



estia

HOME ART



ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ ΦΟΥΡΝΑΚΙ FLEXI CHEF | AIR FRYER OVEN FLEXI CHEF | 06-26653

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 όποια συσκευασία. Εάν παραχωρήσετε τη συσκευή σε άλλα άτομα, μεταφέρετε τους το εγχειρίδιο αυτό.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΤΗΡΙΕΣ ΓΡΑΜΜΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Κατά τη χρήση των ηλεκτρικών συσκευών, θα πρέπει να ακολουθείτε πάντα τις βασικές κατευθυντήριες γραμμές για τη μείωση κινδύνου πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας και τραυματισμού στα άτομα, συμπεριλαμβανομένων και των παρακάτω.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

- 01.** Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων και των παιδιών ηλικίας κάτω των 8 ετών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης εκτός και αν βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- 02.** Ελέγξτε αν η τάση που υποδεικνύεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση τροφοδοσίας πριν από τη σύνδεση της συσκευής.
- 03.** Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το βύσμα, το καλώδιο τροφοδοσίας ή η ίδια η συσκευή έχουν υποστεί βλάβη.
- 04.** Ποτέ μην βυθίζετε το περίβλημα, το οποίο περιέχει ηλεκτρικά στοιχεία και τις αντιστάσεις, σε νερό, ούτε να το πλένετε κάτω από νερό.
- 05.** Μην αφήνετε το νερό ή άλλα υγρά να μπουν στη συσκευή για την αποτροπή ηλεκτροπληξίας.
- 06.** Να τοποθετείτε τα υλικά προς μαγείρεμα στα βοηθητικά εξαρτήματα ώστε να αποτραπεί η επαφή με τις αντιστάσεις.
- 07.** Μην καλύπτετε την είσοδο και την έξοδο αέρα όσο λειτουργεί η συσκευή.
- 08.** Μην γεμίζετε τον κάδο με λάδι, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς.
- 09.** Όσο λειτουργεί η συσκευή, η εσωτερική θερμοκρασία της μονάδας προσεγγίζει υψηλή θερμοκρασία. ΠΡΟΣ ΑΠΟΦΥΓΗ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ, ποτέ μην τοποθετείτε τα χέρια σας μέσα στη μονάδα εκτός και αν αυτή έχει κρυώσει τελείως.
- 10.** Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν θα πρέπει να γίνονται από παιδιά εκτός και αν είναι μεγαλύτερα των 8 ετών και υπό επίβλεψη.
- 11.** Διατηρήστε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από θερμές επιφάνειες.
- 12.** Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως τραπεζομάντηλα ή κουρτίνες.
- 13.** Μην τοποθετείτε τη συσκευή κολλητά στον τοίχο ή σε άλλες συσκευές. Να αφήνετε ελεύθερο χώρο τουλάχιστον 10 εκατοστών από το πίσω μέρος και τα πλαϊνά μέρη της συσκευής και 10 εκατοστών πάνω από τη συσκευή. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή.

- 14.** Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό από αυτούς που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο.
- 15.** Κατά το μαγείρεμα με θερμό αέρα, γίνεται απελευθέρωση θερμού ατμού από τα ανοίγματα της εξόδου αέρα. Διατηρήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε μία ασφαλή απόσταση από τον ατμό και από τα ανοίγματα της εξόδου αέρα. Να προσέχετε επίσης τον θερμό αέρα και τον ατμό κατά την αφαίρεση του κάδου από τη συσκευή.
- 16.** Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να θερμανθούν κατά τη χρήση.
- 17.** Μετά τη χρήση της συσκευής, το μεταλλικό κάλυμμα στο εσωτερικό είναι πολύ θερμό. Να αποφεύγετε να το ακουμπήσετε μετά το μαγείρεμα.
- 18.** Αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή αν βλέπετε καπνό να βγαίνει από τη συσκευή. Περιμένετε να σταματήσει η εκπομπή καπνού πριν αφαιρέσετε το τηγάνι από τη συσκευή.
- 19.** Όταν επιτευχθεί ο ρυθμισμένος χρόνος, το μαγείρεμα θα σταματήσει αλλά ο ανεμιστήρας θα ΣΥΝΕΧΙΣΕΙ ΝΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ για 20 δευτερόλεπτα, ώστε να κρυώσει η μονάδα.

ΠΡΟΣΟΧΗ

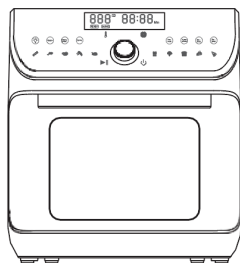
- 01.** Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία οριζόντια, ίσια και σταθερή επιφάνεια.
- 02.** Η ακατάλληλη χρήση και η χρήση του προϊόντος με τρόπο που δεν αναγράφεται στον οδηγό χρήστη θα ακυρώσει την εγγύηση και δεν θα φέρουμε ευθύνη για τυχόν βλάβη που προκληθεί.
- 03.** Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή μετά τη χρήση.
- 04.** Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά πριν από τον χειρισμό ή τον καθαρισμό.
- 05.** Το άνω μέρος της συσκευής μπορεί να βγάλει καπνό κατά την πρώτη φορά χρήσης. Αυτό δεν σημαίνει ότι είναι ελαττωματική και ο καπνός θα φύγει εντός λίγο λεπτών.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΥΠΕΡΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

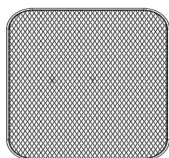
Η συσκευή διαθέτει ένα σύστημα προστασίας υπερθέρμανσης. Θα σβήσει αυτόματα αν το εσωτερικό σύστημα ελέγχου θερμοκρασίας αποτύχει. Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και στείλτε την στο εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής για επιδιόρθωση.

ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Η συσκευή διαθέτει έναν ενσωματωμένο μηχανισμό απενεργοποίησης που θα σβήσει αυτόματα τη μονάδα όταν επιτευχθεί ο ρυθμισμένος χρόνος. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε χειροκίνητα τη συσκευή οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί ενεργοποίησης - απενεργοποίησης.



