



GRILL EXPERT TOUCH

Grill & Sandwich-Maker

Grill & Toaster

Izgara ve Tost Makinesi

Гриль & Тостер

محمصة وشواية كهربائية

گريل و توستر



DE Benutzerhandbuch

EN User Manual

TR Kullanım Kılavuzu

RU Руководство По Эксплуатации

AR دليل استخدام

FA راهنمای کاربر

DE Gewährleistungszertifikat

EN Warranty Certificate

TR Garanti Belgesi

RU Гарантийный Талон

AR شهادة الضمان

FA ضمانت نامه

Deutsch	3
English.....	21
Türkçe.....	37
Русский	52
العربية.....	70
فارسی	84

Gebrauchsanweisung.....	4
Bedeutung der Symbole	4
Verantwortung	4
CE-Konformitätserklärung.....	4
Verwendungsbereich	4
Unbefugte Nutzung	5
Sicherheitswarnungen.....	5
Produktspezifische Sicherheitshinweise	7
Verpackung Öffnen.....	8
Inhalt der Verpackung	9
Technische Daten	9
Produktteile Einführung.....	9
Installation des Geräts.....	10
Gebrauch des Geräts	10
Entnehmen/Einsetzen der Platten	11
Programmauswahl	12
Starten eines Programms.....	12
Grillmodi	13
Programmgesteuertes Garen	13
Programmgesteuertes Grillen.....	14
Reinigung und Pflege des Geräts.....	17
Aufbewahrung des Geräts.....	17
Gerätaufbewahrung.....	17
Recycling.....	18
Fehlerbehebung	18
Versand.....	19

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 San. ve 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

- Verwenden Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Oberfläche.
- Das Gerät darf nur verwendet werden, wenn beide Platten korrekt eingesetzt sind.
- Die Temperatur der Kochplatten ist während des Betriebs sehr hoch; befolgen Sie bei der Verwendung des Produkts die Gebrauchsanweisung.
- Verwenden Sie das Gerät in einem gut belüfteten Bereich. Lassen Sie an allen Seiten des Grills mindestens 10-15 cm Abstand, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Stellen Sie den Grill nicht auf einen Gas- oder Elektroherd, in oder auf einen beheizten Ofen oder in die Nähe solcher Geräte. Achten Sie darauf, dass der Grill während des Gebrauchs nicht mit Vorhängen, Wandverkleidungen, Kleidung, Geschirrtüchern oder anderen brennbaren Materialien in Berührung kommt.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es an eine Steckdose angeschlossen ist.
- Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen, bevor Sie es anfassen.
- Decken Sie die Fettauffangschale nicht mit Aluminiumfolie oder anderen Materialien ab.
- Verwenden Sie keine Zubehöerteile, die nicht für dieses Produkt empfohlen oder vom Hersteller verkauft werden.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Üben Sie keinen Druck auf die Stelle aus, an der das Netzkabel am Produkt angeschlossen ist; andernfalls kann das Kabel verschleißen und reißen.

- Halten Sie das Produkt und das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Nehmen Sie dieses Produkt niemals in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert, heruntergefallen ist, beschädigt wurde oder mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung gekommen ist.
- Die Verwendung eines Verlängerungskabels mit diesem Produkt wird nicht empfohlen.

ACHTUNG!

- Um das Risiko von Personenschäden oder Produkt- und Sachschäden zu verringern: Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch in Innenräumen sowie für nicht-industrielle und nicht-gewerbliche Zwecke im Haushalt zum Erwärmen von Lebensmitteln, Zubereiten von Sandwiches, Toasts und Paninis sowie zum Grillen konzipiert. Verwenden Sie das Produkt nicht im Freien oder außerhalb der angegebenen Zwecke.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht so herunterhängen, dass es zu einer Stolperfalle werden oder daran gezogen werden kann (z. B. über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte).



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.

WARNING!

Verwenden Sie auf keinen Fall ein defektes oder fehlerhaftes Produkt.

Inhalt der Verpackung

1. Gerät
2. Bedienungsanleitung

Technische Daten

Leistung	: 2000W	Frequenz	: 50/60 Hz
Spannung	: 220-240V~	Lebensdauer	: 7 Jahre



HINWEIS!

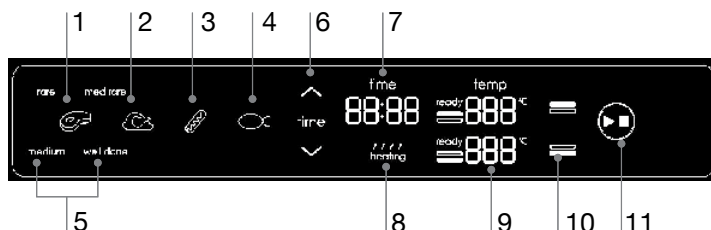
Die auf dem Gerät angebrachten Markierungen oder die in anderen gedruckten Dokumenten angegebenen Werte wurden unter Laborbedingungen gemäß den relevanten Normen ermittelt. Diese Werte können sich je nach Nutzung und Umgebungsbedingungen des Produkts ändern.

Produktteile Einführung



- | | |
|---|--|
| 1. Griff | Grill-platte |
| 2. Höhenverstellung der oberen Grillplatte | 5. Obere und untere Grillplatten |
| 3. Knopf zum Öffnen des Grills in die Barbecue-Position | 6. Tasten zum Entnehmen der Grillplatten |
| 4. Verriegelungsmechanismus für die obere | 7. Touchscreen |
| | 8. Fettauffangschale |

Touchscreen



- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. Fleischgarprogramm | 7. Zeitanzeige |
| 2. Geflügelprogramm | 8. Temperaturanzeige |
| 3. Toast-/Sandwich-Programm | 9. Temperaturanzeige der Grillplatten |
| 4. Fischgarprogramm | 10. Taste zur Auswahl der Temperatur der oberen/unteren Grillplatte |
| 5. Garstufen | 11. Ein-/Aus-Taste |
| 6. Zeiteinstellung | |

Installation des Geräts

Installation des Geräts

Nehmen Sie vor dem ersten Gebrauch beide Grillplatten aus dem Gerät, waschen Sie sie gründlich und trocknen Sie sie ab. Tragen Sie anschließend eine dünne Schicht Speiseöl auf die Antihafbeschichtung beider Grillplatten auf, wischen Sie diese mit einem Küchentuch ab und setzen Sie die Platten wieder in den Grill ein. Siehe Abschnitt Reinigung.



HINWEIS!

Die beiden Grillplatten können auf dem Grill gegeneinander ausgetauscht werden. Das bedeutet, dass die Platte mit glatter Oberfläche ebenso wie die Platte mit profilierter (geriffelter) Oberfläche sowohl im unteren als auch im oberen Teil des Grills eingesetzt werden kann.

Gebrauch des Geräts

Einschalten des Grills

Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Die Ein-/Aus-Taste auf dem Touchscreen des Grills leuchtet auf.



ACHTUNG!

Verwenden Sie Ihr Gerät nicht zum Auftauen oder Garen von gefrorenen Lebensmitteln. Stellen Sie sicher, dass alle Lebensmittel vollständig aufgetaut sind.

HINWEIS!

Bei der ersten Verwendung kann das Gerät etwas Rauch entwickeln. Dies ist normal und tritt bei späterem Gebrauch nicht mehr auf.

WARNUNG!

- Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb des Geräts, dass beide Grillplatten eingesetzt sind.
- Verwenden Sie zum Wenden oder Entnehmen der Lebensmittel Küchenutensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel während des Gebrauchs einen ausreichenden Abstand zu den Grillplatten hat.

WARNUNG!

- Die obere Grillplatte wird heiß.
- Seien Sie beim Entnehmen von Lebensmitteln aus dem Gerät besonders vorsichtig, da die Metallteile des Geräts und die Lebensmittel sehr heiß sein können.

Entnehmen/Einsetzen der Platten



- Um die Grillplatten Ihres Geräts entnehmen zu können, befinden sich an der Ober- und Unterseite des Geräts Tasten zum Entnehmen der Grillplatten.
- Zum Entnehmen der Grillplatten heben Sie den oberen Deckel am Griff an, bis er in einer 90-Grad-Position steht.
- Halten Sie die Taste zum Entnehmen der Grillplatte an der Stelle, an der Sie die Grillplatte (oben/ unten) entnehmen möchten, gedrückt und nehmen Sie die Platte heraus.
- Zum Wiedereinsetzen der Grillplatte setzen Sie diese zunächst hinten an den vorgesehenen Halterungen an und führen Sie sie anschließend langsam nach vorne in die Führung ein.
- Um sicherzustellen, dass die Platte fest sitzt, prüfen Sie vor dem Garvorgang, ob sich die Platte bewegt.

WARNUNG!

Vergewissern Sie sich vor dem Berühren der Grillplatten, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist. Berühren Sie die Grillplatten nicht, solange sie heiß sind.

HINWEIS!

Die Garzeiten können je nach Art der Lebensmittel, Spannungsschwankungen, Umgebungsbedingungen und Garposition des Geräts variieren.

Programmauswahl

- Tippen Sie auf die Ein-/Aus-Taste; auf dem Display werden die Tasten für Fleisch, Geflügel, Fisch und Toast/Sandwich angezeigt.
- Wählen Sie eines der Programme aus, indem Sie die entsprechende Taste antippen. Auf dem Display werden die voreingestellte Grillzeit sowie die voreingestellten Temperaturen der oberen und unteren Grillplatten angezeigt.



HINWEIS!

- Bevor Sie das Fleischgarprogramm starten, stellen Sie durch mehrmaliges Drücken der Programmtaste die gewünschte Garstufe ein: rare, medium rare, medium, well done.
- Vor dem Start des Programms können Sie mithilfe der Pfeile der Zeitschaltuhr die voreingestellte Garzeit sowie die voreingestellten Temperaturen der Grillplatten ändern. In diesem Fall wechselt der Grill automatisch in den manuellen Modus.

Automatische Menü-Zeittabelle

	Temperatur der Grillplatte (°C)	Garzeit	Beschreibung
Fleisch – Rare (Garstufe 3)	230 °C	3:00	Bei mehrmaligem Drücken der Steak-Taste wird die Garstufe geändert, die entsprechende Led-Anzeige leuchtet auf
Fleisch – Medium (Garstufe 5)	230 °C	4:00	Die Led-Anzeige wird ebenfalls aktiviert
Fleisch – Medium Well (Garstufe 7)	230 °C	6:00	Die entsprechende Garstufe wird durch die Led-Anzeige angezeigt
Fleisch – Well Done (durchgegart)	230 °C	8:00	Die entsprechende Led-Anzeige leuchtet auf
Hähnchenschenkel	220 °C	12:00	-
Wurst	220 °C	12:00	-
Fisch	210 °C	11:00	-

Starten eines Programms

- Tippen Sie erneut auf die Ein-/Aus-Taste, um das ausgewählte Programm zu starten. Die Kontrollleuchte „Heizen“ leuchtet auf. Die angezeigte voreingestellte Grillzeit wird durch eine bewegliche gestrichelte Linie ersetzt, die anzeigt, dass die Grillplatten auf ihre Betriebstemperatur aufgeheizt sind.

- Sobald ein akustisches Signal ertönt (für jede Grillplatte separat), erscheint neben der Temperatur der Grillplatten die Anzeige „bereit“ und die voreingestellte Grillzeit wird erneut auf dem Display angezeigt. Dies bedeutet, dass der Grill die Betriebstemperatur erreicht hat und zum Einlegen und Grillen bereit ist.

HINWEIS!

- Etwa 10 Sekunden, nachdem im Grillmodus die Betriebstemperatur erreicht wurde, startet der Grill automatisch den Countdown bis zum Ende der im Programm voreingestellten Garzeit. Legen Sie daher beim Kontaktgrillen die Lebensmittel unmittelbar nach Erreichen der Betriebstemperatur auf den Grill.
- Fleisch, Gemüsegerichte usw. sollten vor dem Grillen mit einer dünnen Schicht Öl bestrichen oder in Öl mariniert werden. Ist dies aufgrund der Beschaffenheit der Lebensmittel nicht möglich, tragen Sie vor dem Start des Programms eine dünne Schicht Öl auf beide Grillplatten auf.

Grillmodi

Der digitale Grill bietet die folgenden Gar-Modi:

- Programmgesteuertes Grillen (geschlossener Grill)
- Grillen im manuellen Modus (geschlossener Grill)
- Grillen im manuellen Modus (offener Grill)

Programmgesteuertes Garen

Ideal für die Zubereitung von Fleisch, Geflügel, Fisch sowie Toast-Sandwiches. Dank der vier Programme mit voreingestellten Garzeiten und Temperaturen der Grillplatten ist das programmgesteuerte Garen schnell, bequem und sorgt für maximale Energieeinsparung.

Fleischgarprogramm

Bereitet Fleisch in den vier beliebtesten Garstufen zu: rare, medium rare, medium und well done. Das Programm eignet sich ideal zum Garen von gereiftem Fleisch. Die voreingestellten Garzeiten für die verschiedenen Garstufen sind wie folgt: rare – 3 Minuten, medium rare – 4 Minuten, medium – 6 Minuten, well done – 8 Minuten. Die voreingestellte Gartemperatur beträgt für alle Garstufen 230 °C. Die optimale Fleischdicke liegt bei etwa 2 cm.

HINWEIS!

Falls Sie im Programm „Fleischgaren“ eine andere Fleischsorte als Rindfleisch zubereiten, sollten Sie nur die Garstufen „medium“ oder „well done“ verwenden.

Geflügelgarprogramm

Geeignet zum Garen von Produkten wie Hähnchen- oder Putenschenkeln ohne Knochen, Brustfilets usw. Die voreingestellte Grillzeit des Programms beträgt 12 Minuten, die Grilltemperatur 220 °C. Die optimale Dicke der zu grillenden Produkte beträgt 3 cm.

Fischprogramm

Geeignet zum Grillen von ganzen Fischen (Forelle, Wolfsbarsch usw.) oder Fischsteaks und -filets (Thunfisch, Lachs usw.). Die voreingestellte Garzeit des Programms beträgt 11 Minuten, die Gartemperatur 210 °C. Die optimale Dicke eines ganzen Fisches oder Fischfleisches beträgt 2 bis 3 cm.

Toast-/Sandwich-Programm

Bereitet Toast-Sandwiches mit normalen Brotsorten zu. Die voreingestellte Garzeit des Programms beträgt 4 Minuten, die Gartemperatur 230 °C. Die maximale Dicke des Toast-Sandwiches beträgt etwa 6 cm.

Programmgesteuertes Grillen

- Stellen Sie den Regler zur Höhenverstellung der oberen Grillplatte auf die Position „OFFEN“, halten Sie den Griff des oberen Teils, bringen Sie ihn in die senkrechte Position und öffnen Sie den Grill.
- Halten Sie den Griff mit einer Hand fest und drücken Sie mit der anderen Hand die obere Hälfte des äußeren Edelstahlbereichs des oberen Grillteils zu sich hin, um ihn aus der Verriegelungsposition im Rahmen zu lösen.
- Legen Sie gleichmäßig dicke Portionen der Lebensmittel (entsprechend den oben in der Programmbeschreibung empfohlenen Dicken) auf die untere Grillplatte, wobei Sie darauf achten, dass sie nicht über den Rand der Grillplatten hinausragen.
- Halten Sie den Griff des oberen Grillteils und klappen Sie ihn so nach unten, dass die obere Grillplatte auf den eingelegten Lebensmitteln aufliegt, und garen Sie diese.
- Abtropfendes Fett fließt durch die Öffnungen an der Rückseite der Grillplatten in die Fettauffangschale.



WARNUNG!

Beim Grillen von weichem Fleisch (z. B. Fisch) oder mit geriebenem Käse bestreuten Lebensmitteln, stellen Sie die Höhe der oberen Grillplatte über den Regler so ein, dass die Platte während des Grillvorgangs nicht mit diesen in Berührung kommt, sondern knapp darüber positioniert ist.

Automatisches Abschalten des Programms

Nach Ablauf der im Programm voreingestellten Garzeit schaltet sich die Heizung automatisch ab, ein akustisches Signal ertönt und auf dem Display erscheint kurzzeitig die Anzeige „Ende“. Nach kurzer Zeit schaltet sich das Display aus und der programmgesteuerte Garvorgang ist beendet. Öffnen Sie den Grill und entnehmen Sie die gegarten Lebensmittel.

Garen im manuellen Modus

Ideal zum Grillen von Lebensmitteln, bei denen Garzeit und Temperatur manuell eingestellt werden müssen.

Manuelles Einstellen von Grillzeit und Temperatur

Nach dem Einschalten des Grills stellen Sie über die Pfeile auf dem Touchscreen die erforderliche Garzeit sowie über die Tasten die gewünschte Temperatur für jede einzelne Grillplatte ein. Tippen Sie anschließend auf die Ein-/Aus-Taste, um die Grillplatten auf die eingestellte Temperatur zu erhitzen.



WARNUNG!

Im manuellen Modus ist es möglich, ohne Festlegung einer bestimmten Garzeit, d. h. ohne Zeitbegrenzung, zu garen, indem Sie nur die Gartemperatur manuell einstellen. Stellen Sie dazu nach dem Einschalten des Grills nur die Temperatur ein und starten Sie anschließend das Aufheizen über die Ein-/Aus-Taste. Sobald der Grill die gewünschte Temperatur erreicht hat, legen Sie die Lebensmittel auf den Grill und garen Sie diese.



HINWEIS!

Wird keine Grillzeit eingestellt, zeigt das Display während des Grillvorgangs keine Zeitinformation an und die automatische Abschaltfunktion ist deaktiviert – siehe unten „Manuelles Ausschalten des Grills ohne Zeiteinstellung“.

Grillen im manuellen Modus

Die Aktivierung des Heizvorgangs und das Erreichen der Grilltemperatur werden - wie beim programmgesteuerten Grillen - durch ein Signal angezeigt. Nach Erreichen der Grilltemperatur legen Sie die Lebensmittel auf den Grill und garen Sie diese. Falls die Grillzeit manuell eingestellt wurde, beginnt der Countdown automatisch etwa 10 Sekunden nach Erreichen der Grilltemperatur. Daher sollten Sie die Lebensmittel sofort nach Erreichen der Grilltemperatur auf den Grill legen und garen.



HINWEIS!

Beim Grillen im manuellen Modus können Sie die Grillzeit und die Temperatur der Grillplatten nach Bedarf einstellen.

Automatisches Ausschalten bei eingestellter Grillzeit

Nach Ablauf der Grillzeit ertönt ein akustisches Signal, kurzzeitig erscheint die Anzeige „Fertig“ und die Heizung schaltet sich automatisch aus. Nach einer Weile schaltet sich das Display aus und der Grillvorgang ist beendet. Öffnen Sie den Grill und entnehmen Sie die gegarten Lebensmittel.

