

# Primo®

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ USE INSTRUCTIONS




**ΦΟΥΡΝΑΚΙ & ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ / AIR FRYER OVEN**  
**Μοντέλο / Model: PRAF-40424**  
**220-240V~50/60Hz – 1800W**

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

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

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ

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

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

16. Χρειάζεται προσεκτική επιτήρηση όταν η συσκευή αυτή χρησιμοποιείται παρουσία παιδιών ή ατόμων που αδυνατούν να τη χρησιμοποιήσουν σωστά.
17. Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται χωρίς επιτήρηση από παιδιά ή άτομα που η φυσική, ή πνευματική ή ψυχική τους κατάσταση, ή η έλλειψη σχετικής εμπειρίας ή γνώσεων δεν τους επιτρέπει την ασφαλή χρήση της συσκευής, εκτός εάν επιτηρούνται ή αν τους έχουν δοθεί σαφείς οδηγίες για την ορθή και ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα ενήλικο άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
18. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της σε σημεία που δεν μπορούν να τα φτάσουν τα παιδιά.
19. Μην λειτουργείτε τη συσκευή αν παρουσιάζει βλάβη το καλώδιο ή το φως της ή η συσκευή παρουσιάζει κάποια βλάβη, ή έχει πέσει κάτω ή μέσα σε νερό ή έχει φθαρεί με οποιοδήποτε τρόπο.
20. Για την δική σας ασφάλεια, ελέγχετε συχνά το καλώδιο και το φως της συσκευής για τυχόν φθορές. Σε περίπτωση που το καλώδιο ή το φως της συσκευής παρουσιάζουν φθορά, η αντικατάστασή τους θα πρέπει να γίνει μόνο από τον κατασκευαστή ή από έμπειρο τεχνικό προσωπικό σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα Σέρβις, προς αποφυγή τυχόν βλαβών ή και πιθανού τραυματισμού του χρήστη.
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. 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 το εξάρτημα ψησίματος που χρησιμοποιείτε και το έτοιμο φαγητό από τη συσκευή σας για να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα και τραυματισμούς. Πάντοτε χρησιμοποιείτε τις ειδικές χειρολαβές (λαβή καλαθιού τηγανίσματος και λαβή πιασίματος περιστρεφόμενου καλαθιού & σούβλας) για να απομακρύνετε τα αντίστοιχα εξαρτήματα από τη συσκευή.

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 φως της από την πρίζα κρατώντας πάντοτε από το φως και όχι τραβώντας από το καλώδιο.
33. **Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα που η φυσική, ή πνευματική ή ψυχική τους κατάσταση, ή η έλλειψη σχετικής εμπειρίας ή γνώσεων δεν τους επιτρέπει την ασφαλή χρήση της συσκευής, ΜΟΝΟΝ ΕΦΟΣΟΝ ΕΠΙΤΗΡΟΥΝΤΑΙ Ή ΤΟΥΣ ΕΧΟΥΝ ΔΟΘΕΙ ΣΑΦΕΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΡΘΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΑΠΟ ΕΝΑ ΕΝΗΛΙΚΟ ΑΤΟΜΟ ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΕΙΝΑΙ ΥΠΕΥΘΥΝΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥΣ ΚΑΙ ΕΧΟΥΝ ΚΑΤΑΛΑΒΕΙ ΠΛΗΡΩΣ ΤΟΥΣ ΕΝΔΕΧΟΜΕΝΟΥΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥΣ ΑΠΟ ΕΣΦΑΛΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ. ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ ΔΕΝ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΑΙΖΟΥΝ ΜΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν θα πρέπει να γίνονται από παιδιά, παρά μόνο εφόσον επιτηρούνται και είναι άνω των 8 ετών. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.**
34. Τα παιδιά χρειάζονται προσεκτική επιτήρηση ώστε να μην χρησιμοποιούν και να μην «παίζουν» με την συσκευή.
35. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της σε σημεία που δεν μπορούν να τα φτάσουν τα παιδιά.
36. **Μην πιάνετε ποτέ τη συσκευή και μην τη συνδέετε με το ρεύμα με βρεγμένα χέρια.**
37. Κρατήστε τα φαγητά μέσα στη συσκευή σε τέτοιο επίπεδο ώστε να μην ακουμπούν την αντίσταση της συσκευής. Μην γεμίζετε ποτέ το καλάθι τηγανίσματος της συσκευής με φαγητό πέραν των 2/3 της χωρητικότητάς του).
38. **Μην καλύπτετε τις εισόδους και εξόδους αέρα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της.**
39. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους και μην την εκθέτετε σε υγρασία ή στην ηλιακή ακτινοβολία.
40. Η συσκευή αυτή είναι **ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ** και όχι για εμπορική ή επαγγελματική. Μπορεί να μην είναι κατάλληλη για να χρησιμοποιηθεί με ασφάλεια σε περιβάλλοντα όπως κουζίνες προσωπικού, φάρμες, στούντιο ή ξενοδοχεία και άλλα περιβάλλοντα εκτός νοικοκυριών.
41. Η εγγύηση της συσκευής δεν ισχύει αν η συσκευή χρησιμοποιείται για επαγγελματικούς ή ημιαπαγγελματικούς σκοπούς ή για χρήση που δεν είναι σύμφωνη με τις οδηγίες αυτού του εγχειριδίου.
42. Μπορεί να προκληθεί φωτιά αν η συσκευή σας είναι καλυμμένη ή ακουμπά εύφλεκτα υλικά όπως κουρτίνες, ταπεσαρίες, 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 15 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 & ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ



### 1. Συσσκευή

Καθαρίζει εύκολα με ένα ελαφρώς νοτισμένο μαλακό πανί ή σφουγγάρι. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά ή διαβρωτικά διαλύματα καθώς μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στις επιφάνειες της συσκευής.

ΠΟΤΕ μη βυθίζετε τη συσκευή μέσα σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό για να την καθαρίσετε.

### 2. Πίνακας ελέγχου αφής

Για να επιλέγετε τις λειτουργίες της συσκευής σας.

### 3. Δίοδοι εισόδου αέρα

ΜΗΝ ΚΑΛΥΠΤΕΤΕ ΠΟΤΕ τις διόδους εισόδου αέρα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της και αν δεν έχει κρυώσει τελείως μετά το πέρας της λειτουργίας.

### 4. Δίοδοι εξόδου αέρα (Προσοχή! Είναι ζεστές κατά τη διάρκεια της λειτουργίας!)

ΜΗΝ ΚΑΛΥΠΤΕΤΕ ΠΟΤΕ τις διόδους εξόδου αέρα της συσκευής και μην τις αγγίζετε ποτέ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας καθώς αναπτύσσουν υψηλές θερμοκρασίες.

### 5. Ταψιά τηγανίσματος/γκριλ (2 τεμάχια)

Χρησιμοποιούνται για να κάνετε τραγανά σνακς, για τη λειτουργία της αποξήρανσης και για το ζέσταμα φαγητών (π.χ. πίτσα).

### 6. Δίσκος συλλογής

Πάντοτε λειτουργείτε τη συσκευή με το δίσκο συλλογής στη θέση του στο κάτω μέρος

του εσωτερικού της για να διατηρείτε το εσωτερικό της συσκευής σας καθαρό.

## **7. Λαβή πιασίματος εξαρτημάτων σούβλας και περιστρεφόμενου καλαθιού**

Πάντοτε χρησιμοποιείτε αυτή τη λαβή για να εισάγετε ή να απομακρύνετε τα εξαρτήματα σούβλας και περιστρεφόμενου καλαθιού από τη συσκευή. Τοποθετήστε τη λαβή στο κάτω μέρος των εξαρτημάτων και ανασκηκώστε τη με τέτοιο τρόπο ώστε τα άγγιστρα στις άκρες της να μπουν στις αντίστοιχες εσοχές των εξαρτημάτων. Ανασηκώστε πρώτα από δεξιά πλευρά για να απελευθερώσετε το εξάρτημα από τη συσκευή και κατόπιν με προσοχή ανασηκώστε και την αριστερή πλευρά ώστε να βγάλετε τον άξονα περιστροφής μέσα από τα ανοίγματα στήριξης του στη συσκευή. Κατόπιν απομακρύνετε με πολλή προσοχή το εξάρτημα με το φαγητό μέσα από τη συσκευή.

## **8. Σετ περιστρεφόμενης σούβλας**

Χρησιμοποιήστε το σετ περιστρεφόμενης σούβλας όταν θέλετε να φτιάξετε κομμάτια κρέατος στη σούβλα ή και ολόκληρο κοτόπουλο. Περάστε τον άξονα της σούβλας μέσα από το κέντρο κατά μήκος του κρέατος. Περάστε τις δύο "πηρούνες" της σούβλας στις δύο πλευρές του άξονα και μέχρι να φτάσουν στην άκρη του φαγητού σας και να το πιέζουν τόσο όσο χρειάζεται για να το συγκρατήσουν. Κατόπιν ασφαλίστε το φαγητό πάνω στον άξονα βιδώνοντας τις βίδες ασφάλισης της σούβλας.

Υπάρχουν εσοχές στον άξονα για τις ρυθμιστικές βίδες ασφάλισης. Μπορείτε να προσαρμόσετε τις βίδες πιο κοντά στο κέντρο του άξονα εάν χρειάζεται, αλλά ποτέ πέρα από την τελευταία εσωτερική εσοχή.

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό ή το κοτόπουλο που έχετε τοποθετήσει στη σούβλα περιστρέφεται ελεύθερα και χωρίς εμπόδια μέσα στη συσκευή, χωρίς να εμποδίζει την κίνηση του άξονα και χωρίς να ακουμπά πάνω στα τοιχώματα της συσκευής. Αν το φαγητό που έχετε βάλει στη σούβλα σας έχει μεγάλο όγκο δεν θα μπορεί να περιστραφεί σωστά και να ψηθεί ομοιόμορφα (μην ξεπερνάτε τα 1,5 – 2 κιλά φαγητού κάθε φορά).

Για ποιο ομοιόμορφο μαγείρεμα, δένετε το φαγητό σας με ειδικό σπάγγο μαγειρικής πριν το τοποθετήσετε στη συσκευή σας για ψήσιμο.

Χρησιμοποιήστε τη λαβή πιασίματος για να εισάγετε ή να απομακρύνετε το σετ σούβλας από τη συσκευή.

## **9. Περιστρεφόμενο καλάθι**

Ιδανικό για τηγανιτές πατάτες, σνακ, ψήσιμο ξηρών καρπών. Χρησιμοποιήστε τη λαβή πιασίματος για να εισάγετε ή να απομακρύνετε το περιστρεφόμενο καλάθι από τη συσκευή.

## **10. Καλάθι τηγανίσματος**

Ιδανικό για μαγείρεμα στον αέρα – με το συγκεκριμένο καλάθι, η συσκευή σας μαγειρεύει όπως μια φριτέζα αέρος. Είναι ιδανικό για τηγανιτές πατάτες, φτερούγες κοτόπουλου, ψάρι, κτλ. Η αντικολλητική επιφάνεια του καλαθιού τηγανίσματος το καθιστά ιδανικό για όλα τα είδη των φαγητών που θα μπορούσαν να κολλήσουν εύκολα. Για καλύτερα αποτελέσματα, μη γεμίζετε με φαγητό πάνω από τα 2/3 της χωρητικότητας του καλαθιού τηγανίσματος.

Πάντοτε χρησιμοποιείτε την παρεχόμενη αποσπώμενη λαβή του καλαθιού τηγανίσματος για να το εισάγετε ή να το απομακρύνετε από τη συσκευή.

**Σημαντική σημείωση:** Βγάλτε από τη συσκευασία όλα τα παραπάνω εξαρτήματα και απομακρύνετε κάθε είδους αυτοκόλλητο ή προστατευτική μεμβράνη και γενικώς οποιοδήποτε υλικό συσκευασίας πριν ξεκινήσετε τη χρήση τους.

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Οι πηρούνες της σούβλας, ο περιστρεφόμενος άξονας και άλλα μεταλλικά εξαρτήματα της συσκευής μπορεί να είναι αιχμηρά και θα αναπτύξουν πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση τους μέσα στη συσκευή. Θα πρέπει να είστε πολύ προσεκτικοί ώστε να αποφύγετε τυχόν τραυματισμούς.