Φριτέζας αέρος - Φουρνάκι
(x1)



Σχάρες ψησίματος
(x2)



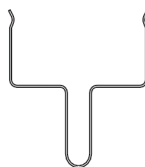
Δίσκος για τα ψίχουλα
(x1)



Περιστρεφόμενος
κάδος τηγανίσματος
(x1)

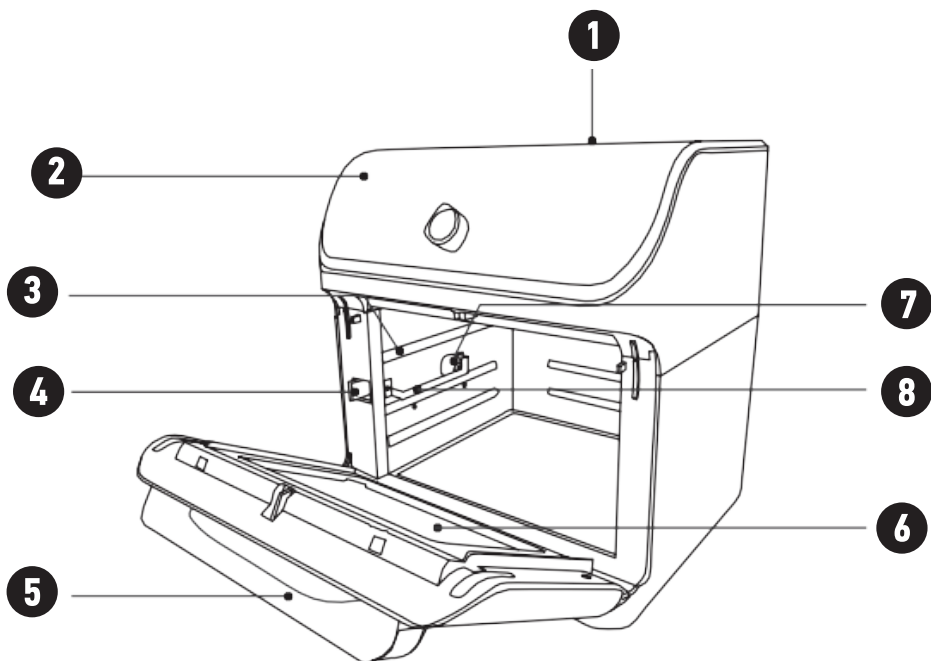


Περιστρεφόμενη
σούβλα
(x1)



Λαβή (x1)

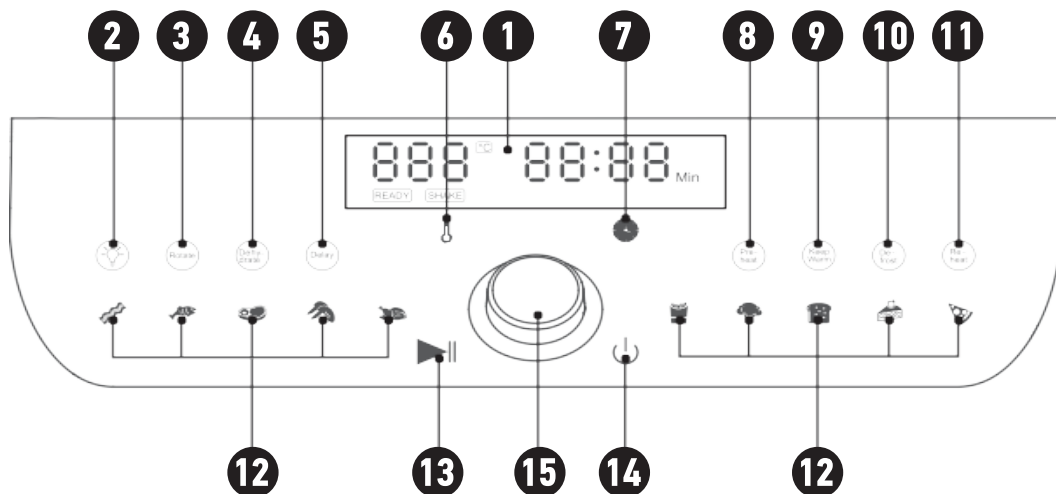
ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1) Άνω καπάκι
2) Πίνακας ελέγχου
3) Ράγες
4) Διακόπτης

5) Λαβή
6) Παράθυρο
7) Κλείδωμα
8) Υποδοχή ολίσθησης

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| 1)Οθόνη LCD | 10)Κουμπί απόψυξης |
| 2)Κουμπί λυχνίας | 11)Κουμπί αναθέρμανσης |
| 3)Κουμπί περιστροφής | 12)Ενδείξεις λειτουργίας |
| 4)Κουμπί αποξήρανσης | 13)Κουμπί έναρξης |
| 5)Κουμπί καθυστέρησης | / σταματήματος |
| 6)Κουμπί θερμοκρασίας | 14)Κουμπί ισχύος |
| 7)Κουμπί χρόνου | 15)Κουμπί ελέγχου χρόνου |
| 8)Κουμπί προθέρμανσης | & θερμοκρασίας / Κουμπί |
| 9)Κουμπί διατήρησης ζεστού | επιβεβαίωσης |

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- 01.** Αφαιρέστε από τη συσκευασία.
- 02.** Ελέγξτε ότι η συσκευή είναι άθικτη και ότι διαθέτει όλα τα βοηθητικά εξαρτήματα.
- 03.** Αφαιρέστε τα αυτοκόλλητα ή τις ετικέτες από τη συσκευή.
- 04.** Καθαρίστε διεξοδικά τα βοηθητικά εξαρτήματα με ζεστό νερό, λίγο ήπιο απορρυπαντικό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
- 05.** Καθαρίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα νωπό πανί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ποτέ να μην πλένετε ή να βυθίζετε την κύρια μονάδα σε νερό.

