

Primo®

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ USE INSTRUCTIONS




ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ / AIR FRYER
Μοντέλο / Model: PRAF-40459
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 φως 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 και τη σχάρα μαγειρέματος 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 κρύνουν 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 φως 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 το η σχάρα μαγειρέματος 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.
 - τη μετακίνησή της.

Η συσκευή χρειάζεται περίπου 30 λεπτά για να κρυώσει ώστε να τη χειριστείτε και να

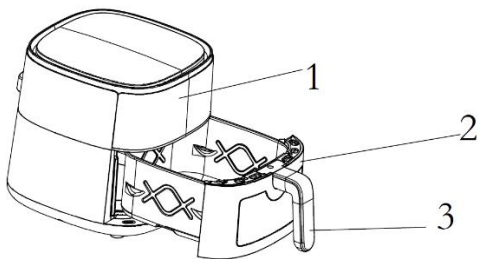
την καθαρίσετε με ασφάλεια.

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. **Η συντήρηση και ο καθαρισμός της συσκευής δεν θα πρέπει να γίνονται από παιδιά.**
20. **Τα παιδιά χρειάζονται προσεκτική επιτήρηση ώστε να μην χρησιμοποιούν και να μην «παίζουν» με την συσκευή.**
21. Μην λειτουργείτε τη συσκευή αν παρουσιάζει βλάβη το καλώδιο ή το φως της ή η συσκευή παρουσιάζει κάποια βλάβη, ή έχει πέσει κάτω ή μέσα σε νερό ή έχει φθαρεί με οποιοδήποτε τρόπο.
22. Για την δική σας ασφάλεια, ελέγχετε συχνά το καλώδιο και το φως της συσκευής για τυχόν φθορές. Σε περίπτωση που το καλώδιο ή το φως 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.
23. Μην αφήνετε το καλώδιο της συσκευής να κρέμεται από τους πάγκους ή να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες.
24. **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.**
25. **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.**
26. 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.
27. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλη χρήση πέραν αυτής για την οποία κατασκευάστηκε και περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο.
28. Μεγάλη ποσότητα φαγητού, πακέτα από αλουμίνιο ή μεταλλικά εργαλεία κουζίνας δεν θα πρέπει να εισέρχονται στην συσκευή καθώς μπορεί να προκληθεί φωτιά ή ηλεκτροπληξία.
29. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως τραπεζομάντηλα ή κουρτίνες.
30. Η χρήση μη αυθεντικών ανταλλακτικών ή εξαρτημάτων που δεν συστήνονται από τον κατασκευαστή, μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία και πιθανό τραυματισμό του χρήστη.
31. Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μία οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια, ανθεκτική στη θερμότητα.
32. Απομακρύνετε με προσοχή τον κάδο με τη σχάρα και το έτοιμο φαγητό από τη

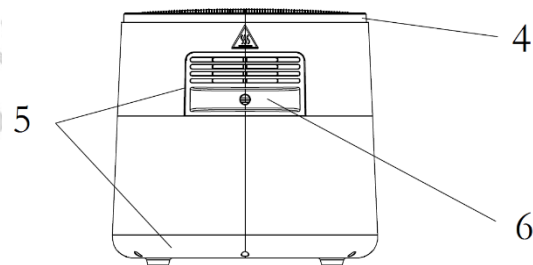
συσκευή σας για να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα και τραυματισμούς.

33. Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να συνδέεται σε συσκευές προγραμματισμού μεταχρονολογημένης λειτουργίας ή σε συσκευές με σύστημα τηλεχειρισμού.
34. Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή βγάλτε το φισ της από την πρίζα κρατώντας πάντοτε από το φισ και όχι τραβώντας από το καλώδιο.
35. **Μη συνδέετε ή αποσυνδέετε ποτέ τη συσκευή από το ρεύμα και μη ρυθμίζετε τον πίνακα ελέγχου με βρεγμένα χέρια.**
36. 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.
37. Μην καλύπτετε τις εισόδους και εξόδους αέρα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της.
38. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους και μην την εκθέτετε σε υγρασία ή στην ηλιακή ακτινοβολία.
39. 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.
40. Η εγγύηση της συσκευής δεν ισχύει αν η συσκευή χρησιμοποιείται για επαγγελματικούς ή ημιεπαγγελματικούς σκοπούς ή για χρήση που δεν είναι σύμφωνη με τις οδηγίες αυτού του εγχειριδίου.
41. 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.
42. 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.
43. **Μην τοποθετείτε ΠΟΤΕ οτιδήποτε πάνω στη συσκευή.**
44. 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.
45. **Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για πιθανή μελλοντική χρήση.**

