



estia

HOME ART



ΦΟΥΡΝΑΚΙ ΡΟΜΠΟΤ CRYSTAL COOK | CONVECTION OVEN CRYSTAL COOK

06-16548 & 06-16555

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.

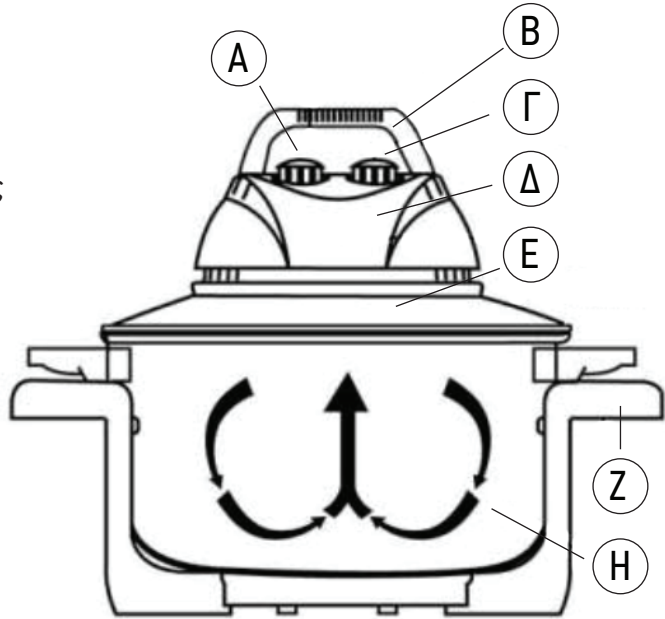
For further information you please visit www.estiahomeart.gr

We hope you will enjoy your new appliance!

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία και φυλάξτε τις οδηγίες συμπεριλαμβανομένης της εγγύησης, της απόδειξης, και εάν είναι δυνατόν το κουτί με οποια συσκευασία. Εάν παραχωρήσετε τη συσκευή σε άλλα άτομα, μεταφέρετε τους το εγχειρίδιο αυτό.

- A) Χρονοδιακόπτης
- B) Χερούλι
- Γ) Θερμοστάτης
- Δ) Κάλυμμα
- E) Γυάλινο Καπάκι
- Z) Βάση
- H) Γυάλινο Δοχείο



ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το πολυλειτουργικό φουρνάκι-ρομπότ ήρθε για να βάλει τέλος στον παραδοσιακό τρόπο μαγειρέματος. Κατά το μαγείρεμα, το φουρνάκι ρομπότ παράγει έναν ζεστό αέρα που κινείται κυκλικά εντός του φούρνου, μαγειρεύοντας ομοιόμορφα το φαγητό. Το φαγητό γίνεται έτσι πολύ νόστιμο, κρατώντας τις φυσικές του γεύσεις ενώ ταυτόχρονα είναι γεμάτο θρεπτικά συστατικά. Αυτό το φουρνάκι-ρομπότ δίνει νέες δυνατότητες στην προετοιμασία του φαγητού σας. Υπάρχει ένας θερμοστάτης με ρύθμιση εύρους 60~250°C και ένας χρονοδιακόπτης με ρύθμιση εύρους 0~60 λεπτών. Με αυτό το τρόπο μπορείτε να επιλέξετε τη θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος για το φαγητό σας. Ενώ μαγειρεύετε το φαγητό, το φουρνάκι-ρομπότ παρέχει ζεστό αέρα ο οποίος διαχέεται κυκλικά και μαγειρεύει το φαγητό ομοιόμορφα. Ο ζεστός αέρας μέσα στο φούρνο δεν θα προκαλέσει ποτέ καπνό, ούτε το φαγητό θα καεί.