Συνδέστε τη συσκευή σε μία πηγή ισχύος. Θα μπει σε μία λειτουργία αναμονής, ενώ θα ακουστεί ένας ήχος «μπιπ». Όλες οι ενδείξεις στον πίνακα ελέγχου θα αναβοσβήσουν μία φορά.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Αγγίξτε το κουμπί ισχύος για ενεργοποίηση της συσκευής με τον ήχο ενός «μπιπ». Όλες οι ενδείξεις στον πίνακα ελέγχου θα φωτιστούν. Αγγίξτε το ξανά για απενεργοποίηση της συσκευής.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΛΥΧΝΙΑΣ

Όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, αγγίξτε το κουμπί λυχνίας για ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της λυχνίας.

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Όταν η συσκευή είναι ανοιχτή, αγγίξτε το κουμπί προθέρμανσης για να την προθερμάνετε αν χρειάζεται.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Όταν η μονάδα είναι ανοιχτή, αγγίξτε το κουμπί λειτουργίας για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος. Η αντίστοιχη λυχνία λειτουργίας θα αναβοσβήσει. Η οθόνη LCD θα δείξει τη θερμοκρασία μαγειρέματος και τον χρόνο μαγειρέματος ταυτόχρονα, με τον χρόνο να κάνει αντίστροφη μέτρηση ανά λεπτό.

Όταν η λειτουργία είναι επιλεγμένη, αγγίξτε το κουμπί έναρξης/σταματήματος ή αγγίξτε το κουμπί επιβεβαίωσης για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος. Η ένδειξη λειτουργίας θα συνεχίσει να αναβοσβήνει μόλις ξεκινήσει το μαγείρεμα.

Αν ανοίξετε το παράθυρο κατά τη διαδικασία μαγειρέματος, ο φούρνος θα σταματήσει να λειτουργεί. Αν το κλείσετε ξανά, η συσκευή θα συνεχίσει να λειτουργεί υπό τον προηγούμενο ρυθμισμένο χρόνο και θερμοκρασία.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αγγίξτε το κουμπί περιστροφής για να ξεκινήσετε την περιστροφή του κάδου μαγειρέματος ή της σούβλας για πιο ομοιόμορφα αποτελέσματα.

ΠΡΟΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

Λειτουργία μαγειρέματος	Θερμοκρασία	Χρόνος μαγειρέματος	Λειτουργία μαγειρέματος	Θερμοκρασία	Χρόνος μαγειρέματος
Μπέικον	160°C	10 λεπτά	Κέικ	165°C	20 λεπτά
Ψάρια	160°C	12 λεπτά	Πίτσα	150°C	12 λεπτά
Μπριζόλα	175°C	15 λεπτά	Αφαίρεση νερού	35°C	8 ώρες
Φτερούγες κοτόπουλου	200°C	15 λεπτά	Καθυστέρηση		30 λεπτά
Σούβλα	200°C	40 λεπτά	Προθέρμανση	200°C	3 λεπτά
Τηγανιτές πατάτες	200°C	15 λεπτά	Ζέσταμα	75°C	5 λεπτά
Λαχανικά	200°C	6 λεπτά	Απόψυξη	60°C	5 λεπτά
Ψωμί	160°C	5 λεπτά	Εκ νέου θέρμανση	180°C	3 λεπτά

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα προεπιλεγμένα προγράμματα δεν περιλαμβάνουν τον χρόνο που απαιτείται μέχρι να επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία. Μπορείτε να κάνετε προθέρμανση για 3-4 λεπτά ή να προσθέσετε αυτόν τον χρόνο στον χρόνο μαγειρέματος.

Αν μαγειρεύετε σε δίσκους ή στον κάδο, συνιστάται να απλώσετε λίγο λάδι ομοιόμορφα στο φαγητό ώστε να είναι πιο τραγανό. Μην υπερφορτώνετε με φαγητό τα βοηθητικά εξαρτήματα, καθώς η ποιότητα μαγειρέματος ελαττώνεται.

Όταν τοποθετείτε το φαγητό, βεβαιωθείτε ότι το φαγητό βρίσκεται τουλάχιστον 3 εκατοστά μακριά από την αντίσταση (πάνω μέρος του θαλάμου).

Συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος και θερμοκρασία

Ο παρακάτω πίνακας θα σας βοηθήσει να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις για τα τρόφιμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: αυτές οι ρυθμίσεις είναι ενδεικτικές καθώς εξαρτώνται από τις προσωπικές σας προτιμήσεις, την προέλευση και τον τύπο του φαγητού, κ.λπ.

Πατάτες & Τηγανητές πατάτες	Ελάχιστη-μέγιστη ποσότητα (g)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Βοηθητικό εξάρτημα
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	600-700	15-20	200	Κάδος
Χοντρές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	600-700	18-23	200	Κάδος
Σουφλέ πατάτας	700-900	15-20	200	Δίσκοι
Κρέας και ψάρι				
Μπριζόλα	200-800	15-20	180	Δίσκοι
Χοιρινές μπριζόλες	400-800	12-16	180	Δίσκοι
Μπέργκερ	200-800	10-15	185	Δίσκοι
Στήθος κοτόπουλου	400-800	15-20	180	Δίσκοι
Μπούτσια κοτόπουλου	400-800	25-30	190	Δίσκοι
Σούβλα κοτόπουλου	700-1000	40-45	180	Σούβλα
Σουβλάκια κρεατικών	400-800	15-20	185	Σούβλα
Λουκάνικα	400-800	12-16	200	Σούβλα
Σουβλάκια ψαριών	400-800	13-15	170	Σούβλα
Ψάρια	400-800	13-16	180	Δίσκοι
Σνακ				
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	500-800	8-14	200	Δίσκοι
Κατεψυγμένες κροκέτες ψαριού	500-800	6-10	200	Δίσκοι
Κατεψυγμένα παναρισμένα σνακ τυριού	500-700	8-10	180	Δίσκοι
Γεμιστά λαχανικά	500-700	15-18	160	Δίσκοι
Ψήσιμο				
Μάφιν	800	16-20	180	Χρησιμοποιήστε το έξτρα ταψί ψησίματος
Γλυκά σνακ	800	18-20	170	Χρησιμοποιήστε το έξτρα ταψί ψησίματος

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Προσθέστε 3 λεπτά στον χρόνο παρασκευής όταν ξεκινάτε το μαγείρεμα, όταν η Φριτέζα αέρος είναι ακόμα κρύα.

