

# Primo®

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ USE INSTRUCTIONS



**2σε1 ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ DUAL ZONE**  
**2in1 DUAL ZONE AIR FRYER**  
**Μοντέλο / Model: PRAF-40530**  
**220-240V~50-60Hz – 2800W**

**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 φινιρίσμα 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 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 φινιρίσμα 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.
    - τη μετακίνησή της.

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

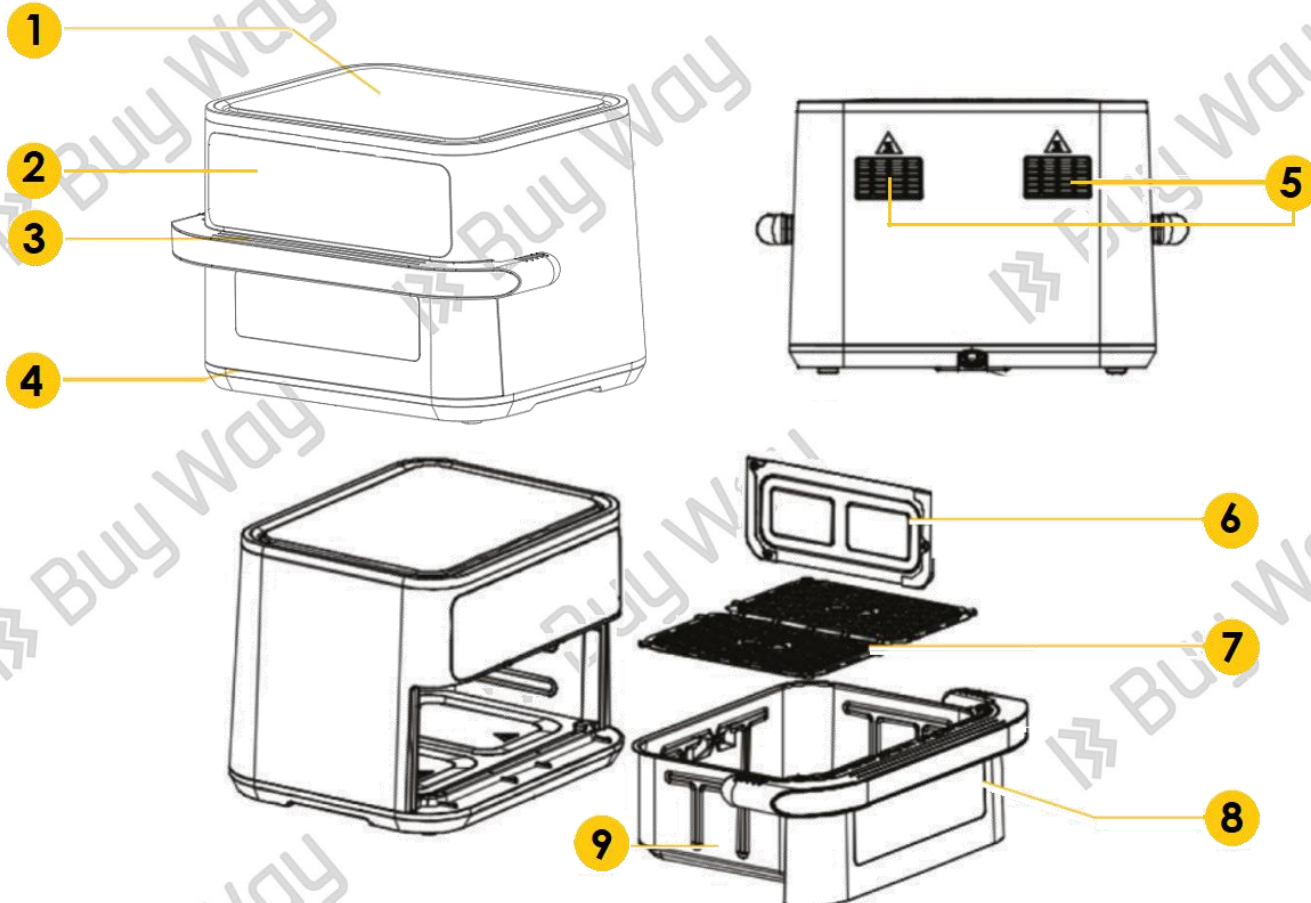
την καθαρίσετε με ασφάλεια.

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 άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) 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. Τα παιδιά χρειάζονται προσεκτική επιτήρηση ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
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. Μη 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. Μη χρησιμοποιείται στη συσκευή σας εξαρτήματα τα οποία δεν συστήνονται από τον κατασκευαστή και μην χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα της συσκευής σας σε οποιαδήποτε άλλη φριτέζα αέρος. 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 τα εξαρτήματα μαγειρέματος (σχάρα και διαχωριστικό) 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.

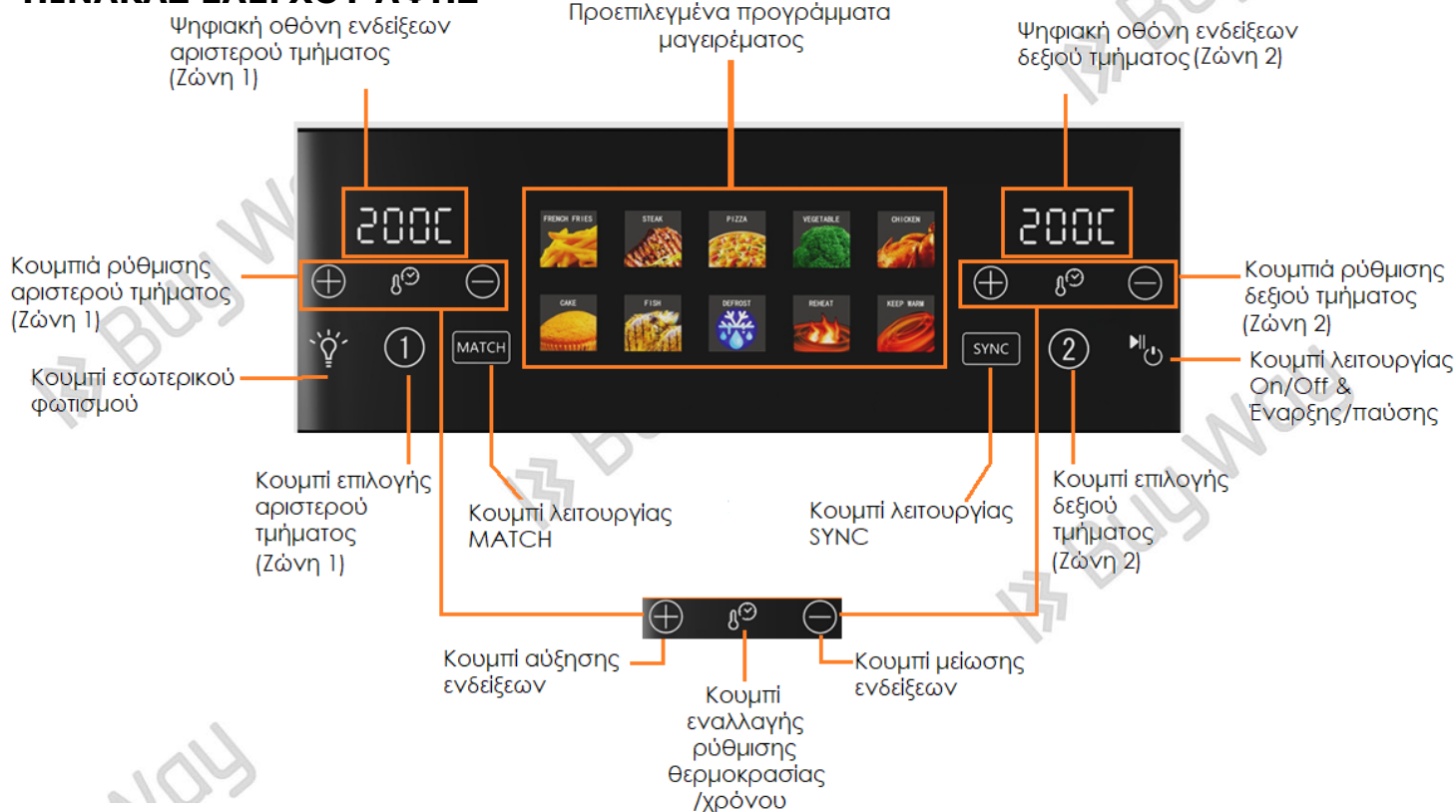
32. Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή βγάλτε το φισ της από την πρίζα κρατώντας πάντοτε από το φισ και όχι τραβώντας από το καλώδιο.
33. **Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα που η φυσική, ή πνευματική ή ψυχική τους κατάσταση, ή η έλλειψη σχετικής εμπειρίας 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 των 2/3 της χωρητικότητάς του.
38. **Μην καλύπτετε τις εισόδους και εξόδους αέρα της συσκευής κατά τη διάρκεια 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 ημιεπαγγελματικούς 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 Επάνω κάλυμμα συσκευής
- ② Πίνακας ελέγχου αφής
- ③ Μη θερμαινόμενη χειρολαβή κάδου
- ④ Βάση συσκευής
- ⑤ Έξοδοι αέρα (πίσω μέρος συσκευής)
- ⑥ Διαχωριστικό τμημάτων (ζωνών)
- ⑦ Σχάρα μαγειρέματος
- ⑧ Διαφανές παράθυρο κάδου για την παρακολούθηση του μαγειρέματος
- ⑨ Κάδος μαγειρέματος

