

# LIFE



## GR8

Φριτέζα αέρος 8L, 1700W

8L Air fryer, 1700W

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. 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.
2. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
3. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά εκτός εάν είναι μεγαλύτερα των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη.
4. Διατηρήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω από 8 ετών.
5. Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
6. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα των τροφών, καθώς μπορεί να καταστρέψουν την αντικολλητική επίστρωση. Για τον σωστό καθαρισμό υπολειμμάτων, ανατρέξτε στην ενότητα “ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ”.
7. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για κανένα άλλο σκοπό εκτός από αυτόν που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης.
8. Η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση και για τον προβλεπόμενο σκοπό.
9. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.

10. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου σας είναι η ίδια με την τάση που αναγράφεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών της συσκευής.
11. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε γειωμένη και σωστά εγκατεστημένη πρίζα. **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**
12. Τοποθετείτε και χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε στεγνή, σταθερή, επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια.
13. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από πηγές θερμότητας, άμεσο ηλιακό φως, υγρασία (ποτέ μην τη βυθίζετε σε οποιοδήποτε υγρό) και αιχμηρές άκρες.
14. ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην την ξεπλένετε με νερό βρύσης.
15. ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Αποφύγετε την εισχώρηση νερού ή άλλου υγρού στη συσκευή, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
16. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μη βυθίζετε το καλώδιο, το φις ή τη συσκευή σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
17. ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ή τον πίνακα ελέγχου με βρεγμένα χέρια. Εάν η συσκευή έχει βραχεί, αποσυνδέστε την αμέσως από την τροφοδοσία.
18. ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην συνδέετε τη συσκευή στην τροφοδοσία με βρεγμένα χέρια.
19. ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην τοποθετείτε τη συσκευή και το καλώδιο πάνω ή κοντά σε θερμό / εύφλεκτο αέριο, ηλεκτρικό καυστήρα ή θερμαινόμενο φούρνο.
20. ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως τραπεζομάντηλα ή κουρτίνες.
21. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε επιφάνειες εστίας, ακόμη και όταν αυτή είναι κρύα.
22. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ λαδόκολλα ή παρεμφερές υλικό στη συσκευή.
23. ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Να τοποθετείτε πάντα τα υλικά που θέλετε να τηγανίσετε στον κάδο με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην έρχονται σε επαφή με τις αντιστάσεις.
24. ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην ρίχνετε λάδι στον κάδο και στα υπόλοιπα εξαρτήματα, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης φωτιάς.
25. ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην καλύπτετε τα ανοίγματα εισόδου και εξόδου αέρα κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής.
26. ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην σκεπάζετε τη συσκευή όταν είναι σε χρήση.
27. Μην προσθέτετε ποτέ υλικά που υπερβαίνουν τη μέγιστη ένδειξη στον κάδο.
28. Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής κατά τη διάρκεια λειτουργίας της.
29. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην μετακινείτε τη φριτέζα κατά τη διάρκεια λειτουργίας της. **Κίνδυνος εγκαυμάτων!**

30. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη. Εάν αποχωρήσετε από το δωμάτιο, αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την τροφοδοσία.
31. Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την τροφοδοσία όταν ολοκληρώσετε τη χρήση.
32. Ελέγχετε κατά διαστήματα το καλώδιο για τυχόν φθορές.
33. ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης ή πολύμπριζα για να συνδέσετε τη συσκευή.
34. ⚠ **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 ή service για επισκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.
35. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς.
36. Μην τραβάτε ή τεντώνετε το καλώδιο.
37. Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου, ή να έρχεται σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
38. Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.
39. ⚠ **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.
40. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή.
41. ⚠ **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 τα εξαρτήματα από τη συσκευή.
42. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αυτή η ηλεκτρική συσκευή περιέχει λειτουργία θέρμανσης. Επιφάνειες, επίσης διαφορετικές από τις λειτουργικές επιφάνειες, μπορούν να αναπτύξουν υψηλές θερμοκρασίες. Επειδή οι θερμοκρασίες γίνονται αντιληπτές διαφορετικά από διαφορετικά άτομα, αυτός ο εξοπλισμός πρέπει να χρησιμοποιείται με προσοχή.
- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ο εξοπλισμός πρέπει να αγγίζεται μόνο από τις λαβές και να χρησιμοποιείται προστασία όπως γάντια.
43. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν η συσκευή λειτουργεί. Μην ακουμπάτε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής.
44. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά τη χρήση, ο κάδος, το καλάθι και τα εξαρτήματα εντός της συσκευής αναπτύσσουν υψηλή θερμοκρασία. Να είστε

---

προσεκτικοί όταν τα χειρίζεστε.

45. **Δ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς τον κάδο ή χωρίς κάποιο από τα εξαρτήματα μέσα του.

46. **Δ 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.

47. **Δ 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.

48. Βεβαιωθείτε ότι τα υλικά που παρασκευάζονται έχουν μαγειρευτεί σωστά. Αφαιρέστε τυχόν καμένα υπολείμματα.

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

50. **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.

51. **Δ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή από το πλήκτρο απενεργοποίησης και στη συνέχεια 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.

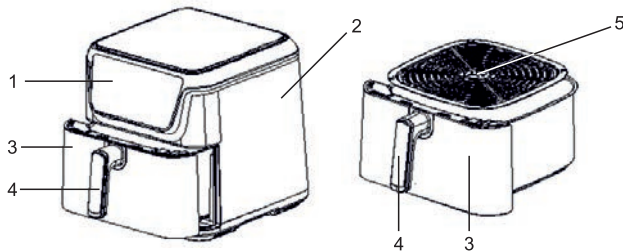
52. **Δ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για λίγη ώρα πριν την επαναχρησιμοποίηση ή τον καθαρισμό της.

