

Primo®

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ USE INSTRUCTIONS



ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ / AIR FRYER
Μοντέλο / Model: PRAF-40565
220-240V~50/60Hz – 1800W

Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες χρήσης πριν την χρήση της συσκευής και φυλάξτε τις για πιθανή μελλοντική χρήση.

Please read all instructions carefully before using the product and keep them for possible future reference.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ

1. Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν και κρατήστε τις για πιθανή μελλοντική χρήση. Σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σας σε άλλο χρήστη, παρακαλούμε δώστε μαζί και αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσεως.
 2. Πριν συνδέσετε τη συσκευή με την πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι τα στοιχεία της τάσης της τα οποία αναγράφονται στην ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών που βρίσκεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχούν με τα στοιχεία τάσης της οικίας σας. Αν όχι, μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή αλλά απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για να σας καθοδηγήσουν. Οποιοδήποτε λάθος κατά τη σύνδεση της συσκευής με το ηλεκτρικό ρεύμα μπορεί να προκαλέσει ανεπανόρθωτη βλάβη στη συσκευή σας η οποία δεν καλύπτεται από την εγγύηση.
 3. Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση. Βεβαιωθείτε ότι το φις της συσκευής έχει εισαχθεί σωστά στην πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος.
 4. **ΠΡΟΣΟΧΗ!:** Η θερμοκρασία σε διάφορες προσβάσιμες επιφάνειες της συσκευής μπορεί να φτάσει σε πολύ υψηλά επίπεδα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής. Αγγίζετε μόνο την χειρολαβή της.
- 
5. Κατά τη διάρκεια μαγειρέματος με ζεστό αέρα, ζεστός ατμός βγαίνει από τις εξόδους αέρα της συσκευής. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας μακριά από τον ατμό και τις εξόδους αέρα. Επίσης να προσέχετε τον ατμό και το ζεστό αέρα που εξέρχεται όταν απομακρύνετε τον κάδο από τη συσκευή.
 6. Βγάλτε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα σε περίπτωση που δείτε σκούρο καπνό να βγαίνει από τη συσκευή. Περιμένετε να σταματήσει η εκπομπή του καπνού πριν βγάλετε τον κάδο από τη συσκευή.
 7. Μην αγγίζετε ποτέ τον κάδο, τη σχάρα μαγειρέματος και το διαχωριστικό κάδου της συσκευής όταν αυτή βρίσκεται σε λειτουργία ή αν δεν έχουν κρυώσει τελείως μετά το πέρας της χρήσης. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος!
 8. Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής όσο αυτή είναι σε λειτουργία ή αν δεν έχει κρυώσει τελείως μετά το πέρας της χρήσης.
 9. Πάντοτε να φοράτε προστατευτικά γάντια κουζίνας όταν χειρίζεστε ζεστά υλικά και αφήνετε πάντα τα μεταλλικά μέρη των συσκευών να κρυώνουν τελείως πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό τους.
 10. Προς αποφυγή πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας και πιθανού τραυματισμού του χρήστη, ΜΗΝ βυθίζετε ποτέ κανένα μέρος της συσκευής ή το καλώδιο ή το φις της μέσα σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό και ποτέ μην τα βάζετε κάτω από τρεχούμενο νερό. Τα μόνα μέρη της συσκευής που μπορούν να πλυθούν είναι η σχάρα μαγειρέματος, το διαχωριστικό και ο κάδος της.
 11. Αποφύγετε την είσοδο οποιουδήποτε υγρού μέσα στη συσκευή, προς αποφυγή ηλεκτροπληξίας ή βραχυκυκλώματος.
 12. Σε περίπτωση που η συσκευή σας βραχεί, αποσυνδέστε την αμέσως από την πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος.
 13. Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επιτήρηση.
 14. Πάντοτε αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα όταν δεν την χρησιμοποιείτε και πριν τον καθαρισμό της.
 15. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει τελείως πριν:
 - τοποθετήσετε ή απομακρύνετε εξαρτήματά της.
 - τον καθαρισμό ή την αποθήκευσή της.
 - την μετακίνησή της.

Η συσκευή χρειάζεται περίπου 30 λεπτά για να κρυώσει ώστε να τη χειριστείτε και να την καθαρίσετε με ασφάλεια.

16. Χρειάζεται προσεκτική επιτήρηση όταν η συσκευή αυτή χρησιμοποιείται παρουσία παιδιών ή ατόμων που αδυνατούν να τη χρησιμοποιήσουν σωστά.
17. Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται χωρίς επιτήρηση από παιδιά ή άτομα που η φυσική, ή πνευματική ή ψυχική τους κατάσταση, ή η έλλειψη σχετικής εμπειρίας ή γνώσεων δεν τους επιτρέπει την ασφαλή χρήση της συσκευής, εκτός εάν επιτηρούνται ή αν τους έχουν δοθεί σαφείς οδηγίες για την ορθή και ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα ενήλικο άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
18. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της σε σημεία που δεν μπορούν να τα φτάσουν τα παιδιά.
19. Μην λειτουργείτε τη συσκευή αν παρουσιάζει βλάβη το καλώδιο ή το φισ της ή η συσκευή παρουσιάζει κάποια βλάβη, ή έχει πέσει κάτω ή μέσα σε νερό ή έχει φθαρεί με οποιοδήποτε τρόπο.
20. Για την δική σας ασφάλεια, ελέγχετε συχνά το καλώδιο και το φισ της συσκευής για τυχόν φθορές. Σε περίπτωση που το καλώδιο ή το φισ της συσκευής παρουσιάζουν φθορά, η αντικατάστασή τους θα πρέπει να γίνει μόνο από τον κατασκευαστή ή από έμπειρο τεχνικό προσωπικό σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα Σέρβις, προς αποφυγή τυχόν βλαβών ή και πιθανού τραυματισμού του χρήστη.
21. Μην αφήνετε το καλώδιο της συσκευής να κρέμεται από τους πάγκους ή να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες.
22. **Για τη δική σας ασφάλεια, το καλώδιο της συσκευής σας είναι μικρού μήκους ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος που μπορεί να προκύψει από το να μπλεχτείτε ή να σκοντάψετε πάνω σε ένα μακρύτερο καλώδιο. Μην συνδέετε τη συσκευή αυτή σε προεκτάσεις καλωδίων. Συνδέετε τη συσκευή απευθείας σε επιτοίχια πρίζα παροχής ρεύματος.**
23. **Εάν το ηλεκτρικό κύκλωμα στο οποίο είναι συνδεδεμένη η συσκευή σας είναι υπερφορτωμένο με άλλες συσκευές, η συσκευή σας ενδέχεται να μην λειτουργεί σωστά. Πρέπει να συνδέετε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος μόνη της και όχι μαζί με άλλες συσκευές.**
24. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά ή πάνω σε πηγές θερμότητας όπως εστίες κουζίνας υγραερίου ή ηλεκτρικές, ή κοντά ή μέσα ή πάνω σε ηλεκτρικά φουρνάκια ή θερμαινόμενους φούρνους, ή φούρνους μικροκυμάτων.
25. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλη χρήση πέραν αυτής για την οποία κατασκευάστηκε και περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο.
26. Μεγάλη ποσότητα φαγητού, πακέτα από αλουμίνιο ή μεταλλικά εργαλεία κουζίνας δεν θα πρέπει να εισέρχονται στην συσκευή καθώς μπορεί να προκληθεί φωτιά ή ηλεκτροπληξία.
27. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως τραπεζομάντηλα ή κουρτίνες.
28. Η χρήση μη αυθεντικών ανταλλακτικών ή εξαρτημάτων που δεν συστήνονται από τον κατασκευαστή, μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία και πιθανό τραυματισμό του χρήστη.
29. Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μία οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια, ανθεκτική στη θερμότητα.
30. Απομακρύνετε με προσοχή τον κάδο με το διαχωριστικό και τη σχάρα και το έτοιμο φαγητό από τη συσκευή σας για να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα και τραυματισμούς.
31. Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να συνδέεται σε συσκευές προγραμματισμού μεταχρονολογημένης λειτουργίας ή σε συσκευές με σύστημα τηλεχειρισμού.
32. Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή βγάλτε το φισ της από την πρίζα κρατώντας πάντοτε

από το φως και όχι τραβώντας από το καλώδιο.

33. **Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα που η φυσική, ή πνευματική ή ψυχική τους κατάσταση, ή η έλλειψη σχετικής εμπειρίας ή γνώσεων δεν τους επιτρέπει την ασφαλή χρήση της συσκευής, ΜΟΝΟΝ ΕΦΟΣΟΝ ΕΠΙΤΗΡΟΥΝΤΑΙ Ή ΤΟΥΣ ΕΧΟΥΝ ΔΟΘΕΙ ΣΑΦΕΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΡΘΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΑΠΟ ΕΝΑ ΕΝΗΛΙΚΟ ΑΤΟΜΟ ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΕΙΝΑΙ ΥΠΕΥΘΥΝΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥΣ ΚΑΙ ΕΧΟΥΝ ΚΑΤΑΛΑΒΕΙ ΠΛΗΡΩΣ ΤΟΥΣ ΕΝΔΕΧΟΜΕΝΟΥΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥΣ ΑΠΟ ΕΣΦΑΛΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ. ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ ΔΕΝ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΑΙΖΟΥΝ ΜΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν θα πρέπει να γίνονται από παιδιά, παρά μόνο εφόσον επιτηρούνται και είναι άνω των 8 ετών. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.**
34. **Τα παιδιά χρειάζονται προσεκτική επιτήρηση ώστε να μην χρησιμοποιούν και να μην «παίζουν» με την συσκευή.**
35. **Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της σε σημεία που δεν μπορούν να τα φτάσουν τα παιδιά.**
36. **Μην πιάνετε ποτέ τη συσκευή και μην τη συνδέετε με το ρεύμα με βρεγμένα χέρια.**
37. Κρατήστε τα φαγητά μέσα στον κάδο σε τέτοιο επίπεδο ώστε να μην ακουμπούν την αντίσταση της συσκευής. Μην γεμίζετε ποτέ τον κάδο της συσκευής με φαγητό πέραν από το ενδεικνυόμενο σημείο **MAX** που αναγράφεται στον κάδο (για καλύτερα αποτελέσματα γεμίζετε τον κάδο μέχρι τα 2/3 της χωρητικότητάς του).
38. **Μην καλύπτετε τις εισόδους και εξόδους αέρα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της.**
39. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους και μην την εκθέτετε σε υγρασία ή στην ηλιακή ακτινοβολία.
40. Η συσκευή αυτή είναι **ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ** και όχι για εμπορική ή επαγγελματική. Μπορεί να μην είναι κατάλληλη για να χρησιμοποιηθεί με ασφάλεια σε περιβάλλοντα όπως κουζίνες προσωπικού, φάρμες, στούντιο ή ξενοδοχεία και άλλα περιβάλλοντα εκτός νοικοκυριών.
41. Η εγγύηση της συσκευής δεν ισχύει αν η συσκευή χρησιμοποιείται για επαγγελματικούς ή ημιαπαγγελματικούς σκοπούς ή για χρήση που δεν είναι σύμφωνη με τις οδηγίες αυτού του εγχειριδίου.
42. Μπορεί να προκληθεί φωτιά αν η συσκευή σας είναι καλυμμένη ή ακουμπά εύφλεκτα υλικά όπως κουρτίνες, ταπετσαρίες, τοίχους και παρόμοια υλικά, όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
43. Για να περιορίσετε τη θερμότητα η οποία εκλύεται κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής, μην την τοποθετείτε απ' ευθείας κάτω από ντουλάπια και βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός ελεύθερος χώρος γύρω της. Μην αφήνετε τη συσκευή να ακουμπά πάνω σε τοίχους ή πάνω σε άλλες συσκευές. Αφήστε τουλάχιστον ελεύθερο χώρο 10 εκατοστών από το πίσω μέρος, τα πλαϊνά και το επάνω μέρος της συσκευής.
44. **Μην τοποθετείτε ΠΟΤΕ οτιδήποτε πάνω στη συσκευή.**
45. Μην μετακινείτε ποτέ τη συσκευή σας όσο αυτή είναι σε λειτουργία ή όσο είναι ακόμη ζεστή ή αν περιέχει ζεστό φαγητό. Περιμένετε να κρυώσει τελείως η συσκευή πριν τη μετακινήσετε.
46. **Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για πιθανή μελλοντική χρήση.**

ΜΕΡΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



1. Είσοδος αέρα
2. Διαχωριστικό κάδου
3. Επάνω κάλυμμα συσκευής
4. Πίνακας ελέγχου αφής
5. Μη θερμαινόμενη χειρολαβή κάδου
6. Διαφανές παράθυρο κάδου για την παρακολούθηση του μαγειρέματος
7. Κάδος μαγειρέματος
8. Σχάρα μαγειρέματος
9. Έξοδος αέρα (στο πίσω μέρος της συσκευής)

Πριν την πρώτη χρήση

1. Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας, αυτοκόλλητα ή ετικέτες. Οι πλαστικές σακούλες μπορεί να αποβούν επικίνδυνες. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ασφυξίας, κρατήστε τις πλαστικές σακούλες μακριά από μωρά και παιδιά.
2. Για να απομακρύνετε τον κάδο από τη συσκευή, κρατήστε ελαφρώς τη συσκευή με το ένα σας χέρι από το επάνω μέρος της και με το άλλο σας χέρι πιάστε σταθερά τη χειρολαβή του κάδου και τραβήξτε τον κάδο ελαφρώς δυνατά προς τα έξω ώστε να απελευθερώσετε τον κάδο από τη συσκευή και να τον απομακρύνετε.
3. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν περαιτέρω υλικά συσκευασίας ή αυτοκόλλητα είτε στο εσωτερικό της συσκευής είτε στη σχάρα ή τον κάδο ή το διαχωριστικό κάδου.
4. Καθαρίστε τη σχάρα, το διαχωριστικό κάδου και τον κάδο με ζεστό νερό και λίγο υγρό απορρυπαντικό πιάτων χρησιμοποιώντας ένα μαλακό σφουγγάρι. Κατόπιν ξεβγάλετέ τα διεξοδικά κάτω από τρεχούμενο νερό και στεγνώστε τα τελείως. Τα τρία αυτά εξαρτήματα μπορείτε να τα πλύνετε και στο πλυντήριο πιάτων.

Σημείωση: Παρακαλούμε να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν καθαρίζετε τη σχάρα και το διαχωριστικό ώστε να μην απομακρύνετε και/ή χάσετε κατά λάθος τα προστατευτικά μέρη σιλικόνης που βρίσκονται στις πλευρές τους.

5. Σκουπίστε την εσωτερική και εξωτερική επιφάνεια της συσκευής με ένα καθαρό μαλακό πανί.

Προσοχή! Μην γεμίζετε τον κάδο σας με λάδι ή μαγειρικό λίπος καθώς η συσκευή αυτή λειτουργεί με ζεστό αέρα.

6. Αφού ο κάδος, το διαχωριστικό και η σχάρα στεγνώσουν, εφαρμόστε τη σχάρα μέσα στον κάδο κατεβάζοντάς την προς τα κάτω μέχρι να φτάσει στο κατώτατο σημείο της μέσα στον κάδο. Προσοχή: θα πρέπει το αυλάκι εφαρμογής του διαχωριστικού που βρίσκεται στη μέση της σχάρας να είναι εμφανές από την επάνω πλευρά της σχάρας όταν την τοποθετείτε μέσα στον κάδο.
7. Σε περίπτωση που θέλετε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα δύο διαφορετικά φαγητά, παρακαλούμε εισάγετε το διαχωριστικό στη μέση σχάρας μαγειρέματος τοποθετώντας το στη μέση του κάδου και κατεβάστε το στην κατώτατη θέση του και βεβαιωθείτε ότι είναι σταθερό πριν εισάγετε τα φαγητά.

Η συναρμολόγηση των τριών εξαρτημάτων θα πρέπει να είναι όπως στο διπλανό σχήμα.

8. Για να απομακρύνετε το διαχωριστικό και τη σχάρα από τον κάδο, τοποθετήστε πρώτα τον κάδο πάνω σε μία σταθερή και καθαρή επιφάνεια. Κατόπιν απομακρύνετε το διαχωριστικό τραβώντας το προς τα επάνω και τέλος πιάστε τη σχάρα από τα δύο ανοίγματα συγκράτησης στο κέντρο της και τραβήξτε την σταθερά προς τα επάνω για να την απομακρύνετε από τον κάδο.



Προσοχή! Τα μέρη αυτά είναι καυτά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Αφήστε τα να κρυώσουν τελείως πριν την αποσυναρμολόγησή τους.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΤΕ ΝΑ ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΕΤΕ ΤΗ ΣΧΑΡΑ Ή ΤΟ ΔΙΑΧΩΡΙΣΤΙΚΟ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΔΟ ΚΡΑΤΩΝΤΑΣ ΤΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ ΚΑΘΩΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΤΕ ΑΝΕΠΑΝΟΡΘΩΤΗ ΒΛΑΒΗ ΣΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ & ΥΠΑΡΧΕΙ ΣΟΒΑΡΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ ΣΑΣ.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Αυτόματο σβήσιμο

Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με χρονοδιακόπτη 60 λεπτών ο οποίος θα την κλείσει αυτόματα όταν η αντίστροφη μέτρηση του προγραμματισμένου χρόνου φτάσει στο τέλος της. Μπορείτε να κλείσετε τη συσκευή πριν το πέρας του χρόνου, πατώντας παρατεταμένα το διακόπτη λειτουργίας . Όταν ο προγραμματισμένος χρόνος παρέλθει, θα ακούσετε το σήμα λήξης μαγειρέματος της συσκευής (η συσκευή σας θα ηχήσει 5 φορές).

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ (ΑΦΗΣ)

Εικονίδια προεπιλεγμένων προγραμμάτων

Ψηφιακή οθόνη ενδείξεων θερμοκρασίας & χρόνου



Διακόπτες λειτουργίας & ρυθμίσεων

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΝΔΕΙΞΕΩΝ/ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

	Ψηφιακή οθόνη ενδείξεων θερμοκρασίας / χρόνου – θα δείχνει την επιλεγμένη θερμοκρασία και το υπόλοιπο χρόνου μαγειρέματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας
	Διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας – πατήστε αυτό το διακόπτη για να ενεργοποιήσετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας στην ψηφιακή σας οθόνη
	Διακόπτης ρύθμισης χρόνου – πατήστε αυτό το διακόπτη για να ενεργοποιήσετε τη ρύθμιση χρόνου στην ψηφιακή σας οθόνη
	Διακόπτης λειτουργίας (on/off-έναρξης/παύσης)
	Διακόπτης εσωτερικού φωτισμού
	Διακόπτης αύξησης θερμοκρασίας/χρόνου
	Διακόπτης μείωσης θερμοκρασίας/χρόνου
Σύμβολα προγραμμάτων (επάνω τμήμα πίνακα) – το κάθε σύμβολο θα ανάβει ώστε να δείχνει το πρόγραμμα που έχει επιλεγεί για το συγκεκριμένο είδος φαγητού	

Η συσκευή σας διαθέτει τις παρακάτω επιπλέον λειτουργίες στα προγράμματα στα οποία έχουν εφαρμογή ώστε να σας βοηθήσει να πετύχετε το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα χωρίς να επιτηρείτε συνεχώς τη λειτουργία της:

- Λειτουργία προθέρμανσης** – με τη λειτουργία αυτή η συσκευή σας θα ξεκινήσει αυτόματα την προθέρμανσή της και θα σας ειδοποιήσει όταν αυτή ολοκληρωθεί ώστε να προσθέσετε το φαγητό σας την κατάλληλη στιγμή.
Είναι ενεργοποιημένη σε όλα τα προγράμματα.
- Λειτουργία υπενθύμισης ανακίνησης/γυρίσματος του φαγητού** – με τη λειτουργία αυτή η συσκευή σας θα σας ειδοποιήσει να ανακινήσετε/γυρίσετε το φαγητό σας στα μισά του χρόνου μαγειρέματος. Είναι ενεργοποιημένη σε όλα τα προγράμματα εκτός από τα δύο παρακάτω, στα οποία δεν απαιτείται η ανακίνηση του φαγητού:
Πρόγραμμα Πίτσας (PIZZA)
Πρόγραμμα Κέικ (CAKE)

Μπορείτε να ανατρέξετε και στο σχετικό πίνακα προεπιλεγμένων προγραμμάτων στον οποίο αναγράφονται ποια από αυτά έχουν τις λειτουργίες προθέρμανσης & υπενθύμισης ανακίνησης ενεργοποιημένες.

Λειτουργία φωτισμού

Πατήστε το διακόπτη εσωτερικού φωτισμού για να ενεργοποιήσετε το φωτισμό στο εσωτερικό της συσκευής για να ελέγξετε το φαγητό σας. Για λόγους εξοικονόμησης ενέργειας, ο εσωτερικός φωτισμός θα σβήσει αυτόματα 1 λεπτό μετά την ενεργοποίησή του. Για να απενεργοποιήσετε το φωτισμό πριν την πάροδο του ενός λεπτού, πατήστε και πάλι το διακόπτη .

