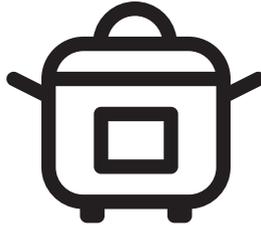


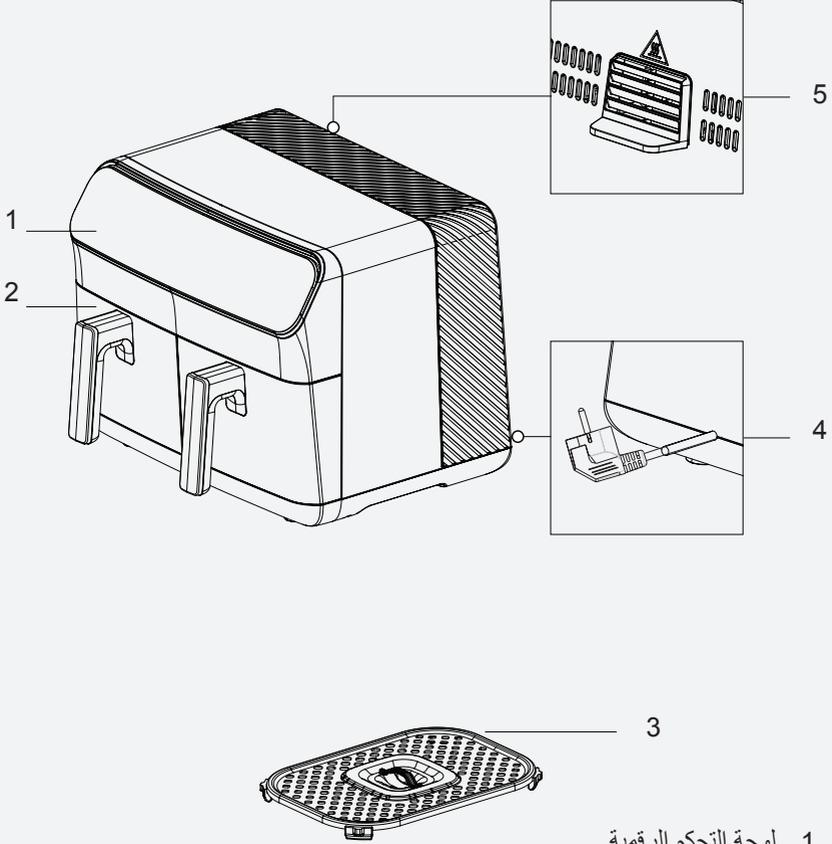
beko

المقلّي الهوائي

دليل الاستخدام السريع



FRL 5388 B



1 . لوحة التحكم الرقمية .

2 . حجرة طهي قابلة للإزالة .

3 . رف الطهي

4 . كابل الطاقة

5 . مخرج الهواء

الاستخدام

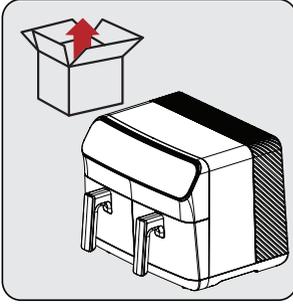
الاستخدام المخصص

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

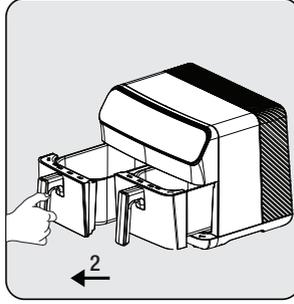
قد يكون هناك انبعاث طفيف للدخان عند استخدام الجهاز لأول مرة. هذا أمر طبيعي.

إعداد الجهاز للاستخدام

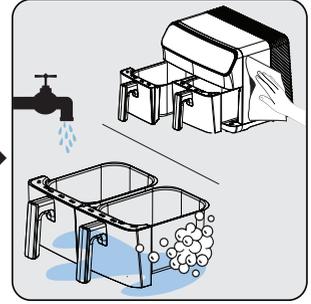
• استخدم الجهاز في وضع عمودي على سطح ثابت ومستوي ونظيف وجاف وغير قابل للانزلاق.



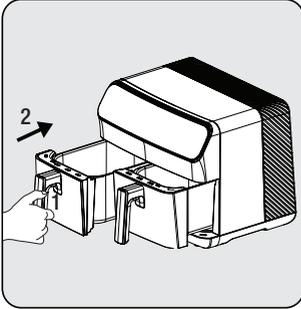
أزل مواد التعبئة والتغليف قبل استخدام الجهاز لأول مرة وضعه في منطقة مسطحة ونظيفة.



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



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



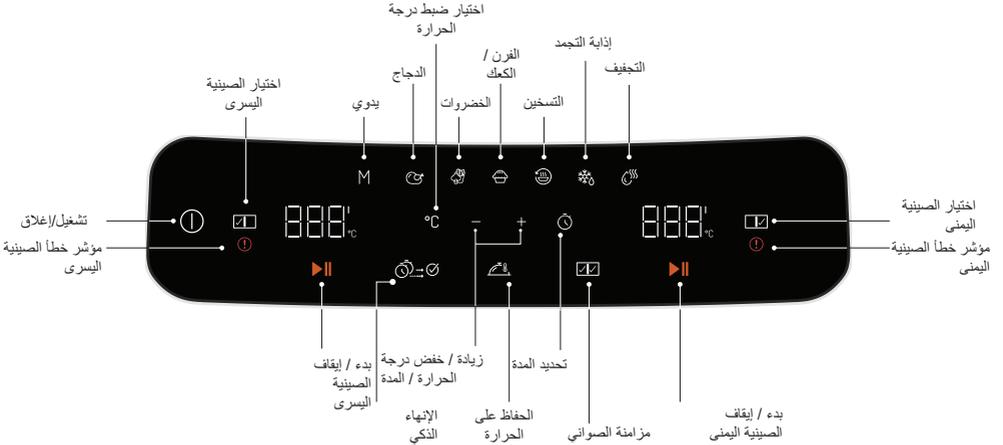
بعد تنظيف جميع الأجزاء، أدخل صينية الطهي (2) جهازك جاهز للاستخدام الآن.