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

**Δ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας. (πλαστικές σακούλες, κουτιά κ.λπ.). **Κίνδυνος ασφυξίας!**

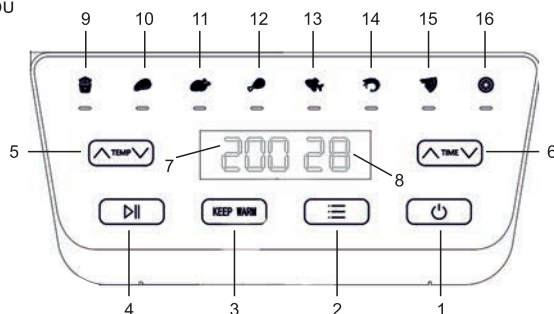
54. **Δ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η SUN A.E. θα αποποιηθεί οποιασδήποτε ευθύνης για τυχόν βλάβες που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

## ΠΡΟΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



1. Οθόνη LED (Πίνακας ελέγχου)
2. Σώμα συσκευής
3. Αποσπώμενος κάδος με αντικολλητική επίστρωση
4. Αντιθερμική λαβή κάδου
5. Αντικολλητική σχάρα κάδου

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. Πλήκτρο ενεργοποίησης-απενεργοποίησης της συσκευής
2. Πλήκτρο επιλογής προ-ρυθμισμένου προγράμματος ψησίματος
3. Πλήκτρο λειτουργίας διατήρησης θερμοκρασίας φαγητού
4. Πλήκτρο εκκίνησης / παύσης λειτουργίας
5. Πλήκτρο αύξησης / μείωσης θερμοκρασίας
6. Πλήκτρο αύξησης / μείωσης χρόνου
7. Ένδειξη θερμοκρασίας
8. Ένδειξη χρόνου
9. Προ-ρυθμισμένο πρόγραμμα ψησίματος (τηγανητές πατάτες)
10. Προ-ρυθμισμένο πρόγραμμα ψησίματος (μπριζόλα)
11. Προ-ρυθμισμένο πρόγραμμα ψησίματος (ολόκληρο κοτόπουλο)
12. Προ-ρυθμισμένο πρόγραμμα ψησίματος (μπούτι κοτόπουλου)
13. Προ-ρυθμισμένο πρόγραμμα ψησίματος (ψάρι)
14. Προ-ρυθμισμένο πρόγραμμα ψησίματος (γαρίδες)
15. Προ-ρυθμισμένο πρόγραμμα ψησίματος (πίτσα)
16. Προ-ρυθμισμένο πρόγραμμα ψησίματος (αποξήρανση φρούτων/λαχανικών)

## 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.

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

#### **ⓘ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:**

- Η φριτέζα αέρος δουλεύει με καυτό αέρα. Μην προσθέτετε λάδι ή λίπος τηγανίσματος στον κάδο.
- Όταν η συσκευή χρησιμοποιείται για πρώτη φορά, μπορεί να υπάρξει ελαφρά οσμή ή καπνός. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν επηρεάζει την ασφάλεια της συσκευής σας.

### **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, σταθερή 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.

#### **ⓘ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:**

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

### **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ**


#### ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ & ΧΡΟΝΟΥ


1. Συνδέστε το φιν σε πρίζα με γείωση.
2. Αφαιρέστε με προσοχή τον κάδο από τη συσκευή τραβώντας τον προς τα έξω και στη συνέχεια τοποθετήστε τη σχάρα στο εσωτερικό του κάδου.
3. Τοποθετήστε τα υλικά στο εσωτερικό του κάδου και στη συνέχεια τοποθετήστε τον κάδο ξανά μέσα στη συσκευή, προσέχοντας να ευθυγραμμιστεί προσεκτικά με τους οδηγούς που βρίσκονται στο εσωτερικό της φριτέζας.


#### **ⓘ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:**


- Η φριτέζα αέρος δουλεύει με καυτό αέρα. Μην προσθέτετε λάδι ή λίπος τηγανίσματος στον κάδο.
- Ποτέ μην υπεργεμίζετε τον κάδο.

**Δ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα χωρίς να είναι ο κάδος τοποθετημένος μέσα της.

4. Πιέστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης . Η συσκευή θα ενεργοποιηθεί και στην οθόνη θα εμφανιστούν το προεπιλεγμένο επίπεδο θερμοκρασίας (185°C) και ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος (20min).

5. Πιέστε το πλήκτρο αύξησης / μείωσης θερμοκρασίας  για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία ανάλογα με την ποσότητα και τον τύπο του υλικού που θα χρησιμοποιήσετε. Το βήμα αύξησης / μείωσης θερμοκρασίας είναι 5°C και το εύρος επιλέξιμης θερμοκρασίας είναι 40°C με 200°C. Για να καθορίσετε τη σωστή θερμοκρασία, συμβουλευθείτε την ενότητα “ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΧΡΟΝΟΥ & ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ”.

6. Καθορίστε τον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας πιέζοντας το πλήκτρο αύξησης / μείωσης του χρόνου ψησίματος . Το βήμα αύξησης / μείωσης χρόνου είναι 1 λεπτό και το εύρος επιλέξιμου χρόνου είναι 1 – 60 λεπτά.

7. Αφού επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία και τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος, πιέστε μία φορά το πλήκτρο εκκίνησης / παύσης λειτουργίας  για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος.

8. Ορισμένα υλικά απαιτούν ανακάτεμα περίπου στα μισά του χρόνου προετοιμασίας (συμβουλευθείτε την ενότητα “ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ 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.