Το φουρνάκι-ρομπότ όχι μόνο σας απαλλάσσει από την βαριά δουλειά μέσα στην κουζίνα, αλλά ταυτόχρονα κάνει το μαγείρεμα σας πιο διασκεδαστικό. Με αυτόν τον τρόπο μαγειρέματος διατηρείται η γεύση, οι βιταμίνες και τα θρεπτικά στοιχεία του φαγητού σας. Αυτό το φουρνάκι-ρομπότ έχει κατασκευαστεί από διάφανο πυράντοχο γυαλί, μέσα από το οποίο μπορείτε να παρακολουθήσετε όλη την διαδικασία του μαγειρέματος του φαγητού.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- 01.** Τοποθετήστε την σάρα γκριλ στο φούρνο και στη συνέχεια τοποθετήστε το φαγητό που θέλετε να ετοιμάσετε στη σάρα. Με την παρεχόμενη λαβή, μπορείτε να βγάλετε εύκολα τη σάρα από το φουρνάκι. Λάβετε υπόψη ότι θα πρέπει να υπάρχει χώρος ανάμεσα στο φαγητό και το καπάκι του φούρνου.
- 02.** Εισαγάγετε το βύσμα του φούρνου-ρομπότ σύμφωνα με την προδιαγραφή ισχύος. Δεν επιτρέπεται η κοινή χρήση του ίδιου βύσματος με άλλη ηλεκτρική συσκευή.
- 03.** Τοποθετήστε το καπάκι στη συσκευή και φροντίστε να πιέσετε καλά το μοχλό προς τα κάτω μέχρι να ακούσετε ένα κλικ. Για λόγους ασφαλείας, η συσκευή δεν θα λειτουργεί όταν ο μοχλός δεν έχει πατηθεί τελείως προς τα κάτω.
- 04.** Περιστρέψτε τον χρονοδιακόπτη δεξιόστροφα σύμφωνα με τον χρόνο που επιθυμείτε. Έπειτα, η λυχνία λειτουργίας θα ανάψει.
- 05.** Ρυθμίστε τον ελεγκτή θερμοκρασίας δεξιόστροφα στην επιθυμητή θερμοκρασία. Η λυχνία θερμότητας θα ανάψει και ο φούρνος αρχίζει να λειτουργεί.
- 06.** Η λυχνία είναι πιθανό να σβήνει αυτόματα ανά διαστήματα. Αυτό σημαίνει ότι η συσκευή έχει φτάσει το ανώτατο όριο θερμοκρασίας. Η συσκευή θα ενεργοποιηθεί ξανά αυτόματα, όταν η θερμοκρασία είναι χαμηλότερη από το επιθυμητό.
- 07.** Μετά τη χρήση, σπρώξτε τη λαβή στο καπάκι, αφαιρέστε το βύσμα από την πρίζα και αφαιρέστε το καπάκι από τη συσκευή.

ΠΡΟΣΟΧΗ

- 01.** Η συσκευή ενδείκνυται για οικιακή χρήση και μόνο.
- 02.** Η γυάλινη επιφάνεια θερμαίνεται ιδιαίτερα κατά την διάρκεια της χρήση. Μην αγγίζετε το γυαλί, κρατήστε τα παιδιά μακριά από την συσκευή και μην αφήσετε την συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν την χρησιμοποιείτε.
- 03.** Μπορείτε να αφαιρέσετε το καπάκι κατά την διάρκεια της χρήσης. Το καπάκι ενδέχεται να είναι επίσης καυτό, οπότε μην το τοποθετήσετε σε επιφάνεια που μπορεί να καταστραφεί λόγω θερμότητας.
- 04.** Τοποθετήστε στην συσκευή σε σκληρή επιφάνεια, στην οποία δεν υπάρχει κίνδυνος να πέσει.
- 05.** Καθαρίστε το καπάκι μόνο με νωπό πανί. Ποτέ μην το βυθίζετε σε νερό.
- 06.** Ποτέ μην τοποθετείτε το καπάκι σε κρύο νερό, όταν είναι ακόμα καυτό. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει εντελώς το γυαλί πριν ξεκινήσετε να το καθαρίσετε.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

01. Πολλαπλές λειτουργίες

Με κυκλική κίνηση ζεστού αέρα και εύρος θερμοκρασίας 60~250°C, το φουρνάκι ρομπότ έχει πολλές λειτουργίες: Μαγειρεύει τα τρόφιμα με διαφορετικούς τρόπους όπως ψήσιμο, γκριλ, αναθερμανση και απόψυξη..

