



# estia

HOME ART



**ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ GUSTO FRY | AIR FRYER GUSTO FRY | 06-26677**

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](http://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](http://www.estiahomeart.gr)

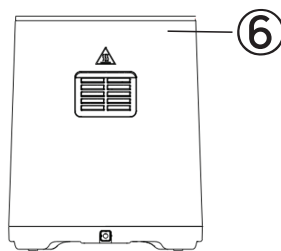
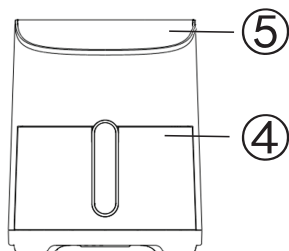
We hope you will enjoy your new appliance!

## ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

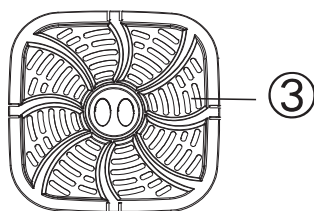
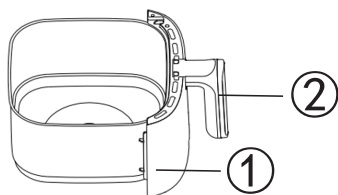
Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία και φυλάξτε τις οδηγίες συμπεριλαμβανομένης της εγγύησης, της απόδειξης, και εάν είναι δυνατόν το κουτί με όποια συσκευασία. Εάν παραχωρήσετε τη συσκευή σε άλλα άτομα, μεταφέρετε τους το εγχειρίδιο αυτό.

Αυτή η **ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ** παρέχει έναν εύκολο και υγιεινό τρόπο παρασκευής των αγαπημένων σας γευμάτων. Χρησιμοποιώντας τη γρήγορη κυκλοφορία του θερμού αέρα καθώς και μία σχάρα, μπορεί να παρασκευάσει πολλά πιάτα. Το σημαντικό είναι ότι η ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ ζεσταίνει τα φαγητά πλήρως και τα περισσότερα φαγητά δεν χρειάζονται καθόλου λάδι.

## ΓΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ



1. Κάδος
2. Λαβή
3. Σχάρα
4. Περίβλημα
5. Πίνακας
6. Είσοδος αέρα



## ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο προσεκτικά πριν από οποιαδήποτε χρήση της συσκευής καθώς μπορεί να προκληθούν κίνδυνοι αν γίνει λανθασμένη λειτουργία.

## **ΚΙΝΔΥΝΟΣ**

- 01.** Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό και μην την πλένετε κάτω από τη βρύση καθώς η συσκευή αποτελείται από πολλαπλά ηλεκτρικά και θερμαντικά στοιχεία.
- 02.** Για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας ή βραχυκυκλώματος, αποφύγετε την είσοδο οποιουδήποτε υγρού στη μηχανή.
- 03.** Διατηρήστε όλα τα υλικά προς μαγείρεμα μέσα στον κάδο για να αποφύγετε την επαφή με τις αντιστάσεις.
- 04.** Μην καλύπτετε την είσοδο και την έξοδο του αέρα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής.
- 05.** Μην γεμίζετε τον κάδο με λάδι καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς.
- 06.** Μην ακουμπάτε το εσωτερικό της συσκευής όσο βρίσκεται σε λειτουργία.

