



PREMIUM CHEFRY



DE Heißluftfritteuse
EN Airfryer
TR Sıcak Hava Fritözü
RU Фритюрница
AR قلابة
FA سرخ کن عمیق

DE Benutzerhandbuch
EN User Manual
TR Kullanım Kılavuzu
RU Руководство По Эксплуатации
AR دليل استخدام
FA راهنمای کاربر

Deutsch	3
English.....	21
Türkçe.....	39
Русский.....	55
العربية.....	71
فارسی.....	83

Deutsch

Hinweise zur Bedienungsanleitung	4
Bedeutung der Symbole	4
Haftung	4
CE-Konformitätserklärung	4
Anwendungsbereich	5
Unbefugtes Benutzen	5
Sicherheit ist wichtig	7
Entpacken	7
Sicherheitshinweise	8
Inhalt der Box	10
Technische Daten	10
Gerätebeschreibung	11
Bedienfeld	12
Tabelle der Kochprogramme (Werkseinstellungen)	15
Reinigung und Pflege	16
Fehlerbehebung	17
Recycling	18
Transport	18
Garantie	19

Sehr geehrte Kundin, Sehr geehrter Kunde,

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Produkt und danken Ihnen, dass Sie sich für Fakir Hausgeräte entschieden haben, das für innovative Technologien steht. Wir möchten, dass Sie mit der Heißluftfritteuse Fakir Premium Chefry, welche mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wird, die beste Effizienz erzielen. Lesen Sie daher diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch bevor Sie das Produkt verwenden und bewahren Sie sie für die zukünftige Verwendung auf.

Hinweise zur Bedienungsanleitung

Diese Betriebsanleitung dient dem sachgerechten und sicheren Umgang mit dem Gerät. Lesen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit und der Sicherheit anderer die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Produkt in Betrieb nehmen.

Bedeutung der Symbole

In dieser Bedienungsanleitung werden Sie die folgenden Symbole sehen:



WARNUNG!

Dieses Symbol weist auf Gefahren hin, die zu Verletzungen oder zum Tod führen können.



VORSICHT!

Dieses Symbol weist auf Gefahren hin, die zu Schäden oder Fehlfunktionen Ihres Produkts führen können.



HINWEIS!

Weist auf wichtige und nützliche Informationen in der Bedienungsanleitung hin.

Haftung

Fakir übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die dadurch entstehen, dass die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung nicht befolgt werden, und falls das Gerät an einem anderen Ort als dem autorisierten Fakir Kundendienst repariert und außerhalb seiner bestimmungsgemäßen Verwendung benutzt wird.

CE-Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht der Richtlinie 2014/30/EU (elektromagnetische Verträglichkeit), der Richtlinie 2014/35/EU (Niederspannungs-Richtlinie) sowie weiteren relevanten Richtlinien, Gesetzen und Verordnungen. Dieses Produkt trägt das CE-Zeichen auf dem Gerätetypenschild.

Fakir behält sich das Recht vor, das Design und die Ausstattung zu ändern.



Anwendungsbereich

Dieses Produkt ist für den Hausgebrauch konzipiert. Es ist nicht für den industriellen Einsatz geeignet. Bei Defekten, die auf anderweitige Anwendung zurückzuführen sind, wird unser autorisierter Kundendienst einen Service außerhalb der Garantie leisten.

Unbefugtes Benutzen

In den folgenden Fällen von unbefugtem Benutzen kann das Gerät beschädigt werden oder Verletzungen verursachen;

- Dieses Gerät ist nicht geeignet für die Nutzung durch Personen mit eingeschränkten kognitiven Fähigkeiten oder Personen, die im Umgang mit derartigen Geräten nicht über die notwendigen Kenntnisse verfügen. Solche Personen dürfen das Gerät, ohne geeignete Aufsicht und Unterstützung, nicht benutzen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug. Erlauben Sie daher Kindern nicht, dieses Gerät zu benutzen, und seien Sie vorsichtiger, wenn Sie das Gerät in der Nähe von Kindern verwenden. Halten Sie das Verpackungsmaterial wie Plastikbeutel und Pappe von Kindern fern. Andernfalls können sich Kinder durch das Verschlucken dieser Materialien verletzen.

**WARNUNG!**

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen mit Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt sind oder bezüglich der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die Gefahren verstehen.
- Kinder sollten nicht mit diesem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern ohne Aufsicht gereinigt und gewartet werden.
- Verpackungsfolien von Kindern fernhalten. Erstickungsgefahr!
- Kinder unter 3 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät darf nur von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Erfahrung und/oder Kenntnis nur unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person oder gemäß den Anweisungen dieser Person verwendet werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät sollte nicht zu Spielzwecken verwendet werden.
- Kinder, die älter als 3 Jahre und jünger als 8 Jahre sind, dürfen das Gerät nur ein- und ausschalten, wenn sie beaufsichtigt werden oder in der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Voraussetzung hierfür ist, dass sich das Gerät in normaler Betriebslage befindet bzw. eingebaut ist.
- Kinder, die älter als 3 Jahre und jünger als 8 Jahre alt sind, sollten das Gerät nicht an die Steckdose anschließen, das Gerät einstellen und keine Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt verwendet werden.

Sicherheit ist wichtig

Lesen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit und der Sicherheit anderer die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Produkt in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für zukünftiges Nachschlagen an einem sicheren Ort.

Die folgenden Vorsichtsmaßnahmen sollten immer getroffen werden, wenn ein elektrisches Gerät verwendet wird. Um Brände, Stromschläge und Personenschäden zu vermeiden;

- Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Geräts, dass Ihre Netzspannung mit der Spannung des Geräts kompatibel ist.

Auspacken

Vor dem ersten Gebrauch Gerät und Zubehör auspacken, auf Beschädigungen und Fehlfunktionen prüfen. Wenn das Gerät eine Fehlfunktion oder Beschädigung aufweist, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an den autorisierten Fakir Kundendienst.



Reparaturen müssen unbedingt von einem autorisierten Fakir Kundendienst durchgeführt werden. Unsachgemäß durchgeführte und von Unbefugten durchgeführte Reparaturen können dem Benutzer Schaden zufügen.



WARNUNG!

Verwenden Sie niemals ein fehlerhaftes oder defektes Produkt.



HINWEIS!

Bewahren Sie den Karton und die Verpackungselemente für eventuelle zukünftige Transporte auf.



WARNUNG!

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf.

Sicherheitshinweise

Die folgenden einfachen Sicherheitsvorkehrungen sollten immer befolgt werden, wenn ein Elektrogerät verwendet wird:

- Um Ihr Gerät sorgfältig zu benutzen, lesen Sie unbedingt die Bedienungsanleitung und den Montageteil, bevor Sie Ihr Gerät verwenden.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für zukünftiges Nachschlagen auf.
- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild Ihres Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Netz anschließen
- Verwenden Sie niemals Gerätezubehör oder Teile, die nicht von Fakir empfohlen werden.
- Die Verwendung von Zubehör oder Teilen, die Ihr Hersteller nicht empfiehlt, führt zum Erlöschen Ihrer Garantie.
- Prüfen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch auf Beschädigungen und Fehlfunktionen. Wenn das Gerät eine Fehlfunktion oder Beschädigung aufweist, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an den autorisierten Fakir Kundendienst.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals, wenn Kabel, Stecker oder Teile davon defekt sind.
- Wenn das Kabel, der Stecker oder Teile Ihres Geräts beschädigt sind, muss es durch einen autorisierten Fakir Kundendienst, um Schäden zu vermeiden.
- Bevor Sie Ihr Gerät zum ersten Mal verwenden, waschen Sie bitte die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Trennen Sie Ihr Gerät nach der Verwendung von der Steckdose.
- Verhindern Sie, dass Kinder oder behinderte Personen das Gerät erreichen. Erlauben Sie ihnen nicht, das Gerät ohne Ihre Aufsicht zu benutzen.
- Bevor Sie Zubehör an Ihrem Gerät anbringen oder entfernen oder Ihr Gerät reinigen, schalten Sie Ihr Gerät unbedingt aus.
- Tauchen Sie das Gehäuse Ihres Geräts niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie Ihr Gerät niemals unter



Wasser ab.

- Reinigen Sie den Hauptteil Ihres Geräts nur mit einem feuchten Tuch.
- Trennen Sie Ihr Gerät nach Gebrauch sofort von der Steckdose.
- Verwenden Sie Ihr Gerät auf einer ebenen, sauberen und trockenen Oberfläche.
- Alle anderen Eingriffe als die übliche Reinigung und Wartung durch den Kunden sollten von einem autorisierten Fakir Kundendienst durchgeführt werden
- Lassen Sie das Netzkabel nicht in Reichweite von Kindern hängen.
- Das Gerät oder das Netzkabel sollten sich niemals in der Nähe von oder in Kontakt mit einer Wärmequelle befinden und von scharfen Kanten ferngehalten werden.
- Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu zerlegen oder Metallgegenstände in das Gerät einzuführen.
- Decken Sie die Dampfaustrittsöffnung nicht ab.
- Berühren Sie während des Betriebs niemals das Innere des Geräts. Heiße Oberflächen können Schäden verursachen. Verbrennungsgefahr!
- Warten Sie 30 Minuten, damit sich das Gerät abkühlen kann, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Legen Sie während des Betriebs nichts auf das Gerät.
- Das Gerät eignet sich zum Warmhalten, Frittieren und Trocknen von Obst und Gemüse. Nicht für die Verarbeitung anderer Gegenstände oder Substanzen verwenden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals ohne eingesetzte Kammern.
- Stellen Sie das Gerät niemals in einen aufgeheizten Backofen
- Füllen Sie die Kammern nicht mit Öl oder Wasser. Das Füllen der Kammern mit Öl kann zu Brandgefahr führen.
- Beim Gebrauch des Geräts werden Gehäuse, Kammern und Metallteile heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.
- Beim Betrieb am Gerät entsteht heißer Dampf, nicht über das Gerät lehnen.
- Das Gerät während des Betriebs nicht abdecken, verdecken oder

einwickeln.

- Setzen Sie das Gerät keiner direkten Sonneneinstrahlung aus.
- Ziehen Sie im Falle einer Fehlfunktion sofort den Netzstecker und wenden Sie sich an den Kundendienst von Fakir.
- Bewegen und reinigen Sie das Gerät, nachdem es vollständig abgekühlt ist.
- Entfernen Sie die Etiketten auf dem Gerät, bevor Sie es verwenden.
- Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
- Öffnen Sie den Deckel des Geräts kontrolliert. Verbrennungsgefahr!



ACHTUNG!

Lesen Sie sorgfältig die Sicherheitsvorschriften und Bedienungshinweise in Ihrer Bedienungsanleitung. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für die zukünftige Verwendung auf.



WARNUNG!

Halten Sie das Gerät von Wärmequellen und direkter Sonneneinstrahlung fern. Hohe Temperaturen können das Gerät beschädigen.

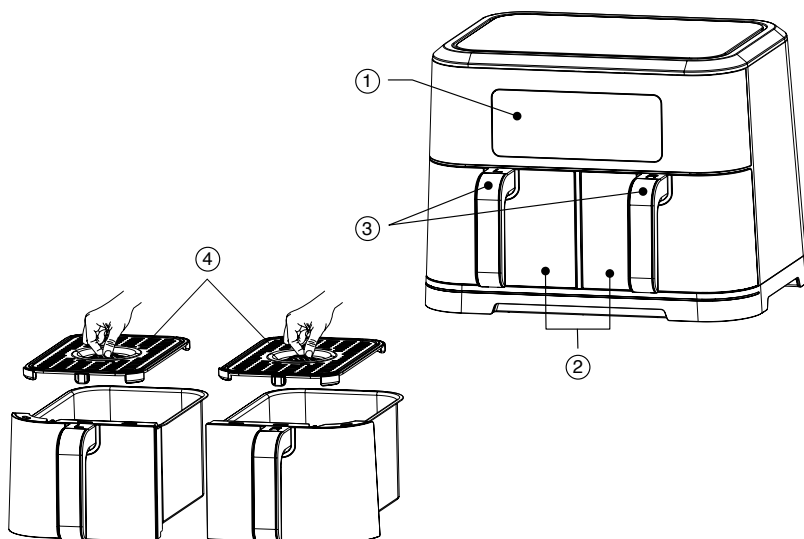
Lieferumfang

- Gerät
- Bedienungsanleitung

Technische Daten

- Leistung: 2800 W (1400 W + 1400 W)
- Kammerkapazität: 8,5 L (4,25 L + 4,25 L)
- Spannung: 220-240 V~
- Frequenz: 50/60 Hz

Einführung des Geräts



1. Digitales Display
2. Kammern
3. Griffe der Kammern
4. Rost-Bleche

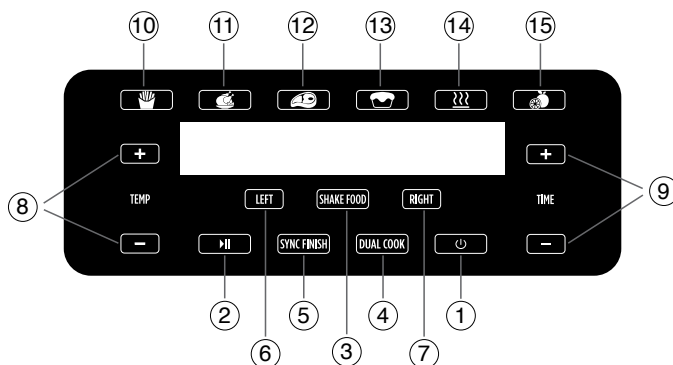
Automatische Kochmodi

- Kartoffeln (Pommes) garen
- Huhn oder Fisch garen
- Fleisch garen
- Im Ofen backen
- Warm halten
- Gemüse/Obst trocknen

Funktionseinstellungen

- Betrieb der rechten/linken Kammer
- Mischen von Speisen
- Synchronisierte Fertigstellung
- Dual-Gareinstellung

Bedienfeld



Funktion und Beschreibung der Funktionstasten

1. Ein-/Aus-Taste des Geräts

Wird verwendet, um das Gerät zu bedienen.

2. Start-/Pause-Taste für das Garen

Zum Starten oder Stoppen des ausgewählten Menüs.

3. SHAKE FOOD

Das Mischen während des Garens ermöglicht es uns, knusprigere Speisen zu erhalten. Wenn Sie die SHAKE FOOD-Funktion auswählen, piept das Gerät zur Warnung 5 Mal nach Ablauf von 2/3 der Garzeit. In dieser Phase bitte die Kammer herausnehmen und schütteln oder sie herausnehmen und den Inhalt mit einem Holzlöffel mischen und dann die Kammer wieder einsetzen und schließen. Das Gerät wird dort weiterarbeiten, wo es unterbrochen wurde.

4. DUAL COOK

Für das ausgewählte Menü stellt es sicher, dass Uhrzeit und Grad in beiden Kammern gültig sind und gleichzeitig gestartet werden können.

5. SYNC FINISH

Die Garzeiten der für die rechte und linke Kammer eingelegten Speisen können unterschiedlich sein. Die SYNC FINISH-Funktion bietet die Möglichkeit, heiß zu servieren, indem das Garen beider Speisen gleichzeitig beendet wird (früheres Starten der Speisen mit längerer Garzeit und späteres Starten der Speisen mit kurzer Garzeit).

6. LEFT

Auszuwählen für die Einstellungen der linken Kammer.

7. RIGHT

Auszuwählen für die Einstellungen der rechten Kammer.

8. TEMP

Dient zur Einstellung des Gargrades.

9. TIME

Dient zur Zeiteinstellung.



Funktion und Beschreibung der Gar-Tasten

10. Wird zum Kochen von Kartoffel/Gemüse ausgewählt.
11. Wird zum Kochen von Huhn und ausgewählt.
12. Ausgewählt für das Garen von Fleisch (Bei dieser Menüauswahl kann die Gradeinstellung nicht manuell vorgenommen werden).
13. Wird zum Backen von Backwaren ausgewählt.
14. Wird ausgewählt, die Speisen bis zur gewünschten Zeit auf der gewünschten Temperatur zu halten.
15. Wird ausgewählt zum Trocknen von Obst/Gemüse.

Anweisungen zur Erstanwendung

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Entfernen Sie alle Etiketten vom Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen, hitzebeständigen Arbeitsfläche fern von Spritzern auf.
- Reinigen Sie die Kammern und den abnehmbaren Rost-Bleche gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Das Produkt funktioniert, indem es heiße Luft erzeugt. Füllen Sie die Kammern nicht mit Speiseöl oder -fett.

Gebrauchsanweisung für das Gerät

1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste des Geräts.
2. Wählen Sie die zu behandelnde Kammer aus. Drücken Sie die Taste „LEFT“ für die linke Kammer und die Taste „RIGHT“ für die rechte Kammer. Wenn die gleiche Speise in zwei Kammern gegart werden soll, drücken Sie die „DUAL COOK“-Taste.
3. Wählen Sie das gewünschte Menü aus.
4. Verwenden Sie die Tasten „TEMP“ und „TIME“, um die Grad- und Zeiteinstellung manuell anzupassen.
5. Verwenden Sie die Taste „SHAKE FOOD“, um die Erinnerung zum Mischen von Speisen zu aktivieren.
6. Drücken Sie die Start-/Pause-Taste für das Garen und starten Sie den Vorgang. Verwenden Sie dieselbe Taste, um den Vorgang anzuhalten.
7. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um den Garvorgang vollständig zu beenden und das Gerät auszuschalten.



HINWEIS!

Wählen Sie die Tasten „LEFT“ (links) und „RIGHT“ (rechts) für separate Menüauswahlen in beiden Kammern, nehmen Sie Anpassungen vor und beginnen Sie mit dem Garen.



HINWEIS!

Um die synchronisierte Fertigstellung für beide Kammern einzustellen, treffen Sie eine separate Auswahl für die beiden Kammern, drücken Sie die Taste „SYNC FINISH“ und beginnen Sie mit dem Garen.



HINWEIS!

Jedes Garprogramm hat seine eigene automatisch eingestellte Zeit und Temperatur. Sie können die Zeit- und Temperatureinstellungen der gewählten Menüs ändern. Im Menü “Garen von Fleisch” kann die Temperatureinstellung jedoch nicht manuell vorgenommen werden.



HINWEIS!

Verwenden Sie beim Mischen der Speisen einen hitzebeständigen Holzlöffel in der Kammer.
Andernfalls können Sie die Beschichtung der Kammer beschädigen.



HINWEIS!

Gartemperaturen und Garzeiten von Lebensmitteln unterscheiden sich je nach Art, Menge, Dicke, Abhängigkeit von der Jahreszeit und Schnittform. Sie müssen die automatischen Zeit- und Temperatureinstellungen manuell an die zu garenden Speisen anpassen.

