



estia

HOME ART



ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ AERO FRY | AIR FRYER AERO FRY | 06-18238

Οδηγίες Χρήσης | Instructions Manual

Ελληνικά (GR) | English (EN)

Αγαπητέ Καταναλωτή,

Σας ευχαριστούμε για την αγορά της συσκευής Estia.

Στο παρόν εγχειρίδιο θα βρείτε αναλυτικές οδηγίες χρήσης του προϊόντος.

Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να επισκεφτείτε την ηλεκτρονική διεύθυνση www.estiahomeart.gr.

Ευχόμαστε να απολαύσετε τη νέα σας συσκευή!

Dear Customer,

Thank you for purchasing an Estia appliance.

In the manual you will find product instructions.

For further information you please visit www.estiahomeart.gr

We hope you will enjoy your new appliance!

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο προσεκτικά πριν να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και αποθηκεύστε το για μελλοντική αναφορά.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε οικιακές και άλλες παρόμοιες εφαρμογές όπως:

- κουζίνες χώρων εργασίας σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας,
- αγροκτήματα,
- από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, και άλλους οικιστικούς χώρους,
- σε περιβάλλοντα τύπου ξενοδοχείων όπου παρέχεται πρωινό και δωμάτια.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, θα πρέπει να τηρούνται οι βασικές προφυλάξεις ασφαλείας περιλαμβάνοντας τις παρακάτω:

01. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.

02. Μην ακουμπάτε τις ζεστές επιφάνειες.

03. Για προστασία από ηλεκτροπληξία, μην εμβυθίζετε τα καλώδια, τα βύσματα ή τη βάση σε νερό ή σε άλλα υγρά.

04. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η ηλεκτρική συσκευή περιέχει μία λειτουργία θέρμανσης. Οι επιφάνειες που είναι διαφορετικές από τις λειτουργικές επιφάνειες μπορούν να αναπτύξουν υψηλές θερμοκρασίες. Από τη στιγμή που η αντίληψη της θερμοκρασίας είναι διαφορετική μεταξύ των διαφορετικών ατόμων, αυτός ο εξοπλισμός θα πρέπει να χρησιμοποιείται με ΠΡΟΣΟΧΗ. Θα πρέπει να ακουμπάτε τον εξοπλισμό μόνο στις προοριζόμενες λαβές και στις επιφάνειες λαβής, με θερμική προστασία όπως γάντια ή κάτι παρόμοιο. Οι υπόλοιπες επιφάνειες πέρα από τις προοριζόμενες επιφάνειες λαβής θα πρέπει να κρυώνουν και να ψύχονται μετά από επαρκή χρόνο ώστε να μπορείτε να τις ακουμπάτε.

05. Να την αποσυνδέετε από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και πριν από τον καθαρισμό. Να την αφήνετε να κρυώσει πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση των εξαρτημάτων.

06. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο επισκευής του ή αντίστοιχα ειδικευμένα άτομα, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος.

07. Η χρήση βοηθητικών εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής ενδέχεται να προκαλέσει τραυματισμούς.

08. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.

09. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου, καθώς αυτό μπορεί να έρθει σε επαφή με ζεστή επιφάνεια.

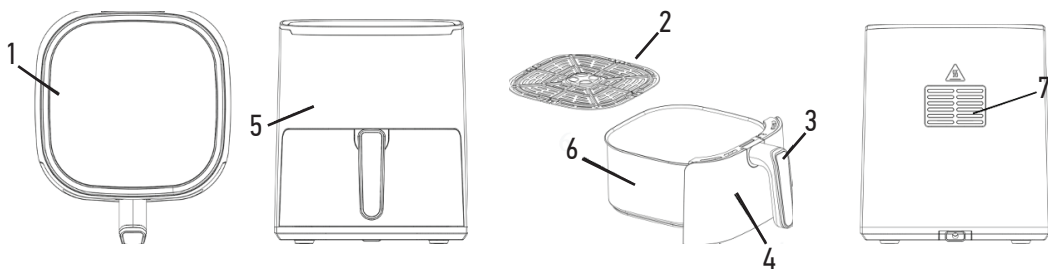
10. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω από ή κοντά σε εστίες κουζίνας υγραερίου ή ηλεκτρικές, ή μέσα σε ένα ηλεκτρικό φουρνάκι.

11. Πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα κατά τη μετακίνηση μίας συσκευής που περιέχει καυτό λάδι ή άλλα καυτά υγρά.
12. Να τοποθετείτε πάντα το βύσμα πρώτα στη συσκευή και ύστερα να συνδέετε το καλώδιο στην πρίζα του τοίχου. Για να γίνει αποσύνδεση της συσκευής, γυρίστε όλα τα κουμπιά στο «off» (απενεργοποίηση) και ύστερα αφαιρέστε το βύσμα από την πρίζα του τοίχου.
13. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιαδήποτε χρήση πέρα από την προβλεπόμενη χρήση.
14. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, μόνο υπό επίβλεψη ή εφόσον τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά, εκτός εάν είναι μεγαλύτερα των 8 ετών και υπό επίβλεψη.
15. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
16. Οι συσκευές δεν προορίζονται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Αυτή η Φριτέζα θερμού αέρα προσφέρει έναν εύκολο και υγιεινό τρόπο προετοιμασίας των αγαπημένων σας υλικών. Χρησιμοποιώντας τη γρήγορη κυκλοφορία του ζεστού αέρα και μία σχάρα από πάνω, μπορεί να προετοιμάσει πολλαπλά πιάτα. Το πλεονέκτημα είναι ότι η Φριτέζα θερμού αέρα ζεσταίνει τα φαγητά προς όλες τις πλευρές και ότι τα περισσότερα υλικά δεν χρειάζονται καθόλου λάδι.

ΓΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ




1. Πίνακας οθόνης
2. Σχάρα
3. Λαβή
4. Κάλυμμα δοχείου

5. Κύριο περίβλημα
6. Τηγανιέρα
7. Έξοδος αέρα

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

- 01.** Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, μόνο υπό επίβλεψη ή εφόσον τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά, εκτός εάν είναι μεγαλύτερα των 8 ετών και υπό επίβλεψη.
- 02.** Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- 03.** Ποτέ μην βυθίζετε το περίβλημα, το οποίο περιέχει ηλεκτρικά εξαρτήματα, και τα θερμαινόμενα μέρη σε νερό και μην ξεπλύνετε τη συσκευή κάτω από τη βρύση. Μην αφήνετε καθόλου νερό ή άλλα υγρά να εισέλθουν στη συσκευή αποτρέποντας έτσι την ηλεκτροπληξία.
- 04.** Να τοποθετείτε πάντα τα υλικά στον κάδο, αποτρέποντας έτσι να έρθουν σε επαφή με τα στοιχεία θέρμανσης.
- 05.** Μην καλύπτετε τα ανοίγματα της εισόδου αέρα και της εξόδου αέρα όταν η συσκευή λειτουργεί.
- 06.** Μην γεμίζετε το δοχείο με λάδι, καθώς υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης πυρκαγιάς.
- 07.** Μην αγγίζετε το εσωτερικό της συσκευής ενώ βρίσκεται σε λειτουργία. Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή ενώ λειτουργεί η συσκευή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- 01.** Ελέγξτε αν η τάση που υποδεικνύεται στη συσκευή ταιριάζει με την τοπική τάση δικτύου.
- 02.** Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν υπάρχει βλάβη στο βύσμα, στο καλώδιο ρεύματος ή σε άλλα εξαρτήματα.
- 03.** Μην μεταβαίνετε σε οποιοδήποτε εξουσιοδοτημένο άτομο για να αντικαταστήσει ή να επιδιορθώσει το κατεστραμμένο καλώδιο ρεύματος.
- 04.** Κρατήστε το καλώδιο ρεύματος μακριά από τις ζεστές επιφάνειες.
- 05.** Μην συνδέετε τη συσκευή ή μην λειτουργείτε τον πίνακα ελέγχου με βρεγμένα χέρια.
- 06.** Μην τοποθετείτε τη συσκευή ενάντια σε έναν τοίχο ή ενάντια σε άλλες συσκευές. Να αφήνετε τουλάχιστον 10 cm ελεύθερο χώρο από το πίσω μέρος και από τις πλευρές της συσκευής και 10 cm ελεύθερο χώρο πάνω από τη συσκευή. Μην τοποθετείτε τίποτα επάνω από τη συσκευή.
- 07.** Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό από αυτόν που περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο.
- 08.** Μην λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- 09.** Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος με ζεστό αέρα, απελευθερώνεται ζεστός ατμός από τα ανοίγματα της εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια σας και το πρόσωπό σας σε μία ασφαλή απόσταση από τον ατμό και από τα ανοίγματα της εξόδου αέρα. Να προσέχετε επίσης τον ζεστό ατμό και τον αέρα όταν αφαιρείτε το τηγάνι από τη συσκευή.
- 10.** Οποιοσδήποτε προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν κατά τη χρήση (Εικ. 2) 
- 11.** Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα αμέσως αν βλέπετε μαύρο καπνό να βγαίνει από τη συσκευή. Περιμένετε τις εκπομπές καπνού να σταματήσουν πριν να αφαιρέσετε το τηγάνι από τη συσκευή.

ΠΡΟΣΟΧΗ

01. Διασφαλίστε ότι η συσκευή είναι τοποθετημένη σε μία οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
02. Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Μπορεί να μην είναι κατάλληλη για ασφαλή χρήση σε περιβάλλοντα όπως κουζίνες χώρων εργασίας, αγροκτήματα, ξενοδοχεία και άλλους χώρους κατοικίας, ούτε προορίζεται για χρήση από πελάτες σε ξενοδοχεία, σε μοτέλ, σε πανδοχεία και λοιπούς οικιστικούς χώρους.
03. Αν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται σωστά ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή αν δεν χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης, η εγγύηση ακυρώνεται και αρνούμαστε κάθε υπευθυνότητα για οποιαδήποτε βλάβη προκαλείται.
04. Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται.
05. Η συσκευή χρειάζεται περίπου 30 λεπτά για να ψυχθεί ώστε να μπορέσετε να την χειριστείτε ή να την καθαρίσετε με ασφάλεια.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

01. Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
02. Αφαιρέστε τυχόν αυτοκόλλητα ή ετικέτες από τη συσκευή.
03. Καθαρίστε διεξοδικά το τηγάνι & τη σχάρα με ζεστό νερό, λίγο υγρό απορρυπαντικό και ένα σφουγγάρι που δεν προκαλεί τριβή.
04. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί.

