



## PrimeChef

### Multikocher

Multicooker

Çok İşlevli Pişirici

Мультиварка

طباخ متعدد الاستخدامات

پلوپز چندکاره



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.....  | 15 |
| Türkçe.....   | 25 |
| Русский ..... | 35 |
| العربية.....  | 47 |
| فارسی .....   | 57 |

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| Gebrauchsanweisung.....                                       | 4  |
| Bedeutung der Symbole .....                                   | 4  |
| Verantwortung .....                                           | 4  |
| CE-Konformitätserklärung.....                                 | 4  |
| Verwendungsbereich .....                                      | 4  |
| Unbefugte Nutzung .....                                       | 5  |
| Sicherheitswarnungen.....                                     | 5  |
| Produktspezifische Sicherheitshinweise .....                  | 7  |
| Verpackung Öffnen.....                                        | 8  |
| Lieferumfang .....                                            | 8  |
| Technische Daten.....                                         | 8  |
| Einführung in die Produktteile .....                          | 9  |
| Produkteinführung.....                                        | 9  |
| Funktionstasten.....                                          | 11 |
| Voreinstellung & Manuelle Einstellung.....                    | 11 |
| Wie man es benutzt.....                                       | 12 |
| Spritzfilter .....                                            | 12 |
| Geschlossener Deckel Modus: 7-in-1-Kochen .....               | 13 |
| Offener Deckel: Handkochen .....                              | 15 |
| Wie wird ein intelligentes Thermometer benutzt? .....         | 16 |
| Intelligentes Kochen: Proteinreife Kontrolle .....            | 17 |
| Wie wird das Thermometer direkt in die Speise platziert?..... | 20 |
| Reinigung und Wartung.....                                    | 21 |
| Gerätaufbewahrung.....                                        | 22 |
| Recycling.....                                                | 22 |
| Fehlerbehebung .....                                          | 23 |
| Versand.....                                                  | 23 |

**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 Zubehörteile und Aufsätze vollständig vorhanden sind. Sollte ein Teil fehlen, wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen autorisierten Fakir-Kundendienst. Bewahren Sie die Schutzhüllen der Zubehörteile 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

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche. Betreiben Sie es nicht in der Nähe von brennbaren Materialien.
- Stellen Sie sicher, dass alle Zubehörteile korrekt platziert sind, bevor Sie das Gerät in die Steckdose stecken.
- Die Außenseiten können während des Gebrauchs heiß werden. Vermeiden Sie es, heiße Oberflächen mit bloßen Händen zu berühren, und verwenden Sie Schutzhandschuhe.
- Beim Öffnen des Deckels kann plötzlich Dampf austreten. Seien Sie vorsichtig wegen des Verbrennungsrisikos.
- Verwenden Sie beim Kochen mit Öl die richtige Menge Öl, um übermäßigen Rauch und Öl-Spritzer zu vermeiden.
- Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie den Frittierkorb oder andere Zubehörteile entfernen.
- Wenn Sie das intelligente Thermometer verwenden, stellen Sie sicher, dass die Sonde richtig platziert ist. Eine falsche Platzierung kann zu ungenauen Kochergebnissen führen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie nur ein feuchtes Tuch zur Reinigung.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht verwendet wird, ziehen Sie den Stecker und lagern Sie es nach der Reinigung.
- Bei einer Fehlfunktion stellen Sie die Nutzung des Geräts ein und kontaktieren Sie den autorisierten Service.



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.

## Lieferumfang

- Intelligenter Thermometer
- Spritzfilter
- Grillrost
- Bratkorb
- Bratpfanne

## Technische Daten

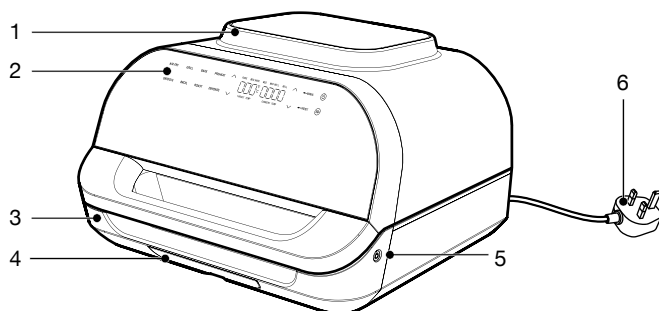
|          |              |              |           |
|----------|--------------|--------------|-----------|
| Leistung | : 1700 W     | Schutzklasse | : II      |
| Spannung | : 220-240 V~ | Lebensdauer  | : 7 Jahre |
| Frequenz | : 50/60 Hz   |              |           |



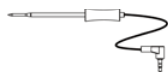
### HINWEIS!

Bei den in den Kennzeichnungen auf dem Produkt oder in anderen mit dem Produkt gelieferten gedruckten Dokumenten angegebenen Werten handelt es sich um Werte, die in einer Laborumgebung gemäß den einschlägigen Normen ermittelt wurden. Diese Werte können je nach Verwendung und Umgebungsbedingungen des Produkts variieren.

## Einführung in die Produktteile



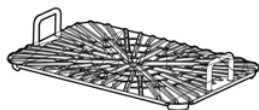
- |                             |                                           |
|-----------------------------|-------------------------------------------|
| 1. Deckel                   | 4. Intelligenter Thermometer-Aufbewahrung |
| 2. Bedienfeld               | 5. Sondeneintritt                         |
| 3. Körper (oder Bodenstein) | 6. Netzkabel                              |



Intelligenter Thermometer



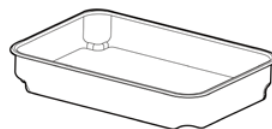
Spritzfilter



Grillrost



Bratkorb



Bratpfanne

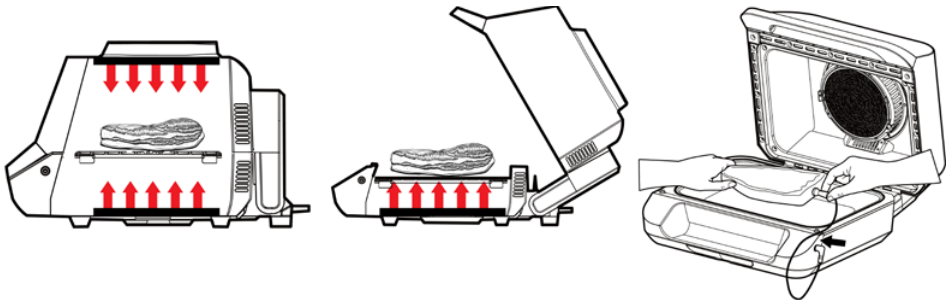
## Produkteinführung

### Intelligenter Grillrost mit Luftbraten (Air Fry) Funktion

Dies ist ein intelligenter Grillrost mit Luftbraten (Air Fry) Funktion, der im Vergleich zu herkömmlichen Kochgeräten intelligenter und benutzerfreundlicher ist. Drei verschiedene Betriebsarten machen den Kochvorgang flexibler. Dank der Heißluftzirkulationstechnologie und der Intelligenter-Thermometer-Technologie werden die Mahlzeiten köstlicher und besser kontrollierbar.



Produkteinführung



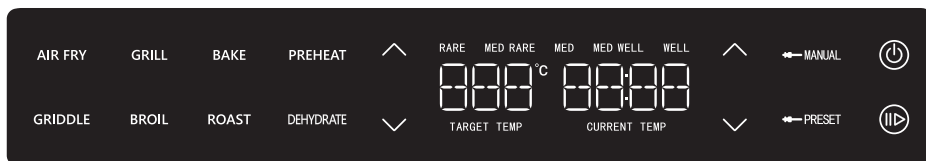
Geschlossener Deckel  
Modus: 7-in-1-Kochen

Offener Deckel Modus:  
Handkochen

Intelligentes Kochen:  
Proteinreife Kontrolle

| Kochmodus                                       | Funktion            | Temperatur                                               | Dauer        | Standard-Einstellung                                  | Zwingend | Optional            |
|-------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------|----------|---------------------|
| Geschlossener Deckel Modus:<br>7-in-1-Kochen    | Braten mit Heißluft | 90°C~220°C                                               | 1 Min~1 Std  | 200 °C~20 Min                                         | Pfanne   | Bratkorb + Grilrost |
|                                                 | Grill               | Niedrig 150°C<br>Mittel 180°C<br>Hoch 200°C<br>Max 220°C | 1 Min~1 Std  | Hoch /10 Min.                                         | Pfanne   | Grilrost            |
|                                                 | Pfanne              | Niedrig 150°C<br>Mittel 180°C<br>Hoch 200°C<br>Max 220°C | 1 Min~1 Std  | Hoch /10 Min.                                         | Pfanne   |                     |
|                                                 | Backen im Ofen      | 90°C~220°C                                               | 1 Min~2 Std  | 180 °C/25 Min                                         | Pfanne   | Bratkorb + Grilrost |
|                                                 | Grill               | 90°C~220°C                                               | 1 Min~1 Std  | 220 °C/10 Min                                         | Pfanne   | Bratkorb + Grilrost |
|                                                 | Braten              | 90°C~220°C                                               | 1 Min~4 Std  | 180 °C/25 Min                                         | Pfanne   | Bratkorb + Grilrost |
|                                                 | Wasser-entnahme     | 40°C~90°C                                                | 1 Min~12 Std | 60 °C / 6 Std                                         | Pfanne   | Bratkorb + Grilrost |
| Offener Deckel Modus:<br>Handkochen             | Pfanne              | Niedrig / Mittel / Hoch / Max                            | 1 Min~1 Std  | Hoch /10 Min                                          | Pfanne   |                     |
| Intelligentes Kochen:<br>Proteinreife Kontrolle |                     | 200°C                                                    |              | Voreinstellung: Steak + Wenig Blutig<br>Manuell: 70°C | Pfanne   | Bratkorb + Grilrost |

## Funktionstasten



**AIR FRY(Heissluftbraten):** Dadurch wird das Essen außen knusprig und innen weich gegart.

**GRILL(Grill):** Gleichmäßiges Grillen mit rauchfreiem Innen-Grill.

**GRIDDLE (Braten):** Ideal für Pfannkuchen, Eier, Speck, Fleisch und Wokgerichte. Es ist eine ausgezeichnete Wahl für das Frühstück.

**BAKE (Backen):** Geeignet für Lebensmittel ohne feste Struktur, wie Gebäck und Kuchen.

**BROIL(Rösten):** Ideal für dünn geschnittenes Fleisch, schnellkochendes Gemüse, Pizza, Pasta und Käsegerichte.

**ROAST (Kochen):** Geeignet zum Garen von großen Fleischstücken mit Knochen, dickem Gemüse und Kartoffelwürfeln.

**DEHYDRATE (Dehydrieren):** Bereitet gesunde Zwischenmahlzeiten durch Trocknen bei niedriger Temperatur zu.

### Kontrolltasten

#### Einschalttaste:

Nachdem das Gerät angeschlossen ist, wird gedrückt, um das Gerät ein- oder auszuschalten

#### Linke Pfeile (Auf und Ab):

- Wird verwendet, um die Kochtemperatur in jeder Funktion anzupassen.
- Wird zum Einstellen der Innentemperatur oder des Gargrads bei Nutzung des intelligenten Thermometers verwendet.

#### Rechte Pfeile (Auf und Ab):

- Wird verwendet, um die Kochtemperatur in jeder Funktion anzupassen.
- Wird verwendet, um die Lebensmittelart durch Voreinstellung zu bestimmen, wenn ein intelligenter Thermometer verwendet wird.

## Voreinstellung & Manuelle Einstellung

Zum intelligenten Kochen muss das Thermometer angeschlossen und „VOREINSTELLUNG“ oder „MANUELL“ ausgewählt sein.

**VOREINSTELLUNG:** Wählen Sie zuerst die Lebensmittelart aus und stellen Sie dann die gewünschte Innentemperatur ein.

**MANUELL:** Passen Sie die Innentemperatur einfach Ihren Bedürfnissen an.

**Start/Stop:** Nachdem Sie die Einstellungen vorgenommen haben, starten Sie den Garvorgang durch

Drücken der Start-/Stopp-Taste. Wenn Sie während des Garvorgangs die Stopptaste drücken und das Gerät nicht innerhalb von 10 Minuten erneut starten, wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

**Vorheizen:** Nach dem Beginn des Garvorgangs wechselt das Gerät in den Vorheizmodus, was durch einen Fortschrittsbalken auf dem Bildschirm angezeigt wird. Wenn das Vorheizen abgeschlossen oder abgebrochen ist, wird auf dem Bildschirm „LEBENSMITTEL HINZUFÜGEN“ angezeigt.

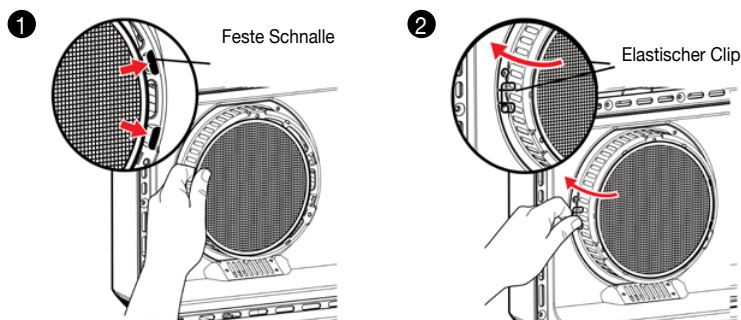
## Wie man es benutzt

### Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, Werbeetiketten und Klebebänder vom Gerät.
- Packen Sie sämtliches Zubehör aus und lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch. Beachten Sie die Bedienungsanleitung, Warnhinweise und wichtigen Vorsichtsmaßnahmen, damit es nicht zu Personen- oder Sachschäden kommt.
- Reinigen Sie Bratpfanne, Bratkörbe, Grillrost, Spritzfilter und sonstiges Zubehör. Alle Zubehörteile außer dem Thermometer können in der Spülmaschine waschen. Bitte beachten Sie, dass das Hauptgerät nicht gewaschen werden sollte.
- Wählen Sie vor dem ersten Gebrauch die Funktion „AIR FRY“ und lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang bei einer maximalen Temperatur von 220 °C laufen. Dieser Vorgang wird durchgeführt, um den Geruch neuer Produkte zu entfernen.
- Beim ersten Gebrauch kann aufgrund des Schutzmaterials des Heizelements etwas weißer Rauch entstehen. Dies ist ein normaler Vorgang.

## Spritzfilter

Es befindet sich oben am Gerät und dient hauptsächlich dazu, die oberen Heizelemente sauber zu halten. Daher ist es notwendig, während des Kochvorgangs den Spritzfilter zu installieren. Andernfalls kann Öl auf das Heizelement spritzen, was zu Rauchbildung führt und die Reinigung erschwert.



### Entfernen des Spritzfilters (2)

Um die Arbeitseffizienz des Spritzwasserfilters aufrechtzuerhalten, wird empfohlen, ihn nach jedem Gebrauch zu entfernen und zu reinigen. Um zu verhindern, dass der elastische Clip seine Flexibilität verliert, können Sie ihn lösen, indem Sie ihn beim Entfernen des Spritzschutzes mit dem Daumen leicht nach links drücken.

## HINWEIS!

Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie vor dem Entfernen warten, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

### Installieren des Spritzfilters (1&2)

Schieben Sie den Spritzfilter zunächst in die rechte feste Schnalle, drücken Sie dann mit dem Daumen den elastischen Clip leicht nach links und befestigen Sie den Spritzfilter.

## HINWEIS!

Wenden Sie nicht zu viel Kraft auf den elastischen Clip an, da dieser sonst seine Elastizität verlieren und der Spritzfilter möglicherweise nicht richtig befestigt werden kann.

## Geschlossener Deckel Modus: 7-in-1-Kochen

### Heißluftbraten / Backen / Grillen / Braten

1. Stellen Sie die Bratpfanne auf den Boden des Geräts. Sie müssen den Spritzfilter vor der Verwendung installieren.

## HINWEIS!

Die Bratpfanne wird für alle Funktionen benötigt. Andere Zubehör variiert je nach Gericht.

2. Schließen Sie nach dem Einstecken des Geräts in die Steckdose den Deckel und drücken Sie die Leistungstaste.

3. Wählen Sie die gewünschte Funktion durch Drücken einer der Taste von HEIßLUFTBRATEN / BACKEN / GRILLEN / BRATEN

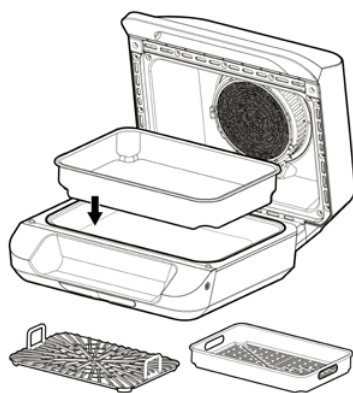
Die Standardtemperatureinstellungen werden auf dem Bildschirm angezeigt:

HEIßLUFTBRATEN (200°C, 00:20), BACKEN (180°C, 00:25) GRILLEN (200°C, 00:10) BRATEN (180°C, 00:25);

ROAST (KOCHEN) (180°C, 00:25); Sie können Temperatur und Zeit nach Bedarf anpassen: Mit dem linken Pfeil können Sie die Temperatur einstellen. Mit dem rechten Pfeil wird die Dauer angepasst.

4. Drücken Sie die Starttaste, das Gerät beginnt sofort mit dem Vorheizen. Der Fortschrittsbalken beginnt zu blinken und die Vorheizzeit beträgt etwa 3-11 Minuten.

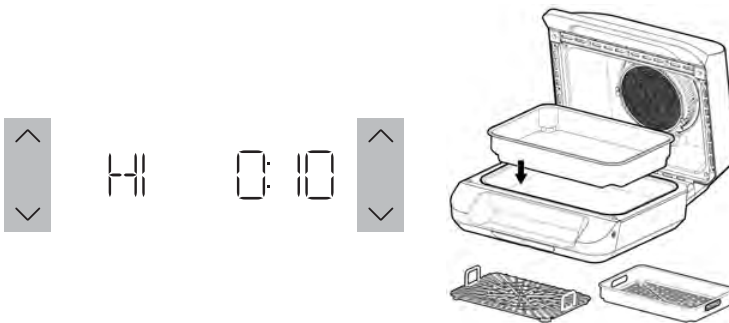
- Wird der Deckel während des Vorheizens geöffnet, erscheint auf dem Display die Meldung „DECKEL SCHLIESSEN“ und das Gerät stoppt. Nach dem Schließen des Deckels wird die Kochfläche angezeigt und der Kochvorgang wird fortgesetzt.



- Um das Vorheizen abubrechen, die Taste VORHEIZEN 2 Sekunden lang gedrückt halten.
5. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Ton von sich und auf dem Display wird „SPEISE HINZUFÜGEN “ angezeigt..
  6. Öffnen Sie den Deckel des Geräts und legen Sie die zubereiteten Lebensmittel hinein. Wenn Sie den Deckel öffnen, funktioniert das Gerät nicht mehr. Sobald Sie den Deckel schließen, wird auf dem Bildschirm die Bedienschnittstelle angezeigt und der Kochvorgang beginnt. Der Timer beginnt herunterzuzählen.
  7. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Ton von sich und auf dem Display wird „SPEISE ENTNEHMEN “ angezeigt.
- Nach der Entnahme der Speise den Deckel wieder schließen. Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
  - Wenn keine Aktion ausgeführt wird, gibt das Gerät alle 3 Minuten einen Alarm aus.

**HINWEIS!**

Wenn Sie die Starttaste länger als 10 Minuten nicht erneut drücken, wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

**Grillen / Pfanne**

1. Stellen Sie die Bratpfanne auf den Boden des Geräts. Sie müssen den Spritzfilter vor der Verwendung installieren. Die Bratpfanne wird für alle Funktionen benötigt. Hinweis: Weiteres Zubehör kann je nach Gericht variieren.
2. Nach dem Einstecken der Netzkabel in die Steckdose schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Leistungstaste.
3. Wählen Sie die gewünschte Funktion durch Drücken der Taste GRILL. Die Standardtemperatureinstellung wird als HI 00:10 angezeigt.
  - Sie können Temperatur und Zeit nach Bedarf anpassen. Der linke Pfeil regelt die Temperatur, der rechte Pfeil die Zeit.
4. Drücken Sie die Starttaste und das Gerät beginnt sofort mit dem Vorheizen. Der Fortschrittsbalken beginnt zu leuchten und das Vorheizen dauert ungefähr 3–11 Minuten.

## DE

- Wenn Sie während des Vorheizens den Deckel öffnen, gibt das Gerät eine „AUSSCHALTEN“-Warnung aus und stoppt. Hinweis: Durch Schließen des Deckels wird die Bedienoberfläche angezeigt und der Garvorgang fortgesetzt.
  - Sie können das Vorheizen abbrechen, indem Sie die VORHEIZEN-Taste 2 Sekunden lang gedrückt halten.
5. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, macht das Gerät einen Piepton-Sound und zeigt die Meldung „Lebensmittel hinzufügen“ an.
6. Öffnen Sie das Gerät und legen Sie das von Ihnen zubereitete Lebensmittel hinein. Wenn Sie den Deckel öffnen, funktioniert das Gerät nicht mehr. Wenn Sie den Deckel schließen, zeigt der Bildschirm die Arbeitsschnittstelle an, das Kochen beginnt und der Timer beginnt sich zu zählen.
7. Wenn das Kochen abgeschlossen ist, erstellt das Gerät einen Piepton und zeigt die Meldung „Speise entnehmen“ an. Wenn Sie die Speise erhalten haben, schalten Sie den Deckel aus, das Gerät wechselt in den Wartenmodus. Wenn kein Betrieb durchgeführt wird, macht das Gerät alle 3 Minuten ein Warngeräusch. Dies geht weiter, bis er den Deckel öffnet und das Abendessen bekommt.

### Trocknen

1. Platzieren Sie die Bratpfanne unter das Gerät. Sie müssen den Spritzfilter vor dem Gebrauch installieren. Für alle Funktionen ist die Bratpfanne erforderlich. HINWEIS: Andere Zubehör können je nach verschiedenen Gerichten variieren.
2. Die Netzkabel in die Steckdose stecken und platzieren Sie die Lebensmittel, die auf dem Gerät getrocknet werden sollen.
3. Drücken Sie die Trocknungstaste. Die Standardtemperatureinstellung wird mit 66 ° C 06:00 angezeigt. Bei Bedarf können Sie die Zieltemperatur und -zeit einstellen. Mit dem linken Pfeil wird die Temperatur eingestellt und mit dem rechten Pfeil die Zeit.
4. Starten Sie den Trocknungsprozess, indem Sie die Start -Taste drücken.



### HINWEIS!

Diese Funktion erfordert kein Vorheizen.

5. Nach Abschluss des Kochens macht das Gerät einen Piepton -Sound und zeigen Sie die Meldung „SPEISE ENTNEHMEN“ an. Wenn Sie die Speise entnehmen haben, schalten Sie den Deckel aus, das Gerät wechselt in den Wartenmodus. Wenn keine Aktion ausgeführt wird, piept das Gerät alle 3 Minuten fünfmal. Dies geht so lange weiter, bis Sie den Deckel öffnen und die Speise herausnehmen. Sie können die Zeit während des Garvorgangs jederzeit unterbrechen, indem Sie die Start-/Pause-Taste drücken.

### Offener Deckel: Handkochen

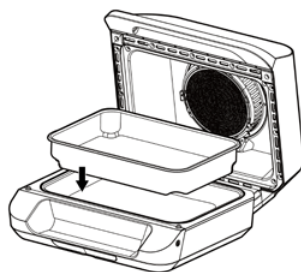
Der Deckel muss geöffnet bleiben, wenn der Modus „Offener Deckel“ ausgeführt wird. Wenn Sie während dieser Modi den Deckel schließen, stellt das Gerät den Betrieb ein und wechselt in den Standby-Modus.

## Grill

1. Platzieren Sie die Bratpfanne unter das Gerät. Sie müssen den Spritzfilter vor dem Gebrauch installieren. Für alle Funktionen ist die Bratpfanne erforderlich. Andere Zubehöre können je nach verschiedenen Gerichten variieren.
2. Die Netzkabel in die Steckdose stecken, legen Sie das Grillgut in das Gerät und drücken Sie anschließend die Einschalttaste.
3. Drücken Sie die GRILL-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird als HI 00:10 angezeigt. Sie können die Zieltemperatur und die Zeit bei Bedarf anpassen. Mit dem linken Pfeil wird die Temperatur eingestellt und mit dem rechten Pfeil die Zeit.
4. Klicken Sie zum Grillen auf die Starttaste. Wenn nach Abschluss des Garvorgangs innerhalb von 10 Minuten keine Bedienung erfolgt, piept das Gerät und zeigt „END (ENDE)“ an. Sowohl die Heizplatte als auch der AC-Lüfter stellen den Betrieb ein. Nach 1 Minute wechselt es automatisch in den Standby-Modus.

## HINWEIS!

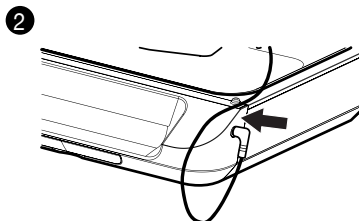
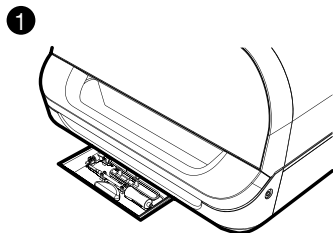
- Wenn der Deckel bei der Nutzung des Offener Deckel Modus (Open-Hood) nicht geöffnet wird, piept das Gerät und zeigt die Meldung „OPEN (OFFEN)“ an. Gleichzeitig stoppt die Heizplatte und der Lüfter der Klimaanlage funktioniert nicht. Das Gerät warnt so lange, bis der Deckel geöffnet wird.
- Wenn der Deckel innerhalb von 10 Minuten geöffnet wird, werden die ausgewählten Funktions- und Zeiteinstellungen automatisch in den Zustand vor dem Schließen der Tür zurückgesetzt.



## Wie wird ein intelligentes Thermometer benutzt?

Nur für ein intelligentes Kochen (Smart Cooking) ist die Installation eines Thermometers erforderlich.

1. Nehmen Sie das Thermometer aus der Verpackung (siehe Abbildung 1). Stecken Sie das Thermometer in das Gerät (siehe Abbildung 2).



## HINWEIS!

- Der Stecker verformt sich leicht. Bitte stecken Sie ihn ordnungsgemäß ein und aus.
- Berühren Sie das Thermometer während des Kochens nicht, um Verbrennungen oder Verbrühungen zu vermeiden.

2. Im intelligenten Kochen gibt es 2 Optionen: Voreinstellung & Manuelle Voreinstellung und automatische Voreinstellung: Wählt Lebensmittelart und Innentemperatur automatisch aus. Manuell: Stellen Sie die Innentemperatur je Lebensmittelart manuell an.



|             | Blutig | Halb durchgebraten | Medium gebraten | Fast durchgebraten | Durchgebraten |
|-------------|--------|--------------------|-----------------|--------------------|---------------|
| Rindfleisch | 53°C   | 57°C               | 63°C            | 67°C               | 71°C          |
| Fisch       | /      | /                  | /               | 70°C               | 74°C          |
| Huhn        | /      | /                  | /               | /                  | 77°C          |

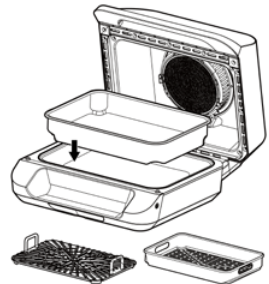
## Intelligentes Kochen: Proteinreife Kontrolle

### VOREINSTELLUNG MODUS

1. Platzieren Sie die Bratpfanne unter das Gerät. Sie müssen den Spritzfilter vor dem Gebrauch installieren. Für alle Funktionen ist die Bratpfanne erforderlich. Andere Zubehöre können je nach verschiedenen Gerichten variieren.
2. Stecken Sie die Netzkabel in die Steckdose ein, entfernen Sie das Thermometer-Aufbewahrungsfach an der Vorderseite und danach nehmen Sie das Thermometer raus.
3. Stecken Sie das Thermometer in den Schlitz und stellen Sie sicher, dass das Thermometergehäuse frei von Schmutz ist und die Kabel nicht verheddert sind. Setzen Sie dann das Thermometer-Aufbewahrungsfach wieder ein.
4. Schließen Sie den Deckel, drücken Sie die Einschalttaste und klicken Sie dann auf die Schalttaste „VOREINSTELLUNG“. Auf dem Bildschirm wird „RARE BEEF/BLUTIG“ angezeigt. Die rechte Pfeiltaste dient zur Einstellung der „Lebensmittelart“. (Es gibt vier Proteintypen: „RINDFLEISCH“ / „HUHN“ / „FISCH“). Der linke Pfeil ist für „Reife“ Einstelltaste. (Gargrate variiert je nach Fleischsorte „RARE“ (BLUTIG) und „MED RARE“ (HALB DURCHGEBRATEN).