Tabelle der Kochprogramme (Werkseinstellungen)

Funktion	Funktion Details	Gradbereich	Zeitintervall	Empfehlung
Garen von Kartoffeln (Pommes)	Drücken Sie die entsprechende Taste. Im Einstellmodus ist die Temperatur standardmäßig auf 240°C und die Zeit standardmäßig auf 20 Minuten eingestellt. Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um den Vorgang zu starten. Der Betriebsmodus startet. Nach Abschluss des Vorgangs zeigt das Temperaturmodul „END“ an und der Garvorgang ist beendet.	20 min. 240°C	1-60 min.	Es wird empfohlen, ½ Esslöffel Öl zu verwenden.



Garen von Huhn/Fisch	Drücken Sie die entsprechende Taste. Im Einstellmodus ist die Temperatur standardmäßig auf 200°C und die Zeit standardmäßig auf 35 Minuten eingestellt. Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um den Vorgang zu starten. Der Betriebsmodus startet. Nach Abschluss des Vorgangs zeigt das Temperaturmodul „END“ an und der Garvorgang ist beendet.	35 dk. 200°C	1-60 min.	
Garen von Fleisch	Drücken Sie die entsprechende Taste. Im Einstellmodus ist die Temperatur standardmäßig auf 240°C und die Zeit auf 10 Minuten eingestellt. Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um den Vorgang zu starten. Der Betriebsmodus startet. Nach Abschluss des Vorgangs zeigt das Temperaturmodul „END“ an und der Garvorgang ist beendet.	10 dk. 240°C	1-30 min.	Wenn Fleisch bei einer niedrigeren Temperatur als vorgegeben gegart wird, entweicht dessen Flüssigkeit und der gewünschte Geschmack wird nicht erreicht. Daher erlaubt das Gerät keine manuelle Änderung der Temperatureinstellung im entsprechenden Menü.
Im Ofen backen	Drücken Sie die entsprechende Taste. Im Einstellmodus ist die Temperatur standardmäßig auf 175 °C und die Zeit auf 25 Minuten eingestellt. Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um den Vorgang zu starten. Der Betriebsmodus startet. Nach Abschluss des Vorgangs zeigt das Temperaturmodul „END“ an und der Backvorgang ist beendet.	25 min. 175°C	1-60 min.	Es wird empfohlen, ein Backzubehör zu verwenden.
Warm halten	Drücken Sie die entsprechende Taste. Im Einstellmodus ist die Temperatur standardmäßig auf 120 °C und die Zeit auf 6 Minuten eingestellt. Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um den Vorgang zu starten. Der Betriebsmodus startet. Nach Abschluss des Vorgangs zeigt das Temperaturmodul „END“ an und der Vorgang ist beendet.	6 min. 120°C	1-60 min.	Die Mischfunktion (SHAKE FOOD) kann nicht gewählt werden.
Trocknen	Drücken Sie die entsprechende Taste. Im Einstellmodus ist die Temperatur standardmäßig auf 55 °C und die Zeit auf 8 Stunden eingestellt. Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um den Vorgang zu starten. Der Betriebsmodus startet. Nach Abschluss des Vorgangs zeigt das Temperaturmodul „END“ an und der Trocknungsprozess ist beendet.	8 St. 55°C	1 St.- 24 St.	Die Mischfunktion (SHAKE FOOD) und die Funktion für synchronisierte Fertigstellung (SYNC FINISH) können nicht gewählt werden.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Die Kammer und die Rost-Bleche sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Benutzen Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmaterialien zur Reinigung, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
3. Waschen Sie die Kammern und die Rost-Bleche mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab. Sie können eine Entfettungsflüssigkeit zum Entfernen restlicher Verschmutzungen benutzen.
Anmerkung: Die Kammer und die Rost-Bleche sind Geschirrspülmaschinenfest.
4. Wischen Sie die Innenseite des Gerätes mit einem in heißem Wasser angefeuchteten Tuch sauber.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um etwaige Lebensmittelrückstände zu entfernen.
6. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
7. Spülmaschinengeeignet



HINWEIS!

Durch zu häufiges Reinigen in der Spülmaschine kann die Lebensdauer der Antihafbeschichtung verringert werden. Wir empfehlen daher, die Reinigung von Hand mit klarem, warmen Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen, nicht kratzenden Schwamm.

Reinigungsübersicht:



Lagerung

Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen möchten, lagern Sie es an einem kühlen und trockenen Ort. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt, abgekühlt und seine Teile vollständig trocken sind. Wenn Sie das Kabel des Geräts abziehen, können Sie es mit seinem Zubehör zusammen im Gerät aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird.

Probleme beheben

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, versuchen Sie, das Problem/den Fehler selbst zu beheben. Sehen Sie sich dazu den Abschnitt „PROBLEME BEHEBEN“ an. Wenn Sie das Problem/den Fehler nicht selbst beheben können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Bitte den Modellnamen und die Seriennummer des Produkts vor dem Anruf bereithalten. Diese Informationen finden Sie auf dem TYPENSCHILD auf Ihrem Produkt.

Service-Hotline (Deutschland)
07042 912 0 oder service@fakir.de

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Chefry funktioniert nicht	Gerät ist ausgesteckt.	Sicherstellen, dass der Stecker eingesteckt ist.
	Start-Taste wird nicht angezeigt.	Temperatur anpassen.
Zutaten wurden nicht gegart.	Kammern sind sehr voll.	Verwenden Sie kleinere Portionen Zutaten in den Kammern, damit diese gleichmäßiger garen/ goldbraun werden.
	Temperatureinstellung war zu niedrig.	Temperatureinstellung erhöhen.
Zutaten wurden ungleichmäßig gegart.	Bestimmte Zutaten sollten in der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Zutaten, die sich überschneiden oder übereinander liegen, wie z.B. Pommes Frites, müssen während des Garens gemischt werden. (Siehe Beschreibung des „SHAKE FOOD“-Menüs.)
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Art des verwendeten Snacks sollte in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden.	Verwenden Sie für ein knusprigeres Ergebnis einen im Ofen zu backenden Snack oder ölen Sie den Snack leicht ein.

Entsorgung

Wenn das Gerät das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat, schneiden Sie dessen Netzkabel ab und machen es unbrauchbar. Entsorgen Sie das Gerät gemäß den Gesetzen Ihres Landes in den speziell für diesen Gerätetyp vorgesehenen Containern.



Elektroschrott darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie das Gerät in den für Elektroschrott vorgesehenen Containern. Die Verpackungselemente des Geräts bestehen aus recyclingfähigen Materialien. Diese können Sie in die entsprechenden Recyclingtonnen entsorgen.



Das Gerät entspricht den WEEE-Richtlinien 2012/19/EU.

Transport

Das Gerät muss in der Originalverpackung oder in einer guten und weichen Verpackung transportiert werden, um Beschädigungen zu vermeiden.



Garantie

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Der Käufer / die Käuferin hat seinen / ihren allgemeinen Wohnsitz / Firmensitz in der EU und das Gerät ist bei einem Fachhändler mit Sitz in Deutschland gekauft worden.
2. Wir verpflichten uns, das Gerät bei für Sie kostenfreier Einsendung an uns kostenlos in Stand zu setzen, wenn es infolge Material- oder Montagefehler innerhalb von 24 Monaten (bei gewerblicher Nutzung sowie bei Verwendung zu selbständig beruflichen Zwecken innerhalb von 12 Monaten) schadhaft/mangelhaft und uns innerhalb der Garantiefrist gemeldet wurde. Voraussetzung für unsere Garantiepflicht ist stets eine sachgemäße Behandlung des Gerätes. Die Garantiefristen beginnen mit dem Kaufdatum.
3. Teile, die einer natürlichen Abnutzung unterliegen (z.B. Antriebsriemen, Akkus, Batterien, Bürsten, Filter), fallen nicht unter die Garantie.
4. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Eingriffe oder Reparaturen von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht autorisiert sind. Ferner dürfen weder fremde Ersatz- oder Zubehörteile eingebaut werden.
5. Die Garantieleistung besteht vorzugsweise in der Instandsetzung bzw. im Austausch der defekten Teile. Reparaturen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene Großgeräte verlangt werden. Zum Nachweis der Garantieansprüche ist der Garantieschein und die Rechnung oder Kassenquittung des Händlers mit Kaufdatum beizufügen.
6. Sofern eine Reparatur erfolglos war und der Schaden bzw. Mangel auch nach einer Nachbesserung nicht beseitigt werden kann, wird das Gerät durch ein gleichwertiges ersetzt. Ist weder eine Reparatur noch ein Ersatz möglich, besteht das Recht auf Rückgabe des Gerätes und Erstattung des Kaufpreises. Im Falle eines Umtauschs oder Erstattung des Kaufpreises kann für die Zeit des Gebrauchs ein Nutzungsentgelt geltend gemacht werden.
7. Garantieleistungen bewirken keine Verlängerung der Garantiefrist und setzen auch keine neue Garantiefrist in Gang. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
8. Die vertraglichen bzw. gesetzlichen Regelungen zur Mangelbeseitigung bleiben von den Garantiebestimmungen unberührt.

Gültig ab 1. Juli 2017

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

About Using Instructions	22
Meanings of the Symbols	22
Liability	22
CE Declaration of Conformity	22
Intended Use	23
Unauthorized Use	23
Safety is important.....	25
Unpacking.....	25
Safety Warnings	26
Box Contents	27
Technical Specifications	28
Introducing the Appliance	29
Control Panel	30
Table of Cooking Programs (Factory settings)	33
Cleaning and Care	34
Storage	34
Troubleshooting	34
Recycling	36
Shipping.....	36
Guarantee.....	37

Dear Customer,

We wish you to enjoy your product and thank you for choosing Fakir Hausgeräte which leads the way of innovative technologies. We wish you the best yield from Fakir Premium Chefry product produced with high quality and technology. Therefore, we kindly ask you to read this User Manual carefully before using the product and keep it safe for future reference.

About Using Instructions

These using instructions are intended for the smooth and safe use of the appliance. For your safety and that of others, please read the user manual carefully before using the appliance for the first time. Keep this manual in a safe place for future use.

Meanings of the Symbols

Following symbols will be used throughout the user manual.



WARNING!

This symbol identifies hazards that could result in injury or death.



CAUTION!

This symbol indicates hazards that may lead to damage or malfunction to your product.



NOTE!

It indicates important and useful information in the user manual.

Liability

In case of any damage that may occur as a result of non-compliance with the instructions in this user manual, and the appliance is repaired in a place other than Fakir Authorized Services and used outside its own area, Fakir Elektrikli Ev Aletleri Dış Tic. A.Ş. assumes no liability.

CE Declaration of Conformity

It fulfils the requirements of 2014/30/EU "Electromagnetic Compatibility Directive", 2014/35/EU "Low Voltage Directive". The appliance bears the CE mark on the type label.

Fakir reserves the right to change the design and equipment.

**Intended Use**

Product is designed for household use. It is not suitable for business or industrial use. In case of malfunctions caused by a contrary use, Fakir Authorized Services will provide services outside the scope of warranty.

Unauthorized Use

In cases of unauthorized use specified below, the appliance may be damaged or cause injuries;

- This appliance should not be used by people who are not mentally stable or who do not have enough information on how to use such appliances. Please do not allow these people to use the appliance.
- The appliance is not a toy. Therefore, please do not allow children to use the appliance and be more careful when using the appliance near children. Keep such materials as plastic bags and cardboards used for packaging away from children. Otherwise, children may harm themselves by swallowing these substances and getting suffocated.

**WARNING!**

- This appliance can be used by children 8 years of age or older and by persons with a lack of physical, sensory or mental ability or lack of experience and knowledge, provided that supervision and information are provided regarding the dangers that may be experienced with the safe use of the appliance.
- Children should not play with this appliance.
- Cleaning and maintenance of the appliance shall not be carried out by children without supervision.
- Keep the packing materials away from the children. Choking risk!
- Children younger than 3 years shall be kept away from the appliance if they are not supervised constantly.
- This appliance may be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities, or with limited experience and/or knowledge, only under the supervision of a person responsible for their safety, or in accordance with the instructions of that person.
- Children shall be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used for play.
- Children older than 3 years and younger than 8 years may switch the appliance on and off only if they are under supervision or are informed of the safe use of the appliance and if they understand the hazards that may be caused by the appliance. In this respect, it is a prerequisite for the appliance to be in normal usage position or that it is installed properly.
- Children older than 3 years and younger than 8 years should not plug the appliance into the electrical outlet, adjust the appliance and perform any cleaning or maintenance operations.
- The appliance shall not be used without supervision.



Safety is important

For your safety and that of others, please read the user manual carefully before using the appliance for the first time. Keep this manual in a safe place for future use.

When using an electrical appliance, the following precautions should always be taken. In order to prevent fire, electric shock, and personal injuries;

- Before using the appliance, make sure your mains voltage is in compliance with the appliance voltage.

Unpacking

Before the first use, take the appliance and accessories out of the box, check them for damage and malfunctions. If there is any malfunction or damage to the appliance, do not use it and contact Fakir Authorized Service.



Repair works shall only be undertaken by an authorized Fakir service. Repairs which are performed improperly, or by unauthorized personnel may pose harm to the user.



WARNING!

Never use a defective appliance.



NOTE!

Keep the packaging for the possibility of future transports.



WARNING!

Keep this user manual for future use.

Safety Warnings

The following simple safety precautions must always be taken when using an electrical appliance:

- To use your appliance carefully, be sure to read the user manual and read the assembly section before using your appliance.
- Keep this user manual for future use.
- Ensure that your mains voltage match the appliance voltage by checking the type label.
- Never use any appliance accessories or parts that are not recommended by Fakir.
- If different accessories or parts are used that are not recommended by your manufacturer, your warranty will be void.
- Before first use, check the appliance for damages and defects. If there is any malfunction or damage to the appliance, do not use it and contact Fakir Authorized Service.
- If the cable, plug or another part of the appliance is damaged, do not use it.
- If the cable, plug or parts of the appliance is/are damaged, in order to avoid any danger, it/they must be replaced by a Fakir Authorized Service.
- Before using your appliance for the first time, please wash the parts that will come into contact with food.
- Unplug your appliance from the wall outlet after using it.
- Prevent children or people with disabilities from accessing the appliance. Do not allow them to use the appliance without your supervision.
- Before installing and disconnecting accessories from your appliance or cleaning your appliance, be sure to turn your appliance off.
- Never immerse the body of your appliance in water or any liquid, or rinse your appliance under water.
- Use only a damp cloth to clean the main body of your appliance.
- Unplug your appliance immediately after you have finished using it.



- Use your appliance on a flat, clean and dry surface.
- Any intervention other than ordinary cleaning and maintenance by the customer must be carried out by a Fakir Authorized Service.
- Do not allow the power cord to hang out in locations that the children may reach.
- The appliance or electrical cord should never be near or in contact with a heat source and should be kept away from sharp edges.
- Do not attempt to remove any part of the appliance or place a metal object in the appliance.
- Do not close the fan outlets on the back surface.
- Never touch the inside of the appliance during operation. Hot surfaces can cause damage. Burning Hazard!
- Allow 30 minutes for the appliance to cool down before touching or cleaning.
- Do not put anything on the appliance during operation.
- The appliance is suitable for keeping foodstuffs warm, frying, drying fruits and vegetables. Do not use for the processing of other objects or substances.
- Never operate the appliance without placing its chambers.
- Never place the appliance inside a heated oven.
- Do not fill the chamber with oil and water. Filling the chamber with oil can cause a fire hazard.
- When using the appliance, the body, pot and metal parts heat up. Use oven gloves.
- Hot steam is generated during cooking on the appliance, do not lean over the appliance.
- Do not cover, conceal, wrap the appliance while it is working.
- Do not expose the appliance to direct sunlight.
- In case of any malfunction, unplug immediately and contact Fakir Technical Service.
- After the appliance is fully cooled, move and clean it.
- Remove the labels on the appliance before using it.
- The appliance must be cleaned after each use.
- Open the lid of the appliance in a controlled way. Burning hazard!



CAUTION!

Please carefully read the safety rules and operation instructions in the user manual. Keep this user manual for future use.



WARNING!

Keep the appliance away from any heat source and direct sunlight. High temperature can damage the appliance.

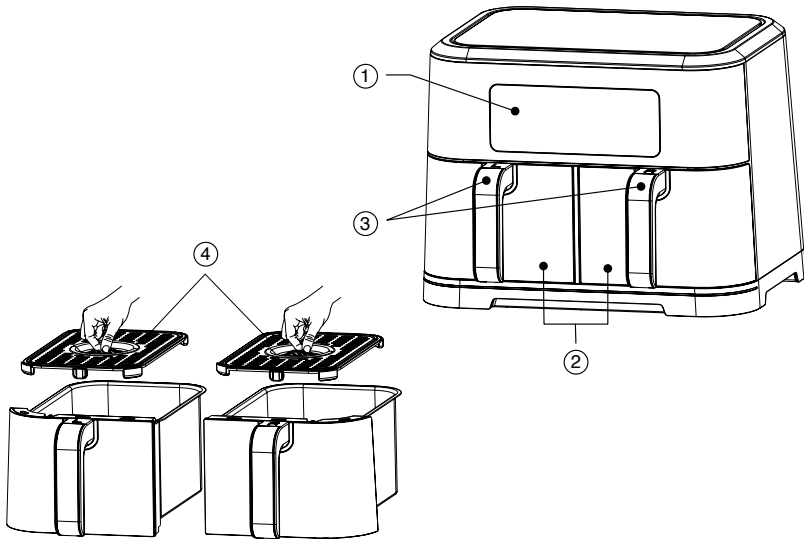
Box Contents

- Appliance
- User Manual

Technical Specifications

- Power: 2800 W (1400 W + 1400 W)
- Chamber capacity: 8.5 L (4.25 L + 4.25 L)
- Voltage: 220-240 V~
- Frequency: 50/60 Hz

Introducing the Appliance



1. Digital screen
2. Chamber
3. Chamber handle
4. Grate Plates

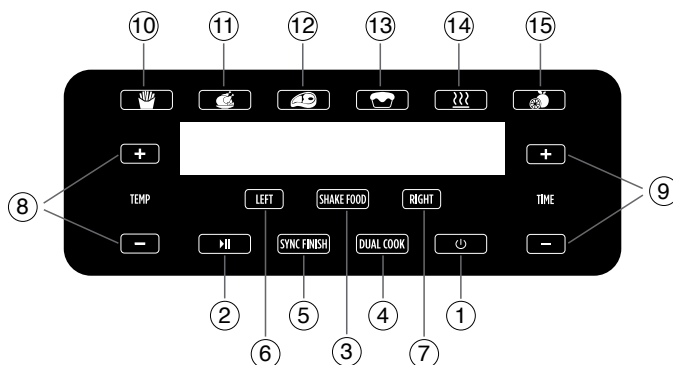
Automatic Cooking Modes

- Potato cooking
- Chicken and Fish cooking
- Meat cooking
- Baking in the oven
- Keeping warm
- Drying vegetables/fruits

Functional Modes

- Right/left chamber operation
- Food mixing mode
- Synchronized end mode
- Dual cooking mode

Control Panel



Function and Description of Functional Keys

1. **Appliance Power On/Off Key**
Used to operate the appliance.
2. **Cooking Start/Pause Key**
Used to start or stop the selected menu.
3. **Shake Food**
Mixing food during cooking allows us to obtain more delicious fries. By selecting the Shake mode, it warns with a beep sound 5 times when 2/3 of the cooking time is completed. At this stage, you need to shake the chamber by removing it or close the chamber back after pulling the chamber and mixing it with a wooden spoon. The appliance will continue to work from where it left off.
4. **Dual Cook**
For the selected menu, it ensures that the time and degree are valid in both chambers and can be started at the same time.
5. **SYNC Finish**
The cooking times of the foods placed for the right and left chamber may be different from each other. Sync mode allows hot servicing by finishing the cooking of both foods at the same time (starting the food that takes more time to cook in advance and starting the food that takes less time to cook later).
6. **Left**
Selected for Left Chamber Settings
7. **Right**
Selected for Right Chamber Settings
8. **Temp.**
It is used to make adjustment to the degree of cooking.
9. **Time**
It is used to make the time adjustment.