Πρόκειται για μια φριτέζα που λειτουργεί με θερμό αέρα χωρίς λάδι. Μην γεμίζετε το τηγάνι απευθείας με λάδι ή λίπος τηγανίσματος. Σημείωση: Όταν η φριτέζα αέρος σας θερμανθεί για πρώτη φορά, μπορεί να βγάλει μία ελαφριά μυρωδιά ή καπνό. Αυτό είναι φυσιολογικό για πολλές θερμαινόμενες συσκευές. Αυτό δεν επηρεάζει την ασφάλεια της συσκευής σας.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

01. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια. **Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μη ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.**
02. Τοποθετήστε τη σχάρα στο τηγάνι. **Μην γεμίζετε το τηγάνι με λάδι ή οποιοδήποτε άλλο υγρό. Μην τοποθετείτε τίποτα επάνω από τη συσκευή. Αυτό θα διαταράξει τη ροή αέρα και θα επηρεάσει το αποτέλεσμα τηγανίσματος με ζεστό αέρα.**

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Η φριτέζα χωρίς λάδι μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή διαφόρων προϊόντων.

01. Συνδέστε το φιν τροφοδοσίας σε μια γειωμένη πρίζα.
02. Τραβήξτε προσεκτικά το τηγάνι από τη Φριτέζα θερμού αέρα.
03. Τοποθετήστε τα προϊόντα στο τηγάνι.
04. Σύρετε το τηγάνι ξανά πίσω στη Φριτέζα θερμού αέρα.

Προσέξτε να κάνετε σωστή ευθυγράμμιση με τους οδηγούς στο κύριο σώμα της φριτέζας.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το τηγάνι χωρίς να βρίσκεται εντός του η σχάρα.

Προσοχή: Μην αγγίζετε το τηγάνι κατά τη διάρκεια της χρήσης και για λίγο μετά το πέρας αυτής, καθώς ζεσταίνεται πολύ. Να κρατάτε πάντα το τηγάνι από τη λαβή.

05. Καθορίστε τον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας για τα υλικά (βλέπε ενότητα «Ρυθμίσεις» σε αυτό το κεφάλαιο).

06. Μερικά υλικά απαιτούν ανακάτεμα στο μέσο του χρόνου προετοιμασίας (βλέπε ενότητα «Ρυθμίσεις» σε αυτό το κεφάλαιο). Για να ανακατέψετε τα υλικά, τραβήξτε το τηγάνι από τη συσκευή από τη λαβή και κουνήστε το. Ύστερα, σύρετε το τηγάνι ξανά πίσω στη φριτέζα αέρα.

Προσοχή: Μην πατάτε το κουμπί στη λαβή κατά το κούνημα.

Συμβουλή: Αν έχετε ρυθμίσει το χρονόμετρο στο μισό του χρόνου προετοιμασίας, θα ακούσετε τον βομβητή του χρονομέτρου όταν θα πρέπει να ανακατέψετε τα υλικά. Παρόλα αυτά αυτό σημαίνει ότι πρέπει να ρυθμίσετε ξανά το χρονόμετρο στον υπολειπόμενο χρόνο προετοιμασίας μετά το ανακάτεμα.

07. Όταν ακούτε τον βομβητή του χρονομέτρου, που υποδεικνύει ότι ο ρυθμισμένος χρόνος προετοιμασίας έχει περάσει, τραβήξτε το τηγάνι από τη συσκευή.

Συμβουλή: Μπορείτε να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο ανάλογα με την προτίμησή σας κατά τη χρήση. Οι ρυθμίσεις σας θα διατηρηθούν για περίπου ένα λεπτό μετά από το τράβηγμα του τηγανιού από το σώμα της φριτέζας.

08. Ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα ή θέλουν ακόμα. Εάν τα υλικά δεν είναι ακόμη έτοιμα, επανατοποθετήστε απλώς το τηγάνι στη συσκευή και ρυθμίστε το χρονόμετρο για μερικά επιπλέον λεπτά.

09. Για την αφαίρεση υλικών (π.χ. πατάτες τηγανιτές), τραβήξτε το τηγάνι έξω από τη Φριτέζα θερμού αέρα και τοποθετήστε το σε ένα πλαίσιο.

