

ENGLISH HOME

AIR FRYER XL

AIF 2001

KULLANIM KILAVUZU

USER MANUAL

دليل المستخدم



1900 W



5,5L



SENİN LEZZETİN, KAYDETTİĞİN TERCİHLERİN!

Kaydet fonksiyonuyla 8 ön ayar programından istediğinin sıcaklık ve pişirme süresini dilediğiniz gibi yeniden düzenleyin.

Sıcak hava sirkülasyonu sayesinde az yağ kullanarak lezzetli ve pratik bir pişirme sunar.



İçindekiler

Genel Görünüm ve Özellikler	4
Semboller ve Anlamları	5
Önemli Güvenlik Uyarıları	5
Ürünün Kullanımı	13
Temizlik ve Bakım	19
Olası Sorunlar ve Çözümleri	21
Teknik Özellikler	23
Taşıma ve Nakliye Bilgilendirmeleri	23
Üretici ve İthalatçı/Tedarikçi Bilgileri	23

Contents

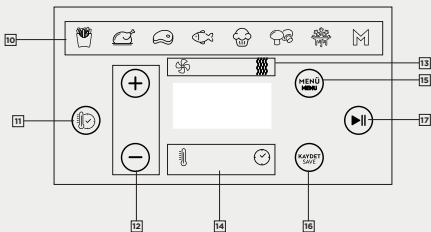
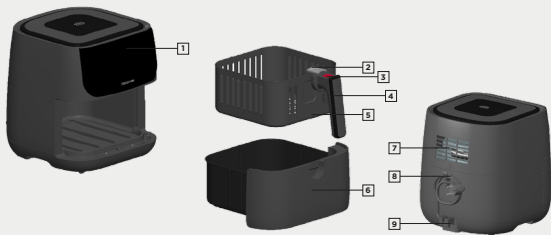
Overview and Features	24
Symbols and Meanings	25
Important Safety Warnings	25
How to Use	33
Cleaning and Maintenance	40
Possible Problems and Solutions	41
Technical Specifications	43
Handling and Shipping Information	43
Manufacturer and Importer / Supplier Information	43

الفهرس

45	المظهر العام والخصائص
46	الرموز ومعانيها
46	تحذيرات سلامة هامة
51	استخدام المنتج
52	التنظيف والصيانة
55	المشاكل المحتملة وحلولها
57	الخصائص الفنية
57	معلومات النقل والشحن
57	معلومات الشركة المصنعة والمستورد / المورد

ENGLISH HOME

AIR FRYER XL



1. Kontrol paneli
2. Sepet ayırma düğmesi
koruma kapağı
3. Sepet ayırma düğmesi
4. Tutma sapı
5. Pişirme sepeti
6. Hazne
7. Hava çıkış penceresi
8. Stoper
9. Şebeke kablosu
10. Pişirme modu göstergeleri
11. Sıcaklık ve zaman ayarı
düğmesi
12. Sıcaklık ve zaman arttırma
ve azaltma düğmeleri
13. Fan ve rezistans
göstergeleri
14. Sıcaklık ve zaman
göstergeleri
15. Menü düğmesi
16. Kaydet düğmesi
17. Başlat / Durdur düğmesi

Teşekkür ve Ön Bilgilendirme

Değerli Müşterimiz,

English Home'u tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.

Bu kılavuz, size sağlıklı ve verimli bir kullanım deneyimi sunmak amacıyla hazırlandı. Günlük hayatınızı kolaylaştırmak ve keyifli hale getirmek için tasarlanan ürünümüzden en iyi verimi almanızı dileriz. Bu yüzden lütfen kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyun ve ileride gerekli olabilecek durumlar için saklayın. İhtiyaç halinde müşteri hizmetleri ekibimiz de size yardımcı olacaktır.

English Home'u tercih ettiğiniz için bir kez daha teşekkür eder, keyifli kullanımlar dileriz.

Saygılarımızla,

Semboller ve Anlamları



UYARI!

Bu işaret can ve mal güvenliğiyle ilgili tehlikeli durumları belirtir.



ÖNEMLİ!

Bu işaret ürünün kullanımıyla ilgili önemli bilgileri belirtir.



NOT!

Bu işaret ürünün kullanımıyla ilgili faydalı tavsiyeleri belirtir.



DİKKAT!

Sıcak yüzey!

Önemli Güvenlik Uyarıları



English Home air fryer teknik özellikler etiketinin altında

yazılı voltajın, bulunduğunuz yerin şebeke voltajına uygun olup olmadığından emin olunuz. Herhangi bir uyumsuzluk durumunda meydana gelebilecek arızalardan firmamız sorumlu tutulamaz ve bu nedenle oluşabilecek bir arıza, garanti kapsamı dışında işlem görür. **English Home** air fryer yalnızca yönetmelikler uyarınca bağlantısı yapılmış topraklı bir prize takılıp çalıştırılmalıdır. Cihazınıza zarar vermemek için yetersiz akım sağlayan uzatma kabloları kullanmayınız.

1. Cihazınız yalnızca evde kullanım içindir. Dış mekanlarda ticari veya endüstriyel amaçlarla kullanmayınız.

2. Bu cihazın, aşağıda belirtilen yerler gibi, ev ve benzeri yerlerde kullanılması amaçlanır:

- Dükkânlarda, bürolarda ve diğer çalışma ortamlarındaki personele ait mutfak alanları,
- Çiftlik evleri,
- Müşteriler tarafından, motellerde, otellerde kullanılan yerler ve diğer mesken tipi çevreler,
- Yatma yerleri ve kahvaltı yapılan ortamlar

3. Tehlikelerden kaçınmak amacıyla bu elektrikli cihaz veya onun güç kablosu ile ilgili tamiratlar yetkili teknik servis personeli tarafından yapılmalıdır.

4. Tamir ve değişim işlemleri bu işlem için gerekli niteliğe sahip yetkili servis personeli tarafından yapılmalıdır. Yanlış kullanımdan meydana gelebilecek arızalardan firmamız sorumlu tutulamaz ve bu nedenle oluşabilecek bir arıza, garanti kapsamı dışında işlem görür.

5. Bu cihaz 0-8 yaş arası çocuklar

tarafından kullanılamaz. Cihaz, yalnızca sürekli gözetim altında olmaları koşuluyla 8 ve üzeri yaşlardaki çocuklar tarafından kullanılabilir. Bu cihaz, denetim sağlanması veya cihazın güvenli bir şekilde kullanılması ve karşılaşılan tehlikelerin anlaşılması ile ilgili bilgi verilmesi durumunda, fiziksel, işitsel veya akli yetileri sınırlı veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.

6. Cihazla oynamadıklarından veya cihaza dokunmadıklarından emin olmak için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.

7. Temizlik ve kullanıcı bakım işlemleri, başlarında bir büyük olmadığı sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır

8. Kullanımda olduğu zaman cihazı gözetimsiz bırakmayınız. Cihaz çocukların ve sınırlı duyuşal ya da zihinsel kapasiteye sahip kişilerin yakınında kullanıldığında son derece dikkatli olunmalıdır.

9. Ürünü ve ürün kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.

10. Cihazı ve tutma saplarını sıcak sıvıların dökülmesini engelleyecek şekilde konumlandırın ve sabit olarak yerleştirin.

11. Üretici firma tarafından üretilmeyen ya da önerilmeyen herhangi bir parçayı, yangın, elektrik çarpması ya da yaralanmaya neden olabileceği için cihazınızda kullanmayınız.

12. Cihazın yatay, düz ve sabit bir yüzeye yerleştirildiğinden emin olunuz.

13. Cihazı kullandıktan sonra, temizlemeden önce veya odadan çıkarken ve bir arıza olduğunda fişini çıkartın.

14. Elektrik çarpma riskinden kaçınmak için cihazın ana gövdesini ve güç kablosunu KESİNLİKLE su ile temizlemeyiniz ve suya daldırmayınız.

15. Cihaz elektrik gücüyle çalıştığından elektrik şoku tehlikesi vardır, bu nedenle fişe KESİNLİKLE nemli veya ıslak ellerle dokunmayınız.

16. Kesinlikle cihazı parçalarına ayırmayın. Yanlış kullanımdan meydana gelebilecek arızalardan firmamız sorumlu tutulamaz ve bu nedenle

oluşabilecek bir arıza, garanti kapsamı dışında işlem görür.

17. Dikkat: Tüm ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutunuz, bu malzemeler boğulma sonucu ölüme sebebiyet verebilecek potansiyel tehlike kaynağıdır.

18. Uzun süre kullanımda olmadığında ve/veya herhangi bir arıza olması halinde ve/veya tehlikeli bir durum oluşması halinde her zaman prizden çıkarınız.

19. İlave koruma için bu cihaz, maksimum 30mA'lık anma değerine sahip bir ev aletleri artık akım cihazına bağlanmalıdır.

20. Temizleme, bakım ve saklama gibi faaliyetleri gerçekleştirmek için cihazın soğumasını bekleyiniz.

21. Eğer bir uzatma kablosu kullanılacak ise, kablo çapı en azından güç kablosu ile aynı olmalı, hasarsız ve de toprak hattına sahip olmalıdır.

22. Elektrik kablosunun hasar görmesini önlemek için sıkışmasını, kıvrılmasını veya keskin kenarlara sürtünmesini engelleyin.

23. Bu cihaz harici bir zaman ayarlayıcı veya bir kumanda sistemi ile çalıştırılmaya yönelik değildir.

24. Cihaz çalışırken açıkta olan yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabileceğinden, cihazın sıcak yüzeylerine temas etmeyiniz.

25. Cihazınızın güç kablosunun, cihazın sıcak yüzeylerine veya çevredeki diğer sıcak, keskin ve zedeleyici kısımlara temas etmemesine özen gösteriniz.

26. Cihazınızı veya donanımlarını bu kılavuzun temizleme kısmında belirtildiğinin haricinde asla suya daldırmayınız ve içine su buharı girmesini engelleyiniz.

27. Cihazı kesinlikle ilgili donanımları yerine uygun şekilde takılmadan, prize takmayınız ve çalıştırmayınız.

28. Cihazınızı temizlemek amaçlı bu kılavuzun temizleme kısmında belirtildiğinin haricinde, herhangi bir metal araç gereci veya aşındırıcı özelliğe sahip kimyasal çözeltiler ile temizlik ilacı kullanmayınız.

29. Cihazı patlayıcı veya yanıcı ortamların ve maddelerin bulunduğu

-
- yerde veya yakınında kullanmayın.
30. Cihazınızı fırın ve ocak gibi ısı kaynaklarının üzerine veya yakınına yerleştirmeyin.
31. Cihazın fişini çıkartırken kablosundan çekmeyin.
32. Cihazı Temizlik ve Bakım bölümündeki talimatlara uygun olarak temizleyin.
33. Yangın tehlikesinden dolayı cihaza büyük parçalı yiyecekler koymayın.
34. Cihazı nemli ortamlarda kullanmayın.
35. Cihazı, kullanımda ve içerisindeki yağ sıcakken hareket ettirmeyin.
36. Yangın tehlikesine neden olabileceği için hazneyi yağla doldurmayınız.
37. Cihaz çalışırken iç kısmına dokunmayınız.
38. Fişinde, güç kablosunda veya diğer parçalarda herhangi bir hasar varsa cihazı kullanmayınız.
39. Cihazın duvardaki prize düzgün şekilde takıldığından emin olunuz.
40. Cihazı çocukların ulaşamayacağı güvenli bir yerde soğumaya bırakın.
41. Cihaz çalışırken hava giriş ve hava

çıkış deliklerini kapatmayın.