Manuelles Ausschalten beim Grillen ohne Zeiteinstellung

Sobald die Lebensmittel gegart sind, schalten Sie den Grill durch Antippen der Ein-/Aus-Taste aus. Ein akustisches Signal ertönt, die Heizung und das Display schalten sich aus und der Grillvorgang ist beendet. Öffnen Sie den Grill und entnehmen Sie die gegarten Lebensmittel.

Barbecue im manuellen Modus

Dieses Produkt ist für das Grillen auf beiden Flächen bei geöffnetem Grill konzipiert. Es eignet sich besonders für unregelmäßig geformte oder unterschiedlich dicke Lebensmittel wie Fleisch mit Knochen, Meeresfrüchte, Obst und Gemüse. Das Öffnen des Grills, das Einstellen der Garzeit und Temperatur sowie das Beenden des Grillvorgangs erfolgen wie beim Grillen im manuellen Modus.

Öffnen des Grills zum Barbecue

Halten Sie den Griff und bringen Sie den oberen Teil des Grills in eine senkrechte Position. Drücken Sie die Taste für die Barbecue-Position und öffnen Sie den Grill vollständig. Fahren Sie dann wie beim Grillen im manuellen Modus fort. Verteilen Sie die Lebensmittel nach Erreichen der Betriebstemperatur auf den Grillplatten und grillen Sie diese von beiden Seiten.



WARNUNG!

Entfernen Sie vor Beginn des Barbecues die obere Grillplatte nicht aus dem Griffrahmen, sondern lassen Sie sie während der gesamten Barbecue-Zeit im Rahmen fixiert.



HINWEIS!

Der digitale Grill ermöglicht es, die obere und untere Grillplatte auf unterschiedliche Temperaturen einzustellen oder nur eine Grillplatte zu beheizen. So können Sie beim Grillen im manuellen Modus für verschiedene Arten von Lebensmitteln (insbesondere im Barbecue-Betrieb) für jede der beiden Grillplatten eine unterschiedliche Temperatur einstellen. Alternativ können Sie zur Platzersparnis den oberen Teil des Grills senkrecht geöffnet lassen und (bei geöffnetem Grill) nur auf der unteren Grillplatte grillen.



WARNUNG!

Berühren Sie die Grillplatten nicht mit bloßen Händen; verwenden Sie bei Bedarf Ofenhandschuhe oder Ähnliches. Benutzen Sie zum Halten von Lebensmitteln keine scharfen oder metallischen Küchenutensilien; vermeiden Sie die Verwendung von Metallspateln, Messern, Gabeln usw. Schneiden Sie Lebensmittel niemals direkt auf den Grillplatten.

Ausschalten des Grills

Wenn Sie den Grill während des Aufheizens auf Betriebstemperatur oder während des Grillvorgangs in einem beliebigen Betriebsmodus sofort ausschalten möchten, berühren Sie die Ein-/Aus-Taste für längere Zeit (ca. 3 Sekunden).

Reinigung und Pflege des Geräts

1. Ziehen Sie den Netzstecker Ihres Geräts aus der Steckdose.
2. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
3. Entnehmen Sie die Grillplatten.
4. Verwenden Sie zum Reinigen der Außenflächen des Geräts ein feuchtes Tuch. Trocknen Sie die Außenflächen des Geräts vollständig ab.
5. Die Grillplatten können nach ca. 5 Minuten Einweichzeit in lauwarmem Wasser mit flüssigem Spülmittel und einem weichen Schwamm gereinigt werden. Die Platten können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
6. Den Innenbereich des Gehäuses, in dem die Platten eingesetzt werden, können Sie mit einem leicht feuchten Tuch abwischen.



HINWEIS!

Um die Reinigung zu erleichtern, wird empfohlen, die Platten nach jedem Gebrauch zu reinigen, sobald sie abgekühlt sind.



WARNUNG!

- Auf feuchten Platten können sich weiße Wasserflecken bilden.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinesfalls Benzin, Lösungsmittel, scheuernde Reinigungsmittel, Metallgegenstände oder harte Bürsten.
- Elektrische Teile dürfen auf keinen Fall mit Wasser oder Feuchtigkeit in Berührung kommen.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Grillplatten ausschließlich einen Schwamm oder ein weiches Tuch, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um die Bildung von Bakterien zu vermeiden und es in einem gepflegten Zustand zu halten.

Aufbewahrung des Geräts

- Ziehen Sie vor dem Verstauen des Geräts den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen.
- Schließen Sie den Deckel des Geräts, indem Sie ihn am Griff festhalten.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen möchten, bewahren Sie es sorgfältig auf.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen und trockenen Ort.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

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
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Stecker ist nicht eingesteckt oder die Steckdose hat keinen Strom.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und überprüfen Sie die Steckdose.
	Das Gerät hat den Überhitzungsschutz aktiviert.	Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
Die Platten werden nicht warm.	Die Platten sind nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Grillplatten richtig ein.
Der Toast wird nicht ausreichend gebräunt	Das Gerät ist noch nicht ausreichend aufgeheizt.	Warten Sie, bis die Vorheizphase abgeschlossen ist.
Der Toast verbrennt.	Zu lange Garzeit	Verkürzen Sie die Garzeit.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Aus dem Gerät kommt ein Geruch.	Erster Gebrauch oder Fettrückstände	Das ist normal und nimmt nach einigen Anwendungen ab.
Das Gerät schaltet sich während des Betriebs aus.	Unzureichende Luftzirkulation	Lassen Sie um das Gerät herum genügend Platz.
Überlaufen der Fettauffangschale	Die Schale ist voll oder falsch eingesetzt.	Leeren Sie die Schale und setzen Sie sie richtig ein.
Das Gehäuse wird zu heiß.	Langer Dauerbetrieb	Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
Das Gerät lässt sich nicht bewegen.	Der Stecker ist eingesteckt.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und bewegen Sie es anschließend.

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.

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

Usage Instructions	22
Meaning of Symbols.....	22
Responsibility	22
CE Declaration of Conformity.....	22
Intended Use	22
Unauthorized Use.....	23
Safety Warnings	23
Product-Specific Safety Warnings	24
Opening the Box	26
Contents of the Box	26
Technical Information	26
Product Parts Introduction	27
Setup Instructions	28
How to Use.....	28
Removing/Installing the Plates	29
Program selection	29
Starting a Program	30
Grilling Modes	30
Grilling Cooking with Program Settings	31
Grilling with Program Settings.....	31
Cleaning and Maintenance.....	34
Storage	34
Recycling	35
Troubleshooting.....	35
Shipping	36

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:



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



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



Indicates important and useful information in the user manual.

Responsibility

Fakir Elektrikli Ev Aletleri San. ve 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

- Operate the appliance on a flat, stable, and heat-resistant surface.
- The appliance must only be used when both plates are correctly installed.
- The temperature of the cooking plates is very high while the appliance is in operation; follow the operating instructions when using the product.



- Use the appliance in a well-ventilated area. Leave at least 10-15 cm of clearance on all sides of the grill to ensure adequate air circulation.
- Do not place the grill on or near a gas or electric burner, inside or on top of a heated oven, or near any such appliances. Do not allow the grill to come into contact with curtains, wall coverings, clothing, dishcloths, or other flammable materials during use.
- Do not move the grill while it is plugged into an electrical outlet.
- Allow the product to cool down completely before handling.
- Do not cover the oil drip tray with aluminum foil or any other materials.
- Do not use attachments not recommended or sold by the manufacturer for this product.
- Do not immerse the appliance in water.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- This appliance is not intended to be operated with an external timer or a separate remote-control system.
- Do not put pressure on the point where the power cord connects to the appliance, as this may cause the cord to wear or break.
- Keep the appliance and the power cord away from hot surfaces.
- Never use the device if the power cord or plug is damaged, if it is malfunctioning, has been dropped, damaged, or has come into contact with water or other liquids.
- It is not recommended to use an extension cord with this appliance.

CAUTION!

To reduce the risk of personal injury or damage to product or property: This appliance is intended for indoor, non-industrial, non-commercial, household use only; designed for heating food, cooking sandwiches, toasts, and paninis, and for grilling purposes. Do not use the product outdoors or for any purposes other than its intended use. Do not allow the power cord to hang in a way that could cause tripping or pulling (e.g., over the edge of a table or countertop).



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

- | | |
|--------------|----------------|
| 1. Main body | 2. User manual |
|--------------|----------------|

Technical Information

Power	: 2000W	Frequency	: 50/ 60 Hz
Voltage	: 220-240V~	Product Lifetime	: 7 Years



NOTE!

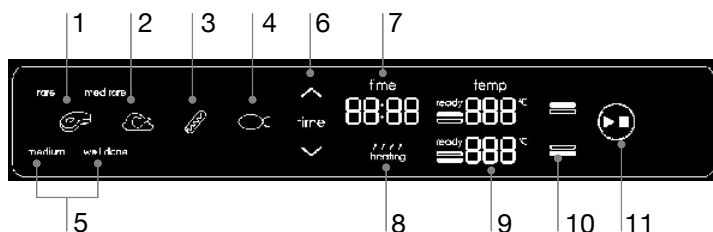
The values indicated on the device or in other printed documents provided with the product are obtained under laboratory conditions according to relevant standards. These values may change depending on the product's use and environmental conditions.

Product Parts Introduction



- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Handle | 5. Upper and lower cooking plates |
| 2. Upper cooking plate height adjustment control | 6. Cooking plate release buttons |
| 3. Grill release button for barbecue position | 7. Touch Screen |
| 4. Upper cooking plate locking mechanism | 8. Oil- drip tray |

Touch Screen



- | | |
|-------------------------------|--|
| 1. Meat cooking program | 7. Timer display |
| 2. Chicken program | 8. Temperature indicator |
| 3. Toast/sandwich program | 9. Plate temperature indicator |
| 4. Fish cooking program | 10. Upper/Lower plate temperature selection button |
| 5. Cooking temperature levels | 11. On/off switch |
| 6. Timer setting | |



Setup Instructions

First Use

Before using the appliance for the first time, remove both cooking plates, wash them, and dry them completely. Apply a thin layer of cooking oil to the non-stick surfaces of both plates, wipe with a kitchen towel, and reattach the plates to the grill; refer to the “Cleaning” section for more information.



NOTICE!

Both cooking plates can be used interchangeably on the grill. This means that the flat plate can be placed in the upper or lower position of the grill, just like the ridged (grooved) plate.

How to Use

Opening the grill

Plug the power cord into an electrical socket. The On/Off button on the grill's touch screen will light up.



CAUTION!

Do not use your appliance to defrost or cook frozen foods. Ensure that all food is completely thawed.



NOTICE!

The appliance may emit a small amount of smoke during its first use. This is normal and will not occur during subsequent uses.



WARNING!

- Ensure that both cooking plates are properly installed before operating the appliance.
- Use wooden or heat-resistant plastic utensils to turn food or remove it from the cooking plates.
- Ensure that the power cord is kept at a safe distance from the cooking plates while the appliance is in use.



WARNING!

- The upper cooking plate is hot.
- Exercise extreme caution when removing food from the appliance, as the metal parts and the food itself may be very hot.



Removing/Installing the Plates



- There are plate release buttons on the upper and lower sections of your appliance to allow you to remove the cooking plates.
 - To remove the cooking plates, lift the upper cover by the handle until it stands at a 90-degree angle.
- Press and hold the plate release button for the plate you wish to remove (upper/lower), then pull the plate out of its position.
 - To reinstall the cooking plate; starting from the back, slide the plate into the tabs at the rear of the appliance and slowly lower it into its seat toward the front.
 - To ensure the plate is firmly seated in its housing, check that it does not move before starting the cooking process.



WARNING!

Ensure that the appliance has cooled down completely before touching the cooking plates. Do not touch the cooking plates while they are hot.



NOTICE!

Cooking times may vary depending on the type of food, voltage fluctuations, environmental conditions, and the cooking position of the appliance.

Program selection

- Touch the on/off button; the meat, chicken, fish, and toast-sandwich indicators will illuminate on the display
- Select one of the programs by touching the corresponding button. The display will show the preset grilling time and the preset temperatures for the upper and lower cooking plates.



NOTICE!

- Before starting the meat cooking program, set the desired doneness level by pressing the program button repeatedly: rare, medium rare, medium, well done.
- Before starting the program, you can adjust the preset cooking time and the preset temperatures of the grill plates using the timer arrows. If you do this, the grill will automatically switch to manual grilling mode.

Automatic Menu Time Table

	Cooking Plate Center Temperature (°C)	Cooking Time	Description
Meat - Rare (Level 3)	230 °C	3:00	Pressing the steak button consecutively changes the doneness level, and the corresponding LED illuminates.
Meat - Medium (Level 5)	230 °C	4:00	The LED indicator activates in the same manner.
Meat - Medium Well (Level 7)	230 °C	6:00	The corresponding doneness level is indicated by the LED.
Meat – Well Done (Fully Cooked)	230 °C	8:00	The corresponding LED lights up.
Chicken Drumstick	220 °C	12:00	-
Sausage	220 °C	12:00	-
Fish	210 °C	11:00	-

Starting a Program

- Touch the on/off button again to start the selected program. The “Heating” indicator light will illuminate. The displayed preset grill time will be replaced by a moving dashed line; this indicates that the cooking plates are heating up to the operating temperature.
- When an acoustic signal is heard (for each cooking plate separately), “Ready” will light up next to the plate temperatures, and the preset grill time will reappear on the display. This means the grill has reached the correct operating temperature and is ready for food to be placed on it.



NOTICE!

- About 10 seconds after the grill reaches its operating temperature in grill mode, it will automatically begin counting down the preset cooking time for the selected program. Therefore, when using the contact grill, place the food on the grill immediately after it reaches the operating temperature.
- Meat, vegetables, and similar foods should be brushed with a thin layer of oil or marinated in oil before placing on the grill. If this is not possible due to the nature of the food being cooked, apply a thin layer of oil to both cooking plates before starting the program.

Grilling Modes

The following cooking modes are available on the digital grill.

- Programmed grill mode (contact grill)
- Manual grill mode (contact grill)
- Manual grill mode (open grill)



Grilling Cooking with Program Settings

Perfect for preparing meat, chicken, fish, and toasted sandwiches. Thanks to 4 programs with preset cooking times and plate temperatures, grilling with program settings is fast, convenient, and ensures maximum energy savings.

Meat Cooking Program

Prepares meat at the 4 most requested cooking levels: rare, medium rare, medium and well done. The program is ideal for cooking dry-aged meat. The preset cooking times in the program for different levels of meat doneness are as follows: Rare - 3 minutes, medium rare - 4 minutes, medium - 6 minutes, well done - 8 minutes. The preset cooking temperature for all doneness levels is 230°C. The optimum meat thickness is approximately 2 cm.



NOTICE!

If you are preparing a type of meat other than beef using the “Meat cooking” program, you should only use the “medium” or “well-done” levels.

Chicken Cooking Program

It is used for cooking products such as boneless chicken or turkey drumsticks, breasts, etc. The preset grilling time for the program is 12 minutes, and the grilling temperature is 220°C. The optimum thickness of the products to be grilled is 3 cm.

Fish Cooking Program

It is used for grilling whole fish (trout, sea bass, etc.) or fish steaks and fillets (tuna, salmon, etc.) The preset cooking time in the program is 11 minutes, and the cooking temperature is 210°C. The optimum thickness of a whole fish or fish meat is between 2 and 3 cm.

Toast/Sandwich program

Prepares toasted sandwiches using standard bread varieties. The preset cooking time for the program is 4 minutes, and the cooking temperature is 230°C. The maximum thickness of the toast or sandwich is approximately 6 cm.

Grilling with Program Settings

- Set the height adjustment control of the upper cooking plate to the “ON” position, hold the handle of the upper part of the grill, bring it to a vertical position, and open the grill.
- Hold the handle with one hand, and with your other hand, press against the upper half of the outer stainless-steel section of the grill's top part toward yourself to release it from its locked position in the frame.
- Place food portions of equal thickness (consistent with the thickness recommendations in the program descriptions above) on the lower cooking plate, ensuring they do not exceed the perimeter of the grill plates.



- Hold the handle of the grill's upper part, fold it down so that the upper cooking plate rests on the food placed in the grill, and cook the food.
- Dripping fats flow through the openings at the rear of the cooking plates into the drip tray.

**WARNING!**

When grilling tender foods (e.g., fish) or foods sprinkled with grated cheese, adjust the height of the upper cooking plate by setting the control to the corresponding position so that the plate does not touch the food but remains positioned just above it.

Automatic program stop

After the preset cooking time in the program has elapsed, the heating automatically turns off, an acoustic signal sounds, and “End” briefly appears on the display. The display turns off after a short time, and the cooking process with the program setting ends. Open the grill and remove the cooked food.

Grilling in Manual Mode

It is ideal for grilling foods that require manual adjustment of cooking time and temperature.

Manually setting the grilling time and temperature

After turning on the grill, set the required cooking time using the arrows on the touchscreen, and adjust the required temperature for each cooking plate using the buttons. Then, touch the “On/Off” button to start heating the cooking plates to the set temperature.

**WARNING!**

In manual mode, it is possible to cook without setting a specific cooking time—that is, without a time limit—by only manually adjusting the cooking temperature. To do this, simply set the temperature after turning on the grill and then start heating using the “On/Off” button. Once the grill reaches the desired cooking temperature, place the food on the grill and cook.

**NOTICE!**

If no grilling time has been set, the display will not show this information during the grilling process and the automatic stop function will be disabled – see the “Manual shutdown when grilling without time setting” section below.

Grilling in Manual Mode

The activation of the heating process and the achievement of the grilling temperature are signaled in the same way as when grilling with a program setting. Once the grilling temperature has been reached, place the food on the grill and cook. If the grilling time has been set manually, the grill will automatically start the countdown approximately 10 seconds after the grilling temperature is reached.



Therefore, you should place the food on the grill and start cooking immediately after the grilling temperature is reached.

NOTICE!

While grilling in manual mode, you can adjust the grilling time and the temperature of the cooking plates as needed.

Automatic shutdown when a specific grilling time is set

After the grill time is up, an acoustic signal sounds, 'End' briefly appears on the display, and the heating switches off automatically. After a while, the display turns off and the grilling process ends. Open the grill and remove the cooked food.

Manual shutdown when grilling without a time setting

The automatic stop function is disabled when grilling without a time setting. Once the food is cooked, switch off the grill by touching the On/Off button. An acoustic signal will sound, the heating will switch off, the display will turn off, and the grilling process will end. Open the grill and remove the cooked food.

Barbecue in Manual Mode

This product is designed for dual-surface cooking with the grill opened. It is especially perfect for cooking foods of irregular shapes and thicknesses, such as meat on the bone, seafood, fruit, and vegetables. The procedures for opening the grill, setting the cooking time, adjusting the cooking temperature, and ending the cooking process are the same as for grilling in manual mode.

Opening the Grill for Barbecue Use

Hold the handle and bring the upper part of the grill to a vertical position. Press the barbecue release button and open the grill completely. Then, proceed as you would when grilling in manual mode. Once the operating temperature is reached, spread the food across the cooking plates and cook both sides.