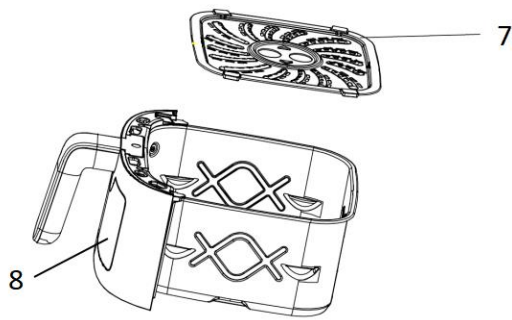
ΜΕΡΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



1. Ψηφιακός πίνακας ελέγχου
2. Αποσπώμενος κάδος
3. Χειρολαβή κάδου



4. Είσοδος αέρα
5. Ανοίγματα εξόδου αέρα
6. Καλώδιο παροχής ρεύματος



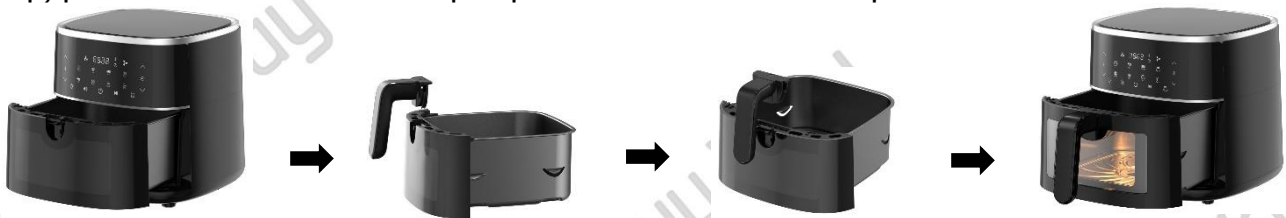
7. Αποσπώμενη σχάρα μαγειρέματος
8. Διαφανής πρόσοψη κάδου για την παρακολούθηση του μαγειρέματος

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. Ελέγξτε το εσωτερικό μέρος της συσκευής και βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν περαιτέρω υλικά συσκευασίας ή αυτοκόλλητα είτε στο εσωτερικό της συσκευής είτε στη σχάρα ή τον κάδο ή την λαβή του κάδου.

Συναρμολόγηση της λαβής κάδου:

1. Απομακρύνετε την χάρτινη ετικέτα και βγάλτε τον κάδο μέσα από τη συσκευή.
2. Σύρετε τη χειρολαβή μέσα στα αντίστοιχα αυλάκια του κάδου και πιέστε την προσεκτικά προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει καλά η χειρολαβή μέσα στον κάδο.
3. Θα πρέπει να είστε απόλυτα βέβαιοι ότι η χειρολαβή έχει ασφαλίσει σωστά στη θέση της μέσα στον κάδο και δεν μπορεί πλέον να απελευθερωθεί.



4. Καθαρίστε τη σχάρα 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.
5. Σκουπίστε την εσωτερική και εξωτερική επιφάνεια της συσκευής με ένα καθαρό μαλακό πανί.
6. Αφού ο κάδος και η σχάρα στεγνώσουν, εφαρμόστε τη σχάρα μέσα στον κάδο όπως περιγράφεται στην παρακάτω ενότητα.

Τοποθέτηση αποσπώμενης σχάρας μαγειρέματος

Τοποθετήστε την αποσπώμενη σχάρα στο εσωτερικό του κάδου σας. Η αποσπώμενη σχάρα μπορεί να τοποθετηθεί σε δύο διαφορετικά ύψη μέσα στον κάδο:

1. Στην επάνω θέση σας βοηθά να τοποθετήσετε φαγητά πιο κοντά στην αντίσταση για ψήσιμο σαν γκριλ. Επίσης, μπορείτε να ελαττώσετε με αυτόν τον τρόπο τον όγκο του κάδου όταν μαγειρεύετε μικρότερες ποσότητες φαγητού –το φαγητό θα γίνει πιο τραγανό και θα μαγειρευτεί πιο γρήγορα.

Για να τοποθετήσετε την αποσπώμενη σχάρα κοντά στην αντίσταση, τοποθετήστε τις άκρες της σχάρας έτσι ώστε να ακουμπήσουν στις επάνω θέσεις τοποθέτησης σχάρας του κάδου σας όπως σας δείχνουν τα βελάκια της Εικ.1.

Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα βρίσκεται σε οριζόντια θέση μετά την τοποθέτησή της πάνω στις άνω θέσεις τοποθέτησης (Εικ.2).