02. Μαγείρεμα χωρίς λιπαρά

Το μαγείρεμα με το φουρνάκι-ρομπότ έχει ως αποτέλεσμα τη μείωση των λιπαρών στα φαγητά σας.

03. Κερδίστε χρόνο και ενέργεια

Εξαιτίας της υψηλής απόδοσης του ζεστού κινούμενου αέρα στο φούρνο, ο χρόνος μαγειρέματος και η ενέργεια που καταναλώνεται μειώνονται στο ελάχιστο. Το φουρνάκι-ρομπότ εξοικονομεί ηλεκτρική ενέργεια έως και 3 φορές περισσότερο σε σύγκριση με τους συνηθισμένους φούρνους.

04. Διατήρηση της θρεπτικής αξίας και της φυσικής γεύσης του φαγητού

Η υψηλή θερμοκρασία και ο παρατεταμένος χρόνος μαγειρέματος καταστρέφουν τη διατροφική αξία του φαγητού και αλλάζουν τη φυσική του γεύση. Ο θερμοστάτης και ο χρονοδιακόπτης που διαθέτει το φουρνάκι-ρομπότ μπορεί να λύσει αυτά τα προβλήματα.

Φαγητό	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία
Κοτόπουλο	30~40	180~200°C
Ψάρι	10~15	130~150°C
Χοιρινό	15~20	180~200°C
Κέικ	10~12	140~160°C
Γαρίδες	10~12	150~180°C
Λουκάνικα	10~13	120~150°C
Πατάτες	12~15	180~200°C
Ψωμί	8~10	120~140°C
Ρύζι	15~20	150~180°C

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μοντέλο: 06-16548 & 06-16555

Τάση: AC220~240V/50Hz

Ισχύς: 1200-1400W

Θερμοστάτης: 60~250°C

Χρονόμετρο: 0~60 λεπτά

Χρηστικότητα: \varnothing 300x150mm

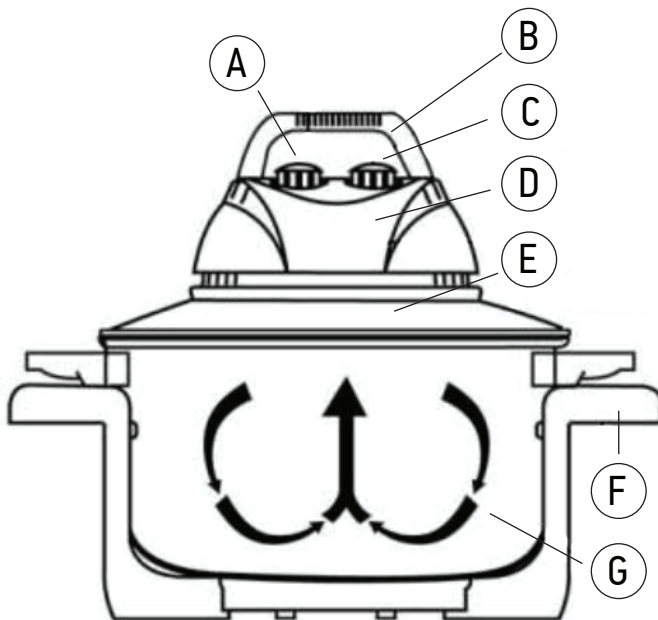
Σύμφωνα με την οδηγία για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (οδηγία της Ευρωπαϊκής κοινότητας 2012/19 / EE), τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού θα πρέπει να συλλέγονται και να υφίστανται επεξεργασία ξεχωριστά. Εάν σε οποιαδήποτε χρονική στιγμή στο μέλλον χρειάζεται να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



ATTENTION

Read the instructions carefully before operating the appliance and read the following instructions carefully including the warranty, the receipt, and if possible, the packaging. If you give the appliance to other people, transfer this manual to them.