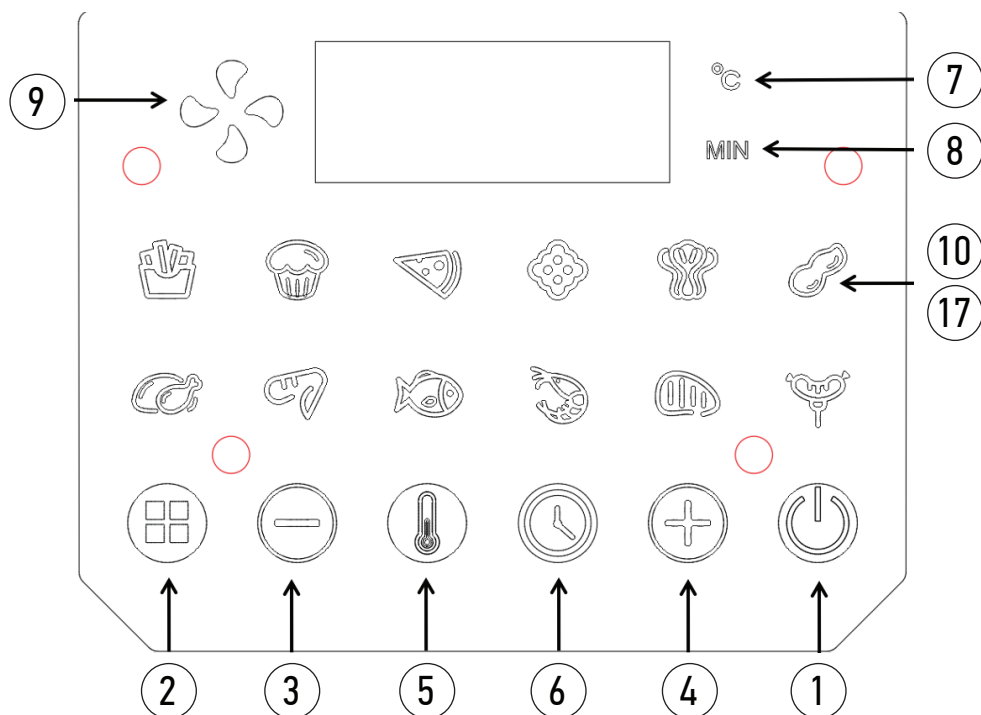
Μην γυρνάτε το τηγάνι ανάποδα με τη σχάρα προσαρτημένη σε αυτό. Οποιαδήποτε περίσσεια λαδιού που έχει μαζευτεί στο κάτω μέρος του τηγανιού θα πέσει πάνω στα υλικά.

Το τηγάνι και τα υλικά είναι ζεστά. Μπορεί να βγει καπνός από το τηγάνι αναλόγως του τύπου των υλικών που βρίσκονται στη φριτέζα αέρος.

10. Αδειάστε τον κάδο σε ένα μπολ ή σε ένα πιάτο.

11. Όταν μία παρτίδα υλικών είναι έτοιμη, η Φριτέζα θερμού αέρα είναι άμεσα έτοιμη για την προετοιμασία μίας άλλης παρτίδας.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ


Κουμπί 1 – Κουμπί ενεργοποίησης


Μόλις ο Κάδος και το τηγάνι τοποθετηθούν σωστά στο κύριο περίβλημα, η λυχνία Ισχύος θα φωτίσει. Επιλέγοντας το κουμπί ενεργοποίησης για 3 δευτερόλεπτα, θα επιλέξει την προεπιλεγμένη θερμοκρασία της μονάδας, τους 200 βαθμούς και θα ρυθμίσει τον χρόνο μαγειρέματος στα 15 λεπτά. Η επιλογή του κουμπιού ενεργοποίησης για δεύτερη φορά θα ξεκινήσει τη διαδικασία μαγειρέματος. Πατώντας το κουμπί ενεργοποίησης για 3 δευτερόλεπτα θα κλείσει όλη τη συσκευή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Θα εμφανιστεί ή ένδειξη "OFF" (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ) στην οθόνη. Η λυχνία "OFF" (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ) σβήνει και ο ανεμιστήρας σταματάει να λειτουργεί μετά από 20 δευτερόλεπτα και όλη η συσκευή σταματάει να λειτουργεί πλήρως. Σημείωση: Κατά το μαγείρεμα, μπορείτε να ακουμπήσετε τα πλήκτρα για να ελέγχετε την παύση και την έναρξη του μαγειρέματος.

Κουμπί 2 – **Κουμπί προεπιλογής**

Επιλέγοντας το Κουμπί προεπιλογής σας επιτρέπει να κάνετε κύλιση μεταξύ των 12 δημοφιλών επιλογών φαγητού. Μόλις το επιλέξετε, ξεκινά η λειτουργία προκαθορισμένου χρόνου και θερμοκρασίας μαγειρέματος.

Πλήκτρο & **Πλήκτρο** – **Κουμπίά μείωσης και αύξησης θερμοκρασίας/χρονομέτρου**

Επιλέγοντας το Κουμπί 5  Τα σύμβολα των κουμπιών 3 και 4 σας επιτρέπουν να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος κατά 5°C κάθε φορά. Κρατήστε το κουμπί πατημένο παρατεταμένα. Αυτό θα αλλάξει γρήγορα τη θερμοκρασία. Εύρος ελέγχου θερμοκρασίας: 80°C-200°C.

Επιλέγοντας το Κουμπί 6  Τα σύμβολα των κουμπιών 3 και 4 σας επιτρέπουν να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος, κατά ένα λεπτό κάθε φορά. Κρατήστε το κουμπί πατημένο παρατεταμένα. Αυτό θα αλλάξει γρήγορα τον χρόνο.

Κουμπί 7 & **8** – **Ενδείξεις θερμοκρασίας/χρονομέτρου**

Επιλέγοντας το Κουμπί προεπιλογής σας επιτρέπει να κάνετε κύλιση μεταξύ των 12 δημοφιλών επιλογών φαγητού. Μόλις το επιλέξετε, ξεκινά η λειτουργία προκαθορισμένου χρόνου και θερμοκρασίας μαγειρέματος.

Λυχνία ένδειξης 9 – **Ένδειξη ανεμιστήρα**

Λυχνία ένδειξης 10-17 – **Ένδειξη συνταγής**

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Ο παρακάτω πίνακας σας βοηθά να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις για τα υλικά σας.

