

LIFE



VisionXL

Φριτέζα αέρος 6.3L, 1300W

Air fryer 6.3L, 1300W

ΕΛ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
EN USER MANUAL

ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία και φυλάξτε τις οδηγίες, την απόδειξη και εάν είναι δυνατόν το κουτί με την εσωτερική συσκευασία. Εάν δώσετε τη συσκευή σε τρίτο, παρακαλώ μεταβιβάστε και τις οδηγίες χρήσης.

ΣΥΜΒΟΛΑ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ ΟΔΗΓΙΩΝ

Σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλειά σας είναι με ειδική σήμανση. Είναι απαραίτητο να συμμορφώνεστε με αυτές τις οδηγίες προκειμένου να αποφευχθούν ατυχήματα και τυχόν ζημιές στη συσκευή.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το σύμβολο αυτό σας προειδοποιεί για τους κινδύνους σχετικά με την υγεία σας και υποδεικνύει πιθανούς κινδύνους τραυματισμού.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Αυτό αναφέρεται σε πιθανούς κινδύνους για τη συσκευή ή άλλα αντικείμενα.

i ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό τονίζει συμβουλές και πληροφορίες.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

1. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για κανένα άλλο σκοπό εκτός από αυτόν που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης.
2. Η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για ιδιωτική χρήση και για τον προβλεπόμενο σκοπό.
3. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
4. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου σας είναι η ίδια με την τάση που αναγράφεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών της συσκευής.
5. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τοποθετείτε και χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε στεγνή, σταθερή, επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια.
6. ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε γειωμένη και σωστά εγκατεστημένη πρίζα. **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**
7. Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
8. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από πηγές θερμότητας, άμεσο

ηλιακό φως, υγρασία (ποτέ μην τη βυθίζετε σε οποιοδήποτε υγρό) και αιχμηρές άκρες.

9. **Δ** **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην τοποθετείτε τη συσκευή και το καλώδιο πάνω ή κοντά σε θερμό / εύφλεκτο αέριο, ηλεκτρικό καυστήρα ή θερμαινόμενο φούρνο.

10. **Δ** **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως τραπεζομάντηλα ή κουρτίνες.

11. **Δ** **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ λαδόκολλα ή παρεμφερές υλικό στη συσκευή.

12. **Δ** **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην την ξεπλένετε με νερό βρύσης.

13. **Δ** **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Αποφύγετε την εισχώρηση νερού ή άλλου υγρού στη συσκευή, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

14. **Δ** **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια. Εάν η συσκευή έχει βραχεί, αποσυνδέστε την αμέσως από την τροφοδοσία.

15. **Δ** **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Να τοποθετείτε πάντα τα υλικά που θέλετε να τηγανίσετε στον κάδο με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην έρχονται σε επαφή με τις αντιστάσεις.

16. **Δ** **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην ρίχνετε λάδι στον κάδο, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης φωτιάς.

17. **Δ** **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην καλύπτετε τα ανοίγματα εισόδου και εξόδου αέρα κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής.

18. **Δ** **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην προσθέτετε ποτέ υλικά που υπερβαίνουν τη μέγιστη ένδειξη στον κάδο.

19. **Δ** **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής.

20. **Δ** **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Πριν από την αποθήκευση, αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την τροφοδοσία (αφαιρέστε κρατώντας το φικ και όχι τραβώντας το καλώδιο) και την αφήνετε να κρυώσει καλά.

21. **Δ** **ΠΡΟΣΟΧΗ** Μην σκεπάζετε τη συσκευή όταν είναι σε χρήση.

22. **Δ** **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην μετακινείτε τη φριτζάκα κατά τη διάρκεια λειτουργίας της. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

23. **Δ** **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη. Εάν αποχωρήσετε από το δωμάτιο, αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την τροφοδοσία.

24. Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την τροφοδοσία όταν ολοκληρώσετε τη χρήση.

25. Ελέγχετε κατά διαστήματα το καλώδιο για τυχόν φθορές.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο έχει φθαρεί ή αν η συσκευή πέσει ή έχει υποστεί οποιαδήποτε ζημιά. Για να αποφύγετε κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην επιχειρήσετε να επιδιορθώσετε τη συσκευή μόνοι σας. Επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό / εξουσιοδοτημένο service για επισκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

26. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς.

27. Μην τραβάτε ή τεντώνετε το καλώδιο.

28. Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου, ή να έρχεται σε επαφή με καυτές επιφάνειες.

29. Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.

30. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μη βυθίζετε το καλώδιο, το φιλς ή τη συσκευή σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

31. **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην ακουμπάτε τη συσκευή στον τοίχο ή σε άλλες συσκευές. Αφήστε τουλάχιστον 10εκ. απόσταση στην πίσω πλευρά και στο πλάι, και 10εκ. απόσταση πάνω από τη συσκευή.

32. **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή.

33. **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά το τηγάνισμα σε ζεστό αέρα, βγαίνει καυτός ατμός από τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Επίσης, να είστε προσεκτικοί με τον καυτό ατμό και αέρα όταν αφαιρείτε τον κάδο από τη συσκευή.

34. **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν

πολύ όταν η συσκευή λειτουργεί.



35. **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά τη χρήση, ο κάδος, το καλάθι και τα εξαρτήματα εντός της συσκευής αναπτύσσουν υψηλή θερμοκρασία. Να είστε προσεκτικοί όταν τα χειρίζεστε.

36. **⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τον κάδο χωρίς τη σχάρα μέσα του.

37. **⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην αγγίζετε τον κάδο κατά τη διάρκεια της χρήσης αλλά και για λίγη ώρα μετά τη χρήση, καθώς αναπτύσσει μεγάλη θερμοκρασία. Κρατάτε τον κάδο μόνο από τη λαβή.

38. **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή αν δείτε μαύρο

καπνό να βγαίνει από τη συσκευή. Περιμένετε να σταματήσει η εκπομπή καπνού, πριν αφαιρέσετε τον κάδο από τη συσκευή.

39. **⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Δείξτε ιδιαίτερη προσοχή όταν η συσκευή χρησιμοποιείται σε χώρους όπου υπάρχουν παιδιά, ανάπηροι ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες.

40. **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και πάνω και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή της χρήση και κατανοούν τους ενδεχόμενους κινδύνους.

41. **⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην αφήνετε να παίζουν τα παιδιά με τη συσκευή.

42. **⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά εκτός εάν είναι μεγαλύτερα των 8 ετών ή υπό επίβλεψη.

43. **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Διατηρήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω από 8 ετών.