**ΠΡΟΣΟΧΗ: ΠΑΝΤΟΤΕ ΝΑ ΦΟΡΑΤΕ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΓΑΝΤΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΩΣΤΕ ΝΑ ΑΠΟΦΥΓΕΤΕ ΤΥΧΟΝ ΕΓΚΑΥΜΑΤΑ Ή ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥΣ ΟΤΑΝ ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΕΤΕ Ή ΤΟΠΟΘΕΤΕΙΤΕ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΜΕΣΑ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΓΕΝΙΚΩΣ ΟΤΑΝ ΧΕΙΡΙΖΕΣΤΕ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΦΑΓΗΤΟ ΟΣΟ ΑΥΤΑ ΕΙΝΑΙ ΖΕΣΤΑ. ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΜΕ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΣΑΣ ΠΑΡΑ ΜΟΝΟ ΟΤΑΝ ΕΧΟΥΝ ΚΡΥΩΣΕΙ ΤΕΛΕΙΩΣ.**

### **ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ**

1. Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας, αυτοκόλλητα, προστατευτικές μεμβράνες 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. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν περαιτέρω υλικά συσκευασίας ή αυτοκόλλητα είτε στο εσωτερικό της συσκευής είτε στα εξαρτήματά της.
3. Καθαρίστε όλα τα μαγειρικά εξαρτήματα της συσκευής που έρχονται σε επαφή με το φαγητό με ζεστό νερό και λίγο υγρό απορρυπαντικό πιάτων χρησιμοποιώντας ένα μαλακό σφουγγάρι. Κατόπιν ξεβγάλετέ τα διεξοδικά κάτω από τρεχούμενο νερό και στεγνώστε τα τελείως.
4. Σκουπίστε την εσωτερική και εξωτερική επιφάνεια της συσκευής με ένα καθαρό μαλακό πανί. Ποτέ μη βυθίσετε τη συσκευή σας ή το καλώδιο ή το φισ της μέσα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό για να την καθαρίσετε.
5. Πριν την πρώτη χρήση, τοποθετήστε τη συσκευή σας σε μία σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα. Συνδέστε την άδεια συσκευή με το ρεύμα και αφήστε τη να λειτουργήσει στη μέγιστη θερμοκρασία για λίγα λεπτά. Με αυτό τον τρόπο θα καούν οποιαδήποτε υπολείμματα λιπαντικού που μπορεί να έχουν απομείνει στη συσκευή κατά το στάδιο παραγωγής της.  
Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει μόνη της σε θερμοκρασία δωματίου.  
Σκουπίστε την εσωτερική και εξωτερική επιφάνεια της συσκευής με ένα ελαφρώς νοτισμένο καθαρό πανί. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά ή μεταλλικά σφουγγάρια.  
**Σημείωση: Μία μικρή ποσότητα καπνού και μια ελαφριά μυρωδιά καμένου μπορεί να εκλυθούν κατά τις πρώτες χρήσεις της συσκευής. Το φαινόμενο αυτό είναι αναμενόμενο και δεν είναι ανησυχητικό.**
6. **Προσοχή! Μην βάζετε ΠΟΤΕ μέσα στη συσκευή ή μέσα στα εξαρτήματά της, λάδι ή μαγειρικό λίπος καθώς η συσκευή αυτή λειτουργεί με ζεστό αέρα.**

### **ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**

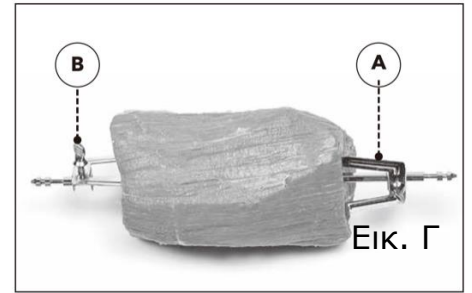
#### **Αυτόματο σβήσιμο**

Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με χρονοδιακόπτη 90 λεπτών ο οποίος θα την κλείσει αυτόματα όταν η αντίστροφη μέτρηση του προγραμματισμένου χρόνου φτάσει στο τέλος της. Μπορείτε να κλείσετε τη συσκευή πριν το πέρας του χρόνου, πατώντας το διακόπτη λειτουργίας. Όταν ο προγραμματισμένος χρόνος παρέλθει, θα ακούσετε το σήμα λήξης μαγειρέματος της συσκευής (η συσκευή σας θα ηχήσει 5 φορές).

## ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

### Σετ περιστρεφόμενης σούβλας

1. Έχοντας απομακρύνει της δύο πηρούνες, πιέστε τον άξονα στο κέντρο του φαγητού και περάστε τον κατά μήκος του.
2. Περάστε τις “πηρούνες” (A) σε κάθε πλευρά του άξονα και πιέστε τις πάνω στο φαγητό ώστε να στερεωθεί καλά. Σημείωση: Για να στηρίξετε καλύτερα το φαγητό πάνω στη σούβλα, βάλτε τις δύο πηρούνες σε διαφορετικές γωνίες τη μία από την άλλη μέσα στο φαγητό (δείτε Εικ. Γ).
3. Ασφαλίστε τις δύο πηρούνες βιδώνοντας τις δύο βίδες που σας παρέχονται (B).
4. Κρατήστε το σετ της σούβλας με την δεξιά πλευρά ελαφρώς πιο ψηλά από την αριστερή πλευρά και εισάγετε την αριστερή πλευρά του άξονα μέσα στην υποδοχή του στην αριστερή πλευρά του εσωτερικού της συσκευής. (δείτε Εικ. Δ).
5. Έχοντας ασφαλίσει την αριστερή πλευρά μέσα στην υποδοχή της στη συσκευή, κατεβάστε και εισάγετε και τη δεξιά πλευρά του άξονα μέσα στην υποδοχή του στη δεξιά πλευρά του εσωτερικού της συσκευής (δείτε Εικ.Ε). Κατόπιν κινήστε ελαφρά τη λαβή πιασίματος προς τα κάτω και απομακρύνετε την από το σετ σούβλας και κλείστε την πόρτα της συσκευής.
6. Όταν το φαγητό σας είναι έτοιμο και θέλετε να απομακρύνετε το σετ της σούβλας με το φαγητό από τη συσκευή, χρησιμοποιήστε την ειδική λαβή πιασίματος της σούβλας (7) – φορέστε γάντια φούρνου ώστε να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα καθώς όλα τα εσωτερικά μέρη της συσκευής και το φαγητό και το εξάρτημα της σούβλας θα έχουν αναπτύξει πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:
  - Φέρτε τη λαβή στο κάτω μέρος της σούβλας και ανασηκώστε την προς τα πάνω έτσι ώστε ο άξονας να “κάτσει” με ασφάλεια μέσα στα άγγιστρα (καμπύλες) της λαβής (δείτε Εικ. ΣΤ).
  - Ανασηκώστε το σετ της σούβλας ελαφρώς πρώτα από τα δεξιά ώστε να απελευθερωθεί η δεξιά του πλευρά και κατόπιν από τα αριστερά ώστε να απελευθερωθούν και οι δύο πλευρές.
  - Με προσοχή μεταφέρετε και απομακρύνετε τη σούβλα με το μαγειρεμένο φαγητό από το εσωτερικό της συσκευής.
7. Για να απομακρύνετε το μαγειρεμένο φαγητό, μεταφέρετε τη σούβλα με το φαγητό πάνω σε μία σανίδα κοπής ή στην πιατέλα που θέλετε να το σερβίρετε. Ξεβιδώστε τη βίδα που συγκρατεί τη δεξιά πηρούνα πάνω στον άξονα και απομακρύνετε τη βίδα και την πηρούνα. Εισάγετε μία μεγάλη πηρούνα κρέατος στο φαγητό, και περιστρέψτε το ελαφρώς πάνω στον άξονα ώστε να το βοηθήσετε να απομακρυνθεί πιο εύκολα από τη σούβλα. Ανασηκώστε τον άξονα και κρατήστε τον σε όρθια θέση ώστε η κάτω πλευρά του να είναι αυτή από την οποία έχετε απομακρύνει την πηρούνα ασφάλισης του φαγητού, και κατόπιν με τη βοήθεια της πηρούνας κρέατος σπρώξτε ελαφρώς το φαγητό προς τα κάτω μέχρι να το απομακρύνετε όλο από τον άξονα και μέσα στην πιατέλα.



**Προσοχή: Πάντοτε να φοράτε προστατευτικά γάντια φούρνου ώστε να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα.**



**Σημείωση:** Παρακαλούμε θυμηθείτε ότι για να γίνει περιστροφή της σούβλας θα πρέπει να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία πατώντας το διακόπτη ROTATE στον πίνακα ελέγχου της συσκευής.

### Περιστρεφόμενος κάδος

Ο περιστρεφόμενος κάδος της συσκευής έχει ανάγλυφα τα δύο γράμματα "L" και "R" στις δύο πλαϊνές στρογγυλές πλευρές του ώστε να μπορείτε να τοποθετείτε εύκολα και σωστά τον κάδο μέσα στη συσκευή. Παρακαλούμε εισάγετε τον κάδο με τέτοιο τρόπο ώστε η πλευρά που αναγράφει το γράμμα "L" να βρίσκεται αριστερά και η πλευρά που αναγράφει το γράμμα "R" να βρίσκεται δεξιά.

- Πρώτα ανοίξτε το πλαϊνό πορτάκι του κάδου για να το γεμίσετε με το φαγητό που επιθυμείτε να μαγειρέψετε, τραβώντας ελαφρώς προς τα έξω και κάτω το έλασμα κλεισίματος ώστε να απελευθερώσετε το πορτάκι (δείτε Εικ. Α).
- Εισάγετε το φαγητό μέσα στον κάδο. Μη γεμίζετε τον κάδο πέραν των 2/3 της χωρητικότητάς του.
- Κλείστε και ασφαλίστε το πορτάκι πιέζοντάς το ελαφρώς προς τα μέσα ώστε να μην μπορεί να ανοίξει μόνο του κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε την ειδική λαβή πιασίματος (7) και πιάστε με τη λαβή τον κάδο από το κάτω μέρος του, περνώντας τις δύο πλαϊνές εγκοπές του άξονα του κάδου μέσα στα άγγιστρα της λαβής μέχρι ο κάδος να "κάτσει" ασφάλεια μέσα στη λαβή.
- Κατόπιν, εισάγετε τον κάδο μέσα στη συσκευή με ελαφριά κλίση προς τα αριστερά και τοποθετήστε πρώτα το αριστερό άκρο του μέσα στην αριστερή υποδοχή της συσκευής και κατόπιν το δεξί άκρο του. Μόλις ασφαλίσει πάνω στις υποδοχές, απομακρύνετε τη λαβή πιασίματος από τον κάδο και κλείστε την πόρτα του φούρνου.
- Επιλέξτε το πρόγραμμα που επιθυμείτε και πατήστε το διακόπτη ROTATE ώστε να ενεργοποιήσετε την περιστροφική κίνηση του κάδου.
- Μόλις το φαγητό είναι έτοιμο, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου, περάστε τη λαβή πιασίματος κάτω από τον κάδο και ανασηκώστε τον κάδο και απελευθερώστε τον πρώτα από τη δεξιά πλευρά και κατόπιν από την αριστερή.
- Απομακρύνετε τον κάδο και ακουμπήστε τον πάνω σε μία σανίδα κοπής ή στην πιατέλα σερβιρίσματος. Ανοίξτε με προσοχή το πλαϊνό άνοιγμα του και αδειάστε το φαγητό.