**ⓘ ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Εάν ρυθμίσετε τον χρόνο λειτουργίας στο μισό του απαιτούμενου χρόνου προετοιμασίας,

θα ακούσετε την ηχητική ειδοποίηση 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 τον χρόνο λειτουργίας στο υπόλοιπο μισό του χρόνου προετοιμασίας.

9. Βεβαιωθείτε ότι τα υλικά είναι σωστά μαγειρεμένα. Εάν τα υλικά δεν είναι σωστά ψημένα, ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη για λίγα επιπλέον λεπτά μαγειρέματος.

10. Για να αφαιρέσετε τα μαγειρεμένα υλικά, αφαιρέστε τον κάδο από τη συσκευή και τοποθετήστε τον σε μία αντιθερμική επιφάνεια. Στη συνέχεια αφαιρέστε το φαγητό χρησιμοποιώντας σκεύη σερβιρίσματος (π.χ. μία λαβίδα).




11. Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, η συσκευή θα σταματήσει αυτόματα τη λειτουργία της, στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "OFF", θα ακουστεί ήχος ειδοποίησης 5 φορές και η συσκευή θα εισέλθει σε κατάσταση αναμονής. Τραβήξτε τον κάδο έξω από τη συσκευή κρατώντας τον από τη λαβή και τοποθετήστε τον σε μια αντιθερμική επιφάνεια. Στη συνέχεια αφαιρέστε το φαγητό χρησιμοποιώντας σκεύη σερβιρίσματος (π.χ. μία λαβίδα).

**!** **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι τα υλικά είναι σωστά μαγειρεμένα. Εάν τα υλικά δεν είναι σωστά ψημένα, τοποθετήστε τους κάδους στη συσκευή και ρυθμίστε τη συσκευή για λίγα επιπλέον λεπτά μαγειρέματος.

### **⚠️ ΠΡΟΣΟΧΗ:**


- 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.
- Ποτέ μην αναποδογυρίζετε τον κάδο, καθώς το περιττό λάδι που ενδέχεται να έχει συγκεντρωθεί θα στάξει πάνω στα υλικά σας.
- Μετά το τηγάνισμα με καυτό αέρα, τα υλικά είναι καυτά.
- Όταν μια παρτίδα υλικών είναι έτοιμη, η φριτέζα είναι έτοιμη για το τηγάνισμα επόμενης παρτίδας χωρίς να χρειάζεται χρόνο προθέρμανσης.



### **!** **ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:**

- Αν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή χωρίς προθέρμανση, προσθέστε τουλάχιστον 3 λεπτά στο χρόνο προετοιμασίας.
- 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 του χρόνου ή της θερμοκρασίας αντίστοιχα.
- Για να θέσετε σε παύση τη διαδικασία μαγειρέματος, πιέστε το πλήκτρο εκκίνησης / παύσης λειτουργίας . Για να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, πιέστε ξανά το πλήκτρο .
- Εάν θέλετε να σταματήσετε τη λειτουργία της συσκευής πριν τη λήξη του χρόνου θέρμανσης, πιέστε το πλήκτρο ενεργοποίησης / απενεργοποίησης .
- Όταν αφαιρείτε τον κάδο, η συσκευή τίθεται αυτόματα σε παύση λειτουργίας. Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται στις επιλεγμένες ρυθμίσεις όταν επανατοποθετήσετε τον κάδο στη συσκευή.
- 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 μετά από μερικά δευτερόλεπτα.
- Η φριτέζα διαθέτει λειτουργία αυτόματης επανεκκίνησης στις ρυθμίσεις που επιλέξατε μετά από διακοπή ρεύματος. Αν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία και γίνει διακοπή ρεύματος, μόλις επανέλθει το ρεύμα (μέσα σε 1 ώρα από τη διακοπή), η φριτέζα θα ξαναξεκινήσει τη λειτουργία του στις ρυθμίσεις που επιλέξατε.

### ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟ-ΡΥΘΜΙΣΜΕΝΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

1. Ακολουθήστε τα βήματα 1 έως 4 στην ενότητα "ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ & ΧΡΟΝΟΥ".

2. Η φριτέζα διαθέτει 8 προ-ρυθμισμένα προγράμματα μαγειρέματος ανάλογα τον τύπο του υλικού. Πιέστε το πλήκτρο επιλογής προ-ρυθμισμένου προγράμματος μαγειρέματος , ή εναλλακτικά το αντίστοιχο πλήκτρο-εικονίδιο, για να επιλέξετε το πρόγραμμα που επιθυμείτε. Όταν επιλέξετε ένα προ-ρυθμισμένο πρόγραμμα, αναβοσβήνει το αντίστοιχο εικονίδιο στην οθόνη LED.

**!** **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε την προκαθορισμένη θερμοκρασία και χρόνο του κάθε προγράμματος χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα  και .

Παρακάτω οι προκαθορισμένες θερμοκρασίες και χρόνοι προετοιμασίας των προ-ρυθμισμένων προγραμμάτων:

Προρυθμισμένο πρόγραμμα									
Προρυθμισμένη θερμοκρασία	200	180	200	180	160	190	200	40	
Προρυθμισμένος χρόνος	20	12	50	20	16	14	10	8H	

**!** **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Σε περίπτωση που επιλέξετε το πρόγραμμα αποξήρανσης, το εύρος επιλέξιμης θερμοκρασίας είναι 40°C με 80°C και το εύρος επιλέξιμου χρόνου είναι 1-9 ώρες με βήμα αύξησης / μείωσης 1 ώρας.

3. Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος πιέζοντας το πλήκτρο εκκίνησης / παύσης λειτουργίας ( ).