44. Για να εξασφαλίσετε την ασφάλεια των παιδιών, κρατήστε όλα τα υλικά συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, κουτιά κ.λπ.) μακριά τους.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας. **Κίνδυνος ασφυξίας!**

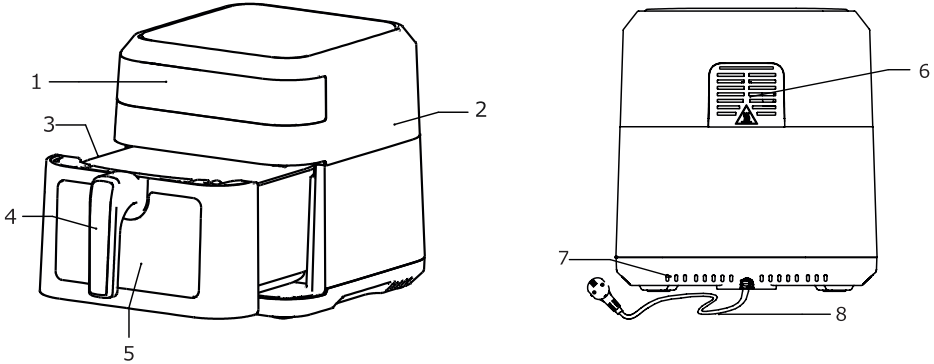
45. **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την τροφοδοσία, όταν δεν είναι σε χρήση και πριν τον καθαρισμό. Αφήστε τη να κρυώσει πριν προσθέσετε / αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν τον καθαρισμό της συσκευής.

46. **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά πριν την επαναχρησιμοποίηση ή τον καθαρισμό της.

47. **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η SUN A.E. θα αποποιηθεί οποιασδήποτε ευθύνης για τυχόν βλάβες που θα προκληθούν.

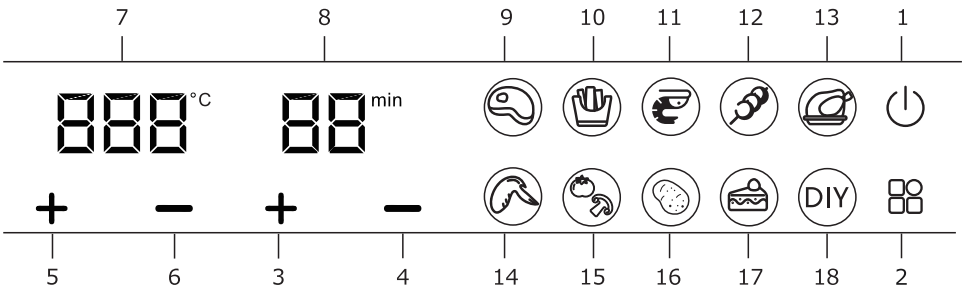
48. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα των τροφών από τις πλάκες, καθώς μπορεί να καταστρέψουν την αντικολλητική επίστρωση.

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



1. Οθόνη LED με πλήκτρα αφής (Πίνακας ελέγχου)
2. Σώμα συσκευής
3. Κάδος
4. Λαβή κάδου
5. Παράθυρο κάδου
6. Έξοδος αέρα
7. Είσοδος αέρα
8. Καλώδιο τροφοδοσίας

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. Πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης/εκκίνησης προγράμματος
2. Πλήκτρο επιλογής προ-ρυθμισμένου προγράμματος
3. Πλήκτρο αύξησης χρόνου
4. Πλήκτρο μείωσης χρόνου
5. Πλήκτρο αύξησης θερμοκρασίας
6. Πλήκτρο μείωσης θερμοκρασίας
7. Ένδειξη θερμοκρασίας
8. Ένδειξη χρόνου
9. Προ-ρυθμισμένο πρόγραμμα ψησίματος (μπριζόλα)

10. Προ-ρυθμισμένο πρόγραμμα ψησίματος (τηγανητές πατάτες)
11. Προ-ρυθμισμένο πρόγραμμα ψησίματος (γαρίδες)
12. Προ-ρυθμισμένο πρόγραμμα ψησίματος (σουβλάκι)
13. Προ-ρυθμισμένο πρόγραμμα ψησίματος (ολόκληρο κοτόπουλο)
14. Προ-ρυθμισμένο πρόγραμμα ψησίματος (φτερούγες κοτόπουλου)
15. Προ-ρυθμισμένο πρόγραμμα ψησίματος (λαχανικά)
16. Προ-ρυθμισμένο πρόγραμμα ψησίματος (πατάτες)
17. Προ-ρυθμισμένο πρόγραμμα ψησίματος (κεικ/τάρτα)
18. Πρόγραμμα μαγειρέματος DIY (πρόγραμμα που μπορείτε να ορίσετε εσείς)

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
2. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και κρατήστε τα μακριά από παιδιά.
3. Αφαιρέστε τυχόν αυτοκόλλητα ή ετικέτες από τη συσκευή.
4. Αφού αποσυσκευάσετε τη συσκευή ελέγξτε για πιθανές βλάβες. Σε περίπτωση βλάβης ή ορατού προβλήματος, μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και απευθυνθείτε στο κατάστημα που το αγοράσατε.
5. Καθαρίστε σχολαστικά τον κάδο και τη σχάρα με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό και μαλακό σφουγγάρι που δεν χαράσσει.
6. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό τμήμα της συσκευής με ένα μαλακό νωπό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε τα με ένα στεγνό πανί ή χαρτί κουζίνας.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μη βυθίζετε και μη ρίχνετε νερό απευθείας στη συσκευή.

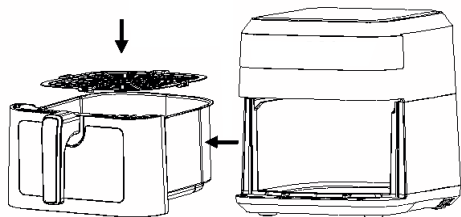
ⓘ **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η φριτέζα αέρος δουλεύει με καυτό αέρα. Μην προσθέτετε λάδι ή λίπος τηγανίσματος στον κάδο.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

1. Ελέγξτε ότι η τάση του δικτύου που θα χρησιμοποιήσετε ταιριάζει με την τάση λειτουργίας που αναφέρεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών της συσκευής και ότι βρίσκονται σε αντιστοιχία.
2. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή θα συνδεθεί μόνο σε γειωμένη και σωστά εγκατεστημένη πρίζα.
3. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη επιφάνεια και μακριά από εύφλεκτα αντικείμενα. Να φυλάσσεται πάντα μακριά από παιδιά.

ⓘ **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μη αντιθερμικές επιφάνειες.

4. Τοποθετήστε τη σχάρα στο εσωτερικό του κάδου.



ⓘ **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:**

- Μην τοποθετείτε λάδι ή άλλο υγρό στον κάδο.
- Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω από τη συσκευή. Κάτι τέτοιο θα παρεμπόδιζε τη ροή του αέρα και θα επηρέαζε αρνητικά το αποτέλεσμα του τηγανίσματος με καυτό αέρα.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

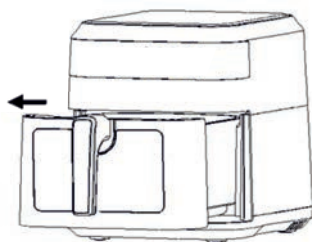
Η φριτέζα αέρος μπορεί να παρασκευάσει μια μεγάλη ποικιλία φαγητών. Μπορείτε να δείτε συνταγές, ενδεικτικές θερμοκρασίες και χρόνους ψησίματος παρακάτω.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΜΕ ΚΑΥΤΟ ΑΕΡΑ

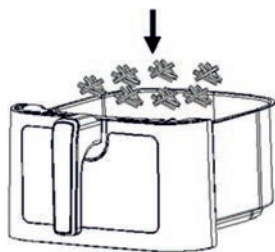
1. Συνδέστε το φινς σε πρίζα με γείωση.
2. Αφαιρέστε με προσοχή τον κάδο από τη συσκευή. (εικ. 1)
3. Τοποθετήστε τα υλικά στον κάδο. (εικ. 2)

Ι ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ποτέ μη γεμίζετε τον κάδο υπερβαίνοντας την ένδειξη MAX που υπάρχει στο εσωτερικό του.

