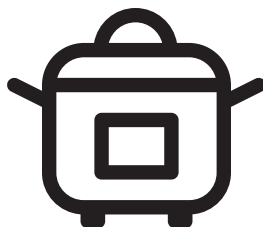




## Hot Air Fryer

User Manual



FRL 5388 B

EN - AR



01M-8914453200-1023-07



# CONTENTS

---

ENGLISH

03-22

---

## 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.



**WARNING:** 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.



Electric shock protection rating



**RECYCLED &  
RECYCLABLE  
PAPER**

# 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 ca-

pabilities 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.

# 1 Important safety and environmental instructions

- 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 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 appli-

# 1 Important safety and environmental instructions

ance, 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 pu-

chased. 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.

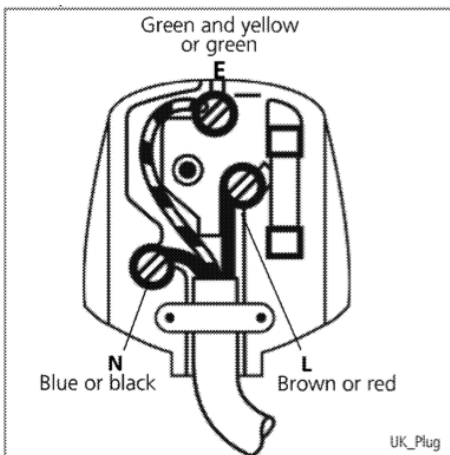
# 1 Important safety and environmental instructions

## 1.5 Plug Wiring

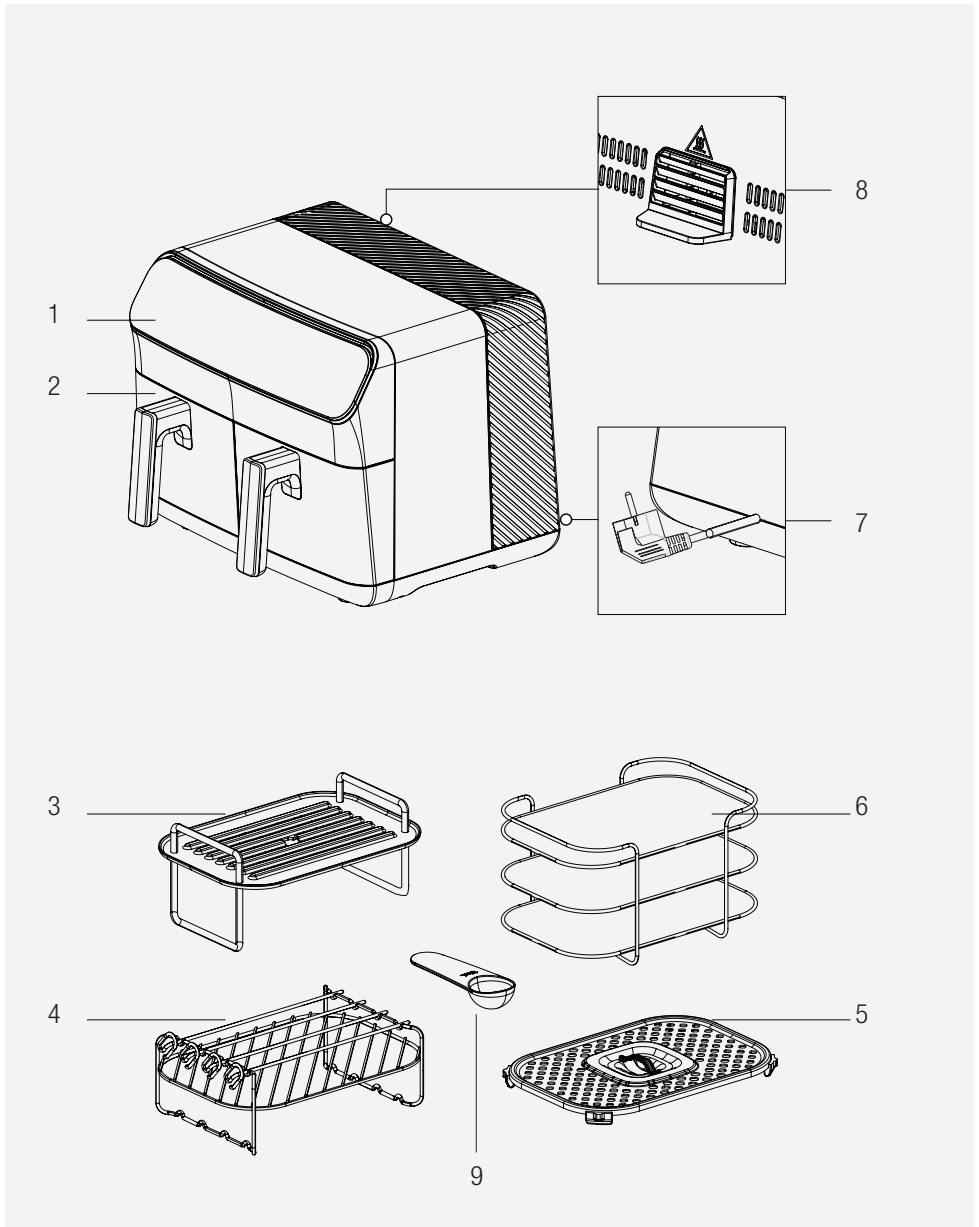
The moulded plug on this appliance incorporates a 13 A fuse. Should the fuse need to be replaced an ASTA approved BS1362 fuse of the same rating must be used. Do not forget to refit the fuse cover. In the event of losing the fuse cover, the plug must not be used until a replacement fuse cover has been 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)  $\perp$  line
- With the alternative plugs a 13 A fuse must be fitted either in the plug or adaptor 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 Less Oil Cooker

1. Digital control panel
2. Removable cooking basket
3. Grill Accessories
4. Double layer cooking rack and skewers
5. Cooking rack
6. Dehydration Rack
7. Power cable
8. Air outlet
9. Measuring spoon

### 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)

## 3 Usage

### 3.1 Intended use

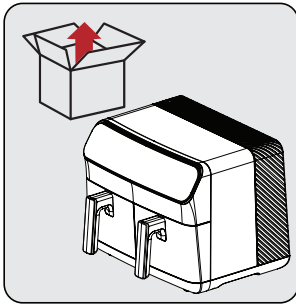
The appliance is intended for home use only and is not suitable for professional use.



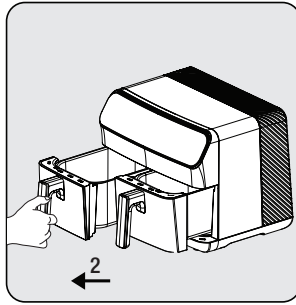
When you use the appliance for the first time, there may be a slight emission of smoke. This is normal.

### 3.2 Preparing the appliance for use

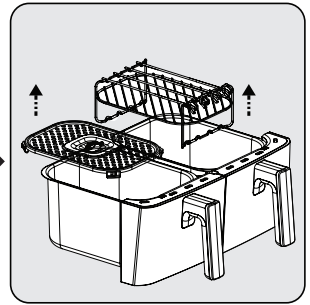
- Use the appliance in an upright position on a stable, level, clean, dry and non-slip surface.