42. Cihaz kullanımdayken üzerine eğilmeyin. Kullanım sırasında cihazdan sıcak hava yükselir!

43. Kullanım sırasında odanın yeterince havalandırıldığından emin olun.

44. Yangın çıkması durumunda cihazın fişini prizden çekin.

45. Elektrik çarpma riskinden ötürü cihazın üzerine su dökmeyin.

46. Cihaz çalışırken veya sıcakken cihazın üzerine hiçbir şey koymayın.

47. Bağlantıyı kesmek için Panel Kullanımı bölümünde anlatıldığı gibi cihazı kapatın ve ardından fişi prizden çıkarın.

48. Kullanım esnasında aşırı ısınmayı engellemek için cihazınızı köşelerde ya da duvara çok yakın yerlerde kullanmayınız. Hava giriş/çıkışı temiz tutmak için cihazın arkasında, yanlarında ve üstünde en az 15cm boş alan bırakınız.


49. Cihazınız ile hazırladığınız yiyecekler aşırı ısınma nedeniyle alev alabilir.


Cihazın perde, kumaş, duvar vb. yanıcı maddelerle temas etmesine veya

bunlarla örtülmesine izin vermeyiniz.
50. Cihazdan koyu renkli duman çıkması halinde derhal fişini çekiniz, sepeti cihazdan çıkarmadan önce duman çıkışının durmasını bekleyiniz.

Ürünün Kullanımı

İlk Kullanımdan Önce

 Kullanım öncesi cihazı ve aksesuarları kutudan çıkararak hasar ve arızalara karşı kontrol ediniz. Herhangi bir arıza ya da hasar tespit edilmesi durumunda cihazı kullanmayınız ve English Home müşteri hizmetlerine başvurunuz. Paketinden çıkardığınız cihazınızı sabit ve düz bir zemine koyunuz. Kullanım bölümünde tarif edildiği gibi hazne ve sepeti çıkardıktan sonra cihazınızı ve parçalarını Temizlik ve Bakım kısmında tarif edildiği şekilde temizleyebilirsiniz. Temizlik işlemi tamamlandıktan sonra parçaları tarif edildiği şekilde takınız. Artık cihazınız kullanıma hazırdır.

 İlk kullanımınızda cihazdan hafif bir koku ve duman çıkabilir bu durum kısa süre sonra kendiliğinden geçecektir.

Kullanım

Hazne ve Sepetin Çıkarılıp Takılması

1. Cihazınızı sabit ve düz bir zemine koyunuz.
2. Hazneyi pişirme sepetinin sapından tutup kendinize doğru çekerek dikkatlice çıkarınız.
3. Hazneyi düz bir zemine koyduktan sonra koruma kapağını geriye doğru sürükleyiniz. Sepeti ayırma düğmesine basarak kaldırıp hazneden çıkarınız.
4. Pişireceğiniz malzemeyi pişirme sepetinin içine koyduktan sonra tutma sapı haznedeki yuvasına denk gelecek şekilde yerleştiriniz.
5. Tık sesi gelecek ve pişirme sepetinin tutma sapıyla hazne arasındaki emniyet kilidi yerine oturacaktır. Koruma kapağını öne doğru sürükleyiniz.
6. Dilerseniz pişireceğiniz malzemeyi sepeti haznenin içine

yerleştirdikten sonra ekleyebilirsiniz.

7. Hazneyi pişirme sepetinin sapından tutarak cihazın kavitesine doğru yerleştiriniz ve ileriye doğru döz bir şekilde iterek hazneyle sepeti cihaza yerleştiriniz.

i Koruma kapağının sürgüsü hazne ve sepet çıkarılıp takılırken olası düşürme sonucu yaralanma ve yanma risklerine karşı güvenlik tedbiri gereği sıkı bir şekilde yapılmıştır.

Panelin Tanıtımı Fonksiyon Sembolleri









Sembölü	Tanımı	Açıklama
	Başlat / Durdur	- Açılış sırasında ana menüyü açmak, pişirmeyi başlatmak ve durdurmak için birer kez basınız. - Cihazı bekle moduna almak için 5s boyunca basılı tutunuz.
	Menü	8 farklı ön ayarlı pişirme modları arasında geçiş yapmanızı sağlar.
	Sıcaklık / Zaman Ayarı	Seçili pişirme modunun sıcaklık ve zaman değerleri arasında geçiş yapmanızı sağlar.
	Kaydet	Seçili pişirme modundaki değiştirilmiş sıcaklık ve süre değerinin kalıcı olarak kaydedilmesini sağlar.
	Sıcaklık / Zaman Arttırma	Sıcaklık ve zaman ayarı sırasında gösterilen değeri arttırmanızı sağlar.
	Sıcaklık / Zaman Arttırma	Sıcaklık ve zaman ayarı sırasında gösterilen değeri azaltmanızı sağlar.


Gösterge Sembolleri

Mod Göstergeleri: Patates kızartma, Tavuk, Et, Balık, Hamur işi, Sebze, Buz çözme ve Manuel olmak üzere 8 farklı ön ayarlı pişirme modlarına ait göstergelerdir.

- Hazır modlara ait sıcaklık ve sürelerin ön ayarlı değerleri aşağıdaki gibidir.
- Kaydet fonksiyonunu kullanarak değiştirdiğiniz değerleri ilk

haline döndürmek isterseniz ilgili pişirme modunda aşağıdaki değerleri ayarladıktan sonra Kaydet sembolüne basılı tutunuz. Pişirme modunun sıcaklık ve süre değeri değişecektir.

	Patates Kızartma	Tavuk Pişirme	Et Pişirme	Balık Pişirme	Hamur İşi Pişirme	Sebze Kızartma	Buz Çözme	Manuel
Sembol								
Sıcaklık (°C)	190	180	200	190	170	180	40	40
Süre (Dk)	20	25	11	18	14	12	35	01

Sembolü	Tanımı	Açıklama
	Sıcaklık Göstergesi	Görüntülenen değerin pişirme sıcaklık değeri olduğunu işaret eder ve sıcaklıkla birlikte yanıp söner.
	Zaman Göstergesi	Görüntülenen değerin kalan pişirme süresi olduğunu işaret eder ve süreyle birlikte yanıp söner.
	Fan Göstergesi	Fanın çalıştığını gösterir.
	Isıtıcı Göstergesi	Isıtıcının çalıştığını gösterir
190	Gösterge Alanı	Ana ekranda pişirme sıcaklığı ve kalan sürenin görüntülendiği alandır.

Panelin Kullanımı

1. Cihazın fişini prize takınız.
2. Panel sesli uyarı vererek aydınlanacak ve sonra ekranda "Başlat/Durdur" düğmesi kalacaktır.
3. "Başlat/Durdur" düğmesine basınız böylece ana menü aydınlanacaktır.
4. Panelin sağ tarafında bulunan Menü ikonuna basarak ön ayarlı pişirme modları arasında geçiş yapabilirsiniz. Seçili pişirme modunun ikonu panelin üst kısmında yanıp sönecek

ve pişirme moduna ait sıcaklık ve süre değerleri ekranda görüntülenecektir.

5. Seçtiğiniz pişirme modunun sıcaklık ve süresinde değişiklik yapmak isterseniz panelin solunda bulunan “Sıcaklık/Zaman Ayarı” düğmesine basarak ilgili değerler arasında geçiş yapabilirsiniz. Panelde bulunan + ve - düğmelerine basarak ekranda görüntülenen değeri arttırıp azaltabilirsiniz.

6. Sıcaklık değerini 40-200°C arasında, süre değerini 1-60 dakika arasında değiştirebilirsiniz.

7. “Başlat/Durdur” düğmesine basarak pişirme işlemini başlatabilirsiniz.

8. Pişirme işlemini durdurmak isterseniz “Başlat/Durdur” düğmesine tekrar basınız.

9. Güvenlik önlemi gereği fan hazne içindeki sıcak havayı tahliye etmek için bir süre daha çalışacak sonra duracaktır.

10. Pişirmeye başladıktan sonra sıcaklık ve süre ayarında değişiklik yapmak isterseniz “Başlat/Durdur” düğmesine basarak işlemi durdurun. Aynı moda ait ayarları değiştirmek isterseniz durdurma ekranında dilediğiniz değişikliği yaptıktan sonra “Başlat/Durdur” düğmesine tekrar basarak yeni ayarlarla pişirme işlemine devam edebilirsiniz.

11. Farklı bir pişirme moduna geçmek için pişirmeyi durdurduktan sonra “Menü” düğmesine geçiş yapmak istediğiniz moda gelene kadar basınız. “Başlat/Durdur” düğmesine basarak pişirmeye devam edebilirsiniz.

Pişirme

1. Cihazın fişini prize takınız.

2. Başlat/Durdur düğmesine basarak ana menüyü açınız.

3. Hazne ve sepeti yerinden çıkarınız.

4. Hazneyi düz bir zemine yerleştirdikten sonra sepeti çıkarınız.

5. Pişireceğiniz malzemeyi sepete koyduktan sonra hazneye yerleştiriniz.

6. Pişireceğiniz malzeme miktarının önerilen gramajlarda olmasına ve/veya sepet içerisinde yer alan Max seviyesini geçmemesine dikkat ediniz.

7. Hazneyi cihaza yerleştirdikten sonra Menü düğmesinden pişireceğiniz malzemeye uygun pişirme modunu seçiniz.















8. Dilerseniz modun sıcaklık ve süre değerinde değişiklik yapabilirsiniz.

9. Başlat/Durdur düğmesine basarak pişirme işlemi başlatınız.
10. Pişirme işlemi tamamlandığında cihazınız sesli uyarı verecek ve Bekleme moduna geçecektir.


Piştirme Önerileri

Ön ayarlı piştirme modlarındaki sıcaklık, süre değerleri ve gramaj değerleri öneri niteliğindedir. Kullandığınız tarife, malzemelerin nitelik ve niceliğine bağlıdır.

- Bazı yiyecekler için (patates, tavuk, köfte, sebze vb.) piştirme süresinin yarısında sallama ya da alt üst çevirme gerekebilir. Piştirme süresinin yarısında hazneyi çıkarınız ve piştirme durumunu kontrol ediniz. Homojen piştirmenin sağlanması için gerekirse sallayın ve/veya alt üst çevirerek piştirmeye devam ediniz.
- Hamur işi yaparken sepet içerisinde ısıya dayanıklı silikon, kağıt vb. kek kalıpları kullanarak piştirme yapabilirsiniz. Kullandığınız malzemenin haznenin alt ve yanlarındaki hava kanallarını kapatmadığından emin olunuz.
- Küçük parçalı yiyecekler genellikle büyük parçalı yiyeceklerden daha kısa bir piştirme süresine sahiptir.
- Taze patatesleri dilimleyip yıkadıktan sonra iyice kurulamak ve çok az yağ ilave ederek kızartmak daha iyi bir sonuç verecektir.
- Aşırı yağlı yiyecekleri cihazınızda piştirmekten kaçınınız.
- Piştirme sırasında sepetin yerleştiği hazneye bir miktar su ekleyerek gıdalardan akacak fazla yağın hazne içinde kurumasını ve yanmasını önleyebilirsiniz