Σημείωση: Κρατήστε στην άκρη του μυαλού σας ότι αυτές οι ρυθμίσεις είναι ενδεικτικές. Τα υλικά σας μπορεί να διαφέρουν σε προέλευση, μέγεθος, σχήμα αλλά και σε μάρκα και έτσι δεν μπορούμε να εγγυηθούμε την καλύτερη ρύθμιση για τα υλικά σας.

Καθώς η Τεχνολογία γοργού αέρα ζεσταίνει άμεσα τον αέρα μέσα στη συσκευή, αν τραβήξετε το **τηγά-νι** για λίγο έξω από τη συσκευή κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος με θερμό αέρα, αυτό διαταράσσει ελάχιστα τη διαδικασία.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- 01.** Τα μικρότερα υλικά απαιτούν συνήθως λιγότερο χρόνο προετοιμασίας από τα μεγαλύτερα υλικά.
- 02.** Μια μεγαλύτερη ποσότητα υλικών απαιτεί περισσότερο χρόνο προετοιμασίας, μια μικρότερη ποσότητα υλικών απαιτεί λιγότερο χρόνο προετοιμασίας.
- 03.** Το ανακάτεμα μικρότερων υλικών στα μισά του χρόνου προετοιμασίας βελτιστοποιεί το τελικό αποτέλεσμα και μπορεί να βοηθήσει στην αποφυγή ανομοιόμορφου τηγανίσματος των υλικών.
- 04.** Προσθέστε λίγο λάδι στις φρέσκες πατάτες για τραγανιστό αποτέλεσμα. Τηγανίστε τα υλικά σας στη Φριτέζα θερμού αέρα μέσα σε λίγα λεπτά αφού προσθέσετε το λάδι.
- 05.** Μην μαγειρεύετε εξαιρετικά λιπαρά προϊόντα, όπως λουκάνικα, στη Φριτέζα θερμού αέρα.
- 06.** Τα σνακ που μπορούν να παρασκευαστούν σε φούρνο μπορούν να παρασκευαστούν και στη Φριτέζα θερμού αέρα
- 07.** Η βέλτιστη ποσότητα για να παρασκευάσετε τραγανές πατάτες είναι 500 γραμμάρια.
- 08.** Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη για να ετοιμάσετε γεμιστά σνακ γρήγορα και εύκολα. Η έτοιμη ζύμη απαιτεί επίσης μικρότερο χρόνο προετοιμασίας από τη σπιτική ζύμη.

- 09.** Τοποθετήστε ένα ταψί ή ταψί φούρνου στον κάδο της Φριτέζας θερμού αέρα αν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή μία κικ ή αν θέλετε να τηγανίσετε εύθραυστα υλικά ή γεμιστά με κάτι υλικά.
- 10.** Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη Φριτέζα θερμού αέρα για να ζεστάνετε ξανά τα υλικά. Για να ζεστάνετε τα υλικά, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150°C για μέχρι 10 λεπτά.

Υλικά	Ελάχ.-μέγ. ποσό (g)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Ανακινήστε	Έξτρα πληροφορίες
Πίτσα	6in-8in	25-30	180-190		
Κατεψυγ. τηγ. πατάτες	500-600	20-25	180-200	ανακινήστε	
Φλογέρες	600-800	23-27	180-200	ανακινήστε	
Ψάρια	500-600	18-22	180-200	ανακινήστε	
Γαρίδες	400-500	18-22	150-170	ανακινήστε	
Λαχανικά	300-500	10-15	180-190	ανακινήστε	
Μπριζόλα	160-200	18-22	160-180	ανακινήστε	
Κέικ	120-160	14-16	160-180		
Μπισκότα	140-160	13-17	160-180		
Φτερούγες κοτόπουλου	600-800	23-27	180-200	ανακινήστε	
Ξηροί καρποί	300-500	8-12	180-200	ανακινήστε	
Λουκάνικο	400-600	20-25	190-200		

Σημείωση: Προσθέστε 3 λεπτά στον χρόνο προετοιμασίας όταν ξεκινάτε το τηγάνισμα και ό-
σο η Φριτέζα θερμού αέρα είναι ακόμα κρύα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

Το τηγάνι και την αντικολητική επίστρωση της σχάρας. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη κουζίνας ή λειαντικά υλικά καθαρισμού για να τα καθαρίσετε, καθώς αυτό μπορεί να καταστρέψει την αντικολητική επίστρωση.

01. Αφαιρέστε το φιν από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. **Σημείωση:** Αφαιρέστε το τηγάνι για να αφήσετε τη Φριτέζα θερμού αέρα να κρυώσει πιο γρήγορα.

02. Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί.

03. Καθαρίστε το τηγάνι και τη σχάρα με ζεστό νερό, λίγο υγρό απορρυπαντικό και ένα σφουγγάρι που δεν προκαλεί τριβή. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα υγρό απολίπανσης για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα βρωμιάς.

Συμβουλή: Αν έχει κολλήσει στον πάτο της σχάρας ή στον πάτο του τηγανιού βρωμιά, γεμίστε το τηγάνι με ζεστό νερό και με λίγο υγρό απορρυπαντικό. Τοποθετήστε τη σχάρα στο τηγάνι και αφήστε το τηγάνι και τη σχάρα να μουλιάσουν για περίπου 10 λεπτά.

04. Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα σφουγγάρι που δεν προκαλεί τριβή.

05. Καθαρίστε τη θερμαντική επιφάνεια με μια βούρτσα καθαρισμού για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα τροφίμων.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

01. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει.

02. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά.

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Μην πετάτε τη συσκευή μαζί με τα καθημερινά οικιακά απορρίμματα όταν τελειώσει η διάρκεια ζωής της. Παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Κάνοντας κάτι τέτοιο, βοηθάτε στη διατήρηση του περιβάλλοντος.

ΕΓΓΥΗΣΗ & ΣΕΡΒΙΣ

Αν χρειάζεστε σέρβις ή πληροφορίες ή αν έχετε πρόβλημα, επικοινωνήστε με το τοπικό σας εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Αν χρειάζεστε σέρβις ή πληροφορίες ή αν έχετε πρόβλημα, επικοινωνήστε με το τοπικό σας εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η Φριτέζα θερμού αέρα δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι στην πρίζα.	Συνδέστε το φιλς τροφοδοσίας σε μια γειωμένη πρίζα.
	Δεν έχετε ρυθμίσει το χρονόμετρο.	Ρυθμίστε το πλήκτρο του χρονόμετρου στον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
Τα υλικά που έχουν τηγανιστεί με τη φριτέζα αέρος δεν έχουν γίνει.	Η ποσότητα των υλικών στον κάδο είναι πολύ μεγάλη.	Τοποθετήστε μικρότερες παρτίδες των υλικών στον κάδο. Οι μικρότερες παρτίδες τηγανίζονται με τον ίδιο τρόπο.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Ρυθμίστε το πλήκτρο της θερμοκρασίας στην απαιτούμενη ρύθμιση θερμοκρασίας (βλέπε ενότητα «Ρυθμίσεις» στο κεφάλαιο «Χρήση της συσκευής»).
	Ο χρόνος προετοιμασίας είναι πολύ μικρός.	Ρυθμίστε το χρονόμετρο στον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας (βλέπε ενότητα «Ρυθμίσεις» στο κεφάλαιο «Χρήση της συσκευής»).
Τα υλικά δεν τηγανίζονται με τον ίδιο τρόπο στη φριτέζα αέρος.	Μερικά είδη υλικών πρέπει να τα ανακατεύετε στο μέσο του χρόνου προετοιμασίας.	Τα υλικά που βρίσκονται το ένα πάνω στο άλλο (π.χ. πατάτες τηγανιτές) πρέπει να τα ανακατεύετε στο μέσο του χρόνου προετοιμασίας. Βλέπε ενότητα «Ρυθμίσεις» στο κεφάλαιο «Χρήση της συσκευής».
Τα τηγανιτά σνακ δεν είναι τραγανιστά όταν βγαίνουν από τη φριτέζα αέρος.	Χρησιμοποιήστε ένα είδος σνακ που έπρεπε να προετοιμαστεί σε μία παραδοσιακή φριτέζα με βαθύ τηγάνισμα.	Χρησιμοποιήστε σνακ φούρνου ή απλώστε λίγο λάδι στα σνακ για ένα τραγανιστό αποτέλεσμα.
Δεν μπορώ να τοποθετήσω το τηγάνι σωστά στη συσκευή.	Υπάρχουν πολλά υλικά στο τηγάνι.	Μην παραγεμίσετε το τηγάνι ώστε να ξεπερνάει την ένδειξη MAX (ΜΕΓΙΣΤΟ).
	Η σάχαρα δεν είναι τοποθετημένη στο τηγάνι σωστά.	Τοποθετήστε τη σάχαρα κάτω στο τηγάνι μέχρι να μην μπορεί να κουνιθεί άλλο.
Λευκός καπνός βγαίνει από τη συσκευή.	Μαγειρεύετε υλικά με λίπος.	Όταν τηγανίζετε υλικά με λίπος στη φριτέζα αέρος, ένα μεγάλο ποσό λαδιού θα βγει στο τηγάνι. Το λάδι παράγει λευκό καπνό και το τηγάνι μπορεί να ζεσταθεί περισσότερο από το φυσιολογικό. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το τελικό αποτέλεσμα.
	Το τηγάνι περιέχει υπολείμματα λίπους από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός προκαλείται από λίπους που ζεσταίνεται στο τηγάνι. Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε το τηγάνι σωστά μετά από κάθε χρήση.

Οι τηγαντές πατάτες δεν τηγανίζονται με τον ίδιο τρόπο στη φριτέζα αέρος.	Δεν χρησιμοποιείτε τον σωστό τύπο πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι είναι σκληρές κατά το τηγάνισμα.
	Δεν ξεπλύνετε τα στικ πατάτας σωστά πριν να τα τηγανίσετε.	Ξεπλύνετε τα στικ πατάτας σωστά για να αφαιρεθεί το άμυλο από το εξωτερικό των στικ.
Οι φρέσκες τηγαντές πατάτες δεν είναι τραγανιστές όταν βγαίνουν από τη φριτέζα αέρος.	Η τραγανότητα των τηγαντών πατατών εξαρτάται από το ποσό λαδιού και νερού στις τηγαντές πατάτες.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει τα στικ πατάτας σωστά πριν να προσθέσετε το λάδι.
		Κόψτε τα στικ πατάτας σε μικρότερα κομμάτια για τραγανιστό αποτέλεσμα.
		Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για ένα τραγανιστό αποτέλεσμα.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Μοντέλο: 06-18238