Εικ.1



Εικ.2

2. Για να τοποθετήσετε τη σχάρα στο κάτω μέρος του κάδου, γυρίστε ελαφρώς τη σχάρα ώστε να περάσει από τις εξοχές του κάδου και κατόπιν σπρώξτε την ελαφρώς ώστε να την τοποθετήσετε στην κατώτατη θέση της μέσα στον κάδο και βεβαιωθείτε ότι μετά την τοποθέτηση η σχάρα είναι τελείως οριζόντια(Εικ.3).



Εικ.3

Κατόπιν σύρετε τον κάδο με τη σχάρα μέσα στη συσκευή. Εφόσον ο κάδος τοποθετηθεί σωστά θα ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος κλικ της ασφάλισης του κάδου μέσα στη συσκευή.

Σημειώστε ότι η συσκευή δεν μπορεί να λειτουργήσει αν ο κάδος της δεν έχει ασφαλίσει σωστά μέσα στη συσκευή.

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

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 το διακόπτη λειτουργίας on/off. Λόγω του μηχανισμού προστασίας της συσκευής, ο ανεμιστήρας της θα συνεχίσει να λειτουργεί για ακόμη 20 δευτερόλεπτα – μετά το πέρας του χρόνου αυτού η συσκευή θα κλείσει τελείως.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ (ΑΦΗΣ)



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

Προετοιμασία

1. 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.

2. Τοποθετήστε προσεκτικά τη σχάρα μέσα στον κάδο και βεβαιωθείτε ότι είναι σε οριζόντια θέση.

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.

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

1. Βγάλτε προσεκτικά τον κάδο με τη σχάρα από τη συσκευή.

2. Τοποθετήστε το φαγητό πάνω στη σχάρα μέσα στον κάδο.

Προσοχή: Μην γεμίζετε τον κάδο πέραν από το ενδεικνυόμενο σημείο του **MAX** - (δείτε την παράγραφο «Ρυθμίσεις» σε αυτό το κεφάλαιο), καθώς μπορεί να επηρεαστεί η ποιότητα του φαγητού αλλά και να προκληθεί βλάβη στη συσκευή σας.

Πάντοτε φροντίζετε ώστε τα φαγητά που τοποθετείτε πάνω στη σχάρα να μην ακουμπούν την αντίσταση της συσκευής καθώς κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή σας.

3. Βάλτε τον κάδο μέσα στη συσκευή, βεβαιώνοντας ότι έχει εισέλθει πλήρως και ότι έχει ασφαλίσει στη θέση του.

Προσοχή:

• **Μην χρησιμοποιείτε τον κάδο χωρίς να είναι η σχάρα τοποθετημένη στο εσωτερικό του.**

• **Μην αγγίζετε τον κάδο και τη σχάρα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και για λίγο χρονικό διάστημα μετά το πέρας της λειτουργίας, καθώς αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Κρατάτε τον κάδο μόνο από την χειρολαβή.**

4. Συνδέστε το φις της συσκευής σε μία γειωμένη πρίζα παροχής ρεύματος.

5. Μόλις η συσκευή συνδεθεί με το ρεύμα, όλες οι ενδείξεις θα ανάψουν στιγμιαία και κατόπιν θα παραμείνει αναμμένος μόνο ο διακόπτης λειτουργίας on/off σηματοδοτώντας ότι η συσκευή είναι σε κατάσταση αναμονής (stand-by).

6. Πατήστε μία φορά το διακόπτη on/off - η συσκευή θα εισέλθει στο βασικό εργοστασιακό πρόγραμμα λειτουργίας που είναι ρυθμισμένο σε θερμοκρασία 180°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 - πατώντας τα κουμπιά αφής ρύθμισης θερμοκρασίας στον πίνακα ελέγχου της συσκευής. Με το κουμπί αύξησης θερμοκρασίας αυξάνετε την θερμοκρασία και με το κουμπί μείωσης τη μειώνετε. Συμβουλευτείτε την ενότητα «Ρυθμίσεις» αυτού του κεφαλαίου για να βρείτε τη σωστή θερμοκρασία μαγειρέματος ανάλογα με το φαγητό που θέλετε να ετοιμάσετε. Η θερμοκρασία αλλάζει κατά 5°C σε κάθε πάτημα.

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 πατώντας τα κουμπιά αφής ρύθμισης

χρόνου στον πίνακα ελέγχου της συσκευής. Με το κουμπί αύξησης χρόνου αυξάνετε το χρόνο και με το κουμπί μείωσης τον μειώνετε. Ο χρόνος αλλάζει κατά 1 λεπτό σε κάθε πάτημα.