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



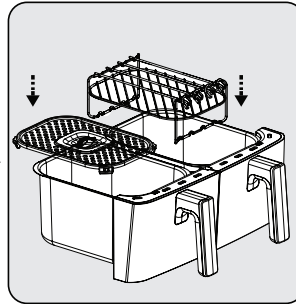
To open the removable cooking trays (2), grasp the handles firmly; then pull the chambers out of their slots.



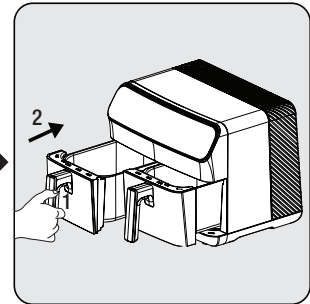
Remove the cooking accessories from the cooking chamber.



Clean the removable cooking trays (2) and the cooking accessories with warm soapy water. Then dry the outside of the appliance and the parts you washed completely.



Place the accessories that you want to use into the cooking tray.












After cleaning all parts, insert the cooking tray (2) and the accessory to be used into the appliance. The appliance is ready for use.

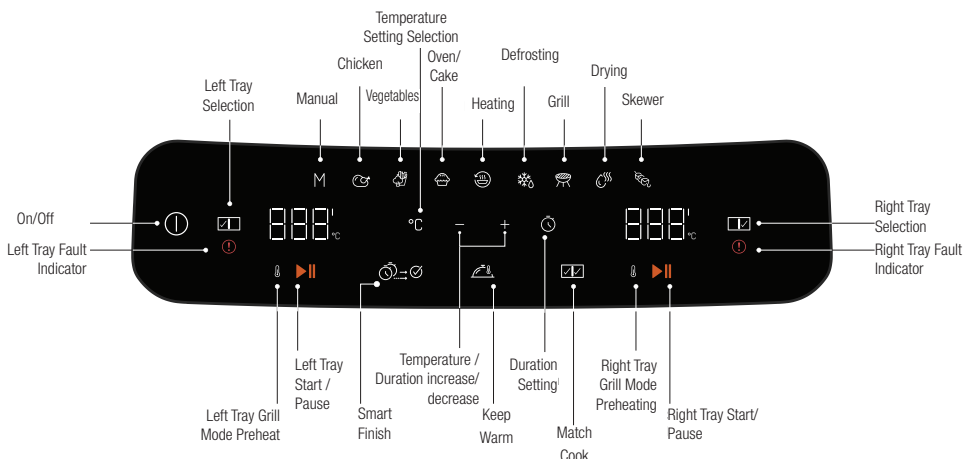


For first time use, set the appliance to "M" mode, set it to the highest temperature and let it run for 10 minutes without adding any ingredients.

## 3 Usage

### 3.3 Control panel and LED display:

	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.
	Grill	This program is specially designed for grilling. It is used together with the grill accessory. Provides high performance in red meat and fish. (In the grill mode there is a "preheating" option. When you start the program, the "preheating" starts first. When the "preheating" is completed, the appliance will warn you to add the food.)
	Skewer	Specially designed for skewer accessories. You can use the skewer for recipes such as chicken on skewers - kebab.
	Drying	Specially designed program for drying food. It is used together with the Dehydration Rack accessory.



## 3 Usage

### 3.4 Warnings before first use



- When the appliance is in operation and the removable cooking tray (2) is inserted, hot steam will escape from the air outlet (8) 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, unless the use of another accessory is recommended.

### 3.5 Operation

#### 3.5.1 Selecting and starting a program

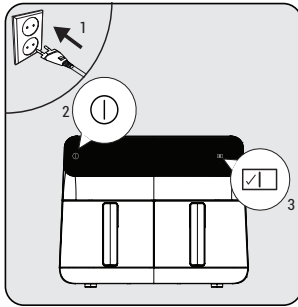




If you want to switch to another program after starting the appliance, press and hold the "Start/Stop" key or the "Select Tray" key for 3 seconds. Then select the desired program by selecting the tray again.

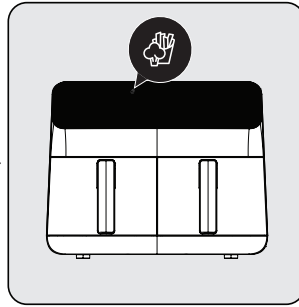


- The display shows the automatically set temperatures and times according to the selected cooking functions. You can change these temperatures and times as desired.
- To cancel the cooking process, press and hold the "Start/Stop" key or the "Select tray" key for 3 seconds. The cooking program you have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

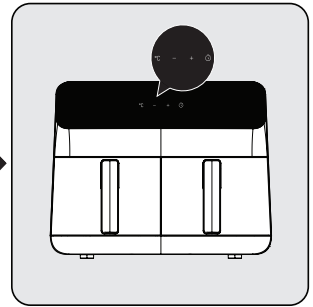
## 3 Usage



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 from the Programs menu 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 “” or “” buttons to set the temperature or time. The “” symbol is activated. Set the temperature and time to the desired value using the “” symbol.



- The silicone of the cooking accessories is made of high temperature resistant food grade material. It prevents scratching of the tray coating. Therefore, make sure that it does not come off during cooking.
- When pulling out the cooking tray, be careful of the hot steam inside and do not touch it with your hands as it is extremely hot.
- When removing cooked food, use a tool (tongs, etc.) that will not damage the inner surface of the appliance.


### 3.5.3 Function Settings

#### 3.5.3.1 Smart Finish

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.

#### 3.5.3.2 Keep 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 Match Cook

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.

## 3 Usage

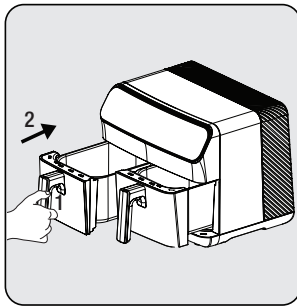
**i** After activating the "Synchronize cooking" function, all changes you make in one tray are transferred to the other.

### 3.6 Cooking

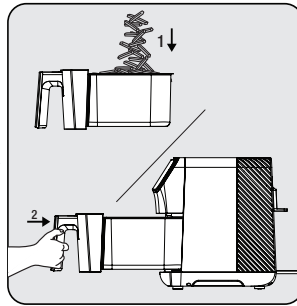
**i** You will achieve better results if you mix the food with a small amount of oil using a measuring spoon or brush the food with oil before placing it in the cooking tray.



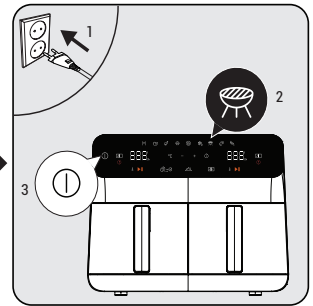
Do not touch the removable cooking trays when they are hot, except for the handles.