## **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

- 01.** Ελέγξτε αν η τάση που υποδεικνύεται στη συσκευή ταιριάζει με την τοπική τάση του ρεύματος.
- 02.** Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν υπάρχει οποιαδήποτε ζημιά στο βύσμα, στο κύριο καλώδιο ή σε άλλα εξαρτήματα.
- 03.** Μην επισκέπτεστε οποιοδήποτε μη εξουσιοδοτημένο άτομο για την αντικατάσταση της συσκευής ή την επισκευή των βλαβών της συσκευής.
- 04.** Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά.
- 05.** Να διατηρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από θερμές επιφάνειες.
- 06.** Να συνδέετε τη συσκευή σε μία γειωμένη πρίζα. Να διασφαλίζετε πάντα ότι το βύσμα είναι σωστά συνδεδεμένο στην πρίζα.
- 07.** Μην συνδέετε τη συσκευή σε έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη.
- 08.** Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως τραπεζομάντιλα ή κουρτίνες.
- 09.** Μην τοποθετείτε τη συσκευή κολλητά στον τοίχο ή σε άλλες συσκευές. Να αφήνετε τουλάχιστον 10 εκατοστά ελεύθερου χώρου στο πίσω μέρος και τα πλαϊνά μέρη της συσκευής και 10 εκατοστά ελεύθερου χώρου πάνω από τη συσκευή.
- 10.** Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω από τη συσκευή.
- 11.** Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό πέρα από αυτόν που περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο.
- 12.** Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- 13.** Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με θερμό αέρα, απελευθερώνεται θερμός ατμός από τα ανοίγματα της εξόδου αέρα. Να διατηρείτε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε μία ασφαλή απόσταση από τον ατμό και από τα ανοίγματα της εξόδου αέρα. Να προσέχετε πάντα τον θερμό ατμό και τον αέρα κατά την αφαίρεση του κάδου από τη συσκευή.
- 14.** Οποιαδήποτε προσβάσιμη επιφάνεια μπορεί να ζεσταθεί κατά τη χρήση.
- 15.** Να αποσυνδέετε αμέσως τη συσκευή αν βλέπετε μαύρο καπνό να βγαίνει από τη συσκευή.
- 16.** Περιμένετε η εκπομπή ατμού να σταματήσει πριν αφαιρέσετε τον κάδο από τη συσκευή.

## ΠΡΟΣΟΧΗ

01. Διασφαλίστε ότι η συσκευή είναι τοποθετημένη σε μία οριζόντια, ίσια και σταθερή επιφάνεια.
02. Αυτή η συσκευή είναι σχεδιασμένη μόνο για οικιακή χρήση. Μπορεί να μην είναι κατάλληλη για ασφαλή χρήση σε περιβάλλοντα όπως κουζίνες προσωπικού, αγροκτήματα, μοτέλ και άλλα μη οικιακά περιβάλλοντα.
03. Η εγγύηση δεν είναι έγκυρη αν η συσκευή χρησιμοποιείται για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή αν δεν χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες.
04. Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.
05. Η συσκευή χρειάζεται περίπου 30 λεπτά για να ψυχθεί πριν από τον ασφαλή χειρισμό ή τον καθαρισμό.

## ΗΛΕΚΤΡΟΜΑΓΝΗΤΙΚΑ ΠΕΔΙΑ (EMF)

Η συσκευή συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα σχετικά με τα Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Αν γίνεται σωστός χειρισμός, δεν υπάρχει κανένας κίνδυνος για το ανθρώπινο σώμα με βάση τις διαθέσιμες επιστημονικές αποδείξεις.

## ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

01. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα αυτοκόλλητα ή τις ετικέτες.
02. Καθαρίστε τον κάδο και την πλάκα συσσώρευσης λαδιού με ζεστό νερό, με λίγο υγρό καθαρισμού και με ένα μη λειαντικό σφουγγάρι. Αυτά τα εξαρτήματα είναι ασφαλή για καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων.
03. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα πανί. Δεν υπάρχει ανάγκη να γεμίσετε την πλάκα με λάδι και λίπος τηγανίσματος καθώς η συσκευή λειτουργεί με θερμό αέρα.

## ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία σταθερή, οριζόντια και ίσια επιφάνεια.

**Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μία μη ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.**

## ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Αυτή η συσκευή μπορεί να παρασκευάσει ένα μεγάλο εύρος πιάτων. Μπορείτε να λάβετε βοήθεια από το βιβλίο των συνταγών.

### ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΘΕΡΜΟ ΑΕΡΑ

01. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μία γειωμένη πρίζα.
02. Χρησιμοποιήστε τη λαβή του κάδου και τραβήξτε τον κάδο από τη φριτέζα αέρος.
03. Τοποθετήστε τα υλικά στον κάδο.

