ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
USE INSTRUCTIONS



ΠΟΛΥΦΟΥΡΝΑΚΙ / CONVECTION OVEN

Μοντέλο / Model: PRCO-40637 (Λευκό/White)
PRCO-40638 (Μαύρο/Black)

220-240V~ 50/60Hz – 1200-1400W

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

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ

1. Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν και κρατήστε τις για πιθανή μελλοντική χρήση. Σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σας σε άλλο χρήστη, παρακαλούμε δώστε μαζί και αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσεως.
2. Πριν συνδέσετε τη συσκευή με την πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι τα στοιχεία της τάσης της τα οποία αναγράφονται στην ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών της συσκευής αντιστοιχούν με τα στοιχεία τάσης της οικίας σας. Αν όχι, μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή αλλά απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για να σας καθοδηγήσουν. Οποιοδήποτε λάθος κατά τη σύνδεση της συσκευής με το ηλεκτρικό ρεύμα μπορεί να προκαλέσει ανεπανόρθωτη βλάβη στη συσκευή σας η οποία δεν καλύπτεται από την εγγύηση.
3. Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση. Βεβαιωθείτε ότι το φις της συσκευής έχει εισαχθεί σωστά στην πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Μην πιέζετε με δύναμη το φις της συσκευής μέσα στην πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος.
4. **ΠΡΟΣΟΧΗ!: Η θερμοκρασία σε διάφορες προσβάσιμες επιφάνειες της συσκευής μπορεί να φτάσει σε πολύ υψηλά επίπεδα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής. Ποτέ μην αγγίζετε το γυάλινο καπάκι της συσκευής κατά τη λειτουργία της. Αγγίζετε μόνο τον πίνακα λειτουργιών και τις πλαϊνές χειρολαβές της. Πάντοτε χρησιμοποιείτε γάντια όταν χειρίζεστε ζεστά υλικά και αφήνετε τα μεταλλικά εξαρτήματα και μέρη να κρυώσουν τελείως πριν τον καθαρισμό τους. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει τελείως πριν τοποθετήσετε ή απομακρύνετε τα εξαρτήματά της. Πάντοτε πιάνετε από τις πλαϊνές χειρολαβές της βάσης όταν θέλετε να μετακινήσετε τη συσκευή.**
5. **Κατά τη διάρκεια μαγειρέματος με ζεστό αέρα, ζεστός ατμός βγαίνει από τις εξόδους αέρα της συσκευής. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας μακριά από τον ατμό και τις εξόδους αέρα. Επίσης να προσέχετε τον ατμό και το ζεστό αέρα που εξέρχεται όταν ανοίγετε το καπάκι της συσκευής.**
6. **Βγάλτε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα σε περίπτωση που δείτε σκούρο καπνό να βγαίνει από τη συσκευή.**

Περιμένετε να σταματήσει η εκπομπή του καπνού πριν βγάλετε τον κάδο από τη συσκευή.

7. **Μην αγγίζετε ποτέ τα εξαρτήματα και τον κάδο της συσκευής όταν αυτή βρίσκεται σε λειτουργία ή αν δεν έχουν κρυώσει τελείως μετά το πέρας της χρήσης. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος! Πάντοτε πιάνετε τα εξαρτήματα χρησιμοποιώντας τη λαβίδα που σας παρέχεται με τη συσκευή.**
8. **Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής όσο αυτή είναι σε λειτουργία ή αν δεν έχει κρυώσει τελείως μετά το πέρας της χρήσης.**
9. **Προς αποφυγή πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας και πιθανού τραυματισμού του χρήστη, ΜΗΝ βυθίζετε ποτέ κανένα μέρος της συσκευής ή το καλώδιο ή το φις της μέσα σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό και ποτέ μην τα βάζετε κάτω από τρεχούμενο νερό. Τα μόνα μέρη της συσκευής που μπορούν να πλυθούν είναι τα αποσπώμενα εξαρτήματα μαγειρέματος και ο γυάλινος κάδος της.**
10. **Μην αφήνετε νερό να εισέρχεται στα ηλεκτρικά μέρη της συσκευής προς αποφυγή ηλεκτροπληξίας ή βραχυκυκλώματος.**
11. **Σε περίπτωση που η συσκευή σας βραχεί, αποσυνδέστε την αμέσως από την πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος.**
12. **Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επιτήρηση.**
13. Πάντοτε αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα όταν δεν την χρησιμοποιείτε και πριν τον καθαρισμό της, τη συντήρηση ή τη μετακίνησή της.
14. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει τελείως πριν:
    - τοποθετήσετε ή απομακρύνετε εξαρτήματά της.
    - τον καθαρισμό ή την αποθήκευσή της.
    - τη μετακίνησή της

    Η συσκευή χρειάζεται τουλάχιστον 30 λεπτά για να κρυώσει ώστε να τη χειριστείτε και να την καθαρίσετε με ασφάλεια.
15. Χρειάζεται προσεκτική επιτήρηση όταν η συσκευή αυτή χρησιμοποιείται παρουσία παιδιών ή ατόμων που αδυνατούν να τη χρησιμοποιήσουν σωστά.
16. Μην λειτουργείτε τη συσκευή αν παρουσιάζει βλάβη το καλώδιο ή το φις της ή η συσκευή παρουσιάζει κάποια βλάβη, ή έχει πέσει κάτω ή μέσα σε νερό ή έχει φθαρεί με οποιοδήποτε τρόπο.
17. Για την δική σας ασφάλεια, ελέγχετε συχνά το καλώδιο και το φις της συσκευής για τυχόν φθορές. Σε περίπτωση που το καλώδιο ή

το φις της συσκευής παρουσιάζουν φθορά, η αντικατάστασή τους θα πρέπει να γίνει μόνο από τον κατασκευαστή ή από έμπειρο τεχνικό προσωπικό σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα Σέρβις, προς αποφυγή τυχόν βλαβών ή και πιθανού τραυματισμού του χρήστη.