Αν θέλετε να επιλέξετε ένα από τα προεπιλεγμένα προγράμματα μαγειρέματος:

Επιλέξτε ένα από τα προεπιλεγμένα προγράμματα όπως φαίνονται στο επάνω μέρος του πίνακα ελέγχου της συσκευής, πατώντας πάνω στην αντίστοιχη ένδειξη του προγράμματος. Το εικονίδιο του επιλεγμένου προγράμματος θα αναβοσβήνει.

Οι χρόνοι και θερμοκρασίες των προεπιλεγμένων προγραμμάτων είναι οι παρακάτω:

Σύμβολο προγράμματος	Επεξήγηση	Θερμοκρασία	Εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας	Χρόνος (λεπτά)	Εύρος ρύθμισης χρόνου (λεπτά)
	Τηγανιτές πατάτες	200°C	80-200°C	18	1-60
	Μπριζόλες	200°C	80-200°C	10	1-60
	Κοτόπουλο	200°C	80-200°C	40	1-60
	Ψάρι	160°C	80-200°C	15	1-60
	Πίτσα	185°C	80-200°C	14	1-60
	Κέικ	160°C	80-200°C	30	1-60
	Μπέικον	175°C	80-200°C	12	1-60
	Ψωμί	160°C	80-200°C	20	1-60
	Απόψυξη	40°C	30-80°C	35	1-60
	Διατήρηση θερμοκρασίας	80°C	80-200°C	30	1-60

- Αφού έχετε θέσει το επιθυμητό πρόγραμμα ή το χρόνο και τη θερμοκρασία που επιθυμείτε, για να ξεκινήσετε τη λειτουργία της συσκευής, πατήστε μία φορά το διακόπτη έναρξης/παύσης. Η συσκευή θα ξεκινήσει τη λειτουργία της και οι φωτεινές ενδείξεις θέρμανσης και ανεμιστήρα θα ανάψουν.
- 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 αύξησης ή μείωσης θερμοκρασίας/χρόνου για να θέσετε τη θερμοκρασία και το χρόνο που επιθυμείτε όπως περιγράφηκε παραπάνω.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η φωτεινή ένδειξη θέρμανσης θα ανάβει και θα σβήνει κατά χρονικά διαστήματα. Αυτό υποδεικνύει ότι η αντίσταση της συσκευής ανάβει και σβήνει ώστε να διατηρείται η θερμοκρασία στο επιλεγμένο επίπεδο.
- Σε περίπτωση που θέλετε να επιλέξετε ένα άλλο πρόγραμμα ενώ η συσκευή σας λειτουργεί, απλά πατήστε μία φορά τον διακόπτη έναρξης/παύσης και κατόπιν επιλέξτε το καινούριο πρόγραμμα που θέλετε. Πατήστε και πάλι το διακόπτη έναρξης/παύσης ώστε να ξεκινήσει η συσκευή τη λειτουργία με το επιλεγμένο καινούριο πρόγραμμα.
- Το λάδι που βγαίνει από τα υλικά που μαγειρεύονται πέφτει και συλλέγεται στον πυθμένα του κάδου.

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

Διακόπτης φωτισμού

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατήστε το διακόπτη 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 ένα λεπτό μετά την ενεργοποίησή του. Για να απενεργοποιήσετε το φωτισμό πριν την πάροδο του ενός λεπτού, πατήστε και πάλι το διακόπτη φωτισμού.

Προσθέστε 5 λεπτά στο χρόνο μαγειρέματος αν η συσκευή σας είναι κρύα.

Σημείωση: Αν θέλετε, μπορείτε να προθερμάνετε τη συσκευή σας χωρίς την προσθήκη φαγητού μέσα στον κάδο.

Σε αυτή την περίπτωση, θέσετε το χρονοδιακόπτη στα 5 λεπτά και περιμένετε μέχρι να σβήσει η φωτεινή ένδειξη θέρμανσης (μετά από περίπου 4-5 λεπτά). Μετά 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. Κατόπιν εισάγετε και σπρώξτε τον κάδο ξανά μέσα στη συσκευή και θέσετε το χρονοδιακόπτη στον κατάλληλο χρόνο μαγειρέματος καθώς και στη θερμοκρασία που επιθυμείτε για το μαγείρεμα του φαγητού σας.

8. Κάποια φαγητά χρειάζεται να τα ανακινήσετε όταν φτάσετε στη μέση της διαδικασίας μαγειρέματος (δείτε την ενότητα «Ρυθμίσεις» αυτού του κεφαλαίου). Για να το κάνετε αυτό, βγάλτε έξω τον κάδο από τη συσκευή κρατώντας από τη χειρολαβή του κάδου και ανακινήστε με προσοχή τα υλικά. Κατόπιν επανατοποθετήστε τον κάδο στη συσκευή. Όταν βγάξετε 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. 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.

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 τη σχάρα που βρίσκεται μέσα στον κάδο, όταν ανακινείτε τα υλικά.