- A) Timer
- B) Handle
- C) Temperature control knob
- D) Cover
- E) Glass lid
- F) Base
- G) Glass pot



INTRODUCTION

The multifunctional convection oven has brought an end to the traditional cooking way. While cooking, the convection oven produces a circle of hot moving air that cooks the food evenly. The food becomes a very delicious dish with its natural flavor appearance and full nutrition. This multifunctional oven gives you new possibilities for preparing your food. There are a 60~250°C range temperature controller (thermostat) and a 0~60 minutes range timer. You may select the cooking temperature and cooking time for your food. While you cook the food, the oven provides circulating hot air that cooks the food evenly. The hot air inside the oven will never bring about smoke, nor will the food be burnt.

The convection oven not only saves you from the heavy kitchen work, but also makes your cooking enjoyable. By this manner of cooking the taste, vitamins and minerals are preserved.

The oven is made of transparent heat-resistant glass, through which you can watch the whole cooking process.

OPERATION

- 01.** Put the grill rack in the oven and then put the food that you want to prepare on the grill. With the supplied gripper you can easily take the grill rack out of the pan. Please note that there should be some space between the food and the oven lid.
- 02.** Insert the oven plug according to the power specification. It is not allowed to share the same plug-set with other electrical appliance.
- 03.** Place the lid on the device and press the lever well down until you hear a click. For safety reasons the device will not operate when the lever has not been pressed down completely.
- 04.** Turn the timer clockwise to your required time, and the power lamp lights up.
- 05.** Set the temperature controller clockwise to your required temperature, and the heat lamp turns on. The oven starts working.
- 06.** The heat lamp may switch itself off from time to time; this means that the device has reached the desired temperature. The device will switch itself on again automatically when the temperature is lower than desired.
- 07.** After use please lift up the lid handle, and take the plug from the wall socket and take the lid off the device.

ATTENTION

- 01.** This device is only intended for domestic use.
- 02.** The glass pot becomes hot during use. Do not touch the glass, keep children out of the way and do not leave the device unattended when you are using it.
- 03.** It is possible to remove the lid from the pot during use. The lid itself is also hot, so do not place it on a surface that maybe damaged by the heat.
- 04.** Place the device on a hard surface where there is no risk that it may fall.
- 05.** Only clean the lid with a moist cloth. Never immerse it in water!
- 06.** Never place the glass pot in cold water when the glass is still warm. Wait until the glass has completely cooled down before you start cleaning it.

FEATURES

01. Multi-function

With hot air circle and 60~250°C temperature range, the convection oven has a lot of functions: Cook food in different ways including baking, roasting, grilling, reheating and defrosting.

02. Fat free cooking

Cooking with the convection roaster has a result as the reduction of fat.

03. Saving time and energy

Owing to the high efficiency of the hot moving air in the oven, the cooking time and the consumed energy are reduced to minimum. The convection oven saves electricity up to 3 times compared with ordinary ovens.

04. Preserving the food's nutrition and the natural flavor.

High temperature and prolonged cooking time always destroys the food's nutrition and changes its natural flavor. But the temperature and time control in the convection oven can solve these problems.

Food	Time (minute)	Temperature
Chicken	30~40	180~200°C
Fish	10~15	130~150°C
Pork	15~20	180~200°C
Cake	10~12	140~160°C
Shrimp	10~12	150~180°C
Sausage	10~13	120~150°C
Potato	12~15	180~200°C
Roast Bread	8~10	120~140°C
Rice	15~20	150~180°C

TECHNICAL SPECIFICATION

Model No: 06-16548 & 06-16555

Voltage: AC220~240V/50Hz

Rated power: 1200-1400W

Thermostat: 60~250°C

Timer: 0~60 minutes

Container capacity: \varnothing 300x150mm

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