Malzeme	Piştirme Modu	Piştirme Ayarı (Sıcaklık - Süre)	Gramaj / Kapasite (Min - Maks)	Öneriler
Dondurulmuş Patates		190°C 20 Dk	300 - 800g	Piştirme süresinin yarısında hazneyi çıkarıp sepeti sallayınız. Piştirme durumuna göre bir çevrim daha çalıştırınız.
Taze Patates (İnce Dilim)		200°C 15-25 Dk	300 - 800g	Piştirme öncesi patatesleri yaklaşık 30 dakika suda bekletip iyice kurulayınız. Yaklaşık 5g-30g arası yağ eklemek daha lezzetli bir sonuç verecektir. Piştirme süresinin yarısında hazneyi çıkarıp sepeti sallayınız. Piştirme durumuna göre bir çevrim daha çalıştırınız.
Taze Patates (Kalın Dilim)		200°C 20 Dk - 30 Dk	300 - 600g	Piştirme öncesi patatesleri yaklaşık 30 dakika suda bekletip iyice kurulayınız. Yaklaşık 5g-30g arası yağ eklemek daha lezzetli bir sonuç verecektir. Piştirme süresinin yarısında hazneyi çıkarıp sepeti sallayınız. Piştirme durumuna göre bir çevrim daha çalıştırınız.
Tavuk Kanat		180°C 25 Dk	Yaklaşık 1kg (11 adet)	Yaklaşık 5g-30g yağ eklemek daha lezzetli bir sonuç verecektir. Süresinin yarısında hazneyi çıkarıp sallayınız. Piştirme süresinin yarısında hazneyi çıkarıp sepeti sallayınız. ya da kanatları ters yüz ediniz. Piştirme durumuna göre bir çevrim daha çalıştırınız.
Tavuk Baget		180°C 25 Dk	Yaklaşık 700g (6 adet)	Yaklaşık 5g-30g yağ eklemek daha lezzetli bir sonuç verecektir. Tavuk bagetleri sepetin içerisine üç önde üç arkada başlı sonlu şekilde yerleştiriniz. Piştirme süresinin yarısında hazneyi çıkarıp bagetleri ters yüz ediniz. Piştirme durumuna göre bir çevrim daha çalıştırınız.
Tavuk Göğüs		180°C 10-15 Dk	100 - 500g (2 parça bütün göğüs ya da dilim şeklinde)	Yaklaşık 5g-30g yağ eklemek daha lezzetli bir sonuç verecektir. Tavuk göğüsleri sepetin içerisine yerleştiriniz. Piştirme süresinin yarısında hazneyi çıkarıp göğüsleri ters yüz ediniz. Piştirme durumuna göre bir çevrim daha çalıştırınız.
Bütün Tavuk		200°C 30 Dk X2	Maksimum 1kg	Yaklaşık 5g-30g yağ eklemek daha lezzetli bir sonuç verecektir. Tavuğu butları aşağıda kalacak şekilde bir tam süre pişiriniz, süre sonunda ters yüz edip tekrar pişiriniz. Her çevrim için piştirme süresinin yarısında piştirme durumunu kontrol ediniz. Piştirme durumuna göre bir çevrim daha çalıştırınız.
Biftek		200°C 11 Dk	Yaklaşık 700g (2 Adet)	Yaklaşık 5g-30g yağ eklemek daha lezzetli bir sonuç verecektir. Biftekleri yan yana gelecek şekilde sepetin içerisine yerleştiriniz. Piştirme süresinin yarısında hazneyi çıkarıp biftekleri ters yüz ediniz. Piştirme durumuna göre bir çevrim daha çalıştırınız.
Köfte		180°C 15-20 Dk	Yaklaşık 500g	Köfteleri sepetin tabanına aralarında biraz mesafe kalacak şekilde diziniz. Pişirmek istediğiniz köftenin büyüklüğüne göre adedi ayarlayabilirsiniz. Piştirme süresinin yarısında hazneyi çıkarıp köfteleri ters yüz ediniz. Piştirme durumuna göre bir çevrim daha çalıştırınız.
Balık Fileto		190°C 18 Dk	3 adet	Yaklaşık 5g-30g yağ eklemek daha lezzetli bir sonuç verecektir. Balık fileto ları hazneye yapışmaması için deri kısmını tabana gelecek şekilde yerleştirin. Dondurulmuş balık fileto kullanıyorsanız Buz Çözme modunda tamamen çözüldükten sonra pişirmeye geçiniz.
Bütün Balık		190°C 18 Dk	1-2 adet	Yaklaşık 5g-30g yağ eklemek daha lezzetli bir sonuç verecektir. Pişireceğiniz balığın boyutuna göre sepetin taban kısmı tamamen kapanmayacak şekilde adedi arttırabilirsiniz. Sepetin tabanına sığmazsa kuyruk kısımlarını kesebilirsiniz.
Cupcake		170°C 14 Dk	6 adet	Kullanacağınız cupcake kalıbının ebatına göre ve haznenin alt tabanını tamamen kapatmayacak şekilde sayıyı arttırabilir ya da azaltabilirsiniz.
Sebze		180°C 12 Dk	300 - 800g	Pişirmek istediğiniz sebzeleri küçük küçük dilimlemek ya da doğramak piştirme performansını arttıracaktır. Piştirme süresinin yarısında hazneyi çıkarıp sallayınız. Yaklaşık 5g-30g yağ eklemek daha lezzetli bir sonuç verecektir.
Buz Çözme		40°C 35 Dk		

Temizlik ve Bakım

 Temizlemeden önce cihazınızın fişini prizden çekiniz ve soğumasını bekleyiniz. Cihazın ana gövdesini, haznesini ve pişirme sepetini bu tip cihazlar için kullanılan temizleyiciler haricinde aşındırıcı ve sert kimyasal temizleyiciler (çamaşır suyu, tuz ruhu vb.), metal nesnelere, çizici sert süngerler, tel temizleyiciler veya sert fırçalar kullanarak temizlemeyiniz. Aksi halde hazne ve sepetin yapışmaz kaplaması zarar görecektir. Hazneyi ve çıkarılabilir pişirme sepetini yumuşak bir sünger kullanarak sabunlu ılık su ile temizleyebilirsiniz. Cihazın iç kısmını yumuşak uçlu bir fırça yardımıyla fırçaladıktan sonra sünger yardımıyla silerek temizleyebilirsiniz. Cihazın dış kısmını ise yumuşak ve az nemli bir bez kullanarak sildikten sonra kurularak temizleyebilirsiniz.

Her kullanımdan sonra haznede kalan yağı mutlaka uygun şekilde dökünüz ve sepeti temizleyiniz.

Kalıntı yağlar zamanla kuruyarak yapışabileceğinden düzenli temizlik önerilmektedir. Temizlik sonrası hazne ve sepeti mutlaka kuruladıktan sonra kaldırınız.

Cihazınızı bir sonraki kullanımınıza kadar çocukların erişemeyeceği serin ve kuru bir yerde saklayınız.

Cihazınızın hazne ve pişirme sepeti yüksek sıcaklık ve birlikte temizlenecek metal aksesuarlarla olası temasına bağlı olarak üzerindeki yapışmaz kaplamasını ve boyalı parçaları zamanla aşındırabileceğinden bulaşık makinesinde yıkanması tavsiye edilmez.

OLASI SORUNLAR VE ÇÖZÜMLERİ

SORUN	OLASI NEDEN	ÇÖZÜM
Cihaz çalışmıyor.	Fişi prize uygun şekilde takılmamış olabilir.	Fişi prize sıkıca takınız.
	Prizde elektrik olmayabilir.	Sigorta veya şalteri kontrol ediniz.
	Bekleme modunda olabilir.	Başlat/Durdur düğmesine basınız ana menü ekranı açılacaktır.
Yiyecekler pişmiyor.	Sepet aşırı dolu olabilir. Ayarlanan sıcaklık çok düşük olabilir.	Sepeti "Max" göstergesinin üzerinde doldurmayınız.
		Pişirme sıcaklığını arttırınız.
Kızarmış atıştırmalıklar yeterince pişmiyor.	Kullanılan atıştırmalık türü geleneksel fritöze göre hazırlanmış olabilir.	Fırın tipi atıştırmalıklar kullanınız veya bir miktar yağ sürünüz.
	Sepet aşırı dolu olabilir.	Sepeti "Max" göstergesinin üzerinde doldurmayınız.
Patates kızartmaları yeterince gevrek olmuyor.	Kullanılan patates türü uygun olmayabilir. Yağ ve su miktarı uygun olmayabilir. Kullanılan patates dilimleri çok büyük bırakılmış olabilir.	Ev yapımı patates kızartması yapacaksanız taze ve sert patates kullanınız. Dondurulmuş patates pişirecekseniz buna uygun olduğu belirtilen patatesleri tercih ediniz.
		Pişirmeden önce patates dilimlerini kurutunuz. Bir miktar yağ eklemek daha gevrek bir sonuç almanızı sağlayacaktır.
		Daha gevrek bir sonuç için patates çubuklarını ince dilimler halinde kesiniz.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor	Aşırı yağlı yiyecek pişirme. Önceki pişirmelerden yağ kalıntısı. Pane harcının doğru şekilde kaplanmaması. Sulu yiyeceklerin sıcak yağ ile teması.	Cihazınızda aşırı yağlı yiyecekler pişirmemeye özen gösteriniz. Böyle bir durumda hazne dibinde biriken fazla yağı süzerek pişirme işlemine devam ediniz.
		Önceki pişirmelerinizden kalan yağ kalıntıları ısındığında beyaz duman verebilir. Her kullanımdan sonra hazne ve sepeti iyice temizleyin ve bir sonraki kullanım için kurulayarak saklayınız.
		Pane harcının malzemeye doğru şekilde kaplandığından emin olunuz ve malzemeyi sepete yerleştirmeden önce fazlasını silkeleyiniz.

		Yıkadığınız sebzeleri veya bol su içeren besinleri kuruladıktan sonra hazneye yerleştiriniz.
Cihazın dış kısmı kullanım sırasında ısınıyor.	Hava giriş ve egzoz açıklıkları kapanmış olabilir	Cihazın üstüne hava girişini engelleyecek herhangi bir şey koymayınız. Hava egzoz çıkışı kapatmamak için tezgah üstünde duvara bitişirmeyiniz ve üzerini örtmeyiniz. Cihazınız arkasında bulunan stoperi sökmeyiniz.
Cihazın ekranında "E1" görüntüleniyor.	Cihaz saklama koşulu uygun değil.	Cihazınızı sakladığınız ortam sıcaklığının düşük olması sensörlerinde arızaya sebep olabilir. Cihazı tekrar fişe takmadan önce en az 15 dakika oda sıcaklığında ısınmasını bekleyiniz. Uyarı görüntülenmeye devam ediyorsa English Home Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçiniz ya da en yakın English Home mağazasındaki yetkiliye müracaat ediniz.

Teknik Özellikler

Şebeke Gerilimi: 220-240V 50/60Hz

Çekilen Güç: 1900W

Kullanım ömrü 7 yıl

Ürünün üzerinde basılı olan veya basılı dokümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanıldığı ortam şartlarına göre değişebilir.

Bu ürün, tüm bağlayıcı CE etiketleme direktiflerine uygundur **CE**

AEEE YÖNETMELİĞİNE UYGUNDUR

Bu cihaz, AEEE direktiflerine uygun olan geri dönüşümü olan parçalardan oluştuğu için çöpe atılmaması gerekmektedir. Lütfen, bu cihazın geri dönüşümünü sağlamak için en yakın toplama merkezine veya **English Home** servis noktasına başvurunuz.

**TAŞIMA VE NAKLİYE BİLGİLENDİRMELERİ**

Taşıma ve nakliye sırasında cihazınız, aksamlarına zarar gelmemesi için orijinal kutusunda tutulmalıdır. Taşıma sırasında ürünü normal konumunda tutunuz. Cihazınızı nakliye esnasında düşürmeyiniz ve darbelere karşı koruyunuz. Ürünün müşteriye tesliminden sonra taşıma sırasında oluşan arızalar ve hasarlar garanti kapsamına girmez.