5. Drücken Sie die Starttaste und das Gerät beginnt sofort mit dem Vorheizen. Der Fortschrittsbalken beginnt zu leuchten und das Vorheizen dauert ungefähr 3–11 Minuten.

- Wenn Sie während des Vorheizens den Deckel öffnen, gibt das Gerät eine „GESCHLOSSEN“-Warnung aus und wird gestoppt. Hinweis: Durch Schließen des Deckels wird die Bedienschnittstelle erneut angezeigt und der Garvorgang fortgesetzt.
- Sie können das Vorheizen abbrechen, indem Sie die „VORHEIZEN“-Taste 2 Sekunden lang gedrückt halten.
- Die Sonde muss richtig in das Lebensmittel eingeführt werden.



6. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, piept das Gerät und zeigt die Meldung „LEBENSMITTEL HINZUFÜGEN“ auf dem Display an, um den Koch darauf aufmerksam zu machen.

7. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das zubereitete Essen mit der eingeführten Sonde hinein. Sobald Sie den Deckel öffnen, funktioniert das Gerät nicht mehr. Nach dem Schließen des Deckels wird auf dem Bildschirm die Bedienschnittstelle angezeigt und der Garvorgang wird fortgesetzt, bis der eingestellte Reifegrad erreicht ist.

- Wenn Sie während des Vorheizens den Deckel öffnen, gibt das Gerät eine „GESCHLOSSEN“-Warnung aus und wird gestoppt. Hinweis: Durch Schließen des Deckels wird die Bedienschnittstelle erneut angezeigt und der Garvorgang fortgesetzt.
- Der Gargrad (Reife) kann jederzeit eingestellt werden.

8. Während des Garvorgangs piept das Gerät dreimal und auf dem Display wird 3 Sekunden lang „DREHEN /FLIP“ angezeigt. Dies bedeutet, dass die Speise gedreht werden muss.



9. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und zeigt „SPEISE ENTNEHMEN (GET FOOD)“ an.

- Nach der Entnahme der Lebensmittel schließen Sie den Deckel und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- Wenn keine Aktion ausgeführt wird, piept das Gerät alle 3 Minuten 5 Mal, bis der Deckel geöffnet und die Speise entnommen werden.

## MANUELL Modus

1. Platzieren Sie die Bratpfanne unter das Gerät. Sie müssen den Spritzfilter vor dem Gebrauch installieren. Für alle Funktionen ist die Bratpfanne erforderlich.

### HINWEIS!

Andere Zubehöre können je nach verschiedenen Gerichten variieren.

2. Stecken Sie die Netzkabel in die Steckdose ein, entfernen Sie das Thermometer-Aufbewahrungsfach an der Vorderseite und danach nehmen Sie das Thermometer raus.

3. Stecken Sie das Thermometer in den Schlitz und stellen Sie sicher, dass das Thermometergehäuse frei von Schmutz ist und die Kabel nicht verheddert sind. Setzen Sie dann das Thermometer-Aufbewahrungsfach wieder ein.

4. Schließen Sie den Deckel, drücken Sie die Einschalttaste und klicken Sie dann auf die Schalttaste (MANUELL/MANUAL). Auf dem Display wird die standardmäßige Innentemperatur von 70 °C angezeigt. Durch Drücken der linken Pfeiltaste können Sie die Zieltemperatur einstellen.

5. Drücken Sie die Starttaste und das Gerät beginnt sofort mit dem Vorheizen. Der Fortschrittsbalken beginnt zu leuchten und das Vorheizen dauert ungefähr 3–11 Minuten.

- Wenn Sie während des Vorheizens den Deckel öffnen, gibt das Gerät eine „CLOSE (GESCHLOSSEN)“-Warnung aus und wird gestoppt. Hinweis: Durch Schließen des Deckels wird die Bedienschnittstelle erneut angezeigt und der Garvorgang fortgesetzt.
- Sie können das Vorheizen abbrechen, indem Sie die „PREHEAT (VORHEIZEN)“-Taste 2 Sekunden lang gedrückt halten.

6. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, piept das Gerät und zeigt die Meldung „ADD FOOD (LEBENSMITTEL HINZUFÜGEN)“ auf dem Display an, um den Koch darauf aufmerksam zu machen.

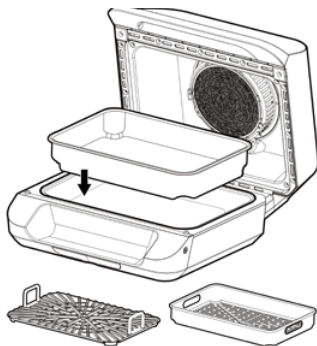
7. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die zubereitete Speise mit der eingeführten Sonde hinein. Sobald Sie den Deckel öffnen, funktioniert das Gerät nicht mehr. Nach dem Schließen des Deckels wird auf dem Bildschirm die Bedienschnittstelle angezeigt. Das Gerät zeigt die aktuelle Temperatur an, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, und stoppt dann.

- Wenn Sie während des Vorheizens den Deckel öffnen, gibt das Gerät eine „CLOSE (GESCHLOSSEN)“-Warnung aus und wird gestoppt. Hinweis: Durch Schließen des Deckels wird die Bedienschnittstelle erneut angezeigt und der Garvorgang fortgesetzt.

- Der Gargrad (Reife /Doneness) kann jederzeit eingestellt werden

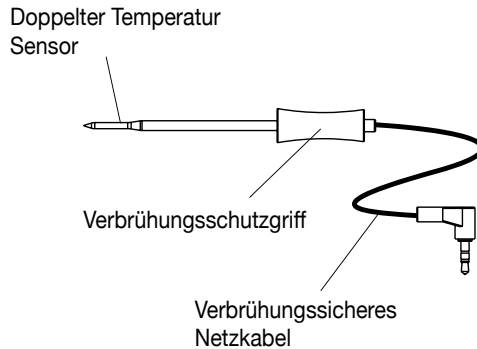
8. Während des Garvorgangs piept das Gerät dreimal und auf dem Display wird 3 Sekunden lang „FLIP (DREHEN)“ angezeigt und dies erinnert Sie daran, die Speise zu drehen. Drehen Sie die Speise um. (Wenn keine Aktion ausgeführt wird, funktioniert das Gerät weiter.)

9. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und zeigt „GET FOOD (SPEISE ENTNEHMEN)“ an. Nach der Entnahme der Lebensmittel schließen Sie den Deckel und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.



- Wenn keine Aktion ausgeführt wird, piept das Gerät alle 3 Minuten 5-mal, bis der Deckel geöffnet und die Speise entnommen werden.
- Während des Garvorgangs können Sie den Vorgang jederzeit durch Drücken der Start-/Stop-Taste unterbrechen.

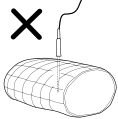
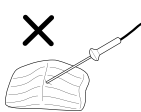
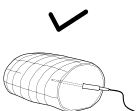
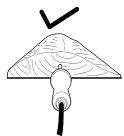
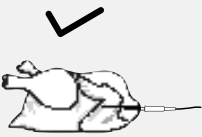
## Wie wird das Thermometer direkt in die Speise platziert?



### HINWEIS!

- Hergestellt aus lebensmittelechtem Material, sicher für den Kontakt mit Lebensmitteln und beständig gegen hohe Temperaturen.
  - Das Design mit Doppeltemperatursensoren ermöglicht eine präzisere Temperaturregelung.
  - Durch die richtige Platzierung können Sie den Reifegrad der Lebensmittel besser kontrollieren.
- Der intelligente Thermometer ist nur für dick geschnittene Lebensmittel geeignet. Andernfalls kann es zu verkochtem oder zu wenig gegartem Essen kommen. Die empfohlene Mindestdicke des Garguts beträgt 2,5 cm.

## Lebensmittelart – Anweisungen zur Platzierung des Thermometers

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Steak,<br>Fisch,<br>Hähnchen-<br>brust | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Platzieren Sie es so, dass es nicht nach unten oder oben geneigt ist.</li> <li>• Achten Sie darauf, dass die Sonde weder Knochen noch Knorpel berührt.</li> <li>• Achten Sie darauf, dass die dickste Stelle in der Mitte der beiden Thermokappen liegt.</li> <li>• Hinweis: Um die Lebensmittel besser im Behälter zu positionieren, wird empfohlen, die Sonde in horizontaler Position einzuführen, anstatt sie direkt von oben oder schräg einzuführen.</li> </ul> |    |    |
| Ganzes<br>Huhn                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stecken Sie das Thermometer horizontal in die Brust, den dicksten Teil des Huhns. Achten Sie darauf, dass Sie es so platzieren, dass es den Knochen nicht berührt.</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass die Sonde die Mitte des dicksten Teils der Brust erreicht.</li> <li>• Hinweis: Die Sonde darf nicht in die Hähnchenbrust eindringen und den inneren Hohlraum erreichen, da es sonst zu einer falschen Temperaturmessung kommen kann.</li> </ul>                |                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                     |

## Reinigung und Wartung

Das Gerät sollte nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Reinigung vollständig abgekühlt ist.

1. Vor der Reinigung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist. Entfernen Sie alle Lebensmittel im Inneren. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

2. Spülmaschinenfeste Teile: Außer dem Thermometer und dem Aufbewahrungsbereich können Bratpfanne, Frittierkorb, Grillrost, Spritzschutz und weiteres Zubehör in der Spülmaschine gereinigt werden.

3. Vor dem Waschen in der Spülmaschine: Zur besseren Reinigung wird empfohlen, das Zubehör mit warmem Wasser abzuspolen.

4. Handwaschen: Für bessere Ergebnisse wird empfohlen, das Zubehör eine Weile in warmem Seifenwasser einzuweichen.

## 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.

| Problem                                                                                  | Mögliche Ursache                                                                                                            | Lösung                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| "ADD FOOD" wird auf dem Bedienfeld angezeigt.                                            | Das Gerät hat das Vorheizen abgeschlossen und es ist Zeit, das Essen hinzuzufügen.                                          | Fügen Sie das Essen hinzu und setzen Sie den Kochvorgang fort.                                                                         |
| Der Vorheizbalken beginnt nicht von Anfang an.                                           | Wenn das Gerät zuvor verwendet wurde und noch heiß ist, ist möglicherweise kein vollständiger Vorheizvorgang erforderlich.  | Dies ist normal. Wenn das Gerät noch heiß ist, kann die Vorheizzeit kürzer sein.                                                       |
| "CLOSE" wird auf dem Bedienfeld angezeigt.                                               | Der Deckel muss geschlossen sein, damit die Funktion fortgesetzt werden kann.                                               | Schließen Sie den Deckel vollständig und warten Sie, bis die Funktion fortgesetzt wird.                                                |
| Kann ich das Vorheizen abbrechen?                                                        | -                                                                                                                           | Ja, Sie können es abbrechen, indem Sie 2 Sekunden lang gedrückt halten. Für die besten Ergebnisse wird jedoch ein Vorheizen empfohlen. |
| Soll ich mein Essen vor oder nach dem Vorheizen hinzufügen?                              | -                                                                                                                           | Für beste Ergebnisse lassen Sie das Gerät das Vorheizen abschließen, bevor Sie das Essen hinzufügen.                                   |
| Warum ist mein Essen über- oder untergekocht, obwohl ich das Thermometer verwendet habe? | Das Thermometer wurde möglicherweise nicht im dicksten Teil des Essens platziert oder das Essen wurde nicht ruhen gelassen. | Platzieren Sie das Thermometer im dicksten Teil des Essens und lassen Sie es nach dem Kochen 3-5 Minuten ruhen.                        |
| "Err 01" - "Err 05" wird auf dem Bedienfeld angezeigt.                                   | Das Gerät funktioniert nicht richtig.                                                                                       | Kontaktieren Sie den Kundenservice.                                                                                                    |

## 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.

**English**

Usage Instructions .....25

Meaning of Symbols.....25

Responsibility .....25

CE Declaration of Conformity.....25

Intended Use .....25

Unauthorized Use.....26

Safety Warnings .....26

Product-Specific Safety Warnings .....27

Opening the Box .....28

Contents of the Box .....28

Technical Information .....29

Product Parts Introduction .....29

Product Introduction .....30

Function Buttons .....31

Preset & Manual .....32

How to use .....32

Splash Filter.....33

Close-Hood: 7 in 1 Cooking.....34

Open-Hood : Handmade Cooking .....36

How to use the Smart Thermometer .....37

Smart Cooking:Protein Matural Control .....37

How to Insert the Thermometer Directly into the Food.....40

Cleaning and Maintain.....41

Device Storage .....41

Recycling.....42

Troubleshooting.....42

Shipping .....43

**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

- Place the device on a stable, heat-resistant surface. Do not operate it near flammable materials.
- Before plugging the device in, make sure all accessories are correctly placed.
- The outer surfaces may become hot during use. Avoid touching hot surfaces with

bare hands and use protective gloves.

- There may be a sudden release of steam when the lid is opened. Be cautious of burn risks.
- When cooking with oil, use the appropriate amount of oil to prevent excessive smoke and oil splatters.
- Wait for the device to cool completely before removing the frying basket or other accessories.
- When using the smart thermometer, ensure the probe is placed correctly. Incorrect placement may lead to inaccurate cooking results.
- Do not immerse the device in water or other liquids. Use only a damp cloth for cleaning.
- If the device is not used for an extended period, unplug it and store it after cleaning.
- In case of any malfunction, stop using the device and contact authorized service.



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.

## Contents of the Box

- |                     |                |
|---------------------|----------------|
| • Smart Thermometer | • Fried Basket |
| • Splash Filter     | • Frying Pan   |
| • Grill Grate       |                |

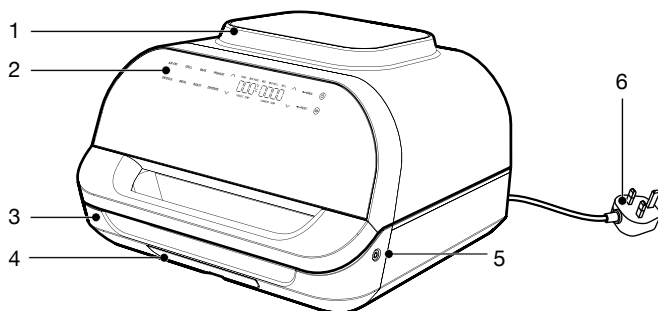
## Technical Information

- Power : 1700W
- Voltage : 220-240V~
- Frequency : 50/60 Hz
- Protection Class: II
- Usage Life : 7 year

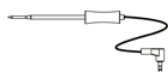
## NOTE!

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.

## Product Parts Introduction



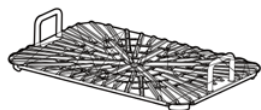
1. Hood
2. Control Panel
3. Base
4. Smart Thermometer Storage
5. Probe Jack
6. Power Cord



Smart Thermometer



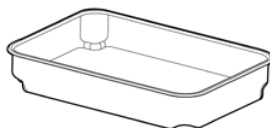
Splash Filter



Grill Grate



Fried Basket



Frying Pan

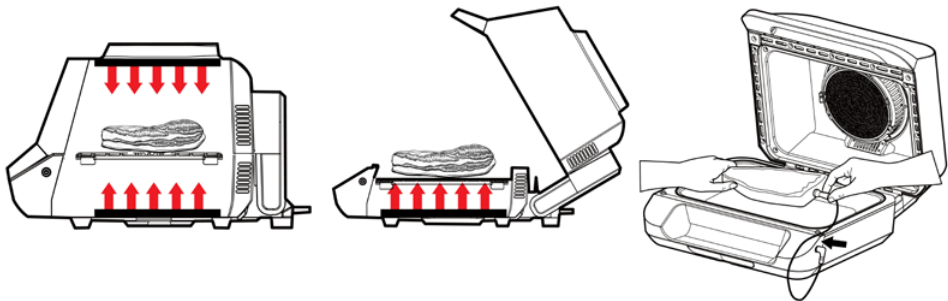


## Product Introduction

### Smart Grill with Air Fry Combo

This is a Smart Grill with Air Fry Combo, which is intelligent and user-friendly than traditional cooking appliances. Three working modes make cooking more flexible. With hot air circulation technology and Smart Thermometer technology, cooking is more delicious and controllable.

### Product Introduction



Close-Hood  
7 in 1 Cooking

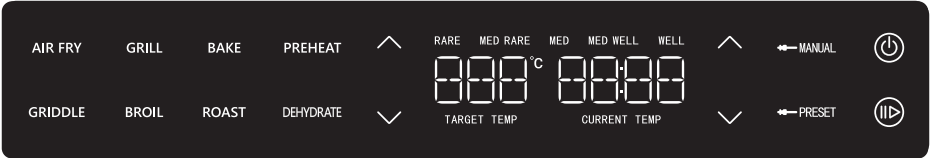
Open-Hood  
Handmade Cooking

Smart Cooking  
Protein Matural Control



| Cooking Mode                                       | Function  | Temperature                                         | Time      | Default Set                          | Obligatory | Optional                    |
|----------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------|------------|-----------------------------|
| Close-Hood<br>7 in 1<br>Cooking                    | Air Fry   | 90°C-220°C                                          | 1 min-1h  | 200°C-20min                          | Frying Pan | Frying Basket + Grill Grate |
|                                                    | Grill     | LOW: 150°C<br>MED: 180°C<br>HI: 200°C<br>MAX: 220°C | 1 min-1h  | HI/10min                             | Frying Pan | Grill Grate                 |
|                                                    | Griddle   | LOW: 150°C<br>MED: 180°C<br>HI: 200°C<br>MAX: 220°C | 1 min-1h  | HI/10min                             | Frying Pan |                             |
|                                                    | Bake      | 90°C -220°C                                         | 1 min-2h  | 180°C-25min                          | Frying Pan | Frying Basket + Grill Grate |
|                                                    | Broil     | 90°C -220°C                                         | 1 min-1h  | 220°C-10min                          | Frying Pan | Frying Basket + Grill Grate |
|                                                    | Roast     | 90°C -220°C                                         | 1 min-4h  | 180°C-25min                          | Frying Pan | Frying Basket + Grill Grate |
|                                                    | Dehydrate | 40°C -90°C                                          | 1 min-12h | 60°C/6h                              | Frying Pan | Frying Basket + Grill Grate |
| Open-Hood<br>Handmade<br>Cooking                   | Griddle   | LOW / MED<br>HI / MAX                               | 1 min-1h  | HI/10min                             | Frying Pan |                             |
| Smart<br>Cooking:<br>Protein<br>Matural<br>Control |           | 200°C                                               |           | Preset:<br>Beef+Rare<br>Natural:70°C | Frying Pan | Frying Basket + Grill Grate |

Function Buttons



**AIR FRY :** Cooks foods with a crispy brown coating, which keeps the inside soft.

**GRILL :** Indoor grill with smokeless, and even grilled.

**GRIDDLE :** For pancakes, eggs and bacon, stir-fries and meat dishes. Perfect for breakfast.

**BAKE:** For food without a solid structure, like doughs, batters.

**BROIL:** Thin-cut meats, quick-cooking vegetables, pizza, macaroni and cheese.

**ROAST:** Whole cuts of meat on the bone, thicker vegetables, cut-up potatoes.

**DEHYDRATE :** Low temperature dehydrate for healthy snacks.

## Operating Buttons

### Power button :

Once the unit is plugged in, press the power button to turn on/off the unit during the whole process if necessary.

### Left arrows (up&down)

- To adjust the cooking temperature in any function.
- To set the internal doneness/temperature when using the Smart Thermometer.

### Right arrows (up&down)

- To adjust the cooking time in any function.
- To set the food type when using PRESET with the Smart Thermometer.

## Preset & Manual

Smart cooking needs to plug the Thermometer in, and select PRESET or MANUAL.

**PRESET:** Set food type first, and then select the internal <loneness you want.

**MANUAL:** Set internal temperature only as you need.

**Start/Stop :** After finishing the setting, press starUstop button to begin cooking. During cooking, the unit will go into Standby Mode if you press Stop button and no more restart it in 10 minutes.

**Preheat:** After starting to cook, the unit will go into preheat state, indicated by a progress bar on the display screen. "ADD FOOD" will display while the Preheat finished or Pressed to cancel.

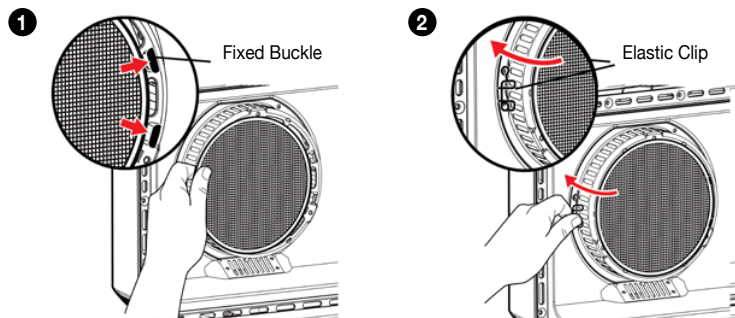
## How to use

### Before first use

- Remove all packing materials, promotional labels, and tape from the unit.
- Remove all accessories from the packaging and read this manual carefully. Pay attention to operating instructions, warnings and important protective measures to avoid any injury or property damage.
- Clean Frying Pans, Fried Baskets, Grill Grate, Splash Filter and other accessories. All accessories, except the thermometer, are dishwasher-safe. DO NOT immerse the main unit.
- Before the first use, select the "AIR FRY" function and adjust to a maximum of 220°C for 30 minutes to work with food to remove the smell of new products.
- For the first use, a little white smoke comes out during heating, which is caused by the protective material of the heating element, which is a normal phenomenon.

## Splash Filter

Placed on the top of the unit, mainly to keep the top-heating elements clean. Therefore, it is necessary to install the Splash Filter during the cooking process. Otherwise, the oil may splash on the heating element, which can cause smoking and increase the difficulty of cleaning.



### Remove the Splash Filter (2)

In order to maintain the working efficiency of the Splash Filter, it is recommended to take it out and clean it after each use. To prevent the Elastic Clip from losing its elasticity, when releasing the Splash Filter, please use your thumb to push gently to the left, then you can remove it.

### NOTE!

Before removing it out, you need to wait for the machine to cool down completely to avoid burns.

### Install the Splash Filter (1&2)

First, push the Splash Filter to the Fixed Buckle on the right, then use your thumb to push the Elastic Clip gently to the left to install the Splash Filter

### NOTE!

Do Not push the Elastic Clip too hard to lose the elasticity, and cause the Splash Filter cannot be installed perfectly

## Close-Hood: 7 in 1 Cooking

### Air Fry / Bake / Broil / Roast

1. Place the Frying Pan in the bottom of the Unit. Need to install the Splash Filter before use.

#### NOTE!

The Frying Pan is necessary for all functions. Other accessories depend on the different dishes.

2. After plugging in the power, close the hood, and press the power button.

3. Click the AIR FRY/BAKE/BROIL/ROAST button, choose the function you need. The default temperature setting will be displayed:

AIR FRY (200°C, 00:20); BAKE (180°C, 00:25); BROIL (200°C, 00:10);

ROAST (180°C, 00:25); You can adjust the target temperature and time if necessary, the left arrow adjusts the temperature, and the right arrow for time.

4. Click the start button, the Unit start to Preheat immediately. The progress bar will start to light up, and it takes about 3-11 minutes for preheat.

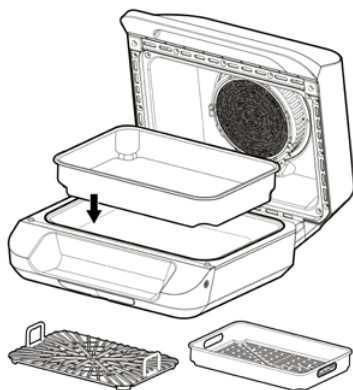
- Open the hood during preheating, the unit will display "CLOSE " and stop, Note: close the hood will display the working interface, and continue cooking.
- Press PREHEAT for 2 seconds to cancel preheating.

5. When Preheat is finished, the unit sounds beep and displays " ADD FOOD" to remind the chef.

6. Open the unit, and put the prepared food in. When the hood is opened, the unit will stop working. After closing the hood and the screen will display the working interface, cooking will start and the timer will start counting down.

7. When the cooking is finished, the unit beeps and displays "GET FOOD". After taking out the food, close the hood and the unit will enter standby mode.

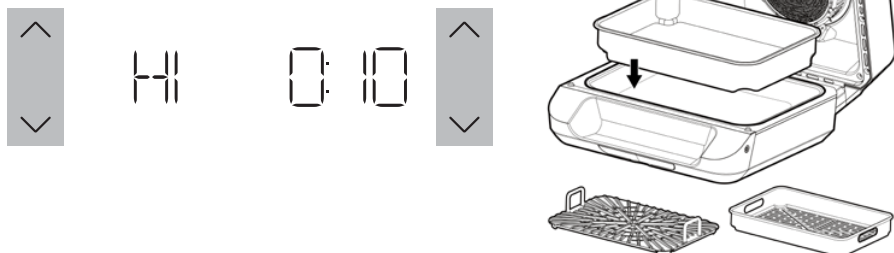
- If there is no operation, the buzzer will sound 5 times every 3 minutes until the hood is opened and the food is taken out. During the cooking, you can press the start/stop button to pause at anytime.



#### NOTE!

But if you do not press start again for more than 10 minutes, the unit will enter standby mode.

## Griddle / Grill



1. Place the Frying Pan in the bottom of the Unit. Need to install the Splash Filter before use. The Frying Pan is necessary for all Note: functions. Other accessories depend on the different dishes.

2. After plugging in the power, close the hood, and press the power button.

3. Click the GRIDDLE/GRILL button, choose the function you need. The default temperature setting will be displayed as HI 00:10.

- You can adjust the target temperature and time if necessary, the left arrow adjusts the temperature, and the right arrow for time.

4. Click the start button, the Unit start to Preheat immediately. The progress bar will start to light up, and it takes about 3-11 minutes for preheat.

- Open the hood during preheating, the unit will display "CLOSE " and stop, Note: close the hood will display the working interface, and continue cooking.

- Press PREHEAT for 2 seconds to cancel preheating.

5. When Preheat is finished, the unit sounds beep and displays " ADD FOOD" to remind the chef.

6. Open the unit, and put the prepared food in. When the hood is opened, the unit will stop working. After closing the hood and the screen will display the working interface, cooking will start and the timer will start counting down.

7. When the cooking is finished, the unit beeps and displays "GET FOOD". After taking out the food, close the hood and the unit will enter standby mode.

If there is no operation, the buzzer will sound 5 times every 3 minutes until the hood is opened to take out the food. During the cooking, you can press the start/stop button to pause at any

## Dehydrate

1. Place the Frying Pan in the bottom of the Unit. Need to install the Splash Filter before use. The Frying Pan is necessary for all functions. Other accessories depend on the different dishes.

2. Plug in the power, and put the food to be dehydrated in the unit. Close the hood, and press the power button.

3. Click the DEHYDRATE button, the default temperature setting will be displayed as 66°C 06:00. You can adjust the target temperature and time if necessary, the left arrow adjusts the temperature, and the right arrow for time.

4. Click the start button to dehydrate.

## NOTE!

This function doesn't need to preheat.

5. When the cooking is finished, the unit beeps and displays "GET FOOD". After taking out the food, close the hood and the unit will enter standby mode. If there is no operation, the buzzer will sound 5 times every 3 minutes until the hood is opened to take out the food. During the cooking, you can press the start/stop button to pause at any time.

## Open-Hood : Handmade Cooking

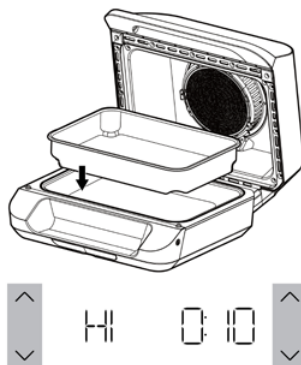
Open-Hood functions need to keep the hood opening. If close the hood during Open-Hood modes, the unit will stop working and enter standby status.

### Griddle

1. Place the Frying Pan in the bottom of the Unit. Need to install the Splash Filter before use. The Frying Pan is necessary for all functions. Other accessories depend on the different dishes.
2. Plug in the power, and put the food to be griddled in the unit, and press the power button.
3. Click the GRIDDLE button, the default temperature setting will be displayed as HI 00:10. You can adjust the target temperature and time if necessary, the left arrow adjusts the temperature, and the right arrow for time.
4. Click the start button to griddle. After cooking finished, if there is no operation within 10 minutes, the unit beeps and displays "END", and both the heating plate and AC fan will stop working. After 1 minute, it will automatically enter standby mode.