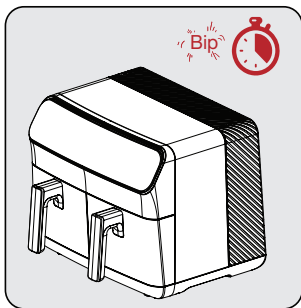
Remove the cooking tray and place it on a flat, clean surface. Place the matching accessories for your dish in the cooking tray. For detailed information on accessories, see 3.7



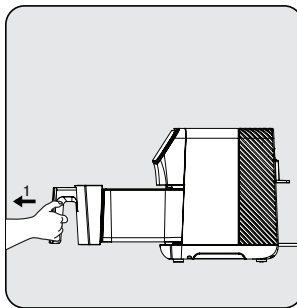
Place the food in the cooking tray. Then insert the tray into the appliance and make sure it is properly seated.



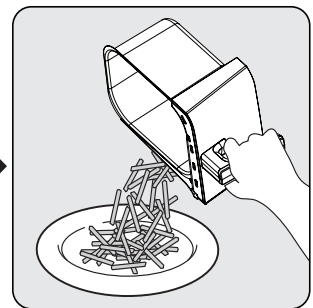
Connect the appliance and select the desired cooking program. Then start the cooking process.



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

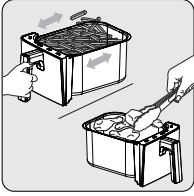


Remove the tray and check if the food is fully cooked. If further cooking is required, you can extend the cooking time a little more.

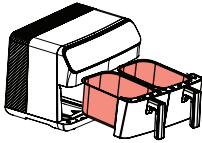


When the process is complete, transfer the cooked food to a bowl or plate.

### 3 Usage



- 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.



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.



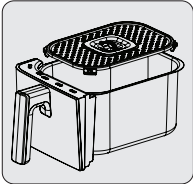
- Note that the device can become very hot during the turning process.
- Do not place the product on your worktop in such a way that it blocks the air outlet channels.
- Do not place any other product on the appliance.



### 3.7 Accessories

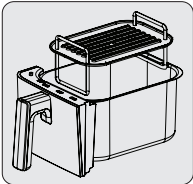


For best results, it is recommended to use the accessories.



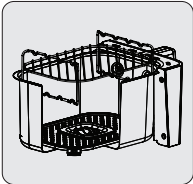
#### Cooking Rack

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, unless the use of another accessory is recommended.



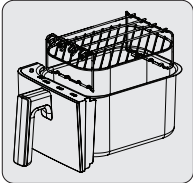
#### Grill Accessories

It is an accessory specially created for you to get the best results on your grills. It helps you get better cooking results for red meat and fish. It is recommended to use the grill mode with the Grill Accessory.

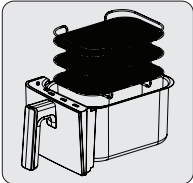


#### Double Deck Cooking Rack and Skewer

Helps you achieve the best results for your skewer recipes. Recommended for use in skewer mode.



You can also use it as a double-decker cooking rack by removing the skewers. This will double the capacity of the cooking tray.



#### Dryer

It helps you to dry all kinds of vegetables and fruits with its perforated and multi-layer structure for the best results. Drying mode is recommended to be used with the Dryer accessory.

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.

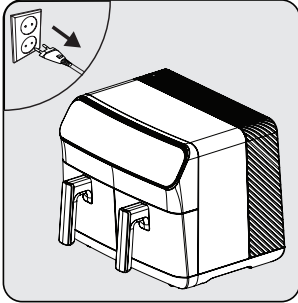
Program	Food	Temperature	Duration
Chicken	Drumstick (4 pieces)	180°C	24 - 30 min
	Chicken Breast (2 * 200 gr)	180°C	24 - 30 min
	Wing (8 pieces) 180 degrees	180°C	22 - 26 min
Vegetables	Fresh potato 200 g	200°C	20 - 25 min
	Fresh potato 500 g	200°C	24 - 30 min
	Frozen potato 500 g	200°C	20 - 27 min
	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
Grill	Rib steak	200°C	12 - 18 min
	Tenderloin	200°C	8 - 12 min
	Eggplant, zucchini, peppers, mushrooms	190°C	8 - 15 min
	Meatball	200°C	6 - 10 min
	Salmon	200°C	7 - 12 min
	Jumbo Shrimp	200°C	10 - 14 min
	Sea bass	200°C	11 - 18 min
	Cutlet	200°C	5 - 8 min
Skewer	Chicken skewers	200°C	10 - 14 min
	Meat skewers	200°C	11 - 15 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

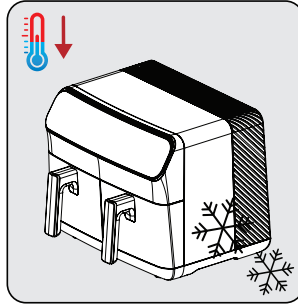
### 5.1 Cleaning



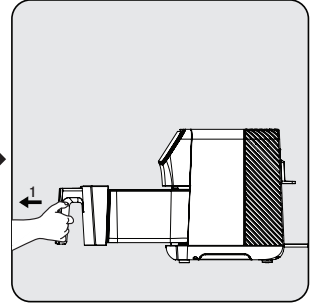
Never use gasoline, solvents, abrasive cleaners, metal objects or hard brushes to clean the appliance.



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



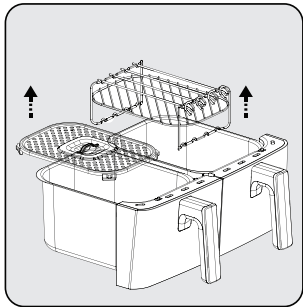
Allow the appliance to cool down completely.



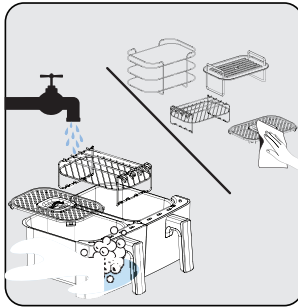
Remove the removable cooking basket (5) from the drawer.



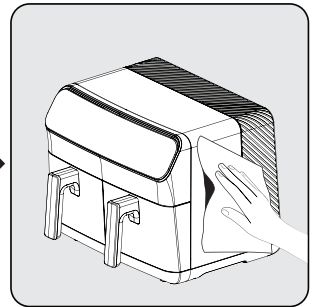
Remove the cooking trays from the appliance to allow the appliance to cool down more quickly.



Remove the cooking accessory inside the cooking tray.



You can wash the cooking tray and the cooking accessories 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.



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.