Üretici / İthalatçı:**EHM MAĞAZACILIK SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ**

Burhaniye Mahallesi, Nagehan Sokak No: 2 Üsküdar/İstanbul

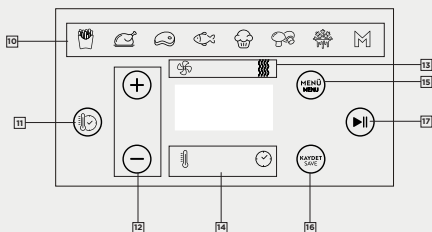
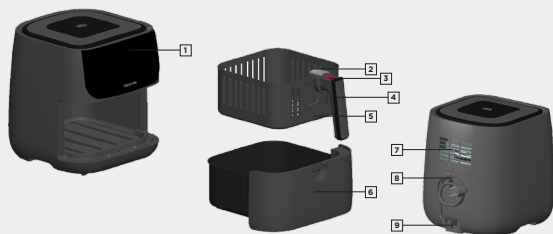
Menşei Türkiye'dir - Made in TÜRKİYE

Tel: 0850 724 0 346

englishhome.com

ENGLISH HOME

AIR FRYER XL



1. Control panel
2. Basket release button protective cover
3. Basket release button
4. Handle
5. Cooking basket
6. Pan
7. Air outlet
8. Stopper
9. Power cord
10. Cooking mode indicators
11. Temperature and time setting button
12. Temperature and time increase and decrease buttons
13. Fan and resistance indicators
14. Temperature and time indicators
15. Menu button
16. Save button
17. On/Off button

Thank You and Pre Information

Our valued customer,

Thank you for choosing **English Home**.

This guide has been created to offer you a healthy and effective user experience. We hope you'll derive the utmost efficiency from our product, designed to simplify and enhance your daily life. To that end, please carefully read the user manual and keep it for future reference. Our customer service team is also here to assist you if needed.

We appreciate your choice of **English Home** and wish you enjoyable use.

Yours sincerely,

Symbols and Meanings



WARNING!

This sign indicates hazardous situations concerning life and property safety.



IMPORTANT!

This mark indicates important information regarding the use of the product.



NOTE!

This sign offers valuable advice concerning the product's usage.



ATTENTION!

Hot surface!

Important Safety Warnings



Ensure that the voltage stated under the technical specifications label of the **English Home** air fryer matches the mains voltage of your location. Our company cannot be held responsible for any malfunctions that may arise due to incompatibility, and such malfunctions will be considered outside the scope of the warranty. The **English Home** air fryer with removable plates must be connected to a grounded outlet and operated in compliance with the regulations. Avoid using extension cables that **DO NOT** provide sufficient current to prevent potential damage to your appliance.

1. Your appliance is designed for household use only. Please do not use it outdoors for commercial or industrial purposes.

2. This appliance is designed for household and similar environments, including but not limited to:

- Kitchen areas in shops, offices, and other work settings,
- Farmhouses,
- Customer-accessible spaces in motels, hotels, and similar accommodations,
- Sleeping quarters and breakfast areas.

3. Any repairs for this electrical appliance or its power cord should be carried out by authorized technical service personnel to prevent hazards.

4. Repairs and replacements should be conducted by qualified service personnel authorized for such tasks. Our company cannot be held responsible for any malfunctions resulting from improper use, and such malfunctions will be considered outside the warranty coverage.

5. This appliance is not intended for use by children aged 0-8 years.

Children aged 8 years and above may use the appliance only under continuous supervision. Individuals with limited physical, auditory, or mental capabilities or those lacking experience and knowledge may use this appliance, given they receive adequate supervision or instructions on safe usage and an understanding of potential hazards.

6. Children should be supervised to prevent them from playing with or touching the appliance.

7. Cleaning and user maintenance tasks should not be performed by children unless under the supervision of an adult.

8. Do not leave the appliance unattended while it's in use, especially when it's being used near children or individuals with limited sensory or mental capacity.

9. Store the product and its cord out of reach of children under 8 years old.

10. Place the appliance and handles in a secure position to prevent the spillage of hot liquids.

-
11. Avoid using any parts that are not manufactured or recommended by the manufacturer for your appliance, as they may pose a risk of fire, electric shock, or injury.
 12. Ensure that the appliance is positioned on a flat, level, and stable surface.
 13. Unplug the appliance after use, before cleaning or leaving the room, and in the event of a malfunction.
 14. DO NOT clean the main body and power cord of the appliance with water or immerse it in water to prevent the risk of electric shock.
 15. Since the appliance is powered by electricity, there is a danger of electric shock, so NEVER touch the plug with damp or wet hands.
 16. Never disassemble the appliance. Our company cannot be held responsible for any malfunctions resulting from improper use, and such malfunctions will be considered outside the warranty coverage.

-
17. Attention: Keep all packaging materials away from children, as they pose a potential hazard that could result in suffocation and even fatal outcomes.
 18. Whenever the appliance is not in use for an extended period and/or in the event of a malfunction and/or a hazardous situation, make sure to unplug it.
 19. For enhanced safety, this appliance should be connected to a residual current appliance of household appliances with a maximum rated value of 30mA.
 20. Ensure the appliance has cooled down before cleaning, performing maintenance, or storing it.
 21. If you intend to use an extension cable, make sure it has a diameter at least as large as the power cable, is undamaged, and includes an earth-ground connection.
 22. To prevent damage to the power cord, take precautions to avoid pinching, kinking, or contact with sharp edges.

23. This appliance is not designed to operate with an external timer or control system.

24. Avoid touching the appliance's hot surfaces when it's in operation, as exposed surfaces may reach high temperatures.

25. Be cautious to prevent the power cord of your appliance from coming into contact with the appliance's hot surfaces or other hot, sharp, or potentially damaging elements in the surroundings.

26. Never submerge your appliance or its accessories in water unless specifically instructed in the cleaning section of this manual, and take measures to keep water vapor out.

27. Never plug in and operate the appliance without the necessary components properly installed.

28. Do not use any metal tools, abrasive chemical solutions, or cleaning agents to clean the appliance unless instructed in the cleaning section of this manual.

29. Do not use the appliance in or near environments or substances that are

flammable or combustible.

30. Do not position your appliance on or near heat sources like ovens and stoves.

31. Do not unplug the appliance by pulling on the cord.

32. Clean the appliance according to the instructions in the Cleaning and Maintenance section.

33. To prevent the risk of fire, refrain from placing large pieces of food in the appliance.

34. Do not use the appliance in humid environments.

35. Do not move the appliance while it is in operation and the oil inside is hot.

36. To prevent a fire hazard, do not fill the reservoir with oil.

37. Do not touch the interior of the appliance during operation.

38. Do not operate the appliance if there is any damage to the plug, power cord, or other components.

39. Ensure that the appliance is correctly plugged into the wall outlet.

40. Let the appliance cool in a secure

location, away from children's reach.

41. While the appliance is running, do not obstruct the air inlet and air outlet openings.

42. Avoid leaning over the device while it is in operation, as hot air rises from the appliance!

43. Make sure the room is adequately ventilated during operation.

44. If a fire occurs, disconnect the appliance from the power source.

45. Do not pour water on the appliance to prevent the risk of electric shock.

46. Do not put anything on the appliance while it is in operation or when it is hot.


47. To disconnect, follow the instructions in the Using the Panel section to turn off the device, and then remove the plug from the socket.


48. To prevent overheating during use, avoid placing your appliance in corners or too close to a wall. Ensure the air inlet/outlet remains clear by leaving a minimum of 15 cm of free space behind, on the sides, and on top of the appliance.

49. Food prepared with this appliance may catch fire due to overheating. Keep the appliance away from flammable materials like curtains, fabrics, and walls.

50. If dark smoke emerges from the appliance, promptly disconnect it and wait for the smoke to cease before removing the basket.

How to Use

 Prior to use, remove the appliance and its accessories from the packaging and carefully inspect them for any signs of damage or malfunctions. Should you detect any issues, refrain from using the appliance and promptly contact the nearest authorized English Home customer service. Position your unpacked appliance on a stable and level surface. Once you've taken out the pan and basket according to the instructions in the Usage section, clean your appliance and its components following the guidelines in the Cleaning and Maintenance section. After cleaning, reinstall the components as instructed. Your appliance is now prepared for use.

 When you first use the appliance, you may notice a slight odor and some smoke, but these will dissipate on their own after a brief period.

Usage


Removing and Inserting the Basket:

1. Place the appliance on a stable and level surface.
2. Carefully extract the pan by gripping the handle of the cooking basket and pulling it toward you.
3. After situating the pan on a level surface, slide the protective cover backward. Elevate the basket by pressing the release button and detach it from the pan.
4. Once you've loaded the ingredients into the cooking basket, position it so that the handle aligns with the slot in the pan.
5. It will click, indicating that the safety lock between the







handle of the cooking basket and the pan is engaged. Move the protective cover forward.

6. Optionally, you can add ingredients to be cooked after placing the basket inside the pan.

7. Grasp the pan by the handle of the cooking basket, insert it into the cavity of the appliance, and push it straight forward to insert the pan and basket into the appliance.

 The latch of the protective cover is securely fitted as a safety precaution against the risk of injury and burns resulting from possible dropping when removing and inserting the pan and basket.









Panel Introduction Function Symbols





Symbol	Definition	Explanation
	On/Off	<ul style="list-style-type: none">- Press once during startup to open the main menu, start cooking, and stop cooking.- Press and hold for 5 seconds to put the device in standby mode.
	Menu	Allows you to switch between 8 different preset cooking modes.
	Temperature / Time Setting	Allows you to toggle between the temperature and time values of the selected cooking mode.
	Save	Permanently saves the changed temperature and time values in the selected cooking mode.
	Temperature / Time Increase	Allows you to increase the displayed value during temperature and time settings.
	Temperature / Time Decrease	Allows you to decrease the displayed value during temperature and time settings.

Indicator Symbols

Mode Indicators: Representing 8 different preset cooking modes – French Fries, Chicken, Meat, Fish, Pastry, Vegetable, Defrost, and Manual.

- The preset values for temperatures and times in these modes are as follows.
- If you wish to revert the preset values to their original settings using the Save function, press and hold the Save symbol after adjusting the following values in the relevant cooking mode. This will result in a change in the temperature and time values of the cooking mode.

	Frying Potatoes	Cooking Chicken	Cooking Meat	Cooking Fish	Baking Pastry	Roasting Vegetables	Defrosting	Manuel
Symbol								
Temperature (°C)	190	180	200	190	170	180	40	40
Duration (Mins)	20	25	11	18	14	12	35	01

Symbol	Definition	Explanation
	Temperature Indicator	Indicates that the displayed value represents the cooking temperature and flashes in sync with the temperature.
	Time Indicator	Indicates that the displayed value represents the remaining cooking time and flashes in sync with the time.
	Fan Indicator	Displays when the fan is in operation.
	Heater Indicator	Indicates that the heater is active.
190	Display Area	This designated section on the main screen showcases the cooking temperature and the remaining time.

Using the Panel

1. Plug the appliance into the socket.
2. The panel will light up with a buzzer, and then the "On/Off" button will remain on the screen.
3. Press the "On/Off" button, and the main menu will illuminate.
4. Switch between preset cooking modes by pressing the Menu icon on the right side of the panel. The icon of the selected cooking mode will flash at the top of the panel, and the temperature and time values for the cooking mode will be displayed on the screen.
5. If you want to adjust the temperature and time of the selected cooking mode, use the "Temperature/Time Setting" button on the left side of the panel. Increase or decrease the value displayed on the screen by pressing the + and - buttons on the panel.
6. Adjust the temperature between 40-200°C and the time between 1-60 minutes.
7. Press the "On/Off" button to start the cooking process.
8. To stop the cooking process, press the "On/Off" button again.
9. As a safety measure, the fan will run for a while to discharge the hot air inside the chamber and then stop.
10. If you wish to change the temperature and time setting after cooking has started, press the "On/Off" button to stop the process. If you want to change the settings of the same mode, continue cooking with the new settings by pressing the "On/Off" button again after making the desired changes on the stop screen.
11. To switch to a different cooking mode, press the "Menu" button after stopping cooking until you reach the desired mode. Press the "On/Off" button to resume cooking.