## NOTE!

- When the hood is not opened while using the Open-Hood function, the buzzer will beep and the unit will display "OPEN". At the same time, the heating plate stops working, and the AC fan works. The unit will continue to remind until the hood is opened.
- If the hood is opened within 10 minutes, the selected function and time will automatically resume to the state before the hood was closed.

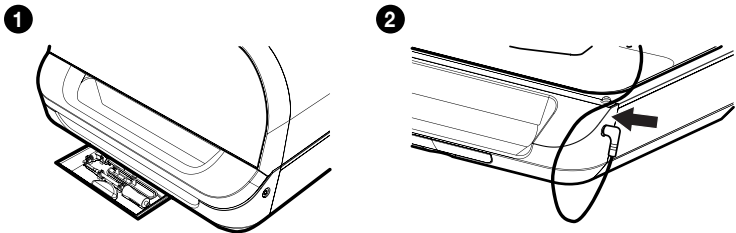




## How to use the Smart Thermometer

ONLY Smart Cooking needs to plug the Thermometer in.

1. Take out the Thermometer from the case (See 1) Plug the Thermometer in the unit (See 2)



### NOTE!

- The jack is easy to deform, please plug and unplug properly.
  - Do Not touch the Thermometer during cooking, to prevent burning or scalding.
2. There are 2 options in Smart Cooking mode: Preset& Manual  
Preset: Automatic selection of food type and internal doneness. Manual: According the type of food, manually set the internal temperature.



|         | Rare | Med Rare | Med  | Med Well | Well |
|---------|------|----------|------|----------|------|
| Beef    | 53°C | 57°C     | 63°C | 67°C     | 71°C |
| Fish    | /    | /        | /    | 70°C     | 74°C |
| Chicken | /    | /        | /    | /        | 77°C |

## Smart Cooking:Protein Matural Control

### PRESET Mode

1. Place the Frying Pan in the bottom of the Unit. Need to install the Splash Filter before use. The Frying Pan is necessary for all Note: functions. Other accessories depend on the different dishes.
2. Plug in the power, and remove the Thermometer Storage from the front of the base, take out the Thermometer.
3. Insert the thermometer into the jack, make sure the thermometer jack is free of any residue and the wires are not knotted. Then put the Thermometer Storage back into place.

4. Close the hood, click the power button, then click "PRESET", the screen will display "RARE" "BEEF". The right arrow adjustment key is for "food type" (the protein has four types : "BEEF"/"CHICKEN"/"FISH") The left arrow adjustment key is for "maturity" (Doneness settings like "RARE" and "MED RARE" vary from different meat).

5. Click the start button, the Unit starts to Preheat immediately. The progress bar will start to light up, and it takes about 3-11 minutes for preheat.

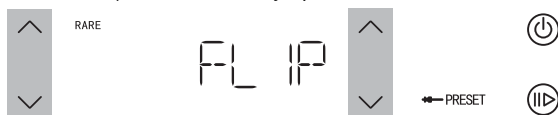
- Open the hood during preheating, the unit will display "CLOSE " and stop, Note: close the hood will display the working interface, and continue cooking.
- Press PREHEAT for 2 seconds to cancel preheating.
- The probe must be inserted correctly inside the food

6. When Preheat is finished, the unit beeps and displays "ADD FOOD" to remind the chef.

7. Open the hood, and put the prepared food with the probe inserted in. When the hood is opened, the unit will stop working. After closing the hood and the screen will display the working interface, doneness will keep flashing until it reaches the set doneness.

- Open the hood during cooking, the unit will display "CLOSE " and stop, Note: close the hood will display the working interface, and continue cooking.
- The Doneness can also be adjusted at any time.

8. During the cooking, when the buzzer sounds 3 times, the screen will display "FLIP" for 3 seconds, prompting to turn the food over. ( If there is no any operations, the unit will continue to work )



9. When the cooking is finished, the unit sounds beep and displays "GET FOOD". After taking out the food, close the hood and the unit will enter standby mode.

- If there is no operation, the buzzer will sound 5 times every 3 minutes until the hood is opened and the food is taken out.
- During the cooking, you can press the start/stop button to pause at any



## MANUAL Mode

1. Place the Frying Pan in the bottom of the Unit. Need to install the Splash Filter before use. The Frying Pan is necessary for all

### NOTE!

functions. Other accessories depend on the different dishes.

2. Plug in the power, and remove the Thermometer Storage from the front of the base , take out the Thermometer.

3. Insert the thermometer into the jack, make sure the thermometer jack is free of any residue and the wires are not knotted. Then put the Thermometer Storage back into place.

4. Close the hood, click the power button, then click "MANUAL", the screen will display the default internal temperature 70°C. You can adjust the target temperature by press the left arrow.

5. Click the start button, the Unit starts to Preheat immediately. The progress bar will start to light up, and it takes about 3-11 minutes for preheat.

- Open the hood during preheating, the unit will display "CLOSE" and stop, Note: close the hood will display the working interface, and continue cooking.
- Press PREHEAT for 2 seconds to cancel preheating. • The probe must be inserted correctly inside the food

6. When Preheat is finished, the unit beeps and displays "ADD FOOD" to remind the chef.

7. Open the hood, and put the prepared food with the probe inserted in. When the hood is opened, the unit will stop working. After closing the hood and the screen will display the working interface. It will display the current temperature until it reaches the set temperature and the unit will stop working.

- Open the hood during cooking, the unit will display "CLOSE" and stop, Note: close the hood will display the working interface, and continue cooking.
- The Doneness can also be adjusted at any time.

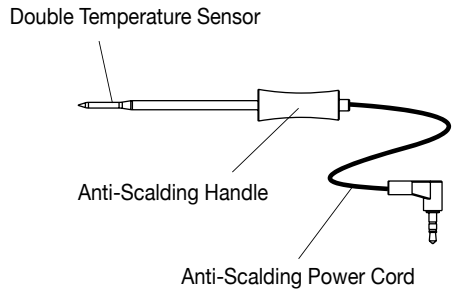
8. During the cooking, when the buzzer sounds 3 times, the screen will display "FLIP" for 3 seconds, prompting to turn the food over. (if there is no any operations, the unit will continue to work)

9. When the cooking is finished, the unit beeps and displays "GET FOOD". After taking out the food, close the hood and the unit will enter standby mode.

- If there is no operation, the buzzer will sound 5 times every 3 minutes until the hood is opened and the food is taken out.
- During the cooking, you can press the start/stop button to pause at any



How to Insert the Thermometer Directly into the Food



NOTE!

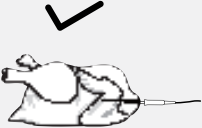
- Food-grade material, safe to use in contact with food and high temperature.
- Double temperature sensor design makes temperature-control more precise.
- The correct insertion method makes the maturity of the food more controllable.

The Smart Thermometer is only for thick-cut foods, otherwise it will result in overcooked or undercooked. We recommend that the thickness of food needs to be more than 1 inch.

Food Type - Thermometer Placement Instructions

|                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p>Steak<br/>Fish<br/>Chicken<br/>Breast</p> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Insert the probe horizontally into the thickest part of the meat, not sloping towards the bottom or top.</li><li>• Make sure the probe does not touch bone or cartilage, especially any fat.</li><li>• Make sure the thickest part is the midpoint of the two thermal heads Note: In order to better lay the food flat into the container, avoid inserting the probe directly from the top down or at an unreasonable angle.</li></ul> |  |  |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|



|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                   |                                                                                    |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Whole chicken | <ul style="list-style-type: none"><li>• Insert the probe horizontally into the thickest part of the breast, parallel to but not touching the bone.</li><li>• Make sure the probe reaches the center of the thickest part of the breast.</li><li>• Note: The probe should not penetrate the chicken breast and expose it to the inner cavity to avoid inaccurate temperature control.</li></ul> |  |  |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|

**Cleaning and Maintain**

The appliance must be thoroughly cleaned after use. To avoid burns, make sure the appliance has cooled down completely before cleaning.

1. Before cleaning: Make sure the appliance is unplugged. Remove any food inside. Wait for the appliance to cool down.
2. Disassembled parts in the dishwasher: Except for the thermometer and storage compartment, the combining pan, combining compartment, grill grate, separation filter and other accessories can be washed in the dishwasher.
3. Before washing in the dishwasher: It is recommended to rinse the decorative with warm water for better cleaning.
4. Hand wash: It is recommended to soak the decorative in warm soapy water for a while for better results.

 **NOTE!**

Metal cleaning tools are prohibited to avoid damage to accessories. Note: Do not put the unit into water or other liquids.

**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.
- The device complies with the 2
- 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.

| Problem                                                        | Possible Cause                                                                                       | Solution                                                                        |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| "ADD FOOD" is displayed on the control panel.                  | The device has completed preheating, and it's time to add food.                                      | Add the food and continue the cooking process.                                  |
| The preheating progress bar does not start from the beginning. | If the device has been used before and is still hot, a full preheating process may not be necessary. | This is normal. If the device is still hot, the preheating time may be shorter. |
| "CLOSE" is displayed on the control panel.                     | The lid must be closed for the function to continue.                                                 | Close the lid completely and wait for the function to continue.                 |



| Problem                                                                      | Possible Cause                                                                                         | Solution                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Can I cancel preheating?                                                     | -                                                                                                      | Yes, you can cancel it by pressing and holding for 2 seconds. However, for best results, preheating is recommended. |
| Should I add my food before or after preheating?                             | -                                                                                                      | For best results, allow the device to complete preheating before adding the food.                                   |
| Why is my food overcooked or undercooked even though I used the thermometer? | The thermometer may not have been placed in the thickest part of the food, or the food was not rested. | Place the thermometer in the thickest part of the food and allow it to rest for 3-5 minutes after cooking.          |
| "Err 01" - "Err 05" is displayed on the control panel.                       | The device is malfunctioning.                                                                          | Contact customer 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.

# Türkçe

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| Kullanım Talimatları Hakkında.....                           | 45 |
| Sembollerin Anlamı.....                                      | 45 |
| Sorumluluk .....                                             | 45 |
| CE Uygunluk Deklarasyonu.....                                | 45 |
| Kullanım Alanı .....                                         | 45 |
| Yetkisiz Kullanım .....                                      | 46 |
| Güvenlik Uyarıları.....                                      | 46 |
| Ürüne Özel Güvenlik Uyarıları.....                           | 47 |
| Kutuyu Açma .....                                            | 48 |
| Kutu İçindekiler.....                                        | 48 |
| Teknik Bilgi .....                                           | 49 |
| Ürün Parçaları Tanıtımı.....                                 | 49 |
| Ürün Tanıtımı.....                                           | 50 |
| Fonksiyon Düğmeleri.....                                     | 51 |
| Ön Ayar & Manuel.....                                        | 52 |
| Nasıl Kullanılır .....                                       | 52 |
| Sıçrama Filtresi.....                                        | 52 |
| Kapak Kapalı: 7'si 1 Arada Pişirme .....                     | 53 |
| Açık Kapak: El Yapımı Pişirme.....                           | 55 |
| Akıllı Termometre Nasıl Kullanılır?.....                     | 56 |
| Akıllı Pişirme: Protein Olgunluk Kontrolü .....              | 56 |
| Termometrenin Doğrudan Yiyeceğe Nasıl Yerleştirileceği ..... | 59 |
| Temizlik ve Bakım .....                                      | 60 |
| Cihazın Saklanması .....                                     | 60 |
| Geri Dönüşüm .....                                           | 60 |
| Sorun Giderme .....                                          | 61 |
| Gönderim .....                                               | 61 |

**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 kablosunun 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

- **Cihazı sabit, ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.** Yanıcı malzemelerin yakınında çalıştırmayın.
- **Cihazı fişe takmadan önce tüm aksesuarların doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.**

- **Kullanım sırasında dış yüzeyler ısınabilir.** Sıcak yüzeylere çıplak elle dokunmaktan kaçının ve koruyucu eldiven kullanın.
- **Kapak açıldığında ani buhar çıkışı olabilir.** Yanık riskine karşı dikkatli olun.
- **Yağ ile pişirme yaparken aşırı duman ve yağ sıçramalarını önlemek için uygun miktarda yağ kullanın.**
- **Kızartma sepetini veya diğer aksesuarları çıkarmadan önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.**
- **Akıllı termometreyi kullanırken, ucu doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.** Yanlış yerleştirme yanlış pişirme sonuçlarına neden olabilir.
- **Cihazı suya veya diğer sıvılara batırmayın.** Temizlik için sadece nemli bir bez kullanın.
- **Cihazı uzun süre kullanmadığınızda fişini çekin ve temizleyerek saklayın.**
- **Herhangi bir arıza durumunda cihazı kullanmayı bırakın ve yetkili servis ile iletişime geçin.**



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.

## Kutu İçindekiler

- Akıllı Termometre
- Sıçrama Filtresi
- Izgara Izgarası
- Kızartma Sepeti
- Kızartma Tavas

## Teknik Bilgi

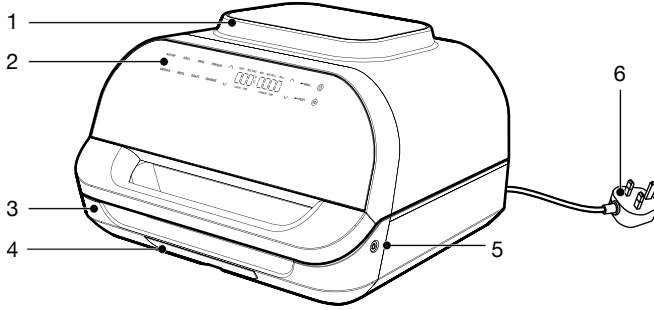
Güç : 1700W  
 Voltaj : 220-240V~  
 Frekans : 50/60 Hz

Koruma Sınıfı : II  
 Kullanım Ömrü : 7 yıl

## 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.

## Ürün Parçaları Tanıtımı



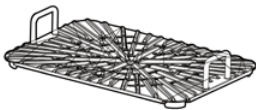
- |                       |                                    |
|-----------------------|------------------------------------|
| 1. Kapak              | 4. Akıllı Termometre Saklama Alanı |
| 2. Kontrol Paneli     | 5. Prob Girişi                     |
| 3. Gövde (veya Taban) | 6. Güç Kablosu                     |



Akıllı Termometre



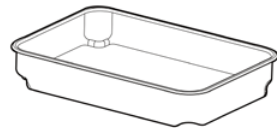
Sıçrama Filtresi



Izgara Izgarası



Kızartma Sepeti



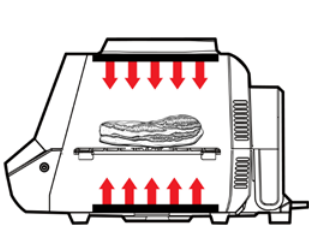
Kızartma Tavası

## Ürün Tanıtımı

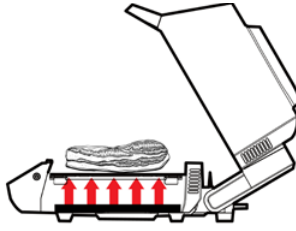
### Air Fry Özellikli Akıllı Izgara

Bu, geleneksel pişirme cihazlarına kıyasla daha akıllı ve kullanıcı dostu olan Air Fry Özellikli Akıllı Izgaradır. Üç farklı çalışma modu, pişirme sürecini daha esnek hale getirir. Sıcak hava dolaşımı teknolojisi ve Akıllı Termometre teknolojisi sayesinde yemekler daha lezzetli ve kontrol edilebilir hale gelir.

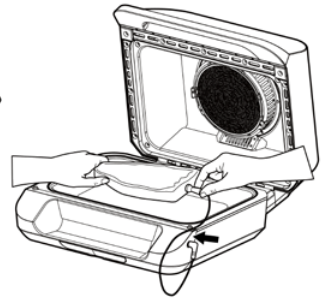
### Ürün Tanıtımı



Kapak Kapalı Mod:  
7'si 1 Arada Pişirme



Kapak Açık Mod:  
El Yapımı Pişirme

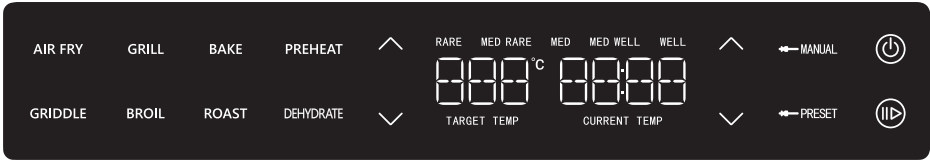


Akıllı Pişirme:  
Protein Olgunluk Kontrolü

| Piştirme Modu                          | Fonksiyon         | Sıcaklık                                                | Süre     | Varsayılan Ayar | Zorunlu | Opsiyonel                     |
|----------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------|----------|-----------------|---------|-------------------------------|
| Kapalı Kapak:<br>7'si 1 Arada Piştirme | Hava ile Kızartma | 90°C~220°C                                              | 1dk~1sa  | 200°C~20dk      | Tava    | Kızartma Sepeti + Izgara Teli |
|                                        | Izgara            | Düşük 150°C<br>Orta 180°C<br>Yüksek 200°C<br>Maks 220°C | 1dk~1sa  | Yüksek /10dk    | Tava    | Izgara Teli                   |
|                                        | Tava              | Düşük 150°C<br>Orta 180°C<br>Yüksek 200°C<br>Maks 220°C | 1dk~1sa  | Yüksek /10dk    | Tava    |                               |
|                                        | Fırında Piştirme  | 90°C~220°C                                              | 1dk~2sa  | 180°C / 25dk    | Tava    | Kızartma Sepeti + Izgara Teli |
|                                        | Izgara            | 90°C~220°C                                              | 1dk~1sa  | 220°C / 10dk    | Tava    | Kızartma Sepeti + Izgara Teli |
|                                        | Kavurma           | 90°C~220°C                                              | 1dk~4sa  | 180°C / 25dk    | Tava    | Kızartma Sepeti + Izgara Teli |
|                                        | Suyunu Çekme      | 40°C~90°C                                               | 1sa~12sa | 60°C / 6sa      | Tava    | Kızartma Sepeti + Izgara Teli |

| Piştirme Modu                                 | Fonksiyon | Sıcaklık                        | Süre    | Varsayılan Ayar                                | Zorunlu | Opsiyonel                        |
|-----------------------------------------------|-----------|---------------------------------|---------|------------------------------------------------|---------|----------------------------------|
| Açık Kapak:<br>El Yapımı<br>Piştirme          | Tava      | Düşük / Orta /<br>Yüksek / Maks | 1dk~1sa | Yüksek /10dk                                   | Tava    |                                  |
| Akıllı Piştirme:<br>Protein Doğal<br>Kontrolü |           | 200°C                           |         | Ön Ayar: Biftek<br>+ Az Pişmiş<br>Manuel: 70°C | Tava    | Kızartma Sepeti +<br>Izgara Teli |

## Fonksiyon Düğmeleri



**AIR FRY:** Yiyecekleri dışı çıtır, içi yumuşak olacak şekilde pişirir.

**GRILL:** Dumansız iç mekan ızgarası ile eşit şekilde ızgara yapar.

**GRIDDLE:** Krep, yumurta, pastırma, et ve wok yemekleri için idealdir. Kahvaltılar için mükemmel bir seçimdir.

**BAKE:** Hamur işleri ve kek gibi katı bir yapıya sahip olmayan yiyecekler için uygundur.

**BROIL:** İnce kesilmiş etler, hızlı pişen sebzeler, pizza, makarna ve peynirli yemekler için idealdir.

**ROAST:** Kemikli büyük et parçaları, kalın sebzeler ve doğranmış patatesleri pişirmek için uygundur.

**DEHYDRATE:** Düşük sıcaklıkta kurutma yaparak sağlıklı atıştırmalıklar hazırlar.

## Kontrol Düğmeleri

### Güç Düğmesi:

Cihaz prize takıldıktan sonra, cihazı açmak veya kapatmak için basılır.

### Sol Oklar (Yukarı & Aşağı):

- Herhangi bir fonksiyonda piştirme sıcaklığını ayarlamak için kullanılır.
- Akıllı Termometre kullanılırken iç sıcaklık veya pişme seviyesini ayarlamak için kullanılır.

### Sağ Oklar (Yukarı & Aşağı):

- Herhangi bir fonksiyonda piştirme süresini ayarlamak için kullanılır.
- Akıllı Termometre kullanılırken ön ayar ile yiyecek türünü belirlemek için kullanılır.

## Ön Ayar & Manuel

Akıllı pişirme için Termometrenin takılması ve ÖN AYAR veya MANUEL seçilmesi gerekir.

**ÖN AYAR:** Önce yiyecek türünü seçin, ardından istediğiniz iç sıcaklık derecesini belirleyin.

**MANUAL:** Sadece ihtiyacınıza göre iç sıcaklığı ayarlayın.

**Başlat/Durdur:** Ayarları tamamladıktan sonra başlat/durdur düğmesine basarak pişirmeyi başlatın. Pişirme sırasında, durdur düğmesine basarsanız ve 10 dakika içinde tekrar başlatmazsanız cihaz Bekleme Moduna geçer.

**Ön Isıtma:** Pişirmeye başladıktan sonra, cihaz ekranda görünen bir ilerleme çubuğu ile gösterilen ön ısıtma moduna geçecektir. Ön ısıtma tamamlandığında veya iptal edildiğinde ekranda "YEMEK EKLEYİN" yazısı görüntülenecektir.

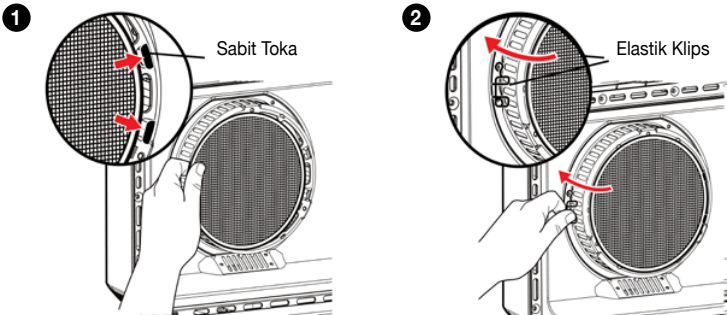
## Nasıl Kullanılır

### İlk Kullanımdan Önce

- Tüm ambalaj malzemelerini, promosyon etiketlerini ve bantları cihazdan çıkarın.
- Tüm aksesuarları ambalajından çıkarın ve bu kılavuzu dikkatlice okuyun. İşletim talimatlarına, uyarılara ve önemli koruyucu önlemlere dikkat edin, böylece herhangi bir yaralanma veya mülk hasarı oluşmaz.
- Kızartma Tavalarını, Kızartma Sepetlerini, Izgara Izgarasını, Sıçrama Filtresini ve diğer aksesuarları temizleyin. Termometre hariç tüm aksesuarlar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ana ünitenin yıkanmaması gerektiğini unutmayın.
- İlk kullanımdan önce, "HAVA KIZARTMA" işlevini seçin ve maksimum 220°C'ye ayarlayarak 30 dakika çalıştırın. Bu işlem, yeni ürünlerin kokusunu gidermek için yapılır.
- İlk kullanımda, ısıtma elemanının koruyucu malzemesi nedeniyle biraz beyaz duman çıkabilir. Bu normal bir olaydır.

## Sıçrama Filtresi

Cihazın üst kısmına yerleştirilmiş olup, esas olarak üst ısıtma elemanlarını temiz tutmaya yardımcı olur. Bu nedenle, pişirme işlemi sırasında Sıçrama Filtresinin takılması gereklidir. Aksi takdirde, yağ ısıtma elemanına sıçrayarak duman oluşmasına ve temizleme işleminin zorlaşmasına neden olabilir.



### Sıçrama Filtresini Çıkarma (2)

Sıçrama Filtresinin çalışma verimliliğini korumak için, her kullanımdan sonra çıkarıp temizlemeniz önerilir. Elastik Klipsin esnekliğini kaybetmesini önlemek için, Sıçrama Filtresini çıkarırken başparmağınızla hafifçe sola iterek serbest bırakabilirsiniz.



Çıkarmadan önce, yanıkları önlemek için cihazın tamamen soğumasını beklemelisiniz.

### Sıçrama Filtresini Takma (1&2)

Öncelikle, Sıçrama Filtresini sağdaki Sabit Tokaya itin, ardından başparmağınızı kullanarak Elastik Klipsi hafifçe sola itin ve Sıçrama Filtresini takın.



Elastik Klipsi fazla zorlamayın, aksi takdirde esnekliğini kaybedebilir ve Sıçrama Filtresi düzgün şekilde takılamayabilir.

## Kapak Kapalı: 7'si 1 Arada Pişirme

### Hava Kızartma / Fırında Pişirme / Izgara / Kavurma

1. Kızartma Tavasını cihazın altına yerleştirin.  
Kullanımdan önce Sıçrama Filtresini takmanız gerekir.



Kızartma Tavasını tüm fonksiyonlar için gereklidir. Diğer aksesuarlar, farklı yemeklere bağlı olarak değişir.

2. Cihazı prize taktıktan sonra kapağı kapatın ve güç düğmesine basın.

3. HAVA KIZARTMA / FIRINDA PIŞİRME / IZGARA / KAVURMA düğmesine basarak ihtiyacınız olan fonksiyonu seçin.

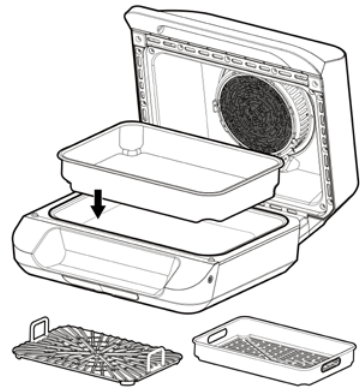
Varsayılan sıcaklık ayarları ekranda görüntülenecektir:

HAVA KIZARTMA (200°C, 00:20) FIRINDA PIŞİRME (180°C, 00:25) IZGARA (200°C, 00:10) KAVURMA (180°C, 00:25)

ROAST (180°C, 00:25); Gerektiğinde sıcaklığı ve zamanı ayarlayabilirsiniz: Sol ok sıcaklığı ayarlar. Sağ ok süreyi ayarlar.

4. Başlat düğmesine basın, cihaz hemen ön ısıtmaya başlayacaktır. İlerleme çubuğu yanıp sönmeye başlar ve ön ısıtma süresi yaklaşık 3-11 dakika sürer.

- Ön ısıtma sırasında kapağı açarsanız, ekranda "KAPAĞI KAPATIN" mesajı görüntülenir ve cihaz durur. Kapağı kapattığınızda pişirme arayüzü görüntülenecek ve işlem devam edecektir.

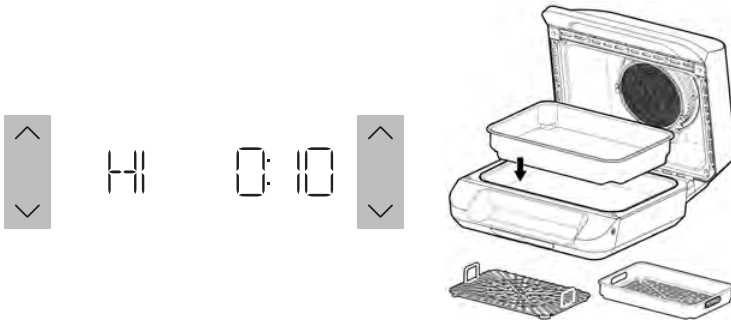


- Ön ısıtmayı iptal etmek için ÖN ISITMA düğmesine 2 saniye basılı tutun.
- 5. Ön ısıtma tamamlandığında, cihaz bir ses çıkarır ve ekranda "YEMEK EKLEYİN" mesajı görüntülenir.
- 6. Cihazın kapağını açın ve hazırladığınız yemeği yerleştirin. Kapağı açtığınızda cihaz çalışmayı durdurur. Kapağı kapattığınızda, ekran çalışma arayüzünü gösterecek ve pişirme başlayacaktır. Zamanlayıcı geriye doğru saymaya başlar.
- 7. Pişirme tamamlandığında, cihaz bir ses çıkarır ve ekranda "YEMEĞİ ALIN" mesajı görüntülenir.
- Yemeği aldıktan sonra kapağı kapatın. Cihaz bekleme moduna geçecektir.
- Hiçbir işlem yapılmazsa, cihaz her 3 dakikada bir alarm sesi çıkaracaktır.

## NOT!

10 dakikadan uzun süre tekrar başlat tuşuna basmazsanız, ünite bekleme moduna geçecektir.

