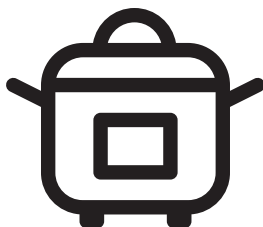




# Hot Air Fryer

User Manual



FRL 5387 B

EN - AR








01M-8918863200-4824-02

# Please read this guide first!

Dear Customer,  
Thank you for choosing a BEKO product. We would like you to achieve the optimal efficiency from this high quality product which has been manufactured with state of the art technology. Please make sure you read and understand this guide and supplementary documentation fully before use and keep it as a reference. Include this guide with the unit if you hand it over to someone else. Observe all warnings and information herein and follow the instructions.

## Symbols and their meanings

These symbols are used throughout this guide:

	Important information and recommendations regarding the use of the appliance.
	<b>WARNING:</b> Warnings on personal injury or property damage.
	Suitable for contact with food.
	Do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water or in any other liquids.
	<b>WARNING:</b> Warning about hot surfaces.

# 1 Important safety and environmental instructions

This section contains safety instructions to prevent hazards that can result in injury or property damage.

Any warranty is void if these instructions are not followed.

## 1.1 General safety

- This appliance complies with international safety standards.
- This appliances is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and others working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- If the use of the appliance is limited to less than the above, this shall be clearly stated in the instructions.
- Children being supervised not to play with the appliance
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the product and the product cable out of the reach of children under the age of 8.
- Position the handles of the cooking appliances (if any) so that hot liquids do not spill and place them securely.
- Make sure that the voltage

indicated on the appliance is the same as the mains voltage in your home.

- Use the appliance in a grounding plug.
- Do not use the appliance with an extension cord.
- Do not place your appliance on or near heat sources such as ovens and stoves.
- To prevent damage to the power cord, prevent it from being pinched, crimped or rubbed against sharp edges.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Do not immerse the appliance or its power cord in water.
- Do not leave the appliance unattended while it is plugged in.
- Do not disassemble the appliance.
- Use only original parts or parts recommended by the manufacturer.
- Unplug the appliance before cleaning and dry all parts completely after cleaning.
- Clean the appliance in accordance with the instructions in the Cleaning and Maintenance section.
- Do not put large pieces of food in the appliance as it may cause a fire.
- Do not touch the plug of the appliance while your hands are damp or wet.
- Do not use the appliance in humid environments.
- Do not move the appliance while it is in use and the oil inside is hot.
- Do not use the appliance in or near explosive or flammable environments and substances.
- To avoid the risk of burns, do not touch hot surfaces.
- Let the appliance cool down in a safe place out of the reach of children.
- Do not block the air inlet and air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not lean over while the appliance is in use. Hot air rises from the appliance during use!
- The appliance becomes hot

# 1 Important safety and environmental instructions

during use. To avoid the risk of burns, do not touch hot surfaces.

- Make sure that the room is adequately ventilated during use.
- In case of fire, unplug the appliance.
- Do not pour water on the appliance, as it may cause electric shock hazard.
- Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.
- Only use metal kitchenware with insulated handles with the appliance.
- Do not put anything on the appliance while it is operating or hot.
- To disconnect, turn the timer dial and temperature dial to the off position. Then unplug the appliance.
- If you keep the packaging materials, keep them out of the reach of children.

## 1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical and electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

## 1.2 Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

## 1.3 Package information



Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

## 1.4 Important points for saving energy

Comply with the times recommended by the manual while using the appliance. Unplug the appliance after each use.

# 1 Important safety and environmental instructions

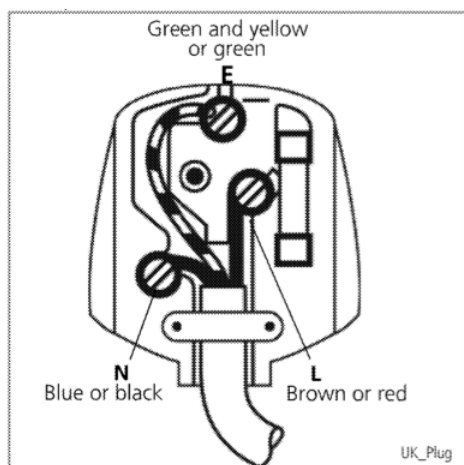
## 1.5 Plug Wiring

The moulded plug on this appliance incorporates a 13 A fuse. Should the fuse need to be replaced an ASTA approved BS1362 fuse of the same rating must be used. Do not forget to refit the fuse cover. In the event of losing the fuse cover, the plug must not be used until a replacement fuse cover has been fitted. Colour of the replacement fuse cover must be the same colour as that visible on the pin face of the plug. Fuse covers are available from any good electrical store.