WARNING!

Before starting the barbecue, do not remove the upper cooking plate from the handle frame; leave it fixed in the frame throughout the barbecue duration.

NOTICE!

The digital grill can be used to cook by setting the top and bottom plates to different temperatures, or by heating only a single cooking plate. Thus, when grilling in manual mode, you can set a different temperature for each of the two cooking plates for different types of food (especially during barbecue). Alternatively, to save space, you can open the upper part of the grill to a vertical position and barbecue using only the lower cooking plate (while the grill is open).

**WARNING!**

Do not touch the cooking plates with your bare hands; use oven mitts or similar protection when necessary. Use non-sharp, non-metallic cooking utensils to handle food; avoid using metal spatulas, knives, forks, or similar items. Never cut food directly on the cooking plates.

Turning Off the Grill

If you wish to turn off the grill instantly in any operating mode, while preheating or during the cooking process, touch and hold the “On/Off” button for a long duration (approximately 3 seconds).

Cleaning and Maintenance

1. Unplug your appliance from the socket.
2. Wait for the device to completely cool down.
3. Remove the cooking plates.
4. Use a damp cloth to clean the outer surface of the appliance. Dry the exterior of the appliance completely.
5. The cooking plates can be cleaned with liquid dish soap and a soft sponge after soaking them in warm water for approximately 5 minutes. You can also wash the plates in the dishwasher.
6. You can wipe the inner housing where the plates are installed with a slightly damp cloth.

**NOTICE!**

For easier cleaning, it is recommended to clean the plates after each cooking process once they have cooled down.

**CAUTION!**

- White water spots may form on the plates if they are left wet.
- Never use gasoline, solvents, abrasive cleaners, metal objects, or hard brushes to clean the appliance.
- Never allow water or moisture to come into contact with the electrical components.
- Use only a sponge or a soft cloth when cleaning the cooking plates to avoid damaging the non-stick coating.
- Clean the appliance after each use to prevent bacterial growth and to keep the device well-maintained.

Storage

- Unplug the appliance and allow it to cool down before storing it.
- Close the lid of the appliance by holding it by the handle.
- If you do not intend to use the appliance for a long period of time, store it carefully.
- Store the appliance in a cool and dry place.
- Keep the appliance and its cord 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 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	Probable Cause	Solution
Appliance doesn't work.	The plug is not inserted into the socket, or there is no power in the socket.	Insert the plug into the socket and check the power outlet.
	The appliance has entered overheat protection mode.	Wait for the appliance to cool down.
The plates are not heating up.	The plates are not correctly installed.	Install the cooking plates correctly.
The bread is not sufficiently browned.	The appliance has not heated up sufficiently.	Wait until preheating is complete.
The bread is burning.	Excessive cooking time.	Reduce the cooking time.



Problem	Probable Cause	Solution
An odor is coming from the appliance.	First use or oil residues.	This is normal and will decrease after a few uses.
The appliance switches off during operation.	Insufficient air circulation.	Ensure there is sufficient clearance around the appliance.
Overflow from the drip tray.	The tray is full or incorrectly positioned.	Empty the tray and reposition it correctly.
The housing becomes excessively hot.	Prolonged use.	Switch off the appliance and allow it to cool down.
The appliance cannot be moved.	The plug is connected to the power outlet.	Unplug the appliance before moving it.

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.

Kullanım Talimatları Hakkında.....	38
Sembollerin Anlamı.....	38
Sorumluluk	38
CE Uygunluk Deklarasyonu.....	38
Kullanım Alanı	39
Yetkisiz Kullanım	39
Güvenlik Uyarıları.....	39
Ürüne Özel Güvenlik Uyarıları.....	40
Kutuyu Açma	42
Kutu İçindekiler.....	42
Teknik Bilgi	42
Ürün Parçalarının Tanıtımı.....	43
Cihazın Kurulumu	44
Cihazın Kullanımı	44
Plakaların Çıkarılması/Takılması.....	45
Program seçimi	45
Bir program başlatmak	46
Izgara modları.....	46
Program Ayarıyla Izgara Pişirme.....	47
Program Ayarıyla Izgara Yapma	47
Cihazın Temizlik ve Bakımı	50
Cihazın Saklanması	50
Geri Dönüşüm	50
Sorun Giderme	51
Gönderim	51

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 güvenliğinizi 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.

**UYARI!**

Sıcak yüzeylerle ilgili uyarı.

**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 San. ve Tic. A.Ş. sorumluluk kabul etmez.

CE Uygunluk Deklarasyonu

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

Kullanım Alanı

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

Yetkisiz Kullanım

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

Güvenlik Uyarıları

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

- **Kullanım Kılavuzunu Okuyun:** Kullanım kılavuzundaki bilgileri dikkatlice okuyunuz ve kılavuzu saklayınız. Cihazı üçüncü bir kişiye verirken, kılavuzu da birlikte vermeyi unutmayınız.

- **İlk Kullanım:** Ürünü kolisinden çıkardığınızda, aksesuarların ve aparatların tam olduğundan emin olunuz. Kutuda eksik parça var ise, en yakın Fakir Yetkili Servisi'ne başvurunuz. Aksesuarların ve aparatların koruma poşetlerini boğulma riskini engellemek için çocuklardan ve bebeklerden uzak tutunuz.
- **Cihazın Durumunu Kontrol Edin:** Cihazın üzerinde, kasasında, kablusunda 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 çarpma 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 düz, sabit ve ısıya dayanıklı bir yüzey üzerinde kullanın.
- Cihaz yalnızca her iki plakası doğru şekilde takılıken kullanılmalıdır.

- Cihaz çalışırken pişirme plakalarının sıcaklığı çok yüksektir; ürünü kullanırken kullanım talimatlarına uyun.
- Cihazı iyi havalandırılan bir alanda kullanın. Yeterli hava sirkülasyonunu sağlamak için ızgaranın tüm taraflarında en az 10-15 cm boşluk bırakın.
- Izgarayı gazlı veya elektrikli ocak üzerine, ısıtılmış bir fırının içine veya üzerine ya da bu tür cihazların yakınına koymayın. Kullanım sırasında ızgaranın perde, duvar kaplaması, giysi, bulaşık bezi veya diğer yanıcı malzemelere temas etmesine izin vermeyin.
- Izgara elektrik prizine bağlıyken cihazı hareket ettirmeyin.
- Ürünü tutmadan önce tamamen soğumasını bekleyin.
- Yağ damlama tepsisini alüminyum folyo veya başka herhangi bir malzeme ile kaplamayın.
- Bu ürün için önerilmeyen veya üretici tarafından satılmayan aksesuarları kullanmayın.
- Cihazı suya daldırmayın.
- Cihaz çalışırken gözetimsiz bırakmayın.
- Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Güç kablosunun ürüne bağlandığı noktaya baskı uygulamayın; aksi halde kablo aşınabilir ve kopabilir.
- Ürünü ve güç kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Güç kablosu veya fişi hasarlıysa, düzgün çalışmıyorsa, düşürülmüşse, hasar görmüşse veya suya ya da başka sıvılara maruz kalmışsa bu ürünü asla çalıştırmayın.
- Bu ürünle birlikte uzatma kablosu kullanılması önerilmez.

DİKKAT!

Kişisel yaralanma riskini veya ürün ya da mülk hasarını azaltmak için: Bu cihaz yalnızca iç mekânlarda, endüstriyel olmayan, ticari olmayan, ev tipi kullanım için; yiyecekleri ısıtmak, sandviç, tost ve panini pişirmek ve ızgara yapmak amacıyla tasarlanmıştır. Ürünü açık havada veya belirtilen amaçlar dışında kullanmayın. Güç kablosunun takılıp düşmeye ya da çekilmeye neden olabilecek şekilde sarkmasına izin vermeyin (örneğin masa veya tezgâh kenarından).



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

1. Cihaz
2. Kullanma kılavuzu

Teknik Bilgi

Güç	: 2000W	Frekans	: 50/60 Hz
Voltaaj	: 220-240V~	Kullanım Ömrü	: 7 yıl



NOT!

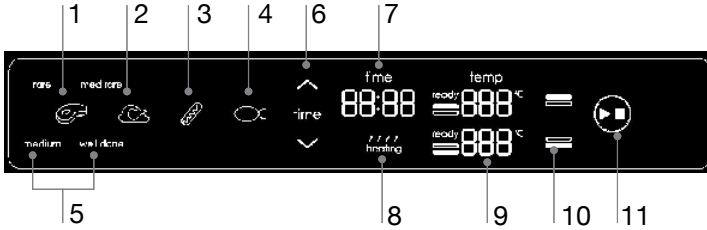
Ürünün üzerinde bulunan işaretlemeler veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dokümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

Ürün Parçalarının Tanıtımı



- | | |
|--|--|
| 1. Tutma kolu | 5. Üst ve alt pişirme plakaları |
| 2. Üst pişirme plakasının yüksekliğini ayarlama kontrolü | 6. Pişirme plakalarını serbest bırakma düğmeleri |
| 3. Izgarayı barbekü konumunda açma düğmesi | 7. Dokunmatik ekran |
| 4. Üst pişirme plakasını kilitleme mekanizması | 8. Yağ Damlama tepsisi |

Dokunmatik Ekran



- | | |
|---------------------------|---------------------------------|
| 1. Et pişirme programı | 7. Zaman göstergesi |
| 2. Tavuk programı | 8. Sıcaklık göstergesi |
| 3. Tost-Sandviç programı | 9. Plaka sıcaklık göstergesi |
| 4. Balık pişirme programı | 10. Üst/alt plaka seçme düğmesi |
| 5. Pişirme dereceleri | 11. Açma / kapama düğmesi |
| 6. Zaman ayarlama | |

Cihazın Kurulumu

İlk Kullanım

Kullanımdan önce her iki pişirme plakasını da ızgaradan çıkarın, yıkayın ve kurulayın. Her iki plakanın yapışmaz kaplamasına ince bir tabaka yemeklik yağ sürün, mutfak havlusuyla kurulayın ve plakaları tekrar ızgaraya yerleştirin; Temizlik bölümüne bakın.



NOT!

İki pişirme plakası ızgarada birbirinin yerine kullanılabilir. Bu, düz yüzeyli plakanın, profilli (oluklu) yüzeyli plaka gibi, ızgaranın alt veya üst kısmına yerleştirilebileceği anlamına gelir.

Cihazın Kullanımı

Izgarayı açmak

Güç kablosunun fişini bir elektrik prizine takın. Izzaranın dokunmatik ekranındaki Açma/Kapama düğmesi yanacaktır.



DİKKAT!

Cihazınızı dondurulmuş gıdaları çözmek veya pişirmek için kullanmayınız. Tüm yiyeceklerin tamamen çözölmüş olduğundan emin olunuz.



NOT!

Cihazınız ilk kullanımda bir miktar duman çıkarabilir. Bu normaldir ve daha sonraki kullanımlarınızda oluşmayacaktır.



UYARI!

- Cihazı çalıştırmadan önce her iki pişirme plakasının takılı olduğundan emin olunuz.
- Yiyecekleri çevirmek veya pişirme plakalarından almak için tahta veya ısıya dayanıklı plastikten yapılmış mutfak aletleri kullanınız.
- Kullanım halindeyken kablonun pişirme plakalarından uygun uzaklıkta olmasına dikkat ediniz.



UYARI!

- Üst pişirme plakası sıcaktır.
- Yiyecekleri cihazdan alırken çok dikkatli olunuz, cihazın metal parçaları ve yiyecekler çok sıcak olabilir.

Plakaların Çıkarılması/Takılması



- Cihazınızın pişirme plakalarını çıkarabilmeniz için cihazın üst ve alt bölümünde pişirme plakası çıkarma düğmeleri bulunmaktadır.
- Pişirme plakalarını çıkarmak için; cihazınızın üst kapağını tutma sapından tutarak 90 derece konumunda duracak şekilde kaldırınız.

- Pişirme plakasını çıkarmak istediğiniz bölümde (alt/üst) bulunan pişirme plakası çıkarma düğmesine basılı tutarak plakayı yerinden çıkartınız.
- Pişirme plakasını yerine geri takmak için ise; plakayı cihazın arka bölümünde bulunan tırnaklara oturacak şekilde arka tarafından başlayıp öne doğru yuvasına yavaşça yerleştiriniz.
- Plakanın yuvasına iyice oturduğundan emin olmak için pişirme işlemi öncesinde plakanın hareket edip etmediğini kontrol ediniz.



UYARI!

Pişirme plakalarına dokunmadan önce, cihazın tamamen soğuduğundan emin olunuz. Sıcak iken pişirme plakalarına dokunmayınız.



NOT!

Pişirme süreleri yiyeceğin cinsi voltaj dalgalanmaları çevresel şartlar ve cihazın pişirme konumuna göre değişim gösterebilir.

Program seçimi

- Açma/kapama düğmesine dokununuz; ekranda et, tavuk, balık, Tost-Sandviç düğmeleri yanacaktır.
- İlgili düğmeye dokunarak programlardan birini seçin. Ekranda programa önceden ayarlanmış ızgara süresi ve üst ve alt pişirme plakalarının önceden ayarlanmış sıcaklığı gösterilecektir.



NOT!

- Et pişirme programını başlatmadan önce, program düğmesine art arda basarak istenen pişirme seviyesini ayarlayın: az pişmiş, orta az pişmiş, orta pişmiş, iyi pişmiş.
- Programı başlatmadan zamanlayıcı okları kullanarak programın önceden ayarlanmış pişirme süresini ve ızgara plakalarının önceden ayarlanmış sıcaklıklarını ayarlayabilirsiniz. Bunu yaparsanız, ızgara otomatik olarak manuel modda ızgara yapmaya geçecektir.

Otomatik Menü Zaman Tablosu

	Piştirme Plakası Merkez Sıcaklığı (°C)	Piştirme Süresi	Açıklama
Et – Az Pişmiş (3 derece)	230 °C	3:00	Biftek tuşuna ardışık olarak basıldığında piştirme derecesi değiştirilir, ilgili LED yanar
Et – Orta (5 derece)	230 °C	4:00	Aynı şekilde LED göstergesi aktif olur
Et – Orta İyi (7 derece)	230 °C	6:00	İlgili piştirme derecesi LED ile gösterilir
Et – İyi Pişmiş (Tam pişmiş)	230 °C	8:00	İlgili LED yanar
Tavuk But	220 °C	12:00	-
Sosis	220 °C	12:00	-
Balık	210 °C	11:00	-

Bir program başlatmak

- Açma/kapama düğmesine tekrar dokununuz ve seçilen programı başlatın. "Isıtma" gösterge lambası yanacaktır. Görüntülenen önceden ayarlanmış ızgara süresi, hareketli kesikli bir çizgi ile değiştirilecektir; bu, piştirme plakalarının çalışma sıcaklığına kadar ısıtıldığını gösterir.
- Sesli bir sinyal duyulduğunda (her piştirme plakası için ayrı ayrı), piştirme plakalarının sıcaklıklarının yanında "hazır" yazısı yanar ve önceden ayarlanmış ızgara süresi ekranda tekrar görünür; bu, ızgaranın çalışma sıcaklığına ulaştığı ve yiyecek yüklemeye ve ızgara yapmaya hazır olduğu anlamına gelir.



NOT!

- Izgara modunda çalışma sıcaklığına ulaşıldıktan yaklaşık 10 saniye sonra, ızgara otomatik olarak programda önceden ayarlanmış piştirme süresinin sonuna kadar geri sayıma başlar. Bu nedenle, temaslı ızgara yaparken, yiyecekleri ızgara çalışma sıcaklığına ulaştıktan hemen sonra ızgaraya yerleştirin.
- Et, sebze yemekleri vb. ızgaraya konmadan önce ince bir yağ tabakasıyla fırçalanmalı veya yağla marine edilmelidir. Pişirilecek yemeğin niteliği nedeniyle bu mümkün değilse, programı başlatmadan önce her iki piştirme plakasına da ince bir yağ tabakası sürün.

Izgara modları

Dijital ızgarada aşağıdaki piştirme modları mümkündür.

- Programlı ayarlı ızgara (kapalı ızgara)
- Manuel modda ızgara (kapalı ızgara)
- Manuel modda ızgara (açık ızgara)

Program Ayarıyla Izgara Pişirme

Et, tavuk, balık ve tost sandviç hazırlamak için mükemmeldir. Önceden ayarlanmış pişirme süreleri ve pişirme plakalarının sıcaklıklarına sahip 4 program sayesinde, program ayarıyla ızgara yapmak hızlı ve rahattır ve maksimum enerji tasarrufu sağlar.

Et Pişirme Programı

Etleri en çok talep edilen 4 pişirme seviyesinde hazırlar: az pişmiş, orta az pişmiş, orta pişmiş ve iyi pişmiş. Program, olgunlaştırılmış etleri pişirmek için idealdir. Farklı et pişirme seviyeleri için programda önceden ayarlanmış pişirme süreleri şu şekildedir: az pişmiş - 3 dakika, orta az pişmiş - 4 dakika, orta pişmiş - 6 dakika, iyi pişmiş - 8 dakika. Tüm pişirme seviyeleri için önceden ayarlanmış pişirme sıcaklığı 230 °C'dir. Optimum et kalınlığı yaklaşık 2 cm'dir.



NOT!

Eğer "Et pişirme" programında sığır eti dışında başka bir et türü hazırlıyorsanız, yalnızca "orta" veya "iyi pişmiş" seviyelerini kullanmalısınız.

Tavuk Pişirme Programı

Kemiksiz tavuk veya hindi butu, göğsü vb. gibi ürünleri pişirmek için kullanılır. Programın önceden ayarlanmış ızgara süresi 12 dakika, ızgara sıcaklığı ise 220 °C'dir. Izgara için pişirilecek ürünlerin optimum kalınlığı 3 cm'dir.

Balık programı

Bütün balıkları (alabalık, levrek vb.) veya balık bifteklerini ve filetolarını (ton balığı, somon vb.) ızgarada pişirmek için kullanılır. Programda önceden ayarlanmış pişirme süresi 11 dakika, pişirme sıcaklığı 210 °C'dir. Bütün bir balığın veya balık etinin optimum kalınlığı 2 ila 3 cm'dir.

Tost-Sandviç Programı

Normal ekmek çeşitleriyle tost sandviç hazırlar. Programın önceden ayarlanmış pişirme süresi 4 dakika, pişirme sıcaklığı ise 230 °C'dir. Tost-sandviçin maksimum kalınlığı yaklaşık 6 cm'dir.