Εικ. Α

**Προσοχή: Πάντοτε να φοράτε προστατευτικά γάντια φούρνου ώστε να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα.**

**Ποτέ ρίχνετε λάδι πάνω στο περιστρεφόμενο καλάθι! Υπάρχει σοβαρός κίνδυνος τραυματισμού σας!**

### Καλάθι τηγανίσματος

1. Για να εισάγετε και να απομακρύνετε το καλάθι τηγανίσματος θα πρέπει πρώτα να προσαρμόσετε την ειδική λαβή του πάνω στην αντίστοιχη υποδοχή του καλάθιού. Παρακαλούμε ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

- Απελευθερώστε το κλιπ που κρατά τα δύο μέρη της λαβής ενωμένα.
- Πιάστε τη λαβή έχοντας τις προεξοχές της να δείχνουν προς τα κάτω. Πιάνοντας από το θερμομονωτικό μέρος της λαβής, πιέστε ελαφρά προς τα μέσα τις δύο πλευρές της λαβής και περάστε τις δύο προεξοχές μέσα στα αυλάκια στην αντίστοιχη υποδοχή του καλάθιού και κατεβάστε τις προς τα κάτω μέχρι να φτάσουν στο κατώτατο σημείο τους μέσα στην υποδοχή. Σταματήστε να πιέζετε τις δύο πλευρές ώστε να κινηθούν προς τα αριστερά και δεξιά και να εφαρμόσουν με ασφάλεια μέσα στις υποδοχές τους.
- Φέρτε το κλιπ κλειδώματος από την πάνω πλευρά της λαβής και ασφαλίστε την –



δοκιμάστε να ανασηκώσετε το καλάθι με τη λαβή ώστε να βεβαιωθείτε ότι η λαβή δεν μπορεί να βγει από την υποδοχή του καλάθιού. Μετά τη σωστή σύνδεση των δύο μερών, η χειρολαβή και το καλάθι σας θα πρέπει να είναι όπως παρακάτω:



2. Γεμίστε το καλάθι σας με το φαγητό που επιθυμείτε. Για καλύτερα αποτελέσματα, μη γεμίζετε το καλάθι τηγανίσματος πέραν των 2/3 της χωρητικότητάς του.
3. Τοποθετήστε το καλάθι με το φαγητό πάνω στο δίσκο συλλογής μέσα στη συσκευή.
4. Απασφαλίστε τη λαβή ανοίγοντας το κλιπ κλειδώματος, πιέστε τις δύο πλευρές της λαβής προς τα μέσα για να τις απελευθερώσετε μέσα από τα αυλάκια και απομακρύνετε τη λαβή από το καλάθι.
5. Κλείστε την πόρτα της συσκευής και επιλέξτε το πρόγραμμα μαγειρέματος που επιθυμείτε.
6. Μόλις το φαγητό είναι έτοιμο, ανοίξτε την πόρτα της συσκευής και περάστε και πάλι τη λαβή μέσα στην υποδοχή της στο καλάθι όπως περιγράφηκε παραπάνω και βεβαιωθείτε ότι τα δύο μέρη έχουν ασφαλίσει σωστά μεταξύ τους.
7. Ανασηκώστε ελαφρά κρατώντας από τη χειρολαβή και απομακρύνετε το καλάθι μέσα από τη συσκευή.
8. Τοποθετήστε το καλάθι πάνω σε μία πυρανθεκτική βάση κατσαρόλας. Κατόπιν αδειάστε το φαγητό με προσοχή μέσα από το καλάθι 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 το καλάθι χρησιμοποιώντας μια πυρανθεκτική λαβίδα κουζίνας σιλικόνης.*

**Προσοχή: Πάντοτε να φοράτε προστατευτικά γάντια φούρνου ώστε να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα.**

**Ποτέ μην προσθέτετε λάδι μέσα στο καλάθι τηγανίσματος!**

### **Πως να τοποθετήσετε τα ταψιά τηγανίσματος/γκριλ στη συσκευή**

1. Τοποθετήστε πρώτα το δίσκο συλλογής στο κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
2. Τοποθετήστε τα ταψιά σύροντάς τα μέσα στις αντίστοιχες υποδοχές στα πλαϊνά του φούρνου μέχρι να εισέλθουν πλήρως μέσα στη συσκευή (δείτε εικ. Α)
3. Τοποθετήστε τα ταψιά πιο κοντά στο επάνω μέρος της συσκευής με την αντίσταση για να μαγειρευτούν τα φαγητά σας πιο γρήγορα και να γίνουν πιο τραγανά.
4. Χρησιμοποιήστε και τα δύο ταψιά για να ψήσετε ταυτόχρονα μεγαλύτερη ποσότητα φαγητού και αλλάξτε τη θέση των ταψιών (πάνω-κάτω) στα μισά του μαγειρέματος ώστε να μαγειρευτεί το φαγητό και στα δύο ταψιά ομοιόμορφα.



Εικ. Α

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ (ΑΦΗΣ)



### 1. Διακόπτης λειτουργίας (ON/OFF)

Μόλις συνδέσετε τη συσκευή με το ρεύμα, ο διακόπτης λειτουργίας θα ανάψει. Πατώντας μία φορά το διακόπτη θα ανάψουν όλα τα σύμβολα προγραμμάτων και οι διακόπτες ρύθμισης στην οθόνη σας. Πατώντας το διακόπτη αυτό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, σβήνετε τη συσκευή και ο πίνακας αφής θα σβήσει και αυτός. Ο ανεμιστήρας της συσκευής θα συνεχίσει να λειτουργεί όμως για 40 δευτερόλεπτα ώστε να βοηθήσει τη συσκευή να κρυώσει πιο γρήγορα.

### 2. Διακόπτης εκκίνησης START

Αφού επιλέξετε το πρόγραμμα που επιθυμείτε και ρυθμίσετε το χρόνο και τη θερμοκρασία, πατήστε το κουμπί START ώστε η συσκευή σας να ξεκινήσει τη λειτουργία της.

### 3. Διακόπτης λήξης/ακύρωσης STOP/CANCEL

Αν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος θέλετε να επιλέξετε άλλο πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί STOP/CANCEL μία φορά και η συσκευή θα διακόψει τη λειτουργία της. Πατήστε άλλη μία φορά το διακόπτη STOP/CANCEL και η οθόνη σας θα εμφανίσει πάλι όλα τα σύμβολα προγραμμάτων και τους διακόπτες ρύθμισης ώστε να επιλέξετε το νέο πρόγραμμα που επιθυμείτε. Μετά την επιλογή του νέου προγράμματος πατήστε και πάλι το διακόπτη START για να ξεκινήσετε τη λειτουργία της συσκευής τις νέες ρυθμίσεις της.

### 4. Διακόπτης αναθέρμανσης – πρόγραμμα Reheat

Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα όταν θέλετε να ζεστάνετε κρύο μαγειρεμένο φαγητό.

### 5. Κουμπιά ρύθμισης θερμοκρασίας

Τα κουμπιά αύξησης και μείωσης θερμοκρασίας σας επιτρέπουν να αυξάνετε ή να μειώνετε τη θερμοκρασία κατά 2°C ανά πάτημα αντίστοιχα.

### 6. Κουμπιά ρύθμισης χρόνου

Τα κουμπιά αύξησης και μείωσης χρόνου σας επιτρέπουν να αυξάνετε ή να μειώνετε το χρόνο μαγειρέματος αντίστοιχα.

## 7. Ψηφιακή οθόνη

Η αριστερή πλευρά της ψηφιακής οθόνης σας δείχνει την επιλεγμένη θερμοκρασία. Η δεξιά πλευρά της ψηφιακής οθόνης σας δείχνει τον υπολειπόμενο χρόνο μαγειρέματος.

## 8. Προεπιλεγμένα προγράμματα

Πατώντας πάνω στο εικονίδιο του προεπιλεγμένου προγράμματος που επιθυμείτε, η συσκευή ρυθμίζεται αυτόματα στη θερμοκρασία και το χρόνο του συγκεκριμένου προγράμματος. Πατήστε μία φορά το διακόπτη START και η συσκευή θα ξεκινήσει τη λειτουργία της με τις ρυθμίσεις του προεπιλεγμένου προγράμματος.

## 9. Διακόπτης διατήρησης θερμοκρασίας – πρόγραμμα KEEP WARM

Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα όταν θέλετε να διατηρήσετε ζεστό το μαγειρεμένο φαγητό σας.

## 10. Διακόπτης φωτισμού LIGHT

Πατήστε το διακόπτη φωτισμού LIGHT 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 5 λεπτά μετά την ενεργοποίησή του. Για να απενεργοποιήσετε το φωτισμό πριν την πάροδο των 5 λεπτών, πατήστε και πάλι το διακόπτη LIGHT.

## 11. Διακόπτης περιστροφικής κίνησης ROTATE

Πατήστε αυτό το διακόπτη ώστε να ενεργοποιήσετε την περιστροφική κίνηση όταν θέλετε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα της περιστρεφόμενης σούβλας ή του περιστρεφόμενου καλαθιού. Προσοχή: τοποθετήστε πρώτα το εξάρτημα με το φαγητό πάνω στις υποδοχές του στο εσωτερικό της συσκευής, επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα και πατήστε το διακόπτη START και κατόπιν πατήστε το διακόπτη ROTATE.

## 12. Διακόπτης προθέρμανσης PREHEAT\*

Όταν ενεργοποιείτε τη λειτουργία της προθέρμανσης, η συσκευή σας πρώτα θα προθερμανθεί και όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία προθέρμανσης θα σας ειδοποιήσει τότε να προσθέσετε το φαγητό. Πατήστε το διακόπτη προθέρμανσης PREHEAT για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία της προθέρμανσης πριν πατήσετε το διακόπτη εκκίνησης START. Όταν η λειτουργία προθέρμανσης είναι ενεργοποιημένη, η ένδειξη **PREHEAT** θα εμφανίζεται με κόκκινο χρώμα στο πάνελ της συσκευής.

## 13. Διακόπτης Υπενθύμισης ανακίνησης/γυρίσματος TURN REMINDER\*

Όταν ενεργοποιείτε τη λειτουργία Υπενθύμισης ανακίνησης/γυρίσματος του φαγητού, η συσκευή θα σας ειδοποιήσει να ανακινήσετε/γυρίσετε το φαγητό σας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Πατήστε το διακόπτη υπενθύμισης TURN REMINDER για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία της υπενθύμισης πριν πατήσετε το διακόπτη εκκίνησης START. Όταν η λειτουργία υπενθύμισης είναι ενεργοποιημένη, η ένδειξη **TURN** θα εμφανίζεται με κόκκινο χρώμα στο πάνελ της συσκευής.

\* Παρακαλούμε ανατρέξτε στο σχετικό πίνακα προεπιλεγμένων προγραμμάτων ώστε να δείτε ποια από αυτά έχουν τις λειτουργίες Προθέρμανσης & Υπενθύμισης ως προεπιλεγμένες (default) και σε ποιες έχετε τη δυνατότητα να ενεργοποιείτε και να απενεργοποιείτε αυτές τις λειτουργίες.

## PREHEAT

Η λειτουργία προθέρμανσης έχει ενεργοποιηθεί

## TURN

Η λειτουργία υπενθύμισης έχει ενεργοποιηθεί

PRE HEAT

Η συσκευή είναι στη διαδικασία προθέρμανσης

Add Food

Η διαδικασία προθέρμανσης έχει ολοκληρωθεί και μπορείτε να προσθέσετε το φαγητό. Όταν η ένδειξη "Add Food" εμφανιστεί στην οθόνη σας, η συσκευή θα ηχήσει 5 φορές για να σας ειδοποιήσει ότι η προθέρμανσή της έχει τελειώσει και μπορείτε να προσθέσετε το φαγητό.

Turn Food

Η συσκευή σας υπενθυμίζει ότι πρέπει να γυρίσετε/ανακινήσετε το φαγητό. Όταν η ένδειξη "Turn Food" εμφανιστεί στην οθόνη σας, η συσκευή θα ηχήσει 5 φορές για να σας ειδοποιήσει ότι ήρθε η ώρα να γυρίσετε/ανακινήσετε το φαγητό.

End

Ο χρόνος μαγειρέματος που έχετε θέσει έχει ολοκληρωθεί/λήξει. Όταν η ένδειξη "End" εμφανιστεί στην οθόνη σας, η συσκευή θα ηχήσει 5 φορές για να σας ειδοποιήσει ότι ο χρόνος μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί και η συσκευή έχει σταματήσει τη λειτουργία της.

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

Σύμβολο προγράμματος	Θερμοκρασία (Εύρος θερμοκρασίας)	Χρόνος (Εύρος χρόνου)	PREHEAT (προθέρμανση)		TURN (υπενθύμιση)	
			Επιλεγμένη	Δυνατότητα επιλογής	Επιλεγμένη	Δυνατότητα επιλογής
 AIR FRY (τηγάνισμα στον αέρα)	200°C (80-200°C)	20min (1-90min)	NAI	✓	NAI	✓
 FRIES (τηγανιτές πατάτες*)	200°C (80-200°C)	15min (1-90min)	NAI	✓	NAI	✓
 WINGS (φτερούγες κοτόπουλου)	200°C (80-200°C)	25min (1-90min)	NAI	✓	NAI	✓
 DEHYDRATE (αποξήρανση)	60°C (30-80°C)	8H (30min-24H)	OXI		OXI	✓
 SEAFOOD (θαλασσινά)	190°C (80-200°C)	10min (1-90min)	NAI	✓	NAI	✓
 VEGETABLES (λαχανικά)	200°C (80-200°C)	20min (1-90min)	NAI	✓	NAI	✓
 BAKE (κρουασάν - γλυκές ζύμες)	160°C (80-200°C)	25min (1min-2H)	NAI	✓	OXI	✓
 ROAST (κοτόπουλο)	200°C (80-200°C)	25min (1min-2H)	NAI	✓	NAI	✓
 BROIL (μπριζόλες)	200°C (200°C)	12min (1-90min)	NAI	✓	NAI	✓
 DEFROST (ξεπάγωμα)	50°C (50°C)	20min (1-90min)	OXI		OXI	
 REHEAT (αναθέρμανση)	150°C (80-200°C)	15min (1-90min)	OXI	✓	OXI	✓
 KEEP WARM (διατήρηση θερμοκρασίας)	90°C (70-90°C)	30min (1min-8H)	OXI		OXI	

Min=Λεπτά / H= Ώρες / \*κατεψυγμένες

## Σημειώσεις πίνακα:

- Το σύμβολο √ επιβεβαιώνει ότι σε αυτό το πρόγραμμα έχετε τη δυνατότητα να ενεργοποιήσετε/απενεργοποιήσετε τις λειτουργίες προθέρμανσης PREHEAT και υπενθύμισης TURN.