18. Μην αφήνετε το καλώδιο της συσκευής να κρέμεται από τους πάγκους ή να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες.
19. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά ή πάνω σε πηγές θερμότητας όπως εστίες κουζίνας υγραερίου ή ηλεκτρικές, ή κοντά ή μέσα ή πάνω σε ηλεκτρικά φουρνάκια ή θερμαινόμενους φούρνους, ή φούρνους μικροκυμάτων.
20. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλη χρήση πέραν αυτής για την οποία κατασκευάστηκε και περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο.
21. Μεγάλη ποσότητα φαγητού, πακέτα από αλουμίνιο ή μεταλλικά εργαλεία κουζίνας δεν θα πρέπει να εισέρχονται στην συσκευή καθώς μπορεί να προκληθεί φωτιά ή ηλεκτροπληξία.
22. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως τραπεζομάντηλα ή κουρτίνες.
23. Η χρήση μη αυθεντικών ανταλλακτικών ή εξαρτημάτων που δεν συστήνονται από τον κατασκευαστή, μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία και πιθανό τραυματισμό του χρήστη.
24. Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μία οριζόντια, στεγνή, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια, ανθεκτική στη θερμότητα. Ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή σας μέσα σε νιπτήρες ή πάνω σε άνισες επιφάνειες.
25. Απομακρύνετε με προσοχή τα εξαρτήματα μαγειρέματος και το έτοιμο φαγητό από τη συσκευή σας για να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα και τραυματισμούς.
26. Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να συνδέεται σε συσκευές προγραμματισμού μεταχρονολογημένης λειτουργίας ή σε συσκευές με σύστημα τηλεχειρισμού.
27. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης αν δεν είναι απολύτως απαραίτητο. Σε περίπτωση που θα χρησιμοποιήσετε καλώδιο προέκτασης για να συνδέσετε τη συσκευή με το ρεύμα, βεβαιωθείτε πρώτα ότι τα στοιχεία τάσης του είναι ίδια ή μεγαλύτερα από αυτά της συσκευής.
28. Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή βγάλτε το φις της από την πρίζα κρατώντας πάντοτε από το φις και όχι τραβώντας από το καλώδιο.
29. ΜΗΝ τραβάτε ή μετακινείτε τη συσκευή τραβώντας το καλώδιο,

μην χρησιμοποιείτε το καλώδιο ως χειρολαβή, μην κλείνετε πόρτες πάνω στο καλώδιο και μην τραβάτε το καλώδιο πάνω σε αιχμηρές άκρες ή γωνίες. Κρατήστε το καλώδιο μακριά από θερμαινόμενες επιφάνειες.

30. ΜΗΝ λυγίζετε και μην προκαλείτε φθορές στο καλώδιο της συσκευής.
31. **Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα που η φυσική, ή πνευματική ή ψυχική τους κατάσταση, ή η έλλειψη σχετικής εμπειρίας ή γνώσεων δεν τους επιτρέπει την ασφαλή χρήση της συσκευής, ΜΟΝΟ ΕΦΟΣΟΝ ΕΠΙΤΗΡΟΥΝΤΑΙ Ή ΤΟΥΣ ΕΧΟΥΝ ΔΟΘΕΙ ΣΑΦΕΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΡΘΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΑΠΟ ΕΝΑ ΕΝΗΛΙΚΟ ΑΤΟΜΟ ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΕΙΝΑΙ ΥΠΕΥΘΥΝΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥΣ ΚΑΙ ΕΧΟΥΝ ΚΑΤΑΛΑΒΕΙ ΠΛΗΡΩΣ ΤΟΥΣ ΕΝΔΕΧΟΜΕΝΟΥΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥΣ ΑΠΟ ΕΣΦΑΛΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ. Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν θα πρέπει να γίνονται από παιδιά, παρά μόνο εφόσον επιτηρούνται και είναι άνω των 8 ετών. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.**
32. **Τα παιδιά χρειάζονται προσεκτική επιτήρηση ώστε να μην χρησιμοποιούν και να μην «παίζουν» με την συσκευή.**
33. **Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της σε σημεία που δεν μπορούν να τα φτάσουν τα παιδιά.**
34. Μην πιάνετε ποτέ τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
35. **Προσοχή: Κρατήστε τα φαγητά μέσα στον κάδο σε τέτοιο επίπεδο ώστε να μην ακουμπούν το θερμαντικό στοιχείο αλογόνου (λάμπα αλογόνου) και τα υπόλοιπα θερμαινόμενα μέρη της κεφαλής μοτέρ της συσκευής.**
36. **Μην καλύπτετε τις εισόδους και εξόδους αέρα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της.**
37. **Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους και μην την εκθέτετε σε υγρασία ή στην ηλιακή ακτινοβολία.**
38. Η συσκευή αυτή είναι ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και όχι για εμπορική ή επαγγελματική. Μπορεί να μην είναι κατάλληλη για να χρησιμοποιηθεί με ασφάλεια σε περιβάλλοντα όπως κουζίνες προσωπικού, φάρμες, στούντιο ή ξενοδοχεία και άλλα περιβάλλοντα εκτός νοικοκυριών.