Cooking

1. Plug the appliance into the socket.
2. Open the main menu by pressing the On/Off button.
3. Remove the pan and basket.
4. Place the pan on a flat surface, then remove the basket.
5. After placing the ingredients in the basket, insert the basket into the pan.















-
6. Ensure that the amount of ingredients to be cooked is within the recommended weights and does not exceed the Max level in the basket.
 7. After inserting the pan into the appliance, select the cooking mode suitable for the ingredients from the Menu button.
 8. Optionally, adjust the temperature and time values of the mode.
 9. Start the cooking process by pressing the On/Off button.
 10. When the cooking process is completed, your appliance will give an audible warning and go into Standby mode.

Cooking Recommendations


The temperature, time, and weight values in the preset cooking modes are recommendations.

They depend on the recipe you are using and the quality and quantity of the ingredients.

- Some foods (potatoes, chicken, meatballs, vegetables, etc.) may require shaking or turning over halfway through the cooking time. Remove the pan halfway through the cooking time and check for doneness. If necessary, continue cooking by shaking and/or turning upside down to ensure even cooking.
- When baking pastry, you can bake using heat-resistant silicone, paper, etc., cake molds in the basket. Ensure that the ingredients you use do not block the air channels on the bottom and sides of the pan.
- Small pieces of food usually have a shorter cooking time than large pieces.
- It's better to slice and wash fresh potatoes, dry them thoroughly, and fry them with very little oil.
- Avoid cooking excessively fatty foods in your appliance.
- During cooking, you can add a small amount of water to the pan in which the basket is placed to prevent excess oil from drying out and burning in the pan.

Ingredient	Cooking mode	Cooking setting (Temperature - Duration)	Weight / Capacity (Min-Max)	Recommendations
Frozen Potatoes		190°C 20 min	300 - 800g	Halfway through the cooking time, remove the pan and shake the basket. Run an additional cycle based on the cooking status.
Fresh Potatoes (Thin Slice)		200°C 15-25 min	300 - 800g	Soak the potatoes in water for about 30 minutes before cooking and dry thoroughly. Adding about 5g-30g of oil will give a tastier result. Halfway through the cooking time, remove the pan and shake the basket. Run an additional cycle based on the cooking status.
Fresh Potatoes (Thick Slice)		200°C 20 min - 30 min	300 - 600g	Soak the potatoes in water for about 30 minutes before cooking and dry thoroughly. Adding about 5g-30g of oil will give a tastier result. Halfway through the cooking time, remove the pan and shake the basket. Run an additional cycle based on the cooking status.
Chicken Wings		180°C 25 min	Approx 1kg (11 pieces)	Adding about 5g-30g of oil will give a tastier result. Remove and shake the pan halfway through the cooking time. Run an additional cycle based on the cooking status. Halfway through the cooking time, remove the pan and shake the basket. If desired, you can also turn the wings to ensure even cooking. Run an additional cycle based on the cooking status.
Chicken Drumsticks		180°C 25 min	Approx 700g (6 pieces)	Adding about 5g-30g of oil will give a tastier result. Arrange the chicken drumsticks in the basket, with three at the front and three at the back ends. Halfway through the cooking time, lift the basket and turn the drumsticks. Run an additional cycle based on the cooking status.
Chicken Breast		180°C 10-15 min	100 - 500g 2 pieces of whole breast or (in slices)	Adding about 5g-30g of oil will give a tastier result. Place the chicken breasts side by side in the basket. Halfway through the cooking time, lift the basket and turn the breasts. Run an additional cycle based on the cooking status.
Whole Chicken		200°C 30 min X2	Maximum 1kg	Adding about 5g-30g of oil will give a tastier result. Cook the chicken with the thighs facing down for one full cooking time, then turn it at the end of the cooking time and cook again. Check for doneness halfway through each cycle. Run an additional cycle based on the cooking status.
Steak		200°C 11 min	Approx 700g (2 pieces)	Adding about 5g-30g of oil will give a tastier result. Arrange the steaks side by side in the basket. Halfway through the cooking time, lift the basket and turn the steaks. Run an additional cycle based on the cooking status.
Meatball		180°C 15-20 min	Approx 500g	Position the meatballs on the bottom of the basket with some space between them. You can adjust the quantity based on the desired size of the meatballs. Halfway through the cooking time, lift the basket and turn the meatballs. Run an additional cycle based on the cooking status.
Fish Fillet		190°C 18 min	3 pcs	Adding about 5g-30g of oil will give a tastier result. Place the fish fillets on the bottom of the bowl with the skin side down to prevent sticking. If using frozen fish fillets, start cooking after thawing them completely in Defrost mode.
Whole Fish		190°C 18 min	1-2 pcs	Adding about 5g-30g of oil will give a tastier result. Depending on the size of the fish, increase the quantity to avoid completely covering the bottom of the basket. If it doesn't fit, you can trim the tail parts.
Cupcake		170°C 14 min	6 pcs	Adjust the quantity based on the size of the cupcake mold, ensuring it doesn't completely cover the bottom of the basket.
Vegetables		180°C 12 min	300 - 800g	Slicing or chopping the vegetables you want to cook will enhance cooking performance. Remove and shake the pan halfway through the cooking time. Adding about 5g-30g of oil will give a tastier result.
Defrosting		40°C 35 min		

Cleaning and Maintenance

 Before cleaning, ensure the appliance is unplugged from the socket and allow it to cool. Do not use abrasive and harsh chemical cleaners (such as bleach or spirit), metal objects, hard sponges, wire cleaners, or stiff brushes to clean the main body, pan, and cooking basket of your appliance. These may damage the non-stick coating of the pan and basket.

You can clean the pan and the removable cooking basket with warm, soapy water using a soft sponge. To clean the inside of the appliance, brush it with a soft-tipped brush and then wipe it with a sponge. Wipe the outer surfaces of the appliance with a soft, slightly damp cloth and then dry it.

After each use, pour out the remaining oil in the reservoir and clean the basket. Regular cleaning is recommended, as residual oil may dry and become sticky over time. Always dry the pan and basket after cleaning.

Store your appliance in a cool and dry place, out of the reach of children, until your next use.

As it may cause erosion over time due to high temperatures and potential contact with metal accessories that can be cleaned together, it is not recommended to wash the non-stick coated pan and basket and painted parts of your appliance in the dishwasher.

POSSIBLE PROBLEMS AND SOLUTIONS

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The appliance is not working.	The plug may not be properly inserted into the socket.	Ensure that the plug is firmly inserted into the socket.
	There may be no power in the socket.	Check the fuse or switch.
	It may be in standby mode.	Press the On/Off button, and the main menu screen will appear.
Food is not cooking.	The basket may be too full. The set temperature may be too low.	Do not fill the basket above the "Max" level.
		Increase the cooking temperature.
Fried snacks are not cooked sufficiently.	The type of snack used may have been prepared for a conventional deep fryer.	Use oven-type snacks or brush with a little oil.
	The basket may be too full.	Do not fill the basket above the "Max" level.
French fries are not crispy enough.	The type of potato used may not be suitable. The amount of oil and water may not be suitable. The potato slices used may be too large.	If you are making homemade French fries, use fresh and hard potatoes. If you are cooking frozen potatoes, choose potatoes suitable for this purpose.
		Dry the potato slices before cooking. Adding a little oil will ensure a crispier result.
		For a crispier result, cut the potato sticks into thin slices.
White smoke is coming out of the appliance.	Cooking food with excessive oil. Oil residue from previous cooking. Incorrect coating of the breadcrumb. Contact of juicy food with hot oil.	Avoid cooking excessively oily food in your appliance. In such a case, drain the excess oil accumulated at the bottom of the pan and continue cooking.
		Residual fat from previous cooking may give off white smoke when heated. Clean the pan after each use. Clean the basket thoroughly, dry and store for the next use.
		Make sure that the material is properly coated with breadcrumbs, and shake off the excess before placing the ingredients in the basket.

		Place the washed vegetables or foods with plenty of water in the bowl after drying them.
The outside of the appliance heats up during use.	The air inlet and outlet openings may be blocked.	Do not place anything on top of the appliance to block the air inlet. Do not place it on the countertop against the wall or cover it to avoid blocking the air outlet. Do not remove the stopper on the back of the appliance.
"E1" is displayed on the appliance screen.	The appliance storage condition is not suitable.	Low ambient temperature may cause a malfunction in the sensors. Allow the appliance to warm up at room temperature for at least 15 minutes before plugging it in again. If the warning continues to be displayed, contact English Home Customer Service or visit your nearest English Home store.

Technical Specifications

Mains Voltage: 220-240V 50/60Hz

Power Consumption: 1900W

Economic life is 7 years

The values printed on the product or declared in the printed documents are obtained in a laboratory environment according to the relevant standards. Please note that these values may vary depending on the ambient conditions during actual product usage.

This product complies with all binding CE labeling directives



IT CONFORMS to WEEE REGULATION

Please **DO NOT** dispose of this appliance in the trash can, as it contains recyclable parts that comply with WEEE directives. Kindly contact your nearest collection center or **English Home** service point to recycle this appliance.



HANDLING and SHIPPING INFORMATION

During transport and shipping, please ensure your appliance is kept in its original box to prevent damage to its components. Maintain the product in its normal position during transportation. Avoid dropping the appliance and provide protection against impacts. Please note that defects and damages occurring during transportation after delivery are not covered by the warranty.

Importer:

EHM MAĞAZACILIK SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ

Burhaniye Mahallesi, Nagehan Sokak No: 2 Üsküdar/İstanbul

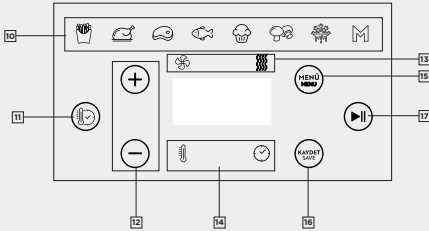
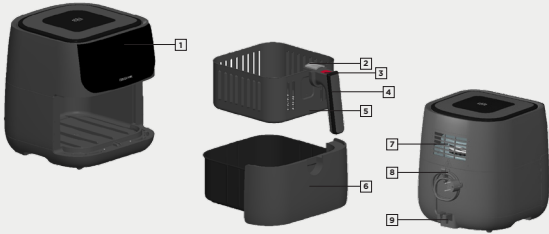
Made in TÜRKİYE

Tel: 0850 724 0 346

englishhome.com

ENGLISH HOME

مقالة الهواء الساخن XL



1. لوحة التحكم
2. غطاء حماية زر تحرير السلة
3. زر تحرير السلة
4. المقبض
5. سلة الطهي
6. الوعاء
7. نافذة مخرج الهواء
8. سدادة
9. كابل التيار الكهربائي
10. مؤشرات وضع الطبخ
11. زر ضبط درجة الحرارة والوقت
12. أزرار زيادة وخفض درجة الحرارة والوقت
13. مؤشرات المروحة والمقاومة
14. مؤشرات درجة الحرارة والوقت
15. زر القائمة
16. زر الحفظ
17. زر البدء/الإيقاف

شكر ومعلومات أولية

عميلنا الكريم،

شكرا لك لاختيارك English Home

تم إعداد هذا الدليل لتزويدك بتجربة استخدام صحيّة وفعالة. نتمنى أن تستخدم منتجنا بأفضل كفاءة حيث تم تصميمه لجعل حياتك اليومية أسهل وأمتع. لذلك، نرجو منك قراءة دليل المستخدم بعناية والاحتفاظ به للمواقف التي قد تكون ضرورية في المستقبل. سيكون فريق خدمة العملاء لدينا على استعداد تام لمساعدتك إذا لزم الأمر.