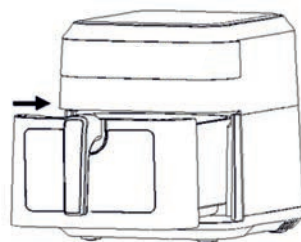
4. Τοποθετήστε τον κάδο ξανά μέσα στη συσκευή. (εικ. 3)



εικ.1



εικ.2



εικ.3

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:

- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα χωρίς να είναι ο κάδος τοποθετημένος μέσα της.
- Μην αγγίζετε τον κάδο κατά τη διάρκεια της χρήσης αλλά και για λίγη ώρα μετά τη χρήση, καθώς αναπτύσσει υψηλή θερμοκρασία. Κρατάτε τον κάδο μόνο από την αντιθερμική λαβή.

5. Κρατήστε πατημένο το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για 3 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΡΥΘΜΙΣΗ

1. Πίστετε το πλήκτρο αύξησης ή μείωσης της θερμοκρασίας για να επιλέξετε την απαιτούμενη θερμοκρασία ανάλογα την ποσότητα και τον τύπο του υλικού που θα χρησιμοποιήσετε (η προεπιλεγμένη θερμοκρασία όταν ενεργοποιείται η συσκευή είναι οι 200°C). Για να καθορίσετε τη σωστή θερμοκρασία, συμβουλευθείτε την ενότητα “ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΧΡΟΝΟΥ & ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ” που αναφέρονται παρακάτω.

2. Καθορίστε τον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας (ο προεπιλεγμένος χρόνος ψησίματος όταν ενεργοποιείται η συσκευή είναι 15 λεπτά) πιέζοντας το πλήκτρο αύξησης του χρόνου ψησίματος (ανατρέξτε στην ενότητα “ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΧΡΟΝΟΥ & ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ”).

3. Πιέστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος.

Ι ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το περιττό λάδι από τα συστατικά συλλέγεται στον πάτο του κάδου.

4. Ορισμένα υλικά απαιτούν ανακάτεμα περίπου στα μισά του χρόνου προετοιμασίας (συμβουλευθείτε την ενότητα “ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΧΡΟΝΟΥ & ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ”). Για να ανακατέψετε τα υλικά, τραβήξτε τον κάδο έξω από τη συσκευή κρατώντας τον από τη λαβή, και ανακινήστε τον. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τον κάδο ξανά στη συσκευή.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Εάν ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη στο μισό του χρόνου προετοιμασίας, θα ακούσετε την ηχητική ειδοποίηση του χρονοδιακόπτη τη στιγμή που θα πρέπει να ανακατέψετε τα υλικά. Αυτό σημαίνει ότι αφού τελειώσετε με το ανακάτεμα των υλικών, θα πρέπει να ρυθμίσετε και πάλι το χρονοδιακόπτη στο υπόλοιπο μισό του χρόνου προετοιμασίας.

5. Όταν ακούτε την ηχητική ειδοποίηση του χρονοδιακόπτη, ο χρόνος προετοιμασίας έχει λήξει. Τραβήξτε τον κάδο έξω από τη συσκευή και τοποθετήστε τον σε μια αντιθερμική επιφάνεια.

Ι ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε επίσης να απενεργοποιήσετε τη συσκευή χειροκίνητα. Για να το κάνετε αυτό, πιέστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για 2 δευτερόλεπτα.

6. Βεβαιωθείτε ότι τα υλικά είναι σωστά μαγειρεμένα. Εάν τα υλικά δεν είναι σωστά ψημένα, τοποθετήστε και πάλι τον κάδο μέσα στη συσκευή και ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη για λίγα επιπλέον λεπτά μαγειρέματος.

7. Για να αφαιρέσετε τα μαγειρεμένα υλικά, αφαιρέστε τον κάδο από τη συσκευή και τοποθετήστε τον σε μία αντιθερμική επιφάνεια. Στη συνέχεια αδειάστε το περιεχόμενο του κάδου σε ένα σκεύος σερβιρίσματος χρησιμοποιώντας σκεύη σερβιρίσματος (π.χ. μία λαβίδα).

Δ ΠΡΟΣΟΧΗ:

- Ποτέ μην ακουμπάτε τον κάδο μόλις τελειώσει το μαγείρεμα διότι αναπτύσσει υψηλές θερμοκρασίες. Κρατήστε τον κάδο μόνο από τη λαβή του.
 - Ποτέ μην αναποδογυρίζετε τον κάδο, καθώς το περιττό λάδι που έχει συγκεντρωθεί στον πάτο του θα στάξει πάνω στα υλικά σας.
 - Μετά το τηγάνισμα με καυτό αέρα, ο κάδος και τα υλικά είναι καυτά. Ανάλογα με τον τύπο των υλικών που έχετε τοποθετήσει, ο κάδος ενδέχεται να εκπέμπει ατμό.
8. Όταν μια παρτίδα υλικών είναι έτοιμη, η φριτζέζα είναι έτοιμη για το τηγάνισμα επόμενης παρτίδας χωρίς να χρειάζεται χρόνο προθέρμανσης.

Ι ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Αν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή χωρίς προθέρμανση, προσθέστε τουλάχιστον 3 λεπτά στο χρόνο προετοιμασίας.
- Το περιττό λάδι από τα συστατικά συλλέγεται στον πάτο του κάδου.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αν θέλετε να αλλάξετε το χρόνο ή τη θερμοκρασία μαγειρέματος, μπορείτε να πιέσετε ανά πάσα στιγμή το αντίστοιχο πλήκτρο αύξησης/μείωσης της θερμοκρασίας.
- Για να θέσετε σε παύση τη διαδικασία μαγειρέματος, πιέστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης. Για να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, πιέστε ξανά το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.
- Όταν αφαιρείτε τον κάδο από τη συσκευή, η συσκευή τίθεται αυτόματα σε λειτουργία παύσης. Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται όταν τοποθετηθεί ξανά στη συσκευή ο κάδος.
- Όταν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ο ανεμιστήρας ενδέχεται να συνεχίσει να δουλεύει για λίγα ακόμα δευτερόλεπτα, προκειμένου να απομακρύνει το θερμό αέρα από τον κάδο. Αυτό είναι φυσιολογικό και ο ανεμιστήρας θα σταματήσει να λειτουργεί από μόνος του σε λίγα δευτερόλεπτα.
- Για την λειτουργία του φωτισμού υπεύθυνη είναι η θερμαινόμενη αντίσταση και όχι κάποια ανεξάρτητη λάμπα. Κατά τη διάρκεια μαγειρέματος και για όσο διάστημα λειτουργεί η αντίσταση θέρμανσης του αέρα, ο κάδος φωτίζεται και μπορείτε να ελέγχετε την πρόοδο του μαγειρέματος από το μπροστινό παράθυρο. Κατά τη λειτουργία, ανά διαστήματα η αντίσταση σταματάει να λειτουργεί