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΦΗΣ





## 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. Η συσκευή σας παρέχεται με τον κάδο της τοποθετημένο με ασφάλεια μέσα στη συσκευή. 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 τμημάτων.
4. Καθαρίστε τη σχάρα, το διαχωριστικό τμημάτων 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 πλαϊνές 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 τμημάτων (ζωνών) 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 (όπως φαίνεται και στη διπλανή εικόνα).



Σε περίπτωση που θέλετε να μαγειρέψετε διαφορετικά φαγητά στα δύο τμήματα της συσκευής, παρακαλούμε εισάγετε το διαχωριστικό στη μέση σχάρας μαγειρέματος τοποθετώντας το μέσα στην αντίστοιχη υποδοχή εφαρμογής του στη σχάρα (αυλάκι) και βεβαιωθείτε ότι είναι σταθερό στη θέση του πριν εισάγετε τα φαγητά.

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

7. 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 τις δύο στρογγυλές οπές που βρίσκονται στο κέντρο κάθε τμήματός 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.

### **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.

### **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 σβήσετε τη συσκευή πριν το πέρας του χρόνου, πατώντας παρατεταμένα το κουμπί λειτουργίας/έναρξης-παύσης . Όταν ο προγραμματισμένος χρόνος παρέλθει, θα ακούσετε το σήμα λήξης μαγειρέματος της συσκευής.

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:

1. **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 εκτός από το πρόγραμμα απόψυξης (DEFROST) και διατήρησης θερμοκρασίας (KEEP WARM).
2. **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 τέσσερα παρακάτω, στα οποία δεν απαιτείται η ανακίνηση του φαγητού:  
Πρόγραμμα Πίτσας (PIZZA)  
Πρόγραμμα Κέικ (CAKE)  
Πρόγραμμα απόψυξης (DEFROST)  
Πρόγραμμα διατήρησης θερμοκρασίας (KEEP WARM)

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 δύο λεπτά μετά την ενεργοποίησή του. Για να απενεργοποιήσετε το φωτισμό πριν την πάροδο των δύο λεπτών, πατήστε και πάλι το διακόπτη .

Σημειώσεις:

- Κατά την εκκίνηση της συσκευής ο φωτισμός θα παραμείνει αναμμένος για δύο λεπτά και κατόπιν θα σβήσει αυτόματα.
- Ο φωτισμός θα σβήσει αυτόματα όταν απομακρύνετε τον κάδο από τη συσκευή.
- Ο φωτισμός θα παραμένει σβηστός όσο η συσκευή σας είναι απενεργοποιημένη.

## ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

**MATCH**

Η λειτουργία MATCH  
έχει ενεργοποιηθεί

**SYNC**

Η λειτουργία SYNC  
έχει ενεργοποιηθεί

**PRE HEAT**

Η συσκευή είναι στη διαδικασία προθέρμανσης

**Add Food**

Η διαδικασία προθέρμανσης έχει ολοκληρωθεί και μπορείτε να προσθέσετε το φαγητό. Η συσκευή θα ηχήσει 4 φορές και στην οθόνη σας θα εμφανιστεί η ένδειξη "Add Food" για να σας ειδοποιήσει ότι η προθέρμανσή της έχει τελειώσει και μπορείτε να προσθέσετε το φαγητό. Μετά από 30 δευτερόλεπτα ή αφού προσθέσετε το φαγητό και κλείσετε τον κάδο, η συσκευή θα ξεκινήσει τη λειτουργία της στην προγραμματισμένη θερμοκρασία και το χρόνο που της έχετε θέσει.

**Turn Food**

Η συσκευή σας υπενθυμίζει ότι πρέπει να γυρίσετε/ανακινήσετε το φαγητό. Στα μισά του χρόνου μαγειρέματος, η συσκευή θα ηχήσει 3 φορές και στην οθόνη σας θα εμφανιστεί η ένδειξη "Turn Food" για να σας ειδοποιήσει ότι ήρθε η ώρα να γυρίσετε/ανακινήσετε το φαγητό. Μετά από 10 δευτερόλεπτα, ή αφού ανακινήσετε το φαγητό και κλείσετε τον κάδο, η συσκευή θα συνεχίσει τη λειτουργία της από το σημείο που σταμάτησε.

**Hold**

Όταν έχετε ενεργοποιήσει τη λειτουργία SYNC, στην οθόνη του τμήματος με το λιγότερο χρόνο θα φαίνεται η ένδειξη "Hold" μέχρι ο υπολειπόμενος χρόνος του άλλου τμήματος να φτάσει στα ίδια λεπτά μαγειρέματος. Τότε θα ξεκινήσει τη λειτουργία του στην προγραμματισμένη θερμοκρασία και το χρόνο που του έχετε θέσει.

**Put**

Η συσκευή σας προειδοποιεί ότι έχετε απομακρύνει τον κάδο της ή ότι δεν τον έχετε τοποθετήσει σωστά πάλι πίσω στη θέση του.

**Stop**

Η συσκευή σας ειδοποιεί ότι αυτό το τμήμα της βρίσκεται σε παύση λειτουργίας.

**End**

Ο χρόνος μαγειρέματος που έχετε θέσει έχει ολοκληρωθεί/λήξει. Όταν η ένδειξη "End" εμφανιστεί στην οθόνη σας, η συσκευή θα ηχήσει 2 φορές για να σας ειδοποιήσει ότι ο χρόνος μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί και η συσκευή έχει σταματήσει τη λειτουργία της.



## ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

| Εικονίδιο<br>πίνακα                                                                                              | Θερμοκρασία<br>(Εύρος<br>θερμοκρασίας) | Χρόνος<br>(Εύρος χρόνου) | <b>PREHEAT</b><br>(προθέρμανση) | <b>SHAKE</b><br>(υπενθύμιση<br>ανακίνησης) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------|
| <br>Πατάτες<br>τηγανιτές*       | 200<br>(80-200°C)                      | 20 min<br>(1-60min)      | NAI                             | Στο 1/2 του χρόνου<br>μαγειρέματος         |
| <br>Μπριζόλα                    | 200<br>(80-200°C)                      | 12 min<br>(1-60min)      | NAI                             | Στο 1/2 του χρόνου<br>μαγειρέματος         |
| <br>Πίτσα                       | 180<br>(80-200°C)                      | 15 min<br>(1-60min)      | NAI                             | OXI                                        |
| <br>Λαχανικά                    | 180<br>(80-200°C)                      | 10 min<br>(1-60min)      | NAI                             | Στο 1/2 του χρόνου<br>μαγειρέματος         |
| <br>Κοτόπουλο                  | 200<br>(80-200°C)                      | 25 min<br>(1-60min)      | NAI                             | Στο 1/2 του χρόνου<br>μαγειρέματος         |
| <br>Κέικ                      | 160<br>(80-200°C)                      | 30 min<br>(1-60min)      | NAI                             | OXI                                        |
| <br>Ψάρι                      | 180<br>(80-200°C)                      | 12 min<br>(1-60min)      | NAI                             | Στο 1/2 του χρόνου<br>μαγειρέματος         |
| <br>Απόψυξη                   | 80<br>(80-200°C)                       | 18 min<br>(1-60min)      | OXI                             | OXI                                        |
| <br>Αναθέρμανση               | 170<br>(80-200°C)                      | 10 min<br>(1-60min)      | NAI                             | Στο 1/2 του χρόνου<br>μαγειρέματος         |
| <br>Διατήρηση<br>θερμοκρασίας | 80<br>(80-200°C)                       | 15 min<br>(1-60min)      | OXI                             | OXI                                        |