Συμβουλή: Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη στο μισό χρόνο μαγειρέματος ώστε να ανακινήσετε τα υλικά μόλις ακουστεί το σήμα λήξης μαγειρέματος. Αυτό όμως σημαίνει ότι όταν τοποθετήσετε τον κάδο πίσω στη συσκευή αφού ανακινήσετε τα υλικά, θα πρέπει να ξεκινήσετε και πάλι τη λειτουργία της συσκευής σας και να ρυθμίσετε ξανά το χρονοδιακόπτη βάζοντας τον εναπομείναντα χρόνο.

9. 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 κλείσετε τη συσκευή μόνοι σας πριν επέλθει η πάροδος του προγραμματισμένου χρόνου. Για να το κάνετε αυτό, πατήστε το διακόπτη λειτουργίας on/off. Η συσκευή θα μπει ξανά σε κατάσταση αναμονής (stand-by).

10. 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.

11. 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, καθώς το περισσευούμενο λάδι ή λίπος που έχει συγκεντρωθεί στον πυθμένα του κάδου κατά το μαγείρεμα, θα πέσει επάνω στο φαγητό σας.**
- **Ο κάδος, 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.**

12. Αδειάστε το φαγητό από τον κάδο σε ένα μπωλ 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.

13. Όταν μια μερίδα φαγητού είναι έτοιμη, η συσκευή σας είναι άμεσα έτοιμη για να ετοιμάσει την επόμενη μερίδα που θέλετε να μαγειρέψετε.

14. 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.

15. Όταν τελειώσετε τη χρήση της συσκευής σας, παρακαλούμε 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 on/off, ο ανεμιστήρας της συσκευής θα συνεχίσει να λειτουργεί για 20 δευτερόλεπτα (μηχανισμός προστασίας της συσκευής). Παρακαλούμε περιμένετε να σβήσει πρώτα ο ανεμιστήρας της συσκευής (η φωτεινή του ένδειξη θα σβήσει και η συσκευή θα ηχήσει 5 φορές) 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 (ταχεία κυκλοφορία 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.*
- ✓ *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.*
- ✓ *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 διάμετρος του σκεύους που θα χρησιμοποιήσετε θα είναι λίγο μικρότερη από τη διάμετρο της βάσης του καλαθιού 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	300-700	20-30	200	Ανακινήστε	Προσθέστε ½ κουτ. λάδι
Σπιτικές πατάτες κυδωνάτες	300-700	20-30	200	Ανακινήστε	Προσθέστε ½ κουτ. λάδι
Σπιτικές πατάτες σε μικρούς κύβους	300-700	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		
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.

Σημείωση: Προσθέστε 5 λεπτά στο χρόνο μαγειρέματος αν η φριτζά σας είναι κρύα όταν ξεκινάτε το μαγείρεμα.

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 φριτζάς (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	Δεν έχετε ρυθμίσει το χρονοδιακόπτη.	Θέσετε το χρονοδιακόπτη στον κατάλληλο χρόνο μαγειρέματος ώστε να ενεργοποιήσετε τη 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 του σημείου του MAX.
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 σύνθηες. 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.

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 από τη συσκευή, απομακρύνετε προσεκτικά 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 ή στον πυθμένα του κάδου, βάλτε πάλι 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.

Σημείωση: Συστήνεται να μην πλένετε τον αποσπώμενο κάδο και τη σχάρα σε πλυντήριο πιάτων.

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.
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, τον κάδο και το εσωτερικό της συσκευής χρησιμοποιώντας μεταλλικά εργαλεία κουζίνας ή διαβρωτικά υλικά καθαρισμού καθώς κάτι τέτοιο θα κατέστρεφε την επίστρωσή τους.
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 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 και ο κάδος της.**



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 βοηθήστε 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 A.E.
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 pan 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 pan from the appliance.**
7. **Never touch the frying rack and pan 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 and the pan.**
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.
 - moving it.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. **Cleaning and user maintenance shall not be made by children.**
20. **Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
21. 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.
22. 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.
23. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch a hot surface.
24. **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.**
25. **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.**
26. 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.
27. Do not use the appliance for any other than its intended use which is described in this leaflet.
28. 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.
29. Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
30. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire or electric shock or personal injuries.
31. Use the appliance on a horizontal, level, stable and heat resistant work surface.
32. Be sure to take the pan with the rack and the food out carefully after frying, to avoid injuries.
33. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
34. To disconnect, remove plug from wall outlet. Always hold the plug - never pull the cord.
35. **Never connect or disconnect the appliance from the mains or operate its control panel with wet hands.**
36. Keep all ingredients in the pan on such level so as to prevent any contact with heating elements. Never fill your pan exceeding its indicated **MAX** point.
37. Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
38. Do not use the appliance outdoors and do not expose it to moisture or direct sunlight.
39. 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.
40. The guarantee is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes, or if it is not used according to instructions.
41. A fire may occur if your appliance is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls, and similar materials, when in operation.
42. In order to prevent heat from building up, do not put the unit directly underneath a