Function and Description of Cooking Keys

10. It is selected for cooking Potatoes/Vegetables.
11. It is selected for cooking Chicken and Fish.
12. It is selected for cooking Meat (In this menu, the degree setting selection cannot be done manually).
13. It is selected for cooking Pastry foods.
14. It is selected to keep food warm at the desired degree, until the desired time.
15. It is selected for drying Fruits/Vegetables.

Initial Instructions for Use

- Remove all packaging materials.
- Remove all labels from the appliance.
- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant working surface away from splashes.
- Thoroughly clean the chamber and removable grill with hot water, a little dish-washing liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. The product works by producing hot air. Do not fill the chamber with oil or cooking oil.
- Not dishwasher safe

Instructions for Use of the Appliance

1. Press the appliance's **'on/off'** button.
2. Select the chamber to be treated. Press the **'left'** button for the left chamber and the **'right'** button for the right chamber. If the same food is to be fried in two chambers, press the **'dual cook'** button.
3. Select the desired menu.
4. Use the **'temp'** and **'time'** buttons to manually adjust the degree and time setting.
5. Use the **'shake food'** button to activate the food mixing reminder.
6. Press the cooking **'start/pause'** button and start the process. Use the same button to hold the transaction.
7. Press the **'on/off'** button to completely finish cooking and turn off the appliance.



NOTE!

Select the **'left'** and **'right'** buttons for separate menu selections in both chambers, make adjustments and start cooking.



NOTE!

To set the synchronized finish mode for both chambers, make separate selections for the two chambers, press the **'SYNC Finish'** button and start cooking.



NOTE!

Each cooking program has its own set time and temperature. You can change the time and degree settings of the selected menus. However, in the meat cooking menu, the degree setting cannot be done manually.



NOTE!

When mixing the dish, use a heat-resistant wooden spoon in the chamber. Otherwise you may damage the coating of the chamber.



NOTE!

Cooking degrees and times of food differ according to its type, quantity, thickness, seasonality and cutting form. You need to manually adjust the automatic time and temperature settings according to the cooked foods.

Table of Cooking Programs (Factory settings)

Function	Function Details	Degree Range	Time Range	Recommendation
Potato cooking	Press the corresponding key. In setting mode, the temperature is set to 200 °C by default and the time is set to 20 minutes by default. Press the start/pause button to start the countdown. The operating mode starts. After the operation is completed, the temperature module shows "END" and the frying process is finished.	20 min. 240 °C	1-60 min.	It is recommended to use ½ tablespoon of oil
Chicken/ Fish Cooking	Press the corresponding key. In setting mode, the temperature is 200 °C by default and the default time is 35 minutes. Press the start/pause button to start the countdown. The operating mode starts. After the operation is completed, the temperature module shows "END" and the frying process is finished.	35 min. 200 °C	1-60 min.	



Meat cooking	Press the corresponding key. In setting mode, the temperature is 240 °C by default and the default time is 10 minutes. Press the start/pause button to start the countdown. The operating mode starts. After the operation is completed, the temperature module shows "END" and the frying process is finished.	10 min. 240 °C	1-30 min.	If the meat is cooked at a lower degree than specified, it will get moist and the desired flavour will not be obtained, so in the relevant menu the appliance does not allow to manually change the degree setting.
Baking in the Oven	Press the corresponding key. In setting mode, the temperature is set to 175 °C by default and the time is set to 25 minutes by default. Press the start/pause button to start the countdown. The operating mode starts. After the operation is completed, the temperature module shows "END" and the frying process is finished.	25 min. 175 °C	1-60 min.	It is recommended to use it with a cooking bowl.
Keep Warm	Please press the relevant button. In the settings mode, the temperature is set to default at 120°C and the time is set to default at 6 minutes. Press the start/pause button to start the countdown. The operation mode begins. After the operation is complete, the temperature module shows "END" and the frying process is finished.	6 dk. 120°C	1-60 min.	The mixing function cannot be selected.
Drying	Press the relevant button. In the settings mode, the temperature is set to 55°C by default, and the time is set to 8 hours by default. Press the start/pause button to start the countdown. The operation mode begins. After the operation is completed, the temperature module displays "END" and the drying process ends.	8 Sa. 55°C	1 Sa. 24 Sa.	Mixing function and SYNC finish function are not selectable

Cleaning And Care

Clean the appliance after each use. The chamber and the grill plates have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials for cleaning as they may damage the non-stick coating.

- 1. Unplug the appliance from the wall socket and let it cool down.
- 2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
- 3. Wash the chambers and the grate plates with hot water, a little washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.
Note: The chamber and the grate plates are dishwasher safe.
- 4. Wipe the inside of the appliance clean with a cloth dampened in hot water.
- 5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue.
- 6. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- 7. Suitable for dishwashers.



NOTE!

Too frequent cleaning in the dishwasher can reduce the service life of the non-stick coating. We therefore recommend cleaning by hand with clear, warm water, a little washing-up liquid and a soft, non-scratching sponge.

Cleaning Summary Table:

Storage

If you do not plan to use the appliance for a long period, store it in a cool and dry place. Ensure that the appliance is unplugged, it is cooled down and its parts are completely dry. By unplugging the appliance's cable you can keep it with its accessories inside the appliance. Ensure that the appliance is kept out of reach of children.



Troubleshooting

Before you call Customer Service, check whether you can correct the problem/ fault yourself. For this purpose, please see the “TROUBLESHOOTING” section. If you cannot resolve the problem/error, please call Customer Service. Before calling please make ready the model name and product serial number. You can find this information on the TYPE LABEL of your product.

Service Hotline (Germany)
07042 912 0 or service@fakir.de

Problem	Possible Cause	Solution
Chefry doesn't work	Appliance is unplugged.	Make sure the plug is plugged in.
	The Start button does not appear.	Adjust the temperature.
Ingredients not cooked	The chambers are very full.	Use smaller party supplies in the basket as they are fried more evenly.
	The temperature setting was set too low.	Increase the degree setting.
Ingredients are fried unevenly	Certain types of ingredients need to be shaken in half of the cooking time.	Ingredients that overlap or get on top of each other, such as french fries, need to be mixed during cooking. (See the description of the Shake menu.)
Fried snacks don't become crispy when they come out of the fryer.	The type of snack used will be prepared in a traditional fryer.	For a more crunchy result, use an oven-baked snack or gently apply oil over the snack.

Recycling

If the service life of the appliance expires, cut the power cable and make the appliance unusable. According to the applicable laws in your country, throw the appliance into the waste bins identified specially for such appliances.



Electrical waste should not be disposed of with regular waste. Throw the appliance into waste bins designated for electrical waste. The packaging elements of the appliance are made of recyclable materials. Throw them into suitable recycling bins.



The appliance complies with WEEE directives 2012/19/EU.

Shipping

Carry the appliance in its original package or a similar, well-padded package to prevent damage to the appliance.



Guarantee

We offer a warranty under the following conditions for this appliance:

1. Your reseller's residential address / company address shall be located in the EU or the appliance shall be purchased from an authorized reseller in Germany.
2. We guarantee to ensure that you may send the appliance to us free of charge and to repair the faults which have been reported within 24 months due to material or assembly errors that occur within 24 months (12 months for industrial and professional uses). Proper use of the appliance is a prerequisite for fulfilling the warranty obligation. The warranty period begins with the date of sale.
3. Parts included in natural wear parts (drive belt, batteries, brushes, filters) are not covered under warranty.
4. Warranty claims shall be void in case of intervention or repair by persons who are not authorized us. In addition, aftermarket spare parts or accessories shall not be installed.
5. Warranty service consists of repair or replacement of defective parts. On-site repairs may only be requested for fixed large appliances. In order to document warranty claims, it is necessary to present the invoice or voucher with the date of purchase.
6. If the repair operation fails and the fault or defect can not be remedied after service, the appliance shall be replaced with an equivalent appliance. If a repair or replacement is not possible, you are entitled the right to return the appliance and to demand a refund of the sales value of the appliance. A fee may be requested for the period of use in case of a request for an exchange or refund of the sales value.
7. Warranty services do not cause an extension of the warranty period or start of a new warranty period. The warranty period for the parts installed inside the appliance ends with the end of the total warranty period of the appliance.
8. Contractual or statutory clauses for repair of faults remain in effect regardless of warranty terms.

Applies as of July 1st, 2017

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Kullanım Talimatı Hakkında	36
Sembollerin Anlamı	36
Sorumluluk	36
CE Uygunluk Deklarasyonu	36
Kullanım Alanı	37
Yetkisiz Kullanım	37
Güvenlik önemlidir	39
Kutuyu açma	39
Güvenlik Uyarıları	40
Kutu İçindekiler	42
Teknik Özellikler	42
Cihaz Tanıtımı	43
Kontrol Paneli	44
Pişirme Programları Tablosu (Fabrika ayarları)	47
Saklama	48
Sorun Giderme	48
Geri Dönüşüm	49
Sevk	49

Değerli Müşterimiz,

Ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı diler, inovatif teknolojilere imza atan Fakir Hausgeräte'yi tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Yüksek kalite ve teknoloji ile üretilmiş Fakir Premium Chefry ürünümüzden en iyi verimi almanızı arzu ediyoruz. Bu yüzden ürünü kullanmadan önce bu Kullanım Kılavuzu'nu dikkatlice okumanızı ve ileride gerekli olabileceğinden saklamanızı rica ederiz.

Kullanım Talimatı Hakkında

Bu kullanma talimatı cihazın düzgün ve güvenli bir şekilde kullanılabilmesi için düzenlenmiştir. Kendi güvenliğiniz ve başkalarının güvenliği için ürünü çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyunuz. Bu kılavuzu ilerideki kullanımlar için güvenli bir yerde saklayınız.

Sembollerin Anlamı

Bu kullanım kılavuzunun içerisinde aşağıdaki sembolleri göreceksiniz



UYARI!

Bu işaret yaralanma ya da ölümle sonuçlanabilecek tehlikeleri belirtir.



DİKKAT!

Bu işaret ürününüzün zarar görmesi ya da bozulmasına yol açabilecek tehlikeleri belirtir.



NOT!

Kullanım kılavuzunda önemli ve faydalı bilgileri belirtir.

Sorumluluk

Bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uyulmaması sonucunda ortaya çıkabilecek her türlü hasar ve cihazın Fakir Yetkili Servisleri dışında farklı bir yerde tamir edilmesi ile kendi alanı dışında kullanılması durumunda, Fakir Elektrikli Ev Aletleri Dış Tic. A.Ş. sorumluluk kabul etmez.

CE Uygunluk Deklarasyonu

2014/30/EU “Elektromanyetik Uyumluluk Direktifi”, 2014/35/EU “Düşük Gerilim Direktifi”, gereklerini yerine getirir. Cihaz tip etiketinde CE işaretini taşımaktadır. Fakir tasarımsal ve donanımsal değişiklik haklarını saklı tutar.

Kullanım Alanı

Ürün ev tipi kullanım için tasarlanmıştır. İş yeri ve sanayi tipi kullanıma uygun değildir. Aksi bir kullanımdan kaynaklanan arızalarda Fakir Yetkili Servisleri garanti kapsamı dışında hizmet verecektir.

Yetkisiz Kullanım

- Aşağıda belirtilen yetkisiz kullanım durumlarında, cihaz zarar görebilir ya da yaralanmaya yol açabilir;
- Bu cihaz akli dengesi yerinde olmayan kişilerin ya da bu tip cihazları kullanmak için yeterli bilgisi olmayan kişilerin kullanması için uygun değildir. Bu tip kişilerin cihazı kullanmasına kesinlikle izin vermeyiniz.
- Cihaz bir oyuncak değildir. Bundan dolayı çocukların bu cihazı kullanmalarına izin vermeyiniz ve cihazı çocukların yanında kullanırken daha dikkatli olunuz. Paketin içinden çıkan, poşet ve karton gibi maddeleri çocuklardan uzak tutunuz. Aksi takdirde çocuklar bu maddeleri yutmak-boğulmak suretiyle kendilerine zarar verebilirler.

**UYARI!**

- Bu cihaz, gözetim sağlanması ve cihazın güvenli şekilde kullanımı ile yaşanabilecek tehlikelerle ilgili bilgi verilmesi durumunda 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenek eksikliği bulunan veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar bu cihazla oyun oynamamalıdır.
- Cihaz temizliği ve bakımı, gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Ambalaj folyolarını, çocuklardan uzak tutunuz. Boğulma tehlikesi!
- 3 yaşından küçük çocuklar, şayet sürekli gözetim altında değillerse, cihazdan uzak tutulmalıdırlar.
- Bu cihaz, (çocuklar dahil) sınırlı fiziksel, algısal veya zihinsel yetilere veya tecrübeye ve/veya bilgiye sahip kişilerce, sadece onların güvenliğınden sorumlu bir kişinin denetiminde veya cihazın nasıl kullanılacağı hususunda bu kişinin talimatları doğrultusunda kullanılabilir.
- Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak amacıyla gözetim altında tutulmalıdırlar.
- Cihazlar, oyun amacıyla kullanılmamalıdırlar.
- 3 yaşından büyük ve 8 yaşından küçük çocuklar, cihazı sadece gözetim altındalarsa veya cihazın güvenli kullanımı hakkında bilgilendirilmişlerse ve cihaz sebebiyle oluşabilecek tehlikeleri anlamışlarsa, cihazı açıp kapatabilirler. Bu hususta cihazın normal kullanım konumunda bulunuyor olması veya kurulmuş olması ön koşul teşkil eder.
- 3 yaşından büyük ve 8 yaşından küçük çocuklar, cihaz fişini elektrik prizine takmamalı, cihazı ayarlamamalı, cihazın temizlik ve bakımı ile ilgili bir işlem uygulamamalıdır.
- Cihaz denetimsiz şekilde kullanılmamalıdır.

Güvenlik önemlidir

- Kendi güvenliğiniz ve diğerlerinin güvenliği için ürünü çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyunuz. Bu kılavuzu ilerideki kullanımlar için güvenli bir yerde saklayınız.
- Elektrikli bir cihaz kullanılırken, aşağıdaki önlemler her zaman alınmalıdır. Yangın, elektrik çarpması ve kişisel yaralanmaları engellemek için;
- Cihazı kullanmadan önce, şebeke voltajınız ile cihazın voltajının uyumlu olduğundan emin olunuz.

Kutuyu açma



İlk kullanımdan önce cihazı ve aksesuarları kutusundan çıkarınız, hasar ve arızalara karşı kontrol ediniz. Cihazda herhangi bir arıza ya da hasar var ise, cihazı kullanmayınız ve Fakir Yetkili Servisi'ne başvurunuz.

Tamir işlemleri kesinlikle yetkili Fakir servisince yapılmalıdır. Düzgün olarak yapılmayan ve yetkisi olmayan kişilerce yapılan tamir işlemleri kullanıcı için zarara sebep olabilir.



UYARI!

Kesinlikle hatalı, kusurlu bir ürünü kullanmayınız.



NOT!

Kutu ve paketlenme elemanlarını ileride taşıma ihtimaline karşı saklayınız.



UYARI!

Bu kullanım kılavuzunu ilerideki kullanımlar için saklayınız.

Güvenlik Uyarıları

Bir elektrikli cihaz kullanırken aşağıdaki basit güvenlik önlemleri her zaman alınmalıdır:

- Cihazınızı dikkatli bir şekilde kullanmak için kullanım kılavuzunu mutlaka okuyunuz ve cihazınızı kullanmadan önce montaj kısmını okuyunuz.
- Bu kullanma kılavuzunu ilerideki kullanımlar için saklayınız.
- Cihazı çalıştırmadan önce şebeke voltajının cihazınızın tip etiketinde gösterilenle aynı olduğunu kontrol ediniz.
- Fakir tarafından önerilmeyen herhangi bir cihaz aksesuarı ya da parçasını kesinlikle kullanmayınız.
- Üreticiniz tarafından önerilmeyen farklı aksesuarların veya parçaların kullanılması durumunda garantiniz geçersiz hale gelecektir.
- İlk kullanımdan önce cihazı hasar ve arızalara karşı kontrol ediniz. Cihazda herhangi bir arıza ya da hasar var ise, cihazı kullanmayınız ve Fakir Yetkili Servisi'ne başvurunuz.
- Cihazınızı eğer kablosu, fişi veya herhangi bir parçası arızalı ise kesinlikle kullanmayınız.
- Cihazınızın kablosu, fişi veya parçaları hasarlı ise, herhangi bir tehlikenin önlenmesi için yetkili bir Fakir Yetkili Servisi tarafından yenisi ile değiştirilmelidir.
- Cihazınızı ilk kez kullanmadan önce, yiyeceklerle temas geçecek olan parçaları lütfen yıkayınız.
- Cihazınızı kullandıktan sonra fişini prizden çekiniz.
- Çocukların veya engelli kişilerin cihaza ulaşmalarına engel olunuz. Gözetiminiz olmadan cihazı kullanmalarına izin vermeyiniz.
- Cihazınıza aksesuarları takıp sökmeden veya cihazınızı temizlemeden önce, mutlaka cihazınızı kapalı konuma getiriniz.
- Cihazınızın gövdesini kesinlikle suya veya herhangi bir sıvıya daldırmayınız ya da suyun altında cihazınızı çalkalamayınız.
- Cihazınızın ana gövdesini temizlemek için yalnızca nemli bir bez kullanınız.
- Cihazınızın kullanımı bittikten sonra derhal fişini prizden çekiniz.
- Cihazınızı düz, temiz ve kuru bir yüzey üzerinde kullanınız.