4. Ορισμένα υλικά απαιτούν ανακάτεμα περίπου στα μισά του χρόνου προετοιμασίας (συμβουλευτείτε την ενότητα “ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΧΡΟΝΟΥ & ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ”). Όταν λειτουργείτε τη συσκευή σε ένα προ-ρυθμισμένο πρόγραμμα μαγειρέματος, θα πρέπει να σταματήσετε τη διαδικασία στα μισά του χρόνου προετοιμασίας (χωρίς να υπάρχει ηχητική ειδοποίηση), ή να μειώσετε το χρόνο μαγειρέματος στο μισό κατά τη διάρκεια της αρχικής ρύθμισης στο προ-ρυθμισμένο πρόγραμμα. Για να ανακατέψετε τα υλικά, τραβήξτε τον κάδο έξω από τη συσκευή κρατώντας τον από τη λαβή, και ανακινήστε τον, ή χρησιμοποιήστε μία λαβίδα. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τον κάδο ξανά στη συσκευή.

5. Βεβαιωθείτε ότι τα υλικά είναι σωστά μαγειρεμένα. Εάν τα υλικά δεν είναι σωστά ψημένα, προσθέστε με το πλήκτρο χρόνου μερικά επιπλέον λεπτά μαγειρέματος.

6. Για να αφαιρέσετε τα μαγειρεμένα υλικά, αφαιρέστε τον κάδο από τη συσκευή και τοποθετήστε το σε μία αντιθερμική επιφάνεια. Στη συνέχεια αφαιρέστε το φαγητό χρησιμοποιώντας σκεύη σερβιρίσματος (π.χ. μία λαβίδα).

#### ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας για να απολαύσετε το γεύμα σας όποτε επιθυμείτε. Το φαγητό σας παραμένει ζεστό και στην ιδανική θερμοκρασία για έως και 30 λεπτά, στους 60°C. Για να αλλάξετε τον χρόνο διατήρησης θερμοκρασίας, πιέστε το πλήκτρο αύξησης / μείωσης χρόνου ( ). Όταν λειτουργείτε τη συσκευή σε αυτό το πρόγραμμα, η αλλαγή της θερμοκρασίας δεν είναι δυνατή.

#### ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΧΡΟΝΟΥ & ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

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

	Ελάχιστη – μέγιστη ποσότητα (g)	Προτεινόμενος χρόνος (min)	Προτεινόμενη θερμοκρασία (°C)	Ανακάτεμα	Σημείωση
<b>Πατάτες</b>					
Λεπτές κατεψ. πατάτες	400-600	18-22	200	Ναι	
Χοντρές κατεψ. πατάτες	400-600	20-25	200	Ναι	
Γκρατέν πατάτας	600	20-25	200	Ναι	
<b>Κρέας &amp; πουλερικά</b>					
Μπριζόλες	100-600	12-18	180		
Χοιρινές μπριζόλες	100-600	12-18	180		
Hamburger	100-600	12-18	180		
Ρολό λουκάνικου	100-600	12-18	200		
Μπούτι κοτόπουλου	100-600	25-30	180		
Στήθος κοτόπουλου	100-600	15-25	180		

Σνακ					
Spring rolls	100-500	8-10	190	Ναι	Σε προθερμασμένο φούρνο
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	100-600	15-20	190	Ναι	Σε προθερμασμένο φούρνο
Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες	100-500	6-10	200		Σε προθερμασμένο φούρνο
Κατεψ. φέτες ψωμιού-σνακ τυριού	100-500	8-10	180		Σε προθερμασμένο φούρνο
Γεμιστά λαχανικά	100-500	10	160		
Ψήσιμο					
Κέικ	500	20-25	160		Χρησιμοποιήστε φόρμα για κέικ
Quiche	500	20-22	180		Τοποθετήστε τα σε ταψί φούρνου
Muffins	500	15-18	200		Τοποθετήστε τα σε ταψί φούρνου ή ειδικά πυρίμαχα φορμάκια σχεδιασμένα για φριτέζες αέρος
Γλυκά σνακ	500	20-25	160		Τοποθετήστε τα σε ταψί φούρνου
Αποξηραμένα φρούτα	500	4-9(ώρες)	40-60	Ναι	

**Ι ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Οι παραπάνω 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.

### Ι ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

- Όταν ξεκινάτε με ένα κρύο φαγητό, προσθέστε 3 λεπτά στο χρόνο μαγειρέματος.
- 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.
- Εάν θέλετε να παρασκευάσετε τραγανές τηγανητές πατάτες, η ιδανική ποσότητα είναι 500 γραμμάρια.
- 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.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη για να παρασκευάσετε γεμιστά σνακ, γρήγορα και εύκολα. Η έτοιμη ζύμη απαιτεί συνήθως μικρότερο χρόνο προετοιμασίας από τη σπιτική ζύμη.
- Τοποθετήστε ένα ταψί στη σχάρα ψησίματος της φριτέζας ζεστού αέρα εάν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή quiche, ή εάν θέλετε να τηγανίσετε γεμιστά υλικά ή φαγητά που διαλύονται εύκολα.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιείτε τη φριτέζα αέρος για να ξαναζεσταίνετε τα τρόφιμά σας. Ορίστε τη θερμοκρασία στους 150°C για περίπου 10 λεπτά.

### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

1. Να καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
2. Πάντα να αποσυνδέετε τη συσκευή και να την αφήνετε να κρυώσει πριν τον καθαρισμό.

**Ι ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Αφαιρέστε τον κάδο από τη θέση του για να επιτρέψετε στη συσκευή να κρυώσει πιο γρήγορα.