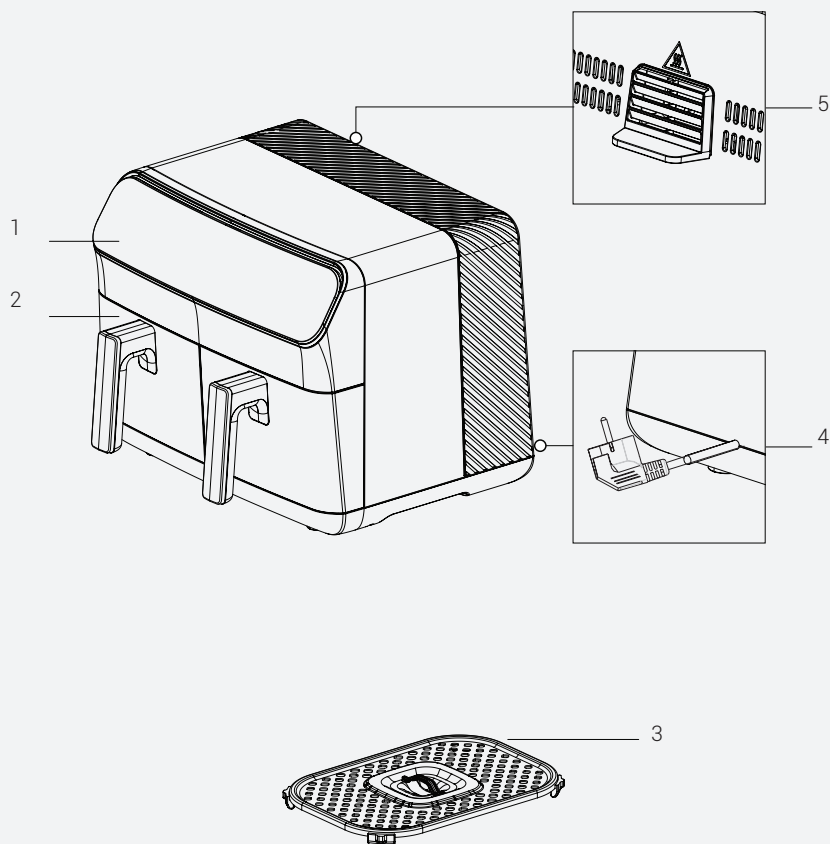
- **Fiting a different plug**

- As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

- Brown cable = L (Live)
- Blue cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable must be connected to ground (E)  $\equiv$  line
- With the alternative plugs a 13 A fuse must be fitted either in the plug or adaptore or in the main fuse box. If in doubt contact a qualified electrician.



## 2 Your Hot Air Fryer



Signs on the appliance and values specified by the documents provided along with the product have been obtained under laboratory conditions in accordance with the related standards. The values may vary based on use of the appliance and ambient conditions. Power values have been tested in the voltage of 230 V.

## 2 Your Hot Air Fryer

1. Digital control panel
2. Removable cooking chamber
3. Cooking rack
4. Power cable
5. Air outlet

### Technical data

<b>Power supply</b>	220-240 V ~ 50-60 Hz
<b>Power consumption</b>	2000-2400W
<b>Tray capacity</b>	8,5 L (4,25 L + 4,25 L)

Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826		
Mode	Power Consumption (Watt)	Period (Minutes)*
Off	-	-
Standby	-	-
Standby Mode with information or status display	0,8W	10min
Networked Standby	-	-
*:The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.		



## 3 Usage

### 3.1 Intended use

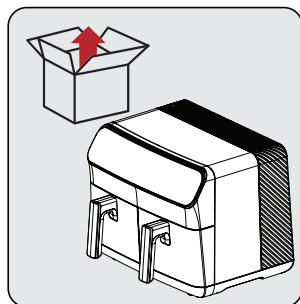
The appliance is intended for home use only and is not suitable for professional use.



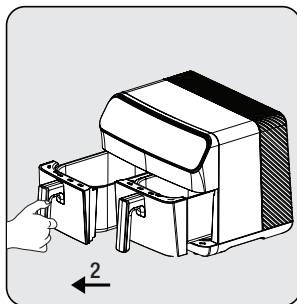
When you use the appliance for the first time, there may be a slight emission of smoke. This is normal.

### 3.2 Preparing the appliance for use

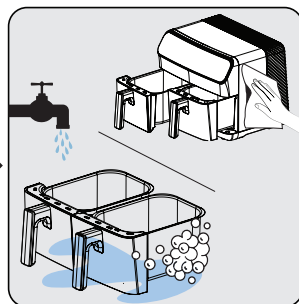
- Use the appliance in an upright position on a stable, level, clean, dry and non-slip surface.



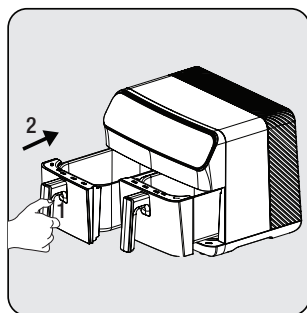
Before using the appliance for the first time, remove the packaging material and place the appliance on a flat, clean work surface.



To open the removable cooking trays (2), grasp the handles firmly; then pull the chambers out of their slots.



Clean the removable cooking trays (2) with warm soapy water.









After cleaning all parts, insert the cooking tray (2). The appliance is ready for use.

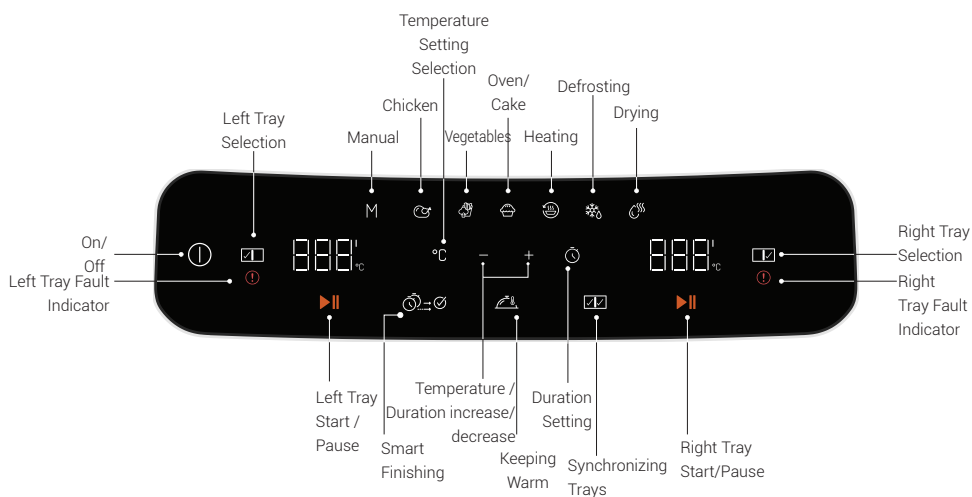


For first time use, set the appliance to "M" mode, set it to the highest temperature and let it run for 10 minutes without adding any ingredients.

