



NOTECCOOK

Multifunktions-kochgerät

Multifunctional-cooker

Multifonksiyonel Pişirici

Многофункциональный
кухонный прибор

طهارة متعددة الوظائف

قابلیت های چندگانه پزشکی



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.....	33
Türkçe.....	63
Русский	93
العربية.....	123
فارسی	151

Gebrauchsanweisung.....	4
Bedeutung der Symbole	4
Verantwortung	4
CE-Konformitätserklärung.....	4
Verwendungsbereich.....	4
Unbefugte Nutzung	5
Sicherheitswarnungen.....	6
Produktspezifische Sicherheitshinweise	7
Verpackung Öffnen.....	9
Vorderansicht von NoteCook	10
Geräteteile	11
Vorstellung von Geräteteilen	12
Nutzung.....	13
Benutzerregistrierung-/Anmeldeschnittstelle	16
Fakir Home APP-Verbindung	21
Ikonen und ihre Beschreibungen.....	21
Automatische Reinigungsfunktion (Vorreinigung).....	28
Allgemeine Wartung und Reinigung	28
Reinigung und technische Wartung	29
Gerätaufbewahrung.....	30
Recycling.....	30
Fehlerbehebung	30
Versand.....	30

Sehr geehrter Kunde,

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Benutzung Ihres Produkts. Vielen Dank, dass Sie sich für **Fakir Hausgeräte** entschieden haben, ein Unternehmen, das in innovativen Technologien führend ist. Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden, und bewahren Sie es für zukünftige Verwendungen auf.

Gebrauchsanweisung

Diese Gebrauchsanweisung wurde erstellt, um sicherzustellen, dass das Gerät ordnungsgemäß und sicher verwendet wird. Lesen Sie das Benutzerhandbuch vor dem Betrieb des Geräts zur eigenen Sicherheit und zur Sicherheit anderer.

Bedeutung der Symbole

In diesem Benutzerhandbuch finden Sie die folgenden Symbole:

**WARNUNG!**

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

**ACHTUNG!**

Dieses Symbol weist auf Gefahren hin, die das Gerät beschädigen oder beeinträchtigen können.

**HINWEIS!**

Dieser Hinweis enthält wichtige und nützliche Informationen.

Verantwortung

Fakir Elektrikli Ev Aletleri Diş Tic. A.Ş. übernimmt keine Verantwortung für Schäden oder die Reparatur des Geräts außerhalb der Fakir Autorisierten Servicezentren oder bei unsachgemäßer Nutzung des Geräts, die aus der Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch resultieren.

CE-Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht vollständig den Richtlinien 2014/30/EU zur elektromagnetischen Verträglichkeit und 2014/35/EU zur Niederspannung der Europäischen Union. Dieses Produkt ist mit dem CE-Zeichen auf dem Gerätemodelletikett versehen.

Verwendungsbereich

Das Produktmodell ist für den Heimgebrauch konzipiert. Es ist nicht für den Einsatz in Arbeitsstätten oder in der Industrie geeignet. Bei einer solchen Nutzung übernimmt unser autorisierter Service keine Garantieansprüche.

Unbefugte Nutzung

In den nachstehend beschriebenen Fällen unbefugter Verwendung kann das Gerät beschädigt werden oder Verletzungen verursachen:

- **Eingeschränkte Fähigkeiten und Aufsicht:** Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder Wissen verwendet werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder erhalten Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Verwendung bei eingeschränkten Fähigkeiten:** Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden, Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten und die möglichen Gefahren verstehen.
- **Verpackungsmaterialien:** Halten Sie Materialien wie Plastiktüten, die im Lieferumfang enthalten sind, von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr!
- **Reinigung und Wartung:** Kinder unter 8 Jahren sollten das Gerät nicht reinigen oder warten, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- **Geräte- und Kabelsicherheit:** Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Elektrische Geräte sind kein Spielzeug für Kinder. Verwenden und lagern Sie das Gerät daher außerhalb der Reichweite von Kindern. Kinder sind sich der mit der Verwendung eines elektrischen Geräts verbundenen Gefahren möglicherweise nicht bewusst. Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht vom Gerät herabhängt.

Sicherheitswarnungen

Beim Gebrauch eines elektrischen Geräts sollten Sie stets die folgenden Vorsichtsmaßnahmen treffen, um Brände, Stromschläge und Verletzungen zu vermeiden:

- **Lesen Sie die Bedienungsanleitung:** Lesen Sie die Informationen in der Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese auf. Wenn Sie das Gerät an eine dritte Person weitergeben, vergessen Sie nicht, die Anleitung mitzugeben.
- **Erster Gebrauch:** Wenn Sie das Produkt aus der Verpackung nehmen, stellen Sie sicher, dass alle Zubehöerteile und Aufsätze vollständig vorhanden sind. Sollte ein Teil fehlen, wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen autorisierten Fakir-Kundendienst. Bewahren Sie die Schutzhüllen der Zubehöerteile und Aufsätze außerhalb der Reichweite von Kindern und Babys auf, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- **Überprüfen Sie den Zustand des Geräts:** Wenn Sie der Meinung sind, dass das Gerät, sein Gehäuse, das Kabel oder der Stecker beschädigt sind, schalten Sie das Gerät nicht ein und wenden Sie sich an den nächstgelegenen autorisierten Fakir-Kundendienst.
- **Kabel- und Stecker-Sicherheit:** Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker defekt oder beschädigt ist. Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel und achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung kommt. Ziehen Sie den Stecker immer am Stecker und nicht am Kabel aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht am Kabel und heben Sie das Gerät nicht am Kabel an.
- **Sicherheit von Kindern:** Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es eingesteckt ist. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen, wenn es unbeaufsichtigt ist. Bewahren Sie das Netzkabel des Geräts außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Elektrische Geräte sind kein Spielzeug für Kinder.
- **Verwendung des Geräts:** Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Ihr Gerät kann durch Schmutz oder Regen beeinträchtigt werden. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und schützen Sie es vor Regen oder Feuchtigkeit.



Da das Gerät mit Strom betrieben wird, besteht die Gefahr eines Stromschlags. Berühren Sie den Stecker daher niemals mit nassen Händen. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Reinigen von brennbaren oder explosiven Materialien (z. B. Benzin oder Alkohol), brennenden oder rauchenden Gegenständen (z. B. Zigaretten, Streichhölzern oder heißer Asche).

- **Pflege und Reinigung:** Ziehen Sie vor der Reinigung und Wartung den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- **Einschränkungen der Verwendung:** Verwenden Sie das Elektrogerät nur bestimmungsgemäß. Eine Verwendung entgegen der Anweisungen kann die Lebensdauer des Geräts verkürzen und Sicherheitsrisiken bergen.

Produktspezifische Sicherheitshinweise

- **Vorsicht bei scharfen Klingen:** Die Klingen sind äußerst scharf. Seien Sie beim Tragen, Reinigen oder Entfernen der Klingen vorsichtig. Vermeiden Sie während des Gebrauchs jeglichen Kontakt mit den Klingen durch Hände oder Gegenstände.
- **Beachten Sie die maximale Kapazität:** Überschreiten Sie nicht die maximale Füllmenge des Behälters. Eine Überfüllung kann zu Überlaufen oder einer Fehlfunktion des Geräts führen.
- **Mahlbehälter für trockene Materialien:** Verwenden Sie den Mahlbehälter ausschließlich für trockene Materialien. Flüssigkeiten können die Leistung des Geräts beeinträchtigen.
- **Montage und Demontage der Klingen:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromquelle getrennt ist, bevor Sie die Klingen montieren oder entfernen.
- **Übermäßige Nutzung der Mahlfunktion:** Betreiben Sie die Mahlfunktion höchstens 2 Minuten lang. Warten Sie nach längerem Gebrauch mindestens 5 Minuten, bevor Sie das Gerät erneut einschalten.
- **Dampf und heiße Oberflächen:** Nach dem Betrieb im Kochmodus können Behälter, Deckel und Klingen lange Zeit heiß bleiben. Achten Sie besonders auf Dampfaustritte und verwenden Sie Ofenhandschuhe zum Tragen der Teile.



- **Verwendung des Dampfkorbs:** Beim Herausnehmen des Dampfkorbs kann durch Kondensation Wasser austreten. Schützen Sie sich vor Verbrennungen durch Dampf, wenn Sie den Korb leeren oder reinigen.
- **Achtung im Kochmodus:** Betreiben Sie das Gerät nicht im Kochmodus mit leerem Behälter. Stellen Sie sicher, dass der Behälterboden und die Temperatursensoren sauber und trocken sind.
- **Abstand zu beweglichen Teilen:** Halten Sie während des Betriebs Hände, Kleidung und andere Gegenstände von den beweglichen Teilen fern.
- **Umgang mit heißen Flüssigkeiten:** Achten Sie bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten auf plötzliche Dampfaustritte. Beim Öffnen des Deckels können Flüssigkeiten herausspritzen.
- **Verwendung geeigneter Zubehöerteile:** Verwenden Sie nur die mit dem Gerät gelieferten Behälter und Zubehöerteile. Benutzen Sie den Behälter nicht auf einer anderen Wärmequelle.
- **Aufmerksamkeit bei Stromanschluss:** Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, solange es an die Stromquelle angeschlossen ist.

**ACHTUNG!**

Beim ersten Einschalten des Geräts müssen Sie eine Verbindung zum WLAN herstellen und ein Update durchführen.

**ACHTUNG!**

Um die Gefahr eines versehentlichen Zurücksetzens der Thermosicherung zu vermeiden, sollte dieses Gerät nicht an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig durch einen externen Schalter oder ein Stromnetz, z. B. eine Zeitschaltuhr, ein- und ausgeschaltet wird.

**ACHTUNG!**

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es vom Ständer nehmen.

WARNUNG! VOR DEM ANSCHLIESSEN AN DIE STECKDOSE!

Stellen Sie sicher, dass Ihre Stromquelle mit der auf der Unterseite Ihres Geräts angegebenen übereinstimmt.

WARNUNG!

Dieses Gerät muss geerdet sein!



Lesen Sie sorgfältig die Sicherheitsvorschriften und Gebrauchsanweisungen in diesem Benutzerhandbuch.

Bewahren Sie dieses Benutzerhandbuch für zukünftige Verwendungen auf.

Verpackung Öffnen

- Vor der ersten Benutzung entfernen Sie das Gerät und Zubehör aus der Verpackung und überprüfen Sie es auf Schäden oder Mängel. Falls das Gerät beschädigt oder defekt ist, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an den **Fakir Autorisierten Service**.
- Reparaturen dürfen nur von Fakir Autorisierten Servicezentren durchgeführt werden.
- Reparaturen durch unbefugte Personen können schädlich für den Benutzer sein.

WARNUNG!

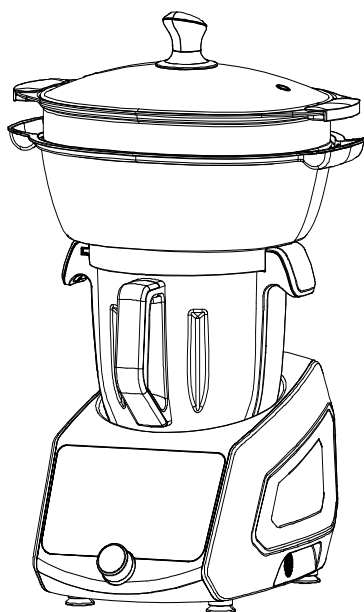
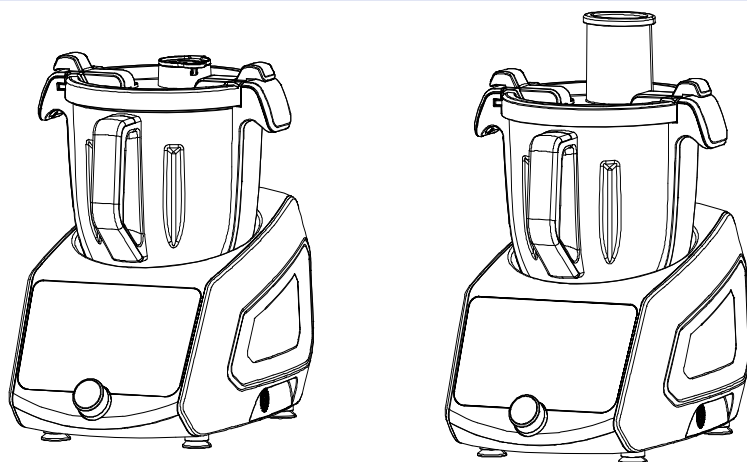
Verwenden Sie auf keinen Fall ein defektes oder fehlerhaftes Produkt.



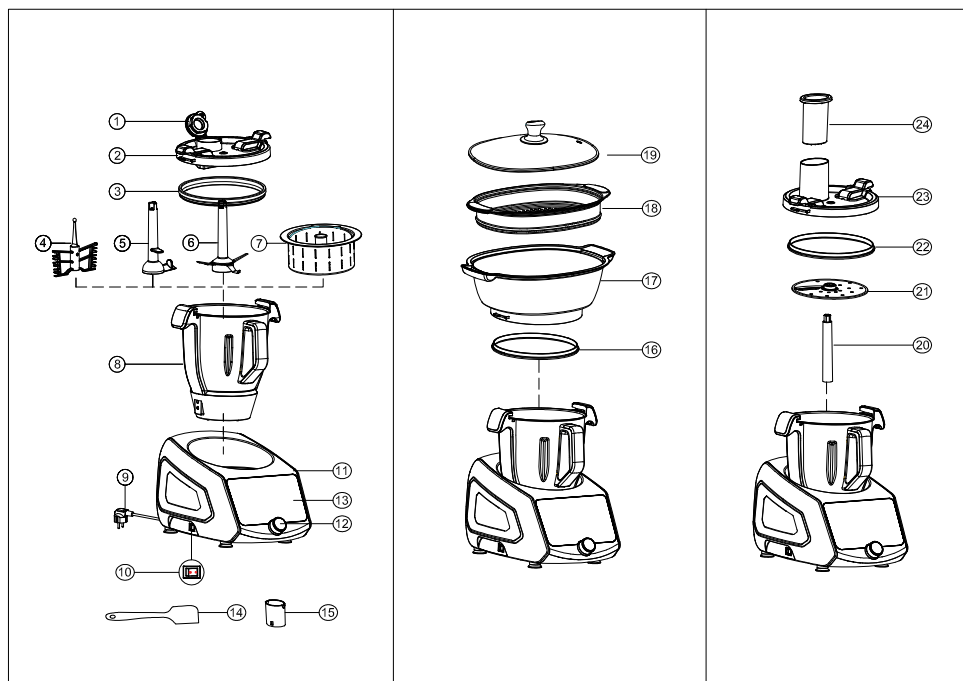
HINWEIS!

Die auf dem Gerät angebrachten Markierungen oder die in anderen gedruckten Dokumenten angegebenen Werte wurden unter Laborbedingungen gemäß den relevanten Normen ermittelt. Diese Werte können sich je nach Nutzung und Umgebungsbedingungen des Produkts ändern.

Vorderansicht von NoteCook



Geräteteile



- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. Einfülldeckel | 13. Digitalanzeige |
| 2. Behälterabdeckung | 14. Spachtel |
| 3. Dichtung der Behälterabdeckung | 15. Messbecher |
| 4. Schütler | 16. Tiefe Dampfkorbichtung |
| 5. Rührstab | 17. Tiefe Dampfkorb |
| 6. Klinge aus rostfreiem Stahl | 18. Dampfkorb |
| 7. Dampfkorb | 19. Dampfkorb Deckel |
| 8. Behälter | 20. Zerkleinerer / Aufschnitt Dichtung |
| 9. Netzkabel | 21. Zerkleinerer / Aufschnitt |
| 10. Ein/Aus-Taste | 22. Deckeldichtung der Küchenmaschine |
| 11. Basiseinheit | 23. Deckelder Küchenmaschine |
| 12. F Taste | 24. Lebensmittelschieber |

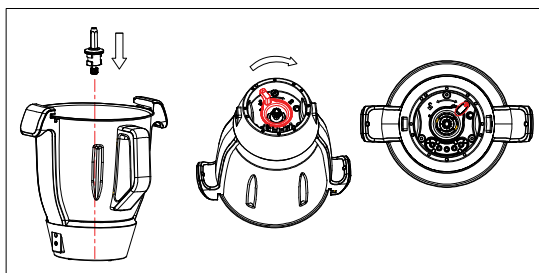
Vorstellung von Geräteteilen

Apparate		Funktion	Geschwindigkeit	Zeit	Temperatur	Maximale Anzahl an Zutaten, die gleichzeitig gekocht werden können
	Schüttler	Eiweiß verquiren	4	2-4 min.	-	2-4 Eiweiß
		Sahne verquiren	3	3-5 min.	-	200 ml
	Rührstab	Suppe	1-2	1-19 min.	100°C	Maximale Kapazität: 2000 ml
		Andere Materialien die erhitzt werden müssen	1-2	Je nach Bedarf	Je nach Bedarf	
	Klinge	Fleisch hacken	8-12	30-60 sek.	-	1500 g Filet
		Eis zerkleinern	8-12	10-20 sek.	-	300g Eiswürfel
		Mixer	8-12	1-2 min.	-	Maximale Kapazität: 3000 ml 1200g Karotten 1800g Wasser
		Zerkleinerer	5-7	15-60 sek.	-	300g
		Bohnen, Haselnüsse, Erdnüsse, Kaffeebohnen, Mandeln, Sojabohnen	12	2-3 min.	-	200g
		Kneten	1	1-2 min.	-	500g Mehl + 250g Wasser + 20g Öl

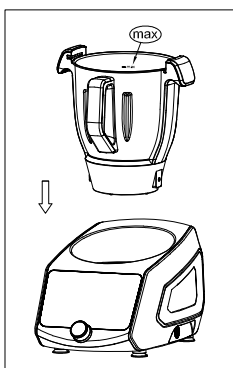
	Dampf korb	Reis etc.	-	20-30 min.	Dampfgar modus Klein / Mittel	600-1500 ml Wasser
	Zerkleinerer / Auf-schnittner Scheibe	Scheiben, Stücke (Karotte, Gurke, Kartoffel)	5-6	30-60 sek.	Nur Küchen Maschinen programm	500g
	Dampf Kocher	Fisch etc.	-	10-60 min.	Dampfgar modus Klein / Gross	600-1500 ml Wasser

Nutzung

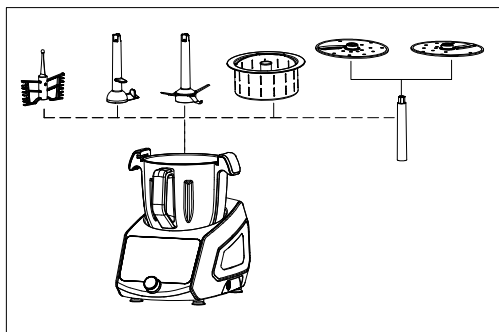
1. Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring ordnungsgemäß in der Kammer eingerastet ist.



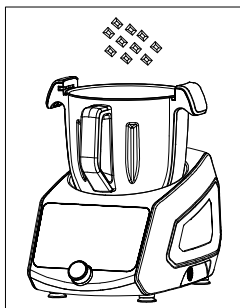
2. Stellen Sie den Behälter ordnungsgemäß mit dem MAX-Zeichen auf der Rückseite auf das Gerät. Drücken Sie fest, bis es fest sitzt.



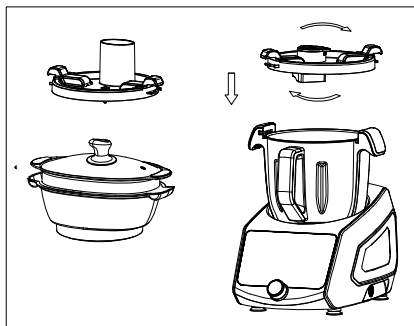
3. Sie können das gewünschte Zubehör für verschiedene Kochoptionen auswählen.



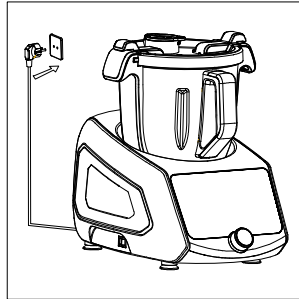
4. Sie können Zutaten oder Wasser in den Behälter geben. Wenn Sie die Küchenmaschinenfunktion benötigen, dann sollten Sie den Küchenmaschinendeckel aufsetzen und die Zutaten direkt durch den Küchenmaschinendeckel hinzufügen.



5. Befestigen Sie den Behälterdeckel, den Deckel der Küchenmaschine oder den Dampfgardeckel auf dem Behälter.



6. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose und schalten Sie das Gerät anschließend mit der Ein-/Aus-Taste ein..



7. Nachdem sich die Startseite geöffnet hat, können Sie in den Optionen „Automatische Rezepte“, „Automatische Programme“, „Manuelles Kochen“ und „Neue Rezepte herunterladen“ in 4 verschiedenen Auswahlbildschirmen auf das gewünschte Rezept tippen..



8. Wenn Sie außerdem auf die drei Zeilen oben links klicken, werden Sie über den sich öffnenden Bildschirm zum Registrierungsbildschirm weitergeleitet, wenn Sie auf das menschliche Logo über dem Anmeldetext klicken. Wenn Sie noch kein Mitglied sind, müssen Sie auf die Schaltfläche „Anmelden/Registrieren“ klicken. Nachdem Sie auf dem angezeigten Bildschirm auf „Anmelden“ geklickt haben, geben Sie Ihre E-Mail-Adresse ein und erstellen Sie ein Passwort.



Benutzerregistrierung-/Anmeldeschnittstelle

Benutzerregistrierungsschnittstelle



Benutzer-Login-Schnittstelle



Benutzer-Login-Schnittstelle Zurücksetzenschnittstelle des Passworts



9. Auf dem Bildschirm, den Sie mit den 3 Zeilen oben links aufrufen, sehen Sie Ihren Kochverlauf, Lieblingsrezepte, Einstellungen, Hilfe und Datenschutzvereinbarung.



Aus dem Einstellungsbereich;



1. Wählen Sie aus den Sprachoptionen die gewünschte Sprache aus und verwenden Sie sie.
2. Möglichkeit zur Verbindung mit WIFI
3. Möglichkeit, Bildschirmbeleuchtung und Bildschirmsperrezeit auszuwählen,
4. Zugriff auf Ihre Kontoinformationen,
5. Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen,
6. Abschnitt „Über uns“.
7. Sie können auf die Tuya-Funktion zugreifen (Verwendung über App).

A. Option für automatische Rezepte

Wenn Sie auf die Schaltfläche „Automatische Rezepte“ klicken, werden alle in Notecook installierten Rezepte angezeigt. Durch Auswahl der gewünschten Kategorie aus den Filteroptionen können Sie auf die Essens- und Getränkerezepte dieser Kategorie zugreifen. Mit Hilfe der Suchschaltfläche können Sie ganz einfach den gewünschten Tarif finden.



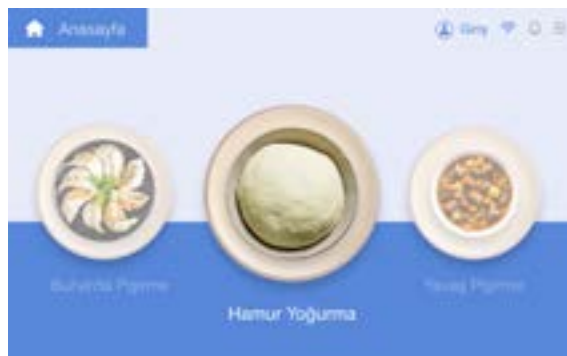
- Nachdem Sie eine WLAN-Verbindung bereitgestellt haben, können Sie auf Online Rezepte zugreifen, die Rezepte herunterladen und in Notecook speichern.

- In jedem Rezept, das Sie auswählen, können Sie in der 1. Ikone die für das Rezept erforderlichen Zutaten sehen.
- In der 2. Ikone sehen Sie den Inhaltsteil, in dem erklärt wird, wie das Rezept zubereitet wird.
- In der 3. Ikone sehen Sie das für das Rezept benötigte Zubehör.
- Mit den 3 Punkten oben rechts können Sie das Rezept bewerten und Kommentare hinzufügen. Sie können das Rezept auch mit jedem teilen, den Sie möchten.
- Sie können das Rezept liken, indem Sie auf das Herzsymbol klicken und Sie können es zu Ihren Lieblingsrezepten hinzufügen.
- Die Zubereitungs- und Garzeit können Sie auf dem Rezeptbildschirm einsehen.
- Anschließend starten Sie den Garvorgang mit der Schaltfläche „Mit dem Kochen Beginnen“. Sie können jede gewünschte Speise oder jedes gewünschte Getränk zubereiten, indem Sie die Kochanweisungen von Notecook befolgen.
- Nachdem der Kochvorgang begonnen hat, können Sie die detaillierte Erklärung des gesamten Rezepts sehen, wenn Sie auf die Ikone oben rechts im Anleitungsbildschirm klicken.
- Unter den drei Ikonen oben rechts können Sie mit der Ikone ganz links Notizen zu den Rezeptphasen machen. Über die Ikone in der Mitte können Sie die für das Rezept benötigten Zutaten und deren Gewicht sehen. Die Ikone ganz rechts zeigt den Lebensmittelwiegemodus an. Dieser Modus hilft Ihnen, die für das Rezept erforderlichen Maße im richtigen Verhältnis hinzuzufügen, ohne nach Augenmaß beurteilen zu müssen.

B. Option für automatische Programme,

Wenn Sie auf die Schaltfläche „Automatische Programme“ klicken, werden „Manuelles Garen“, „Lebensmittelwiegemodus“, „Wasserkochen“, „Zerkleinerer“, „Langsamgaren“ angezeigt.

Es erscheint ein Menü, in dem Sie ganz einfach die gewünschte Funktion mit den Optionen „Teigkneten“, „Dampfgaren“, „Küchenmaschine“ und „Mahlen(Turbomodus)“ (Hochgeschwindigkeitsmahlen) auswählen können. Sie können Ihre Speisen mit jeder gewünschten Option manuell zubereiten.



Wenn Sie auf die Taste „Angepasstes Kochen“ klicken;

- Setzen Sie das zu Ihrem Rezept passende Zubehör in das Gerät ein.
- Wenn Sie auf die Grad-Taste klicken, können Sie die Temperatur auf mindestens 37 Grad und maximal 130 Grad einstellen, indem Sie entweder den Bildschirm digital berühren oder die F-Taste am Gehäuse drehen.



- Wenn Sie auf die Zeittaste klicken, können Sie die Zeiteinstellung separat erhöhen oder verringern, indem Sie den „Min“- oder „Sek“-Text auf dem Bildschirm berühren und die F-Taste verwenden. Der Zeitbereich ist 00:00 – 01:30.
- Wenn Sie auf die Geschwindigkeitstaste klicken, können Sie die Geschwindigkeitseinstellung entweder durch Berühren des Bildschirms oder mit Hilfe der F-Taste erhöhen oder verringern. Sie können bis zu 12 Geschwindigkeitsstufen zwischen 37 und 50 Grad verwenden. Liegt sie zwischen 55-130 Grad, können Sie die Geschwindigkeitseinstellung in bis zu 3 Stufen nutzen.
- Wenn Sie auf die Taste „Klingenrichtung“ klicken, können Sie die Klingen entweder durch Berühren des Bildschirms oder mit Hilfe der F-Taste nach rechts oder links drehen lassen.
- Wenn Sie oben rechts auf das Messersymbol klicken, können Sie Lebensmittel im mahlen mit hoher Geschwindigkeit mahlen.
- Sie können das Gewicht der von Ihnen hinzugefügten Lebensmittel messen, indem Sie oben rechts auf das Waagensymbol klicken. Die maximale Wiegekapazität beträgt 5 kg.
- Sie können den Garvorgang starten, indem Sie die Starttaste drücken.

Manuelle Kochoption;

Mit der manuellen Kochoption können Sie jede gewünschte Speise bei der gewünschten Temperatur, Zeit und Geschwindigkeit zubereiten, ohne sich an Rezepte halten zu müssen.



- Wenn Sie auf die Grad-Taste klicken, können Sie die Temperatur durch digitales Berühren des Bildschirms oder durch Drehen der F-Taste am Gehäuse auf mindestens 37 Grad und maximal 130 Grad einstellen.
- Wenn Sie auf die Zeittaste klicken, können Sie die Zeiteinstellung separat erhöhen oder verringern, indem Sie den „Min“- oder „Sek“-Text auf dem Bildschirm berühren und die F-Taste verwenden. Der Zeitbereich ist 00:00 – 01:30.
- Wenn Sie auf die Geschwindigkeitstaste klicken, können Sie die Geschwindigkeitseinstellung entweder durch Berühren des Bildschirms oder mit Hilfe der F-Taste erhöhen oder verringern. Sie können bis zu 12 Geschwindigkeitsstufen zwischen 37 und 50 Grad verwenden. Liegt sie zwischen 55-130 Grad, können Sie die Geschwindigkeitseinstellung in bis zu 3 Stufen nutzen.
- Wenn Sie auf die Taste „Klingenrichtung“ klicken, können Sie die Klingen entweder durch Berühren des Bildschirms oder mit Hilfe der F-Taste nach rechts oder links drehen lassen.
- Abschließend können Sie den Garvorgang starten, indem Sie die gewünschten Lebensmittel in den Trichter geben und die Starttaste drücken.
- Sie können Ihre Auswahl mit der Schaltfläche „Standardeinstellungen zurücksetzen“ zurücksetzen.

Option „Neue Rezepte“ herunterladen;

Wenn Sie auf die Schaltfläche „Neue Rezepte herunterladen“ klicken, können Sie die aktuellen, in der Fakir Home- Anwendung gespeicherten Rezepte in Notecook herunterladen und verwenden.

Fakir Home APP-Verbindung

- Stellen Sie zunächst sicher, dass die WLAN-Verbindung Ihres Geräts aktiviert ist.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Fakir Home-Anwendung auf Ihr Telefon heruntergeladen haben.
- Wenn Sie im Einstellungsbereich Ihres Geräts auf das FAKIR HOME-Ikone klicken, wählen Sie den angezeigten QR-Code aus. Klicken Sie auf das + Ikone oben rechts in der Fakir Home-Anwendung und wählen Sie „QR-Code scannen“. Sie können dann automatisch eine erfolgreiche Verbindung herstellen, indem Sie den QR-Code auf dem Gerät scannen.
- Sie können das Gerät auf den gewünschten Garmodus, die Grad- und Geschwindigkeitseinstellung einstellen und den Garmodus über das Telefon starten. Sie können extern auf NoteCook-Rezepte zugreifen und jedes gewünschte Programm von Ihrem Telefon aus starten.

Ikone und ihre Beschreibungen

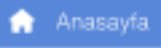
Ikone	Funktionsbeschreibungen
	Sie kann zur Einstellung von Temperatur, Zeit und Geschwindigkeit verwendet werden.
	Drücken Sie die Taste und das Gerät stoppt den Garvorgang. Wenn Sie die Taste erneut drücken, wird der Garvorgang fortgesetzt.
	Halten Sie die Taste lange gedrückt und das Gerät stoppt den Garvorgang.
	Nachdem Sie alle Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie die Taste und der Garvorgang beginnt.
	Wenn Sie die Taste während der Einstellung längere Zeit drücken, wird sie automatisch abgebrochen.
	Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, drücken Sie die Taste und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
	Zurück-Taste Sie können jederzeit zur vorherigen Transaktionsschnittstelle zurückkehren, indem Sie auf diese Ikone klicken.
	Angezeigter Einstellzeitparameter: 0-90 Minuten
	Prozessdaueransicht: 0-90 Minuten
	Stellen Sie die Zeit mit den Zeichen „+“ und „-“ ein.
	Wenn die Zeit nicht eingestellt ist und der Garvorgang gestartet wird, wird die Betriebsdauer angezeigt.
	Wenn die Zeit eingestellt ist, wird nach der Initialisierung die verbleibende Dauer angezeigt.