Τάση: 220-240V~50/60Hz

Χωρητικότητα με σάρα: 5 λίτρα

Προσαρμοσίμες θερμοκρασίας: 80°C-200°C

Χρονοδιακόπτης (1-60 λεπτά)

Ισχύς: 1450W

Σύμφωνα με την οδηγία για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (οδηγία της Ευρωπαϊκής κοινότητας 2012/19 / EE), τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού θα πρέπει να συλλέγονται και να υφίστανται επεξεργασία ξεχωριστά. Εάν σε οποιαδήποτε χρονική στιγμή στο μέλλον χρειάζεται να ξεφορτωθείτε το προϊόν παρακαλείται να ΜΗΝ το πετάξετε μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Σύμφωνα με το ισχύον UNE EN – 60335, συνιστάται ότι εάν το εύκαμπο σύρμα είναι κατεστραμμένο, μπορεί να αντικατασταθεί μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό, διότι χρειάζεται ειδικά εργαλεία για την αντικατάσταση του.



SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is not intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

IMPORTANT SAFEGUARDS

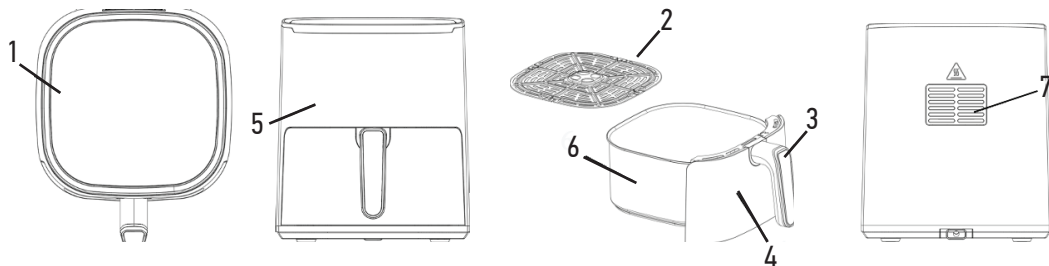
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- 01.** Read all instructions.
- 02.** Do not touch hot surfaces.
- 03.** To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
- 04.** **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different from the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with CAUTION. The equipment shall be touched only at intended handles and gripping surfaces, with heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
- 05.** Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- 06.** If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 07.** The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- 08.** Do not use outdoors.
- 09.** Do not let cord hang over the edge of table or counter, which may get in touch with hot surface.
- 10.** Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 11.** Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 12.** Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To be disconnected, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
- 13.** Do not use appliance for other than intended use.
- 14.** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- 15.** Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- 16.** The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INTRODUCTION

This Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

GENERAL DESCRIPTION




1. Display panel
2. Rack
3. Handle
4. Pot cover

5. Main housing
6. Frying Pot
7. Air outlet

DANGER

- 01.** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- 02.** Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- 03.** Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- 04.** Do not let any water or other liquid enter into the appliance to prevent electric shock.
- 05.** Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- 06.** Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- 07.** Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
- 08.** Never touch the inside of the appliance while it is operating. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

WARNING

01. Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
02. Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
03. Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
04. Keep the mains cord away from hot surfaces.
05. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
06. Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
07. Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
08. Do not let the appliance operate unattended.
09. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.
10. Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2) 
11. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.

CAUTION

01. Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
02. This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, beds and breakfasts and other residential environments.
03. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
04. Always unplug the appliance while not using.
05. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

BEFORE FIRST USE

01. Remove all packaging materials.
02. Remove any stickers or labels from the appliance.
03. Thoroughly clean the pot & rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
04. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat directly. Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

PREPARING FOR USE

01. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface. **Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.**
02. Place the rack in the pot. **Do not fill the pot with oil or any other liquid. Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.**

USING THE APPLIANCE

The oil-free can prepare a large range of ingredients.

HOT AIR FRYING

01. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
 02. Carefully pull the frying pot out of the Hot-air fryer.
 03. Put the ingredients in frying pot.
 04. Slide the frying pot back into the Hot-air fryer.
- Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pot without the rack in it.

Caution: Do not touch the frying pot during and after use, as it gets very hot. Please always hold the frying pot by the handle.

05. Determine the required preparation time for the ingredients (see section ‘Settings’ in this chapter).
06. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section “Settings” in this chapter). To shake the ingredients, pull the frying pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer.

Caution: Do not press the button on the handle during shaking.

Tip: If you set the timer to half of the preparation time, you will hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

07. When you hear the timer buzzer, which indicates the set preparation time has elapsed, pull the frying pot out of the appliance.

Tip: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about one minute after you pull the pot out of the body.