- Müşteri tarafından yapılan olağan temizlik ve bakım dışındaki her türlü müdahale, yetkili bir Fakir Yetkili Servisi tarafından yapılmalıdır.
- Elektrik kablosunun çocukların erişebileceği yerlerden sarkmasına izin vermeyiniz.
- Cihaz veya elektrik kablosu hiçbir zaman bir ısı kaynağının yakınında veya onlarla temasta olmamalı ve keskin kenarlardan uzak tutulmalıdır.
- Cihazın herhangi bir parçasını sökmeye ya da cihaza metal bir obje yerleştirmeye çalışmayınız.
- Arka yüzeyde yer alan fan çıkışlarını kapatmayınız
- Çalışma sırasında cihazın içine asla dokunmayınız. Sıcak yüzeyler zarar verebilir. Yanma Tehlikesi!
- Cihazı ellemeden veya temizlemeden önce soğuması için 30 dakika bekleyiniz.
- Çalışma sırasında cihazın üzerine herhangi bir şey koymayınız.
- Cihaz gıda maddelerini sıcak tutmak, kızartmak, meyve/sebze kurutmak için uygundur. Başka cisimleri veya maddelerin işlenmesi için kullanmayınız.
- Cihazı kesinlikle haznelerini oturtmadan çalıştırmayınız.
- Cihazı asla ısıtılmış bir fırının içine yerleştirmeyiniz.
- Hazneyi yağ ve su ile doldurmayınız. Hazneyi yağ ile doldurmak yangın tehlikesine neden olabilir.
- Cihazı kullanırken gövde, tencere ve metal parçalar ısınır. Fırın eldiveni kullanınız.
- Cihaz üzerinde pişme esnasında sıcak buhar oluşur, cihaz üzerine eğilmeyiniz.
- Cihaz çalışırken üzerini kapatmayınız, örtmeyiniz, sarmayınız.
- Cihazı direkt güneş ışığına maruz bırakmayınız.
- Herhangi bir arıza anında fişini hemen çekiniz ve Fakir Teknik Servis'i ile iletişime geçiniz.
- Cihaz tam soğuduktan sonra taşıyınız ve temizleyiniz.
- Cihazı kullanmadan önce üzerindeki etiketlerini çıkarınız.
- Cihaz her kullanımdan sonra mutlaka temizlenmelidir.
- Cihazın kapağını kontrollü açınız. Yanma tehlikesi!



DİKKAT!

Kullanma kılavuzunuzda yazılı olan güvenlik kurallarını ve kullanma talimatlarını dikkatlice okuyunuz. Bu kullanma kılavuzunu ilerideki kullanımlar için saklayınız.



UYARI!

Cihazı herhangi bir ısı kaynağından ve direkt güneş ışığından uzak tutunuz. Yüksek sıcaklık cihaza zarar verebilir.

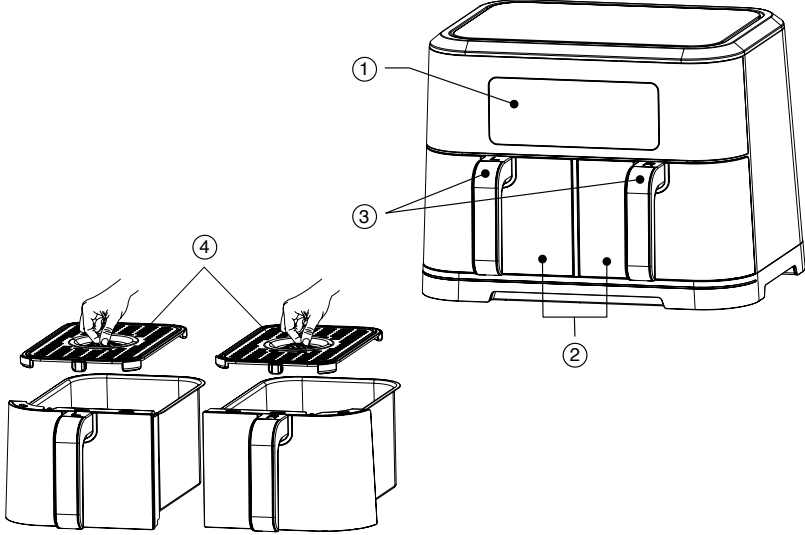
Kutu İçindekiler

- Cihaz
- Kullanım Kılavuzu

Teknik Özellikler

- Güç: 2800 W (1400 W + 1400 W)
- Hazne kapasitesi: 8,5 L (4,25 L + 4,25 L)
- Voltaj: 220-240 V~
- Frekans: 50/60 Hz

Cihaz Tanıtımı



1. Dijital ekran
2. Hazne
3. Hazne kulpu
4. Izgara

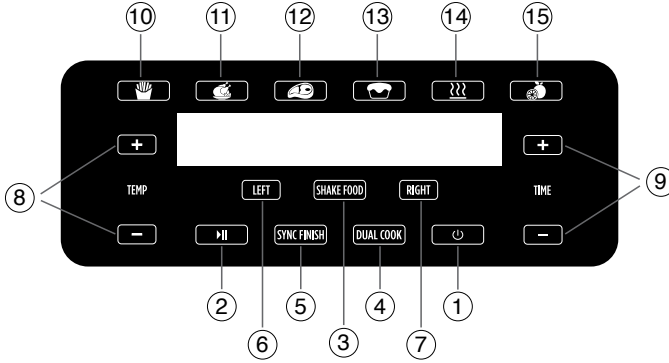
Otomatik Pişirme Modları

- Patates pişirme
- Tavuk ve Balık pişirme
- Et pişirme
- Fırında pişirme
- Sıcak tutma
- Sebze /meyve kurutma

Fonksiyonel Modlar

- Sağ/sol hazne çalıştırma
- Yiyecek karıştırma modu
- Senkronize bitiş modu
- İkili pişirme modu

Kontrol Paneli



Fonksiyonel Tuşların İşlevi ve Tanıtımı

1. Cihaz Açma / Kapama Tuşu

Cihazı çalıştırmak için kullanılır.

2. Pişirme Başlatma / Duraklatma Tuşu

Seçilen menüyü başlatmak veya durdurmak için kullanılır.

3. Shake Food

Piştirilme esnasında yiyeceklerin karıştırılması daha lezzetli kızartmalar elde etmemizi sağlar. Shake modu seçilerek, piştirilme süresinin 2/3'ü tamamlandığında 5 defa bip sesi ile uyarı verir. Bu aşamada hazneyi çıkartarak sallamanız ya da hazneyi çekerek tahta kaşık ile karıştırdıktan sonra hazneyi geri kapatmanız gerekmektedir. Cihaz kaldığı yerden çalışmaya devam edecektir.

4. Dual Cook

Seçilen menü için, zaman ve derecenin her iki hazne içinde geçerli olmasını ve aynı anda başlatılabilmesini sağlar.

5. SYNC Finish

Sağ ve sol hazne için konulan yiyeceklerin pişirme süreleri birbirinden farklı olabilir. Sync modu her iki yiyeceğin pişirmesini aynı anda bitirerek (daha geç olan yiyeceği önceden başlatıp, daha erken olan yiyeceği geç başlatır) sıcak servis imkanı sağlar.

6. Left

Sol Hazne Ayarları için seçilir

7. Right

Sağ Hazne Ayarları için seçilir

8. Temp.

Piştirme derece ayarı yapabilmek için kullanılır.

9. Time

Zaman ayarı yapabilmek için kullanılır.

Piştirme Tuşların İşlevi ve Tanıtımı

10. Patates / Sebze pişirmek için seçilir.
11. Tavuk ve Balık pişirmek için seçilir.
12. Et pişirmek için seçilir (Bu menü seçiminde derece ayarı manuel yapılamaz).
13. Hamur işi yiyecekler pişirmek için seçilir.
14. Yiyecekleri istenilen derecede, istenilen zamana kadar sıcak tutmak için seçilir.
15. Meyve / Sebze kurutmak için seçilir.

İlk Kullanım Talimatları

- Tüm ambalaj malzemelerini çıkarınız.
- Cihazdaki tüm etiketleri çıkarınız.
- Cihazı düz, sabit, ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyi üzerine su sıçramalarından uzak bir yere koyunuz.
- Hazneyi ve çıkarılabilir ızgarayı sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle iyice temizleyiniz.
- Cihazın içini ve dışını nemli bir bezle silin. Ürün, sıcak hava üreterek çalışır. Hazneyi sıvı yağ veya kızartma yağı ile doldurmayınız.
- Bulaşık makinesinde yıkanmaz

Cihazın Kullanım Talimatı

1. Cihaz **'açma / kapama'** butonuna basınız.
2. İşlem yapılacak hazneyi seçiniz. Sol hazne için **'left'**, sağ hazne için **'right'** butonuna basınız. Eğer iki haznede aynı yiyecek kızartılacak ise **'dual cook'** butonuna basınız.
3. İstenilen menüyü seçiniz .
4. Derece ve zaman ayarını manuel ayarlamak için **'temp'** ve **'time'** butonlarını kullanınız.
5. Yiyecek karıştırma hatırlatıcısını aktif etmek için **'shake food'** butonunu kullanınız.
6. Piştirme **'başlatma / duraklatma'** tuşuna basınız ve işlemi başlatınız. İşlemi bekletmek içinde aynı butonu kullanınız.
7. Piştirme işlemi tamamen bitirmek ve cihazı kapatmak için **'açma / kapama'** butonuna basınız.

Not 1: Her iki hazne de ayrı menü seçimi için **'left'** ve **'right'** butonlarını seçerek, ayarlamaları yapınız ve piştirme işlemi başlatınız.

Not 2: Her iki hazne için senkronize bitiş moduna ayarlamak için, iki hazne için ayrı seçimleri yaptıktan sonra **'SYNC Finish'** butonuna basınız ve pişirmeyi başlatınız.

**NOT!**

Her yemek programının kendine özgü ayarlanmış süresi ve sıcaklığı vardır. Seçilen menülerin zaman ve derece ayarlarını değiştirebilirsiniz. Yalnız et pişirme menüsünde derece ayarı manuel yapılamaz.

**NOT!**

Yiyeceği karıştırırken hazne içinde ısıya dayanıklı tahta kaşık kullanınız. Aksi halde haznenin kaplamasına zarar verebilirsiniz

**NOT!**

Yiyeceklerin pişirme derece ve süreleri; cinsine, miktarına, kalınlığına, mevsimselliğine ve kesim şekline göre farklılık göstermektedir. Otomatik verilen zaman ve derece ayarlarını pişirilen yiyeceklere göre manuel ayarlamanız gerekmektedir.

Piştirme Programları Tablosu (Fabrika ayarları)

Fonksiyon	Fonksiyon Detayları	Derece Aralığı	Zaman Aralığı	Tavsiye
Patates piştirme	İlgili tuşa basınız. Ayar modunda sıcaklık varsayılan olarak 200°C'ye ve süre varsayılan olarak 20 dakikaya ayarlanır. Geri sayımı başlatmak için başlat/duraklat düğmesine basın. Çalışma modu başlar. Çalışma tamamlandıktan sonra sıcaklık modülü "END" gösterir ve kızartma işlemi biter.	20 dk. 240°C	1-60 dk.	½ yemek kaşığı yağ kullanılması tavsiye edilir
Tavuk/ Balık Piştirme	İlgili tuşa basınız. Ayar modunda sıcaklık varsayılan olarak 200°C ve varsayılan süre 35 dakikadır. Geri sayımı başlatmak için başlat/duraklat düğmesine basın. Çalışma modu başlar. Çalışma tamamlandıktan sonra sıcaklık modülü "END" gösterir ve kızartma işlemi biter.	35 dk. 200°C	1-60 dk.	
Et piştirme	İlgili tuşa basınız. Ayar modunda, sıcaklık varsayılan olarak 240°C ve varsayılan süre 10 dakikadır. Geri sayımı başlatmak için başlat/duraklat düğmesine basın. Çalışma modu başlar. Çalışma tamamlandıktan sonra sıcaklık modülü "END" gösterir ve kızartma işlemi biter.	10 dk. 240°C	1-30 dk.	Et, belirtilenden daha düşük derecede pişirilmesi durumunda sulanacak ve istenilen lezzet alınamayacaktır bu sebeple ilgili menüde cihaz, derece ayarını manuel değiştirmeye izin vermez.
Fırında Piştirme	İlgili tuşa basınız. Ayar modunda sıcaklık varsayılan olarak 175°C'ye ve süre varsayılan olarak 25 dakikaya ayarlanır. Geri sayımı başlatmak için başlat/duraklat düğmesine basın. Çalışma modu başlar. Çalışma tamamlandıktan sonra sıcaklık modülü "END" gösterir ve kızartma işlemi biter.	25dk. 175°C	1-60 dk.	Piştirme kabı ile kullanılması tavsiye edilir.
Sıcak Tutma	İlgili tuşa basınız. Ayar modunda sıcaklık varsayılan olarak 120°C'ye ve süre varsayılan olarak 6 dakikaya ayarlanır. Geri sayımı başlatmak için başlat/duraklat düğmesine basın. Çalışma modu başlar. Çalışma tamamlandıktan sonra sıcaklık modülü "END" gösterir ve kızartma işlemi biter.	6 dk. 120°C	1-60 dk.	Karıştırma fonksiyonu seçilemez.
Kurutma	İlgili tuşa basınız. Ayar modunda sıcaklık varsayılan olarak 55°C'ye ve süre varsayılan olarak 8 saat ayarlanır. Geri sayımı başlatmak için başlat/duraklat düğmesine basın. Çalışma modu başlar. Çalışma tamamlandıktan sonra sıcaklık modülü "END" gösterir ve kurutma işlemi biter.	8 Sa. 55°C	1 Sa. 24 Sa.	Karıştırma fonksiyonu ve SYNC finish fonksiyonu seçilemez

Temizlik ve bakım

Her kullanımdan sonra cihazı temizleyin. Hazne ve ızgara plakaları yapışmaz bir kaplamaya sahiptir. Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden, temizlik için metal mutfak aletleri veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın.

1. Cihazın fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin.
2. Cihazın dışını nemli bir bezle silin.
3. Hazneleri ve ızgara plakalarını sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle yıkayın. Kalan kirleri temizlemek için yağ giderici bir sıvı kullanabilirsiniz.
Not: Hazne ve ızgara plakaları bulaşık makinesinde yıkanabilir.
4. Cihazın içini sıcak suyla ıslatılmış bir bezle silerek temizleyin.
5. Yiyecek kalıntılarını gidermek için ısıtma elemanını bir temizleme fırçası ile temizleyin.
6. Cihazı suya veya başka bir sıvıya daldırmayın.
7. Bulaşık makinesinde yıkanamaz.

Temizlik Özeti Tablosu:

(Tablo başka bir üreticinin BA'sından "çalıntı" olduğu için lütfen mümkünse tabloyu biraz yeniden tasarlayın, yani belki kare yapın ve gerekirse musluk, bulaşık makinesi ve sünger sembollerini biraz değiştirin).

Saklama

Cihazı uzun süre kullanmayı düşünmüyorsanız serin ve kuru bir yerde saklayınız. Cihaz fişinin çekildiğinden, cihazın soğuduğundan ve parçalarının tamamen kuru olduğundan emin olunuz. Cihazın kablosunu çıkartarak cihaz içinde aksesuarlarıyla birlikte saklayabilirsiniz. Cihazı, çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza ediniz.

Sorun Giderme

Müşteri Hizmetlerini aramadan önce, kendiniz sorunu/ hatayı gidermeyi araştırınız. Bunun için “SORUN GİDERME” bölümüne bir göz atın. Eğer sorunu/hatayı gideremiyorsanız, lütfen Müşteri Hizmetlerini arayınız. Aramadan önce lütfen model ismi, ürün seri numarasını hazır tutunuz. Bu bilgileri ürününüzdeki TİP ETİKETİNDE bulabilirsiniz.

Servis Hattı (Almanya)
07042 912 0 ya da service@fakir.de

Sorun	Muhtemel Neden	Çözüm
Chefry çalışmıyor	Fiş prize takılı değil.	Fişin takılı olduğundan emin olunuz.
	Başlat düğmesi görünmemektedir.	Sıcaklığı ayarlayınız.
Malzemeler pişmedi	Hazneler çok dolu.	Daha eşit şekilde kızardıkları için sepette daha küçük parti malzemeleri kullanın.
	Sıcaklık ayarı çok düşük ayarlandı.	Derece ayarını artırınız.
Malzemeler eşit olmayan şekilde kızartıldı	Belirli türdeki malzemelerin pişirme süresinin yarısında çalkalanması gerekir.	Patates kızartması gibi birbirinin üzerine veya üstüne gelen malzemelerin pişirme sırasında karıştırılması gerekir. (Shake menüsünün açıklamasına bakınız.)
Kızarmış atıştırmalıklar fritözden çıktıklarında çıtır çıtır olmazlar.	Kullanılan atıştırmalık türü, geleneksel bir fritözde hazırlanacaktır.	Daha gevrek bir sonuç için fırında atıştırmalık kullanın veya atıştırmalıkların üzerine hafifçe yağ sürün.

Geri Dönüşüm

Cihazın kullanım ömrünün bitmesi halinde, elektrik kablosunu keserek kullanılamayacak hale getiriniz. Ülkenizde mevcut bulunan yasalara göre, bu tür cihazlar için özel olarak belirlenmiş çöp kutularına cihazı bırakınız.



Elektriksel atıklar, normal çöplerle birlikte atılmamalıdır. Cihazı elektriksel atıklar için belirlenmiş çöp kutularına atınız. Cihazın paketlenme elemanları geri dönüşüme uygun maddelerden üretilmiştir. Bunları geri dönüşüm çöp kutularına atınız.



Cihaz 2012/19/EU sayılı AEEE direktiflerine uygundur.

Sevk

Cihazın, orijinal ambalajında veya zarar görmesini önlemek için, iyi ve yumuşak pakette taşınması gerekmektedir.

О инструкции по применению	52
Значения символов	52
Ответственность	52
Декларация соответствия CE	53
Сфера использования	53
Несанкционированная эксплуатация	53
Безопасность является важным фактором	55
Вскрытие упаковки	55
Предупреждения о безопасности	56
Содержимое коробки	58
Технические характеристики	58
Описание прибора	59
Панель управления	60
Таблица программ приготовления (заводские настройки)	63
Хранение	64
Устранение неисправностей	64
Утилизация	65
Транспортировка	65

Уважаемый покупатель,

Желаем вам пользоваться вашим изделием в самые лучшие дни, благодарим вас за выбор Fakir Hausgeräte, являющейся инициатором многих видов инновационных технологий. Мы хотим, чтобы вы получили максимальную отдачу от Fakir Premium Chefrы, разработанный с высоким качеством и технологией. По этой причине, мы просим Вас внимательно ознакомиться с пользовательским руководством перед использованием продукта и сохранить его, так как это может потребоваться в будущем.

О инструкции по применению

Инструкция по эксплуатации предназначена для обеспечения правильной и безопасной работы изделия. Для соблюдения собственной безопасности и безопасности окружающих просим Вас внимательно ознакомиться с данным руководством по эксплуатации перед включением прибора. Сохраните данное руководство для последующего обращения.

Значения символов

В этом руководстве используются следующие символы.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Этот знак указывает на опасности, которые могут стать причиной травмы или смертельного исхода.



ОСТОРОЖНО!

Данный символ указывает на опасность, которая может привести к повреждению или сбоям в работе изделия.



ПРИМЕЧАНИЕ!

