العمل	مشكلة في طاقة PCB (صينية الطهي اليمنى NTC)	
11 تعرض الشاشة E7 وتوقف المنتج عن العمل	مشكلة في الطاقة PCB (مشكلة في الاتصال)	
12 تعرض الشاشة E8 وتوقف المنتج عن العمل	مشكلة في الطاقة PCB (مشكلة في الاتصال)	
13 تعرض الشاشة E9 وتوقف المنتج عن العمل	مشكلة في الطاقة PCB	
14 تعرض الشاشة E10 وتوقف المنتج عن العمل	مشكلة في الطاقة PCB (مقاومة صينية الطهي اليسرى)	
15 تعرض الشاشة E10 وتوقف المنتج عن العمل	مشكلة في PCB (مقاومة صينية الطهي اليمنى)	