	Zahlen innerhalb des Quadrats geben die eingestellte Zeit an.
	Wenn die Zeit nicht eingestellt ist, geben die Zahlen im Rahmen die Arbeitsdauer an. Wenn die Zeit eingestellt ist, wird die im Rahmen verbleibende Dauer angezeigt.
	Temperatur Intervall: 37-130° Nach 37 können Sie den Wert in 5°-Schritten erhöhen, beginnend bei 40°.
	Die Zahlen innerhalb des Quadrats geben die eingestellte Temperatureinstellung an.
	Sie können die Lebensmitteltemperatur in 5°-Schritten erhöhen, beginnend bei 37° und dann 40°.
	Verwenden Sie die Tasten „+“ und „-“, um die Temperatur einzustellen, oder Sie können sie anpassen, indem Sie sie mit der Hand verschieben. Nach dem Start wird die tatsächliche Temperatur in dem Behälter angezeigt.
	Sie können die Geschwindigkeitseinstellung zwischen 37 und 50 Grad bis zu 12 Stufen nutzen. Im Bereich von 55-130 Grad können Sie die Geschwindigkeitseinstellung bis zu 3 Stufen nutzen.
	Sie können die Geschwindigkeitseinstellung anpassen, indem Sie durch die Parameter im Bild verschieben.
	Um die Drehrichtung der Klinge zu bestimmen, können Sie sie auf rechts oder links einstellen,

	Im Uhrzeigersinn
	Im Uhrzeigersinn
	Manuelles Kochen • Dauer: (Intervall: 0-90) Minuten • Temperatur: (Intervall: 000-130)°C • Geschwindigkeit: (Intervall: 1-12); andere Richtung: 0-3 (7-12 Geschwindigkeit, maximale Betriebsdauer 10 Minuten)
	Wiegemodus Gewicht: Max 5kg
	Wiegemodus
	Kochmodus • Temperatur: 100 (Intervall: 60-100)°C • Geschwindigkeit: 1 (Intervall: 0-1); andere Richtung: 0-1 • Beenden Sie den Vorgang, nachdem die vorgegebene Wassertemperatur erreicht ist.
	Langsamer Garmodus • Dauer: 4 (Intervall: 0-8)Stunden • Temperatur: 90 (Intervall: 37-95)°C • Geschwindigkeit: 1; andere Richtung: 1

	Teigknet Modus • Dauer: 3 (Intervall: 2-4) Minuten • Temperatur: 0 (Intervall: 0-37)°C • Geschwindigkeit kann nicht angepasst werden, Geschwindigkeit ist programmiert.
	Dampfgar Modus • Dauer: 20 (Intervall: 1-60) Minuten • Temperatur: 120 (Intervall: 100-120)°C • Geschwindigkeit: 0 (Intervall: 0-3); Ters: 0-3 • Dauer beginnt ab 95° herunterzuzählen. (Temperatur stellt Dampf dar)
	Küchenmaschinen Modus • Dauer: 30 (Intervall: 10-60) Sekunden • Geschwindigkeit: 5 (Intervall: 4-6)
	Mahlen 3 Sekunden lang bei maximaler Geschwindigkeit gedrückt halten und 1 Sekunde lang pausieren.
	Zerkleinerermodus • Dauer: 10 Sekunden (Intervall: 10 Sekunden - 4 Minuten) • Temperatur: 0 • Geschwindigkeit: 6 (Intervall: 1-12)
	Fermente • Dauer: 8 (Intervall: 0-12) Stunden • Temperatur: 40 (Intervall: 37-40)°C • Geschwindigkeit: 1

	Eier kochen Parameter ist nicht eingestellt.
	Reis kochen • Dauer: 30 (Intervall: 0-40) Minuten • Temperatur: 100 °C • Geschwindigkeit: 1
	Soße • Dauer: 30 Sekunden (Intervall: Sekunden - 10 Minuten) • Temperatur: 0 (Intervall: 0-37)°C • Geschwindigkeit: 1 (Intervall: 1-4)
	Püree • Dauer: 30 Sekunden (Intervall: 0 - 2 Minuten) • Temperatur: 0 (Intervall: 0-37)°C • Geschwindigkeit: 8
	Verteiltes Üben mit Durchmischung • Dauer: 7 (Intervall: 0 - 14) Minuten • Temperatur: 0 (Intervall: 0-130)°C • Die Standardtemperatur ist noch nicht eingestellt. • Geschwindigkeit: 1
	Smoothie • Dauer: 1 (Intervall: 0 - 2) Minuten • Temperatur: 0 • Geschwindigkeit: 10

	Vakuumgaren • Dauer: 6 (Intervall: 0 - 12) Stunden • Temperatur: 60 (Intervall: 40-85)°C • Geschwindigkeit: 1
	Automatische Reinigung • Dauer: 2 Minuten 30 Sekunden • Temperatur : 55 °C • Geschwindigkeit: 4
	Um jederzeit zur Startbildschirmoberfläche zurückzukehren, klicken Sie auf dieses Symbol.
	Registerkarte der Einstellungen.
	Wählen der gewünschten Sprache aus den Sprachoptionen aus und sie verwenden.
	Möglichkeit zur Verbindung mit WIFI.
	Möglichkeit, Bildschirmbeleuchtung und Bildschirmsperrezeit auszuwählen.
	Zugriff auf Ihre Kontoinformationen.
	Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen.
	Über uns Abschnitt.
	Sie können auf die Tuya-Funktion zugreifen (Verwendung über App).
	Sie können Ihren Kochverlauf einsehen.
	Sie können die Menüs sehen, die Sie zu Ihren Favoriten hinzugefügt haben.
	Sie können die Datenschutzvereinbarung einsehen.
	Ikone für Rezeptzutaten.

	Ikone für Kochschritten.
	Das benötigte Zubehör können Sie beim Rezept sehen.
	Sie können das Rezept bewerten und Kommentare hinzufügen.
	Sie können das Rezept mit jedem teilen, den Sie möchten.
	Sie können das Rezept löschen.
	Sie können das Rezept bewerten.
	Sie können das Rezept mit jedem teilen, den Sie möchten.
	Sie können das Rezept löschen.
	Sie können das Rezept zu Ihren Favoriten hinzufügen.
	Sie können das Rezept aus den Favoriten entfernen.
	Sie können die Rezeptbewertung, die Zubereitungszeit und den Schwierigkeitsgrad ausblenden.
	Sie können die Rezeptbewertung, die Zubereitungszeit und den Schwierigkeitsgrad auf dem Bildschirm sehen.
	Ausgangikone.
	Sie können dem Rezept Hinweise hinzufügen.

Automatische Reinigungsfunktion (Vorreinigung)

- Die automatische Reinigungsfunktion (Vorreinigung) dauert insgesamt 2,5 Minuten.
- Phase: 1 Minute 30 Sekunden – Stufe 4
- Phase: 1 Minute – Stufe 10



WARNUNG!

Während dieses Vorgangs kann die Geschwindigkeitsstufe nicht vom Benutzer geändert werden.

- Bitte geben Sie vor Beginn der Reinigung etwa 600 ml Wasser in den Behälter.



WARNUNG!

Die Verwendung von Reinigungsmitteln wird nicht empfohlen.

- Vor der Reinigung kann die Temperatur des Geräts eingestellt werden.
- Eine Temperatúrauswahl zwischen 55 °C und 80 °C ist möglich.



HINWEIS!

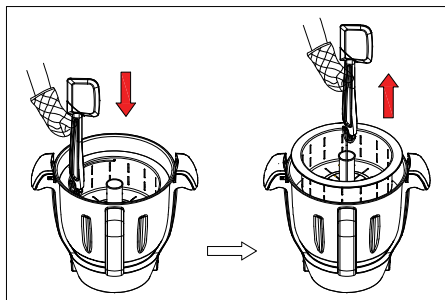
Der gewählte Temperaturwert ist ein ungefährender Richtwert.

- Der Hauptbehälter ist spülmaschinene geeignet. Sie können die Vorreinigung über den automatischen Reinigungsmodus durchführen und anschließend den Behälter nach Wunsch in der Spülmaschine oder von Hand reinigen.

Allgemeine Wartung und Reinigung

- Bevor Sie das Gerät reinigen, schalten Sie es immer aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Öffnen Sie vor der Reinigung den Deckel und entnehmen Sie den Behälter aus dem Gerät.
- Wischen Sie das Netzteil mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend ab. Verwenden Sie niemals ätzende Substanzen und tauchen Sie es niemals in Wasser
- Wenn sich am Boden des Mixerbehälters ein Brandfleck befindet, geben Sie etwas Zitronensäure oder Zitrone in das Wasser, erhitzen Sie es 5–7 Minuten lang und reinigen Sie den Brandfleck dann mit einem Tuch.
- Waschen Sie den Behälter -/Rührstab-/Messerteile und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab. Wenn Lebensmittel im Inneren der Schüssel kleben bleiben oder anbrennen, reinigen Sie diese so weit wie möglich mit einem Spatel. Füllen Sie den Behälter mit heißem Seifenwasser und lassen Sie es ruhen. Entfernen Sie eventuelle hartnäckige Flecken mit einer Reinigungsbürste. Eventuelle Verfärbungen an der Kammer haben keinen Einfluss auf deren Leistung.

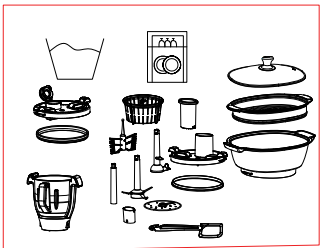
- Ziehen Sie vor dem Entfernen des Dampfkorbts Ofenhandschuhe an, achten Sie darauf, den Haken am Spatelgriff um die Mitte des Dampfkorbts zu wickeln, und heben Sie den Dampfkorb an.



HINWEIS!

Um Verbrennungen zu vermeiden, warten Sie, bis sich der Dampf verflüchtigt hat, bevor Sie mit dem Vorgang beginnen.

Reinigung und technische Wartung

Bitte ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.	
Bitte verwenden Sie zum Reinigen des Netzkabels ein trockenes und weiches Tuch.	
Bitte verwenden Sie zum Reinigen des Hauptgeräts ein trockenes Küchentuch. Waschen Sie das Hauptgerät nicht mit Wasser und geben Sie es nicht in die Spülmaschine.	Sie können den Behälter mit einem trockenen Küchentuch abwischen oder die Innenseite mit Wasser waschen, sie sollte jedoch nicht in Wasser getaucht werden.
Alle folgenden Fotozubehörteile wie Deckel, Messbecher, Messer, Rührstab, Dampfkorb, Dampfgarer usw. sind spülmaschinenfest. 	Metallbürsten, Nylonbürsten, Haushaltsreiniger, Verdünner und Reinigungsmittel können die Oberfläche der Produktstruktur beschädigen. 

Gerätaufbewahrung

- 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 ist und die Teile vollständig trocken sind.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät an einem Ort aufbewahrt wird, an dem die Kinder es nicht erreichen können.

Recycling

Wenn das Produkt das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat, folgen Sie bitte den folgenden Schritten zur richtigen Entsorgung:

- Schneiden Sie das Kabel des Geräts ab, um es unbrauchbar zu machen.
- Bringen Sie das Gerät in spezielle Sammelbehälter für solche Geräte gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften in Ihrem Land.
- Elektrische Abfälle dürfen nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden.
- Werfen Sie das Gerät in die für elektrische Abfälle vorgesehenen Mülltonnen.
- Die Verpackung des Geräts besteht aus recycelbaren Materialien.
- Werfen Sie die Verpackungsmaterialien in geeignete Recyclingbehälter.
- Das Gerät entspricht der WEEE (Abfall von Elektrischen und Elektronischen Geräten) Richtlinie. 



HINWEIS!

- Überprüfen Sie, ob Sie das Problem oder den Defekt selbst beheben können, bevor Sie den Kundenservice anrufen. Bitte konsultieren Sie hierfür den Abschnitt „**Fehlerbehebung**“. Wenn Sie das Problem oder den Defekt nicht lösen können, rufen Sie bitte den Kundenservice an.
- Halten Sie bei Ihrem Anruf bitte die **Modellbezeichnung** und die **Seriennummer** des Produkts bereit. Diese Informationen finden Sie auf dem **Typenschild Ihres Produkts**.

Hilfe-Hotline: (+90 212) 444 0 241

Fehlerbehebung

Ihr Gerät wurde einer Qualitätskontrolle unterzogen, um mögliche Mängel zu vermeiden. Wenn das Gerät aus irgendeinem Grund nicht funktioniert, versuchen Sie bitte die im folgenden Abschnitt aufgeführten Lösungsmöglichkeiten, bevor Sie den **Fakir Autorisierten Service** kontaktieren.

Versand

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, befolgen Sie bitte die folgenden Schritte, um das Gerät sicher zu transportieren:

- Transportieren Sie das Gerät in der Originalverpackung.
- Falls die Originalverpackung nicht vorhanden ist, verwenden Sie eine geeignete und weiche Verpackung, die das Gerät schützt.



Lined area for notes, consisting of multiple horizontal lines.

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.



Usage Instructions 34

Meaning of Symbols.....34

Responsibility 34

CE Declaration of Conformity.....34

Intended Use 34

Unauthorized Use.....35

Safety Warnings 36

Product-Specific Safety Warnings 37

Opening the Box 39

NoteCook Overview 40

Appliance Components.....41

Description of Appliance Parts.....42

Use 43

User Registration / Login Interface.....46

Fakir Home APP Connection.....51

Icons and their Descriptions.....51

Automatic Cleaning (Pre-Cleaning) Function 58

General Maintenance and Cleaning 58

Cleaning and Technical Maintenance.....59

Device Storage 60

Recycling.....60

Troubleshooting.....60

Shipping 60

Dear Customer,

We hope you enjoy using your product. Thank you for choosing **Fakir Hausgeräte**, a leader in innovative technologies. Please read this user manual carefully before using the product and keep it for future reference.

Usage Instructions

These usage instructions are prepared to ensure that the device is used properly and safely. For your safety and the safety of others, please read the user manual before operating the device.

Meaning of Symbols

In this user manual, you will see the following symbols:

**WARNING!**

This symbol indicates hazards that could lead to injury or death.

**CAUTION!**

This symbol indicates hazards that could cause damage to your product or malfunction.

**NOTE!**

Indicates important and useful information in the user manual.

Responsibility

Fakir Elektrikli Ev Aletleri Dış Tic. A.Ş. accepts no responsibility for any damage or repairs made outside Fakir Authorized Service Centers or for improper use of the device resulting from non-compliance with the instructions in this user manual.

CE Declaration of Conformity

This device complies fully with the European Union's 2014/30/EU Electromagnetic Compatibility and 2014/35/EU Low Voltage Directives. The product bears the CE mark on the device type label.

Intended Use

The product model is designed for home use. It is not suitable for workplace or industrial use. Any malfunction resulting from such use will not be covered by our authorized service.



Unauthorized Use

In the following cases of unauthorized use, the device may be damaged or cause injuries:

- **Restricted Capabilities and Supervision:** This device should not be used by persons (including children) with limited physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety or given instructions regarding the safe use of the device. Children should be supervised to ensure they do not play with the device.
- **Use with Limited Abilities:** The device can be used by children aged 8 years and above and persons with limited physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they are supervised, given instructions on safe use, and understand the potential hazards.
- **Packaging Materials:** Keep materials like bags included in the package away from children. There is a risk of suffocation!
- **Cleaning and Maintenance:** Children under 8 years should not clean or maintain the device unless they are supervised.
- **Device and Cable Safety:** Keep the device and its cable out of the reach of children under 8 years old. Children should be supervised to ensure they do not play with the device. Electrical devices are not toys for children. Therefore, use and store the device out of the reach of children. Children may not be aware of the dangers associated with the use of an electrical device. Ensure the power cord does not hang down from the device.



Safety Warnings

When using an electrical device, always follow the precautions below to prevent fire, electric shock, and personal injury:

- **Read the User Manual:** Carefully read the information in the user manual and keep it for future reference. If you give the device to a third party, be sure to include the manual.
- **First Use:** When you remove the product from its packaging, make sure all accessories and attachments are complete. If any parts are missing, contact your nearest Fakir Authorized Service Center. Keep the protective bags of the accessories and attachments away from children and infants to prevent the risk of suffocation.
- **Check the Condition of the Device:** If you suspect that there is any issue with the device, its casing, cable, or plug, do not operate the device and contact the nearest Fakir Authorized Service Center.
- **Cable and Plug Safety:** Do not use the device if the power cord or plug is faulty or damaged. Do not use the device with an extension cord and ensure that the power cord does not come into contact with heat sources or sharp edges. When unplugging, always pull the plug itself, not the cord. Do not pull on the cord or lift the device by the cord.
- **Child Safety:** Never leave the machine unattended while it is plugged in. Do not allow children to play with the device unsupervised. Store the device's power cord out of the reach of children. Electrical devices are not toys for children.
- **Use of the Device:** Do not use the device outdoors. Your machine may be adversely affected by dirt or rain. Do not immerse the machine in water and protect it from rain or moisture. The device operates with electrical power, which poses an electric shock hazard. Therefore, do not touch the plug with wet hands. Do not use the device to clean flammable or explosive materials (e.g., gasoline or alcohol), burning or smoldering objects (e.g., cigarettes, matches, or hot ashes).
- **Maintenance and Cleaning:** Before cleaning and maintenance, unplug the device and allow it to cool down.



- **Usage Restrictions:** Use the electrical device only as intended. Using the device contrary to the instructions may shorten its lifespan and pose safety risks.

Product-Specific Safety Warnings

- **Beware of Sharp Blades:** The blades are extremely sharp. Be cautious when carrying, cleaning, or removing the blades. Avoid any contact with the blades during use with your hands or other objects.
- **Pay Attention to Maximum Capacity:** Do not exceed the maximum fill level inside the container. Overfilling may cause spillage or device malfunction.
- **Dry Ingredients for Grinder Chamber:** Use the grinder chamber only for dry materials. Using liquids in the grinder chamber may affect the device's performance.
- **Blade Assembly and Removal:** Ensure the device is turned off and disconnected from the power source before assembling or removing the blades.
- **Excessive Use of Grinding Function:** Excessive Use of Grinding Function: Operate the grinding function for a maximum of 2 minutes. After extended use, allow the device to cool down for at least 5 minutes before restarting.
- **Steam and Hot Surfaces:** After operating in cooking mode, the container, lid, and blades may remain hot for an extended period. Pay special attention to steam outlets and use oven mitts to handle device components.
- **Using the Steam Basket:** Removing the steam basket may cause water leakage due to condensation. Take precautions against steam burns when emptying or cleaning the basket.
- **Caution in Cooking Mode:** Do not operate the device in cooking mode with an empty container. Ensure the container bottom and temperature sensors are clean and dry.
- **Stay Clear of Moving Parts:** Keep hands, clothing, and other objects away from moving parts while the device is in operation.



- **Handling Hot Liquids:** Be cautious of sudden steam releases when working with hot liquids. Liquids may spill when the lid is opened.
- **Use the Correct Accessories:** Only use the container and accessories provided with the device. Do not use the container on another heat source.
- **Attention While Connected to Power:** Do not leave the device unattended while it is connected to a power source.

**ATTENTION!**

When you first turn on the device, you need to connect to Wi-Fi and perform an update.

**ATTENTION!**

To avoid the danger of accidentally resetting the thermal circuit breaker, do not connect this appliance to an external switch, such as a timer, or to a circuit that is regularly switched on and off by the mains.

**ATTENTION!**

Please make sure the device is switched off before removing it from the stand.

**WARNING! BEFORE PLUGGING YOUR DEVICE!**

Make sure that your power supply matches the value indicated on the bottom part of your device.

**WARNING!**

The device must be earthed!



Carefully read the safety rules and usage instructions in this user manual.

Keep this user manual for future reference.



Opening the Box

- Before first use, remove the device and accessories from the box and check for damage or defects. If the device is damaged or defective, do not use it and contact **Fakir Authorized Service**.
- Repairs should only be performed by Fakir Authorized Service Centers.
- Repairs by unauthorized persons may be harmful to the user.



WARNING!

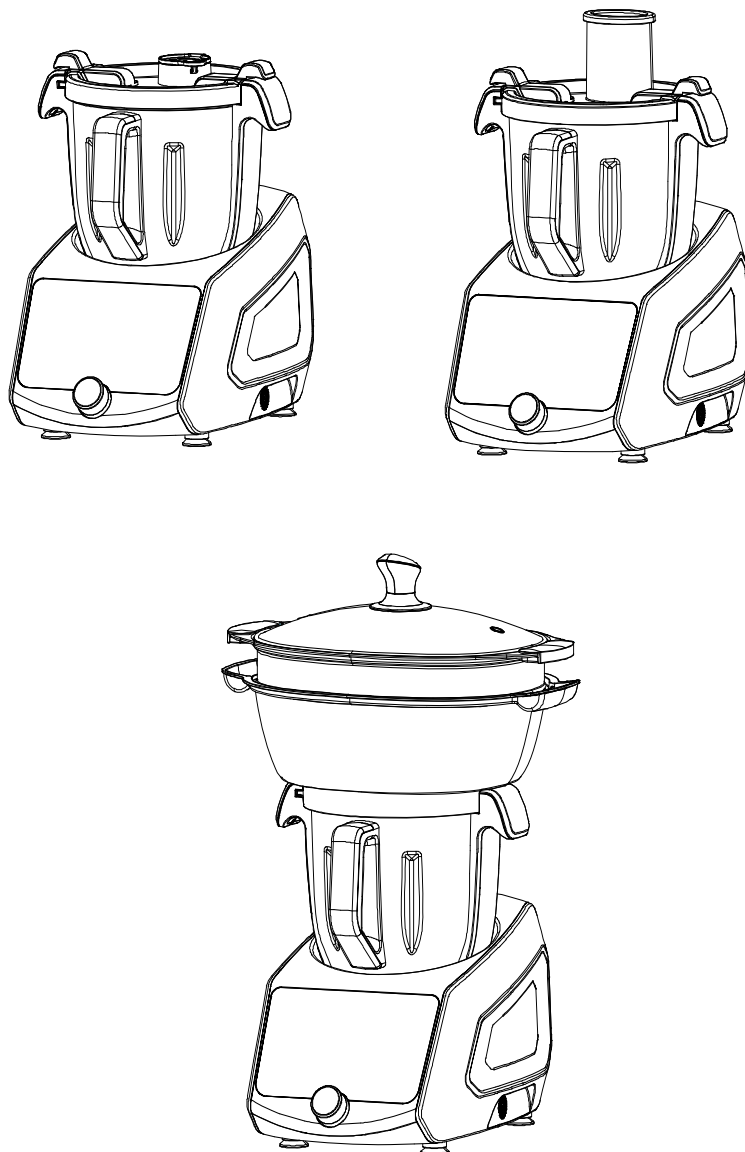
Do not use a faulty or defective product.



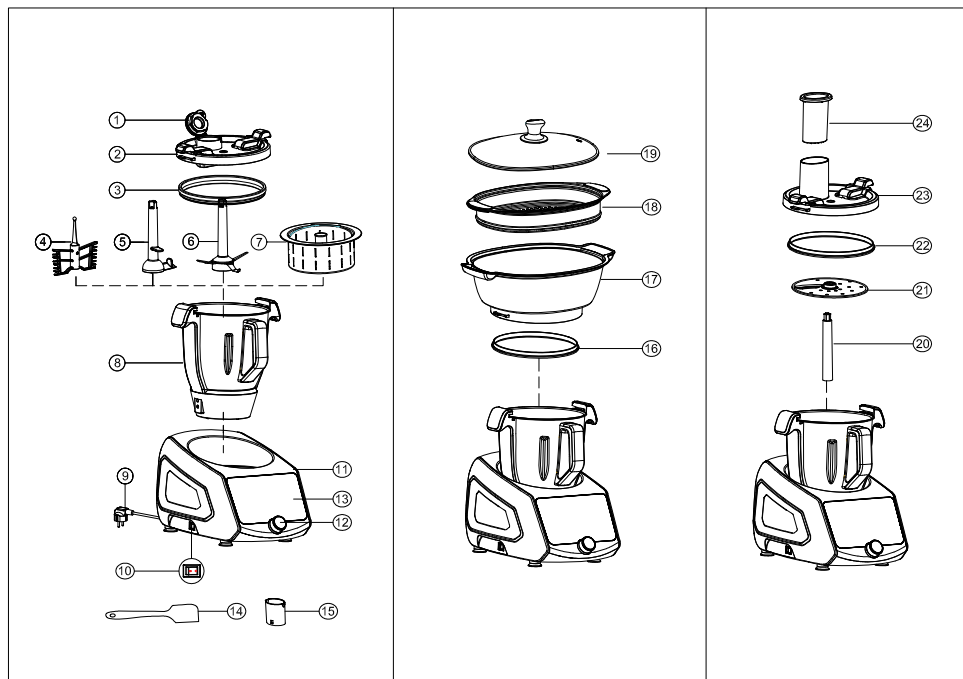
NOTE!

The values indicated on the device or in other printed documents provided with the product are obtained under laboratory conditions according to relevant standards. These values may change depending on the product's use and environmental conditions.

NoteCook Overview



Appliance Components



1. Filling Cap
2. Jug Lid
3. Jug Lid Ring
4. Stirring attachment (butterfly)
5. Stirring Paddle
6. Stainless-steel Chopping Blade
7. Steamer Basket
8. Jug
9. Power Cord
10. On/Off Button
11. Base Unit
12. F Button

13. Digital Display
14. Spatula
15. Measuring Cup
16. Deep Steamer Basket Ring
17. Deep Steamer Basket
18. Steamer Basket
19. Steamer Basket Lid
20. Shredder/Slicer Ring
21. Shredder/Slicer
22. Food Processor Lid Ring
23. Food Processor Lid
24. Food Pusher

Description of Appliance Parts

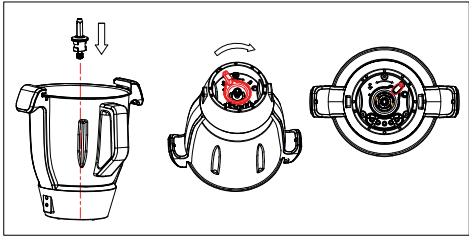
Attachments		Function	Speed Setting	Timer	Temperature Setting	Maximum ingredients to be cooked in one go
	Stirring attachment (butterfly)	For stirring egg white	4	2-4 min.	-	2-4 egg whites
		For stirring cream	3	3-5 min.	-	200 ml
	Stirring Paddle	Soup	1-2	1-19 min.	100°C	Maximum Capacity: 2000 ml
		For other ingredients to be heated	1-2	As needed	As needed	
	Chopping Blade	For chopping meat	8-12	30-60 sec.	-	1500g fillet
		For crushing ice	8-12	10-20 sec.	-	300g ice cube
		Hand Blender	8-12	1-2 min.	-	Maximum Capacity: 3000ml 1200g carrot 1800g water
		Chopper	5-7	15-60 sec.	-	300g
		Beans, Hazelnuts, Peanuts, Coffee Beans, Almonds, Soybeans	12	2-3 min.	-	200g
		Kneading	1	1-2 min.	-	500g flour + 250g water + 20g oil



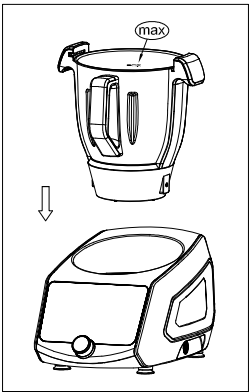
	Steamer basket	Rice etc.	-	20-30 min.	Steam Cooking Mode Small/ Medium	600-1500 ml of water
	Slicing/ Shredding Disc	Slices, Pieces (Carrot, Cucumber, Potato)	5-6	30-60 sec.	Food processor program only	500g
	Steam Cooker	Fish etc.	-	10-60 min.	Steam Cooking Mode Small/ Large	600-1500 ml of water

Use

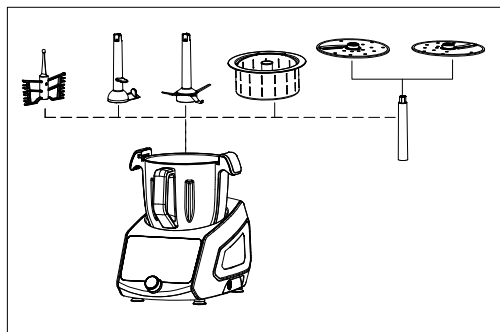
1. Make sure that the sealing ring is properly locked in the jug.



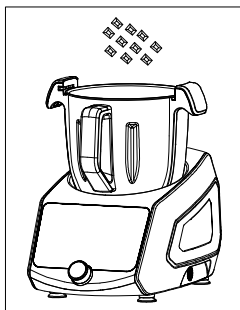
2. Insert the jug neatly into the appliance with MAX on the back. Push firmly until it is secured.



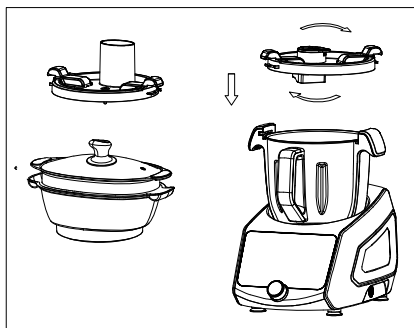
3. You can choose the desired accessories for different cooking options.



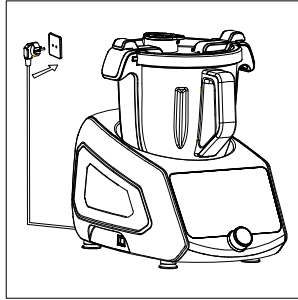
4. You can add ingredients or water to the jug. If you need the food processor function, then you need to attach the food processor lid and then add the ingredients directly through the food processor lid.



5. Place the jug lid, food processor lid, or steamer lid on top of the jug.



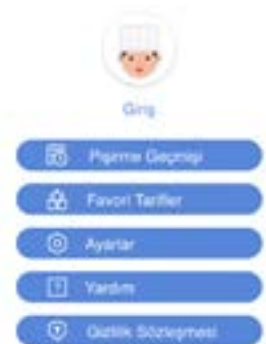
6. Plug the power cord into the socket and then switch on the device with the on/off button.



7. After the homepage opens, you can touch the desired recipe from the “Automatic Recipes”, “Automatic Programs”, “Manual Cooking” and “Download New Recipes” options on 4 different selection screens.



8. In addition, when you click on the 3 lines on the upper left side, click on the human figure/logo above the Login text on the screen and you will be redirected to the registration screen. If you are not a member yet, you need to click the Login / Register button. After clicking Register on the screen that will appear, enter your e-mail address and create a password.



User Registration / Login Interface

User Registration Interface

☒ Anasayfa >>

Henüz **kayıt** değilsiniz?

Buysa hesabınızı ve en çoktık paylaşımlarınızı buradan yapabilirsiniz!

[Giriş / Kayıt Ol](#)

[Gizlilik Politikası](#)

☒ Anasayfa >>

Kayıt Ol

Hesabınızı oluşturduğunuzdan sonra mailinize bir kod gönderilecektir.

[Kayıt Ol](#)

[Giriş](#)

User Login Interface

☒ Anasayfa >>

Giriş [Şifrenizi unutarsanız...](#)

[Giriş](#)

[Kayıt Ol](#)

Password Reset Interface

☒ Anasayfa >>

Şifre Sıfırlama

[E-posta Gönder](#)

Şifrenizi gönderdiğimizden sonra mailinize bir kod gönderilecektir.

[Şifreyi Sıfırla](#)

[Giriş](#)

9. On the screen you will access with the 3 lines on the top left, you will see your “Cooking History”, “Favorite recipes”, “Settings”, “Help guide” and “Privacy agreement”.

Giriş

[Pişirme Geçmişi](#)

[Favorit Tarifler](#)

[Ayarlar](#)

[Yardım](#)

[Gizlilik Sözleşmesi](#)

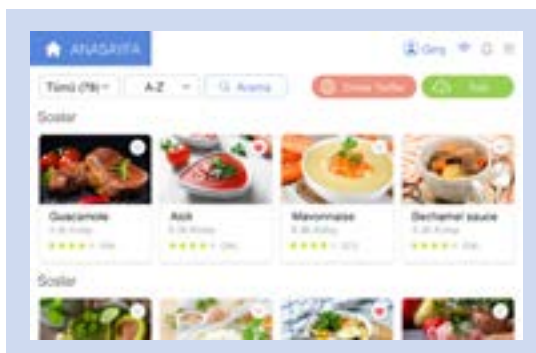
On the settings menu, you can;



1. Select the desired language on the language options.
2. Connect to WIFI
3. Select screen lighting and screen lock time,
4. Access to your account details,
5. Reset to factory settings,
6. Access the About Us Section
7. You can access Tuya (with the App).