## 3 Usage

### 3.3 Control panel and LED display:

M	Manual	Created for general use. The manual program allows you to prepare your food outside the set programs.
	Chicken	This program is specially designed for poultry. You can also cook seafood using this program.
	Vegetables	This program is specially designed for vegetables. You can use this program to fry potatoes and all kinds of vegetables.
	Oven/Cake	This program is specially designed for baked goods such as cakes and bread.
	Heating	This program is specially designed for reheating.
	Defrosting	This program is specially designed program for defrosting.
	Drying	Specially designed program for drying food. It is used together with the drying accessories.

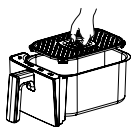


## 3 Usage

### 3.4 Warnings before first use



- When the appliance is in operation and the removable cooking tray (2) is retracted, hot steam will escape from the air outlet (6) and the top of the basket. Therefore, be careful not to burn yourself on the hot steam.
- When using the cooking trays (2) at high temperatures, take care to avoid direct contact.



The best browning and cooking is usually achieved on the cooking rack. It is recommended to use the cooking rack for all recipes and roasts.

### 3.5 Operation

#### 3.5.1 Selecting and starting a program

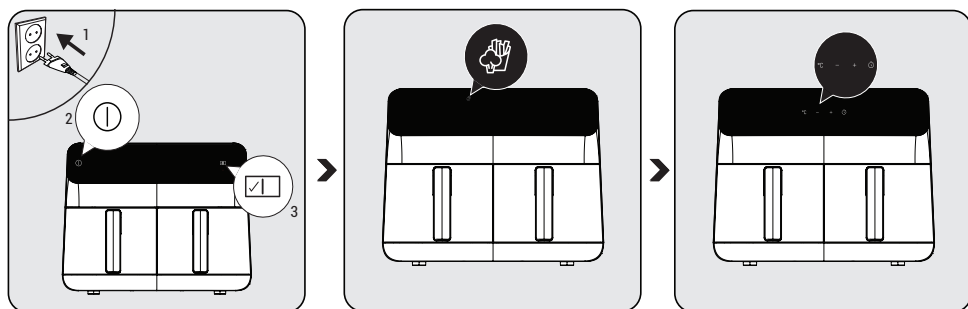




If you want to switch to another program after starting the appliance, press and hold the "Start/Stop" key or the "Select Tray" key for 3 seconds. Then select the desired program by selecting the tray again.



- The display shows the automatically set temperatures and times according to the selected cooking functions. You can change these temperatures and times as desired.
- To cancel the cooking process, press and hold the "Start/Stop" key or the "Select chamber" key for 3 seconds. The cooking program you have selected will be cancelled.

## 3 Usage









Plug in the appliance and press the on/off button “”. After the tray lights come on, select the desired tray “”. After selecting the tray, select the desired program according to what you wish to cook.

After selecting the desired program, the selected program will light up in bright light. If you want to change the program, you can select one of the dimly lit programs.

After selecting the program, you can set the temperature and cooking time by pressing the temperature and time icons. Start the cooking process by pressing the start icon. When wishing to cook in the other chamber, repeat the process by selecting a tray.

### 3.5.2 Temperature and time setting

Press the “°C” or “” buttons to set the temperature or time. The “ ” symbol is activated. Set the temperature and time to the desired value using the “ ” symbol.


### 3.5.3 Function settings

#### 3.5.3.1 Smart finishing

The 'Smart Finish' function allows you to start and finish 2 different foods simultaneously at different temperatures, cooking times and cooking modes.

1. Prepare the cooking settings for the left tray of the appliance as described in section 3.5.1.
2. Then select the right tray and adjust the cooking settings.
3. Select the 'Smart Finishing' function on the appliance.
4. Start the cooking process by pressing one of the start buttons. The appliance will start the cooking process to finish both trays simultaneously.



To select the "Smart Finish"  function, the cooking process must not have started in either tray. If cooking has already started in at least one tray, the "Smart Finish" function cannot be selected.

## 3 Usage

### 3.5.3.2 Keeping warm

The 'Keep Warm' feature allows you to keep your food warm when it is finished cooking.

1. Prepare the desired tray for cooking as described in 3.5.1. Then press the 'Start' button to start cooking.
2. Once cooking has started, press the 'Keep Warm' icon. (You can also press the 'Keep warm' icon before you start cooking.)
3. After the cooking process is complete, the appliance will maintain the temperature of your food.



- The keep warm function remains activated for 15 minutes.
- You can also select the "Keep warm" function before starting the cooking process.

### 3.5.3.3 Synchronize cooking

With the synchronize cooking function, you can easily match the trays when you cook the same food in both trays.