**Σημείωση: Μην υπερβαίνετε την ένδειξη MAX (Μέγιστο) (βλ. την ενότητα "Ρυθμίσεις" σε αυτό το κεφάλαιο), καθώς αυτό μπορεί να επηρεάσει την ποιότητα του φαγητού.**

04. Σύρετε τον κάδο πίσω στη φριτέζα αέρος και κλείστε τον.
05. Ρυθμίστε στη σωστή θερμοκρασία. Δείτε την ενότητα "Ρυθμίσεις" σε αυτό το κεφάλαιο για τον καθαρισμό της σωστής θερμοκρασίας.

**06.** Καθορίστε τον απαιτούμενο χρόνο παρασκευής για τα φαγητά που μαγειρεύετε (βλ. την ενότητα "Ρυθμίσεις" σε αυτό το κεφάλαιο).

**07.** Για ενεργοποίηση της συσκευής, ρυθμίστε τον χρόνο στον απαιτούμενο χρόνο παρασκευής.

### **Προσθέστε 3 λεπτά στον χρόνο παρασκευής αν η συσκευή είναι κρύα**

**Σημείωση:** Αν θέλετε, μπορείτε επίσης να κάνετε προθέρμανση της συσκευής χωρίς κανένα υλικό μέσα. Σε αυτήν την περίπτωση, ρυθμίστε τον χρόνο για περισσότερο από 3 λεπτά και περιμένετε μέχρι το φως της θέρμανσης να σβήσει (μετά από περίπου 3 λεπτά). Ύστερα γεμίστε τον κάδο και ρυθμίστε τον χρόνο στον απαιτούμενο χρόνο παρασκευής. Ύστερα, πατήστε έναρξη.

**a.** Η οθόνη ξεκινάει την αντίστροφη μέτρηση για τον ρυθμισμένο χρόνο παρασκευής.

**b.** Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος με θερμό αέρα, η ένδειξη θέρμανσης ανάβει και σβήνει διαδοχικά. Αυτό υποδεικνύει ότι η αντίσταση ανάβει και σβήνει για να διατηρήσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

**08.** Μερικά υλικά απαιτούν ανακάτεμα στο μέσο του χρόνου παρασκευής (βλ. ενότητα "Ρυθμίσεις" σε αυτό το κεφάλαιο). Για αυτόν τον σκοπό, βγάλτε τον κάδο από τη συσκευή από τη λαβή και κουνήστε τον. Ύστερα σύρετε τον κάδο πίσω στη φριτέζα αέρος.

**Συμβουλή:** Αν ρυθμίσετε τον χρόνο στο μισό του χρόνου παρασκευής, πρέπει να ανακινήσετε τα τρόφιμα όταν ακούσετε τον ήχο του κουδουνιού. Παρόλα αυτά, αυτό σημαίνει ότι πρέπει να ρυθμίσετε τον χρόνο ξανά στον υπολειπόμενο χρόνο παρασκευής μετά το ανακάτεμα.

**09.** Όταν ακούσετε τον ήχο του κουδουνιού, τότε έχει λήξει ο χρόνος παρασκευής. Βγάλτε τον κάδο από τη συσκευή και τοποθετήστε τον σε μία ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.



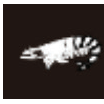





**10.** Ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα. Αν τα υλικά δεν είναι ακόμα έτοιμα, σύρετε τον κάδο πίσω στη συσκευή και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη για μερικά έξτρα λεπτά.

**11.** Αδειάστε τον κάδο σε ένα μπολ ή σε ένα πιάτο.

**Συμβουλή:** Για την αφαίρεση μεγάλων ή εύθραυστων υλικών, σπκώστε τα υλικά από τον κάδο με μία λαβίδα.

**12.** Όταν μια μερίδα φαγητού είναι έτοιμη, η φριτέζα αέρος είναι αμέσως έτοιμη για την παρασκευή μιας άλλης μερίδας φαγητού.