για λίγα δευτερόλεπτα προκειμένου να κρατηθεί η θερμοκρασία στο επιλεγμένο επίπεδο, συνεπώς για αυτό το χρονικό διάστημα ο κάδος δεν φωτίζεται. Αμέσως μόλις η αντίσταση ξεκινήσει να λειτουργεί ξανά, φωτίζεται και ο κάδος.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΠΡΟ-ΡΥΘΜΙΣΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

1. Ακολουθήστε τα βήματα 1 έως 5 στην ενότητα " ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΜΕ ΚΑΥΤΟ ΑΕΡΑ".
2. Πιέστε το πλήκτρο επιλογής προ-ρυθμισμένου προγράμματος μαγειρέματος για να επιλέξετε το πρόγραμμα που επιθυμείτε. Όταν επιλέξετε ένα προ-ρυθμισμένο πρόγραμμα, αναβοσβήνει το αντίστοιχο εικονίδιο στην οθόνη LED.

Η φριτζά διαθέτει 9 προ-ρυθμισμένα προγράμματα μαγειρέματος ανάλογα τον τύπο του υλικού και επιπλέον διαθέτει ένα πρόγραμμα DIY που σας δίνει τη δυνατότητα να δημιουργήσετε και να αποθηκεύσετε ένα πρόγραμμα ανάλογα με τις επιθυμίες σας. Πιέστε το πλήκτρο επιλογής προ-ρυθμισμένου προγράμματος μαγειρέματος για να επιλέξετε το πρόγραμμα DIY και στη συνέχεια ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία και χρόνο.

Ι ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η συσκευή αποθηκεύει στη μνήμη της την τελευταία ρύθμιση που έχει γίνει για το πρόγραμμα DIY. Σε περίπτωση που σε επόμενη χρήση επιλέξετε το πρόγραμμα DIY, δεν χρειάζεται να ξαναρυθμίσετε τη θερμοκρασία και χρόνο παρά μόνο εάν θέλετε να αλλάξετε την τελευταία ρύθμιση που είχατε κάνει.

3. Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος πιέζοντας το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.
4. Ορισμένα υλικά απαιτούν ανακάτεμα περίπου στα μισά του χρόνου προετοιμασίας (συμβουλευτείτε την ενότητα " ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΧΡΟΝΟΥ & ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ "). Στην περίπτωση που επιλέξετε ένα προ-ρυθμισμένο πρόγραμμα μαγειρέματος, θα πρέπει να σταματήσετε τη διαδικασία στα μισά του χρόνου προετοιμασίας (χωρίς να υπάρχει ηχητική ειδοποίηση) ή κατά τη διάρκεια της αρχικής ρύθμισης στο προρυθμισμένο πρόγραμμα, να μειώσετε το χρόνο μαγειρέματος στο μισό. Στη δεύτερη περίπτωση, θα υπάρξει ηχητική ειδοποίηση στο τέλος του ρυθμισμένου χρόνου και θα πρέπει να βγάλετε τον κάδο, να ανακατέψετε τα υλικά και στη συνέχεια να ρυθμίσετε τη φριτζά στο ίδιο πρόγραμμα αλλά να μειώσετε το χρόνο προετοιμασίας στον υπολειπόμενο. Για να ανακατέψετε τα υλικά, τραβήξτε τον κάδο έξω από τη συσκευή κρατώντας τον από τη λαβή, και ανακινήστε τον. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τον κάδο ξανά στη συσκευή.

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΧΡΟΝΟΥ & ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Ο ακόλουθος πίνακας σας βοηθά να βρείτε περισσότερες πληροφορίες για τα προ-ρυθμισμένα προγράμματα μαγειρέματος όπως επίσης για τις βασικές ρυθμίσεις για τα υλικά που θέλετε να μαγειρέψετε στην περίπτωση που δεν θέλετε να επιλέξετε κάποιο από τα προ-ρυθμισμένα προγράμματα.

Ι ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι παρακάτω ρυθμίσεις που σημειώνονται είναι ενδεικτικές. Δεδομένου ότι τα τρόφιμα και τα υλικά της μαγειρικής διαφέρουν σε προέλευση, μέγεθος, σχήμα και μάρκα, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε τις ιδανικές ρυθμίσεις για τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε. Επειδή η τεχνολογία θερμού αέρα που χρησιμοποιεί η συσκευή αναθερμαίνει ταχύτατα τον αέρα στο εσωτερικό της συσκευής, μια σύντομη αφαίρεση του κάδου από τη συσκευή κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος δεν επηρεάζει σημαντικά τη διαδικασία.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

- Τα μικρότερα υλικά συνήθως απαιτούν μικρότερο χρόνο προετοιμασίας σε σύγκριση με τα μεγαλύτερα υλικά.

- Μεγαλύτερη ποσότητα υλικών απαιτεί ελαφρώς μεγαλύτερο χρόνο προετοιμασίας, ενώ μικρότερη ποσότητα υλικών απαιτεί ελαφρώς μικρότερο χρόνο προετοιμασίας.
- Το ανακάτεμα των μικρότερων υλικών στα μισά του χρόνου προετοιμασίας βελτιστοποιεί το τελικό αποτέλεσμα και εξασφαλίζει ομοιόμορφο τηγάνισμα όλων των υλικών.
- Αλείψτε με ελάχιστο λάδι τις φρέσκες πατάτες προτού τις τοποθετήσετε στη φριτέζα αέρος, για να πετύχετε ένα τραγανό αποτέλεσμα.
- Μην τοποθετείτε εξαιρετικά λιπαρά υλικά, όπως λουκάνικα, στη φριτέζα ζεστού αέρα.
- Τα σνακ που μπορείτε να παρασκευάσετε στο φούρνο μπορείτε επίσης να τα παρασκευάσετε χρησιμοποιώντας τη φριτέζα αέρος.
- Εάν θέλετε να παρασκευάσετε τραγανές τηγανητές πατάτες, η ιδανική ποσότητα είναι 500 γραμμάρια.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη για να παρασκευάσετε γεμιστά σνακ, γρήγορα και εύκολα. Η έτοιμη ζύμη απαιτεί συνήθως μικρότερο χρόνο προετοιμασίας από τη σπιτική ζύμη.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιείτε τη φριτέζα αέρος για να ξαναζεσταίνετε τα τρόφιμά σας. Ορίστε τη θερμοκρασία στους 150°C για περίπου 10 λεπτά.