## Izgara / Tava



1. Kızartma Tavasını cihazın altına yerleştirin. Kullanımdan önce Sıçrama Filtresini takmanız gerekir. Kızartma Tavasını tüm işlevler için gereklidir. Not: Diğer aksesuarlar farklı yemeklere bağlı olarak değişebilir.
2. Gücü taktıktan sonra kapağı kapatın ve güç düğmesine basın.
3. IZGARA/GRİL düğmesine basarak ihtiyacınız olan işlevi seçin. Varsayılan sıcaklık ayarı HI 00:10 olarak görüntülenecektir.
  - Sıcaklık ve süreyi gerektiğinde ayarlayabilirsiniz. Sol ok sıcaklığı, sağ ok ise süreyi ayarlar.
4. Başlat düğmesine basın, cihaz hemen ön ısıtmaya başlayacaktır. İlerleme çubuğu yanmaya başlayacak ve ön ısıtma yaklaşık 3-11 dakika sürecek.
- Ön ısıtma sırasında kapağı açarsanız, cihaz "KAPAT" uyarısı verir ve durur. **Not:** Kapağı kapatmak, çalışma arayüzünü görüntüleyecek ve pişirme işlemine devam edecektir.
- ÖN ISITMA düğmesini 2 saniye basılı tutarak ön ısıtmayı iptal edebilirsiniz.
5. Ön ısıtma tamamlandığında cihaz bip sesi çıkarır ve "YEMEK EKLE" mesajını gösterir.
6. Cihazı açın ve hazırladığınız yiyecekleri içine koyun. Kapağı açtığınızda cihaz çalışmayı durduracaktır. Kapağı kapattığınızda ekran çalışma arayüzünü gösterecek, pişirme başlayacak ve zamanlayıcı geri saymaya başlayacaktır.
7. Pişirme tamamlandığında cihaz bip sesi çıkarır ve "YEMEĞİ AL" mesajını görüntüler. Yemeği aldıktan sonra kapağı kapatın, cihaz bekleme moduna geçecektir. Herhangi bir işlem yapılmazsa, cihaz 3 dakikada bir uyarı sesi çıkaracaktır. Kapağı açarak yemeği alana kadar bu devam eder.

### Kurutma

1. Kızartma Tavasını cihazın altına yerleştirin. Kullanımdan önce Sıçrama Filtresini takmanız gerekir. Kızartma Tavası tüm işlevler için gereklidir. Not: Diğer aksesuarlar farklı yemeklere bağlı olarak değişebilir.
2. Gücü takın ve kurutulacak yiyecekleri cihaza yerleştirin. Kapağı kapatın ve güç düğmesine basın.
3. Kurutma düğmesine basın. Varsayılan sıcaklık ayarı 66°C 06:00 olarak görüntülenecektir. Gerekirse hedef sıcaklık ve süreyi ayarlayabilirsiniz. Sol ok sıcaklığı, sağ ok ise süreyi ayarlar.
4. Başlat düğmesine basarak kurutma işlemini başlatın.



Bu fonksiyon ön ısıtmaya gerek duymaz.

5. Pişirme tamamlandığında cihaz bip sesi çıkarır ve "YEMEĞİ AL" mesajını görüntüler. Yemeği aldıktan sonra kapağı kapatın, cihaz bekleme moduna geçecektir. Herhangi bir işlem yapılmazsa, cihaz 3 dakikada bir 5 kez uyarı sesi çıkaracaktır. Kapağı açarak yemeği alana kadar bu devam eder. Pişirme sırasında herhangi bir noktada başlat/duraklat düğmesine basarak süreyi duraklatabilirsiniz.

### Açık Kapak: El Yapımı Pişirme

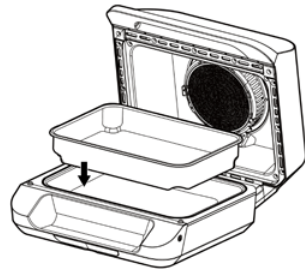
Açık Kapak modları çalışırken kapağın açık kalması gerekir. Bu modlar sırasında kapağı kapatırsanız, cihaz çalışmayı durdurur ve bekleme moduna geçer.

#### Izgara

1. Kızartma Tavasını cihazın altına yerleştirin. Kullanımdan önce Sıçrama Filtresini takmanız gerekir. Kızartma Tavası tüm işlevler için gereklidir. Diğer aksesuarlar farklı yemeklere bağlı olarak değişebilir.
2. Gücü takın ve izgara yapılacak yiyecekleri cihaza yerleştirin, ardından güç düğmesine basın.
3. IZGARA düğmesine basın. Varsayılan sıcaklık ayarı HI 00:10 olarak görüntülenecektir. Gerekirse hedef sıcaklık ve süreyi ayarlayabilirsiniz. Sol ok sıcaklığı, sağ ok ise süreyi ayarlar.
4. Izgara yapmak için başlat düğmesine tıklayın. Pişirme tamamlandıktan sonra, 10 dakika içinde herhangi bir işlem yapılmazsa, ünite bip sesi çıkarır ve "END" (SON) mesajını görüntüler ve hem ısıtma plakası hem de AC fanı çalışmayı durdurur. 1 dakika sonra, otomatik olarak bekleme moduna girer.



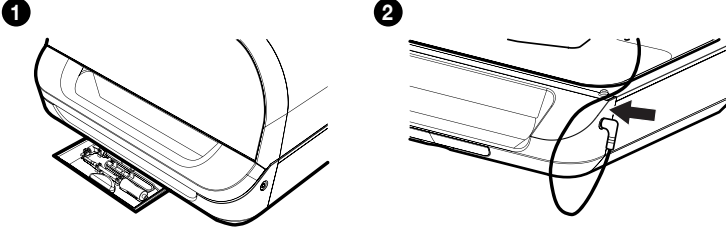
- Açık Kapak modu (Open-Hood) kullanılırken kapak açılmazsa, Cihaz bip sesi çıkarır ve "OPEN" mesajını görüntüler. Aynı zamanda ısıtma plakası durur ve klima fanı çalışmaz. Kapak açılana kadar cihaz uyardıya devam eder.
- Kapak 10 dakika içinde açılırsa, Seçili fonksiyon ve zaman ayarları otomatik olarak kapak kapanmadan önceki duruma geri döner.



## Akıllı Termometre Nasıl Kullanılır?

Yalnızca Akıllı Pişirme (Smart Cooking) için termometre takmak gereklidir.

1. Termometreyi kutusundan çıkarın (Bkz. Resim 1). Termometreyi cihaza takın (Bkz. Resim 2).



### NOT!

- Jak kolayca deforme olabilir, lütfen düzgün şekilde takıp çıkarın.
- Pişirme sırasında yanık veya haşlanmayı önlemek için termometreye dokunmayın.

2. Akıllı Pişirme modunda 2 seçenek vardır: Ön Ayar & Manuel Ön Ayar Otomatik Ön Ayar: Yiyecek türünü ve iç sıcaklığı otomatik olarak seçer. Manuel: Yiyecek türüne göre iç sıcaklığı manuel olarak ayarlayın.



|         | Az Pişmiş | Orta Az Pişmiş | Orta Pişmiş | Orta İyi Pişmiş | İyi Pişmiş |
|---------|-----------|----------------|-------------|-----------------|------------|
| Kuvurma | 53°C      | 57°C           | 63°C        | 67°C            | 71°C       |
| Balık   | /         | /              | /           | 70°C            | 74°C       |
| Tavuk   | /         | /              | /           | /               | 77°C       |

## Akıllı Pişirme: Protein Olgunluk Kontrolü

### ÖN AYAR Modu

1. Tavayı ünitenin altına yerleştirin. Kullanımdan önce Sıçrama Filtresini takmanız gerekmektedir. Tava, tüm not işlevleri için gereklidir. Diğer aksesuarlar, farklı yemeklere bağlıdır.

2. Gücü takın ve ön taraftaki Termometre Saklama Bölmesini çıkarın, ardından termometreyi çıkarın.

3. Termometreyi yuvaya takın, termometre yuvasının kalıntılardan arınmış ve tellerin dolaşmamış olduğundan emin olun. Ardından Termometre Saklama Bölmesini tekrar yerine yerleştirin.

4. Kapağı kapatın, güç düğmesine basın, ardından "ÖN AYAR" düğmesine tıklayın, ekranda "RARE BEEF" (Az Pişmiş Sığır Eti) görüntülenecektir. o Sağ ok ayar düğmesi, "gıda türü" için kullanılır (protein için dört tür vardır: "SIĞIR" / "TAVUK" / "BALIK" ) Sol ok ayar düğmesi, "olgunluk" (Pişme dereceleri: "RARE" (Az Pişmiş) ve "MED RARE" (Orta Az Pişmiş) et türüne göre değişir) içindir.

5. Başlat düğmesine basın, ünite hemen ön ısıtmaya başlar. İlerleme çubuğu yanmaya başlayacak ve ön ısıtma yaklaşık 3-11 dakika sürecektir.

- Ön ısıtma sırasında kapağı açarsanız, ünite ekranda "KAPALI" yazısını gösterecek ve duracaktır. Not: Kapağı kapattığınızda, çalışma arayüzü yeniden görüntülenecek ve pişirme devam edecektir.
- Ön ısıtmayı iptal etmek için "ÖN ISITMA" düğmesine 2 saniye basılı tutun.
- Sonda, yiyeceğin içine doğru şekilde yerleştirilmelidir.



6. Ön ısıtma tamamlandığında, cihaz bip sesi çıkarır ve aşçıyı uyarmak için ekranda "YİYECEK EKLEYİN" mesajını gösterir.



7. Kapağı açın ve probu içine yerleştirilmiş şekilde hazırlanmış yiyeceği yerleştirin. Kapağı açtığınızda, cihaz çalışmayı durduracaktır. Kapağı kapattıktan sonra ekran çalışma arayüzünü gösterecek ve pişme seviyesi ayarlanan olgunluk derecesine ulaşana kadar devam edecektir.

- Pişirme sırasında kapağı açarsanız, cihaz ekranda "KAPALI" mesajını gösterecek ve duracaktır. **Not:** Kapağı kapattığınızda, çalışma arayüzü tekrar görüntülenecek ve pişirme devam edecektir.
- Pişme seviyesi (olgunluk) her zaman ayarlanabilir.

8. Pişirme sırasında, cihaz 3 kez bip sesi çıkardığında, ekran 3 saniye boyunca "ÇEVİR" (FLIP) mesajını gösterecek ve yiyeceği çevirmek gerektiğini belirtecektir.



9. Pişirme tamamlandığında, cihaz bip sesi çıkarır ve ekranda "YEMEĞİ ALIN" (GET FOOD) mesajını gösterir.

- Yemeği çıkardıktan sonra kapağı kapatın ve cihaz bekleme moduna geçecektir.
- Hiçbir işlem yapılmazsa, kapak açılana ve yiyecek çıkarılana kadar cihaz her 3 dakikada bir 5 kez bip sesi çıkaracaktır.

## MANUEL Modu

1. Kızartma Tavasını ünitenin alt kısmına yerleştirin. Kullanımdan önce Sıçrama Filtresini takmanız gerekmektedir. Kızartma Tavasını tüm fonksiyonlar için gereklidir.

### NOT!

Diğer aksesuarlar farklı yemeklere bağlı olarak değişebilir.

2. Güç kablosunu prize takın ve tabanın ön kısmında bulunan Termometre Depolama bölümünü çıkarın, ardından termometreyi alın.

3. Termometreyi giriş yuvasına takın. Termometre girişinin herhangi bir kalıntıdan arındırılmış olduğundan ve kabloların düğümlenmediğinden emin olun. Daha sonra Termometre Depolama bölümünü tekrar yerine yerleştirin.

4. Kapağı kapatın, güç düğmesine basın ve ardından "MANUAL" düğmesine tıklayın. Ekran varsayılan iç sıcaklığı 70°C olarak gösterecektir. Hedef sıcaklığı sol ok tuşuna basarak ayarlayabilirsiniz.

5. Başlat düğmesine basın, cihaz hemen ön ısıtmaya başlar. İlerleme çubuğu yanmaya başlayacaktır ve ön ısıtma işlemi yaklaşık 3-11 dakika sürecektir.

- Ön ısıtma sırasında kapağı açarsanız, cihaz "CLOSE" (KAPAT) mesajını görüntüleyerek durur. Not: Kapağı tekrar kapattığınızda çalışma arayüzü görüntülenecek ve pişirme işlemi devam edecektir.

- PREHEAT (Ön Isıtma) düğmesini 2 saniye basılı tutarak ön ısıtmayı iptal edebilirsiniz.

6. Ön ısıtma tamamlandığında, cihaz bip sesi çıkarır ve ekranda "ADD FOOD" (YEMEĞİ EKLE) mesajı görüntülenir.

7. Kapağı açın ve termometre probu yerleştirilmiş yiyeceği içeri koyun. Kapağı açtığınızda, cihaz çalışmayı durdurur. Kapağı kapattıktan sonra ekran çalışma arayüzünü görüntüleyecektir. Cihaz, ayarlanan sıcaklığa ulaşana kadar mevcut sıcaklığı gösterecek ve ardından duracaktır.

- Pişirme sırasında kapağı açarsanız, cihaz "CLOSE" mesajını görüntüleyerek duracaktır. Kapağı kapattığınızda çalışma arayüzü tekrar görüntülenecek ve pişirme devam edecektir.

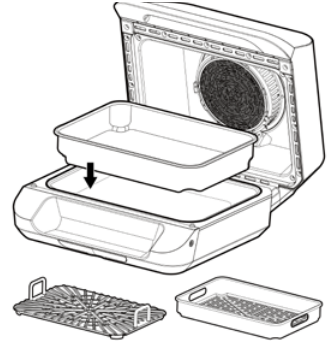
- Pişirme seviyesi (Doneness) herhangi bir zamanda ayarlanabilir.

8. Pişirme sırasında, cihaz 3 kez bip sesi çıkardığında, ekran "FLIP" (TERS ÇEVİR) mesajını 3 saniye boyunca gösterecektir, bu da yiyeceği çevirmenizi hatırlatır. Yemeği ters çevirin. (Eğer herhangi bir işlem yapılmazsa, cihaz çalışmaya devam edecektir.)

9. Pişirme işlemi tamamlandığında, cihaz bip sesi çıkarır ve ekranda "GET FOOD" (YEMEĞİ AL) mesajı görüntülenir. Yemeği çıkardıktan sonra kapağı kapatın, cihaz bekleme moduna geçecektir.

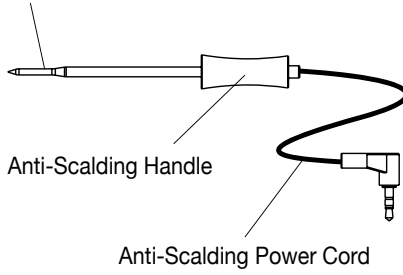
- Eğer hiçbir işlem yapılmazsa, kapak açılana ve yiyecek çıkarılana kadar cihaz her 3 dakikada bir 5 kez bip sesi çıkaracaktır.

- Pişirme sırasında, istediğiniz zaman başlat/duraklat düğmesine basarak işlemi duraklatabilirsiniz.



## Termometrenin Doğrudan Yiyeceğe Nasıl Yerleştirileceği

Double Temperature Sensor

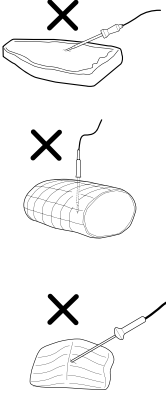
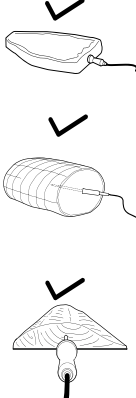


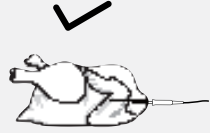
### NOT!

- Gıda sınıfı malzemeden üretilmiştir, yiyeceklerle temas etmesi ve yüksek sıcaklıklara dayanması güvenlidir.
- Çift sıcaklık sensörü tasarımı, sıcaklık kontrolünü daha hassas hale getirir.
- Doğru yerleştirme yöntemi, yiyeceğin olgunluk seviyesini daha iyi kontrol etmenizi sağlar.

Akıllı Termometre yalnızca kalın kesilmiş yiyecekler için uygundur. Aksi takdirde, fazla pişmiş veya az pişmiş sonuçlar ortaya çıkabilir. Önerilen minimum yiyecek kalınlığı 1 inçtir.

### Gıda Türü - Termometre Yerleştirme Talimatları

|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                    |                                                                                    |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Biftek,<br/>Balık, Tavuk<br/>Göğsü</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alt veya üst kısma eğimli olmayacak şekilde yerleştirin.</li> <li>• Probun kemik veya kıkırdığa temas etmediğinden emin olun.</li> <li>• En kalın noktanın iki termal başlığın ortasına denk geldiğinden emin olun.</li> <li>• Not: Yemeği kaba daha iyi yerleştirmek için, probu doğrudan yukarıdan veya açılı olarak yerleştirmek yerine yatay konumda takmanız önerilir.</li> </ul> |  |  |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                   |                                                                                    |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Bütün Tavuk | <ul style="list-style-type: none"> <li>Termometreyi yatay olarak tavuğun en kalın kısmı olan göğse yerleştirin. Kemiğe dokunmayacak şekilde yerleştirdiğinizden emin olun.</li> <li>Probun göğsün en kalın kısmının merkezine ulaştığından emin olun.</li> <li>Not: Prob, tavuk göğsünü delip iç boşluğa ulaşmamalıdır, aksi takdirde sıcaklık yanlış ölçülebilir.</li> </ul> |  |  |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|

## Temizlik ve Bakım

Cihaz her kullanımdan sonra detaylı bir şekilde temizlenmelidir. Yanıklardan kaçınmak için temizlik öncesinde cihazın tamamen soğuduğundan emin olun.

1. Temizlik öncesi: Cihazın fişinin çekili olduğundan emin olun. İçerideki yiyecekleri çıkarın. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. Bulaşık makinesinde yıkanabilir parçalar: Termometre ve saklama bölümü hariç, kızartma tavası, kızartma sepeti, ızgara ızgarası, sıçrama filtresi ve diğer aksesuarlar bulaşık makinesinde yıkanabilir.
3. Bulaşık makinesinde yıkamadan önce: Daha iyi temizlik için aksesuarları ılık suyla durulamanız önerilir.
4. Elde yıkama: Daha iyi sonuçlar için aksesuarları bir süre ılık sabunlu suda bekletmeniz önerilir.

## 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.

| Sorun                                                                          | Muhtemel Neden                                                                                | Çözüm                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| "ADD FOOD" kontrol panelinde görünüyor.                                        | Cihaz ön ısıtmayı tamamladı ve yiyecek ekleme zamanı geldi.                                   | Yiyeceği ekleyin ve pişirme işlemini devam ettirin.                                                                   |
| Ön ısıtma ilerleme çubuğu en baştan başlamıyor.                                | Cihaz daha önce kullanıldıysa ve hâlâ sıcakta, tam bir ön ısıtma süreci gerekemeyebilir.      | Bu normal bir durumdur. Cihaz hala sıcaksa, ön ısıtma süresi daha kısa olabilir.                                      |
| "CLOSE" kontrol panelinde görünüyor.                                           | Kapak açık olabilir.                                                                          | Kapağı tam olarak kapatın ve fonksiyonun devam etmesini bekleyin.                                                     |
| Ön ısıtmayı iptal edebilir miyim?                                              |                                                                                               | Evet, 2 saniye boyunca uzun basarak iptal edebilirsiniz. Ancak en iyi sonuçlar için ön ısıtma tavsiye edilir.         |
| Yemeğimi ön ısıtmadan önce mi yoksa sonra mı eklemeliyim?                      |                                                                                               | En iyi sonuçlar için, yiyeceği eklemekten önce cihazın ön ısıtmasını tamamlamasına izin verin.                        |
| Termometre kullanmama rağmen yemeğim neden fazla pişmiş veya az pişmiş oluyor? | Termometre yemeğin en kalın kısmına yerleştirilmemiş olabilir veya yemek dinlenmemiş olabilir | Termometreyi yemeğin en kalın kısmına yerleştirin ve pişirme tamamlandıktan sonra 3-5 dakika dinlenmesine izin verin. |
| "Err 01" - "Err 05" kontrol panelinde görünüyor.                               | Cihaz düzgün çalışmıyor.                                                                      | Müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.                                                                               |

## 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.

# Русский

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| Инструкции По Использованию .....                     | 63 |
| Значение Символов .....                               | 63 |
| Ответственность .....                                 | 63 |
| Декларация О Соответствии СЕ .....                    | 63 |
| Предназначение .....                                  | 63 |
| Неавторизованное Использование .....                  | 64 |
| Предупреждения о безопасности .....                   | 64 |
| Особые меры безопасности .....                        | 66 |
| Открытие Упаковки .....                               | 67 |
| Содержимое коробки .....                              | 67 |
| Техническая информация .....                          | 67 |
| Описание деталей изделия .....                        | 68 |
| Описание изделия .....                                | 68 |
| Функциональные кнопки .....                           | 70 |
| Предварительно установленные и ручные настройки ..... | 70 |
| Как использовать .....                                | 71 |
| Фильтр против брызг .....                             | 71 |
| Крышка закрыта: приготовление 7 в 1 .....             | 72 |
| Открытая крышка: Приготовление еды вручную .....      | 75 |
| Как использовать умный термометр? .....               | 76 |
| Умная готовка: контроль зрелости белка .....          | 76 |
| Как вставлять термометр непосредственно в пищу .....  | 79 |
| Чистка и обслуживание .....                           | 80 |
| Хранение Устройства .....                             | 81 |
| Переработка .....                                     | 81 |
| Устранение неполадок .....                            | 82 |
| оставка .....                                         | 82 |

**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 CE



Это устройство полностью соответствует Директивам Европейского Союза 2014/30/EU по электромагнитной совместимости и 2014/35/EU по низковольтным требованиям. Продукт имеет знак CE 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.

### Особые меры безопасности

- Поместите устройство на стабильную, жаропрочную поверхность. Не используйте его рядом с горючими материалами.
- Перед подключением устройства убедитесь, что все аксессуары правильно установлены.
- Во время использования наружные поверхности могут нагреваться. Избегайте касания горячих поверхностей голыми руками и используйте защитные перчатки.
- При открытии крышки может произойти внезапный выброс пара. Будьте осторожны, чтобы избежать ожогов.
- При приготовлении пищи с маслом используйте подходящее количество масла, чтобы избежать чрезмерного дыма и брызг масла.
- Дождитесь полного остывания устройства, прежде чем снимать корзину для жарки или другие аксессуары.
- При использовании умного термометра убедитесь, что зонд правильно установлен. Неправильная установка может привести к неточным результатам приготовления.
- Не погружайте устройство в воду или другие жидкости. Для очистки используйте только влажную ткань.
- Если устройство долго не используется, отключите его от сети и храните после очистки.
- В случае неисправности прекратите использование устройства и свяжитесь с авторизованным сервисом.



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.

## Содержимое коробки

- Умный термометр
- Корзина для жарки
- Фильтр против разбрызгивания
- Противень
- Решетка для гриля

## Техническая информация

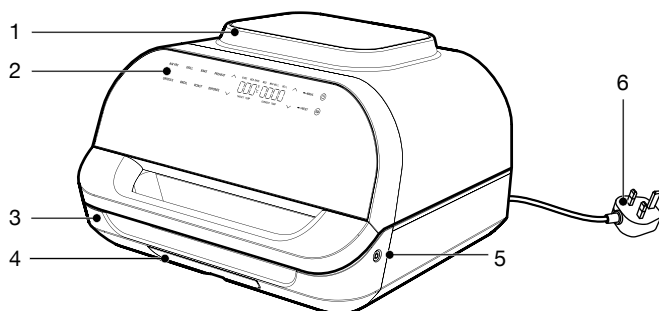
|            |             |                    |         |
|------------|-------------|--------------------|---------|
| Мощность   | : 1700 Вт   | Класс защиты       | : II    |
| Напряжение | : 220-240В~ | Срок использования | : 7 лет |
| Частота    | : 50/60 Гц  |                    |         |



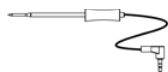
## ПРИМЕЧАНИЕ!

Значения, указанные в маркировке на изделии или в других печатных документах, поставляемых вместе с изделием, являются значениями, полученными в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти значения могут меняться в зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды.

## Описание деталей изделия



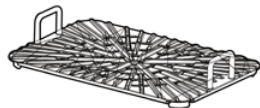
- |                           |                                     |
|---------------------------|-------------------------------------|
| 1. Крышка                 | 4. Место хранения умного термометра |
| 2. Панель управления      | 5. Вход зонда                       |
| 3. Корпус (или основание) | 6. Кабель питания                   |



Умный термометр



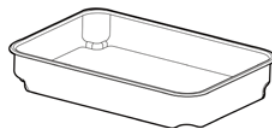
Фильтр против брызг



Решетка для гриля



Корзина для жарки



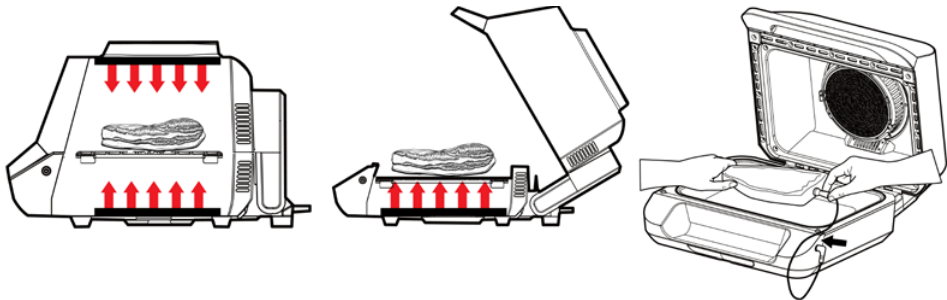
Противень

## Описание изделия

### Умный гриль с функцией аэрогриля (Air Fry)

Является «умным» грилем с функцией аэрогриля (Air Fry), более интеллектуальный и удобный в использовании по сравнению с традиционными кухонными приборами. Три различных режима работы делают процесс приготовления более гибким. Благодаря технологии циркуляции горячего воздуха и технологии «Умного термометра» блюда становятся более ароматными и контролируемыми.

Описание изделия



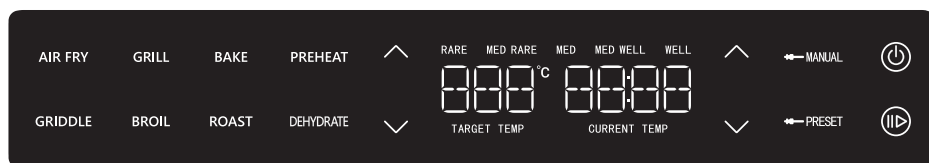
Режим с закрытой крышкой:  
приготовление 7 в 1

Режим открытой крышки:  
ручное приготовление

Умная готовка: контроль  
зрелости белка

| Режим приготовления                        | Функция             | Температура                                                   | Продолжительность | Настройка по умолчанию                                    | Обязательный | Необязательный                        |
|--------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------|
| Закрытая крышка: готовка 7 в 1             | Аэрогриль           | 90°C~220°C                                                    | 1мин~1ч           | 200°C~20мин                                               | Жарка        | Корзина для жарки + решетка для гриля |
|                                            | Гриль               | Низкая 150°C<br>Средняя 180°C<br>Высокая 200°C<br>Макс. 220°C | 1мин~1ч           | Высокая /10мин                                            | Жарка        | Решетка для гриля                     |
|                                            | Жарка               | Низкая 150°C<br>Средняя 180°C<br>Высокая 200°C<br>Макс. 220°C | 1мин~1ч           | Высокая /10мин                                            | Жарка        |                                       |
|                                            | Запекание в духовке | 90°C~220°C                                                    | 1мин~2ч           | 180°C / 25мин                                             | Жарка        | Корзина для жарки + Решетка для гриля |
|                                            | Гриль               | 90°C~220°C                                                    | 1мин~1ч           | 220°C / 10мин                                             | Жарка        | Корзина для жарки + Решетка для гриля |
|                                            | Тушение             | 90°C~220°C                                                    | 1мин~4ч           | 180°C / 25мин                                             | Жарка        | Корзина для жарки + Решетка для гриля |
|                                            | Дегидратация        | 40°C~90°C                                                     | 1sa~12ч           | 60°C / 6ч                                                 | Жарка        | Корзина для жарки + Решетка для гриля |
| Открытая крышка Готовка вручную            | Жарка               | Низкая / Средняя / Высокая / Макс.                            | 1мин~1ч           | Высокая /10мин                                            | Жарка        |                                       |
| Умная готовка: естественный контроль белка |                     | 200°C                                                         |                   | Заданная настройка: Бифштекс + Недожаренный Вручную: 70°C | Жарка        | Корзина для жарки + Решетка для гриля |

## Функциональные кнопки



**AIR FRY (АЭРОГРИЛЬ):** Готовит еду так, чтобы она была хрустящей снаружи и мягкой внутри.

**GRILL (ГРИЛЬ):** Равномерно прожаривает гриль без дыма внутри помещения.

**GRIDDLE (ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ):** Идеально подходит для блинов, яиц, бекона, мяса и блюд в воке. Отличный выбор для завтрака.

**BAKE (ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ):** Подходит для продуктов, не имеющих твердой структуры, таких как пирожные и торты.