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

Πρόγραμμα		°C	Χρόνος
	Τηγαντές πατάτες	200	15 λεπτά
	Παιδάκια	180	25 λεπτά
	Γαρίδες	160	20 λεπτά
	Κέικ	160	30 λεπτά
	Πτερούγες κοτόπουλου	200	20 λεπτά
	Μπριζόλα	180	20 λεπτά
	Ψάρι	160	20 λεπτά
	Αναθέρμανση	70	12 λεπτά

**Σημείωση:** Σημειώστε ότι αυτές οι ρυθμίσεις είναι ενδεικτικές. Καθώς τα υλικά μπορεί να διαφέρουν ως προς την προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και την επωνυμία, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε την καλύτερη ρύθμιση για τα υλικά σας.

Επειδή η τεχνολογία γρήγορης ροής αέρα θερμαίνει εκ νέου άμεσα τον αέρα εντός της συσκευής, αν τραβήξετε για λίγο τον κάδο από τη συσκευή, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με θερμό αέρα, αυτό δεν διαταράσσει καθόλου τη διαδικασία.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

01. Μία μεγαλύτερη ποσότητα υλικών απαιτεί μόνο λίγο περισσότερο χρόνο παρασκευής, μία μικρότερη ποσότητα υλικών απαιτεί μόνο λίγο λιγότερο χρόνο παρασκευής.
02. Το ανακάτεμα των μικρότερων ποσοτήτων υλικών στο μισό χρονικό διάστημα του χρόνου παρασκευής βελτιστοποιεί το τελικό αποτέλεσμα και μπορεί να βοηθήσει στην αποτροπή του ανομοιόμορφου τηγανίσματος των υλικών.
03. Τα σνακ που μπορούν να παρασκευαστούν σε έναν φούρνο μπορούν επίσης να παρασκευαστούν και στη φριτέζα αέρος.
04. Η βέλτιστη ποσότητα για την παρασκευή τραγανών πατατών είναι 500 γραμμάρια.
05. Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη/σφολιάτα για την παρασκευή γεμιστών σνακ γρήγορα και εύκολα. Η έτοιμη ζύμη απαιτεί επίσης λιγότερο χρόνο παρασκευής από τη χειροποίητη ζύμη.
06. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο ταψί ψησίματος ή ταψί φούρνου στον κάδο της φριτέζας αέρος αν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή μία quiche ή αν θέλετε να μαγειρέψετε εύθραυστα υλικά ή γεμιστά φαγητά.
07. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα αέρος για να θερμάνετε εκ νέου υλικά. Για να θερμάνετε εκ νέου τα υλικά, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150°C για μέχρι 10 λεπτά.

**Σημείωση:** Προσθέστε 3 λεπτά στον χρόνο παρασκευής όταν ξεκινάτε το μαγείρεμα ενώ η φριτέζα αέρος είναι ακόμη κρύα.

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Να καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

**Μην καθαρίζετε τον κάδο και το εσωτερικό της συσκευής χρησιμοποιώντας μεταλλικά εργαλεία κουζίνας ή λειαντικά υλικά καθαρισμού καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει βλάβη στην αντικοληπτική επίστρωσή τους.**



01. Αφαιρέστε το βύσμα τροφοδοσίας από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να ψυχθεί.
02. Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα νωπό πανί.
03. Καθαρίστε την πλάκα και τον κάδο με ζεστό νερό, λίγο υγρό καθαρισμού και με ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.

Μπορείτε να αφαιρέσετε οποιαδήποτε υπολείμματα με ένα υγρό απορρυπαντικό αφαίρεσης λίπους.

**Σημείωση:** Η σάρα και ο κάδος μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

**Συμβουλή:** Αν έχουν κολλήσει υπολείμματα στον κάδο ή στο κάτω μέρος της σάρας, γεμίστε την πλάκα με ζεστό νερό.

04. Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και μη λειαντικό σφουγγάρι.
05. Καθαρίστε την αντίσταση με μία βούρτσα καθαρισμού για την αφαίρεση υπολειμμάτων φαγητού.

## ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

01. Περιμένετε η συσκευή να ψυχθεί τελείως, πριν την βγάλετε από την πρίζα.
02. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι καθαρά και στεγνά.

## ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Μην πετάτε τη συσκευή μαζί με τα κανονικά οικιακά απόβλητα, όταν τελειώσει η διάρκεια ζωής της. Πηγαίניתε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση ώστε να συνεισφέρετε στην προστασία του περιβάλλοντος.

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Μοντέλο: 06-26677

Τάση: 220-240V~50-60Hz

Ισχύς: 1300 Watts

Χωριτικότητα: 5lt

Εύρος θερμοκρασίας: 40°C-200°C

Εύρος χρόνου: 1-30 λεπτά

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 αντικατάστασή του.



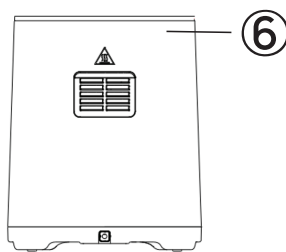
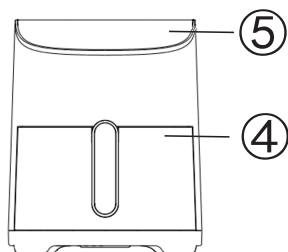
## ENGLISH (EN)

### ATTENTION

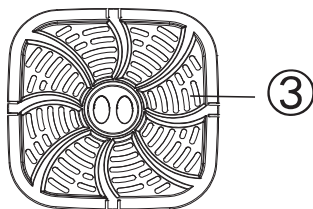
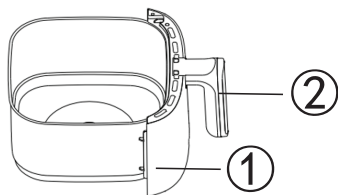
Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this appliance to other people, please also pass on the operating instructions.

This **AIR FRYER** provides an easy and healthy way of preparing your favorite meals. By using hot rapid air circulation and a grill, it can make numerous dishes. The best part is that the Air FRYER heats food entirely and most of the ingredients do not need any oil.

### GENERAL DESCRIPTION



- 1.Basket
- 2.Handle
- 3.Tray
- 4.Housing
- 5.Panel
- 6.Air In



### IMPORTANT

Please read this manual carefully before any use of the appliance as dangers may occur under incorrect operations.

## **DANGER**

- 01.** Do not immerse the appliance in water or rinse under the tap as it consists of numerous electrical and heating components.
- 02.** To prevent electric shock or short-circuit, avoid any liquid to enter the machine.
- 03.** Keep all ingredients to be fried in the basket to prevent encountering with heating elements.
- 04.** Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- 05.** Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- 06.** Do not touch the inside of the appliance while it 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, main cord or other parts.
- 03.** Do not go to any unauthorized person to replace or fix damages of the appliance.
- 04.** Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children.
- 05.** Keep the mains cord away from hot surfaces.
- 06.** Do plug in the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- 07.** Do not connect the appliance to an external timer switch.
- 08.** Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- 09.** 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.
- 10.** Do not place anything on top of the appliance.
- 11.** Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- 12.** Do not let the appliance operate unattended.
- 13.** 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 basket from the appliance.
- 14.** Any accessible surfaces may become hot during use.
- 15.** 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 basket 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.
03. The guarantee is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes, or is not used according to instructions.
04. Always unplug the appliance while not using.
05. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down before handling or cleaning safely.

## ELECTROMAGNETIC FIELDS (EMF)

The appliance complies with all standards regarding Electro-Magnetic fields (EMF). Under proper handling, there is no harm for the human body based on available scientific evidence.

## BEFORE FIRST USE

01. Remove all packaging materials and stickers or labels.
02. Clean the basket and oil catch plate with hot water, with some washing liquid and a non-abrasive sponge. These parts are safe to be cleaned in dishwasher.
03. Wipe inside and outside of the appliance with a cloth. There is no need to fill the plate with oil and frying fat as the appliance works on hot air.

## PREPARING FOR USE

Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

**Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.**

## USING THE APPLIANCE

This appliance is able to prepare a huge range of dishes, you may get help from the recipe book.