Σημειώσεις:

- Ο φωτισμός θα σβήσει αυτόματα όταν απομακρύνετε τον κάδο από τη συσκευή.
- Ο φωτισμός θα παραμένει σβηστός όσο η συσκευή σας είναι απενεργοποιημένη.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΕΠΙΛΕΓΜΕΝΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

Εικονίδιο πίνακα	Επεξήγηση	Θερμοκρασία (Εύρος θερμοκρασίας)	Χρόνος (Εύρος χρόνου)	PREHEAT (προθέρμανση)	SHAKE (υπενθύμιση ανακίνησης)
	Πατάτες τηγανιτές*	200 (80-200°C)	20 min (1-60min)	NAI	Στο 1/2 του χρόνου μαγειρέματος
	Μπριζόλα	180 (80-200°C)	15 min (1-60min)	NAI	Στο 1/2 του χρόνου μαγειρέματος
	Μπουτάκια κοτόπουλου	185 (80-200°C)	25 min (1-60min)	NAI	Στο 1/2 του χρόνου μαγειρέματος
	Φτερούγες κοτόπουλου	185 (80-200°C)	25 min (1-60min)	NAI	Στο 1/2 του χρόνου μαγειρέματος
	Πίτσα	180 (80-200°C)	15 min (1-60min)	NAI	OXI
	Κέικ	160 (80-200°C)	25 min (1-60min)	NAI	OXI
	Ψάρι	180 (80-200°C)	15 min (1-60min)	NAI	Στο 1/2 του χρόνου μαγειρέματος
	Φρούτα/ Λαχανικά	160 (80-200°C)	12 min (1-60min)	NAI	Στο 1/2 του χρόνου μαγειρέματος

*Κατεψυγμένες/προτηγανισμένες

Min=Λεπτά

Σημειώσεις πίνακα:

- Μπορείτε να θέσετε διαφορετική θερμοκρασία σε όλα τα προεπιλεγμένα προγράμματα. Η θερμοκρασία θα ανεβαίνει ή κατεβαίνει ανά 5°C σε κάθε πάτημα των κουμπιών αύξησης ή μείωσης αντίστοιχα.
- Μπορείτε να θέσετε διαφορετικό χρόνο σε όλα τα προεπιλεγμένα προγράμματα. Ο χρόνος θα αυξάνεται ή θα μειώνεται κατά 1 λεπτό σε κάθε πάτημα των κουμπιών αύξησης ή μείωσης αντίστοιχα.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΥΤΗ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΓΙΑ ΤΟ ΒΡΑΣΜΟ ΝΕΡΟΥ Ή ΓΙΑ ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΑΛΛΟ ΕΙΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΠΕΡΑΝ ΑΥΤΟ ΠΟΥ ΠΕΡΙΓΡΑΦΕΤΑΙ ΣΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Σε περίπτωση που χρησιμοποιείτε αντικολλητικά χαρτιά φριτέζας αέρος, μην τοποθετείτε ποτέ το αντικολλητικό χαρτί μέσα στον κάδο χωρίς την προσθήκη

φαγητού. Υπάρχει κίνδυνος ανάφλεξης καθώς λόγω της έλλειψης βάρους το χαρτί μπορεί να ανασηκωθεί κατά τη λειτουργία και να ακουμπήσει στην αντίσταση της φριτέζας αέρος.

- **Μην εκθέτετε το αντικολλητικό χαρτί σας σε ανοιχτές φλόγες ή φωτιά.**

Προετοιμασία

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία σταθερή οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια, κοντά σε μία κατάλληλη πρίζα παροχής ρεύματος.

Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε επιφάνειες που δεν είναι ανθεκτικές στη θερμότητα.

- Τοποθετήστε τη σχάρα μέσα στον κάδο και βεβαιωθείτε ότι την έχετε κατεβάσει με ασφάλεια στο κατώτατο σημείο της μέσα στον κάδο και με την κεντρική χειρολαβή της να βρίσκεται στην επάνω πλευρά της σχάρας. Αν θέλετε να μαγειρέψετε διαφορετικά φαγητά ταυτόχρονα τοποθετήστε και το διαχωριστικό κάδου πάνω από τη σχάρα όπως περιγράφηκε στην ενότητα “Πριν την πρώτη χρήση”.

Προσοχή:

- **Μην γεμίζετε τον κάδο με λάδι ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.**
- **Μην τοποθετείτε τίποτε επάνω στη συσκευή ώστε να μην εμποδίζεται η κυκλοφορία του αέρα.**
- **Όταν ψεκάζετε τα φαγητά για πιο τραγανό αποτέλεσμα, παρακαλούμε χρησιμοποιείτε μόνο το σύννηθες λάδι μαγειρέματος και μη χρησιμοποιείτε σπρέϋ μαγειρικής του εμπορίου καθώς μπορεί να βλάψουν την αντικολλητική επίστρωση του κάδου και του διαχωριστικού και της σχάρας μαγειρέματος.**

Σημείωση: Κατά την πρώτη χρήση μια ελαφριά μυρωδιά μπορεί να αναδύεται από τη συσκευή. Αυτό είναι κάτι φυσιολογικό και θα σταματήσει μετά από μερικές χρήσεις της συσκευής.

Τηγάνισμα με ζεστό αέρα

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΠΑΝΤΟΤΕ ΝΑ ΦΟΡΑΤΕ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΓΑΝΤΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΩΣΤΕ ΝΑ ΑΠΟΦΥΓΕΤΕ ΤΥΧΟΝ ΕΓΚΑΥΜΑΤΑ Ή ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥΣ ΟΤΑΝ ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΕΤΕ Ή ΤΟΠΟΘΕΤΕΙΤΕ ΤΟ ΖΕΣΤΟ ΚΑΔΟ ΜΕ ΤΗ ΣΧΑΡΑ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΤΟ ΔΙΑΧΩΡΙΣΤΙΚΟ ΜΕΣΑ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΓΕΝΙΚΩΣ ΟΤΑΝ ΧΕΙΡΙΖΕΣΤΕ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΟΣΟ ΑΥΤΑ ΕΙΝΑΙ ΖΕΣΤΑ. ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΤΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΑ ΜΕΡΗ ΤΗΣ ΜΕ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΣΑΣ ΠΑΡΑ ΜΟΝΟ ΟΤΑΝ ΕΧΟΥΝ ΚΡΥΩΣΕΙ ΤΕΛΕΙΩΣ.

1. Βγάλτε προσεκτικά τον κάδο με τη σχάρα από τη συσκευή.
2. Τοποθετήστε το φαγητό πάνω στη σχάρα μέσα στον κάδο.
Προσοχή: Μην γεμίζετε ποτέ τον κάδο της συσκευής με φαγητό πέραν από το ενδεικνυόμενο σημείο **MAX** που αναγράφεται στον κάδο καθώς μπορεί να επηρεαστεί η ποιότητα του φαγητού αλλά και να προκληθεί βλάβη στη συσκευή σας. Δείτε την ενότητα “Ρυθμίσεις” για την ενδεικνυόμενη ποσότητα ανά είδος φαγητού. Για καλύτερα αποτελέσματα μην γεμίζετε τον κάδο πέραν των 2/3 της χωρητικότητάς του.
3. Βάλτε τον κάδο μέσα στη συσκευή, βεβαιώνοντας ότι έχει εισέλθει πλήρως και ότι έχει ασφαλίσει στη θέση του. Σε αντίθετη περίπτωση η συσκευή δεν θα λειτουργεί.

Προσοχή:

- **Μη χρησιμοποιείτε τον κάδο χωρίς να είναι η σχάρα τοποθετημένη στο εσωτερικό του.**
- **Μην αγγίζετε τον κάδο, το διαχωριστικό και τη σχάρα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και για λίγο χρονικό διάστημα μετά το πέρας της λειτουργίας, καθώς αναπτύσσουν πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Κρατάτε τον κάδο μόνο από την χειρολαβή. Αφήστε τα να κρυώσουν τελείως πριν τα πιάσετε.**

4. Συνδέστε το φινις της συσκευής σε μία γειωμένη πρίζα παροχής ρεύματος. Η συσκευή σας θα εισέλθει σε κατάσταση αναμονής (stand-by) και μόνο ο διακόπτης λειτουργίας on/off  θα είναι αναμμένος.
5. Πατήστε μία φορά το διακόπτη λειτουργίας  για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή – η συσκευή θα εισέλθει στο βασικό εργοστασιακό πρόγραμμα λειτουργίας που είναι ρυθμισμένο σε θερμοκρασία 200°C και σε χρόνο 15 λεπτών. Σε αυτό το στάδιο μπορείτε να θέσετε τη θερμοκρασία και το χρόνο που χρειάζεστε ή να επιλέξετε ένα από τα προεπιλεγμένα προγράμματα μαγειρέματος που διαθέτει η συσκευή σας.

Αν θέλετε να θέσετε τις δικές σας ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου:

α. Θέσετε την κατάλληλη θερμοκρασία μαγειρέματος για το φαγητό σας – μεταξύ 80°C έως 200°C – Πατήστε πρώτα τον διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας  για να ενεργοποιήσετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας στην οθόνη σας. Πατήστε τα κουμπιά αύξησης ή μείωσης μέχρι να φτάσετε στο επιθυμητό επίπεδο θερμοκρασίας. Με το κουμπί αύξησης  αυξάνετε την θερμοκρασία και με το κουμπί μείωσης  την μειώνετε. Συμβουλευτείτε την ενότητα «Ρυθμίσεις» αυτού του κεφαλαίου για να βρείτε τη σωστή θερμοκρασία μαγειρέματος ανάλογα με το φαγητό που θέλετε να ετοιμάσετε.

β. Βρείτε τον κατάλληλο χρόνο μαγειρέματος για το φαγητό που θέλετε να ετοιμάσετε – συμβουλευτείτε και πάλι την ενότητα «Ρυθμίσεις» αυτού του κεφαλαίου – και κατόπιν θέσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος μεταξύ 1-60 λεπτών. Πατήστε πρώτα τον διακόπτη ρύθμισης χρόνου  για να ενεργοποιήσετε τη ρύθμιση χρονοδιακόπτη στην οθόνη σας. Πατήστε τα κουμπιά αύξησης ή μείωσης μέχρι να φτάσετε στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. Με το κουμπί αύξησης  αυξάνετε το χρόνο και με το κουμπί μείωσης  τον μειώνετε.

Μόλις θέσετε τη θερμοκρασία και το χρόνο που θέλετε, πατήστε μία φορά το διακόπτη λειτουργίας  και η συσκευή θα ξεκινήσει τη λειτουργία της.

Αν θέλετε να επιλέξετε ένα από τα προεπιλεγμένα προγράμματα μαγειρέματος:

Επιλέξτε ένα από τα προεπιλεγμένα προγράμματα όπως φαίνονται στο πάνω τμήμα του πίνακα ελέγχου της συσκευής, πατώντας το σύμβολο του προγράμματος που επιθυμείτε.

6. Μόλις επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα, πατήστε μία φορά το διακόπτη λειτουργίας  για να επιβεβαιώσετε το πρόγραμμα. Η συσκευή θα ξεκινήσει τη λειτουργία της και μόνο το σύμβολο του επιλεγμένου προγράμματος θα είναι φωτισμένο στο πάνελ – όλα τα άλλα σύμβολα των προγραμμάτων θα σβήσουν.
- Ο χρονοδιακόπτης αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος.
 - Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος σε όποιο πρόγραμμα και αν έχετε θέσει τη συσκευή σας. Απλά πατήστε τα κουμπιά ενεργοποίησης ρύθμισης θερμοκρασίας / χρόνου για να θέσετε τη θερμοκρασία και το χρόνο όπως περιγράφηκε παραπάνω.
 - Σε περίπτωση που θέλετε να επιλέξετε ένα άλλο πρόγραμμα ενώ η συσκευή σας λειτουργεί, απλά πατήστε μία φορά τον διακόπτη λειτουργίας  και όλες οι ενδείξεις στο πάνελ σας θα φωτιστούν και πάλι πλήρως με το επιλεγμένο πρόγραμμα να αναβοσβήνει. Κατόπιν πατήστε το σύμβολο του νέου προγράμματος που επιθυμείτε για να το επιλέξετε. Σε περίπτωση που δεν επιλέξετε ένα άλλο πρόγραμμα ή δεν πατήσετε τον διακόπτη λειτουργίας  μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή θα σταματήσει τη λειτουργία της και θα εισέλθει σε κατάσταση αναμονής.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΘΑ ΞΕΚΙΝΗΣΕΙ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΑΝ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΤΕΘΕΙ Ο ΧΡΟΝΟΣ ΣΤΟ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ ΤΗΣ.