\*Κατεψυγμένες/προτηγανισμένες

Min=Λεπτά

### **Σημειώσεις πίνακα:**

- Μπορείτε να θέσετε διαφορετική θερμοκρασία σε όλα τα προεπιλεγμένα προγράμματα με εύρος 80-200°C. 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 με εύρος 1-60λεπτά. 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.**

### **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 τη σωστή φορά και με ασφάλεια στο κατώτατο σημείο της μέσα στον κάδο.

#### **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 σπρέυ μαγειρικής του εμπορίου καθώς μπορεί να βλάψουν την αντικολλητική επίστρωση του κάδου 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.**

### **Προγράμματα χωρίς λειτουργία προθέρμανσης:**

1. Βγάλτε προσεκτικά τον κάδο με τη σχάρα από τη συσκευή.
2. Τοποθετήστε το φαγητό πάνω στη σχάρα μέσα στον κάδο. Αν θέλετε να μαγειρέψετε παράλληλα δύο διαφορετικά φαγητά στα δύο τμήματα της συσκευής, τοποθετήστε πρώτα το διαχωριστικό τμημάτων και κατόπιν εισάγετε το κάθε φαγητό στο τμήμα που θα επιλέξετε.

Προσοχή: Μην γεμίζετε ποτέ τον κάδο της συσκευής με φαγητό πέραν από τα 2/3 της χωρητικότητάς του 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.

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

### Προσοχή:

- **Μη χρησιμοποιείτε τον κάδο χωρίς να είναι η σχάρα τοποθετημένη στο εσωτερικό του.**
  - **Μην αγγίζετε τον κάδο και τη σχάρα ή το διαχωριστικό 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 του. Αφήστε τα πρώτα να κρυώσουν τελείως πριν τα αγγίξετε.**
4. Συνδέστε το φίς της συσκευής σε μία γειωμένη επιτοίχια πρίζα παροχής ρεύματος.
- Όλα τα εικονίδια και οι οθόνες θα ανάψουν για ένα δευτερόλεπτο και θα ακουστεί και ένας χαρακτηριστικός ήχος. Κατόπιν το κουμπί λειτουργίας/έναρξης-παύσης  θα γίνει κόκκινο και η συσκευή θα μπει σε κατάσταση απενεργοποίησης. Σε περίπτωση που δεν εισάγετε τον κάδο στη συσκευή, οι οθόνες της θα εμφανίζουν την ένδειξη "Pot".
  - **Ενεργοποίηση της κατάστασης ρύθμισης:** Πατήστε το κουμπί λειτουργίας/έναρξης-παύσης  ώστε να γίνει πράσινο. Σε αυτήν την κατάσταση μπορείτε να επιλέξετε ποιο τμήμα (ζώνη) θέλετε να λειτουργήσετε (αριστερό  ή δεξί  τμήμα της συσκευής) και να το ρυθμίσετε επιλέγοντας το πρόγραμμά του καθώς και το χρόνο ή τη θερμοκρασία.
  - **Αυτόματη απενεργοποίηση:** Σε περίπτωση που δεν γίνει καμία ενέργεια μέσα σε πέντε λεπτά, το κουμπί λειτουργίας/έναρξης-παύσης  θα γίνει αυτόματα κόκκινο και η συσκευή θα απενεργοποιηθεί.
  - **Επιλέξτε το πρόγραμμα που θέλετε σε κάθε τμήμα (ζώνη) μαγειρέματος:** Επιλέξτε το τμήμα που θέλετε να ρυθμίσετε – πατήστε τα κουμπιά ζωνών  ή . Αν θέλετε να φτιάξετε διαφορετικά είδη φαγητού στα δύο τμήματα, ρυθμίστε το κάθε τμήμα ξεχωριστά ακολουθώντας την παρακάτω διαδικασία:
    - Πατήστε το κουμπί επιλογής του πρώτου τμήματος – πατήστε το κουμπί  για να ρυθμίσετε το αριστερό τμήμα της συσκευής (ζώνη 1), ή το κουμπί  για να ρυθμίσετε το δεξί τμήμα (ζώνη 2) της συσκευής.
    - Επιλέξτε το προεπιλεγμένο πρόγραμμα που επιθυμείτε πατώντας πάνω στο εικονίδιο του στην οθόνη – το πρόγραμμα που έχετε επιλέξει θα αναβοσβήνει ενώ τα υπόλοιπα προγράμματα θα παραμένουν σταθερά αναμμένα.
    - Σε αυτό το σημείο μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία και την ώρα κάθε προγράμματος χρησιμοποιώντας τα αντίστοιχα κουμπιά αύξησης (+) ή μείωσης (-) του τμήματος που έχετε επιλέξει.

Μπορείτε να θέσετε διαφορετική θερμοκρασία σε όλα τα προεπιλεγμένα προγράμματα με εύρος 80-200°C. Η θερμοκρασία θα ανεβαίνει ή κατεβαίνει ανά 5°C σε κάθε πάτημα των κουμπιών αύξησης ή μείωσης αντίστοιχα. Πατήστε παρατεταμένα τα κουμπιά αύξησης ή μείωσης για να έχετε πιο γρήγορη εναλλαγή θερμοκρασίας.

Μπορείτε να θέσετε διαφορετικό χρόνο σε όλα τα προεπιλεγμένα προγράμματα με εύρος 1-60λεπτά. Ο χρόνος θα αυξάνεται ή θα μειώνεται κατά 1 λεπτό σε κάθε πάτημα των κουμπιών αύξησης ή μείωσης αντίστοιχα. Πατήστε παρατεταμένα τα κουμπιά αύξησης ή μείωσης για να έχετε πιο γρήγορη εναλλαγή χρόνου.

Πατώντας το κουμπί  του τμήματος που προγραμματίζετε, εναλλάσσετε μεταξύ ρύθμισης θερμοκρασίας και χρόνου.
    - Μόλις ολοκληρώσετε τη ρύθμιση του ενός τμήματος, προχωρήστε με τη ρύθμιση και του δεύτερου τμήματος ακολουθώντας τα ίδια βήματα.
    - Τα ψηφία της οθόνης του κάθε τμήματος θα εναλλάσσονται μεταξύ της θερμοκρασίας και του χρόνου που έχετε επιλέξει.

**Ξεκινήστε τη λειτουργία της συσκευής:** Πατήστε μία φορά το κουμπί λειτουργίας/έναρξης-παύσης  και η συσκευή σας θα ξεκινήσει τη λειτουργία της και στα δύο τμήματα. Στον πίνακα προγραμμάτων θα φαίνεται μόνο το πρόγραμμα που έχετε επιλέξει και η ένδειξη στην κάθε ψηφιακή οθόνη θα εναλλάσσεται μεταξύ της θερμοκρασίας και του υπολειπόμενου χρόνου μαγειρέματος στο αντίστοιχο τμήμα. Μπορείτε να αλλάξετε ανά πάσα στιγμή τη θερμοκρασία και το χρόνο του κάθε τμήματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος:

- Πατήστε πρώτα το κουμπί του τμήματος (ζώνης) που θέλετε (  ή  ).
- Πατήστε τα κουμπιά αύξησης ή μείωσης του τμήματος που έχετε επιλέξει για να αλλάξετε τη θερμοκρασία ή το χρόνο όπως περιγράφηκε παραπάνω.
- Σε περίπτωση που έχετε ενεργοποιήσει τη λειτουργία **MATCH**, πατήστε απ' ευθείας τα κουμπιά αύξησης ή μείωσης οποιουδήποτε τμήματος.