- 01.** Τα μικρότερα υλικά συνήθως απαιτούν ελάχιστα λιγότερο χρόνο παρασκευής σε σχέση με τα μεγαλύτερα υλικά.
- 02.** Η μεγαλύτερη ποσότητα υλικών απαιτεί μόνο ελάχιστα περισσότερο χρόνο παρασκευής.
- 03.** Το ανακάτεμα μικρότερων υλικών στο μέσο του χρόνου παρασκευής βελτιστοποιεί το τελικό αποτέλεσμα και μπορεί να βοηθήσει στην αποτροπή του ανομοιόμορφου μαγειρέματός τους.
- 04.** Προσθέστε λίγο λάδι στις φρέσκες πατάτες για πιο τραγανό αποτέλεσμα. Μαγειρέψτε τα τρόφιμά σας στη φριτέζα αέρος εντός λίγων λεπτών μετά την προσθήκη λαδιού.
- 05.** Μην παρασκευάζετε υπερβολικά λιπαρά τρόφιμα όπως λουκάνικα στη φριτέζα αέρος.
- 06.** Η αντίσταση που απελευθερώνει τη θερμότητα είναι τοποθετημένη στο πάνω μέρος. Επομένως, αν χρησιμοποιείτε πολλαπλούς δίσκους ή σχάρες, θυμηθείτε να αναποδογυρίσετε το φαγητό αρκετές φορές για ομοιόμορφο μαγείρεμα.
- 07.** Τοποθετήστε ένα ταψί μαγειρέματος ή ένα πιάτο φούρνου στη φριτέζα αέρος αν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή μία quiche ή αν θέλετε να τηγανίσετε εύθραυστα υλικά ή γεμιστά φαγητά.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

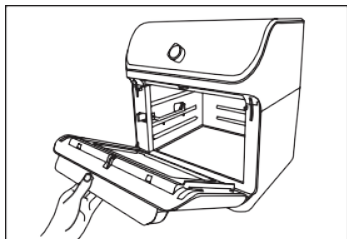
Αγγίξτε το κουμπί του χρόνου. Ύστερα γυρίστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας-χρόνου προς τα δεξιά/αριστερά για την αύξηση/μείωση του χρόνου μαγειρέματος με μία διαφορά ενός λεπτού σε κάθε περιστροφή.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Αγγίξτε το κουμπί θερμοκρασίας. Ύστερα γυρίστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας-χρόνου προς τα δεξιά/αριστερά για αύξηση/μείωση της θερμοκρασίας μαγειρέματος με μία διαφορά 5°C σε κάθε περιστροφή.

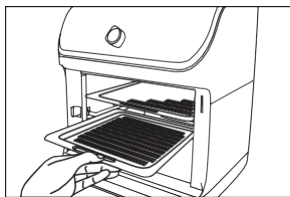
ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΒΟΗΘΗΤΙΚΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Επιλέξτε τα κατάλληλα βοηθητικά εξαρτήματα ανάλογα με τα υλικά που πρέπει να μαγειρέψετε. Τραβήξτε τη λαβή για να ανοίξετε το παράθυρο και για την εγκατάσταση των βοηθητικών εξαρτημάτων όπως φαίνεται παρακάτω.



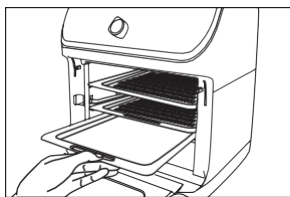
Συρμάτινες σχάρες

Σύρτε τις συρμάτινες σχάρες στις δύο πάνω υποδοχές ολίσθησης για αφαίρεση νερού, για το μαγείρεμα τραγανών σνακ ή για εκ νέου θέρμανση φαγητών (όπως πίτσα).



Δίσκος για ψίχουλα

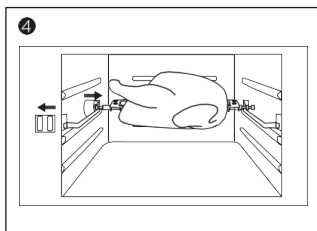
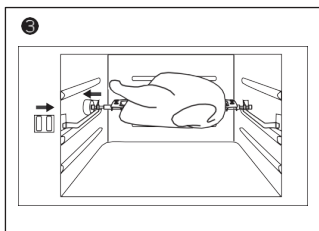
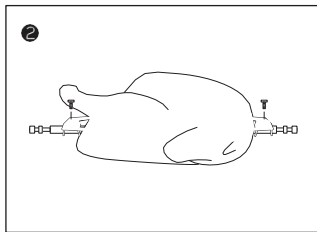
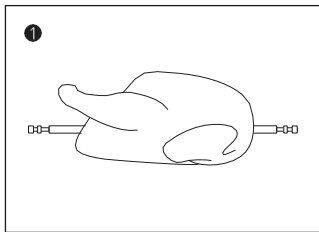
Σύρτε τον δίσκο για ψίχουλα στη χαμηλότερη υποδοχή ολίσθησης για συλλογή του λαδιού που στάζει και των υπολειμμάτων για ευκολότερο καθαρισμό του φούρνου.



Περιστρεφόμενη σούβλα

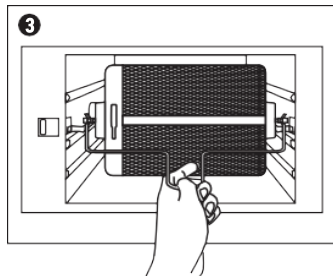
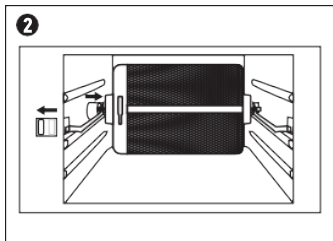
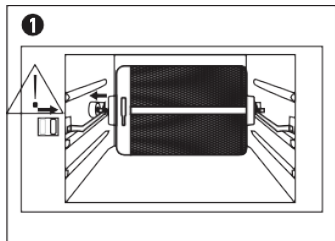
Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο ενός ολόκληρου κοτόπουλου και σχετικά μεγάλων κομματιών κρέατος.