Указывает на важную и полезную информацию в руководстве пользователя.

Ответственность

«Fakir Elektrikli Ev Aletleri Dış Tic. A.Ş.» не несет ответственности за всякого рода повреждения, которые могут возникнуть в результате несоблюдения данного руководства и в случаях его эксплуатации вне рамок его использования после ремонта вне сервисных центров Fakir.



Декларация соответствия СЕ

Соответствует требованиям 2014/30/ЕС "Директивы по электромагнитной совместимости", 2014/35/ЕС "Директиве по низкому напряжению». Устройство имеет отметку ОУ на этикетке типа.

Fakir оставляет за собой право вносить изменения в дизайн и оснащение изделий.

Сфера использования

Продукт предназначен для домашнего использования. Она не предназначена для рабочего и промышленного применения. Авторизованные сервисные центры Fakir обеспечат гарантийное обслуживание в случае неисправностей кроме тех, что вызваны неправильным использованием.

Несанкционированная эксплуатация

- В случаях нижеуказанной несанкционированной эксплуатации устройству может быть нанесен вред и такая эксплуатация может привести к травмам;
- Это устройство не пригодно для использования лицами с ограниченными умственными способностями или лицами, не обладающими достаточными знаниями для использования подобных устройств. Ни в коем случае не допускайте таких лиц к пользованию прибором.
- Данное устройство не является игрушкой. Поэтому не разрешайте детям играть с изделием и соблюдайте осторожность при эксплуатации рядом с детьми. Храните вдали от детей такие упаковочные материалы, как картон и пакеты. Иначе дети могут навредить себе, проглотив эти вещества и задохнувшись.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Это устройство может быть использовано детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями либо с недостатком опыта и знаний в случае, если они находятся под присмотром либо проинструктированы относительно безопасного использования прибора и связанных с ним опасностей.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с изделием.
- Запрещается выполнение очистки и повседневного обслуживания прибора детьми без наблюдения взрослых.
- Держите пластмассовую пленку вдали от детей. Опасность удушья!
- Дети младше 3 лет должны находиться вдали от устройства, если они не находятся под постоянным наблюдением взрослых.
- Разрешается использование данного изделия лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний (включая детей), только если они находятся под присмотром взрослых или были проинструктированы в отношении безопасного использования изделия и поняли связанные с этим опасности.
- Дети должны находиться под присмотром взрослых, во избежание игры с изделием.
- Изделие не предназначено для игры.
- Разрешается включение и выключение данного изделия детьми старше 3 и младше 8 лет, только если они находятся под наблюдением взрослых или были проинструктированы в отношении безопасного использования изделия и поняли связанные с этим опасности. Непременным условием в данной ситуации является правильная установка компонентов изделия и нахождение в соответствующем положении.
- Запрещается подключение изделия к источнику электропитания, разбор его компонентов и выполнение очистки и обслуживания детьми старше 3 и младше 8 лет.
- Изделие не должно использоваться без наблюдения.



Безопасность является важным фактором

- Для соблюдения собственной безопасности и безопасности окружающих просим Вас внимательно ознакомиться с данным руководством по эксплуатации перед включением прибора. Сохраните данное руководство для последующего обращения.
- При эксплуатации электрических устройств всегда следует принимать следующие меры. Во избежание возгорания, поражения электрическим током и травм;
- Перед использованием прибора убедитесь, что напряжение сети совместимо с напряжением прибора.

Вскрытие упаковки

Перед первой эксплуатацией выньте прибор и аксессуары из коробки и проверьте их на наличие повреждений и неисправностей. Если в изделии имеются какие-либо неисправности или повреждения, не используйте его и обратитесь в авторизованный сервисный центр Fakir.



Ремонтные работы должны выполняться авторизованным сервисным центром Fakir.

Неправильно проведенные ремонтные работы, выполненные посторонними лицами могут послужить причиной неисправностей.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не используйте дефектный, неисправный прибор.



ПРИМЕЧАНИЕ!

Сохраните коробку и упаковочные материалы для возможной транспортировки в будущем.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Пожалуйста, сохраните данное руководство пользователя для дальнейшего использования.

Предупреждения о безопасности

При использовании электроприбора необходимо в обязательном порядке принимать следующие простые меры безопасности:

- Для использования устройства обязательно ознакомьтесь с руководством пользователя и перед использованием устройства прочтите монтажную часть.
- Храните настоящее руководство по эксплуатации для последующего обращения к нему.
- Перед использованием прибора убедитесь, чтобы напряжение сети было совместимо с напряжением прибора.
- Никогда не используйте аксессуары или детали устройства, не рекомендованные компанией Fakir.
- В случае использования различных аксессуаров или деталей, не рекомендованных производителем, ваша гарантия будет аннулирована.
- Перед первой эксплуатацией проверьте устройство на наличие повреждений и неисправностей. Если в изделии имеются какие-либо неисправности или повреждения, не используйте его и обратитесь в авторизованный сервисный центр Fakir.
- Никогда не пользуйтесь изделием с поврежденными шнуром, штепсельной вилкой или другими поврежденными частями.
- Если шнур, штепсельная вилка или части изделия являются неисправными, для предотвращения какого-либо вреда, из следует заменить на новые в авторизованном сервисном центре Fakir.
- Перед первым использованием устройства, пожалуйста, промойте детали, которые будут контактировать с пищей.
- Отключите устройство после использования.
- Не позволяйте детям или людям с ограниченными возможностями добираться до прибора. Не позволяйте им пользоваться прибором без вашего наблюдения.
- Перед установкой и демонтажем аксессуаров или очисткой прибора в обязательном порядке выключите его.
- Никогда не погружайте корпус прибора в воду или любую



жидкость и не встряхивайте прибор под водой.

- Для очистки основного корпуса прибора используйте только влажную ткань.
- После завершения использования прибора немедленно отключите его.
- Используйте прибор на ровной, чистой и сухой поверхности.
- Любое вмешательство, помимо обычной очистки и технического обслуживания со стороны Клиента, должно осуществляться уполномоченным авторизованным сервисным центром Fakir.
- Не оставляйте кабель питания в доступном для детей месте.
- Прибор или электрический провод никогда не должны находиться вблизи или в контакте с источником тепла, держите его подальше от острых краев.
- Не пытайтесь разобрать какие-либо детали прибора и не вставляйте в него металлические предметы.
- Не закрывайте розетки вентиляторов на задней поверхности
- Во время работы никогда не прикасайтесь к внутренней части устройства. Горячие поверхности могут привести к повреждению. Опасность горения!
- Оставьте прибор остыть на 30 минут, прежде чем прикасаться или чистить его.
- Не кладите ничего на прибор во время работы.
- Прибор подходит для хранения продуктов питания в тепле, жарки, сушки фруктов/овощей. Не используйте для обработки других предметов или веществ.
- Никогда не работайте с прибором, не установив заранее резервуары.
- Никогда не ставьте прибор в нагретую духовку.
- Не заполняйте резервуар маслом и водой. Заполнение резервуара маслом может привести к пожару.
- При использовании прибора нагреваются корпус, посуда и металлические детали. Используйте духовые перчатки.
- При варке на приборе образуется горячий пар, не наклоняйтесь к прибору.

- Не накрывайте, не закрывайте и не обматывайте прибор, когда он работает.
- Не подвергайте прибор воздействию прямых солнечных лучей.
- В случае любой неисправности немедленно отключите его и обратитесь в Службу технической поддержки.
- Как только прибор полностью остынет, перенести его и очистите.
- Перед использованием прибора снимите с него этикетки.
- Прибор следует всегда чистить после каждого использования.
- Откройте крышку устройства с управлением. Опасность горения!

**ОСТОРОЖНО!**

Внимательно прочитайте правила безопасности и инструкции по эксплуатации, указанные в настоящем руководстве. Храните настоящее руководство по эксплуатации для последующего обращения к нему.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Храните прибор подальше от любых источников тепла и прямых солнечных лучей. Высокая температура может повредить устройство.

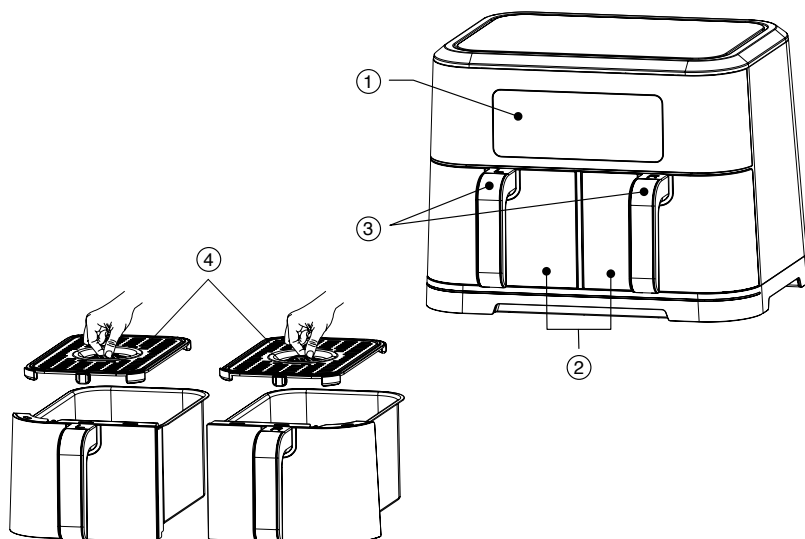
Содержимое коробки

- Прибор
- Руководство пользователя

Технические характеристики

- Мощность 2800 Вт (1400 Вт + 1400 Вт)
- Емкость резервуара: 8,5 л (4,25 л + 4,25 л)
- Напряжение: 220-240 В~
- Частота: 50/60 Гц

Описание прибора



1. Цифровой дисплей
2. Резервуар
3. Ручка резервуара
4. Гриль

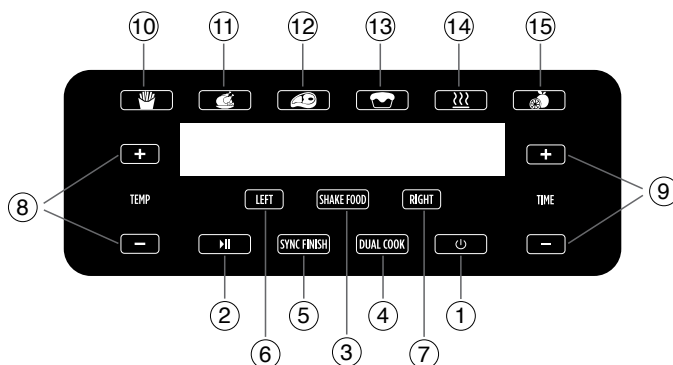
Автоматические режимы приготовления

- Приготовление картофеля
- Приготовление курицы и рыбы
- Приготовление мяса
- Выпечка в духовке
- Обеспечение горячего состояния
- Сушка овощей /фруктов

Функциональные режимы

- Пуск правого/левого резервуара
- Режим смешивания пищи
- Синхронный режим окончания
- Двойной режим приготовления

Панель управления



Функция и описание функциональных клавиш

1. **Клавиша включения / выключения устройства**
Используется для запуска устройства.
2. **Клавиша начала / паузы приготовления**
Используется для запуска или остановки выбранного меню.
3. **Shake Food**
Смешивание пищи во время приготовления позволяет получать более вкусную картошку. После выбора режима встряхивания, прибор подаст звуковой сигнал 5 раз при завершении 2/3 времени приготовления. На данном этапе следует снять резервуар и встряхнуть его или либо потянуть его и перемешать деревянной ложкой, а затем вновь закрыть резервуар. Прибор будет продолжать работать с того места, где оно остановилось.
4. **Dual Cook**
Функция гарантирует, что для выбранного меню время и температура действительны в обоих резервуарах, и они могут запуститься одновременно.
5. **SYNC Finish**
Время приготовления пищи, помещенной в правый и левый резервуар, может варьироваться. Синхронный режим позволяет подавать блюда горячими, одновременно заканчивая их приготовление (более поздние блюда начинаются раньше, а более ранние — позже).
6. **Левый**
Выбирается левый резервуар для настроек
7. **Право**
Выбирается правый резервуар для настроек
8. **Temp.**
Используется для регулировки температуры приготовления.
9. **Время**
Используется для установки времени.



Функция и описание кулинарных клавиш

10. Выбирается для приготовления картофеля /овощей.
11. Выбирают для приготовления курицы и рыбы.
12. Выбирают для приготовления мяса (в этом выборе меню температуру нельзя регулировать вручную).
13. Выпечка выбирается для приготовления пищи.
14. Выбирают для поддержания желаемой температуры пищи до нужного времени.
15. Фрукты / овощи выбираются для сушки.

Инструкция по первому применению

- Выньте все упаковочные материалы.
- Удалите все этикетки с устройства.
- Поместите прибор на ровную, устойчивую, термостойкую рабочую поверхность вдали от брызг воды.
- Тщательно очистите резервуар и съемную решетку горячей водой, небольшим количеством моющего средства для посуды и неабразивной губкой.
- Протрите внутреннюю и внешнюю части прибора влажной тканью. Во время работы прибор генерирует горячий воздух. Не заполняйте резервуар жидким маслом или маслом для жарки.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине

Инструкция по применению прибора

1. Пожалуйста, нажмите кнопку **«вкл / выкл»** прибора.
2. Выберите резервуар для обработки. **Нажмите кнопку «левый» для левого резервуара и кнопку «правый» для правого резервуара.** Если одна и та же еда будет обжарена в двух резервуарах, нажмите кнопку **«dual cook/двойное приготовление»**.
3. Выберите нужное меню.
4. Используйте кнопки **«temp/темп»** и **«time/время»** для ручной настройки температуры и времени.
5. Используйте кнопку **«shake food/перемешать пищу»**, чтобы активировать напоминание о перемешивании пищи.
6. Нажмите кнопку приготовления **«старт/пауза»** и запустите процесс. Используйте ту же кнопку, чтобы приостановить процесс.
7. **Нажмите кнопку «вкл / выкл»**, чтобы полностью завершить приготовление пищи и выключить прибор.

Примечание 1: Выбрав кнопки **«левый»** и **«правый»** для отдельного выбора меню на обоих резервуарах, внесите коррективы и начните процесс приготовления.

Примечание 2: Для установки синхронизированного режима завершения для обоих резервуаров, нажмите кнопку **«SYNC Finish»** после выбора отдельных параметров для двух резервуаров и начните приготовление.



ПРИМЕЧАНИЕ!

Каждая программа питания имеет свою индивидуальную продолжительность и температуру. Вы можете изменить настройки времени и температуры выбранных меню. Только в меню приготовления мяса невозможно вручную регулировать температуру.



ПРИМЕЧАНИЕ!

При перемешивании пищи используйте в резервуаре термостойкую деревянную ложку. Иначе вы можете повредить облицовку резервуара



ПРИМЕЧАНИЕ!

Температура и период приготовления пищи варьируются в зависимости от вида, количества, толщины и формы среза. Необходимо вручную настроить автоматические параметры времени и температуры в зависимости от приготовленной пищи.

Таблица программ приготовления (заводские настройки)

Функция	Детали функции	Диапазон температуры	Временной диапазон	Совет
Приготовление картофеля	Нажмите соответствующую кнопку. В режиме настройки температура по умолчанию устанавливается до 200°C, а продолжительность по умолчанию - до 20 минут. Нажмите кнопку пуска/паузы, чтобы начать обратный отсчет. Начинается режим работы. После завершения работы температурный модуль покажет "END/КОНЕЦ", и процесс жарки закончится.	20 мин. 240°C	1-60 мин.	Рекомендуется использовать ½ столовой ложки масла
Приготовление курицы/рыбы	Нажмите соответствующую кнопку. В режиме настройки температура по умолчанию составляет 200°C, а время по умолчанию - 35 минут. Нажмите кнопку пуска/паузы, чтобы начать обратный отсчет. Начинается режим работы. После завершения работы температурный модуль покажет "END/КОНЕЦ", и процесс жарки закончится.	35 мин. 200°C	1-60 мин.	



Приготовление мяса	Нажмите соответствующую кнопку. В режиме настройки температура по умолчанию составляет 240°C, а время по умолчанию - 10 минут. Нажмите кнопку пуска/паузы, чтобы начать обратный отсчет. Начинается режим работы. После завершения работы температурный модуль покажет "END/КОНЕЦ", и процесс жарки закончится.	10 мин. 240°C	1-30 мин.	Если мясо будет приготовлено при меньшей температуре, чем указано, оно утратит желаемый вкус, поэтому в соответствующем меню устройство не позволяет вручную менять температуру.
Выпечка в духовке	Нажмите соответствующую кнопку. В режиме настройки температура по умолчанию устанавливается до 175°C, а продолжительность по умолчанию - до 25 минут. Нажмите кнопку пуска/паузы, чтобы начать обратный отсчет. Начинается режим работы. После завершения работы температурный модуль покажет "END/КОНЕЦ", и процесс жарки закончится.	25 мин. 175°C	1-60 мин.	Рекомендуется использовать с противнем.
Обеспечение горячего состояния	Нажмите соответствующую кнопку. В режиме настройки температура по умолчанию устанавливается до 120°C, а продолжительность по умолчанию - до 6 минут. Нажмите кнопку пуска/паузы, чтобы начать обратный отсчет. Начинается режим работы. После завершения работы температурный модуль покажет "END/КОНЕЦ", и процесс жарки закончится.	6 мин. 120°C	1-60 мин.	Функцию смешивания нельзя выбрать.
Сушка	Нажмите соответствующую кнопку. В режиме настройки температура по умолчанию устанавливается до 55°C, а продолжительность по умолчанию - на 8 часов. Нажмите кнопку пуска/паузы, чтобы начать обратный отсчет. Начинается режим работы. После завершения работы температурный модуль покажет "END/КОНЕЦ", и процесс сушки завершится.	8 ч. 55°C	1 ч. 24 ч.	Функция смешивания и функция SYNC finish нельзя выбрать

Хранение

Если устройство не будет использоваться в течение длительного времени, храните его в сухом и прохладном месте. Убедитесь, что устройство отсоединено и остыло, а детали полностью высохли. Вы можете отсоединить шнур питания прибора и хранить его вместе с аксессуарами внутри прибора. Храните устройство в недоступном для детей месте.

Устранение неисправностей

Прежде чем обращаться в службу поддержки клиентов, постарайтесь выявить проблемы / ошибки самостоятельно. Для этого обратитесь к главе “УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ”. При невозможности самостоятельного устранения проблемы, обратитесь в Отдел обслуживания клиентов. Перед тем, как позвонить, держите имя модели и серийный номер изделия наготове. Данная информация содержится на заводской табличке устройства. Линия для консультации: 07042 912 0

Неисправность	Вероятная причина	Решение
Chefrы не работает	Штепсельная вилка не включена в розетку.	Убедитесь, что штекер подключен.
	Кнопка "Пуск" не отображается.	Отрегулируйте температуру.
Ингредиенты не приготовлены	Резервуары переполнены.	Используйте мелкие принадлежности в корзине, так как они подрумяниваются более равномерно.
	Установлена слишком низкая температура.	Увеличьте настройку температуры.
Ингредиенты обжарены неравномерно	Определенные виды ингредиентов нужно перемешивать в течение половины времени приготовления.	Ингредиенты, которые накладываются или соприкасаются друг с другом, например, картофель фри, необходимо перемешивать во время приготовления. (См. Описание меню Shake/перемешивания.)
Жареные закуски не будут хрустящими, если достать их из фритюрницы.	Используемый тип закуски нужно готовить в традиционной фритюрнице.	Для более хрустящего эффекта используйте запеченные закуски либо слегка нанесите масло на закуски.