**BROIL (ТУШЕНИЕ):** Идеально подходит для тонко нарезанного мяса, быстро готовящихся овощей, пиццы, пасты и сырных блюд.

**ROAST (ЗАПЕКАТЬ):** Подходит для приготовления больших кусков мяса с костями, крупных овощей и нарезанного картофеля.

**DEHYDRATE (Сушка):** Готовит полезные снеки путем сушки при низкой температуре.

### Кнопки управления

#### Кнопка питания:

После подключения устройства нажмите кнопку, чтобы включить или выключить его.

#### Стрелки влево (вверх и вниз):

- Используется для регулировки температуры приготовления в любой функции.
- Используется для установки внутренней температуры или уровня готовности при использовании интеллектуального термометра.

#### Стрелки вправо (вверх и вниз):

- Используется для регулировки времени приготовления в любой функции.
- Используется для определения типа пищи путем предварительной настройки при использовании интеллектуального термометра.

## Предварительно установленные и ручные настройки

Для умного приготовления пищи необходимо подключить термометр и выбрать ПРЕДУСТАНОВКУ или РУЧНОЙ РЕЖИМ.

**ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ НАСТРОЙКА:** Сначала выберите тип продукта, затем установите желаемую внутреннюю температуру.

**Ручная настройка:** Просто отрегулируйте внутреннюю температуру в соответствии с вашими потребностями.

**Старт/Стоп:** После завершения настроек начните приготовление, нажав кнопку «Старт/Стоп». Если во время приготовления пищи нажать кнопку остановки и не включить ее снова в течение 10 минут, прибор перейдет в режим ожидания.

**Предварительный нагрев:** После начала приготовления прибор перейдет в режим предварительного подогрева, о чем будет свидетельствовать индикатор выполнения на дисплее. После завершения или отмены предварительного подогрева на дисплее появится надпись «ДОБАВИТЬ ПИЩУ».

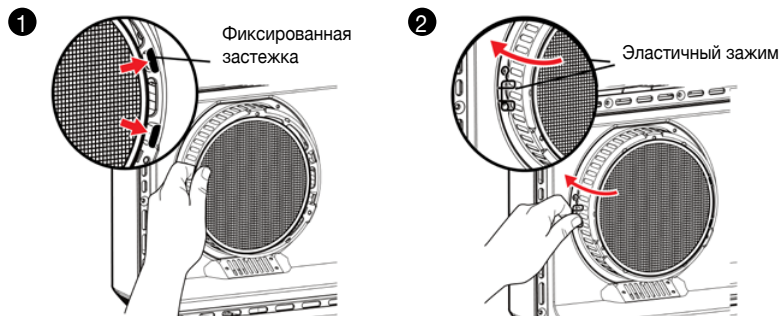
## Как использовать

### Перед первым применением

- Снимите с устройства все упаковочные материалы, рекламные наклейки и ленты.
- Распакуйте все принадлежности и внимательно прочитайте данное руководство. Соблюдайте инструкции по эксплуатации, предупреждения и важные меры защиты, чтобы избежать травм или повреждения имущества.
- Очистите противень, корзину для жарки, решетку для гриля, фильтр против брызг и другие принадлежности. Все принадлежности, кроме термометра, можно мыть в посудомоечной машине. Обратите внимание, что основной блок мыть нельзя.
- Перед первым использованием выберите функцию «АЭРОГРИЛЬ», установите максимальную температуру 220°C и включите на 30 минут. Это делается для удаления запаха новых продуктов.
- При первом использовании может выделяться немного белого дыма из-за защитного материала нагревательного элемента. Это нормальное явление.

### Фильтр против брызг

Расположен в верхней части прибора и в основном помогает поддерживать чистоту верхних нагревательных элементов. Поэтому фильтр необходимо устанавливать во время приготовления пищи. В противном случае масло может попадать на нагревательный элемент, вызывая дым и затрудняя процесс очистки.



## Снятие фильтра против брызг (2)

Чтобы сохранить эффективность работы фильтра от брызг, рекомендуется снимать и чистить его после каждого использования. Чтобы эластичный зажим не потерял свою упругость, при снятии фильтра для очистки от брызг его можно освободить, слегка надавив большим пальцем влево.

### ПРИМЕЧАНИЕ!

Перед извлечением необходимо дождаться полного остывания устройства, чтобы избежать ожогов.

## Установка фильтра против брызг (1&2)

Сначала вставьте фильтр против брызг в фиксированную застёжку справа, затем большим пальцем слегка сдвиньте эластичную клипсу влево и закрепите фильтр против брызг.

### ПРИМЕЧАНИЕ!

Не натягивайте эластичный зажим слишком сильно, иначе он может потерять свою эластичность, и фильтр против брызг не будет установлен должным образом.

## Крышка закрыта: приготовление 7 в 1

### Аэрогриль / Приготовление в духовке / Гриль / Тушение

1. Поместите сковороду под прибор. Перед использованием необходимо установить фильтр против брызг.

### ПРИМЕЧАНИЕ!

Противень необходим для всех функций. Другие принадлежности зависят от вида еды.

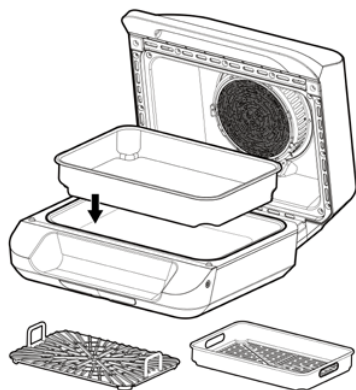
2. После включения прибора в сеть закройте крышку и нажмите кнопку питания.

3. Выберите нужную функцию, нажав на кнопку АЭРОГРИЛЬ / ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ / ГРИЛЬ/ ТУШЕНИЕ.

На экране отобразятся температурные настройки по умолчанию:

АЭРОГРИЛЬ (200 °С, 00:20) ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ (180 °С, 00:25) ГРИЛЬ (200 °С, 00:10) ТУШЕНИЕ (180°С, 00:25)

ROAST (ЗАПЕКАТЬ) (180°С, 00:25); Вы можете настроить температуру и время по своему усмотрению: Стрелка влево устанавливает температуру. Стрелка вправо устанавливает время.



4. Нажмите кнопку «Старт», и прибор немедленно начнет предварительный нагрев. Индикатор выполнения начинает мигать, а время предварительного нагрева длится примерно 3-11 минут.

- Если во время предварительного нагрева открыть крышку, на дисплее появится сообщение «ЗАКРЫТЬ КРЫШКУ», и прибор остановится. Когда вы закроете крышку, на дисплее появится интерфейс приготовления, и процесс продолжится.
- Чтобы отменить предварительный подогрев, нажмите и удерживайте кнопку ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА в течение 2 секунд.

5. По завершении предварительного нагрева прибор подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится сообщение «ДОБАВИТЬ ЕДУ».

6. Откройте дверцу прибора и положите приготовленную еду. Прибор прекращает работу, когда вы открываете крышку. Когда вы закроете крышку, на дисплее отобразится интерфейс управления, и начнется приготовление. Таймер начнет обратный отсчет.

7. По окончании приготовления прибор подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится сообщение «ВОЗЬМИТЕ ЕДУ».

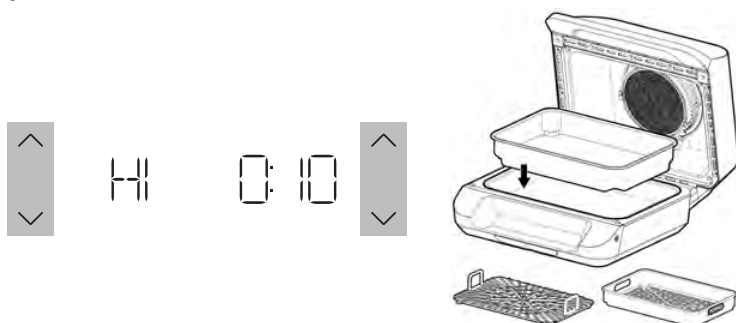
- Закройте крышку после того, как возьмете еду. Прибор перейдет в режим ожидания.
- Если не предпринять никаких действий, устройство будет подавать сигнал тревоги каждые 3 минуты.



## ПРИМЕЧАНИЕ!

Если не нажимать кнопку перезапуска более 10 минут, устройство перейдет в режим ожидания.

## Гриль / Жарка



1. Поместите противень под прибор. Перед использованием необходимо установить фильтр против брызг. Противень необходима для всех функций. Примечание: Другие принадлежности могут отличаться в зависимости от вида посуды.

2. После подключения питания закройте крышку и нажмите кнопку питания.

3. Выберите нужную функцию, нажав кнопку ГРИЛЬ. Температура по умолчанию будет отображаться как HI 00:10.

- Вы можете настроить температуру и время по своему усмотрению. Стрелка влево задает температуру, а стрелка вправо - время.

4. Нажмите кнопку Старт, и прибор немедленно начнет предварительный нагрев. Индикатор выполнения начнет светиться, а предварительный нагрев займет около 3-11 минут.

- Если вы откроете крышку во время предварительного нагрева, прибор выдаст предупреждение «ВЫКЛЮЧЕНИЕ» и остановится. ПРИМЕЧАНИЕ: Если закрыть крышку, на экране появится интерфейс управления и продолжится процесс приготовления.
- Вы можете отменить предварительный подогрев, нажав и удерживая кнопку ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ в течение 2 секунд.

5. По окончании предварительного нагрева прибор подаст звуковой сигнал и отобразит сообщение «ДОБАВИТЬ ЕДУ».

6. Включите прибор и положите в него приготовленные продукты. Прибор перестанет работать, когда вы откроете крышку. Когда вы закроете крышку, на дисплее отобразится интерфейс управления, начнется приготовление, а таймер начнет обратный отсчет.

7. По окончании приготовления прибор подаст звуковой сигнал и отобразит сообщение «ВЗЯТЬ ЕДУ». После того, как вы возьмете еду закройте крышку, и прибор перейдет в режим ожидания. Если не предпринять никаких действий, прибор будет подавать звуковой сигнал каждые 3 минуты. Это будет продолжаться до тех пор, пока вы не откроете крышку и не возьмете еду.

### Сушка

1. Поместите противень под прибор. Перед использованием необходимо установить фильтр против брызг. Противень необходим для всех функций ПРИМЕЧАНИЕ: Другие принадлежности могут отличаться в зависимости от вида еды.

2. Включите питание и поместите продукты для сушки в прибор. Закройте крышку и нажмите кнопку питания.

3. Нажмите кнопку сушки. На дисплее появится значение температуры по умолчанию 66°C 06:00. При необходимости вы можете установить заданную температуру и время. Стрелка влево задает температуру, а стрелка вправо - время.

4. Нажмите кнопку Старт, чтобы начать процесс сушки.



### ПРИМЕЧАНИЕ!

Эта функция не требует предварительного нагрева.

5. По окончании приготовления прибор подаст звуковой сигнал и отобразит сообщение «ВЗЯТЬ ЕДУ». После того, как возьмете еду, закройте крышку, прибор перейдет в режим ожидания. Если не предпринять никаких действий, прибор будет подавать звуковой сигнал 5 раз каждые 3 минуты. Это будет продолжаться до тех пор, пока вы не откроете крышку и не возьмете еду. Вы можете приостановить отсчет времени, нажав кнопку «Старт/Пауза» в любой момент во время приготовления.

## Открытая крышка: Приготовление еды вручную

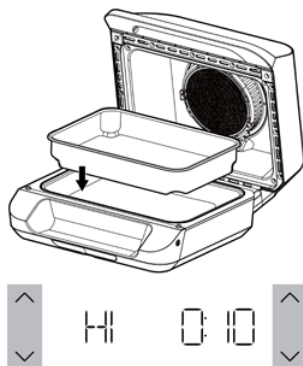
Во время работы режимов «Открытая крышка» крышка должна оставаться открытой. Если вы закроете крышку во время работы этих режимов, прибор прекратит работу и перейдет в режим ожидания.

### Гриль

1. Установите противень под прибор. Перед использованием необходимо установить фильтр против брызг. Противень необходим для всех функций. Другие принадлежности могут отличаться в зависимости от вида еды.
2. Подключите питание, поместите в прибор продукты, которые нужно приготовить на гриле, затем нажмите кнопку питания.
3. Нажмите кнопку ГРИЛЬ. На дисплее появится значение температуры по умолчанию HI 00:10. При необходимости вы можете установить заданную температуру и время. Стрелка влево задает температуру, а стрелка вправо - время.
4. Нажмите кнопку старта, чтобы приготовить гриль. После завершения приготовления, если в течение 10 минут не будет предпринято никаких действий, прибор подаст звуковой сигнал и отобразит сообщение «END» (КОНЕЦ), а нагревательная пластина и вентилятор кондиционера перестанут работать. Через 1 минуту прибор автоматически перейдет в режим ожидания.

### ПРИМЕЧАНИЕ!

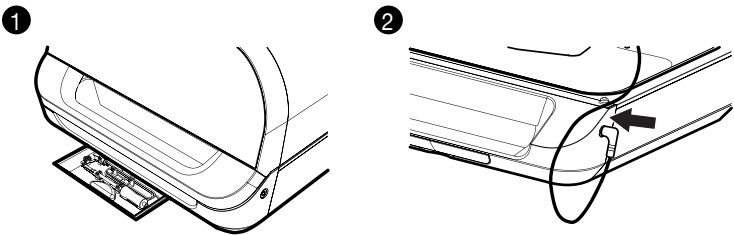
- Если при использовании режима Open-Hood крышка не открыта, устройство подаст звуковой сигнал и отобразит сообщение «OPEN». При этом нагревательная пластина останавливается, а вентилятор кондиционера не работает. Устройство продолжает предупреждать до тех пор, пока крышка не будет открыта..
- Если в течение 10 минут дверь будет открыта, выбранные функции и настройки времени автоматически вернутся в состояние, в котором они находились до закрытия двери.



## Как использовать умный термометр?

Термометр необходимо установить только для Умной готовки (Smart Cooking)

1. Достаньте термометр из коробки (см. рисунок 1). Прикрепите термометр к устройству (см. рисунок 2).



### ПРИМЕЧАНИЕ!

- Разъем легко деформируется, пожалуйста, подключайте и отключайте его правильно.
  - Не прикасайтесь к термометру во время приготовления пищи, чтобы избежать ожогов или ошпаривания.
2. В режиме Умной готовки есть 2 опции: предустановленная и ручная предустановка. Автоматическая предустановка: автоматически выбирает тип продукта и внутреннюю температуру. Ручной режим: ручная регулировка внутренней температуры в зависимости от типа продукта.



|          | С кровью/<br>Редко | Средне-редко | Средне | Средне-прожаренный | Прожаренное |
|----------|--------------------|--------------|--------|--------------------|-------------|
| Говядина | 53°C               | 57°C         | 63°C   | 67°C               | 71°C        |
| Рыбы     | /                  | /            | /      | 70°C               | 74°C        |
| Курица   | /                  | /            | /      | /                  | 77°C        |

## Умная готовка: контроль зрелости белка

### Режим ПРЕДУСТАНОВКИ

1. Установите противень под прибор. Перед использованием необходимо установить фильтр против брызг. Противень необходим для всех функций ПРИМЕЧАНИЕ. Другие принадлежности зависят от вида еды.

2. Подключите питание и снимите отсек для хранения термометра на передней стороне, затем извлеките термометр.

3. Вставьте термометр в корпус, убедитесь, что в корпусе термометра нет остатков еды и провода не перепутаны. Затем установите отсек для хранения термометра на место.

4. Закройте крышку, нажмите кнопку питания, затем нажмите кнопку «ПРЕДУСТАНОВКА», на дисплее появится надпись «RARE BEEF» (говядина слабой прожарки). Ручка регулировки со стрелкой вправо используется для «типа продукта» (есть четыре типа для белка: «ГОВЯДИНА» / «КУРИЦА» / «РЫБА» ) Ручка регулировки со стрелкой влево используется для «готовности» (степени приготовления: «RARE» (С кровью/Редко) и „MED RARE“ (Средне-редко) в зависимости от вида мяса).

5. Нажмите кнопку «Старт», и прибор немедленно начнет предварительный нагрев. Индикатор выполнения начнет светиться, а предварительный нагрев займет примерно 3-11 минут.

- Если вы откроете крышку во время предварительного нагрева, прибор покажет на дисплее «ВЫКЛЮЧЕНО» и остановится. ПРИМЕЧАНИЕ: Когда вы закроете крышку, на дисплее снова отобразится интерфейс управления, и приготовление продолжится.

- Чтобы отменить предварительный подогрев, нажмите и удерживайте кнопку «ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ» в течение 2 секунд.

- Зонд должен быть правильно вставлен в продукт.

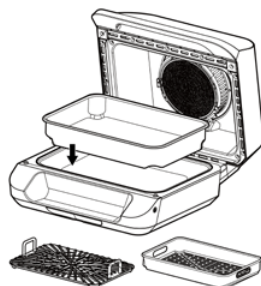
6. По окончании предварительного нагрева прибор подаст звуковой сигнал и отобразит сообщение «ДОБАВЬТЕ ЕДУ», чтобы предупредить повара.

7. Откройте крышку и положите готовое блюдо с вставленным внутрь зондом. Когда вы откроете крышку, прибор прекратит работу. После закрытия крышки на дисплее отобразится интерфейс работы, а приготовление будет продолжаться до достижения заданной степени готовности.

- Если вы откроете крышку во время приготовления, на дисплее появится сообщение «ВЫКЛЮЧЕНО» и прибор остановится. ПРИМЕЧАНИЕ: Когда вы закроете крышку, на дисплее снова отобразится интерфейс управления, и приготовление продолжится.

- Уровень приготовления (готовности) можно регулировать в любое время.

8. Во время приготовления, когда прибор подаст 3 звуковых сигнала, на дисплее в течение 3 секунд будет отображаться сообщение «ПЕРЕВЕРНУТЬ (FLIP)», указывающее на необходимость перевернуть блюдо.





9. По окончании приготовления прибор подаст звуковой сигнал и отобразит на экране сообщение «ВОЗЬМИТЕ ЕДУ (GET FOOD)».

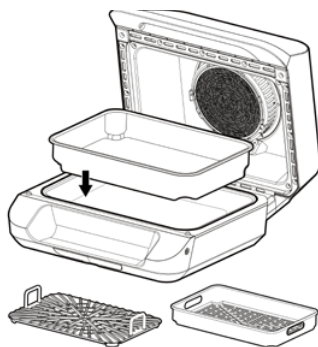
- После извлечения еды закройте крышку, и прибор перейдет в режим ожидания.
- Если не предпринять никаких действий, прибор будет подавать звуковой сигнал 5 раз каждые 3 минуты, пока крышка не будет открыта и продукты не будут извлечены.

### РУЧНОЙ режим

1. Установите противень на дно прибора. Перед использованием необходимо установить фильтр против брызг. Противень необходим для всех функций.

### ПРИМЕЧАНИЕ!

Другие аксессуары могут отличаться в зависимости от вида посуды.



2. Подключите шнур питания и снимите отсек для хранения термометра, расположенный на передней части основания, затем достаньте термометр.

3. Вставьте термометр во входное отверстие. Убедитесь, что в отверстии термометра нет остатков еды, а кабели не перепутаны. Затем установите секцию для хранения термометра на место.

4. Закройте крышку, нажмите кнопку питания, а затем нажмите кнопку «MANUAL». На дисплее отобразится внутренняя температура по умолчанию - 70°C. Вы можете установить целевую температуру, нажав кнопку со стрелкой влево.

5. Нажмите кнопку «Пуск», и прибор немедленно начнет предварительный нагрев. Индикатор выполнения начнет светиться, а процесс предварительного нагрева займет около 3-11 минут.

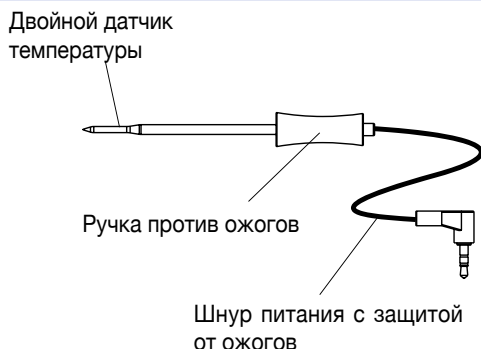
- Если вы откроете крышку во время предварительного нагрева, прибор остановится, отобразив сообщение «CLOSE (ВЫКЛЮЧЕНО)». Примечание: Когда вы снова закроете крышку, на экране появится интерфейс управления, и процесс приготовления продолжится.
- Вы можете отменить предварительный разогрев, нажав и удерживая кнопку «PREHEAT (ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА)» в течение 2 секунд.

6. По окончании предварительного нагрева прибор подаст звуковой сигнал, и на дисплее появится сообщение «ADD FOOD (ДОБАВЬТЕ ЕДУ)».

7. Откройте дверцу и поместите внутрь блюдо с термометрическим зондом. Когда вы откроете крышку, прибор перестанет работать. После закрытия крышки на дисплее отобразится интерфейс работы. Прибор будет отображать текущую температуру до достижения заданной температуры, а затем остановится.

- Если вы откроете крышку во время приготовления, прибор перестанет отображать сообщение «CLOSE». Когда вы закроете крышку, на экране снова появится интерфейс управления, и приготовление продолжится.
  - Уровень готовности (Doneness) можно установить в любое время.
8. Во время приготовления, когда прибор подаст 3 звуковых сигнала, на дисплее на 3 секунды появится сообщение «FLIP (ПЕРЕВЕРНУТЬ) », которое напомнит вам о необходимости перевернуть блюдо. (Если не предпринять никаких действий, прибор продолжит работу).
9. По окончании приготовления прибор подаст звуковой сигнал, и на дисплее появится сообщение «GET FOOD (ДОСТАТЬ ЕДУ)». После извлечения продуктов закройте крышку, и прибор перейдет в режим ожидания.
- Если не предпринимать никаких действий, прибор будет подавать звуковой сигнал 5 раз каждые 3 минуты, пока крышка не будет открыта и блюдо не будет извлечено.
  - Во время приготовления можно в любой момент приостановить работу, нажав кнопку «Пуск/Пауза».

## Как вставлять термометр непосредственно в пищу

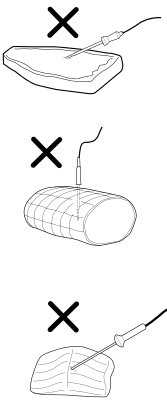
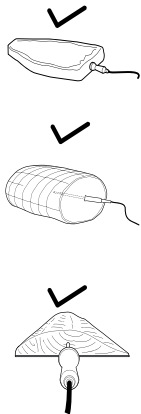
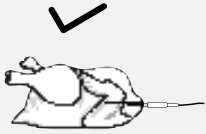


## ПРИМЕЧАНИЕ!

- Изготовлен из материала пищевого класса, безопасен для контакта с пищей и выдерживает высокие температуры.
- Конструкция с двумя температурными датчиками делает контроль температуры более точным.
- Правильный способ введения позволяет лучше контролировать степень зрелости продуктов.

Умный термометр подходит только для толсто нарезанных продуктов. В противном случае может произойти пережаривание или недожаривание. Минимальная рекомендуемая толщина продуктов - 1 дюйм.

## Тип пищи - Инструкции по размещению термометра

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                   |                                                                                    |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Стейк, рыба, куриная грудка</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Вставьте его так, чтобы он не был наклонен ни кверху, ни к низу.</li> <li>Следите за тем, чтобы зонд не касался костей или хрящей.</li> <li>Убедитесь, что самая толстая точка совпадает с центром двух термоголовки.</li> <li>ПРИМЕЧАНИЕ: Для лучшего размещения продуктов в контейнере рекомендуется вставлять термощуп в горизонтальном положении, а не прямо сверху или под углом..</li> </ul> |  |   |
| <p>Целая курица</p>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Поместите термометр горизонтально на грудку, самую толстую часть курицы. Убедитесь, что он не касается кости.</li> <li>Убедитесь, что зонд достигает центра самой толстой части грудки.</li> <li>ПРИМЕЧАНИЕ: Зонд не должен протыкать куриную грудку и доходить до внутренней полости, иначе температура может быть измерена неверно.</li> </ul>                                                   |  |  |

## Чистка и обслуживание

Прибор необходимо тщательно очищать после каждого использования. Во избежание ожогов убедитесь, что прибор полностью остыл перед чисткой.

1. Перед чисткой: Убедитесь, что прибор отключен от сети. Удалите находящиеся внутри продукты. Дайте прибору остыть.

2. Детали, пригодные для мытья в посудомоечной машине: За исключением термометра и отсека для хранения, противень, корзина для жарки, решетка для гриля, фильтр против брызг и другие принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

3. Перед мытьем в посудомоечной машине: рекомендуется ополоснуть аксессуары теплой водой для лучшей очистки.

4. Ручная мойка: Для лучшего результата рекомендуется замочить аксессуары в теплой мыльной воде на некоторое время.

## 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**.

| Проблема                                                                        | Возможная Причина                                                                                                        | Решение                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| На панели управления отображается "ADD FOOD".                                   | Устройство завершило предварительный нагрев, и пришло время добавить еду.                                                | Добавьте еду и продолжите процесс готовки.                                                                                           |
| Полоса прогресса предварительного нагрева не начинается с самого начала.        | Если устройство использовалось ранее и все еще горячее, полный процесс предварительного нагрева может быть необязателен. | Это нормально. Если устройство все еще горячее, время предварительного нагрева может быть короче.                                    |
| На панели управления отображается "CLOSE".                                      | Для продолжения работы функции крышка должна быть закрыта.                                                               | Полностью закройте крышку и подождите, пока функция продолжится.                                                                     |
| Могу ли я отменить предварительный нагрев?                                      | -                                                                                                                        | Да, вы можете отменить его, удерживая кнопку в течение 2 секунд. Однако для лучших результатов рекомендуется предварительный нагрев. |
| Должен ли я добавить еду до или после предварительного нагрева?                 | -                                                                                                                        | Для лучших результатов дайте устройству завершить предварительный нагрев перед добавлением еды.                                      |
| Почему моя еда переварена или недоварена, несмотря на использование термометра? | Термометр может быть неправильно размещен в самой толстой части пищи или еда не была оставлена для отдыха.               | Разместите термометр в самой толстой части пищи и оставьте ее отдыхать 3-5 минут после готовки.                                      |
| На панели управления отображается "Err 01" - "Err 05".                          | Устройство неисправно.                                                                                                   | Свяжитесь с сервисной службой.                                                                                                       |

## 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.

|    |                                          |
|----|------------------------------------------|
| 84 | تعليمات الاستخدام.                       |
| 84 | معنى الرموز                              |
| 84 | مسؤولية                                  |
| 84 | إعلان الامتثال CE                        |
| 84 | استخدام المنتج.                          |
| 84 | الاستخدام غير المصرح به.                 |
| 85 | تحذيرات الأمان                           |
| 86 | تحذيرات السلامة الخاصة بالجهاز.          |
| 86 | فتح العلبة.                              |
| 87 | محتويات العلبة                           |
| 87 | المعلومات الفنية.                        |
| 87 | تعريف بأجزاء المنتج.                     |
| 88 | تعريف بالمنتج.                           |
| 90 | أضرار الوظائف                            |
| 90 | الإعداد المسبق واليدوي.                  |
| 91 | كيفية الإستعمال                          |
| 91 | مصفي التناثر                             |
| 92 | الغطاء المغلق: طبخ 7 في آن واحد          |
| 94 | الغطاء المفتوح: الطبخ اليدوي             |
| 94 | طريقة إستخدام مقياس الحرارة الذكي        |
| 95 | الطبخ الذكي: التحكم بنضج البروتين.       |
| 97 | طريقة وضع مقياس الحرارة مباشرة في الطعام |
| 98 | التنظيف والصيانة.                        |
| 98 | تخزين الجهاز                             |
| 99 | إعادة التدوير.                           |
| 99 | استكشاف الأخطاء وإصلاحها                 |
| 99 | 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 تالفًا. 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 سلباً بالأتربة أو المطر. لا تغمر الجهاز في الماء واحمه من المطر أو الرطوبة. نظراً 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 بالجهاز

- ضع الجهاز على سطح ثابت ومقاوم للحرارة. لا تشغله بالقرب من المواد القابلة للاشتعال.
- قبل توصيل الجهاز بالكهرباء، تأكد من أن جميع الملحقات موضوعة بشكل صحيح.
- قد تصبح الأسطح الخارجية ساخنة أثناء الاستخدام. تجنب لمس الأسطح الساخنة باليدين العاريين واستخدام قفازات واقية.
- قد يحدث خروج مفاجئ للبخار عند فتح الغطاء. كن حذرًا من خطر الحروق.
- عند الطهي بالزيت، استخدم الكمية المناسبة من الزيت لتجنب الدخان الزائد وتطاير الزيت.
- انتظر حتى يبرد الجهاز تمامًا قبل إزالة سلة القلي أو الملحقات الأخرى.
- عند استخدام الترمومتر الذكي، تأكد من أن السن موضوع بشكل صحيح. قد يؤدي وضعه بشكل خاطئ إلى نتائج طهي غير دقيقة.
- لا تعمّر الجهاز في الماء أو السوائل الأخرى. استخدم قطعة قماش مبللة فقط للتنظيف.
- إذا لم يتم استخدام الجهاز لفترة طويلة، افصل التيار الكهربائي عنه وقم بتخزينه بعد تنظيفه.
- في حال حدوث أي عطل، توقف عن استخدام الجهاز وتواصل مع الخدمة المعتمدة.