- 01.** Περάστε τη σούβλα κατά μήκος ολόκληρου του κοτόπουλου.
- 02.** Τοποθετήστε τα πιρούνια για το κρέας στη σούβλα και εισάγετέ τα στο κρέας.
- 03.** Στερεώστε τα πιρούνια με τις βίδες.
- 04.** Μετακινήστε τον διακόπτη προς τα δεξιά. Τοποθετήστε την περιστρεφόμενη σούβλα στις ράγες και ωθήστε στη θέση κλειδώματος.
- 05.** Απελευθερώστε τον διακόπτη και κλειδώστε τη σούβλα στη θέση της.



Περιστρεφόμενος κάδος μαγειρέματος

01. Μεταφέρετε τον διακόπτη προς τα δεξιά. Τοποθετήστε τον περιστρεφόμενο κάδο μαγειρέματος στις σχάρες και ωθήστε τον στη θέση κλειδώματος.
02. Απελευθερώστε τον διακόπτη και κλειδώστε τον κάδο στη θέση του.
03. Χρησιμοποιήστε το εργαλείο αφαίρεσης για να αφαιρέσετε τον κάδο ώστε να αποφύγετε το κάψιμο.



προειδοποίηση

Η σούβλα καθώς και άλλα βοηθητικά εξαρτήματα είναι σχετικά αιχμηρά λόγω των λειτουργικών απαιτήσεών τους. Να προσέχετε ιδιαίτερα κατά τη χρήση και να λαμβάνετε κατάλληλη προστασία όταν είναι απαραίτητο. Όταν τελειώσει το μαγείρεμα, η θερμοκρασία των βοηθητικών εξαρτημάτων είναι πολύ μεγάλη. Μην τα ακουμπάτε απευθείας για να αποφύγετε το κάψιμο. Διατηρήστε τα βοηθητικά εξαρτήματα μακριά από παιδιά ώστε να μην έρχονται σε επαφή μαζί τους.

ΦΑΓΗΤΑ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΝΑΚΑΤΕΥΕΤΕ

01. Συνήθως θα πρέπει να ανακατεύετε μικρά φαγητά που στοιβάζονται το ένα πάνω στο άλλο, όπως οι τηγανιτές πατάτες ή οι κροκέτες.
02. Αν δεν τα ανακατέψετε, τα φαγητά μπορεί να μην γίνουν τραγανά ή να μην μαγειρευτούν ομοιόμορφα.
03. Άλλα φαγητά, όπως οι μπριζόλες, θα πρέπει να τα γυρνάτε για να διασφαλίσετε ομοιόμορφο, χρυσάφι χρώμα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

01. Να καθαρίζετε τη φριτέζα αέρος - φουρνάκι μετά από κάθε χρήση. Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα και βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν από τον καθαρισμό.
02. Τα βοηθητικά εξαρτήματα μπορούν να καθαριστούν στο πλυντήριο πιάτων. Ποτέ, όμως, μην χρησιμοποιείτε λειαντικά υλικά ή εργαλεία στις επιφάνειές τους, ώστε να αποφύγετε τα γδαρσίματα.
03. Μουλιάστε τα εξαρτήματα με υπολείμματα φαγητού σε ζεστό νερό με σαπούνι για εύκολη αφαίρεση. Καθαρίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα ζεστό πανί νοτισμένο με ήπιο απορρυπαντικό.
04. Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ένα ζεστό, μη λειαντικό σφουγγάρι νοτισμένο με ήπιο απορρυπαντικό.

- 05.** Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ένα ζεστό, μη λειαντικό σφουγγάρι νοτισμένο με ήπιο απορρυπαντικό.
- 06.** Αν είναι απαραίτητο, αφαιρέστε τα υπολείμματα φαγητού από τον πίνακα ελέγχου με μία βούρτσα καθαρισμού.

Αν είναι απαραίτητο, ο πίνακας μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα, όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μερικά από τα βοηθητικά εξαρτήματα που παρέχονται μαζί με το προϊόν διαθέτουν αντι-κολλητική επίστρωση. Αποφύγετε τη χρήση μεταλλικών εργαλείων και λειαντικών υλικών για τον καθαρισμό, ώστε να αποφύγετε τα γδαρσίματα ή την αφαίρεση της επίστρωσης.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- 01.** Αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει εντελώς.
- 02.** Διασφαλίστε ότι όλα τα στοιχεία είναι καθαρά και στεγνά.
- 03.** Τοποθετήστε τη συσκευή σε ένα καθαρό, στεγνό μέρος.

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη	Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας στην πρίζα
	Δεν έχετε ρυθμίσει τη θερμοκρασία της μονάδας	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τον χρόνο ανάλογα με τις οδηγίες
	Το παράθυρο της συσκευής δεν έχει κλείσει καλά	Ελέγξτε ότι το παράθυρο είναι κλειστό
Τα τρόφιμα που μαγειρεύονται μέσα στη φριτέζα αέρος δεν είναι έτοιμα	Πολύ μεγάλη ποσότητα φαγητού	Μειώστε την ποσότητα του φαγητού κάθε φορά που μαγειρεύετε
	Η ρύθμιση της θερμοκρασίας είναι πολύ χαμηλή	Αυξήστε τη θερμοκρασία
Τα υλικά δεν μαγειρεύονται ομοιόμορφα	Όταν χρησιμοποιείτε τον δίσκο για παρασκευή φαγητού, η θέση του δίσκου δεν έχει προσαρμοστεί	Κατά το μαγείρεμα, προσαρμόστε τη θέση του δίσκου κατάλληλα
Λευκός καπνός βγαίνει από τη συσκευή	Παρασκευάζετε λιπαρά υλικά	Όταν παρασκευάζετε λιπαρά υλικά στη φριτέζα αέρος, μία μεγάλη ποσότητα λαδιού θα διαρρεύσει στη φριτέζα. Η φριτέζα βγάζει λευκό καπνό και μπορεί να θερμανθεί περισσότερο από το φυσιολογικό. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το τελικό αποτέλεσμα.
	Η φριτέζα περιέχει ακόμα υπολείμματα λίπους από προηγούμενη χρήση	Ο λευκός καπνός προκαλείται από τη θέρμανση λίπους στη φριτέζα. Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε τη φριτέζα μετά από κάθε χρήση. Βεβαιωθείτε ότι στεγνώνετε τα στικ πατάτας σωστά πριν την προσθήκη του λαδιού.
Οι τηγανιτές πατάτες δεν είναι τραγανές	Η τραγανότητα των πατατών εξαρτάται από την ποσότητα του λαδιού και του νερού στις πατάτες	Κόψτε τα στικ πατάτας σε μικρότερα κομμάτια για πιο τραγανό αποτέλεσμα. Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Μοντέλο: 06-26653	Χωριτικότητα: 12lt
Τάση: 220-240V~50-60Hz	Εύρος θερμοκρασίας: 25°C-200°C
Ισχύς: 1500 Watts	Εύρος χρόνου: 1-90 λεπτά