شكراً لك مرة أخرى على اختيارك English Home ونتمنى لك تجربة سعيدة وممتعة.

مع فائق احترامنا،

الرموز ومعانيها

تحذير!



يشير هذا الرمز إلى المواقف الخطيرة المتعلقة بسلامة الحياة والممتلكات.

هام!



يشير هذا الرمز إلى معلومات مهمة تتعلق باستخدام المنتج.

ملاحظة!



يشير هذا الرمز إلى نصائح مفيدة بخصوص استخدام المنتج.

انتبه!



سطح ساخن!

تحذيرات سلامة هامة

تأكد من أن الجهد (الفولتية) المكتوب تحت ملصق المواصفات الفنية لجهاز مقلاة الهواء من "Home English" مناسب لجهد التيار الكهربائي المستخدم في موقعك. لا يمكن تحميل شركتنا المسؤولية عن أي أعطال قد تحدث بسبب عدم توافق الجهد المستخدم في تشغيل الجهاز، وسيتم التعامل مع العطل الذي قد يحدث لهذا السبب خارج نطاق الضمان. يجب توصيل مقلاة الهواء من "English Home" فقط بمقبس مؤرض وتشغيله وفقاً للوائح، ولا تستخدم أسلاك التمديد التي لا توفر تياراً كافياً لتجنب إتلاف جهازك.

1. جهازك مخصص للاستخدام المنزلي فقط. لا تستخدمه في الهواء الطلق لأغراض تجارية أو صناعية.
2. هذا الجهاز مخصص للاستخدام في المنزل والأماكن المماثلة، مثل:
 - مناطق المطبخ التابعة للموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى،
 - بيوت المزارع،
 - الأماكن التي يستخدمها العملاء في الموتيلات والفنادق والبيئات السكنية الأخرى،

- أماكن النوم والبيئات التي يقدم فيها الإفطار
3. من أجل تجنب المخاطر، يجب إجراء الإصلاحات لهذا الجهاز الكهربائي أو سلك الطاقة الخاص به من قبل موظفي خدمة فنية مؤهلين.
 4. يجب أن يتم تنفيذ عمليات الإصلاح والاستبدال من قبل موظفي الخدمة المعتمدين المؤهلين لهذه العملية. لا يمكن تحميل شركتنا المسؤولية عن أي أعطال قد تحدث بسبب سوء الاستخدام، وبالتالي يتم التعامل مع العطل الذي قد يحدث لهذا السبب خارج نطاق الضمان.
 5. لا يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 0-8 سنوات. لا يجوز استخدام الجهاز إلا من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات فما فوق فقط إذا كانوا يخضعون للإشراف المستمر. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية أو السمعية أو العقلية، أو نقص الخبرة والمعرفة، فقط إذا تم الإشراف عليهم أو تزويدهم بمعلومات تتعلق بالاستخدام الآمن للجهاز وفهم المخاطر التي تواجههم.
 6. يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز أو يلمسونه.
 7. يجب ألا يقوم الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كان تحت إشراف شخص بالغ.
 8. لا تترك الجهاز دون مراقبة عندما يكون قيد الاستخدام. يجب توخي الحذر الشديد عند استخدام الجهاز بالقرب من الأطفال والأشخاص ذوي القدرات الحسية أو العقلية المحدودة.
 9. احفظ المنتج وسلك المنتج بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.
 10. ضع الجهاز ومقابضه بطريقة تمنع انسكاب السوائل الساخنة، ثم ضعهما بشكل آمن.
 11. لا تستخدم أي جزء لم يتم تصنيعه أو التوصية به من قبل الشركة المصنعة على جهازك، لأنه قد يتسبب في نشوب حريق أو صدمة كهربائية أو إصابة.
 12. تأكد من وضع الجهاز أفقيا ومسطحا وعلى سطح ثابت.
 13. افصل الجهاز بعد الاستخدام أو قبل التنظيف أو عند مغادرة الغرفة وعندما يكون هناك عطل.
 14. لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية، لا تقم أبدا بتنظيف الجسم الرئيسي للجهاز وسلك الطاقة بالماء ولا تغمره في الماء.
 15. نظرا لأن الجهاز يعمل بالطاقة الكهربائية، فهناك خطر حدوث صدمة

- كهربائية، لذلك لا تلمس القابس أبدا بأيدي رطبة أو مبللة.
16. لا تقم أبدا بتفكيك الجهاز. لا يمكن تحميل شركتنا المسؤولية عن أي أعطال قد تحدث بسبب سوء الاستخدام، وبالتالي يتم التعامل مع العطل الذي قد يحدث لهذا السبب خارج نطاق الضمان.
17. تحذير: احتفظ بجميع مواد التغليف بعيدا عن متناول الأطفال، لأن هذه المواد مصدر خطر محتمل يمكن أن يسبب الوفاة عن طريق الاختناق.
18. افصل الجهاز دائما عن المقبس عندما لا يكون قيد الاستخدام لفترة طويلة و / أو في حالة حدوث أي عطل و / أو في حالة حدوث موقف خطير.
19. لمزيد من الحماية، يجب توصيل هذا الجهاز بجهاز التيار المتبقي المخصص للأجهزة المنزلية بحد أقصى 03 مللي أمبير.
20. اترك الجهاز يبرد للقيام بأنشطة مثل التنظيف والصيانة والتخزين.
21. في حالة استخدام سلك تمديد، يجب أن يكون قطر الكبل على الأقل هو نفسه كابل الطاقة للجهاز، ويجب أن يكون غير تالف وله خط أرضي.
22. لمنع تلف سلك الطاقة، امنعه من الضغط أو الالتواء أو الاحتكاك بالحواف الحادة.
23. هذا الجهاز غير مخصص للتشغيل عن طريق مؤقت خارجي أو نظام تحكم.
24. لا تلمس الأسطح الساخنة للجهاز لأن درجة حرارة الأسطح المكشوفة قد تكون مرتفعة عند تشغيل الجهاز.
25. تأكد من أن سلك الطاقة الخاص بجهازك لا يتلامس مع الأسطح الساخنة للجهاز أو الأجزاء الساخنة أو الحادة أو الضارة الأخرى في المنطقة المحيطة.
26. لا تعمر جهازك أو معداته في الماء أبدا وامنع بخار الماء من دخوله، باستثناء ما هو موضح في قسم التنظيف في هذا الدليل.
27. لا تقم أبدا بتوصيل الجهاز أو تشغيله دون توصيل معداته المعنية بشكل صحيح.
28. لا تستخدم أي أدوات معدنية أو محاليل كيميائية كاشطة أو علاجات تنظيف لتنظيف جهازك، باستثناء ما هو محدد في قسم التنظيف من هذا الدليل.
29. لا تستخدم الجهاز في أو بالقرب من البيئات والمواد المتفجرة أو القابلة للاشتعال.
30. لا تضع جهازك على مصادر حرارة أو بالقرب منها مثل الأفران والمواقد.
31. عند فصل الجهاز، لا تفصله عن طريق سحبه من الكابل.

32. قم بتنظيف الجهاز وفقا للتعليمات الواردة في قسم التنظيف والصيانة.
33. لا تضع قطعاً كبيرة من الطعام في الجهاز اتجنب خطر نشوب حريق.
34. لا تستخدم الجهاز في البيئات الرطبة.
35. لا تحرك الجهاز أثناء استخدامه وعندما يكون الزيت بداخله ساخناً.
36. لا تملأ الوعاء بالزيت لأن ذلك قد يتسبب في خطر نشوب حريق.
37. لا تلمس الجزء الداخلي من الجهاز أثناء تشغيله.
38. لا تستخدم الجهاز إذا كان هناك أي تلف في القابس أو سلك الطاقة أو أجزاء أخرى.
39. تأكد من توصيل الجهاز بشكل صحيح بالمقبس الموجود على الحائط.
40. اترك الجهاز ليبرد في مكان آمن بعيداً عن متناول الأطفال.
41. لا تسد فتحات مدخل الهواء ومخرج الهواء عند تشغيل الجهاز.
42. لا تتكئ على الجهاز أثناء استخدامه. الهواء الساخن يتصاعد من الجهاز أثناء الاستخدام!
43. تأكد من تهوية الغرفة بشكل كاف أثناء الاستخدام.
44. في حالة نشوب حريق، افصل الجهاز من مقبس الحائط.
45. لا تسكب الماء على الجهاز لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية.
46. لا تضع أي شيء فوق الجهاز عندما يكون قيد التشغيل أو ساخناً.
47. لقطع الاتصال، قم بإيقاف تشغيل الجهاز كما هو موضح في استخدام اللوحة، ثم قم بإزالة القابس من مأخذ التيار الكهربائي.
48. لتجنب ارتفاع درجة الحرارة أثناء الاستخدام، لا تستخدم جهازك في الزوايا أو بالقرب من الحائط. للحفاظ على نظافة مدخل / مخرج الهواء، اترك مساحة خالية لا تقل عن 15 سم على ظهر الجهاز وجوانبه و فوقه.
49. قد تشتعل النيران في الطعام المحضر باستخدام جهازك بسبب ارتفاع درجة الحرارة. لا تسمح للجهاز بالتلامس مع المواد القابلة للاشتعال مثل الستائر والأقمشة والجدران وما إلى ذلك، أو تغطيتها بها.
50. إذا خرج دخان داكن من الجهاز، فافصله على الفور، وانتظر حتى يتوقف الدخان عن الانبعاث قبل إزالة السلة من الجهاز.

استخدام المنتج قبل الاستخدام الأول

⚠ قبل الاستخدام، أخرج الجهاز والملحقات من الصندوق وتحقق منها بحثًا عن التلف والأعطال. في حالة عثورك على أي عطل أو تلف لا تستخدم الجهاز وتواصل مع خدمة عملاء English Home. ضع جهازك بعد إخراجها من عبوته على سطح ثابت ومستو. بعد إزالة الوعاء والسلة كما هو موضح في قسم الاستخدام، يمكنك تنظيف جهازك وأجزائه كما هو موضح في قسم التنظيف والصيانة. بعد اكتمال عملية التنظيف، قم بتثبيت الأجزاء كما هو موضح. الآن جهازك جاهز للاستخدام.

ⓘ في المرة الأولى التي تستخدم فيها الجهاز، قد تخرج رائحة طفيفة ودخان من الجهاز، والذي سيختفي قريبًا من تلقاء نفسه.

الاستخدام

إزالة وتركيب الوعاء والسلة

1. ضع جهازك على سطح ثابت ومستو.
2. قم بإزالة الوعاء بعناية عن طريق الإمساك بمقبض سلة الطهي وسحبه نحوك.
3. بعد وضع الوعاء على سطح مستو، اسحب غطاء الحماية للخلف. ارفع السلة عن طريق الضغط على زر التحرير و قم بإزالتها من الوعاء.
4. بعد وضع المكونات التي ستقوم بطهيها في سلة الطهي، ضعها بحيث يتطابق المقبض مع فتحته في الوعاء.
5. ستسمع صوت نقرة وسيتم تثبيت قفل الأمان الموجود بين مقبض سلة الطهي والوعاء في مكانه. اسحب غطاء الحماية للأمام.
6. يمكنك إضافة المكونات التي تريد طهيها بعد وضع السلة داخل الوعاء.
7. أمسك الوعاء من مقبض سلة الطهي، ضعه باتجاه تجويف الجهاز وأدخل الوعاء والسلة في الجهاز عن طريق دفعه للأمام مباشرة.
- ⓘ** يتم صنع مزلجة غطاء الحماية بإحكام كإجراء وقائي للحماية ضد مخاطر الإصابة والحروق بسبب احتمال سقوط الوعاء والسلة أثناء إزالتها وتثبيتها.