A. Pre-set Recipes Option

Click on the pre-set recipes button and you will see all the recipes installed on Notecook. You can access the food and beverage recipes of each category by selecting the desired category on the filter options. You can easily find the desired recipe by using the search button.

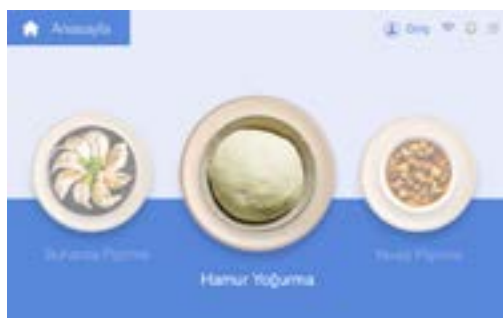




- Once you are connected to WIFI, you can access Online Recipes and download as well as save them to Notecook.
- You can see the ingredients required for any recipe you choose on the 1st icon.
- On the 2nd icon, you can see the ingredients of the recipe.
- On the 3rd icon, you can see the accessories to be used for the recipe.
- You can rate and make comments on the recipe with the 3 dots at the top right. You can also share the recipe with others.
- You can like the recipe and add it to your favorite recipes by clicking on the heart icon.
- You can see the preparation and cooking time on the recipe screen.
- Afterward, you can start the cooking process with the Start Cooking button. Follow Notecook's cooking instructions to create the dish or beverage of your choice.
- After cooking starts, click on the icon at the top right of the navigation screen and you will see a detailed description of the whole recipe.
- For the 3 icons on the top right, the one on the far left allows you to take notes during the steps of the recipe. The icon in the middle allows you to see the ingredients used for the recipe and their weight. The icon on the far right will show the food scale mode. This mode helps you to add the right proportions for the recipe without having to eyeball the measurements.

B. Automatic Programs Option,

When you click on the automatic programs button, a menu will appear with the options “Manual Cooking”, “Food weighing mode”, “Water Boiling”, “Chopper”, “Slow Cooking”, “Dough Kneading”, “Steam Cooking”, “Food Processor”, “Grinding (Turbo mode)” (High-speed grinding), where you can easily select the desired function. It allows you to cook your meals manually with the option of your choice.





When you click on the Adaptive Cooking button;

- Insert the accessory suitable for your recipe into the appliance.
- When you click on the angle button, you can adjust up to a minimum of 37 degrees and a maximum of 130 degrees, either by touching the digital display or by turning the F button on the body.



- When you click on the Time button, you can increase or decrease the time setting individually by tapping on the “min” or “sec” words on the top of the screen, both by tapping on the screen and by using the F button. The time window is 00:00 - 01:30.
- By clicking the Speed button, you can increase or decrease the speed setting either by tapping on the screen or by using the F button. Between 37-50 degrees, you can use the speed setting up to 12 levels. Between 55-130 degrees, you can use the speed setting up to 3 levels.
- When you click the Chopping Blade Direction button, you can either tap on the screen or use the F button to make the Chopping Blades rotate to the right or left.
- When you click the Chopping Blade icon on the top right, you can use Grinding mode to grind your food at high speed.
- By clicking the Scale icon on the top right, you can measure the weights of the food ingredients you will add. The scale has a maximum weighing capacity of 5 kg.
- You can initiate the cooking process by pressing the start button.

Manual Cooking Option;

The manual cooking option allows you to cook any dish at the desired temperature, time, or speed, without being bound by recipes.



- When you click on the angle button, you can adjust up to a minimum of 37 degrees and a maximum of 130 degrees, either by touching the digital display or by turning the F button on the body.
- When you click on the Time button, you can increase or decrease the time setting individually by tapping on the “min” or “sec” words on the top of the screen, both by tapping on the screen and by using the F button. The time window is 00:00 - 01:30.
- By clicking the Speed button, you can increase or decrease the speed setting either by tapping on the screen or by using the F button. Between 37-50 degrees, you can use the speed setting up to 12 levels. Between 55-130 degrees, you can use the speed setting up to 3 levels.
- When you click the Chopping Blade Direction button, you can either tap on the screen or use the F button to make the Chopping Blades rotate to the right or left.
- Finally, you can add the food you want to the bowl and start the cooking process by pressing the Start button.
- You can reset your choices with the Reset to Default Settings button.

Download New Recipes Option;

By clicking the Download New Recipes button, you can download the current recipes stored in the Fakir Home application to your Notecook and use them.

Fakir Home APP Connection

- First, make sure that your device's WIFI connection is turned on.
- Make sure you have downloaded the Fakir Home app on your phone.
- When you click on the FAKIR HOME icon in the settings section of your device, select "Scan QR code" by clicking on the + icon on the top right of the Fakir Home application. You can then scan the QR code on the device and automatically make a successful connection.
- You can set the device to the desired cooking time, temperature, and speed setting via your phone and start the cooking process. You can access NoteCook recipes externally and start any desired program on the phone.

Icons and their Descriptions

Icon	Descriptions of the Functions
	Can be used to set temperature, time and speed.
	Press the button and the appliance will stop while cooking. If you press again, it will continue cooking.
	Press and hold the button for a prolonged period and the appliance will stop cooking.
	After completing all the settings, press the button and the cooking process will start.
	If you press the button for a prolonged period while making the setting, it will be canceled automatically.
	When cooking is complete, press the button and the appliance will go into standby mode.
	Back button Click on this icon at any time to return to the previous processing interface.
	The displayed setting time parameter: 0-90 minutes
	Process time display: 0-90 minutes
	Set the time using the " + " and " - " symbols.
	When the cooking process starts without setting the time, it will show the operating time.
	When the time is set, it will show the remaining time after starting.

	The numbers in the red frame indicate the set time.
	When no time is set, the numbers in the red frame indicate the run time.
	When the time is set, the time remaining in the frame is displayed.
	Temperature range: 37-130°
	Starting from 37°, you can increase in 5° increments starting at 40°.
	The numbers in the red frame indicate the set temperature.
	You can increase the food temperature in 5° increments, starting from 37°, followed by 40°.
	Use the “+” and “-” buttons to set the temperature or you can adjust the temperature by touching and swiping with your hand.
	Once it starts, it will display the current temperature inside the Jug.
	Between 37-50 degrees, you can use the speed setting up to 12 levels.
	Between 55-130 degrees, you can use the speed setting up to 3 levels.
	You can set the speed by swiping from the parameter in the image.
	To specify the direction of Chopping Blade rotation, you can set it to right or left.

	Clockwise
	Counter clock wise
	Manual Cooking • Duration: (Range: 0-90) minutes • Temperature: (Range: 000-130)°C • Speed: (Range: 1-12); Reverse: 0-3 (7-12 speeds, maximum operating time: 10 minutes)
	Scale Mode Weight: Max 5kg
	Scale Mode
	Boiling Mode • Temperature: 100 (Range: 60-100)°C • Speed: 1 (Range: 0-1); Reverse: 0-1 • End the process after the preset water temperature has been reached.
	Slow Cooking Mode • Duration: 4 (Range: 0-8) hours • Temperature: 90 (Range: 37-95)°C • Speed: 1; Reverse: 1

	Dough Kneading Mode • Duration: 3 (Range: 2-4) minutes • Temperature: 0 (Range: 0-37)°C • Speed: Speed cannot be set, speed is programmed.
	Steam Cooking Mode • Duration: 20 (Range: 1-60) minutes • Temperature: 120 (Range: 100-120)°C • Speed: 0 (Range: 0-3); Reverse: 0-3 • The timer starts counting down from 95°. (Temperature represents the steam)
	Food Processor Mode • Duration: 30 (Range: 10-60) seconds • Speed: 5 (Range: 4-6)
	Grinding Press and hold for 3 seconds at the highest speed and then pause for 1 second.
	Chopper Mode • Duration: 10 seconds (Range: 10 seconds - 4 minutes) • Temperature: 0 • Speed: 6 (Range: 1-12)
	Fermented • Duration: 8 (Range: 0-12) hours • Temperature: 40 (Range: 37-40)°C • Speed: 1

 Yumurta Pişirme	Cooking Eggs The parameter is not set
 Pirinç Pişirme	Cooking Rice • Duration: 30 (Range: 0-40) minutes • Temperature: 100 °C° • Speed: 1
 Sos Yapma	Sauce • Duration: 30 seconds (Range: 30 seconds - 10 minutes) • Temperature: 0 (Range: 0-37)°C • Speed: 1 (Range: 1-4)
 Püre	Mash • Duration: 30 seconds (Range: 0 - 2 minutes) • Temperature: 0 (Range: 0-37)°C • Speed: 8
 Azıcık Karıştırma	Interleaved Practice • Duration: 7 (Range: 0 - 14) minutes • Temperature: 0 (Range: 0-130)°C The default temperature has not yet been set. • Speed: 1
 Smoothie	Smoothie • Duration: 1 (Range: 0 - 2) minutes • Temperature: 0 • Speed: 10

	Vacuum Cooking • Duration: 6 (Range: 0 - 12) hours • Temperature: 60 (Range: 40-85)°C • Speed: 1
	Automatic Cleaning • Duration: 2 minutes 30 seconds • Temperature: 55°C° • Speed: 4
	Click this icon to return to the Home Screen Interface whenever you want.
	Settings Menu
	Select the desired language from the language options.
	Connect to WIFI.
	Select screen lighting and screen lock time.
	Access to your account details.
	Reset to factory settings.
	Access about us section.
	You can access the Tuya function (use with the App).
	You can see your cooking history.
	You can see the menus you have added to your favorites.
	You can see the privacy policy.
	Recipe ingredients icon.

	An icon indicating cooking steps.
	You can see the required accessories during the recipe.
	You can rate and add comments to the recipe.
	You can share the recipe with anyone you wish.
	You can delete the recipe.
	You can assess the recipe.
	You can share the recipe with anyone you wish.
	You can delete the recipe.
	You can add the recipe your favorites.
	You can remove the recipe from your favorites.
	You can hide the recipe rating, preparation time and difficulty.
	You can display the recipe rating, preparation time and difficulty on the screen.
	Exit icon
	You can add a note to the recipe.



Automatic Cleaning (Pre-Cleaning) Function

- The automatic cleaning (pre-cleaning) function takes a total of 2.5 minutes.
- 1st Phase: 1 minute 30 seconds – Speed 4
- 2nd Phase: 1 minute – Speed 10



WARNING!

The speed level cannot be changed by the user during this process.

- Before starting the cleaning process, add approximately 600 ml of water to the container.



WARNING!

The use of detergent is not recommended.

- Before cleaning, the temperature of the device can be set.
- A temperature between 55°C and 80°C can be selected.



NOTE!

The selected temperature value is an approximate indicator.

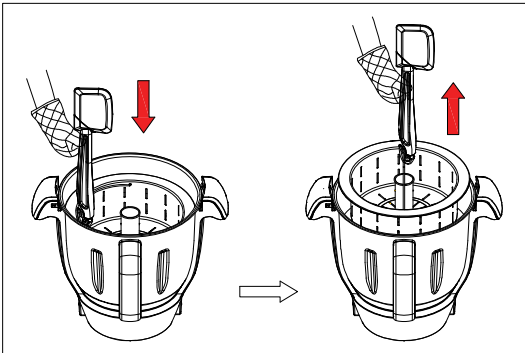
- The main container is dishwasher-safe. You can perform a pre-cleaning using the automatic cleaning mode and then optionally wash the container in the dishwasher or by hand.

General Maintenance and Cleaning

- Always switch off and unplug the appliance before cleaning.
- Before cleaning, open the Lid and remove the Jug from the appliance.
- Wipe the power unit with a damp cloth, then dry it. Never use abrasive substances or immerse in water.
- If you spot a burn mark on the bottom of the Stirring attachment (butterfly) container, put some citric acid or lemon in the water, heat it for 5-7 minutes, then clean the burn mark with a cloth.
- Wash the Jug/stirring bar/Chopping Blade parts, then dry thoroughly. If food sticks or is burnt inside the Jug, clean it as thoroughly as possible using a spatula. Fill the Jug with hot soapy water and leave to soak. Remove any resistant stains using a cleaning brush. Any discoloration on the Jug does not affect its performance.



- Before removing the steamer basket, put on oven mitts, make sure to wrap the hook on the spatula handle over the center of the steamer basket, and then lift the steamer basket.



 NOTE!

To avoid burns, wait for the steam to dissipate before starting the process.

Cleaning and Technical Maintenance

Please unplug the power cord before cleaning.	
Please use a dry and soft cloth to clean the power cord.	You can wipe the Jug with a dry kitchen cloth or wash the interior with water, however, you need to avoid soaking it in water.
Please use a dry kitchen cloth for cleaning the main unit. Do not wash the main unit with water or put it in the dishwasher.	
All the accessories in the image, such as Lid, Measuring cup, Chopping Blade, Stirring Paddle, Steamer basket, Steamer, etc. are dishwasher safe.	Metal brushes, nylon brushes, household cleaners, thinners, and cleaning products may damage the surface of the product structure.



Device Storage

- If you do not plan to use the appliance for a long while, store it in a cool and dry place.
- Ensure that the appliance is unplugged and its parts are completely dry.
- Ensure that the appliance is kept out of reach of children.

Recycling

When your product reaches the end of its life, follow these steps for proper recycling:

- Cut the device's cable to make it unusable.
- Dispose of the device in designated waste bins for such devices according to the applicable laws in your country.
- Electrical waste should not be disposed of with household waste.
- Throw the device into bins designated for electrical waste.
- The device's packaging is made from recyclable materials.
- Dispose of packaging materials in appropriate recycling bins.
- Dispose of the packaging materials in appropriate recycling bins.
- The device complies with the WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) Directive.



NOTE!

- Check if you can fix the problem or defect yourself before calling customer service. For this, please refer to the “**Troubleshooting**” section. If you cannot resolve the issue or defect, call customer service.
- Before calling, please have the **model name** and product **serial number** ready. You can find this information on the **product's type label**.

Help Hotline: (+90 212) 444 0 241

Troubleshooting

Your device has undergone quality control to avoid any defects. However, if the device does not work for any reason, please try the solutions listed in the following table before contacting Fakir Authorized Service.

Shipping

To prevent damage to the device, follow these steps to transport your device safely:

- Transport the device in its original packaging.
- If the original packaging is not available, use a suitable and soft packaging that protects the device.

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 is no text or other markings on the paper.

Kullanım Talimatları Hakkında.....	64
Sembollerin Anlamı.....	64
Sorumluluk	64
CE Uygunluk Deklarasyonu.....	64
Kullanım Alanı	64
Yetkisiz Kullanım	65
Güvenlik Uyarıları.....	66
Ürüne Özel Güvenlik Uyarıları.....	67
Kutuyu Açma	69
Notecook'a Ön Bakış	70
Cihaz Parçaları	71
Cihaz Parçalarının Tanıtımı	72
Kullanım.....	73
Kullanıcı Kaydı / Giriş Arayüzü.....	76
Fakir Home APP Bağlantısı	80
İkonlar ve Açıklamaları.....	81
Otomatik Temizleme (Ön Temizleme) Fonksiyonu	87
Genel Bakım ve Temizlik.....	88
Temizlik ve Teknik Bakım	89
Cihazın Saklanması	89
Geri Dönüşüm	90
Sorun Giderme	90
Gönderim	90

Değerli Müşterimiz,

Ürününüzü keyifle kullanmanızı dileriz. Yenilikçi teknolojilerde lider bir firma olan **Fakir Hausgeräte**'yi tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.

Lütfen ürünü kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın.

Kullanım Talimatları Hakkında

Bu kullanım talimatları, cihazın düzgün ve güvenli bir şekilde kullanılabilmesi için hazırlanmıştır. Kendi güvenliğiniz ve başkalarının güvenliği için ürünü çalıştırmadan önce kullanım kılavuzunu okuyunuz.

Sembollerin Anlamı

Bu kullanım kılavuzunda aşağıdaki sembolleri göreceksiniz:

**UYARI!**

Bu işaret, yaralanma veya ölümlle 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 veya cihazın amacına uygun olmayan bir şekilde kullanılması durumunda, Fakir Elektrikli Ev Aletleri Dış Tic. A.Ş. sorumluluk kabul etmez.

CE Uygunluk Deklarasyonu

Bu cihaz, Avrupa Birliği'nin 2014/30/EU Elektromanyetik Uyumluluk Direktifi ve 2014/35/EU Alçak Gerilim Direktifi'ne tamamen uygundur. Ürün, cihaz tip etiketinde CE işaretine sahiptir.

Kullanım Alanı

Ürün modeli, ev tipi kullanım için tasarlanmıştır. İş yeri ve sanayi tipi kullanıma uygun değildir. Aksi kullanım sonucu üründe oluşan herhangi bir arıza durumunda, yetkili servislerimiz garanti kapsamı dışında hizmet verecektir.

Yetkisiz Kullanım

- **Kısıtlı Kapasiteler ve Gözetim:** Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından kullanımı hakkında açıklamalar yapılmadığı veya gözetim altında olmadıkları sürece, fiziksel, algısal veya zihinsel kapasiteleri kısıtlı olan veya yeterli tecrübe ve/veya bilgiye sahip olmayan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmamalıdır. Çocukların cihazla oynamaması için gözetim altında tutulması gerekmektedir.
- **Kısıtlı Yetkinliklerle Kullanım:** Cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ile sınırlı fiziksel, duyuşsal ve zihinsel becerilere sahip veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından yalnızca gözetim altında oldukları, cihazın güvenli bir şekilde kullanımına dair talimat verildiği ve muhtemel tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir.
- **Ambalaj Malzemeleri:** Paketin içinden çıkan poşet gibi maddeleri çocuklardan uzak tutunuz. Boğulma tehlikesi mevcuttur!
- **Temizlik ve Bakım:** 8 yaşından küçük çocuklar, gözetim altında olmadıkları sürece cihazın temizliğini ve bakımını yapmamalıdır.
- **Cihaz ve Kablo Güvenliği:** Cihazı ve kablolarını, 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayınız. Çocukların cihazla oynamaması için gözetim altında tutulmaları gerekmektedir. Elektrikli cihazlar çocuklar için oyuncak olarak kullanılmamalıdır. Bu nedenle, cihazı çocukların ulaşamayacağı yerlerde kullanınız ve saklayınız. Çocuklar, elektrikli bir cihazın kullanımıyla ilgili tehlikelerin bilincinde olamayabilirler. Elektrik kablolarının cihazdan sarkmasına izin vermeyiniz.

Güvenlik Uyarıları

Elektrikli bir cihaz kullanırken, aşağıdaki önlemleri her zaman almanız gerekmektedir. Yangın, elektrik çarpması ve kişisel yaralanmaları önlemek için:

- **Kullanım Kılavuzunu Okuyun:** Kullanım kılavuzundaki bilgileri dikkatlice okuyunuz ve kılavuzu saklayınız. Cihazı üçüncü bir kişiye verirken, kılavuzu da birlikte vermeyi unutmayınız.
- **İlk Kullanım:** Ürünü kolisinden çıkardığınızda, aksesuarların ve aparatların tam olduğundan emin olunuz. Kutuda eksik parça var ise, en yakın Fakir Yetkili Servisi'ne başvurunuz. Aksesuarların ve aparatların koruma poşetlerini boğulma riskini engellemek için çocuklardan ve bebeklerden uzak tutunuz.
- **Cihazın Durumunu Kontrol Edin:** Cihazın üzerinde, kasasında, kablosunda veya fişinde herhangi bir sorun olduğunu düşünüyorsanız, cihazı çalıştırmayınız ve en yakın Fakir Yetkili Servisi'ne başvurunuz.
- **Kablo ve Fiş Güvenliği:** Elektrik kablosu veya fişinde bir arıza ya da hasar var ise, cihazı kullanmayınız. Cihazı uzatma kablosuyla kullanmayınız ve elektrik kablosunun ısı kaynağı ya da sivri uçlarla temas etmemesine özen gösteriniz. Fişi prizden çekmek istediğinizde, mutlaka fişten tutarak çekiniz. Kabloyu çekmeyiniz veya cihazı kablodan tutarak kaldırmayınız.
- **Çocukların Güvenliği:** Makinenizi asla fişe takılı iken gözetiminiz dışında bırakmayınız. Gözetiminiz dışında çocukların cihazla oynamasına izin vermeyiniz. Cihazın elektrik kablosunu çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayınız. Elektrikli cihazlar çocuklar için oyuncak değildir.
- **Cihazın Kullanımı:** Cihazı açık havada kullanmayınız. Makineniz kir veya yağmurdan olumsuz etkilenebilir. Makinenizi suya daldırmayınız ve yağmur ya da rutubetten koruyunuz. Cihaz elektrik gücüyle çalıştığından elektrik çarpması tehlikesi vardır. Bu nedenle fişe kesinlikle ıslak ellerle dokunmayınız. Cihazı yanıcı veya patlayıcı maddeler (örneğin benzin veya alkol), yanan veya tüten nesneler (örneğin sigaralar, kibritler veya sıcak kül) ile temizlemek için kullanmayınız.
- **Bakım ve Temizlik:** Temizlik ve bakım işlemleri öncesinde cihazın fişini prizden çekiniz ve cihazın soğumasını bekleyiniz.



- **Kullanım Kısıtlamaları:** Elektrikli cihazı yalnızca kullanım amacı doğrultusunda kullanınız. Cihazı talimatlara aykırı şekilde kullanmak, cihazın ömrünü kısaltabilir ve güvenlik riskleri oluşturabilir.

Ürüne Özel Güvenlik Uyarıları

- **Keskin Bıçaklara Dikkat Edin:** Bıçaklar son derece keskindir. Cihazı taşıırken, temizlerken veya bıçakları çıkarırken dikkatli olunuz. Kullanım sırasında bıçaklara el ya da herhangi bir cisimle temas etmeyiniz.
- **Maksimum Kapasiteye Dikkat Edin:** Hazne içindeki maksimum dolum seviyesini aşmayınız. Aşırı dolum, taşma ya da cihazın arızalanmasına yol açabilir.
- **Kuru Malzemeler için Öğütücü Haznesi:** Öğütücü haznesini yalnızca kuru malzemeleri öğütmek için kullanınız. Sıvı maddelerin öğütücü haznesinde kullanılması cihazın performansını etkileyebilir.
- **Bıçak Montajı ve Çıkartılması:** Bıçakları monte etmeden veya çıkarmadan önce cihazın kapalı olduğundan ve enerji kaynağından ayrıldığından emin olunuz.
- **Öğütme Fonksiyonunda Cihazın Aşırı Kullanımı:** Öğütme fonksiyonunu en fazla 2 dakika çalıştırınız. Uzun süreli kullanımlardan sonra cihazı yeniden çalıştırmadan önce en az 5 dakika soğumasını bekleyiniz.
- **Buhar ve Sıcak Yüzeyler:** Cihazın pişirme modunda çalıştırılmasının ardından hazne, kapak ve bıçaklar uzun süre sıcak kalabilir. Buhar çıkışlarına özellikle dikkat ediniz ve fırın eldiveni kullanarak cihaz parçalarını taşıyınız.
- **Buhar Sepeti Kullanımı:** Buhar sepetini çıkarırken yoğun terlemeye bağlı olarak su sızıntısı olabilir. Buhar sepetini boşaltırken ve temizlerken buhar yanıklarına karşı önlem alınız.
- **Pişirme Modunda Dikkat:** Cihazı pişirme modunda boş hazneyle çalıştırmayınız. Hazne tabanı ve sıcaklık sensörlerinin temiz ve kuru olduğundan emin olunuz.
- **Hareket Eden Parçalardan Uzak Durun:** Cihaz çalışırken ellerinizi, kıyafetlerinizi ve diğer aksesuarları hareketli parçalardan uzak tutunuz.

- **Sıcak Sıvılar ile Çalışırken:** Sıcak sıvılarla çalışırken ani buhar çıkışlarına dikkat ediniz. Kapak açıldığında sıvılar dışarı fırlayabilir.
- **Doğru Aparatlar ile Kullanım:** Yalnızca cihazla birlikte verilen hazne ve aparatları kullanınız. Hazneyi başka bir ısı kaynağında kullanmayınız.
- **Güç Kaynağına Bağlıyken Dikkat:** Güç kaynağına bağlı olduğu sürece cihazı gözetimsiz bırakmayınız.

**UYARI!**

Cihazı ilk açtığınızda kablosuz internet bağlantısı sağlamanız ve güncelleme yapmanız gerekir.

**DİKKAT!**

Termal kesiciyi yanlışlıkla sıfırlama tehlikesini önlemek için, bu cihaz bir zamanlayıcı gibi harici bir anahtar veya enerji şebekesi tarafından düzenli olarak açılıp kapatılan bir devreye bağlanmamalıdır.

**DİKKAT!**

Cihazı standtan çıkarmadan önce kapalı olduğundan emin olunuz.

**UYARI! PRİZE TAKMADAN ÖNCE!**

Elektrik kaynağınızın cihazınızın alt tarafında gösterilenle aynı olduğundan emin olunuz.

**UYARI!**

Bu cihaz topraklanmalıdır!



Kullanım kılavuzunda yazılı olan güvenlik kurallarını ve kullanım talimatlarını dikkatlice okuyunuz.

Bu kullanım kılavuzunu gelecekteki kullanımlar için saklayınız.

Kutuyu Açma

- İlk kullanımdan önce cihazı ve aksesuarları kutusundan çıkarınız ve hasar veya arızalara karşı kontrol ediniz. Cihazda herhangi bir arıza veya hasar varsa, cihazı kullanmayınız ve Fakir Yetkili Servisi'ne başvurunuz.
- Tamir işlemleri kesinlikle Fakir Yetkili Servisi tarafından yapılmalıdır.
- Yetkisiz kişiler tarafından yapılan tamir işlemleri kullanıcı için zararlı olabilir.



UYARI!

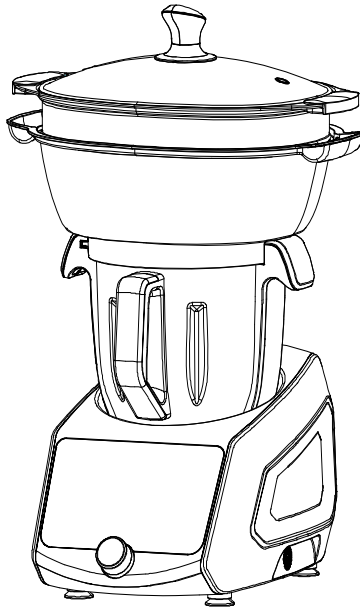
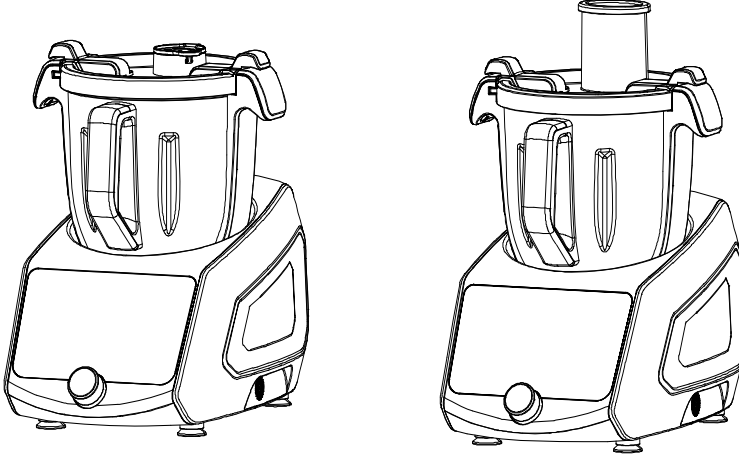
Kesinlikle hatalı veya kusurlu bir ürünü kullanmayınız.



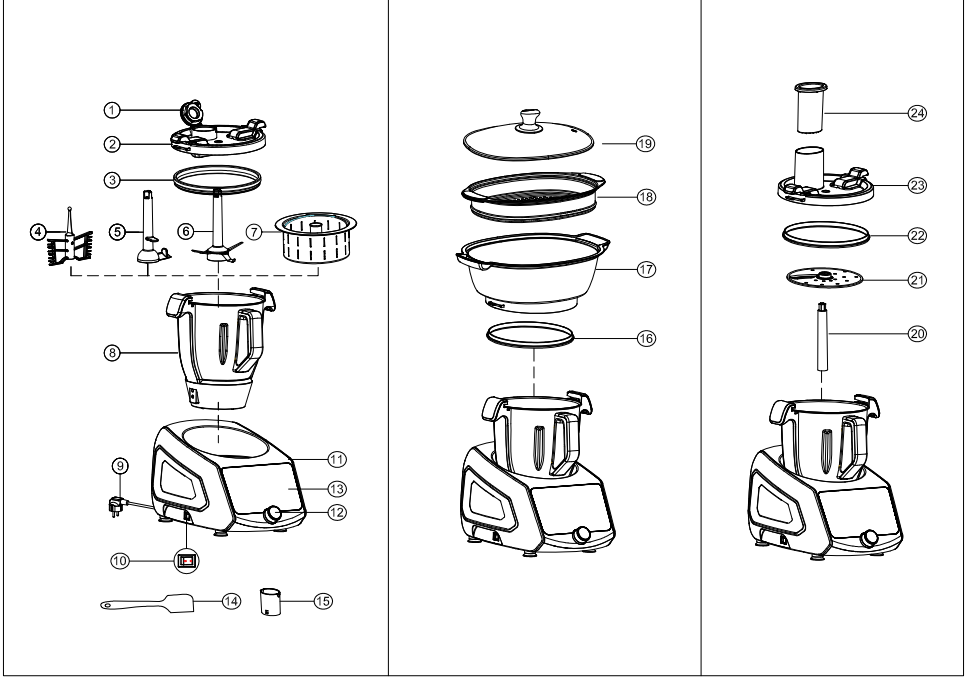
NOT!

Ürünün üzerinde bulunan işaretlemeler veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

Notecook'a Ön Bakış



Cihaz Parçaları



1. Dolum Kapağı
2. Hazne Kapağı
3. Hazne Kapağı Contası
4. Çırpıcı
5. Karıştırma Çubuğu
6. Paslanmaz Çelik Bıçak
7. Buhar Sepeti
8. Hazne
9. Güç Kablosu
10. Açma/Kapama Tuşu
11. Taban Ünitesi
12. F Butonu

13. Dijital Ekran
14. Spatula
15. Ölçü Kabi
16. Derin Buhar Sepeti Contası
17. Derin Buhar Sepeti
18. Buhar Sepeti
19. Buhar Sepeti Kapağı
20. Doğrayıcı / Dilimleyici Contası
21. Doğrayıcı / Dilimleyici
22. Mutfak Robotu Kapak Contası
23. Mutfak Robotu Kapağı
24. Gıda İtici

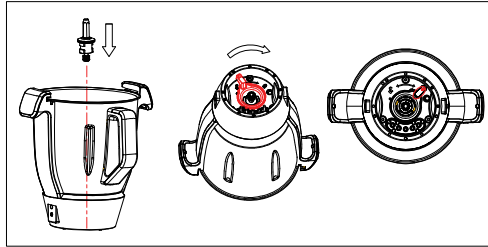
Cihaz Parçalarının Tanıtımı

Aparatlar		Fonksiyon	Hız Ayarı	Zaman Ayarı	Sıcaklık Ayarı	Tek seferde maksimum pişirilecek malzemeler
	Çırpıcı	Beyaz yumurta çırpma	4	2-4 dk.	-	2-4 yumurta beyazı
		Krema çırpma	3	3-5 dk.	-	200 ml
	Karıştırma Çubuğu	Çorba	1-2	1-19 dk.	100°C	Maksimum Kapasite: 2000 ml
		Isıtılması gereken diğer malzemeler	1-2	İhtiyaca göre	İhtiyaca göre	
	Bıçak	Et doğrama	8-12	30-60 sn.	-	1500 g kemiksiz et
		Buz parçalama	8-12	10-20 sn.	-	300g buz küpü
		Blender	8-12	1-2 dk.	-	Maksimum Kapasite : 3000ml 1200g havuç 1800g su
		Doğrayıcı	5-7	15-60 sn.	-	300g
		Fasulye, Fındık, Fıstık, Kahve Çekirdeği, Badem, Soya Fasulyesi	12	2-3 dk.	-	200g
		Yoğurma	1	1-2 dk.	-	500g un + 250g su + 20g yağ

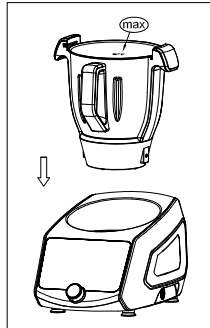
	Buhar sepeti	Pirinç vb.	-	20-30 dk.	Buharlı Pişirme Modu Küçük/Orta	600-1500 ml su
	Dilimleyici/ Doğrayıcı Disk	Dilimler, Parçalar (Havuç, Salatalık, Patates)	5-6	30-60 sn.	Sadece mutfak robotu programı	500g
	Buharlı Pişirici	Balık vb.	-	10-60 dk.	Buharlı Pişirme Modu Küçük/ Büyük	600-1500 ml su

Kullanım

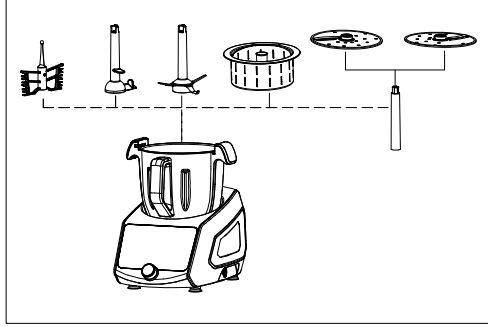
1. Conta halkasının düzgün bir şekilde hazneye kilitlendiğinden emin olunuz.