	Ελάχιστη - μέγιστη ποσότητα (gr)	Προτεινόμενος χρόνος (min)	Προτεινόμενη θερμοκρασία (°C)	Ανακάτεμα
Πατάτες				
Λεπτές κατέψ. πατάτες	400-500	18-22	200	Ναι
Χοντρές κατέψ. πατάτες	400-500	20-25	200	Ναι
Γκρατέν πατάτας	600	20-25	190	Ναι
Κρέας και πουλερικά				
Μπριζόλες	100-600	10-15	200	
Χοιρινές μπριζόλες	100-600	10-15	200	
Hamburger	100-600	10-15	190	
Ρολό λουκάνικου	100-600	13-15	190	
Μπούτι κοτόπουλου	100-600	25-30	200	
Στήθος κοτόπουλου	100-600	15-20	180	
Σνακ				
Spring rolls	100-500	8-10	190	Ναι
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	100-600	15-20	190	Ναι

	Ελάχιστη - μέγιστη ποσότητα (gr)	Προτεινόμενος χρόνος (min)	Προτεινόμενη θερμοκρασία (°C)	Ανακάτεμα
Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες	100-500	6-10	200	
Κατεψ. φέτες ψωμιού Σνακ τυριού	100-500	8-10	180	
Γεμιστά λαχανικά	100-500	10	160	
Ψήσιμο				
Cake	400	20-25	150	
Quiche	500	20-22	150	
Muffins	400	15-18	180	
Sweet snacks	500	20	180	

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Να καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
2. Πάντα να αποσυνδέετε τη συσκευή και να την αφήνετε να κρυώσει πριν τον καθαρισμό.
3. Ο κάδος και η σχάρα της συσκευής διαθέτουν αντικολλητική επίστρωση. Μην καθαρίζετε τη συσκευή και τα εξαρτήματά της με μεταλλικά αντικείμενα καθώς μπορεί να βλάψουν ή να χαράξουν την αντικολλητική επίστρωση.
4. Ο κάδος και η σχάρα μπορούν να τοποθετηθούν σε πληντύριο πιάτων.
5. Καθαρίστε το εξωτερικό περίβλημα της συσκευής της συσκευής μόνο με ένα υγρό πανί. Μην καθαρίζετε το εξωτερικό περίβλημα με οποιοδήποτε λειαντικό ή συρμάτινο σφουγγάρι καθώς αυτό θα χαλάσει το φινιρίσμα.
6. Καθαρίστε τον κάδο και τη σχάρα με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό και μαλακό σφουγγάρι που δεν χαράσσει.
7. Για να αφαιρέσετε υπολείμματα ξερών τροφών που επιμένουν από τον πάτο του κάδου, γεμίστε τον κάδο με ζεστό νερό και προσθέστε υγρό απορρυπαντικό. Αφήστε να τα υπολείμματα με λίγο ζεστό νερό για μαλακώσουν και στη συνέχεια δοκιμάστε να τα αφαιρέσετε. Στη συνέχεια, καθαρίστε με ένα στεγνό πανί ή χαρτί.
8. Καθαρίστε την αντίσταση με μια βούρτσα καθαρισμού, για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

1. Πριν την αποθήκευση της συσκευής, αποσυνδέετε πάντα το καλώδιο από την τροφοδοσία.
2. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα και στεγνή πριν την αποθήκευση.
3. Αποθηκεύετε πάντα τη συσκευή μακριά από παιδιά.
4. Αποθηκεύετε πάντα τη συσκευή σε ασφαλές και καθαρό μέρος. Για την καλύτερη προστασία της συσκευής, αποθηκεύστε τη μέσα στην αρχική της συσκευασία.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΛΥΣΗ
Η φριτέζα δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην τροφοδοσία.	Συνδέστε το φως σε πρίζα με γείωση.
	Δεν έχετε πατήσει το πλήκτρο ενεργοποίησης.	Πιέστε το πλήκτρο ενεργοποίησης.
Τα υλικά που τοποθετήθηκαν δεν τηγανίστηκαν σωστά.	Η ποσότητα των υλικών που έχετε τοποθετήσει στον κάδο είναι υπερβολικά μεγάλη.	Τοποθετήστε μικρότερες παρτίδες υλικών στο καλάθι. Οι μικρότερες παρτίδες τηγανίζονται καλύτερα και πιο ομοιόμορφα.
	Η καθορισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Πιέστε το πλήκτρο αύξησης της θερμοκρασίας για να το ρυθμίσετε στην απαιτούμενη ρύθμιση θερμοκρασίας (συμβουλευθείτε την ενότητα "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΧΡΟΝΟΥ & ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ").
	Ο χρόνος προετοιμασίας είναι υπερβολικά σύντομος.	Πιέστε το πλήκτρο αύξησης του χρόνου μαγειρέματος για να το ρυθμίσετε στον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας (συμβουλευθείτε την ενότητα "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΧΡΟΝΟΥ & ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ").
Τα υλικά που τοποθέτησα στη φριτέζα αέρος δεν τηγανίστηκαν ομοιόμορφα.	Ορισμένοι τύποι τροφίμων και υλικών χρειάζονται ανακάτεμα περίπου στα μισά του χρόνου προετοιμασίας.	Τα υλικά που αλληλοεπικαλύπτονται (π.χ. τηγανητές πατάτες) χρειάζονται ανακάτεμα περίπου στα μισά του χρόνου προετοιμασίας (συμβουλευθείτε την ενότητα "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΧΡΟΝΟΥ & ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ").
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά όταν βγαίνουν από τη φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε έναν τύπο σνακ που προορίζεται για παρασκευή σε παραδοσιακή φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε σνακ έτοιμα για φούρνο ή απλώστε λίγο λάδι στα σνακ για πιο τραγανό αποτέλεσμα.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΛΥΣΗ
Δεν μπορώ να τοποθετήσω σωστά τον κάδο μέσα στη συσκευή.	Η ποσότητα υλικών που έχετε τοποθετήσει στον κάδο υπερβαίνει τη μέγιστη επιτρεπόμενη ποσότητα.	Μη γεμίζετε τον κάδο πάνω από την ένδειξη MAX που υπάρχει στο εσωτερικό του.
	Η σχάρα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά μέσα στον κάδο.	Σπρώξτε τη σχάρα προς τα κάτω μέσα στον κάδο μέχρι να τοποθετηθεί στη σωστή θέση.
Από τη συσκευή βγαίνει λευκός καπνός.	Τα υλικά που παρασκευάζετε είναι λιπαρά.	Όταν τηγανίζετε λιπαρά συστατικά στη φριτζα, μια μεγάλη ποσότητα λαδιού διαρρέει στον κάδο. Το λάδι παράγει λευκό καπνό και ο κάδος ενδέχεται να ζεσταθεί περισσότερο από όσο συνήθως. Αυτό, όμως, δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το τελικό αποτέλεσμα.
	Ο κάδος περιέχει ακόμα υπολείμματα λίπους από προηγούμενες χρήσεις.	Από τη θέρμανση λίπους μέσα στον κάδο παράγεται λευκός καπνός. Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε σωστά τον κάδο μετά από κάθε χρήση.
Οι φρέσκες τηγανητές πατάτες δεν τηγανίζονται ομοιόμορφα.	Δεν χρησιμοποιήσατε το σωστό τύπο πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι παραμένουν σκληρές κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος.
	Δεν μουσκέψατε σωστά τις πατάτες με νερό πριν τις τηγανίσετε.	Μουσκέψτε καλά τις πατάτες σε ένα μπολ, βγάλτε τις και στεγνώστε τις με χαρτί κουζίνας.
Οι φρέσκες τηγανητές πατάτες δεν είναι τραγανές.	Η τραγανότητα των τηγανητών πατατών εξαρτάται από την ποσότητα του λαδιού και νερού που έχουν.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει καλά τις πατάτες πριν προσθέσετε το λάδι.
		Κόψτε λεπτότερες τις πατάτες για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
		Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.