Program Ayarıyla Izgara Yapma

- Üst pişirme plakasının yüksekliğini ayarlama kontrolünü "AÇIK" konumuna getirin, ızgaranın üst kısmının sapını tutun, dikey konuma getirin ve ızgarayı açın.
- Sapı bir elinizle tutun ve diğer elinizle ızgaranın üst kısmının dış paslanmaz çelik bölümünün üst yarısına kendinize doğru bastırın ve çerçevedeki kilitli konumundan serbest bırakın.
- Alt pişirme plakasına, ızgara plakalarının çevresini aşmamalarına dikkat ederek, eşit kalınlıkta yiyecek porsiyonları (yukarıdaki program açıklamasındaki kalınlık önerilerine uygun) yerleştirin.
- Izgaranın üst kısmının sapını tutun ve üst pişirme plakası ızgaraya yerleştirilen yiyeceğin üzerine oturacak şekilde katlayın ve yiyeceği pişirin.
- Damlayan yağlar, pişirme plakalarının arkasındaki açıklıklardan damlama tepsisine akar.



UYARI!

Yumuşak et (örneğin balık) veya rendelenmiş peynir serpilmiş yiyecekleri ızgara yaparken, üst pişirme plakasının yüksekliğini, plakanın ızgara sırasında içerideki yiyeceklerle temas etmemesi, aksine yiyeceğin hemen üstünde durması için kontrolü ilgili konuma getirerek ayarlayın.

Program otomatik durdurma

Programda önceden ayarlanmış pişirme süresi dolduktan sonra, ısıtma otomatik olarak kapanır, sesli bir uyarı verilir ve ekranda kısa süreliğine "Bitti" yazısı belirir. Ekran kısa bir süre sonra kapanır ve program ayarıyla pişirme işlemi sona erer. Izgarayı açın ve pişmiş yiyecekleri çıkarın.

Manuel Modda Izgarada Pişirme

Pişirme süresi ve sıcaklığının elle ayarlanması gereken yiyecekleri ızgara yapmak için idealdir.

Izgara süresini ve sıcaklığını manuel olarak ayarlama

Izgarayı açtıktan sonra, dokunmatik ekrandaki okları kullanarak gerekli pişirme süresini ayarlayın ve düğmeleri kullanarak her bir pişirme plakası için gerekli sıcaklığı ayarlayın. Ardından, pişirme plakalarını ayarlanan sıcaklığa kadar ısıtmaya başlamak için Açma/Kapama düğmesine dokununuz.



UYARI!

Manuel modda, belirli bir pişirme süresi belirlemeden, yani zaman sınırlaması olmadan, sadece pişirme sıcaklığını manuel olarak ayarlayarak yemek pişirmek mümkündür. Bunu yapmak için, ızgarayı açtıktan sonra sadece sıcaklığı ayarlayın ve ardından Açma/Kapama düğmesini kullanarak ısıtmaya başlayın. Izgara istenen pişirme sıcaklığına ulaştığında, yiyecekleri ızgaraya yerleştirin ve pişirin.



NOT!

Izgara süresi ayarlanmamışsa, ekran ızgara işlemi sırasında bu bilgiyi göstermez ve otomatik durdurma işlevi devre dışı bırakılır - aşağıda "Süre ayarlanmadan ızgarada manuel kapatma" bölümüne bakın.

Manuel modda ızgara yapma

Isıtma işleminin aktifleşmesi ve ızgara sıcaklığına ulaşılması, program ayarıyla ızgara yaparken olduğu gibi aynı şekilde sinyal verilir. Izgara sıcaklığına ulaşıldıktan sonra yiyecekleri ızgaraya yerleştirin ve pişirin. Izgara süresi manuel olarak ayarlanmamışsa, ızgara ızgara sıcaklığına ulaşıldıktan yaklaşık 10 saniye sonra otomatik olarak geri sayımı başlatacaktır. Bu nedenle, ızgara sıcaklığına ulaşıldıktan hemen sonra yiyecekleri ızgaraya yerleştirmeli ve pişirmelisiniz.



NOT!

Manuel modda ızgara yaparken, ızgara süresini ve pişirme plakalarının sıcaklığını gerektiği gibi ayarlayabilirsiniz.

Belirli bir süre ayarlanmış ızgarada otomatik kapanma

Izgara süresi dolduktan sonra sesli bir sinyal verilir, kısa süreliğine "Bitir" yazısı görünür ve ısıtma otomatik olarak kapanır. Bir süre sonra ekran kapanır ve ızgara işlemi sona erer. Izgarayı açın ve pişmiş yiyecekleri çıkarın.

Zaman ayarı yapılmadan ızgara yaparken manuel kapatma

Otomatik durdurma fonksiyonu, zaman ayarı yapılmadan ızgara yapıldığında devre dışıdır. Yiyecekler piştiğinde, açma/kapama düğmesine dokunarak ızgarayı kapatın. Sesli bir sinyal duyulacak, ısıtma kapanacak, ekran kapanacak ve ızgara işlemi sona erecektir. Izgarayı açın ve pişmiş yiyecekleri çıkarın.

Manuel Modda Barbekü Pişirme

Bu ürün, ızgara açılmış halde çift yüzeyde pişirme için tasarlanmıştır. Özellikle kemikli et, deniz ürünleri, meyve ve sebzeler gibi düzensiz şekil ve kalınlıktaki yiyecekleri pişirmek için mükemmeldir. Izgarayı açma, pişirme süresini ayarlama, pişirme sıcaklığını ayarlama ve pişirmeyi sonlandırma işlemleri, manuel modda ızgara yapma ile aynıdır.

Izgarayı Barbekü İçin Açma

Tutacağı tutun ve ızgaranın üst kısmını dikey konuma getirin. Izgarayı barbekü için açma düğmesine basın ve ızgarayı tamamen açın. Ardından manuel modda ızgara yaparken olduğu gibi devam edin. Çalışma sıcaklığına ulaştıktan sonra, yiyecekleri pişirme plakalarına yayın ve her iki tarafını da pişirin.

**UYARI!**

Barbeküye başlamadan önce, üst pişirme plakasını sap çerçevesinden çıkarmak yerine, barbekü süresi boyunca çerçevede sabit bırakın.

**NOT!**

Dijital ızgara, üst ve alt pişirme plakalarının her birini farklı sıcaklıklara ayarlayarak veya sadece bir pişirme plakasının ısıtmasını açarak ızgara yapmak için kullanılabilir. Böylece, manuel modda ızgara yaparken, farklı yiyecek türleri için (özellikle barbeküde) iki pişirme plakasının her birine farklı bir sıcaklık ayarlayabilirsiniz. Alternatif olarak, yerden tasarruf etmek için ızgaranın üst kısmını dikey konumda açabilir ve (ızgara açıkken) sadece alt pişirme plakasında barbekü yapabilirsiniz.

**UYARI!**

Pişirme plakalarına çıplak ellerinizle dokunmayın; gerektiğinde fırın eldiveni vb. kullanın. Yiyecekleri tutmak için keskin olmayan, metal olmayan pişirme gereçleri kullanın; metal spatula, bıçak, çatal vb. kullanmaktan kaçının. Yiyecekleri asla doğrudan pişirme plakaları üzerinde kesmeyin.

Izgarayı kapatma

Izgarayı çalışma sıcaklığına ısıtılırken veya ızgara işlemi sırasında, herhangi bir çalışma modunda anında kapatmak isterseniz, Açma/Kapama düğmesine uzun süre (yaklaşık 3 saniye) dokununuz.

Cihazın Temizlik ve Bakımı

1. Cihazınızın fişini prizden çekiniz.
2. Cihazın tamamen soğumasını bekleyiniz.
3. Pişirme plakalarını çıkartınız.
4. Cihazın dış yüzeyini temizlemek için nemli bir bez kullanınız. Cihazın dışını tamamen kurutunuz.
5. Pişirme plakaları ılık su içerisinde yaklaşık 5 dk. bekletildikten sonra sıvı bulaşık deterjanı ve yumuşak yüzeyli bir sünger ile temizlenebilir. Plakaları ayrıca bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz .
6. Plakaların takıldığı iç gövde kısmını hafif nemli bir bez ile silebilirsiniz.



NOT!

Temizliğin daha kolay yapılabilmesi için her pişirme işlemi sonrasında plakaların soğuduktan sonra temizlenmesi tavsiye edilir.



UYARI!

- Islak bırakılan plakalarda beyaz su lekeleri oluşabilir.
- Cihazı temizlemek için kesinlikle benzin solvent, aşındırıcı temizleyiciler, metal nesneler veya sert fırçalar kullanmayınız.
- Elektrikli bölgelere kesinlikle su veya nem gelmemelidir
- Pişirme plakalarını temizlerken yapışmaz kaplamanın zarar görmemesi için yalnızca sünger veya yumuşak bir bez parçası kullanınız.
- Bakteri oluşumunu önlemek ve cihazı bakımlı tutmak için her kullanımdan sonra temizleyiniz.

Cihazın Saklanması

- Cihazı kaldırmadan önce fişini çekin ve soğumaya bırakınız.
- Cihazın kapağını tutamağından tutarak kapatınız.
- Cihazı uzun süre kullanmayı düşünmüyorsanız, dikkatli bir şekilde saklayınız.
- Cihazı serin ve kuru bir yerde saklayınız.
- Cihazı ve kablolarını, çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza ediniz.

Geri Dönüşüm

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

- Cihazın kablolarını 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
Cihaz çalışmıyor.	Fiş prize takılı değil veya prize elektrik yok	Fişi prize takınız, prizi kontrol ediniz.
	Cihaz aşırı ısınma korumasına girmiş	Cihazın soğumasını bekleyiniz.
Plakalar ısınmıyor	Plakalar doğru takılmamış	Pişirme plakalarını doğru şekilde yerleştiriniz.
Tost yeterince kızarmıyor	Cihaz yeterince ısınmamış	Ön ısıtma tamamlanana kadar bekleyiniz.
Tost yanıyor	Aşırı pişirme süresi	Pişirme süresini kısaltınız.
Cihazdan koku geliyor	İlk kullanım veya yağ kalıntıları	Normaldir, birkaç kullanım sonrası azalır.
Cihaz çalışırken kapanıyor	Yetersiz hava sirkülasyonu	Cihaz etrafında yeterli boşluk bırakınız.
Yağ damlama tepsisinden taşma	Tepsi dolu veya yanlış yerleştirilmiş	Tepsiyi boşaltıp doğru yerleştiriniz.
Gövde aşırı ısınıyor	Uzun süreli kullanım	Cihazı kapatıp soğumasını bekleyiniz.
Cihaz hareket ettiremiyor	Fiş prize takılı	Fişi prizden çekerek cihazı hareket ettiriniz.

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	53
Значение Символов	53
Ответственность	53
Декларация О Соответствии СЕ	53
Предназначение	53
Неавторизованное Использование	54
Предупреждения о безопасности	54
Особые меры безопасности	56
Открытие Упаковки	57
Содержание Упаковки	58
Техническая Информация	58
Введение В Части Продукта	59
Подготовка прибора к работе	60
Эксплуатация прибора	60
Снятие и установка пластин	61
Выбор программы	61
Запуск программы	62
Режимы работы гриля	63
Приготовление по установленной программе	63
Приготовление по установленной программе	64
Чистка и обслуживание прибора	67
Хранение прибора	67
Переработка	68
Устранение Неполадок	68
Доставка	69

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 San. ve 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

- Используйте прибор на ровной, устойчивой и термостойкой поверхности.
- Прибор следует использовать только в том случае, если обе рабочие пластины установлены правильно.
- Во время работы прибора температура рабочих пластин очень высока; при использовании изделия строго соблюдайте инструкции по эксплуатации.
- Используйте прибор в хорошо проветриваемом помещении. Оставляйте не менее 10–15 см свободного пространства со всех сторон гриля для обеспечения достаточной циркуляции воздуха.
- Не устанавливайте гриль на газовые или электрические плиты, внутрь или на поверхность разогретой духовки, а также вблизи подобных приборов. Во время использования не допускайте контакта гриля с занавесками, настенными покрытиями, одеждой, кухонными полотенцами или другими легковоспламеняющимися материалами.
- Не перемещайте прибор, пока гриль подключен к электрической розетке.
- Дайте изделию полностью остыть, прежде чем брать его в руки или переносить.
- Не накрывайте поддон для сбора жира алюминиевой фольгой или любыми другими материалами.
- Не используйте аксессуары, которые не рекомендованы производителем или не входят в его ассортимент.
- Не погружайте прибор в воду.



- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Данный прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не допускайте чрезмерного натяжения или давления в месте соединения кабеля питания с прибором; в противном случае кабель может повредиться или оборваться.
- Держите прибор и кабель питания вдали от горячих поверхностей.
- Никогда не включайте прибор, если кабель питания или вилка повреждены, если прибор работает неправильно, подвергался падению, имеет повреждения или если на него попала вода или иная жидкость.
- Использование удлинителя с данным изделием не рекомендуется.



ВНИМАНИЕ!

Для снижения риска получения травм, а также повреждения изделия или имущества: Данный прибор предназначен исключительно для использования в закрытых помещениях в бытовых (непромышленных и некоммерческих) целях: для разогрева пищи, приготовления сэндвичей, тостов, панини и блюд на гриле. Не используйте изделие на открытом воздухе или в целях, не предусмотренных данной инструкцией. Не допускайте свисания кабеля питания с края стола или столешницы, где за него можно случайно зацепиться, потянуть или споткнуться.



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.

Содержание Упаковки

- | | |
|-----------|--------------------------------|
| 1. Прибор | 2. Руководство по эксплуатации |
|-----------|--------------------------------|

Техническая Информация

Мощность	: 2000 Вт	Частота	: 50/60 Гц
Напряжение	: 220–240 В~	Срок службы	: 7 лет



ПРИМЕЧАНИЕ!

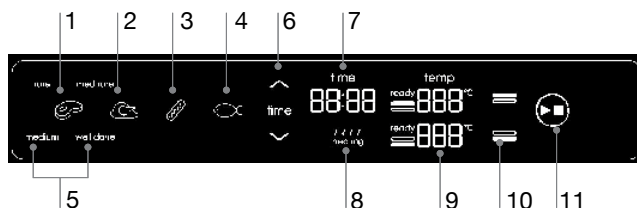
Значения, указанные на устройстве или в других печатных документах, предоставленных с продуктом, были получены в лабораторных условиях в соответствии с соответствующими стандартами. Эти значения могут изменяться в зависимости от использования продукта и условий окружающей среды.

Введение В Части Продукта



- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Ручка | 5. Верхняя и нижняя рабочие пластины |
| 2. Регулятор высоты верхней рабочей пластины | 6. Кнопки фиксаторов рабочих пластин |
| 3. Кнопка раскрытия гриля в режим «барбекю» | 7. Сенсорный экран |
| 4. Механизм фиксации верхней рабочей пластины | 8. Поддон для сбора жира |

Сенсорный экран



- | | |
|--|---|
| 1. Программа «Мясо» | 7. Индикатор времени |
| 2. Программа «Курица» | 8. Индикатор температуры |
| 3. Программа «Тосты/Сэндвичи» | 9. Индикатор температуры пластин |
| 4. Программа «Рыба» | 10. Кнопка выбора верхней/нижней пластины |
| 5. Степени прожарки (rare, medium rare, medium, well done) | 11. Кнопка Старт/Стоп |
| 6. Настройка времени | |



Подготовка прибора к работе

Первое использование

Перед первым использованием снимите обе рабочие пластины с гриля, промойте и тщательно просушите их. Нанесите тонкий слой растительного масла на антипригарное покрытие обеих пластин, удалите излишки бумажным полотенцем и установите пластины обратно в гриль (подробнее см. в разделе «Чистка и обслуживание»).



ПРИМЕЧАНИЕ!

Рабочие пластины гриля взаимозаменяемы. Это означает, что как плоскую пластину, так и рифленую (с желобками) можно устанавливать как на верхнюю, так и на нижнюю часть гриля.

Эксплуатация прибора

Включение гриля

Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку. На сенсорном экране гриля загорится кнопка Старт/Стоп.



ВНИМАНИЕ!

Не используйте прибор для размораживания или приготовления замороженных продуктов. Убедитесь, что все продукты полностью разморожены перед началом приготовления.



ПРИМЕЧАНИЕ!

При первом использовании прибора может появиться небольшое количество дыма. Это нормальное явление, которое не повторится при последующей эксплуатации.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Перед включением прибора убедитесь, что обе рабочие пластины установлены на место.
- Чтобы переворачивать продукты или снимать их с пластин, используйте деревянные или изготовленные из термостойкого пластика кухонные принадлежности.
- Во время использования прибора следите за тем, чтобы сетевой кабель находился на безопасном расстоянии от горячих рабочих пластин.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Верхняя рабочая пластина сильно нагревается.
- Будьте предельно осторожны при извлечении продуктов из прибора: металлические части устройства и сама пища могут быть очень горячими.

Снятие и установка пластин



- Для снятия рабочих пластин в верхней и нижней частях прибора предусмотрены специальные кнопки фиксаторов.
- Для снятия рабочих пластин: Удерживая прибор за ручку, поднимите верхнюю крышку так, чтобы она зафиксировалась под углом 90°.

- Нажмите и удерживайте кнопку фиксатора на той части прибора (верхней или нижней), с которой вы хотите снять пластину, и извлеките её из корпуса.
- Для установки рабочей пластины: Начните установку с задней части: вставьте пластину в специальные пазы, расположенные в задней части корпуса. Аккуратно опустите переднюю часть пластины в гнездо до фиксации.
- Перед началом приготовления убедитесь, что пластина плотно сидит в гнезде и не смещается.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Прежде чем прикасаться к рабочим пластинам, убедитесь, что прибор полностью остыл. Не прикасайтесь к рабочим пластинам, пока они горячие.



ПРИМЕЧАНИЕ!

Время приготовления может меняться в зависимости от типа продуктов, перепадов напряжения в сети, условий окружающей среды и выбранного рабочего положения прибора.

Выбор программы

- Нажмите кнопку Старт/Стоп; на экране загорятся индикаторы программ: «Мясо», «Курица», «Рыба» и «Тосты/Сэндвичи».
- Выберите одну из программ, коснувшись соответствующей кнопки. На экране отобразится предустановленное время приготовления и температура верхней и нижней рабочих пластин для данной программы.



ПРИМЕЧАНИЕ!

- Перед запуском программы «Мясо» установите желаемую степень прожарки, последовательно нажимая на кнопку программы: слабая прожарка (rare), слабая средняя прожарка (medium rare), средняя прожарка (medium), полная прожарка (well done).
- До запуска программы вы можете изменить предустановленное время приготовления и температуру рабочих пластин, используя стрелки таймера и регуляторы температуры. В этом случае гриль автоматически перейдет из автоматического в ручной режим управления.