39. Η εγγύηση της συσκευής δεν ισχύει αν η συσκευή χρησιμοποιείται για επαγγελματικούς ή ημιεπαγγελματικούς σκοπούς ή για χρήση που δεν είναι σύμφωνη με τις οδηγίες αυτού του εγχειριδίου.
40. Μπορεί να προκληθεί φωτιά αν η συσκευή σας είναι καλυμμένη ή ακουμπά εύφλεκτα υλικά όπως κουρτίνες, ταπετσαρίες, τοίχους και παρόμοια υλικά, όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
41. Για να περιορίσετε τη θερμότητα η οποία εκλύεται κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής, μην την τοποθετείτε απ' ευθείας κάτω από ντουλάπια και βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός ελεύθερος χώρος γύρω της. Μην αφήνετε τη συσκευή να ακουμπά πάνω σε τοίχους ή πάνω σε άλλες συσκευές. Αφήστε τουλάχιστον ελεύθερο χώρο 10 εκατοστών από το πίσω μέρος, τα πλαϊνά και το επάνω μέρος της συσκευής.
42. Μην τοποθετείτε τίποτε πάνω στη συσκευή.
43. Κακή ή εσφαλμένη εγκατάσταση της συσκευής σας μπορεί να οδηγήσει σε φωτιά, ηλεκτροπληξία και/ή τραυματισμό του χρήστη.
44. Μην μετακινείτε ποτέ τη συσκευή σας όσο αυτή είναι σε λειτουργία.
45. Η συσκευή σας δεν έχει μέρη τα οποία επιδέχονται επιδιόρθωσης από τους χρήστες. Μην προσπαθήσετε ποτέ να αποσυναρμολογήσετε, να επισκευάσετε ή να ρυθμίσετε μόνοι σας τη συσκευή.
46. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγάρια για τον καθαρισμό της συσκευής.
47. Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν μεταφέρετε τη συσκευή ενώ αυτή περιέχει καυτό λάδι ή άλλα καυτά υγρά.
48. Μην σηκώνετε και μην μετακινείτε τη συσκευή όταν το φις της είναι ακόμη συνδεδεμένο με την πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος.
49. **ΠΡΟΣΟΧΗ**: Για να αφαιρέσετε το καπάκι:
    - Απενεργοποιήστε πρώτα τον χρονοδιακόπτη.
    - Αποσυνδέστε το καλώδιο του ρεύματος.
    - Ανασηκώστε το καπάκι κρατώντας μόνο από τη λαβή μεταφοράς.
    - Τοποθετήστε το καπάκι με προσοχή ανάποδα πάνω σε μία επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα.
    - Μην τοποθετείτε το ζεστό κάτω μέρος από το καπάκι απευθείας σε πλαστικοποιημένες ή πλαστικές ή ξύλινες επιφάνειες, ή χαρτιά ή άλλες εύφλεκτες επιφάνειες. Βάλτε το καπάκι σε μία ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.

- Ποτέ μην τοποθετείτε το καπάκι πάνω σε καρέκλες ή πάγκους ενώ λειτουργεί.
- Να τοποθετείτε πάντα το καπάκι με τη μονάδα μοτέρ επάνω στο γυάλινο μπωλ πριν συνδέσετε το καλώδιο ρεύματος και ενεργοποιήσετε τη συσκευή σας.

50. **Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για πιθανή μελλοντική χρήση.**

ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ

Η συσκευή αυτή αποτελεί την επόμενη γενιά στις συσκευές μαγειρέματος. Μπορείτε να προετοιμάσετε υπέροχα, νόστιμα και υγιεινά γεύματα σε λιγότερο από το μισό χρόνο σε σχέση με τους παραδοσιακούς τρόπους μαγειρέματος. Αυτό που καθιστά εφικτά αυτά τα εξαιρετικά αποτελέσματα, είναι η επαναστατική προσέγγιση των κατασκευαστών σε μερικές παραδοσιακές χρονοβόρες μεθόδους μαγειρέματος. Οι επαγγελματίες σεφ γνωρίζουν εδώ και καιρό ότι θα μπορούσαν να βελτιώσουν τον παραδοσιακό τρόπο μαγειρέματος στο φούρνο με τη χρήση ενός ανεμιστήρα για να επιταχύνει την κυκλοφορία του ζεστού αέρα μέσα στη συσκευή. Αυτό στον παραδοσιακό φούρνο γίνεται με τη χρήση ενός ανεμιστήρα που είναι τοποθετημένος στη μία πλευρά μόνο του φούρνου και πίσω από τα μεταλλικά του τοιχώματα.