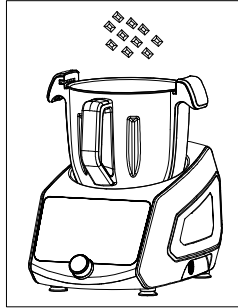
2. Hazneyi, cihaza MAX yazısı arkada olacak şekilde düzgünce yerleştiriniz. Sabitlenene kadar sıkıca bastırınız.



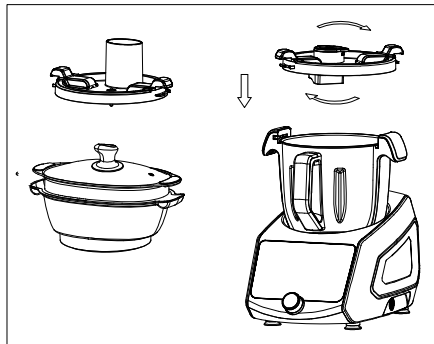
3. Farklı pişirme seçenekleri için istediğiniz aksesuarları seçebilirsiniz.



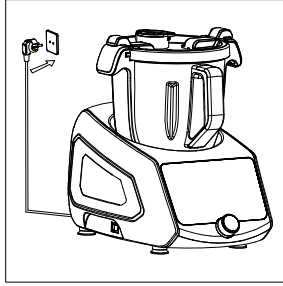
4. Hazneye malzemeleri veya suyu ekleyebilirsiniz. Eğer mutfak robotu fonksiyonuna ihtiyaç duyuyorsanız, o zaman mutfak robotu işlevi gören kapağını takmalısınız ve malzemeleri doğrudan mutfak robotu kapağı aracılığıyla eklemelisiniz.



5. Hazne kapağını, mutfak robotu kapağını veya buharda pişirme kapağını haznenin üstüne takınız.



6. Güç kablosunu prize takın ve ardından Açma/Kapama tuşu ile cihazı çalıştırınız.



7. Anasayfa açıldıktan sonra 4 farklı seçim ekranı içerisinde “Otomatik Tarifler”, “Otomatik Programlar”, “Manuel Pişirme” ve “Yeni Tarifler İndir” seçeneklerinden dilediğiniz tarife dokunabilirsiniz.



8. Ayrıca sol üst tarafta bulunan 3 çizgiye tıkladığınızda açılacak olan ekranda Login yazının üstündeki insan logosuna tıkladığınızda sizi kayıt ekranına yönlendirecektir. Henüz üye değilseniz Giriş Yap/ Kaydol butonuna tıklamanız gerekmektedir. Çıkacak olan ekranda Kayıt ol yazısına tıkladıktan sonra mail adresinizi giriniz ve şifre oluşturunuz.



Kullanıcı Kaydı / Giriş Arayüzü

Kullanıcı Kayıt Arayüzü

Kullanıcı Giriş Arayüzü

Şifre Sıfırlama Arayüzü

9. Sol üstteki 3 çizgi ile gireceğiniz ekranda "Pişirme Geçmişinizi, Favori tariflerinizi, Ayarları, Yardım kılavuzunu ve gizlilik sözleşmesini göreceksiniz.

Ayarlar kısmından;



1. Dil seçeneklerinden istediğiniz dili seçerek kullanma.
2. WIFI'ya bağlanabilme
3. Ekran aydınlatmasını ve ekran kilit zamanını seçebilme,
4. Hesap bilgilerinize ulaşma,
5. Fabrika ayarlarına döndürme,
6. Hakkımızda kısmı
7. Tuya fonksiyonuna (App ile kullanım) erişebilirsiniz.

A. Otomatik Tarifler Seçeneği

Otomatik tarifler butonuna tıkladığınızda karşınıza NoteCook'ta yüklü bütün tarifler çıkacaktır. Filtre seçeneklerinden kategori bazlı dilediğiniz kategoriyi seçerek o kategoriye ait yemek ve içecek tariflerine ulaşabilirsiniz. Arama butonu yardımı ile istediğiniz tarife kolayca ulaşabilirsiniz.



- WIFI bağlantısı sağladıktan sonra ise Online Tariflere ulaşabilir ve ulaştığınız tarifleri indirerek NoteCook'a kaydedebilirsiniz.
- Seçtiğiniz herhangi bir tarifte 1. ikon'da tarif için gerekli olan içerikleri görebilirsiniz.
- 2. ikon'da ise tarifi yapılışını anlatan içerik kısmını görebilirsiniz.
- 3. ikon'da ise tarif için gerekli olan aksesuarları görebilirsiniz.
- En sağ üstte bulunan 3 nokta ile tarife puan verebilir ve yorum ekleyebilirsiniz. Aynı zamanda tarifi dilediğiniz kişiler ile paylaşabilirsiniz.
- Kalp ikonuna tıklayarak tarifi beğenebilir ve favori tariflerinize ekleyebilirsiniz.
- Hazırlama ve pişirme süresini tarif ekranında görebilirsiniz.
- Daha sonra Pişirmeye Başlat butonu ile pişirme işlemine başlayacaksınız. NoteCook'un pişirme yönlendirmesini takip ederek dilediğiniz yemeği ya da içeceği elde edebilirsiniz.
- Pişirme başladıktan sonra yönlendirme ekranında en sağ üstte bulunan ikona tıkladığınızda bütün tarifi detaylı anlatımını görebilirsiniz.
- Sağ üstte bulunan 3 adet ikon için en soldaki ikon tarif aşamalarında not almanıza olanak sağlar. Ortadaki ikon tarif için gerekli malzemeleri gramajları ile beraber görebilmenize olanak sağlar. En sağdaki ikon ise yiyecek tartı modunu gösterecektir. Bu mod tarif için gerekli ölçüleri göz kararına gerek kalmadan doğru oranda ilave etmenize yardımcı olur.

B. Otomatik Programlar Seçeneği,

Otomatik programlar butonuna tıkladığınızda karşınıza "Manuel Pişirme", "Yiyecek tartı modu", "Su Kaynatma", "Doğrayıcı", "Ağır Pişirme", "Hamur Yoğurma", "Buharlı Pişirme", "Mutfak Robotu", "Öğütme modu (Turbo mod)" (Yüksek hızda öğütme) seçenekleri ile kolayca istediğiniz fonksiyonu seçebileceğiniz menü çıkacaktır. Dilediğiniz seçenek ile yemeklerinizi manuel bir şekilde yapabilmenize olanak sağlar.



Uyarılanmış Pişirme butonuna tıkladığınızda;

- Tarifinize uygun aksesuarı cihaza yerleştiriniz.
- Derece butonuna tıkladığınızda ister ekran üstünde dijital olarak dokunarak ya da gövde üstündeki F butonunu çevirerek minimum 37 derece, maksimum 130 dereceye kadar ayar yapabilirsiniz.



- Zaman butonuna tıkladığınızda ekran üstünden “dk” ve ya “sn” yazılarının üstüne dokunarak ayrı ayrı zaman ayarını hem ekran üstünden dokunarak hem de F butonu yardımı ile arttırabilir ve ya azaltabilirsiniz. Süre aralığı 00:00 – 01:30’dur.
- Hız butonuna tıkladığınızda ister ekran üstünden dokunarak isterseniz F butonu yardımı ile hız ayarını arttırabilir ya da azaltabilirsiniz. 37-50 derece aralığında hız ayarını 12 seviyeye kadar kullanabilirsiniz. 55-130 derece aralığında ise hız ayarını 3 seviyeye kadar kullanabilirsiniz.
- Bıçak Yönü butonuna tıkladığınızda ise ister ekran üstünden dokunarak ister F butonu yardımı ile bıçakların sağ yöne ya da sol yöne doğru dönmesini sağlayabilirsiniz.
- Sağ üstte bulunan bıçak ikonuna tıkladığınızda Öğütme modunu kullanarak yiyeceklerini yüksek hızda öğütme yapabilirsiniz.
- Sağ üstte bulunan Tartı ikonuna tıklayarak ekleyeceğiniz yiyeceklerin gramajlarını ölçebilirsiniz. Maksimum 5 kg tartı kapasitesi vardır.
- Başlat butonuna basarak pişirme işlemine başlayabilirsiniz.

Manuel Pişirme Seçeneği;

Manuel pişirme seçeneği, tariflere bağlı kalmadan dilediğiniz yemeği istediğiniz derece, zaman ve hızla göre pişirmenize olanak sağlar.



- Derece butonuna tıkladığınızda ister ekran üstünde dijital olarak dokunarak ya da gövde üstündeki F butonunu çevirerek minimum 37 derece, maksimum 130 dereceye kadar ayar yapabilirsiniz.
- Zaman butonuna tıkladığınızda ekran üstünden “dk” ve ya “sn” yazılarının üstüne dokunarak ayrı ayrı zaman ayarını hem ekran üstünden dokunarak hem de F butonu yardımı ile arttırabilir ve ya azaltabilirsiniz. Süre aralığı 00:00 – 01:30’dur.
- Hız butonuna tıkladığınızda ister ekran üstünden dokunarak isterseniz F butonu yardımı ile hız ayarını arttırabilir ya da azaltabilirsiniz. 37-50 derece aralığında hız ayarını 12 seviyeye kadar kullanabilirsiniz. 55-130 derece aralığında ise hız ayarını 3 seviyeye kadar kullanabilirsiniz.
- Bıçak Yönü butonuna tıkladığınızda ise ister ekran üstünden dokunarak ister F butonu yardımı ile bıçakların sağ yöne ya da sol yöne doğru dönmesini sağlayabilirsiniz.
- Son olarak dilediğiniz yiyeceği hazneye ekleyip Başlat butonuna basarak pişirme işlemi başlatabilirsiniz.
- Varsayılan Ayarları Sıfırla butonu ile seçimlerinizi sıfırlayabilirsiniz.

Yeni Tarifleri İndir Seçeneği;

Yeni Tarifleri İndir butonuna tıkladığınızda ise Fakir Home uygulamasında kayıtlı olan güncel tarifleri Notecook’a indirebilir ve kullanabilirsiniz.

Fakir Home APP Bağlantısı

- Öncelikle cihazınızın WIFI bağlantısının açık olduğuna emin olunuz.
- Telefonunuza Fakir Home uygulamasını indirdiğinizden emin olunuz.
- Cihazınızın ayarlar kısmında ki FAKİR HOME ikonuna tıkladığınızda karşınıza çıkacak olan QR kodunu, Fakir Home uygulamasında sağ üstte bulunan + ikonuna tıklayarak “QR kodu tarayın” seçiniz. Sonrasında cihaz üstündeki QR kodunu tarayarak otomatik olarak başarılı bir şekilde bağlantı sağlayabilirsiniz.
- Telefon üzerinden cihazı dilediğiniz pişirme süresine, derecesine ve hız ayarına ayarlayabilir, pişirme sürecini başlatabilirsiniz. Harici olarak NoteCook tariflere ulaşabilir, dilediğiniz programı telefon üzerinden başlatabilirsiniz.

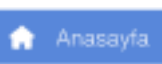
İkonlar ve Açıklamaları

İkon	Fonksiyon Açıklamaları
	Sıcaklık, zaman ve hız ayarlamak için kullanılabilir.
	Butona basınız ve pişirme esnasında cihaz duracaktır. Tekrar basarsanız pişirmeye devam edecektir.
	Butona uzun süre basılı tutunuz ve cihaz pişirmeyi durduracaktır.
	Tüm ayarlamaları tamamladıktan sonra butona basınız ve pişirme işlemi başlayacaktır.
	Ayar yaparken butona uzun süre basarsanız otomatik olarak iptal edilecektir.
	Pişirme işlemi tamamlandığında butona basınız ve cihaz bekleme moduna geçecektir.
	Geri Düğmesi Herhangi bir zamanda bu simgeye tıklayarak önceki işlem arayüzüne dönünüz.
	Görüntülenen ayar zaman parametresi: 0-90 dakika
	İşlem süresi görüntüsü: 0-90 dakika
	"+" ve "-" işaretlerini kullanarak zamanı ayarlayınız.
	Zaman ayarlanmadığında ve pişirme işlemi başlatıldığında çalışma süresini gösterecektir.
	Zaman ayarlandığında başlatıldıktan sonra kalan süre belirtilecektir.
	Kare içerisindeki sayılar, ayarlanan zamanı gösterir.
	Zaman ayarlanmadığında, kare içerisinde bulunan sayılar çalışma süresini gösterir.
	Zaman ayarlandığında, kare içerisinde kalan süre gösterilir.
	Sıcaklık aralığı: 37-130°
	37°'den sonra, 40°'den başlayarak 5° aralıklarla arttırabilirsiniz.

	Kare içerisindeki sayılar, ayarlanan sıcaklık ayarını gösterir.
	Yiyecek sıcaklığını, 37° sonrasında 40°'den başlayarak 5° aralıklarla arttırabilirsiniz.
	Sıcaklık ayarlamak için "+" ve "-" düğmelerini kullanın ya da dokunmatik olarak elinizle kaydırarak ayarlama yapabilirsiniz.
	Başladıktan sonra hazne içerisindeki gerçek sıcaklığı gösterecektir.
	37-50 derece aralığında hız ayarını 12 seviyeye kadar kullanabilirsiniz.
	55-130 derece aralığında ise hız ayarını 3 seviyeye kadar kullanabilirsiniz.
	Hız ayarını görseldeki parametreden kaydırarak ayarlayabilirsiniz.
	Bıçak dönüş yönünü belirlemek için sağ veya sol olarak ayarlayabilirsiniz.
	Sağ yönünde
	Sağ yönü tersinde

Manuel Pişirme	Manuel Pişirme - Süre: (Aralık: 0-90) dakika - Sıcaklık: (Aralık: 000-130)°C - Hız: (Aralık: 1-12); Ters: 0-3 (7-12 hız, maksimum çalışma süresi 10 dakika)
Ağırlık	Tartı Modu Ağırlık: Max 5kg
Tartı	Tartı Modu
Te Kaynatma	Kaynatma Modu - Sıcaklık: 100 (Aralık: 60-100)°C - Hız: 1 (Aralık: 0-1); Ters: 0-1 - Önceden belirlenmiş su sıcaklığına ulaşıldıktan sonra işlemi sonlandır.
Yavaş Pişirme	Yavaş Pişirme Modu - Süre: 4 (Aralık: 0-8) saat - Sıcaklık: 90 (Aralık: 37-95)°C - Hız: 1; Ters: 1
Hamur Yoğurma	Hamur Yoğurma Modu - Süre: 3 (Aralık: 2-4) dakika - Sıcaklık: 0 (Aralık: 0-37)°C - Hız: Hız ayarlanamaz, hız programlanmıştır.
Buharlı Pişirme	Buharlı Pişirme Modu - Süre: 20 (Aralık: 1-60) dakika - Sıcaklık: 120 (Aralık: 100-120)°C - Hız: 0 (Aralık: 0-3); Ters: 0-3 - Süre, 95°'den itibaren geri saymaya başlar. (Sıcaklık buharı temsil eder)

	Mutfak Robotu Modu • Süre: 30 (Aralık: 10-60) saniye • Hız: 5 (Aralık: 4-6)
	Öğütme En yüksek hızda 3 saniye boyunca basılı tutun ve 1 saniye duraksayınız.
	Doğrayıcı Modu • Süre: 10 saniye (Aralık: 10 saniye - 4 dakika) • Sıcaklık: 0 • Hız: 6 (Aralık: 1-12)
	Fermente • Süre: 8 (Aralık: 0-12) saat • Sıcaklık: 40 (Aralık: 37-40)°C • Hız: 1
	Yumurta Pişirme Parametre ayarlanmadı.
	Pilav Pişirme • Süre: 30 (Aralık: 0-40) dakika • Sıcaklık: 100 °C • Hız: 1

	Sos • Süre: 3 dk (Aralık: 3 dakika - 10 dakika) • Sıcaklık: 0 (Aralık: 0-37)°C • Hız: 4 (Aralık: 1-4)
	Püre • Süre: 30 saniye (Aralık: 0 - 2 dakika) • Sıcaklık: 0 (Aralık: 0-37)°C • Hız: 8
	Aralıklı Karıştırma • Süre: 7 (Aralık: 0 - 14) dakika • Sıcaklık: 0 (Aralık: 0-130)°C Henüz varsayılan sıcaklık ayarlanmadı. • Hız: 1
	Smoothie • Süre: 1 (Aralık: 0 - 2) dakika • Sıcaklık: 0 • Hız: 10
	Vakumlu Pişirme • Süre: 6 (Aralık: 0 - 12) saat • Sıcaklık: 60 (Aralık: 40-85)°C • Hız: 1
	Otomatik Temizleme • Süre: 2 dakika 30 saniye • Sıcaklık: 55°C • Hız: 4
	Herhangi bir zamanda Ana Ekran Arayüzüne dönmek için bu simgeye tıklayınız.

	Ayarlar Sekmesi
	Dil seçeneklerinden istediğiniz dili seçerek kullanma.
	WIFI'ya bağlanabilme.
	Ekran aydınlatmasını ve ekran kilit zamanını seçebilme.
	Hesap bilgilerinize ulaşma.
	Fabrika ayarlarına döndürme.
	Hakkımızda kısmı.
	Tuya fonksiyonuna (App ile kullanım) erişebilirsiniz.
	Pişirme geçmişinizi görebilirsiniz.
	Favoriye eklediğiniz menülerinizi görebilirsiniz.
	Gizlilik sözleşmesini görebilirsiniz.
	Tarif malzemeleri ikonu
	Pişirme adımlarını gösteren ikon
	Tarif sırasında gerekli aksesuarları görebilirsiniz.
	- Tarife puan verebilir ve yorum ekleyebilirsiniz. - Tarifi dilediğiniz kişiler ile paylaşabilirsiniz. - Tarifi silebilirsiniz.
	Tarifi değerlendirebilirsiniz.
	Tarifi dilediğiniz kişiler ile paylaşabilirsiniz.

 Sil	Tarifi silebilirsiniz.
	Tarifi favorilere ekleyebilirsiniz.
	Tarifi favorilerden çıkarabilirsiniz.
	Tarif derecelendirmesini, hazırlık süresini ve zorluğunu gizleyebilirsiniz.
	Tarif derecelendirmesini, hazırlık süresini ve zorluğunu ekranda gösterebilirsiniz.
	Çıkış ikonu
	Tarife not ekleyebilirsiniz.

Otomatik Temizleme (Ön Temizleme) Fonksiyonu

- Otomatik Temizleme (Ön Temizleme) fonksiyonu toplam 2,5 dakika sürmektedir.
- 1. Faz: 1 dakika 30 saniye – Hız 4
- 2. Faz: 1 dakika – Hız 10



UYARI!

Bu işlem sırasında hız seviyesi kullanıcı tarafından değiştirilemez.

- Temizleme işlemine başlamadan önce hazneye yaklaşık 600 ml su ekleyiniz.



UYARI!

Deterjan kullanımı önerilmemektedir.

- Temizleme öncesinde cihazın sıcaklık ayarı yapılabilir.
- 55°C ile 80°C arasında sıcaklık seçimi mümkündür.

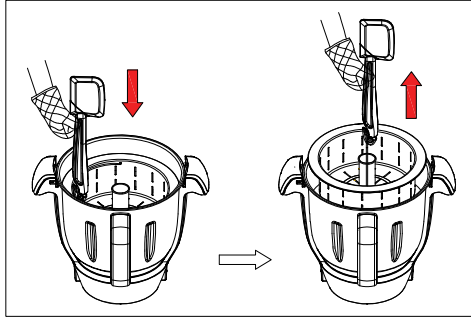
NOT!

Seçilen sıcaklık değeri yaklaşık bir göstergedir.

- Ana hazne, bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur. Otomatik temizleme modunu çalıştırarak ön temizlik yapabilir, ardından isteğe bağlı olarak hazneyi bulaşık makinesinde ya da elde yıkayabilirsiniz.

Genel Bakım ve Temizlik

- Temizleme işleminden önce her zaman cihazı kapatın ve prizden çekiniz.
- Temizleme işleminden önce kapağını açın ve hazneyi cihazdan çıkarınız.
- Güç ünitesini bir nemli bezle siliniz, ardından kurulayınız. Asla aşındırıcı maddeler kullanmayınız veya suya batırmayınız.
- Blender kabının altında yanık izi varsa, suya bir miktar sitrik asit veya limon koyunuz, 5-7 dakika ısıtınız, ardından yanık izini bir bezle temizleyiniz.
- Hazne/karıştırma çubuğu/bıçak parçalarını yıkayınız, ardından iyice kurulayınız. Hazne içinde yiyecek yapışır veya yanarsa, spatula kullanarak mümkün olduğunca temizleyiniz. Hazneyi sıcak sabunlu suyla doldurunuz ve bekletiniz. Herhangi bir dirençli lekeleri temizleme fırçası kullanarak temizleyiniz. Hazne üzerindeki herhangi bir renk değişikliği performansını etkilemez.
- Buhar sepetini çıkarmadan önce fırın eldiveni takınız, spatula sapındaki kancayı buhar sepetinin ortasına sardığınızdan emin olunuz ve buhar sepetini kaldırınız.



NOT!

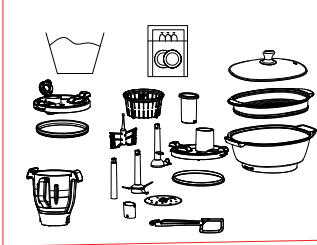
Yanıkları önlemek için işlemi başlatmadan önce buharın dağılmasını bekleyiniz.

Temizlik ve Teknik Bakım

- Lütfen temizlik yapmadan önce güç kablosunu prizden çekiniz.
- Lütfen güç kablosunu temizlemek için kuru ve yumuşak bir bez kullanınız.
- Ana ünitenin temizliği için lütfen kuru bir mutfak bezi kullanınız. Ana üniteyi su ile yıkamayınız veya asla bulaşık makinesine koymayınız.

Hazneyi kuru bir mutfak beziyle silebilirsiniz veya içini su ile yıkayabilirsiniz, ancak suya batırılmamalıdır.

Kapak, Ölçü kabı, Bıçak, Karıştırma çubuğu, Buhar sepeti, Buharlı pişirici vb. aşağıdaki tüm fotoğraf aksesuarları bulaşık makinesinde yıkanabilir.



Metal fırça, naylon fırça, ev temizleyici, inceltici ve temizlik ürünleri ürün yapısının yüzeyine zarar verebilir.



Cihazın Saklanması

- Cihazı uzun süre kullanmayı düşünmüyorsanız serin ve kuru bir yerde saklayınız.
- Cihaz fişinin çekildiğinden ve parçalarının tamamen kuru olduğundan emin olunuz.
- Cihazı, çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza ediniz.

Geri Dönüşüm

Cihazınızın kullanım ömrü sona erdiğinde aşağıdaki adımları izleyerek doğru şekilde geri dönüşüm sağlayınız:

- Cihazın kablосunu keserek kullanılamaz hale getiriniz.
- Cihazı, ülkenizdeki geçerli yasalara göre bu tür cihazlar için özel olarak tanımlanan atık kutularına bırakınız.
- Elektrikli atıklar evsel atıklarla birlikte bertaraf edilmemelidir.
- Cihazı, elektrikli atıklar için belirlenen çöp kutularına atınız.
- Cihazın ambalajı geri dönüşüm özellikli malzemelerden oluşur.
- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm kutularına atınız.
- Cihaz, WEEE (AEEE Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyalar) Yönetmeliğine uygundur.



NOT!

- Müşteri hizmetlerini aramadan önce sorunu/arızayı kendiniz düzeltip düzeltemeyeceğinizi kontrol ediniz. Bunun için lütfen “**Sorun Giderme**” bölümüne bakınız. Sorunu/arızayı çözemiyorsanız, müşteri hizmetlerini arayınız.
- Aramadan önce lütfen **model adını** ve ürün **seri numarasını** yanınızda hazır bulundurunuz. Bu bilgileri ürününüzün **Tip Etiket**i üzerinde bulabilirsiniz.

Yardım Hattı: (+90 212) 444 0 241

Sorun Giderme

Cihazınız, herhangi bir arızaya karşı kalite kontrolden geçirilmiştir. Ancak, herhangi bir nedenden dolayı çalışmazsa, **Fakir Yetkili Servisi’ne** başvurmadan önce aşağıdaki tabloda yer alan çözüm yollarını deneyiniz.

Gönderim

Cihaza herhangi bir zarar gelmesini önlemek için aşağıdaki adımları izleyerek cihazınızı güvenli bir şekilde taşıyınız:

- Cihazı orijinal ambalajında taşıyınız.
- Orijinal ambalaj mevcut değilse, benzer bir takviye malzemeli ambalaj kullanınız.

[illegible]

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 is no text or other markings on the paper.

Инструкции По Использованию	94
Значение Символов	94
Ответственность	94
Декларация О Соответствии СЕ	94
Предназначение	94
Неавторизованное Использование	95
Предупреждения о безопасности	96
Специальные предупреждения по безопасности	97
Открытие Упаковки	99
Обзор NoteCook	100
Компоненты устройства	101
Описание компонентов устройства	102
Использование	103
Регистрация пользователя / интерфейс входа	106
Подключение к приложению Fakir Home	111
Значки и их описание	111
Функция автоматической очистки (предварительная очистка)	118
Общие указания по техническому обслуживанию и очистке	119
Очистка и техническое обслуживание	120
Хранение Устройства	120
Переработка	121
Устранение неполадок	121
Оставка	121

Уважаемый клиент,

Мы надеемся, что вы будете довольны использованием вашего продукта. Спасибо, что выбрали **Fakir Hausgeräte**, компанию, лидирующую в области инновационных технологий. Пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство пользователя перед использованием продукта и сохраните его для последующего использования.

Инструкции По Использованию

Эти инструкции по использованию предназначены для обеспечения правильного и безопасного использования устройства. Для вашей безопасности и безопасности других, пожалуйста, прочитайте руководство пользователя перед использованием устройства.

Значение Символов

В этом руководстве пользователя вы увидите следующие символы:

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Этот символ указывает на опасности, которые могут привести к травмам или смерти.

**ВНИМАНИЕ!**

Этот символ указывает на опасности, которые могут привести к повреждению устройства или его неисправности.

**ПРИМЕЧАНИЕ!**

Содержит важную и полезную информацию.

Ответственность

Компания Fakir Elektrikli Ev Aletleri Dış Tic. A.Ş. не несет ответственности за любой ущерб или ремонт, выполненный вне авторизованных сервисных центров Fakir, или за неправильное использование устройства, если не соблюдены инструкции в этом руководстве пользователя.

Декларация О Соответствии СЕ



Это устройство полностью соответствует Директивам Европейского Союза 2014/30/EU по электромагнитной совместимости и 2014/35/EU по низковольтным требованиям. Продукт имеет знак СЕ на ярлыке модели устройства.

Предназначение

Модель продукта предназначена для домашнего использования. Она не подходит для использования в рабочем месте или в промышленности. Любые неисправности, возникшие в результате такого использования, не будут покрываться нашей авторизованной службой.



Неавторизованное Использование

В следующих случаях несанкционированного использования устройство может быть повреждено или привести к травмам:

- **Ограниченные возможности и надзор:** Это устройство не должно использоваться лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостаточным опытом и/или знаниями, если они не находятся под надзором лица, ответственного за их безопасность, или не получили инструкции по безопасному использованию устройства. Детей следует контролировать, чтобы они не играли с устройством.
- **Использование с ограниченными возможностями:** Устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, только если они находятся под присмотром, получили инструкции по безопасному использованию и понимают возможные опасности.
- **Упаковочные материалы:** Держите такие материалы, как пакеты, входящие в комплект, вдали от детей. Существует риск удушья!
- **Чистка и обслуживание:** Дети младше 8 лет не должны чистить или обслуживать устройство, если они не находятся под присмотром.
- **Безопасность устройства и кабеля:** Храните устройство и его кабель вне досягаемости детей младше 8 лет. Детей следует контролировать, чтобы они не играли с устройством. Электрические устройства не являются игрушками для детей. Поэтому используйте и храните устройство вне досягаемости детей. Дети могут не осознавать опасности, связанные с использованием электрического устройства. Убедитесь, что шнур питания не свисает с устройства.



Предупреждения о безопасности

При использовании электрического устройства всегда соблюдайте следующие меры предосторожности, чтобы предотвратить возгорание, поражение электрическим током и травмы:

- **Прочтите руководство пользователя:** Внимательно прочтите информацию в руководстве пользователя и сохраните его для дальнейшего использования. Если вы передаете устройство третьей стороне, не забудьте приложить руководство.
- **Первое использование:** Когда вы достаете изделие из упаковки, убедитесь, что все аксессуары и насадки в комплекте. Если какие-либо части отсутствуют, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр Fakir. Храните защитные пакеты от аксессуаров и насадок в недоступном для детей и младенцев месте, чтобы предотвратить риск удушья.
- **Проверьте состояние устройства:** Если вы подозреваете, что с устройством, его корпусом, кабелем или вилок что-то не так, не используйте устройство и обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр Fakir.
- **Безопасность кабеля и вилки:** Не используйте устройство, если кабель питания или вилка повреждены. Не используйте устройство с удлинителем и убедитесь, что кабель питания не соприкасается с источниками тепла или острыми краями. При отключении всегда держитесь за вилку, а не за кабель. Не тяните за кабель и не поднимайте устройство за кабель.
- **Безопасность детей:** Никогда не оставляйте устройство без присмотра, когда оно подключено к сети. Не разрешайте детям играть с устройством без присмотра. Храните кабель питания устройства в недоступном для детей месте. Электрические устройства не являются игрушками для детей.
- **Использование устройства:** Не используйте устройство на улице. Ваше устройство может быть неблагоприятно воздействовано грязью или дождем. Не погружайте устройство в воду и защищайте его от



дождя или влаги. Поскольку устройство работает от электрической сети, существует опасность поражения электрическим током. Поэтому не прикасайтесь к вилке мокрыми руками. Не используйте устройство для очистки легковоспламеняющихся или взрывоопасных материалов (например, бензина или спирта), горящих или тлеющих предметов (например, сигарет, спичек или горячей золы).

- **Техническое обслуживание и чистка:** Перед чисткой и техническим обслуживанием отключите устройство от сети и дайте ему остыть.
- **Ограничения использования:** Используйте электрическое устройство только по назначению. Использование устройства вразрез с инструкциями может сократить срок его службы и создать риски для безопасности.

Специальные предупреждения по безопасности

- **Осторожно с острыми лезвиями:** Лезвия чрезвычайно острые. Будьте осторожны при переноске, чистке или снятии лезвий. Во время использования избегайте контакта с лезвиями руками или другими предметами.
- **Следите за максимальной вместимостью:** Не превышайте максимальный уровень заполнения емкости. Переполнение может привести к проливам или поломке устройства.
- **Отсек для сухих ингредиентов:** Используйте отсек для измельчения только для сухих материалов. Использование жидкостей может повлиять на работу устройства.
- **Установка и снятие лезвий:** Перед установкой или снятием лезвий убедитесь, что устройство выключено и отсоединено от источника питания.
- **Чрезмерное использование функции измельчения:** Используйте функцию измельчения не более 2 минут. После длительного использования дайте прибору остыть не менее 5 минут перед повторным включением.