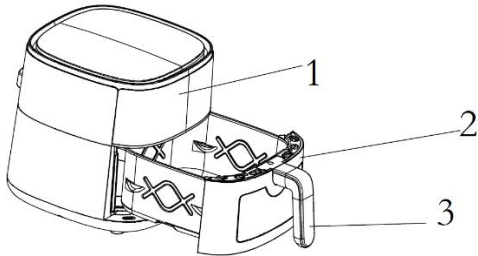
cupboard. Ensure that there is enough space all around. Do not place the appliance against a wall or against any other appliance. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.

43. **NEVER place anything on top of the appliance.**

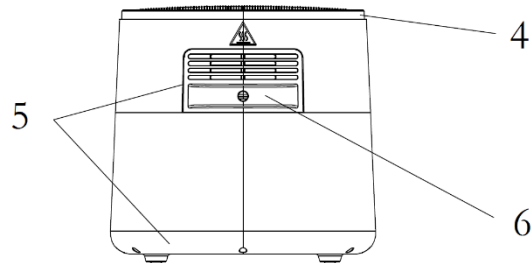
44. Never move your appliance during operation or while it is hot or containing hot food. Allow the appliance to completely cool down before moving it.

45. **Save these instructions for possible future reference.**

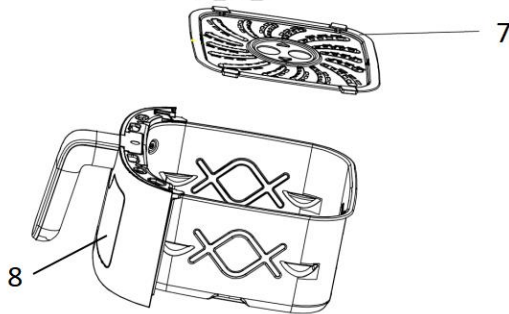
PARTS OF THE DEVICE



1. Digital control panel
2. Detachable pan
3. Pan handle



4. Air inlet
5. Air outlet openings
6. Power Cord



7. Detachable frying rack
8. Transparent pot front cover for monitoring cooking

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. Check the inner part of your device and make sure that there are no further packaging materials or stickers either on the inner part of the device or on its rack or pan or pan handle.

Attaching the handle on the pan

1. Remove the paper label and slide out the pot from the device.
2. Slide carefully the handle into the corresponding grooves of the pot front opening and carefully push it downwards until it clicks into its locking position on the pan.
3. You must be absolutely sure that the pan handle is securely locked in place and can no longer be released.



4. Clean the rack and pan 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.
5. Wipe inside and outside of the appliance with a clean soft cloth.
6. After the pan and rack are dry, place the clean frying rack into the pan as described in the below section.

Placing the frying rack

Place the frying rack into your pan. Frying rack can be positioned in two different heights inside the pan:

1. The top position is helping you to place food close to the heating element for broiling food. It also helps you reducing the volume of your pan when you are cooking smaller portions of food – food is crispier and will be cooked faster.

To place the frying rack close to the heating element, position it inside the pot so its edges sit on the top frying rack holders as shown with the arrows in Fig.1.

Make sure that the frying rack is totally horizontal after its placement on the top position. (Fig.2).



Fig.1



Fig.2

2. To position the frying rack on the bottom of the pan, slightly lean the frying rack so it can pass through the top height holders and then bring it in horizontal position and place it on the bottom side of the pan. Push it down slightly to make sure that it has reached the bottom positioning and make sure that it is horizontal (Fig.3).



Fig.3

Then slide the pan back into the air fryer, making sure that it is completely inserted in and safely locked into place – a locking click sound will be heard. Please note that the air fryer cannot operate unless its pan is correctly positioned inside the unit.