PLEASE READ AND SAVE THESE IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

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

USER MANUAL SYMBOLS

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

⚠ WARNING: This sign warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

⚠ CAUTION: This sign refers to possible hazards to the machine or other objects.

i NOTE: This sign highlights tips and information

SAFETY INSTRUCTIONS

1. Do not use the appliance for any purpose other than that described in this user manual.
2. The appliance is designed exclusively for private, domestic use and for the envisaged purpose.
3. Do not use the appliance outdoors.
4. **⚠ WARNING:** Check that the voltage indicated on the appliance rating label corresponds to the voltage in the mains.
5. **⚠ CAUTION:** Always place and use the appliance on a dry, stable, flat and horizontal surface.
6. **⚠ CAUTION:** Always plug the appliance into an outlet that is earthed. **Risk of electric shock!**
7. Appliance is not intended to operate with an external timer or a separate remote-control system.
8. Keep the appliance and its power cord away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges.
9. **⚠ CAUTION:** Do not place the appliance and the power cord on or near a hot gas, electric burner or preheated oven.

-
10. **⚠ WARNING:** Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
 11. **⚠ WARNING:** Never use greaseproof paper or similar material on the appliance.
 12. **⚠ CAUTION:** Never immerse the appliance in water or any other liquid and do not rinse it with tap water.
 13. **⚠ CAUTION:** Avoid water or other liquid entering the appliance to avoid the risk of electric shock.
 14. **⚠ CAUTION:** Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is wet, unplug it immediately.
 15. **⚠ CAUTION:** Always place the ingredients you want to fry in the pan in such a way that they do not come into contact with the heating element.
 16. **⚠ CAUTION:** Do not add oil to the pan in order to avoid the risk of fire.
 17. **⚠ CAUTION:** Do not cover the air intakes and outlets during operation of the appliance.
 18. **⚠ CAUTION:** Never put any amount of food that exceeds the maximum level indicated in the basket.
 19. **⚠ CAUTION:** Never touch the inside of the appliance during operation.
 20. **⚠ CAUTION:** When storing the appliance, switch the appliance off and always pull the plug out of the socket (pull the plug itself, not the lead).
 21. **⚠ CAUTION:** Do not cover the appliance during operation.
 22. **⚠ CAUTION:** Do not move the air fryer during operation. **Risk of burns!**
 23. **⚠ WARNING:** Do not operate the appliance without supervision. If you should leave the workplace, always unplug the appliance.
 24. Always unplug the appliance after usage (pull the plug itself, not the lead).
 25. Periodically check the cable for damage.
⚠ WARNING: Do not operate the appliance with a damaged cord. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the appliance by yourself. Bring it to the authorized service station for repair. Use only the original spare parts.
 26. Use only original spare parts. Use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may result in injury.
 27. Do not pull or stretch the power cable.
 28. Do not let the power cord hanging off the edge of a table or bench, or come into contact with hot surfaces.
 29. If the surface is cracked, disconnect the appliance from the power supply to

avoid electric shock.

30. To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or unit in water or any other liquid.

31. **⚠ WARNING:** Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space on the back and sides and 10 cm free space above the appliance.

32. **⚠ WARNING:** Do not place anything on top of the appliance.

33. **⚠ WARNING:** During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the fryer basket from the appliance.

34. **⚠ WARNING:** The accessible surfaces may become hot during use.



35. **⚠ WARNING:** The pan, the basket and accessories inside the appliance become very hot during use. Be careful when you handle them.

36. **⚠ CAUTION:** Never use the basket without the grill inside.

37. **⚠ CAUTION:** Do not touch the fryer basket during use or for a short time after use, as it develops a high temperature. Hold the fryer basket by the handle only.

38. **⚠ WARNING:** Disconnect the appliance immediately if you see black smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before removing the fryer basket from the appliance.

39. **⚠ CAUTION:** Take special care when using the appliance in places where there are children, the disabled or people with reduced physical, sensory or mental abilities.

40. **⚠ WARNING:** This appliance may be used by children from the age of 8 years and over and by persons with limited physical, sensory or mental abilities or by persons without experience and knowledge, provided that they use it under supervision or have been instructed concerning use of the appliance in a safe way and understand the risks involved.

41. **⚠ CAUTION:** Do not let children play with the appliance.

42. **⚠ CAUTION:** Cleaning and maintenance of the appliance by the user should not be done by children unless they are older than 8 years or under supervision.

43. **⚠ WARNING:** Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8 years old.

44. In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

⚠ WARNING: Do not allow children to play with the foil. **Danger of suffocation!**

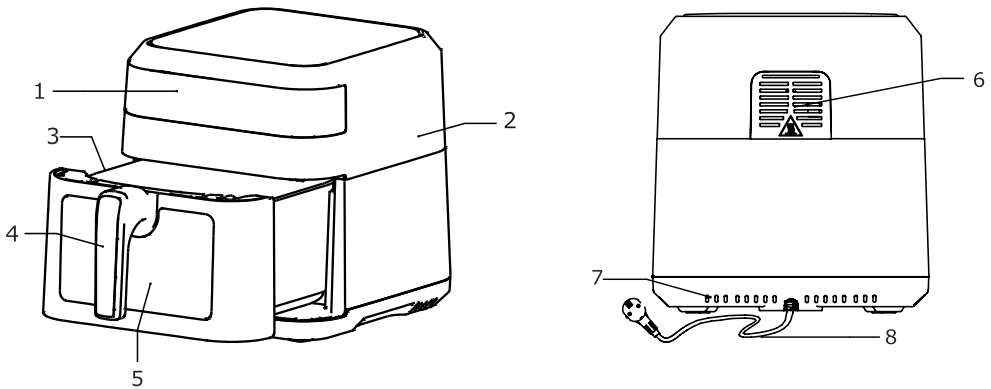
45. **⚠ WARNING:** Unplug when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off accessories, and before cleaning the appliance.

46. **⚠ WARNING:** Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before you handle or clean it.

47. **⚠ WARNING:** If the appliance is used inappropriately or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions of the user manual, the warranty becomes invalid and SUN SA refuses any liability for damage caused.

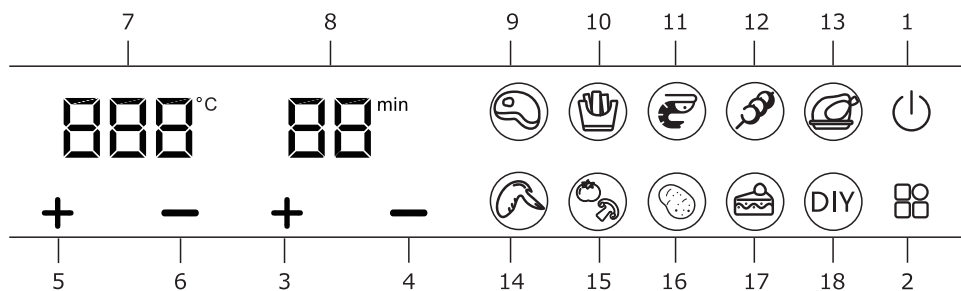
48. Never use metal objects to remove food debris from the plates, as they may damage the non-stick coating.