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

## Προετοιμασία

- 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.**

- Επιλέξτε το εξάρτημα ψησίματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε αφού όμως πρώτα το έχετε καθαρίσει όπως περιγράφηκε στην ενότητα «ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ»
- Τοποθετήστε στο κάτω εσωτερικό μέρος της συσκευής το δίσκο συλλογής.

## Προσοχή:

- **Μην γεμίζετε και μη ρίχνετε λάδι ή οποιοδήποτε άλλο υγρό στο καλάθι τηγανίσματος ή στο περιστρεφόμενο καλάθι της συσκευής.**
- **Μην τοποθετείτε τίποτε επάνω στη συσκευή ώστε να μην εμποδίζεται η κυκλοφορία του αέρα.**
- **Ποτέ μην καλύπτετε τις εισόδους και εξόδους αέρα της συσκευής στο πάνω και πίσω μέρος της.**
- **Όταν ψεκάζετε τα φαγητά για πιο τραγανό αποτέλεσμα, παρακαλούμε χρησιμοποιείτε μόνο το σύννηδες λάδι μαγειρέματος και μη χρησιμοποιείτε σπρέϋ μαγειρικής του εμπορίου καθώς μπορεί να βλάψουν την αντικολλητική επίστρωση του καλάθιου τηγανίσματος και του δίσκου συλλογής.**
- **Μην χρησιμοποιείτε ΠΟΤΕ την πόρτα του φούρνου για να ακουμπήσετε πάνω της το οποιοδήποτε εξάρτημα με ή χωρίς φαγητό. Τα ζεστά εξαρτήματα με φαγητό μπορεί να προκαλέσουν βλάβη στα τοιχώματα της πόρτας ή και να προκαλέσουν το αναποδογύρισμα της συσκευής, κάτι που μπορεί να οδηγήσει σε ανεπανόρθωτη βλάβη της συσκευής σας και πιθανό τραυματισμό σας.**

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

## Τηγάνισμα με ζεστό αέρα

1. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο μαγειρικό εξάρτημα που έχετε επιλέξει.  
Προσοχή: Μην γεμίζετε το καλάθι τηγανίσματος ή τον περιστρεφόμενο κάδο πέραν από τα 2/3 της χωρητικότητας τους (δείτε την παράγραφο «Ρυθμίσεις»), καθώς μπορεί να επηρεαστεί η ποιότητα του φαγητού αλλά και να προκληθεί βλάβη στη συσκευή σας.
2. Βάλτε το εξάρτημα ψησίματος με το φαγητό μέσα στις αντίστοιχες υποδοχές του στη συσκευή ακολουθώντας τις οδηγίες που σας δόθηκαν στην προηγούμενη ενότητα «ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ» και βεβαιωθείτε ότι έχει εισέλθει πλήρως και ότι έχει ασφαλίσει στη θέση του. Κλείστε την πόρτα του φούρνου και βεβαιωθείτε ότι έχει κλείσει σωστά.

## Προσοχή:

- **Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς να είναι ο δίσκος συλλογής τοποθετημένος στη θέση του.**
- **Μην αγγίζετε τα εξαρτήματα και τα εσωτερικά μέρη του φούρνου κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και για λίγο χρονικό διάστημα μετά το πέρας της**

**λειτουργίας, καθώς αναπτύσσουν πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Εισάγετε και απομακρύνετε τα εξαρτήματα χρησιμοποιώντας τις παρεχόμενες λαβές τους και πιάνετε τα ταψιά πάντα φορώντας προστατευτικά γάντια φούρνου.**

3. Συνδέστε το φινις της συσκευής σε μία γειωμένη πρίζα παροχής ρεύματος.
4. Πατήστε το διακόπτη λειτουργίας (on/off) για να ανάψετε τη συσκευή.
5. Επιλέξτε το πρόγραμμα επιλογής σας ανάμεσα από τα 12 διαθέσιμα προγράμματα πατώντας το αντίστοιχο εικονίδιο πάνω στο πάνελ αφής της συσκευής. Η οθόνη σας θα δείχνει τη θερμοκρασία και το χρόνο του επιλεγμένου προγράμματος
6. Σε αυτό το σημείο μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία ή το χρόνο μαγειρέματος. Πατήστε τα κουμπιά αύξησης ή μείωσης θερμοκρασίας και χρόνου ώστε να θέσετε τα επιθυμητά επίπεδα.
7. Σε περίπτωση που θέλετε να επιλέξετε τις λειτουργίες Προθέρμανσης και Υπενθύμισης πατήστε τα αντίστοιχα κουμπιά PREHEAT και TURN REMINDER. Όταν οι λειτουργίες αυτές είναι ενεργοποιημένες, οι ενδείξεις τους **PREHEAT** και **TURN** θα είναι αναμμένες με κόκκινο χρώμα.
8. Μόλις θέσετε τη θερμοκρασία και το χρόνο που θέλετε καθώς και τις λειτουργίες PREHEAT ή TURN σε περίπτωση που τις χρειάζεστε, πατήστε μία φορά το διακόπτη START και η συσκευή θα ξεκινήσει τη λειτουργία της.

**Σημείωση:** Οι λειτουργίες προθέρμανσης PREHEAT και υπενθύμισης TURN είναι προεπιλεγμένες σε κάποια από τα προγράμματα. Παρακαλούμε ανατρέξτε στον ΠΙΝΑΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ώστε να δείτε ποια προγράμματα έχουν τις λειτουργίες αυτές ως προεπιλεγμένες και σε ποια προγράμματα μπορείτε να τις ενεργοποιήσετε ή απενεργοποιήσετε εσείς.

Σε περίπτωση που επιλέξετε τη λειτουργία προθέρμανσης **PREHEAT**, προσθέστε το εξάρτημα με το φαγητό αφού τελειώσει ο χρόνος προθέρμανσης.

Σε αυτή την περίπτωση μόλις πατήσετε το διακόπτη START, η συσκευή θα ξεκινήσει να προθερμαίνεται και στην οθόνη της θα εμφανίζεται η ένδειξη προθέρμανσης P-E HEAT. Προσθέστε το φαγητό μόλις τελειώσει ο χρόνος προθέρμανσης και η οθόνη σας εμφανίσει την ένδειξη προσθήκης φαγητού Add Food. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και προσθέστε το εξάρτημα με το φαγητό μόλις τελειώσει ο χρόνος προθέρμανσης.

**Προσοχή! Για να προσθέσετε το μαγειρικό εξάρτημα με το φαγητό, φορέστε γάντια φούρνου καθώς τα εσωτερικά μέρη του φούρνου αναπτύσσουν υψηλές θερμοκρασίες κατά την προθέρμανση της συσκευής.**

Αφού τοποθετήσετε σωστά το εξάρτημα στη συσκευή, κλείστε την πόρτα της και η συσκευή θα ξεκινήσει το μαγείρεμα ακολουθώντας το χρόνο μαγειρέματος καθώς και τη θερμοκρασία που της έχετε θέσει.

**Σημείωση:** Όταν η προθέρμανση της συσκευής τελειώσει, η συσκευή θα ηχήσει 5 φορές για να σας ειδοποιήσει ότι πρέπει να προσθέσετε το φαγητό. Σε περίπτωση που δεν ανοίξετε την πόρτα φούρνου για να τοποθετήσετε το εξάρτημα με το φαγητό αφού η συσκευή ηχήσει 5 φορές, η συσκευή τότε θα ξεκινήσει αμέσως τη λειτουργία μαγειρέματος.

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

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



Αν δεν επιλέξετε τη λειτουργία προθέρμανσης, προσθέστε το μαγειρικό εξάρτημα με το φαγητό από την αρχή, κλείστε την πόρτα του φούρνου και αφού θέσετε τη θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος που επιθυμείτε, πατήστε το κουμπί START για να ξεκινήσει η λειτουργία της συσκευής.

Ο χρονοδιακόπτης αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος.

Στην οθόνη σας θα φαίνονται οι ενδείξεις της επιλεγμένης θερμοκρασίας και του υπολειπόμενου χρόνου.

9. Πατήστε το διακόπτη φωτισμού LIGHT 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 πέντε λεπτά μετά την ενεργοποίησή του. Για να απενεργοποιήσετε το φωτισμό πριν την πάροδο των πέντε λεπτών, πατήστε και πάλι το διακόπτη LIGHT.

Στην περίπτωση που έχετε επιλέξει τη λειτουργία υπενθύμισης ανακίνησης **TURN REMINDER**:

Μόλις η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου φτάσει στα μισά του χρόνου μαγειρέματος, η συσκευή σας θα ηχήσει 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, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και βγάλτε προσεκτικά έξω από τη συσκευή το εξάρτημα με το φαγητό (καλάθι τηγανίσματος ή ταψιά τηγανίσματος/γκριλ). Θυμηθείτε ότι πρέπει να φοράτε πάντοτε γάντια φούρνου και για την απομάκρυνση του καλαθιού τηγανίσματος θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε την ειδική λαβή του όπως περιγράφηκε στην ενότητα «ΧΡΗΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ». Ακουμπήστε το εξάρτημα με το φαγητό πάνω σε μία πυρανθετική βάση κατσαρόλας και γυρίστε με προσοχή το φαγητό. Προσοχή! Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί ώστε να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα ή τραυματισμούς καθώς τα εσωτερικά μέρη της συσκευής και το εξάρτημα ψησίματος με το φαγητό θα έχουν αναπτύξει πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Κατόπιν επανατοποθετήστε με προσοχή το εξάρτημα με το φαγητό μέσα στη συσκευή και κλείστε την πόρτα της.

Σημείωση: Μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία TURN REMINDER όταν μαγειρεύετε χρησιμοποιώντας το εξάρτημα της σουβλας ή το περιστρεφόμενο καλάθι καθώς το φαγητό γυρίζει και ανακινείται αντίστοιχα αυτόματα λόγω της περιστροφικής κίνησης των εξαρτημάτων.

Σε περίπτωση που δεν ανοίξετε την πόρτα για να αφαιρέσετε το εξάρτημα και να ανακινήσετε το φαγητό σας, η συσκευή θα συνεχίσει τη λειτουργία της και ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει την αντίστροφη μέτρησή του.

Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, 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 όμως ο εσωτερικός φωτισμός της θα ανάψει ώστε να μπορείτε να ελέγξετε με ευκολία το φαγητό σας. Όταν κλείσετε την πόρτα του φούρνου, 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 ανοίξετε την πόρτα του φούρνου.

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

*Συμβουλή: Συνιστάται να απομακρύνετε τα εξαρτήματα από τη συσκευή και να τα τοποθετείτε πάνω σε μία πυρανθετική 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.*

Το λάδι που βγαίνει από τα υλικά που μαγειρεύονται θα πέφτει και συλλέγεται στον δίσκο συλλογής που έχετε τοποθετήσει στο κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής. Παρακαλούμε θυμηθείτε ότι δεν πρέπει να λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς το δίσκο συλλογής τοποθετημένο στο κάτω μέρος του εσωτερικού της.

10. Όταν ακούσετε το σήμα λήξης μαγειρέματος του χρονοδιακόπτη – η συσκευή σας θα ηχήσει 5 φορές - ο προγραμματισμένος χρόνος που είχατε ορίσει θα έχει ολοκληρωθεί και στην οθόνη σας θα εμφανίζεται η ένδειξη λήξης μαγειρέματος End . Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αφαιρέστε με προσοχή από τη συσκευή το εξάρτημα με το μαγειρεμένο φαγητό και τοποθετήστε το πάνω σε μία πυρανθεκτική βάση κατσαρόλας.

**Σημείωση:** Μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία της συσκευής μόνοι σας πριν επέλθει η πάροδος του προγραμματισμένου χρόνου. Για να το κάνετε αυτό, πατήστε το διακόπτη λειτουργίας on/off.

- Ελέγξτε αν το φαγητό σας είναι έτοιμο. Σε περίπτωση που δεν είναι, απλά ξαναβάλτε το εξάρτημα με το φαγητό 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, ανοίξτε την πόρτα και απομακρύνετε με προσοχή το εξάρτημα με το φαγητό και τοποθετήστε το πάνω σε μία πυρανθεκτική βάση κατσαρόλας. Κατόπιν αδειάστε το φαγητό με προσοχή μέσα από τον κάδο.

#### **Προσοχή:**

- **Τα εξαρτήματα ψησίματος 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 το εσωτερικό της συσκευής. Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν ανοίγετε την πόρτα φούρνου και απομακρύνετε το εξάρτημα ψησίματος από τη συσκευή ή όταν χειρίζεστε το ζεστό φαγητό.**

- Αδειάστε το φαγητό 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 τα εξαρτήματα ψησίματος 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. Στην περίπτωση αυτή όμως δε χρειάζεται να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία προθέρμανσης καθώς η συσκευή σας θα είναι ήδη ζεστή.
- 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 το δίσκο συλλογής από το συγκεντρωμένο λίπος στον πυθμένα του πριν προχωρήσετε στο μαγείρεμα της επόμενης μερίδας.

