



UNO CHEFRY



DE Heissluftfritteuse
EN Air Fryer
TR Hava Fritözü
RU воздушная фритюрница
AR مقلاة الهواء
FA سرخ کن هو

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

DE Gewährleistungszertifikat
EN Warranty certificate
TR Garanti Belgesi
RU Гарантийный талон
AR شهادة الضمان
FA ضمانت نامه

Deutsch	3
English.....	21
Türkçe.....	37
Русский.....	53
العربية.....	71
فارسی.....	87

DEUTSCH

- Hinweise zur Bedienungsanleitung 4
- Bedeutung der Symbole 4
- Haftung 4
- CE-Konformitätserklärung 5
- Anwendungsbereich 5
- Unbefugte Benutzung 5
- Sicherheit ist wichtig 7
- Entpacken 7
- Sicherheitshinweise 8
- Inhalt der Box 10
- Technische Daten 10
- Gerätebeschreibung 11
- Bedienfeld 12
- Anweisungen für die erste Verwendung 13
- Gebrauchsanweisung für das Gerät 13
- Tabelle der Kochprogramme (Werkseinstellung) 14
- Aufbewahrung 17
- Fehlerbehebung 17
- Recycling 18
- Transport 18

Lieber Kunde,

Wir wünschen Ihnen, dass Sie Ihr Produkt an guten Tagen verwenden, und danken Ihnen, dass Sie sich für Fakir Hausgeräte entschieden haben, das innovative Technologien unterzeichnet hat. Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen, bevor Sie das Produkt verwenden, und bewahren Sie sie auf, falls dies in Zukunft erforderlich sein könnte.

Hinweise zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung soll Ihnen helfen, das Gerät ordnungsgemäß und sicher zu verwenden. Zu Ihrer eigenen Sicherheit und für die Sicherheit von anderen, lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem Betrieb des Produkts. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für zukünftiges Nachschlagen an einem sicheren Ort.

Bedeutung der Symbole

In dieser Bedienungsanleitung werden Sie die folgenden Symbole sehen.



WARNUNG!

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



VORSICHT!

Dieses Zeichen deutet auf Gefahren hin, die zur Beschädigung oder Defekt des Produkts führen können.



HINWEIS!

Wichtige und hilfreiche Informationen aus der Bedienungsanleitung.

Haftung

Im Falle von Schäden, die auf infolge einer Nichtbeachtung der Anweisungen dieser Bedienungsanleitung und auf eine Reparatur bei einer von Fakir nicht anerkannten Servicestelle zurückzuführen sind, übernimmt Fakir keinerlei Haftung.

CE-Konformitätserklärung

Erfüllt die Anforderungen der 2014/30/EU „Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit“, 2014/35/EU, „Niederspannungsrichtlinie“. Das Gerät trägt die CE-Kennzeichnung auf dem Typenschild.

Fakir behält sich das Recht vor, Änderungen an Design und Ausstattung vorzunehmen.

Anwendungsbereich

Das Produkt ist für den Heimgebrauch konzipiert. Es ist nicht für den industriellen Gebrauch geeignet. Bei Störungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden, erbringen die autorisierten Fakir-Kundendienste Serviceleistungen außerhalb der Garantiezeit.

Unbefugte Benutzung

- Die unten aufgeführten unbefugten Anwendungen können zu Schäden am Gerät oder Verletzungen führen;
- 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. Erlauben Sie keinesfalls solchen Personen, dieses Geräts ohne geeignete Aufsicht und Unterstützung zu benutzen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug. Erlauben Sie daher nie Kindern mit dem Gerät zu spielen und seien Sie vorsichtiger bei der Anwendung des Geräts in der Gegenwart von Kindern. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls können sich Kinder durch das Verschlucken dieser Gegenstände verletzen.

**WARNUNG!**

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Die Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Pflege des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Verpackungsfolien von Kindern fernhalten. Erstickungsgefahr!
- Kinder unter 3 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, falls sie nicht ständig überwacht werden.
- Dieses Gerät darf nur von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Erfahrung und/oder Wissen nur unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person oder gemäß den Anweisungen dieser Person verwendet werden.
- Kinder sollten überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Geräte sollten nicht für Spielzwecke verwendet werden.
- Kinder, die älter als 3 Jahre und jünger als 8 Jahre sind, können das Gerät nur dann ein- und ausschalten, wenn sie unter Aufsicht stehen oder über die sichere Verwendung des Geräts informiert sind und wenn sie die vom Gerät ausgehende Gefahr verstehen. In diesem Fall ist es Voraussetzung, dass sich das Gerät im normalen Gebrauch befindet oder installiert ist.
- Kinder, die älter als 3 Jahre und jünger als 8 Jahre sind, sollten den Gerätestecker nicht an die Steckdose stecken, das Gerät einstellen und keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Das Gerät sollte nicht ohne Aufsicht verwendet werden.

Sicherheit ist wichtig

- Zu Ihrer eigenen Sicherheit und für die Sicherheit von anderen, lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem Betrieb des Produkts. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für zukünftiges Nachschlagen an einem sicheren Ort.
- Beim Gebrauch von Elektrogeräten sollten Sie immer die folgenden Sicherheitsmaßnahmen beachten. Zur Vermeidung von Gefahren wie Bränden, Stromschlägen und Personenschäden;
- Prüfen Sie vor dem Einsatz des Geräts, ob die Spannungswerte Ihres Stromnetzes mit den Werten auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.

Entpacken



Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör vor der ersten Verwendung aus der Verpackung und überprüfen Sie sie auf Beschädigungen und Fehler. Sollte das Gerät einen Schaden oder einen anderen Mangel aufweisen, dürfen Sie das Gerät auf keinen Fall einschalten. Wenden Sie

sich in diesem Fall an einen autorisierten Fakir-Kundendienst.

-Reparaturarbeiten müssen unbedingt durch den autorisierten Fakir-Kundendienst durchgeführt werden.

-Nicht ordnungsgemäß durchgeführte Reparaturen oder Reparaturen durch nicht autorisierte Personen können dem Benutzer schaden.



WARNUNG!

Benutzen Sie auf kein fehlerhaftes beschädigtes Gerät.



HINWEIS!

Bewahren Sie die Schachtel- und Verpackungselemente für späteren Transport auf.



WARNUNG!

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch.

Sicherheitshinweise

Wenn Sie ein elektrisches Gerät benutzen, müssen Sie die folgenden einfachen Sicherheitsvorkehrungen immer beachten:

- Um Ihr Gerät mit Sorgfalt zu benutzen, lesen Sie bevor Sie Ihr Gerät benutzen unbedingt die Bedienungsanleitung und Sie den Abschnitt über die Montage durch.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch.
- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie niemals Zubehör oder Teile des Geräts, die nicht von Fakir empfohlen werden.
- Ihre Garantie erlischt, wenn andere als die vom Hersteller empfohlenen Zubehör- oder Ersatzteile verwendet werden.
- Prüfen Sie das Gerät vor dem ersten Einsatz auf Schäden und Defekte. Sollte das Gerät einen Schaden oder einen anderen Mangel aufweisen, dürfen Sie das Gerät auf keinen Fall einschalten. Wenden Sie sich in diesem Fall an einen autorisierten Fakir-Kundendienst.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn Netzkabel oder Netzstecker Schäden aufweisen.
- Falls das Kabel, der Stecker oder ein Geräteteil beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren durch den Fakir-Kundendienst ausgetauscht werden.
- Bevor Sie Ihr Gerät zum ersten Mal verwenden, waschen Sie bitte alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Ziehen Sie nach der Benutzung Ihres Geräts den Stecker aus der Steckdose.
- Erlauben Sie Kindern oder Personen mit Behinderungen nicht, das Gerät zu benutzen. Erlauben Sie ihnen nicht, das Gerät ohne Ihre Aufsicht zu benutzen.
- Schalten Sie Ihr Gerät immer aus, bevor Sie Zubehör anbringen oder entfernen oder Ihr Gerät reinigen.
- Tauchen Sie das Gehäuse Ihres Geräts niemals in Wasser oder

andere Flüssigkeiten ein und spülen Sie es nicht unter Wasser ab.

- Verwenden Sie nur ein feuchtes Tuch, um das Gehäuse Ihres Geräts zu reinigen.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch des Geräts sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie Ihr Gerät auf einer ebenen, sauberen und trockenen Oberfläche.
- Jeder Eingriff, der über die übliche Reinigung und Wartung durch den Kunden hinausgeht, muss von einem autorisierten Fakir-Kundendienst durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht an Stellen hängt, die für Kinder zugänglich sind.
- Das Gerät oder das Netzkabel darf niemals in der Nähe oder in Kontakt mit einer Wärmequelle sein und muss von scharfen Kanten ferngehalten werden.
- Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu zerlegen oder einen Metallgegenstand in das Gerät einzuführen.
- Decken Sie die Lüfterauslässe auf der Rückseite nicht ab.
- Berühren Sie während des Betriebs niemals das Innere des Gerätes. Heiße Oberflächen können Schäden verursachen. Verbrennungsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.
- Das Gerät eignet sich zum Warmhalten und Braten von Speisen. Verwenden Sie es nicht für die Verarbeitung anderer Gegenstände oder Substanzen.
- Nehmen Sie das Gerät niemals in Betrieb, ohne die Behälter zu verschließen.
- Stellen Sie das Gerät niemals in einen erhitzten Ofen.
- Füllen Sie den Behälter nicht mit Öl oder Wasser. Das Befüllen des Behälters mit Öl kann zu einer Brandgefahr führen.

- Bei der Verwendung des Geräts werden das Gehäuse, der Herd und die Metallteile heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.
- Beim Kochen auf dem Gerät entsteht heißer Dampf, beugen Sie sich nicht über das Gerät.
- Decken Sie das Gerät nicht ab und wickeln Sie es nicht ein, wenn es in Betrieb ist.
- Setzen Sie das Gerät nicht dem direkten Sonnenlicht aus.
- Im Falle einer Störung ziehen Sie sofort den Netzstecker und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von Fakir.
- Tragen und reinigen Sie das Gerät, nachdem es vollständig abgekühlt ist.
- Entfernen Sie die Etiketten, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Das Gerät muss nach jedem Gebrauch unbedingt gereinigt werden.
- Öffnen Sie vorsichtig den Deckel des Geräts.
Verbrennungsgefahr!



VORSICHT!

Lesen Sie sorgfältig die Sicherheitshinweise und die Betriebsanleitung, die sich im Handbuch befinden. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch.



WARNUNG!