Σύμφωνα με την οδηγία για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (οδηγία της Ευρωπαϊκής κοινότητας 2012/19 / ΕΕ), 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 αντικατάστασή του.



ATTENTION

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this appliance to other people, please also pass on the operating instructions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric hazard and injury to persons, including the following.

DANGER

- 01.** This appliance is not intended for use by persons (including children below 8 years old) with reduced physical , sensory or mental capabilities , or lack of experience and knowledge , unless they have been given supervision or instruction concerning the use of appliance by a person responsible for their safety.
- 02.** Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- 03.** Do not use the appliance if the plug or the mains cord or the appliance itself is damaged.
- 04.** Never immerse the housing , which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse under water.
- 05.** Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- 06.** Always put the ingredients to be fried in the accessories to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- 07.** Do not cover the air inlet and the air outlet while the appliance is operating.
- 08.** Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- 09.** While working, the internal temperature of the unit reaches several hundred degrees Fahrenheit. TO AVOID PERSONAL INJURY, never place hands inside the unit unless it is thoroughly cooled.
- 10.** Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- 11.** Keep the mains cord away from hot surfaces.
- 12.** Do not place the appliance on or near combustible materials such as a table- cloth or curtain.
- 13.** Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm / 3.9in free space on the back and sides and 10cm / 3.9in free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.

- 14.** Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- 15.** 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 pan from the appliance.
- 16.** The accessible surfaces may become hot during use.
- 17.** After using the appliance , the metal cover inside is very hot , avoid contact with it after cooking.
- 18.** 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 pan from the appliance.
- 19.** When reaches the set timer , cooking will stop but the fan WILL CONTRUN - NING for 20 seconds to cool down the unit.

CAUTION

- 01.** Place the appliance on a horizontal , even and stable surface.
- 02.** Improper use and use of the product not listed in the user guide will void the warranty and we are not liable for the damage caused.
- 03.** Always unplug the appliance after use.
- 04.** Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- 05.** The cooktop may smoke the first time it is used. It is not defective and the smoke will burn off within a few minutes.

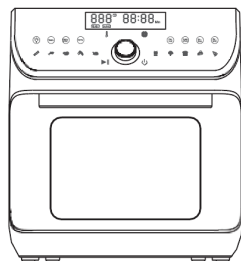
OVERHEATING PROTECTION

The appliance comes with an overheating protection system. It will be turned off automatically if the inner temperature control system fails. Unplug the mains cord, let the appliance cool down and send it to authorized service center for repairing.

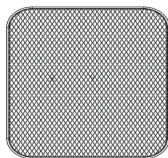
AUTOMATIC SWITCH-OFF

The appliance comes with a built in shut-off device that will automatically shut down the unit when reaches the set timer . You Can manually switch off the appliance at any time by pressing the power button.

PARTS



Air Fryer Oven
(x1)



Wire rack
(x2)



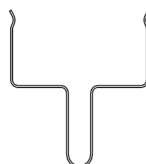
Crub Tray
(x1)



Rotating frying basket
(x1)

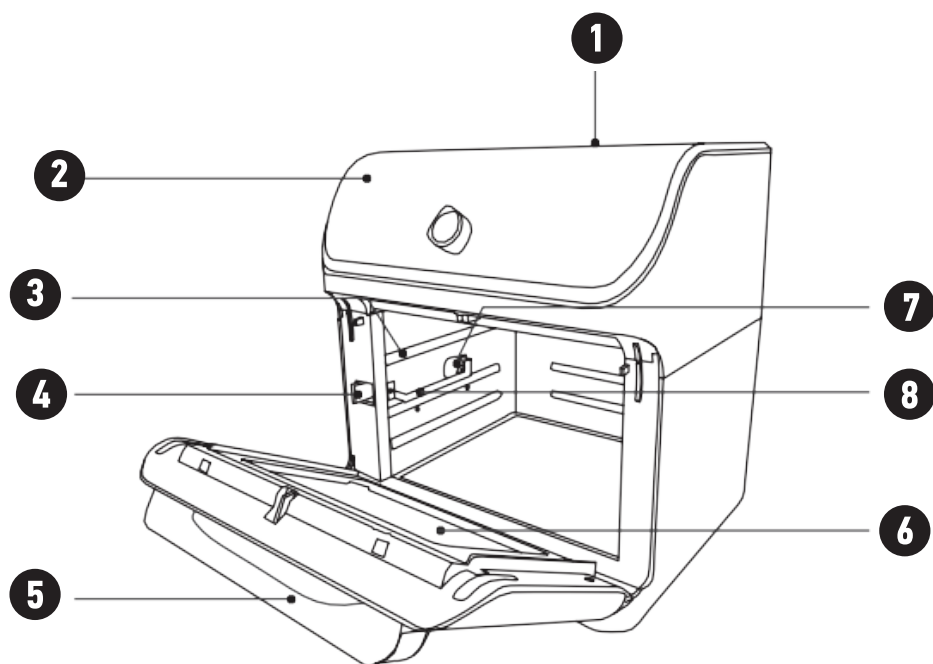


Rotating spit
(x1)



Handle (x1)