- **Пар и горячие поверхности:** После работы в режиме приготовления емкость, крышка и лезвия могут оставаться горячими длительное время. Обратите особое внимание на выходы пара и используйте кухонные прихватки для работы с частями устройства.
- **Использование парового контейнера:** При извлечении парового контейнера может происходить утечка воды из-за конденсации. Предотвращайте ожоги от пара при его опустошении и очистке.
- **Осторожность в режиме приготовления:** Не используйте устройство в режиме приготовления с пустой емкостью. Убедитесь, что дно емкости и датчики температуры чистые и сухие.
- **Держитесь подальше от движущихся частей:** Во время работы устройства держите руки, одежду и другие предметы вдали от движущихся частей.
- **Работа с горячими жидкостями:** Будьте осторожны с внезапным выделением пара при работе с горячими жидкостями. Жидкости могут выплеснуться при открытии крышки.
- **Используйте подходящие аксессуары:** Используйте только емкости и аксессуары, поставляемые с устройством. Не используйте емкость на других источниках нагрева.
- **Внимание при подключении к электросети:** Не оставляйте устройство без присмотра, пока оно подключено к источнику питания.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

При первом включении устройства необходимо подключиться к Wi-Fi и выполнить обновление



ВНИМАНИЕ!

Во избежание опасных ситуаций из-за непреднамеренного сброса термовыключателя, данный прибор не следует подключать к внешнему переключающему устройству, например таймеру, или к цепи, которая регулярно включается и выключается электросетью.

 ВНИМАНИЕ!

При перемещении прибора убедитесь, что прибор выключен и отсоединен от сети.

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ К СЕТИ!

Перед использованием прибора убедитесь, что напряжение в электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке в нижней части прибора.

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Данный прибор должен быть заземлен!



Внимательно прочитайте правила безопасности и инструкции по использованию в этом руководстве пользователя.

Сохраните это руководство пользователя для будущего использования.

Открытие Упаковки

- Перед первым использованием извлеките устройство и аксессуары из упаковки и проверьте на наличие повреждений или дефектов. Если устройство повреждено или неисправно, не используйте его и обратитесь в **авторизованный сервис Fakir**.
- Ремонт должен выполняться только авторизованными сервисными центрами Fakir.
- Ремонт неавторизованными лицами может быть вреден для пользователя.

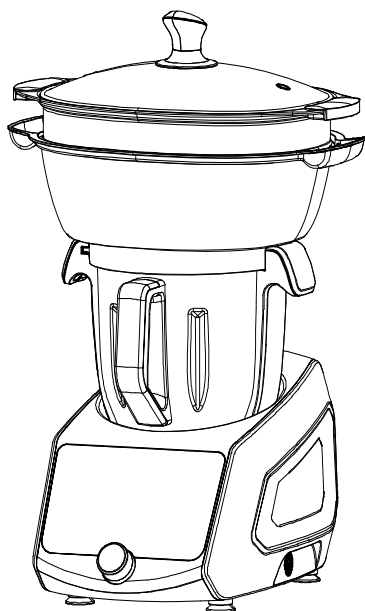
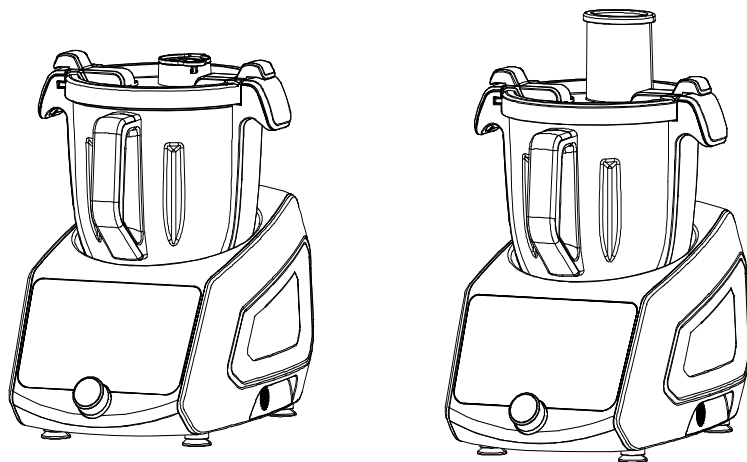
 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не используйте дефектный или неисправный продукт.

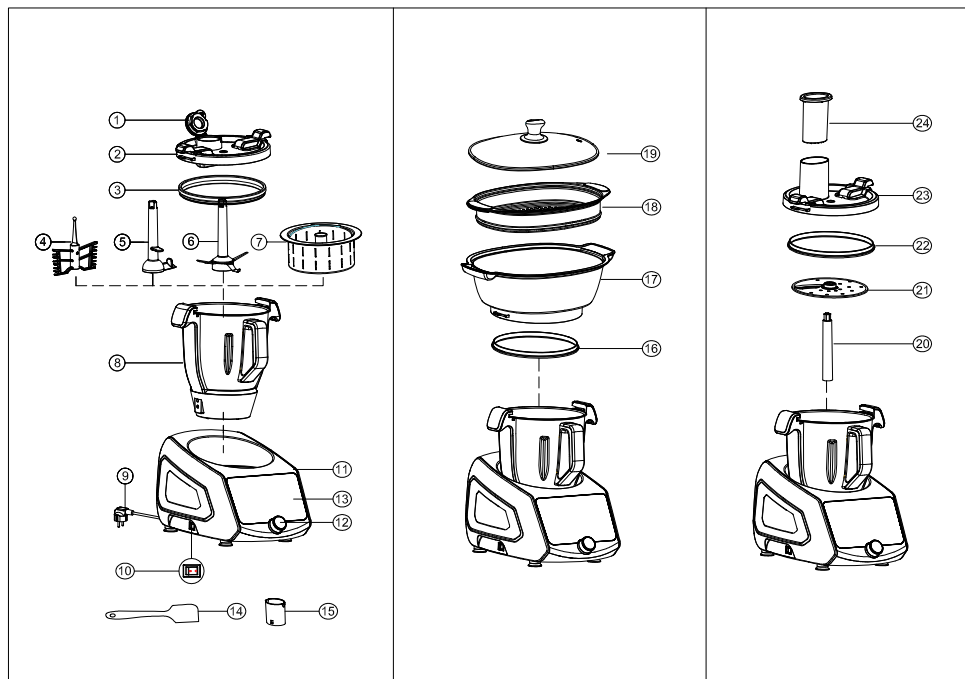
 ПРИМЕЧАНИЕ!

Значения, указанные на устройстве или в других печатных документах, предоставленных с продуктом, были получены в лабораторных условиях в соответствии с соответствующими стандартами. Эти значения могут изменяться в зависимости от использования продукта и условий окружающей среды.

Обзор NoteCook



Компоненты устройства



1. Крышка загрузочной горловины
2. Крышка чаши
3. Уплотнительное кольцо крышки чаши
4. Насадка для взбивания
5. Насадка для перемешивания
6. Нож из нержавеющей стали
7. Паровая корзина
8. Чаша
9. Кабель питания
10. Кнопка включения/выключения
11. Основной блок
12. Кнопка F
13. Цифровой дисплей

14. Лопатка
15. Мерный стакан
16. Уплотнительное кольцо глубокой паровой корзины
17. Глубокая паровая корзина
18. Паровая корзина
19. Крышка паровой корзины
20. Шток насадки для измельчения / нарезки
21. Насадка для измельчения / нарезки
22. Уплотнительное кольцо крышки кухонного комбайна
23. Крышка кухонного комбайна
24. Толкатель продуктов

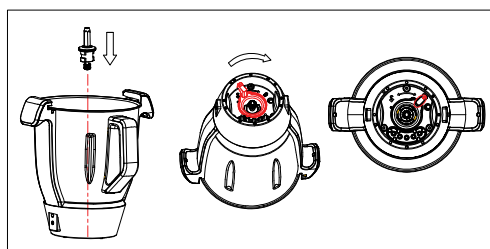
Описание компонентов устройства

Насадки		Функция	Настройка скорости	Настройка времени	Настройка температуры	Максимальное количество ингредиентов, которые можно приготовить за один раз
	Насадка для взбивания	Взбивание яичных белков	4	2-4 минуты	-	2-4 яичных белка
		Взбивание сливок	3	3-5 минуты	-	200 ml
	Насадка для перемешивания	Суп	1-2	1-19 минуты	100C	Максимальная вместимость: 2000 мл
		Другие ингредиенты, требующие нагревания	1-2	По потребности	По потребности	
	Нож	Нарезка мяса	8-12	30-60 секунд	-	1500 г мяса без костей
		Измельчение льда	8-12	10-20 секунд	-	300 г кубиков льда
		Смешивание	8-12	1-2 минуты	-	Максимальная вместимость: 3000 мл 1200 г моркови 1800 г воды
		Измельчение	5-7	15-60 секунд	-	300 г
		Фасоль, фундук, арахис, кофейные зерна, миндаль, соевые бобы	12	2-3 минуты	-	200 г
		Замешивание	1	1-2 минуты	-	500 г муки + 250 г воды + 20 г масла
	Паровая корзина	Рис и др.	-	20-30 минут	Режим приготовления на пару для небольших/средних порций	600-1500 мл воды

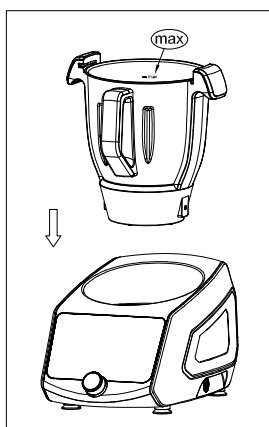
	Диск для нарезки / измельчения	Ломтики, кусочки (морковь, огурец, картофель)	5-6	30-60 секунд	Только программа для кухонного комбайна	500 г
	Пароварка	Рыба и др	-	10-60 минут	Режим приготовления на пару для небольших/больших порций	600-1500 мл воды

Использование

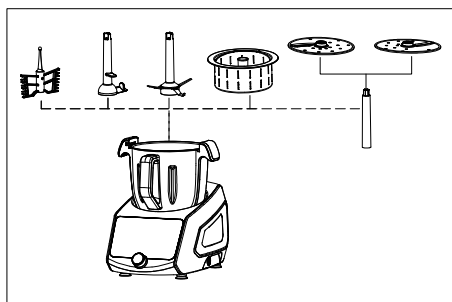
1. Убедитесь, что уплотнительное кольцо правильно зафиксировано в чаше.



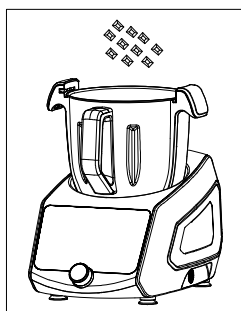
2. Аккуратно поместите чашу на устройство так, чтобы максимальная отметка (MAX) находилась с задней стороны. Плотнo прижмите до фиксации.



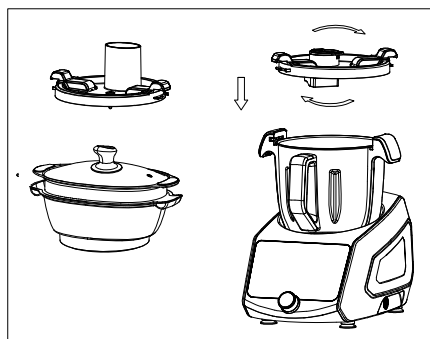
3. Вы можете выбрать необходимые аксессуары для различных видов приготовления пищи.



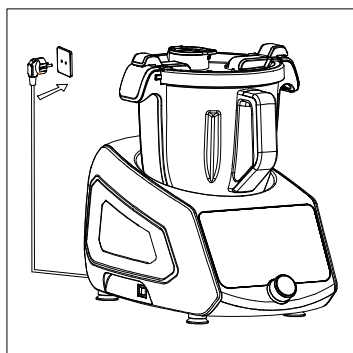
4. В чашу можно добавлять ингредиенты или воду. Если вы используете режим кухонного комбайна, вам следует установить крышку кухонного комбайна и добавлять ингредиенты непосредственно через крышку кухонного комбайна.



5. Установите крышку чаши, крышку кухонного комбайна или крышку пароварки на верхнюю часть чаши.



6. Подключите кабель питания к розетке, а затем включите прибор с помощью кнопки включения/выключения.



7. После открытия главной страницы вы можете выбрать нужный рецепт из опций «Рецепты для приготовления в автоматическом режиме», «Автоматические программы», «Приготовление в ручном режиме» и «Загрузка новых рецептов» на 4 различных экранах выбора.



8. Кроме того, если вы нажмёте на 3 чёрточки в левом верхнем углу, на открывшемся экране вы увидите надпись «Вход». Нажав на логотип человека, вы перейдете на экран регистрации. Если вы ещё не зарегистрированы, вам необходимо нажать кнопку Войти/Зарегистрироваться. После нажатия кнопки Регистрация, на открывшемся экране введите свой адрес электронной почты и создайте пароль.



Регистрация пользователя / интерфейс входа

Интерфейс регистрации пользователя



Интерфейс входа в систему



Интерфейс сброса пароля



9. На экране, который вы откроете с помощью 3 чёрточек в левом верхнем углу, вы увидите «Историю приготовления», «Избранные рецепты», «Настройки», «Справочное руководство» и «Соглашение о конфиденциальности».



Меню «Настройки»:



1. Возможность выбора необходимого языка из предложенных вариантов,
2. Возможность подключения к Wi-Fi,
3. Возможность выбора подсветки экрана и времени блокировки экрана,
4. Доступ к информации о вашей учётной записи,
5. Сброс настроек до заводских,
6. Раздел «Информация»,
7. Вы можете получить доступ к функции Tuu (использовать с приложением).

А. Опция «Рецепты для приготовления в автоматическом режиме»

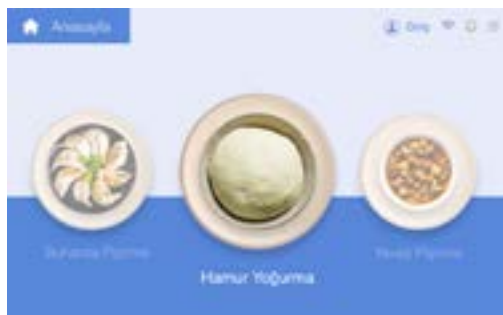
Когда вы нажмёте на кнопку «Рецепты в автоматическом режиме», вы увидите все рецепты, установленные в Notecook. Выбрав нужную вам категорию в параметрах фильтра, вы сможете получить доступ к рецептам блюд и напитков, относящихся к этой категории. Вы можете легко найти нужный вам рецепт с помощью кнопки поиска.



- Подключившись к Wi-Fi, вы можете получить доступ к “Онлайн-рецептам”, а также скачать рецепты, которые вам понравились, и сохранить их в Notecook.
- В любом выбранном вами рецепте, нажав на 1-й значок, вы можете увидеть необходимые для рецепта ингредиенты.
- Нажав на 2-й значок, вы можете увидеть информацию о том, как приготовить блюдо согласно выбранному рецепту.
- Нажав на 3-й значок, вы можете увидеть аксессуары, необходимые для рецепта.
- Вы можете оценить и прокомментировать рецепт, нажав на 3 чёрточки в правом верхнем углу. Вы также можете поделиться рецептом с другими людьми.
- Вы можете нажать на значок сердечка и добавить рецепт в избранные рецепты.
- На экране рецептов можно увидеть время приготовления.
- Затем начните процесс приготовления с помощью кнопки «Начать приготовление». Следуйте инструкциям Notecook по приготовлению, чтобы получить желаемое блюдо или напиток.
- После начала приготовления вы можете просмотреть подробное описание всего рецепта, нажав на значок в правом верхнем углу ориентировочного экрана.
- Что касается трех значков в правом верхнем углу, то самый левый значок позволяет делать заметки на этапах приготовления блюда по рецепту. Значок в центре позволяет увидеть ингредиенты, необходимые для рецепта, и их вес. Самый правый значок отображает функцию взвешивания продуктов. Эта функция позволяет добавлять необходимые для рецепта ингредиенты в правильной пропорции, не прибегая к визуальной оценке.

В. Опция «Автоматические программы»

При нажатии на кнопку автоматических программ появляется меню, в котором можно легко выбрать нужную функцию с опциями «Приготовление в ручном режиме», «Режим взвешивания продуктов», «Кипячение воды», «Измельчение», «Медленное приготовление», «Замешивание теста», «Приготовление на пару», «Кухонный комбайн», «Турбо-режим» (измельчение на высокой скорости). С помощью выбранной вами опции вы можете готовить блюда в ручном режиме.



При нажатии кнопки «Персонализированное приготовление»:

- Установите в прибор аксессуар, подходящий для вашего рецепта.
- Путем касания к сенсорному экрану либо поворотом кнопки F на корпусе устройства, вы можете настроить значение температуры в диапазоне от минимального 370C до максимального 1300C.



- При нажатии на кнопку регулировки времени вы можете изменять настройки времени, увеличивая или уменьшая время, нажимая на текст «минуты» или «секунды» в верхней части экрана, как с помощью кнопки F, так и посредством касания к сенсорному экрану. Диапазон времени составляет 00:00 - 01:30.
- При нажатии на кнопку регулировки скорости вы можете увеличить или уменьшить скорость либо касанием к сенсорному экрану, либо с помощью кнопки F. В диапазоне температуры 37-500C можно регулировать скорость до 12 уровней. В диапазоне температуры 55-1300C можно регулировать скорость до 3 уровней.
- Нажав на кнопку «Направление вращения ножа», вы можете создать вращение ножа вправо или влево, посредством касания к сенсорному экрану или воспользовавшись кнопкой F.
- Если нажать на значок ножа в правом верхнем углу, можно измельчать продукты на высокой скорости в режиме Помол.
- Вы можете измерить вес добавляемых ингредиентов, нажав на значок весов в правом верхнем углу. Максимальный предел взвешивания составляет 5 кг.
- Вы можете начать процесс приготовления, нажав кнопку «Старт».

Опция «Приготовление в ручном режиме»

Опция приготовления в ручном режиме позволяет готовить любые блюда при желаемой температуре, времени и скорости без привязки к рецептам.



- Путем касания к сенсорному экрану либо поворотом кнопки F на корпусе устройства, вы можете настроить значение температуры в диапазоне от минимального 370C до максимального 1300C.
- При нажатии на кнопку регулировки времени вы можете изменять настройки времени, увеличивая или уменьшая время, нажимая на текст «минуты» или «секунды» в верхней части экрана, как с помощью кнопки F, так и посредством касания к сенсорному экрану. Диапазон времени составляет 00:00 - 01:30.
- При нажатии на кнопку регулировки скорости вы можете увеличить или уменьшить скорость либо касанием к цифровому экрану, либо повернув кнопку F. В диапазоне температуры 37-500C можно регулировать скорость до 12 уровней. В диапазоне температуры 55-1300C можно регулировать скорость до 3 уровней.
- Нажав на кнопку «Направление вращения ножа», вы можете создать вращение ножа вправо или влево, посредством касания к сенсорному экрану или воспользовавшись кнопкой F.
- Наконец, вы можете добавить нужные продукты в чашу и запустить процесс приготовления, нажав кнопку «Старт».
- Вы можете сбросить настройки с помощью кнопки «Сбросить настройки по умолчанию».

Опция «Загрузить новые рецепты»

Нажав кнопку «Загрузить новые рецепты», вы можете скачать и использовать в Notecook существующие рецепты, содержащиеся в приложении Fakir Home.

Подключение к приложению Fakir Home

- Сначала убедитесь, что на вашем устройстве включен Wi-Fi.
- Загрузите на свой смартфон приложение Fakir Home.
- Когда вы нажмёте на значок FAKIR HOME в меню настроек вашего устройства, появится QR-код, выберите «Сканировать QR-код» после нажатия на значок + в правом верхнем углу приложения Fakir Home. После этого вы сможете автоматически подключиться, отсканировав QR-код на устройстве.
- С помощью смартфона можно настроить устройство на желаемое время, степень и скорость приготовления и запустить процесс приготовления. С помощью смартфона вы можете получить доступ к рецептам NoteCook и запустить любую программу приготовления.

Значки и их описание

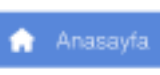
Значки	Описание функций
	С помощью этого значка можно задавать температуру, время и скорость.
	Нажмите на кнопку, и прибор остановится во время приготовления. При повторном нажатии приготовление продолжится.
	Нажмите и удерживайте кнопку в течение довольно долгого времени, и прибор прекратит приготовление.
	После завершения всех настроек нажмите кнопку, и начнётся процесс приготовления.
	Если во время настройки длительное время нажимать кнопку, настройка будет автоматически отменена.
	По окончании процесса приготовления нажмите кнопку, и прибор перейдёт в режим ожидания.
	Кнопка возврата В любой момент нажмите на этот значок, чтобы вернуться к предыдущему интерфейсу.
	Отображаемое на экране значение параметра настройки времени: 0-90 минут.
	Отображение на экране времени процесса: 0-90 минут.

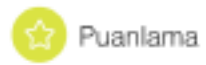
	Настройте время с помощью знаков «+» и «-». Если время не установлено и начат процесс приготовления, на экране отобразится время работы. Когда время установлено, будет отображаться оставшееся время после запуска процесса.
	Цифры в рамке показывают установленное время.
	Когда время не установлено, цифры в рамке показывают время работы. Когда время установлено, в рамке будет отображаться оставшееся время.
	Диапазон температур: 37-130°C После 37°C можно увеличивать температуру с интервалом в 5°C, начиная с 40°C.
	Цифры в рамке показывают заданную температуру.
	Вы можете увеличивать температуру приготовления с интервалом в 5°C после 37°C, начиная с 40°C.
	Для настройки температуры используйте кнопки «+» и «-», также можно настроить температуру, касаясь экрана пальцами. После запуска на экране отобразится фактическая температуры внутри чаши.
	В диапазоне температуры 37-500C можно регулировать скорость до 12 уровней. В диапазоне температуры 55-1300C можно регулировать скорость до 3 уровней.

	Вы можете настроить скорость, перемещая значение параметра на изображении.
	Вы можете задать направление вращения ножа вправо или влево.
	По часовой стрелке.
	Против часовой стрелки.
	Ручное приготовление • Продолжительность: (диапазон: 0–90) минут. • Температура: (Диапазон: 000–130)°C • Скорость: (диапазон: 1-12); Обратный ход: 0-3 (7-12 скоростей, максимальное время работы 10 минут)
	Режим взвешивания: Вес: Макс. 5 кг
	Режим взвешивания

	Режим кипячения • Температура: 100 (Диапазон: 60-100) °C • Скорость: 1 (диапазон: 0-1); Обратный ход: 0-1 • Завершите процесс после достижения заданной температуры воды.
	Режим медленного приготовления • Продолжительность: 4 (диапазон: 0-8) часов. • Температура: 90 (диапазон: 37-95)°C. • Скорость: 1; Обратный ход: 1
	Режим замешивания теста • Продолжительность: 3 (Диапазон: 2-4) минуты • Температура: 0 (диапазон: 0-37) °C • Скорость: Скорость не может быть установлена, скорость запрограммирована.
	Режим приготовления на пару • Продолжительность: 20 (Диапазон: 1-60) минут • Температура: 120 (Диапазон: 100-120) °C • Скорость: 0 (диапазон: 0-3); Обратный ход: 0-3 • Отсчёт времени начинается с 95°C (температура пара)
	Режим кухонного комбайна • Продолжительность: 30 (диапазон: 10-60) секунд • Скорость: 5 (Диапазон: 4-6)
	Помол Нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд на максимальной скорости и сделайте паузу на 1 секунду.

	Режим измельчения • Продолжительность: 10 секунд (Диапазон: 10 секунд - 4 минуты) • Температура: 0°C • Скорость: 6 (диапазон: 1-12)
	Ферментация • Продолжительность: 8 (Диапазон: 0-12) часов • Температура: 40 (диапазон: 37-40) °C • Скорость: 1
	Приготовление яиц Значение параметра не задано.
	Приготовление риса • Продолжительность: 30 (Диапазон: 0-40) минут • Температура: 100 °C • Скорость: 1
	Соус • Продолжительность: 30 секунд (Диапазон: 30 секунд – 10 минут) • Температура: 0 (диапазон: 0-37)°C • Скорость: 1 (Диапазон: 1-4)
	Пюре • Продолжительность: 30 секунд (диапазон: 0-2 минуты) • Температура: 0 (диапазон: 0-37)°C • Скорость: 8

	Перемежающаяся практика • Продолжительность: 7 (Диапазон: 0 - 14) минут • Температура: 0 (диапазон: 0–130)°C. Температура по умолчанию пока не установлена. • Скорость: 1
	Смузи • Продолжительность: 1 (диапазон: 0–2) минуты. • Температура: 0 • Скорость: 10
	Вакуумное приготовление • Продолжительность: 6 (диапазон: 0–12) часов. • Температура: 60 (Aralık: 40–85)°C • Скорость: 1
	Автоматическая очистка • Продолжительность: 2 минут 30 секунд • Температура: 55°C • Скорость: 4
	Нажмите на этот значок, чтобы в любой момент вернуться к интерфейсу главной страницы.
	Вкладка «Настройки»

	Возможность выбора необходимого языка из предложенных вариантов.
	Возможность подключения к Wi-Fi.
	Возможность выбора подсветки экрана и времени блокировки экрана.
	Доступ к информации о вашей учётной записи.
	Сброс настроек до заводских.
	Раздел «Информация».
	Вы можете получить доступ к функции Tuu (использовать с приложением).
	Вы можете просмотреть вашу историю приготовления.
	Вы можете просматривать свои меню блюд в избранном.
	Вы можете ознакомиться с соглашением о конфиденциальности.
	Значок, показывающий ингредиенты рецепта
	Значок, показывающий этапы приготовления.
	Вы можете просмотреть аксессуары, необходимые для приготовления блюда по выбранному рецепту.
	Вы можете оценить рецепт и добавить комментарии.
	Вы можете поделиться рецептом с другими людьми.
	Вы можете удалить рецепт.
	Вы можете оценить рецепт.
	Вы можете поделиться рецептом с другими людьми.

	Вы можете удалить рецепт.
	Вы можете добавить рецепт в избранное.
	Вы можете удалить рецепт из избранного.
	Вы можете скрыть оценку рецепта, время приготовления и степень сложности.
	На дисплее можно отобразить оценку рецепта, время приготовления и степень сложности.
	Значок выхода
	К рецепту можно добавлять заметки.

Функция автоматической очистки (предварительная очистка)

- Функция автоматической очистки (предочистка) длится всего 2,5 минуты.
- 1-й этап: 1 минута 30 секунд – Скорость 4
- 2-й этап: 1 минута – Скорость 10



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Во время этого процесса пользователь не может изменить скорость.

- Перед началом очистки налейте в контейнер примерно 600 мл воды.



ПРИМЕЧАНИЕ!

Использование моющих средств не рекомендуется.

- Перед очисткой можно установить температуру устройства.
- Можно выбрать температуру от 55°C до 80°C.

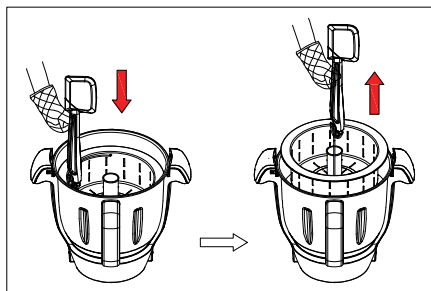
ПРИМЕЧАНИЕ!

Выбранное значение температуры является приблизительным ориентиром.

- Основной контейнер можно мыть в посудомоечной машине. Вы можете выполнить предварительную очистку в автоматическом режиме, а затем, по желанию, помыть контейнер вручную или в посудомоечной машине.

Общие указания по техническому обслуживанию и очистке

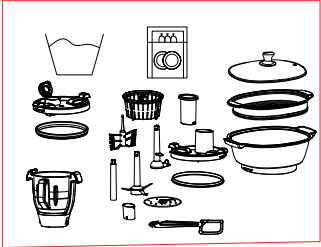
- Перед процессом очистки всегда выключайте и отсоединяйте устройство от электросети.
- Перед очисткой откройте крышку и снимите чашу с устройства.
- Протрите основной блок влажной тканью, затем вытрите насухо. Никогда не используйте абразивные вещества и не погружайте его в воду.
- Если на дне чаши блендера остались следы пригоревшей пищи, добавьте в воду немного лимонной кислоты или сока лимона, нагревайте в течение 5–7 минут, затем очистите пригоревшее место тканью.
- Вымойте чашу/насадку/лезвия ножа, затем тщательно высушите. Если продукты прилипли или пригорели внутри чаши, как можно тщательнее очистите ее с помощью лопатки. Заполните чашу горячей мыльной водой и оставьте отмочать. Удалите стойкие пятна с помощью чистящей щетки. Любое изменение цвета чаши не влияет на ее работу.
- Перед тем как извлечь паровую корзину, наденьте кухонные рукавицы, обведите крючок на ручке лопатки вокруг центра паровой корзины и поднимите паровую корзину.



ПРИМЕЧАНИЕ!

Во избежание ожогов дождитесь, пока пар рассеется, прежде чем приступить к процедуре.

Очистка и техническое обслуживание

Перед очисткой выньте вилку из розетки.	Чашу можно протирать сухой кухонной тканью или мыть изнутри водой, но не следует погружать ее в воду.
Для очистки кабеля питания используйте сухую и мягкую ткань.	
Для очистки основного блока используйте сухую кухонную ткань. Ни в коем случае не мойте основной блок водой и не помещайте его в посудомоечную машину.	
Все представленные ниже на рисунке аксессуары, такие как крышка, мерный стакан, нож, насадка для перемешивания, корзина для приготовления на пару, пароварка и т.д., можно мыть в посудомоечной машине. 	Металлические щетки, нейлоновые щетки, бытовые чистящие средства, растворители и абразивные чистящие средства могут повредить структуру поверхности изделия. 

Хранение Устройства

- Если устройство не будет использоваться в течение длительного времени, храните его в сухом и прохладном месте.
- Убедитесь, что устройство отключено от сети, и детали полностью сухие.
- Храните устройство в недоступном для детей месте.

Переработка

Когда ваш продукт достигнет конца своего срока службы, выполните следующие шаги для правильной переработки:

- Отключите кабель устройства, чтобы сделать его непригодным для использования.
- Утилизируйте устройство в специальных контейнерах для таких устройств в соответствии с действующими законами вашей страны.
- Электронные отходы не следует утилизировать вместе с бытовыми отходами.
- Поместите устройство в контейнеры для электронных отходов.
- Упаковка устройства изготовлена из перерабатываемых материалов.
- Утилизируйте упаковочные материалы в соответствующих контейнерах для переработки.
- Устройство соответствует Директиве по отходам электрического и электронного оборудования (WEEE).



ПРИМЕЧАНИЕ!

- Проверьте, можете ли вы устранить проблему или дефект самостоятельно, прежде чем обращаться в службу поддержки. Для этого, пожалуйста, обратитесь к разделу «Устранение неполадок».
- Если вы не можете решить проблему или дефект, обратитесь в службу поддержки.
- Перед звонком подготовьте название модели и серийный номер продукта. Эту информацию можно найти на табличке типа устройства.

Горячая Линия Помощи: (+90 212) 444 0 241

Устранение Неполадок

Ваше устройство прошло контроль качества для предотвращения дефектов. Если устройство не работает по какой-либо причине, попробуйте решения, перечисленные в следующей таблице, перед обращением в **авторизованный сервис Fakir**.

Оставка

Чтобы предотвратить повреждение устройства, следуйте этим шагам для безопасной транспортировки устройства:

- Транспортируйте устройство в оригинальной упаковке.
- Если оригинальной упаковки нет, используйте подходящую и мягкую упаковку, которая защитит устройство.