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 معيّنًا، 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.



**تحذير!**

لا تستخدم منتجًا معيّنًا أو تالفًا.

## محتويات العلبة

- سلة قلي
- مقلاة
- مقياس حرارة ذكي
- مصفي تناتر
- شواية الشوي

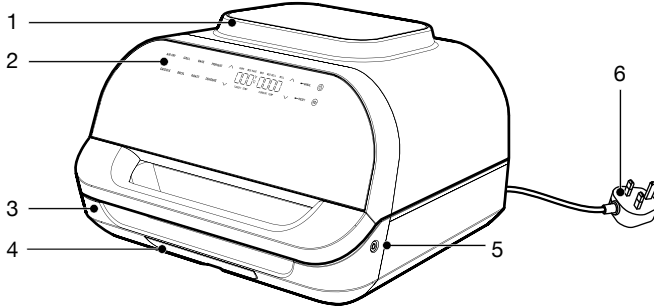
## المعلومات الفنية

|              |        |         |               |
|--------------|--------|---------|---------------|
| W 1700 :     | الطاقة | II:     | فئة الحماية   |
| V~240-220:   | الجهد  | 7 سنوات | عمر الإستخدام |
| 60 / 50 هرتز | التردد |         |               |

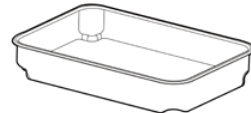
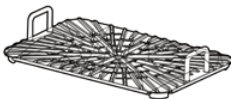
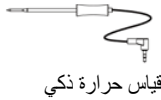
## ملاحظة!

القيم المبينة في الإشارات الموجودة على المنتج والوثائق المطبوعة المرفقة مع المنتج هي القيم التي تم الحصول عليها في بيئة المختبر وحسب المعايير المختصة. قد تتغير هذه القيم حسب إستخدام المنتج وحسب ظروف البيئة.

## تعريف بأجزاء المنتج



1. غطاء
2. لوحة التحكم
3. الهيكل (القاعدة)
4. مقياس حرارة ذكي
5. مدخل المسبار
6. كابل الطاقة

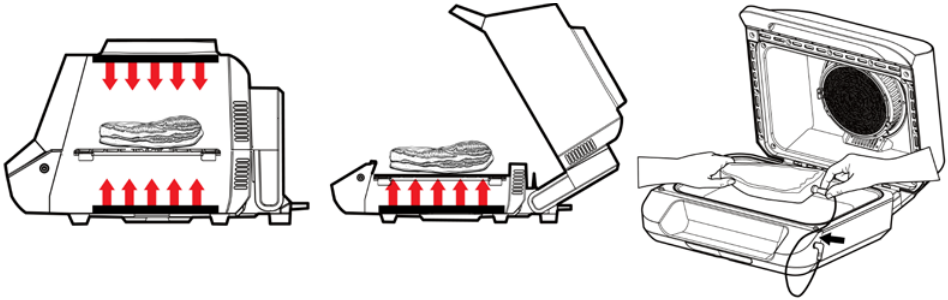


## تعريف بالمنتج

شواية ذكية بخاصية المقلاة الهوائية إير فراير

الجهاز عبارة عن شواية ذكية بخاصية المقلاة الهوائية إير فراير وهي أكثر ذكاءً مقارنةً بأجهزة الطبخ الأخرى وسهولة في الاستخدام. يجعل عملية الطبخ أكثر مرونة عبر أوضاع الطبخ المختلفة الثلاثة. بفضل تقنية دوران الهواء الساخن وتقنية مقياس الحرارة الذكي سيتمكن التحكم بالأطعمة وستصبح لذيذة أكثر.

## تعريف بالمنتج



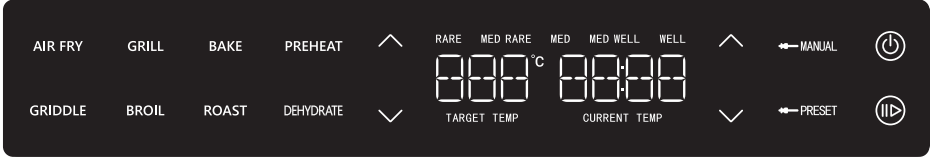
وضع الغطاء المغلق: طبخ 7 في آن واحد

وضع الغطاء المفتوح: الطبخ اليدوي

الطبخ الذكي: التحكم بنضج البروتين

| وضع الطبخ                             | الوظيفة      | درجة الحرارة                                                                                | المدة                       | الإعداد الافتراضي                                                        | الإنزامي | الإختياري                |
|---------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------|
| الغطاء المغلق:<br>طبخ 7 في أن<br>واحد | قلي بالهواء  | 90 درجة مئوية -<br>220 درجة مئوية                                                           | دقيقة واحدة ~<br>ساعة واحدة | 200 درجة مئوية ~<br>20 دقيقة                                             | المقلاة  | سلة القلي + شبكة الشواية |
|                                       | الشواية      | منخفض 150<br>درجة مئوية<br>متوسط 180 درجة<br>مرتفع 200 درجة<br>منوية أقصى 220<br>درجة مئوية | دقيقة واحدة ~<br>ساعة واحدة | مرتفع / 10 دقائق                                                         | المقلاة  | شبكة الشواية             |
|                                       | المقلاة      | منخفض 150<br>درجة مئوية<br>متوسط 180 درجة<br>مرتفع 200 درجة<br>منوية أقصى 220<br>درجة مئوية | دقيقة واحدة ~<br>ساعة واحدة | مرتفع / 10 دقائق                                                         | المقلاة  |                          |
|                                       | الطبخ بالفرن | 90 درجة مئوية -<br>220 درجة مئوية                                                           | دقيقة واحدة ~<br>ساعتين     | 180 درجة مئوية/<br>25 دقيقة                                              | المقلاة  | سلة القلي + شبكة الشواية |
|                                       | الشواية      | 90 درجة مئوية -<br>220 درجة مئوية                                                           | دقيقة واحدة ~<br>ساعة واحدة | 220 درجة مئوية/<br>10 دقائق                                              | المقلاة  | سلة القلي + شبكة الشواية |
|                                       | لحم بقر      | 90 درجة مئوية -<br>220 درجة مئوية                                                           | دقيقة واحدة ~<br>4 ساعات    | 180 درجة مئوية/<br>25 دقيقة                                              | المقلاة  | سلة القلي + شبكة الشواية |
|                                       | إمتصاص الماء | 40 درجة مئوية -<br>90 درجة مئوية                                                            | ساعة واحدة ~<br>12 ساعة     | 60 درجة مئوية/<br>6 ساعات                                                | المقلاة  | سلة القلي + شبكة الشواية |
| الغطاء المفتوح:<br>الطبخ اليدوي       | المقلاة      | منخفض / متوسط /<br>مرتفع / أقصى                                                             | دقيقة واحدة ~<br>ساعة واحدة | مرتفع / 10 دقيقة                                                         | المقلاة  |                          |
| الطبخ الذكي: التحكم<br>بنضج البروتين  |              | 200 درجة مئوية                                                                              |                             | الإعداد المسبق:<br>شريحة لحم<br>+ مطبوخ قليلاً<br>يدوي: 70 درجة<br>مئوية | المقلاة  | سلة القلي + شبكة الشواية |

## أزرار الوظائف



- القلي بالهواء AIR FRY:** يقوم بطبخ الاطعمة لتصبح مقرمشة من الخارج وطرية من الداخل.
- الشوي GRILL:** يقوم بالشوي بشكل متساوي بالشواية الداخلية الخالية من الدخان.
- الشواية المسطحة GRIDDLE:** مثالية لفطائر الكريب والبيض والباسترمة واللحوم واطباق الشوي. إختيار مثالي لوجبات الإفطار.
- الطهي BAKE:** مناسب للأطعمة التي لا تحتوي على بنية صلبة مثل المعجنات والكعك.
- برول BROIL:** مثالي لقطع اللحم المقطعة بشكل رقيق والخضراوات السريعة الطبخ والبيتزا والمعكرونة والاطعمة التي تحتوي على الجبن.
- روست ROAST:** مناسب لطبخ قطع اللحم الكبيرة التي تحتوي على العظام والخضراوات السميكة والبطاطس المقطعة.
- المجففة DEHYDRATE:** يقوم بتحضير الوجبات الخفيفة الصحية عن طريق التجفيف بدرجة حرارة منخفضة.

### أزرار التحكم

#### زر الطاقة:

بعد ربط قابس الجهاز بالمقيس يتم الضغط عليه لتشغيله او إطفاءه.

#### الاسهم اليسرى (الأعلى والأسفل):

- تستخدم لضبط درجة حرارة الطبخ في اية وظيفة.
- تستخدم لضبط درجة الحرارة الداخلية او مستوى الطبخ عند إستخدام مقياس الحرارة الذكي.

#### الاسهم اليمنى (الأعلى والأسفل):

- تستخدم لضبط مدة الطبخ في اية وظيفة.
- تستخدم لإختيار الإعداد المسبق ونوع الاطعمة عند إستخدام مقياس الحرارة الذكي.

## الإعداد المسبق واليدوي

للطبخ الذكي يجب تركيب مقياس الحرارة الذكي وإختيار الإعداد المسبق أو اليدوي.

**الإعداد المسبق:** أولاً قوموا بإختيار نوع الطعام بعد ذلك قوموا بتحديد درجة الحرارة الداخلية التي ترغبون بها.

**اليدوي:** قوموا بتحديد درجة الحرارة حسب إحتياجاتكم فقط.

**البداية/ الإيقاف:** بعد الإنتهاء من ضبط الإعدادات قوموا بالضغط على زر البدء/ الإيقاف لبداية الطبخ. عند الضغط على زر الإيقاف أثناء عملية الطبخ وعدم إعادة التشغيل مرة أخرى خلال 10 دقائق ينتقل الجهاز الى وضع الإنتظار.

**التسخين المسبق:** بعد البدء بعملية الطبخ ينتقل الجهاز الى وضع التسخين المسبق عبر شريط التقدم الذي يظهر على شاشة الجهاز. عند الإنتهاء من التسخين المسبق او عند إلغاءه ستظهر على الشاشة كتابة "إضافة طعام".

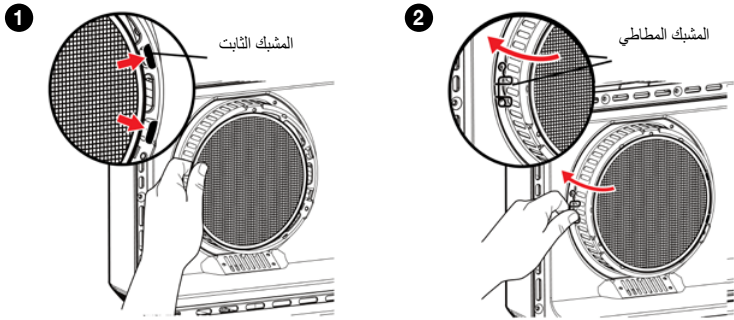
## كيفية الإستعمال

### قبل الإستعمال الأول

- قوموا بإزالة جميع مواد التغليف وملصقات الترويج والاشربة اللاصقة من الجهاز.
- قوموا بإخراج جميع الأكسسوارات من عليها وقوموا بقراءة دليل الإستخدام هذا بدقة. قوموا باتباع تعليمات التشغيل والتحذيرات وتدابير الحماية الهامة تجنباً لحدوث اية إصابات او اضرار بالململكات.
- قوموا بتنظيف المقلاة وسلة القلي وشبكة الشوي ومصفي التناثر والملحقات الأخرى. يمكن تنظيف جميع الأكسسوارات في غسالة الصحون باستثناء مقياس الحرارة. لا تنسوا ضرورة عدم غسل الوحدة الرئيسية.
- قبل الإستعمال الأول قوموا باختبار وظيفة "القلي بالهواء" وقوموا بالتشغيل لمدة 30 دقيقة باختبار درجة الحرارة القصوى البالغة 220 درجة مئوية. يتم إجراء هذه العملية لإزالة الروائح من المنتج الجديد.
- أثناء الإستعمال الأول قد يصدر دخان ابيض من عنصر التسخين بسبب المادة الواقية الموجودة فيها. هذا أمر طبيعي.

## مصفي التناثر

يقع في الجزء العلوي من الجهاز ويساعد بشكل اساسي في الحفاظ على نظافة عنصر التسخين العلوي. لهذا السبب، يجب تركيب مصفي التناثر أثناء عملية الطبخ. وبخلاف ذلك قد يتناثر الزيت على عنصر التسخين ويتكون دخان وتصبح عملية التنظيف.



### فك مصفي التناثر (2)

للحفاظ على كفاءة عمل مصفي التناثر يوصى بفكه وتنظيفه بعد كل إستخدام. لتفادي فقدان مرونة المشبك المطاطي، عند فك مصفي التناثر يمكنك فكّه عن طريق دفعه قليلاً الى اليسار بإصبع الإبهام.

## ملاحظة!

قبل عملية الفك يجب عليكم الإنتظار حتى يبرد الجهاز تماماً تجنباً للإصابة بالحروق.

### تركيب مصفي التناثر (1 & 2)

في البداية قوموا بدفع مصفي التناثر في المشبك الثابت باتجاه اليمين، بعد ذلك قوموا بدفع المشبك المطاطي برفق باتجاه اليمين بإصبع الإبهام وقوموا بتركيب مصفي التناثر.

## ملاحظة!

لا تقوموا بالضغط بشدة على المشبك المطاطي، وبخلاف ذلك قد يفقد المشبك المطاطي مرونته وقد لا يتم تركيب مصفي التناثر بشكل صحيح.

## الغطاء المغلق: طبخ 7 في آن واحد

القلي بالهواء / الطبخ بالفرن / الشوي / طبخ لحم البقر

1. قوموا بوضع المقلاة تحت وحدة الجهاز. يجب تركيب مصفي التناثر قبل الاستخدام.

### ملاحظة!

إن المقلاة ضرورية لجميع الوظائف. تختلف الملحقات الأخرى حسب أطباق الأطعمة المختلفة.

2. بعد توصيل قابس الجهاز بالمقبس الكهربائي قوموا بإغلاق الغطاء والضغط على زر الطاقة.

3. القلي بالهواء / الطبخ بالفرن / الشوي

/ لحم البقر قوموا بالضغط على الزر لإختيار الوظيفة المرغوب بها.

ستظهر على الشاشة إعدادات درجة الحرارة الافتراضية:

القلي بالهواء (200 درجة مئوية، 00:20) / الطبخ بالفرن (180 درجة مئوية، 00:25) / الشوي (200 درجة مئوية، 00:10) / لحم البقر (180 درجة مئوية، 00:25)

روست (180) ROAST (درجة مئوية، 00:25)، يمكنكم ضبط إعدادات درجة الحرارة والمدة حسب الحاجة. السهم الأيسر يقوم بضبط درجة الحرارة. السهم الأيمن يقوم بضبط المدة.

4. قوموا بالضغط على زر البدء بالتشغيل، سينتقل الجهاز فوراً الى وضع التسخين المسبق. يبدأ شريط التقدم بالوميض وسيستغرق مدة التسخين المسبق ما يقرب 3 - 11 دقيقة.

- في حال قيامكم بفتح الغطاء أثناء عملية التسخين المسبق ستظهر على الشاشة رسالة "قوموا بإغلاق الغطاء" وسيوقف الجهاز. عند قيامكم بإغلاق الغطاء ستظهر واجهة الطبخ على الشاشة وتستمر عملية الطبخ.
- لإلغاء وظيفة التسخين المسبق قوموا بالضغط باستمرار لمدة ثانيتين على زر التسخين المسبق.

5. عند إكمال التسخين المسبق سيصدر صوت من الجهاز وستظهر رسالة "قوموا بإضافة الطعام" على الشاشة.

6. قوموا بفتح غطاء الجهاز ووضع الطعام الذي قمتم بتحضيره للطبخ. عند القيام بفتح الغطاء سيتوقف الجهاز عن العمل. عند القيام بإغلاق الغطاء ستظهر واجهة الطبخ على الشاشة وتبدأ عملية الطبخ. يبدأ المؤقت بالعد التنازلي.

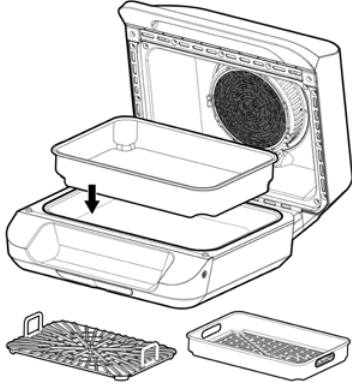
7. عند إكمال عملية الطبخ سيصدر صوت من الجهاز وستظهر رسالة "قوموا بإخراج الطعام" على الشاشة.

• بعد إخراج الطعام قوموا بغلق الغطاء. سينتقل الجهاز الى وضع الإنتظار.

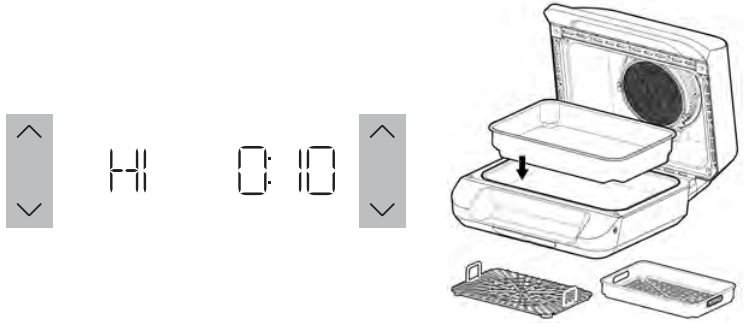
• في حال عدم القيام بأية وظيفة سيصدر صوت تنبيه من الجهاز مرة كل 3 دقائق.

### ملاحظة!

في حال عدم الضغط على زر البدء مرة أخرى لمدة أطول من 10 دقائق سينتقل الجهاز الى وضع الإنتظار.



## الشوي / المقلاة



1. قوموا بوضع مقلاة القلي تحت وحدة الجهاز. يجب تركيب مصفي التناثر قبل الاستخدام. إن مقلاة القلي ضرورية لجميع الوظائف. ملاحظة: تختلف الملحقات الأخرى حسب أطباق الأطعمة المختلفة.
2. بعد توصيل قابس الجهاز بالمقيس الكهربائي قوموا بإغلاق الغطاء والضغط على زر الطاقة.
3. قوموا بالضغط على زر الشوي لإختيار الوظيفة المرغوب بها. سيظهر الإعداد الافتراضي لدرجة الحرارة HI 00:10.
  - يمكنكم ضبط إعدادات درجة الحرارة والمدة عند الحاجة. يقوم السهم الأيسر بضبط درجة الحرارة، والسهم الأيمن بضبط المدة.
4. قوموا بالضغط على زر البدء بالتشغيل، سينتقل الجهاز فوراً إلى وضع التسخين المسبق. يبدأ شريط التقدم بالإضاءة وسيستغرق مدة التسخين المسبق ما يقرب 3 - 11 دقيقة.
- في حال قيامكم بفتح الغطاء أثناء عملية التسخين المسبق ستظهر على الشاشة رسالة "قوموا بإغلاق الغطاء" وسيتوقف الجهاز. ملاحظة: إن إغلاق الغطاء يؤدي إلى إظهار شاشة الطبخ والإستمرار بعملية الطبخ.
- يمكنكم إلغاء عملية التسخين المسبق عبر الضغط باستمرار لمدة ثانيتين على زر التسخين المسبق.
5. عند إكمال التسخين المسبق سيصدر صوت صغير من الجهاز وستظهر رسالة "قوموا بإضافة الطعام" على الشاشة.
6. قوموا بفتح غطاء الجهاز ووضع الطعام الذي قمت بتحصيره للطبخ. عند القيام بفتح الغطاء سيتوقف الجهاز عن العمل. عند القيام بإغلاق الغطاء ستظهر واجهة الطبخ على الشاشة وتبدأ عملية الطبخ، ويبدأ المؤقت بالعد التنازلي.
7. عند إكمال عملية الطبخ سيصدر صوت صغير من الجهاز وستظهر رسالة "قوموا بإخراج الطعام" على الشاشة. بعد إخراج الطعام قوموا بغلاق الغطاء، سينتقل الجهاز إلى وضع الإنتظار. في حال عدم القيام بأية وظيفة سيصدر صوت تنبيه من الجهاز مرة كل 3 دقائق. تستمر هذه العملية لحين فتح الغطاء وإخراج الطعام.

## التجفيف

1. قوموا بوضع مقلاة القلي تحت وحدة الجهاز. يجب تركيب مصفي التناثر قبل الاستخدام. إن مقلاة القلي ضرورية لجميع الوظائف. ملاحظة: تختلف الملحقات الأخرى حسب أطباق الأطعمة المختلفة.
2. قوموا بتركيب قابس الجهاز بالمقيس الكهربائي ووضع الأطعمة المراد تجفيفها في الجهاز. قوموا بإغلاق الغطاء والضغط على زر الطاقة.
3. قوموا بالضغط على زر التجفيف. سيظهر الإعداد الافتراضي لدرجة الحرارة 66 درجة مئوية 06:00. يمكنكم ضبط إعدادات درجة الحرارة والمدة حسب الحاجة. يقوم السهم الأيسر بضبط درجة الحرارة، والسهم الأيمن بضبط المدة.
4. قوموا بالبدء بعملية التجفيف بالضغط على زر البدء.

 ملاحظة!

هذه الوظيفة لا تحتاج إلى عملية التسخين المسبق.

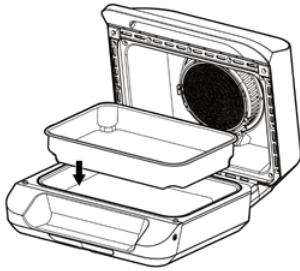
5. عند إكمال عملية الطبخ سيصدر صوت صغير من الجهاز وستظهر رسالة "قوموا بإخراج الطعام" على الشاشة. بعد إخراج الطعام قوموا بغلاق الغطاء، سينتقل الجهاز إلى وضع الإنتظار. في حال عدم القيام بأية وظيفة سيصدر صوت تنبيه من الجهاز 5 مرات كل 3 دقائق. تستمر هذه العملية لحين فتح الغطاء وإخراج الطعام. أثناء عملية الطبخ يمكنكم إيقاف المدة عبر الضغط على زر التشغيل / الإطفاء في أية مرحلة.

## الغطاء المفتوح: الطبخ اليدوي

يجب ان يبقى الغطاء مفتوحاً عند تشغيل اوضاع الغطاء المفتوح. في حال قيامكم بإغلاق الغطاء اثناء تشغيل هذه الاوضاع سيتوقف الجهاز عن العمل وينتقل الى وضع الإنتظار.

### الشواية

1. قوموا بوضع مقلاة القلي تحت وحدة الجهاز. يجب تركيب مصفي التناثر قبل الاستخدام. إن مقلاة القلي ضرورية لجميع الوظائف. تختلف الملحقات الأخرى حسب اطباق الاطعمة المختلفة.
2. قوموا بتركيب قابس الجهاز بالمقيس الكهربائي ووضع الاطعمة المراد شويها في الجهاز، وبعدها قوموا بالضغط على زر الطاقة.
3. قوموا بالضغط على زر الشواية. سيظهر الإعداد الافتراضي لدرجة الحرارة HI 00:10. يمكنكم ضبط إعدادات درجة الحرارة والمدة حسب الحاجة. يقوم السهم الأيسر بضبط درجة الحرارة، والسهم الأيمن بضبط المدة.
4. للقيام بالشوي قوموا بالضغط على زر البدء. بعد الإنتهاء من عملية الطبخ ولم يتم خلال 10 دقائق إختيار اية وظيفة، سيصدر صوت صغير من الجهاز وتظهر رسالة "END" (إنهاء) على الشاشة وتتوقف لوحة التسخين والمروحة عن العمل. بعد مرور دقيقة واحدة سينتقل الجهاز تلقائياً الى وضع الإنتظار.



### ملاحظة!

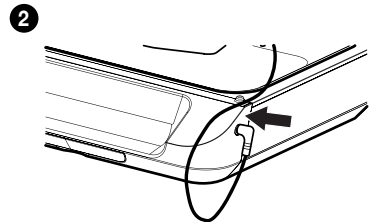
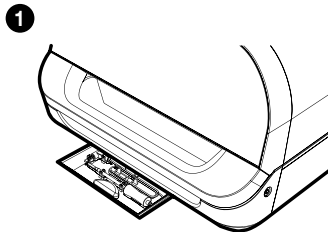
- عند استخدام وضع الغطاء المفتوح (Open-Hood) ولم يتم فتح الغطاء سيصدر صوت صغير من الجهاز وتظهر رسالة "OPEN" (افتح) على الشاشة. وفي نفس الوقت تتوقف لوحة التسخين والمروحة عن العمل. سيستمر الجهاز في إصدار صوت التنبيه لحين فتح الغطاء.
- عند فتح الغطاء خلال 10 دقائق ستعود الوظيفة التي تم إختيارها وإعدادات الوقت تلقائياً الى الوضع الذي كانت فيه قبل إغلاق الغطاء.



## طريقة استخدام مقياس الحرارة الذكي

إن تركيب مقياس الحرارة الذكي ضروري في وظيفة الطبخ الذكي (Smart Cooking).

1. قوموا بإخراج مقياس الحرارة من علبة (انظر صورة 1). قوموا بتركيب مقياس الحرارة في الجهاز (انظر صورة 2).



## ملاحظة!

- من السهل ان يتعرض المقيس الى تشوه، لذا يرجى تركيبه وفصله بشكل صحيح.
- لا تقوموا بلمس مقياس الحرارة اثناء عملية الطبخ لتجنب حدوث الحروق.
- 2. هناك إختبارين لوضع الطبخ الذكي: الإعداد المسبق واليدوي. والإعداد المسبق التلقائي: يقوم بإختيار نوع الطعام ودرجة الحرارة الداخلية تلقائياً. اليدوي: قوموا بإختيار نوع الطعام ودرجة الحرارة الداخلية يدوياً.



| مطبوخ قليلًا | مطبوخ بشكل قليل ومتوسط | مطبوخ بشكل متوسط | مطبوخ بشكل متوسط وجيد | مطبوخ بشكل جيد |
|--------------|------------------------|------------------|-----------------------|----------------|
| لحم البقر    | 53 درجة مئوية          | 57 درجة مئوية    | 63 درجة مئوية         | 67 درجة مئوية  |
| اسماك        | /                      | /                | /                     | 74 درجة مئوية  |
| دجاج         | /                      | /                | /                     | 77 درجة مئوية  |

## الطبخ الذكي: التحكم بنضج البروتين

### وضع الإعداد المسبق

1. قوموا بوضع المقلاة تحت وحدة الجهاز. يجب تركيب مصفي التناثر قبل الاستخدام. إن المقلاة ضرورية لجميع الوظائف. تختلف الملحقات الأخرى حسب أطباق الاطعمة المختلفة.
2. قوموا بتركيب قابس الجهاز بالمقيس الكهربائي وقوموا بإخراج قسم المحافظة على مقياس الحرارة الواقع في الجزء الامامي، بعدها قوموا بإخراج مقياس الحرارة.
3. قوموا بتركيب مقياس الحرارة في التجويف مع التأكد من عدم وجود إلتفاف في الاسلاك وعدم وجود بقايا في تجويف مقياس الحرارة. بعد ذلك قوموا بإعادة تركيب قسم المحافظة على مقياس الحرارة في مكانه.
4. قوموا بإغلاق الغطاء، والضغط على زر الطاقة، واضغطوا على زر "الإعداد المسبق". ستظهر على الشاشة رسالة "RARE BEEF" (لحم بقر مطبوخ قليلاً). يستخدم زر السهم الايمن لأختيار "نوع الطعام" (هناك اربعة إعدادات للبروتين: "لحم بقر" / "دجاج" / "سمك" / )، يستخدم زر السهم الايسر لأختيار "النضج" (مستويات الطبخ: "RARE" (مطبوخ قليلاً)، "MED RARE" (مطبوخ بشكل قليل ومتوسط) تتغير حسب نوع اللحم).
5. قوموا بالضغط على زر البدء بالتشغيل، سينتقل الجهاز فوراً الى وضع التسخين المسبق. يبدأ شريط التقدم بالإضاءة وسيستغرق مدة التسخين المسبق ما يقرب 3 - 11 دقيقة.
- في حال قيامكم بفتح الغطاء اثناء عملية التسخين المسبق ستظهر على الشاشة رسالة "قوموا بإغلاق الغطاء" وسيتوقف الجهاز. ملاحظة: عند قيامكم بإغلاق الغطاء ستظهر واجهة الطبخ من جديد على الشاشة وستستمر عملية الطبخ.
- لإلغاء وظيفة التسخين المسبق قوموا بالضغط باستمرار لمدة ثانيتين على زر التسخين المسبق.
- بعد ذلك يجب تركيبه بشكل صحيح داخل الطعام.
6. عند اكتمال التسخين المسبق سيصدر صوت صفير من الجهاز وستظهر رسالة "قوموا بإضافة الطعام" على الشاشة لتحذير الطاهي.
7. قوموا بفتح الغطاء ووضع الطعام المجهز الذي تم تركيب المسبار فيه بشكل صحيح. عند القيام بفتح الغطاء سيتوقف الجهاز عن العمل. بعد

- إغلاق الغطاء ستظهر على الشاشة واجهة التشغيل، وستستمر مستوى الطبخ لحين الوصول الى درجة النضج التي تم إختيارها.
- في حال قيامكم بفتح الغطاء اثناء عملية الطبخ ستظهر على الشاشة رسالة "إغلاق" وسيتوقف الجهاز. ملاحظة: عند قيامكم بإغلاق الغطاء ستظهر واجهة الطبخ من جديد على الشاشة وستستمر عملية الطبخ.
- يمكن تنظيم إعدادات مستوى الطبخ (النضج) دائماً.
- 8. اثناء عملية الطبخ عندما يصدر صوت صغير من الجهاز لـ 3 مرات ستظهر رسالة "FLIP" (تقليب) على الشاشة ولمدة 3 ثواني، ليبدل على ضرورة تقليب الطعام.