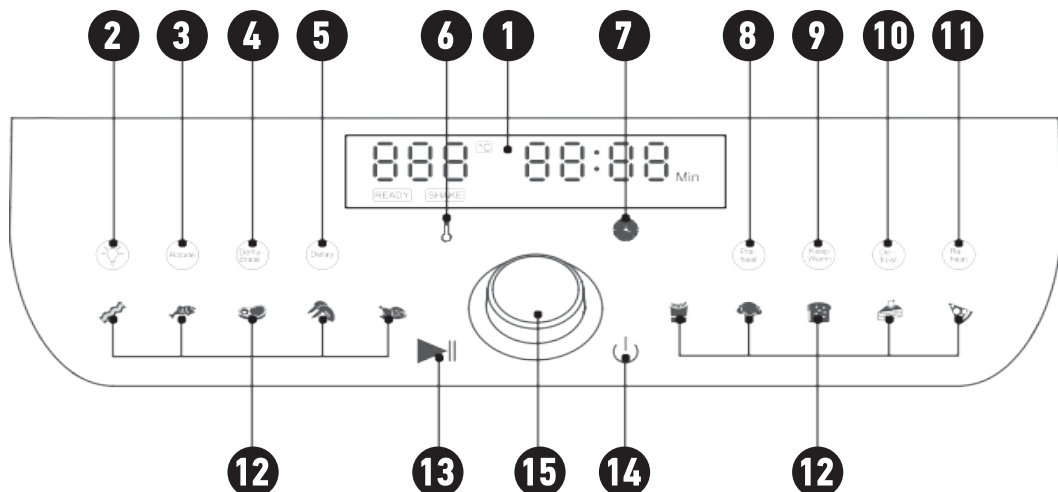
PRODUCT DIAGRAM



1)Top Lid
2)Control Panel
3)Rails
4)Switch

5)Handle
6)Window
7)Lock
8)Sliding Chute

CONTROL PANEL



- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| 1) LCD Display | 10) Defrost Button |
| 2) Light Button | 11) Reheat Button |
| 3) Rotating Button | 12) Mode Indicators |
| 4) Dehydrating Button | 13) Start / Pause Button |
| 5) Delay Button | 14) Power Button |
| 6) Temperature Button | 15) Time & Temperature |
| 7) Time Button | Control Knob / Confirm |
| 8) Preheat Button | Button |
| 9) Keep Warm Button | |

BEFORE FIRST USE

- 01.** Remove all packaging.
- 02.** Check the intactness of the appliance and completeness of the accessories.
- 03.** Remove any stickers or labels from the appliance.
- 04.** Thoroughly clean the accessories with hot water, some mild detergent and a non-abrasive sponge.
- 05.** Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

NOTE: Never wash or submerge the main unit in water.

GET STARTED – HOW TO USE

Connect the appliance to a power source, it enters standby mode with a beep. All the indicators on the control panel will flash once.

POWER ON / OFF

Touch the power button to turn on the appliance with a beep . All the indicators on the control panel will light up. Touch it again to turn off the appliance.

LIGHT CONTROL

When the appliance is on , touch the light button to turn on / off the light.

PREHEAT THE OVEN

When the appliance is on , touch the preheat button to preheat it if needed.

CHOOSE THE COOKING MODE

When the unit is on , touch the mode button to choose the cooking mode as desired. The corresponding mode indicator will light up The LCD display will show the cooking temperature and cooking time simultaneously with the latter counting down by the minute.

When the mode is selected , touch the start / pause button or press the confirm button to start the cooking process . The Working Indicator will keep flashing once cooking is started

Open the window during a cooking process , the oven will pause working. Close it again, the appliance will resume working under the previous remaining time and temperature.

NOTE: Touch the Rotating Button to start rotating if the rotating frying basket or spit is used for more even result.

DEFAULT COOKING TIME AND TEMPERATURE

Cooking Model	Temperature	Cooking Time	Cooking Model	Temperature	Cooking Time
Bacon	160°C	10 min	Cake	165°C	20 min
Fish	160°C	12 min	Pizza	150°C	12 min
Steak	175°C	15 min	Dehydrate	35°C	8 hrs
Chicken wing	200°C	15 min	Delay		30 min
Spit	200°C	40 min	Preheat	200°C	3 min
French fries	200°C	15 min	Keep warm	75°C	5 min
Vegetable	200°C	6 min	Defrost	60°C	5 min
Bread	160°C	5 min	Reheat	180°C	3 min

NOTE: The preset programs don’t include the time needed to reach the temperature set. You can pre-heat for 3–4 minutes or add this time to the cooking time.

If you cook on trays or basket, it is advised to spread evenly a little oil on food, to have more crispiness. Don’t overload of food the accessories, as the cooking quality will be worse.

When placing the food, make sure that the food is at least 3 cm far from heating element (top of chamber).

RECOMMENDED COOKING TIME AND TEMPERATURE

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

NOTE: these settings are indications, as depend on personal taste, origin and type of food, etc.

Potato & fries	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Accessory
Thin frozen fries	600-700	15-20	200	Basket
Thick frozen fries	600-700	18-23	200	Basket
Potato gratin	700-900	15-20	200	Trays
Meat and fish				
Steak	200-800	15-20	180	Trays
Pork chops	400-800	12-16	180	Trays
Hamburger	200-800	10-15	185	Trays
Chicken breast	400-800	15-20	180	Trays
Chicken thighs	400-800	25-30	190	Trays
Chicken rotisserie	700-1000	40-45	180	Spit
Meat Skewers	400-800	15-20	185	Spit
Sausages	400-800	12-16	200	Spit
Fish Skewers	400-800	13-15	170	Spit
Fish	400-800	13-16	180	Trays
Snacks				
Frozen chicken nuggets	500-800	8-14	200	Trays
Frozen fish fingers	500-800	6-10	200	Trays
Frozen bread crumbed cheese snacks	500-700	8-10	180	Trays
Stuffed vegetables	500-700	15-18	160	Trays
Baking				
Muffins	800	16-20	180	Use additional baking tin
Sweet snacks	800	18-20	170	Use additional baking tin

- 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.
- 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.** Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer .
- 06.** The resistance that releases the heat is positioned in the upper part, so if you use multiple trays or shelves, remember to reverse the food several times for an even cooking
- 07.** Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients

SET THE COOKING TIME

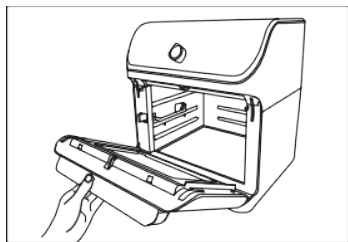
Touch time button , then turn the temperature time control knob to right / left to increase / decrease the cooking time with a difference of 1 minute in each turn.