[illegible]

124	تعليمات الاستخدام.
124	معنى الرموز
124	مسؤولية
124	إعلان الامتثال CE.
124	استخدام المنتج.
125	الاستخدام غير المصرح به.
125	تحذيرات الأمان
126	تحذيرات السلامة الخاصة بالمنتج
127	فتح العلبة
128	أجزاء الجهاز
129	أجزاء الجهاز
130	تقديم أجزاء الجهاز
131	الاستخدام.
134	تسجيل المستخدم / واجهة تسجيل الدخول
138	الربط بتطبيق Fakir Home
139	الأيقونات وأوصافها.
145	وظيفة التنظيف التلقائي (التنظيف الأولي).
146	العناية العامة والتنظيف
147	التنظيف والصيانة الفنية.
147	تخزين الجهاز
147	إعادة التدوير
148	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
148	الشحن

عميلنا العزيز،

نأمل أن تستمتع باستخدام منتجك. شكرًا لاختيارك **Fakir Hausgeräte**، الشركة الرائدة في التكنولوجيا المبتكرة. يُرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام المنتج واحتفظ به للرجوع إليه في المستقبل.

تعليمات الاستخدام

تم إعداد هذه التعليمات لضمان استخدام الجهاز بشكل صحيح وآمن. لسلامتك وسلامة الآخرين، يُرجى قراءة دليل المستخدم قبل تشغيل الجهاز.

معنى الرموز

سترى الرموز التالية في دليل المستخدم هذا:



تحذير!

يشير هذا الرمز إلى المخاطر التي قد تؤدي إلى الإصابة أو الوفاة.



تنبيه!

يشير هذا الرمز إلى المخاطر التي قد تسبب تلف المنتج أو خللاً فيه.



ملاحظة!

تشير إلى معلومات هامة ومفيدة في دليل المستخدم.

مسؤولية

لا تتحمل شركة **Fakir Elektrikli Ev Aletleri Dış Tic. A.Ş.** أي مسؤولية عن أي ضرر أو إصلاح يتم خارج مراكز الخدمة المعتمدة من **Fakir** أو عن الاستخدام غير الصحيح للجهاز نتيجة عدم الالتزام بالتعليمات في دليل المستخدم هذا.

إعلان الامتثال CE

هذا الجهاز يتوافق تمامًا مع توجيهات الاتحاد الأوروبي **EU/2014/30** بشأن التوافق الكهرومغناطيسي و **EU/2014/35** بشأن التوجيهات الكهربائية. المنتج يحمل علامة **CE** على ملصق نوع الجهاز.



استخدام المنتج

تم تصميم نموذج المنتج للاستخدام المنزلي. لا يناسب الاستخدام في مكان العمل أو الاستخدام الصناعي. أي عطل ناتج عن هذا الاستخدام لن يكون مشمولاً في ضماننا.

الاستخدام غير المصرح به

- في الحالات التالية من الاستخدام غير المصرح به، قد يتعرض الجهاز للتلف أو يتسبب في إصابات:
- **القدرات المحدودة والإشراف:** يجب عدم استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة و/أو المعرفة، ما لم يكونوا تحت إشراف شخص مسؤول عن سلامتهم أو تلقوا تعليمات بشأن الاستخدام الآمن للجهاز. يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم لعبهم بالجهاز.
 - **الاستخدام مع القدرات المحدودة:** يمكن للأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات فأكثر وللأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة استخدام الجهاز فقط إذا كانوا تحت الإشراف، وتلقوا تعليمات حول الاستخدام الآمن وفهموا المخاطر المحتملة.
 - **مواد التغليف:** احفظ المواد مثل الأكياس الموجودة في العبوة بعيداً عن متناول الأطفال. هناك خطر الاختناق!
 - **التنظيف والصيانة:** يجب ألا يقوم الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات بتنظيف الجهاز أو صيانته إلا إذا كانوا تحت الإشراف.
 - **أمان الجهاز والكابل:** احتفظ بالجهاز وكابله بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات. يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم لعبهم بالجهاز. الأجهزة الكهربائية ليست ألعاباً للأطفال. لذلك، استخدم واحفظ الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال. قد لا يكون الأطفال على دراية بالمخاطر المرتبطة باستخدام جهاز كهربائي. تأكد من أن سلك الطاقة لا يتدلى من الجهاز.

تحذيرات الأمان

- عند استخدام جهاز كهربائي، عليك دائماً اتباع الاحتياطات التالية لمنع الحرائق والصدمات الكهربائية والإصابات الشخصية:
- **اقرأ دليل المستخدم:** اقرأ بعناية المعلومات الواردة في دليل المستخدم واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل. إذا قمت بتسليم الجهاز لشخص آخر، تأكد من تضمين الدليل معه.
 - **الاستخدام الأول:** عند إخراج المنتج من عبوته، تأكد من أن جميع الملحقات والمرفقات كاملة. إذا كان هناك أي أجزاء مفقودة، فاتصل بأقرب مركز خدمة معتمد من Fakir. احتفظ بالأكياس الواقية للملحقات والمرفقات بعيداً عن متناول الأطفال والرضع لتجنب خطر الاختناق.
 - **تحقق من حالة الجهاز:** إذا كنت تشك في وجود أي مشكلة في الجهاز أو هيكله أو كابله أو قابسه، فلا تقم بتشغيل الجهاز واتصل بأقرب مركز خدمة معتمد من Fakir.
 - **سلامة الكابل والقابس:** لا تستخدم الجهاز إذا كان سلك الطاقة أو القابس معطلاً أو تالفاً. لا تستخدم الجهاز مع سلك تمديد وتأكد من أن سلك الطاقة لا يتلامس مع مصادر الحرارة أو الحواف الحادة. عند فصل القابس، قم دائماً بسحب القابس نفسه، وليس السلك. لا تسحب السلك أو ترفع الجهاز من السلك.
 - **سلامة الأطفال:** لا تترك الجهاز موصولاً بالكهرباء دون إشراف. لا تسمح للأطفال باللعب بالجهاز دون إشراف. احتفظ بسلك الطاقة للجهاز بعيداً عن متناول الأطفال. الأجهزة الكهربائية ليست ألعاباً للأطفال.

- **استخدام الجهاز:** لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق. قد يتأثر جهازك سلبًا بالأتربة أو المطر. لا تغمر الجهاز في الماء واحمه من المطر أو الرطوبة. نظرًا لأن الجهاز يعمل بالطاقة الكهربائية، فإن خطر الصدمة الكهربائية موجود. لذلك، لا تلمس القابس بيدين مبللتين. لا تستخدم الجهاز لتنظيف المواد القابلة للاشتعال أو المتفجرة (مثل البنزين أو الكحول)، أو الأشياء المحترقة أو المدخنة (مثل السجائر أو الكبريت أو الرماد الساخن).
- **الصيانة والتنظيف:** قبل التنظيف والصيانة، افصل الجهاز عن الكهرباء واتركه ليبرد.
- **قيود الاستخدام:** استخدم الجهاز الكهربائي فقط وفقًا للغرض المخصص له. قد يؤدي استخدام الجهاز بشكل مخالف للتعليمات إلى تقصير عمره وزيادة المخاطر الأمنية.

تحذيرات السلامة الخاصة بالمنتج

- **الحذر من الشفرات الحادة:** الشفرات حادة جدًا. يجب توخي الحذر عند حمل الجهاز أو تنظيفه أو إزالة الشفرات. تجنب ملامسة الشفرات أثناء الاستخدام بأي جزء من الجسم أو الأشياء الأخرى.
- **الانتباه للسعة القصوى:** لا تتجاوز الحد الأقصى لمستوى الملاء داخل الحاوية. قد يؤدي الإفراط في الملاء إلى تسرب أو تعطل الجهاز.
- **حجرة الطحن للمواد الجافة:** استخدم حجرة الطحن للمواد الجافة فقط. قد يؤثر استخدام السوائل في حجرة الطحن على أداء الجهاز.
- **تركيب وإزالة الشفرات:** تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر الطاقة قبل تركيب أو إزالة الشفرات.
- **الاستخدام المفرط لوظيفة الطحن:** شغل وظيفة الطحن لمدة لا تزيد عن دقيقتين. بعد الاستخدام المطول، اترك الجهاز ليبرد لمدة لا تقل عن 5 دقائق قبل تشغيله مرة أخرى.
- **البخار والأسطح الساخنة:** بعد استخدام الجهاز في وضع الطهي، قد تظل الحاوية والغطاء والشفرات ساخنة لفترة طويلة. انتبه للبخار المنبعث واستخدم قفازات مقاومة للحرارة عند التعامل مع أجزاء الجهاز.
- **استخدام سلة البخار:** عند إزالة سلة البخار، قد يحدث تسرب للماء نتيجة التكثيف. اتخذ الاحتياطات اللازمة لتجنب الحروق الناتجة عن البخار عند تفريغ السلة أو تنظيفها.
- **الحذر في وضع الطهي:** لا تشغل الجهاز في وضع الطهي بحاوية فارغة. تأكد من أن قاع الحاوية ومستشعرات الحرارة نظيفة وجافة.
- **الابتعاد عن الأجزاء المتحركة:** أثناء تشغيل الجهاز، ابق يديك وملابسك وأي أشياء أخرى بعيدًا عن الأجزاء المتحركة.
- **التعامل مع السوائل الساخنة:** احذر من خروج البخار المفاجئ عند التعامل مع السوائل الساخنة. قد تنتثر السوائل عند فتح الغطاء.
- **استخدام الملحقات المناسبة:** استخدم فقط الحاوية والملحقات المرفقة مع الجهاز. لا تستخدم الحاوية على مصدر حرارة آخر.
- **الحذر عند الاتصال بمصدر الطاقة:** لا تترك الجهاز دون مراقبة طالما كان متصلًا بمصدر الطاقة.



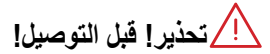
عند تشغيل الجهاز لأول مرة، يجب الاتصال بشبكة Wi-Fi وإجراء تحديث.



لتجنب خطر إعادة ضبط القاطع الحراري عن طريق الخطأ، يجب عدم توصيل هذا الجهاز بدائرة يتم تشغيلها وإيقاف تشغيلها بانتظام بواسطة مفتاح خارجي أو شبكة طاقة، مثل جهاز توقيت.



تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل إزالته من الحامل.



تأكد من أن مصدر الكهرباء الخاص بك هو نفسه الذي يظهر على الجانب السفلي من جهازك.



يجب تأريض هذا الجهاز!

اقرأ قواعد السلامة وتعليمات الاستخدام في دليل المستخدم هذا بعناية.
احتفظ بهذا الدليل لاستخدامه في المستقبل.



فتح العلبة

- قبل الاستخدام الأول، قم بإخراج الجهاز والإكسسوارات من العلبة وتحقق من وجود أي أضرار أو عيوب. إذا كان الجهاز تالفًا أو معيَّبًا، لا تستخدمه واتصل بخدمة الصيانة المعتمدة من Fakir.
- يجب أن يتم الإصلاح فقط من قبل مراكز الخدمة المعتمدة من Fakir.
- قد يكون الإصلاح من قبل أشخاص غير معتمدين ضارًا للمستخدم.

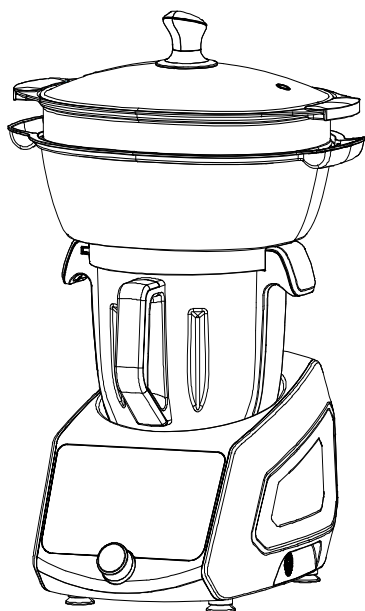
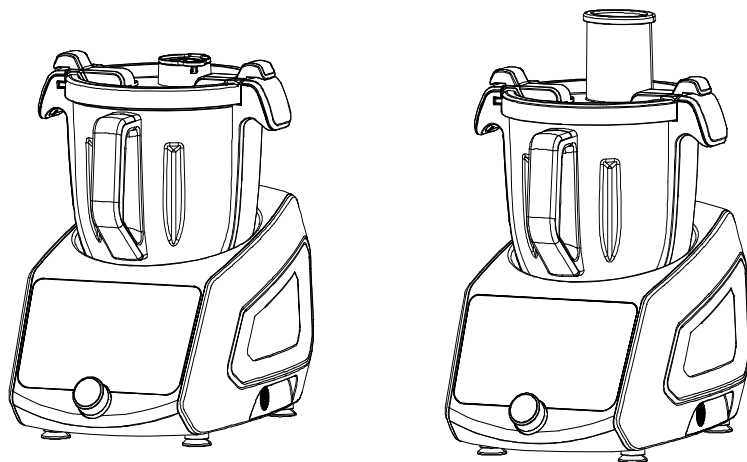


لا تستخدم منتجًا معيَّبًا أو تالفًا.

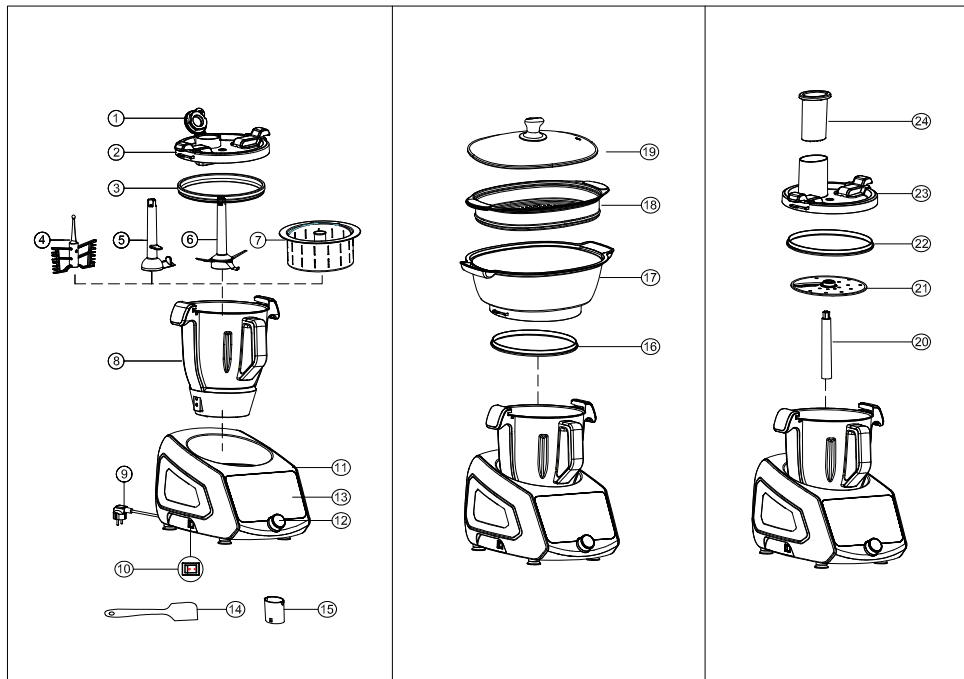


ملاحظة!

القيم الموضحة على الجهاز أو في الوثائق المطبوعة الأخرى المرفقة بالمنتج تم الحصول عليها في ظروف مختبرية وفقًا للمعايير ذات الصلة. قد تتغير هذه القيم حسب استخدام المنتج وظروف البيئة.



أجزاء الجهاز



14. الملعقة
15. كوب القياس
16. واصل/عقدة ربط سلة البخار العميقة
17. سلة البخار العميقة
18. سلة البخار
19. غطاء سلة البخار
20. واصل/عقدة ربط المفرمة/القطاعة
21. المفرمة/القطاعة
22. واصل/عقدة ربط غطاء معالج الطعام
23. غطاء معالج الطعام
24. دافع الطعام

1. غطاء التعبئة
2. غطاء الوعاء
3. واصل/عقدة ربط غطاء الوعاء
4. المخفق
5. عصا الخلط
6. شفرة الفولاذ المقاوم للصدأ
7. سلة البخار
8. الوعاء
9. سلك الطاقة
10. زر التشغيل/الإيقاف
11. وحدة القاعدة
12. زر F
13. الشاشة الرقمية

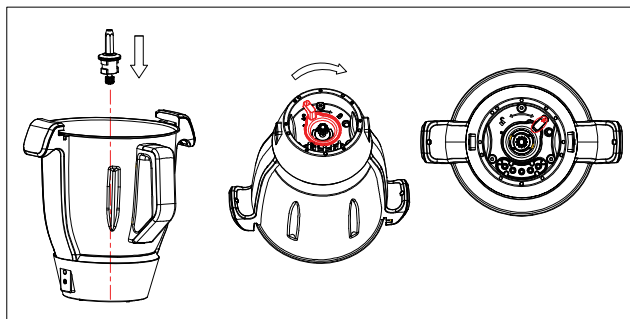
تقديم أجزاء الجهاز

جهاز	الوظيفة	مستويات السرعة	ضبط الوقت	ضبط درجة الحرارة	الحد الأقصى من المكونات لتطهى دفعة واحدة
	خفق بياض البيض	4	2-4 دقائق	-	2-4 بياض بيض
	خفق الكريمة	3	3-5 دقائق	-	200 مل
	حساء	1-2	1-19 دقيقة	100 ج	السعة القصوى: 2000 مل
	المواد الأخرى التي تحتاج إلى تسخين	1-2	حسب الحاجة	حسب الحاجة	
	تقطيع اللحم	8-12	30-60 ثانية	-	1500 جرام لحم منزوع العظم
	تفتيت الجليد	8-12	10-20 ثانية	-	300 جرام مكعب ثلج
	الخلاط	8-12	1-2 دقيقة	-	السعة القصوى: 3000 مل 1200 جرام جزر 1800 جرام ماء
	الفرم/التقطيع	5-7	15-60 ثانية	-	300 غرام
	الفاصوليا والمكسرات والفول السوداني وحبوب البن واللوز وفول الصويا	12	2-3 دقائق	-	200 غرام
	عجن	1	1-2 دقيقة	-	500 جرام دقيق + 250 جرام ماء + 20 جرام زبدة/ سمونة/زيت
	الأرز، إلخ.	-	20-30 دقيقة	وضع الطهي بالبخار صغير / متوسط	600-1500 مل من الماء
	سلة البخار				

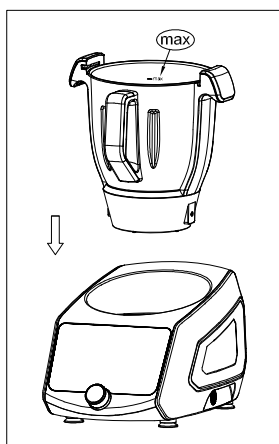
500 غرام	برنامج محضر الطعام فقط	30-60 ثانية	5-6	شرائح، قطع (جزر، الخيار والبطاطا)	القطاعة / قرص الفرم/التقطيع	
600-1500 مل من الماء	وضع الطهي بالبخار صغير / كبير	10-60 دقيقة	-	الأسماك، إلخ.	طاهي البخار	

الاستخدام

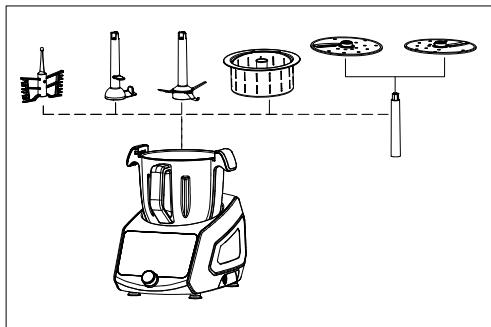
1. تأكد من أن حلقة الواسلة/العقدة مقفلة بشكل صحيح في الوعاء.



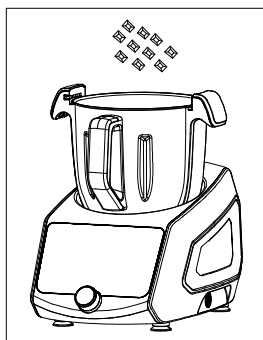
2. ضع الوعاء بعناية في الجهاز بحيث تكون كلمة MAX في الخلف. اضغط بإحكام حتى يثبت في مكانه.



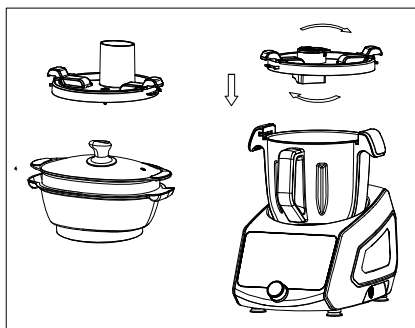
3. يمكنك اختيار الملحقات التي تريدها لخيارات الطهي المختلفة.



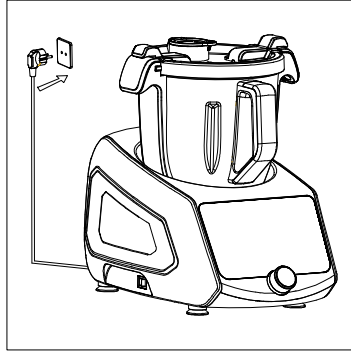
4. يمكنك إضافة المكونات أو الماء إلى الوعاء. إذا كنت بحاجة إلى وظيفة معالج الطعام، فعليك تثبيت الغطاء الذي يعمل كمحضر طعام وإضافة المكونات مباشرة من خلال غطاء محضر الطعام.



5. قم بتوصيل غطاء الوعاء أو غطاء محضر الطعام أو غطاء التبخير بأعلى الوعاء.



6. قم بتوصيل سلك الطاقة ثم قم بتشغيل الجهاز باستخدام زر التشغيل / الإيقاف.



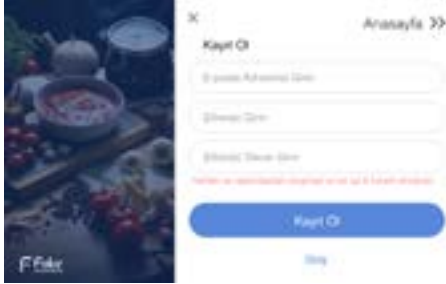
7. بعد فتح الصفحة الرئيسية، يمكنك النقر على الوصفة التي تريدها من خيارات "الوصفات التلقائية" و "البرامج التلقائية" و "الطبخ اليدوي" و "تنزيل وصفات جديدة" في 4 شاشات اختيار مختلفة.



8. بالإضافة إلى ذلك، عند النقر فوق 3 أسطر في الجزء العلوي الأيسر، سيتم فتح تسجيل الدخول على الشاشة التي ستفتح، وعندما تنقر على الشعار البشري أعلى النص، سيوجهك إلى شاشة التسجيل. إذا لم تكن عضواً بعد، فأنت بحاجة إلى النقر فوق الزر تسجيل الدخول / التسجيل. بعد النقر فوق تسجيل على الشاشة التي ستظهر، أدخل عنوان بريدك الإلكتروني وقم بإنشاء كلمة مرور.

تسجيل المستخدم / واجهة تسجيل الدخول

واجهة تسجيل المستخدم



Arasayla >>

Kayıt Ol

0 puanla Arkadaşları Gözet

Gizliyorum Gizli

Gizliyorum Gizliyorum Gizli

Hesabın var mı? Hesabın yoksa oluştur

Kayıt Ol

Giriş



Arasayla >>

Hesabınız hazır değil mi?

Bu sayfa için bir kullanıcı adı belirleyin.

Giriş / Kayıt Ol

Gizliyorum Gizli

واجهة إعادة تعيين كلمة المرور



Arasayla >>

Şifre Sıfırlama

0 puanla Arkadaşları Gözet

Gizliyorum Arkadaşları Gözet

Gizliyorum Arkadaşları Gözet

Hesabınız yok mu? Hesabınız yoksa oluştur

Giriş / Şifre Sıfırlama

Giriş



Arasayla >>

Giriş

0 puanla Arkadaşları Gözet

Gizliyorum Gizli

Giriş

Kayıt Ol



Giriş

Profilim

Favorit Tarifler

Ayarlar

Yardım

Gizlilik Sözleşmesi

9. على الشاشة التي ستدخلها مع 3 أسطر في أعلى اليسار، سترى سجل الطهي والوصفات المفضلة والإعدادات ودليل المساعدة واتفاقية الخصوصية.

من قسم الإعدادات؛



1. اختيار اللغة المرغوبة من بين الخيارات المتاحة،
2. الاتصال بشبكة WIFI،
3. اختيار إضاءة الشاشة ووقت قفل الشاشة،
4. الوصول إلى معلومات الحساب الخاصة بك،
5. إعادة الجهاز إلى إعدادات المصنع،
6. قسم "معلومات عنا"،
7. الوصول إلى وظيفة Tuya (الاستخدام عبر التطبيق).

A. خيار الوصفات التلقائية

عند النقر فوق زر الوصفات التلقائية، سترى جميع الوصفات محملة في مفكرة الطهي (نوت كوك). يمكنك الوصول إلى وصفات الأطعمة والمشروبات لتلك الفئة عن طريق تحديد الفئة التي تريدها بناءً على الفئة من خيارات التصفية. بمساعدة زر البحث، يمكنك الوصول بسهولة إلى الوصفة التي تريدها.



- بعد توفير اتصال WIFI، يمكنك الوصول إلى الوصفات عبر الإنترنت وتنزيل الوصفات التي وصلت إليها وحفظها في مفكرة الطهي (نوت كوك).
- في أي وصفة تختارها، يمكنك رؤية المكونات المطلوبة للوصفة في الأيقونة الأولى.
- في الأيقونة الثانية، يمكنك رؤية قسم المحتوى الذي يصف إعداد الوصفة.
- في الأيقونة الثالثة، يمكنك رؤية الملحقات المطلوبة للوصفة.
- يمكنك تقييم الوصفة وإضافة تعليقات مع النقاط الثلاثة في أعلى اليمين. في الوقت نفسه، يمكنك مشاركة الوصفة مع أي شخص تريده.
- يمكنك الإعجاب بالوصفة وإضافتها إلى وصفاتك المفضلة من خلال النقر على أيقونة القلب.
- يمكنك رؤية وقت التحضير والطهي على شاشة الوصفة.
- ثم ستبدأ عملية الطهي باستخدام زر بدء الطهي. باتباع تعليمات الطبخ الخاصة بمفكرة الطهي (نوت كوك)، يمكنك الحصول على الطعام أو الشراب الذي تريده.
- بعد بدء الطهي، يمكنك رؤية شرح مفصل لكامل الوصفة عند النقر على الأيقونة الموجودة في أعلى يمين الشاشة.
- توفر الأيقونة الأولى من بين الثلاث أيقونات الموجودة في أعلى اليمين إمكانية تدوين ملاحظات في مراحل الوصفة. الأيقونة الوسطى تتيح لك رؤية المكونات المطلوبة للوصفة مع مقاديرها بالجرام. أما الأيقونة في أقصى اليمين فتعرض وضع ميزان الطعام. هذا الوضع يساعدك على إضافة المكونات بالكميات الصحيحة دون الحاجة إلى التقدير.

B. خيار البرامج التلقائية،

- عند النقر على زر البرامج التلقائية، ستظهر لك قائمة تتيح لك اختيار الوظيفة التي تريدها بسهولة، مثل "الطهي اليدوي"، "وضع ميزان الطعام"، "غلي الماء"، "التقطيع"، "الطهي البطيء"، "عجن العجين"، "الطهي بالبخار"، "محضر الطعام"، و"وضع التزوي" (الطحن بسرعة عالية). يمكنك هذه الخيارات من إعداد وجباتك بشكل يدوي حسب رغبتك.



عند النقر فوق زر الطهي المعدل؛

- وضع الملحق المناسب لوصفتك في الجهاز.
- عند النقر على زر الدرجة، يمكنك ضبط ما يصل إلى 37 درجة كحد أدنى و130 درجة كحد أقصى، إما عن طريق لمسها رقمياً على الشاشة أو عن طريق تدوير زر F على الجسم.



- عند النقر فوق زر الوقت، يمكنك زيادة أو تقليل إعداد الوقت بشكل منفصل عن طريق لمس نصوص "dk/دقيقة" أو "sn/ثانية" على الشاشة وبمساعدة الزر F. النطاق الزمني هو 00:00 - 01:30.
- عند النقر على زر السرعة، يمكنك زيادة أو تقليل إعدادات السرعة عبر الشاشة باللمس أو باستخدام زر "F". يمكنك استخدام إعدادات السرعة من 3 إلى 12.
- عند النقر على زر "اتجاه الشفرة"، يمكنك تشغيل دوران الشفرات إلى اليمين أو اليسار عبر الشاشة باللمس أو باستخدام زر "F".
- عند النقر على الرمز العلوي الأيمن للشفرة، يمكنك استخدام وضع "تيربو" لطحن الطعام بسرعة عالية.
- عند النقر على الرمز العلوي الأيمن للوزن، يمكنك قياس وزن المكونات التي تضيفها. الوزن الأقصى للميزان هو 5 كجم.
- يمكنك بدء عملية الطهي عن طريق النقر على زر "بدء".

خيار الطبخ اليدوي

يتيح لك خيار الطهي اليدوي طهي أي طبق وفقاً للدرجة والوقت والسرعة المطلوبة، دون الاعتماد على الوصفات.



- عند النقر على زر الدرجة، يمكنك ضبط ما يصل إلى 37 درجة كحد أدنى و130 درجة كحد أقصى، إما عن طريق لمسها رقمياً على الشاشة أو عن طريق تدوير زر F على الجسم.
- عند النقر فوق زر الوقت، يمكنك زيادة أو تقليل إعداد الوقت بشكل منفصل عن طريق لمس نصوص "dk/دقيقة" أو "sn/ثانية" على الشاشة وبمساعدة الزر F. النطاق الزمني هو 00:00 - 01:30.
- عند النقر على زر السرعة، يمكنك زيادة أو تقليل إعدادات السرعة عبر الشاشة باللمس أو باستخدام زر "F". يمكنك استخدام إعدادات السرعة من 12 إلى 37-50 درجة. وفي النطاق من 55 إلى 130 درجة، يمكنك استخدام إعدادات السرعة من 3 إلى 12.
- عند النقر على زر "اتجاه الشفرة"، يمكنك تشغيل دوران الشفرات إلى اليمين أو اليسار عبر الشاشة باللمس أو باستخدام زر "F".
- أخيراً، يمكنك بدء عملية الطهي عن طريق إضافة الطعام الذي تريده إلى الحجرة والضغط على زر ابدأ.
- يمكنك إعادة تعيين اختياراتك باستخدام زر إعادة تعيين الإعدادات الافتراضية.

تنزيل خيار وصفات جديدة؛

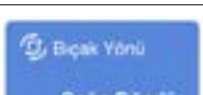
عند النقر فوق الزر تنزيل وصفات جديدة، يمكنك تنزيل واستخدام الوصفات الحالية المحفوظة في تطبيق Fakir Home إلى مفكرة الطهي (نوت كوك).

الربط بتطبيق Fakir Home

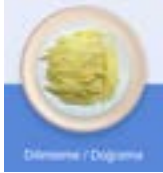
- بادئ ذي بدء، تأكد من تشغيل اتصال WIFI الخاص بجهازك.
- تأكد من تحميل Fakir Home هوم على هاتفك.
- عند النقر على أيقونة FAKIR HOME في قسم الإعدادات بجهازك، حدد رمز الاستجابة السريعة الذي سيظهر بالنقر فوق الرمز + في أعلى يمين تطبيق Fakir Home وحدد "مسح رمز الاستجابة السريعة". بعد ذلك، يمكنك مسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً على الجهاز والاتصال تلقائياً بنجاح.
- يمكنك ضبط الجهاز على وقت الطهي المطلوب ودرجة وإعداد السرعة عبر الهاتف وبدء عملية الطهي. خارجياً، يمكنك الوصول إلى وصفات مفكرة الطهي (نوت كوك)، ويمكنك بدء أي برنامج تريده عبر الهاتف.