<b>Model number</b>	<b>Serial number</b>	<b>Purchased from</b>	<b>Date of purchase</b>

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.com](http://www.beko.com)

الحل	السبب	المشكلة	
تحقق من مصدر الطاقة وتأكد من وجود طاقة	انقطاع الكهرباء	الجهاز لا يعمل.	1
	لا توجد كهرباء أو اتصال سيء في منفذ الطاقة		
	تأكد من توافق فولطية مصدر الطاقة مع القيمة الإسمية للجهاز		
اجمع بين الوصفات وتجربتك الشخصية لضبط الطهي ومدته	مدة الطهي غير صحيحة	الطعام غير مطهو جيداً / محترق	2
لإزالة الزيت المانع للصدأ من سخان المنتج لأول مرة، اضبط درجة الحرارة على الحد الأقصى وقم بالتسخين المسبق لمدة 10-15 دقيقة.	بقايا زيت مانع للصدأ على سخان المنتج	يصدر دخان عند الاستخدام لأول مرة	3
قم بإزالة الجسم الغريب	هناك جسم غريب على وعاء الطهي أو درج الوعاء أو السخان	صدور رائحة غريبة	4
تواصل مع الخدمة للصيانة والإصلاح	انقطاع ربط NTC مع وعاء الطهي الأيسر	تظهر عبارة E1 على الشاشة، ويتوقف تشغيل المنتج	5
	لا يعمل NTC مع وعاء الطهي الأيسر	تظهر عبارة E2 على الشاشة، ويتوقف تشغيل المنتج	6
	انقطاع ربط NTC مع وعاء الطهي الأيمن	تظهر عبارة E3 على الشاشة، ويتوقف تشغيل المنتج	7
	لا يعمل NTC مع وعاء الطهي الأيمن	تظهر عبارة E4 على الشاشة، ويتوقف تشغيل المنتج	8
	مشكلة في طاقة PCB (NTC) وعاء الطهي الأيسر	تظهر عبارة E5 على الشاشة، ويتوقف تشغيل المنتج	9
	مشكلة في طاقة PCB (NTC) وعاء الطهي الأيمن	تظهر عبارة E6 على الشاشة، ويتوقف تشغيل المنتج	10
	مشكلة في طاقة PCB (مشكلة ربط)	تظهر عبارة E7 على الشاشة، ويتوقف تشغيل المنتج	11
	مشكلة في طاقة PCB (مشكلة ربط)	تظهر عبارة E8 على الشاشة، ويتوقف تشغيل المنتج	12
	مشكلة في طاقة PCB	تظهر عبارة E9 على الشاشة، ويتوقف تشغيل المنتج	13
	مشكلة في طاقة PCB (مقاومة وعاء الطهي الأيسر)	تظهر عبارة E10 على الشاشة، ويتوقف تشغيل المنتج	14
مشكلة في طاقة PCB (مقاومة وعاء الطهي الأيمن)	تظهر عبارة E10 على الشاشة، ويتوقف تشغيل المنتج	15	



**5.2 التخزين**

- إذا كنت لا تنوي استخدام الجهاز لفترة طويلة، فقم بتخزينه بعناية.
- افصله واتركه يبرد قبل إزالته من موضعه.
- قم بتخزين الجهاز في مكان بارد وجاف.
- احتفظ بالجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال.

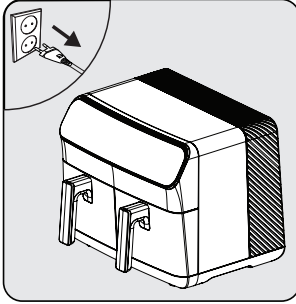
**5.3 النقل**

- حمل الجهاز في عبوته الأصلية أثناء نقله. تحمي العبوة الجهاز من التلف المادي.
- لا تضع أشياء ثقيلة على الجهاز أو عبوته. فقد يتعرض الجهاز للضرر.
- في حالة سقوط الجهاز، فقد لا يعمل أو قد يحدث به تلف دائم.

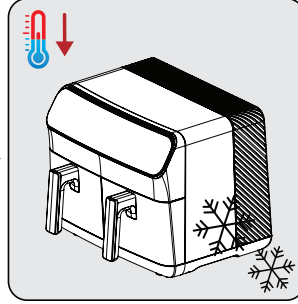
5.1 التنظيف

لا تستخدم البنزين أو المذيبات أو المنظفات الكاشطة أو الأشياء المعدنية أو الفرش الصلبة لتنظيف الجهاز.

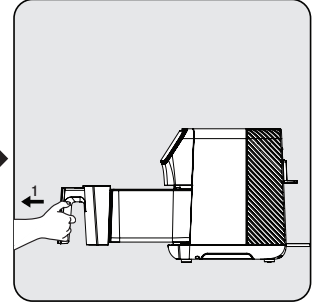
i



قم بإيقاف تشغيل الجهاز وافصله من المقبس.



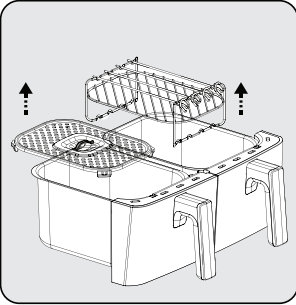
انتظر حتى يبرد الجهاز تمامًا.



أخرج سلة الطهي (5) القابلة للإزالة من الدرج.

قم بإزالة وعاء الطهي من الجهاز حتى يبرد الجهاز بشكل أسرع.

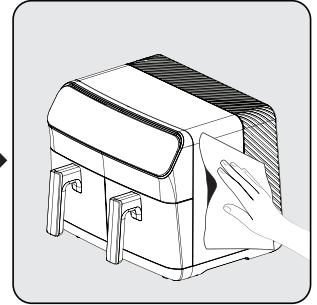
i



أخرج ملحق الطهي في وعاء الطهي.



يمكنك غسل وعاء الطهي وملحقات الطهي بالماء الدافئ والصابون أو في غسالة الأطباق.



استخدم قطعة قماش مبللة لتنظيف الجزء الخارجي من الجهاز. قم بتجفيف الجزء الخارجي من الجهاز تمامًا.

حافظ دائمًا على نظافة الجزء السفلي من وعاء الطهي لمنع تراكم المواد الغريبة.

i

يتم تحديد درجة الحرارة وإعداد الوقت للبرامج المحددة للجهاز تلقائيًا. يقدم الجدول أدناه نظرة عامة على أوقات طهي الأطعمة المختلفة. تعتمد أوقات الطهي على سمك ونوع وقوام الطعام. يجب اعتبار المدة والكميات الموصى بها كقيم تقريبية.

المدة	درجة الحرارة	الغذاء	البرنامج
24 - 30 دقيقة	180°C	أفخاذ الدجاج (4 قطع)	الدجاج
24 - 30 دقيقة	180°C	صدور الدجاج (2 * 200 غ)	
22 - 26 دقيقة	180°C	أجنحة الدجاج (8 قطع) 180 درجة	
20 - 25 دقيقة	200°C	بطاطس طازجة 200 غ	الخضروات
24 - 30 دقيقة	200°C	بطاطس طازجة 500 غ	
20 - 27 دقيقة	200°C	بطاطس مجمدة 500 غ	
42 - 48 دقيقة	200°C	بطاطس مجمدة 1000 غ	
15 - 20 دقيقة	190°C	بطاطس - مكعبات الجزر	
10 - 15 دقيقة	190°C	حلقات البصل	
20 - 25 دقيقة	180°C	الكوسة والبانجان (مقطعة إلى حلقات - 1 قطعة)	
15 - 19 دقيقة	160°C	موفن	الفرن/الكيك
15 - 30 دقيقة	35-50°C	لحم مفروم، دجاج، كفتة، الخ.	إذابة الثلج
12 - 18 دقيقة	200°C	أنتريكوت	الشواية
8 - 12 دقيقة	200°C	شرائح لحم المئّن	
8 - 15 دقيقة	190°C	بانجان، كوسة، فلفل، فطر	
6 - 10 دقيقة	200°C	كفتة	
7 - 12 دقيقة	200°C	سلمون	
10 - 14 دقيقة	200°C	روبيان جامبو	
11 - 18 دقيقة	200°C	سمك باس البحر	
5 - 8 دقيقة	200°C	ريش لحم	السيخ
10 - 14 دقيقة	200°C	شيش دجاج	
11 - 15 دقيقة	200°C	شيش لحم	
7 - 9 ساعة	55°C	طماطم (بسمك 2-3 مم)	التجفيف
7 - 8 ساعة	55°C	تفاح (بسمك 2-3 مم)	
7 - 9 ساعة	60°C	موز (بسمك 2-3 مم)	
7 - 8 ساعة	55°C	بانجان (بسمك 2-3 مم)	
6 - 8 ساعة	60°C	فطر (بسمك 3-4 مم)	
6 - 8 ساعة	60°C	أناناس (بسمك 4-5 مم)	