### **Προγράμματα με λειτουργία προθέρμανσης:**

Στα προγράμματα που διαθέτουν τη λειτουργία προθέρμανσης, προσθέστε το φαγητό αφού τελειώσει ο χρόνος προθέρμανσης. Μόλις πατήσετε το κουμπί εκκίνησης η συσκευή θα προθερμάνει πρώτα το αντίστοιχο τμήμα για 2 λεπτά στους 200°C και στην οθόνη του θα φαίνεται η ένδειξη "Pre Heat". Μόλις η προθέρμανση ολοκληρωθεί, η οθόνη σας θα δείξει την ένδειξη "Add Food" και θα ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος 4 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 και η σχάρα και το διαχωριστικό 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 μέσα σε 30 δευτερόλεπτα αφού η συσκευή ηχήσει, 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 3 φορές και στην οθόνη της θα εμφανίζεται η ένδειξη "Turn Food" 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 και η σχάρα μαγειρέματος και το διαχωριστικό 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 μέσα σε 10 δευτερόλεπτα από τη στιγμή που θα ηχήσει η συσκευή, η συσκευή θα συνεχίσει τη λειτουργία της και ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει την αντίστροφη μέτρησή του.

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. Η συσκευή δε θα λειτουργεί και ο εσωτερικός φωτισμός της θα είναι και αυτός σβηστός (σε περίπτωση που είχατε επιλέξει τη λειτουργία φωτισμού) και στις οθόνες της θα εμφανίζεται η ένδειξη "Pot". 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 κουμπί εσωτερικού 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 τη σχάρα που βρίσκεται μέσα στον κάδο, όταν ανακινείτε τα υλικά.**

**Η συσκευή δεν θα ξεκινήσει ξανά τη λειτουργία της αν δεν έχετε τοποθετήσει τον κάδο σωστά στη θέση του και στην οθόνη θα εμφανίζεται η ένδειξη "Pot" σηματοδοτώντας την ύπαρξη λάθους.**

**Αυτόματο σβήσιμο:** Μόλις παρέλθει ο χρόνος που έχετε επιλέξει για το κάθε τμήμα (ζώνη), η συσκευή θα σταματήσει τη λειτουργία της στο κάθε τμήμα ξεχωριστά – θα ακουστεί ο ήχος λήξης μαγειρέματος και στις οθόνες θα φαίνεται η ένδειξη "End".

**Παύση της συσκευής πριν το πέρας του επιλεγμένου χρόνου** – μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία της συσκευής πατώντας το κουμπί λειτουργίας/έναρξης-παύσης . Το κουμπί θα ανάβει με πράσινο χρώμα.

Για να σταματήσετε μόνο το ένα τμήμα μαγειρέματος πατήστε πρώτα τα κουμπιά ζωνών  ή  για να επιλέξετε τη ζώνη που θα θέσετε σε παύση και κατόπιν πατήστε το κουμπί λειτουργίας/έναρξης-παύσης . Στο τμήμα που έχετε θέσει σε παύση θα αναγράφεται στην οθόνη η ένδειξη "Stby".

5. Όταν ακούσετε το σήμα λήξης μαγειρέματος του χρονοδιακόπτη – η συσκευή σας θα ηχήσει 2 φορές - ο προγραμματισμένος χρόνος που είχατε ορίσει θα έχει ολοκληρωθεί και στην οθόνη σας θα εμφανίζεται η ένδειξη λήξης μαγειρέματος "End". Τραβήξτε τον κάδο με προσοχή από τη συσκευή και τοποθετήστε τον πάνω σε μία πυρανθεκτική βάση κατσαρόλας.

**Σημείωση:** Μπορείτε να σβήσετε τη συσκευή και να σταματήσετε τη λειτουργία της και στα δύο τμήματά της πριν επέλθει η πάροδος των προγραμματισμένων χρόνων τους. Για να το κάνετε αυτό, απλά πατήστε παρατεταμένα το κουμπί λειτουργίας/έναρξης-παύσης .

• 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:**

- Το λάδι που βγαίνει από τα υλικά που μαγειρεύονται θα πέφτει και συλλέγεται στον πυθμένα του κάδου.
- 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, το διαχωριστικό τμημάτων 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 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.*
- 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.

#### **Σβήσιμο της συσκευής:**

Όταν τελειώσετε τη χρήση της συσκευής σας, παρακαλούμε σβήστε τη και αποσυνδέστε την από την πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος και αφήστε τη να κρυώσει τελείως.

Για να σβήσετε τη συσκευή, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί λειτουργίας/έναρξης-παύσης . Η οθόνη του κάθε τμήματος θα δείχνει την ένδειξη "End," και θα ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος λήξης.

**Σημείωση:** Όταν ο χρόνος που έχετε θέσει παρέλθει και η συσκευή σβήσει, ή αν εσείς σβήσετε τη συσκευή πριν το πέρας του χρόνου πατώντας παρατεταμένα το διακόπτη λειτουργίας/έναρξης-παύσης , ο ανεμιστήρας της συσκευής θα συνεχίσει να λειτουργεί για 20 δευτερόλεπτα (μηχανισμός προστασίας της συσκευής). Παρακαλούμε περιμένετε να σβήσει πρώτα ο ανεμιστήρας της συσκευής – το κουμπί λειτουργίας/έναρξης-παύσης θα γίνει κόκκινο και θα σταματήσει ο ήχος λήξης της συσκευής – και κατόπιν αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα παροχής ρεύματος.

#### **Απομάκρυνση/Επανατοποθέτηση κάδου**

**Απομάκρυνση κάδου:** Όταν απομακρύνετε τον κάδο από τη συσκευή, πχ. για να ανακινήσετε το φαγητό, και τα δύο τμήματα (ζώνες) της συσκευής θα σταματήσουν αυτόματα τη λειτουργία τους και στην οθόνη και των δύο τμημάτων θα φαίνεται η ένδειξη "Pot".

### **Επανατοποθέτηση κάδου:**

Αν επανατοποθετήσετε τον κάδο μέσα στο διάστημα των 5 λεπτών, η συσκευή θα συνεχίσει αυτόματα τη λειτουργία της από το σημείο που σταμάτησε και στα δύο τμήματά της.

Αν δεν επανατοποθετήσετε τον κάδο μετά την πάροδο 5 λεπτών, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί και θα μπει σε κατάσταση αναμονής.

**Ένδειξη λάθους:** Σε περίπτωση που ο κάδος δεν τοποθετηθεί ξανά σωστά στη συσκευή, η οθόνη θα εμφανίζει την ένδειξη "Pot" σηματοδοτώντας την ύπαρξη λάθους.

### **Ειδικές λειτουργίες MATCH και SYNC**

#### **Λειτουργία MATCH**

Πατήστε το κουμπί MATCH όταν θέλετε να φτιάξετε ένα φαγητό χρησιμοποιώντας όλη την επιφάνεια του κάδου. Στην περίπτωση αυτή, αφαιρέστε το διαχωριστικό τμημάτων.

Αφού πατήσετε το κουμπί MATCH επιλέξτε το μενού που θέλετε και αλλάξτε αν χρειάζεται τη θερμοκρασία ή το χρόνο πατώντας τα κουμπιά αύξησης ή μείωσης του ενός μόνο τμήματος. Το άλλο τμήμα θα τεθεί αυτόματα στις ίδιες ρυθμίσεις καθώς έχετε επιλέξει τη λειτουργία MATCH.

Όταν έχετε επιλέξει τη λειτουργία MATCH, μην πατήσετε μετά τα κουμπιά ① ή ② γιατί με αυτόν τον τρόπο θα ακυρώσετε τη λειτουργία MATCH.

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με τη λειτουργία MATCH, οποιαδήποτε ρύθμιση θα τίθεται αυτόματα και στα δύο τμήματα (ζώνες) μαγειρέματος.

Το κουμπί MATCH θα είναι αναμμένο σηματοδοτώντας ότι η λειτουργία MATCH είναι ενεργοποιημένη.