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

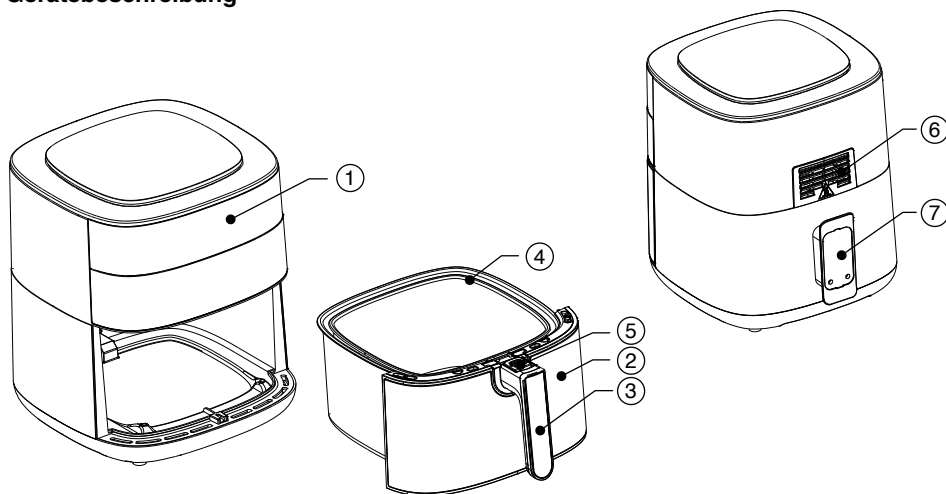
Inhalt der Box

- Gerät
- Bedienungsanleitung

Technische Daten

Leistung : 1750 W
 Behälterkapazität : 5 L
 Spannung : 220-240V~
 Frequenz : 50/60Hz

Gerätebeschreibung



- | | |
|----------------------|--|
| 1. Digitales Display | 5. Verriegelung für die Entnahme des inneren Korbs |
| 2. Behälter | 6. Luftauslass |
| 3. Behältergriff | 7. Kabelsammler |
| 4. Innerer Korb | |

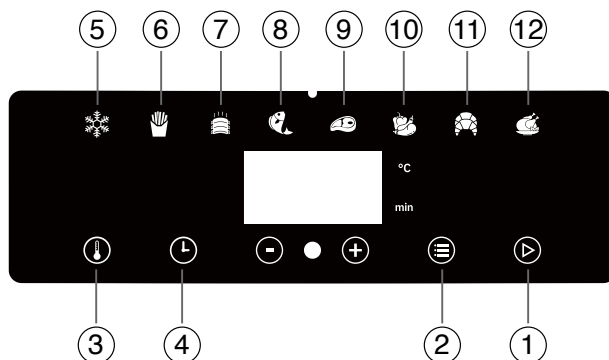
Automatische Kochmodi

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Auftauen • Kochen von Kartoffeln • Kochen von Fleisch mit Knochen • Kochen von Fisch | <ul style="list-style-type: none"> • Kochen von Fleisch • Kochen von Gemüse • Backen im Ofen • Kochen von Hähnchen |
|---|--|

Funktionale Modi

- Kochen starten/stoppen
- Taste zur Menüauswahl
- Gradeinstellung
- Zeiteinstellung
- Taste zum Erhöhen, Verringern von Zeit und Grad

Bedienfeld



Funktion und Einführung von Funktionstasten

1. Kochen Start-/Pause-Taste

Dient zum Starten oder Stoppen des ausgewählten Menüs. Wenn Sie die Taste 0,5 Sekunden lang gedrückt halten, wird das ausgewählte Menü gelöscht.

2. Taste zur Menüauswahl

Jede Taste ermöglicht das Navigieren zwischen den Menüs, wenn sie gedrückt wird.

3. Gradeinstellung

Wird zur manuellen Kochgradeinstellung ausgewählt. Mit den Tasten '⊕' und '⊖' wird die gewünschte Einstellung vorgenommen.

4. Zeiteinstellung

Wird zur manuellen Zeiteinstellung ausgewählt. Mit den Tasten '⊕' und '⊖' wird die gewünschte Einstellung vorgenommen.

Funktion und Einführung der Kochtasten

5. Wird zum Auftauen von Tiefkühlkost ausgewählt.
6. Wird zum Kochen von Kartoffel ausgewählt.
7. Wird verwendet um Fleisch mit Knochen zu kochen. (Lammkeule mit Kartoffel usw.)
8. Wird zum Kochen von Fisch ausgewählt.
9. Wird zum Kochen von Fleisch ausgewählt.
10. Wird zum Kochen von Gemüse ausgewählt.
11. Wird zum Backen von Backwaren ausgewählt.
12. Wird zum Kochen von Hähnchen ausgewählt.

Anweisungen für die erste Verwendung

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie alle Etiketten vom Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, hitzebeständige Arbeitsfläche, fern von Wasserspritzern.
- Reinigen Sie den Behälter und den abnehmbaren Korb gründlich mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab. Das Produkt funktioniert durch die Erzeugung von Heißluft. Füllen Sie den Behälter nicht mit Öl oder Speiseöl.
- Nicht spülmaschinenfest.

Gebrauchsanweisung für das Gerät

1. Drücken Sie die Menüauswahl Taste
2. Wählen Sie das gewünschte Menü.
3. Um die Gradzahl manuell einzustellen, drücken Sie die Taste **„Gradeinstellung“** und verwenden Sie dann die Tasten ‘⊕’, ‘⊖’, um die gewünschte Einstellung vorzunehmen.
4. Um die Zeit manuell einzustellen, drücken Sie die Taste **„Zeiteinstellung“** und verwenden Sie dann die Tasten ‘⊕’, ‘⊖’, um die gewünschte Einstellung vorzunehmen.
5. Drücken Sie die Taste **„Start/Pause“** und starten Sie den Garvorgang. Verwenden Sie die gleiche Taste, um den Vorgang anzuhalten.
6. Halten Sie die gleiche Taste 1 Sekunde lang gedrückt, um den Garvorgang vollständig zu beenden.

Hinweis 1: Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, wird auf dem Bildschirm ‘ _ _ _ ’ angezeigt. Um die Auswahl erneut vorzunehmen, drücken Sie die Menütaste 2 Mal und nehmen Sie die Auswahl vor.



HINWEIS!

Jedes Garprogramm hat seine eigene Zeit- und Temperatureinstellung. Sie können die Zeit- und Gradeinstellungen der ausgewählten Menüs nach Belieben ändern.



WARNUNG!

Bei Stromausfällen während des Betriebs ist eine Speicherfunktion erforderlich, und wenn die Stromversorgung innerhalb von 5 Minuten wiederhergestellt wird, wird der Betrieb im gleichen Zustand wie vor dem Ausfall fortgesetzt.

**HINWEIS!**

Verwenden Sie beim Mischen der Speisen einen hitzebeständigen Holzlöffel im Behälter. Andernfalls können Sie die Beschichtung des Behälters beschädigen.

**HINWEIS!**

Die Gargrade und -zeiten von Lebensmitteln variieren je nach Art, Menge, Dicke, Saisonalität und Schneideart. Sie müssen die automatischen Zeit- und Gradeinstellungen manuell an das Gargut anpassen.

Tabelle der Kochprogramme (Werkseinstellung)

Funktion	Funktionsdetails	Gradbereich	Zeitintervall	Empfehlung
	Drücken Sie die entsprechende Taste. Im Einstellmodus ist die Temperatur standardmäßig auf 70°C und die Dauer standardmäßig auf 6 Minuten eingestellt. Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um den Countdown zu starten. Der Betriebsmodus wird gestartet. Nach Abschluss des Vorgangs zeigt das Temperaturmodul "ENDE" an und der Frittiervorgang ist beendet.	6 Min. 70°C	1-60 Min.	Tiefgefrorene, halbverarbeitete Lebensmittel (Frikadellen, Pizza, Brathähnchen, gebratene Schweinekotelets, Chicken Wings usw.)
	Drücken Sie die entsprechende Taste. Im Einstellmodus ist die Temperatur standardmäßig auf 200°C und die Dauer standardmäßig auf 15 Minuten eingestellt. Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um den Countdown zu starten. Der Betriebsmodus wird gestartet. Nach Abschluss des Vorgangs zeigt das Temperaturmodul "ENDE" an und der Frittiervorgang ist beendet.	15 Min. 200°C	1-60 Min.	½ es wird empfohlen, einen Esslöffel Öl zu verwenden Es wird empfohlen, die rohen Kartoffeln 30 Minuten lang in Wasser einzuweichen.

	Drücken Sie die entsprechende Taste. Im Einstellmodus ist die Temperatur standardmäßig auf 180°C und die Dauer standardmäßig auf 16 Minuten eingestellt. Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um den Countdown zu starten. Der Betriebsmodus wird gestartet. Nach Abschluss des Vorgangs zeigt das Temperaturmodul "ENDE" an und der Frittiervorgang ist beendet.	16 Min. 180°C	1-60 Min.	Die angegebene automatische Garzeit von 16 Minuten gilt für das Versiegeln des Fleisches. Nach Abschluss des Versiegelungsvorgangs wird empfohlen, die Zeit je nach Menge und Dicke der Lebensmittel anzupassen.
	Drücken Sie die entsprechende Taste. Im Einstellmodus ist die Temperatur standardmäßig auf 180°C und die Dauer standardmäßig auf 10 Minuten eingestellt. Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um den Countdown zu starten. Der Betriebsmodus wird gestartet. Nach Abschluss des Vorgangs zeigt das Temperaturmodul "ENDE" an und der Frittiervorgang ist beendet.	10 Min. 180°C	1-60 Min.	
	Drücken Sie die entsprechende Taste. Im Einstellmodus ist die Temperatur standardmäßig auf 200°C und die Dauer standardmäßig auf 17 Minuten eingestellt. Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um den Countdown zu starten. Der Betriebsmodus wird gestartet. Nach Abschluss des Vorgangs zeigt das Temperaturmodul "ENDE" an und der Frittiervorgang ist beendet.	17 Min. 200°C	1-60 Min.	

	Drücken Sie die entsprechende Taste. Im Einstellmodus ist die Temperatur standardmäßig auf 180°C und die Dauer standardmäßig auf 12 Minuten eingestellt. Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um den Countdown zu starten. Der Betriebsmodus wird gestartet. Nach Abschluss des Vorgangs zeigt das Temperaturmodul "ENDE" an und der Trocknungsvorgang ist beendet.	12 Min. 180°C	1-60 Min.	
	Drücken Sie die entsprechende Taste. Im Einstellmodus ist die Temperatur standardmäßig auf 165°C und die Dauer standardmäßig auf 25 Minuten eingestellt. Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um den Countdown zu starten. Der Betriebsmodus wird gestartet. Nach Abschluss des Vorgangs zeigt das Temperaturmodul "ENDE" an und der Trocknungsvorgang ist beendet.	25 Min. 165°C	1-60 Min.	1-60 Min. es wird empfohlen, eine Auflaufform zu verwenden.
	Drücken Sie die entsprechende Taste. Im Einstellmodus ist die Temperatur standardmäßig auf 180°C und die Dauer standardmäßig auf 16 Stunden eingestellt. Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um den Countdown zu starten. Der Betriebsmodus wird gestartet. Nach Abschluss des Vorgangs zeigt das Temperaturmodul "ENDE" an und der Trocknungsvorgang ist beendet.	16 Min. 180°C	1-60 Min.	



Aufbewahrung

Wenn Sie Vorhaben, das Gerät längere Zeit nicht zu Nutzen, bewahren Sie es an einem kühlen, trockenen Ort auf. Stellen Sie sicher, dass der Stecker vom Gerät herausgezogen, das Gerät abgekühlt und die Teile vollständig trocken sind. Sie können das Gerät mit seinem Zubehör im Gerät aufbewahren, indem Sie das Kabel entfernen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät an einem Ort aufbewahrt wird, an dem die Kinder es nicht erreichen können.

Fehlerbehebung

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, versuchen Sie selbst das Problem/den Fehler zu beheben. Schau Sie sich hierzu den Abschnitt „FEHLERBEHEBUNG“ an. Wenn Sie das Problem/den Fehler nicht beheben können, rufen Sie bitte den Kundendienst an. Bitte Modellnamen und die Seriennummer vor dem Anruf bereithalten. Diese Informationen können Sie dem TYPENSCHILD entnehmen.