Η συσκευή αυτή βελτιώνει το μαγείρεμα σε σχέση με τους παραδοσιακούς φούρνους με τους ακόλουθους τρόπους:

- Το καπάκι της συσκευής είναι φτιαγμένο από γυαλί και όχι από μέταλλο. Έτσι μπορείτε να παρακολουθείτε το φαγητό που μαγειρεύετε βλέποντας όλες τις πλευρές του.
- Η συσκευή αυτή συνδυάζει έναν κυκλικό κάδο με έναν ανεμιστήρα που βρίσκεται πάνω στο καπάκι του, έτσι ώστε ο ζεστός αέρας να κατευθύνεται προς τα κάτω, πάνω στο φαγητό, πλάι στις πλευρές του κάδου, και μετά πάλι προς τα πίσω προς τον ανεμιστήρα. Αυτό δημιουργεί μία ροή «ανεμοστρόβιλου» ενός συνεχώς κινούμενου καυτού αέρα ο οποίος μαγειρεύει και ξεροψήνει το φαγητό γρήγορα και σε βάθος.
- Με τις σχάρες της συσκευής μπορείτε να μαγειρέψετε φαγητό σε δύο επίπεδα την ίδια στιγμή. Επιπλέον όταν μαγειρεύετε κρέας, κοτόπουλο ή ψάρι πάνω στη σχάρα ψησίματος, το λάδι και τα λίπη των φαγητών απομακρύνονται μέσα από τα κενά. Με αυτόν τον τρόπο, μαγειρεύετε πιο ελαφρά και θρεπτικά γεύματα.

Πριν την πρώτη χρήση

1. Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας, αυτοκόλλητα ή ετικέτες. Οι πλαστικές σακούλες μπορεί να αποβούν επικίνδυνες. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ασφυξίας, κρατήστε τις πλαστικές σακούλες μακριά από μωρά και παιδιά.
2. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σε καλή κατάσταση, ότι έχει όλα της τα εξαρτήματα και ότι δεν υπάρχουν φθορές στον γυάλινο κάδο της ή στα εξαρτήματά της.
3. Καθαρίστε τον κάδο και τα εξαρτήματα της συσκευής με ζεστό νερό και λίγο υγρό απορρυπαντικό πιάτων χρησιμοποιώντας ένα μαλακό σφουγγάρι. Κατόπιν ξεβγάλετέ τα διεξοδικά κάτω από τρεχούμενο νερό και στεγνώστε τα τελείως. Ο γυάλινος κάδος και το ανοξείδωτο δακτυλίδι αύξησης χωρητικότητας μπορούν να πλυθούν με ασφάλεια και στο πλυντήριο πιάτων.
4. Σκουπίστε την εσωτερική και εξωτερική επιφάνεια της συσκευής με ένα καθαρό μαλακό πανί. **ΜΗΝ βυθίσετε ποτέ το επάνω μέρος της συσκευής μέσα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.**

Προετοιμασία

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία σταθερή οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια.
   Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε επιφάνειες που δεν είναι ανθεκτικές στη θερμότητα.
2. Πριν την πρώτη χρήση, συνδέστε τη συσκευή με το ρεύμα και αφήστε τη να λειτουργήσει στη μέγιστη θερμοκρασία για περίπου 5 λεπτά. Με αυτό τον τρόπο θα εξαφανιστεί οποιαδήποτε μυρωδιά μέσα από τη συσκευή και θα καούν οποιαδήποτε υπολείμματα λιπαντικού που μπορεί να έχουν απομείνει στη συσκευή κατά το στάδιο παραγωγής της.
3. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει μόνη της σε θερμοκρασία δωματίου.
4. Σκουπίστε την εσωτερική επιφάνεια του γυάλινου κάδου με ένα ελαφρώς νοτισμένο καθαρό πανί. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά ή μεταλλικά σφουγγάρια.
   Σημείωση: Μία μικρή ποσότητα καπνού και μια ελαφριά μυρωδιά καμένου μπορεί να εκλυθούν κατά τις πρώτες

χρήσεις της συσκευής. Το φαινόμενο αυτό είναι αναμενόμενο και δεν είναι ανησυχητικό.

Μέρη της συσκευής:



1. Χειρολαβή καπακιού
2. Διακόπτης ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος
3. Φωτεινή ένδειξη λειτουργίας
4. Διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας
5. Φωτεινή ένδειξη θερμοστάτη
6. Μονάδα μοτέρ
7. Γυάλινη επιφάνεια καπακιού
8. Πλαϊνή χειρολαβή βάσης
9. Βάση συσκευής

Εξαρτήματα:



Ψηλή σχάρα



Δακτυλίδι αύξησης χωρητικότητας



Χαμηλή σχάρα



Λαβίδες

Για να επιλέξετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος:
Γυρίστε το κουμπί επιλογής θερμοκρασίας στο επιθυμητό επίπεδο ανάλογα με το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε.

Για να επιλέξετε το χρόνο μαγειρέματος:
Γυρίστε το κουμπί επιλογής χρόνου στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε.

Σύστημα ασφαλείας της συσκευής
Παρακαλούμε σημειώστε ότι η συσκευή σας έχει σύστημα ασφαλείας το οποίο θα σταματήσει αυτόματα την παροχή ρεύματος στη συσκευή σε περίπτωση που σηκώσετε τη χειρολαβή καπακιού από τη θέση κλειδώματός της πάνω στη μονάδα μοτέρ. Για να λειτουργήσει η συσκευή σας θα πρέπει η χειρολαβή καπακιού να έχει κλειδώσει στη θέση της πάνω στη μονάδα μοτέρ.