3. Ο κάδος και η σχάρα της συσκευής διαθέτουν αντικολητική επίστρωση. Μην καθαρίζετε τη συσκευή και τα εξαρτήματά της με μεταλλικά αντικείμενα καθώς μπορεί να βλάψουν ή να χαράξουν την αντικολητική επίστρωση.

4. Ο κάδος και η σχάρα μπορούν να τοποθετηθούν σε πλυντήριο πιάτων.

5. Καθαρίστε το εξωτερικό περίβλημα 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 τα υπολείμματα να μαλακώσουν και στη συνέχεια δοκιμάστε να τα αφαιρέσετε. Στη συνέχεια, καθαρίστε με ένα στεγνό πανί ή χαρτί.

**Ι ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Για να καθαρίσετε το εσωτερικό του κάδου και τη σχάρα από τα λίπη, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε καθαριστικό απολίπανσης.

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.






## ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Αυτό το σήμα που εμφανίζεται επάνω στο προϊόν, στα εξαρτήματά του ή στα εγχειρίδια που το συνοδεύουν, υποδεικνύει ότι το προϊόν και τα ηλεκτρονικά του εξαρτήματα δεν θα πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα.

Προκειμένου να αποφευχθούν ενδεχόμενες βλαβερές συνέπειες στο περιβάλλον ή την υγεία εξαιτίας της ανεξέλεγκτης διάθεσης απορριμμάτων, σας παρακαλούμε να διαχωρίσετε αυτά τα προϊόντα από άλλους τύπους απορριμμάτων και να τα ανακυκλώσετε.

Οι οικιακοί χρήστες θα πρέπει να έλθουν σε επικοινωνία είτε με το κατάστημα απ' όπου αγόρασαν αυτό το προϊόν, είτε με τις κατά τόπους υπηρεσίες, προκειμένου να πληροφορηθούν τις λεπτομέρειες σχετικά με τον τόπο και τον τρόπο με τον οποίο μπορούν να δώσουν αυτά τα προϊόντα για ασφαλή προς το περιβάλλον ανακύκλωση.

## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΛΥΣΗ
Η φριτέζα δεν λειτουργεί	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην τροφοδοσία.	Συνδέστε το φις σε πρίζα με γείωση.
	Ο κάδος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στη θέση του.	Τοποθετήστε τον κάδο σωστά μέσα στη συσκευή, προσέχοντας να ευθυγραμμιστεί προσεκτικά με τους οδηγούς στο εσωτερικό της φριτέζας.
	Δεν έχετε πατήσει το πλήκτρο ενεργοποίησης.	Πιέστε το πλήκτρο ενεργοποίησης / απενεργοποίησης της συσκευής  .
Τα υλικά που τοποθετήθηκαν δεν τηγανίστηκαν σωστά.	Η ποσότητα των υλικών που έχετε τοποθετήσει στον κάδο είναι υπερβολικά μεγάλη.	Τοποθετήστε μικρότερες παρτίδες υλικών στον κάδο. Οι μικρότερες ποσότητες τηγανίζονται καλύτερα και πιο ομοιόμορφα.
	Η καθορισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Πιέστε το πλήκτρο αύξησης θερμοκρασίας  για να ρυθμίσετε τη συσκευή στην απαιτούμενη ρύθμιση θερμοκρασίας (συμβουλευθείτε την ενότητα “ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΧΡΟΝΟΥ & ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ”).
	Ο χρόνος προετοιμασίας είναι υπερβολικά σύντομος.	Πιέστε το πλήκτρο αύξησης του χρόνου μαγειρέματος  για να ρυθμίσετε τη συσκευή στον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας (συμβουλευθείτε την ενότητα “ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΧΡΟΝΟΥ & ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ”).
Τα υλικά που τοποθετήσα στη φριτέζα αέρος δεν τηγανίστηκαν ομοιόμορφα.	Ορισμένοι τύποι τροφίμων και υλικών χρειάζονται ανακάτεμα περίπου στα μισά του χρόνου προετοιμασίας.	Τα υλικά που αλληλεπικαλύπτονται (π.χ. τηγανητές πατάτες) χρειάζονται ανακάτεμα περίπου στα μισά του χρόνου προετοιμασίας (συμβουλευθείτε την ενότητα “ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΧΡΟΝΟΥ & ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ”).
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά όταν βγαίνουν από τη φριτέζα.	Χρησιμοποιήσατε 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.
Δεν μπορώ να τοποθετήσω σωστά τον κάδο μέσα στη συσκευή.	Η ποσότητα υλικών που έχετε τοποθετήσει στον κάδο υπερβαίνει τη μέγιστη επιτρεπόμενη ποσότητα.	Μην υπεργεμίζετε τον κάδο.
Από τη συσκευή βγαίνει λευκός καπνός.	Τα υλικά που παρασκευάζετε είναι λιπαρά.	Όταν τηγανίζετε λιπαρά συστατικά στη φριτέζα, 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 μπλ, 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 product into operation and keep the instructions, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this product 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. 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.
2. Do not let children play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance of the appliance should not be done by children unless they are over 8 years old and under supervision.
4. Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8 years old.
5. Appliance is not intended to operate with an external timer or a separate remote-control system.
6. Never use metal objects to remove food residues, as they may damage the non-stick coating. For proper residue cleaning, see the "CLEANING" section.
7. Do not use the appliance for any purpose other than that described in this user manual.
8. The appliance is designed exclusively for private, domestic use and for the intended purpose.

---

9. Do not use the appliance outdoors.

10. ⚠ **WARNING:** Check that the voltage indicated on the appliance rating label corresponds to the voltage in the mains.

11. ⚠ **WARNING:** Always plug the appliance into an outlet that is earthed.