Beratungshotline: (+90 212) 444 0 241

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Chefry funktioniert nicht.	Der Stecker ist nicht eingesteckt.	Schließen Sie Chefry an.
	Der Kochtimer wird nicht angezeigt	
Zutaten in Chefry nicht gegart.	Der Korb ist zu voll.	Geben Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Korb, um eine gleichmäßige Röstung zu gewährleisten. Die Höchstgrenze darf nicht überschritten werden.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Temperatur in der Gradeinstellung.
Die Zutaten werden nicht gleichmäßig geröstet.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Zutaten, die sich überschneiden oder überlappen, wie z.B. Pommes frites, sollten nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus Chefry entnommen werden.	Der Snack wird in einer herkömmlichen Friteuse zubereitet.	Für ein knusprigeres Ergebnis können Sie die Snacks im Backofen zubereiten oder sie leicht mit Öl bestreichen.
Der Korb passt nicht richtig in das Gerät.	Der Korb ist zu voll.	Füllen Sie den Korb nicht über die "MAX"-Anzeige hinaus.
Aus Chefry kommt weißer Rauch.	Sie bereiten fettige Zutaten zu. Die Pfannen weisen noch Spuren von Fett aus dem vorherigen Gebrauch auf.	Beim Frittieren von öligen Zutaten in Chefry läuft eine große Menge Öl in die Pfanne, das Öl gibt weißen Rauch ab und die Pfanne kann sich stärker als üblich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf die Kochkunst oder das Endergebnis.

Chefry frittiert die Kartoffeln nicht gleichmäßig.	Verwendung der falschen Kartoffelsorte	Verwenden Sie unbedingt frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren stabil bleiben.
	Die Kartoffelstäbchen wurden nicht richtig abgespült.	Um die Stärke von der Außenseite der Kartoffelstäbchen zu entfernen, weichen Sie sie vor dem Kochen 30 Minuten lang in Wasser ein.
Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse entnommen werden.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.	Stellen Sie sicher, dass die Kartoffelstäbchen trocken sind, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen, schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner.
		Für ein knusprigeres Ergebnis mehr Öl hinzufügen.

Recycling

Sollte die Lebensdauer des Geräts abgelaufen sein, schneiden Sie das Stromkabel durch und bringen Sie es in einen unbrauchbaren Zustand. Entsorgen Sie das Gerät entsprechend der in Ihrem Land geltenden Umweltvorschriften.



Elektromüll sollte nicht mit normalem Abfall entsorgt werden.



Entsorgen Sie das Gerät in Abfallbehälter, die für Elektromüll vorgesehen sind.



Die Verpackungselemente des Geräts sind aus recyclefähigem Material hergestellt. Entsorgen Sie diese in Recycling-Mülleimern.

Das Gerät entspricht der WEEE-Richtlinie 2012/19/EU.

Transport

Transportieren Sie Ihr Gerät, wenn möglich, in Originalverpackung und/oder einem stabilen, gut gepolsterten Paket, um es beim Transport vor Schaden zu schützen.

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.

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.

ENGLISH

About Using Instructions	22
Meanings of the Symbols	22
Liability	22
CE Declaration of Conformity	22
Intended Use	22
Unauthorized Use.....	23
Safety Is Important	25
Unpacking.....	25
Safety Warnings	26
Box Contents	28
Technical Specifications	28
Introducing the Appliance	29
Control Panel	30
Initial Instructions for Use	31
Instructions for Use of the Appliance	31
Table of Cooking Programs (Factory settings)	32
Storage	34
Troubleshooting	34
Recycling	35
Shipping.....	35

Dear valued customer,

We hope you enjoy using your product and thank you for choosing Fakir Hausgeräte, a leading company in innovative technologies. Please read this instruction manual carefully before using the product and keep it 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 of 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!**

- The appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 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 of age 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 of age 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 of age 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 and frying them. 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

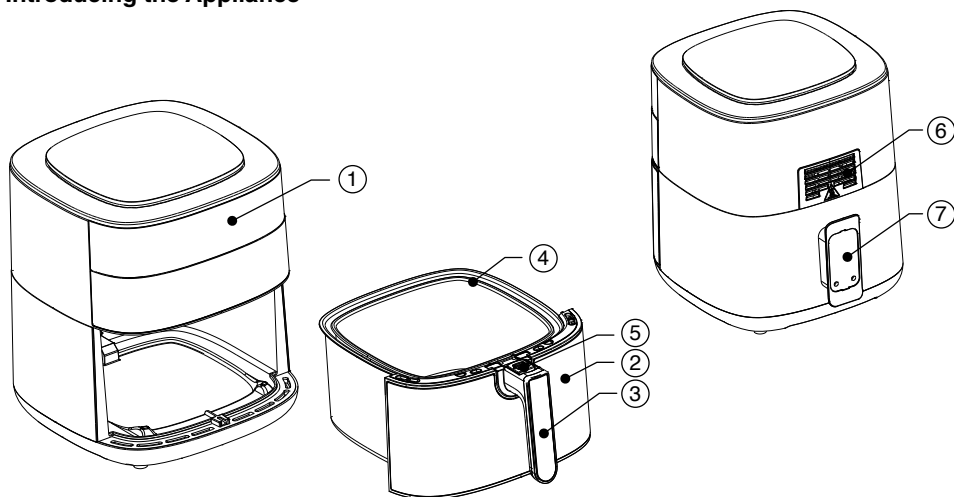
- Appliance
- User Manual

Technical Specifications

Power : 1750 W
Chamber capacity : 5 L
Voltage : 220-240 V~
Frequency : 50/60Hz



Introducing the Appliance



- | | |
|-------------------|-------------------------------|
| 1. Digital screen | 5. Inner basket removing lock |
| 2. Chamber | 6. Air outlet |
| 3. Chamber handle | 7. Cable bundler |
| 4. Inner basket | |

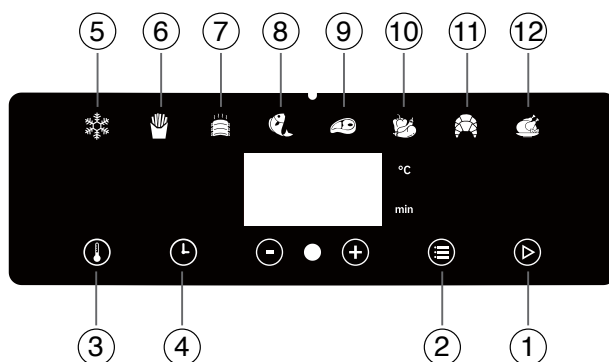
Automatic Cooking Modes

- Defrost
- Potato cooking
- Bone-in meat cooking
- Fish cooking
- Meat cooking
- Vegetable cooking
- Baking
- Chicken cooking

Functional Modes

- Starting/stopping cooking
- Menu selection button
- Temperature setting
- Time setting
- Time and temperature increasing/decreasing button

Control Panel



Function and Description of Functional Keys

1. Cooking Start/Pause Key

Used to start or stop the selected menu. The selected menu is deleted in case of pressing the button for 0.5 second.

2. Menu selection button

Enables to move between menus upon each press on the button.

3. Temperature Setting

Selected to manually set the cooking temperature. Press ‘+’ and ‘-’ to perform the desired setting.

4. Time Setting

Selected to manually perform the time setting. Press ‘+’ and ‘-’ to perform the desired setting.

Function and Description of Cooking Keys

5. Selected to defrost the frozen foods.
6. Selected to cook potatoes.
7. Selected to cook bone-in meats. (Lamb shanks etc.)
8. Selected to cook fish.
9. Selected to cook meat.
10. Selected to cook vegetables.
11. It is selected for cooking Pastry foods.
12. Selected to cook chicken.



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 basket 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 on the menu selection button
2. Select the desired menu.
3. Press the **“temperature setting”** button to manually set the temperature and then, perform the desired setting by pressing ‘⊕’, ‘⊖’ keys.
4. Press the **“time setting”** button to manually set the time and then, perform the desired setting by pressing ‘⊕’, ‘⊖’ keys.
5. Press the cooking **‘start/pause’** button and start the process. Use the same button to hold the transaction.
6. Press the same button for 1 second to finish the cooking process.

Note 1: ‘ _ _ _ ’ will appear on the display in case of a long inactivity of the device. Press the menu button twice to perform the selection again.



NOTE!

Each cooking program has its own set time and temperature. You can change the time and degree settings of the optionally selected menus.



WARNING!

While the device is in operation, a memory function is necessary for power cut-offs and the process continues in the same manner as prior to the malfunction, when the power comes back in 5 minutes.



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 their type, quantity, thickness, seasonality and cutting form. You need to manually adjust the automatically given time and temperature settings according to the foods to be cooked.

Table of Cooking Programs (Factory settings)

Function	Function Details	Degree Range	Time Range	Recommendation
	Press the corresponding key. In setting mode, the temperature is set to 70 °C and the time is set to 6 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.	6 min. 70 °C	1-60 min.	Frozen semi-processed foods (meatball, pizza, fried chicken, fried pork chop, chicken wing etc.)
	Press the corresponding key. In setting mode, the temperature is 200 °C by default and the default time is 15 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.	15 min. 200 °C	1-60 min.	It is recommended to use ½ tablespoon of oil. It is recommended to keep raw potatoes in water for 30 minutes.
	Press the corresponding key. In setting mode, the temperature is 180 °C by default and the default time is 16 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.	16 min. 180 °C	1-60 min.	16 min. cooking time determined automatically is for sealing the meat. After completing the sealing process, it is recommended to perform a time setting based on the food amount and thickness.
	Press the corresponding key. In setting mode, the temperature is set to 180 °C and the time is set to 10 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.	10 min. 180 °C	1-60 min.	

	Press the corresponding key. In setting mode, the temperature is set to 200 °C and the time is set to 17 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.	17 min. 200 °C	1-60 min.	
	Press the corresponding key. In setting mode, the temperature is set to 180 °C and the time is set to 12 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 drying process is finished.	12 min. 180 °C	1-60 min.	
	Press the corresponding key. In setting mode, the temperature is set to 165 °C 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 drying process is finished.	25 min. 165 °C	1-60 min.	It is recommended to be used with a cooking bowl for 1-60 min.
	Press the corresponding key. In setting mode, the temperature is set to 180 °C and the time is set to 16 hours 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 drying process is finished.	16 min. 180 °C	1-60 min.	

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.

Help Line: (+90 212) 444 0 241.

Problem	Possible Cause	Solution
Chefrý does not work.	Appliance is unplugged.	Plug Chefrý in.
	Cooking timer does not appear.	
Unable to cook ingredients in Chefrý.	Basket is overloaded.	Put ingredients in smaller amounts in the basket to fry ingredients homogeneously. Do not exceed the maximum limit.
	Temperature is too low.	Increase the heat by using the temperature setting.
Unable to fry ingredients homogeneously.	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 stirred in the middle of cooking time.
Unable to achieve crispy fried snacks after frying in Chefrý.	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.
Unable to seat the basket properly in the device.	Basket is overloaded.	Do not load the basket over "MAX" indicator.
Chefrý outlets white smoke.	You are preparing oily ingredients. There is residual oil in the pans left from the previous use.	When oily materials are fried in Chefrý, a significant amount of oil leaks in the pan, causing a white smoke and also causing the pan to overheat. This does not affect Chefrý or the final result.

Chefry does not fry potatoes homogeneously.	Use of improper type of potatoes	Be sure to use fresh potatoes and to keep stable during frying.
	Unable to rinse potato sticks properly.	Keep the potato sticks in water for 30 minutes before cooking to remove the starch on them.
French fries are not crispy upon taking them out of Chefry.	Crispness of french fries depends on oil and water amount in french fries.	Be sure that potato sticks are completely dry before adding oil.
		Chop potato sticks smaller so as to achieve a crispier result.
		Add more oil so as to achieve a crispier result.

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 2012/19/EU WEEE directives.