Λειτουργία της συσκευής σας

Οδηγός μαγειρέματος:
Παρακαλούμε σημειώστε ότι οι χρόνοι και θερμοκρασίες που αναφέρονται στην παρακάτω λίστα είναι απολύτως ενδεικτικά και θα πρέπει να προσαρμόζονται ανάλογα με μέγεθος και την ποσότητα του φαγητού, τις οδηγίες μαγειρέματος στις συσκευασίες των κατεψυγμένων προ-μαγειρεμένων φαγητών, καθώς και σύμφωνα με τα προσωπικά γευστικά σας γούστα.

Είδος φαγητού	Χρόνος μαγειρέματος (Λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Είδος σχάρας
Κρέας			
Βοδινό	16-20′ για κάθε ½ Kg	180-190°C	Χαμηλή σχάρα
Αρνί	16-20′ για κάθε ½ Kg	180-190°C	Χαμηλή σχάρα
Χοιρινό	16-20′ για κάθε ½ Kg	180-190°C	Χαμηλή σχάρα
Μπριζόλα μοσχαρίσια			
Ελαφρώς ψημένη	3′ κάθε πλευρά	250°C	Ψηλή σχάρα
Μέτρια	5′ κάθε πλευρά	250°C	Ψηλή σχάρα
Καλοψημένη	7′ κάθε πλευρά	250°C	Ψηλή σχάρα
'Αλλα είδη κρέατος			
Λουκάνινο	5-8′ κάθε πλευρά	250°C	Ψηλή σχάρα
Χοιρινή μπριζόλα	6-8′ κάθε πλευρά	250°C	Ψηλή σχάρα

Είδος φαγητού	Χρόνος μαγειρέματος (Λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Είδος σχάρας
Αρνίσια μπριζόλα	6-8’ κάθε πλευρά	250°C	Ψηλή σχάρα
Κοτόπουλο	35-40’	190-200°C	Χαμηλή σχάρα
Κομμάτια κοτόπουλου	15-20’	190-200°C	Ψηλή σχάρα
Κέικ			
Χαμηλή φόρμα	20-25’	200°C	Χαμηλή σχάρα
Ψηλή φόρμα	35-40’	150°C	Χαμηλή σχάρα

Τρόποι μαγειρέματος

Πώς να ψήσετε

Τοποθετήστε τα υλικά σας πάνω στη σχάρα μαγειρέματος που σας παρέχεται. Δεν χρειάζεται να χρησιμοποιήσετε λάδι για το ψήσιμο, μπορείτε όμως να αλείψετε μια μικρή ποσότητα σε φαγητά που έχουν την τάση να στεγνώνουν κατά το ψήσιμό τους στο φούρνο.
Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από τον τύπο φαγητού, από τον τρόπο κοπής του, από το ποσοστό λίπους του, από το πάχος και/ή το βάρος του φαγητού.
Όποια όμως και να είναι η επιλογή σας, ο χρόνος μαγειρέματος με αυτή τη συσκευή είναι πραγματικά 50% λιγότερος από το παραδοσιακό μαγείρεμα στους συμβατικούς φούρνους.

Πώς να ψήσετε γλυκά (κέικ, μάφινς κτλ.)

Χρησιμοποιήστε ένα ταψί κατάλληλο για χρήση μέσα σε φούρνο, κατά προτίμηση αντικολλητικό, το οποίο θα χωρέσει άνετα μέσα στον γυάλινο κάδο και τοποθετήστε το πάνω στη χαμηλή σχάρα ψησίματος – φροντίστε ώστε να υπάρχει τουλάχιστον απόσταση 1 εκατοστού από τα τοιχώματα του γυάλινου κάδου. Προσέχετε ιδιαίτερα όταν ψήνετε γλυκά καθώς είναι ιδιαίτερα ευαίσθητα και είναι εύκολο να παραψηθούν. Χαμηλώστε τη θερμοκρασία ελαφρά και γυρίστε το ταψί σας κυκλικά σε περίπτωση που κάποια πλευρά του γλυκού έχει ψηθεί περισσότερο από τις άλλες.
Πρέπει να είστε προσεκτικοί στην ποσότητα της ζύμης που θα εισάγετε στο ταψί σας. Η ποσότητα θα πρέπει να είναι τέτοια ώστε όταν το γλυκό σας διογκωθεί (φουσκώσει) να μην ακουμπήσει το εσωτερικό επάνω μέρος της συσκευής.

Πώς να μαγειρέψετε στον ατμό

Μπορείτε να ατμομαγειρέψετε τα λαχανικά σας την ίδια στιγμή που από κάτω ψήνετε το κυρίως φαγητό σας. Βάλτε τα λαχανικά σας μέσα σε ένα «πουγκί» από αλουμινόχαρτο – προσθέστε λίγες σταγόνες νερό και κλείστε το πουγκί σας.

Μπορείτε επίσης να προσθέσετε και ένα ποτήρι νερό μέσα στον κάδο της συσκευής, έχοντας προσθέσει διάφορα βότανα και μπαχαρικά της αρεσκείας σας όταν μαγειρεύετε ψάρι ή λαχανικά (όμως πάντα με πολύ μικρή ποσότητα νερού μέσα στο πουγκί από το αλουμινόχαρτό σας).

Τοποθετήστε το πουγκί σας πάνω στη σχάρα (πρέπει να είναι έτσι γυρισμένη ώστε να είναι στο μεγάλο της ύψος).