11. Όταν τελειώσετε τη χρήση της συσκευής σας, παρακαλούμε σβήστε τη πατώντας το διακόπτη λειτουργίας (on/off) και αποσυνδέστε την από την πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος και αφήστε τη να κρυώσει τελείως.

**Σημείωση:** Όταν ο χρόνος που έχετε θέσει παρέλθει και η συσκευή σβήσει, ή αν εσείς σβήσετε τη συσκευή πριν το πέρας του χρόνου πατώντας το διακόπτη on/off, ο ανεμιστήρας της συσκευής θα συνεχίσει να λειτουργεί για 40 δευτερόλεπτα (μηχανισμός προστασίας της συσκευής). Παρακαλούμε περιμένετε να σβήσει πρώτα ο ανεμιστήρας της συσκευής και κατόπιν αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα παροχής ρεύματος.

## Ρυθμίσεις

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

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

Καθώς η τεχνολογία Rapid Air (ταχείας κυκλοφορίας αέρα) θερμαίνει άμεσα τον αέρα μέσα στη συσκευή, το να ανοίξετε την πόρτα φούρνου 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. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία προθέρμανσης PREHEAT.*
- ✓ *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. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία υπενθύμισης TURN REMINDER.*
- ✓ *Προσθέστε λίγο λάδι στις φρέσκιες σπιτικές πατάτες, πριν τις βάλετε στο καλάθι τηγανίσματος, ώστε να γίνουν πιο τραγανές. Τηγανίστε τα φαγητά σας με αυτή τη συσκευή μόλις λίγα λεπτά αφού τους έχετε προσθέσει λάδι.*
- Μη μαγειρεύετε στη συσκευή σας φαγητά με υπερβολική συγκέντρωση λίπους, όπως λουκάνικα.
- Τα σνακ που μπορείτε να ετοιμάσετε σε ένα συμβατικό φούρνο, μπορείτε να τα ψήσετε και σε αυτή τη συσκευή.
- Η ιδανική ποσότητα για να ετοιμάσετε τραγανές πατάτες, είναι 500 γραμμάρια πατάτες κάθε φορά.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη για να φτιάξετε γεμιστά σνακ (όπως λουκανικοπιτάκια ή τυροπιτάκια) εύκολα και γρήγορα. Επίσης, η έτοιμη ζύμη απαιτεί μικρότερο χρόνο μαγειρέματος από την σπιτική ζύμη.
- Τοποθετήστε μια μικρή φόρμα ή βαθύ ταψάκι ψησίματος πάνω στο διάτρητο ταψάκι τηγανίσματος, αν θέλετε να φτιάξετε κέικ ή κίς ή αν θέλετε να μαγειρέψετε φαγητά που διαλύονται εύκολα ή γεμιστά φαγητά και τοποθετήστε το ταψάκι στην κάτω υποδοχή στο εσωτερικό του φούρνου. Βεβαιωθείτε όμως ότι η διάμετρος του σκεύους που θα χρησιμοποιήσετε θα είναι λίγο μικρότερη από τη διάμετρο της βάσης του ταψιού τηγανίσματος, ώστε να τοποθετηθεί σωστά και να είναι σε οριζόντια θέση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Μπορείτε επίσης με αυτή τη συσκευή να ξαναζεστάνετε το έτοιμο φαγητό, επιλέγοντας το πρόγραμμα REHEAT. Και σε αυτήν την περίπτωση, ο χρόνος εξαρτάται από το είδος του φαγητού που θέλετε να ξαναζεστάνετε, οπότε κατά τις πρώτες χρήσεις σας συνιστούμε να ελέγχετε τα φαγητά σας σε τακτά χρονικά διαστήματα ώστε να έχετε το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα.
- Με αυτή τη συσκευή μπορείτε επίσης να ξεπαγώσετε φαγητό, επιλέγοντας το πρόγραμμα DEFROST.
- Τέλος, η συσκευή αυτή σας δίνει τη δυνατότητα να διατηρείτε ζεστό το μαγειρεμένο φαγητό σας, επιλέγοντας το πρόγραμμα KEEP WARM.

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

Κέικ	300	20-25	160	Χρησιμοποιήστε μικρή φόρμα κέικ
Κις	400	20-22	180	Χρησιμοποιήστε μικρή φόρμα κέικ ή ταψί φούρνου
Κεκάκια (μάφινς)	300	15-18	200	Χρησιμοποιήστε μικρές φόρμες για μάφινς
Γλυκά σνακ	400	20	160	Χρησιμοποιήστε μικρή φόρμα κέικ ή ταψί φούρνου

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

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

### Πώς να φτιάξετε σπιτικές πατάτες:

Για να φτιάξετε σπιτικές πατάτες, χρησιμοποιήστε το καλάθι τηγανίσματος και ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Πλύνετε τις πατάτες, ξεφλουδίστε τις και κόψτε τις σε λεπτές λωρίδες.
2. Πλύνετε τις κομμένες πατάτες διεξοδικά και στεγνώστε τις με απορροφητικό χαρτί κουζίνας.
3. Βάλτε τις κομμένες πατάτες σε ένα μπωλ και ραντίστε τις με ½ κουταλιά παρθένο ελαιόλαδο – κατόπιν ανακατέψτε τις πατάτες καλά ώστε να αλειφθούν όλες με λάδι.
4. Πάρτε τις πατάτες από το μπωλ με τα δάχτυλά σας ή με μία τρυπητή κουτάλα ώστε το παραπάνω λάδι να μείνει μέσα στο μπωλ και βάλτε τις πατάτες μέσα στο καλάθι τηγανίσματος.

Σημείωση: Μην αναποδογυρίσετε το μπωλ με τις πατάτες μέσα στο καλάθι, ώστε να αποφύγετε το παραπάνω λάδι να καταλήξει μέσα στο καλάθι σας.

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

*Συμβουλή: Για καλύτερα και πιο «τραγανά» αποτελέσματα, πάντοτε να προθερμαίνετε τη συσκευή πριν τοποθετήσετε το καλάθι τηγανίσματος με τις πατάτες μέσα στο φούρνο.*

### ΟΔΗΓΟΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Προτεινόμενη λύση
Η συσκευή δε λειτουργεί	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.	Συνδέστε το φως της συσκευής σε μία γειωμένη πρίζα.
	Δεν έχετε ρυθμίσει το χρονοδιακόπτη.	Θέστε το χρονοδιακόπτη στον κατάλληλο χρόνο μαγειρέματος ώστε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
	Η πόρτα της συσκευής δεν έχει κλείσει καλά.	Κλείστε καλά την πόρτα του φούρνου ώστε να ξεκινήσει η λειτουργία της συσκευής.
Τα υλικά που έχετε φτιάξει δεν έχουν ψηθεί καλά	Η ποσότητα του φαγητού που μαγειρεύετε είναι πολύ μεγάλη.	Βάζετε μικρότερη ποσότητα φαγητού 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.
	Το φαγητό είναι κομμένο σε κομμάτια διαφορετικού μεγέθους.	Μαγειρεύετε φαγητά ίδιου μεγέθους και ανάλογης σύστασης.
Το καλάθι δεν μπορεί να μπει καλά μέσα στη συσκευή	Υπάρχει πολύ μεγάλη ποσότητα φαγητού στο καλάθι.	Μη γεμίζετε το καλάθι πέραν των 2/3 της χωρητικότητάς του.
Καπνός βγαίνει από τη συσκευή.	Το φαγητό που μαγειρεύετε είναι πολύ λιπαρό.	Όταν μαγειρεύετε λιπαρά φαγητά στη συσκευή αυτή, μια μεγάλη ποσότητα λαδιού ή λίπους μπορεί να τρέξει μέσα στο δίσκο συλλογής. Το λάδι παράγει καπνό και ο δίσκος συλλογής μπορεί να ζεσταθεί παραπάνω από το σύνθητες. Κάτι τέτοιο όμως δεν επηρεάζει τη συσκευή, ούτε το τελικό αποτέλεσμα του μαγειρέματος.
	Τα εξαρτήματα που χρησιμοποιείτε, έχουν ακόμη υπολείμματα λίπους από προηγούμενη χρήση.	Ο καπνός προέρχεται από το λίπος που ζεσταίνεται πάνω στα εξαρτήματα ή στα εσωτερικά τοιχώματα της συσκευής. Να φροντίζετε να καθαρίζετε σωστά όλα τα εξαρτήματα και τα εσωτερικά τοιχώματα της συσκευής 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	Ξεβγάλετε τις κομμένες φρέσκες πατάτες σας και στεγνώστε τις καλά ώστε να απομακρύνετε το άμυλο από την επιφάνειά τους.
	Δεν χρησιμοποιείτε το σωστό εξάρτημα.	Χρησιμοποιήστε το καλάθι τηγανίσματος για να έχετε το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα στις τηγανιτές πατάτες σας.
Οι φρέσκες πατάτες σας δεν είναι τραγανές	Το πόσο τραγανές θα είναι οι πατάτες σας εξαρτάται από το πόσο λάδι ή νερό έχουν στην επιφάνειά τους.	Να στεγνώνετε πάντοτε πολύ καλά τις κομμένες πατάτες πριν τους προσθέσετε λάδι. Κόψτε τις πατάτες σας σε πιο λεπτές λωρίδες για πιο τραγανό αποτέλεσμα. Προσθέστε ελάχιστο παραπάνω λάδι για να γίνουν πιο τραγανές.
Το ολόκληρο κοτόπουλο δεν έχει ψηθεί ομοιόμορφα	Δεν έχετε ενεργοποιήσει την περιστροφική κίνηση της συσκευής.	Πατήστε το διακόπτη ROTATE ώστε να ενεργοποιήσετε την περιστροφική κίνηση της σούβλας και το κοτόπουλό σας να ψηθεί ομοιόμορφα.

## Κωδικοί αυτοδιάγνωσης

Κωδικός στην οθόνη	Πιθανή αιτία	Προτεινόμενη λύση
E1	Χαλασμένο κύκλωμα του αισθητήρα θερμοκρασίας	Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή και καλέστε στο εξουσιοδοτημένο κέντρο Σέρβις για περαιτέρω καθοδήγηση.
E2	Βραχυκυκλωμένο κύκλωμα του αισθητήρα θερμοκρασίας	Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή και καλέστε στο εξουσιοδοτημένο κέντρο Σέρβις για περαιτέρω καθοδήγηση.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Η συσκευή σας θα πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.
2. Μετά από κάθε χρήση και πριν τον καθαρισμό, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε την να κρυώσει τελείως.
3. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και βγάλτε όλα τα εξαρτήματα που χρησιμοποιήσατε από τη συσκευή. Πλύνετε τα εξαρτήματα 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 εξωτερική τους επιφάνεια.

*Συμβουλή: Αν υπολείμματα φαγητού έχουν κολλήσει στα εξαρτήματα της συσκευής μετά το μαγείρεμα, τοποθετήστε τα εξαρτήματα μέσα σε ένα μπωλ με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων και αφήστε τα να μουλιάσουν για περίπου 5 λεπτά. Κατόπιν ξεβγάλτε και στεγνώστε τα διεξοδικά.*

4. Για μεγαλύτερη ευκολία στον καθαρισμό του εσωτερικού του φούρνου σας και της πόρτας του, μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα από τη συσκευή σας ακολουθώντας τα παρακάτω βήματα:

- Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και φέρτε τη σε μία κλίση 15°- 25° από το σημείο κλεισίματός της.
- Κρατήστε την πόρτα του φούρνου από τη λαβή της με το ένα σας χέρι και με το άλλο σας χέρι κρατήστε τη συσκευή σταθερή στη θέση της. Τραβήξτε προσεκτικά την πόρτα προς τα εσάς για να την αφαιρέσετε από τη συσκευή.
- Σκουπίστε το εσωτερικό μέρος της συσκευής και τις επιφάνειες της πόρτας με ένα μαλακό ελαφρώς νοτισμένο πανί και κατόπιν στεγνώστε τα χρησιμοποιώντας ένα μαλακό στεγνό πανί. Βεβαιωθείτε ότι νερό ή υγρασία ή υπολείμματα του πανιού δεν έχουν μείνει στο εσωτερικό της συσκευής ή της πόρτας μετά τον καθαρισμό τους.
- Επανατοποθετήστε την πόρτα στη συσκευή φέρνοντάς την μπροστά στη συσκευή και πάλι σε κλίση 15° - 25° από το σημείο κλεισίματός της. Περάστε πρώτα το αναδιπλούμενο κάτω μέρος της πόρτας μέσα στην αντίστοιχη υποδοχή του στη συσκευή και σπρώξτε ελαφρά προς τα μέσα μέχρι να εισέλθει τελείως στη σωστή θέση του και να ασφαλίσει στη συσκευή.
- Κατόπιν, κλείστε την πόρτα του φούρνου.