Shipping

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

TÜRKÇE

Kullanım Talimatı Hakkında	38
Sembollerin Anlamı	38
Sorumluluk	38
CE Uygunluk Deklarasyonu	38
Kullanım Alanı	39
Yetkisiz Kullanım	39
Güvenlik Önemlidir	41
Kutuyu Açma	41
Güvenlik Uyarıları	42
Kutu İçindekiler	44
Teknik Özellikler	44
Cihaz Tanıtımı	45
Kontrol Paneli	46
İlk Kullanım Talimatları	47
Cihazın Kullanım Talimatı	47
Piştirme Programları Tablosu (Fabrika ayarları)	48
Saklama	50
Sorun Giderme	50
Geri Dönüşüm	51
Sevk	51

Değerli Müşterimiz,

Ürününüzü keyifle kullanacağınızı umar ve yenilikçi teknolojilerde lider bir firma olan Fakir Hausgeräte'yi seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Lütfen ürünü kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın.

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 ettirilmesi 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!**

- Cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, algısal ve zihinsel yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından gözetim altında veya cihazın güvenli bir şekilde kullanımına ve karşılaşılan ilgili tehlikelerin anlaşılmasına dair talimat verilirse 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 güvenliğinden 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 servisinde 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 paketleme 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 teması 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 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 direk 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 direk güneş ışığından uzak tutunuz. Yüksek sıcaklık cihaza zarar verebilir.

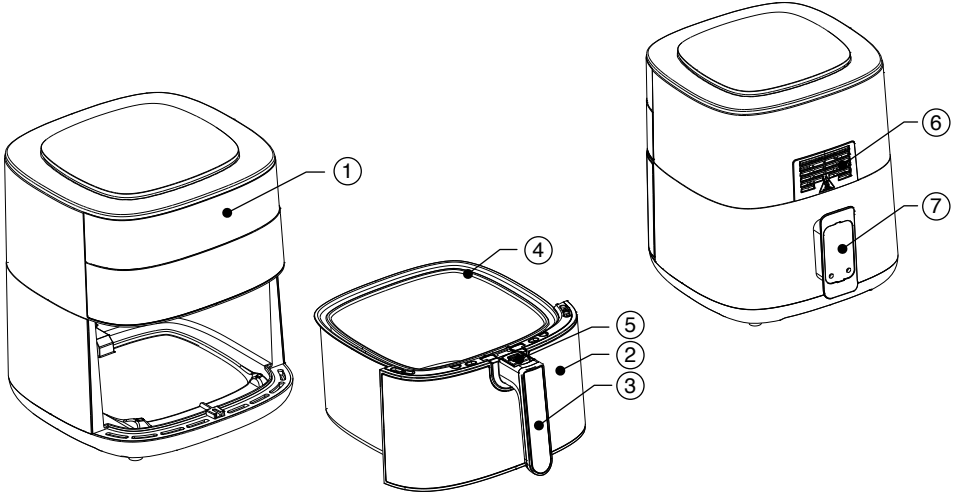
Kutu İçindekiler

- Cihaz
- Kullanım Kılavuzu

Teknik Özellikler

Güç	: 1750W
Hazne kapasitesi	: 5L
Voltaj	: 220-240V~
Frekans	: 50/60Hz

Cihaz Tanıtımı



- | | |
|------------------|----------------------------|
| 1. Dijital ekran | 5. İç sepet çıkarma kilidi |
| 2. Hazne | 6. Hava çıkışı |
| 3. Hazne kulpu | 7. Kablo toplayıcı |
| 4. İç sepet | |

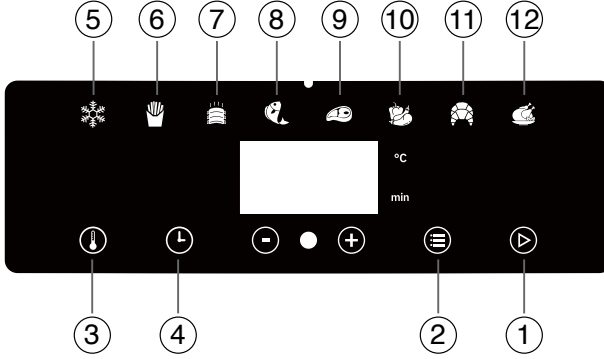
Otomatik Pişirme Modları

- | | |
|----------------------|-------------------|
| • Buz çözme | • Et pişirme |
| • Patates pişirme | • Sebze pişirme |
| • Kemikli et pişirme | • Fırında pişirme |
| • Balık pişirme | • Tavuk pişirme |

Fonksiyonel Modlar

- Pişirme başlatma / durdurma
- Menü seçme butonu
- Derece ayarlama
- Zaman ayarlama
- Zaman ve derece artırma, azaltma butonu

Kontrol Paneli



Fonksiyonel Tuşların İşlevi ve Tanıtımı

1. Pişirme Başlatma / Duraklatma Tuşu

Seçilen menüyü başlatmak veya durdurmak için kullanılır. Butona 0,5 saniye basılı tutulması halinde seçilen menü silinir.

2. Menü seçme butonu

Her butona basıldığında menüler arasında dolaşmayı sağlar.

3. Derece Ayarlama

Pişirme derece ayarının manuel yapılabilmesi için seçilir. ‘+’ ve ‘-’ butonlarından istenilen ayar yapılır.

4. Zaman Ayarlama

Zaman ayarının manuel yapılabilmesi için seçilir. ‘+’ ve ‘-’ butonlarından istenilen ayar yapılır.

Pişirme Tuşların İşlevi ve Tanıtımı

5. Donmuş gıdalarda buz çözmek için seçilir.
6. Patates pişirmek için seçilir.
7. Kemikli etleri pişirmek için kullanılır. (Kuzu incik vb.)
8. Balık pişirmek için seçilir.
9. Et pişirmek için seçilir.
10. Sebze pişirmek için seçilir.
11. Hamur işi yiyecekler pişirmek için seçilir.
12. Tavuk pişirmek 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 sepeti 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. Menü seçim butonuna basınız
2. İstenilen menüyü seçiniz .
3. Derece ayarını manuel ayarlamak için '**derece ayarlama**' butonuna basınız ve ardından '⊕' , '⊖' tuşlarından istenilen ayarı yapınız.
4. Zaman ayarını manuel ayarlamak için '**zaman ayarlama**' butonuna basınız ve ardından '⊕' , '⊖' tuşlarından istenilen ayarı yapınız.
5. Pişirme **başlatma / duraklatma** tuşuna basınız ve işlemi başlatınız. İşlemi bekletmek içinde aynı butonu kullanınız.
6. Pişirme işlemini tamamen bitirmek için aynı butona 1 sn basılı tutunuz.

Not 1: Cihazın uzun süre kullanılmaması durumunda ekranda ' _ _ _ ' görülecektir. Seçimleri tekrar yapmak için menü butonuna 2 kere basınız ve seçimleri yapınız.



NOT!

Her yemek programının kendine özgü ayarlanmış süresi ve sıcaklığı vardır. İstenilen şekilde seçilen menülerin zaman ve derece ayarlarını değiştirebilirsiniz.



UYARI!

Cihaz çalışır durumdayken elektrik kesintileri için bir hafıza fonksiyonu gereklidir ve elektrik 5 dakika içerisinde geri geldiğinde, arıza öncesi ile aynı durumda işlem devam eder.



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 ayarlamamız gerekmektedir.

Piştirme Programları Tablosu (Fabrika ayarları)

Fonksiyon	Fonksiyon Detayları	Derece Aralığı	Zaman Aralığı	Tavsiye
	İlgili tuşa basınız. Ayar modunda sıcaklık varsayılan olarak 70°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. 70°C	1-60 dk.	Dondurulmuş yarı işlenmiş gıdalar (köfte, pizza, kızarmış tavuk, kızarmış domuz pirzolası, tavuk kanadı, vb.)
	İlgili tuşa basınız. Ayar modunda sıcaklık varsayılan olarak 200°C ve varsayılan süre 15 dakikadır. Geri sayımı başlatmak için başlat/duraklat düğmesine basın. Çalışma modu başlar. Çalışma tamamlandıktan sonra sıcaklık modülü "END" gösterir ve kızartma işlemi biter.	15 dk. 200°C	1-60 dk.	½ yemek kaşığı yağ kullanılması tavsiye edilir. Çiğ patateslerin 30 dk. suda beklenmesi tavsiye edilmektedir.
	İlgili tuşa basınız. Ayar modunda, sıcaklık varsayılan olarak 180°C ve varsayılan süre 16 dakikadır. Geri sayımı başlatmak için başlat/duraklat düğmesine basın. Çalışma modu başlar. Çalışma tamamlandıktan sonra sıcaklık modülü "END" gösterir ve kızartma işlemi biter.	16 dk. 180°C	1-60 dk.	Verilen otomatik 16 dk. pişirme süresi, etin mühürlenmesi içindir. Mühürleme işlemi tamamlandıktan sonra yiyecek miktarına ve kalınlığına göre süre ayarlanması yapılması tavsiye edilir.

	İlgili tuşa basınız. Ayar modunda sıcaklık varsayılan olarak 180°C'ye ve süre varsayılan olarak 10 dakikaya ayarlanır. Geri sayımı başlatmak için başlat/duraklat düğmesine basın. Çalışma modu başlar. Çalışma tamamlandıktan sonra sıcaklık modülü "END" gösterir ve kızartma işlemi biter.	10 dk. 180°C	1-60 dk.	
	İlgili tuşa basınız. Ayar modunda sıcaklık varsayılan olarak 200°C'ye ve süre varsayılan olarak 17 dakikaya ayarlanır. Geri sayımı başlatmak için başlat/duraklat düğmesine basın. Çalışma modu başlar. Çalışma tamamlandıktan sonra sıcaklık modülü "END" gösterir ve kızartma işlemi biter.	17 dk. 200°C	1-60 dk.	
	İlgili tuşa basınız. Ayar modunda sıcaklık varsayılan olarak 180°C'ye ve süre varsayılan olarak 12 dakikaya ayarlanır. Geri sayımı başlatmak için başlat/duraklat düğmesine basın. Çalışma modu başlar. Çalışma tamamlandıktan sonra sıcaklık modülü "END" gösterir ve kurutma işlemi biter.	12 dk. 180°C	1-60 dk.	
	İlgili tuşa basınız. Ayar modunda sıcaklık varsayılan olarak 165°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 kurutma işlemi biter.	25 dk. 165°C	1-60 dk.	1-60 dk. pişirme kabı ile kullanılması tavsiye edilir.
	İlgili tuşa basınız. Ayar modunda sıcaklık varsayılan olarak 180°C'ye ve süre varsayılan olarak 16 saat ayarlanır. Geri sayımı başlatmak için başlat/duraklat düğmesine basın. Çalışma modu başlar. Çalışma tamamlandıktan sonra sıcaklık modülü "END" gösterir ve kurutma işlemi biter.	16dk. 180°C	1-60 dk.	

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.

Danışma Hattı: (+90 212) 444 0 241.