Λειτουργία προθέρμανσης:

Προσθέστε το φαγητό αφού τελειώσει ο χρόνος προθέρμανσης. Μόλις πατήσετε το κουμπί λειτουργίας  η συσκευή θα ξεκινήσει την προθέρμανσή της και στην οθόνη της θα φαίνεται η ένδειξη "Pre". Μόλις η προθέρμανση ολοκληρωθεί, θα ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος 5 φορές. Για να προσθέσετε το φαγητό, τραβήξτε τον κάδο με προσοχή προς τα έξω, τοποθετήστε τον πάνω σε μία πυρανθεκτική βάση και τοποθετήστε με προσοχή πάνω στη σχάρα που είναι ήδη μέσα στον κάδο, το φαγητό που θα μαγειρέψετε.

Προσοχή! Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν προσθέτετε το φαγητό για να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα καθώς ο κάδος, το διαχωριστικό και η σχάρα της συσκευής θα έχουν αναπτύξει υψηλές θερμοκρασίες.

Κατόπιν εισάγετε και σπρώξτε με προσοχή τον κάδο ξανά μέσα στη συσκευή ώστε να ασφαλίσει στη θέση του. Η συσκευή θα ξεκινήσει το μαγείρεμα ακολουθώντας το χρόνο μαγειρέματος καθώς και τη θερμοκρασία που της έχετε θέσει.

Σημείωση: Σε περίπτωση που δεν απομακρύνετε τον κάδο για να προσθέσετε φαγητό αφού η συσκευή ηχήσει 5 φορές, η συσκευή θα ξεκινήσει τη λειτουργία μαγειρέματος στο πρόγραμμα που της έχετε θέσει.

Παρακαλούμε φροντίζετε να προσθέτετε το φαγητό στον κάδο αμέσως μόλις τελειώσει η διαδικασία προθέρμανσης ώστε να αποφύγετε να λειτουργεί η συσκευή σας καταναλώνοντας άσκοπα ενέργεια χωρίς στην πραγματικότητα να μαγειρεύει φαγητό.

Προγράμματα με λειτουργία Υπενθύμισης ανακίνησης/γυρίσματος του φαγητού:

Στα προγράμματα που έχουν τη λειτουργία αυτή, μόλις η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου φτάσει στα μισά του χρόνου μαγειρέματος, η συσκευή σας θα ηχήσει 5 φορές για να σας θυμίσει ότι πρέπει να ανακινήσετε ή να γυρίσετε το φαγητό σας. Για να το κάνετε αυτό, βγάλτε έξω τον κάδο από τη συσκευή κρατώντας από τη χειρολαβή του κάδου και ανακινήστε ή γυρίστε με ιδιαίτερη προσοχή τα υλικά. Προσοχή! Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί ώστε να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα ή τραυματισμούς καθώς ο κάδος, το διαχωριστικό και η σχάρα μαγειρέματος θα έχουν αναπτύξει πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Κατόπιν εισάγετε και σπρώξτε με προσοχή τον κάδο ξανά μέσα στη συσκευή ώστε να ασφαλίσει στη θέση του.

Σε περίπτωση που δεν αφαιρέσετε τον κάδο για να ανακινήσετε το φαγητό σας αφού η συσκευή ηχήσει 5 φορές, η συσκευή θα συνεχίσει τη λειτουργία της και ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει την αντίστροφη μέτρησή του.

Σημείωση: Όταν βγάζετε τον κάδο, το σύστημα ασφαλείας της συσκευής κλείνει τη συσκευή αυτόματα, προλαμβάνοντας με αυτόν τον τρόπο το ζεστό αέρα να έρθει προς το μέρος σας καθώς και εξοικονομώντας ενέργεια. Η συσκευή δε θα λειτουργεί και ο εσωτερικός φωτισμός της θα είναι και αυτός σβηστός (σε περίπτωση που είχατε επιλέξει τη λειτουργία φωτισμού). Όταν ο κάδος τοποθετηθεί και πάλι σωστά στη θέση του, η συσκευή θα συνεχίσει αυτόματα τη λειτουργία της από το σημείο που σταμάτησε – δηλαδή ο χρονοδιακόπτης της συσκευής σας θα συνεχίσει την αντίστροφη μέτρηση από το σημείο που βρισκόταν πριν απομακρύνετε τον κάδο από την συσκευή.

Ο εσωτερικός φωτισμός της όμως θα παραμείνει κλειστός. Αν θέλετε και πάλι να ενεργοποιήσετε το φωτισμό στο εσωτερικό της συσκευής, πατήστε πάλι το διακόπτη φωτισμού .

Συμβουλή: Συνιστάται να απομακρύνετε τον κάδο από τη συσκευή και να τον τοποθετείτε πάνω σε μία πυρανθεκτική βάση (αυτή που χρησιμοποιείτε για να ακουμπάτε τις ζεστές

κατσαρόλες ή ταψιά) και να χρησιμοποιείτε ειδικά εργαλεία κουζίνας σιλικόνης ή ξύλινα εργαλεία κουζίνας για να ανακινήσετε το φαγητό.

Προσοχή: Πρέπει να είστε προσεκτικοί ώστε να μην μετακινήσετε το διαχωριστικό ή τη σχάρα που βρίσκονται μέσα στον κάδο, όταν ανακινείτε τα υλικά.

Το λάδι που βγαίνει από τα υλικά που μαγειρεύονται θα πέφτει και συλλέγεται στον πυθμένα του κάδου.

7. Όταν ακούσετε το σήμα λήξης μαγειρέματος του χρονοδιακόπτη – η συσκευή σας θα ηχήσει 5 φορές - ο προγραμματισμένος χρόνος που είχατε ορίσει θα έχει ολοκληρωθεί. Τραβήξτε τον κάδο με προσοχή από τη συσκευή και τοποθετήστε τον πάνω σε μία πυρανθεκτική βάση κατσαρόλας.

Σημείωση: Μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία της συσκευής μόνοι σας πριν επέλθει η πάροδος του προγραμματισμένου χρόνου. Για να το κάνετε αυτό, απλά πατήστε παρατεταμένα το κουμπί λειτουργίας .

- Ελέγξτε αν το φαγητό σας είναι έτοιμο. Σε περίπτωση που δεν είναι, απλά ξαναβάλτε τον κάδο στη συσκευή, ξεκινήστε και πάλι τη λειτουργία της και ρυθμίστε ξανά το χρονοδιακόπτη ώστε η συσκευή να λειτουργήσει για μερικά λεπτά ακόμη.
- Όταν το φαγητό είναι έτοιμο, σβήστε τη συσκευή σας και τραβήξτε τον κάδο με προσοχή από τη συσκευή και τοποθετήστε τον πάνω σε μία πυρανθεκτική βάση κατσαρόλας. Κατόπιν αδειάστε το φαγητό με προσοχή μέσα από τον κάδο.

Προσοχή:

- **Ποτέ μην αδειάζετε το φαγητό αναποδογυρίζοντας τον κάδο μαζί με τη σχάρα και το διαχωριστικό, καθώς το περισσευούμενο λάδι ή λίπος που έχει συγκεντρωθεί στον πυθμένα του κάδου κατά το μαγείρεμα, θα πέσει επάνω στο φαγητό σας.**
- **Ο κάδος, το διαχωριστικό, η σχάρα και τα φαγητά είναι πολύ ζεστά μετά το μαγείρεμα στον ζεστό αέρα. Να τα χειρίζεστε με ιδιαίτερη προσοχή προς αποφυγή εγκαύματος.**

Ανάλογα με το είδος του φαγητού που έχετε στη συσκευή, μπορεί να βγει ατμός από τον κάδο της συσκευής. Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν σύρετε τον κάδο έξω από τη συσκευή ή όταν χειρίζεστε το ζεστό φαγητό.

- Αδειάστε το φαγητό από τον κάδο σε ένα μπουλ ή μία πιατέλα.
Συμβουλή: για να απομακρύνετε μεγάλα κομμάτια φαγητού ή φαγητό που είναι εύκολο να διαλυθεί, βγάλτε τα φαγητά μέσα από τον κάδο χρησιμοποιώντας μια πυρανθεκτική λαβίδα κουζίνας σιλικόνης.
 - Όταν μια μερίδα φαγητού είναι έτοιμη, η συσκευή σας είναι άμεσα έτοιμη για να ετοιμάσει την επόμενη μερίδα που θέλετε να μαγειρέψετε.
 - Σε περίπτωση που το φαγητό που μαγειρεύετε είναι πολύ λιπαρό (όπως π.χ. λουκάνικα ή κρέατα με λίπος), για να αποφύγετε τη δημιουργία καπνού, ίσως να είναι αναγκαίο να αδειάσετε τον κάδο από το συγκεντρωμένο λίπος στον πυθμένα του πριν προχωρήσετε στο μαγείρεμα της επόμενης μερίδας.
8. Όταν τελειώσετε τη χρήση της συσκευής σας, παρακαλούμε σβήστε τη πατώντας παρατεταμένα το διακόπτη λειτουργίας και αποσυνδέστε την από την πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος και αφήστε τη να κρυώσει τελείως.

Σημείωση: Όταν ο χρόνος που έχετε θέσει παρέλθει και η συσκευή σβήσει, ή αν εσείς σβήσετε τη συσκευή πριν το πέρας του χρόνου πατώντας το διακόπτη λειτουργίας, ο ανεμιστήρας της συσκευής θα συνεχίσει να λειτουργεί για μερικά δευτερόλεπτα (μηχανισμός προστασίας της συσκευής). Παρακαλούμε περιμένετε να σβήσει πρώτα ο

ανεμιστήρας της συσκευής και κατόπιν αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα παροχής ρεύματος.

Ρυθμίσεις

Ο παρακάτω πίνακας θα σας βοηθήσει να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις μαγειρέματος ανάλογα με το φαγητό που θέλετε να ετοιμάσετε.

Σημείωση: Παρακαλούμε να θυμάστε ότι οι ρυθμίσεις αυτές είναι μόνο ενδεικτικές, καθώς οι ιδανικές ρυθμίσεις εξαρτώνται από πολλούς παράγοντες όπως την προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα, τη μάρκα, κτλ των διαφόρων φαγητών καθώς επίσης και από τις προσωπικές γευστικές σας προτιμήσεις.

Καθώς η τεχνολογία Rapid Air (ταχείας κυκλοφορίας αέρα) θερμαίνει άμεσα τον αέρα μέσα στη συσκευή, το να απομακρύνετε τον κάδο για ένα σύντομο χρονικό διάστημα, επηρεάζει ελάχιστα έως καθόλου τη διαδικασία μαγειρέματος.