1. Prepare the left or right tray of the appliance as described in 3.5.1.
2. Then select the right chamber of the appliance and press the "Synchronize cooking" icon.
3. All temperatures and operating times are synchronized in both trays.
4. If you press the "Start" icon, you can perform the same cooking process in two separate trays.



After activating the "Synchronize cooking" function, all changes you make in one tray are transferred to the other.

## 3.6 Cooking

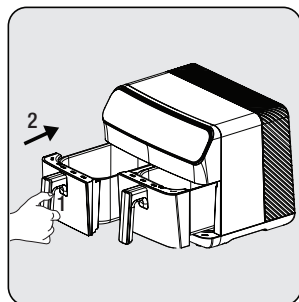


You will achieve better results if you mix the food with a small amount of oil using brush the food with oil before placing it in the cooking tray.

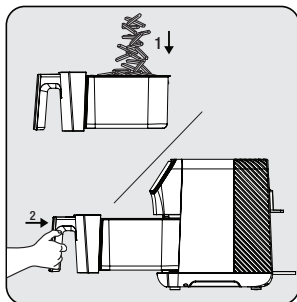


Do not touch the removable cooking trays when they are hot, except for the handles.

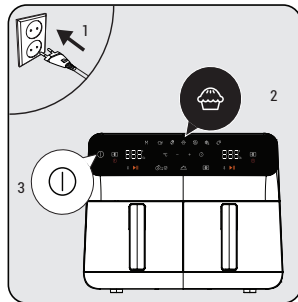
### 3 Usage



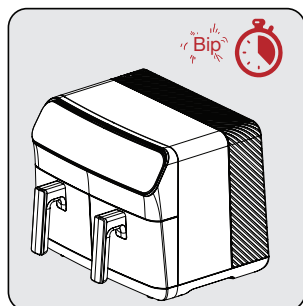
Remove the cooking tray and place it on a flat, clean surface.



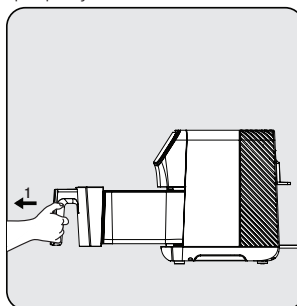
Place the food in the cooking tray. Then insert the tray into the appliance and make sure it is properly seated.



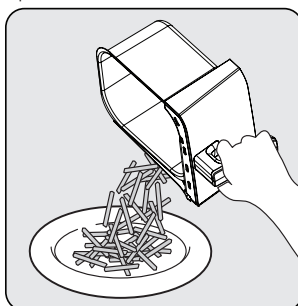
Connect the appliance and select the desired cooking program. Then start the cooking process.



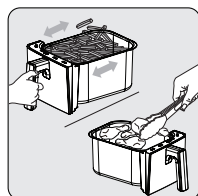
When the selected cooking time is up, a warning tone will sound and the appliance will automatically stop cooking.



Remove the tray and check if the food is fully cooked. If further cooking is required, you can extend the cooking time a little more.

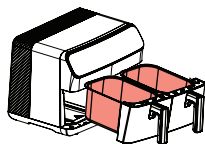


When the process is complete, transfer the cooked food to a bowl or plate.



- To ensure even cooking, carefully remove and shake the cooking tray midway through the cooking process, or use tongs to turn the cooking food so as not to scratch the tray.
- Do this procedure more often if you are doing a long cooking cycle or if you want crispier results.

### 3 Usage



Do not allow the cooking basket to touch the outside of the appliance as the surface of the cooking tray (2) will be hot during and after cooking.



- Let the food rest for 5 to 10 seconds before removing it from the removable cooking tray (2).
- Use tongs to remove coarse or soft food from the cooking tray without damaging the inner surface of the appliance.
- When one batch is ready, the appliance is immediately ready for another batch.



- Note that the device can become very hot during the turning process.
- Do not place the product on your worktop in such a way that it blocks the air outlet channels.
- Do not place any other product on the appliance.

## 4 Cooking time

The default temperature and time settings of the programs of the appliance are set automatically.

The following table gives an overview of cooking times for different foods. Cooking times depend on the thickness, brand and consistency of the food. The recommended times and quantities should be regarded as approximate.

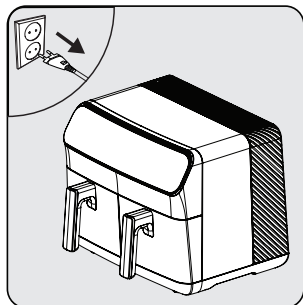
Program	Food	Temperature	Duration
Chicken	Drumstick (4 pieces)	180°C	24 - 30 min
	Chicken Breast (2 * 200 gr)	180°C	24 - 30 min
	Wing (8 pieces) 180 degrees	180°C	22 - 26 min
Vegetables	Fresh potato 200 g	200°C	20 - 25 min
	Fresh potato 500 g	200°C	24 - 30 min
	Frozen potato 500 g	200°C	20 - 27 min
	Frozen potato 1000 gr	200°C	42 - 48 min
	Potato - Carrot Cubes Garnish	190°C	15 - 20 min
	Onion Ring	190°C	10 - 15 min
	Zucchini and Eggplant (cut into rings - 1 piece)	180°C	20 - 25 min
Oven/cake	Muffin	160°C	15 - 19 min
Defrosting	Minced meat, chicken, meatballs, etc.	35- 50°C	15 - 30 min
Drying	Tomato (2-3 mm thick)	55°C	7 - 9 hours
	Apple (2-3 mm thick)	55°C	7 - 8 hours
	Banana (2-3 mm thick)	60°C	7 - 9 hours
	Eggplant (2-3 mm thick)	55°C	7 - 8 hours
	Mushroom (3-4 mm thick)	60°C	6 - 8 hours
	Pineapple (4-5 mm thick)	60°C	6 - 8 hours