Утилизация

В случае окончания срока службы прибора, отрежьте его электрический кабель и приведите в состояние непригодности. Согласно действующим в нашей стране законам, такие устройства следует выбрасывать в специальные мусорные контейнеры.



Запрещена утилизация электрических отходов вместе с бытовыми. Утилизируйте электрические отходы в специально отведенные для этого мусорные ящики.



Упаковочный материал прибора изготавливается из вторично перерабатываемых материалов. Их следует выбрасывать в контейнеры для вторичной переработки отходов.



Устройство соответствует директивам ЕС 2012/19/ЕС.

Транспортировка

Для предотвращения повреждения устройства его следует транспортировать в мягком и прочном пакете и собственной упаковке.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

68	حول إرشادات الاستخدام
68	معاني الرموز
68	المسؤولية
68	بيان المطابقة CE للمواصفات الأوروبية
68	مجالات الاستخدام
69	الاستخدام غير المصرح به
70	السلامة هامة للغاية
70	فتح الصندوق
71	تحذيرات الأمان
72	محتويات الغلاف:
72	الخصائص التقنية
73	التعريف بالجهاز
74	لوحة التحكم
76	جدول برامج الطهي (إعدادات ضبط المصنع)
77	التخزين
77	حل المشكلات
77	إعادة التدوير
77	الإرسال

عملينا العزيز؛

نتمنى لك استخدام منتجنا في أيام سعيدة ونشكر على اختيار منتجات **Fakir Hausgeräte** التكنولوجية المبتكرة. ونتمنى استخدامك لمنتج **Fakir Premium Chefrý** المصنع بجودة عالية وتقنيات حديثة، بأفضل شكل. ولذلك نرجو قراءة دليل الاستخدام بدقة قبل البدء في استخدام الجهاز، والاحتفاظ به للرجوع إليه مستقبلياً إذا تطلب الأمر ذلك.

حول إرشادات الاستخدام

تم إعداد هذه الإرشادات من أجل استخدام الجهاز بشكل صحيح وآمن. يرجى قراءة دليل الاستخدام قبل تشغيل الجهاز حفاظاً على سلامتك. يرجى الاحتفاظ بدليل الاستخدام في مكان آمن للرجوع إليه في أي وقت.

معاني الرموز

يمكنك رؤية الرموز الواردة أدناه في دليل الاستخدام هذا.



تحذير!

توضح هذه الإشارة المخاطر التي قد تؤدي إلى الإصابة أو الوفاة.



تنبيه!

توضح هذه الإشارة المخاطر التي قد تؤدي إلى تعرض الجهاز لأذى ضرر.



ملاحظة!

توضح البيانات الهامة والمفيدة التي يحتوي عليها دليل الاستخدام.

المسؤولية

شركة **Fakir** للمنتجات الكهربائية المنزلية، غير مسؤولة عن الأعطال التي قد تتشكل في المنتج بسبب عدم اتباع التعليمات الواردة في دليل الاستخدام، أو تصليح وصيانة الجهاز في مكان غير خدمات **Fakir** المعتمدة، أو استخدام الجهاز لأغراض غير المصمم لأجلها. ش.م. لا تقبل المسؤولية.

بيان المطابقة CE للمواصفات الأوروبية

يفي المنتج بمتطلبات **EU / 30/2014** "توجيه التوافق الكهرومغناطيسي"، و **EU / 35/2014** "توجيه الجهد المنخفض". يحمل الجهاز علامة **CE** على ملصق النوع. تحتفظ شركة **Fakir** بالحق في إجراء تعديلات على التصميم والمعدات.

مجالات الاستخدام

لقد تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي. هذا الجهاز غير مناسب للاستخدام في أماكن العمل والمنشآت الصناعية. وتقدم **Fakir** خدماتها المعتمدة خارج الضمان في حالة حدوث أعطال ناتجة عن الاستخدام المخالف لذلك.

الاستخدام غير المصرح به

- قد تؤدي الاستخدامات الغير مصرح بها والموضحة في أدناه إلى تعرض الجهاز للضرر أو حدوث إصابات؛
- هذا الجهاز غير مناسب لاستخدام الأشخاص الذين يعانون من اضطرابات عقلية أو الذين ليس لديهم خبرة كافية حول طريقة التعامل معه. ولذلك يرجى عدم السماح لهؤلاء الأشخاص باستخدام الجهاز.
- الجهاز ليس لعبة. ولهذا يجب ألا يسمح للأطفال باللعب به، والحذر أثناء استخدامه بالقرب منهم. يجب إبعاد الأكياس أو ورق الكرتون المتواجد داخل العلبة عن متناول الأطفال. وإلا فقد يلحق الأطفال ضرر بأنفسهم بابتلاع هذه المواد أو الاختناق.

تحذير!



- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة، شريطة الإشراف عليهم أو توجيههم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وإخطارهم حول المخاطر التي ينطوي عليها .
- يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا تتم عملية تنظيم أو صيانة أو إصلاح المنتج عن طريق الأطفال، ما لم يكونوا تحت مراقبة ومتابعة.
- احتفظ بفلاتر الكربون بعيداً عن متناول الأطفال. خطر الإختناق!
- يجب إبعاد الأطفال أقل من 3 سنوات عن الجهاز قدر الإمكان، ما لم يكونوا تحت رقابة ومتابعة مستمرة.
- هذا الجهاز لم يصمم من أجل استخدامه بواسطة الأشخاص محدودي القدرات الذهنية والبدنية والعقلية أو الأشخاص عديمي الخبرة والتجربة (بما في ذلك الأطفال) إلا في حالة متابعتهم وإعطائهم كافة التعليمات المتعلقة بطريقة الاستخدام الآمن للجهاز وإدراكهم للمخاطر، بما في ذلك الأطفال.
- يجب الاحتفاظ بالجهاز بعيداً عن متناول الأطفال لضمان عدم عبثهم به.
- لا يجب استخدام الجهاز كأداة للعب واللهو.
- بالنسبة للأطفال أكبر من 3 سنوات وأصغر من 8 سنوات، يجب أن يكون استخدامهم للمنتج تحت رقابة ومتابعة أو في حالة تزويدهم بمعلومات عن أمن وسلامة الجهاز وإدراكهم للمخاطر التي قد تنتج عن الجهاز يمكنهم فتح وإغلاقه. وفي هذه الحالة يشترط أن يكون المنتج في وضعية الاستخدام العادي ومجهز للاستخدام.
- لا يجب أن يتعامل الأطفال أكبر من 3 سنوات وأقل من 8 سنوات مع المقبس الكهربائي للجهاز أو ضبط وإعداد الجهاز أو عمل إجراءات التنظيف والإصلاح والصيانة.
- لا يجب استخدام الجهاز بدون رقابة أو متابعة.

السلامة هامة للغاية

- يرجى قراءة دليل الاستخدام قبل تشغيل الجهاز حفاظاً على سلامتكم. يرجى الاحتفاظ بدليل الاستخدام في مكان آمن للرجوع إليه في أي وقت.
- يجب اتخاذ التدابير التالية أثناء استخدام أي جهاز كهربائي. لتجنب الحراق أو خطر الصدمة الكهربائية أو الإصابات الشخصية،
- قبل البدء في استخدام الجهاز، يجب التأكد من مطابقة فولتيته من فولطية الشبكة الكهربائية في المنزل.

فتح الصندوق

أخرج الجهاز وملحقاته من الصندوق، وتأكد من عدم وجود أي تلف أو عطل بها. في حالة وجود أي خلل أو عطل، يرجى عدم استخدام الجهاز، والتواصل مع خدمة عملاء Fakir. يجب إصلاح الجهاز بواسطة خدمة Fakir المعتمدة فقط. حيث إن الإصلاح الغير صحيحة قد تسبب أضرار لا يحمد عقباها.



تحذير!

يجب عليك عدم استخدام أي آلة تحتوي على خلل.



ملاحظة!

احتفظ بعلبة و غلاف الجهاز، لاستخدامهم عند الحاجة لنقل الجهاز.



تحذير!

يجب الاحتفاظ بهذا الدليل للرجوع إليه في وجود ضرورة لذلك مستقبلياً.

تحذيرات الأمان

- يجب دائماً اتباع احتياطات السلامة الأساسية التالية عند استخدام جهاز كهربائي:
- لاستخدام الجهاز بعناية، يجب قراءة دليل المستخدم وقراءة جزء التجميع قبل استخدام الجهاز.
- يجب الاحتفاظ بهذا الدليل للرجوع إليه في وجود ضرورة لذلك مستقبلياً.
- يجب التأكد من مطابقة فولطية التيار الكهربائي في المنزل مع ما هو موضح في ملصق الجهاز.
- لا تستخدم أبداً أي ملحقات أو قطع لا يوصى بها بواسطة Fakir.
- ويصبح الضمان باطلاً في حالة استخدام ملحقات أو قطع غير موصى بها بواسطة الشركة المنتجة.
- أكد من عدم وجود أي تلف أو عطل بالجهاز قبل استخدامه. في حالة وجود أي خلل أو عطل، يرجى عدم استخدام الجهاز، والتواصل مع خدمة عملاء Fakir.
- يجب ألا يستخدم الجهاز في حالة تلف كابل أو القابس أو أي جزء من أجزائه.
- يجب تغيير الأجزاء التالفة في الجهاز بواسطة خدمة Fakir المعتمدة، لتجنب حدوث أي مخاطر.
- يرجى غسل الأجزاء التي ستلامس مع الطعام قبل استخدام جهازك لأول مرة.
- افصل القابس من المقيس بعد استخدام الجهاز.
- امنع الأطفال أو المعاقين من الوصول إلى الجهاز. ولا تسمح لهم باستخدام الجهاز بدون إشرافك عليهم.
- تأكد من إيقاف تشغيل جهازك قبل تثبيت الملحقات أو إزالتها أو تنظيف جهازك.
- لا تغمر جسم جهازك في الماء أو أي سائل ولا تغسل الجهاز تحت الماء.
- استخدام فقط قطعة قماش رطبة لتنظيف الهيكل الأساسي للجهاز.
- بعد استخدام جهازك، افصله على الفور من المقيس.
- استخدم جهازك على سطح مستو ونظيف وجاف.
- يجب أن يتم تنفيذ أي تدخل بخلاف التنظيف والصيانة المعتادة التي يقوم بها العميل، من قبل خدمة Fakir المعتمدة.
- لا تدع سلك الطاقة يتدلى في أماكن تواجد الأطفال.
- يجب ألا يكون الجهاز أو سلك الطاقة قريباً أو ملاصقاً لمصدر حرارة ويجب إبعاده عن الحواف الحادة.
- لا تحاول تفكيك أي جزء من الجهاز أو إدخال جسم معدني بداخله.
- لا تقم بتغطية منافذ المروحة على السطح الخلفي.
- لا تلمس أبداً الجزء الداخلي من الجهاز أثناء التشغيل. فقد تلحق الأسطح الساخنة ضرراً بك.
- خطر الحرق!
- انتظر 30 دقيقة حتى يبرد الجهاز قبل استخدامه أو تنظيفه.
- لا تضع أي شيء على الجهاز أثناء التشغيل.

- الجهاز مناسب للحفاظ على المواد الغذائية دافئة، وللقلي، وتجفيف الفواكه / الخضار. ولا تستخدمه لمعالجة أشياء أو مواد أخرى.
- لا تقم مطلقاً بتشغيل الجهاز بدون تركيب أوعيته.
- لا تضع الجهاز في فرن ساخن.
- لا تملأ الوعاء بالزيت والماء. قد يؤدي ملء الخزان بالزيت إلى نشوب حريق.
- يصبح الهيكل والأواني والأجزاء المعدنية ساخنة عند استخدام الجهاز. استخدم قفازات الفرن.
- يتشكل بخار ساخن أثناء الطهي على الجهاز، ولذلك لا تميل فوق الجهاز.
- لا تقم بتغطية الجهاز أو لفه أثناء تشغيله.
- يجب ألا يتعرض الجهاز لأشعة الشمس المباشرة.
- في حالة حدوث أي عطل، افصله على الفور واتصل بخدمة Fakir التقنية.
- احمل الجهاز ونظفه بعد أن يبرد تمامًا.
- قم بإزالة الملصقات الموجودة على الجهاز قبل استخدامه.
- يجب تنظيف الجهاز جيدًا بعد كل استخدام.
- افتح غطاء الجهاز بحذر. خطر الحرق!



تنبيه!

يجب قراءة دليل الاستخدام بشكل دقيق. يجب الاحتفاظ بهذا الدليل للرجوع إليه في وجود ضرورة لذلك مستقبلياً.



تحذير!

احفظ الجهاز بعيداً عن أي مصدر حرارة وأشعة الشمس المباشرة. قد تؤدي درجة الحرارة المرتفعة إلى إلحاق الضرر بالجهاز.

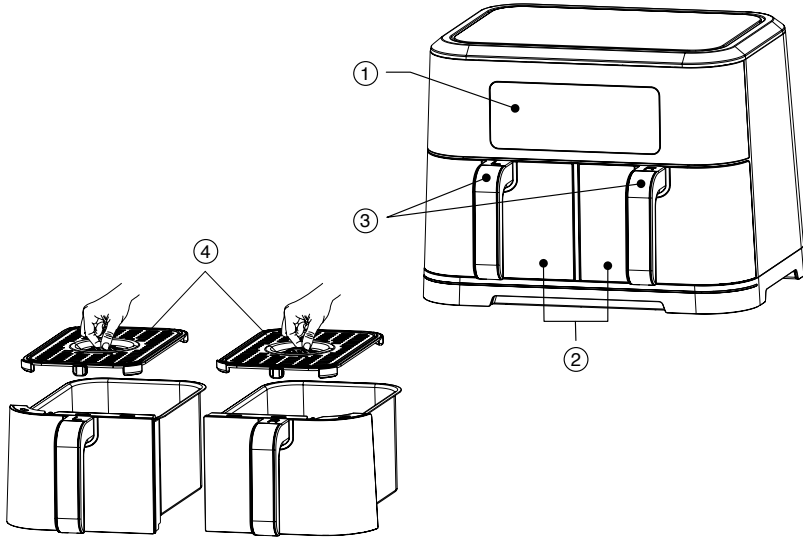
محتويات الغلاف:

- الجهاز
- دليل الاستخدام

الخصائص التقنية

- الطاقة: 2800 واط (1400 واط + 1400 واط)
- سعة الوعاء: 8.5 لتر (4.25 لتر + 4.25 لتر)
- الفولطية: 240-220 فولت~
- التردد: 60/50 هرتز

التعريف بالجهاز



1. شاشة رقمية
2. الوعاء
3. مقبض الوعاء
4. الشواية

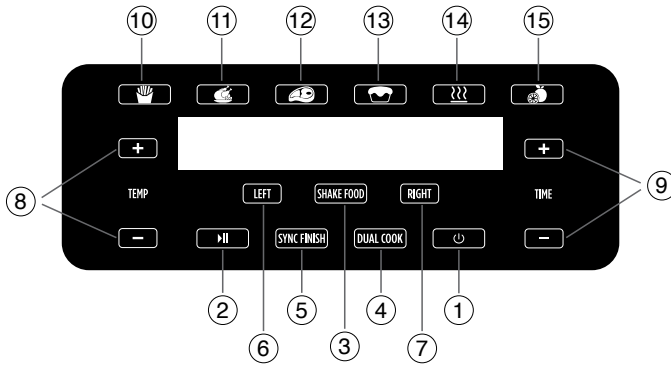
أنماط الطهي التلقائي

- طهي البطاطس
- طهي الدجاج والسمك
- طهي اللحوم
- الطهي في الفرن
- الاحتفاظ بالحرارة
- تجفيف الخضروات/الفواكه

الانماط الوظيفية

- تشغيل الوعاء الأيمن/الأيسر
- نمط خلط الأطعمة
- نمط الانتهاء المتزامن
- نمط الطهي المزدوج

لوحة التحكم



وظائف الأزرار الوظيفية ووصفها

1. زر التشغيل والإغلاق
يستخدم لتشغيل وإغلاق الجهاز.
2. زر التشغيل/الإيقاف المؤقت
يستخدم بغرض التشغيل/الإيقاف المؤقت للقائمة المحددة.
3. Shake Food
يساعد على خلط الطعام أثناء الطهي للحصول على المزيد من الأطعمة المقليّة اللذيذة. باختيار وضع Shake، سوف يصدر صوت صفير 5 مرات عند اكتمال 3/2 من وقت الطهي. وفي هذه المرحلة، عليك إزالة الوعاء ورجه، أو سحبه ثم الخلط بملعقة خشبية ثم وضع الوعاء مرة أخرى. سيستمر الجهاز في العمل من حيث توقف.
4. Dual Cook
يضمن أن الوقت ودرجة الحرارة للقائمة المحددة يسريان لكلا الوعائين ويمكن بدء تشغيلهما في نفس الوقت.
5. SYNC Finish
يمكن أن تكون أزمنة طهي الأطعمة المحددة للوعاء الأيمن والأيسر مختلفة عن بعضها البعض. يساعد وضع Sync على تقديم الطعام ساخناً عن طريق الانتهاء من طهي كلا الطعمين في نفس الوقت (بدء الطعام اللاحق مبكراً وبدء الطعام السابق لاحقاً).

6. Left
يستخدم لاختيار إعدادات الوعاء الأيسر

7. Right
يستخدم لاختيار إعدادات الوعاء الأيمن

8. Temp
يستخدم لضبط إعدادات درجة حرارة الطهي

9. Time
يستخدم لضبط إعدادات الوقت

وظائف أزرار الطهي ووصفها

10. يستخدم لطهي البطاطس/الخضروات.
11. يستخدم لطهي السمك والدجاج.
12. يستخدم لطهي اللحوم (لا يمكن ضبط درجة حرارة الطهي يدوياً في هذا الاختيار).
13. يستخدم لطهي المعجنات.
14. يستخدم لإبقاء الطعام دافئاً عند درجة الحرارة المطلوبة حتى الوقت المطلوب.
15. يستخدم لتجفيف البطاطس/الخضروات.