Таблица автоматического меню

	Температура в центре пластины (°C)	Время приготовления	Описание
Мясо — Слабая прожарка (Rare) (3 градуса)	230 °C	3:00	При последовательном нажатии на кнопку «Мясо» меняется степень прожарки, загорается соответствующий индикатор.
Мясо — Слабая средняя прожарка (Medium Rare) (5 градусов)	230 °C	4:00	Аналогичным образом активируется светодиодный индикатор.
Мясо — Средняя прожарка (Medium) (7 градусов)	230 °C	6:00	Соответствующая степень прожарки отображается индикатором.
Мясо — Полная прожарка (Well Done)	230 °C	8:00	Загорается соответствующий индикатор.
Куриное бедро	220 °C	12:00	-
Сосиски / Колбаски	220 °C	12:00	-
Рыба	210 °C	11:00	-

Запуск программы

- Нажмите кнопку Старт/Стоп еще раз, чтобы запустить выбранную программу Загорится индикатор «Нагрев» (heating). Вместо предустановленного времени приготовления на дисплее появится анимированная пунктирная линия; это означает, что рабочие пластины нагреваются до рабочей температуры.
- Когда прозвучит звуковой сигнал (отдельно для каждой пластины), рядом со значениями температуры загорится индикатор ready («Готов»), и на экране снова отобразится предустановленное время приготовления. Это означает, что гриль достиг рабочей температуры и готов к закладке продуктов.



ПРИМЕЧАНИЕ!

- Примерно через 10 секунд после достижения рабочей температуры в режиме гриля прибор автоматически начинает обратный отсчет предустановленного времени приготовления. По этой причине при контактном приготовлении на гриле рекомендуется выкладывать продукты сразу после того, как устройство достигнет рабочей температуры.



- Перед приготовлением мяса, овощей и другие продукты следует смазать тонким слоем растительного масла или замариновать в масле. Если по характеру блюда это невозможно, нанесите тонкий слой масла на обе рабочие пластины перед запуском программы.

Режимы работы гриля

На цифровом гриле возможны следующие режимы приготовления:

- Приготовление по установленной программе (закрытый гриль).
- Приготовление в ручном режиме (закрытый гриль).
- Приготовление в ручном режиме (открытый гриль / режим барбекю).

Приготовление по установленной программе

Этот режим идеально подходит для приготовления мяса, курицы, рыбы, а также тостов и сэндвичей. Благодаря 4 программам с предустановленным временем и температурой нагрева пластин, процесс приготовления становится быстрым и удобным, обеспечивая при этом максимальную экономию электроэнергии.

Программа «Мясо»

Эта программа позволяет приготовить мясо в соответствии с четырьмя наиболее популярными степенями прожарки: слабая (rare), слабая средняя (medium rare), средняя (medium) и полная (well done). Программа идеально подходит для приготовления выдержанного мяса. Предустановленное время приготовления для различных степеней прожарки в программе составляет: Слабая прожарка (rare) — 3 минуты; Слабая средняя прожарка (medium rare) — 4 минуты; Средняя прожарка (medium) — 6 минут; Полная прожарка (well done) — 8 минут. Предустановленная температура приготовления для всех уровней прожарки составляет 230 °C. Оптимальная толщина мясного стейка — около 2 см.



ПРИМЕЧАНИЕ!

Если в программе «Мясо» вы готовите не говядину, а другие виды мяса, используйте только уровни «средняя прожарка» (medium) или «полная прожарка» (well done).

Программа «Курица»

Используется для приготовления таких продуктов, как куриное филе или филе индейки (бедро без кости, грудка и т. д.). Предустановленное время приготовления составляет 12 минут. Предустановленная температура приготовления — 220 °C. Оптимальная толщина продуктов для приготовления на гриле — 3 см.

Программа «Рыба»

Используется для приготовления целой рыбы (форель, сибас и т. д.), а также рыбных стейков и филе (тунец, лосось и т. д.). Предустановленное время приготовления составляет 11 минут. Предустановленная температура приготовления — 210 °C. Оптимальная толщина целой рыбы или стейка — от 2 до 3 см.

Программа «Тосты/Сэндвичи»

Используется для приготовления сэндвичей и тостов из различных видов хлеба. Предусмотренное время приготовления составляет 4 минуты. Предусмотренная температура приготовления — 230 °C. Максимальная толщина сэндвича — около 6 см.

Приготовление по установленной программе

- Установите регулятор высоты верхней рабочей пластины в положение «OPEN» (ОТКРЫТО). Удерживая прибор за ручку, поднимите верхнюю часть гриля в вертикальное положение.
- Удерживая ручку одной рукой, другой рукой слегка прижмите верхнюю часть корпуса (внешнюю панель из нержавеющей стали) по направлению к себе, чтобы освободить её из заблокированного положения. Это позволит пластине свободно прилегать к продуктам.
- Выложите порции продуктов одинаковой толщины (в соответствии с рекомендациями для выбранной программы) на нижнюю рабочую пластину. Следите за тем, чтобы продукты не выходили за края пластины.
- Удерживая гриль за ручку, опустите верхнюю часть так, чтобы верхняя рабочая пластина легла непосредственно на продукты, и начните приготовление.
- Излишки жира будут стекать через специальные отверстия в задней части рабочих пластин прямо в поддон для сбора жира.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

При приготовлении нежного мяса (например, рыбы) или блюд, посыпанных тертым сыром, отрегулируйте высоту верхней пластины с помощью соответствующего регулятора. Установите её так, чтобы пластина не касалась продуктов, а находилась непосредственно над ними.

Автоматическая остановка программы

По истечении предусмотренного времени приготовления нагрев автоматически отключается, звучит звуковой сигнал, а на экране на короткое время появляется надпись «End» (Завершено). Вскоре после этого экран гаснет, и процесс приготовления по программе завершается. Откройте гриль и извлеките приготовленные продукты.

Приготовление в ручном режиме

Этот режим идеально подходит для продуктов, требующих индивидуальной настройки времени и температуры приготовления.

Ручная настройка времени и температуры

После включения гриля установите необходимое время приготовления, используя стрелки на сенсорном экране. С помощью регуляторов температуры установите необходимые значения отдельно для каждой рабочей пластины. Нажмите кнопку Старт/Стоп, чтобы начать нагрев рабочих пластин до заданных значений.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

В ручном режиме можно готовить без установки конкретного времени, то есть без ограничения по времени, задав только температуру нагрева пластин. Для этого после включения гриля установите только температуру и нажмите кнопку Старт/Стоп, чтобы начать нагрев. Когда гриль достигнет заданной температуры, выложите продукты на пластины и начните приготовление.



ПРИМЕЧАНИЕ!

Если время приготовления не установлено, на дисплее во время работы не будет отображаться информация о времени, а функция автоматического отключения будет деактивирована. Подробнее см. раздел «Ручное выключение при приготовлении без установки времени».

Приготовление в ручном режиме

Процесс активации нагрева и достижение грилем заданной температуры сопровождаются такими же сигналами (индикация и звуковой сигнал), как и при приготовлении по установленной программе. После того как прибор достигнет рабочей температуры, выложите продукты на пластины и начните приготовление. Если время приготовления было установлено вручную, обратный отсчет начнется автоматически примерно через 10 секунд после достижения заданной температуры. По этой причине рекомендуется выкладывать продукты на гриль сразу после того, как он нагреется до нужной температуры.



ПРИМЕЧАНИЕ!

Во время приготовления в ручном режиме вы можете изменять время и температуру нагрева рабочих пластин в любой момент по вашему усмотрению.

Автоматическое выключение при установленном времени

По истечении заданного времени приготовления прозвучит звуковой сигнал, на дисплее на короткое время появится надпись «End» (Завершено), и нагрев автоматически отключится. Через некоторое время экран погаснет, и процесс приготовления завершится. Откройте гриль и извлеките приготовленные продукты.

Ручное выключение при приготовлении без установки времени

Если время приготовления не было установлено, функция автоматического отключения не активна. Когда продукты будут готовы, выключите гриль, коснувшись кнопки Старт/Стоп. Прозвучит звуковой сигнал, нагрев отключится, экран погаснет, и процесс приготовления завершится. Откройте гриль и извлеките приготовленные продукты.

Приготовление в режиме «Барбекю» в ручном режиме

Данный прибор позволяет готовить на обеих поверхностях в полностью разложенном виде. Этот режим идеально подходит для приготовления продуктов неправильной формы или разной толщины, таких как мясо на кости, морепродукты, фрукты и овощи. Процедура



настройки времени, температуры и завершения работы в этом режиме идентична процедуре приготовления в обычном ручном режиме.

Раскрытие гриля в режим «Барбекю»

Удерживая прибор за ручку, поднимите верхнюю часть гриля в вертикальное положение. Нажмите кнопку раскрытия гриля в режим «барбекю» (расположена на боковой стороне шарнира) и полностью разложите гриль до горизонтального положения. Далее действуйте так же, как при обычном приготовлении в ручном режиме. Как только прибор достигнет рабочей температуры, распределите продукты по обеим рабочим пластинам. Переворачивайте продукты в процессе, чтобы обеспечить равномерную прожарку с обеих сторон.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Перед началом использования прибора в режиме барбекю убедитесь, что верхняя рабочая пластина надежно зафиксирована в рамке корпуса. Не пытайтесь извлечь её из рамки во время приготовления.



ПРИМЕЧАНИЕ!

Цифровой гриль позволяет настраивать температуру каждой пластины (верхней и нижней) отдельно или включать нагрев только одной из них. Благодаря этому в ручном режиме вы можете устанавливать разную температуру для каждой пластины в зависимости от типа продуктов (что особенно удобно в режиме барбекю). Кроме того, для экономии места вы можете оставить верхнюю часть гриля в вертикальном положении и использовать для приготовления только нижнюю рабочую пластину.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не прикасайтесь к рабочим пластинам голыми руками; при необходимости используйте кухонные прихватки или рукавицы. Для работы с продуктами используйте неострые кухонные принадлежности из неметаллического материала; избегайте использования металлических лопаток, ножей, вилок и т. д. Никогда не режьте продукты непосредственно на рабочих пластинах.

Выключение гриля

Если вы хотите мгновенно выключить гриль во время нагрева или в процессе приготовления в любом рабочем режиме, нажмите и удерживайте кнопку Старт/Стоп в течение примерно 3 секунд.



Чистка и обслуживание прибора

1. Извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
2. Дождитесь полного остывания прибора.
3. Снимите рабочие пластины (используя кнопки фиксаторов).
4. Протрите внешние поверхности корпуса влажной тканью. Тщательно вытрите прибор насухо.
5. Рабочие пластины можно замочить в теплой воде примерно на 5 минут, после чего промыть с использованием жидкого моющего средства и мягкой губки. Пластины также можно мыть в посудомоечной машине.
6. Внутреннюю часть корпуса (под рабочими пластинами) можно протереть слегка влажной тканью.



ПРИМЕЧАНИЕ!

Для облегчения очистки рекомендуется мыть рабочие пластины после каждого использования, предварительно дождавшись их полного остывания.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- На влажных пластинах после высыхания могут появиться белые следы от воды (известковый налет).
- Категорически запрещается использовать для чистки прибора бензин, растворители, абразивные чистящие средства, металлические предметы или жесткие щетки.
- Не допускайте попадания воды или влаги на электрические компоненты прибора.
- При очистке рабочих пластин используйте только губку или мягкую ткань, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- Очищайте прибор после каждого использования, чтобы предотвратить появление бактерий и поддерживать устройство в исправном состоянии.

Хранение прибора

- Перед тем как убрать прибор на хранение, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- Закройте крышку гриля, удерживая её за ручку.
- Если вы не планируете использовать прибор в течение длительного времени, обеспечьте его надлежащее хранение.
- Храните прибор в прохладном и сухом месте.
- Храните прибор и его сетевой шнур 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
Прибор не включается	Вилка не вставлена в розетку или в сети отсутствует напряжение.	Вставьте вилку в розетку; проверьте исправность розетки.
	Сработала защита от перегрева.	Дайте прибору полностью остыть.
Пластины не нагреваются	Рабочие пластины установлены неправильно.	Убедитесь, что пластины зафиксированы в корпусе до щелчка.
Продукт недостаточно поджарен	Прибор не достиг нужной температуры.	Дождитесь завершения фазы предварительного нагрева.
Продукт поджарает	Установлено слишком длительное время приготовления.	Сократите время приготовления или уменьшите температуру.



Проблема	Возможная причина	Решение
Появился запах при работе	Первое использование или остатки жира на пластинах.	Это нормально. Запах исчезнет после нескольких циклов использования.
Прибор отключается во время работы	Недостаточная циркуляция воздуха.	Обеспечьте свободное пространство вокруг прибора.
Жир переливается из поддона	Поддон переполнен или установлен неправильно.	Опорожните поддон и установите его на место должным образом.
Корпус сильно нагревается	Длительное использование на высоких температурах.	Выключите прибор и дайте ему остыть.
Ограничение подвижности прибора	Сетевой шнур натянут (включен в розетку).	Перед перемещением прибора обязательно извлеките вилку из розетки.

Доставка

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.

71	تعليمات الاستخدام.
71	معنى الرموز
71	مسؤولية
71	إعلان الامتثال CE
71	استخدام المنتج.
71	الاستخدام غير المصرح به.
72	تحذيرات الأمان
73	تحذيرات السلامة الخاصة بالجهاز.
74	فتح العلبة.
74	محتويات العلبة
74	معلومات تقنية
75	تعريف أجزاء المنتج
76	تركيب الجهاز
76	إستخدام الجهاز
77	تركيب / فك اللوحات
77	إختيار البرنامج
78	البدء ببرنامج
78	وضع الشواية
79	طبخ بالشوي المبرمج
79	الطبخ بالشوي المبرمج
81	تنظيف وصيانة الجهاز
82	تخزين الجهاز
82	إعادة التدوير
83	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
83	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 San. ve Tic. A.Ş.** أي مسؤولية عن أي ضرر أو إصلاح يتم خارج مراكز الخدمة المعتمدة من **Fakir** أو عن الاستخدام غير الصحيح للجهاز نتيجة عدم الالتزام بالتعليمات في دليل المستخدم هذا.

إعلان الامتثال CE

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



استخدام المنتج

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

الاستخدام غير المصرح به

في الحالات التالية من الاستخدام غير المصرح به، قد يتعرض الجهاز للتلف أو يتسبب في إصابات:

- **القدرات المحدودة والإشراف:** يجب عدم استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة و/أو المعرفة، ما لم يكونوا تحت إشراف شخص مسؤول عن سلامتهم أو تلقوا تعليمات بشأن الاستخدام الآمن للجهاز. يجب

مراقبة الأطفال لضمان عدم لعبهم بالجهاز.

- **الاستخدام مع القدرات المحدودة:** يمكن للأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات فأكثر وللأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة استخدام الجهاز فقط إذا كانوا تحت الإشراف، وتلقوا تعليمات حول الاستخدام الآمن وفهموا المخاطر المحتملة.
- **مواد التغليف:** احفظ المواد مثل الأكياس الموجودة في العبوة بعيداً عن متناول الأطفال. هناك خطر الاختناق!
- **التنظيف والصيانة:** يجب ألا يقوم الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات بتنظيف الجهاز أو صيانته إلا إذا كانوا تحت الإشراف.
- **أمان الجهاز والكابل:** احتفظ بالجهاز وكابله بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات. يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم لعبهم بالجهاز. الأجهزة الكهربائية ليست ألعاباً للأطفال. لذلك، استخدم واحفظ الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال. قد لا يكون الأطفال على دراية بالمخاطر المرتبطة باستخدام جهاز كهربائي. تأكد من أن سلك الطاقة لا يتدلى من الجهاز.

تحذيرات الأمان

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

تحذيرات السلامة الخاصة بالجهاز

- قوموا باستخدام الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
- يجب استخدام الجهاز فقط عندما تكون اللوحيتين قد تم تركيبهما بشكل صحيح.
- ستكون الواح الطبخ ساخنة جداً عندما يكون الجهاز في حالة عمل. لذلك يجب إتباع التعليمات عند استخدام الجهاز.
- قوموا باستخدام الجهاز في مكان جيد التهوية. قوموا بترك مسافة لا تقل عن 10 - 15 سم من جميع جوانب الشواية لتأمين دوران الهواء بشكل كافي.
- لا تقوموا بوضع الشواية على موقد غازي او موقد كهربائي او داخل فرن ساخن او فوقه او بالقرب من اي جهاز من هذا النوع. لا تسمحوا بتلامس الشواية بالسائتر او اغلفة الجدران او الملابس او مناشف الاطباق او اية مواد قابلة للإشتعال اثناء الإستخدام.
- لا تقوموا بتحريك الجهاز عندما تكون الشواية موصولة بالكهرباء.
- قبل القيام بمسك الجهاز انتظروا ليبرد.
- لا تقوموا بتغطية صينية الزيت بورق القصدير او اية مادة اخرى.
- لا تقوموا باستخدام الاكسسوارات غير الموصى بها او غير المباعة لدى الشركة المنتجة.
- لا تقوموا بغمر الجهاز في الماء.
- لا تقوموا بترك الجهاز دون مراقبة عندما يعمل.
- هذا الجهاز غير مصمم لتشغيله عبر جهاز مؤقت او جهاز تحكم عن بعد مستقل.
- لا تقوموا بتطبيق اي ضغط على نقطة ربط كابل الطاقة بالمنتج، حيث ان ذلك يؤدي إلى تآكل الكابل او قطعه.
- حافظوا على المنتج وكابل الطاقة بعيداً عن السطوح الساخنة.
- لا تقوموا باستخدام الجهاز مطلقاً إن كان كابل الطاقة او المقبس متعرضاً لخسائر او اضرار او لا يعمل بصورة صحيحة او واقعاً على الارض ومتعرضاً لخسائر او معرضاً للماء او اية سوائل اخرى.
- لا يوصى باستخدام كابل توصيل مع هذا المنتج.

⚠️ إنذار!

لتقليل مخاطر الإصابات الشخصية أو خسائر في المنتج أو الأغراض: قوموا باستخدام هذا الجهاز فقط في الأماكن المغلقة وللأغراض المنزلية وغير الصناعية أو التجارية. هذا الجهاز مخصص لتسخين الأطعمة والسندويشات والتوست والطبخ والشوي. لا تقوموا باستخدام المنتج في الهواء الطلق أو لأية أغراض أخرى غير مخصصة لأجلها. لا تسمحوا لكابل الطاقة بالتدلي بشكل غير محكم والذي قد يؤدي إلى التعثر أو السقوط أو الإنجرار (مثلاً على حافة منضدة أو طاولة).

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



فتح العلبة

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

⚠️ تحذير!

لا تستخدم منتجًا معيَّبًا أو تالفًا.

محتويات العلبة

1. الجهاز
2. دليل المستخدم

معلومات تقنية

التردد: 60/50 هرتز	طاقة : 2000 واط
العمر الافتراضي: 7 سنوات	الجهد : 220-240V~

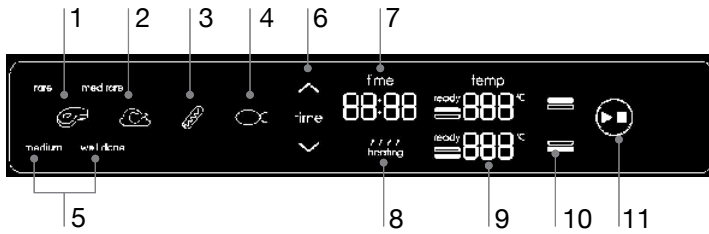
📌 ملاحظة!