## 3.7 الملحقات

يوصى باستخدام الملحقات للحصول على أفضل النتائج.

i

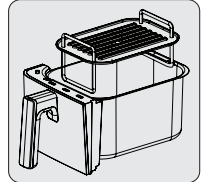
## رف الطهي

يوفر رف الطهي أفضل تحمير وطهي بشكل عام. ما لم يوصى باستخدام ملحق آخر، يوصى باستخدام رف الطهي لجميع الوصفات والقلي.



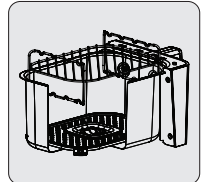
## ملحقات الشواية

ملحقات تم إنشاؤه خصيصًا للحصول على أفضل النتائج في عمليات الشوي. يساعدك على الحصول على نتائج طهي أفضل في اللحوم الحمراء والأسماك. يوصى باستخدام وضع الشواء مع ملحق الشواية.



## رف طهي ذو سطحين وأسياخ

يساعدك على تحقيق أفضل النتائج لوصفات الأسياخ. يوصى باستخدامه في وضع السبخ.

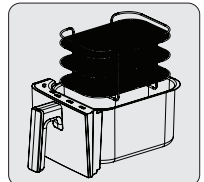


يمكنك أيضًا استخدامه كرف طهي مزدوج عن طريق إزالة الأسياخ. سيؤدي ذلك إلى مضاعفة سعة وعاء الطهي.

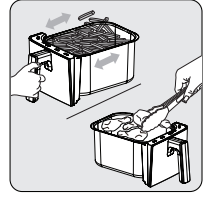


## المجفف

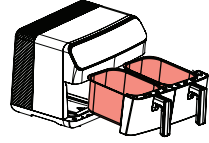
يساعد في الحصول على أفضل النتائج بفضل تركيبته المثقبة ومتعددة الطبقات في تجفيف جميع أنواع الخضار والفواكه. يوصى باستخدام وضع التجفيف مع ملحق المجفف.



- لضمان طهي متساوي، قم بإزالة وعاء الطهي بعناية ورجه في منتصف عملية الطهي أو أدر اتجاه الطعام المطبوخ بملقط لن يخدش الوعاء.
- افعل هذا الأمر عدة مرات إذا كنت تطبخ لفترة طويلة أو إذا كنت تريد المزيد من النتائج المقرمشة.



نظرًا لأن سطح وعاء الطهي (2) سيكون ساخنًا أثناء الطهي وبعده، فلا تجعل سلة الطهي تتلامس مع السطح الخارجي للجهاز.



- اترك الطعام لمدة 5 إلى 10 ثوانٍ قبل إخراجها من وعاء الطهي القابلة للإزالة (2).
- استخدم الملقط لإزالة الطعام الكبير أو اللين من وعاء الطهي دون الإضرار بالسطح الداخلي للجهاز.
- بمجرد أن تصبح دفعة واحدة من الطعام جاهزة، يصبح المنتج جاهزًا على الفور لاستخدام دفعة أخرى.



- لاحظ أن الجهاز قد يكون شديد السخونة أثناء عملية التقليل.
- لا تضع المنتج على منضدة المطبخ بطريقة تسد قنوات خروج الهواء.
- لا تضع أي منتج آخر على الجهاز.

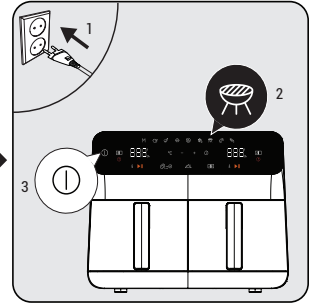
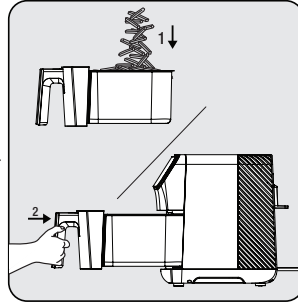
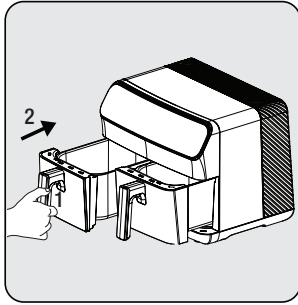


بعد تنشيط وظيفة "الطهي المطابق"، سيتم تطبيق جميع التغييرات التي تجربها في وعاء واحد على كلا الوعائين. **i**

### 3.6 الطهي

للحصول على أفضل النتائج، قبل وضع الطعام في وعاء الطهي، اخلطه بكمية صغيرة من الزيت بملعقة قياس أو ضع زيت على طعامك بفرشاة. **i**

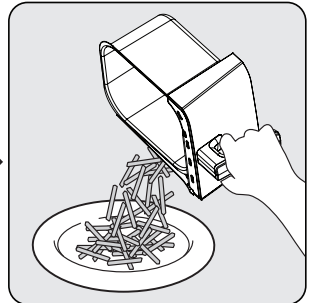
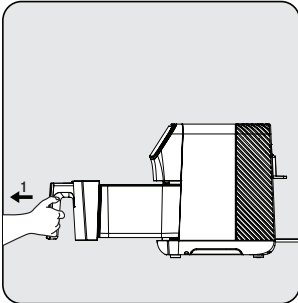
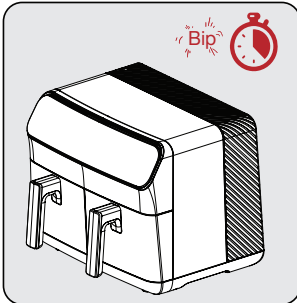
لا تلامس وعاء الطهي القابل للإزالة مع أي موضع غير المقبض. **!**



قم بإزالة وعاء الطهي ووضعه على سطح مستو ونظيف. ضع الملح المناسب للطعام الذي تطبخه في وعاء الطهي. للحصول على معلومات مفصلة حول الملحقات، انظر 3.7

ضع الطعام في الوعاء. ثم أدخل الوعاء في الجهاز وتأكد من تثبيته بشكل صحيح.