5. Σκουπίστε την εξωτερική επιφάνεια της συσκευής με ένα ελαφρώς νοτισμένο πανί βεβαιώνοντας ότι δεν θα εισέλθουν στις σχισμές της συσκευής υγρασία ή λάδι ή υπολείμματα τροφών.

6. Μην καθαρίζετε τις επιφάνειες της συσκευής (εσωτερικές ή εξωτερικές) χρησιμοποιώντας σκληρά εργαλεία καθαρισμού ή μεταλλικά σφουγγάρια ή διαβρωτικά ή διαλυτικά καθαριστικά καθώς θα προκαλούσαν βλάβη στο φινίρισμα των επιφανειών της συσκευής σας.

7. Μην καθαρίζετε τα εξαρτήματα, την πόρτα και το εσωτερικό της συσκευής χρησιμοποιώντας μεταλλικά εργαλεία κουζίνας ή διαβρωτικά υλικά καθαρισμού καθώς κάτι τέτοιο θα κατέστρεφε την εξωτερική τους επιφάνεια.
8. Καθαρίστε με προσοχή την αντίσταση της συσκευής χρησιμοποιώντας ένα βουρτσάκι καθαρισμού με πολύ μαλακές τρίχες για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.
9. **Προς αποφυγή πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας και πιθανού τραυματισμού του χρήστη, ΜΗΝ βυθίζετε ποτέ κανένα μέρος της συσκευής ή το καλώδιο ή το φις της μέσα σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό και ποτέ μην τα βάζετε κάτω από τρεχούμενο νερό. Τα μόνα μέρη που μπορούν να πλυθούν είναι τα εξαρτήματα ψησίματος της συσκευής.**

## ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

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



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 its handle 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 open the oven door and especially when you want to remove the accessories 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 any accessory from the appliance.**
  7. **Never touch any of the accessories 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 its cooking accessories.**
  11. **Avoid any liquid entering the appliance to prevent from electric shock or short-circuit.**
  12. **In the case that your appliance gets wet, unplug it instantly from the mains.**
  13. **Do not let the appliance operate unattended.**
  14. Always unplug unit from outlet when not in use and before cleaning.
  15. Allow the unit to cool down completely before:
    - putting on or taking off parts.
    - cleaning or storing.
    - before moving.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.
16. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children or infirm persons.
  17. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
  18. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
  19. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or immersed in water or damaged in any manner. Take

- the product to an authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
20. For your own safety, check cord and plug of the device regularly for possible damages. If the supply cord is damaged, it must only be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person, to avoid hazard.
  21. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch a hot surface.
  22. **For your own safety, the provided power-supply cord is short to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord is not recommended for use with this product. Always plug directly into a wall outlet/receptacle.**
  23. **If the electrical circuit that your appliance is connected to, is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. This appliance should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.**
  24. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven, or near or on or in an electric kitchenette or microwave oven.
  25. Do not use the appliance for any other than its intended use which is described in this leaflet.
  26. Large amount of foods, aluminum foil packages or metallic kitchen tools must not be inserted in this appliance in order to avoid possible fire or electric shock.
  27. Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
  28. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire or electric shock or personal injuries.
  29. Use the appliance on a horizontal, level, stable and heat resistant work surface.
  30. Be sure to take out carefully the cooking accessory you are using and the food after cooking, to avoid injuries. Always use the accessory handles (handle for frying basket and fetch tool for rotating cage & rotisserie set) to remove the corresponding accessories from your device.
  31. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
  32. To disconnect, remove plug from wall outlet. Always hold the plug - never pull the cord.
  33. **This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, ONLY IF THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE IN A SAFE WAY AND UNDERSTAND THE HAZARDS INVOLVED. CHILDREN SHALL NOT PLAY WITH THE APPLIANCE. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.**
  34. **Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
  35. **Keep the appliance and its cord out of reach of children.**
  36. **Never touch the appliance or plug it in with wet hands.**
  37. Keep all ingredients inside the oven on such level so as to prevent any contact with heating element. Never fill the frying basket exceeding 2/3 of its capacity.
  38. **Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.**
  39. Do not use the appliance outdoors and do not expose it to moisture or direct sunlight.
  40. This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY** and not for commercial or professional use. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
  41. The guarantee is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional

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

42. A fire may occur if your appliance is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls, and similar materials, when in operation.

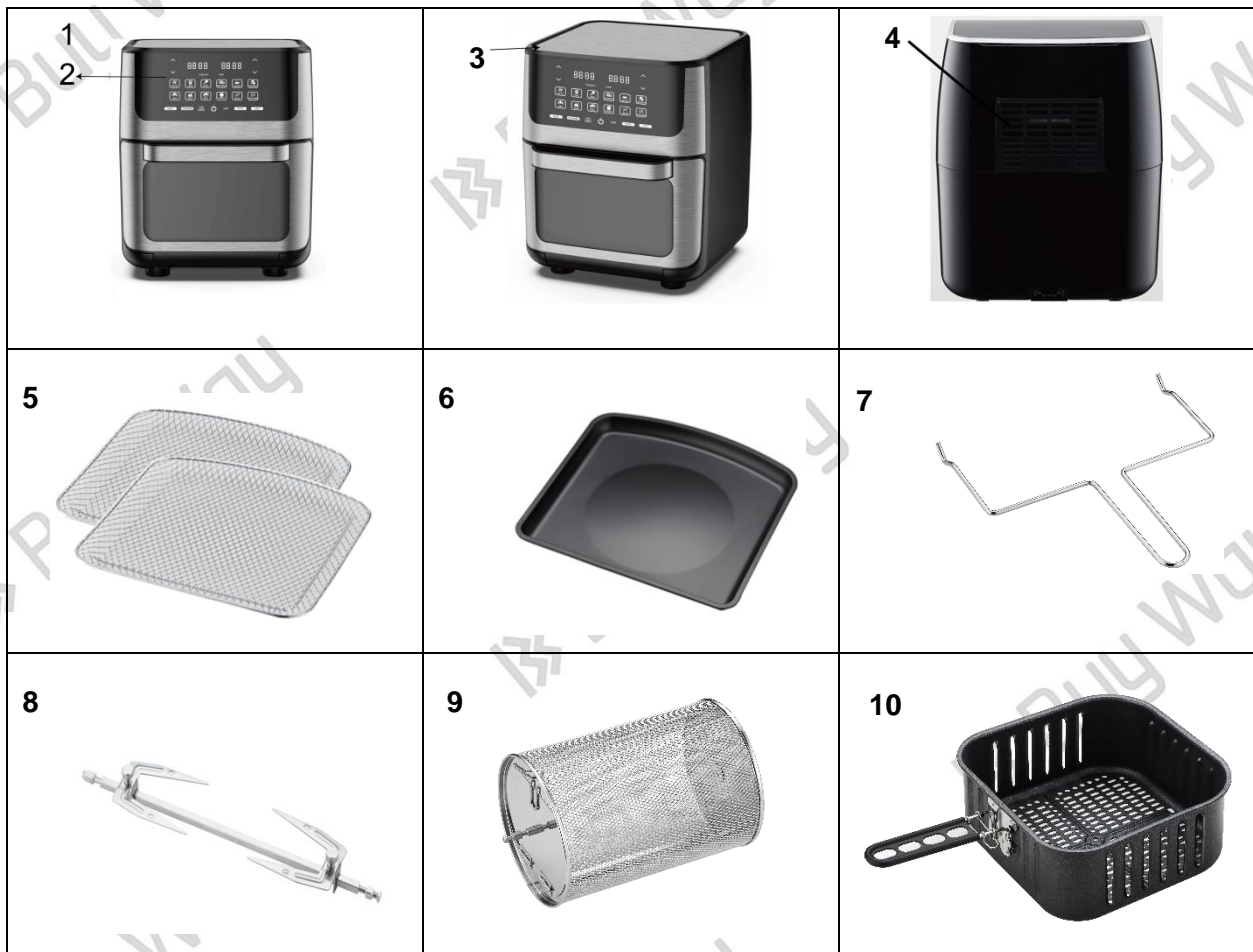
43. In order to prevent heat from building up, do not put the unit directly underneath a cupboard. Ensure that there is enough space all around. Do not place the appliance against a wall or against any other appliance. Leave at least 15cm free space on the back and sides and 15cm free space above the 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. Main unit

It can be cleaned easily with a slightly damp soft cloth or soft sponge. Do not use abrasive or deteriorating cleansers as this will damage the finishing of your appliance. NEVER immerse the main unit in water or any other liquid in order to clean it.

### 2. Touch control panel

To select and set the desirable settings and functions on your device.

### 3. Air inlets

NEVER COVER the air inlets of the device during operation and in case it has not completely cooled down after use.

### 4. Air outlets (Attention! They are extremely hot during operation!)

NEVER COVER the air outlets of the device and never touch them during operation as they reach high temperatures during use.

#### **5. Frying/Grill racks (2 pieces)**

Use these racks to make crispy snacks, to dehydrate and for reheating cooked food like pizza.

#### **6. Collection tray**

Always use the device with the collection tray positioned on the bottom side of the unit's cavity to maintain a clean cavity in your device.

#### **7. Fetch tool for rotisserie set and rotating basket**

Always use this fetch tool when you want to insert or remove the rotisserie set or the rotating basket from your device. Place the fetch tool underneath the accessories and lift it up so as the two dents on its edges can fit into the corresponding recesses of the accessories. In order to release the cooking accessory from the device, lift slightly its right side and then carefully lift the left side so that the shaft of the accessory may be lifted from the corresponding connection indentations inside the device. Then carefully remove the cooking accessory with the food from the device.

#### **8. Rotisserie set**

Use the rotisserie set when you want to roast larger pieces of meat or a whole chicken. Force the rotisserie shaft through the center of the food lengthwise. Place the two rotisserie forks into the food from both edges until they are firmly grasping the food. Then secure the food onto the shaft by securing the two rotisserie screws. There are indentations on the shaft for the set screws. You can adjust the screws closer to the center of the Shaft if needed but never beyond the last inner indentation.

Note: Ensure that the roast or chicken rotates freely within the appliance, without touching the inner cavity sides. If the food being roasted is too large in size, it will not rotate or cook evenly (we suggest that you do not cook more than 1.5 to 2Kgs of food each time).

For better results, wrap the meat with kitchen string before placing it into the device for roasting.

Use the fetch tool to insert or remove the rotisserie set from the device.

#### **9. Rotating basket**

Great for fries, roasted nuts, and other snacks. Use the fetch tool to insert or remove the rotisserie set from the device.

#### **10. Frying basket**

Ideal for air frying – with this basket, your device can cook as an air fryer. Ideal for French fries, chicken wings, fish, etc. Its non-stick surface makes it ideal for cooking food that can stick easily on the surfaces during cooking. For better results, do not fill the basket with food exceeding 2/3 of its capacity.

Always use the provided removable basket handle to insert or remove the basket from the device.

**Important note:** Take out from packaging all the accessories and remove any kind of sticker or protection film and any kind of packaging material before starting using them.

**ATTENTION!** The Forks, Shaft, and other metal parts with this appliance may be sharp and will get extremely hot during use. Great care should be taken when handling them to avoid any possible injury.

**ATTENTION: ALWAYS WEAR OVEN MITTS TO AVOID POSSIBLE BURNS OR INJURY WHEN REMOVING OR INSERTING THE HOT ACCESSORIES AND GENERALLY WHEN HANDLING THESE PARTS AND THE COOKED FOOD WHEN THEY ARE STILL HOT. NEVER TOUCH THESE PARTS WITH YOUR HANDS UNLESS THEY HAVE FIRST COMPLETELY COOLED DOWN.**

### **BEFORE FIRST USE**

1. Remove all packaging materials and stickers, protective films or labels. Plastic bags can be proven dangerous. To avoid danger of suffocation, keep plastic bags away from babies and children.
2. Make sure that there are no more packaging materials or stickers either on the inner part of your device or its accessories.
3. Clean all the accessories in hot water, with some washing liquid and a non-abrasive sponge. Rinse them thoroughly under running water and then dry them completely.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a clean soft cloth. NEVER immerse your device or its cord or plug in water or any other liquid to clean it.
5. Before first use, place your device on a stable, horizontal and even heatproof surface. Connect to the mains and turn on the empty device to heat at the maximum temperature for a few minutes. This will eliminate any odors from within the device, and also burn off any excess lubricants that may have been used in the manufacturing process.

Allow the appliance to cool down to room temperature.

Wipe the interior and exterior surfaces of the device with a slightly damp clean cloth. DO NOT use abrasive cleaners or scouring pads.