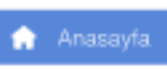
الأيقونات وأوصافها

أوصاف الوظائف	رمز
يمكن استخدامها لضبط درجة الحرارة والوقت والسرعة.	
اضغط على الزر وسيتوقف الجهاز أثناء الطهي. إذا ضغطت عليه مرة أخرى، فسيستمر الطهي.	
اضغط مع الاستمرار على الزر لفترة طويلة وسيتوقف الجهاز عن الطهي.	
بعد الانتهاء من جميع التعديلات، اضغط على الزر وستبدأ عملية الطهي.	
إذا قمت بالضغط على الزر لفترة طويلة أثناء الإعداد، فسيتم إلغاؤه تلقائيًا.	
عند اكتمال عملية الطهي، اضغط على الزر وسيحول الجهاز إلى وضع الاستعداد.	
الزر “رجوع” ارجع إلى واجهة العملية السابقة بالنقر فوق هذا الرمز في أي وقت.	
عرض معامل/محدد وقت الإعداد: 0-90 دقيقة.	
عرض وقت العملية/التحضير: 0-90 دقيقة.	
اضبط الوقت باستخدام علامتي “+” و “-”.	
سيظهر وقت التشغيل عندما لا يتم ضبط الوقت وتبدأ عملية الطهي.	
عند ضبط الوقت، سيتم الإشارة إلى الوقت المتبقي بعد البدء.	
تشير الأرقام الموجودة في المربع إلى الوقت المحدد.	
عندما لا يتم ضبط الوقت، تشير الأرقام الموجودة في المربع إلى وقت العمل.	
عند ضبط الوقت، يتم عرض الوقت المتبقي في الإطار.	
نطاق درجة الحرارة: 37-130 درجة.	
بعد 37، يمكنك زيادته على فترات 5 درجات، بدءًا من 40 درجة.	

تشير الأرقام الموجودة في المربع إلى إعداد درجة الحرارة المحددة.	
يمكنك زيادة درجة حرارة الطعام على فترات 5 درجات، بدءًا من 40 درجة بعد 37 درجة.	
• استخدم الزرين "+" و "-" لضبط درجة الحرارة، أو يمكنك ضبطها عن طريق التمرير بيدك عن طريق اللمس. • بعد البدء، ستظهر درجة الحرارة الفعلية داخل الحجرة.	
يمكنك استخدام إعداد السرعة حتى 12 مستوى في نطاق درجة حرارة 37-50 درجة مئوية.	
يمكنك استخدام إعداد السرعة حتى 3 مستويات في نطاق درجة حرارة 55-130 درجة مئوية.	
يمكنك ضبط إعداد السرعة عن طريق التمرير من المعامل/المحدد في الصورة.	
يمكنك ضبطه على اليمين أو اليسار لتحديد اتجاه دوران الشفرة.	
اتجاه عقارب الساعة.	
عكس اتجاه عقارب الساعة.	

الطهي اليدوي • المدة: (المدى: 0-90) دقيقة • درجة الحرارة: (المدى: 000-130) درجة مئوية • السرعة: (المدى: 1-12)؛ عكس: 0-3 (7-12) سرعات، أقصى وقت تشغيل 10 دقائق)	 Manual Pizma
وضع الوزن: الوزن: 5 كجم بحد أقصى.	 Agram
وضع الوزن	 Tartı
وضع الغليان • درجة الحرارة: 100 درجة مئوية (النطاق: 60-100) درجة مئوية • السرعة: 1 (المدى: 0-1)؛ عكس: 0-1 • قم بإنهاء العملية بعد الوصول إلى درجة حرارة الماء المحددة مسبقًا.	 Is Kaynama
وضع الطهي البطيء • المدة: 4 (المدى: 0-8) ساعات • درجة الحرارة: 90 درجة مئوية (النطاق: 37-95) درجة مئوية • السرعة: 1؛ عكس: 1	 Yavaş Pizma
وضع عجن العجين • المدة: 3 (المدى: 2-4) دقائق • درجة الحرارة: 0 (النطاق: 0-37) درجة مئوية • السرعة: لا يمكن تعديل السرعة، السرعة مبرمجة.	 Hamsu Yigama
وضع الطهي بالبخار • المدة: 20 (المدى: 1-60) دقيقة • درجة الحرارة: 120 درجة مئوية (النطاق: 100-120) درجة مئوية • السرعة: 0 (المدى: 0-3)؛ عكس: 0-3 • يبدأ الوقت في العد التنازلي من 95 درجة. (درجة الحرارة تمثل البخار)	 Buharlı Pizma

وضع محضر الطعام • المدة: 30 (المدى: 10-60) ثانية • السرعة: 5 (المدى: 4-6)	
الطحن استمر لمدة 3 ثوان بأعلى سرعة وتوقف لمدة 1 ثانية	
وضع الفرامّة • المدة: 10 ثوان (الفصل الزمني: 10 ثوان - 4 دقائق) • درجة الحرارة: 0 • السرعة: 6 (المدى: 1-12)	
المخمرة • المدة: 8 (النطاق: 0-12) ساعة • درجة الحرارة: 40 درجة مئوية (النطاق: 37-40) درجة مئوية • السرعة: 1	
طبخ البيض لم يتم تعيين المعامل/المحدد.	
طبخ الأرز • المدة: 30 (المدى: 0-40) دقيقة • درجة الحرارة: 100 درجة مئوية • السرعة: 1	

صلصة • المدة: 30 ثانية (الفصل الزمني: 30 ثانية - 10 دقائق) • درجة الحرارة: 0 (النطاق: 0-37) درجة مئوية • السرعة: 1 (المدى: 1-4)	
الطعام المهروس • المدة: 30 ثانية (المدى: 0 - 2 دقيقة) • درجة الحرارة: 0 (النطاق: 0-37) درجة مئوية • السرعة: 8	
الممارسة المتناوبة • المدة: 7 (النطاق: 0 - 14) دقيقة • درجة الحرارة: 0 (النطاق: 0-130) درجة مئوية لم يتم ضبط درجة الحرارة الافتراضية بعد. • السرعة: 1	
العصائر/السموذي • المدة: 1 (الفصل الزمني: 0 - 2) دقيقة • درجة الحرارة: 0 • السرعة: 10	
الطبخ بالشفط • المدة: 6 (النطاق: 0 - 12) ساعة • درجة الحرارة: 60 (النطاق: 40-85) درجة مئوية • السرعة: 1	
التنظيف التلقائي • المدة: 2 دقيقة و30 ثانية • درجة الحرارة: 55 درجة مئوية • السرعة: 4	
انقر فوق هذا الرمز للعودة إلى واجهة الشاشة الرئيسية في أي وقت.	

علامة التبويب "الإعدادات"	
اختيار اللغة المرغوبة من بين الخيارات المتاحة.	
الاتصال بشبكة WIFI.	
اختيار إضاءة الشاشة ووقت قفل الشاشة.	
الوصول إلى معلومات الحساب الخاصة بك.	
إعادة الجهاز إلى إعدادات المصنع.	
قسم "معلومات عنا".	
الوصول إلى وظيفة Tuya (الاستخدام عبر التطبيق).	
يمكنك أن ترى سجل الطبخ الخاص بك.	
يمكنك رؤية القوائم المفضلة لديك.	
يمكنك الاطلاع على اتفاقية السرية.	
أيقونة مكونات الوصفة.	
أيقونة تعرض خطوات الطهي.	
أثناء الوصفة، يمكنك رؤية الملحقات الضرورية.	
يمكنك تقييم الوصفة والتعليق عليها.	
يمكنك مشاركة الوصفة مع أي شخص تريده.	
يمكنك حذف الوصفة.	
يمكنك تقييم الوصفة.	
يمكنك مشاركة الوصفة مع أي شخص تريده.	

يمكنك حذف الوصفة.	 Sil
يمكنك حذف الوصفة.	
يمكنك إزالة الوصفة من المفضلة.	
يمكنك إخفاء تصنيف الوصفة ووقت التحضير والصعوبة.	
يمكنك إظهار تصنيف الوصفة ووقت التحضير والصعوبة على الشاشة.	
أيقونة تسجيل الخروج.	
يمكنك إضافة ملاحظات إلى الوصفة.	

وظيفة التنظيف التلقائي (التنظيف الأولي)

- تستغرق وظيفة التنظيف التلقائي (التنظيف الأولي) مدة إجمالية قدرها دقيقتان ونصف (2.5 دقيقة).
- المرحلة الأولى: دقيقة و30 ثانية – السرعة 4
- المرحلة الثانية: دقيقة واحدة – السرعة 10

⚠ تحذير!

لا يمكن للمستخدم تغيير مستوى السرعة أثناء هذه العملية.

- قبل بدء عملية التنظيف، أضف حوالي 600 مل من الماء إلى الحاوية.

⚠ تحذير!

لا يُنصح باستخدام المنظفات.

- يمكن ضبط درجة حرارة الجهاز قبل بدء التنظيف.
- يمكن اختيار درجة حرارة بين 55 و80 درجة مئوية.

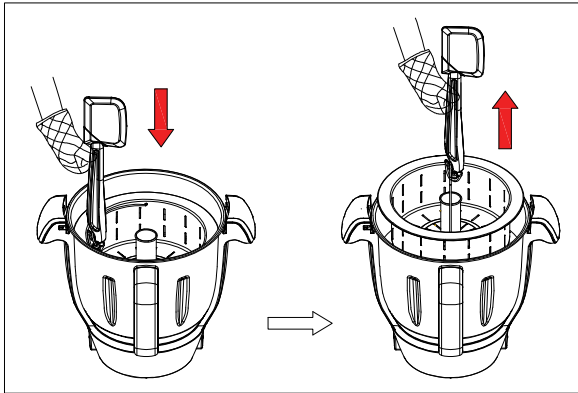
ملاحظة!

قيمة درجة الحرارة المحددة هي قيمة تقريبية.

- الحاوية الرئيسية مناسبة للغسيل في غسالة الصحون. يمكنك بدء التنظيف الأولي باستخدام الوضع التلقائي، ثم غسل الحاوية يدويًا أو في غسالة الصحون حسب الرغبة.

العناية العامة والتنظيف

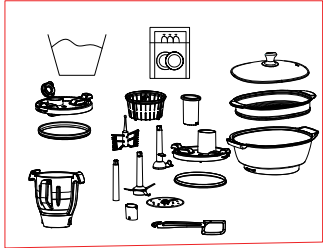
- قم دائمًا بإيقاف تشغيل الجهاز وافصله قبل التنظيف.
- قبل التنظيف، افتح الغطاء وأخرج الحاوية من الجهاز.
- امسح وحدة الطاقة بقطعة قماش مبللة، ثم امسحها حتى تجف. لا تستخدم أبدًا المواد المسببة للتآكل أو تغمرها في الماء.
- إذا كان هناك أثر احتراق في أسفل وعاء الخلاط، ضع كمية من حمض الستريك أو الليمون في الماء، وسخنها لمدة 5-7 دقائق، ثم امسح أثر الاحتراق بقطعة قماش.
- اغسل أجزاء الحاوية أو الخزانة/عصا التحريك/الشفرة، ثم جففها جيدًا. إذا التصق الطعام أو احترق داخل الحاوية، استخدم الملعقة لتنظيفها قدر الإمكان. املا الحاوية بماء دافئ وصابون واتركها لبعض الوقت. نظف أي بقع مقاومة باستخدام فرشاة التنظيف. لا تؤثر أي تغييرات في اللون على أداء الحاوية.
- قبل إزالة سلة البخار، ارتدِ قفاز الفرن، وتأكد من لف الخطاف الموجود في مقبض الملعقة حول وسط سلة البخار وارفع السلة.



ملاحظة!

انتظر حتى يتبدد البخار قبل بدء العملية لتجنب الحروق.

التنظيف والصيانة الفنية

يرجى فصل سلك الطاقة قبل التنظيف. يرجى استخدام قطعة قماش جافة وناعمة لتنظيف سلك الطاقة. يرجى استخدام قطعة قماش جافة لتنظيف الوحدة الرئيسية. لا تغسل الوحدة الرئيسية بالماء أو تضعها في غسالة الصحون.	يمكنك مسح الحجرة/الخزانة بقطعة قماش جافة للمطبخ أو غسل الداخل بالماء، لكن لا ينبغي نقعها في الماء.
الفرشاة المعدنية، والفرشاة النايلونية، ومنظفات المنزل، والمذيبات، ومنتجات التنظيف قد تتسبب في تلف سطح هيكل المنتج. 	جميع ملحقات الصور التالية مثل الغطاء، كوب القياس، السكين، قضيب التحريك، سلة البخار، القدر البخاري، إلخ، آمنة للغسل في غسالة الصحون. 

تخزين الجهاز

- في حالة عدم استخدام الجهاز لفترة طويلة، يجب تخزين بشكل دقيق.
- تأكد من أن الجهاز غير متصل وأن الأجزاء جافة تمامًا.
- يجب الاحتفاظ بالجهاز في مكان بعيد عن متناول الأطفال.

إعادة التدوير

- عند انتهاء عمر منتجك، اتبع الخطوات التالية لإعادة التدوير بشكل صحيح:
- قطع كابل الجهاز لجعله غير قابل للاستخدام.
- تخلص من الجهاز في صناديق النفايات المخصصة لهذه الأجهزة وفقًا للقوانين السارية في بلدك.
- لا ينبغي التخلص من النفايات الكهربائية مع النفايات المنزلية.
- ضع الجهاز في صناديق النفايات المخصصة للنفايات الكهربائية.
- التخلص المصنوع للجهاز من مواد قابلة لإعادة التدوير.
- تخلص من مواد التعبئة في صناديق إعادة التدوير المناسبة.
- يتوافق الجهاز مع توجيهات WEEE (النفايات الكهربائية والإلكترونية).



ملاحظة!

- تحقق مما إذا كنت تستطيع إصلاح المشكلة أو العطل بنفسك قبل الاتصال بخدمة العملاء. لذلك، يُرجى الرجوع إلى قسم "استكشاف الأخطاء وإصلاحها". إذا لم تتمكن من حل المشكلة أو العطل، اتصل بخدمة العملاء.
 - قبل الاتصال، يُرجى تجهيز اسم الطراز ورقم المنتج التسلسلي.
 - يمكنك العثور على هذه المعلومات على ملصق نوع المنتج.
- رقم المساعدة: +902124440241

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

تمت مراجعة جهازك للتحقق من جودة لتجنب أي عيوب. ومع ذلك، إذا لم يعمل الجهاز لأي سبب من الأسباب، حاول الحلول المدرجة في الجدول التالي قبل الاتصال بخدمة الصيانة المعتمدة من Fakir.

الشحن

- لتجنب تلف الجهاز، اتبع هذه الخطوات لنقل جهازك بأمان:
- نقل الجهاز في التعبئة الأصلية.
- إذا لم تكن التعبئة الأصلية متاحة، استخدم تغليفًا مناسبًا وناعمًا يحمي الجهاز.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a guide for handwriting or typing. The paper itself is a clean, off-white color.

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.

152	دستور العمل‌های استفاده
152	معنی نمادها
152	مسئولیت
152	اعلام تطابق CE
152	محدوده استفاده
153	استفاده غیرمجاز
153	هشدارهای ایمنی
154	هشدارهای ایمنی ویژه محصول
156	باز کردن جعبه
157	پیش‌نمایش Notecook
158	قطعات دستگاه
159	معرفی قطعات دستگاه
160	استفاده
163	ثبت نام کاربر / رابط ورود
167	اتصال برنامه APP Fakir Home
168	نمادها و توضیحات آنها
174	عملکرد تمیزکاری خودکار (پیش‌تمیزکاری)
175	نگهداری و نظافت عمومی
176	نظافت و نگهداری فنی
176	نگهداری دستگاه
176	باز یافت
177	رفع مشکلات
177	حمل و نقل

مشتری گرامی،

امیدواریم از استفاده از محصول خود لذت ببرید. از اینکه **Fakir Hausgeräte**، شرکت پیشرو در فناوری‌های نوآورانه، را انتخاب کرده‌اید، سپاسگزاریم. لطفاً قبل از استفاده از محصول، این راهنمای کاربر را به دقت مطالعه کرده و برای مراجعه در آینده نگهداری کنید.

دستورالعمل‌های استفاده

این دستورالعمل‌ها برای استفاده صحیح و ایمن از دستگاه تهیه شده است. برای امنیت خود و دیگران، لطفاً قبل از روشن کردن دستگاه، راهنمای کاربر را مطالعه کنید.

معنی نمادها

در این راهنمای کاربر نمادهای زیر را خواهید دید:



هشدار!

این نماد نشان‌دهنده خطراتی است که ممکن است منجر به جراحت یا مرگ شود.



توجه!

این نماد نشان‌دهنده خطراتی است که ممکن است باعث آسیب یا خرابی محصول شود.



یادداشت!

شامل اطلاعات مهم و مفید است.

مسئولیت

شرکت **Fakir Elektrikli Ev Aletleri Dış Tic. A.Ş.** هیچ‌گونه مسئولیتی در قبال آسیب‌ها یا تعمیراتی که خارج از مراکز خدمات مجاز **Fakir** انجام شده یا استفاده نادرست از دستگاه که ناشی از عدم رعایت دستورالعمل‌های موجود در این راهنمای کاربر باشد، نمی‌پذیرد.

اعلام تطابق CE

این دستگاه کاملاً مطابق با دستورالعمل‌های اتحادیه اروپا **EU/2014/30** در زمینه سازگاری الکترومغناطیسی و **EU/2014/35** در زمینه ولتاژ پایین است. این محصول دارای علامت **CE** روی برچسب مدل دستگاه است.



محدوده استفاده

مدل محصول برای استفاده خانگی طراحی شده است. مناسب برای استفاده در محیط‌های کاری یا صنعتی نمی‌باشد. در صورت بروز هرگونه عیب ناشی از این نوع استفاده، خدمات ما تحت پوشش گارانتی نخواهد بود.

استفاده غیرمجاز

در موارد زیر، استفاده غیرمجاز می‌تواند منجر به آسیب به دستگاه یا ایجاد جراحات شود:

- **قابلیت‌های محدود و نظارت:** این دستگاه نباید توسط افراد (شامل کودکان) با قابلیت‌های فیزیکی، حسی، یا ذهنی محدود یا کمبود تجربه و/یا دانش استفاده شود، مگر اینکه تحت نظارت یک شخص مسئول باشند یا دستورالعمل‌های استفاده ایمن از دستگاه را دریافت کرده باشند. کودکان باید تحت نظارت قرار گیرند تا مطمئن شوید که با دستگاه بازی نمی‌کنند.
- **استفاده با قابلیت‌های محدود:** دستگاه می‌تواند توسط کودکان ۸ ساله و بالاتر و افرادی با قابلیت‌های فیزیکی، حسی، یا ذهنی محدود یا کمبود تجربه و دانش تنها در صورت نظارت و دریافت دستورالعمل‌های استفاده ایمن و درک خطرات احتمالی استفاده شود.
- **مواد بسته‌بندی:** مواد بسته‌بندی مانند کیسه‌ها را از دسترس کودکان دور نگه دارید. خطر خفگی وجود دارد!
- **تمیز کردن و نگهداری:** کودکان زیر ۸ سال نباید دستگاه را تمیز یا نگهداری کنند مگر اینکه تحت نظارت باشند.
- **ایمنی دستگاه و کابل:** دستگاه و کابل آن را از دسترس کودکان زیر ۸ سال دور نگه دارید. کودکان باید تحت نظارت قرار گیرند تا مطمئن شوید که با دستگاه بازی نمی‌کنند. دستگاه‌های برقی اسباب‌بازی برای کودکان نیستند. بنابراین، دستگاه را در مکانی دور از دسترس کودکان استفاده و نگهداری کنید. ممکن است کودکان از خطرات مربوط به استفاده از دستگاه‌های برقی آگاه نباشند. اطمینان حاصل کنید که سیم برق از دستگاه آویزان نباشد.

هشدارهای ایمنی

هنگام استفاده از دستگاه برقی، همیشه باید اقدامات احتیاطی زیر را برای جلوگیری از آتش‌سوزی، برق‌گرفتگی و صدمات شخصی انجام دهید:

- **راهنمای کاربر را بخوانید:** اطلاعات موجود در راهنمای کاربر را با دقت بخوانید و آن را نگه دارید. اگر دستگاه را به شخص دیگری می‌دهید، فراموش نکنید که راهنما را نیز به همراه آن بدهید.
- **اولین استفاده:** وقتی محصول را از بسته‌بندی آن خارج می‌کنید، اطمینان حاصل کنید که تمام لوازم جانبی و قطعات کامل هستند. اگر قطعه‌ای در جعبه نیست، به نزدیک‌ترین مرکز خدمات مجاز Fakir مراجعه کنید. کیسه‌های محافظ لوازم جانبی و قطعات را برای جلوگیری از خطر خفگی دور از دسترس کودکان و نوزادان نگه دارید.
- **وضعیت دستگاه را بررسی کنید:** اگر فکر می‌کنید دستگاه، بدنه، کابل یا دوشاخه آن مشکلی دارد، دستگاه را روشن نکنید و به نزدیک‌ترین مرکز خدمات مجاز Fakir مراجعه کنید.

- **ایمنی کابل و دوشاخه:** اگر کابل برق یا دوشاخه دچار نقص یا آسیب شده است، از دستگاه استفاده نکنید. دستگاه را با کابل تمدید استفاده نکنید و اطمینان حاصل کنید که کابل برق با منبع گرما یا لبه‌های تیز تماس نداشته باشد. هنگام جدا کردن دوشاخه از پریز، همیشه دوشاخه را از پریز بکشید. کابل را نکشید و دستگاه را از کابل بلند نکنید.
- **ایمنی کودکان:** دستگاه خود را هرگز زمانی که به پریز برق متصل است بدون نظارت رها نکنید. به کودکان اجازه ندهید بدون نظارت با دستگاه بازی کنند. کابل برق دستگاه را در جایی که کودکان به آن دسترسی ندارند نگه دارید. دستگاه‌های برقی اسباب‌بازی کودکان نیستند.
- **استفاده از دستگاه:** از دستگاه در فضای باز استفاده نکنید. دستگاه شما ممکن است تحت تأثیر خاک یا باران قرار گیرد. دستگاه خود را در آب فرو نبرید و از باران یا رطوبت محافظت کنید. دستگاه با نیروی برق کار می‌کند و خطر برق‌گرفتگی وجود دارد. بنابراین، هرگز با دست‌های خیس به دوشاخه دست نزنید. از دستگاه برای تمیز کردن مواد قابل اشتعال یا انفجاری (مانند بنزین یا الکل)، اشیاء سوزان یا دودکننده (مانند سیگار، کبریت یا خاکستر داغ) استفاده نکنید.
- **تعمیر و نگهداری:** قبل از تمیز کردن و نگهداری دستگاه، دوشاخه را از پریز برق بکشید و بگذارید دستگاه خنک شود.
- **محدودیت‌های استفاده:** از دستگاه برقی فقط برای مقاصد مشخص شده استفاده کنید. استفاده از دستگاه برخلاف دستورالعمل‌ها ممکن است عمر دستگاه را کاهش دهد و خطرات ایمنی ایجاد کند.

هشدارهای ایمنی ویژه محصول

- **مراقب تیغه‌های تیز باشید:** تیغه‌ها بسیار تیز هستند. هنگام حمل، تمیز کردن یا جدا کردن تیغه‌ها دقت کنید. در حین استفاده از تماس با تیغه‌ها با دست یا اشیاء دیگر خودداری کنید.
- **به حداکثر ظرفیت توجه کنید:** از سطح پر کردن حداکثر درون مخزن فراتر نروید. پر کردن بیش از حد می‌تواند باعث نشت یا خرابی دستگاه شود.
- **مخزن آسیاب برای مواد خشک:** مخزن آسیاب را فقط برای مواد خشک استفاده کنید. استفاده از مایعات می‌تواند عملکرد دستگاه را تحت تأثیر قرار دهد.
- **نصب و جدا کردن تیغه‌ها:** پیش از نصب یا جدا کردن تیغه‌ها اطمینان حاصل کنید که دستگاه خاموش و از منبع برق جدا شده باشد.
- **استفاده بیش از حد از عملکرد آسیاب:** عملکرد آسیاب را حداکثر به مدت ۲ دقیقه روشن نگه دارید. پس از استفاده طولانی، قبل از روشن کردن مجدد دستگاه، اجازه دهید حداقل ۵ دقیقه خنک شود.
- **بخار و سطوح داغ:** پس از کار کردن دستگاه در حالت پخت، مخزن، درپوش و تیغه‌ها ممکن است برای مدت طولانی داغ باقی بمانند. به خروجی‌های بخار توجه ویژه داشته باشید و از دستکش‌های مقاوم در برابر گرما برای حمل قطعات دستگاه استفاده کنید.

- استفاده از سبد بخار: هنگام بیرون آوردن سبد بخار، ممکن است به دلیل تعریق، آب نشست کند. هنگام خالی کردن یا تمیز کردن سبد بخار، از سوختگی ناشی از بخار جلوگیری کنید.
- احتیاط در حالت پخت: دستگاه را در حالت پخت با مخزن خالی روشن نکنید. اطمینان حاصل کنید که کف مخزن و حسگرهای حرارتی تمیز و خشک هستند.
- دور بودن از قطعات متحرک: هنگام کار دستگاه، دست‌ها، لباس‌ها و اشیاء دیگر را از قطعات متحرک دور نگه دارید.
- کار با مایعات داغ: هنگام کار با مایعات داغ، مراقب خروج ناگهانی بخار باشید. هنگام باز کردن درپوش، ممکن است مایعات به بیرون پرتاب شوند.
- استفاده صحیح از لوازم جانبی: فقط از مخزن و لوازم جانبی ارائه شده همراه دستگاه استفاده کنید. مخزن را روی منبع حرارت دیگری قرار ندهید.
- توجه هنگام اتصال به منبع برق: دستگاه را در حالی که به منبع برق متصل است، بدون نظارت رها نکنید.

توجه!

هنگام اولین راه‌اندازی دستگاه، لازم است به اینترنت بی‌سیم متصل شوید و به‌روزرسانی انجام دهید.

هشدار!

برای جلوگیری از خطر تنظیم مجدد تصادفی قطع حرارتی، این دستگاه نباید به مداری متصل شود که به طور مرتب توسط یک کلید خارجی یا شبکه برق مانند تایمر روشن و خاموش می‌شود وصل شود.

توجه!

قبل از اینکه دستگاه را از پایه جدا کنید مطمئن شوید که خاموش باشد.

هشدار! قبل از اتصال به برق!

اطمینان حاصل کنید که منبع برق شما همان است که در پایین دستگاه شما نشان داده شده است.

هشدار!

این دستگاه باید ارت باشد!

قوانین ایمنی و دستورالعمل‌های استفاده را به دقت در این راهنمای کاربر مطالعه کنید.
این راهنمای کاربر را برای استفاده‌های آینده نگهداری کنید.



باز کردن جعبه

- قبل از استفاده اولیه، دستگاه و لوازم جانبی را از جعبه خارج کرده و از نظر آسیب‌دیدگی یا عیب بررسی کنید. اگر دستگاه آسیب‌دیده یا معیوب است، از آن استفاده نکنید و به سرویس مجاز Fakir مراجعه کنید.
- تعمیر باید تنها توسط مراکز خدمات مجاز Fakir انجام شود.
- تعمیر توسط افراد غیرمجاز ممکن است برای کاربر مضر باشد.



هشدار!

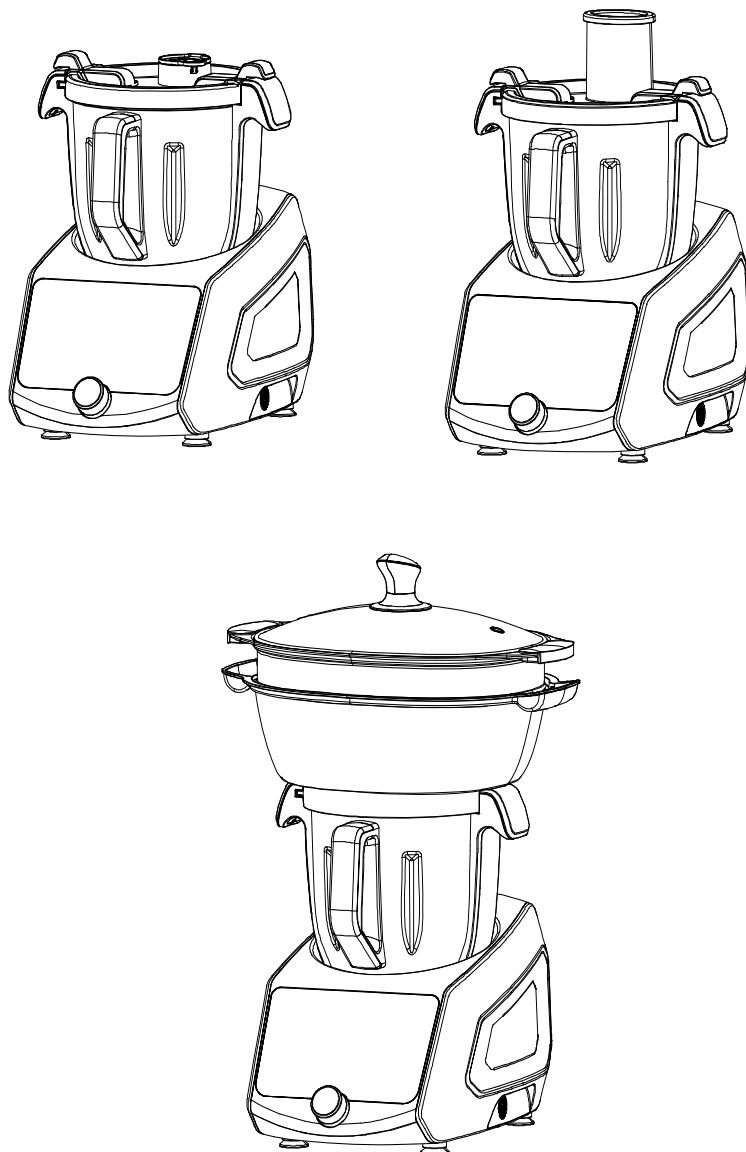
از استفاده از محصول معیوب یا آسیب‌دیده خودداری کنید.



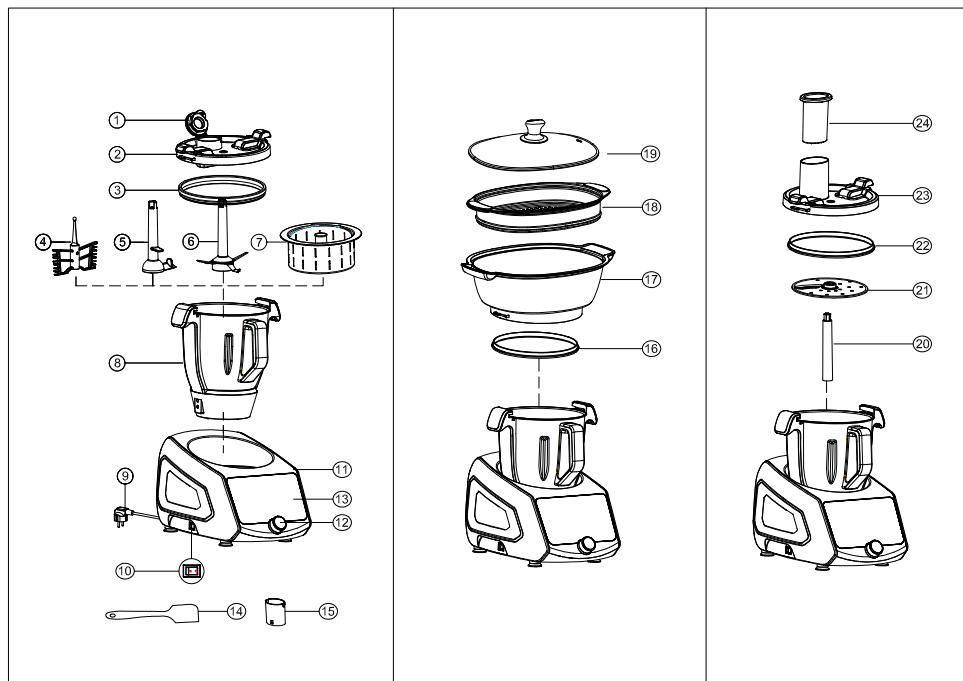
یادداشت!

مقادیر ذکر شده بر روی دستگاه یا در مستندات چاپی دیگر همراه با محصول، در شرایط آزمایشگاهی و بر اساس استانداردهای مربوطه به دست آمده است. این مقادیر ممکن است بسته به استفاده از محصول و شرایط محیطی تغییر کند.