قم بتوصيل جهازك بالمقيس وحدد برنامج الطهي الذي تريده. ثم ابدأ عملية الطهي.



عند انقضاء وقت الطهي المحدد، سيتم سماع صوت تحذير، وسيقوم الجهاز تلقائيًا بإنهاء عملية الطهي.

قم بإزالة الوعاء وتحقق من وجود احمرار أو تجمد في الطعام. إذا تطلب الأمر طهيًا إضافيًا، فيمكنك إطالة وقت الطهي قليلًا.

بعد اكتمال عملية الطهي، اسكب الطعام المطبوخ في وعاء أو طبق.

### 3.5.3 إعدادات الوظائف

#### 3.5.3.1 الإنهاء الذكي

مع وظيفة "الإنهاء الذكي"، يمكنك بدء وإنهاء نوعين مختلفين من الأطعمة بدرجات حرارة مختلفة وأوقات طهي وأوضاع طهي مختلفة في وقت واحد.

1. قم بضبط إعدادات الطهي للوعاء الأيسر للجهاز كما في القسم 3.5.1.
2. ثم حدد الوعاء الأيمن واضبط إعدادات الطهي.
3. حدد وظيفة "الإنهاء الذكي" على الجهاز.
4. ابدأ عملية الطهي بالضغط على أحد أزرار البدء. سيبدأ الجهاز عملية الطهي بإنهاء كلا الوعائين في وقت واحد.

من أجل تحديد وظيفة "الإنهاء الذكي"، يجب ألا تكون عملية الطهي قد بدأت في كلا الوعائين. إذا كانت عملية الطهي قد بدأت حتى في وعاء واحدة على الأقل، فلا يمكن تحديد وظيفة "الإنهاء الذكي".



#### 3.5.3.2 الحفاظ على الحرارة

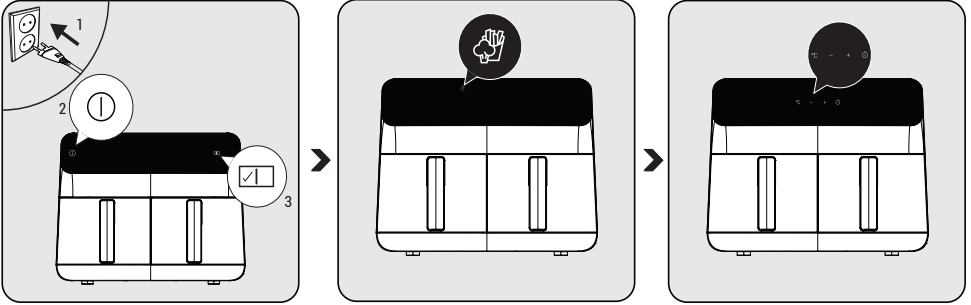
- يمكنك الاحتفاظ بطعامك الذي انتهى طهيهِ ساخناً مع خاصية "الحفاظ على الحرارة".
1. اجعل الوعاء المراد الطهي فيه جاهزة كما هو موضح في 3.5.1. ثم اضغط على زر "ابدأ" لبدء الطهي.
  2. اضغط على أيقونة "الحفاظ على الحرارة" بعد بدء عملية الطهي. (يمكنك أيضاً الضغط على أيقونة "الحفاظ على الحرارة" قبل بدء الطهي).
  3. بعد اكتمال عملية الطهي، سيضمن الجهاز الحفاظ على درجة حرارة طعامك.

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



#### 3.5.3.3 الطهي المطابق

- مع وظيفة الطهي المطابق، يمكنك بسهولة نسخ الوعائين مع بعضها البعض عند طهي نفس الطعام في كلا الوعائين.
1. قم بإعداد الوعاء الأيسر والأيمن للجهاز كما في 3.5.1.
  2. ثم حدد الوعاء الأيمن للجهاز واضغط على أيقونة "الطهي المطابق".
  3. سيتم معادلة جميع درجات الحرارة وأوقات التشغيل في كلا الوعائين.
  4. يمكنك إجراء نفس عملية الطهي في وعائين منفصلين بالضغط على أيقونة "ابدأ".



قم بتوصيل المنتج، ثم اضغط على زر "تشغيل / إيقاف" (1). بعد أن تضيء أضواء وعاء الجهاز، حدد الوعاء (2) للطهي. بعد اختيار الوعاء، حدد البرنامج المطلوب من قائمة البرامج حسب المنتج المراد طهيته.

بعد تحديد البرنامج المطلوب، يضيء البرنامج المحدد في ضوء ساطع. في حالة الرغبة في تغيير البرنامج، يمكن تحديد أحد برامج الإضاءة المنخفضة.

بعد تحديد البرنامج يمكنك ضبط قيمة درجة الحرارة ووقت الطهي بالضغط على أيقونات درجة الحرارة والوقت. ابدأ عملية الطهي بالضغط على أيقونة بدء التشغيل. إذا كنت تريد الطهي في الوعاء الأخر، فحدد الوعاء وكرر العمليات.

### 3.5.2 تحذير الحرارة والوقت

اضغط على أزرار "°C" أو "°F" لضبط درجة الحرارة أو الوقت. ثم يصبح الرمز "[-][+]" نشطاً. اضبط درجة الحرارة والوقت على القيمة المرغوبة باستخدام رمز "[-][+]" .

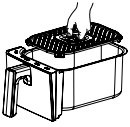
- تم صناعة السيليكون في ملحقات الطهي من مادة مقاومة للحرارة العالية والمواد الغذائية. مما يمنع خدش طلاء الوعاء. لذلك، تأكد من عدم خروجها من موضعها أثناء طهي الطعام.
- انتبه للبخار الساخن داخل وعاء الطهي عند سحبه للخارج، ولا تلمسه بيديك لأنه على درجة حرارة عالية.
- لإزالة الطعام المطبوخ، استخدم أداة مساعدة (ملقط، إغخ) لن تلحق الضرر بالسطح الداخلي للجهاز.





### 3.4 تحذيرات ما قبل الاستخدام لأول مرة

- عند تشغيل الجهاز وسحب وعاء الطهي القابلة للإزالة (2)، سينبعث بخار ساخن من مخرج الهواء (8) وأعلى السلة، لذا احرص على عدم التعرض للحرق بفعل البخار عالي الحرارة.
- عند استخدام وعاء الطهي (2) في درجات حرارة عالية، احرص على عدم ملامسته بشكل مباشر.



يوفر رف الطهي أفضل تحمير وطهي بشكل عام. ما لم يوصى باستخدام ملحق آخر، يوصى باستخدام رف الطهي لجميع الصفات والقلبي.



### 3.5 التشغيل

#### 3.5.1 اختيار البرنامج وبدء التشغيل

- إذا كنت تريد التبديل إلى برنامج مختلف بعد بدء تشغيل المنتج، فاضغط مع الاستمرار على زر "بدء / إيقاف" أو زر "اختيار الوعاء" لمدة 3 ثوانٍ. ثم حدد البرنامج المطلوب عن طريق اختيار الوعاء مرة أخرى.