**NOTE: A slight amount of smoke and a burning smell may be emitted during the first few uses. Do not be alarmed, this is normal.**

6. **Attention! NEVER put oil or cooking fat inside the device or on its accessories as this device is working with hot air.**

### **OPERATING INSTRUCTIONS**

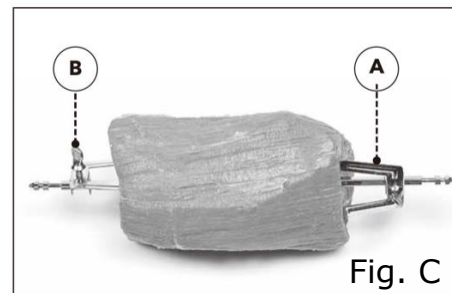
#### **Automatic switch-off**

The appliance has a build in timer of 90mins that will automatically shut it down when the countdown of the set time reaches zero point. You can switch off the appliance at any time by tapping its power button. When the set time is elapsed, you will hear the end cooking signal from the appliance – it will sound 5 times.

## USE OF COOKING ACCESSORIES

### Rotisserie set

1. Having removed the two forks, force the rotisserie shaft through the center of the food lengthwise.
2. Place the rotisserie forks (A) on each side of the shaft and force them into the food until the food is securely fixed on the shaft.



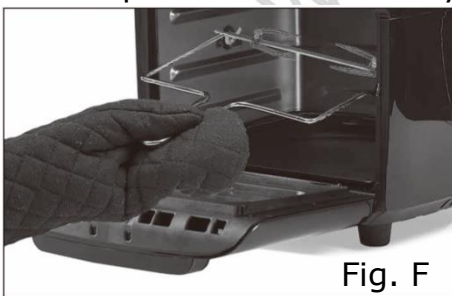
Note: To support the food on the rotisserie shaft better, insert the rotisserie forks into the food at different angles (see Fig.C).

3. Secure the two rotisserie forks by tightening their screws (B).
4. Hold the rotisserie set with the right side slightly upwards and insert the left side of the shaft into its corresponding connection indentation on the left side of the device cavity. (see Fig. D).
5. Having secured the left side, lower and insert the right side of the shaft into its corresponding connection indentation on the right side of the device cavity (see Fig. E). Once the rotisserie set is secured onto the device indentations, slightly move the fetch tool downwards and remove it from the rotisserie set and close the oven door.



6. When your food is ready and you want to remove the rotisserie set with the food from the device, use the fetch tool (7) – wear oven mitts to avoid possible burns as all the inner parts of the device and the food and rotisserie set have reached very high temperatures. Follow below steps:

- Bring the fetch tool underneath the rotisserie set and lift it up until the shaft may be securely fixed on to the two dents (curves) of the fetch tool. (see Fig. F).
- Lift the rotisserie set slightly from its right side to release the right side of the shaft from the cavity indentation and then lift it from the left side to release completely both sides of the rotisserie set from the device.
- Carefully carry and remove the rotisserie set with the roasted food from the device.



7. To remove the roasted food from the rotisserie set, first place the rotisserie set on a cutting board or a serving platter. Untighten the rotisserie screw that holds the right fork on the shaft and remove the right fork with the screw from the shaft. Insert a large meat fork into your roasted meat and slightly twist it on the shaft to help it get unstuck as this will help you to remove it easily from the shaft. Lift the shaft and hold it upright, having its right side (side without the fork) on the bottom and then push the meat downwards using your large meat fork, until you remove it completely from the shaft and have it all into your platter.

**Attention!:** Always wear oven mitts to avoid possible burns.

**Note:** Please kindly be reminded that in order to have the rotisserie set rotating, you have to activate the rotating function of the device by pressing the ROTATE button on your control panel.

## Rotating basket

The rotating basket of your device has letters "L" and "R" embossed on its two round sides to help you place easily and correctly the rotating basket into the device. Please insert the rotating basket into the device having on the left the round side that shows letter "L" and on the right side the round side that shows letter "R".

- Initially, open the small side door of the basket to fill it with the food you wish to cook, slightly pulling out and downwards its locking latch in order to release and open the door (see Fig. A).
- Insert the food into the basket. For better results, do not fill the basket exceeding 2/3 of its capacity.
- Close and secure the small side door by pushing its latch slightly inwards until the door is securely locked and cannot open on its own during cooking.
- Use the fetch tool (7) and hold the rotating basket with the fetch tool from its bottom side, putting the two side indentations of the basket shaft onto the dents (curves) of the fetch tool making sure that the basket has been securely seated in to the fetch tool.
- Then insert the rotating basket into the device holding it with the right side slightly upwards and insert the left edge of the basket into its corresponding connection indentation on the left side of the device cavity, and then lower and secure its right edge too. Once the rotating cage is secured onto the device indentations, slightly move the fetch tool downwards and remove it from the basket and close the oven door.
- Choose your desirable preset function and remember to press ROTATE button to activate the rotation of the basket.
- Once food is ready, open the oven door and place the fetch tool underneath the basket and lift and release the basket first from its right side and then from its left.
- Remove the basket and place it on a cutting board or a serving platter. Carefully open its small side door and empty the food



Fig. A

**Attention!: Always wear oven mitts to avoid possible burns.**

**Never pour oil onto your rotating basket. There is serious danger of personal injury.**

---

## Frying basket

1. To insert and remove the frying basket, you must first adjust its removable handle into its corresponding connection part on the basket. Please follow below steps:

- Release the clip that holds together the two sides of the handle.
- Hold the handle having its two projections looking downwards. Hold the handle by its heatproof part and slightly press the two sides of the handle together and insert the two projections into the slots of the corresponding connection part of the basket and lower them down completely until they reach the lowest point into the connection part. Then stop pressing the two sides and let the two projections move left and right and securely be seated into their corresponding slots.
- Bring the locking clip on the top side of the handle and secure it on the handle – try to lift the basket to make sure that the handle cannot come out from the slots on the connection part of the basket. After having correctly attaching the two parts, your handle and basket together should be as below:





2. Fill the basket with the food you wish to cook. For better results, do not fill the basket exceeding 2/3 of its capacity.
3. Place the basket with the food onto the collection tray inside the device.
4. Release the handle by opening its locking clip, press its two sides together to move them inwards so you may release them from the slots of the connection part of the basket and remove the handle.
5. Close the oven door and select the preset function you desire.
6. As soon as the food is ready, open the oven door and attach again the handle onto the basket as described above making sure that the two parts are securely fitted together.
7. Lift the basket slightly by its handle and remove it from the device.
8. Place the basket on a heat-resistant pot holder and carefully empty the food from the basket into a bowl or serving platter.

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

**Attention!: Always wear oven mitts to avoid possible burns.  
Never pour oil into your frying basket!**

### How to place the frying/grill racks

1. First place the collection tray on the bottom inner side of the device.
2. Place the racks by sliding them into their corresponding slots on the cavity sides until they are fully inserted into the device (see Fig. A)
3. Place the rack on the top slot closer to the heating element of the device for a faster and crispier result.
4. Use both racks to cook larger amount of food at the same time and switch their places (up-down) halfway during cooking to have your food cooked evenly on both racks.



Fig. A



## TOUCH CONTROL PANEL



### 1. Power button (ON/OFF)

Once your device is connected to the mains, the power button will be illuminated. Tap on power button once and all the preset function and operation buttons on your panel will be illuminated. Tapping on the power button once during cooking, you are switching the device off – control panel will also be switched off. The fan of the device will keep on working for 40 seconds to help the device cool down faster.

### 2. START button

After setting the desirable preset function and temperature and time of your choice, press START button so that your device may start its operation.

### 3. STOP/CANCEL button

In case you wish to set another preset function during cooking, tap on button STOP/CANCEL once and the device will stop working. Tap on STOP/CANCEL button once again and the display will again be fully illuminated so you can choose the new preset function you desire. After setting the new preset function and temperature and time, tap on START button once to start the operation of the device under the new selected settings.

### 4. REHEAT button – For reheating

Choose this function when you want to reheat your cold cooked food.

### 5. Temperature setting buttons

The increasing and decreasing temperature buttons will allow you to increase or decrease the temperature by 2°C per tap respectively.

### 6. Time setting buttons

The increasing and decreasing time buttons will allow you to increase or decrease the cooking time respectively.

## 7. Digital display

The left side of the digital display shows the selected temperature.

The right side of the digital display shows the remaining time.

## 8. Preset functions

By tapping once on the symbol of the desirable preset function, your device is set automatically in the preset temperature and time of this function. Tap once on button START and the device will start its operation under the settings of the selected preset function.

## 9. KEEP WARM button – for Keep warm function

Choose this function when you want to keep your cooked food warm.

## 10. LIGHT button

Tap on LIGHT button once to activate the light (lamp) inside the device to help you check your food. For energy saving reasons, the lamp will go off within 5 minutes after its activation. To deactivate the lamp before the 5 minutes pass, simply tap again on the LIGHT button.

## 11. ROTATE button

Tap on this button to activate the rotating function of your device when you want to use your rotisserie set or your rotating basket for cooking. Attention: first place the rotating accessory with the food on the corresponding indentations in the inner cavity, then select the desirable preset function and press START button and then tap on ROTATE button.

## 12. PREHEAT function button\*

When you activate the preheat function PREHEAT, your device will preheat and will prompt you when to add food. Tap button PREHEAT to enable or disable preheat function before tapping button START.

When preheating is enabled, **PREHEAT** indication appears with red on the display.

## 13. TURN REMINDER button\*

When you activate Turn reminder function, your device will prompt you to turn food halfway through cooking time.

Tap button TURN REMINDER to enable or disable turn reminder function before tapping button START.

When turn reminder is enabled, **TURN** indication appears with red on the display.

\* Please refer to the PRESET COOKING PROGRAMS TABLE to see which of the presets have the PREHEAT and TURN functions as default and in which presets you can enable or disable these functions.

## EXPLANATION OF DISPLAY SYMBOLS

### PREHEAT

Preheat function is enabled

### TURN

Turn reminder function is enabled

PRE HEAT

Your device is preheating

Add Food

The device is preheated and you can add food  
When the "Add Food" symbol appears on the display, the machine will also sound 5 times to warn you that preheating is finished, and you can add the food.


Turn Food

Your device reminds you to turn/shake your food halfway cooking – the machine will also sound 5 times to remind you that it is time to turn your food

End

The set cooking time has elapsed  
When the "End" symbol appears on the display, the machine will also sound 5 times to warn you that cooking is finished and the machine has stopped working.

## PRESET COOKING PROGRAMS TABLE

Preset cooking program symbol	Temperature (Set Range)	Time (Set range)	PREHEAT (preheat function)		TURN (turn reminder function)	
			Default	Toggle	Default	Toggle
 AIR FRY (air fry)	200°C (80-200°C)	20min (1-90min)	YES	✓	YES	✓
 FRIES (fries*)	200°C (80-200°C)	15min (1-90min)	YES	✓	YES	✓
 WINGS (chicken wings)	200°C (80-200°C)	25min (1-90min)	YES	✓	YES	✓
 DEHYDRATE (dehydrate)	60°C (30-80°C)	8H (30min-24H)	NO		NO	✓
 SEAFOOD (seafood)	190°C (80-200°C)	10min (1-90min)	YES	✓	YES	✓
 VEGETABLES (vegetables)	200°C (80-200°C)	20min (1-90min)	YES	✓	YES	✓
 BAKE (croissant-bake)	160°C (80-200°C)	25min (1min-2H)	YES	✓	NO	✓
 ROAST (chicken)	200°C (80-200°C)	25min (1min-2H)	YES	✓	YES	✓
 BROIL (steaks)	200°C (200°C)	12min (1-90min)	YES	✓	YES	✓
 DEFROST (defrost)	50°C (50°C)	20min (1-90min)	NO		NO	
 REHEAT (Reheat)	150°C (80-200°C)	15min (1-90min)	NO	✓	NO	✓
 KEEP WARM (keep warm)	90°C (70-90°C)	30min (1min-8H)	NO		NO	

\* Deep frozen fries

**Note:** Symbol ✓ indicates whether you have the ability to enable/disable this function.

**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.**

- Select the cooking accessory you wish to use – however make sure that the accessory has been cleaned as described in “BEFORE FIRST USE” section.
- Place the collection tray on the bottom side inside the cavity of the device.

#### **Caution:**

- **Do not fill or add oil or any other liquid on the frying basket or the rotating basket of the device.**
- **Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted.**
- **Never cover the air inlets or air outlets of the device on its top and rear side.**
- **When spraying food for a crispier finish, we recommend using regular cooking oil instead of cooking spray, as this may damage the non-stick coating of your frying basket and collection tray.**
- **Never use the oven door as a place to rest any cooking accessory with or without food in it. Hot accessories with food may cause damages on your oven door and may lead to the device being tipped over – something that could cause irreparable damage to your device and possible personal injury.**

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

### **Hot air frying**

1. Place the food into the selected cooking accessory.

Note: Do not overfill the frying basket or the rotating basket exceeding 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”.