#### **Λειτουργία SYNC**

Με τη λειτουργία αυτή μπορείτε να ρυθμίσετε τα δύο τμήματα μαγειρέματος να λήξουν την ίδια χρονική στιγμή (συγχρονισμένη λήξη μαγειρέματος) έστω και αν οι χρόνοι μαγειρέματος του κάθε τμήματος είναι διαφορετικοί.

Όσο προγραμματίζετε τα τμήματα 1 & 2 της συσκευής το κουμπί SYNC θα είναι αναμμένο. Μόλις προγραμματίσετε τα τμήματα 1 & 2 της συσκευής, πατήστε το κουμπί SYNC και κατόπιν το κουμπί λειτουργίας/έναρξης-παύσης  για να ξεκινήσει η λειτουργία της συσκευής. Το κουμπί SYNC θα είναι αναμμένο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος σηματοδοτώντας ότι η λειτουργία αυτή είναι ενεργοποιημένη.

Το τμήμα της συσκευής με το μεγαλύτερο χρόνο θα ξεκινήσει αμέσως τη λειτουργία του ενώ το δεύτερο τμήμα δεν θα ξεκινήσει αμέσως και θα είναι σε κατάσταση αναμονής και στην οθόνη του θα φαίνεται η ένδειξη "Hold". Μόλις ο υπολειπόμενος χρόνος του τμήματος που έχει ξεκινήσει πρώτο τη λειτουργία του είναι ίδιος με το χρόνο μαγειρέματος του άλλου τμήματος που είναι σε αναμονή, θα ξεκινήσει τη λειτουργία του και το δεύτερο τμήμα που ήταν σε αναμονή ώστε να έχουν ταυτόχρονη λήξη.

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

#### **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.
- ✓ 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 φρέσκες 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 400 γραμμάρια πατάτες χρησιμοποιώντας το ένα τμήμα της ή 800 γραμμάρια χρησιμοποιώντας και τα δύο τμήματα μαζί.
- 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 οι διαστάσεις του σκεύους που θα χρησιμοποιήσετε θα είναι λίγο μικρότερες από τις διαστάσεις της σχάρας της φριτέζας αέρος, ώστε το σκεύος 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, επιλέξτε το πρόγραμμα REHEAT. Και πάλι, ο χρόνος ζεστάματος εξαρτάται από το είδος και την ποσότητα 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                      | Προτεινόμενη ποσότητα (γρ.)<br>(1 ζώνη / 2 ζώνες μαζί) | Χρόνος (λεπτά) | Θερμοκρασία (°C) | Ανακίνηση  | Επιπλέον πληροφορίες                                |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------|------------------|------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Πατάτες και πατατάκια</b>       |                                                        |                |                  |            |                                                     |
| Λεπτές κατεψυγμένες πατάτες        | 400 / 800                                              | 9-16           | 200              | Ανακινήστε |                                                     |
| Χοντρές κατεψυγμένες πατάτες       | 400 / 800                                              | 11-20          | 200              | Ανακινήστε |                                                     |
| Σπιτικές πατάτες                   | 400 / 800                                              | 20-30          | 200              | Ανακινήστε | Προσθέστε ½ κουτ. λάδι                              |
| Σπιτικές πατάτες κυδωνάτες         | 350 / 700                                              | 20-30          | 200              | Ανακινήστε | Προσθέστε ½ κουτ. λάδι                              |
| Σπιτικές πατάτες σε μικρούς κύβους | 400 / 800                                              | 18-22          | 200              | Ανακινήστε | Προσθέστε ½ κουτ. λάδι                              |
| Σπιτικές πατάτες σε λεπτές ροδέλες | 300 / 600                                              | 18-20          | 200              | Ανακινήστε | Προσθέστε ½ κουτ. λάδι                              |
| <b>Κρέας και πουλερικά</b>         |                                                        |                |                  |            |                                                     |
| Μπριζόλα                           | 100-300 / 200-600                                      | 8-12           | 180              | Γυρίστε    |                                                     |
| Μπιφτέκι                           | 100-300 / 200-600                                      | 7-14           | 180              | Γυρίστε    |                                                     |
| Πιροσκι                            | 100-300 / 200-600                                      | 13-15          | 200              | Γυρίστε    |                                                     |
| Μπουτάκια κοτόπουλου               | 100-300 / 200-600                                      | 18-22          | 200              | Γυρίστε    |                                                     |
| Στήθος κοτόπουλου                  | 100-300 / 200-600                                      | 20-25          | 200              | Γυρίστε    |                                                     |
| <b>Σνακ</b>                        |                                                        |                |                  |            |                                                     |
| Σπρινγκ ρολς (Spring rolls)        | 250 / 500                                              | 8-10           | 200              | Ανακινήστε | Χρησιμοποιήστε προ-μαγειρεμένα κατάλληλα για φούρνο |
| Κατεψυγμένες κοτομπουκιές          | 300 / 600                                              | 6-10           | 200              | Ανακινήστε | Χρησιμοποιήστε προ-μαγειρεμένα κατάλληλα για φούρνο |
| Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες          | 250 / 500                                              | 6-10           | 200              |            | Χρησιμοποιήστε προ-μαγειρεμένα κατάλληλα για φούρνο |

|                         |           |       |     |  |                                                     |
|-------------------------|-----------|-------|-----|--|-----------------------------------------------------|
| Κατεψυγμένα τυροπιτάκια | 250 / 500 | 8-10  | 180 |  | Χρησιμοποιήστε προ-μαγειρεμένα κατάλληλα για φούρνο |
| Γεμιστά λαχανικά        | 250 / 500 | 8-10  | 180 |  |                                                     |
| <b>Ψήσιμο</b>           |           |       |     |  |                                                     |
| Κέικ                    | 300 / 600 | 20-25 | 160 |  | Χρησιμοποιήστε μικρή φόρμα κέικ                     |
| Κις                     | 300 / 600 | 20-22 | 180 |  | Χρησιμοποιήστε μικρή φόρμα κέικ ή ταψί φούρνου      |
| Κεκάκια (μάφινς)        | 250 / 500 | 15-18 | 200 |  | Χρησιμοποιήστε μικρές φόρμες για μάφινς             |
| Γλυκά σνακ              | 300 / 600 | 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 έως 1 κουταλιά παρθένο ελαιόλαδο ανάλογα με την ποσότητά τους – 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.  
Σημείωση: Η ενεργοποιημένη λειτουργία PREHEAT του προγράμματος FRENCH FRIES θα σας βοηθήσει να έχετε καλύτερα και πιο «τραγανά» αποτελέσματα.

#### **ΟΔΗΓΟΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**

| Πρόβλημα                       | Πιθανή αιτία                                               | Προτεινόμενη λύση                                                                           |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Η φριτέζα αέρος δεν λειτουργεί | Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.                 | Συνδέστε το φίς 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 φρέσκες 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 τη συσκευή και τα εξαρτήματά της να κρυώσουν τελείως.**
3. Βγάλτε τον κάδο με τη σχάρα και το διαχωριστικό από τη συσκευή, απομακρύνετε προσεκτικά το διαχωριστικό και 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 στο διαχωριστικό ή στον πυθμένα του κάδου, βάλτε πάλι τη σχάρα και το διαχωριστικό 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:** 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 πλαϊνές πλευρές τους.

4. Ο κάδος, η σχάρα και το διαχωριστικό μπορούν να πλυθούν και στο πλυντήριο πιάτων.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. Μην καθαρίζετε τη σχάρα, το διαχωριστικό, τον κάδο και το εσωτερικό της συσκευής χρησιμοποιώντας μεταλλικά εργαλεία κουζίνας ή διαβρωτικά υλικά καθαρισμού καθώς κάτι τέτοιο θα κατέστρεφε την επίστρωσή τους.
9. Καθαρίστε με προσοχή τις αντιστάσεις της συσκευής χρησιμοποιώντας ένα βουρτσάκι καθαρισμού με πολύ μαλακές τρίχες για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.
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, το διαχωριστικό και ο κάδος της.**

## **ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ**

- Σβήστε τη συσκευή, αποσυνδέστε την από το ρεύμα 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, και σε σημείο που δεν μπορούν να τη φτάσουν τα παιδιά.