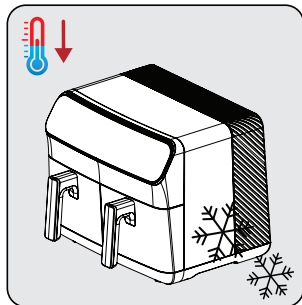
## 5 Cleaning and maintenance

### 5.1 Cleaning

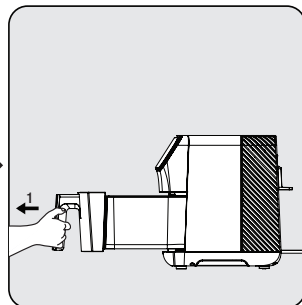
**i** Never use gasoline, solvents, abrasive cleaners, metal objects or hard brushes to clean the appliance.



Switch off the appliance and disconnect it from the power supply.



Allow the appliance to cool down completely.

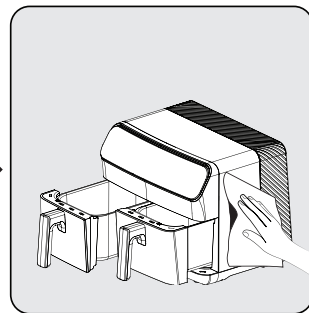


Remove the removable cooking basket (5) from the drawer.

**i** Remove the cooking trays from the appliance to allow the appliance to cool down more quickly.



You can wash the cooking tray in warm soapy water or in the dishwasher.



Clean the outside of the appliance with a damp cloth. Dry the outside of the appliance completely.

**i** Always keep the bottom of the cooking tray clean to avoid the accumulation of foreign objects.

## **5** Cleaning and maintenance

### **5.2 Storage**

- If you do not intend to use the appliance for a longer period of time, store it carefully.
- Unplug the appliance and let it cool down before putting it away.
- Store the appliance in a cool and dry place.
- Keep the appliance and the cable out of the reach of children.

### **5.3 Transport and shipping**

- Transport the appliance in its original packaging during handling and transport. The packaging protects the appliance from physical damage.
- Do not place heavy objects on the appliance or its packaging. The appliance may be damaged.
- If the appliance is dropped, it may stop working or permanent damage may occur.

## 6 Troubleshooting

	The problem	Cause	Solution
1	Product does not work	Power outages	Check the power supply and make sure there is power
		No power or poor contact at the power outlet	
		The power supply voltage of the product	
2	The food is insufficiently cooked/ burnt	The cooking time is not correct	Combine recipes and your personal experience to adjust preparation and timing
3	Smoke during first use	Anti-rust grease on the heater of the product	When using for the first time, set the temperature to maximum and preheat for 10-15 minutes to remove the anti-rust oil on the heater of the product
4	Strange smell	Cooking tray, tray drawer, Foreign body on the heater	Remove the foreign object
5	The display shows E1 and the product does not work anymore	Left cooking tray NTC disconnected	Send to service for repair
6	The display shows E2 and the product no longer works	Left cooking tray NTC does not work	
7	The display shows E3 and the product has stopped working	Right cooking tray NTC disconnected	
8	The screen shows E4 and the product has stopped working	Right cooking tray NTC not working	
9	The screen shows E5 and the product has stopped working	Problem with power PCB (left cooking tray NTC)	
10	The screen shows E6 and the product has stopped working	Problem with power PCB (right cooking tray NTC)	
11	The screen shows E7 and the product has stopped working	Problem with the power PCB (Connection problem)	
12	The screen shows E8 and the product has stopped working	Problem with the power PCB (Connection problem)	
13	The screen shows E9 and the product has stopped working	Problem with the power PCB	
14	The display shows E10 and the product has stopped working	Problem with the power PCB (left cooking tray resistance)	
15	The display shows E10 and the product has stopped working	Problem with the power PCB (right cooking tray resistance)	

## Product Guarantee

### **12 months breakdown and repair guarantee**

Guarantor: **Beko plc, 1 Greenhill Crescent, Watford, Hertfordshire. WD18 8UF**

The guarantee does not in any way diminish your statutory or legal rights.

Your **appliance** has the benefit of our manufacturer's guarantee which covers the product for 12 months from the date of original purchase.

This gives you reassurance that if within that time, your **appliance** is proven to be defective because of either workmanship or materials, we will at our discretion either repair or replace your **appliance**.

The **appliance** must be correctly installed, located and operated in accordance with the instructions contained in the user manual. The guarantor disclaims any liability for accidental or consequential damage.

#### The Guarantee is subject to the following conditions:

- Documentary proof of the original purchase date is provided.
- The appliance has been installed and operated correctly and in accordance with our operating and maintenance instructions.
- The appliance is used only on the electricity supply on the rating plate.
- The appliance has only been used for normal domestic purposes.
- The appliance has not been altered, serviced, dismantled or otherwise interfered with by any person.
- The appliance is used in the United Kingdom or Republic of Ireland.
- Any parts removed during repair work or any product that has been replaced becomes our property.
- The guarantee is not transferrable if the product is resold.