Sorun	Muhtemel Neden	Çözüm
Chefry çalışmıyor.	Fiş prize takılı değil.	Chefry'ı prize takın.
	Pişirme zamanlayıcısı gözüküyor	
Chefry'da malzemelerin pişmemesi.	Sepet çok dolu.	Malzemelerin eşit kızarması için sepete daha küçük parti malzeme koyun. Max. sınırını aşmayın.
	Ayarlanan sıcaklık çok düşük.	Derece ayarından sıcaklığı artırınız.
Malzemelerin eşit kızarmaması.	Belirli türdeki malzemelerin pişirme süresinin yarısında çalkalanması gerekir.	Patates kızartması gibi birbirinin üzerine veya üstüne gelen malzemelerin pişirme süresinin yarısında çalkalanması gerekir.
Kızarmış atıştırmalıkların Chefry'dan çıktıklarında çıtır çıtır olmamaları.	Kullanılan atıştırmalık türü, geleneksel bir fritözde hazırlanacaktır.	Daha gevrek bir sonuç için fırında atıştırmalık kullanın veya atıştırmalıkların üzerine hafifçe yağ sürün.
Sepet cihaza düzgün şekilde yerleşmiyor.	Sepet çok dolu.	Sepeti "MAX" göstergesinin üstünde doldurmayın.
Chefry'dan beyaz duman çıkarıyor.	Yağlı malzemeler hazırlıyorsunuz. Tavalarda hala önceki kullanımdan kalan yağ kalıntıları var.	Yağlı malzemeler Chefry'da kızartıldığında, tavaya çok miktarda yağ sızar, yağ beyaz duman çıkarır ve tava normalden daha fazla ısınabilir. Bu, Chefry'ı veya nihai sonucu etkilemez.

Chefry patatesleri eşit şekilde kızartmıyor.	Yanlış cins patates kullanılması	Taze patates kullanmaya ve kızartma sırasında sabit kalmasına dikkat edin.
	Patates çubuklarının düzgün şekilde durulanmaması.	Patates çubuklarının dışındaki nişastayı çıkarmak için pişirme öncesi 30 dk suda bekletiniz.
Patates Kızartmaları Chefry'dan çıktıklarında gevrek değildir.	Kızartmaların gevrekliği, kızartmalardaki yağ ve su miktarına bağlıdır.	Yağı eklemeyen önce patates çubuklarının kuruluğundan emin olun.
		Daha gevrek bir sonuç elde etmek için patates çubuklarını daha küçük kesin.
		Daha gevrek bir sonuç için daha fazla yağ ekleyin.

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.

[illegible]

РУССКИЙ

О инструкции по применению	54
Значения символов	54
Ответственность	54
Декларация соответствия СЕ	55
Сфера использования	55
Несанкционированная эксплуатация	55
Безопасность является важным фактором	57
Вскрытие упаковки	57
Предупреждения о безопасности	58
Содержимое коробки	60
Технические характеристики	60
Описание прибора	61
Панель управления	62
Инструкция по первому применению	63
Инструкция по применению прибора	63
Таблица программ приготовления (заводские настройки)	64
Хранение	66
Устранение неисправностей	67
Утилизация	68
Транспортировка	68

Уважаемый покупатель,

Благодарим вас за выбор продукции компании Fakir Hausgeräte, произведённой с использованием современных и инновационных технологий, и надеемся, что наш продукт прослужит вам долгие годы. Перед использованием продукта внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

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 Diş 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 CE

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件годно 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 задохнуться.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы о безопасном использовании прибора и понимают связанные с этим опасности.
- 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 поврежденным 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 и жарки. 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.

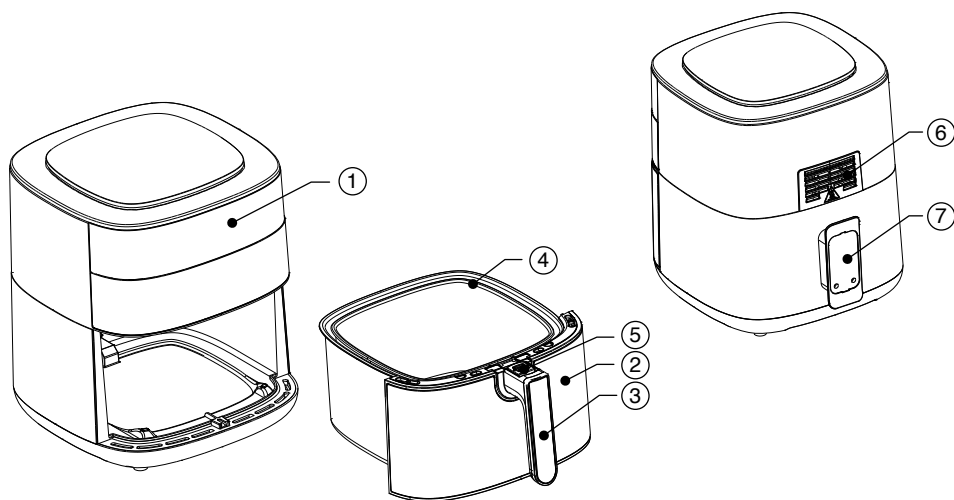
Содержимое коробки

- Прибор
- Руководство пользователя

Технические характеристики

Мощность	: 1750 Вт
Емкость резервуара	: 5 л
Напряжение	: 220-240 В~
Частота	: 50/60 Гц

Описание прибора



- | | |
|-----------------------|--|
| 1. Цифровой дисплей | 5. Замок для снятия внутренней корзины |
| 2. Резервуар | 6. Воздуховыпускное отверстие |
| 3. Ручка резервуара | 7. Кабельный коллектор |
| 4. Внутренняя корзина | |

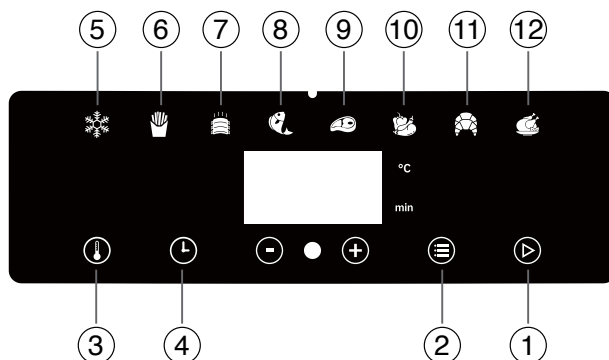
Автоматические режимы приготовления

- Размораживание
- Приготовление картофеля
- Приготовление мяса с косточкой
- Приготовление рыбы
- Приготовление мяса
- Приготовление овощей
- Выпечка в духовке
- Приготовление курицы

Функциональные режимы

- Начало / остановка приготовления
- Кнопка выбора меню
- Регулировка температуры
- Установка времени
- Кнопка увеличения/уменьшения времени и температуры

Панель управления



Функция и описание функциональных клавиш

- 1. Клавиша начала / паузы приготовления**
Используется для запуска или остановки выбранного меню. Если нажать и удерживать кнопку в течение 0,5 секунды, выбранное меню будет удалено.
- 2. Кнопка выбора меню**
С каждым нажатием кнопки позволяет перемещаться по меню.
- 3. Регулировка температуры**
Выбирается для ручной настройки температуры приготовления. **С помощью кнопок «⊕» и «⊖»** выполняется необходимая настройка.
- 4. Установка времени**
Выбирается для ручной настройки времени. С помощью кнопок '⊕' и '⊖' выполняется необходимая настройка.

Функция и описание кулинарных клавиш

5. Выбирается для размораживания замороженных продуктов.
6. Выбирается для приготовления картофеля.
7. Используется для приготовления мяса с косточкой. (Голень ягненка и т. д.)
8. Выбирается для приготовления рыбы.
9. Выбирается для приготовления мяса.
10. Выбирается для приготовления овощей.
11. Выпечка выбирается для приготовления пищи.
12. Выбирается для приготовления курицы.



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 корзину 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. Нажмите кнопку выбора меню
2. Выберите нужное меню.
3. Для ручной настройки **температуры, нажмите** кнопку «Установить температуру», затем выполните нужную настройку с помощью кнопок «⊕» и «⊖».
4. Для ручной настройки **настройку времени, нажмите** кнопку «Установить время», затем выполните нужную настройку с помощью кнопок «⊕» и «⊖».
5. Нажмите кнопку приготовления **«старт/пауза»** и запустите процесс. Используйте ту же кнопку, чтобы приостановить процесс.
6. Нажмите и удерживайте ту же кнопку в течение 1 сек, чтобы полностью закончить приготовление пищи.

Примечание 1: Когда устройство не будет использовано в течение длительного времени, на экране отобразится « _ _ _ ». Для повтора выбора, нажмите кнопку меню 2 раза и сделайте выбор.



ПРИМЕЧАНИЕ!

Каждая программа питания имеет свою индивидуальную продолжительность и температуру. Вы можете изменить настройки времени и температуры выбранных меню.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Когда устройство работает, для отключения питания требуется функция памяти, а при восстановлении электричества в течение 5 минут, операция будет продолжена в том же состоянии, что и до сбоя.

**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
	Нажмите соответствующую кнопку. В режиме настройки температура по умолчанию устанавливается до 70°C, а продолжительность по умолчанию - на 6 часов. 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. 70°C	1-60 мин.	Замороженные полуфабрикаты (фрикадельки, пицца, жареная курица, жареные свиные отбивные, куриные крылышки и др.)
	Нажмите соответствующую кнопку. В режиме настройки температура по умолчанию составляет 200°C, а время по умолчанию - 15 минут. Нажмите кнопку пуска/паузы, чтобы начать обратный отсчет. Начинается режим работы. После завершения работы температурный модуль покажет "END/ КОНЕЦ", и процесс жарки закончится.	15 мин. 200°C	1-60 мин.	Рекомендуется использовать ½ столовой ложки масла. Сырой картофель рекомендуется подержать в воде в течение 30 мин.



	Нажмите соответствующую кнопку. В режиме настройки температура по умолчанию составляет 180°C, а время по умолчанию - 16 минут. Нажмите кнопку пуска/паузы, чтобы начать обратный отсчет. Начинается режим работы. После завершения работы температурный модуль покажет "END/КОНЕЦ", и процесс жарки закончится.	16 мин. 180°C	1-60 мин.	Выделяемое автоматическое время приготовления 16 минут предназначено для обжаривания мяса. После завершения процесса обжаривания рекомендуется скорректировать время в зависимости от количества и толщины пищи.
	Нажмите соответствующую кнопку. В режиме настройки температура по умолчанию устанавливается до 180°C, а продолжительность по умолчанию - на 10 часов. 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. 180°C	1-60 мин.	
	Нажмите соответствующую кнопку. В режиме настройки температура по умолчанию устанавливается до 200°C, а продолжительность по умолчанию - на 17 минут. Нажмите кнопку пуска/паузы, чтобы начать обратный отсчет. Начинается режим работы. После завершения работы температурный модуль покажет "END/КОНЕЦ", и процесс жарки закончится.	17 мин. 200°C	1-60 мин.	

	Нажмите соответствующую кнопку. В режиме настройки температура по умолчанию устанавливается до 180°C, а продолжительность по умолчанию - на 12 часов. Нажмите кнопку пуска/паузы, чтобы начать обратный отсчет. Начинается режим работы. После завершения работы температурный модуль покажет "END/КОНЕЦ", и процесс сушки завершится.	12 мин. 180°C	1-60 мин.	
	Нажмите соответствующую кнопку. В режиме настройки температура по умолчанию устанавливается до 165°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 сушки завершится.	25 мин. 165°C	1-60 мин.	Рекомендуется использовать с противнем 1-60 мин.
	Нажмите соответствующую кнопку. В режиме настройки температура по умолчанию устанавливается до 180°C, а продолжительность по умолчанию - на 16 часов. Нажмите кнопку пуска/паузы, чтобы начать обратный отсчет. Начинается режим работы. После завершения работы температурный модуль покажет "END/КОНЕЦ", и процесс сушки завершится.	16 мин. 180°C	1-60 мин.	

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: (+90 212) 444 0 241.