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 A.E.  
Λεωφόρος Τυρταίου,  
31<sup>ο</sup> χλμ Αθηνών-Λαμίας,  
19014 Αφίδνες, Ελλάδα  
Τηλ.: +30 210-2464214  
**[www.buyway.gr](http://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 or divider and 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, the divider and the 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.
  - moving.

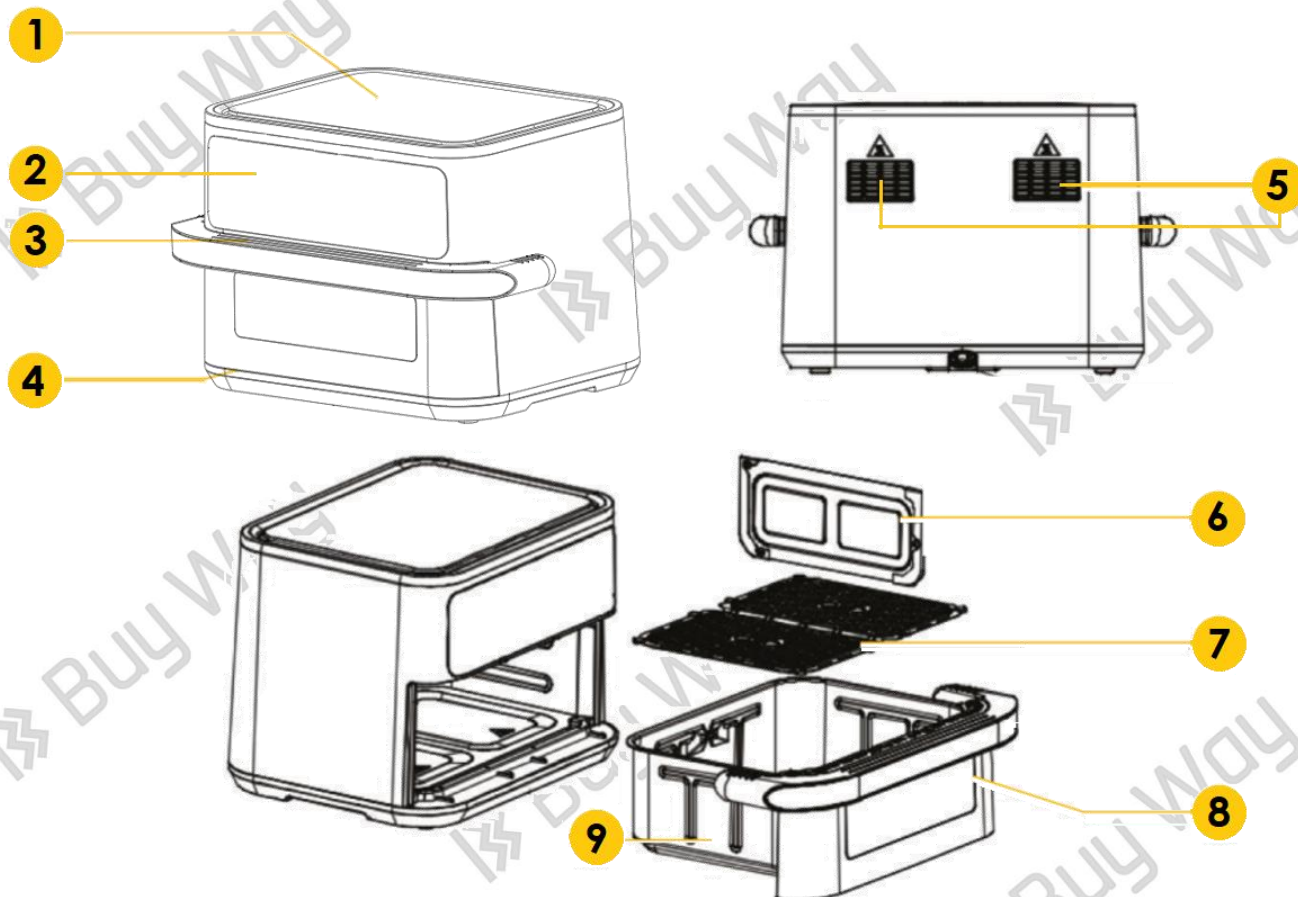
The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.

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. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
  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. Never use any accessory attachments other than the ones provided by the manufacturer and never use the accessory attachments of this model in any other air fryer. 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 cooking attachments (frying rack and 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 older than 8 years 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.**

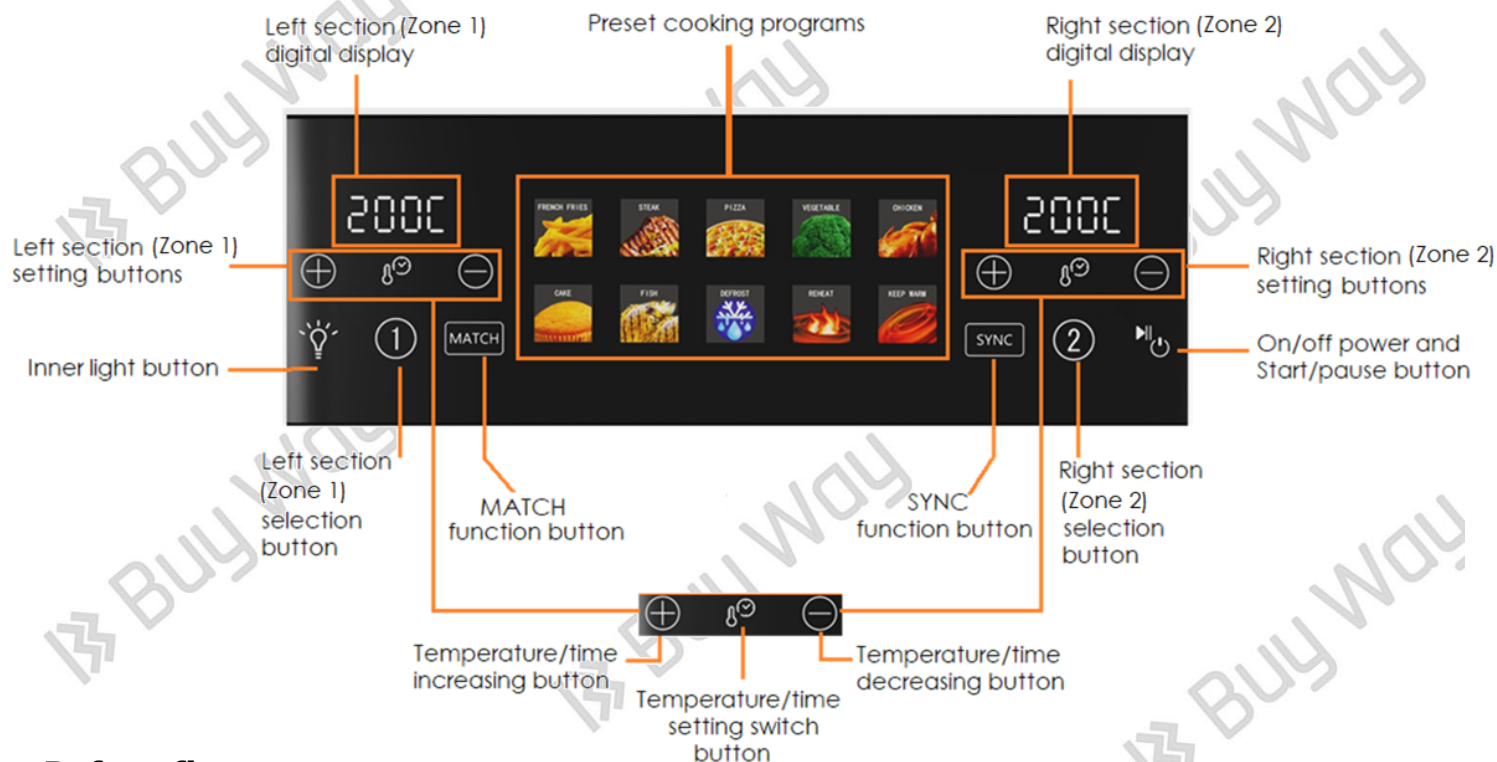
37. Keep all ingredients in the pot on such level so as to prevent any contact with heating elements. Never fill your pot exceeding the 2/3 of its capacity.
38. **Do not cover the air inlets and the air outlets when the appliance is working.**
39. Do not use the appliance outdoors and do not expose it 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



- |                                         |                                                 |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------|
| ① Top cover                             | ⑥ Section (zone) divider                        |
| ② Touch control panel                   | ⑦ Frying rack                                   |
| ③ Cool touch handle                     | ⑧ Transparent pot window for monitoring cooking |
| ④ Base                                  | ⑨ Pot                                           |
| ⑤ Air outlets (rear side of the device) |                                                 |

## TOUCH CONTROL PANEL



### 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. Your air fryer is provided with its pot already secured and placed inside the machine. 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 (as shown in the picture).