#### The Guarantee does not cover:

- Transit, installation or delivery damage.
- Accidental damage.
- Misuse or abuse.
- Replacement of any consumable item or accessories. These include but are not limited to: plugs, cables, light bulbs, knobs, filters and flaps.
- Repairs or replacements required as a result of unauthorised repairs or inexperienced installation that fails to meet the requirements contained in the user guide or instruction book.
- Repairs to products used in commercial or non-residential household premises.

### **How to obtain after sales service, help or general advice**

**Please keep your purchase receipt or other proof of purchase in a safe place as you will need to show us this document if your product requires attention within the guarantee period.**

Please also record your product details below, which will allow you to access our services more quickly and help us identify your product. The model number is printed on the front of the user guide and the serial and model number is shown on your products rating plate.

Model number	Serial number	Purchased from	Date of purchase

Please call our UK based Customer Service department if you need help or advice from us:

United Kingdom and Northern Ireland: **0333 207 9710**  
Republic of Ireland: **01 862 3411**  
You can also contact us through our website: **[www.beko.co.uk](http://www.beko.co.uk)**

Arçelik A.Ş.  
Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445,  
Sütlüce / İSTANBUL / TÜRKİYE  
[www.beko.co.uk](http://www.beko.co.uk)

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)	

### 5.2 التخزين

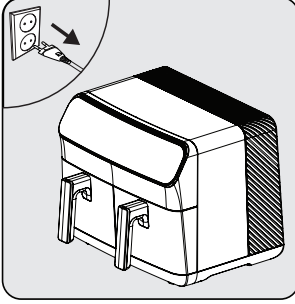
- إذا كنت لا تنوي استخدام الجهاز لفترة أطول، فقم بتخزينه بعناية.
- افصل الجهاز عن الكهرباء واتركه يبرد قبل وضعه بعيدًا.
- قم بتخزين الجهاز في مكان بارد وجاف.
- احتفظ بالجهاز والكابل بعيدًا عن متناول الأطفال.

### 5.3 النقل والشحن

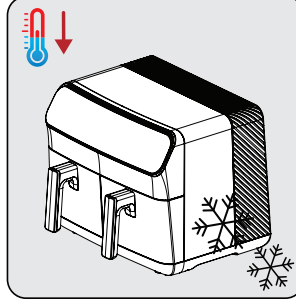
- انقل الجهاز في عبوته الأصلية أثناء المناولة والنقل. العبوة تحمي الجهاز من التلف المادي.
- لا تضع أشياء ثقيلة على الجهاز أو عبوته. حيث قد يتعرّض الجهاز للتلف.
- في حالة سقوط الجهاز، فقد يتوقف عن العمل أو يتعرض لتلف دائم.

## 5.1 التنظيف

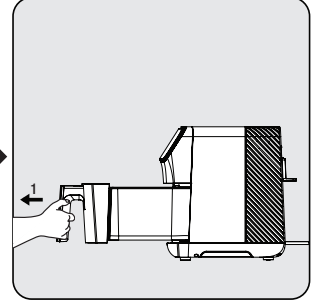
**i** تجنب تمامًا استخدام البنزين أو المذيبات أو المنظفات الكاشطة أو الأشياء المعدنية أو الفرش الصلبة لتنظيف الجهاز.



أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر الطاقة.



اترك الجهاز ليبرد تمامًا.

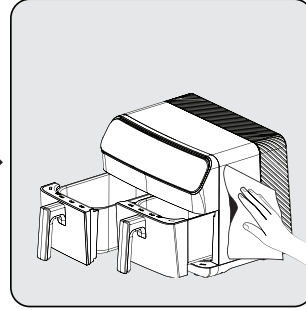


قم بإزالة سلة الطهي القابلة للإزالة (5) من الدرج.

**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.

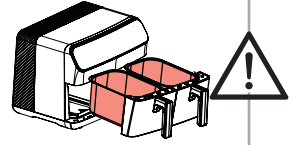
**i** حافظ دائمًا على نظافة الجزء السفلي من صينية الطهي لتجنب تراكم الأجسام الغريبة.



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

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

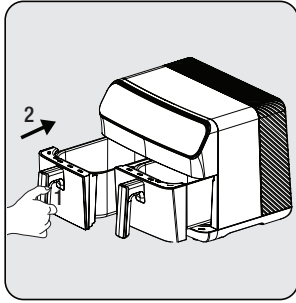


- اترك الطعام لمدة 5 إلى 10 ثوانٍ قبل إخراجهِ من صينية الطهي القابلة للإزالة (2).
- استخدم الملقط لإزالة الطعام الخشن أو الناعم من صينية الطهي دون الإضرار بالسطح الداخلي للجهاز.
- عندما تكون دفعة واحدة جاهزة، يكون الجهاز جاهزاً على الفور لدفعة أخرى.

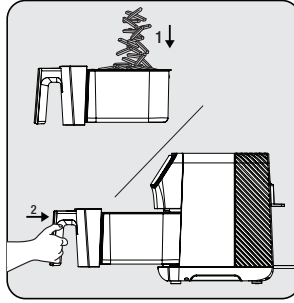
i

- 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.

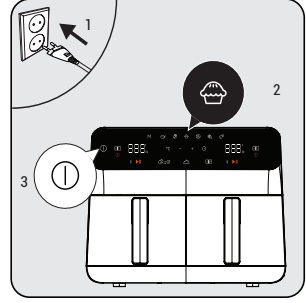




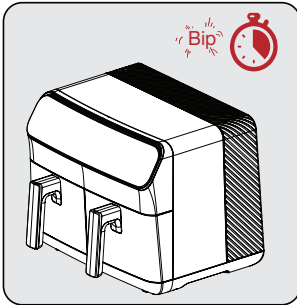
أخرج صينية الطهي وضعها على سطح مستو ونظيف.