Συμβουλές:

- ✓ Μικρότερα σε μέγεθος φαγητά συνήθως απαιτούν ελαφρώς μικρότερο χρόνο μαγειρέματος από τα αντίστοιχα μεγαλύτερα.
- ✓ Μια μεγαλύτερη ποσότητα φαγητού χρειάζεται ελαφρώς μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, ενώ μια μικρότερη ποσότητα φαγητού χρειάζεται ελαφρώς λιγότερο.
- ✓ Η προθέρμανση της συσκευής σας πριν την προσθήκη φαγητού θα σας δώσει το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα για τραγανό φαγητό. Περιμένετε πρώτα να ολοκληρωθεί η διαδικασία προθέρμανσης της συσκευής σας και μετά προσθέστε το φαγητό.
- ✓ Το να ανακινείτε τα μικρά σε μέγεθος φαγητά στο μισό χρόνο μαγειρέματος, προσδίδει το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα και βοηθά στο να μαγειρεύεται το φαγητό ομοιόμορφα. Μην ξεχνάτε να ανακινείτε το φαγητό στα προγράμματα που χρειάζεται όταν η συσκευή σας προειδοποιεί σχετικά.
- ✓ Προσθέστε λίγο λάδι στις φρέσκιες σπιτικές πατάτες, πριν τις βάλετε στον κάδο, ώστε να γίνουν πιο τραγανές. Τηγανίστε τα φαγητά σας μέσα στη φριτέζα αέρος μόλις λίγα λεπτά αφού τους έχετε προσθέσει λάδι.
- Μη μαγειρεύετε στη φριτέζα αέρος φαγητά με υπερβολική συγκέντρωση λίπους, όπως λουκάνικα.
- Τα σνακ που μπορείτε να ετοιμάσετε σε ένα συμβατικό φούρνο, μπορείτε να τα ψήσετε και στη φριτέζα αέρος.
- Η ιδανική ποσότητα για να ετοιμάσετε τραγανές πατάτες, είναι 500 γραμμάρια πατάτες κάθε φορά.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη για να φτιάξετε γεμιστά σνακ (όπως λουκανικοπιτάκια ή τυροπιτάκια) εύκολα και γρήγορα. Επίσης, η έτοιμη ζύμη απαιτεί μικρότερο χρόνο μαγειρέματος από την σπιτική ζύμη.
- Τοποθετήστε μια μικρή φόρμα ή ταψάκι ψησίματος πάνω στη σχάρα μέσα στον κάδο της φριτέζας αέρος, αν θέλετε να φτιάξετε κέικ ή κίς ή αν θέλετε να μαγειρέψετε φαγητά που διαλύονται εύκολα ή γεμιστά φαγητά. Βεβαιωθείτε όμως ότι η διάσταση του σκεύους που θα χρησιμοποιήσετε θα είναι λίγο μικρότερη από τη διάσταση της σχάρας της φριτέζας αέρος, ώστε να τοποθετηθεί σωστά και να είναι σε οριζόντια θέση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Μπορείτε επίσης να ξαναζεστάνετε το έτοιμο φαγητό σας στη φριτέζα αέρος. Για να ξαναζεστάνετε το φαγητό, θέσετε τη θερμοκρασία στους 150°C και ζεστάνετε για περίπου 10 λεπτά. Και πάλι, ο χρόνος ζεστάματος εξαρτάται από το είδος του φαγητού που θέλετε να ξαναζεστάνετε, οπότε κατά τις πρώτες χρήσεις σας συνιστούμε να ελέγχετε τα φαγητά σας σε τακτά χρονικά διαστήματα ώστε να έχετε το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα.

Είδος φαγητού	Ελάχιστη -Μέγιστη ποσότητα (γρ.)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Ανακίνηση	Επιπλέον πληροφορίες
Πατάτες και πατατάκια					
Λεπτές κατεψυγμένες πατάτες	300-700	9-16	200	Ανακινήστε	
Χοντρές κατεψυγμένες πατάτες	300-700	11-20	200	Ανακινήστε	
Σπιτικές πατάτες	300-800	20-30	200	Ανακινήστε	Προσθέστε ½ κουτ. λάδι
Σπιτικές πατάτες κυδωνάτες	300-800	20-30	200	Ανακινήστε	Προσθέστε ½ κουτ. λάδι
Σπιτικές πατάτες σε μικρούς κύβους	300-750	18-22	200	Ανακινήστε	Προσθέστε ½ κουτ. λάδι
Σπιτικές πατάτες σε λεπτές ροδέλες	500	18-20	200	Ανακινήστε	Προσθέστε ½ κουτ. λάδι
Κρέας και πουλερικά					
Μπριζόλα	100-500	8-12	180	Γυρίστε	
Μπιφτέκι	100-500	7-14	180	Γυρίστε	
Πιροσκή	100-500	13-15	200	Γυρίστε	
Μπουτάκια κοτόπουλου	100-500	18-22	200	Γυρίστε	
Στήθος κοτόπουλου	100-500	20-25	200	Γυρίστε	
Σνακ					
Σπρινγκ ρολς (Spring rolls)	100-400	8-10	200	Ανακινήστε	Χρησιμοποιήστε προ-μαγειρεμένα κατάλληλα για φούρνο
Κατεψυγμένες κοτομπουκές	100-500	6-10	200	Ανακινήστε	Χρησιμοποιήστε προ-μαγειρεμένα κατάλληλα για φούρνο
Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες	100-400	6-10	200		Χρησιμοποιήστε προ-μαγειρεμένα κατάλληλα για φούρνο
Κατεψυγμένα τυροπιτάκια	100-400	8-10	180		Χρησιμοποιήστε προ-μαγειρεμένα κατάλληλα για φούρνο
Γεμιστά λαχανικά	100-400	8-10	180		

Είδος φαγητού	Ελάχιστη -Μέγιστη ποσότητα (γρ.)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Ανακίνηση	Επιπλέον πληροφορίες
Ψήσιμο					
Κέικ	300	20-25	160		Χρησιμοποιήστε μικρή φόρμα κέικ
Κις	400	20-22	180		Χρησιμοποιήστε μικρή φόρμα κέικ ή ταψί φούρνου
Κεκάκια (μάφινς)	300	15-18	200		Χρησιμοποιήστε μικρές φόρμες για μάφινς
Γλυκά σνακ	400	20	160		Χρησιμοποιήστε μικρή φόρμα κέικ ή ταψί φούρνου

Προσοχή: Στο ψήσιμο, χρησιμοποιείτε χαμηλές φόρμες ψησίματος και τέτοια ποσότητα ζύμης ή μιγμάτων κέικ έτσι ώστε όταν τα υλικά διογκωθούν κατά το ψήσιμο να μην αγγίζουν την αντίσταση της συσκευής.

Προσοχή! Πάντοτε χρησιμοποιείτε ένα θερμόμετρο κρέατος για να βεβαιωθείτε ότι το κρέας, το κοτόπουλο ή το ψάρι σας είναι ψημένο καλά πριν το καταναλώσετε.

Πώς να φτιάξετε σπιτικές πατάτες:

Για να φτιάξετε σπιτικές πατάτες, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Πλύνετε τις πατάτες, ξεφλουδίστε τις και κόψτε τις σε λεπτές λωρίδες.
2. Πλύνετε τις κομμένες πατάτες διεξοδικά και στεγνώστε τις με απορροφητικό χαρτί κουζίνας.
3. Βάλτε τις κομμένες πατάτες σε ένα μπωλ και ραντίστε τις με ½ κουταλιά παρθένο ελαιόλαδο – κατόπιν ανακατέψτε τις πατάτες καλά ώστε να αλειφθούν όλες με λάδι.
4. Πάρτε τις πατάτες από το μπωλ με τα δάχτυλά σας ή με μία τρυπητή κουτάλα ώστε το παραπάνω λάδι να μείνει μέσα στο μπωλ και βάλτε τις πατάτες πάνω στη σχάρα μέσα στον κάδο της φριτέζας (βεβαιώνοντας πρώτα ότι η σχάρα είναι σωστά τοποθετημένη μέσα στον κάδο).

Σημείωση: Μην αναποδογυρίσετε το μπωλ με τις πατάτες μέσα στον κάδο, ώστε να αποφύγετε το παραπάνω λάδι να καταλήξει στον πυθμένα του κάδου της φριτέζας.

5. Τηγανίστε τις πατάτες σύμφωνα με τις οδηγίες αυτού του κεφαλαίου.

Συμβουλή: Για καλύτερα και πιο «τραγανά» αποτελέσματα, πάντοτε να προθερμαίνετε τη φριτέζα αέρος πριν τοποθετήσετε τις πατάτες πάνω στη σχάρα μέσα στον κάδο.

ΟΔΗΓΟΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Προτεινόμενη λύση
Η φριτέζα αέρος δεν λειτουργεί	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.	Συνδέστε το φως της συσκευής σε μία γειωμένη πρίζα.
	Δεν έχετε ρυθμίσει το χρονοδιακόπτη.	Θέστε το χρονοδιακόπτη στον κατάλληλο χρόνο μαγειρέματος ώστε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
	Ο κάδος της συσκευής δεν έχει εισαχθεί σωστά στη θέση του.	Εισάγετε σωστά και με ασφάλεια τον κάδο στη θέση του στη συσκευή.

Τα υλικά που έχετε φτιάξει στη φριτέζα αέρος δεν έχουν ψηθεί καλά	Η ποσότητα του φαγητού μέσα στον κάδο είναι πολύ μεγάλη.	Βάζετε μικρότερη ποσότητα φαγητού στον κάδο καθώς οι μικρότερες ποσότητες μαγειρεύονται πιο ομοιόμορφα.
	Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι χαμηλή.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο κατάλληλο επίπεδο.
Το φαγητό δεν έχει ψηθεί ομοιόμορφα	Ορισμένοι τύποι φαγητού όπου μία ποσότητά τους σκεπάζει την άλλη, χρειάζεται να ανακινηθούν στα μισά του μαγειρέματος, ώστε να μαγειρευτούν ομοιόμορφα.	Ανακινήστε το φαγητό σας στα μισά του μαγειρέματος.
Ο κάδος δεν μπορεί να μπει καλά μέσα στη συσκευή	Υπάρχει πολύ μεγάλη ποσότητα φαγητού στον κάδο.	Μη γεμίζετε τον κάδο πέραν των 2/3 της χωρητικότητάς του.
Καπνός βγαίνει από τη συσκευή.	Το φαγητό που μαγειρεύετε είναι πολύ λιπαρό.	Όταν μαγειρεύετε λιπαρά φαγητά στη φριτέζα αέρος, μια μεγάλη ποσότητα λαδιού ή λίπους μπορεί να τρέξει μέσα στον πάτο του κάδου. Το λάδι παράγει καπνό και ο κάδος μπορεί να ζεσταθεί παραπάνω από το σύνηθες. Κάτι τέτοιο όμως δεν επηρεάζει τη συσκευή, ούτε το τελικό αποτέλεσμα του μαγειρέματος.
	Ο κάδος της συσκευής έχει ακόμη υπολείμματα λίπους από προηγούμενη χρήση.	Ο καπνός προέρχεται από το λίπος που ζεσταίνεται πάνω στον κάδο. Να φροντίζετε να καθαρίζετε σωστά τον κάδο μετά από κάθε χρήση.
Οι φρέσκες πατάτες δεν έχουν τηγανισθεί ομοιόμορφα	Η σωστή ποιότητα πατάτας θα σας δώσει πιο ομοιόμορφο αποτέλεσμα	Χρησιμοποιείτε φρέσκες πατάτες καλής ποιότητας κατάλληλες για τηγάνισμα.
	Οι πατάτες περιέχουν πολύ άμυλο	Ξεβάλετε τις κομμένες φρέσκες πατάτες σας και στεγνώστε τις καλά ώστε να απομακρύνετε το άμυλο από την επιφάνειά τους.
Οι φρέσκες πατάτες σας δεν είναι τραγανές	Το πόσο τραγανές θα είναι οι πατάτες σας εξαρτάται από το πόσο λάδι ή νερό έχουν στην επιφάνειά τους.	Να στεγνώνετε πάντοτε πολύ καλά τις κομμένες πατάτες πριν τους προσθέσετε λάδι. Κόψτε τις πατάτες σας σε πιο λεπτές λωρίδες για πιο τραγανό αποτέλεσμα. Προσθέστε ελάχιστο παραπάνω λάδι για να γίνουν πιο τραγανές.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Η συσκευή σας θα πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.
2. **Μετά από κάθε χρήση και πριν τον καθαρισμό, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε την να κρυώσει τελείως.**
3. Βγάλτε τον κάδο με τη σχάρα και το διαχωριστικό από τη συσκευή, απομακρύνετε προσεκτικά πρώτα το διαχωριστικό και κατόπιν τη σχάρα μέσα από τον κάδο και πλύντε

τα σε χλιαρό νερό με υγρό απορρυπαντικό πιάτων.