**Risk of electric shock!**

12. Always place and use the appliance on a dry, stable, flat and horizontal surface.

13. Keep the appliance and its power cord away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never immerse it into any liquid) and sharp edges.

14. ⚠ **CAUTION:** Never immerse the appliance in water or any other liquid and do not rinse it with tap water.

15. ⚠ **CAUTION:** Avoid water or other liquid entering the appliance to avoid the risk of electric shock.

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

17. ⚠ **CAUTION:** Do not use the appliance or the control basketel with wet hands. If the appliance is wet, unplug it immediately.

18. ⚠ **CAUTION:** Do not connect the appliance to the power supply with wet hands.

19. ⚠ **CAUTION:** Do not place the appliance and cord on or near hot / flammable gas, electric burner or heated oven.

20. ⚠ **CAUTION:** Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.

21. Do not place the appliance on hotplates, even when it is cold.

22. ⚠ **WARNING:** Never use greaseproof paper or similar material on the appliance.

23. ⚠ **CAUTION:** Always place the ingredients you want to fry in the basket in such a way that they do not come into contact with the heating element.

24. ⚠ **CAUTION:** Do not pour oil into the basket and other parts, in order to avoid the risk of fire.

25. ⚠ **CAUTION:** Do not cover the air intakes and outlets during operation of the appliance.

26. ⚠ **CAUTION:** Do not cover the appliance during operation.

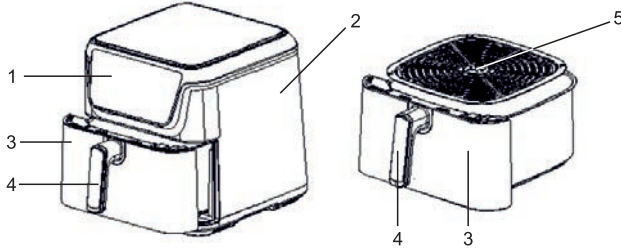
27. Never put any amount of food that exceeds the maximum level indicated in the basket.

28. Never touch the inside of the appliance during operation.

- 
29. ⚠ **WARNING:** Do not move the air fryer during operation. **Risk of burns!**
  30. ⚠ **WARNING:** Do not operate the appliance without supervision. If you should leave the workplace, always unplug the appliance.
  31. Always unplug the appliance from the power supply when you are done using it.
  32. Periodically check the cable for damage.
  33. ⚠ **CAUTION:** Do not use an extension cord or power strip to connect the appliance.
  34. ⚠ **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.
  35. Use only original spare parts. The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
  36. Do not pull or stretch the power cable.
  37. Do not let the power cord hang off the edge of a table or bench, or come into contact with hot surfaces.
  38. If the surface is cracked, disconnect the appliance from the power supply to avoid electric shock.
  39. ⚠ **WARNING:** Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
  40. ⚠ **WARNING:** Do not place anything on top of the appliance.
  41. ⚠ **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.
  42. ⚠ **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also other than functional surfaces, can develop high temperatures. Because temperatures are perceived differently by different people, this equipment must be used with care.
  - ⚠ **CAUTION:** Equipment should only be touched by the handles and use protection such as gloves.
  43. ⚠ **WARNING:** Accessible surfaces may become very hot when the appliance is in operation. Do not touch the hot surfaces of the appliance.
  44. ⚠ **WARNING:** During use, the basket and accessories inside the appliance develop a high temperature. Be careful when handling them.

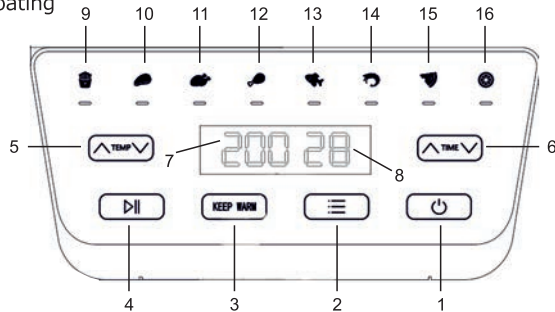
- 
45. ⚠ **CAUTION:** Never use the appliance without the basket or without any of the accessories in it.
46. ⚠ **CAUTION:** Do not touch the fryer basket during use or for a short time after use, as it develops a high temperature. Hold the fryer basket by the handle only.
47. ⚠ **WARNING:** Disconnect 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.
48. Make sure the ingredients are cooked properly. Remove any burnt residue.
49. ⚠ **CAUTION:** Take special care when the appliance is used in areas where there are children, disabled or people with reduced physical, sensory or mental abilities.
50. ⚠ **CAUTION:** When storing the appliance, switch the appliance off, pull the plug out of the socket (pull the plug itself, not the lead) and allow it to cool thoroughly.
51. ⚠ **CAUTION:** Always turn off the appliance with the power off button and then always disconnect the appliance from the power supply when not in use and before cleaning. Allow to cool before adding / removing parts and before cleaning the appliance.
52. ⚠ **CAUTION:** Let the appliance cool down for a while before you reuse it or clean it.
53. To ensure the safety of children, keep all packaging materials (plastic bags, boxes, etc.) away from them.
- ⚠ **WARNING:** Do not allow children to play with the packaging materials. (plastic bags, boxes, etc.). **Risk of suffocation!**
54. ⚠ **WARNING:** If the appliance is used in an inappropriate manner or for professional or semi-professional purposes, or if it is not used in accordance with the instructions in the user manual, the warranty becomes void and SUN SA. will disclaim any responsibility for any damages that may be caused.