SET THE COOKING TEMPERATURE

Touch temperature button , then turn the temperature time control knob to right / left to increase / decrease the cooking time with a difference of 5°C in each turn.

USE THE ACCESSORIES

Please choose the proper accessories as per the ingredients to be cooked. Pull the Handle to open the window and install the accessories as instructed below.



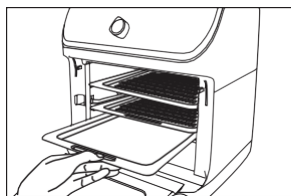
Wire Racks

Slide the wire racks into the upper two sliding chutes for dehydration or to cook crispy snacks / re-heat items like pizza.



Crumb Tray

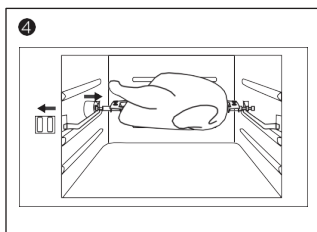
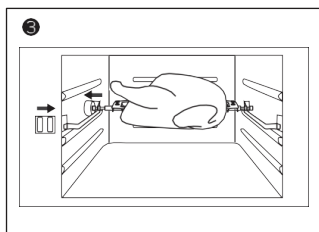
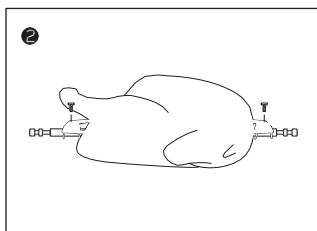
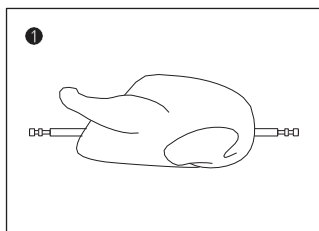
Πλαίσιο κειμένουΣχήμαSlide the crumb tray into the lowest sliding chute to collect the dripping oil and residue for easier cleaning of the oven.



Rotating spit

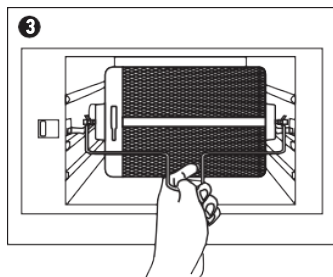
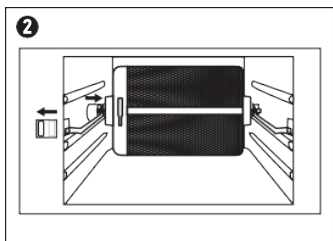
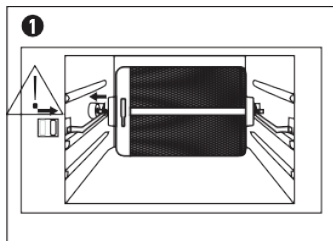
It is used to roast whole chicken and relatively large pieces of meat.

- 01.** Pass the spit through the length of the whole chicken.
- 02.** Mount the meat forks onto the spit and insert it into the meat.
- 03.** Fix the forks with the screws.
- 04.** Toggle the switch to the right . Place the rotating spit onto the rails ,push it into the Lock position.
- 05.** Release the switch and lock the spit into place.



Rotating frying basket

01. Toggle the Switch to the right. Place the rotating frying basket onto the rails push it into the Lock position.
02. Release the Switch and lock the basket into place.
03. Use the removal tool to remove the basket to avoid scalding.



warning

Spit and other accessories are relatively sharp due to functional requirements. Please pay special attention during use, and take appropriate protection when necessary. When cooking is done, the temperature of the accessories is very high. Do not touch directly to prevent scalding. Please keep the accessories properly to prevent children from coming into contact with them.

FOODS TO SHAKE

01. Usually you have to shake small foods that stick, such as french fries or croquettes.
02. If they are not shaken, foods may not become crunchy or cook in a non uniform way.
03. Other foods, such as steaks, can be shot to ensure uniform golden.

CLEANING & STORAGE

CLEANING

01. Clean the air fryer oven after each use. Unplug the power cord from the wall socket and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.
02. The accessories are dishwasher safe but never use abrasive cleaning materials or utensils on their surfaces to avoid scratches.
03. Soak the caked-on food in warm, soapy water for easy removal.
04. Wipe the outside of the appliance with a warm cloth dampened with mild detergent.
05. Clean the inside of the appliance with a warm nonabrasive sponge dampened with mild detergent.
06. If necessary, remove unwanted food residue from the control panel with a cleaning brush.

If necessary, the counter is easy to removal see images below



NOTE: Some of the accessories supplied to the product have a non -stick coating. Avoid the use of metal tools and abrasive materials for cleaning, to avoid scratching or removing this layer.

STORAGE

- 01.** Unplug the appliance and let it cool thoroughly.
- 02.** Make sure all components are clean and dry.
- 03.** Place the appliance in the clean, dry place.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
The oven does not work	The appliance is not plugged in	Plug power cord into wall socket
	You have not turned on the Unit temperature	Set the temperature and time as instructed
	The product window is not closed properly	Check that window is closed
The ingredients fried with the air oven are not done	Too much amount of food	Reduce the amount of food for single cooking
	Setting temperature too low	Set the temperature higher
The ingredients are fried unevenly	When tray is used to make food the tray position is not adjusted	During cooking , adjust the tray position appropriately
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 pan . The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result
	The pan 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. Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
Fresh fries are not crispy	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries	Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.

TECHNICAL INFORMATION:

Model No: 06-26653

Voltage and frequency:220-240V~50-60Hz

Heating power: 1500 Watts

Capacity with tray: 12lt

Temperature range: 25°C~200°C

Time range: 1-90 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.



ESTIA HOME ART S.A.

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



GR 1611.0215
00100001 022010
Intertek



intertek
Your Quality Partner