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

تعريف أجزاء المنتج



- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. مقبض الإمساك | 5. لوحات الطبخ العليا والسفلى |
| 2. التحكم بإعدادات ارتفاع لوحة الطبخ العليا | 6. ازرار تحرير لوحات الطبخ |
| 3. زر تشغيل الشواية في وضع الباربيكيو | 7. شاشة لمس |
| 4. آلية قفل لوحة الطبخ العليا | 8. صينية جمع الزيت |
| | شاشة لمس |



- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. برنامج طبخ اللحم | 7. مؤشر الوقت |
| 2. برنامج طبخ الدجاج | 8. مؤشر درجة الحرارة |
| 3. برنامج التوست - السندويش | 9. مؤشر درجة حرارة اللوحة |
| 4. برنامج طبخ الأسماك | 10. زر إختيار درجة حرارة لوحة الطبخ العليا / السفلى |
| 5. درجات الطبخ | 11. زر التشغيل / الإطفاء |
| 6. تنظيم إعدادات الوقت | |

تركيب الجهاز

الإستخدام الاول

قبل الإستخدام قوموا بإخراج كلتا لوحات الطبخ من الشواية وقوموا بغسلها وتنشيفها. قوموا بوضع طبقة رقيقة من زيت الطعام على الطبقة غير اللاصقة الموجودة على كلتا اللوحتين ، وقوموا بتنشيفها بمنشفة المطبخ ، وقوموا بإعادة تركيب اللوحتين في الشواية. انظروا قسم التنظيف.

ملاحظة !

يمكن إستخدام كلتا لوحتي الطبخ بمكان بعضهما في الشواية. وهذا يعني انه يمكن وضع اللوحة ذات السطح المستو كما هو الحال في اللوحة المحززة (المطلعة) في القسم العلوي او القسم السفلي من الشواية.

إستخدام الجهاز

تشغيل الشواية

قوموا بتوصيل كابل الطاقة بمقبس كهربائي. سيضيئ زر التشغيل / الإطفاء الموجود في لوحة التحكم للمس الموجود في الشواية.

إنتباه !

لا تقوموا بإستخدام الجهاز لطبخ او تذويب الاطعمة المجمدة. تأكدوا من ان جميع الاطعمة دائية تماماً.

ملاحظة !

قد تصدر كمية معينة من الدخان عند اول إستخدام للجهاز. هذا طبيعي ولن يصدر في الإستخدامات الاخرى القادمة.

تحذير !

- قبل تشغيل الجهاز تأكدوا من ان كلتا لوحتي الطبخ قد تم تركيبهما.
- لتقليل الاطعمة او رفعها من لوحات الطبخ قوموا بإستخدام ادوات مطبخ خشبية او بلاستيكية ولكن مقاومة للحرارة.
- تأكدوا من أن كابل الطاقة بعيد بمسافة كافية عن لوحات الطبخ اثناء الاستخدام.

تحذير !

- لوحة الطبخ العليا ساخنة.
- كونوا حذرين جداً عند أخذ الاطعمة من على الجهاز ، فقد تكون القطع المعدنية من الجهاز والاطعمة ساخنة جداً.

تركيب / فك اللوحات



- يحتوي الجهاز على ازرار إخراج لوحات الطبخ في القسم العلوي والسفلي من الجهاز للقيام بإخراج لوحات الطبخ من الجهاز.
- قوموا بالإمساك بالغطاء العلوي من الجهاز من مقبض الإمساك ورفعه ليكون بزاوية 90 درجة.

- قوموا بإخراج لوحة الطبخ من مكانها بالضغط المستمر على زر إخراج لوحة الطبخ (الاعلى / الاسفل) الواقع في القسم الذي ترغبون بإخراج لوحة الطبخ منه.
- لإعادة تركيب لوحة الطبخ في مكانها من جديد قوموا بتركيب اللوحة بدءاً من القسم الخلفي وبإتجاه القسم الامامي وبغناية في الاطراف الموجودة في القسم الخلفي من الجهاز.
- للتأكد من جلوس اللوحة في مكانها بشكل صحيح تأكدوا من عدم حركة اللوحة قبل القيام بأية عملية طبخ.



قبل لمس اية لوحة طبخ تأكدوا من ان الجهاز بارد بما فيه الكفاية. لا تقوموا بلمس لوحات الطبخ عندما تكون ساخنة.



قد تظهر تغيرات في مدة الطبخ وحسب نوع الاطعمة وتواتر وتقلبات الجهد الكهربائي والظروف البيئية وإعدادات الطبخ للجهاز.

إختيار البرنامج

- قوموا بلمس زر التشغيل / الإطفاء ، ستضيئ ازرار اللحوم ، الدجاج ، الاسماك ، التوست - السندويش على الشاشة.
- قوموا بلمس الزر المعني لإختيار احد البرامج. ستظهر على الشاشة مدة الشوي المعدة مسبقاً في البرنامج ودرجة حرارة لوحات الطبخ العليا والسفلى المدة مسبقاً.



- قبل البدء ببرنامج طبخ اللحوم قوموا باللمس المتكرر لزر البرنامج لتنظيم إعداد مستوى الطبخ الذي ترغبون به. مطبوخة قليلاً ، مطبوخة بشكل قليل ومتوسط ، مطبوخة بشكل متوسط ومطبوخة بشكل جيد.
- قبل بدء البرنامج يمكنكم تنظيم إعدادات مدة الطبخ المعدة مسبقاً في البرنامج ودرجة حرارة لوحات الطبخ المعدة مسبقاً وذلك باستخدام اسمهم الموقت. عند قيامكم بهذه العملية ستتحول الشواية تلقائياً الى وضع اليدوي للقيام بعملية الشوي.

جدول اوقات القائمة التلقائية

التوضيحات	مدة الطبخ	درجة حرارة مركز لوحة الطبخ (C°)	
عند الضغط المتكرر على زر شريحة اللحم ستغير درجة الطبخ ، وسيضي مؤشر الليد الخاص به.	03:00	C° 230	اللحوم - مطبوخة قليلاً (3 درجات)
سيضي مؤشر الليد بنفس الشكل	04:00	C° 230	اللحوم - مطبوخة بشكل متوسط (5 درجات)
ستؤشر درجة الطبخ المعنية عبر مؤشر الليد	06:00	C° 230	اللحوم - مطبوخة بشكل متوسط وجيد (7 درجات)
سيضي مؤشر الليد الخاص به	08:00	C° 230	اللحوم - مطبوخة بشكل جيد (طبخ تام)
-	12:00	C° 220	فخذ دجاج
-	12:00	C° 220	نفاق
-	11:00	C° 210	اسماك

البدء ببرنامج

- قوموا بلمس زر التشغيل / الإطفاء مرة أخرى وابدأو بالبرنامج الذي يتم إختياره. سيضي مصباح مؤشر "التسخين". إن وقت الشوي والمحدد مسبقاً والمعروض سيتم إستبداله بخط متقطع متحرك، وهذا يشير إلى أن لوحات الطبخ قد سخنت إلى درجة حرارة التشغيل الخاصة بها.
- عند سماع صوت تنبيه (لكل لوحة طبخ على حدة) ستضي عبارة "جاهز" بالقرب من مؤشر حرارة لوحات الطبخ وستظهر مدة الشوي المحددة مسبقاً على الشاشة ، وهذا يدل على ان الشواية قد وصلت الى درجة حرارة التشغيل وهي جاهزة لوضع الاطعمة والبدء بالشوي.

ملاحظة !

- بعد مرور 10 ثواني على الوصول الى درجة حرارة التشغيل في وضع الشوي ستبدأ الشواية تلقائياً بالعد التنازلي لغاية الوصول الى نهاية مدة الطبخ المحددة مسبقاً في البرنامج. لهذا السبب عند القيام بالشوي الملامس قوموا بوضع الاطعمة على الشواية مباشرة بعد الوصول الى درجة حرارة التشغيل للشوي.
- يجب القيام بدهن اللحوم والاطعمة المتكونة من الخضراوات وما شابهها بطقة رقيقة من الزيت باستخدام فرشاة او تنقيعها بالزيت قبل وضعها على الشواي. في حال عدم إمكانية القيام بذلك بسبب طبيعة الاطعمة قوموا بتطبيق طبقة رقيقة على كلتا لוחتي الطبخ ايضاً قبل البدء بالبرنامج.

وضع الشواية

يمكن تطبيق اوضاع الطبخ المبينة ادناه في الشواية الرقمية.

- شوي مبرمج (شواية مغلقة)
- شوي وضع يدوي (شواية مغلقة)
- شوي وضع يدوي (شواية مفتوحة)

طبخ بالشوي المبرمج

مثالي لتحضير اللحوم والأسماك والدجاج والتوست والساندويش. بفضل البرامج الأربعة (4) المدة الطبخ ودرجة حرارة لوحات الطبخ فيها مسبقاً، سيكون تحضير الأطعمة بتطبيق الشوي المبرمج سريعاً ومريحاً وأقصى توفير للطاقة.

برنامج طبخ اللحوم

تقوم بتجهيز اللحوم بأربعة (4) مستويات طبخ أكثر طلباً: مطبوخة قليلاً ، مطبوخة بشكل قليل ومتوسط ، مطبوخة بشكل متوسط ومطبوخة بشكل جيد. البرنامج مثالي لطبخ اللحوم الناضجة. للمستويات الأخرى لطبخ اللحوم فإن مدة الطبخ المعدة مسبقاً في البرنامج هي كالاتي: مطبوخة قليلاً - 3 دقائق ، مطبوخة بشكل قليل ومتوسط - 4 دقائق ، مطبوخة بشكل متوسط - 6 دقائق - مطبوخة بشكل جيد - 8 دقائق. إن درجة حرارة الطبخ المعدة مسبقاً لجميع عمليات الطبخ هي 230 °C . إن السمك الأمثل للحوم هو 2 سم تقريباً.

ملاحظة !

في حال رغبتكم في تحضير نوع آخر من اللحوم مختلف عن لحم العجل باستخدام برنامج "طبخ اللحوم" يجب عليكم استخدام مستوى "مطبوخ بشكل متوسط" أو "مطبوخ بشكل جيد" فقط.

برنامج طبخ لحوم الدجاج

يستخدم هذا البرنامج لطبخ لحوم الدجاج أو الديك الرومي أو لحم صدر الدجاج أو ما شابهها من اللحوم بدون عظم. إن مدة الشوي المعدة مسبقاً للبرنامج هي 12 دقيقة ، أما درجة حرارة الشواية فهي 220 °C . إن السمك الأمثل لشوي هذه المنتجات هو 3 سم.

برنامج طبخ الأسماك

يستخدم هذا البرنامج لشوي الأسماك الكاملة (مثل سمك السلمون المرقط وسمك القاروص أو ما شابهها) أو شرائح أو قبليه لحوم الأسماك (مثل سمك التونة أو السلمون أو ما شابهها) على الشواية. إن مدة الشوي المعدة مسبقاً للبرنامج هي 11 دقائق ، أما درجة حرارة الشواية فهي 210 °C . إن السمك الأمثل للسمك الكامل أو لحوم الأسماك هو بين 2 إلى 3 سم.

برنامج التوست - السندويش

يستخدم هذا البرنامج لتحضير التوست والسندويش بأنواع الخبز العادية. إن مدة الطبخ المعدة مسبقاً للبرنامج هي 4 دقائق ، أما درجة حرارة الطبخ فهي 230 °C . أقصى سمك للتوست - السندوي هو 6 سم تقريباً.

الطبخ بالشوي المبرمج

- قوموا بضبط إعداد ارتفاع لوحة الطبخ العليا بتحويل تحكم الإعداد الى الوضع "مفتوح" ، قوموا بالإمساك من مقبض القسم العلوي من الشواية وتحويله الى وضع عمودي وقوموا بفتح الشواية.
- قوموا بالإمساك بالمقبض بيد واحدة وقوموا بالضغط باليد الأخرى على النصف العلوي من الجزء الخارجي المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ في الجزء العلوي من الشواية باتجاهكم وقوموا بتحريكه من القفل الموجود في الإطار.
- قوموا بوضع أجزاء متساوية السمك من الأطعمة على لوحة الطهي السفلية (بإتباع توصيات السماكة في وصف البرنامج أعلاه)، مع التأكيد على أن لا تتجاوز حواف لوحات الشوي.
- قوموا بالإمساك بمقبض الجزء العلوي من الشواية وقوموا بطي لوحة الطبخ العلوية بحيث تستقر فوق الأطعمة الموضوعة على الشواية، ثم قوموا بطبخ الأطعمة.
- تتجمع الزيوت المتساقطة عبر الفتحات الموجودة في الجزء الخلفي من الواح الطبخ والى صينية تجميع الزيوت.

⚠️ تحذير !

عند شوي الأطعمة المتكونة من اللحوم الطرية (مثل الأسماك) أو الأطعمة المغطاة بالجين المبشور يجب ضبط ارتفاع لوحة الطبخ العليا باستخدام زر التحكم لتأمين عدم تلامس اللوحة بالأطعمة الموجودة في الداخل أثناء عملية الشوي ، وتأمين ان تكون اللوحة فوق الأطعمة مباشرة.

إيقاف البرنامج تلقائياً

بعد الإنتهاء من مدة الطبخ المحددة مسبقاً في البرنامج سينطفئ التسخين تلقائياً ويصدر صوت تنبيه وتظهر عبارة "إنتهى" لمدة قصيرة على الشاشة. ستنتطفئ الشاشة بعد مدة قصيرة وتنتهي عملية الطبخ وفقاً لإعدادات البرنامج. قوموا بفتح الشواية وإخراج الأطعمة المطبوخة.

الشوي بالوضع اليدوي

هذا الوضع مثالي لشوي الأطعمة التي تتطلب ضبط مدة الطبخ ودرجة الحرارة يدوياً.

ضبط مدة الشوي ودرجة حرارة الشوي يدوياً

بعد القيام بتشغيل الشواية قوموا بضبط إعدادات مدة الطبخ المطلوبة وذلك باستخدام الاسهم الموجودة في شاشة اللمس واستخدام الأزرار لضبط درجة الحرارة لكل لوحة طبخ. بعد ذلك قوموا بلمس زر التشغيل / الإطفاء لبدء تسخين لوحات الطبخ للوصول الى درجة الحرارة المطلوبة للطبخ.

⚠️ تحذير !

في الوضع اليدوي يمكنكم الطبخ دون تحديد مدة طبخ معينة ، أي دون وجود حد زمني، وذلك فقط بضبط درجة حرارة الطبخ يدوياً. وللقيام بذلك قوموا بعد تشغيل الشواية بضبط درجة الحرارة فقط بعدها ابدأوا بالتسخين باستخدام زر التشغيل / الإطفاء. عند وصول الشواية الى درجة حرارة الطبخ المطلوبة قوموا بوضع الأطعمة على الشواية وشويها.

📌 ملاحظة !

في حال عدم ضبط إعدادات مدة الشوي لا تظهر تلك المعلومات على الشاشة أثناء عملية الشوي وسيتم تعطيل خاصية الإيقاف التلقائي - راجعوا قسم "الإيقاف اليدوي للشواية دون ضبط المدة" المبين ادناه.

الشوي في الوضع اليدوي

في هذا الوضع يتم تفعيل عملية التسخين والوصول الى درجة حرارة الشوي المطلوبة ، ويتم الإشارة الى ذلك بنفس طريقة الشوي باستخدام برنامج معد مسبقاً. عند وصول الشواية الى درجة حرارة الطبخ المطلوبة قوموا بوضع الأطعمة على الشواية وشويها. إذا تم ضبط وقت الشوي يدوياً ستبدأ الشواية تلقائياً بالعد التنازلي بعد حوالي 10 ثواني من الوصول الى درجة حرارة الشوي. لهذا السبب يجب وضع الأطعمة على الشواية وطبخها مباشرة بعد الوصول الى درجة حرارة الشوي المطلوبة.

📌 ملاحظة !

عند القيام بعملية الشوي بالوضع اليدوي يمكنكم ضبط إعدادات مدة الشوي ودرجة حرارة لوحات الطبخ حسب الطلب.

الإيقاف التلقائي عند الشوي لمدة محددة

بعد إنتهاء وقت الشوي سيصدر صوت تنبيه وستظهر عبارة "إنتهى" لمدة قصيرة وسيتوقف التسخين تلقائياً. بعد فترة معينة ستنتطفئ الشاشة وتنتهي عملية الشوي. قوموا بفتح الشواية وإخراج الأطعمة المطبوخة.

الإيقاف اليدوي في عملية الشوي دون ضبط إعداد الوقت

في عملية الشوي دون ضبط إعداد الوقت يتم تعطيل خاصية الإيقاف التلقائي. عند إكمال طبخ الأطعمة قوموا بإطفاء الشواية وذلك بلمس زر التشغيل / الإطفاء. سيصدر صوت تنبيه وسيتوقف التسخين وستطفئ الشاشة وتنتهي عملية الشوي. قوموا بفتح الشواية وإخراج الأطعمة المطبوخة.

طبخ الباربيكيو بالوضع اليدوي

تم تصميم هذا المنتج للطبخ على الوجهين عندما تكون الشواية مفتوحة. وهو مثالي لطبخ الأطعمة ذات السمك والشكل غير المنتظم مثل اللحوم بالعظم والمنتجات البحرية والخضراوات والفواكه. إن خطوات فتح الشواية ، وإعداد مدة الطبخ ، وإعداد درجة حرارة الطبخ والإنتهاء من عملية الطبخ هي نفسها في عملية الشوي في الوضع اليدوي.

فتح الشواية للباربيكيو

قوموا بالإمسك بالمقبض وتحول الجزء العلوي من الشواية بشكل عمودي. قوموا بالضغط على زر فتح الشواية للباربيكيو وقوموا بفتح الشواية بالكامل. بعد ذلك قوموا بالإستمرار بنفس خطوات عملية الشوي في الوضع اليدوي. بعد الوصول الى درجة حرارة التشغيل قوموا بوضع وتوزيع الأطعمة على لوحة الطبخ وطبخ كلا طرفي الأطعمة.



تحذير !

قبل البدء بعملية الطبخ بالباربيكيو حافظوا على لوحة الطبخ العلوية ثابتة في إطارها خلال مدة الطبخ بالباربيكيو بدلاً من إخراجها من إطارها.



ملاحظة !

يمكن إستخدام الشواية الرقمية بتنظيم إعدادات درجة حرارة لوحة الطبخ العليا والسفلى بشكل مختلف لكل لوحة أو تسخين لوحة طبخ واحدة فقط من بينهما. وبهذا الشكل يمكن إعداد درجة حرارة مختلفة لكل لوحة من لوحات الطبخ للأطعمة المختلفة عند عمل الشوي بالوضع اليدوي (وخصوصاً في الباربيكيو). وكبديل أيضاً، ولتوفير المساحة يمكن فتح القسم العلوي من الشواية والمحافظة على وضعها بشكل عمودي وعمل الباربيكيو في لوحة الطبخ السفلية فقط (عندما تكون الشواية مفتوحة).