## PARTS IDENTIFICATION



1. LED Display (Control Panel)
2. Airfryer body
3. Detachable basket with non-stick coating
4. Anti-thermal handle
5. Grill rack with non-stick coating

## CONTROL PANEL




1. On - Off button
2. Preset cooking program selection button
3. Keep Warm function
4. Start / pause operation button
5. Increase / decrease temperature button
6. Increase / decrease time button
7. Temperature display
8. Time display
9. Preset cooking program (french fries)
10. Preset cooking program (steak)
11. Preset cooking program (whole chicken)
12. Preset cooking program (chicken leg)
13. Preset cooking program (fish)
14. Preset cooking program (shrimp)
15. Preset cooking program (pizza)
16. Preset cooking program (fruit/vegetable dehydrator)

## BEFORE FIRST USE

1. Read all the instructions carefully and keep them for future reference.
2. Remove all packaging materials from the appliance and keep them 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 racks 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 basket.
- When the appliance is used for the first time, there may be slight odor or smoke. This is normal and does not affect the security of your appliance.

## 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-antithermal surfaces.

4. Place the grill rack inside the fryer basket.

 **NOTES:**

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

## OPERATION OF THE APPLIANCE

### MANUAL TEMPERATURE & TIME ADJUSTMENT

1. Connect the plug to a grounded outlet.


2. Carefully remove the basket from the appliance by pulling it out, then place the rack inside the basket.


3. Place the ingredients inside the basket and then place the basket back into the appliance, making sure it is carefully aligned with the guides inside the fryer.


 **NOTES:**


- The air fryer works with hot air. Do not add oil or frying fat to the basket.
- Never overfill the basket.

 **CAUTION:** Never use the fryer without the basket in it.


4. Press the on/off button . The appliance will turn on and the display will show the default temperature level (185°C) and the default cooking time (20min).

5. Press the temperature increase / decrease button  to select the desired temperature depending on the amount and type of material that will be used. The temperature increase/decrease step is 5°C and the selectable temperature range is 40°C to 200°C. To determine the correct temperature, consult the “INDICATIVE TIME & TEMPERATURE SETTINGS” section.

6. Set the required preparation time by pressing the increase / decrease cooking time  button. The time increase / decrease step is 1 minute and the selectable time range is 1 – 60 minutes.

7. After selecting the desired temperature and cooking time, press the start / pause operation button  to begin the cooking process.

8. Some ingredients require stirring about halfway through the preparation time (consult the “INDICATIVE TIME & TEMPERATURE SETTINGS” section). To mix the ingredients, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then place the basket back into the appliance.

 **NOTE:** If you set the operation time to half the required preparation time, you will hear the beep when you need to mix the ingredients. This means that after you're done mixing the ingredients, you

will need to set the operation time back to the remaining half of the preparation time.

9. Make sure the ingredients are properly cooked. If the ingredients are not cooked properly, set the timer for a few extra minutes of cooking.

10. To remove the cooked ingredients, remove the basket from the appliance and place it on a heat-resistant surface. Then remove the food using serving utensils (e.g. tongs).

11. When the cooking process is finished, the appliance will automatically stop operating, the display will show "OFF", the alarm will sound 5 times, and the appliance will enter standby mode. Pull the basket out of the appliance by the handle and place it on a heat-resistant surface. Then remove the food using serving utensils (e.g. tongs).

**i NOTE:** Make sure the ingredients are properly cooked. If the ingredients are not cooked properly, place the basket back in the appliance and set the operation of the basket for a few extra minutes of cooking.

**⚠ CAUTION:**

• Do not touch the basket during use and for some time after use, as it develops a high temperature. Hold the basket only by the anti-thermal handle.

• Never tip the basket over as any excess oil that may have collected will drip onto your ingredients.



• After hot air frying, the ingredients are hot.


• When a batch of ingredients is ready, the fryer is ready to fry the next batch without the need for warm-up time.

**i NOTES:**

• If you use the appliance without preheating, add at least 3 minutes to the preparation time.

• During cooking, if you want to change the cooking time or temperature, you can press the corresponding button at any time to increase / decrease the time or temperature respectively.

• To pause the cooking process, press the start / pause operation button . To continue the cooking process, press the  button again.

• If you want to stop the operation of the appliance before the end of the heating time, press the on / off button .


• When you remove the basket, the operation of the appliance is automatically paused. The cooking process continues at the selected settings when you place the basket back into 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 basket. This is normal and the fan will stop running on its own after a few seconds.

• The air fryer has an automatic restart function to selected settings after a power failure. If the appliance is in operation and there is a power failure, as soon as the power is restored (within 1 hour after the powercut), the fryer will restart its operation at the selected settings.









SELECTING A PRE-SET COOKING PROGRAM

1. Follow steps 1 to 4 in the "MANUAL TEMPERATURE & TIME ADJUSTMENT" section.


2. The fryer has 8 pre-set cooking programs depending on the type of material. Press the preset cooking program selection button , or alternatively the corresponding preset program icon, to select the desired program. When you select a preset program, the corresponding icon on the LED display flashes.

**i NOTE:** You can increase or decrease the preset temperature and time of each program using the  and  keys.

Below are the preset temperatures and preparation times of the preset programs:

Pre-setting Menu								
Temperature	200	180	200	180	160	190	200	40
Time	20	12	50	20	16	14	10	8H

**i NOTE:** In case you select the dehydrating preset program, the selectable temperature range is 40°C to 80°C and the selectable time range is 1-9 hours with 1-hour increase / reduction step.


3. Start the cooking process by pressing the start / pause operation button (  ).

4. Some ingredients require stirring about halfway through the preparation time (consult the “INDICATIVE TIME & TEMPERATURE SETTINGS” section). If you operate the appliance on a preset cooking program, you should stop the process halfway through the preparation time (without a sound notification), or reduce the cooking time by half during the initial setting of the preset program. To mix the ingredients, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it, or use cooking tongs. Then, place the basket back into the appliance.