2. Slide or place the selected accessory with the food on its corresponding connection points in the device following the instructions given on section “USE OF COOKING ACCESSORIES” and make sure that it is securely fitted in place. Close the oven door and make sure it is firmly closed.

#### **Caution:**

- **Never use the device without the collection tray placed in it.**
  - **Do not touch the cooking accessories and the inner parts of the device during and in short-time after use, as they get very hot. Insert and remove cooking accessories holding by their provided handles and hold the frying/grill racks always wearing oven mitts.**
3. Connect the plug of the appliance into an earthed wall socket.
  4. Press the power button to switch on the device.
  5. Select your preferable preset cooking program out of the 12 available presets by tapping on its corresponding button on the control panel. Your display will show the temperature and time of the selected program.
  6. At this point you may increase or decrease the set temperature and time. Press temperature and time increasing / decreasing buttons to set them on the desirable levels.
  7. In case you want to activate Preheat or Turn reminder functions, please press on the corresponding buttons PREHEAT and TURN REMINDER on the panel of our device. When these functions are enabled, their **PREHEAT** and **TURN** indications will be

illuminated with red color on your display.

8. Once the temperature and time has been set as well as Preheat and Turn reminder functions - in case you need them – tap once on START button and your device will begin its operation.

**Note:** Preheat and TURN REMINDER functions are selected by default in some of the preset programs. Please refer to PRESET COOKING PROGRAMS TABLE to see which presets have these functions enabled by default and in which presets you can enable/disable these functions.

In the case you have selected **PREHEAT** function, please add the cooking accessory with the food inside the oven after preheating is finished.

In this case, as soon as you press START button, the device will start preheating and its display will show indication **PRE HEAT**.

Add your food as soon as the preheating is finished – the device will sound 5 times and your display will show the **Add Food** indication. Carefully open the oven door and put inside the oven the accessory with the food as soon as preheating is completed.

**Attention!** In order to put the cooking accessory with the food inside the oven, wear oven mitts as the inner sides of the oven reach high temperatures during preheating.

After securely placing the cooking accessory inside the oven, close the oven door and the device will start cooking, following the set time and temperature.

**Note:** When preheating is finished, the device will sound 5 times to let you know that you must add food. In case you do not open the oven door to add the cooking accessory with the food after the 5 sound signals, the device will immediately begin cooking.

Make sure to place the cooking accessory with the food inside the oven as soon as preheating time is completed in order to avoid having your device operating and consuming energy without actually cooking any food.

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

If you do not enable Preheat function, simply add the cooking accessory with the food inside the oven from the beginning, close the oven door and after setting temperature and time, press START button so that the device may start cooking.

The timer begins the countdown.

The display on your screen will show set temperature and the remaining time.

9. Tap on the LIGHT button to activate the lamp inside the oven to check your food. For energy saving reasons, the light will turn off automatically five minutes after you turn it on. To switch off the light before five minutes pass, tap on LIGHT button again.

In the case you have enabled **TURN** reminder function:

As soon as timer countdown reaches halfway of the set cooking time, you will hear a sound signal from your device and its display will show indication **Turn Food** to remind you that you must turn/shake your food.

To do so, open the oven door and take out carefully the cooking accessory with the food (frying/grill rack or frying basket). Please be reminded that you must always wear oven mitts and in order to remove the frying basket you must use the its removable handle as described in section "USE OF COOKING ACCESSORIES". Place the accessory with the food on a heat-resistant pot holder and carefully turn the food. Attention! Use extra care in order to avoid possible burns or injury as the temperatures of the cooking accessory and the food are in very high levels. Then carefully place back into the oven the cooking accessory with the food and close the oven door.

Note: Do not activate the TURN REMINDER function when you are cooking using your rotisserie set or your rotating basket as the food turns automatically due to the rotating movement of these accessories.

In the case you do not open the oven door to remove the cooking accessory with the food, the device will continue its operation and the timer will also continue its countdown.

When you open the oven door, 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 device will not be operating but its internal light will be on to help you check your food easily. When the oven door is closed again, the device 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 opening the oven door.

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

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

Excess oil from the ingredients is collected in the collection tray that you have placed in the bottom inside the device. Please be reminded that you must not operate the device without the collection tray in its place in the bottom side of its inner cavity.

11. When you hear the timer end cooking signal – your device will sound 5 times - the set preparation time has elapsed and indication **End** will appear on your display. Open the oven door and carefully remove the cooking accessory with the food and place it on a heat-resistant pot holder.

**Note:** You can also stop the operation of the device at any time before the set time elapses. To do so, simply tap once on its power button.

- Check if your food is ready. If your food is not ready yet, simply place the cooking accessory 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, open the oven door and remove carefully the cooking accessory with the food from the device and place it on a heat resistant pot holder. Then carefully take out the food from the cooking accessory.

**Caution:**

- **The cooking accessories are very hot after hot air frying. Always handle them with extra care to avoid possible burns.**
- **Depending on the type of the ingredients in the device, steam may escape from the inner cavity of the device. Be cautious when opening the oven door and removing the cooking accessories from the device or 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 cooking accessories by a pair of heat resistant silicone tongs.*

- When a batch of food is ready, your appliance is instantly ready for preparing another batch. In this case you do not have to activate the PREHEAT function as your device is already heated.

- 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 collection tray between batches.

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

**Note:** When the set time is elapsed and the machine is automatically switched off or when you switch off the appliance by tapping on its on/off button before time is elapsed, the fan of the device will continue working for 40 seconds (protective mechanism of the device). Please wait until the fan of the device stops working and then disconnect the appliance from the mains.

### Settings

Below table will help you select the basic settings depending on the food to be prepared.

Note: Keep in mind that these settings are only indicative, as the ideal settings depend on many factors such as origin, size, shape, brand, etc. of the various foods as well as on your own personal flavor preferences.

As the Rapid Air technology reheats the air inside the appliance instantly, opening the door briefly 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 device before adding food, will give you the crispier cooking results. Please activate the PREHEAT function.*
- ✓ *Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients. Please activate the TURN reminder function.*
- ✓ *Add some oil to fresh potatoes before you put them into the frying basket, for a crispy result. Fry your ingredients with this device within a few minutes after having added oil on them.*
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in your device.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in this device.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams per each frying batch.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks (such as sausage rolls or small cheese pies) quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish onto the frying/grill rack if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients. Place the frying/grill rack at its lowest position inside the oven. Make sure that the oven dish has a diameter slightly smaller than the diameter of your frying rack so that it may fit properly and will be in a horizontal position during the cooking process.
- You can also use the air fryer oven to reheat ingredients, selecting REHEAT function. Again, reheating time depends on the type of food to be reheated, so during first usages we recommend that you check your food from time to time to obtain the best result.
- With this device you may also defrost food, by choosing DEFROST function.
- This device also helps you maintaining your cooked food warm by selecting KEEP WARM function.



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

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

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

#### **Making home-made fries:**

To make home-made fries, use the frying basket accessory and follow below steps:

1. Wash the potatoes, peel them and slice them into thin sticks.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
3. Put the potato sticks in a bowl and rinse them on top with ½ tablespoon of virgin olive oil - then mix the sticks so that they are all coated with oil.

4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays inside the bowl and put the sticks into the frying basket.

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the frying basket at once to prevent excess oil ending up on your frying basket.

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

*Tip: For better and crispier results, always preheat your device before adding the frying basket with the potatoes into the oven.*

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Proposed solution
The device 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 oven door is not firmly closed.	Close the oven door firmly to allow the device to start its operation.
The ingredients fried with the device are not done properly	The amount of ingredients you are cooking is too big.	Cook smaller batches of ingredients as smaller batches are fried more evenly.
	Temperature setting is too low.	Set the temperature to the required level.
The ingredients are fried unevenly	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.
	The food is cut in uneven sizes.	Cook food of same size and similar composition.
Cannot slide the basket into the appliance properly	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket exceeding 2/3 of its capacity.
Smoke comes out from the appliance	You are preparing greasy ingredients.	When frying greasy ingredients in the device, a large amount of oil will leak into collection tray. The oil produces smoke and the collection tray may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The cooking accessories you are using still contain grease residues from previous use.	Smoke is caused by grease heating up on the accessory or on the oven inner walls. Make sure to clean properly the cooking accessories and the inner walls of the device 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.

	You are not using the correct cooking accessory.	Use the frying basket to have the best possible result on your French fries.
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.

### Self-diagnostics codes

Code shown on display	Possible cause	Proposed solution
<b>E1</b>	Broken circuit of the thermal sensor	Please do not use the device and call the authorized service center for further guidance.
<b>E2</b>	Short circuit of the thermal sensor	Please do not use the device and call the authorized service center for further guidance.

### CLEANING AND MAINTENANCE

1. Your appliance must be cleaned after every use.
2. After each use and before cleaning, unplug the appliance from the mains and let it cool down completely.
3. Open the oven door and take out all the accessories you have been using. Wash the accessories 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 the surfaces of your accessories.  
*Tip: If dirt is stuck to your accessories after cooking, place the accessories into a bowl with hot soapy water and let them stand for 5 minutes. Afterwards rinse and dry them thoroughly.*
4. In order to make the cleaning of the interior of your oven and the oven door easier, you can remove the oven door from your device following below steps:
  - Open the door by an angle of 15° to 25° from its closing point.
  - Grasp the oven door by its handle and with one hand and with your other hand hold the device in a steady position. Carefully pull the oven door towards you to remove it from the device.
  - Wipe the interior surfaces of the oven and the two sides of the oven door with a soft damp cloth and they dry them completely then dry them completely using a dry soft cloth. Make sure that no water or moist or cloth residue remains on the inside of the appliance or of its oven door after cleaning.
  - Reinsert the oven door by bringing it again in the front of the oven in an angle of 15° - 25° degrees from its closing point. Slide the foldable bottom part of the oven door into its corresponding opening on the oven and push it carefully until it slides safely into place.
  - Then close the oven door.
5. Wipe the outside with a slightly damp cloth ensuring that no moisture, oil or food residue enters the openings or air inlets/outlets of the appliance.
6. Do not clean the inside or outside surfaces with any abrasive scouring pad or steel wool, or abrasive or deteriorating cleansers as this will damage the finishing of your



appliance.

7. Do not clean the accessories or the oven door or the inside of the appliance using metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage their surfaces.
8. Carefully clean the heating element of the appliance using a cleaning brush with very soft bristles to remove any food residue.
9. **To protect against fire, electric shock or personal injury, NEVER immerse cord, plug, or any part of your appliance in water or any other liquid, or put them under running water. The only parts of your appliance that can be washed are its cooking accessories.**

## STORAGE

- Switch off the appliance and let it cool down completely.
- Clean the appliance and its accessories following the given cleaning and maintenance instructions.
- Make sure that all parts of the appliance are clean and dry.
- Store the appliance in a clean place without moisture.



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)

## **ΠΡΟΣΟΧΗ! / ATTENTION!**

Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας, προστατευτικά φιλμ ή μεμβράνες ή ετικέτες κτλ., από όλα τα μέρη της συσκευής και από τα εξαρτήματά της πριν τα χρησιμοποιήσετε.

*Please remove all packaging materials, protective films or membranes or stickers, etc. from all the parts of the appliance and its accessories before you use them.*

Σημείωση 1: Παρακαλούμε απομακρύνετε τα προστατευτικά πλαστικά καπάκια από τις δύο άκρες του περιστρεφόμενου καλαθιού πριν το χρησιμοποιήσετε. Μην εισάγετε ποτέ το περιστρεφόμενο καλάθι μέσα στη συσκευή χωρίς να έχετε πρώτα αφαιρέσει τα δύο προστατευτικά καπάκια.

*Note 1: Please remove the protective plastic covers from the two ends of the rotating basket before you use it. Never insert the rotating basket inside the oven without having removed the two protective covers first.*



Σημείωση 2: Παρακαλούμε περάστε τα 4 μικρά ποδαράκια σιλικόνης στις 4 γωνίες στο κάτω μέρος του καλαθιού τηγανίσματος πριν το χρησιμοποιήσετε έτσι ώστε να είναι σταθερό κατά τη χρήση. Περάστε τα ποδαράκια από την κάτω πλευρά του καλαθιού προς τα πάνω έχοντας από την πάνω πλευρά το λεπτό μέρος τους. Βεβαιωθείτε ότι έχουν περαστεί σωστά και ότι το καλάθι στέκεται ίσιο οριζόντια.



*Note 2: Please insert the 4 small silicone feet on the 4 corners of the frying basket bottom part before using it so that it may be stable during use. Insert the feet from the bottom side up having their smaller part on the top side. Make sure that they are inserted correctly, and that the basket is level horizontally.*