تحذير !

لا تقوموا بلمس لوحات الطبخ باليد المجردة. قوموا بإستخدام قفازات الافران عند الضرورة. قوموا بإستخدام آلات المطبخ غير الحادة وغير المعدنية للإمسك بالأطعمة ، وتجنبوا إستخدام الملاعق المعدنية أو السكاكين أو الشوكات وما شابهها عند إستخدام الجهاز. يجب التأكيد على عدم قطع الأطعمة مباشرة على لوحات الطبخ مطلقاً.

إغلاق الشواية

في حال رغبتكم في إطفاء الشواية على الفور اثناء وصول الشواية الى درجة حرارة التشغيل أو اثناء عملية الشوي وفي اي وضع تشغيل كان، قوموا بلمس زر التشغيل / الإطفاء بصورة مستمرة (لمدة 3 ثواني تقريباً).

تنظيف وصيانة الجهاز

1. قوموا بفصل قابس الجهاز عن المقبس الكهربائي.
2. قوموا بالإنتظار حتى يبرد الجهاز تماماً.
3. قوموا بإخراج لوحات الطبخ.
4. قوموا بإستخدام قطعة قماش رطبة لتنظيف السطح الخارجي من الجهاز. قوموا بتنظيف الجهاز من الخارج بشكل تام.

5. بعد وضع لوحات الطبخ في ماء دافئ والانتظار لمدة 5 دقائق تقريباً قوموا بتنظيف اللوحات بمنظف صحن سائل وقطعة اسفنج ناعمة السطح. يمكن غسل الألواح في غسالة الاواني ايضاً.
6. يمكنكم مسح القسم الذي يتم تركيب اللوحات فيه في الهيكل الداخلي بقطعة قماش رطبة بشكل خفيف.

ملاحظة !

لتسهيل عملية التنظيف يوصى بتنظيف كلتا لوحتي الطبخ بعد ان تبرد وذلك بعد الإنتهاء من اية عملية طبخ.

تحذير !

- إن ترك لوحات الطبخ مبللة يؤدي الى تكوين بقع ماء بيضاء عليها.
- يجب الحرص والتأكد على عدم استخدام البنزين او المذيبات او المنظفات الكاشطة او المواد المعدنية او الفرشاة الخشنة عند تنظيف الجهاز.
- يجب عدم تلامس الماء او الرطوبة للأقسام الكهربائية.
- لتنظيف لوحات الطبخ يجب عدم استخدام اية مواد اخرى عدا الاسفنج الناعم او قطع القماش الناعمة وذلك لتلافي حدوث اضرار في لوحات الطبخ غير اللاصقة.
- لتلافي تكون البكتيريا والمحافظة على صيانة ونظافة الجهاز قوموا بتنظيف الجهاز بعد كل استخدام.

تخزين الجهاز

- قبل رفع الجهاز قوموا بفصل قابس الجهاز عن المقبس الكهربائي والانتظار ليبرد الجهاز.
- لا قوموا بإغلاق الجهاز بمسك غطاء الجهاز من مقبض الإمساك.
- في حال رغبتكم في عدم استخدام الجهاز لمدة طويلة قوموا بخزنه بعناية.
- حافظوا على الجهاز في مكان بارد وجاف.
- حافظوا على الجهاز والكابل الكهربائي بعيداً عن متناول يد الاطفال.

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 وفقاً للقوانين السارية في بلدك.
- لا ينبغي التخلص من النفايات الكهربائية مع النفايات المنزلية.
- ضع الجهاز في صناديق النفايات المخصصة للنفايات الكهربائية.
- التخلص المصنوع للجهاز من مواد قابلة لإعادة التدوير.
- تخلص من مواد التعبئة في صناديق إعادة التدوير المناسبة.
- يتوافق الجهاز مع توجيهات WEEE (النفايات الكهربائية والإلكترونية).



ملاحظة!

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

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

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

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الجهاز لا يعمل	القابس غير مرتبط بالمقبس أو لا توجد طاقة كهربائية في المقبس.	قوموا بربط القابس بالمقبس الكهربائي.
	الجهاز يدخل في وضع الحماية من التسخين المفرط.	انتظروا حتى يبرد الجهاز.
اللوحات لا تسخن	لم يتم تركيب اللوحات بشكل صحيح	قوموا بتركيب لوحات التسخين بشكل صحيح.
التوست لا يتمص بشكل كافٍ	الجهاز غير ساخن بالشكل الكافي	انتظروا حتى إكمال التسخين الأولي.
التوست يحترق	مدة طبخ مفرطة	قوموا بتقصير مدة الطبخ.
تصدر رائحة من الجهاز	أول استخدام أو بقايا زيت	الوضع طبيعي، سيخف بعد عدة مرات من الاستخدام.
الجهاز ينطفئ عند التشغيل	تهوية هواء غير كافية	قوموا بترك فراغات كافية حول الجهاز.
الزيت يفيض من صينية جمع الزيت	الصينية ممتلئة أو تم تركيبها بشكل غير صحيح	قوموا بتفريغ الصينية وإعادة تركيبها بشكل صحيح.
الهيكل يسخن بشكل مفرط	إستخدام لمدة طويلة	قوموا بإطفاء الجهاز والانتظار حتى يبرد الجهاز.
لا يمكن تحريك الجهاز	القابس موصول بالمقبس	قوموا بفصل القابس عن المقبس وتحريك الجهاز.

الشحن

لتجنب تلف الجهاز، اتبع هذه الخطوات لنقل جهازك بأمان:

- نقل الجهاز في التعبئة الأصلية.
- إذا لم تكن التعبئة الأصلية متاحة، استخدم تغليفًا مناسبًا وناعمًا يحمي الجهاز.

85	دستور العمل‌های استفاده
85	معنی نمادها
85	مسئولیت
85	اعلام تطابق CE
85	محدوده استفاده
86	استفاده غیرمجاز
86	هشدارهای ایمنی
87	هشدارهای ایمنی اختصاصی
88	باز کردن جعبه
88	محتویات جعبه
88	اطلاعات فنی
89	آشنایی با قطعات محصول
90	نصب دستگاه
90	استفاده از دستگاه
91	خارج کردن/نصب صفحات
91	انتخاب برنامه
92	شروع یک برنامه
92	حالت‌های گرید
92	پخت گرید با تنظیم برنامه
93	گرید با تنظیم برنامه
95	تمیزکاری و نگهداری دستگاه
96	نگهداری دستگاه
96	بازیافت
97	رفع مشکلات
97	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 San. ve 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 سطحی صاف، ثابت و مقاوم در برابر حرارت استفاده کنید.
- دستگاه فقط زمانی باید استفاده شود که هر دو صفحه پخت به‌درستی نصب شده باشند.
- هنگام کار دستگاه، دمای صفحات پخت بسیار بالا است؛ در زمان استفاده، دستورالعمل‌های کاربری را رعایت کنید.
- دستگاه را در محیطی با تهویه مناسب استفاده کنید. برای تأمین گردش هوای کافی، در تمام اطراف گریل دست‌کم 10-15 cm فاصله خالی بگذارید.
- گریل را روی اجاق گازی یا برقی، داخل یا روی فر گرم‌شده، یا در نزدیکی چنین دستگاه‌هایی قرار ندهید. در حین استفاده، اجازه ندهید گریل با پرده، روکش دیوار، لباس، دستمال ظرف‌شویی یا سایر مواد قابل اشتعال تماس پیدا کند.
- هنگامی که گریل به پریز برق متصل است، دستگاه را جابه‌جا نکنید.
- پیش از در دست گرفتن دستگاه، صبر کنید تا کاملاً خنک شود.
- سینی چکه روغن را با فویل آلومینیومی یا هر ماده دیگری نپوشانید.
- از لوازم جانبی‌ای که برای این دستگاه توصیه نشده یا توسط سازنده عرضه نشده‌اند استفاده نکنید.
- دستگاه را در آب فرو نبرید.
- هنگام کار، دستگاه را بدون نظارت رها نکنید.
- این دستگاه برای کار با زمان‌سنج خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه طراحی نشده است.
- به نقطه‌ای که کابل برق به دستگاه متصل می‌شود فشار وارد نکنید؛ در غیر این صورت کابل ممکن است ساییده شده و قطع شود.

- دستگاه و کابل برق را از سطوح داغ دور نگه دارید.
- اگر کابل برق یا دوشاخه آسیب‌دیده است، دستگاه به‌درستی کار نمی‌کند، افتاده یا آسیب دیده است، یا در معرض آب یا مایعات دیگر قرار گرفته است، هرگز از این دستگاه استفاده نکنید.
- استفاده از کابل رابط (افزایشی) همراه با این دستگاه توصیه نمی‌شود.

⚠ احتیاط!

برای کاهش خطر آسیب‌های شخصی یا خسارت به دستگاه یا اموال: این دستگاه تنها برای استفاده در فضای داخلی، غیرصنعتی، غیرتجاری و خانگی طراحی شده است؛ و صرفاً برای گرم کردن مواد غذایی، تهیهٔ ساندویچ، تُست و پانینی و نیز گریل کردن به‌کار می‌رود. از دستگاه در فضای باز یا برای مقاصد غیر از موارد ذکرشده استفاده نکنید. اجازه ندهید کابل برق به‌گونه‌ای آویزان شود که موجب افتادن یا کشیده شدن آن گردد (برای مثال از لبهٔ میز یا پیشخوان).

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



باز کردن جعبه

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

⚠ هشدار!

از استفاده از محصول معیوب یا آسیب‌دیده خودداری کنید.

محتویات جعبه

1. دستگاه
2. دفترچه راهنما

اطلاعات فنی

فرکانس: 50/60Hz	توان: 2000W
عمر مفید: 7 سال	ولتاژ: ~220-240V

یادداشت!

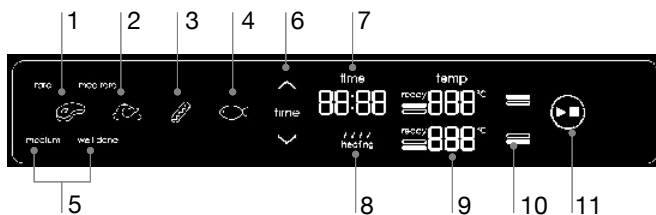
مقادیر ذکر شده بر روی دستگاه یا در مستندات چاپی دیگر همراه با محصول، در شرایط آزمایشگاهی و بر اساس استانداردهای مربوطه به دست آمده است. این مقادیر ممکن است بسته به استفاده از محصول و شرایط محیطی تغییر کند.

آشنایی با قطعات محصول



- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| 1. دسته نگهدارنده | 5. صفحات پخت بالا و پایین |
| 2. کنترل تنظیم ارتفاع صفحه پخت بالایی | 6. دکمه‌های آزادسازی صفحات پخت |
| 3. دکمه باز کردن گریل در حالت باریکیو | 7. صفحه‌نمایش لمسی |
| 4. مکانیزم قفل صفحه پخت بالایی | 8. سینی چکه روغن |

صفحه‌نمایش لمسی



- | | |
|------------------------|--------------------------------------|
| 1. برنامه پخت گوشت | 7. نشانگر زمان |
| 2. برنامه مرغ | 8. نشانگر دما |
| 3. برنامه سبست-ساندویچ | 9. نشانگر دمای صفحه |
| 4. برنامه پخت ماهی | 10. دکمه انتخاب دمای صفحه بالا/پایین |
| 5. درجات پخت | 11. دکمه روشن/خاموش |
| 6. تنظیم زمان | |

نصب دستگاه

اولین استفاده

پیش از استفاده، هر دو صفحه پخت را از گریل خارج کرده، بشوید و خشک کنید. روی پوشش نجسب هر دو صفحه، لایه‌ای نازک از روغن خوراکی بمالید، با دستمال آشپزخانه خشک کنید و صفحات را دوباره در گریل قرار دهید؛ به بخش تمیزکاری مراجعه کنید.

توجه!

دو صفحه پخت در گریل می‌توانند به‌جای یکدیگر استفاده شوند. این بدان معناست که صفحه سطح صاف، مانند صفحه سطح شیاردار (موج‌دار)، می‌تواند در بخش پایین یا بالای گریل قرار داده شود.

استفاده از دستگاه

باز کردن گریل

دوشاخه کابل برق را به پریز برق وصل کنید. دکمه روشن/خاموش روی صفحه‌نمایش لمسی گریل روشن خواهد شد.

⚠️! انتباه!

از دستگاه برای یخ‌زدایی یا پخت مواد غذایی منجمد استفاده نکنید. اطمینان حاصل کنید که همه مواد غذایی کاملاً یخ‌زدایی شده باشند.

توجه!

دستگاه شما در اولین استفاده ممکن است مقداری دود تولید کند. این امر طبیعی است و در استفاده‌های بعدی رخ نخواهد داد.

⚠️! هشدار!

- پیش از روشن کردن دستگاه، اطمینان حاصل کنید که هر دو صفحه پخت در جای خود نصب شده‌اند.
- برای برگرداندن یا برداشتن مواد غذایی از صفحات پخت، از ابزارهای آشپزخانه‌ای چوبی یا پلاستیکی مقاوم در برابر حرارت استفاده کنید.
- در هنگام استفاده، اطمینان حاصل کنید که کابل در فاصله مناسب از صفحات پخت قرار دارد.

⚠️! هشدار!

- صفحه پخت بالایی داغ است.
- هنگام خارج کردن مواد غذایی از دستگاه، بسیار احتیاط کنید؛ قطعات فلزی دستگاه و مواد غذایی ممکن است بسیار داغ باشند.

خارج کردن/نصب صفحات



- برای خارج کردن صفحات پخت دستگاه، در بخش‌های بالا و پایین دستگاه دکمه‌های جدا کردن صفحه پخت تعبیه شده است.
- برای خارج کردن صفحات پخت؛ در بالایی دستگاه را از دستگیره گرفته و آن را به گونه‌ای بالا بیاورید که در زاویه 90 درجه قرار گیرد.
- در بخشی که می‌خواهید صفحه پخت را خارج کنید (پایین/بالا)، دکمه جدا کردن صفحه پخت را نگه دارید و صفحه را از جای خود خارج کنید.
- برای نصب دوباره صفحه پخت؛ صفحه را از قسمت عقب، به گونه‌ای که در زبانه‌های پشت دستگاه قرار گیرد، به آرامی به سمت جلو در جای خود قرار دهید.
- برای اطمینان از قرارگیری صحیح صفحه در جای خود، پیش از شروع پخت بررسی کنید که صفحه حرکت نداشته باشد.



پیش از لمس صفحات پخت، اطمینان حاصل کنید که دستگاه کاملاً خنک شده است. هنگام داغ بودن، به صفحات پخت دست نزنید.



مدت‌های پخت ممکن است بسته به نوع ماده غذایی، نوسانات ولتاژ، شرایط محیطی و وضعیت قرارگیری دستگاه در هنگام پخت تغییر کند.

انتخاب برنامه

- دکمه روشن/خاموش را لمس کنید؛ روی صفحه، دکمه‌های گوشت، مرغ، ماهی و تست-ساندویچ روشن خواهند شد.
- با لمس دکمه مربوطه، یکی از برنامه‌ها را انتخاب کنید. زمان گریل از پیش تنظیم شده برنامه و دمای از پیش تنظیم شده صفحات پخت بالا و پایین روی صفحه نمایش داده خواهد شد.



- پیش از شروع برنامه پخت گوشت، با فشردن پیچی دکمه برنامه، درجه پخت موردنظر را تنظیم کنید: کمپخت، نیمه کمپخت، متوسط، کاملاً پخته.
- پیش از شروع برنامه، می‌توانید با استفاده از فلش‌های تایمر، زمان پخت از پیش تنظیم شده برنامه و دماهای از پیش تنظیم شده صفحات گریل را تنظیم کنید. در این صورت، گریل به‌طور خودکار به حالت گریل دستی تغییر خواهد کرد.

جدول زمان بندی منوی خودکار

توضیحات	مدت زمان پخت	دمای مرکزی صفحه پخت (C°)	
با فشردن پیچی دکمه استیک، درجه پخت تغییر می‌کند و LED مربوطه روشن می‌شود.	03:00	C° 230	گوشت - کمپخت (3 درجه)
به همین ترتیب، نشانگر LED فعال می‌شود.	04:00	C° 230	گوشت - متوسط (5 درجه)

توضیحات	مدت زمان پخت	دمای مرکزی صفحه پخت (C°)	
درجه پخت مربوطه با LED نشان داده می‌شود.	06:00	C° 230	گوشت - نیمه‌کامل پخته (7 درجه)
نشانگر LED مربوطه روشن می‌شود.	08:00	C° 230	گوشت - کاملاً پخته (پخت کامل)
-	12:00	C° 220	ران مرغ
-	12:00	C° 220	سوسیس
-	11:00	C° 210	ماهی

شروع یک برنامه

- دکمه روشن/خاموش را دوباره لمس کنید و برنامه انتخاب‌شده را آغاز کنید. چراغ نشانگر «گرمایش» روشن خواهد شد. زمان از پیش‌تنظیم‌شده گریل که نمایش داده می‌شود، با یک خط نقطه‌چین متحرک جایگزین می‌شود؛ این نشان می‌دهد که صفحات پخت تا رسیدن به دمای کاری در حال گرم شدن هستند.
- هنگامی که سیگنال صوتی شنیده شود (برای هر صفحه پخت به‌صورت جداگانه)، عبارت «آماده» در کنار دمای صفحات پخت روشن می‌شود و زمان از پیش‌تنظیم‌شده گریل دوباره روی صفحه‌نمایش ظاهر می‌گردد؛ این یعنی گریل به دمای کاری رسیده و برای قرار دادن مواد غذایی و شروع گریل آماده است.

توجه!

- در حالت گریل، حدود 10 ثانیه پس از رسیدن به دمای کاری، دستگاه به‌طور خودکار شمارش معکوس را تا پایان زمان پخت از پیش‌تنظیم‌شده در برنامه آغاز می‌کند. بنابراین، هنگام گریل تماسی، مواد غذایی را بلافاصله پس از رسیدن گریل به دمای کاری روی آن قرار دهید.
- گوشت، غذاهای سبزیجات و موارد مشابه، پیش از قرار دادن روی گریل باید با لایه‌ای نازک از روغن چرب یا در روغن مریئیت شوند. اگر به‌لایل نوع ماده غذایی این کار ممکن نیست، پیش از شروع برنامه، روی هر دو صفحه پخت لایه‌ای نازک از روغن بمالید.

حالت‌های گریل

در گریل دیجیتال، حالت‌های پخت زیر امکان‌پذیر است:

- گریل برنامه‌دار با تنظیمات از پیش تعیین‌شده (گریل بسته)
- گریل در حالت دستی (گریل بسته)
- گریل در حالت دستی (گریل باز)

پخت گریل با تنظیم برنامه

برای آماده‌سازی گوشت، مرغ، ماهی و ساندویچ تست ایده‌آل است. به لطف 4 برنامه با زمان‌های پخت از پیش‌تنظیم‌شده و دماهای صفحات پخت، گریل با تنظیم برنامه سریع و راحت انجام می‌شود و حداکثر صرفه‌جویی در انرژی را فراهم می‌کند.