وصف اللوحة الرموز الوظيفية

الرمز	التعريف	التوضيح
	تشغيل / إيقاف	- أثناء التشغيل، اضغط مرة واحدة لفتح القائمة الرئيسية، وبدء الطهي وإيقافه. - اضغط مع الاستمرار لمدة 5 ثوان لوضع الجهاز في وضع الاستعداد.
	القائمة	يسمح لك التبديل بين أوضاع الطهي باستخدام 8 إعدادات مسبقة مختلفة.
	ضبط درجة الحرارة / الوقت	يسمح لك التبديل بين قيم درجة الحرارة والوقت لوضع الطهي المحدد.
	احفظ	يسمح بحفظ درجة الحرارة والقيمة الزمنية المتغيرة في وضع الطهي المحدد بشكل دائم.
	زيادة درجة الحرارة / الوقت	يسمح لك بزيادة القيمة المعروضة أثناء ضبط درجة الحرارة والوقت.
	زيادة درجة الحرارة / الوقت	يسمح لك بخفض القيمة المعروضة أثناء ضبط درجة الحرارة والوقت.

رموز المؤشرات

مؤشرات الوضع: هذه هي مؤشرات 8 أوضاع طهي مختلفة محددة مسبقًا: البطاطس المقلية والدجاج واللحوم والأسماك والمعجنات والخضروات وتذويب الجليد والإعداد اليدوي.

- القيم المحددة مسبقًا لدرجة الحرارة وأوقات أوضاع الإعداد المسبق هي كما يلي.
- إذا كنت تريد إرجاع القيم التي قمت بتغييرها باستخدام وظيفة الحفظ، فاضغط مع الاستمرار على زر الحفظ بعد تعيين القيم التالية في وضع الطهي ذي الصلة. ستغير درجة الحرارة والقيمة الزمنية لوضع الطهي.

	الرمز	الرمز	الرمز	الرمز	الرمز	الرمز	الرمز	الرمز
الإعداد اليدوي								
درجة الحرارة (درجة مئوية)	190	180	200	190	170	180	40	40
المدة (دقيقة)	20	25	11	18	14	12	35	01

لرمز	لتعريف	التوضيح
	مؤشر درجة الحرارة	يشير إلى أن القيمة المعروضة هي قيمة درجة حرارة الطهي وتومض مع درجة الحرارة.
	مؤشر الوقت	يشير إلى أن القيمة المعروضة هي وقت الطهي المتبقي وتومض مع الوقت.
	مؤشر المروحة	يشير إلى أن المروحة قيد التشغيل.
	مؤشر السخان	يشير إلى أن السخان قيد التشغيل.
190	منطقة المؤشر	هذه هي المنطقة الموجودة على الشاشة الرئيسية حيث يتم عرض درجة حرارة الطهي والوقت المتبقي.

استخدام اللوحة

1. قم بتوصيل الجهاز.
2. ستضيء اللوحة مع إشارة صوتية، ثم سيبدأ زر "بدء / إيقاف" على الشاشة.
3. اضغط على زر "بدء / إيقاف" وستضيء القائمة الرئيسية.
4. يمكنك التبديل بين أوضاع الطهي المحددة مسبقاً بالضغط على أيقونة القائمة على الجانب الأيمن من اللوحة. سيومض رمز وضع الطهي المحدد في الجزء العلوي من اللوحة وسيتم عرض قيم درجة الحرارة والوقت لوضع الطهي على الشاشة.
5. إذا كنت ترغب في تغيير درجة حرارة ووقت وضع الطهي الذي حددته، فيمكنك التبديل بين القيم ذات الصلة بالضغط على زر "ضبط درجة الحرارة / الوقت" الموجود على يسار اللوحة. يمكنك زيادة أو تقليل القيمة المعروضة على الشاشة بالضغط على الزرين + و - الموجودان على اللوحة.
6. يمكنك تغيير قيمة درجة الحرارة بين 40-200 درجة مئوية وقيمة الوقت بين 1-60 دقيقة.
7. يمكنك بدء عملية الطهي بالضغط على زر "بدء / إيقاف".
8. إذا كنت ترغب في إيقاف عملية الطهي، فاضغط على زر "بدء / إيقاف" مرة أخرى.
9. كإجراء احترازي للسلامة، ستعمل المروحة لفترة من الوقت لإخلاء الهواء الساخن داخل الغرفة ثم تتوقف.
10. إذا كنت ترغب في إجراء تغييرات على إعداد درجة الحرارة والوقت بعد بدء الطهي، فقم بإيقاف العملية بالضغط على زر "بدء / إيقاف". إذا كنت ترغب في تغيير إعدادات نفس الوضع، يمكنك متابعة الطهي باستخدام الإعدادات الجديدة بالضغط على زر "بدء / إيقاف" مرة أخرى بعد إجراء التغيير المطلوب على شاشة الإيقاف.
11. للتبديل إلى وضع طهي مختلف، اضغط على زر "القائمة" بعد إيقاف الطهي حتى تصل إلى الوضع الذي

تريد التبدال إليه. يمكنك متابعة الطهي بالضغط على زر "بدء / إيقاف".

الطهي

1. قم بتوصيل الجهاز.
2. اضغط على زر بدء / إيقاف لفتح القائمة الرئيسية.
3. قم بإزالة الوعاء والسلة.
4. بعد وضع الوعاء على سطح مستو، قم بإزالة السلة.
5. بعد وضع المكونات التي ستطهها في السلة، ضع السلة في الوعاء.
6. تأكد من أن كمية المكونات التي ستطهها ضمن الأوزان الموصى بها و / أو بحيث لا تتجاوز المستوى الأقصى الموضح في السلة.
7. بعد وضع الوعاء في الجهاز، حدد وضع الطهي المناسب للمكونات التي ستطبخها من زر القائمة.
8. يمكنك تغيير درجة حرارة ومدة الوضع إذا كنت ترغب في ذلك.
9. ابدأ عملية الطهي بالضغط على زر بدء / إيقاف.
10. عند اكتمال عملية الطهي، سيصدر جهازك صوتا وينتقل إلى وضع الاستعداد.

توصيات الطبخ

- تعد درجات الحرارة وقيم الوقت وقيم الوزن في أوضاع الطهي المحددة مسبقا مجرد اقتراحات. تعتمد الوصفة التي تستخدمها على جودة وكمية المكونات.
- بالنسبة لبعض الأطعمة (البطاطس والدجاج وكرات اللحم والخضروات وما إلى ذلك)، قد يكون هز أو قلب المكونات رأسا على عقب ضروريا في منتصف وقت الطهي. في منتصف وقت الطهي، أخرج الوعاء وتحقق من نضج المكونات. من أجل ضمان الطهي المتجانس، رج و / أو استمر في الطهي عن طريق قلب المكونات رأسا على عقب إذا لزم الأمر.
 - أثناء صنع المعجنات، يمكنك الخبز باستخدام قوالب الكيك المصنوعة من السيليكون والورق وما إلى ذلك من المواد المقاومة للحرارة في السلة. تأكد من أن المادة التي تستخدمها لا تسد مجاري الهواء الموجودة في أسفل وجوانب الوعاء.
 - عادة ما يكون للأطعمة ذات القطع الصغيرة وقت طهي أقصر من الأطعمة ذات القطع الكبيرة.
 - بعد تقطيع البطاطس الطازجة وغسلها، فإن تجفيفها جيدا وإضافة القليل من الزيت عليها سيعطي نتيجة أفضل.
 - تجنب طهي الأطعمة التي تحتوي على الدهون بشكل مفرط في جهازك.
 - يمكنك منع جفاف واحتراق الزيت الزائد الذي سيتدفق من الطعام إلى الوعاء من خلال إضافة بعض الماء إلى الوعاء حيث يتم وضع السلة فيها أثناء الطهي.

المكونات	وضع الطهي	إعداد الطهي (درجة الحرارة - الوقت)	الوزن / السعة (الحد الأدنى - الحد الأقصى)	اقتراحات
البطاطس المجمدة		190 درجة مئوية 20 دقيقة	300 - 800 جرام	في منتصف وقت الطهي، أخرج الوعاء ورج السلة. قم بتشغيل دورة أخرى وفقا لحالة الطهي.
البطاطس الطازجة (شرائح رقيقة)		200 درجة مئوية 15-25 دقيقة	300 - 800 جرام	قبل الطهي، انقع البطاطس في الماء لمدة 30 دقيقة وجففها جيدا. إضافة حوالي 30-5 جرام من الزيت سيعطي نتيجة ألد. في منتصف وقت الطهي، أخرج الوعاء ورج السلة. قم بتشغيل دورة أخرى وفقا لحالة الطهي.
البطاطس الطازجة (شرائح سمكية)		200 درجة مئوية دقيقة 20 - 30	300 - 600 جرام	قبل الطهي، انقع البطاطس في الماء لمدة 30 دقيقة وجففها جيدا. إضافة حوالي 30-5 جرام من الزيت سيعطي نتيجة ألد. في منتصف وقت الطهي، أخرج الوعاء ورج السلة. قم بتشغيل دورة أخرى وفقا لحالة الطهي.
أجنحة الدجاج		180 درجة مئوية دقيقة 25	حوالي 1 كجم (قطعة)	إضافة حوالي 30-5 جرام من الزيت سيعطي نتيجة ألد. في منتصف الوقت، أخرج الوعاء ورجه. قم بتشغيل دورة أخرى وفقا لحالة الطهي. في منتصف وقت الطهي، أخرج الوعاء ورج السلة. أو اقلب الأجنحة من الداخل إلى الخارج. ثم قم بتشغيل دورة أخرى وفقا لحالة الطهي.
أضغاد الدجاج		180 درجة مئوية دقيقة 25	حوالي 700 جرام (6 قطع)	إضافة حوالي 30-5 جرام من الزيت سيعطي نتيجة ألد. ضع أضغاد الدجاج في السلة بحيث تكون ثلاثة منها إلى في اتجاه الأمام وثلاثة في اتجاه الخلف. في منتصف وقت الطهي، أخرج الوعاء واقلب أضغاد الدجاج من الداخل للخارج. ثم قم بتشغيل دورة أخرى وفقا لحالة الطهي.
صدر الدجاج		180 درجة مئوية دقيقة 15 - 10	100 - 500 جرام قطعتين من صدر الدجاج الكاملة أو (شرائح)	إضافة حوالي 30-5 جرام من الزيت سيعطي نتيجة ألد. ضع صدور الدجاج جنباً إلى جنب في السلة. في منتصف وقت الطهي، أخرج الوعاء واقلب الصدور من الداخل للخارج. قم بتشغيل دورة أخرى وفقا لحالة الطهي.
دجاجة كاملة		200 درجة مئوية منوية أمامه 2x دقيقة 30	الحد الأقصى 1 كجم	إضافة حوالي 30-5 جرام من الزيت سيعطي نتيجة ألد. اطيحي الدجاجة لوقت كامل بحيث يكون الفخذين باتجاه الأسفل. ثم اقلبه واطهيه مرة أخرى في نهاية الوقت. تحقق من حالة النضج في منتصف وقت الطهي لكل دورة. قم بتشغيل دورة أخرى وفقا لحالة الطهي.
شريحة اللحم		200 درجة مئوية دقيقة 11	حوالي 700 جم (قطعتين)	إضافة حوالي 30-5 جرام من الزيت سيعطي نتيجة ألد. ضع شرائح اللحم جنباً إلى جنب في السلة. في منتصف وقت الطهي، أخرج الوعاء واقلب شرائح اللحم رأساً على عقب. قم بتشغيل دورة أخرى وفقا لحالة الطهي.
كرات اللحم		180 درجة مئوية دقيقة 15-20	حوالي 500 جرام	رتب كرات اللحم في قاع السلة مع ترك مسافة بينها. يمكنك ضبط الكمية وفقا لحجم كرات اللحم التي تريد طهيها. في منتصف وقت الطهي، أخرج الوعاء واقلب كرات اللحم رأساً على عقب. قم بتشغيل دورة أخرى وفقا لحالة الطهي.
فيليه السمك		190 درجة مئوية دقيقة 18	3 قطع	إضافة حوالي 30-5 جرام من الزيت سيعطي نتيجة ألد. ضع شرائح السمك بحيث يكون الجلد في القاع حتى لا تلصق بالوعاء. إذا كنت تستخدم شرائح السمك المجمدة، فانقلق إلى الطهي بعد إذابتها تماما في وضع إذابة الجليد.
سمكة كاملة		190 درجة مئوية دقيقة 18	قطعة 1-2	إضافة حوالي 30-5 جرام من الزيت سيعطي نتيجة ألد. اعتادنا على حجم السمك الذي ستقوم بطهيه، يمكنك زيادة العدد بحيث لا يتم سد قاع السلة تماما. وإذا لم يتسع في أسفل السلة، يمكنك قطع أجزاء الذيل منه.
كب كيك		170 درجة مئوية دقيقة 14	6 قطع	يمكنك زيادة أو تقليل العدد وفقا لحجم قالب الكيك الذي ستستخدمه بحيث لا يغطي القاعدة السفلية للوعاء بالكامل.
الخضار		180 درجة مئوية دقيقة 12	300 - 800 جرام	سويدي تقطع الخضار التي تريد طهيها إلى شرائح أو قطع صغيرة إلى زيادة أداء الطهي. في منتصف وقت الطهي، أخرج الوعاء ورجه. إضافة حوالي 30-5 جرام من الزيت سيعطي نتيجة ألد.
إزالة الجليد		درجة مئوية 40 دقيقة 35		