PARTS IDENTIFICATION



- 1.LED display with touch buttons (Control panel)
- 2.Housing
- 3.Fryer basket
- 4.Fryer basket handle
- 5.Viewing window
- 6.Air outlet
- 7.Air inlet
- 8.Power cord

CONTROL PANEL



1. On /Off / Start button
2. Preset program selection button
3. Time increase button
4. Time reduction button
5. Temperature increase button
6. Temperature reduction button
7. Temperature indication
8. Time indication
9. Preset cooking program (steak)
10. Preset cooking program (french fries)
11. Preset cooking program (shrimp)
12. Preset cooking program (skewers)
13. Preset cooking program (chicken)
14. Preset baking program (chicken wings)
15. Preset cooking program (vegetables)
16. Preset baking program (potatoes)
17. Preset cooking program (cake/quiche)
18. DIY baking program (program that you can define)

BEFORE FIRST USE

1. Read all the instructions carefully and keep them for future reference.
2. Remove the appliance from its packaging. Keep away from children.
3. Remove any stickers or labels if available from the appliance.
4. Inspect the appliance after unpacking for any visual damage. In case of any damage, do not use the appliance and contact the shop that you bought it.
5. Thoroughly clean the fryer basket and grill with warm water, liquid detergent and a soft, non-abrasive sponge.
6. Wipe the inside and outside of the appliance with a soft damp cloth and then dry them with a dry cloth or paper towel.

⚠ CAUTION: Do not immerse or pour water directly into the appliance.

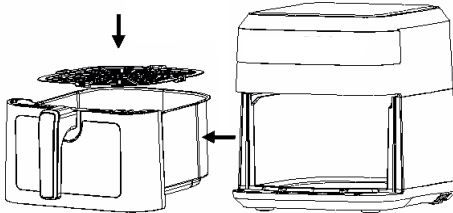
ⓘ NOTE: The air fryer works with hot air. Do not add oil or frying fat to the pan.

PREPARING FOR USE

1. Before using the appliance for the first time, check that the voltage shown on the appliance rating label corresponds to the voltage in the mains.
2. Make sure that the appliance only plugs into a properly grounded and properly installed socket.
3. Place the appliance on an even surface at a safe distance away from flammable objects. Keep out of the reach of children.

ⓘ NOTE: Do not place the appliance on non-thermal surfaces.

4. Place the grill inside the fryer basket.



ⓘ NOTE:

- Do not put oil or other liquid in the basket.
- Do not place anything on top of the appliance. This would impede the flow of air and negatively affect the result of frying with hot air.

HOW TO USE

The air fryer can prepare a wide variety of foods. You can see recipes, indicative temperatures and cooking times below.

HOT AIR FRYING

1. Connect the plug to a grounded electrical outlet. Make sure that the appliance only plugs into a properly grounded and properly installed socket.
2. Carefully remove the fryer basket from the appliance. (fig.1)
3. Place the materials inside the fryer basket. (fig.2)

ⓘ NOTE: Never put any amount of food that exceeds the maximum level indicated inside the fryer basket.

4. Insert the fryer basket back into the appliance. (fig.3)

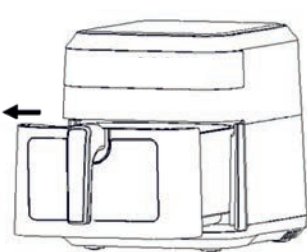


fig.1

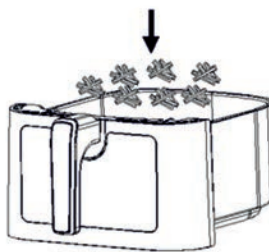


fig.2

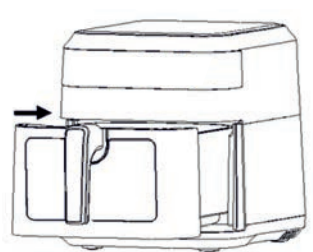


fig.3

⚠ CAUTION:

- Never use the air fryer without the fryer basket inside.
- Do not touch the fryer basket during use or for a short time after use, as it develops a high temperature. Hold the fryer basket by the cool touch handle only.
- 5. Hold down the On / Off button for half second to switch on the appliance.

MANUAL SETTING

1. Press the temperature increase/decrease button to set the desired temperature (the default temperature is 200°C) depending on the quantity and type of material to be used. To determine the correct temperature, refer to the "TIME & TEMPERATURE SETTINGS" section listed below.
2. Determine the required material preparation time (the default baking time is 15 minutes) by pressing the time increase/decrease button to set the appropriate time needed (refer to "TIME & TEMPERATURE SETTINGS").
3. Press the On / Off button to start the cooking process.

i NOTE: Excess oil from the ingredients is collected at the bottom of the fryer basket.

4. Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (consult the "TIME & TEMPERATURE SETTINGS" section). To shake the ingredients, pull the fryer basket out of the appliance by holding it by the handle, and shake it. Then insert the basket back into the appliance.

TIP: If you set the timer to half of the preparation time, you will hear the timer sound when you need to mix or shake the ingredients. That means that after you have finished mixing/shaking the ingredients, you will need to set the timer again for the remaining half of the preparation time.

5. When you hear the timer sound, the cooking time has elapsed. Pull the basket out of the appliance and place it on an anti-heat surface.

i NOTE: You can stop the cooking process manually. To do this, turn the timer to 0.

6. Make sure the ingredients are cooked properly. If the ingredients are not cooked properly, put the basket back in the appliance and set the timer for a few extra minutes of cooking.
7. To remove the cooked ingredients, remove the basket from the appliance and place it on an anti-heat surface. Then empty the contents of the basket into a serving dish using serving utensils (e.g. a forceps).

⚠ CAUTION:

- Never touch the fryer basket as soon as cooking is over as it develops high temperatures. Hold the fryer basket by its handle only.
- Never turn the fryer basket over, as the excess oil that has accumulated at the bottom will drip onto your materials.
- After frying with hot air, the fryer basket and ingredients are hot. Depending on the type of materials you have placed, the tub may emit steam.
- 8. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

i NOTE:

- If you use the appliance without preheating, add at least 3 minutes to the preparation time.
- Excess oil from the ingredients is collected at the bottom of the fryer basket.
- During cooking, if you want to change the cooking time or temperature, you can press the corresponding temperature increase / decrease button at any time.
- To pause the cooking process, press the on / off button. To resume the cooking process, press the on / off button again.
- When you remove the bucket from the appliance, the appliance automatically switches to pause

mode. The cooking process continues when the fryer basket is placed back in the appliance.

- When you switch off the appliance, the fan may continue to run for a few more seconds to remove hot air from the tub. This is normal and the fan will stop running on its own in a few seconds.

- The heating element is responsible for the operation of the lighting and not any lamp. During cooking and for as long as the air heating element is operating, the fryer pan is lit and you can check the cooking progress from the front window. During operation, at intervals the heating element stops operating for a few seconds in order to keep the temperature at the selected level, therefore for this time the lighting is off. As soon as the heating element starts operation again, the fryer basket lights up.