Κατόπιν ξεβγάλτε τα διεξοδικά και αφήστε τα να στεγνώσουν τελείως πριν τα επανατοποθετήσετε στη συσκευή. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε εργαλεία κουζίνας ή διαβρωτικά καθαριστικά για τον καθαρισμό τους καθώς κάτι τέτοιο θα κατέστρεφε την αντικολλητική τους επίστρωση.

Συμβουλή: Αν υπολείμματα φαγητού έχουν κολλήσει στη σχάρα, στο διαχωριστικό ή στον πυθμένα του κάδου, βάλτε πάλι το διαχωριστικό και τη σχάρα μέσα στον κάδο και γεμίστε τον κάδο με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων και αφήστε τα να μουλιάσουν για περίπου 5 λεπτά. Κατόπιν ξεβγάλτε και στεγνώστε τα διεξοδικά.

Μπορείτε επίσης να πλύνετε τη σχάρα τηγανίσματος, το διαχωριστικό και τον κάδο στο πλυντήριο πιάτων.

Σημείωση: Παρακαλούμε να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν καθαρίζετε τη σχάρα και το διαχωριστικό ώστε να μην απομακρύνετε και χάσετε κατά λάθος τα προστατευτικά μέρη σιλικόνης που βρίσκονται στις πλευρές τους.

4. Σκουπίστε το εσωτερικό μέρος της συσκευής με ένα μαλακό ελαφρώς νοτισμένο πανί και κατόπιν στεγνώστε το χρησιμοποιώντας ένα μαλακό στεγνό πανί. Βεβαιωθείτε ότι νερό ή υγρασία ή υπολείμματα του πανιού δεν έχουν μείνει στο εσωτερικό της συσκευής μετά τον καθαρισμό του εσωτερικού της.
5. Σκουπίστε την εξωτερική επιφάνεια της συσκευής με ένα ελαφρώς νοτισμένο πανί βεβαιώνοντας ότι δεν θα εισέλθουν στις σχισμές της συσκευής υγρασία ή λάδι ή υπολείμματα τροφών.
6. Μην καθαρίζετε τις επιφάνειες της συσκευής (εσωτερικές ή εξωτερικές) χρησιμοποιώντας σκληρά εργαλεία καθαρισμού ή μεταλλικά σφουγγάρια ή διαβρωτικά ή διαλυτικά καθαριστικά καθώς θα προκαλούσαν βλάβη στο φινίρισμα των επιφανειών της συσκευής σας.
7. Μην καθαρίζετε τη σχάρα, το διαχωριστικό, τον κάδο και τον εσωτερικό θάλαμο μαγειρέματος της συσκευής χρησιμοποιώντας μεταλλικά εργαλεία κουζίνας ή διαβρωτικά υλικά καθαρισμού καθώς κάτι τέτοιο θα κατέστρεφε την επίστρωση της σχάρας, του διαχωριστικού και του κάδου και το φινίρισμα του εσωτερικού θαλάμου.
8. Καθαρίστε με προσοχή την αντίσταση της συσκευής χρησιμοποιώντας ένα βουρτσάκι καθαρισμού με πολύ μαλακές τρίχες για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.
9. **Προς αποφυγή πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας και πιθανού τραυματισμού του χρήστη, μην βυθίζετε ΠΟΤΕ κανένα μέρος της συσκευής ή το καλώδιο ή το φινίρισμα της μέσα σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό και ποτέ μην τα βάζετε κάτω από τρεχούμενο νερό. Τα μόνα μέρη της συσκευής που μπορούν να πλυθούν είναι η σχάρα, το διαχωριστικό και ο κάδος της.**

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Σβήστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει τελείως.
- Καθαρίστε τη συσκευή και τα εξαρτήματά της σύμφωνα με τις παρεχόμενες οδηγίες καθαρισμού και συντήρησης.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη της συσκευής είναι καθαρά και στεγνά.
- Αποθηκεύστε τη συσκευή σε ένα καθαρό και χωρίς υγρασία χώρο μακριά από την εμβέλεια των παιδιών.

CE Το προϊόν αυτό είναι κατασκευασμένο σε πλήρη συμμόρφωση με τις ισχύουσες οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης που διέπουν ηλεκτρικές συσκευές αυτού του τύπου.



Οδηγίες για τη σωστή απόρριψη του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΚ

Εάν κάποια μέρα διαπιστώσετε ότι η συσκευή σας χρειάζεται αντικατάσταση ή δεν σας χρησιμεύει πλέον, σκεφτείτε την προστασία του περιβάλλοντος:

- 1) Μην πετάξετε την συσκευή σας μαζί με τα υπόλοιπα αστικά απόβλητα (αυτή είναι και η σημασία του αναγραφόμενου συμβόλου ανακύκλωσης).
- 2) Απευθυνθείτε στην Δημοτική Αρχή σας για να σας υποδείξει τα σημεία διάθεσης της συσκευής σας για ανακύκλωση.
- 3) Διαθέτοντας την άχρηστη πλέον συσκευή σας στα σωστά σημεία ανακύκλωσης βοηθάτε στην προστασία του περιβάλλοντος καθώς και στην εκμετάλλευση εκ νέου των υλικών της συσκευής σας.
- 4) Οι ηλεκτρικές συσκευές λόγω των υλικών κατασκευής τους εάν δεν διατεθούν σωστά μπορεί να έχουν άσχημες επιπτώσεις στο περιβάλλον και κατ' επέκταση στην υγεία μας.



Με την εγγύηση της:

Buy Way

BUY WAY Α.Ε.
Λεωφόρος Τυρταίου,
31^ο χλμ Αθηνών-Λαμίας,
19014 Αφίδνες, Ελλάδα
Τηλ.: +30 210-2464214
www.buyway.gr

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. Read all instructions carefully before using your appliance and keep the manual for future reference. In the case you give this appliance to another user, please provide this user manual along with the appliance.
2. Before connecting the appliance to the power supply, check that the voltage indicated on the rating label of the appliance corresponds to the voltage in your home. If this is not the case, contact your dealer and do not use the appliance. Any error when connecting the appliance can cause irreparable harm, not covered by the guarantee.
3. Plug in the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
4. **CAUTION!: The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch hot surfaces of the product. Use handles only.**



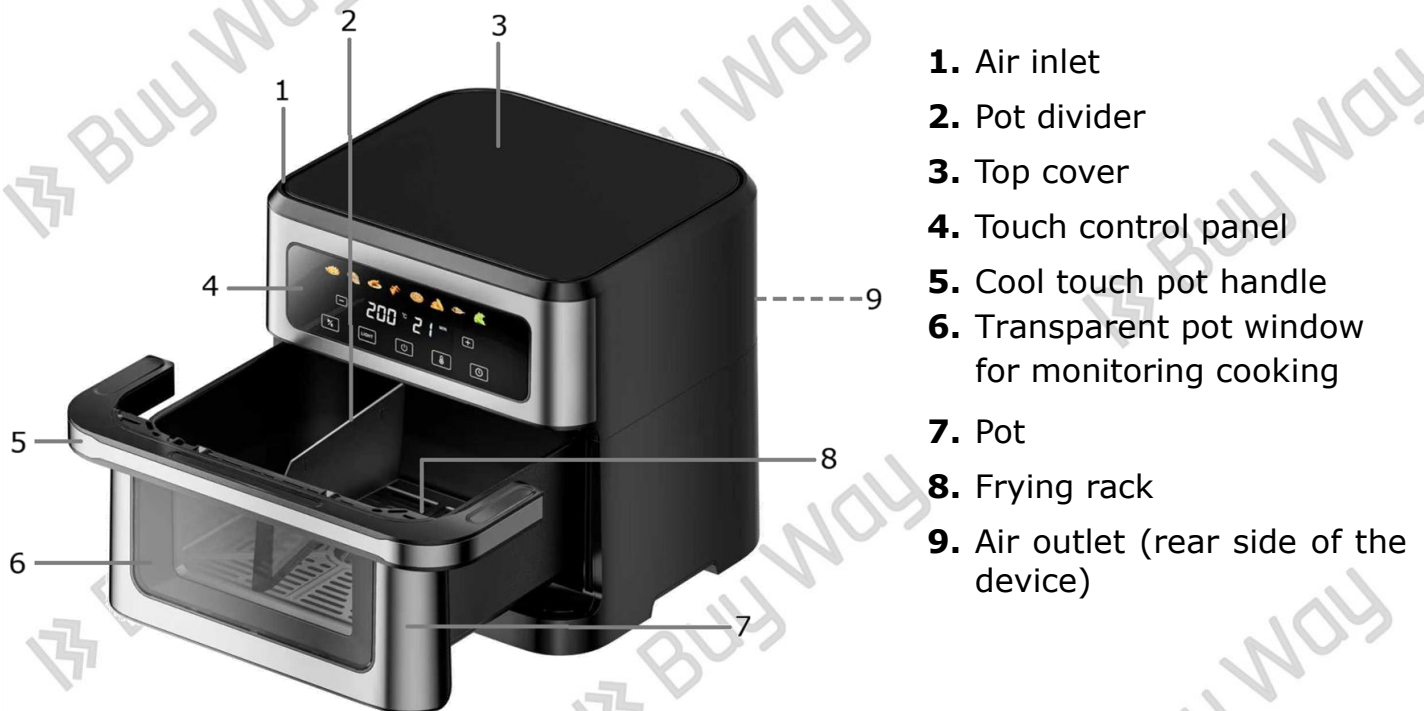
5. **During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.**
 6. **Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.**
 7. **Never touch the frying rack, the pot divider and the pot of the appliance during operation or if they have not completely cooled down after use. There is danger of burns!**
 8. **Do not touch the inside of the appliance while it is operating, or if it has not completely cooled down after use.**
 9. **Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to completely cool down before cleaning.**
 10. **To protect against fire, electric shock or personal injury, NEVER immerse cord, plug, or any part of your appliance in water or any other liquid and never put them under running water. The only parts of the appliance that can be washed are the frying rack, pot divider and pot.**
 11. **Avoid any liquid entering the appliance to prevent from electric shock or short-circuit.**
 12. **In the case that your appliance gets wet, unplug it instantly from the mains.**
 13. **Do not let the appliance operate unattended.**
 14. Always unplug unit from outlet when not in use and before cleaning.
 15. Allow the unit to cool down completely before:
 - putting on or taking off parts.
 - cleaning or storing.
 - before moving.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.
16. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children or infirm persons.
 17. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
 18. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
 19. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance

- malfunctions or is dropped or immersed in water or damaged in any manner. Take the product to an authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
20. For your own safety, check cord and plug of the device regularly for possible damages. If the supply cord is damaged, it must only be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person, to avoid hazard.
 21. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch a hot surface.
 22. **For your own safety, the provided power-supply cord is short to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord is not recommended for use with this product. Always plug directly into a wall outlet/receptacle.**
 23. **If the electrical circuit that your appliance is connected to is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. This appliance should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.**
 24. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven, or near or on or in an electric kitchenette or microwave oven.
 25. Do not use the appliance for any other than its intended use which is described in this leaflet.
 26. Large amount of foods, aluminum foil packages or metallic kitchen tools must not be inserted in this appliance in order to avoid possible fire or electric shock.
 27. Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
 28. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire or electric shock or personal injuries.
 29. Use the appliance on a horizontal, level, stable and heat resistant work surface.
 30. Be sure to take the pot with the rack and the divider and the food out carefully after frying, to avoid injuries.
 31. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
 32. To disconnect, remove plug from wall outlet. Always hold the plug - never pull the cord.
 33. **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, ONLY 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 aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.**
 34. **Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
 35. **Keep the appliance and its cord out of reach of children.**
 36. **Never touch the appliance or plug it in with wet hands.**
 37. Keep all ingredients in the pot on such level so as to prevent any contact with the heating element. Never fill your pot exceeding its indicated **MAX** point. For better results do not fill the pot exceeding the 2/3 of its capacity.
 38. **Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.**
 39. Do not use the appliance outdoors and do not expose it to moisture or direct sunlight.
 40. This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY** and not for commercial or professional use. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
 41. The guarantee is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional

purposes, or if it is not used according to instructions.

42. A fire may occur if your appliance is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls, and similar materials, when in operation.
43. In order to prevent heat from building up, do not put the unit directly underneath a cupboard. Ensure that there is enough space all around. Do not place the appliance against a wall or against any other appliance. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
44. **NEVER place anything on top of the appliance.**
45. Never move your appliance during operation or while it is hot or containing hot food. Allow the appliance to completely cool down before moving it.
46. **Save these instructions for possible future reference.**

PARTS OF THE DEVICE



Before first use

1. Remove all packaging materials and stickers or labels. Plastic bags can be proven dangerous. To avoid danger of suffocation, keep plastic bags away from babies and children.
2. To remove the pot from the appliance, gently hold the appliance with one hand on its top side and with the other hand grasp the pot handle firmly and pull it slightly out to release the pot from the device and remove it.
3. Make sure that there are no further packaging materials or stickers either on the inner part of the device or on its rack or divider or pot.
4. Clean the rack, divider and pot with hot water, with some mild dish washing liquid and a non-abrasive sponge. Rinse them thoroughly under running water and then dry them completely. You may also put these three accessories in the dishwasher to clean them.

Note: Please pay extra attention when you are cleaning the frying rack and divider in order to avoid removing and/or losing accidentally the silicone parts that are located on their sides.

5. Wipe inside and outside of the appliance with a clean soft cloth.

Attention: Do not fill the pot with oil or frying fat as the appliance works on hot air.

6. After the pot, divider and rack are dry, place the clean frying rack into the pot by lowering it straight downwards until it reaches the lower point inside the pot. Attention: the groove for the placing of the divider located in the middle of the rack must be visible from the top side of the rack when you place it in the pot.

7. In case you want to cook two different foods simultaneously in your device, please insert the divider in the middle of the frying rack by placing it in the middle of the pot and lowering it down until it reaches its lower point on the frying rack. Make sure that it is steadily positioned in place before you add your foods. The assembly of these three parts must be as shown in the picture.



8. To remove the divider and frying rack from the pot, first place the pot on a clean and stable surface. Then remove the divider pulling it carefully upwards and then hold the frying rack from its holding openings in its center and pull the rack steadily upwards to remove it from the pot. **Caution! These parts are extremely hot during cooking. Let them cool down completely before disassembling them.**

ATTENTION! NEVER ATTEMPT TO REMOVE THE DIVIDER AND RACK FROM THE POT HOLDING THEM ON THE AIR AS THIS MIGHT CAUSE IRREPARABLE DAMAGE TO THESE ACCESSORIES OF YOUR DEVICE AND THERE IS GREAT DANGER OF PERSONAL INJURY.

OPERATING INSTRUCTION

Automatic switch-off

The appliance has a build in timer of 60mins that will automatically shut down the appliance when the countdown reaches zero point. You can switch off the appliance at any time by long-tapping its operation button . When the set time is elapsed, you will hear the end cooking signal from the appliance (your appliance will sound 5 times).

TOUCH CONTROL PANEL

Preset programs icons

Temperature/time digital display



Operation & settings buttons

CONTROL PANEL OPERATION/INDICATION DESCRIPTION

	Temperature / Timer display – it will show the set temperature and remaining cooking time during operation
	Temperature setting button – Press this button to activate the temperature setting on your display
	Timer setting button – Press this button to activate the timer setting on your display
	Operation (on/off – start/pause) button
	Internal light button
	Increasing temperature/time button
	Decreasing temperature/time button
Program symbols (top section of panel) that will illuminate to indicate the selected preset default cooking program for specific food types	

Your device is equipped with the following additional functions - on the preset menus that they apply - to help you achieve the best cooking result without checking constantly during its operation:

1. **Preheat function** – with this function your air fryer will automatically preheat and will prompt you when preheating has been completed and you can add food. Preheat function is activated on all preset menus.
2. **Shake function** – with this function your air fryer will prompt you to turn/shake food halfway through cooking time. This function is activated on all preset menus except the two following ones, as in these menus, shaking of the food is not required:
PIZZA menu
CAKE menu

You may also refer to the PRESET COOKING PROGRAMS TABLE to see which of the presets have the Preheat and Shake functions activated.

Light function

Tap on the internal light button to activate the lamp inside the air fryer to check your food. For energy saving reasons, the light will turn off automatically 1 minute after you turn it on. To switch off the light before the 1 minute passes, tap on button again.

Notes:

- The light will be off when you remove the pot from the device.
- The light will remain off whilst your device is deactivated.

PRESET COOKING PROGRAMS TABLE

Symbol	Explanation	Temperature (Temperature setting range)	Time (Time setting range)	PREHEAT function	SHAKE function
	French fries*	200 (80-200°C)	20 min (1-60min)	YES	At halfway cooking
	Steak	180 (80-200°C)	15 min (1-60min)	YES	At halfway cooking
	Drumsticks	185 (80-200°C)	25 min (1-60min)	YES	At halfway cooking
	Chicken wings	185 (80-200°C)	25 min (1-60min)	YES	At halfway cooking
	Pizza	180 (80-200°C)	15 min (1-60min)	YES	NO
	Cake	160 (80-200°C)	25 min (1-60min)	YES	NO
	Fish	180 (80-200°C)	15 min (1-60min)	YES	At halfway cooking
	Fruits/ vegetables	160 (80-200°C)	12 min (1-60min)	YES	At halfway cooking

*Pre-cooked/frozen fries

Notes:

- You may set different temperatures on all the preset cooking programs. Temperature will be increasing or decreasing by 5°C step when tapping the increasing or decreasing button respectively.
- You may set different time on all the preset cooking programs. Time will be increasing or decreasing by 1 minute with each tapping of the increasing or decreasing button respectively.

ATTENTION!: THIS APPLIANCE MUST NOT BE USED FOR BOILING WATER OR FOR ANY COOKING TASK OTHER THAN THE ONE DESCRIBED IN THIS MANUAL.

CAUTION!

- In case you are using non-stick paper liners in your device, never place the non-stick paper liner in the air fryer without adding food in it.** There is danger of burning as, due to the lack of weight, the paper may rise up during operation and touch the air fryer heating element.

- **Do not expose your non-stick paper liner to open flames or fire.**

Preparing for use

- Place the appliance on a stable, horizontal and even surface, close to an electrical outlet.

Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.

- Put the frying rack inside the pot making sure that rack is safely lowered into the lowest level of the pot and with its central handle positioned on the top side of the frying rack. In case you wish to cook different foods simultaneously, please place the divider on the frying rack as described in section "Before first use".

Caution:

- **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.**
- **When spraying food for a crispier result, we recommend using regular cooking oil instead of cooking spray, as this may damage the non-stick coating of your pot and frying rack and divider.**

Note: During the first use, the air fryer may emit a slight odor. This is normal and it will stop after a few usages of the device.

Hot air frying

ATTENTION: ALWAYS WEAR OVEN MITTS TO PROTECT YOUR HANDS FROM POSSIBLE BURNS OR INJURY WHEN REMOVING OR INSERTING THE HOT POT WITH THE FRYING RACK AND THE DIVIDER TO YOUR AIR FRYER AND GENERALLY WHEN HANDLING THESE PARTS WHEN THEY ARE STILL HOT. NEVER TOUCH THESE PARTS OR THE HOT INNER PARTS OF THE DEVICE WITH YOUR HANDS UNLESS THEY HAVE FIRST COMPLETELY COOLED DOWN.

1. Carefully pull the pot with its frying rack out of the air fryer.
2. Place the ingredients onto the rack inside the pot.

Note: Do not overfill the pot exceeding its indicated **MAX** point, as it may affect the quality of the food and may cause damage to your device. For the appropriate amount of food please see section "Settings". For better results, do not fill the pot exceeding the 2/3 of its capacity.

3. Slide the pot back into the air fryer, making sure that it is completely inserted in and safely locked into place. In the opposite case, device will not be operating.

Caution:

- **Never use the pot without the rack in it.**
- **Do not touch the pot or the rack or divider during and in short-time after use, as they get very hot. Only hold the pot by the handle. Let them cool down completely before touching them.**

4. Connect the plug of the appliance into an earthed wall socket. The device will enter into stand-by mode and only the operation button  will be illuminated.

5. Press the operation button  once to activate the device – the appliance will enter to the basic default program function that is set at a temperature of 200°C and a time of 15 minutes. At this stage you can set the desired temperature and time or select one of the preset cooking functions of your device.

If you want to set your desired temperature and time:

- a. Select the desired temperature for your food – between 80°C to 200°C. First press the temperature setting button  to activate the temperature setting on your display. Then use the increasing/decreasing buttons to set the desirable temperature.

Pressing the increase button , the temperature is increased whilst by pressing the decrease button  the temperature is decreased. Please refer to section "Settings" of this chapter to find the appropriate cooking temperature for the food you wish to prepare.

b. Find the appropriate cooking time for the food you want to prepare – refer again to section "Settings" of this chapter – and then set the desired time between 1-60 minutes. First press the timer setting button  to activate the timer setting on your display. Then use the increasing/decreasing buttons to set the desirable time. Pressing the increase button , the time is increased whilst by pressing the decrease button  the time is decreased.

Once the desirable temperature and time have been set, press once the operation button  and the air fryer will start operating.

If you want to select one of the preset cooking functions:

Select one of the preset cooking functions as shown on the top section of your control panel, by simply pressing on the desirable preset function icon. The current preset function symbol on your panel will be flashing.