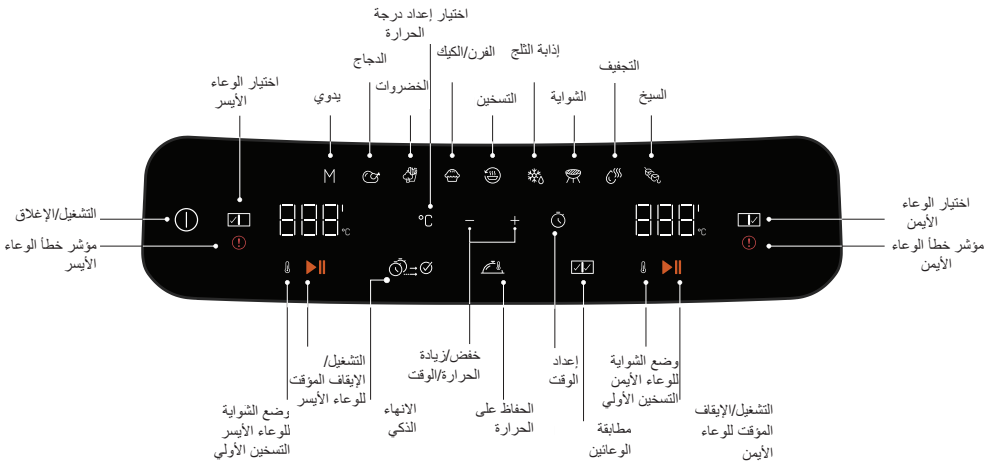


- يتم عرض درجات الحرارة والأوقات التي تم ضبطها تلقائيًا على الشاشة وفقًا لوظائف الطهي التي اخترتها. يمكنك تغيير درجات الحرارة والأوقات إذا كنت ترغب في ذلك.
- لإلغاء عملية الطهي، اضغط مع الاستمرار على زر "بدء / إيقاف" أو زر "اختيار الوعاء" لمدة 3 ثوانٍ. سيتم إلغاء برنامج الطهي الذي اخترته.



### 3.3 لوحة التحكم والشاشة:

تم إنشاؤه للاستخدام العام. باستخدام البرنامج اليدوي، يمكنك طهي الأطعمة بعيداً عن البرامج التي لم يتم تعريفها.	يدوي	M
يمكنك استخدام هذا البرنامج المصمم خصيصاً للدجاج. يمكنك أيضاً طهي المأكولات البحرية في هذا البرنامج.	الدجاج	🍗
يمكنك استخدام هذا البرنامج المصمم خصيصاً للخضروات. يمكنك استخدام هذا البرنامج للبطاطس المقلية وجميع أنواع الخضار.	الخضروات	🥕
يمكنك استخدام هذا البرنامج المصمم خصيصاً للمعجنات مثل الكعك والخبز.	الفرن/الكيك	🍞
يمكنك استخدام هذا البرنامج الذي تم إنشاؤه خصيصاً لعمليات إعادة التسخين.	التسخين	🔥
يمكنك استخدام هذا البرنامج المصمم خصيصاً لإزالة الثلج.	إذابة الثلج	❄️
تم إنشاء هذا البرنامج خصيصاً للشواء. يتم استخدامه مع ملحقات الشواية. يقدم أداءً عالياً لطهي اللحوم الحمراء والأسماك. (يتوفر خيار "التسخين المسبق" في وضع الشواية. يبدأ "التسخين المسبق" أولاً عند بدء تشغيل البرنامج. وعند اكتمال "التسخين المسبق"، يخطر الجهاز بإضافة الطعام.)	الشواية	🍖
تم توفيرها خصيصاً لملاحقات السبخ. يمكنك استخدامه لوصفات مثل أسياخ الدجاج - كباب.	السبخ	🍢
تم إنشاء هذا البرنامج خصيصاً لتجفيف الأطعمة. يتم استخدامه مع ملحقات التجفيف.	التجفيف	🍃



### 3.1 غرض الاستخدام

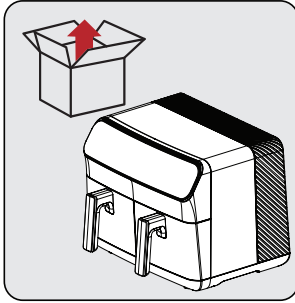
تم تصميم الجهاز للاستخدام المنزلي فقط، ولا يمكن استخدامه للاستخدام المهني.

قد ينبعث من الجهاز بعض الدخان عند استخدامه لأول مرة. وهذا الأمر طبيعي.

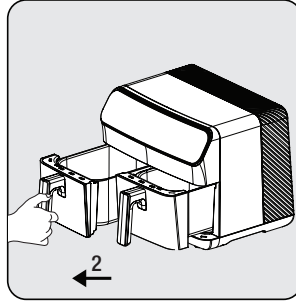


### 3.2 إعداد الجهاز للاستخدام

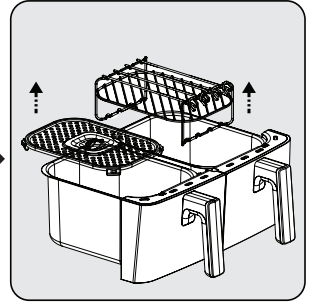
- استخدم الجهاز في وضع عمودي على سطح ثابت ومستوي ونظيف وجاف وغير قابل للانزلاق.



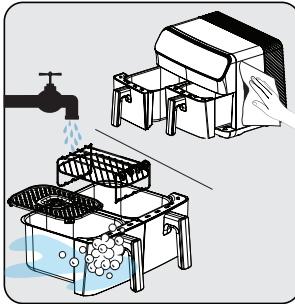
قبل الاستخدام لأول مرة، قم بإزالة مواد التغليف من الجهاز، وضع الجهاز على منطقة عمل مسطحة ونظيفة.



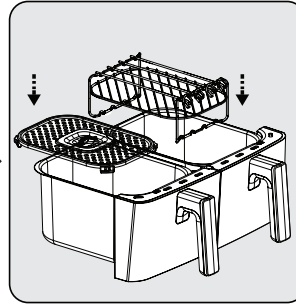
افتح أوعية الطهي القابلة للإزالة (2)، أمسك المقابض بإحكام، ثم قم بإزالة الأوعية من تجويفها.



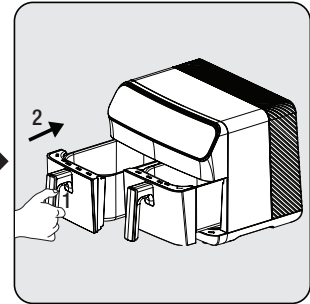
قم بإزالة ملحقات مساعد الطهي داخل الوعاء من وعاء الطهي.



نظف وعاء الطهي القابلة للإزالة (2) وأدوات الطهي بالماء الدافئ والصابون. بعد ذلك، جفف السطح الخارجي للجهاز والأجزاء التي غسلتها تمامًا.



ضع الملحق الذي تريد استخدامه في وعاء الطهي.



بعد تنظيف جميع الأجزاء، قم بتوصيل وعاء الطهي (2) والملحق الذي سيتم استخدامه بالجهاز. الجهاز جاهز للاستخدام.