برنامه پخت گوشت

گوشت را در 4 درجه پخت پرطرفدار آماده می‌کند: کم‌پخت، نیمه‌کم‌پخت، متوسط و کاملاً پخته. این برنامه برای پخت گوشت‌های عمل‌آوری‌شده ایده‌آل است. زمان‌های پخت از پیش‌تنظیم‌شده برای درجات مختلف پخت گوشت به این صورت است: کم‌پخت - 3 دقیقه، نیمه‌کم‌پخت - 4 دقیقه، متوسط - 6 دقیقه، کاملاً پخته - 8 دقیقه. دمای پخت از پیش‌تنظیم‌شده برای همه درجات پخت 230°C است. ضخامت بهینه گوشت حدود 2cm می‌باشد.

توجه!

اگر در برنامه «پخت گوشت» بهجز گوشت گاو نوع دیگری از گوشت را آماده می‌کنید، فقط باید از درجات «متوسط» یا «کاملاً پخته» استفاده کنید.

برنامه پخت مرغ

برای پخت محصولاتی مانند ران یا سینه مرغ با بوقلمون بدون استخوان و موارد مشابه استفاده می‌شود. زمان گریل از پیش‌تنظیم‌شده برنامه 12 دقیقه و دمای گریل 220°C است. ضخامت بهینه مواد غذایی برای گریل حدود 3cm می‌باشد.

برنامه ماهی

برای گریل کردن ماهی کامل (قزل‌آلا، سی‌باس و غیره) یا استیک و فیله ماهی (تن، سالمون و غیره) استفاده می‌شود. زمان پخت از پیش‌تنظیم‌شده در برنامه 11 دقیقه و دمای پخت 210°C است. ضخامت بهینه ماهی کامل یا گوشت ماهی 2cm تا 3cm می‌باشد.

برنامه تُست-ساندویچ

با انواع نان معمولی، ساندویچ تُست آماده می‌کند. زمان پخت از پیش‌تنظیم‌شده برنامه 4 دقیقه و دمای پخت 230°C است. حداکثر ضخامت تُست-ساندویچ حدود 6cm می‌باشد.

گریل با تنظیم برنامه

- کنترل تنظیم ارتفاع صفحه پخت بالایی را در وضعیت «باز» قرار دهید، دستگیره بخش بالایی گریل را گرفته، آن را به حالت عمودی درآورد و گریل را باز کنید.
- دستگیره را با یک دست نگه دارید و با دست دیگر، به نیمه بالایی بخش بیرونی استیل ضدزنگ قسمت بالایی گریل به سمت خود فشار دهید و آن را از وضعیت قفل‌شده در قاب آزاد کنید.
- روی صفحه پخت پایینی، بخش‌های مواد غذایی با ضخامت یکنواخت (مطابق با توصیه‌های ضخامت در توضیحات برنامه بالا) قرار دهید و دقت کنید که از محدوده صفحات گریل فراتر نروند.
- دستگیره بخش بالایی گریل را گرفته و آن را تا کنید تا صفحه پخت بالایی روی مواد غذایی قرار گرفته در گریل بنشیند و فرایند پخت انجام شود.
- چربی‌های چکه‌کننده از طریق شکاف‌های پشت صفحات پخت به داخل سینی چکه هدایت می‌شوند.



هنگام گریل کردن گوشت نرم (برای مثال ماهی) یا مواد غذایی که روی آن‌ها پنیر رنده‌شده پاشیده شده است، ارتفاع صفحه پخت بالایی را با قرار دادن کنترل در وضعیت مناسب تنظیم کنید تا صفحه در حین گریل با مواد غذایی داخل تماس پیدا نکند، بلکه درست در بالای آن‌ها قرار گیرد.

توقف خودکار برنامه

پس از پایان زمان پخت از پیش‌تنظیم‌شده در برنامه، گرمایش به‌طور خودکار قطع می‌شود، یک هشدار صوتی پخش می‌گردد و عبارت «پایان» برای مدت کوتاهی روی صفحه‌نمایش ظاهر می‌شود. صفحه‌نمایش پس از مدت کوتاهی خاموش می‌شود و فرایند پخت با تنظیم برنامه به پایان می‌رسد. گریل را باز کرده و مواد پخته‌شده را خارج کنید.

پخت در گریل در حالت دستی

برای گریل کردن موادی که زمان و دمای پخت آن‌ها باید به‌صورت دستی تنظیم شود، ایده‌آل است.

تنظیم دستی زمان و دمای گریل

پس از باز کردن گریل، با استفاده از فلش‌های روی صفحه لمسی، زمان پخت موردنظر را تنظیم کنید و با دکمه‌ها، دمای لازم را برای هر یک از صفحات پخت تعیین نمایید. سپس برای شروع گرم شدن صفحات پخت تا دمای تنظیم‌شده، دکمه روشن/خاموش را لمس کنید.



هشدار!

در حالت دستی، می‌توان بدون تعیین زمان مشخص برای پخت، یعنی بدون محدودیت زمانی، تنها با تنظیم دستی دمای پخت غذا را آماده کرد. برای این کار، پس از باز کردن گریل فقط دما را تنظیم کنید و سپس با استفاده از دکمه روشن/خاموش، فرایند گرمایش را آغاز نمایید. هنگامی که گریل به دمای پخت موردنظر رسید، مواد غذایی را روی گریل قرار داده و بپزید.



توجه!

اگر زمان گریل تنظیم نشده باشد، صفحه‌نمایش در طول فرایند گریل این اطلاعات را نشان نمی‌دهد و عملکرد توقف خودکار غیرفعال می‌شود — به بخش «خاموش کردن دستی هنگام گریل بدون تنظیم زمان» در پایین مراجعه کنید.

گریل در حالت دستی

فعال شدن فرایند گرمایش و رسیدن به دمای گریل، همانند گریل با تنظیم برنامه، با سیگنال اعلام می‌شود. پس از رسیدن به دمای گریل، مواد غذایی را روی گریل قرار داده و بپزید. اگر زمان گریل به‌صورت دستی تنظیم شده باشد، گریل حدود 10 ثانیه پس از رسیدن به دمای گریل، به‌طور خودکار شمارش معکوس را آغاز می‌کند. بنابراین، باید بلافاصله پس از رسیدن به دمای گریل، مواد غذایی را روی آن قرار داده و بپزید.



توجه!

در حالت دستی گریل، می‌توانید زمان گریل و دمای صفحات پخت را بنا به نیاز تنظیم کنید.

خاموش شدن خودکار در گریل تنظیم‌شده برای مدت مشخص

پس از پایان زمان گریل، یک سیگنال صوتی پخش می‌شود، عبارت «پایان» برای مدت کوتاهی نمایش داده می‌شود و گرمایش به‌طور خودکار خاموش می‌گردد. پس از مدتی، صفحه‌نمایش نیز خاموش شده و فرایند گریل به پایان می‌رسد. گریل را باز کرده و مواد پخته‌شده را خارج کنید.

خاموش کردن دستی هنگام گریل بدون تنظیم زمان

در صورتی که گریل بدون تنظیم زمان انجام شود، عملکرد توقف خودکار غیرفعال است. هنگامی که مواد غذایی پخته شد، با لمس دکمه روشن/خاموش، گریل را خاموش کنید. یک سیگنال صوتی پخش می‌شود، گرمایش قطع می‌گردد، صفحه‌نمایش خاموش می‌شود و فرایند گریل پایان می‌یابد. گریل را باز کرده و مواد پخته‌شده را خارج کنید.

پخت باریک‌پو در حالت دستی

این دستگاه برای پخت دوطرفه با گریل باز طراحی شده است. به‌ویژه برای پخت مواد غذایی با شکل و ضخامت نامنظم، مانند گوشت استخوان‌دار، غذاهای دریایی، میوه و سبزیجات، بسیار مناسب است. باز کردن گریل، تنظیم زمان پخت، تنظیم دمای پخت و پایان دادن به پخت، در حالت دستی همانند فرایند گریل در حالت دستی انجام می‌شود.

باز کردن گریل برای باربیکیو

دستگیره را گرفته و بخش بالایی گریل را به حالت عمودی درآورید. دکمه باز کردن گریل برای باربیکیو را فشار دهید و گریل را کاملاً باز کنید. سپس همانند گریل در حالت دستی ادامه دهید. پس از رسیدن به دمای کاری، مواد غذایی را روی صفحات پخت قرار دهید و هر دو طرف آن‌ها را بپزید.



هشدار!

پیش از شروع باربیکیو، صفحه پخت بالایی را از قاب دسته جدا نکنید؛ آن را در طول مدت باربیکیو در همان قاب ثابت نگه دارید.



توجه!

گریل دیجیتال را می‌توان با تنظیم دماهای متفاوت برای هر یک از صفحات پخت بالا و پایین، یا با فعال کردن گرمایش تنها یکی از صفحات پخت، استفاده کرد. بدین ترتیب، هنگام گریل در حالت دستی، می‌توانید برای انواع مختلف مواد غذایی (به‌ویژه در باربیکیو) برای هر یک از دو صفحه پخت، دمای متفاوتی تنظیم کنید. به‌طور جایگزین، برای صرفه‌جویی در فضا می‌توانید بخش بالایی گریل را در حالت عمودی باز نگه دارید و (در حالت گریل باز) تنها روی صفحه پخت پایینی باربیکیو انجام دهید.



هشدار!

به صفحات پخت با دست برهنه دست نزنید؛ در صورت نیاز از دستکش فر و موارد مشابه استفاده کنید. برای جابه‌جایی مواد غذایی از ابزار پخت غیر تیز و غیر فلزی استفاده کنید؛ از کاردک فلزی، چاقو، چنگال و موارد مشابه خودداری کنید. هرگز مواد غذایی را مستقیماً روی صفحات پخت برش ندهید.

خاموش کردن گریل

هنگام گرم شدن گریل تا دمای کاری یا در حین فرایند گریل، اگر در هر حالت کاری بخواهید دستگاه را فوراً خاموش کنید، دکمه روشن/خاموش را برای مدت طولانی (حدود 3 ثانیه) لمس کنید.

تمیزکاری و نگهداری دستگاه

1. دوشاخه دستگاه را از پریز خارج کنید.
2. منتظر بمانید تا دستگاه کاملاً خنک شود.
3. صفحات پخت را خارج کنید.
4. برای تمیز کردن سطح خارجی دستگاه از یک دستمال مرطوب استفاده کنید. سپس سطح بیرونی دستگاه را کاملاً خشک کنید.
5. صفحات پخت را می‌توان پس از قرار دادن در آب ولرم به مدت حدود 5 دقیقه، با مایع ظرفشویی و اسفنج نرم تمیز کرد. همچنین می‌توانید صفحات را در ماشین ظرفشویی بشویید.
6. بخش داخلی بدنه که صفحات در آن نصب می‌شوند را می‌توانید با یک دستمال کمی مرطوب پاک کنید.



توجه!

برای انجام آسان‌تر تمیزکاری، توصیه می‌شود پس از هر بار پخت و پس از خنک شدن صفحات، آن‌ها را تمیز کنید.

⚠ هشدار!

- در صورت مرطوب ماندن صفحات، ممکن است لکه‌های سفید آب ایجاد شود.
- برای تمیز کردن دستگاه، هرگز از بنزین، حلال‌ها، مواد شوینده ساینده، اشیای فلزی یا برس‌های زبر استفاده نکنید.
- به هیچ عنوان نباید آب یا رطوبت به بخش‌های الکتریکی نفوذ کند.
- هنگام تمیز کردن صفحات پخت، برای جلوگیری از آسیب به پوشش نچسب، فقط از اسفنج یا یک دستمال نرم استفاده کنید.
- برای جلوگیری از ایجاد باکتری و حفظ دستگاه در وضعیت مناسب، پس از هر بار استفاده آن را تمیز کن

نگهداری دستگاه

- پیش از جمع کردن دستگاه، دوشاخه را از پریز خارج کرده و اجازه دهید خنک شود.
- در دستگاه را با گرفتن دستگیره ببندید.
- اگر قصد استفاده طولانی‌مدت از دستگاه را ندارید، آن را با دقت نگهداری کنید.
- دستگاه را در مکانی خنک و خشک نگهداری کنید.
- دستگاه و کابل آن را دور از دسترس کودکان نگهداری کنید.

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.

ایراد	علت احتمالی	راحل
دستگاه کار نمی‌کند.	دوشاخه به پریز وصل نیست یا در پریز برق وجود ندارد.	دوشاخه را به پریز وصل کنید و پریز را بررسی کنید.
	دستگاه در حالت حفاظت در برابر گرمای بیش از حد قرار گرفته است.	منتظر بمانید تا دستگاه خنک شود.
صفحات گرم نمی‌شوند.	صفحات به درستی نصب نشده‌اند.	صفحات پخت را به درستی در جای خود قرار دهید.
تُست به اندازه کافی برشته نمی‌شود.	دستگاه به اندازه کافی گرم نشده است.	تا پایان پیش‌گرمایش صبر کنید.
تُست می‌سوزد.	مدت زمان پخت بیش از حد است.	مدت زمان پخت را کوتاه‌تر کنید.
از دستگاه بو می‌آید.	اولین استفاده یا باقی‌مانده‌های روغن	طبیعی است؛ پس از چند بار استفاده کاهش می‌یابد.
دستگاه هنگام کار خاموش می‌شود.	گردش هوای ناکافی	در اطراف دستگاه فضای کافی بگذارید.
سرریز شدن از سینی چکه روغن	سینی پر است یا به درستی در جای خود قرار نگرفته است.	سینی را خالی کرده و به درستی در جای خود قرار دهید.
پدنه بیش از حد گرم می‌شود.	استفاده طولانی مدت	دستگاه را خاموش کرده و منتظر بمانید تا خنک شود.
دستگاه قابل جابه‌جایی نیست.	دوشاخه به پریز وصل است.	با خارج کردن دوشاخه از پریز، دستگاه را جابه‌جا کنید.

حمل و نقل

برای جلوگیری از آسیب به دستگاه، مراحل زیر را برای حمل و نقل ایمن دستگاه دنبال کنید:

- دستگاه را در بسته‌بندی اصلی آن حمل کنید.
- اگر بسته‌بندی اصلی موجود نیست، از بسته‌بندی مناسب و نرم برای محافظت از دستگاه استفاده کنید.



Üretici/İthalatçı - Manufacturer / Importer:

Fakir Elektrikli Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş.

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

Tel: +90 212 249 70 69

Faks: +90 212 293 39 11

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

Müşteri Hizmetleri: 444 0 241

www.fakir.com.tr



Fakir Hausgeräte GmbH

Industriestraße 6 D-71665 Vaihingen / Enz

Postfach 1480 D-71657 Vaihingen / Enz

Tel.: +49 7042 / 912-0

Fax: +49 7042 / 912-360

www.fakir.de



GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve iki (2) yıldır.
2. Satıcı ve üretici/ithalatçı tarafından malın tüketiciye teslim tarihi ve yeri yazılarak kaşelenip imzalanmayan garanti belgeleri geçersizdir.
3. Kullanıcının malı tanıma ve kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımlardan kaynaklanan hasar ve arızalar (çizilme, kırılma, kopma, vb.) garanti kapsamı dışındadır. Arızalarda kullanım hatasının bulunup bulunmadığı, yetkili servis istasyonları, yetkili servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla; malın satıcısı, ithalatçısı veya üreticisinden birisi tarafından mala ilişkin azami tamir süresi içerisinde düzenlenen raporla belirlenir ve bu raporun bir nüshası tüketiciye verilir. Tüketiciler, rapora ilişkin olarak bilirkşi tarafından tespit yapılması talebiyle uyuşmazlığın parasal değerini dikkate alarak tüketici hakem heyetine veya tüketici mahkemesine başvurabilir. Belirtilen haller dışında, bütün parçaları dahil olmak üzere malın tamamı garanti süresi boyunca firmamızın garantisine altındadır.
4. Sarf malzemeleri ve kullanıma bağlı olarak 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 masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
11. Malın garanti süresi dışında, servis istasyonları tarafından verilen montaj, bakım ve onarım hizmetiyle ilgili olarak, bir yıl içerisinde aynı arızanın tekrar halinde tüketiciden herhangi bir isim altında ücret istenemez. Tüketicinin malı kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanmasından kaynaklanan arızalar bu madde kapsamı dışındadır.
12. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, aşağıda sınırlı sayıda seçilecek haklardan birini kullanabilir:
 - a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - b. Satılanı alıkoymuş ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
 - c. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz 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 tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
15. Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.
16. Satılan mala ilişkin düzenlenen faturalar garanti belgesi yerine geçmez.
17. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü’ne başvurulabilir.
18. Tüketiciler şikâyet ve itirazları konusundaki başvurularını tüketici hakem heyetlerine ve tüketici mahkemelerine yapabilirler.

GARANTİ BELGESİ

İMALATÇI / İTHALATÇI FİRMANIN

ÜNVANI : Fakir Elektrikli Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş.
MERKEZ ADRESİ : Saruhan Plaza, Basın Ekspres Yolu, No:39 Küçükçekmece,
İstanbul / TÜRKİYE
TELEFONU : 0 212 249 70 69 FAKSİ: 0 212 251 51 42
MÜŞTERİ HİZMETLERİ : 444 0 241

FİRMA YETKİLİSİNİN

İMZASI - KAŞESİ :

Fakir FAKİR ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.
HAUSGERÄTE FAKİR ELECTRICAL APPLIANCES IND. & TRADE INC.
Merkez: Halkalı Merkez Mah. Akmerkez Kat: No: 39
Küçükçekmece / İstanbul
Tel: +90 (212) 249 70 69 Faks: +90 (212) 251 51 42
Mersis No.: 038502459100018 İşletme Mkt. İstanbul
Ticaret Sicil No. 633744 Boğaziçi Kurumlar V.D. 3850515910

ÜRÜNÜN

CİNSİ : Izgara ve Tost Makinesi
MARKASI : Fakir
MODELİ : Grill Expert Touch
BANDROL VE SERİ NO:
TESLİM TARİHİ VE YERİ :
GARANTİ SÜRESİ : 2 YIL
AZAMI TAMİR SÜRESİ : 20 (YİRMİ) İŞ GÜNÜ

SATICI FİRMANIN

ÜNVANI :
ADRESİ :
TELEFONU :
FAKSİ :
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.



Farklı dillerde kullanım kılavuzu için QR kodu okutunuz.

Scan the QR code for the user manual in different languages.

Kullanım kılavuzuna destek.fakir.com.tr adresinden de ulaşabilirsiniz.

egaranti kayıt için QR kodu okutun.

egaranti kayıt için fakir.egaranti.com adresinden de ulaşabilirsiniz.