In case you want to cook different foods in the two sections (zones) of your device, please insert the divider in the middle of the frying rack by placing it inside the corresponding groove on the rack and 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.





7. 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 the two round openings located in the center of each of its sections 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 RACK OR THE DIVIDER 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.

### 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.**

## OPERATING INSTRUCTIONS

### 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 tap and hold button . When the set time is elapsed, you will hear the end cooking signal from the appliance.

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 except the DEFROST and KEEP WARM 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 following ones as in these menus, shaking of the food is not required:  
PIZZA menu  
CAKE menu  
DEFROST menu  
KEEP WARM 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 2 minutes after you turn it on. To switch off the light before two minutes pass, tap on  button again.  
Notes:

- When you start the operation of your air fryer the light will remain on for 2 minutes and then it will automatically turn off.
- The light will be off when you remove the pot from the device.
- The light will remain off whilst your device is deactivated.

## EXPLANATION OF DISPLAY SYMBOLS DURING COOKING

**MATCH**

MATCH function  
is activated

**SYNC**

SYNC function  
is activated

**Pre HEAT**

Your device is preheating.

**Add Food**

The device is now preheated, and you can add food.

The machine will sound 4 times and the "Add Food" symbol appears on the display to warn you that preheating is finished, and you can add the food. After 30 seconds have passed or after adding the food and closing the pot, the machine will start running its program according to the set temperature and time.

**Turn Food**

Your device reminds you to turn/shake your food halfway cooking.

The machine will sound 3 times and the "Turn Food" indication will appear on your display to remind you that it is time to turn your food. After 10 seconds have passed or after turning the food and closing the pot, the machine will continue working under its previous settings.

**Hold**

When the SYNC function is activated, the section that is set with the shorter time will hold its operation and the "Hold" indication will be shown on its display until the remaining time of the other section has reached the same minutes of cooking. Then it will start running its program according to the set temperature and time.

**Pot Stby**

Machine is warning you that you have removed its pot, or you have not placed the pot back correctly into position.

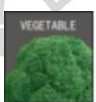
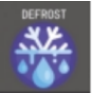
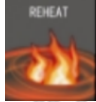
Machine is indicating that this section has been paused.

**End**

The set cooking time has elapsed.

When the "End" symbol appears on the display, the machine will also sound 2 times to warn you that cooking has finished, and the machine has stopped working.

## PRESET COOKING PROGRAMS TABLE

| Menu Icon                                                                                          | Temperature<br>(Temperature<br>setting range) | Time<br>(Time setting<br>range) | PREHEAT<br>function | SHAKE<br>function  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------|---------------------|--------------------|
| <br>French fries* | 200<br>(80-200°C)                             | 20 min<br>(1-60min)             | YES                 | At halfway cooking |
| <br>Steak         | 200<br>(80-200°C)                             | 12 min<br>(1-60min)             | YES                 | At halfway cooking |
| <br>Pizza         | 180<br>(80-200°C)                             | 15 min<br>(1-60min)             | YES                 | NO                 |
| <br>Vegetables    | 180<br>(80-200°C)                             | 10 min<br>(1-60min)             | YES                 | At halfway cooking |
| <br>Chicken       | 200<br>(80-200°C)                             | 25 min<br>(1-60min)             | YES                 | At halfway cooking |
| <br>Cake        | 160<br>(80-200°C)                             | 30 min<br>(1-60min)             | YES                 | NO                 |
| <br>Fish        | 180<br>(80-200°C)                             | 12 min<br>(1-60min)             | YES                 | At halfway cooking |
| <br>Defrost     | 80<br>(80-200°C)                              | 18 min<br>(1-60min)             | NO                  | NO                 |
| <br>Reheat      | 170<br>(80-200°C)                             | 10 min<br>(1-60min)             | YES                 | At halfway cooking |
| <br>Keep warm   | 80<br>(80-200°C)                              | 15 min<br>(1-60min)             | NO                  | NO                 |

\*Pre-cooked/frozen fries

### Notes:

- You may set different temperatures on all the preset cooking programs within a range of 80-200°C. 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 within a range of 1-60 minutes. 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.**

### 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 with its correct direction into the lowest level of the pot.

### 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.**

**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.**

### For menus without Preheat function:

- Carefully pull the pot with its frying rack out of the air fryer.
- Place the ingredients onto the rack inside the pot. If you want to cook two different foods simultaneously using the two sections (cooking zones) please first place the divider on the frying rack and then add the food on each section.  
Note: Do not overfill the pot exceeding the 2/3 of its capacity 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".
- Slide the pot back into the air fryer, making sure that it is completely inserted in and safely locked into place.

### Caution:

- Never use the pot without the rack in it.**
  - Do not touch the pot or the rack or the 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.**
- Connect the plug of the appliance into an earthed wall socket.
    - All the menu icons, buttons and screen digits will light up briefly, the buzzer will sound briefly and then the operation/start-pause button  will turn red and the machine will turn into shutdown mode.
    - Entering setting mode:** Press the operation/start-pause button  once to turn to green color. At that state you may choose which section (cooking zone) you want to operate (left section  (Zone 1) or right section  (Zone 2) ) and set up

each section by choosing its menu and temperature and time.

- **Auto deactivation:** In case no action is taken within 5 minutes, the operation/start-pause button  will automatically turn red and the device will turn into shutdown mode.
- Set desirable menu on each section (cooking zone): Select the section (cooking zone) you want to set – press zone buttons  or . If you want to want to cook two different foods on the two sections, set each section separately as described below:

- Press the first section (cooking zone) button you want to set – press button  for setting the left section (Zone 1) of the device or press button  for setting the right section (Zone 2) of the device.
- Select the desirable menu by tapping on its corresponding icon on the screen – the selected menu will be flashing while the rest will be permanently on.
- At this point you may change the temperature and time of the selected menu by tapping on the corresponding increasing (+) or decreasing (-) buttons of the section (zone) you have selected.

You may set different temperatures on all the preset cooking programs within a range of 80-200°C. Temperature will be increasing or decreasing by 5°C step when tapping the increasing or decreasing button respectively. Press and hold the buttons for faster temperature adjustment.

You may set different time on all the preset cooking programs within a range of 1-60 minutes. Time will be increasing or decreasing by 1 minute with each tapping of the increasing or decreasing button respectively. Press and hold the buttons for faster temperature adjustment.

By tapping on button  of the section you are setting you switch between temperature and time setting.

- Once you have finished setting one section, proceed by setting the other section following the same steps.
- The digits on the display of each section will be alternating between the set temperature and time.

**Start the operation of the device:** Tap once on the operation/start-pause  button and your device will begin its operation on both sections. On the menus screen only the selected menus will be shown and the digits on each display will be alternating between the set temperature and remaining cooking time of the corresponding section.

**You may change the temperature and time of each section at any minute during cooking:**

- First tap on the button of the section (zone) you wish to adjust ( or ).
- Then tap on the increasing or decreasing buttons of the selected section to set the temperature and time as described above.
- In case **MATCH** function has been activated, tap directly on the increasing or decreasing buttons of any section.

**For menus with preheat function:**

On the menus that have preheat function, please add the food in the pot as soon as preheating is finished. In these menus, as soon as you press the operation/Start-pause button to start cooking, the air fryer will start preheating the corresponding section for



2 minutes at 200°C and its display will show indication "Pre Heat". Once preheating is complete, your display will show "Add Food" and the buzzer will sound 4 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, divider and frying rack 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 within 30 seconds after the 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 3 times and on the digital display "Turn Food" indication will appear 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, divider and frying rack 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 within 10 seconds after the buzzer sounds, the air fryer will continue its operation and the timer will also continue its countdown.