Неисправность	Вероятная причина	Решение
Chefry не работает.	Штепсельная вилка не включена в розетку.	Подключите Chefry к розетке питания.
	Таймер приготовления не виден	
В Chefry ингредиенты не готовятся.	Корзина слишком заполнена.	Положите меньшую порцию ингредиентов в корзину для их равномерного подрумянивания. Не превышайте лимит.
	Заданная температура слишком низкая.	Увеличьте температуру.
Ингредиенты не обжариваются равномерно.	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.
Жареные закуски хрустящие, после перемешивания в Chefry.	Используемый тип закуски нужно готовить в традиционной фритюрнице.	Для более хрустящего эффекта используйте запеченные закуски либо слегка нанесите масло на закуски.
Корзина не "сидит" должным образом на устройстве.	Корзина слишком заполнена.	Не заполняйте корзину выше индикатора "MAX/МАКС".
Из Chefry выходит белый дым.	Вы готовите жирные ингредиенты. В кастрюлях все еще есть остатки масла от предыдущего использования.	При обжаривании жирных ингредиентов в Chefry, в кастрюлю просачивается большое количество масла, которое выделяет белый дым, и кастрюля может нагреваться больше обычного. Это не влияет ни на Chefry, ни на конечный результат.
Chefry не обжаривает картошку равномерно.	Использование неподходящего сорта картофеля	Обязательно используйте свежий картофель и сохраняйте его стабильным во время жарки.
	Неправильное промывание картофельных палочек.	Замочите в воде в течение 30 мин перед приготовлением для того, чтобы удалить крахмал на внешней поверхности картофельных палочек.

Получаемый из Chefru картофель фри не хрустящий.	Хрустящая корочка картофеля фри зависит от количества масла и воды.	Перед добавлением масла убедитесь, что картофельные палочки сухие.
		Нарежьте картофельные палочки мельче, чтобы они были более хрустящими.
		Добавьте больше масла, чтобы они были более хрустящие.

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/EC.

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.

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.

72	حول ارشادات الاستخدام
72	معاني الرموز
72	المسؤولية
72	بيان المطابقة CE للمواصفات الأوروبية
72	مجالات الاستخدام
73	الاستخدام غير المصرح به
75	السلامة هامة للغاية
75	فتح الصندوق
76	تحذيرات الأمان
77	محتويات الغلاف
78	الخصائص التقنية
78	التعريف بالجهاز
79	لوحة التحكم
80	تعليمات الاستخدام الأولي
80	تعليمات استخدام الجهاز
81	جدول برامج الطهي (إعدادات ضبط المصنع)
82	التخزين
82	حل المشكلات
84	إعادة التدوير
84	الإرسال

عزيزي العميل،
نتمنى لك أياماً جيدة في استخدام منتجك، ونشكرك على اختيارك لمنتجات فقير للأدوات المنزلية الكهربائية، والتي هي علم في تقديم التكنولوجيا المبتكرة. نرجو منك قراءة دليل الاستخدام هذا بعناية قبل استخدام المنتج وحفظه لاحتمالية الحاجة إليه في المستقبل.

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 لأي 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 الكارتون المتواجد داخل العلبة عن متناول الأطفال. وإلا فقد يلحق الأطفال ضرر بأنفسهم بابتلاع هذه المواد أو الاختناق.

تحذير!

- يمكن استخدام الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات وما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة إذا تم منحهم الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر التي تنطوي 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 الاختناق!
- 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 المقيس 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 فولطيته 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 أن الإصلاح الغير صحيحة قد تسبب أضرار لا يحمد عقباها.

تحذير!



يجب عليك عدم استخدام أي آلة تحتوي على خلل.

ملاحظة!



احتفظ بعلبة وغلاف 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.
- وبصبح 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 المقبس 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 المقبس.
- استخدم جهازك على سطح مستو ونظيف وجاف.
- يجب أن يتم تنفيذ أي تدخل بخلاف التنظيف والصيانة المعتمدة 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 ملامساً 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 أبدًا الجزء الداخلي من الجهاز أثناء التشغيل. فقد تلتحق 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. 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 تملأ 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.

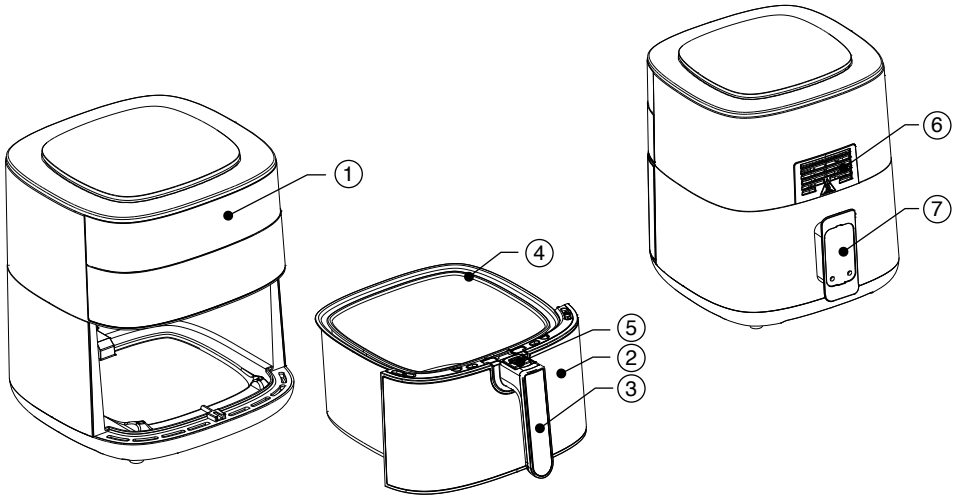
محتويات الغلاف

- الجهاز
- دليل الاستخدام

الخصائص التقنية

الطاقة	: 1750 وات
سعة الوعاء	: 5 ل
الفولطية	: 220-240 فولط~
التردد	: 60/50 هرتز

التعريف بالجهاز



5. قفل إخراج السلة الداخلية
6. مخرج الهواء
7. مجمع الكابلات

1. شاشة رقمية
2. الوعاء
3. مقبض الوعاء
4. السلة الداخلية

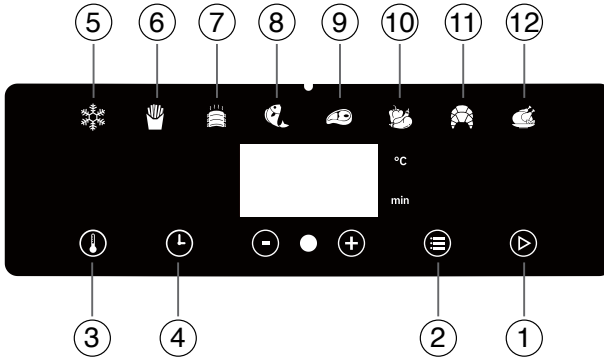
أنماط الطهي التلقائي

- إذابة الجليد
- طهي البطاطس
- طهي اللحم بالعظم
- طهي السمك
- طهي اللحوم
- طهي الخضروات
- الطهي في الفرن
- طهي الدجاج

الانماط الوظيفية

- بدء الطهي/الايقاف المؤقت
- زر اختيار القائمة
- ضبط الدرجة
- ضبط الوقت
- زر زيادة وخفض الوقت والدرجة

لوحة التحكم



وظائف الأزرار الوظيفية ووصفها

1. زر التشغيل/الايقاف المؤقت للقائمة المحددة. إذا تم الضغط على الزر لمدة 0.5 ثانية، فسيتم حذف القائمة المحددة.
2. زر اختيار القائمة
3. يساعد على التنقل عبر القوائم بكل ضغطة على الزر.
3. ضبط الدرجة
4. يتم اختياره لضبط درجة الطهي يدويًا. يمكن ضبط الإعداد المراد من أزرار '⊕' و '⊖'.
4. ضبط الوقت
4. يتم اختياره لضبط درجة الوقت يدويًا. يمكن ضبط الإعداد المراد من أزرار '⊕' و '⊖'.

وظائف أزرار الطهي ووصفها

5. يتم اختياره لفك تجميد الأطعمة المجمدة.
6. يتم اختيار لطهي البطاطس.
7. يتم استخدامه لطهي اللحوم بالعظم. (عرقوب الخروف، إلخ.)
8. يتم اختيار لطهي السمك.
9. يتم اختيار لطهي اللحوم.
10. يتم اختيار لطهي الخضروات.
11. يستخدم لطهي المعجنات.
12. يتم اختيار لطهي الدجاج.

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 والسلة القابلة للإزالة جيداً بالماء الساخن وبعض سائل الغسيل وإسفجة 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 اختيار القائمة.
 2. اختر القائمة المرادة.
- لضبط إعداد الدرجة يدوياً، اضغط على زر "ضبط الدرجة" ثم قم بإجراء الإعداد المطلوب باستخدام أزرار '⊕' و '⊖'.
- لضبط إعداد الوقت يدوياً، اضغط على زر "ضبط الوقت" ثم قم بإجراء الإعداد المطلوب باستخدام أزرار '⊕' و '⊖'.
3. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت لبدء العملية. اضغط على نفس الزر لإيقاف التشغيل مؤقتاً.
 4. اضغط مع الاستمرار على الزر نفسه لمدة ثانية واحدة لإنهاء عملية الطهي تماماً.
- ملاحظة 1:** إذا لم يتم استخدام الجهاز لفترة طويلة، فسيظهر رمز " _ _ " على الشاشة. لإجراء التحديدات مرة أخرى، اضغط على زر القائمة مرتين وقم بإجراء التحديدات.

ملاحظة!



كل برنامج له وقت ودرجة حرارة محددة. يمكنك تغيير إعدادات الوقت والدرجة للقوائم المحددة.

تحذير!



يجب وجود وظيفة ذاكرة لانقطاع التيار الكهربائي أثناء تشغيل الجهاز، وعند استعادة الطاقة في غضون 5 دقائق، تستمر العملية في نفس الحالة كما كانت قبل الانقطاع.

ملاحظة!



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

ملاحظة!



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

جدول برامج الطهي (إعدادات ضبط المصنع)

الوظيفة	تفاصيل الوظيفة	نطاق درجة الحرارة	نطاق الوقت	توصية
	اضغط على الزر المعني. في وضع الإعداد، تكون درجة الحرارة الافتراضية 70 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.	6 دقيقة C°70	1-60 دقيقة	الأطعمة المجمدة شبه المصنعة (كرات اللحم، الببزي، الدجاج المقلي، شرائح لحم الخنزير المقلي، أجنحة الدجاج، إلخ.)
	اضغط على الزر المعني. في وضع الإعداد، تكون درجة الحرارة الافتراضية 200 درجة مئوية والوقت الافتراضي هو 15 دقيقة. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت لبدء العد التنازلي. يبدأ وضع التشغيل. وبعد اكتمال العملية، تعرض وحدة درجة الحرارة "END" وتنتهي عملية القلي.	15 دقيقة 200 مئوية	1-60 دقيقة	يوصى باستخدام 1/2 ملعقة كبيرة زيت يوصى بنقع البطاطس النيئة في الماء لمدة 30 دقيقة.
	اضغط على الزر المعني. في وضع الإعداد، تكون درجة الحرارة الافتراضية 180 درجة مئوية والوقت الافتراضي هو 16 دقيقة. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت لبدء العد التنازلي. يبدأ وضع التشغيل. وبعد اكتمال العملية، تعرض وحدة درجة الحرارة "END" وتنتهي عملية القلي.	16 دقيقة 180 مئوية	1-60 دقيقة	مدة الطهي التلقائي البالغة 16 دقيقة هي لتشويح اللحم. بعد اكتمال عملية التشويح، يوصى بضبط الوقت وفقًا لكمية وسمك الطعام.
	اضغط على الزر المعني. في وضع الإعداد، تكون درجة الحرارة الافتراضية 180 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.	10 دقيقة 180 مئوية	1-60 دقيقة	