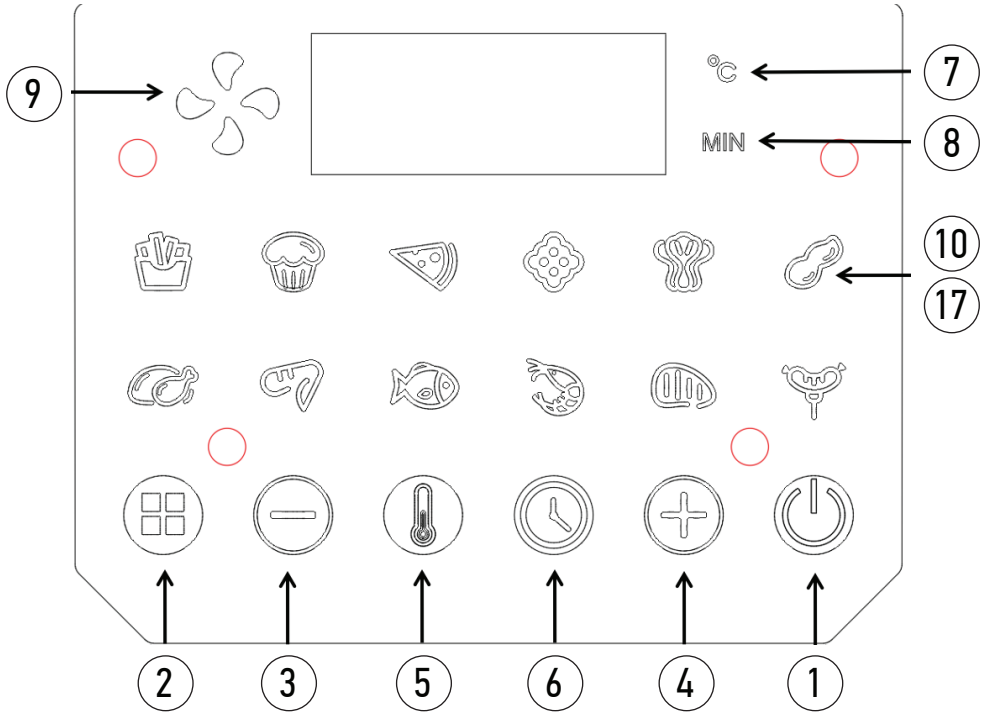
08. Check if the ingredients are ready or not. If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
09. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework.

Do not turn the pot upside down with the rack still attached to it, as any excess oil that has collected at the bottom of the pot will leak onto the ingredients. The pot and the ingredients are hot, steam may escape from the pot depending on the type of ingredients in the air fryer.

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

11. When a batch of ingredients are ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



OPERATION INSTRUCTIONS

Key 1 – Power Key


Once the Basket and pot are properly placed in the main housing, the Power light will be illuminated. Selecting the power key for 3 seconds, it will make the unit default temperature 200, while the cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the Power key a second time, it will start the cooking process. Pressing the power key for 3 seconds to close the entire device during cooking. "OFF" will show on screen. "OFF" light goes out and the fan stops working 20 seconds later and entire device totally stop working.


Note: During cooking, you can touch the keys to control the pause and start of cooking.

Key 2 – Preset Key

Selecting the Preset key enables you to scroll through the 12 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begin.

Key & Key – Timer/Temperature Control Decrease and Increase Keys

Selecting the Key 5  The Key 3 and Key 4 symbols enable you to increase or decrease cooking temperature 5°C at a time. Keep the Key held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 80°C-200°C.

Selecting the Key 6  The Key 3 and Key 4 symbols enable you to increase or decrease cooking time, one minute at a time. Keep the key held down will rapidly change the time.

Key 7 & 8 – Temperature/Timer indicators

Indicator light 9  – Fan indicator

Indicator light 10-17  ← – Recipe indicator

SETTINGS

The table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we could not guarantee the best setting for your ingredients.

As the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly, pull the frying pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

TIPS

01. Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
02. A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
03. Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
04. Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
05. Μην μαγειρεύετε εξαιρετικά λιπαρά προϊόντα, όπως λουκάνικα, στη Φριτέζα θερμού αέρα.
06. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.
07. Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Hot-air fryer
08. The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
09. Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
10. Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
11. You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Ingredients	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Pizza	6in-8in	25-30	180-190		
Frozen french fries	500-600	20-25	180-200	shake	
Drumsticks	600-800	23-27	180-200	shake	
Fish	500-600	18-22	180-200	shake	
Shrimp	400-500	18-22	150-170	shake	
Vegetables	300-500	10-15	180-190	shake	
Steak	160-200	18-22	160-180	shake	
Cake	120-160	14-16	160-180		
biscuits	140-160	13-17	160-180		
chicken wing	600-800	23-27	180-200	shake	
peanut	300-500	8-12	180-200	shake	
sausage	400-600	20-25	190-200		

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The pot and the non-stick coating rack. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

01. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly

02. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

03. Clean the pot and rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the rack or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the rack in the pot and let the pot and rack soaked for approximately 10 minutes.

04. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

05. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

STORAGE

01. Unplug the appliance and let it cool down.

02. Make sure all parts are clean and dry.

ENVIRONMENT

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

GUARANTEE & SERVIS

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the frying pot.	Do not fill the frying pot beyond the MAX indication.
	The rack is not placed in the pot correctly.	Push the rack down into the pot until it could not move further.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

TECHNICAL INFORMATION:

Model No: 06-18238

Voltage:220-240V~50/60Hz

Wattage:1450 Watts

Capacity with rack:5Litre

Adjustable temperature:80°C-200°C

Timer (1-60 min)

According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available. In order to fulfill ruling UNE EN-60335, we indicate that if the flexible wire is damaged, it can only be substituted by a technical service recognized by authorised organization, as per special tooling is required.



ECOCASA A.E.

Εισαγωγή και Εμπορία Οικιακών Ειδών
Αναγεννήσεως, Θέση Ντρασσαριά, Ασπρόπυργος, 19300
Τηλ: 216 900 1064 | E-mail: info@estiahomeart.gr
www.estiahomeart.gr



02 1611 1015
0216 900 1064
estiahomeart.gr



intertek
Your Quality Assured