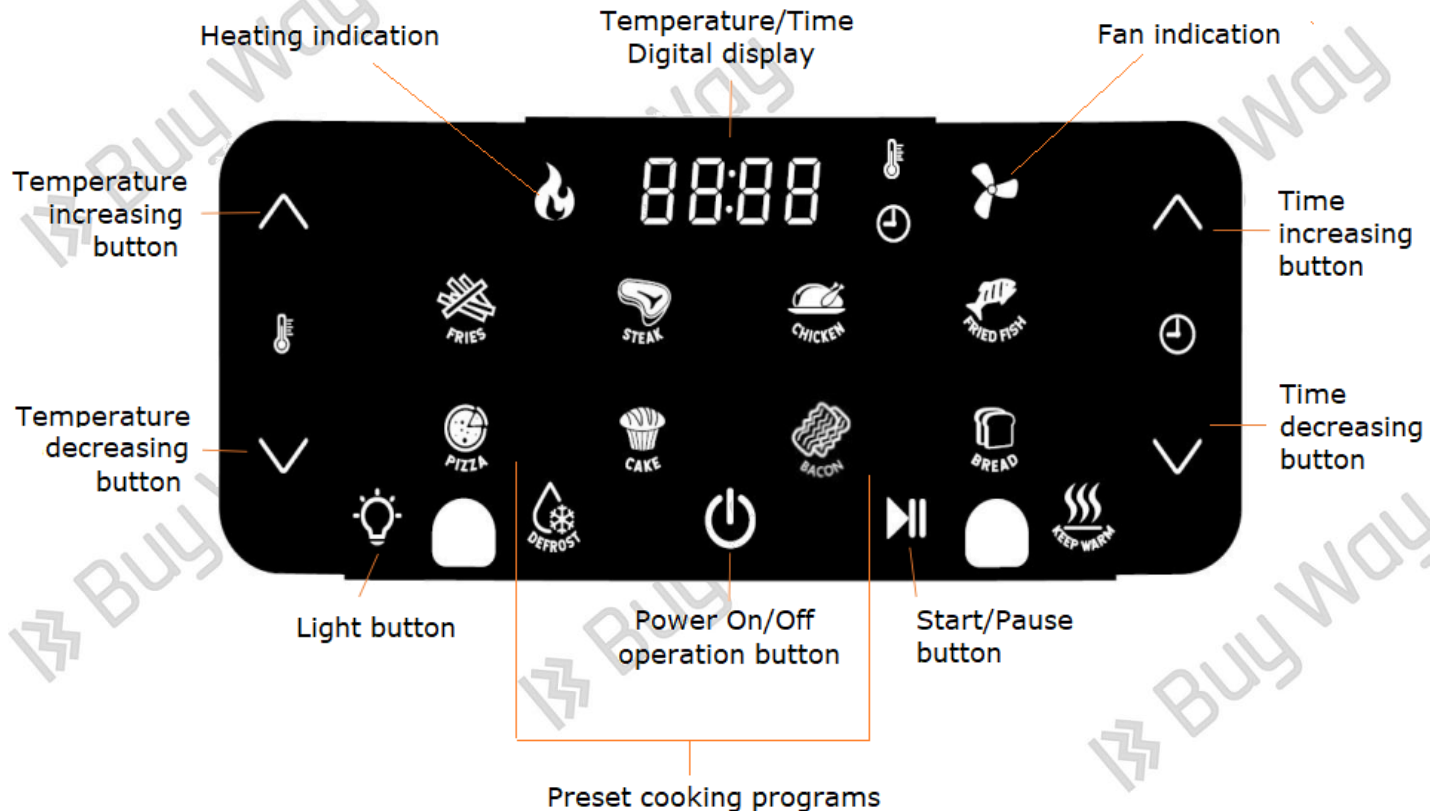
Attention: Do not fill the pan with oil or frying fat as the appliance works on hot air.

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 pressing its Power On/off operation button. When the set time is elapsed, you will hear the end cooking signal from the appliance. Due to the protection safety device, the fan will keep working for 20 seconds – when this time elapses the device will be completely switched off.

TOUCH CONTROL PANEL



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

Preparing for use

1. 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.

2. Put the frying rack inside the pan making sure that is totally horizontal.

Caution:

Do not fill the pan with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted.

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

1. Carefully pull the pan out of the air fryer.
2. Place the ingredients onto the rack inside the pan.
Note: Do not overfill the pan 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' in this chapter.
3. Slide the pan back into the air fryer, making sure that it is completely inserted in and safely locked into place.

Caution:

- **Never use the pan without the rack in it.**
 - **Do not touch the pan or the rack during and in short-time after use, as they get very hot. Only hold the pan by the handle. Let them cool down completely before touching them.**
4. Connect the plug of the appliance into an earthed wall socket.

5. As soon as the device is connected to the mains, all the indications will flash momentarily and only the Power On/Off button will remain illuminated indicating that the appliance has entered stand-by mode.
6. Press On/Off button once – the appliance will enter to the basic default program function that is set at a temperature of 180°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 - pressing the temperature touch buttons on the control panel. 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. Temperature changes by 5°C per step.

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 by using the time touch buttons on the control panel. Pressing the increase button, the time is increased whilst by pressing the decrease button the time is decreased. Time changes by 1 minute per step.