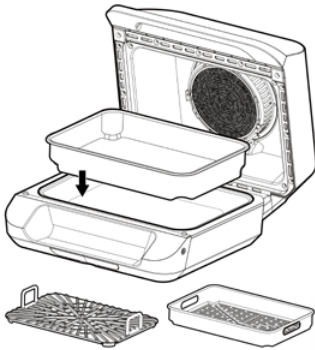
9. عند إكمال عملية الطبخ سيصدر صوت صغير من الجهاز وستظهر رسالة "GET FOOD" (قوموا بإخراج الطعام) على الشاشة.
- بعد إخراج الطعام قوموا بغلق الغطاء، سينقل الجهاز الى وضع الإنتظار.
- في حال عدم القيام بأية وظيفة سيصدر صوت تنبيه من الجهاز 5 مرات كل 3 دقائق لحين فتح الغطاء وإخراج الطعام.

### الوضع اليدوي

1. قوموا بوضع المقلاة تحت وحدة الجهاز. يجب تركيب مصفي التناثر قبل الاستخدام، إن المقلاة ضرورية لجميع الوظائف.



### ملاحظة!

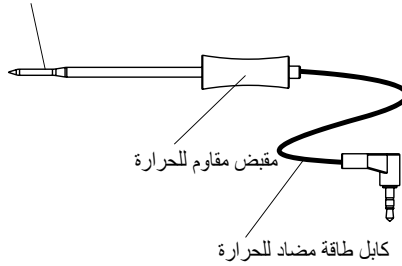


- تختلف الملحقات الأخرى حسب أطباق الاطعمة المختلفة.
- 2. قوموا بتوصيل قابس الجهاز بالمقيس الكهربائي وقوموا بإخراج قسم المحافظة على مقياس الحرارة الواقع في الجزء الامامي من القاعدة، بعدها قوموا بإخراج مقياس الحرارة.
- 3. قوموا بتركيب مقياس الحرارة في تجويف المدخل. تأكدوا من عدم وجود اي إلتفاف في الأسلاك وعدم وجود بقايا في تجويف مقياس الحرارة. بعد ذلك قوموا بإعادة تركيب قسم المحافظة على مقياس الحرارة في مكانه.
- 4. قوموا بإغلاق الغطاء، والضغط على زر الطاقة، واضغطوا على زر "الإعداد اليدوي". سيظهر الإعداد الافتراضي لدرجة الحرارة الداخلية 70 درجة مئوية. يمكنكم ضبط إعدادات درجة الحرارة المرغوب بها بالضغط على زر السهم اليسار.
- 5. قوموا بالضغط على زر البدء بالتشغيل، سينتقل الجهاز فوراً الى وضع التسخين المسبق. يبدأ شريط التقدم بالإضاءة وسيستغرق مدة التسخين المسبق ما يقرب 3 - 11 دقيقة.
- في حال قيامكم بفتح الغطاء اثناء عملية التسخين المسبق ستظهر على الشاشة رسالة "CLOSE" (إغلاق) وسيتوقف الجهاز. ملاحظة: عند قيامكم بإعادة إغلاق الغطاء ستظهر واجهة الطبخ على الشاشة وستستمر عملية الطبخ.
- يمكنكم إلغاء عملية التسخين المسبق عبر الضغط باستمرار لمدة ثانيتين على زر "PREHEAT" (التسخين المسبق).
- 6. عند إكمال التسخين المسبق سيصدر صوت من الجهاز وستظهر رسالة "ADD FOOD" (قوموا بإضافة الطعام) على الشاشة.
- 7. قوموا بفتح الغطاء ووضع الطعام المجزء الذي تم تركيب الميسار فيه بشكل صحيح. عند القيام بفتح الغطاء سيتوقف الجهاز عن العمل. بعد قيامكم بإغلاق الغطاء ستظهر واجهة الطبخ على الشاشة. سيقوم الجهاز بإظهار درجة الحرارة الحالية لحين الوصول الى درجة الحرارة التي تم إعدادها، بعدها يتوقف الجهاز.

- في حال قيامكم بفتح الغطاء اثناء عملية الطبخ ستظهر على رسالة "CLOSE" (إغلاق) وسيتوقف الجهاز. عند قيامكم بإغلاق الغطاء ستظهر واجهة الطبخ من جديد على الشاشة وستستمر عملية الطبخ.
- يمكنك ضبط إعدادات مستوى الطبخ (Doneness) في اية مرحلة كانت.
- 8. اثناء عملية الطبخ عندما يصدر صوت صفير من الجهاز لـ 3 مرات ستظهر رسالة "FLIP" (تقليب) على الشاشة ولمدة 3 ثواني، ليبدل على ضرورة تقليب الطعام. قوموا بتقليب الطعام. (في حال عدم القيام بأية عملية، سيستمر الجهاز في العمل).
- 9. عند إكمال عملية الطبخ سيصدر صوت صفير من الجهاز وستظهر رسالة "GET FOOD" (قوموا بإخراج الطعام) على الشاشة. بعد إخراج الطعام قوموا بغلاق الغطاء، سينتقل الجهاز الى وضع الإنتظار.
- في حال عدم القيام بأية وظيفة سيصدر صوت تنبيه من الجهاز 5 مرات كل 3 دقائق لحين فتح الغطاء وإخراج الطعام.
- اثناء عملية الطبخ يمكنك إيقاف المدة عبر الضغط على زر التشغيل / الإطفاء في اية مرحلة.

## طريقة وضع مقياس الحرارة مباشرة في الطعام

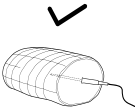
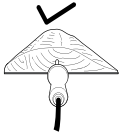
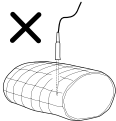
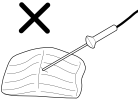
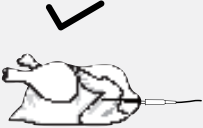
مستشعر درجة الحرارة المزوج



## ملاحظة

- مصنوع من مادة صالحة للأطعمة. آمن للتلامس مع الاطعمة ويتحمل درجات حرارة عالية.
- تصميم مستشعر درجة الحرارة المزوج يجعل التحكم بدرجات الحرارة أكثر دقة.
- إن الطريقة الصحيحة للتركيب يؤمن لكم التحكم بشكل أفضل في مستوى نضج الاطعمة.
- إن مقياس الحرارة الذكي مناسب فقط للأطعمة المقطعة بشكل سميك. وبخلاف ذلك قد تظهر نتائج نضج زائد أو ناقص. إن الحد الأدنى الموصى به لسمك الطعام هو 1 إنش.

## نوع الطعام - تعليمات تركيب مقياس الحرارة

|                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|    |    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• قوموا بوضعه بحيث لا يكون مائلاً الى القسم السفلي او العلوي.</li> <li>• تأكدوا من عدم ملامسة مقياس الحرارة للعظام او الغضروف، وخصوصاً في.</li> <li>• تأكدوا من ان النقطة الأكثر سمكاً موجودة في منتصف الراسين الحراريين.</li> <li>• ملاحظة: لوضع الطعام بشكل افضل في الطبق، يوصى بتركيب المسبار بوضع افقي بدلاً من تركيبه مباشرة من الاعلى او بشكل مائل.</li> </ul> | <p>شريحة لحم ،<br/>السماك ، صدر<br/>الدجاج</p> |
|                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• قوموا بإدخال مقياس الحرارة بشكل افقي في صدر الدجاج في الجزء الأكثر سمكاً. تأكدوا من تركيبه بشكل لا يلامس العظام.</li> <li>• تأكدوا من وصول المسبار الى منتصف الجزء الأكثر سمكاً في صدر الدجاج.</li> <li>• ملاحظة: يجب ان لا يخترق المسبار صدر الدجاج ويصل الى الفراغ الداخلي، وإلا فقد يتم قياس الحرارة بشكل خاطئ.</li> </ul>                                      | <p>دجاجة كاملة</p>                             |

## التنظيف والصيانة

يجب القيام بتنظيف الجهاز بشكل جديد بعد كل استخدام. لتجنب الإصابة بالحروق تأكدوا من تبريد الجهاز تماماً قبل البدء بعملية التنظيف.

1. قبل التنظيف: تأكدوا من فصل الجهاز عن الطاقة الكهربائية. قوموا بإخراج الاطعمة الموجودة في داخل الجهاز. انتظروا حتى يبرد الجهاز.
2. القطع التي يمكن غسلها في غسالة الصحون: باستثناء مقياس الحرارة وحجرة التخزين، يمكن غسل المقلاة وسلة الشوي وشبكة الشواية ومصفي التناثر والملحقات الأخرى في غسالة الصحون.
3. قبل الغسل في ماكينة غسل الصحون: للحصول على نظافة افضل، يوصى بشطف الملحقات بماء دافئ.
4. الغسل باليد: للحصول على نتائج افضل، يوصى بنقع الملحقات في ماء دافئ وصابون لمدة من الوقت.

## تخزين الجهاز

- في حالة عدم استخدام الجهاز لفترة طويلة، يجب تخزين بشكل دقيق.
- تأكد من أن الجهاز غير متصل وأن الأجزاء جافة تماماً.
- 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

نمت 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.

| المشكلة                                                         | السبب المحتمل                                                                                           | الحل                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| "ADD FOOD" يظهر على لوحة التحكم.                                | الجهاز أكمل التسخين المسبق وحن الوقت لإضافة الطعام.                                                     | أضف الطعام واستمر في عملية الطهي.                                                                            |
| شريط تقدم التسخين المسبق لا يبدأ من البداية.                    | إذا تم استخدام الجهاز من قبل وما زال ساخناً، فقد لا يكون من الضروري إتمام عملية التسخين المسبق بالكامل. | هذه حالة طبيعية. إذا كان الجهاز لا يزال ساخناً، قد تكون مدة التسخين المسبق أقصر.                             |
| "CLOSE" يظهر على لوحة التحكم.                                   | يجب أن يكون الغطاء مغلقاً لكي تستمر الوظيفة.                                                            | أغلق الغطاء تماماً وانتظر لاستمرار الوظيفة.                                                                  |
| هل يمكنني إلغاء التسخين المسبق؟                                 | -                                                                                                       | نعم، يمكنك إلغاؤه بالضغط مع الاستمرار لمدة ثانيتين. ومع ذلك، للحصول على أفضل النتائج، يُوصى بالتسخين المسبق. |
| هل يجب أن أضيف الطعام قبل أو بعد التسخين المسبق؟                | -                                                                                                       | للحصول على أفضل النتائج، اترك الجهاز يكمل التسخين المسبق قبل إضافة الطعام.                                   |
| لماذا الطعام غير مطهو بشكل صحيح على الرغم من استخدامي للترموتر؟ | قد لا يكون الترمومتر في الجزء الأكثر سخا من الطعام أو أن الطعام لم يُترك ليترتاح.                       | ضع الترمومتر في الجزء الأكثر سخا من الطعام واتركه يرتاح لمدة 3-5 دقائق بعد الطهي.                            |
| "Err 05" - "Err 01" يظهر على لوحة التحكم.                       | الجهاز لا يعمل بشكل صحيح.                                                                               | اتصل بخدمة العملاء.                                                                                          |

## الشحن

لتجنب تلف الجهاز، اتبع هذه الخطوات لنقل جهازك بأمان:

- نقل الجهاز في التعبئة الأصلية.
- إذا لم تكن التعبئة الأصلية متاحة، استخدم تغليفاً مناسباً وناعماً يحمي الجهاز.

|     |                                      |
|-----|--------------------------------------|
| 101 | دستور العمل‌های استفاده              |
| 101 | معنی نمادها                          |
| 101 | مسئولیت                              |
| 101 | اعلام تطابق CE                       |
| 101 | محدوده استفاده                       |
| 102 | استفاده غیرمجاز                      |
| 102 | هشدارهای ایمنی                       |
| 103 | هشدارهای ایمنی اختصاصی               |
| 104 | باز کردن جعبه                        |
| 104 | محتویات جعبه                         |
| 104 | اطلاعات فنی                          |
| 105 | معرفی قطعات دستگاه                   |
| 105 | معرفی دستگاه                         |
| 107 | دکمه‌های عملکرد (عملکردی)            |
| 107 | پیش‌تنظیم و دستی                     |
| 108 | نحوه استفاده                         |
| 108 | فیلتر پاشش                           |
| 109 | درپوش بسته: پخت 7 عدد در یک جا 1     |
| 111 | درپوش باز: پخت دستی                  |
| 112 | چگونه از دماسنج هوشمند استفاده کنیم؟ |
| 112 | پخت هوشمند: کنترل میزان پخت پروتئین  |
| 114 | نحوه قرار دادن مستقیم دماسنج در غذا  |
| 115 | تمیزکاری و نگهداری                   |
| 115 | نگهداری دستگاه                       |
| 115 | باز یافت                             |
| 116 | رفع مشکلات                           |
| 116 | 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.

## علام تطابق CE

این دستگاه کاملاً مطابق با دستورالعمل‌های اتحادیه اروپا **EU/2014/30** در زمینه سازگاری الکترومغناطیسی و **CE** **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 اختصاصی

- دستگاه را روی سطح ثابت و مقاوم به حرارت قرار دهید. آن را در نزدیکی مواد قابل اشتعال روشن نکنید.
- قبل از اتصال دستگاه به پریز، از قرارگیری صحیح تمام لوازم جانبی اطمینان حاصل کنید.
- در حین استفاده، سطوح خارجی ممکن است داغ شوند. از لمس سطوح داغ با دست‌های عریان خودداری کنید و از دستکش محافظ استفاده کنید.
- هنگام باز کردن درب دستگاه، ممکن است بخار ناگهانی خارج شود. مراقب خطر سوختگی باشید.
- هنگام پخت با روغن، از مقدار مناسب روغن استفاده کنید تا از دود زیاد و پاشش روغن جلوگیری کنید.
- قبل از برداشتن سبد سرخ‌کن یا لوازم جانبی دیگر، اجازه دهید دستگاه کاملاً سرد شود.
- هنگام استفاده از ترمومتر هوشمند، از قرارگیری صحیح سر سنج اطمینان حاصل کنید. قرار دادن نادرست می‌تواند منجر به نتایج پخت نادرست شود.
- دستگاه را در آب یا مایعات دیگر غوطه‌ور نکنید. فقط از یک پارچه مرطوب برای تمیز کردن استفاده کنید.
- اگر دستگاه را برای مدت طولانی استفاده نمی‌کنید، آن را از پریز کشیده و پس از تمیز کردن، نگهداری کنید.
- در صورت بروز هرگونه خرابی، از استفاده دستگاه خودداری کرده و با خدمات مجاز تماس بگیرید.

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 غیر مجاز ممکن است برای کاربر مضر باشد.



**هشدار!**

از استفاده از محصول معیوب یا آسیب‌دیده خودداری کنید.

## محتویات جعبه

- سبده سرخ‌کن
- تابه سرخ‌کن
- دماسنج هوشمند
- فیلتر پاشش
- شبکه گریل

## اطلاعات فنی

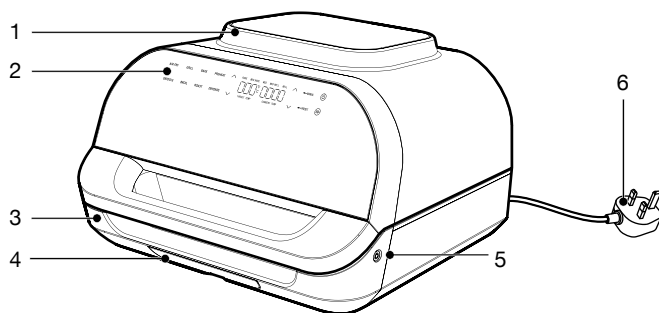
|                     |                  |
|---------------------|------------------|
| توان : 1700 وات     | رده حفاظتی II:   |
| ولتاژ : 220-240 V~  | عمر مفید : 7 سال |
| فرکانس : 60/50 هرتز |                  |



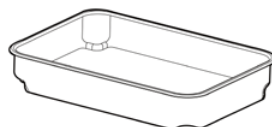
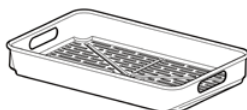
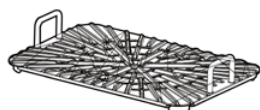
**توجه!**

مقادیر درج‌شده روی دستگاه یا در سایر اسناد چاپی همراه آن، بر اساس استانداردهای مربوطه و در شرایط آزمایشگاهی به‌دست آمده‌اند. این مقادیر ممکن است بسته به شرایط استفاده و محیط، تغییر کنند.

## معرفی قطعات دستگاه



- |                   |                              |
|-------------------|------------------------------|
| 1. درپوش          | 4. محل نگهداری دماسنج هوشمند |
| 2. پیل کنترل      | 5. ورودی پروپ                |
| 3. بدنه (یا پایه) | 6. سیم برق                   |



شبهه گریل

سبد سرخ‌کن

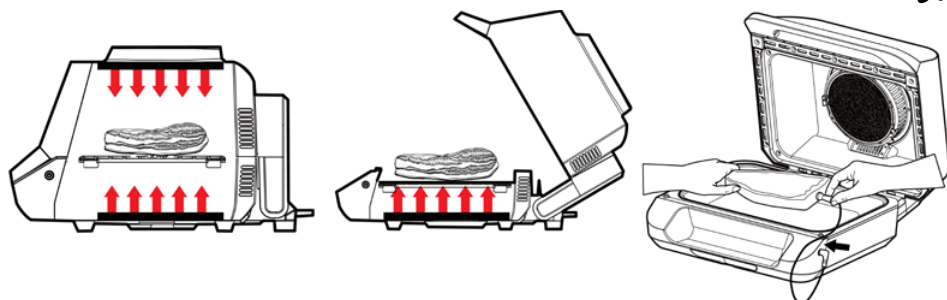
تابه سرخ‌کن

## معرفی دستگاه

### گریل هوشمند با قابلیت سرخ کردن بادی (Air Fry)

این دستگاه، یک گریل هوشمند با قابلیت سرخ کردن بادی (Air Fry) است که نسبت به دستگاه‌های پخت سنتی هوشمندتر و کاربر پسندتر می‌باشد. سه حالت عملکرد مختلف، فرایند پخت را انعطاف‌پذیرتر می‌سازد. با بهره‌گیری از فناوری گردش هوای گرم و دماسنج هوشمند، غذاها خوش‌طعم‌تر و قابل‌کنترل‌تر می‌شوند.

## معرفی دستگاه



حالت درپوش بسته: پخت 7 عدد در یک جا

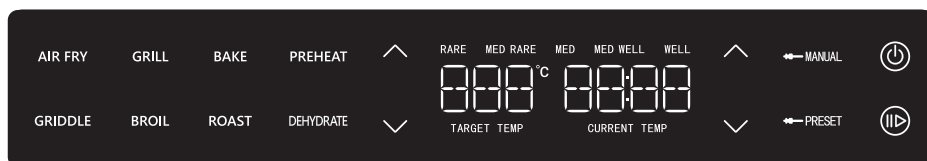
حالت درپوش باز: پخت دستی

پخت هوشمند: کنترل میزان پخت پروتئین

| حالت پخت                          | عملکرد             | دما                                                      | مدت زمان         | تنظیم پیش فرض   | اجباری | اختیاری                  |
|-----------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------|------------------|-----------------|--------|--------------------------|
| درپوش بسته:<br>پخت 7 عدد در یک جا | سرخ کردن<br>با هوا | 90°C~220°C                                               | 1 دقیقه ~ 1 ساعت | دقیقه 20~200°C  | تابه   | سبذ سرخکن + توری<br>گریل |
|                                   | گریل               | پایین 150°C<br>متوسط 180°C<br>بالا 200°C<br>حداکثر 220°C | 1 دقیقه ~ 1 ساعت | بالا / 10 دقیقه | تابه   | توری گریل                |
|                                   | ماهی تابه          | پایین 150°C<br>متوسط 180°C<br>بالا 200°C<br>حداکثر 220°C | 1 دقیقه ~ 1 ساعت | بالا / 10 دقیقه | تابه   |                          |
|                                   | پخت در فر          | 90°C~220°C                                               | 1 دقیقه ~ 2 ساعت | دقیقه 25~180°C  | تابه   | سبذ سرخکن + توری<br>گریل |
|                                   | گریل               | 90°C~220°C                                               | 1 دقیقه ~ 1 ساعت | دقیقه 10~220°C  | تابه   | سبذ سرخکن + توری<br>گریل |
|                                   | سرخ کردن           | 90°C~220°C                                               | 1 دقیقه ~ 4 ساعت | دقیقه 25~180°C  | تابه   | سبذ سرخکن + توری<br>گریل |
| درپوش باز:<br>پخت دستی            | تبخیر آب           | 40°C~90°C                                                | 1 ساعت ~ 12 ساعت | ساعت 6~60°C     | تابه   | سبذ سرخکن + توری<br>گریل |
|                                   | تابه               | پایین / متوسط /<br>بالا / حداکثر                         | 1 دقیقه ~ 1 ساعت | بالا / 10 دقیقه | تابه   |                          |

| حالت پخت                              | عملکرد | دما   | مدت زمان | تنظیم پیش فرض                            | اجباری | اختیاری                   |
|---------------------------------------|--------|-------|----------|------------------------------------------|--------|---------------------------|
| پخت هوشمند:<br>کنترل طبیعی<br>پروتئین |        | 200°C |          | پیش تنظیم: استیک<br>دستی کمپخته:<br>70°C | تابه   | سبب سرخ کن + توری<br>گریل |

## دکمه های عملکرد (عملکردی)



- AIR FRY:** غذاها را به گونه ای می پزد که بیرون آن ترد و درون آن نرم بماند.
- GRILL:** با گریل بدون دود مخصوص فضاهای داخلی، پخت یکنواخت انجام می دهد.
- GRIDDLE:** برای پنکیک، تخم مرغ، بیکن، گوشت و غذاهای وُک ایده آل است؛ انتخابی عالی برای صبحانه.
- BAKE:** مناسب برای غذاهایی با بافت نرم مانند شیرینی ها و کیک.
- BROIL:** مناسب برای گوشت های نازک، سزیجات سریع پز، پیتزا، پاستا و غذاهای پنیردار.
- ROAST:** مناسب برای گوشت های بزرگ استخواندار، سزیجات ضخیم و سیب زمینی خرد شده.
- DEHYDRATE:** با خشک کردن در دمای پایین، میان وعده های سالم تهیه می کند.

## دکمه های کنترلی

### دکمه روشن/خاموش:

پس از اتصال دستگاه به برق، برای روشن یا خاموش کردن دستگاه فشار داده می شود.

### فلش های چپ (بالا و پایین):

- برای تنظیم دمای پخت در هر عملکردی استفاده می شود.
- هنگام استفاده از دماسنج هوشمند، برای تنظیم دمای داخلی یا سطح پخت کاربرد دارد.

### فلش های راست (بالا و پایین):

- برای تنظیم زمان پخت در هر عملکردی استفاده می شود.
- هنگام استفاده از دماسنج هوشمند، برای انتخاب نوع غذا در حالت پیش تنظیم به کار می رود.

## پیش تنظیم و دستی

برای پخت هوشمند، باید دماسنج نصب شود و یکی از حالت های "پیش تنظیم" یا "دستی" انتخاب گردد.

**پیش تنظیم:** ابتدا نوع غذا را انتخاب کرده، سپس دمای داخلی دلخواه را تعیین کنید.

**دستی:** فقط دمای داخلی را طبق نیاز خود تنظیم کنید.

**شروع/توقف:** پس از تنظیمات، با فشردن دکمه شروع/توقف، فرآیند پخت آغاز می‌شود. اگر در حین پخت دکمه توقف را بزنید و طی 10 دقیقه مجدداً شروع نکنید، دستگاه به حالت آمادگی می‌رود.

**پیش‌گرمایش:** پس از شروع پخت، دستگاه وارد حالت پیش‌گرمایش می‌شود که با یک نوار پیشرفت روی نمایشگر نشان داده می‌شود. پس از اتمام یا لغو آن، پیام "غذا را اضافه کنید" نمایش داده می‌شود.

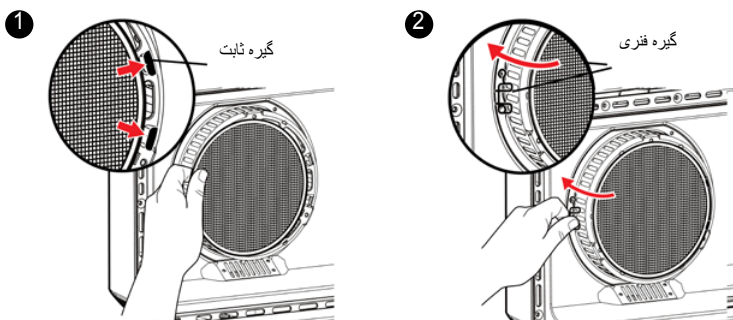
## نحوه استفاده

### پیش از اولین استفاده

- تمام مواد بسته‌بندی، برچسب‌های تبلیغاتی و نوارها را از دستگاه جدا کنید.
- تمام لوازم جانبی را از بسته‌بندی خارج کرده و این راهنما را با دقت مطالعه کنید. به دستورالعمل‌های عملکرد، هشدارها و نکات ایمنی توجه کنید تا از بروز آسیب یا خسارت جلوگیری شود.
- سینی‌های سرخ‌کن، سبدهای سرخ‌کن، توری گریل، فیلتر پاشش و سایر لوازم جانبی را تمیز کنید. به جز دماسنج، تمام لوازم جانبی قابل شست‌شو در ماشین ظرفشویی هستند. توجه داشته باشید که واحد اصلی نباید شسته شود.
- قبل از اولین استفاده، عملکرد "سرخ‌کن بادی" را انتخاب کرده و آن را در حداکثر دمای  $220^{\circ}\text{C}$  به مدت 30 دقیقه اجرا کنید. این کار برای از بین بردن بوی تولید تازه دستگاه انجام می‌شود.
- در استفاده اول، به دلیل وجود لایه محافظ روی المنت حرارتی، ممکن است مقداری دود سفید دیده شود که طبیعی است.

## فیلتر پاشش

در قسمت بالایی دستگاه قرار دارد و وظیفه اصلی آن کمک به تمیز ماندن المنت‌های گرمایشی بالایی است. بنابراین، نصب فیلتر پاشش هنگام پخت ضروری است. در غیر این صورت، پاشش روغن روی المنت گرمایی می‌تواند باعث ایجاد دود و دشوار شدن فرآیند تمیزکاری شود.



### جدا کردن فیلتر پاشش (2)

برای حفظ کارایی فیلتر پاشش، توصیه می‌شود پس از هر بار استفاده آن را جدا کرده و تمیز کنید. برای جلوگیری از کاهش انعطاف‌پذیری گیره فتری، هنگام جدا کردن فیلتر، با انگشت شست آن را کمی به سمت چپ فشار داده و آزاد کنید.

## توجه!

قبل از جدا کردن، برای جلوگیری از سوختگی، حتماً منتظر بمانید تا دستگاه کاملاً خنک شود.