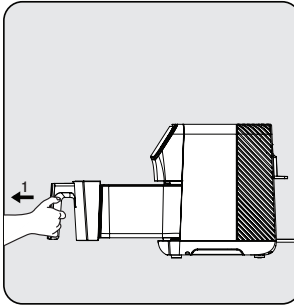
ضع الطعام في صينية الطهي. ثم أدخل الصينية في الجهاز وتأكد من تثبيتها بشكل صحيح.



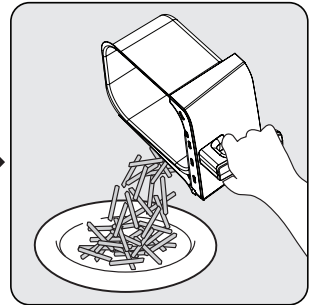
قم بتوصيل الجهاز وحدد برنامج الطهي المطلوب. ثم ابدأ عملية الطهي.



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

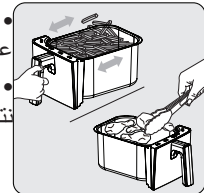


أخرج الصينية وتحقق من نضج الطعام بالكامل. يمكنك إطالة وقت الطهي قليلاً إذا تطلب الأمر مزيداً من الطهي.



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.



## 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 "البدا" لبدا الطهي.
  2. بمجرد بدا الطهي ، اضغط على أيقونة "الحفاظ على الحرارة". (يمكنك أيضًا الضغط على أيقونة "الحفاظ على الحرارة" قبل بدا 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 بدا 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 "البدا"، يمكنك إجراء نفس عملية الطهي في صينيتين منفصلتين.

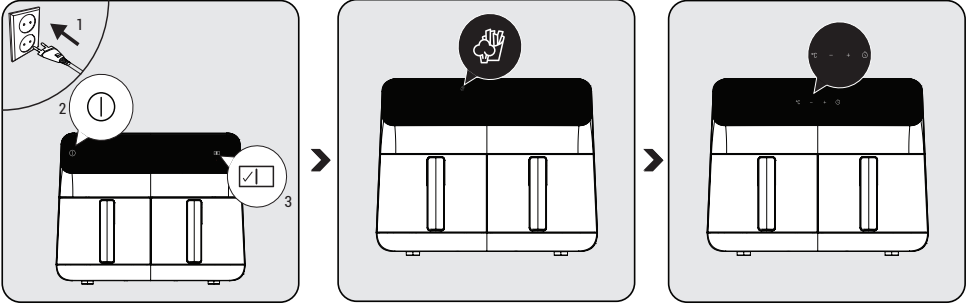
- بعد تنشيط وظيفة "الطهي المتزامن"، يتم نقل جميع التغييرات التي تجريها في أحد الصواني إلى الأخرى.

## 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.





قم بتوصيل الجهاز واضغط على زر التشغيل / الإيقاف "1". بعد أن تضيء مصابيح الصينية، حدد الصينية المطلوبة "1". 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 "1" 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.

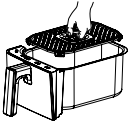
1. قم بإعداد إعدادات الطهي للصينية اليسرى من الجهاز كما هو موضح في القسم 3.5.1.
2. ثم حدد الصينية اليمنى واضبط إعدادات الطهي.
3. حدد وظيفة "الإنهاء الذكي" في الجهاز.
4. ابدأ عملية الطهي بالضغط على أحد أزرار البدء. سيبدأ الجهاز في عملية الطهي لإنهاء كلا الصينيتين في وقت واحد.

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".



## 3.4 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.

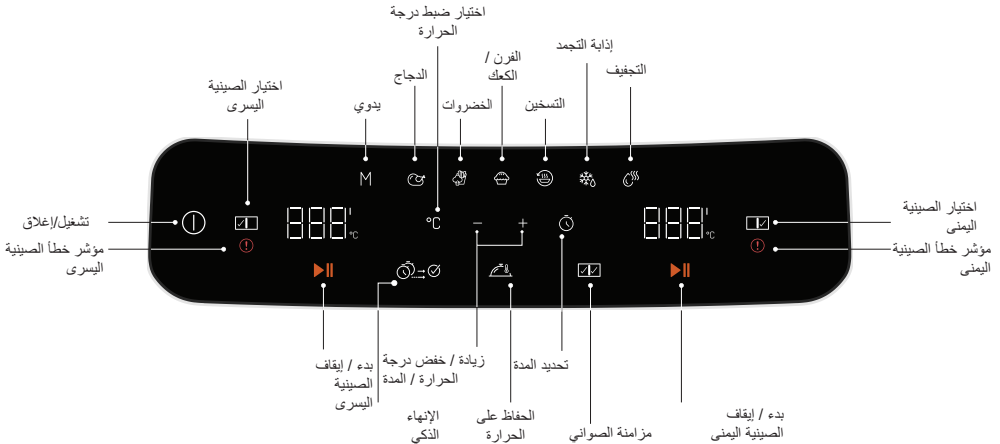


- تعرض الشاشة درجات الحرارة والأوقات التي تم ضبطها تلقائيًا وفقًا لوظائف الطهي المحددة. يمكنك تغيير درجات الحرارة والأوقات حسب الرغبة.
- لإلغاء عملية الطهي، اضغط مطوّلًا على مفتاح "بدء / إيقاف" أو مفتاح "تحديد الحجر" لمدة 3 ثوانٍ. سيتم إلغاء برنامج الطهي الذي حددته.