When you take the pot 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. 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) and on its displays the "Pot" indication will be shown. 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, due to energy saving reasons, its internal light will remain off. In case you want to enable again the internal light, simple 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 frying rack inside the pot during shaking/turning of the food.**

**Device will not begin operating again unless you have inserted its pot correctly in place - in this case the "Pot" indications will appear on its displays to show that there is an error.**

**Auto shut off:** Once the set cooking time on each section (zone) has elapsed, the device will stop working on each section separately – the end signal will be heard and in the displays the "End" indication will appear.

**Pausing the device before set time elapses** – you may pause the operation of the device by simply tapping on the operation/start-pause button . In pause status the operation/start-pause button will be in green color.

To pause only one of the two sections (zones) of the device, first press buttons  or  to select the section you want to pause and then press the operation/start-pause button . On the display of the section you have paused, “Stby” indication will be shown.

5. When you hear the timer end cooking signal - your air fryer will sound 2 times - the set preparation time has elapsed and indication “End” will appear on your display. Pull the pot out of the appliance carefully and place it on the heat-resistant pot holder.

**Note:** You can also stop the operation of the air fryer on both cooking zones at any time before the set time elapses. To do so, simply press and hold the operation/start-pause button .

- Check if your food is ready. If your food is not ready yet, simply slide the pot with the food 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:**

- **Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pot.**
- **Never empty the food by turning the pot with the rack upside down as the collected oil or fat residue on the bottom of the pot will leak onto your food.**
- **The pot, the divider, 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 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 by 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.

#### **Switching off the device:**

When you have finished cooking, please switch off your appliance by tapping its power button and disconnect it from the mains and let it cool down completely.

To switch off your device, press and hold the operation/start-pause button . The digits display of each section (zone) will show indication “End”, and the end signal will sound.

**Note:** When the set time is elapsed and the machine is automatically switched off or when you switch off the appliance by long pressing operation/start-pause 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 operation/start-pause button will be red and the buzzer will stop - and then disconnect the appliance from the mains.

### **Removing/replacing pot**

**Removing pot:** When you remove the pot from the device, i.e. to turn the food, both sections (zones) of the device will stop working and on both displays the “Pot” indication will be shown.

**Replacing pot:** If you replace the pot within 5 minutes, the device will continue its operation automatically from the point it has stopped on both sections.

If you do not replace the pot within 5 minutes, the device will be deactivated and it will turn into standby mode.

**Error indication:** In case the pot has not been replaced correctly, the display will show “Pot” to indicate that there is an error.

### **Special functions MATCH and SYNC**

#### **MATCH function**

Press MATCH function when you want to cook one type of food using the whole surface of your pot. In this case, please remove the sections divider.

After you press MATCH button, select the menu and if necessary, also set temperature and time by pressing the increasing or decreasing buttons of one section only. The other section will automatically be set in the same settings as you have selected the MATCH function.

When MATCH function is selected, please do not press on buttons  or  as this would cancel MATCH function.

During cooking under MATCH function, any setting you make will be set automatically on both cooking sections (zones).

MATCH button will be illuminated to indicate that the MATCH function is activated.

#### **SYNC function**

With this function you can set both cooking zones to end at the same time (synchronized end cooking) even if their set times are different.

While setting cooking zones 1 & 2, the SYNC button will be illuminated. Once you have set your desirable menu and temperature and time on each section, press SYNC button and then press once the operation/start-pause button  to start the operation of the device. The SYNC button will be illuminated, indicating that the SYNC function is activated.

The cooking section (zone) with the longer cooking time will start cooking immediately, whilst the other section with the shorter time will be on hold and on its display the “Hold” indication will be shown. Once the remaining time of the section that is already working is the same as the cooking time of the other section, then the section that was on hold will start its operation as well so that both sections may have synchronized ending.

**ATTENTION: YOUR DEVICE WILL NOT BEGIN ITS OPERATION IF THE COOKING TIME HAS NOT BEEN SET.**

## 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.*
- ✓ *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 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 400 grams per each frying batch if you are cooking using one section only, or 800 grams per frying batch if you are using both sections together.
- 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 fry fragile ingredients or filled ingredients. Make sure that the oven dish has dimensions slightly smaller than the dimensions 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.
- You may also reheat your cooked food using your air fryer. To do so, select menu REHEAT. Again, reheating time depends on the type and amount 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               | Proposed amount (g)<br>(1 zone / 2 zones together) | Time (min) | Temperature (°C) | Shake | Extra Information |
|-----------------------------|----------------------------------------------------|------------|------------------|-------|-------------------|
| <b>Potatoes &amp; Fries</b> |                                                    |            |                  |       |                   |
| Thin frozen fries           | 400 / 800                                          | 9-16       | 200              | shake |                   |
| Thick frozen fries          | 400 / 800                                          | 11-20      | 200              | shake |                   |
| Home-made fries             | 400 / 800                                          | 20-30      | 200              | shake | Add ½ tbsp of oil |
| Home made potato wedges     | 350 / 700                                          | 20-30      | 200              | shake | Add ½ tbsp of oil |
| Home-made potato cubes      | 400 / 800                                          | 18-22      | 200              | shake | Add ½ tbsp of oil |

|                                    |                   |       |     |       |                          |
|------------------------------------|-------------------|-------|-----|-------|--------------------------|
| Home-made round thin potatoes      | 300 / 600         | 18-20 | 200 | shake | Add ½ tbsp of oil        |
| <b>Meat &amp; Poultry</b>          |                   |       |     |       |                          |
| Steak                              | 100-300 / 200-600 | 8-12  | 180 | Turn  |                          |
| Hamburger                          | 100-300 / 200-600 | 7-14  | 180 | Turn  |                          |
| Sausage roll                       | 100-300 / 200-600 | 13-15 | 200 | Turn  |                          |
| Chicken drumsticks                 | 100-300 / 200-600 | 18-22 | 200 | Turn  |                          |
| Chicken breast                     | 100-300 / 200-600 | 20-25 | 200 | Turn  |                          |
| <b>Snacks</b>                      |                   |       |     |       |                          |
| Spring rolls                       | 250 / 500         | 8-10  | 200 | shake | Use oven-ready           |
| Frozen chicken nuggets             | 300 / 600         | 6-10  | 200 | shake | Use oven-ready           |
| Frozen fish fingers                | 250 / 500         | 6-10  | 200 |       | Use oven-ready           |
| Frozen bread crumbed cheese snacks | 250 / 500         | 8-10  | 180 |       | Use oven-ready           |
| Stuffed vegetables                 | 250 / 500         | 8-10  | 180 |       |                          |
| <b>Baking</b>                      |                   |       |     |       |                          |
| Cake                               | 300 / 600         | 20-25 | 160 |       | Use baking tin           |
| Quiche                             | 300 / 600         | 20-22 | 180 |       | Use baking tin/oven dish |
| Muffins                            | 250 / 500         | 15-18 | 200 |       | Use baking tin           |
| Sweet snacks                       | 300 / 600         | 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 ½ or 1 tablespoon of virgin olive oil depending on their quantity - 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: The default PREHEAT function of the FRENCH FRIES menu will help you achieve better and crispier results.*

## 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 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 the appliance and its accessories to cool down completely.**
3. Take out the pot with the rack and divider, remove the divider and the frying rack 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 or its divider or at 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.*

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

4. The pot, divider and frying rack may also be washed in a dishwasher.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. Do not clean the frying rack, divider and pot and the inside of the appliance using metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage their coating.
9. Carefully clean the heating elements of the appliance by a cleaning brush with very soft bristles to remove any food residue.
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, or put them under running water. The only parts of your appliance that can be washed are the frying rack, divider and pot.**

## STORING

- 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,  
31<sup>st</sup> km Athinon-Lamias,  
19014 Afidnes, Greece  
Tel.: +30 210-2464214  
**[www.buyway.gr](http://www.buyway.gr)**