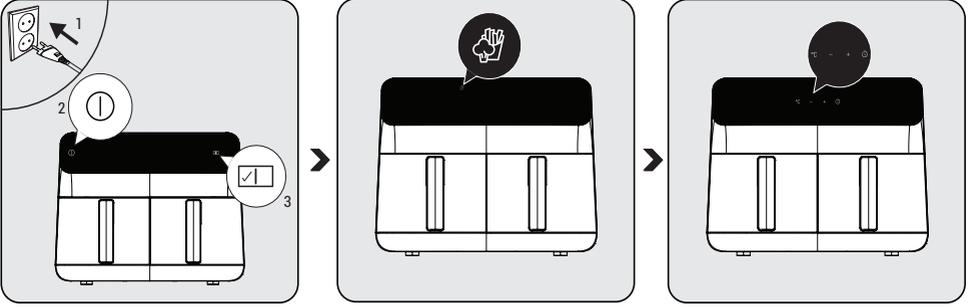
عند الاستخدام لأول مرة، اضبط الجهاز على الوضع "M"، واضبطه على أعلى درجة حرارة واتركه يعمل لمدة 10 دقائق دون إضافة أي مكونات.

الإستخدام

لوحة تحكم وشاشة LED

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





قم بتوصيل الجهاز واضغط على زر التشغيل / الإيقاف "1". بعد أن تضيء مصابيح الصينية، حدد الصينية المطلوبة "2". 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.

ضبط درجة الحرارة والوقت

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

إعدادات الوظائف



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" .





الحفاظ على الحرارة

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



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



الطهي المتزامن

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



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

الطهي

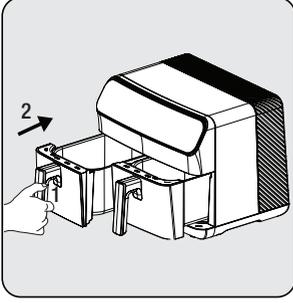


ستحقق نتائج أفضل إذا قمت بخلط الطعام بكمية صغيرة من الزيت باستخدام ملعقة قياس أو دهن الطعام بالزيت قبل وضعه في صينية الطهي.

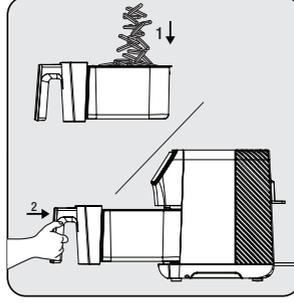
لا تلمس صواني الطهي القابلة للإزالة عندما تكون ساخنة، باستثناء المقابض.



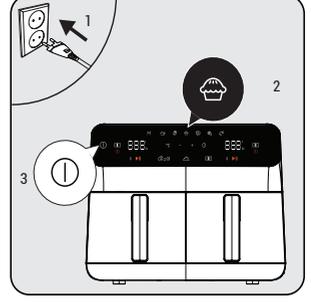
الاستخدام



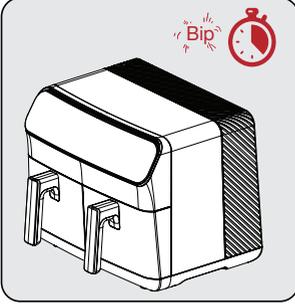
أخرج صينية الطهي وضعها على سطح مستو ونظيف.



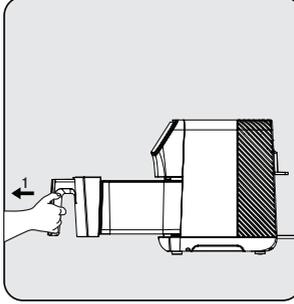
ضع الطعام في صينية الطهي. ثم أدخل الصينية في الجهاز وتأكد من تثبيتها بشكل صحيح.



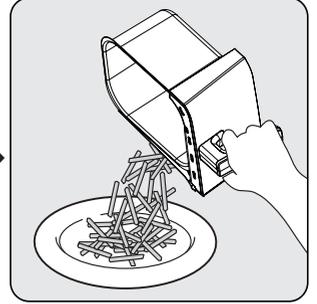
قم بتوصيل الجهاز وحدد برنامج الطهي المطلوب. ثم ابدأ عملية الطهي.



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

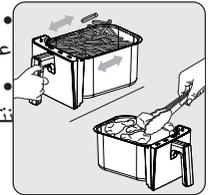


أخرج الصينية وتحقق من نضج الطعام بالكامل. يمكنك إطالة وقت الطهي قليلاً إذا تطلب الأمر مزيداً من الطهي.



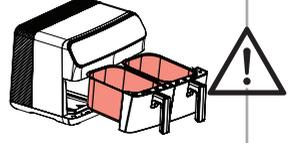
عند اكتمال العملية، أفرغ الطعام المطهي إلى وعاء أو طبق.

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



الاستخدام

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



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

i

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



وقت الطهي

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.

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