### 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.



### 3.1 الاستخدام المخصص

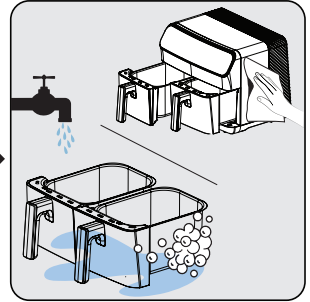
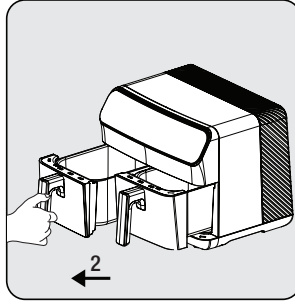
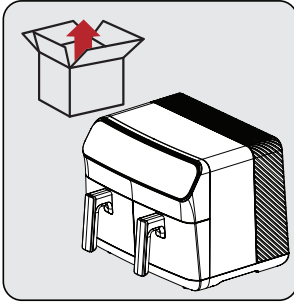
هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط، فهو غير مناسب للاستخدام المهني.

i

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

### 3.2 إعداد الجهاز للاستخدام

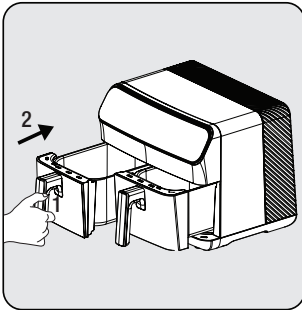
• استخدم الجهاز في وضع عمودي على سطح ثابت ومستوي ونظيف وجاف وغير قابل للانزلاق.



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

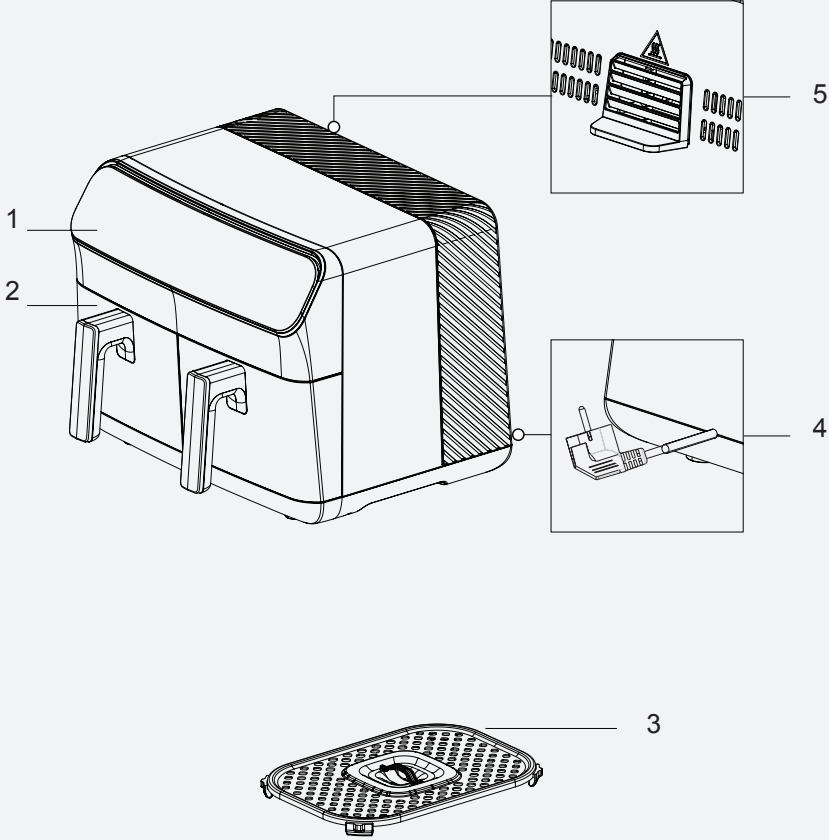
عند الاستخدام لأول مرة، اضبط الجهاز على الوضع "M"، واضبطه على أعلى درجة حرارة واتركه يعمل لمدة 10 دقائق دون إضافة أي مكونات.



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)



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.

## 1.1 الامتثال للتوجيهات الخاصة بنفايات الأجهزة والتخلص منها:

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

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.

- يحظر ترك الجهاز بدون مراقبة أثناء تشغيله.
- لا تقم بتفكيك الجهاز.
- لا تستخدم سوى الأجزاء الأصلية أو الأجزاء التي يُوصي بها المصنع.
- 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.

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

## 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:

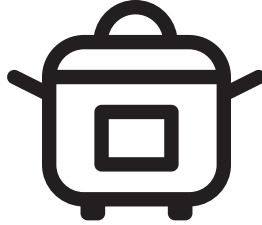
معلومات وتوصيات مهمة بخصوص استخدام الجهاز.	
تحذير: تحذيرات بشأن الإصابة الشخصية أو تلف الممتلكات.	
مناسب للتلامس مع الطعام.	
لا تغمر الجهاز أو سلك الطاقة أو القابس في الماء أو أي سائل آخر.	
تحذير: تصنيف الحماية من الصدمات الكهربائية	





## جهاز الطهي بقليل من الزيت

دليل المُستخدم



FRL 5387 B

AR