### HOT AIR FRYING

01. Connect the main plug into an earthed wall socket.
02. Use the basket handle and pull the basket out of the air fryer.
03. Place the ingredients in the basket.

**Note: Do not exceed the MAX indication (see section 'settings' in this chapter), as it may affect the quality of the food.**

04. Slide the basket back into the Air fryer and close it.
05. Set the temperature to the proper temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature.

- 06.** Determine the required preparation time for the ingredient (see section ‘Settings’ in this chapter).
- 07.** To switch on the appliance, set the time to the required preparation time.

### **Add 3 minutes to preparation time if the appliance is cold**

**Note:** If you want, you can also preheat the appliance without any ingredients inside. In that case, Set the time for more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after about 3 minutes). Then fill the basket and set the time to the required preparation time, then press start.

- a.** Screen starts counting down the set preparation time.
- b.** During the hot air frying process, the heating-up light goes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.

- 08.** Some ingredients require to shake halfway during the preparation time (see section ‘Settings’ in this chapter). For this purpose, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the basket back into the air fryer.

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



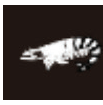





- 09.** When you hear the bell ringing, the set preparation time has elapsed. Pull the basket out of the appliance and place it on the heat-resistant surface.
- 10.** Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- 11.** Empty the basket into a bowl or onto a plate.

**Tip:** To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket with a pair of tongs.

- 12.** When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

## SETTINGS

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

Programme		°C	Time
	Fries	200	15 min
	Ribs	180	25 min
	Shrimp	160	20 min
	Cake	160	30 min
	Chicken legs	200	20 min
	Steak	180	20 min
	Fish	160	20 min
	Reheat	70	12 min

**Note:** Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

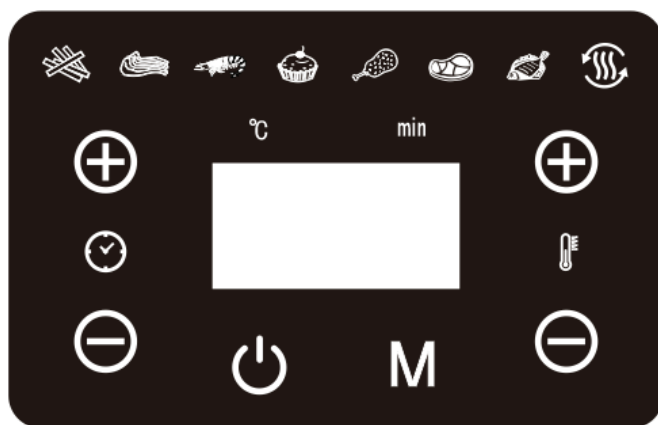
Because the Rapid Air technology reheats the air inside the appliance instantly, briefly pulling the basket out of the appliance, during hot air frying, barely disturbs the process.

## TIPS

- 01.** A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- 02.** Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- 03.** Snacks that can be prepared in an oven, can also be prepared in the air fryer.
- 04.** The optimal amount to make crispy fries is 500 grams.
- 05.** Use pre-made dough/ puff pastry to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- 06.** Place a suitable baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to cook fragile ingredients or filled ingredients.
- 07.** You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

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

## PANEL DESIGN



## CLEANING

Clean the appliance after every use.

**Do not clean the basket and the inside of the appliance by metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating of them.**

01. Remove the main plug from the wall socket and make the appliance cool down.
02. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
03. Clean the plate and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can remove any remaining dirt by degreasing liquid detergent.

**Note:** The grill and basket are dishwasher-proof.

**Tip:** If dirt is stuck to the basket or the bottom of the grill, fill the plate with hot water .

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. Wait for the appliance to cool down completely, before unplugging.
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, hand it in at official collection point for recycling to contribute to the environment.

## TECHNICAL INFORMATION:

Model No: 06-26677

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

Heating power: 1300 Watts

Capacity with tray: 5lt

Temperature range: 40°C-200°C

Time range: 1-30 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](http://www.estiahomeart.gr)



03 1011 2215  
010304 102215  
certified



intertek  
Your Quality Assured