5. Make sure the ingredients are properly cooked. If the ingredients are not cooked properly, add a few extra minutes to cook with the time button.

6. To remove the cooked ingredients, remove the container from the appliance and place it on a heat-resistant surface. Then remove the food using serving utensils (e.g. tongs).

#### KEEP WARM FUNCTION

You can use the keep warm function to enjoy your meal whenever you want. Your food remains at the ideal temperature for up to 30 minutes, at 60°C. To change the temperature retention time, press the time increase / decrease button (  ). When operating the appliance in this program, changing the temperature is not possible.

#### INDICATIVE TIME & TEMPERATURE SETTINGS

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

	<b>Min – max quantity (g)</b>	<b>Recommended time (min)</b>	<b>Recommended temperature (°C)</b>	<b>Mixing</b>	<b>Notes</b>
<b>Potatoes</b>					
Thin frozen fries	400-600	18-22	200	Yes	
Thick frozen fries	400-600	20-25	200	Yes	
Potato gratin	600	20-25	200	Yes	
<b>Meat &amp; Poultry</b>					
Steak	100-600	12-18	180		
Pork steak	100-600	12-18	180		
Hamburger	100-600	12-18	180		
Sausage roll	100-600	12-18	200		
Chicken leg	100-600	25-30	180		
Chicken breast	100-600	15-25	180		

Snacks					
Spring rolls	100-500	8-10	190	Yes	Preheated fryer
Frozen chicken nuggets	100-600	15-20	190	Yes	Preheated fryer
Frozen fish nuggets	100-500	6-10	200		Preheated fryer
Frozen slices of bread – cheese snack	100-500	8-10	180		Preheated fryer
Stuffed vegetables	100-500	10	160		
Baking					
Cake	500	20-25	160		Use baking tin
Quiche	500	20-22	180		Use oven tray
Muffins	500	15-18	200		Use oven tray or muffin air fryer molds
Sweet snacks	500	20-25	160		Use oven tray
Dried fruit	500	4-9(hours)	40-60	Yes	

**NOTE:** The settings noted above are indicative. Since food and cooking materials vary in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the ideal settings for the food you wish to cook.

**TIPS:**

- When starting operation with cold food, add 3 minutes to the cooking time.
- Smaller materials usually require less preparation time compared to larger materials.
- A larger amount of ingredients requires a slightly longer preparation time, while a smaller amount of ingredients requires a slightly shorter preparation time.
- Mixing smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the final result and ensures even frying of all ingredients.
- Brush fresh potatoes with a little oil before placing them in the air fryer to achieve a crispy result.
- If you want to make crispy French fries, the ideal amount is 500 grams.
- Do not place extremely greasy ingredients such as sausages in the hot air fryer.
- Snacks that can be cooked in the oven can also be prepared using the air fryer.
- Use ready-made dough to make filling snacks, quickly and easily. Ready-made dough usually requires less preparation time than homemade dough.
- Place a baking tray on the baking rack of the air fryer if you want to bake a cake or quiche, or if you want to fry stuffed ingredients or food that dissolves easily.
- You can also use the air fryer to reheat your food. Set the temperature to 150°C for about 10 minutes.

**CLEANING**

1. Clean the appliance after each use.
2. Always unplug the appliance and let it cool down before cleaning.

**NOTE:** Remove the basket from its location to allow the appliance to cool down faster.

3. The basket and grill of the appliance have a non-stick coating. Do not clean the appliance and its accessories with metal objects as they may damage or scratch the non-stick coating.

4. The basket and grill are dishwasher safe.
  5. Clean the outer casing 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 basket and grill with warm water, liquid detergent and a soft, non-scratch sponge.
  7. To remove dry food residue that sticks to the bottom of the basket, fill the basket with hot water and add liquid detergent. Leave the residue to soften and then try to remove it. Then clean with a dry cloth or paper.
- i NOTE:** To clean the inside of the basket and the grill from grease, you can use a degreasing cleaner.
8. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue.

## STORAGE

1. Always unplug the power cord before storing the device.
2. Make sure the appliance is dry and has cooled down before storing.
3. Always store the appliance out of the reach of children.
4. Always store the appliance in a safe and clean place. To best protect the appliance, store it in its original packaging.






## DISPOSAL OF APPLIANCE AND ACCESSORIES

This symbol appearing on the product, its accessories or accompanying manuals indicates that the product and its electronic accessories should not be disposed of with other household trash.

In order to avoid possible harmful effects on the environment or health due to uncontrolled waste disposal, please separate these products from other types of waste and recycle them. Household users should contact either the store where they purchased this product or their local services for details of where and how they can return these products for environmentally safe recycling.

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	ΠΙΘΑΝΗ ΛΥΣΗ
The fryer does not work.	The appliance is not connected to the power supply.	Connect the plug to a grounded electrical outlet.
	The basket has not been placed properly in its place.	Place the basket correctly inside the appliance, making sure it is carefully aligned with the guides inside the fryer.
	You have not pressed the power button.	Press the On / Off 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 basket. 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 the section "INDICATIVE TIME & TEMPERATURE SETTINGS").
	Preparation time is too short.	Press the time increase / decrease button  to set the required time setting (refer to the section "INDICATIVE 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 (refer to the section “INDICATIVE 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 oven-ready snacks or spread a little oil on the snacks for a crispier result.
I cannot insert the basket properly into the appliance.	The amount of materials you have placed in the basket exceeds the maximum allowed amount.	Do not overfill the basket.
White smoke comes out of the appliance.	The ingredients you are preparing 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 basket may become hotter than usual. This, however, does not affect the appliance or the end result.
	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](mailto:info@sun.gr) - [www.life.gr](http://www.life.gr)