Προσοχή: Θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι το αλουμινόχαρτο δεν έρχεται σε επαφή με το επάνω εσωτερικό μέρος της συσκευής και έχει αρκετή απόσταση από αυτό προς αποφυγή τυχόν βλάβης της συσκευής σας. Αυτό ισχύει για κάθε φαγητό για το οποίο θέλετε να χρησιμοποιήσετε αλουμινόχαρτο.

Σε αυτή την περίπτωση σας συστήνουμε να χρησιμοποιείτε το δακτυλίδι αύξησης χωρητικότητας ώστε να μεγιστοποιήσετε την απόσταση του φαγητού από το επάνω εσωτερικό μέρος της συσκευής.

***Πώς να φτιάξετε σπιτικές πατάτες*:**

Για να φτιάξετε σπιτικές πατάτες, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Πλύνετε τις πατάτες, ξεφλουδίστε τις και κόψτε τις σε λεπτές λωρίδες.
2. Πλύνετε τις κομμένες πατάτες διεξοδικά και στεγνώστε τις με απορροφητικό χαρτί κουζίνας.
3. Βάλτε τις κομμένες πατάτες σε ένα μπωλ και ραντίστε τις με ½ κουταλιά παρθένο ελαιόλαδο – κατόπιν ανακατέψτε τις πατάτες καλά ώστε να αλειφθούν όλες με λάδι.
4. Πάρτε τις πατάτες από το μπωλ με τα δάχτυλά σας ή με μία τρυπητή κουτάλα ώστε το παραπάνω λάδι να μείνει μέσα στο μπωλ και βάλτε τις πατάτες απλωμένες πάνω στη χαμηλή σχάρα. Σημείωση: Μην αναποδογυρίσετε το μπωλ με τις πατάτες μέσα στον κάδο, ώστε να αποφύγετε το παραπάνω λάδι να καταλήξει στον πυθμένα του κάδου της συσκευής.
5. Επιλέξτε το σωστό χρόνο και θερμοκρασία μαγειρέματος. Προτείνουμε να τις ψήσετε για 20-25 λεπτά στους 250°C.

6. Σε περίπτωση που θέλετε να τηγανίσετε προτηγανισμένες (κατεψυγμένες) πατάτες, δεν χρειάζεται να προσθέσετε καθόλου λάδι.

Πώς να τηγανίσετε κοτόπουλο

Για να φτιάξετε νόστιμο τηγανιτό κοτόπουλο, περάστε τα μικρά κομμάτια κοτόπουλου με λίγο κουρκούτι και λίγο λάδι. Το παραπάνω λάδι θα πέσει μέσα στον κάδο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος δίνοντάς σας ένα ακόμη πιο υγιεινά μαγειρεμένο κοτόπουλο.

Πώς να ξεπαγώσετε

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή αυτή για να ξεπαγώσετε κατεψυγμένα φαγητά πιο ομοιόμορφα απ' ότι χρησιμοποιώντας ένα φούρνο μικροκυμάτων. Απλά βάλτε τη θερμοκρασία στους 50°C και ελέγχετε το φαγητό κάθε 5-10 λεπτά.

Πώς να μαγειρέψετε φαγητό

1. **Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα σας συστήνουμε να περάσετε με λίγο λάδι τα εξαρτήματα της συσκευής (σχάρες) ώστε να μην κολλάνε κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.**
2. **Βάλτε τον γυάλινο κάδο πάνω στη βάση και βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί στο κέντρο της βάσης και κάθεται με ασφάλεια.**
3. **Βάλτε τη σχάρα ψησίματος μέσα στον γυάλινο κάδο. Ο τύπος της σχάρας που θα χρησιμοποιήσετε εξαρτάται από το είδος φαγητού που θέλετε να μαγειρέψετε. Η ψηλή σχάρα ψησίματος είναι ιδανική για ψήσιμο (γκριλ), ώστε να φτιάχνετε καλοψημένα κομμάτια κρέατος. Η χαμηλή σχάρα ψησίματος είναι ιδανική για να φτιάχνετε τα γλυκά σας, να μαγειρεύετε φαγητά κτλ.**
4. **Μόλις τοποθετήσετε το φαγητό πάνω στη σχάρα, κλείστε τη συσκευή τοποθετώντας το πάνω μέρος της (γυάλινο καπάκι με μονάδα χειρισμού) πάνω στο γυάλινο κάδο της, και βεβαιωθείτε ότι το γυάλινο καπάκι εφαρμόζει απόλυτα σωστά στο χείλος του γυάλινου κάδου.**
5. **Συνδέστε τη συσκευή με το ρεύμα. Επιλέξτε τη θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος γυρίζοντας τα αντίστοιχα κουμπιά. Μόλις θέσετε το χρόνο μαγειρέματος, η συσκευή σας θα ξεκινήσει τη λειτουργία της.**

Πάντοτε να χρησιμοποιείτε την παρεχόμενη λαβίδα ή προστατευτικά γάντια κουζίνας ή άλλα κατάλληλα εργαλεία κουζίνας για να

απομακρύνετε το φαγητό από τη συσκευή. Μην αγγίζετε ποτέ το φαγητό ή τη συσκευή ή οποιοδήποτε από τα εσωτερικά της εξαρτήματα καθώς είναι εξαιρετικά καυτά.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η φωτεινή ένδειξη θερμοστάτη θα ανάβει και θα σβήνει κατά χρονικά διαστήματα και αντίστοιχα και το θερμαντικό στοιχείο αλογόνου (λάμπα αλογόνου) της συσκευής θα ανάβει και θα σβήνει ώστε να διατηρείται η θερμοκρασία στο επιλεγμένο επίπεδο.

ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΣΒΗΣΙΜΟ

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ένα χρονοδιακόπτη ο οποίος θα κλείσει αυτόματα τη συσκευή όταν η αντίστροφη μέτρηση του προγραμματισμένου χρόνου φτάσει στο τέλος της. Μπορείτε να κλείσετε τη συσκευή πριν το πέρας του χρόνου, γυρνώντας αριστερόστροφα το χρονοδιακόπτη μέχρι να φτάσει στο σημείο «0». Όταν ο προγραμματισμένος χρόνος παρέλθει, θα ακούσετε το σήμα λήξης μαγειρέματος της συσκευής.

ΔΑΚΤΥΛΙΔΙ ΑΥΞΗΣΗΣ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑΣ

Σε περίπτωση που θέλετε να μαγειρέψετε μεγαλύτερες ποσότητες φαγητού, χρησιμοποιήστε το δακτυλίδι αύξησης χωρητικότητας που θα σας δώσει επιπλέον 5L μαγειρικής χωρητικότητας.
Απλά τοποθετήστε το δακτυλίδι αύξησης χωρητικότητας ανάμεσα στον γυάλινο κάδο και το καπάκι της συσκευής.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

«ΚΟΡΩΝΑ» ΨΗΤΟΥ ΑΡΝΙΟΥ

2 λαιμούς αρνιού (κάτω μέρος) καθένα με 6-7 παϊδάκια
2 κουταλιές της σούπας ψιλοκομμένο μαϊντανό
½ λεμόνι, τριμμένο
½ φλιτζάνι ψιλοκομμένο κρεμμύδι
1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού
½ φλιτζάνι σέλινο ψιλοκομμένο
1 μικρό αυγό
1 μήλο ξεφλουδισμένο και κομμένο
Σκόρδο, αλάτι και πιπέρι
2 κουταλιές της σούπας βούτυρο
2 κουταλιές της σούπας αλεύρι

3 κουταλιές της σούπας αποξηραμένα βερίκοκα (θα πρέπει να έχουν μουλιάσει σε νερό κατά τη διάρκεια της προηγούμενης νύχτας)
3 φλιτζάνια ζωμό κρέατος
1/2 φλιτζάνι τριμμένο λευκό ψωμί

Κόψτε το κάτω μέρος από τα παϊδάκια ώστε να διευκολύνετε το τύλιγμα και στις δύο ωμοπλάτες που θα χρησιμοποιήσετε - κόψτε κάθε παϊδάκι σε βάθος 2,5εκ. Λυγίστε τις αρθρώσεις γύρω από λίπος στην εσωτερική πλευρά και ράψτε τες μαζί για να σχηματίσουν μία κορώνα. Καλύψτε τα εκτεθειμένα οστά με το αλουμινόχαρτο. Σωτάρετε το κρεμμύδι, τον μαϊντανό και το μήλο με το βούτυρο μέχρι να πάρουν ένα καστανό χρώμα. Στραγγίστε τα να στεγνώσουν και ψιλοκόψτε τα βερίκοκα. Ανακατέψτε τα στο τηγάνι με τα επόμενα συστατικά, Αλατοπιπερώνετε, και αφήνετε το μίγμα να κρυώσει. Γεμίστε με τη γέμιση την κορώνα του αρνιού και κλείστε την από τις αρθρώσεις. Τοποθετήστε την κορώνα στη χαμηλή σχάρα στο πολυφουρνάκι σας. Ψήνουμε στους 175°C για 25 λεπτά (χρόνος για 1 κιλό φαγητού), στη συνέχεια, αλείψτε με το χυμό που έχει συγκεντρωθεί στο μπωλ μαγειρέματος. Ψήνουμε για άλλα 25 λεπτά στους 200°C. Αλείφετε με το χυμό περιστασιακά και καλύψτε με αλουμινόχαρτο εάν είναι απαραίτητο για να αποφύγετε να ψήσετε παραπάνω το πάνω μέρος ή κάποια πιο λεπτά μέρη. Αφαιρέστε το αλουμινόχαρτο. Βάλτε στα παϊδάκια σας τα ειδικά διακοσμητικά, σερβίρετε με πατάτες φούρνου, κολοκύθια και μαγειρευτά φασόλια, Διαχωρίστε τα παϊδάκια στο τραπέζι, όπως εσείς θέλετε.
Προσοχή: Βεβαιωθείτε ότι το αλουμινόχαρτο με το οποίο τυλίξατε τα παϊδάκια έχει αρκετή απόσταση από το εσωτερικό επάνω μέρος της συσκευής προς αποφυγή τυχόν βλάβης της συσκευής σας.