	اضغط على الزر المعني. في وضع الإعداد، تكون درجة الحرارة الافتراضية 200 درجة مئوية والوقت الافتراضي هو 17 دقيقة. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت لبدء العد التنازلي. يبدأ وضع التشغيل. وبعد اكتمال العملية، تعرض وحدة درجة الحرارة "END" وتنتهي عملية القلي.	17 دقيقة 200 مئوية	1-60 دقيقة
	اضغط على الزر المعني. في وضع الإعداد، تكون درجة الحرارة الافتراضية 180 درجة مئوية والوقت الافتراضي هو 12 دقيقة. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت لبدء العد التنازلي. يبدأ وضع التشغيل. وبعد اكتمال العملية، تعرض وحدة درجة الحرارة "END" وتنتهي عملية التجفيف.	12 دقيقة 180 مئوية	1-60 دقيقة
	اضغط على الزر المعني. في وضع الإعداد، تكون درجة الحرارة الافتراضية 165 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 التجفيف.	25 دقيقة 165 مئوية	1-60 دقيقة يوصى باستخدامه مع وعاء الطهي لمدة 1-60 دقيقة.
	اضغط على الزر المعني. في وضع الإعداد، تكون درجة الحرارة الافتراضية 180 درجة مئوية والوقت الافتراضي هو 16 دقيقة. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت لبدء العد التنازلي. يبدأ وضع التشغيل. وبعد اكتمال العملية، تعرض وحدة درجة الحرارة "END" وتنتهي عملية التجفيف.	16 دقيقة 180 مئوية	1-60 دقيقة

التخزين

في حالة عدم استخدام الجهاز لفترة طويلة، يجب تخزين بشكل دقيق. تأكد من أن الجهاز غير متصل بالكهرباء، وأنه بارد والأجزاء جافة تمامًا. 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: 241 0 444 (212 90+)

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
جهاز Chefry لا يعمل.	القابس غير متصل بالكهرباء.	ضغط قابس Chefry في المقبس.
	لا يظهر مؤقت الطهي.	
لم يتم طهي الطعام في Chefry.	السلة ممتلئة للغاية.	ضع كمية صغيرة من الأطعمة في السلة للقلي بشكل متساوٍ. لا تتجاوز الحد الأقصى.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة للغاية.	قم بزيادة درجة الحرارة من إعداد الدرجة.
عدم قلي الطعام بشكل متساوٍ.	يجب رج أنواع معينة من الأطعمة في منتصف فترة الطهي.	يجب خلط الأطعمة التي تتداخل مع بعضها البعض في نصف توقيت الطهي، مثل البطاطس المقلية.
	يتم تحضير نوع الوجبة الخفيفة المستخدمة في مقلاة تقليدية.	للحصول على مذاق مقرمش، استخدم قم بالطهي في الفرن أو امسح أعلى الوجبات الخفيفة بقليل من الزيت.
السلة لا تتناسب بشكل صحيح مع الجهاز.	السلة ممتلئة للغاية.	لا تملأ السلة فوق مؤشر "MAX".
تساعد دخان أبيض من Chefry.	أنت تحضر أطعمة دهنية.	عندما يتم قلي أطعمة دهنية في المقلاة، سيتسرب الكثير من الزيت إلى المقلاة، وسوف ينتج عن الزيت دخاناً أبيض وقد تسخن المقلاة أكثر من المعتاد. هذا لا يؤثر على Chefry أو النتيجة النهائية.
	الأحواض لا تزال بها آثار زيت من الاستخدام السابق.	
لا يقوم Chefry بقلي البطاطس بشكل متساوٍ.	استخدام نوع خاطئ من البطاطس	تأكد من استخدام البطاطس الطازجة وحافظ على ثباتها أثناء القلي.
	عدم شطف البطاطس بشكل صحيح.	انقع البطاطس في الماء لمدة 30 دقيقة قبل الطهي لإزالة النشا منها.
لا تكون البطاطس المقلية مقرمشة عند خروجها من Chefry.	تعتمد قرمشة البطاطس على كمية الزيت والماء في البطاطس.	تأكد من تحفيف البطاطس قبل وضعها في الزيت.
		قطع البطاطس إلى قطع أصغر للحصول على نتيجة أكثر قرمشة.
		أضف المزيد من الزيت للحصول على نتيجة أكثر قرمشة.

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 EU / 19/2012.

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.

88	در باره دستور العمل استفاده
88	معنی نماد ها
88	مسئولیت
88	اظهار نامه تناسب CE
88	حیطه استفاده
89	استفاده غیر مجاز
91	ایمنی مهم است
91	باز کردن بسته بندی
92	هشدار های ایمنی
94	محتویات جعبه
94	مشخصات فنی
95	معرفی دستگاه
96	پانل کنترل
97	دستور العمل های اولین استفاده
97	دستور العمل استفاده دستگاه
98	جدول برنامه های پخت (تنظیمات کارخانه)
100	نگهداری
100	حل مشکلات
101	باز یافت
101	حمل

مشتری گرامی

امیدواریم از دستگاه خود در اوقات خوبی استفاده کنید و از انتخاب **Fakir Hausgeräte** که فناوری های نوآورانه ای را ایجاد می کند، سپاسگزاریم. از شما خواهشمندیم قبل از استفاده از این کالا، دفترچه راهنمای کاربر را به دقت بخوانید و در صو.

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 مقواهای 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!

- دستگاه تنها در صدرتی قابل استفاده میباشد که تحت نظارت باشد و دستورالعمل های مربوط به استفاده ایمن و خطرات احتمالی استفاده توسط کودکان بالای 8 سال و افراد دارای محدودیت های جسمی، روانی و روحی و همچنین افراد با دانش ناکافی ارائه شده 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 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 استفاده 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.

- هر گونه 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 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.

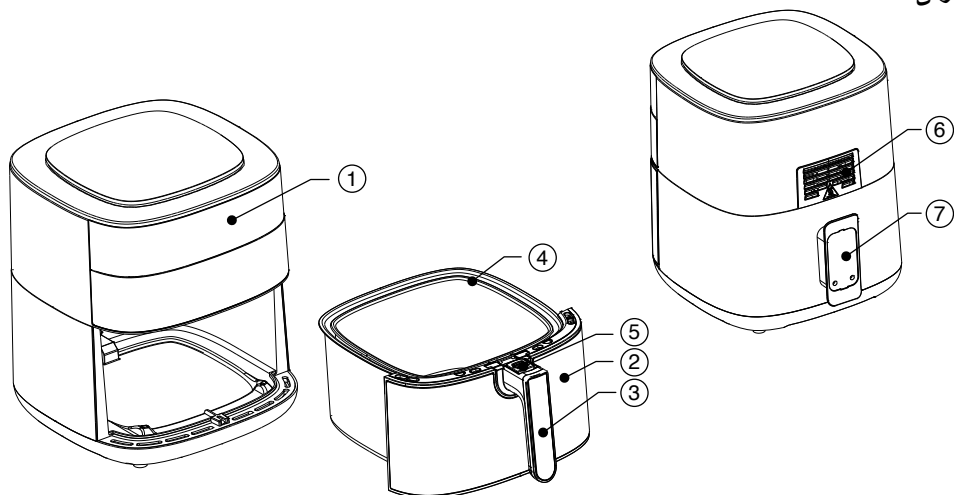
محتویات جعبه

- راهنمای
- استفاده دستگاه

مشخصات فنی

توان	: W 1750
ظرفیت مخزن	: 5 لیتر
ولتاژ	: ~V 240-220
فرکانس	: 60/50 هرتز

معرفی دستگاه



- | | |
|-----------------------|----------------------------|
| 1. صفحه نمایش دیجیتال | 5. قفل خارج سازی سبد داخلی |
| 2. مخزن | 6. خروجی هوا |
| 3. دستگیر مخزن | 7. جمع کننده سیم |
| 4. سبد داخلی | |

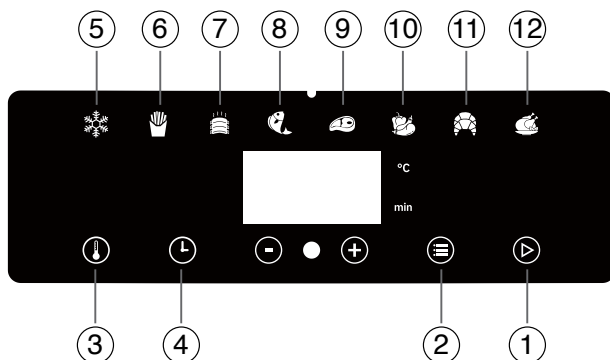
حالت های پخت خودکار

- پخت خودکار
- پخت سبب زمینی
- پخت گوشت با استخوان
- پخت ماهی
- پخت گوشت
- پخت سبزیجات
- پخت در فر
- پخت مرغ

حالت های کاربردی

- آغاز/خاتمه پخت
- دکمه انتخاب منو
- تنظیم درجه
- تنظیم زمان
- دکمه افزایش، کاهش زمان و درجه

پانل کنترل



کاربرد و تعریف دکمه های کاربردی

1. دکمه آغاز / توقف پخت
جهت آغاز و یا متوقف کردن منوی انتخابی مورد استفاده قرار میگیرد باز فشار دادن و نگهداشتن منو به مدت 0.5 ثانیه منوی انتخابی پاک میشود.
2. دکمه انتخاب منو
با هر مرتبه فشار دادن دکمه امکان حرکت بین منوها موجود می باشد.
3. تنظیم درجه
جهت ایجاد امکان تنظیم دستی درجه پخت انتخاب میشود. تنظیم مورد نظر با استفاده از دکمه های '⊕' ve '⊖' انجام میشود.
4. تنظیم زمان
جهت ایجاد امکان تنظیم دستی زمان انتخاب میشود. تنظیم مورد نظر با استفاده از دکمه های '⊕' ve '⊖' انجام میشود.

کاربرد و تعریف دکمه های پخت

5. جهت باز کردن یخ در مواد غذایی یخ زده انتخاب میشود.
6. برای پخت سیب زمینی انتخاب می شود.
7. برای پخت گوشت های با استخوان انتخاب می شود. (مانند ران گوسفند)
8. برای پخت ماهی انتخاب می شود.
9. برای پخت گوشت انتخاب می شود.
10. برای پخت سبزیجات انتخاب می شود.
11. برای پخت غذاهای تهیه شده با خمیر انتخاب می شود.
12. برای پخت مرغ 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 سبد 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 انتخاب منو را فشار دهید.
2. منوی موردنظر را انتخاب کنید.
3. جهت تنظیم دستی تنظیمات درجه دکمه **‘تنظیم درجه’** را فشار داده و سپس با استفاده از دکمه های **‘⊕’**، **‘⊖’** تنظیمات مورد نظر را اجرا کنید.
4. جهت تنظیم دستی تنظیمات زمان دکمه **‘تنظیم زمان’** را فشار داده و سپس با استفاده از دکمه های **‘⊕’**، **‘⊖’** تنظیمات مورد نظر را اجرا کنید.
5. دکمه **آغاز/توقف** پخت را فشار داده و عملیات را آغاز کنید. جهت متوقف کردن عملیات نیز همین دکمه را مورد استفاده قرار دهید.
6. برای خاتمه دادن کامل به عملیات پخت همان دکمه را به مدت 1 ثانیه فشار داده و نگهدارید.

توجه 1: در صورت عدم استفاده طولانی مدت از دستگاه **‘__ __’** در صفحه نمایش داده خواهد شد. جهت انتخاب مجدد دو مرتبه دکمه منو را فشار داده و انتخاب ها را انجام دهید.

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 به نحو موردنظر را تغییر دهید.

هشدار!