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

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

Time and temperature settings of the preset cooking functions are as follows:

Preset function symbol	Cooking task	Temperature	Temperature setting range	Time (min)	Time setting range (min)
	French fries	200°C	80-200°C	18	1-60
	Steaks	200°C	80-200°C	10	1-60
	Chicken	200°C	80-200°C	40	1-60
	Fish	160°C	80-200°C	15	1-60
	Pizza	185°C	80-200°C	14	1-60
	Cake	160°C	80-200°C	30	1-60
	Bacon	175°C	80-200°C	12	1-60
	Bread	160°C	80-200°C	20	1-60
	Defrost	40°C	30-80°C	35	1-60
	Keep warm	80°C	80-200°C	30	1-60

7. Once the desirable program or the desirable time and temperature have been set, press the start/pause button once to begin the operation of the device. The device will start working and the heating and fan indications will be illuminated.
 - 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/time increasing or decreasing buttons to set the temperature and time as described above.

- During the hot air frying process, the heating indication pilot light comes on and off from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- In case you want to switch to a new program whilst your unit is operating, press once the start/pause button and then select the new desirable program. Press the start/pause button again and the air fryer will start working under the new set program.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

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

Light button

During cooking, tap on the Light button to activate the lamp inside the air fryer to check your food. For energy saving purposes, the light will turn off automatically one minute after you turn it on. To switch off the light before one minute time passes, tap on the light button again.

Add 5 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 timer to 5 minutes and wait until the heating indication pilot light goes out (after about 4-5 minutes). Then pull out the pan carefully, place it on a heat-resistant pot holder and place carefully the food to be fried onto the rack inside the pan. Then insert and push the pan inside the appliance and set the required preparation time and correct temperature according to the food you are cooking.

8. Some ingredients require shaking halfway during the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To do so, pull the pan out of the appliance by the handle and carefully shake it. Then slide the pan back into the appliance. When you take the pan out of the appliance, the safety device built up in the appliance will automatically switch the appliance off, preventing also hot air coming your way and saving energy. When the pan 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 pan from the appliance.

Tip: It is advisable to remove the pan 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 frying rack inside the pan during shaking/turning of the food.

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

9. When you hear the timer end cooking signal (your device will sound 5 times) the set preparation time has elapsed. Pull the pan 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 pressing the on/off button on your panel. The device will again enter stand-by mode.
10. Check if your food is ready. If your food is not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and operate the device again and set its timer to a few extra minutes.
11. When the food is ready, switch off the appliance and remove carefully the pan from the device and place it on a heat resistant pot holder. Then carefully take out the food from the pan.

Caution:

- **Never empty the food by turning the pan with the rack upside down as the collected oil or fat residue on the bottom of the pan will leak onto your food.**
- **The pan, the frying rack 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 pan. Be cautious when sliding the pan out of the appliance and handling the hot food.

12. Empty the food from the pan into a bowl or a plate.

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

13. When a batch of food is ready, your appliance is instantly ready for preparing another batch.

14. 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 pan between batches.

15. When you have finished cooking, please disconnect your appliance 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 pressing the on/off button before time is elapsed, the fan of the device will continue working for 20 seconds (protective mechanism of the device). Please wait until the fan of the device stops working (the fan indication pilot light will be off and the air fryer will finally sound 5 times) 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 pan 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.*
- ✓ *Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.*
- ✓ *Add some oil to fresh potatoes before you put them in the pan, 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 pan if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients. Make sure that the oven dish has a diameter slightly smaller than the diameter of your pan 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	300-700	20-30	200	shake	Add ½ tbsp of oil
Home made potato wedges	300-700	20-30	200	shake	Add ½ tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-700	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.

Note: Add 5 minutes to the preparation time when you start frying while the air fryer is still cold.

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 ½ 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 pan (making sure first that the frying rack is correctly placed inside the pan).

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

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 pan.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Proposed solution
The air fryer does not work	You have not set the timer.	Set the timer to the required preparation time to activate the operation of the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done	The amount of ingredients in the pan is too big.	Put smaller batches of ingredients in the pan 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 pan into appliance properly	There are too many ingredients in the pan.	Do not fill the pan beyond the 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 pan. The oil produces smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	Smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.

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 pan with the rack, separate one from the other by carefully pulling the rack straight upwards from the pan and then wash them in hot warm 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 or the bottom of the pan, reassemble the rack into the pan and fill the pan with hot soapy water and let it stand for 5 minutes. Afterwards rinse and dry thoroughly.

Note: It is not recommended to wash your detachable pan and frying rack in a dishwasher.

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 and pan and the inside of the appliance using metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage their coating.
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 and pan.**



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