تعليمات الاستخدام الأولي

- أنزع جميع مواد التغليف.
- قم بإزالة كافة المصقات من الجهاز.
- ضع الجهاز على سطح عمل مستو وثابت ومقاوم للحرارة بعيداً عن رذاذ الماء.
- نظف الوعاء والشواية القابلة للإزالة جيداً بالماء الساخن وبعض سائل الغسيل وإسفنج غير كاشطة.
- امسح الجهاز من الداخل والخارج بقطعة قماش مبللة. المنتج يعمل عن طريق توليد هواء ساخن. لا تملأ الخزان بالزيت أو زيت القلي.
- غير آمن لغسالة الصحون

تعليمات استخدام الجهاز

1. اضغط على زر التشغيل/الإغلاق
2. اختر الوعاء المراد. اضغط على الزر "left" للوعاء الأيسر والزر "right" للوعاء الأيمن. إذا كنت تريد قلي نفس الطعام في غرفتين، فاضغط على زر "dual cook".
3. اختر القائمة المرادة.
4. استخدم زري "temp" و "time" لضبط إعداد الدرجة والوقت يدوياً.
5. استخدم زر shake food لتفعيل تذكير خلط الطعام.
6. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت لبدء العملية. اضغط على نفس الزر لإيقاف التشغيل مؤقتاً.
7. اضغط على زر "تشغيل / إغلاق" لإنهاء عملية الطهي تماماً وإيقاف تشغيل الجهاز.

ثم قم بإجراء الإعدادات وابدأ عملية **left** و **right** ملاحظة 1: لاختيار قائمة منفصلة في كلا الوعائين، حدد الزرين الطهي.

SYNC ملاحظة 2: لضبط وضع النهاية المتزامن لكلا الوعائين، بعد إجراء تحديدات منفصلة للوعائين، واضغط على زر **Finish** الطهي.

ملاحظة!



كل برنامج له وقت ودرجة حرارة محددة. ويمكنك تغيير إعدادات الوقت والدرجة للقوائم المحددة. ولكن في قائمة طهي اللحوم فقط، لا يمكن ضبط الدرجة يدوياً.

ملاحظة!



استخدم ملعقة خشبية مقاومة للحرارة في الوعاء عند خلط الطعام. بخلاف ذلك، فقد تتلف طلاء الوعاء.

ملاحظة!



تختلف درجة ومدة طهي الأطعمة حسب النوع والكمية والسماكة وحالتها الموسمية وأسلوب التقطيع. ويجب عليك أن تضبط يدوياً إعدادات الوقت والحرارة المحددة تلقائياً وفقاً للطعام المراد.

جدول برامج الطهي (إعدادات ضبط المصنع)

توصية	نطاق الوقت	نطاق درجة الحرارة	تفاصيل الوظيفة	الوظيفة
يوصى باستخدام 1/2 ملعقة كبيرة زيت	1-60 دقيقة	20 دقيقة 240 مئوية	اضغط على الزر المعني. في وضع الإعداد، تكون درجة الحرارة الافتراضية 200 درجة مئوية والوقت الافتراضي هو 20 دقيقة. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت لبدء العد التنازلي. يبدأ وضع التشغيل. وبعد اكتمال العملية، تعرض وحدة درجة الحرارة "END" وتنتهي عملية القلي.	طهي البطاطس
	1-60 دقيقة	35 دقيقة 200 مئوية	اضغط على الزر المعني. في وضع الإعداد، تكون درجة الحرارة الافتراضية 200 درجة مئوية والوقت الافتراضي هو 35 دقيقة. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت لبدء العد التنازلي. يبدأ وضع التشغيل. وبعد اكتمال العملية، تعرض وحدة درجة الحرارة "END" وتنتهي عملية القلي.	طهي الدجاج والسماك
في حالة طهي اللحم على درجة حرارة أقل من المحدد، فلن ينضج بشكل صحيح ولن يتم الحصول على النكهة المرغوبة، لذلك لا يسمح الجهاز بتغيير إعداد الدرجة يدويًا في القائمة ذات الصلة.	1-30 دقيقة	10 دقيقة 240 مئوية	اضغط على الزر المعني. في وضع الإعداد، تكون درجة الحرارة الافتراضية 240 درجة مئوية والوقت الافتراضي هو 10 دقيقة. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت لبدء العد التنازلي. يبدأ وضع التشغيل. وبعد اكتمال العملية، تعرض وحدة درجة الحرارة "END" وتنتهي عملية القلي.	طهي اللحوم
يوصى باستخدامه مع وعاء الطبخ.	1-60 دقيقة	25 دقيقة 175 مئوية	اضغط على الزر المعني. في وضع الإعداد، تكون درجة الحرارة الافتراضية 175 درجة مئوية والوقت الافتراضي هو 25 دقيقة. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت لبدء العد التنازلي. يبدأ وضع التشغيل. وبعد اكتمال العملية، تعرض وحدة درجة الحرارة "END" وتنتهي عملية القلي.	الطهي في الفرن
لا يمكن اختبار وظيفة الخلط.	1-60 دقيقة	6 دقيقة 120 مئوية	اضغط على الزر المعني. في وضع الإعداد، تكون درجة الحرارة الافتراضية 120 درجة مئوية والوقت الافتراضي هو 6 دقيقة. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت لبدء العد التنازلي. يبدأ وضع التشغيل. وبعد اكتمال العملية، تعرض وحدة درجة الحرارة "END" وتنتهي عملية القلي.	الاحتفاظ بالحرارة
لا يمكن تحديد وظيفة الخلط و SYNC finish	1 ث 24 ث	8 ث 55 ث نوعية	اضغط على الزر المعني. في وضع الإعداد، تكون درجة الحرارة الافتراضية 55 درجة مئوية والوقت الافتراضي هو 8 دقيقة. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت لبدء العد التنازلي. يبدأ وضع التشغيل. وبعد اكتمال العملية، تعرض وحدة درجة الحرارة "END" وتنتهي عملية التجفيف.	التجفيف

التخزين

في حالة عدم استخدام الجهاز لفترة طويلة، يجب تخزين بشكل دقيق. تأكد من أن الجهاز غير متصل بالكهرباء، وأنه بارد والأجزاء جافة تماماً. يمكنك إزالة كابل الجهاز وتخزينه في الجهاز مع ملحقاته. يجب الاحتفاظ بالجهاز في مكان بعيد عن متناول الأطفال.

حل المشكلات

حاول البحث عن سبب العطل قبل الاتصال بخدمة العملاء. ومن أجل ذلك، أنظر إلى قسم "حل المشكلات". وإذا لم تتمكن من حل المشكلة، يرجى الاتصال بخدمة العملاء. يجب تحضير الاسم والرقم التسلسل للمنتج قبل الإتصال. ويمكنك إيجاد هذا البيانات على ملصق الجهاز. خط الاستعلام: 0 912 07042

الحل	السبب المحتمل	المشكلة
تأكد من توصيل القابس بالمقبس.	القابس غير متصل بالكهرباء.	جهاز Chefry لا يعمل
اضبط درجة الحرارة.	زر التشغيل لا يظهر.	
ضع أطعمة أقل في الوعاء لقلها بشكل متساوي.	الأوعية ممتلئة للغاية.	لم يتم طهي الأطعمة
ارفع إعداد الدرجة.	تم ضبط إعداد درجة الحرارة على مستوى منخفض جداً.	
يجب خلط الأطعمة التي تتداخل مع بعضها البعض أثناء الطهي، مثل البطاطس المقلية. (انظر وصف قائمة Shake).	يجب رج أنواع معينة من الأطعمة في منتصف فترة الطهي.	تم قلي الأطعمة بشكل غير متساوي.
للحصول على مذاق مقرمش، استخدم قم بالطهي في الفرن أو امسح أعلى الوجبات الخفيفة بقليل من الزيت.	يتم تحضير نوع الوجبة الخفيفة المستخدمة في مقلاة تقليدية.	لن تكون الوجبات الخفيفة المقلية مقرمشة عند خروجها من المقلاة.

إعادة التدوير

في حالة إنتهاء العمر الافتراضي للجهاز، قم بإعاقه استخدامه مرة أخرى من خلال قطع الكابل الكهربائي. يرجى وضع هذا الجهاز في صناديق القمامة المحددة بشكل خاصة لمثل هذه النوع من الأجهزة، وفقاً للقوانين السارية في دولتكم.

أن المخلفات الكهربائية، لا يجوز رميها في سلة القمامة العادية. يجب وضع هذا الجهاز في صناديق القمامة المخصصة للمخلفات الكهربائية. لقد تم إنتاج غلاف الجهاز من مواد مناسبة لإعادة التدوير. من فضلك ألقِ الغلاف في صناديق القمامة المخصصة لإعادة التدوير.



يتوافق الجهاز مع توجيهات WEEE ذو رقم 19/2012 / EU.



الإرسال

يجب حمل الجهاز في غلافه الأصلي أو في غلاف بحالة جيدة حتى لا يتعرض للضرر.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

80	در باره دستورالعمل استفاده
80	معنی نماد ها
80	مسئولیت
80	اظهارنامه تناسب CE
80	حیطه استفاده
81	استفاده غیرمجاز
82	ایمنی مهم است
82	باز کردن بسته بندی
83	هشدارهای ایمنی
84	محتویات جعبه
85	مشخصات فنی
85	معرفی دستگاه
86	پانل کنترل
89	جدول برنامه های پخت (تنظیمات کارخانه)
90	نگهداری
90	حل مشکلات
90	باز یافت
90	حمل

مشتری گرامی،

امیدواریم محصول خود را با لذت مورد استفاده قرار داده و از شما بابت انتخاب **Fakir Hausgeräte** کنیم. امید است بهترین بازده را از دستگاه **Fakir Premium Chefrы** که با کیفیت و فن آوری بسیار بالا تولید شده است دریافت کنید. به همین دلیل خواهشمند است پیش از استفاده از محصول این دفترچه راهنمای استفاده را به دقت مطالعه نموده و از آنجایی که ممکن است در آینده مورد نیاز باشد از آن نگهداری کنید.

در باره دستورالعمل استفاده

این دستورالعمل استفاده به گونه ای تنظیم شده است که بتوان از دستگاه به درستی و ایمن استفاده کرد. برای ایمنی خود و دیگران، قبل از استفاده از محصول، دفترچه راهنمای کاربر را مطالعه کنید. این راهنمای استفاده را جهت استفاده در آینده در مکانی امن نگهداری کنید.

معنی نماد ها

در داخل این دفترچه راهنمای کاربر، نماد های زیر را مشاهده خواهید کرد.

هشدار!

این نماد خطرانی را نشان می دهد که می تواند منجر به جراحت یا مرگ شود.

احتیاط!

این نماد خطرانی را نشان می دهد که می تواند منجر به آسیب یا خرابی محصول شما شود.

نکته!

اطلاعات مهم و مفید را در دفترچه راهنمای کاربر نشان می دهد.

مسئولیت

کلیه آسیب های وارده در نتیجه عدم رعایت دستورالعمل های استفاده از دستگاه و همچنین تعمیر دستگاه در مکانی بغیر از مراکز خدمات مجاز **Fakir** و همچنین عدم استفاده مناسب از دستگاه شرکت سهامی بازرگانی خارجی مسئولیت نمی پذیرد.

اظهارنامه تناسب CE

EU/2014/30 "دستورالعمل سازگاری الکترومغناطیسی"، EU/35/2014 "دستورالعمل ولتاژ پایین"، الزامات خود را برآورده می کند. بر روی برچسب نوع دستگاه علامت CE موجود می باشد.
Fakir حقوق کلیه تغییرات در طراحی و سخت افزار را برای خود محفوظ می دارد.

حیطه استفاده

این محصول برای مصارف خانگی طراحی شده است. جهت استفاده در محل کار و یا مراکز صنعتی مناسب نمی باشد. در صورت خرابی ناشی از استفاده نادرست خدمات مجاز **Fakir** خارج از محدوده گارانتی خدمات ارائه خواهد داد.

استفاده غیرمجاز

- در موارد استفاده غیرمجاز زیر، دستگاه می تواند آسیب ببیند یا باعث آسیب دیدگی شود؛
- این دستگاه برای استفاده توسط افرادی که از نظر روانی نامتعادل هستند یا دانش کافی برای استفاده از چنین وسایلی را ندارند مناسب نیست. هرگز به چنین افرادی اجازه استفاده از دستگاه را ندهید.
- این دستگاه یک اسباب بازی نیست. بهمین دلیل به کودکان اجازه بازی با دستگاه را نداده و هنگام استفاده از دستگاه در مجاورت کودکان دقت بیشتری داشته باشید. موادی مانند کیسه و مقوای خارج شده از بسته بندی دستگاه را از کودکان دور نگه دارید. در غیر اینصورت امکان آسیب دیدن کودکان از طریق قورت دادن اینگونه مواد و خفگی موجود می باشد.

هشدار!



- این دستگاه چنانچه نظارت و دستورالعمل های لازم در مورد استفاده ایمن و همچنین اطلاعات مربوط به خطرات احتمالی ناشی از آن از آن ارائه شده قابل استفاده توسط کودکان 8 سال و بزرگتر و افراد با استعدادهای محدود فیزیکی، ذهنی و روانی و افراد با تجربه و اطلاعات کم می باشد.
- کودکان نباید با این دستگاه بازی کنند.
- امور مربوط به نظافت و مراقبت از دستگاه نباید توسط کودکان بدون نظارت انجام گیرد.
- فویل های بسته بندی دستگاه را دور از دسترس کودکان نگهداری کنید. خطر خفگی!
- کودکان کمتر از 3 سال در صورتیکه تحت نظارت دائمی نباشند باید دور از دستگاه نگهداری شوند.
- این دستگاه فقط تحت نظارت اشخاص مسئول ایمنی افراد با محدودیت های جسمی، روحی و روانی (و همچنین کودکان) و یا افراد با تجربه محدود و/ یا افراد دارای دانش محدود باشند و یا در راستای دستورالعمل های این اشخاص توسط آنان قابل استفاده می باشد.
- کودکان باید جهت حصول اطمینان از عدم بازی آنها با دستگاه تحت نظارت باشند.
- دستگاه ها نباید برای بازی مورد استفاده قرار گیرند.
- کودکان بالای 3 سال و کمتر از 8 سال فقط در صورتی که تحت نظارت بوده و در مورد استفاده ایمن دستگاه مورد اطلاع رسانی قرار گرفته و متوجه خطرات احتمالی ناشی از این دستگاه باشند مجاز به روشن و خاموش کردن دستگاه می باشند. در این خصوص قرار داشتن دستگاه در حالت کار معمولی و یا آماده به کار بودن دستگاه پیش شرط اولیه می باشد.
- کودکان بالای 3 سال و کمتر از 8 سال نباید دوشاخه دستگاه را به پریز برق نصب کرده، دستگاه را تنظیم کرده و امور مربوط به نظافت و مراقبت از دستگاه را انجام دهند.
- دستگاه نباید بدون نظارت مورد استفاده قرار گیرد.

ایمنی مهم است

- جهت ایمنی خود و سایرین پیش از استفاده از دستگاه راهنمای استفاده آن را مورد مطالعه قرار دهید. این راهنمای استفاده را جهت استفاده در آینده در مکانی امن نگهداری کنید.
- تدابیر زیر همواره باید در جریان استفاده از دستگاه های برقی اتخاذ گردند. جهت جلوگیری از حریق، برق گرفتگی و جراحات فردی؛
- پیش از استفاده از دستگاه، از تناسب ولتاژ شبکه با ولتاژ دستگاه خود اطمینان حاصل کنید.

باز کردن بسته بندی



پیش از اولین استفاده دستگاه و لوازم جانبی را از جعبه خارج کرده و در مورد هرگونه خرابی و یا نقص کنترل کنید. در صورت وجود هرگونه خطا و یا مشکل

در دستگاه از استفاده از آن خودداری کرده و به مرکز خدمات مجاز Fakir

مراجعه کنید.

امور تعمیراتی فقط باید توسط مرکز خدمات مجاز Fakir انجام گیرند.

امور تعمیراتی که به درستی انجام نشده و توسط افراد غیر مجاز انجام می شود ممکن است به کاربر آسیب برساند.



هشدار!

به هیچ وجه از دستگاه های معیوب استفاده نکنید.



نکته!

جعبه و عناصر بسته بندی را برای احتمال حمل و نقل در آینده نگه دارید.



هشدار!

این دفترچه راهنمای کاربر را برای استفاده های بعدی نگه دارید.

هشدارهای ایمنی

- احتیاط های ایمنی ساده زیر همیشه باید در هنگام استفاده از یک وسیله برقی رعایت شود:
- برای استفاده دقیق از دستگاه خود، حتماً دفترچه راهنمای کاربر را مطالعه کرده و قسمت مونتاژ را قبل از استفاده از دستگاه خود بخوانید.
- این دفترچه راهنمای کاربر را برای استفاده های بعدی نگه دارید.
- پیش از استفاده از دستگاه، یکسان بودن ولتاژ شبکه با ولتاژ تعیین شده روی برچسب نوع دستگاه را کنترل کنید.
- هرگز از لوازم جانبی دستگاه یا بخشی که توسط **Fakir** توصیه نمی شود استفاده نکنید.
- استفاده از لوازم جانبی یا قطعات مختلف که توسط سازنده شما توصیه نمی شود گارانتی شما را باطل می کند.
- پیش از اولین استفاده دستگاه را در مورد هرگونه خرابی و یا نقص کنترل کنید. در صورت وجود هرگونه خطا و یا مشکل در دستگاه از آن خودداری کرده و به مرکز خدمات مجاز **Fakir** مراجعه کنید.
- اگر کابل، دوشاخه یا هر قطعه ای از دستگاه معیوب باشد، از استفاده از آن خودداری کنید.
- اگر کابل، دوشاخه یا قطعات دستگاه شما معیوب باشد، جهت جلوگیری از هرگونه آسیب باید توسط مرکز خدمات مجاز **Fakir** با قطعه جدید تعویض گردد.
- قبل از استفاده از دستگاه خود برای اولین بار، لطفاً قسمت هایی را که با مواد غذایی تماس خواهند داشت، بشویید.
- پس از استفاده از دستگاه خود، آن را از پریز جدا کنید.
- از دسترسی کودکان یا افراد معلول به دستگاه جلوگیری کنید. بدون نظارت شما به آن ها اجازه استفاده از دستگاه را ندهید.
- قبل از اتصال یا برداشتن لوازم جانبی به دستگاه یا تمیز کردن دستگاه، حتماً دستگاه خود را خاموش کنید.
- هرگز بدنه دستگاه خود را در آب یا مایعی فرو نبرید و دستگاه خود را زیر آب تکان ندهید.
- برای تمیز کردن بدنه اصلی دستگاه خود فقط از یک پارچه مرطوب استفاده کنید.
- پس از اتمام استفاده از دستگاه خود، بلافاصله آن را از پریز جدا کنید.
- از دستگاه خود روی یک سطح صاف، تمیز و خشک استفاده کنید.
- هرگونه مداخله ای غیر از تمیز کردن و نگهداری معمولی که توسط مشتری انجام می شود باید توسط مرکز خدمات مجاز **Fakir** انجام شود.
- اجازه ندهید سیم برق از جاهایی که کودکان به آن جاها دسترسی دارند آویزان شود.
- دستگاه یا کابل برق هرگز نباید نزدیک یا در تماس با منبع گرما باشد و باید از لبه های تیز دور نگه داشته شود.
- سعی نکنید هر قسمتی از دستگاه را جدا کرده یا یک شیء فلزی را در دستگاه وارد کنید.
- از مسدود کردن خروجی های فن موجود در سطح پشتی دستگاه خودداری کنید.