پیش نمایش Notecook



قطعات دستگاه



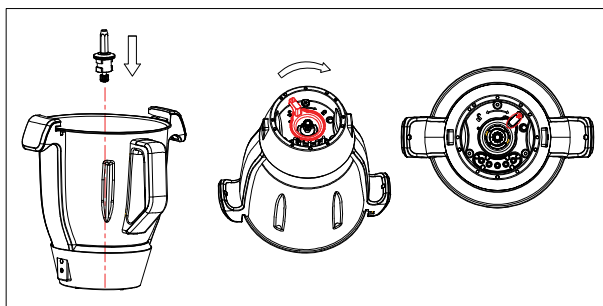
- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| 13. نمایشگر دیجیتال | 1. درپوش پر کردن |
| 14. کار دک | 2. پوشش قیف |
| 15. پیمانه اندازه گیری | 3. واشر پوشش قیف |
| 16. واشر سبب بخار عمیق | 4. همزن |
| 17. سبب بخار عمیق | 5. میله همزن |
| 18. سبب بخار | 6. تیغه فولادی ضد زنگ |
| 19. درپوش سبب بخار | 7. سبب بخار |
| 20. واشر خردکن/برش دهنده | 8. هاپر |
| 21. خردکن/برش دهنده | 9. سیم برق |
| 22. واشر درب غذاساز | 10. دکمه روشن/خاموش |
| 23. درب غذاساز | 11. واحد پایه |
| 24. فشار دهنده غذا | 12. دکمه F |

معرفی قطعات دستگاه

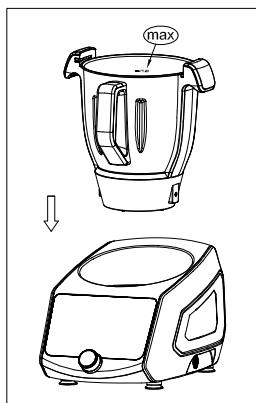
دستگاهها	فونکسیون (کاربرد)	تنظیم سرعت	تنظیم زمان	تنظیم دما	حداکثر موادی که باید در یک زمان پخته شوند.
	هم زدن سفیده تخم مرغ	4	2-4 دقیقه	-	سفیده 2-4 تخم مرغ
	هم زدن خامه	3	3-5 دقیقه	-	200 میلی لیتر
	سوپ	1-2	1-19 دقیقه	100 درجه سانتیگراد	حداکثر ظرفیت: 2000 میلی لیتر
	سایر موادی که باید گرم شوند	1-2	سایر موادی که باید گرم شوند	سایر موادی که باید گرم شوند	
	خرد کردن گوشت	8-12	30-60 ثانیه	-	1500 گرم گوشت بدون استخوان
	یخ خرد کردن	8-12	10-20 ثانیه	-	300 گرم مکعب یخ
	مخلوط کن	8-12	1-2 دقیقه	-	حداکثر ظرفیت: 3000 میلی لیتر 1200 گرم هویج 1800 گرم آب
	خردکن	5-7	15-60 ثانیه	-	300 گرم
	لوبیا، فندق، بادام زمینی، دانه قهوه، بادام، سویا	12	2-3 دقیقه	-	200 گرم
	خمیر	1	1-2 دقیقه	-	500 گرم آرد + 250 گرم آب + 20 گرم روغن
سبب بخار	برنج و غیره	-	20-30 دقیقه	حالت پخت بخار کوچک/متوسط	600-1500 میلی لیتر آب
دیسک برش / خرد کن	برش ها، تکه ها (هویج، خیار، سیب زمینی)	5-6	30-60 ثانیه	فقط برنامه ربات آشپزخانه	600-1500 میلی لیتر آب
بخار پز	برش ها، تکه ها (هویج، خیار، سیب زمینی)	-	10-60 دقیقه	حالت پخت بخار کوچک/بزرگ	600-1500 میلی لیتر آب

استفاده

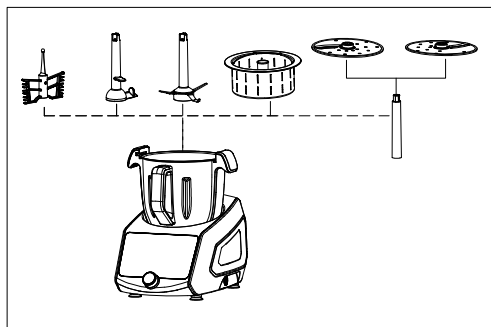
1. مطمئن شوید که حلقه مهر و موم به درستی در محفظه قفل شده است.



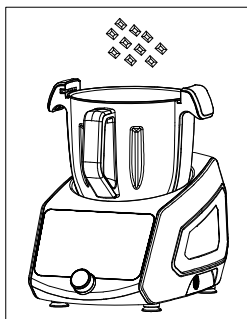
2. ظرف را با علامت MAX در پشت به درستی روی دستگاه قرار دهید. محکم فشار دهید تا ثابت شود.



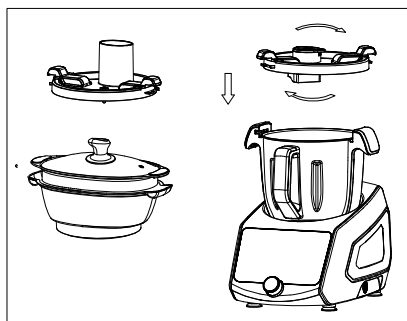
3. می توانید لوازم مورد نظر خود را برای گزینه های مختلف آشپزی انتخاب کنید.



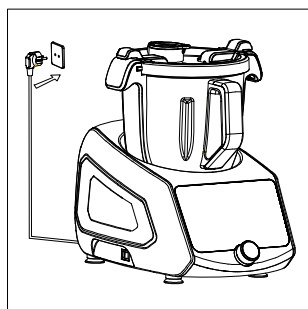
4. می‌توانید مواد یا آب را به کاسه اضافه کنید. اگر به عملکرد غذاساز نیاز دارید، باید درب غذاساز را بچسبانید و مواد را مستقیماً از طریق درب غذاساز اضافه کنید.



5. درب کاسه، درب غذاساز یا درب بخارپز را روی کاسه وصل کنید.



6. سیم برق را به پریز وصل کنید و سپس دستگاه را با دکمه روشن/خاموش روشن کنید.



7. پس از باز شدن صفحه اصلی، می‌توانید از گزینه‌های «دستورالعمل‌های خودکار»، «برنامه‌های خودکار»، «آشپزی دستی» و «دانلود دستورالعمل‌های جدید» در 4 صفحه انتخاب مختلف، روی دستور غذای مورد نظرتان اشاره بکنید.



8. همچنین وقتی روی 3 خط بالا سمت چپ کلیک می‌کنید، صفحه‌ای که باز می‌شود با کلیک بر روی لوگوی انسانی بالای متن **Login** شما را به صفحه ثبت نام هدایت می‌کند. اگر هنوز عضو نشده‌اید، باید روی دکمه ورود/ثبت کلیک کنید. پس از کلیک بر روی **Sign Up** در صفحه نمایش داده شده، آدرس ایمیل خود را وارد کرده و رمز عبور ایجاد کنید.

ثبت نام کاربر / رابط ورود

رابط کاربری ثبت نام

ثبت نام

رابط ورود کاربر (رابط بازنشانی رمز عبان)



9. در صفحه ای که با 3 خط در بالا سمت چپ وارد می شوید، تاریخچه آشپزی اتان، دستور العمل های مورد علاقه، تنظیمات، راهنما و قرارداد حفظ حریم خصوصی خود را مشاهده خواهید کرد.

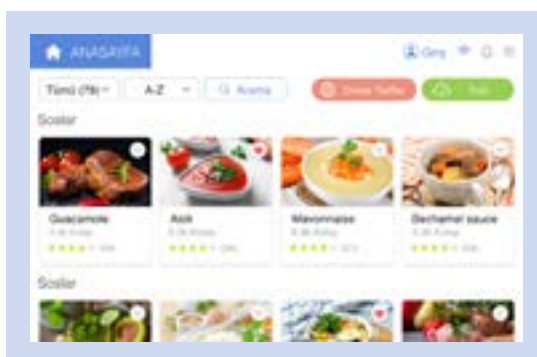
از قسمت تنظیمات؛



1. زبان مورد نظر خود را از گزینه های زبان انتخاب کرده و از آن استفاده کنید.
2. قابلیت اتصال به WIFI
3. امکان انتخاب نور صفحه نمایش و زمان قفل صفحه،
4. دسترسی به اطلاعات حساب خود،
5. بازنشانی به تنظیمات کارخانه،
6. بخش درباره ما
7. می توانید به عملکرد Tuya دسترسی داشته باشید (از طریق برنامه استفاده کنید).

A. گزینه دستور العمل های خودکار

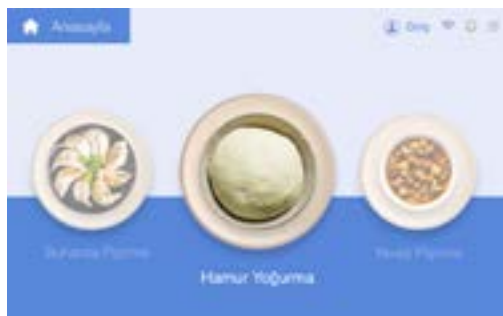
با کلیک بر روی دکمه دستور العمل های خودکار، تمام دستور العمل های نصب شده در Notecook ظاهر می شوند. با انتخاب دسته مورد نظر از بین گزینه های فیلتر می توانید به دستور پخت غذا و نوشیدنی آن دسته دسترسی داشته باشید. با کمک دکمه جستجو می توانید به راحتی تعرفه مورد نظر خود را پیدا کنید.



- پس از ارائه اتصال WIFI، می توانید به دستور العمل های آنلاین دسترسی پیدا کنید و دستور العمل ها را دانلود کرده و در **Notecook** ذخیره کنید.
- در هر دستوری که انتخاب می کنید، می توانید مواد لازم برای دستور پخت را در نماد اول مشاهده کنید.
- در آیکن 2 قسمت محتوای توضیح طرز تهیه دستور را مشاهده می کنید.
- در آیکن 3 می توانید لوازم مورد نیاز دستور را مشاهده کنید.
- می توانید به دستور غذا امتیاز دهید و نظرات خود را با 3 نقطه در بالا سمت راست اضافه کنید. شما همچنین می توانید دستور غذا را با هر کسی که می خواهید به اشتراک بگذارید.
- می توانید دستور غذا را دوست داشته باشید و با کلیک بر روی نماد قلب آن را به دستور پخت های مورد علاقه خود اضافه کنید.
- می توانید زمان آماده سازی و پخت را در صفحه دستور غذا مشاهده کنید.
- سپس با دکمه **Start Cooking** فرآیند پخت را شروع خواهید کرد. با پیروی از دستور العمل های آشپزی **Notecook** می توانید هر وعده غذایی یا نوشیدنی را که می خواهید درست کنید.
- پس از شروع پخت و پز، با کلیک بر روی نماد در سمت راست بالای صفحه راهنمایی، می توانید توضیحات کامل دستور پخت را مشاهده کنید.
- در میان 3 نماد در بالا سمت راست، نماد سمت چپ به شما امکان می دهد در مراحل دستور غذا یادداشت برداری کنید. نماد موجود در وسط به شما امکان می دهد مواد لازم برای دستور پخت را به همراه وزن آنها مشاهده کنید. سمت راست ترین نماد حالت وزن کردن غذا را نشان می دهد. این حالت به شما کمک می کند تا اندازه گیری های لازم را برای دستور غذا در نسبت های صحیح بدون قضاوت چشمی اضافه کنید.

B. گزینه برنامه های خودکار،

با کلیک بر روی دکمه برنامه های خودکار، "آشپزی دستی"، "حالت توزین غذا"، «آب جوش»، "برنده"، "آشپزی آهسته"، "ورز دهنده خمیر"، "آشپزی با بخار آب"، "ربات آشپزخانه"، "حالت توربو (آسیاب کردن با سرعت بالا)" را مشاهده خواهید کرد و یک منو ظاهر می شود که در آن می توانید به راحتی عملکرد مورد نظر خود را با گزینه های مختلف را انتخاب کنید و به شما این امکان را می دهد که غذاهای خود را به صورت دستی با گزینه ای که می خواهید بپزید.



هنگامی که روی دکمه پخت و پز سازگار کلیک می کنید.

- لوازم جانبی مناسب برای دستور پخت خود را روی دستگاه قرار دهید.
- زمانی که روی دکمه درجه کلیک می کنید، می توانید با لمس دیجیتالی صفحه یا چرخاندن دکمه F روی بدنه، دما را روی حداقل 37 درجه و حداکثر 130 درجه تنظیم کنید.



- وقتی روی دکمه زمان کلیک می کنید، می توانید با لمس متن «dk» یا «sn» روی صفحه و با کمک دکمه F، تنظیم زمان را به طور جداگانه افزایش یا کاهش دهید. محدوده زمانی 00:00 الی 01:30 می باشد.
- وقتی روی دکمه سرعت کلیک می کنید، می توانید با لمس صفحه یا با کمک دکمه F، تنظیم سرعت را کم یا زیاد کنید. شما می توانید تا 12 سطح تنظیم سرعت بین 37-50 درجه استفاده کنید. اگر بین 55-130 درجه باشد، می توانید از تنظیم سرعت تا 3 سطح استفاده کنید.
- وقتی روی دکمه جهت تیغه کلیک می کنید، می توانید با لمس صفحه یا با کمک دکمه F، تیغه ها را به سمت راست یا چپ بچرخانید.
- وقتی روی نماد چاقو در بالا سمت راست کلیک می کنید، می توانید با استفاده از حالت آسیاب کردن غذا را با سرعت بالا آسیاب کنید.
- می توانید با کلیک بر روی نماد مقیاس در بالا سمت راست، وزن غذاهایی را که اضافه می کنید اندازه گیری کنید. دارای حداکثر ظرفیت وزن 5 کیلوگرم است.
- می توانید با فشار دادن دکمه شروع، فرآیند پخت را شروع کنید.

گزینه پخت دستی؛

گزینه پخت دستی به شما این امکان را می دهد که هر غذایی را که می خواهید در دما، زمان و سرعتی که می خواهید بپزید، بدون اینکه به دستور العمل ها پایبند باشید.



- زمانی که روی دکمه درجه کلیک می کنید، می توانید با لمس دیجیتالی صفحه یا چرخاندن دکمه F روی بدنه، دما را روی حداقل 37 درجه و حداکثر 130 درجه تنظیم کنید.
- وقتی روی دکمه زمان کلیک می کنید، می توانید با لمس متن «dk» یا «sn» روی صفحه و با کمک دکمه F، تنظیم زمان را به طور جداگانه افزایش یا کاهش دهید. محدوده زمانی 00:00 الی 01:30 می باشد.
- وقتی روی دکمه سرعت کلیک می کنید، می توانید با لمس صفحه یا با کمک دکمه F، تنظیم سرعت را کم یا زیاد کنید. شما می توانید تا 12 سطح تنظیم سرعت بین 37-50 درجه استفاده کنید. اگر بین 55-130 درجه باشد، می توانید از تنظیم سرعت تا 3 سطح استفاده کنید.
- وقتی روی دکمه جهت تیغه کلیک می کنید، می توانید با لمس صفحه یا با کمک دکمه F، تیغه ها را به سمت راست یا چپ بچرخانید.
- در نهایت می توانید با افزودن غذای مورد نظر به قیف و فشردن دکمه Start، فرآیند پخت را شروع کنید.
- می توانید انتخاب های خود را با دکمه رست بازنشانی کنید.

دانلود گزینه تعریفهای جدید؛

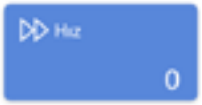
با کلیک بر روی دکمه دانلود دستور العمل های جدید، می توانید دستور العمل های فعلی ذخیره شده در برنامه Fakir Home را در Notebook دانلود کرده و از آنها استفاده کنید.

اتصال برنامه APP Fakir Home

- ابتدا مطمئن شوید که اتصال WIFI دستگاه شما روشن است.
- مطمئن شوید که برنامه Fakir Home را در گوشی خود دانلود کرده اید.
- هنگامی که در قسمت تنظیمات دستگاه خود بر روی نماد FAKIR HOME کلیک می کنید، کد QR را که ظاهر می شود در قسمت بالا سمت راست در برنامه Fakir Home کلیک کنید و "QR code" را انتخاب کنید. سپس می توانید با اسکن کد QR روی دستگاه، به طور خودکار با موفقیت به آن متصل شوید.
- می توانید دستگاه را روی زمان، درجه و سرعت پخت دلخواه خود تنظیم کنید و از طریق تلفن فرآیند پخت را شروع کنید. می توانید به دستور العمل های NoteCook به صورت خارجی دسترسی داشته باشید و هر برنامه ای را که می خواهید از تلفن خود شروع کنید.

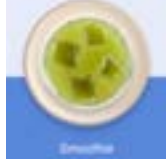
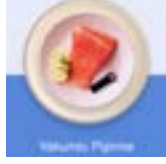
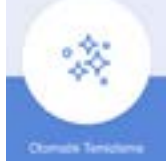
نمادها و توضیحات آنها

آیکون	توضیحات عملکرد
	می توان از آن برای تنظیم دما، زمان و سرعت استفاده کرد.
	دکمه را فشار دهید و دستگاه در حین پخت و پز متوقف می شود. اگر دوباره آن را فشار دهید، به پختن ادامه می دهد.
	دکمه را برای مدت طولانی فشار داده و نگه دارید تا پخته نشود.
	پس از انجام تمامی تنظیمات، دکمه را فشار دهید و فرآیند پخت آغاز می شود.
	اگر هنگام تنظیم دکمه را برای مدت طولانی فشار دهید، به طور خودکار لغو می شود.
	هنگامی که فرآیند پخت کامل شد، دکمه را فشار دهید و دستگاه به حالت آماده به کار می رود.
	دکمه برگشت با کلیک بر روی این نماد در هر زمان به رابط تجاری قبلی بازگردید.
	پارامتر زمان تنظیم نمایش داده شده: 0-90 دقیقه.
	نمایش زمان پردازش: 0-90 دقیقه.
	زمان را با استفاده از علائم " + " و " - " تنظیم کنید.
	زمانی که زمان تنظیم نشده و فرآیند پخت و پز شروع شده است، زمان کار را نشان می دهد.
	وقتی زمان تنظیم شد، زمان باقی مانده پس از شروع نشان داده می شود.
	اعداد داخل مستطیل زمان تنظیم شده را نشان می دهند.
	هنگامی که زمان تنظیم نشده است، اعداد در مستطیل زمان کار را نشان می دهند.
	وقتی زمان تنظیم شد، زمان باقی مانده در کادر نمایش داده می شود.
	محدوده دما: 37-130 درجه.
	بعد از 37 می توانید آن را در فواصل 5 درجه و از 40 درجه افزایش دهید.

اعداد داخل مستطیل تنظیم دمای تنظیم شده را نشان می دهد.	
می توانید دمای غذا را با افزایش 5 درجه، از 37 درجه و سپس 40 درجه افزایش دهید.	
برای تنظیم دما، از دکمه های «+» و «-» استفاده کنید یا می توانید با کشیدن آن با دست، آن را تنظیم کنید.	
پس از راه اندازی، دمای واقعی داخل محفظه را نشان می دهد.	
شما می توانید تا 12 سطح تنظیم سرعت بین 37-50 درجه استفاده کنید.	
اگر بین 55-130 درجه باشد، می توانید از تنظیم سرعت تا 3 سطح استفاده کنید.	
می توانید با کشیدن پارامتر موجود در تصویر، تنظیم سرعت را تنظیم کنید.	
برای تعیین جهت چرخش تیغه می توانید آن را به راست یا چپ تنظیم کنید.	
در جهت عقربه های ساعت.	
در خلاف جهت عقربه های ساعت.	

خت دستی • مدت زمان: (محدوده: 0-90) دقیقه • دما: (محدوده: 000-130) درجه سانتی گراد • سرعت: (محدوده: 1-12) • معکوس: 0-3 (7-12) سرعت، حداکثر زمان اجرا 10 دقیقه)	 Manual Program
حالت توزین وزن: حداکثر 5 کیلوگرم	 Algrim
حالت توزین	 Tari
حالت جوش • دما: 100 (محدوده: 60-100) درجه سانتی گراد • سرعت: 1 (محدوده: 0-1); معکوس: 0-1 • پس از رسیدن به دمای آب از پیش تعیین شده، فرآیند را پایان دهید.	 Bo Kuyulama
حالت پخت آهسته • مدت زمان: 4 (محدوده: 0-8) ساعت • دما: 90 (محدوده: 37-95) درجه سانتی گراد • سرعت: 1; معکوس: 1	 Yavaş Pişirme
حالت ورز دادن خمیر • مدت زمان: 3 (محدوده: 2-4) دقیقه • دما: 0 (محدوده: 0-37) درجه سانتی گراد • سرعت: سرعت قابل تنظیم نیست، سرعت برنامه ریزی شده است.	 Hamur Yoğurma
حالت پخت بخار • مدت زمان: 20 (محدوده: 1-60) دقیقه • دما: 120 (محدوده: 100-120) درجه سانتی گراد • سرعت: 0 (محدوده: 0-3); معکوس: 0-3 • زمان از 95 درجه شروع به شمارش معکوس می کند. (دما نشان دهنده بخار است)	 Buharlı Pişirme

ربات آشپزخانه • مدت زمان: 30 (محدوده: 10-60) ثانیه • سرعت: 5 (محدوده: 4-6)	 Dadmahe / Dabasma
آسیاب کردن 3 ثانیه با بالاترین سرعت فشار داده و نگه دارید و 1 ثانیه مکث کنید.	 Dagasma
حالت خردکن • مدت زمان: 10 ثانیه (فاصله: 10 ثانیه - 4 دقیقه) • دما: 0 • سرعت: 6 (محدوده: 1-12)	 Dagasma
تخمیر شده • مدت زمان: 8 (محدوده: 0-12) ساعت • دما: 40 (محدوده: 37-40) درجه سانتی گراد • سرعت: 1	 Fermata
پخت تخم مرغ پارامتر تنظیم نشده است.	 Yamula Pajma
پخت پلو • مدت زمان: 30 (محدوده: 0-40) دقیقه • دما: 100 درجه سانتی گراد • سرعت: 1	 Pilas Pajma

سس • مدت زمان: 30 ثانیه (فاصله: 30 ثانیه - 10 دقیقه) • دما: 0 (محدوده: 0-37) درجه سانتی گراد • سرعت: 1 (محدوده: 1-4)	
پوره • مدت زمان: 30 ثانیه (محدوده: 0 - 2 دقیقه) • دما: 0 (محدوده: 0-37) درجه سانتی گراد • سرعت: 8	
تمرین درهم آمیخته یا تمرین متناوب • مدت زمان: 7 (محدوده: 0 - 14) دقیقه • دما: 0 (محدوده: 0-130) درجه سانتی گراد هنوز دمای پیش فرض تنظیم نشده است. • سرعت: 1	
اسموتی • مدت زمان: 1 (محدوده: 0 - 2) دقیقه • دما: 0 • سرعت: 10	
پخت و پز با خلاء • مدت زمان: 6 (محدوده: 0 - 12) ساعت • دما: 60 (محدوده: 40-85) درجه سانتی گراد • سرعت: 1	
تمیز کردن خودکار • مدت زمان: 2 دقیقه 30 ثانیه • دما: 55 درجه سانتی گراد • سرعت: 4	
برای بازگشت به رابط صفحه اصلی در هر زمان روی این نماد کلیک کنید.	

برگه تنظیمات	
با انتخاب زبان مورد نظر از بین گزینه های زبان استفاده کنید.	
قابلیت اتصال به WIFI.	
امکان انتخاب نور صفحه نمایش و زمان قفل صفحه.	
دسترسی به اطلاعات حساب شما.	
بازنشانی به تنظیمات کارخانه.	
بخش درباره ما.	
می توانید به عملکرد Tuya دسترسی داشته باشید (از طریق برنامه استفاده کنید).	
می توانید تاریخچه آشپزی خود را ببینید.	
می توانید منوهایی را که به موارد دلخواه خود اضافه کرده اید مشاهده کنید.	
می توانید توافق نامه حفظ حریم خصوصی را ببینید.	
نماد مواد اولیه تعریف پخت غذا.	
نمادی که مراحل پخت را نشان می دهد.	
در حین تعریف پخت غذا می توانید لوازم مورد نیاز را مشاهده کنید.	
می توانید به دستور تهیه غذا امتیاز دهید و نظرات خود را اضافه کنید.	
می توانید دستور تهیه غذا را با هر کسی که می خواهید به اشتراک بگذارید.	
می توانید دستور تهیه غذا را حذف کنید.	
می توانید دستور پخت غذا را ارزیابی کنید.	
شما می توانید دستور غذا را با هر کسی که می خواهید به اشتراک بگذارید.	

می توانید دستور غذا را پاک و حذف کنید.	
می توانید دستور پخت را به موارد دلخواه اضافه کنید.	
می توانید دستور غذا را از موارد دلخواه حذف کنید.	
شما می توانید رتبه بندی دستور غذا، زمان آماده سازی، و دشواری را پنهان کنید.	
می توانید رتبه بندی دستور غذا، زمان آماده سازی و دشواری را روی صفحه نمایش دهید.	
نماد خروج	
می توانید یادداشت هایی را به دستور غذا اضافه کنید.	

عملکرد تمیزکاری خودکار (پیش‌تمیزکاری)

- عملکرد تمیزکاری خودکار (پیش‌تمیزکاری) در مجموع 2.5 دقیقه طول می‌کشد.
- مرحله اول: 1 دقیقه و 30 ثانیه – سرعت 4
- مرحله دوم: 1 دقیقه – سرعت 10

⚠ هشدار!

در طول این فرایند، کاربر نمی‌تواند سرعت را تغییر دهد.

- قبل از شروع فرایند تمیزکاری، حدود 600 میلی‌لیتر آب به مخزن اضافه کنید.

⚠ هشدار!

استفاده از مواد شوینده توصیه نمی‌شود.

- پیش از تمیزکاری، می‌توان دمای دستگاه را تنظیم کرد.
- امکان انتخاب دما بین 55 تا 80 درجه سانتی‌گراد وجود دارد.

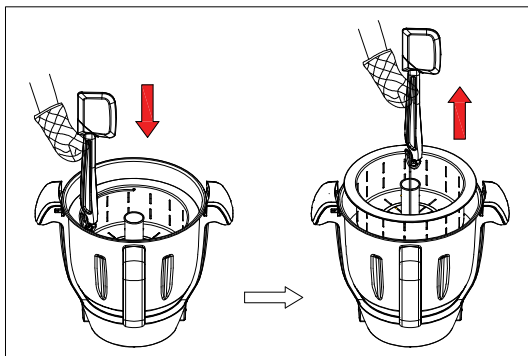
یادداشت!

دمای انتخاب‌شده یک مقدار تقریبی است.

- مخزن اصلی برای شستشو در ماشین ظرفشویی مناسب است.
- می‌توانید با فعال کردن حالت تمیزکاری خودکار، پیش‌تمیزکاری را انجام دهید و سپس در صورت تمایل، مخزن را با دست یا در ماشین ظرفشویی بشویید.

نگهداری و نظافت عمومی

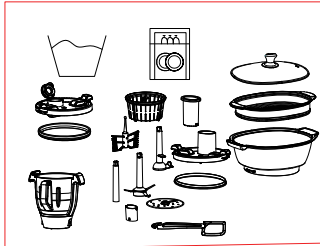
- همیشه قبل از تمیز کردن دستگاه را خاموش و از برق بکشید.
- قبل از تمیز کردن، درپوش را باز کرده و محفظه را از دستگاه خارج کنید.
- واحد برق را با یک پارچه مرطوب پاک کنید، سپس آن را خشک کنید. هرگز از مواد خورنده استفاده نکنید و در آب غوطه ور نکنید.
- در صورت وجود جای سوختگی در کف ظرف مخلوط‌کن مقداری اسید سیتریک یا لیمو در آب بریزید و به مدت 5-7 دقیقه حرارت دهید و سپس جای سوختگی را با پارچه تمیز کنید.
- قطعات کاسه/میله مخلوط/تیغه را بشویید، سپس کاملاً خشک کنید. اگر مواد غذایی داخل کاسه می‌چسبد یا می‌سوزد، آن را تا حد امکان با استفاده از کاردک تمیز کنید. کاسه را با آب گرم و صابون پر کنید و بگذارید بماند. با استفاده از یک برس تمیز کننده، لکه‌های ماندگار را پاک کنید. هرگونه تغییر رنگ روی محفظه تأثیری بر عملکرد آن ندارد.
- قبل از برداشتن سبد بخار، دستکش‌های فر را بپوشید، مطمئن شوید که قلاب روی دسته کاردک را به دور مرکز سبد بخار ببیچید و سبد بخار را بلند کنید.



یادداشت!

برای جلوگیری از سوختگی، قبل از شروع فرآیند صبر کنید تا بخار از بین برود.

نظافت و نگهداری فنی

می توانید کاسه را با یک پارچه آشپزخانه خشک پاک کنید یا داخل آن را با آب بشویید، اما نباید آن را در آب فرو کنید.	• لطفاً قبل از تمیز کردن کابل برق را جدا کنید. • لطفاً از یک پارچه خشک و نرم برای تمیز کردن سیم برق استفاده کنید. • لطفاً از یک پارچه خشک آشپزخانه برای تمیز کردن واحد اصلی استفاده کنید. دستگاه اصلی را با آب نشویید و آن را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید.
برس های فلزی، برس های نایلونی، پاک کننده های خانگی، تینرها و محصولات پاک کننده می توانند به سطح ساختار محصول آسیب برسانند. 	درب، فنجان اندازه گیری، تیغه، چوب همزن، سبد بخار، بخارپز و غیره تمام لوازم جانبی عکاسی زیر قابل شستشو در ماشین ظرفشویی هستند. 

نگهداری دستگاه

- اگر قصد ندارید برای مدت طولانی از دستگاه استفاده کنید، آن را در جای خشک و خنک نگهداری کنید.
- مطمئن شوید که دستگاه از برق جدا شده و قطعات آن کاملاً خشک شده است.
- دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید.

بازیافت

هنگامی که عمر محصول شما به پایان رسید، مراحل زیر را برای بازیافت صحیح دنبال کنید:

- کابل دستگاه را قطع کرده و آن را غیرقابل استفاده کنید.
- دستگاه را در سطل های زباله مخصوص این نوع دستگاه ها طبق قوانین جاری کشور خود قرار دهید.
- زباله های الکتریکی نباید با زباله های خانگی دفع شوند.
- دستگاه را در سطل های زباله الکتریکی قرار دهید.
- بسته بندی دستگاه از مواد قابل بازیافت ساخته شده است.
- مواد بسته بندی را در سطل های مناسب بازیافت قرار دهید.
- دستگاه با دستورالعمل های WEEE (پسماندهای الکتریکی و الکترونیکی) مطابقت دارد.



یادداشت!

- قبل از تماس با خدمات مشتری، بررسی کنید که آیا می‌توانید مشکل یا عیب را خودتان برطرف کنید. برای این کار، لطفاً به بخش "رفع مشکلات" مراجعه کنید. اگر نتوانستید مشکل یا عیب را حل کنید، با خدمات مشتری تماس بگیرید.
- قبل از تماس، لطفاً نام مدل و شماره سریال محصول را آماده داشته باشید.
- این اطلاعات را می‌توانید روی برچسب نوع محصول پیدا کنید.

خط کمک: +902124440241

رفع مشکلات

دستگاه شما تحت بررسی کیفیت برای جلوگیری از هرگونه عیب قرار گرفته است. با این حال، اگر دستگاه به هر دلیلی کار نمی‌کند، قبل از مراجعه به سرویس مجاز **Fakir**، سعی کنید راحل‌های موجود در جدول زیر را امتحان کنید.

حمل و نقل

- برای جلوگیری از آسیب به دستگاه، مراحل زیر را برای حمل و نقل ایمن دستگاه دنبال کنید:
- دستگاه را در بسته‌بندی اصلی آن حمل کنید.
 - اگر بسته‌بندی اصلی موجود نیست، از بسته‌بندی مناسب و نرم برای محافظت از دستگاه استفاده کنید.



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 bilirkşi 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 alınabilmektedir. 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 bildirim tarihi, 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 giderilmesi 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 tekrar 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 seçilecek haklardan birini kullanabilir:
 - a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - b. Satılanı alıkoymuş ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
 - c. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onanılmasını 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 indirimi 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 seçilecek haklara başvurunun 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