التنظيف والصيانة

⚠ قبل التنظيف، افصل جهازك عن المقبس وانتظره حتى يبرد. لا تقم بتنظيف الجسم الرئيسي والوعاء وسلة الطهي الخاصة بالجهاز باستخدام المنظفات الكيميائية الكاشطة والقاسية (مبيض، والكحول الملحي، إلخ)، أو الأجسام المعدنية، أو الإسفنج الصلب، أو المنظفات ذات الأسلاك أو الفرش الصلبة، باستثناء المنظفات المستخدمة لهذا النوع من الأجهزة. خلاف ذلك، سوف يتلف الطلاء غير اللاصق للوعاء والسلة. يمكنك تنظيف الوعاء وسلة الطهي القابلة للإزالة بالماء الدافئ والصابون باستخدام إسفنجة ناعمة. بعد تنظيف الجزء الداخلي من الجهاز بالفرشاة بمساعدة فرشاة ناعمة، يمكنك تنظيفه عن طريق مسحه بمساعدة إسفنجة. يمكنك تنظيف الجزء الخارجي من الجهاز عن طريق مسحه باستخدام قطعة قماش ناعمة ومبللة قليلاً وتجفيفه.

تأكد بعد كل استخدام من التخلص من الزيت المتبقي في الوعاء بشكل صحيح وتنظيف السلة. يوصى بالتنظيف المنتظم، حيث يمكن أن تجف الزيوت المتبقية وتلتصق بمرور الوقت. بعد التنظيف، تأكد من إزالة الوعاء والسلة بعد التجفيف.

احتفظ بجهازك في مكان بارد وجاف بعيداً عن متناول الأطفال حتى المرة التالية التي تستخدمه فيها. نظراً لإمكانية حدوث التآكل بمرور الوقت بسبب درجات الحرارة العالية والاتصال المحتمل مع ملحقات معدنية يمكن تنظيفها معاً، لا يُنصح بغسل المقلاة المطلية بطبقة غير لاصقة والسلة والأجزاء الملونة في جهازك في غسالة الصحون.

المشاكل المحتملة وحلولها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الجهاز لا يعمل.	قد لم يتم توصيل القابس في المقبس بشكل صحيح.	أدخل القابس في المقبس بإحكام.
	قد لا يكون هناك كهرباء في مأخذ التيار الكهربائي المستخدم.	تحقق من المصهر أو المفتاح الرئيسي.
	قد يكون في وضع الاستعداد.	اضغط على زر بدء / إيقاف واستفتح شاشة القائمة الرئيسية.
الطعام لا يطهو.	قد تكون السلة ممتلئة بشكل زائد. قد تكون درجة الحرارة المحددة منخفضة للغاية.	لا تملأ السلة فوق مؤشر "Max".
		قم بزيادة درجة حرارة الطهي.
لا يتم طهي الوجبات الخفيفة المقلية بما فيه الكفاية.	قد يكون نوع الوجبة الخفيفة المستخدمة قد تم تحضيره وفقاً للمقلاة العميقة التقليدية.	استخدم وجبات خفيفة من النوع المخصص للطهي في الفرن أو ضع بعض الزيت.
	قد تكون السلة ممتلئة بشكل زائد.	لا تملأ السلة فوق مؤشر "Max".
لا تصبح البطاطس المقلية مقرمشة بدرجة كافية.	قد لا يكون نوع البطاطس المستخدم مناسباً. قد لا تكون كمية الزيت والماء مناسبة.	إذا كنت تصنع بطاطس مقلية منزلية الصنع، فاستخدم البطاطس الطازجة والصلية. إذا كنت ستطهو البطاطس المجمدة، فاختر البطاطس المناسبة لذلك.
	قد تكون شرائح البطاطس المستخدمة كبيرة جداً.	جفف شرائح البطاطس قبل الطهي. ستسمح لك إضافة القليل من الزيت بالحصول على نتيجة أكثر قرمشة.
		للحصول على نتيجة مقرمشة، قطع أعواد البطاطس إلى شرائح رقيقة.
يتصاعد دخان أبيض من الجهاز	السبب هو طهي الطعام الدهني بشكل مفرط. قد يكون هناك بقايا الدهون من الطهي السابق، طلاء غير صحيح للملأط المخبوز بشكل صحيح. قد يتناثر الطعام المائي بالزيت الساخن.	احرص على عدم طهي الأطعمة الدهنية بشكل مفرط في جهازك. في مثل هذه الحالة، استمر في عملية الطهي عن طريق التخلص من الزيت الزائد المتراكم في قاع الوعاء.
		أي بقايا زيت من طهيك السابق قد تتبخر منها دخان أبيض عند تسخينها. نظف الوعاء والسلة جيداً بعد كل استخدام وخرنهما جافين للاستخدام التالي.
		تأكد من أن خليط البانيه يغطي المكونات بشكل صحيح وتخلص من الفائض قبل وضع المكونات في السلة.

		ضع الخضار المغسولة أو الأطعمة التي تحتوي على الكثير من الماء في الوعاء بعد تجفيفها جيدا.
الجزء الخارجي من الجهاز يسخن أثناء الاستخدام.	قد تكون فتحات دخول الهواء والعاود مسدودة	لا تضع أي شيء فوق الجهاز من شأنه أن يمنع دخول الهواء. لكي لا تسد مخرج عادم الهواء، لا تضع الجهاز بشكل ملتصق بالحائط على سطح العمل ولا تغطيه، لا تقم بإزالة السدادة الموجودة على الجزء الخلفي من جهازك.
يتم عرض رمز "IE" على شاشة الجهاز.	حالة تخزين الجهاز غير مناسبة.	إذا كانت درجة الحرارة المحيطة التي تخزن فيها جهازك منخفضة، فقد يتسبب ذلك في حدوث أعطال في أجهزة الاستشعار الخاصة به. اترك الجهاز يسخن في درجة حرارة الغرفة لمدة 15 دقيقة على الأقل قبل توصيله مرة أخرى. إذا استمر ظهور التحذير، اتصل بخدمة عملاء English Home أو اتصل بالمندوب في أقرب متجر English Home.

الخصائص الفنية

الجهد الكهربائي: 220-240 فولت - 60/50 هرتز
الطاقة: 1900 واط

القيم المطبوعة على المنتج أو المعلنة في المستندات المطبوعة هي القيم التي تم الحصول عليها في بيئة المختبر وفقاً للمعايير ذات الصلة. قد تختلف هذه القيم تبعاً للظروف المحيطة التي يتم فيها استخدام المنتج.

يتوافق هذا المنتج مع جميع توجيهات ووضع العلامات CE الملزمة.

**معلومات النقل والشحن**

أثناء النقل والشحن، يجب الاحتفاظ بجهازك في صندوقه الأصلي لتجنب تلف مكوناته. احتفظ بالمنتج في وضعه الطبيعي أثناء النقل. لا تسقط جهازك أثناء النقل وقم بحمايته من الصدمات. لا يغطي الضمان العيوب والأضرار التي تحدث أثناء النقل بعد تسليم المنتج للعميل.

يتوافق مع لائحة توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE)

يجب عدم التخلص من هذا الجهاز في القمامة المنزلية لأنه يتكون من أجزاء قابلة لإعادة التدوير وتتوافق مع توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE). يرجى الاتصال بأقرب مركز تجميع أو مركز خدمة English Home لإعادة تدوير هذا الجهاز.

Importer:

EHM MAĞAZACILIK SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ

Burhaniye Mahallesi, Nagehan Sokak No: 2 Üsküdar/İstanbul

Made in TÜRKİYE

Tel: 0850 724 0 346

englishhome.com

Garanti Şartlarıyla İlgili Bilgilendirmeler

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
3. Ürünün kullanım kılavuzunda yer alan talimatlara uygun olmayan şekilde kullanımı, kendi kullanım alanı dışında bir yerde kullanımı ve **English Home** yetkili servisinden başka bir yerde tamir ettirilmesi durumunda ortaya çıkabilecek hasarlarda firmamız sorumluluk kabul etmez ve ürün garanti kapsamı dışında kalır.

4. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;

- a- Sözleşmeden dönme,
- b- Satış bedelinden indirim isteme,
- c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.

5. Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

6. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkanı varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

7. Malın tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

8. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasında kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

9. Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

10. Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir

ENGLISH HOME

GARANTİ BELGESİ

İMALATÇI FİRMA

UNVAN : EHM MAĞAZACILIK SANAYİ ve TİCARET ANONİM ŞİRKETİ

ADRES : BURHANIYE MAHALLESİ, NAGEHAN SOKAK NO: 2
ÜSKÜDAR/İSTANBUL

TEL : 0850 724 0 346

E-POSTA :

FİRMA YETKİLİ İMZASI:


EHM MAĞAZACILIK
SANAYİ VE TİCARET A.Ş.
Burhaniye Mah. Nagehan Sokak No:2/1
Üsküdar / İSTANBUL
Üsküdar V.D.: 3260269797

ÜRÜNÜN CİNSİ : AIR FRYER XL

MARKASI : English Home

MODELİ : AIR FRYER XL

TYPE NO : AIF 2001

BANDROL VE SERİ NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

GARANTİ SÜRESİ : 2 YIL

AZAMI TAMİR SÜRESİ : 20 İŞ GÜNÜ

SATICI FİRMA UNVAN :

ADRES :

TEL - FAKS :

E-POSTA :

FATURA TARİH VE NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

TARİH, İMZA VE KAŞE :

Bu belgenin kullanılması 6502 sayılı Tüketici Korunması Hakkında Kanun ve bu kanuna dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca **EHM MAĞAZACILIK SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ** tarafından hazırlanmıştır.

ENGLISH HOME

englishhome.com

Genel Dağıtıcı

EHM MAĞAZACILIK SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ

Burhaniye Mahallesi, Nagehan Sokak No: 2 Üsküdar/İstanbul

Menşei Türkiye'dir - Made in TÜRKİYE

Tel: 0850 724 0 346

englishhome.com



AIF2001-151223