- در حین کار هرگز به داخل دستگاه دست نزنید. سطوح داغ می تواند باعث آسیب شود. خطر سوختگی!
- پیش از تماس با دستگاه و یا نظافت آن به مدت 30 دقیقه برای خنک شدن دستگاه صبر کنید.
- در حین کار از قراردادن هرگونه اجسام روی دستگاه خودداری کنید.
- این دستگاه برای گرم نگهداشتن و سرخ کردن مواد غذایی و خشک کردن میوه و سبزیجات مناسب می باشد. جهت فراوری سایر اجسام و یا مواد از این دستگاه استفاده نکنید.
- از روشن کردن دستگاه پیش از نصب مخازن آن خودداری کنید.
- هرگز دستگاه را در فر گرم شده قرار ندهید.
- از پر کردن مخزن با آب یا روغن خودداری کنید. پر کردن مخزن با روغن ممکن است باعث بروز خطر حریق گردد.
- هنگام استفاده از دستگاه، بدنه، قابلمه و قطعات فلزی داغ می شوند. از دستکش فر استفاده کنید.
- در حین پخت روی دستگاه بخار داغ ایجاد می شود، روی دستگاه خم نشوید.
- در حین کار دستگاه از پوشانیدن، بستن و یا مسدود کردن روی آن خودداری کنید.
- دستگاه را در معرض نور مستقیم خورشید قرار ندهید.
- در صورت بروز هر گونه خطا فوراً آن را از برق جدا کرده و با مرکز خدمات فنی Fakir تماس بگیرید.
- دستگاه را پس از خنک شدن کامل حمل کرده و تمیز کنید.
- برچسب های روی دستگاه را قبل از استفاده از آن بردارید.
- دستگاه باید بعد از هر بار استفاده تمیز شود.
- درپوش دستگاه را با مواظبت باز کنید. خطر سوختگی!



احتیاط!

خواهشمند است مقررات و دستورالعمل های ایمنی مذکور در دفترچه راهنمای استفاده از دستگاه را با دقت مورد مطالعه قرار دهید. این دفترچه راهنمای کاربر را برای استفاده های بعدی نگه دارید.



هشدار!

این دستگاه را از هرگونه منبع حرارتی و یا اشعه مستقیم آفتاب دور نگهدارید. امکان آسیب دیدن دستگاه در نتیجه حرارت بالا موجود می باشد.

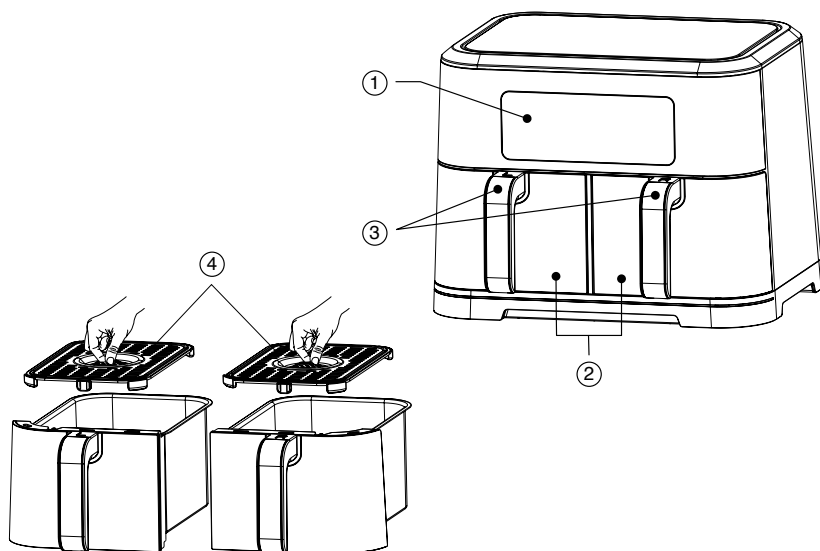
محتویات جعبه

- راهنمای
- استفاده دستگاه

مشخصات فنی

- توان: W (1400 W + 1400 W) 2800
- ظرفیت مخزن: 8.5 لیتر (4.25 لیتر + 4.25 لیتر)
- ولتاژ: ~V 240-220
- فرکانس: 60/50 هرتز

معرفی دستگاه

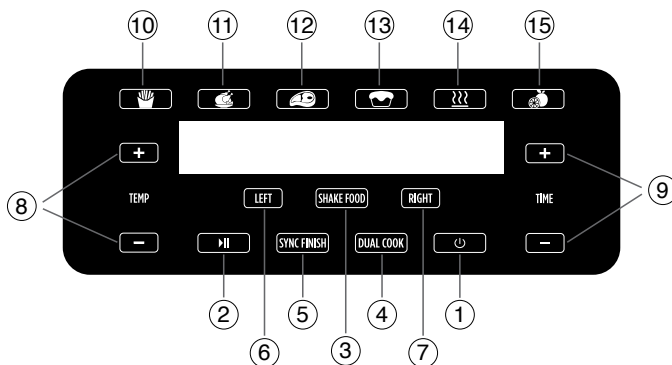


1. صفحه نمایش دیجیتال
2. مخزن
3. دستگیر مخزن
4. گریل

حالت های پخت خودکار

- پخت سیب زمینی
- پخت ماهی و مرغ
- پخت گوشت
- پخت در فر
- نگهداری گرم
- خشک کردن میوه / سبزیجات
- حالت های کاربردی
- استفاده از مخزن راست / چپ
- حالت مخلوط کننده مواد غذایی
- حالت اتمام همزمان
- حالت پخت دوتایی

پاتل کنترل



کاربرد و تعریف دکمه های کاربردی

1. دکمه خاموش / روشن دستگاه

جهت روشن کردن دستگاه مورد استفاده قرار میگیرد.

2. دکمه آغاز / توقف پخت

جهت آغاز و یا متوقف کردن منوی انتخابی مورد استفاده قرار میگیرد

3. Shake Food

مخلوط کردن مواد غذایی در جریان پخت باعث تهیه سرخ کردنی های لذیذتری میشود. حالت shake انتخاب شده و پس از اتمام 3/2 مدت پخت 5 مرتبه با هشدار صوتی پخش میشود. در این مرحله باید مخزن را خارج کرده و تکان دهید و یا پس از کشیدن مخزن و مخلوط کردن با قاشق چوبی مخزن را مجدداً ببندید. دستگاه از نقطه توقف به کار خود ادامه خواهد داد.

4. Dual Cook

باعث میشود در منوی انتخابی زمان و درجه انتخابی برای هر دو مخزن مورد استفاده بوده و امکان آغاز همزمان آنها را فراهم میکند.

5. SYNC Finish

امکان متفاوت بودن مدت های پخت مواد غذایی قرار داده شده در مخزن های راست و چپ موجود می باشد. حالت sync پخت هر دو ماده غذایی را به صورت همزمان خاتمه داده (ماده غذایی دیرتر را زودتر آغاز کرده و ماده زودتر را دیرتر آغاز میکند) امکان سرو گرم غذا را فراهم میکند.

6. Left

برای انتخاب تنظیمات مخزن چپ مورد استفاده قرار میگیرد.

7. Right

برای انتخاب تنظیمات مخزن راست مورد استفاده قرار میگیرد.

8. Temp

جهت تامین امکان تنظیم درجه پخت مورد استفاده قرار میگیرد.

9. Time

جهت تامین امکان تنظیم زمان پخت مورد استفاده قرار میگیرد.

کاربرد و تعریف دکمه های پخت

10. برای پخت سیب زمینی / سبزیجات انتخاب می شود.
11. برای پخت مرغ و ماهی انتخاب می شود.
12. برای پخت گوشت انتخاب میشود (در این انتخاب منو انتخاب درجه به صورت دستی انجام نمیگیرد)
13. برای پخت غذاهای تهیه شده با خمیر انتخاب می شود.
14. برای گرم نگهداشتن مواد غذایی در درجه حرارت مورد نظر به مدت مورد نظر انتخاب میشود.
15. برای خشک کردن سیب زمینی / سبزیجات انتخاب می شود.

دستورالعمل های اولین استفاده

- تمامی مواد بسته بندی را خارج کنید.
- تمامی برچسب های دستگاه را خارج کنید.
- دستگاه را روی سطحی صاف، ثابت و مقاوم در برابر حرارت به دور از ذرات پخش شده آب قرار دهید.
- مخزن و گریل قابل خارج سازی را با استفاده از آب گرم، کمی مایع ظرفشویی و ابر نرم تمیز کنید.
- قسمت داخلی و خارجی دستگاه را با استفاده از پارچه ای مرطوب تمیز کنید. این دستگاه با تولید هوای گرم کار می کند.
- از پر کردن مخزن با روغن مایع و یا روغن سرخ کردنی خودداری کنید.
- قابل شستشو در ماشین ظرفشویی نمی باشد.

دستورالعمل استفاده دستگاه

1. دکمه 'خاموش/روشن' دستگاه را فشار دهید
2. مخزن مورد نظر برای عملیات را انتخاب کنید. برای مخزن چپ دکمه 'چپ' و برای مخزن راست دکمه 'راست' را فشار دهید. در صورت تمایل به سرخ کردن مواد غذایی یکسان در هر دو مخزن دکمه 'dual cook' را فشار دهید.
3. منوی موردنظر را انتخاب کنید.
4. جهت تنظیم دستی تنظیمات درجه و زمان دکمه های 'temp' و 'time' را فشار دهید.
5. جهت فعال سازی یادآوری مخلوط کردن مواد غذایی دکمه 'shake food' را مورد استفاده قرار دهید.
6. دکمه 'آغاز/توقف' پخت را فشار داده و عملیات را آغاز کنید. جهت متوقف کردن عملیات نیز همین دکمه را مورد استفاده قرار دهید.
7. جهت اتمام کامل عملیات پخت و خاموش کردن دستگاه دکمه 'خاموش/روشن' را فشار دهید.

را انتخاب کرده تنظیمات را انجام 'right' و 'left' توجه 1: جهت انتخاب منوهای مختلف در هر دو مخزن دکمه های داده و عملیات پخت را آغاز کنید.

توجه 2: جهت تنظیم در حالت خاتمه همزمان در هر دو مخزن پس از انتخاب های متفاوت برای دو مخزن دکمه 'SYNC Finish' را فشار داده و عملیات پخت را آغاز کنید

**نکته!**

هریک از برنامه های تهیه غذا دارای مدت و حرارت تنظیم شده مختص خود می باشند. می توانید تنظیمات زمان و درجه منوهای انتخاب شده را تغییر دهید. ولی در منوی پخت گوشت امکان تنظیم دستی درجه موجود نمی باشد.

**نکته!**

حین مخلوط کردن مواد غذایی از قاشق های چوبی مقاوم در برابر حرارت درون مخزن استفاده کنید. در غیر اینصورت امکان وارد شدن آسیب به پوشش مخزن موجود می باشد.

**نکته!**

امکان تفاوت در درجه و مدت زمان های پخت مواد غذایی با توجه به نوع، مقدار، ضخامت، فصل و شکل برش این مواد موجود می باشد. باید تنظیمات زمان و درجه ارائه شده به صورت اتوماتیک را با توجه به مواد غذایی مورد استفاده برای پخت به صورت دستی تنظیم کنید.

جدول برنامه های پخت (تنظیمات کارخانه)

پیشنهاد	بازه زمانی	بازه درجات	جزئیات قابلیت ها	قابلیت
استفاده از 1/2 قاشق غذاخوری روغن توصیه میشود.	1 - 60 دقیقه.	20 دقیقه C°240	دکمه مربوطه را فشار دهید در حالت تنظیم، حرارت به صورت پیش فرض در 200 درجه سانتیگراد و زمان نیز در 20 دقیقه تنظیم میشود. جهت آغاز شمارش معکوس دکمه آغاز/توقف را فشار دهید. حالت کار آغاز میشود. پس از اتمام کار قطعه دما عبارت "END" را نمایش داده و عملیات سرخ کردن خاتمه می یابد.	پخت سیب زمینی
	1 - 60 دقیقه.	35 دقیقه C°200	دکمه مربوطه را فشار دهید در حالت تنظیم، حرارت به صورت پیش فرض در 200 درجه سانتیگراد و زمان نیز در 35 دقیقه تنظیم میشود. جهت آغاز شمارش معکوس دکمه آغاز/توقف را فشار دهید. حالت کار آغاز میشود. پس از اتمام کار قطعه دما عبارت "END" را نمایش داده و عملیات سرخ کردن خاتمه می یابد.	پخت ماهی / مرغ
در صورت پخت گوشت درجه کمتر از درجه تعیین شده آب افتاده و طعم مورد نظر به دست نخواهد آمد. بهمین دلیل دستگاه در منوی مربوطه اجازه تغییر دستی تنظیم درجه را نخواهد داد.	1 - 30 دقیقه.	10 دقیقه C°240	دکمه مربوطه را فشار دهید در حالت تنظیم، حرارت به صورت پیش فرض در 240 درجه سانتیگراد و زمان نیز در 10 دقیقه تنظیم میشود. جهت آغاز شمارش معکوس دکمه آغاز/توقف را فشار دهید. حالت کار آغاز میشود. پس از اتمام کار قطعه دما عبارت "END" را نمایش داده و عملیات سرخ کردن خاتمه می یابد.	پخت گوشت
توصیه میشود همراه با ظرف پخت مورد استفاده قرار گیرد.	1 - 60 دقیقه.	25 دقیقه C°175	دکمه مربوطه را فشار دهید در حالت تنظیم، حرارت به صورت پیش فرض در 175 درجه سانتیگراد و زمان نیز در 25 دقیقه تنظیم میشود. جهت آغاز شمارش معکوس دکمه آغاز/توقف را فشار دهید. حالت کار آغاز میشود. پس از اتمام کار قطعه دما عبارت "END" را نمایش داده و عملیات سرخ کردن خاتمه می یابد.	پخت در فر
امکان انتخاب قابلیت مخلوط کردن موجود نمی باشد.	1 - 60 دقیقه.	6 دقیقه C°120	دکمه مربوطه را فشار دهید در حالت تنظیم، حرارت به صورت پیش فرض در 120 درجه سانتیگراد و زمان نیز در 6 دقیقه تنظیم میشود. جهت آغاز شمارش معکوس دکمه آغاز/توقف را فشار دهید. حالت کار آغاز میشود. پس از اتمام کار قطعه دما عبارت "END" را نمایش داده و عملیات سرخ کردن خاتمه می یابد.	نگهداری گرم
امکان انتخاب قابلیت مخلوط کردن و قابل SYNC finish موجود نمی باشد.	1 ثانیه 24 ثانیه	8 ثانیه 55°C	دکمه مربوطه را فشار دهید در حالت تنظیم، حرارت به صورت پیش فرض در 55 درجه سانتیگراد و زمان نیز در 8 دقیقه تنظیم میشود. جهت آغاز شمارش معکوس دکمه آغاز/توقف را فشار دهید. حالت کار آغاز میشود. پس از اتمام کار قطعه دما عبارت "END" را نمایش داده و عملیات خشک کردن خاتمه می یابد.	خشک کردن

نگهداری

چنانچه برای مدت طولانی قصد استفاده از دستگاه را ندارید در محلی خنک و خشک نگهداری کنید. از کشیده بودن دوشاخه دستگاه، خنک بودن و خشک بودن کامل آن اطمینان حاصل کنید. می توانید کابل دستگاه را خارج کرده و درون دستگاه همراه با لوازم جانبی آن نگهداری کنید. دستگاه را در محلی دور از دسترس کودکان نگهداری کنید.

حل مشکلات

پیش از تماس با مرکز خدمات مشتریان، در مورد راه های حل مشکل/خطا تحقیق کنید. برای این منظور به بخش "حل مشکلات" مراجعه کنید. در صورت عدم امکان حل مشکل/خطا، خواهشمند است با مرکز خدمات مشتریان تماس حاصل کنید. پیش از تماس خواهشمند است نام مدل، شماره سری محصول را آماده کنید. می توانید اینگونه اطلاعات را روی برچسب نوع محصول خود بیابید. خط مشاوره: 0 912 07042

راه حل	دلایل احتمالی	مشکل
از نصب بودن دوشاخ اطمینان حاصل کنید حرارت را تنظیم کنید	دوشاخه دستگاه به پریز متصل نمی باشد. دکمه آغاز نمایش داده نمی شود	Chefry کار نمی کند.
از آنجائیکه مقادیر کمتر مواد غذایی به نحو یکسان تری سرخ می شوند سعی کنید در هر مرتبه از مقادیر کمتر مواد غذایی استفاده کنید	مخازن بیش از حد پر شده اند	مواد غذایی پخته نشد
تنظیم درجه را افزایش دهید	درجه حرارت بسیار کم تنظیم شده است	
موادی مانند سیب زمینی سرخ کرده که روی یکدیگر قرار میگیرند باید در میانه زمان پخت هم زده شوند. (به توضیحات منوی shake مراجعه کنید)	انواع مشخصی از مواد باید در میانه زمان پخت هم زده شوند.	مواد غذایی به نحو غیر مساوی سرخ شده اند
برای بدست آوردن نتایج تردتر اسنک ها را در فر مورد استفاده قرار داده و یا کمی روغن روی اسنک ها بمالید.	نوع مورد استفاده اسنک باید در دستگاه فریتوز سنتی تهیه شود.	اسنک های سرخ شده پس از خروج از فریتوز ترد نیستند

بازیافت

در صورت انقضای عمر مفید استفاده دستگاه سیم برق آن را بریده و امکان استفاده مجدد سیم را از بین ببرید. با توجه به قوانین کشور خود، دستگاه را در سطل های زباله که مخصوص این نوع دستگاه ها در نظر گرفته شده است قرار دهید.



ضایعات برقی نباید همراه با زباله های نرمال دفع شوند. دستگاه را در سطل های زباله تعیین شده برای ضایعات برقی قرار دهید. قطعات بسته بندی دستگاه از مواد مناسب برای بازیافت تولید شده اند. این قطعات را در سطل های زباله مخصوص بازیافت قرار دهید.

این دستگاه با دستورالعمل های AEEE شماره EU/19/2012 دارای تناسب می باشد.



حمل

دستگاه باید در بسته بندی اصلی و یا برای جلوگیری از آسیب، در بسته بندی خوب و نرم حمل شود.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



Fakir Hausgeräte GmbH

Industriestraße 6 D-71665 Vaihingen / Enz

Postfach 1480 D-71657 Vaihingen / Enz

Tel.: +49 7042 / 912-0

Fax: +49 7042 / 912-360

www.fakir.de

info@fakir.de



© 2023 Fakir Hausgeräte GmbH
Rights to make changes are reserved.

Subject to revision

92 85 994 - 0311