## نصب فیلتر پاشش (1 و 2)

ابتدا فیلتر پاشش را به گیره ثابت سمت راست فشار دهید، سپس با استفاده از انگشت شست، گیره فنری را کمی به سمت چپ فشار داده و فیلتر را نصب کنید.

## توجه!

گیره فنری را بیش از حد فشار ندهید، در غیر این صورت ممکن است خاصیت انعطاف‌پذیری خود را از دست بدهد و فیلتر به‌درستی نصب نشود.

## درپوش بسته: پخت 7 عدد در یک جا 1

سرخ‌کن بادی / پخت در فر / گریل / برشته‌کردن

1. سینی سرخ‌کن را در قسمت پایین دستگاه قرار دهید. پیش از استفاده، نصب فیلتر پاشش ضروری است.

## توجه!

سینی سرخ‌کن برای تمام عملکردها ضروری است. سایر لوازم جانبی بسته به نوع غذا متفاوت هستند.

2. پس از اتصال دستگاه به برق، درپوش را ببندید و دکمه روشن را فشار دهید.

3. با فشار دادن دکمه‌های "سرخ‌کن بادی / پخت در فر / گریل / برشته‌کردن"، عملکرد مورد نظر را انتخاب کنید.

مقادیر پیش‌فرض دما و زمان روی نمایشگر ظاهر می‌شود:

سرخ‌کن بادی (200°C, 00:20)

پخت در (180°C, 00:25)

گریل (200°C, 00:10)

برشته‌کردن (180°C, 00:25)

ROAST تفت دادن (180°C, 00:25)

در صورت نیاز می‌توانید دما و زمان را تنظیم کنید:

فلش چپ برای تنظیم دما، فلش راست برای تنظیم زمان.

4. دکمه شروع را فشار دهید. دستگاه بلافاصله پیش‌گرمایش را آغاز می‌کند. نوار پیشرفت شروع به چشم‌کزدن می‌کند و پیش‌گرمایش حدود 3 تا 11 دقیقه طول می‌کشد.

- اگر در پیش‌گرمایش درپوش باز شود، پیام "درپوش را ببندید" نمایش داده شده و دستگاه متوقف می‌شود. پس از بستن درپوش، رابط پخت ظاهر شده و فرایند ادامه می‌یابد.

- برای لغو پیش‌گرمایش، دکمه "پیش‌گرمایش" را به مدت 2 ثانیه نگه دارید.

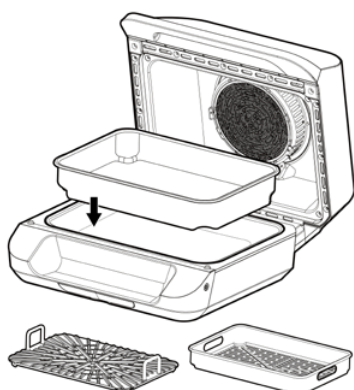
5. پس از پایان پیش‌گرمایش، دستگاه بوق زده و پیام "غذا را اضافه کنید" را نمایش می‌دهد.

6. درپوش دستگاه را باز کرده و غذای آماده‌شده را قرار دهید. با باز شدن درپوش، دستگاه متوقف می‌شود. پس از بستن درپوش، نمایشگر رابط پخت را نشان داده و پخت آغاز می‌شود. تایمر به‌صورت معکوس شروع به شمارش می‌کند.

7. پس از پایان پخت، دستگاه بوق می‌زند و پیام "غذا را بردارید" را نمایش می‌دهد.

- پس از برداشتن غذا، درپوش را ببندید. دستگاه وارد حالت آمادگی می‌شود.

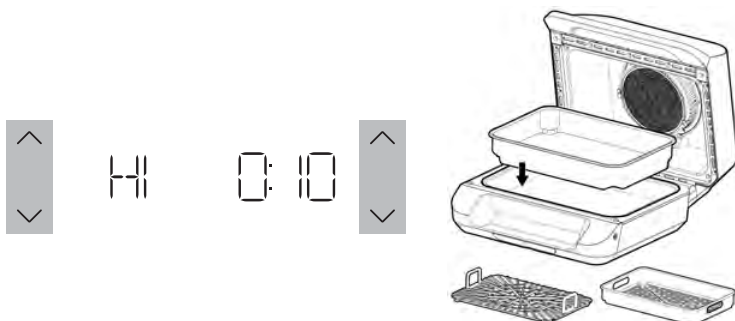
- اگر هیچ عملی انجام نشود، دستگاه هر 3 دقیقه یکبار هشدار صوتی خواهد داد.



## توجه!

اگر بیش از 10 دقیقه دکمه شروع را فشار ندهید، دستگاه به حالت آمادگی می‌رود.

### گریل / تابه



1. سینی سرخ‌کن را در قسمت پایین دستگاه قرار دهید. بیش از استفاده، نصب فیلتر پاشش ضروری است. سینی برای تمام عملکردها لازم است. توجه: سایر لوازم جانبی بسته به نوع غذا ممکن است متفاوت باشند.
2. پس از اتصال برق، درپوش را ببندید و دکمه روشن را فشار دهید.
3. با فشردن دکمه "کیابیز / گریل"، عملکرد مورد نظر را انتخاب کنید. تنظیم پیش‌فرض دما HI و زمان 00:10 نمایش داده می‌شود.
  - در صورت نیاز، می‌توانید دما (با فلش چپ) و زمان (با فلش راست) را تنظیم کنید.
4. با فشردن دکمه شروع، دستگاه بلافاصله پیش‌گرمایش را آغاز می‌کند. نوار پیشرفت روشن شده و پیش‌گرمایش حدود 3 تا 11 دقیقه طول می‌کشد.
  - اگر در طول پیش‌گرمایش درپوش را باز کنید، دستگاه پیام "خاموش کنید" را نمایش داده و متوقف می‌شود. توجه: پس از بستن درپوش، رابط کاربری ظاهر شده و پخت ادامه می‌یابد.
  - با نگه داشتن دکمه "پیش‌گرمایش" به مدت 2 ثانیه می‌توانید پیش‌گرمایش را لغو کنید.
5. پس از پایان پیش‌گرمایش، دستگاه بوق می‌زند و پیام "غذا را اضافه کنید" را نشان می‌دهد.
6. دستگاه را باز کرده و غذای آماده‌شده را داخل آن قرار دهید. با باز شدن درپوش، دستگاه متوقف می‌شود. پس از بستن آن، رابط کاربری نمایش داده شده و پخت آغاز می‌شود؛ تایمر نیز شروع به شمارش معکوس خواهد کرد.
7. پس از پایان پخت، دستگاه بوق زده و پیام "غذا را بردارید" را نمایش می‌دهد. پس از برداشتن غذا، درپوش را ببندید تا دستگاه وارد حالت آمادگی شود. اگر هیچ عملی انجام نشود، دستگاه هر 3 دقیقه یکبار هشدار صوتی می‌دهد و این روند تا زمان باز شدن درپوش و خارج کردن غذا ادامه خواهد داشت.

### خشک‌کردن

1. سینی سرخ‌کن را در پایین دستگاه قرار دهید. نصب فیلتر پاشش قبل از استفاده الزامی است. سینی برای تمامی عملکردها ضروری است. توجه: سایر لوازم جانبی بسته به نوع غذا ممکن است متفاوت باشند.
2. دستگاه را به برق وصل کنید و مواد غذایی مورد نظر برای خشک‌کردن را داخل آن قرار دهید. درپوش را ببندید و دکمه روشن را فشار دهید.
3. دکمه "خشک‌کردن" را فشار دهید. دمای پیش‌فرض 66°C و زمان 06:00 نمایش داده می‌شود. در صورت نیاز، می‌توانید دما (با کلید چپ) و زمان (با کلید راست) را تنظیم کنید.
4. با فشردن دکمه شروع، فرآیند خشک‌کردن را آغاز کنید.

## توجه!

این عملکرد نیازی به پیش‌گرمایش ندارد.

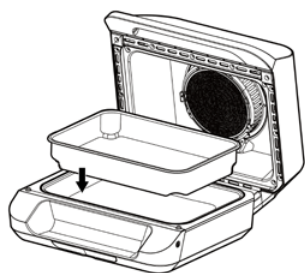
5. پس از پایان پخت، دستگاه بوق می‌زند و پیام "غذا را بردارید" را نمایش می‌دهد. پس از خارج کردن غذا، درپوش را ببندید تا دستگاه به حالت آمادگی باز شود. اگر هیچ عملی انجام نشود، دستگاه هر 3 دقیقه یکبار 5 بار بوق می‌زند و این روند تا زمان باز شدن درپوش و برداشتن غذا ادامه خواهد داشت. در هر زمان از پخت می‌توانید با فشردن دکمه شروع/توقف، فرآیند را متوقف کنید.

## درپوش باز: پخت دستی

در حالت‌های درپوش باز، باید درپوش باز بماند. اگر در این حالت‌ها درپوش را ببندید، دستگاه متوقف شده و وارد حالت آمادگی می‌شود.

### کباب کردن (گریل)

1. سینی سرخ‌کن را در پایین دستگاه قرار دهید. نصب فیلتر پاشش قبل از استفاده ضروری است. سینی برای همه عملکردها لازم است. سایر لوازم جانبی بسته به نوع غذا ممکن است متفاوت باشند.
2. دستگاه را به برق وصل کرده و مواد غذایی مورد نظر برای گریل را داخل دستگاه قرار دهید، سپس دکمه روشن را فشار دهید.
3. دکمه ی گریل را فشار دهید. دمای پیش‌فرض به صورت HI و زمان به صورت 00:10 نمایش داده می‌شود. در صورت نیاز می‌توانید دما و زمان را تنظیم کنید. کلید پیکان چپ برای دما، پیکان راست برای زمان است.
4. برای شروع گریل، دکمه شروع را فشار دهید. پس از پایان پخت، اگر طی 10 دقیقه هیچ عملی انجام نشود، دستگاه بوق می‌زند و پیام پایان "END" نمایش داده می‌شود و هم صفحه گرم‌کن و هم فن AC متوقف می‌شوند. پس از 1 دقیقه، دستگاه به‌طور خودکار به حالت آمادگی باز می‌گردد.



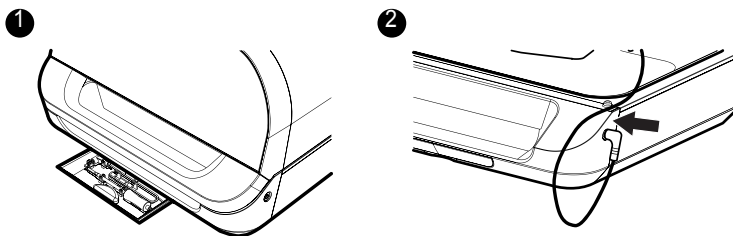
## توجه!

- هنگام استفاده از حالت درپوش باز (Open-Hood)، اگر درپوش باز نشود، دستگاه بوق می‌زند و پیام باز "OPEN" را نمایش می‌دهد. هم‌زمان، صفحه گرم‌کن متوقف می‌شود و فن خنک‌کننده کار نمی‌کند. دستگاه تا زمانی که درپوش باز نشود، به هشدار ادامه می‌دهد.
- اگر درپوش طی 10 دقیقه باز شود، عملکرد و تنظیمات زمانی انتخاب‌شده به‌طور خودکار به وضعیت پیش از بسته شدن درپوش باز می‌گردد.

## چگونه از دماسنج هوشمند استفاده کنیم؟

نصب دماسنج فقط برای حالت پخت هوشمند (Smart Cooking) ضروری است.

1. دماسنج را از جعبه خارج کنید (نگاه کنید به تصویر 1). دماسنج را به دستگاه وصل کنید (نگاه کنید به تصویر 2).



### توجه!

- جک (اتصال) به راحتی ممکن است تغییر شکل دهد، لطفاً آن را به درستی وصل و جدا کنید.
  - برای جلوگیری از سوختگی یا بخارگرفتگی در حین پخت، به دماسنج دست نزنید.
2. در حالت پخت هوشمند، 2 گزینه وجود دارد: پیش تنظیم و دستی. پیش تنظیم خودکار: نوع غذا و دمای داخلی به صورت خودکار انتخاب می شود. دستی: دمای داخلی را با توجه به نوع غذا به صورت دستی تنظیم کنید.



| خوب پخت | نیم پز رو به خوب پخت | نیم پز | نیم پز رو به کم پخت | کم پخت |          |
|---------|----------------------|--------|---------------------|--------|----------|
| 71°C    | 67°C                 | 63°C   | 57°C                | 53°C   | گوشت گاو |
| 74°C    | 70°C                 | /      | /                   | /      | ماهی     |
| 77°C    | /                    | /      | /                   | /      | مرغ      |

## پخت هوشمند: کنترل میزان پخت پروتئین

### حالت پیش تنظیم

1. سینی را در قسمت پایین دستگاه قرار دهید. قبل از استفاده، نصب فیلتر پاشش ضروری است. سینی برای تمامی عملکردهای حالت پیش تنظیم لازم است. سایر لوازم جانی بسته به نوع غذا متفاوت هستند.
2. دستگاه را به برق وصل کرده و محفظه نگهداری دماسنج را از بخش جلویی خارج کنید، سپس دماسنج را بردارید.
3. دماسنج را در سوکت مخصوص خود قرار دهید. مطمئن شوید سوکت تمیز است و سیم ها در هم گره نخورده اند. سپس محفظه نگهداری دماسنج را به جای خود برگردانید.
4. درپوش را ببندید، دکمه روشن را فشار دهید و سپس روی دکمه "پیش تنظیم" کلیک کنید؛ صفحه نمایش "RARE BEEF" (گوشت گاو کم پخت) را نشان خواهد داد. دکمه پیکان سمت راست برای انتخاب "نوع غذا" استفاده می شود: چهار نوع پروتئین "گوشت گاو" / "مرغ" / "ماهی" / "دکمه پیکان سمت چپ برای تنظیم "درجه پخت" است. (درجات پخت مانند - "RARE" کم پخت

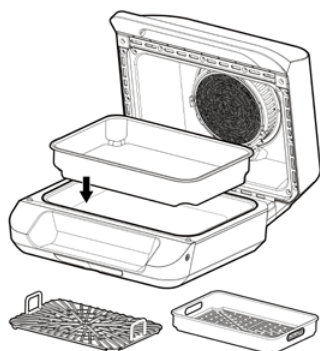
- و نیز رو به - "MED RARE" کپنخت بسته به نوع گوشت متفاوت است.)
5. دکمه شروع را فشار دهید، دستگاه بلافاصله پیش‌گرمایش را آغاز می‌کند. نوار پیشرفت روشن می‌شود و پیش‌گرمایش حدود 3 تا 11 دقیقه طول می‌کشد.
  - اگر در حین پیش‌گرمایش درپوش را باز کنید، دستگاه پیام "خاموش" را نمایش داده و متوقف می‌شود. توجه: پس از بستن درپوش، رابط کاربری دوباره ظاهر شده و پخت ادامه خواهد یافت.
  - برای لغو پیش‌گرمایش، دکمه "پیش‌گرمایش" را به مدت 2 ثانیه نگه دارید.
  - پروب باید به‌درستی درون غذا قرار گیرد.
  6. پس از اتمام پیش‌گرمایش، دستگاه با صدای بوق هشدار می‌دهد و پیام "غذا را اضافه کنید" را روی نمایشگر نشان می‌دهد.
  7. درپوش را باز کرده و غذای آماده‌شده با پروب قرار داده شده را درون دستگاه بگذارید. با باز شدن درپوش، دستگاه متوقف می‌شود. پس از بستن آن، صفحه نمایش رابط کاربری را نمایش داده و پخت تا رسیدن به درجه پخت تنظیم‌شده ادامه خواهد یافت.
  - در صورت باز کردن درپوش هنگام پخت، دستگاه پیام "خاموش" را روی صفحه نمایش می‌دهد و متوقف می‌شود.
  - توجه: با بستن درپوش، رابط کاربری دوباره نمایش داده شده و پخت ادامه می‌یابد.
  - سطح پخت (میزان پختگی) همیشه قابل تنظیم است.
  8. هنگام پخت، دستگاه با سه بار صدای بوق، پیام "چرخاندن" (FLIP) را به مدت 3 ثانیه نمایش می‌دهد و لزوم چرخاندن غذا را اعلام می‌کند.



9. پس از اتمام پخت، دستگاه صدای بوق می‌زند و پیام "GET FOOD" (برداشتن غذا) را روی صفحه نمایش می‌دهد.
- پس از خارج کردن غذا، درپوش را ببندید تا دستگاه وارد حالت آماده‌باش شود.
- اگر هیچ اقدامی انجام نشود، دستگاه هر 3 دقیقه یکبار، 5 بار بوق می‌زند تا زمانی که درپوش باز شده و غذا خارج شود.

## حالت دستی

1. سینی سرخ‌کن را در قسمت پایینی دستگاه قرار دهید. قبل از استفاده، لازم است فیلتر پاشش را نصب کنید. سینی سرخ‌کن برای تمام عملکردها ضروری است.



## توجه!

- سایر لوازم جانبی بسته به نوع غذا ممکن است متفاوت باشند.
2. سیم برق را به پریز وصل کنید و بخش جلویی پایه که محل نگهداری دماسنج است را بیرون بکشید، سپس دماسنج را بردارید.
  3. دماسنج را در محل اتصال قرار دهید. مطمئن شوید محل اتصال دماسنج تمیز است و کابل‌ها گره نخورده‌اند. سپس بخش نگهداری دماسنج را دوباره جای‌گذاری کنید.

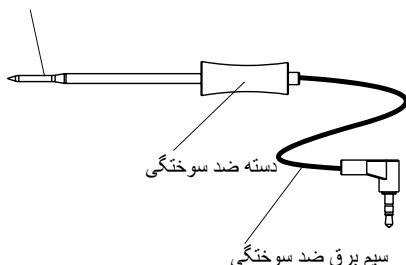
4. درپوش را ببندید، دکمه روشن را فشار دهید و سپس روی دکمه "MANUAL" کلیک کنید. نمایشگر به‌صورت پیش‌فرض دمای داخلی را 70° نشان خواهد داد. با فشردن کلید پیکان چپ می‌توانید دمای هدف را تنظیم کنید.
5. دکمه شروع را فشار دهید، دستگاه بلافاصله پیش‌گرمایش را آغاز می‌کند. نوار پیشرفت روشن خواهد شد و فرایند پیش‌گرمایش تقریباً 3 تا 11 دقیقه طول می‌کشد.
- در صورت باز کردن درپوش هنگام پیش‌گرمایش، دستگاه پیام "CLOSE" (ببندید) را نمایش داده و متوقف می‌شود. توجه: پس از

بستن مجدد درپوش، رابط کاربری ظاهر شده و فرایند پخت ادامه می‌یابد.

- با نگهداشتن دکمه "PREHEAT" (پیش‌گرمایش) به مدت 2 ثانیه می‌توانید پیش‌گرمایش را لغو کنید.
- 6. پس از پایان پیش‌گرمایش، دستگاه بوق می‌زند و پیام "ADD FOOD" (غذا را اضافه کنید) روی نمایشگر ظاهر می‌شود.
- 7. درپوش را باز کرده و غذای دارای پروب دماسنج را داخل دستگاه قرار دهید. هنگام باز بودن درپوش، دستگاه متوقف می‌شود. پس از بستن درپوش، رابط کاربری ظاهر شده و دستگاه دمای فعلی را تا رسیدن به دمای هدف نمایش داده و سپس متوقف می‌شود.
- اگر هنگام پخت درپوش را باز کنید، دستگاه با پیام "CLOSE" متوقف می‌شود. پس از بستن مجدد درپوش، روند پخت ادامه می‌یابد.
- سطح پخت (Doneness) در هر زمانی قابل تنظیم است.
- 8. در حین پخت، وقتی دستگاه 3 بار بوق بزند، پیام "FLIP" (برگرداندن) به مدت 3 ثانیه روی نمایشگر ظاهر می‌شود و یادآوری می‌کند غذا را برگردانید. (در صورت انجام ندادن هیچ عملی، دستگاه به کار خود ادامه خواهد داد.)
- 9. پس از پایان پخت، دستگاه بوق زده و پیام "GET FOOD" (غذا را بردارید) را نمایش می‌دهد. پس از خارج کردن غذا، درپوش را ببندید تا دستگاه به حالت آماده‌باش باز گردد.
- اگر هیچ عملی انجام نشود، دستگاه هر 3 دقیقه یکبار 5 بار بوق می‌زند تا زمانی که درپوش باز شده و غذا خارج شود.
- در طول پخت می‌توانید در هر زمان با فشردن دکمه شروع/توقف، فرایند را متوقف کنید.

## نحوه قرار دادن مستقیم دماسنج در غذا

حسگر دمای دوگانه



## توجه!

- از مواد با درجه غذایی ساخته شده است؛ تماس با مواد غذایی و تحمل دمای بالا کاملاً ایمن است.
- طراحی با دو حسگر دما، کنترل دقیق‌تری بر دما فراهم می‌کند.
- روش قرارگیری صحیح به شما امکان می‌دهد میزان پخت غذا را بهتر کنترل کنید.
- دماسنج هوشمند فقط برای مواد غذایی با برش ضخیم مناسب است. در غیر این صورت ممکن است غذا بیش از حد یا کمتر از حد لازم پخته شود. ضخامت پیشنهادی حداقل برای مواد غذایی، 1 اینچ است.

## نوع ماده غذایی - دستورالعمل‌های قرار دادن دماسنج

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                              |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• دماسنج را طوری قرار دهید که به سمت بالا یا پایین شیب نداشته باشد.</li> <li>• اطمینان حاصل کنید که نوک دماسنج با استخوان یا غضروف تماس نداشته باشد، به‌ویژه در مورد مطمئن شوید ضخیم‌ترین نقطه ماده غذایی در میانه دو حسگر حرارتی قرار دارد.</li> <li>• نکته: برای قرارگیری بهتر غذا در ظرف، توصیه می‌شود دماسنج را به‌صورت افقی وارد کنید، نه مستقیم از بالا یا به‌صورت زاویه‌دار.</li> </ul> | <p>استیک، ماهی، سینه مرغ</p> |
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• دماسنج را به‌صورت افقی در ضخیم‌ترین بخش سینه مرغ قرار دهید و مطمئن شوید با استخوان تماس نداشته باشد.</li> <li>• اطمینان حاصل کنید که پروب به مرکز ضخیم‌ترین بخش سینه رسیده باشد.</li> <li>• نکته: پروب نباید از سینه عبور کرده و به فضای داخلی مرغ برسد، در غیر این صورت دما به‌درستی اندازه‌گیری نخواهد شد.</li> </ul>                                                                      | <p>مرغ کامل</p>              |

## تمیزکاری و نگهداری

- دستگاه باید پس از هر بار استفاده به‌صورت دقیق تمیز شود. برای جلوگیری از سوختگی، قبل از تمیزکاری از خنک شدن کامل دستگاه اطمینان حاصل کنید.
1. پیش از تمیزکاری: مطمئن شوید که دوشاخه دستگاه از برق کشیده شده است. مواد غذایی داخل دستگاه را خارج کنید و منتظر بمانید تا دستگاه خنک شود.
  2. قطعات قابل شست‌وشو در ماشین ظرفشویی: به‌جز دماسنج و بخش نگهداری، سینی سرخ‌کن، سبد سرخ‌کن، توری گریل، فیلتر پاشش و سایر لوازم جانبی قابل شست‌وشو در ماشین ظرفشویی هستند.
  3. پیش از شست‌وشو در ماشین ظرفشویی: برای تمیزکاری بهتر، توصیه می‌شود لوازم جانبی را با آب گرم آبکشی کنید.
  4. شست‌وشو دستی: برای نتایج بهتر، توصیه می‌شود لوازم جانبی را مدتی در آب گرم و صابونی خیس کنید.

## 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 سطل‌های زباله مخصوص این نوع دستگاه‌ها طبق قوانین جاری کشور خود قرار دهید.



- زباله‌های الکتریکی نباید با زباله‌های خانگی دفع شوند.
- دستگاه را در سطل‌های زباله الکتریکی قرار دهید.
- بسته‌بندی دستگاه از مواد قابل بازیافت ساخته شده است.
- مواد بسته‌بندی را در سطل‌های مناسب بازیافت قرار دهید.
- دستگاه با دستورالعمل‌های 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.

| مشکل                                                                | علت احتمالی                                                                              | راحل                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| "ADD FOOD" روی صفحه کنترل نمایش داده می‌شود.                        | دستگاه پیش‌گرمایش را تمام کرده و زمان افزودن غذا فرا رسیده است.                          | غذا را اضافه کرده و فرایند پخت را ادامه دهید.                                                                           |
| نوار پیشرفت پیش‌گرمایش از ابتدا شروع نمی‌شود.                       | اگر دستگاه قبلاً استفاده شده و هنوز داغ است، ممکن است فرایند کامل پیش‌گرمایش لازم نباشد. | این وضعیت طبیعی است. اگر دستگاه هنوز داغ است، زمان پیش‌گرمایش ممکن است کوتاه‌تر باشد.                                   |
| "CLOSE" روی صفحه کنترل نمایش داده می‌شود.                           | برای ادامه عملکرد، باید درب بسته باشد.                                                   | درب را به‌طور کامل ببندید و منتظر بمانید تا عملکرد ادامه یابد.                                                          |
| آیا می‌توانم پیش‌گرمایش را لغو کنم؟                                 | -                                                                                        | بله، می‌توانید آن را با نگه‌داشتن دکمه به مدت 2 ثانیه لغو کنید. با این حال، برای بهترین نتیجه، پیش‌گرمایش توصیه می‌شود. |
| آیا باید غذا را قبل یا بعد از پیش‌گرمایش اضافه کنم؟                 | -                                                                                        | برای بهترین نتیجه، بگذارید دستگاه پیش‌گرمایش را تمام کند و سپس غذا را اضافه کنید.                                       |
| چرا غذای من باوجود استفاده از ترمومتر، بیش از حد یا کم پخته می‌شود؟ | ممکن است ترمومتر در قسمت ضخیم‌تر غذا قرار نگرفته باشد یا غذا استراحت نکرده باشد.         | ترمومتر را در قسمت ضخیم‌تر غذا قرار داده و بعد از پخت، 3-5 دقیقه اجازه دهید تا غذا استراحت کند.                         |
| "Err 05" - "Err 01" روی صفحه کنترل نمایش داده می‌شود.               | دستگاه به درستی کار نمی‌کند.                                                             | با خدمات مشتری تماس بگیرید.                                                                                             |

## 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](http://www.fakir.com.tr)'den ulaşabilirsiniz

Müşteri Hizmetleri: 444 0 241

[www.fakir.com.tr](http://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](http://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 eskijen, 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 masraflı, 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 onarılmasını isteme,
  - d. İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme
13. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
  - a. Tüketiciciye 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 başvurma tüketicici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
15. Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.
16. Satılan mala ilişkin düzenlenen faturalar garanti belgesi yerine geçmez.
17. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü’ne başvurulabilir.
18. Tüketiciler şikâyet ve itirazları konusundaki başvurularını tüketici hakem heyetlerine ve tüketici mahkemelerine yapabilirler.



## GARANTİ BELGESİ

### İMALATÇI / İTHALATÇI FİRMANIN

ÜNVANI : Fakir Elektrikli Ev Aletleri Dış. Tic. A.Ş.  
MERKEZ ADRESİ : Saruhan Plaza, Basın Ekspres Yolu, No:39 Küçükçekmece,  
İstanbul / TÜRKİYE

TELEFONU : 0 212 249 70 69

FAKSI : 0 212 251 51 42

### FİRMA YETKİLİSİNİN

İMZASI - KAŞESİ :

**Fakir** FAKİR ELEKTRİKLI EV ALETLERİ DİŞ. TİC. A.Ş.  
FAKİR ELECTRICAL APPLIANCES TRADING & EXPORT CO. INC.  
HAUSGERÄTE Merkez: Halkalı Nispetiye Sokağı Ekspres Cad. No:39  
Küçükçekmece / İstanbul  
Teli: (212) 249 70 69 Faks: (212) 251 51 42  
Merce No: 03022815 / 000018 İşletme Mkt. İstanbul  
Ticaret Sicil No: 26744 Beğaziti Kurumlar V.D. 385615910

### ÜRÜNÜN

CİNSİ : Çok İşlevli Pişirici  
MARKASI : Fakir  
MODELİ : PrimeChef

BANDROL VE SERİ NO:

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

GARANTİ SÜRESİ : 2 YIL

AZAMI TAMİR SÜRESİ : 20 (YİRMİ) İŞ GÜNÜ

### SATICI FİRMANIN

ÜNVANI :

ADRESİ :

TELEFONU :

FAKSI :

FATURA TARİH VE NO :

TARİH - KAŞE - İMZA :

Bu belgenin kullanılmasına; 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetim Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.