COOKING WITH PRESET COOKING PROGRAM

1. Follow steps 1 to 5 in chapter "HOT AIR FRYING".

2. Press the preset selection key to select the desired cooking program. When you select a preset cooking program, the corresponding icon on the LED screen flashes.

The air fryer has 9 preset cooking programs depending on the type of material and in addition has a DIY program that allows you to create and save a program according to your wishes. Press the preset selector button to select the DIY program and then set the desired temperature and time.

i NOTE: The appliance stores in its memory the last setting made for the DIY program. If you select the DIY program for the next use, you do not need to reset the temperature and time unless you want to change the last setting you made.

3. Start the cooking process by pressing the on / off button.

4. Some materials require mixing approximately halfway through the preparation time (consult the "TIME & TEMPERATURE SETTINGS" section). If you select a preset cooking program, you must stop manually the process in the middle of the preparation time (without audible alarm) or reduce the cooking time in half during the initial setting in the preset program. In the second case, there will be an audible alarm at the end of the set time and you will have to take out the fryer basket, mix the ingredients and then set the fryer in the same program but reduce the preparation time for the remaining half of the preparation time. To mix the ingredients, pull the air fryer basket out of the appliance by holding it by the handle, and shake it. Then insert the fryer basket back into the appliance.

TIME & TEMPERATURE SETTINGS

The following table helps you find more information about preset cooking programs as well as the basic settings for the ingredients you want to cook in case you do not want to choose one of the preset programs.

i NOTE: The following settings are indicated. As food and cooking ingredients vary in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the ideal settings for the food you want to cook.

Because the hot air technology used by the appliance rapidly reheats the air inside the appliance, a brief removal of the basket from the appliance during frying does not significantly affect the process.

TIPS: Smaller materials usually require less preparation time compared to larger materials.

· Larger materials require a slightly longer preparation time, while smaller quantities require slightly less preparation time.

- Mixing/shaking the smaller ingredients in the middle of the preparation time optimizes the final result and ensures uniform frying of all the ingredients.

- Smear the fresh potatoes with a little oil before placing them in the air fryer, to achieve a crunchy result.
- Do not place highly greasy ingredients, such as sausages, in the hot fryer.
- Snacks that can be baked in the oven can also be made using the air fryer.
- If you want to make crispy French fries, the ideal amount is 400 grams.
- Use ready-made dough to make stuffed snacks, quickly and easily. Ready-made dough usually requires less preparation time than homemade dough.
- You can also use the air fryer to reheat your food. Set the temperature to 150°C for about 10min.

	Min.- max. amount (gr)	Suggested preparation time (min)	Suggested cooking temperature (°C)	Mixing / Shaking
Potatoes				
Thin frozen fries	400-500	18-22	200	Yes
Thick frozen fries	400-500	20-25	200	Yes
Potato gratin	600	20-25	190	Yes
Meat and Poultry				
Steak	100-600	10-15	200	
Pork stakes	100-600	10-15	200	
Hamburger	100-600	10-15	190	
Sausage roll	100-600	13-15	190	
Chicken leg	100-600	25-30	200	
Chicken breast	100-600	15-20	180	
Snack				
Spring rolls	100-500	8-10	190	Yes
Frozen chicken nuggets	100-600	15-20	190	Yes
Frozen fish nuggets	100-500	6-10	200	
Frozen slices of bread Cheese snack	100-500	8-10	180	
Stuffed vegetables	100-500	10	160	

	Min.- max. amount (gr)	Suggested preparation time (min)	Suggested cooking temperature (°C)	Mixing / Shaking
Baking				
Cake	400	20-25	150	
Quiche	500	20-22	150	
Muffins	400	15-18	180	
Sweet snacks	500	20	180	

CLEANING AND CARE

1. Clean the appliance after each use.
2. Always unplug the appliance and allow it to cool before cleaning.
3. The fryer basket and the grill of the appliance have a non-stick coating. Do not clean the appliance and its components with metal objects as they may damage or scratch the non-stick coating.
4. Air fryer basket and pan are dishwasher safe.
5. Clean the outside of the appliance only with a damp cloth. Do not clean the outer casing with any abrasive or wire sponge as this will damage the finish.
6. Clean the fryer basket and grill with warm water, liquid detergent and a soft, non-abrasive sponge.
7. To remove dry food residue that sticks to the bottom of the fryer basket, fill the fryer basket with warm water and add liquid detergent. Allow the residue with a little warm water to soften and then try to remove it. Then clean with a dry cloth or paper.
8. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue.

STORAGE

1. Always unplug the appliance before storing it.
2. Always make sure that the appliance is cold, dry and clean before storing.
3. Always store the appliance out of the reach of children.
4. Always store the appliance in a safe and clean place. For the better protection of the appliance, store it in its original packaging.
5. The appliance can be stored in a vertical position for easier storage.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
The fryer does not work.	The appliance is not connected to the power supply.	Connect the plug to a grounded electrical outlet.
	You have not pressed the power on button.	Press the power On button.
The ingredients placed were not fried properly.	The amount of materials you have placed in the basket is too large.	Place smaller batches of ingredients in the cart. Smaller batches are fried better and more evenly.
	The set temperature is too low.	Press the temperature increase/decrease button to set the required temperature setting (refer to "TIME & TEMPERATURE SETTINGS").
	Preparation time is too short.	Press the time increase/decrease button to set the required time setting (refer to the section "TIME & TEMPERATURE SETTINGS").
The ingredients I placed in the air fryer were not fried evenly.	Some types of food and ingredients need to be mixed about halfway through the preparation time.	Overlapping ingredients (e.g. French fries) need to be mixed about halfway through the preparation time (see "TIME & TEMPERATURE SETTINGS").
Fried snacks are not crunchy when they come out of the fryer.	You used a type of snack intended for preparation in a traditional fryer.	Use snacks ready for the oven or spread a little oil on the snacks for a crispier result.
I cannot insert the bucket properly into the appliance.	The amount of materials you have placed in the basket exceeds the maximum allowed amount.	Do not fill the basket above the MAX mark inside of it.
	The grill has not been placed correctly in the basket.	Push the grill down into the basket until it is in the correct position.
White smoke comes out of the appliance.	The ingredients you prepare are fatty.	When frying greasy ingredients in the fryer, a large amount of oil leaks into the basket. The oil produces white smoke and the tub may become hotter than usual. This, however, does not affect the appliance or the end result.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
White smoke comes out of the device	The basket still contains fat residues from previous uses.	White smoke is produced by heating the fat in the basket. Make sure you clean the bin properly after each use.
Fresh French fries are not fried evenly.	You did not use the correct type of potato.	Use fresh potatoes and make sure they remain firm during frying.
	You did not soak the potatoes properly with water before frying them.	Soak the potatoes well in a bowl, take them out and dry them with kitchen paper.
Fresh French fries are not crispy.	The crispness of French fries depends on the amount of oil and water they have.	Make sure the potatoes are dry before adding the oil.
		Cut the potatoes thinner for a crispier result.
		Add a little more oil for a crispier result.

Made in China



Ιωνίας Καλοχώρι, 570 09 Θεσσαλονίκη, Ελλάδα, ΤΗΛ. +30 2310 700.777

Ionias Kalochori, 570 09 Thessaloniki, Greece, TEL. +30 2310 700.777

e-mail: info@sun.gr - www.life.gr