در حین کار دستگاه یک قابلیت حافظه ای برای قطعی برق مورد نیاز بوده و در صورت برقراری مجدد جریان ظرف مدت 5 دقیقه به نحو یکسان با وضعیت پیش از بروز عارضه به کار خود ادامه خواهد داد.

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)

قابلیت	جزئیات قابلیت ها	بازه درجات	بازه زمانی	پیشنهاد
	دکمه مربوطه را فشار دهید در حالت تنظیم، حرارت به صورت پیش فرض در 70 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.	6 دقیقه C°70	1 - 60 دقیقه.	مواد غذایی نیمه فراوری شده بخ زده (مانند کوفته، پیتزا، مرغ سرخ شده، دنده خوک سرخ شده، بال مرغ، ...)
	دکمه مربوطه را فشار دهید در حالت تنظیم، حرارت به صورت پیش فرض در 200 درجه سانتیگراد و زمان نیز در 15 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.	15 دقیقه C°200	1 - 60 دقیقه.	استفاده از 1/2 قاشق غذاخوری روغن توصیه میشود. توصیه می شود سبب زمینی های خام را به مدت 30 دقیقه در آب قرار دهید.
	دکمه مربوطه را فشار دهید در حالت تنظیم، حرارت به صورت پیش فرض در 180 درجه سانتیگراد و زمان نیز در 16 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.	16 دقیقه C°180	1 - 60 دقیقه.	مدت زمان پخت 16 دقیقه ارائه شده برای داغ کردن گوشت می باشد. توصیه میشود پس از عملیات داغ کردن گوشت زمان با توجه به ضخامت و مقدار مواد غذایی تنظیم شود.

	دکمه مربوطه را فشار دهید در حالت تنظیم، حرارت به صورت پیش فرض در 180 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.	10 دقیقه C°180	1 - 60 دقیقه.
	دکمه مربوطه را فشار دهید در حالت تنظیم، حرارت به صورت پیش فرض در 200 درجه سانتیگراد و زمان نیز در 17 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.	17 دقیقه C°200	1 - 60 دقیقه.
	دکمه مربوطه را فشار دهید در حالت تنظیم، حرارت به صورت پیش فرض در 180 درجه سانتیگراد و زمان نیز در 12 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.	12 دقیقه C°180	1 - 60 دقیقه.
	دکمه مربوطه را فشار دهید در حالت تنظیم، حرارت به صورت پیش فرض در 165 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 خشک کردن خاتمه می یابد.	25 دقیقه C°165	1 - 60 دقیقه.
	دکمه مربوطه را فشار دهید در حالت تنظیم، حرارت به صورت پیش فرض در 180 درجه سانتیگراد و زمان نیز در 16 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.	16 دقیقه C°180	1 - 60 دقیقه.

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: (+90 212) 444 0 241.

مشکل	دلایل احتمالی	راه حل
Chefry کار نمی کند.	دوشاخه دستگاه به پریز متصل نمی باشد.	Chefry را به برق بزنید.
	تایمر پخت نمایش داده نمی شود.	
عدم پخت مواد درون Cehfry	سبب بیش از حد پر شده است.	برای سرخ شدن یکسان مواد در هر مرتبه مقدار کمتری از مواد غذایی را درون سبد قرار دهید. از حداکثر مجاز میزان مواد تجاوز نکنید.
	حرارت تنظیم شده بسیار کم است.	با استفاده از تنظیمات درجه حرارت را افزایش دهید.
عدم سرخ شدن یکسان مواد	انواع مشخصی از مواد باید در میانه زمان پخت هم زده شوند.	موادی مانند سبب زمینی سرخ کرده که روی یکدیگر قرار میگیرند باید در میانه زمان پخت هم زده شوند.
ترد نبودن اسنک های سرخ شده پس از خارج شدن از Chefry	نوع مورد استفاده اسنک باید در دستگاه فریتوز سنتی تهیه شود.	برای بدست آوردن نتایج تردتر اسنک ها را در فر مورد استفاده قرار داده و یا کمی روغن روی اسنک ها بمالید.
سبب به نحو مناسب در دستگاه قرار نمی گیرد.	سبب بیش از حد پر شده است.	از پر کردن سبد بیش از میزان نمایشگر "MAX" خودداری کنید.
دود سفید رنگ از Cehfry خارج میشود.	در حال تهیه مواد چرب هستید. در تابه ها هنوز باقیمانده های روغن از استفاده های قبلی موجود است.	در صورت سرخ کردن مواد چرب با استفاده از Chefry مقدار بسیار زیادی روغن در تابه نفوذ کرده باعث خروج دود سفید شده و امکان گرم شدن بیش از حد تابه موجود می باشد. این امر تاثیری در کار Chefry و یا نتیجه نهایی نخواهد داشت.

در استفاده از سیب زمینی تازه و ثابت بودن آن در حین عملیات سرخ کردن دقت داشته باشید.	استفاده از نوع اشتباه سیب زمینی	Chefry سیب زمینی ها را به نحو یکسان سرخ نمی کند.
جهت خارج کردن نشاسته بیرون میله های سیب زمینی به مدت 30 دقیقه پیش از سرخ کردن در آب قرار دهید.	عدم خشک شدن منظم میله های سیب زمینی	
پیش از اضافه کردن روغن از خشک بودن میله های سیب زمینی اطمینان حاصل کنید.	تردی سرخ کردنی ها وابسته به میزان آب و روغن می باشد.	سیب زمینی های سرخ شده پس از خروج از Chefry ترد نیستند
برای بدست آوردن نتیجه ترد تر میله های سیب زمینی را در اندازه های کوچک تر ببرید.		
برای بدست آوردن نتیجه تردتر روغن بیشتری اضافه کنید.		

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.



Üretici/İthalatçı - Manufacturer/Importer:

Fakir Elektrikli Ev Aletleri Dış. Tic. A.Ş.

Saruhan Plaza, Basın Ekspres Yolu, No:39 K.Çekmece/İstanbul, TÜRKİYE

Tel .: +90 212 249 70 69

Faks .: +90 212 293 39 11

Yetkili Servislerimize www.fakir.com.tr'den ulaşabilirsiniz

Müşteri Hizmetleri : 444 0 241

www.fakir.com.tr



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



GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve iki (2) yıldır.
- 2) Satıcı ve üretici/ithalatçı tarafından malın tüketiciye teslim tarihi ve yeri yazılarak kaşelenip imzalanmayan garanti belgeleri geçersizdir.
- 3) Kullanıcının malı tanıma ve kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımlardan kaynaklanan hasar ve arızalar (çizilme, kırılma, kopma, vb.) garanti kapsamı dışındadır. Arızalarda kullanım hatasının bulunup bulunmadığı, yetkili servis istasyonları, yetkili servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla; malın satıcısı, ithalatçısı veya üreticisinden birisi tarafından mala ilişkin azami tamir süresi içerisinde düzenlenen raporla belirlenir ve bu raporun bir nüshası tüketiciye verilir. Tüketiciler, rapora ilişkin olarak bilirkişi tarafından tespit yapılması talebiyle uyuşmazlığın parasal değerini dikkate alarak tüketici hakem heyetine veya tüketici mahkemesine başvurabilir. Belirtilen haller dışında, bütün parçaları dahil olmak üzere malın tamamı garanti süresi boyunca firmamızın garantisine altındadır.
- 4) Sarf malzemeleri ve kullanıma bağlı olarak eskiyen, yıpranan, kireçlenen, kirlenme nedeniyle işlevini yitiren parçalar ve bu parçaların işlevlerini yitirmesi nedeniyle oluşan hasar ve arızalar, garanti kapsamı dışındadır. Bu parçalar yetkili servislerden ücreti mukabilinde satın alınabilecektir. Yetkili servislerden satın alınmayan parçalar nedeni ile oluşan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 5) Ürüne ilişkin; ürün tanıtımı, montaj işlemleri, teknik kontroller vs. işlemler dâhil ancak bunlarla sınırlı olmamak üzere, Yetkili servis dışındaki şahısların müdahalesi durumunda, malın tamamı garanti kapsamı dışındadır.
- 6) Voltaj düşmesi veya yükselmesinden dolayı veya hatalı elektrik tesisatı nedeniyle meydana gelebilecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 7) Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Tüketici, arıza bildirimini; telefon, fax, e-posta, iadeli taahhütlü mektup veya benzeri bir yolla yapabilir. Ancak uyuşmazlık halinde ispat yükü tüketiciye aittir.
- 8) Malın garanti süresi içerisinde yetkili servis istasyonuna veya satıcıya tesliminden itibaren arızasının 10 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis edecektir. Benzer özelliklere sahip başka bir malın tüketici tarafından istenmemesi halinde üretici veya ithalatçı bu yükümlülüğünden kurtulur.
- 9) İş günü; ulusal, resmi ve dini bayram günleri ile yılbaşı, 1 Mayıs ve Pazar günleri dışındaki çalışma günleridir.
- 10) Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 11) Malın garanti süresi dışında, servis istasyonları tarafından verilen montaj, bakım ve onarım hizmetiyle ilgili olarak, bir yıl içerisinde aynı arızanın tekrarı halinde tüketiciden herhangi bir isim altında ücret istenemez. Tüketicinin malı kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanmasından kaynaklanan arızalar bu madde kapsamı dışındadır.
- 12) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, aşağıda sınırlı sayıda sayılan seçimsel haklardan birini kullanabilir:
 - a) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - b) Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
 - c) Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
 - d) İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme
- 13) Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - a) Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla tekrar arızalanması,
 - b) Tamiri için 29029 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Satış Sonrası Hizmetler Yönetmeliği’nde belirtilen gereken azami sürenin aşılması,
 - c) Tamirin mümkün olmadığının yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesini veya ayıp oranında bedel indirimini talep edebilir.
- 14) Malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması halinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranın bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimsel haklara başvurmaın tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
- 15) Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.
- 16) Satılan mala ilişkin düzenlenen faturalar garanti belgesi yerine geçmez.
- 17) Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü’ne başvurulabilir.
- 18) Tüketiciler şikâyet ve itirazları konusundaki başvurularını tüketici hakem heyetlerine ve tüketici mahkemelerine yapabilirler.

GARANTİ BELGESİ

İMALATÇI / İTHALATÇI FİRMANIN

ÜNVANI : **Fakir Elektrikli Ev Aletleri Dış. Tic. A.Ş.**
MERKEZ ADRESİ : Saruhan Plaza, Basın Ekspres Yolu, No:39 Küçükçekmece / İstanbul, TÜRKİYE
TELEFONU : 0 212 249 70 69
FAKSI : 0 212 251 51 42
FİRMA YETKİLİSİNİN
İMZASI - KAŞESİ :

Fakir FAKİR ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ DİŞ. TİC. A.Ş.
FAKİR ELECTRICAL APPLIANCES TRADING CO. INC.
HAUSGERÄTE Merkez: Halkalı Merkez İlçe Basın Ekspres Cad. No:39
Küçükçekmece / İstanbul
Tel: (212) 249 70 69 Fax: (212) 293 39 11
Mersis No.: 030200018000018 İşletme Mmk. İstanbul
Ticaret Sicil No: 263674 Boğaziçi Kurumlar V.D.380615910

ÜRÜNÜN
CİNSİ : **Hava Fritözü**
MARKASI : **Fakir**
MODELİ : **UNO CHEFRY**
BANDROL VE SERİ NO :
TESLİM TARİHİ VE YERİ :
GARANTİ SÜRESİ : **2 YIL**
AZAMI TAMİR SÜRESİ : **20 (YİRMİ) İŞ GÜNÜ**

SATICI FİRMANIN

ÜNVANI :
ADRESİ :
TELEFONU :
FAKSI :
FATURA TARİH VE NO :

TARİH - KAŞE - İMZA :