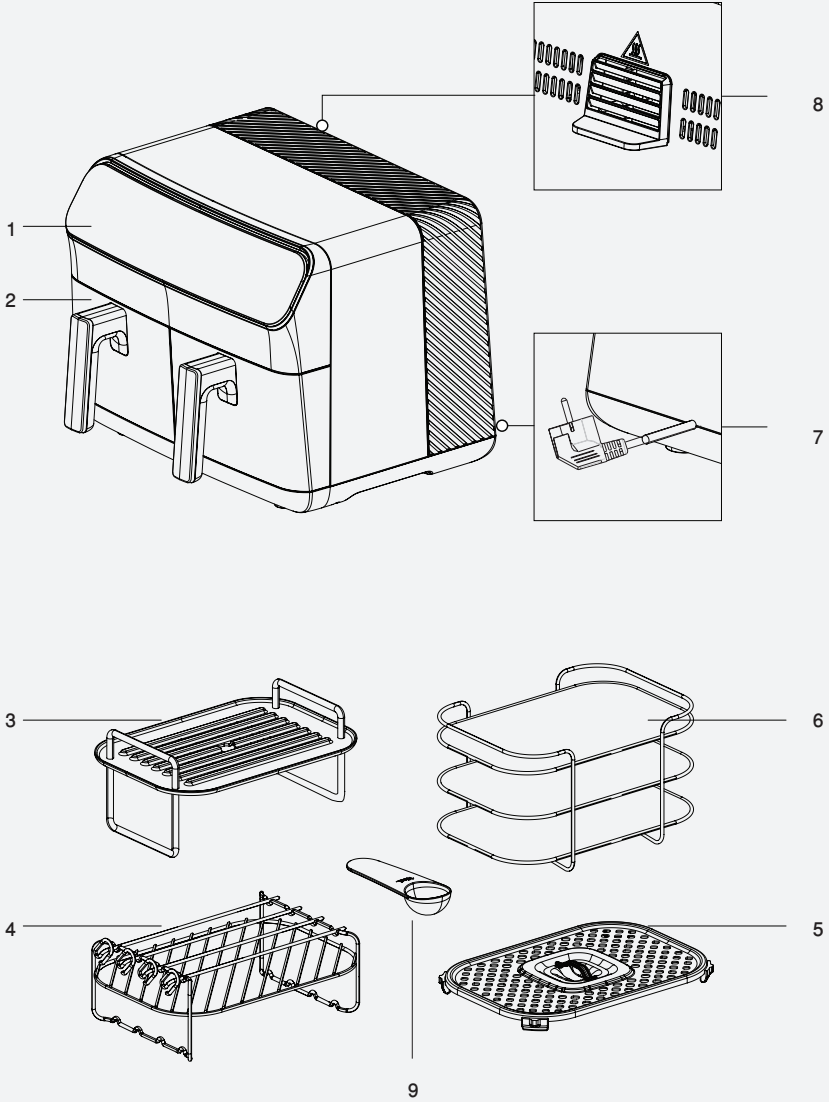
عند الاستخدام لأول مرة، اضبط الجهاز على الوضع "M" واضبطه على أعلى درجة حرارة وتشغيل لمدة 10 دقائق دون إضافة أي مادة.



1. لوحة التحكم الرقمية
2. وعاء الطهي القابلة للإزالة
3. ملحقات الشواية
4. رف طهي ذو سطحين وأسياخ
5. رف الطهي
6. المجفف
7. كابل الطاقة
8. مخرج الهواء
9. ملعقة القياس

#### البيانات التقنية

مصدر الطاقة	220-240 فولت ~ 50-60 هرتز
استهلاك الطاقة	2000-2400 واط
سعة الوعاء	8.5 لتر (4.25 لتر + 4.25 لتر)




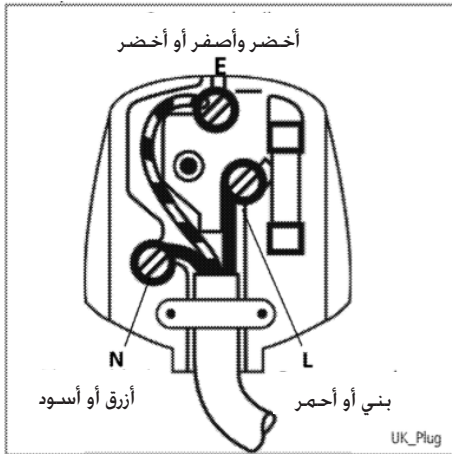
إن العلامات الموجودة على الجهاز والقيم المحددة في المستندات المقدمة مع المنتج جرى الحصول عليها في ظل ظروف معملية وفقًا للمعايير ذات الصلة. قد تختلف القيم حسب استخدام الجهاز والظروف المحيطة. لقد خضعت قيم الطاقة للاختبار في جهد 230 فولت.

## 1.5 توصيل القابس

يشتمل القابس المدمج في هذا الجهاز على صمام كهربائي 13 أمبير. في حالة الحاجة إلى استبدال الصمام الكهربائي يجب استبداله بصمام كهربائي BS1362 بنفس الجهد. لا تنس إعادة ضبط غطاء الصمام الكهربائي. وفي حالة فقد غطاء الصمام الكهربائي. لا يجب استخدام القابس إلى أن يتم تركيب غطاء صمام كهربائي بديل. ينبغي أن يكون لون غطاء الصمام الكهربائي البديل هو نفس اللون الظاهر على وجه السنون لغطاء الصمام الكهربائي للقابس. وتتوافر الأغطية في جميع المتاجر الكهربائية.

### تركيب قابس مختلف

- حيث قد لا تتوافق ألوان الأسلاك في سلك التيار الرئيسي لهذا الجهاز مع ملصقات الألوان المحددة للأطراف في المقبس الخاص بك. نفذ ما يلي:
- كابل بني = L (موجب)
- كابل أزرق = N (محايد)
- يجب أن يكون الكابل الأخضر / الأصفر متصلًا بالخط الأرضي (E) 
- عند تركيب قوايس بديلة ينبغي أيضًا تركيب صمام كهربائي 13 أمبير أو محول كهربائي في صندوق الصمام الكهربائي الرئيسي. إذا كان لديك شك فتواصل مع فني كهربائي مؤهل.



## 1.1 الامتثال للتوجيهات الخاصة بنفايات

### الأجهزة والتخلص منها:

هذا المنتج متوافق مع توجيهات EU WEEE (2012/19/EU). يحمل هذا المنتج رمز تصنيف التلخ 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 بالآوقات 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 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 مبلّلة.
- لا تضع الجهاز في أماكن رطبة.
- لا تحرك الجهاز أثناء استخدامه والزيوت 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!

عميلنا 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

تُستخدَم 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	

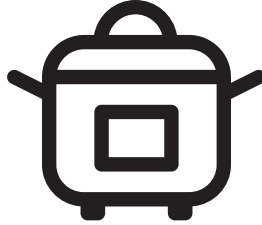




# beko

مقلاة هوائية ساخنة

دليل المُستخدم



FRL 5388 B

AR



01M-8914453200-1023-07