6. Once the desirable program has been pressed, press the operation button  once to confirm it. The device will start working and only the indication of the selected program will be illuminated – the rest of the preset functions' indications will be extinguished.
 - The timer starts counting down the set preparation time.
 - During cooking you can change the temperature and time under any program you have selected. Simply press the temperature and/or timer setting buttons to set the temperature and time as described above.
 - In case you want to switch to a new program whilst your unit is operating, press again the operation button  and the panel will again be illuminated fully with your selected program flashing. Then press the new desirable preset function icon to select it. In case you do not select another program or press the operation button  within a few seconds, the machine will stop working and will enter stand-by mode.

ATTENTION: THE DEVICE WILL NOT START ITS OPERATION IF ITS TIMER HAS NOT BEEN SET.

Preheat function:

Please add the food in the pot as soon as preheating is finished. In the preset menus, as soon as you press the operation button  to start cooking, the air fryer will start preheating and its display will show indication "Pre". Once preheating is complete, the buzzer of the device will sound 5 times. To add food, carefully remove the pot from the device, then place it on a heat-resistant pot holder and carefully place the food on the frying rack inside the pot.

Attention! Be extra careful when adding food to avoid possible burns as the pot and frying rack and divider are very hot after preheating.

Then slide the pot back into the air fryer. The air fryer will begin cooking, following the set time and temperature.

Note: In case you do not remove the pot to add food after the 5 buzzer sounds, the air fryer will begin cooking under the program you have set.

Please make sure to place the food inside the pot as soon as preheating time is completed in order to avoid having your device operating, and consuming energy without actually cooking any food.

For menus with Shake (turn reminder) function:

As soon as timer countdown reaches halfway of the set cooking time, the buzzer will sound 5 times to remind you that you must turn/shake your food.

To do so, pull the pot out of the appliance by the handle and carefully shake or turn the ingredients. Attention! Be extra careful to avoid possible burns or injury as the temperatures of the pot and frying rack and divider are in very high levels. Then slide the pot back into the appliance.

In the case you do not remove the pot to turn the food after the 5 buzzer sounds, the air fryer will continue its operation and the timer will also continue its countdown.

Note: When you take the pot out of the appliance, the built-in safety device of the appliance will automatically switch the appliance off, preventing also hot air coming your way and saving energy. The air fryer will not be operating, and its internal light will also be switched off (in case you have enabled the internal light function). When the pot is back into place, the appliance will automatically continue its operation from the point where it stopped – meaning that the timer will continue its countdown from the point that it was, before removing the pot from the appliance.

However, its internal light will remain off. In case you want to enable again the internal light, simply tap on the internal light button  again.

Tip: It is advisable to remove the pot from the device, then place it on a heat-resistant pot holder and use the appropriate silicone or wooden kitchen tools to turn the food.

Caution: Be careful not to accidentally move the divider or frying rack inside the pot during shaking/turning of the food.

The excess oil coming out of the cooked food will drip down and will be collected at the bottom of the pot.

7. When you hear the timer end cooking signal – the unit will sound 5 times and on the display “End” indication will be shown - the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance and place it on the heat-resistant pot holder.

Note: You can also switch off the appliance at any time by long-tapping the operation button  on your panel.

- Check if your food is ready. If your food is not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and operate the device again and set its timer to a few extra minutes.
- When the food is ready, switch off the appliance and remove carefully the pot from the device and place it on a heat resistant pot holder. Then carefully take out the food from the pot.

Caution:

- **Never empty the food by turning the pot with the rack and divider upside down as the collected oil or fat residue on the bottom of the pot will leak onto your food.**
- **The pot, frying rack and divider and the ingredients are hot after hot air frying. Always handle them with extra care to avoid possible burns.**
Depending on the type of the ingredients in the fryer, steam may escape from the pot. Be cautious when sliding the pot out of the appliance and handling the hot food.
- Empty the food from the pot into a bowl or a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the pot using a pair of heat resistant silicone tongs.

- When a batch of food is ready, your appliance is instantly ready for preparing another batch.
 - To avoid excess smoke, when cooking naturally high fat foods, (such as sausages or meat with fat), it may be necessary to empty the selected fat from the pot between batches.
8. When you have finished cooking, please switch off your device by long-tapping its operation button and disconnect it from the mains and let it cool down completely.

Note: When the set time is elapsed and the machine is automatically switched off or when you switch off the appliance by long-tapping the operation button before time is elapsed, the fan of the device will continue working for a few seconds (protective mechanism of the device). Please wait until the fan of the device stops working first and then disconnect the appliance from the mains.

Settings

Below table will help you select the basic settings depending on the food to be prepared. Note: Keep in mind that these settings are only indicative, as the ideal settings depend on many factors such as origin, size, shape, brand, etc. of the various foods as well as on your own personal flavor preferences.

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

Tips:

- ✓ *Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.*
- ✓ *A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.*
- ✓ *Preheating your air fryer before adding food, will give you crispier cooking results. Please wait until the preheating process is completed and then add your food.*
- ✓ *Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients. Please remember to shake/turn your food in the programs required, when the device alerts you accordingly.*
- ✓ *Add some oil to fresh potatoes before you put them in the pot, for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after having added the oil on them.*
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams per each frying batch.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks (such as sausage rolls or small cheese pies) quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish onto the rack inside the pot if you want to bake a cake or quiche or if you want to air fry fragile ingredients or filled ingredients. Make sure that the oven dish has a diameter slightly smaller than the diameter of your frying rack so that it may fit properly and will be in a horizontal position during the cooking process.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes approximately. Again, reheating time depends on the type of food to be reheated, so during first usages we recommend that you check your food from time to time to obtain the best result.

Type of foods	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra Information
Potatoes & Fries					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	shake	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	shake	
Home-made fries	300-800	20-30	200	shake	Add ½ tbsp of oil
Home made potato wedges	300-800	20-30	200	shake	Add ½ tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	18-22	200	shake	Add ½ tbsp of oil
Home-made round thin potatoes	500	18-20	200	shake	Add ½ tbsp of oil
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	180	Turn	
Hamburger	100-500	7-14	180	Turn	
Sausage roll	100-500	13-15	200	Turn	
Chicken drumsticks	100-500	18-22	200	Turn	
Chicken breast	100-500	20-25	200	Turn	
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	8-10	180		
Baking					
Cake	300	20-25	160		Use baking tin
Quiche	400	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	400	20	160		Use baking tin/oven dish

ATTENTION: When baking, use short baking forms and such quantity of dough or cake mixtures so that when these inflate during baking, they will not touch the heating element of the appliance.

Warning! Always use a meat thermometer to ensure that meat, poultry and fish are cooked thoroughly before eating.

Making home-made fries:

To make home-made fries, follow the steps below.

1. Wash the potatoes, peel them and slice them into thin sticks.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
3. Put the potato sticks in a bowl and rinse them on top with $\frac{1}{2}$ tablespoon of virgin olive oil - then mix the sticks so that they are all coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays inside the bowl and put the sticks onto the rack inside the pot (making sure first that the frying rack is correctly placed inside the pot).

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the pot at once to prevent excess oil ending up on the bottom of the pot.

5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

Tip: For better and crispier results, always preheat your air fryer before adding the potatoes onto the rack inside the pot.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Proposed solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Connect the plug of the appliance into an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer to the required preparation time to activate the operation of the appliance.
	The frying pot has not been inserted correctly into place.	Insert the frying pot correctly and safely into its place inside the device.
The ingredients fried with the air fryer are not done	The amount of ingredients in the pot is too big.	Put smaller batches of ingredients in the pot as smaller batches are fried more evenly.
	Temperature setting is too low.	Set the temperature to the required level.
The ingredients are fried unevenly in the air fryer	Certain types of ingredients that lie on top of each other need to be shaken halfway through the preparation time, to be cooked evenly.	Shake your ingredients halfway through the preparation time.
Cannot slide the pot into appliance properly	There are too many ingredients in the pot.	Do not fill the pot beyond the $\frac{2}{3}$ of its height.
Smoke comes out from the appliance	You are preparing greasy ingredients.	When frying greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the bottom of the pot. The oil produces 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.	Smoke is caused by grease heating up in the pot. Make sure you clean the pot properly after each use.

Your fresh French fries have not been cooked evenly	The right quality of fresh potatoes will give you the best result.	Use good quality fresh potatoes that are suitable for frying.
	Potatoes are too starchy	Rinse your potato sticks thoroughly and dry them well to remove starch from their surface.
Your fresh French fries are not crispy	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Always dry thoroughly your potato sticks before adding oil on them. Cut your potato sticks to thinner strips for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Your appliance must be cleaned after every use.
2. **After each use and before cleaning, unplug the appliance from the mains and let it cool down completely.**

3. Take out the pot with the rack and divider, separate one from the other by carefully pulling first the divider from the rack and then the rack straight upwards from the pot and then wash them in lukewarm soapy water. Afterwards rinse them thoroughly and let them dry completely before you put them back in your appliance. Never use kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage their non-stick coating.

Tip: If dirt is stuck to your frying rack, divider or the bottom of the pot, reassemble the rack and divider into the pot and fill the pot with hot soapy water and let it stand for 5 minutes. Afterwards rinse and dry thoroughly.

You may also wash the frying rack, divider and pot in the dishwasher.

Note: Please pay extra attention when you are cleaning the frying rack and the divider in order to avoid removing and losing accidentally the silicone parts that are located on their sides.

4. Wipe the inside of the appliance with a soft slightly damp cloth, and then dry it completely using a dry soft cloth. Make sure that no water or moist or cloth residue remains on the inside of the appliance after cleaning.
5. Wipe the outside with a slightly damp cloth ensuring that no moisture, oil or food residue enters the openings or air inlets/outlets of the appliance.
6. Do not clean the inside or outside surfaces with any abrasive scouring pad or steel wool, or abrasive or deteriorating cleansers as this will damage the finishing of your appliance.
7. Do not clean the frying rack, divider, pot and the inner cooking chamber of the appliance using metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the coating of the pot and rack and divider and the finishing of the inner chamber.
8. Carefully clean the heating element of the appliance by a cleaning brush with very soft bristles to remove any food residue.
9. **To protect against fire, electric shock or personal injury, NEVER immerse cord, plug, or any part of your appliance in water or any other liquid, or put them under running water. The only parts of your appliance that can be washed are the frying rack, divider and pot.**

STORAGE

- Switch off the appliance, disconnect it from the mains and let it cool down completely.
- Clean the device and its accessories as described above.
- Make sure that all parts of the device are clean and dry.
- Store your device in a clean and dry place out of reach of children.



This product is in strict conformity with all the valid directives of European Union applying on this type of electrical appliances.



Instructions for the correct disposal of the unit according to European directive 2002/96/EU

Should you find one day that your appliance needs to be replaced or if it is of no further use to you, think of the protection of the environment:

- 1) Do not dispose your appliance along with the rest of the public waste (this is also the meaning of the shown recycling sign).
- 2) Contact your Public Authorities and they will instruct you of the recycling centers to which your appliances must be disposed.
- 3) Correct disposal of your appliance helps the protection of the environment as well as the recycling of the appliance components.
- 4) The electrical appliances due to their construction materials, if not correctly disposed, may lead to environmental and furthermore health hazards.



With the warranty of:



BUY WAY S.A.
Tyrtaiou Avenue,
31st km Athinon-Lamias,
19014 Afidnes, Greece
Tel.: +30 210-2464214
www.buyway.gr