ΓΕΜΙΣΤΟ ΣΤΗΘΟΣ ΒΟΔΙΝΟΥ
1.5kg στήθος, χωρίς κόκκαλο
2 κουταλιές της σούπας βούτυρο
1 κουταλιά της σούπας τριμμένη φλούδα λεμονιού
Σκόρδο, αλάτι και πιπέρι
ΓΕΜΙΣΗ:
1 αυγό, ελαφρά χτυπημένο
1 κουταλιά της σούπας βούτυρο
1/2 φλιτζάνι ψιλοκομμένα κρεμμύδια
1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού
1 φλιτζάνι μανιτάρια κομμένα σε κύβους
2 φλιτζάνια ψίχα ψωμιού
Κρέμα γάλακτος

Προθερμάνετε το τηγάνι. Λιώστε 1 κουταλιά της σούπας βούτυρο στο τηγάνι και τηγανίζετε τα κρεμμύδια μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέστε το ξύσμα λεμονιού και το χυμό, το σκόρδο και τα μανιτάρια. Τηγανίζουμε μαζί για 3 έως 4 λεπτά. Θέστε κατά μέρος σε ένα μεγάλο μπολ. Προσθέστε τριμμένη φρυγανιά, το σκόρδο, το αλάτι και το πιπέρι για να τηγανίσετε λαχανικά. Ενώστε το αυγό με την κρέμα γάλακτος για να σχηματίσουν μια σφικτή σύσταση. Φτιάξτε μία κοιλότητα στο κομμάτι κρέατος, τοποθετήστε τη γέμιση στο κρέας σας και απλώστε την ομοιόμορφα. Ενώστε τις άκρες του ανοίγματος και ράψτε τις μεταξύ τους με ειδική κλωστή μαγειρέματος. Αλείψτε το μοσχαράκι με μαλακό βούτυρο και τοποθετήστε στο χαμηλό ράφι στο πολυφουρνάκι σας. Το πολυφουρνάκι θα πρέπει να έχει προθερμανθεί στους 160°C. Μαγειρεύουμε περίπου για 40 λεπτά προσθέτοντας αν θέλουμε και πατάτες μέχρι να είναι έτοιμο. Σερβίρετέ το με αρακά. Περιχύστε το κρέας σας με τους χυμούς που έχουν συγκεντρωθεί στο μπωλ μαγειρέματος.

ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕ ΜΕΛΙ

1 kg φτερούγες κοτόπουλου
Μαρινάδα 1:
2 κουταλιές της σούπας χυμό λεμονιού
3 κουταλιές της σούπας σάλτσα σόγιας
1 κουταλιά της σούπας ψιλοκομμένο τζίντζερ
Μαρινάδα 2:
2 κουταλιές της σούπας μέλι
3 κουταλιές της σούπας πελτέ τομάτας

Κόψτε το περιττό λίπος από τις φτερούγες κοτόπουλου και ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα: Σκουπίστε ελαφρά τις φτερούγες να στεγνώσουν και τοποθετήστε τες σε ένα μπωλ. Αναμίξτε το χυμό λεμονιού, τη σάλτσα σόγιας και το τζίντζερ. Περιχύστε το μίγμα στις φτερούγες κοτόπουλου, γυρίστε και αφήστε τις να μουλιάσουν για 3 έως 4 ώρες, γυρίζοντας τες περιστασιακά. Ανακατεύουμε το μέλι, πολτό ντομάτας και 2 κουταλιές του προηγούμενου μίγματος και φτιάχνουμε τη δεύτερη μαρινάδα. Πάρτε τις φτερούγες και τοποθετήστε τις στη ψηλότερη σχάρα στο πολυφουρνάκι. Ψήστε τις για 10 λεπτά στους 160°C. Βγάλτε τις μισοψημένες φτερούγες και περάστε τις μέσα στο μίγμα μελιού / ντομάτας. Ξαναβάλτε τις φτερούγες στη σχάρα και ψήστε τις για άλλα 5 λεπτά. Βγάλτε ξανά

τις φτερούγες και περάστε τις πάλι στο μίγμα μελιού / ντομάτας και μετά ψήστε για άλλα 5 λεπτά. Οι φτερούγες σας τώρα είναι έτοιμες.

ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

1 κοτόπουλο
1 κουταλάκι του γλυκού τριμμένη φλούδα λεμονιού
1 μικρό κρεμμύδι
1/2 κουταλάκι του γλυκού αποξηραμένη μαντζουράνα
2 κουταλιές της σούπας βούτυρο, σκόρδο, αλάτι, πιπέρι
1/2 φλιτζάνι μανιτάρια
1 αυγό
1 1/2 φλιτζάνι μαλακή τριμμένη φρυγανιά
1 κουταλιά της σούπας ψιλοκομμένο μαϊντανό
1 πρέζα μοσχοκάρυδο

Καθαρίστε το εσωτερικό του κοτόπουλου και απομακρύνετε το περιττό λίπος. Καθαρίστε και ψιλοκόψτε το κρεμμύδι. Προσθέστε στο τηγάνι και τηγανίστε ελαφρά στο βούτυρο μέχρι να μαλακώσει. Προσθέστε τα μανιτάρια και σοτάρετε για ένα λεπτό. Αναμίξτε την τριμμένη φρυγανιά, το αλάτι, το πιπέρι, το μαϊντανό, το ξύσμα λεμονιού, τη μαντζουράνα, το μοσχοκάρυδο και το χτυπημένο αυγό. Βάλτε τη γέμιση μέσα στο κοτόπουλο και κλείστε το άνοιγμα. Πασπαλίστε με αλάτι και πιπέρι το κοτόπουλο ξεκινώντας από πάνω και τρίψτε το δέρμα ώστε να πάνε παντού. Τοποθετήστε το κοτόπουλο στη χαμηλή σχάρα στο πολυφουρνάκι. Ψήστε στους 160°C για 20 λεπτά. Γυρίστε το κοτόπουλο και ψήστε για άλλα 20 λεπτά αφού έχετε προσθέσει και πατάτες να ψήνονται. Γυρίστε και ψήστε για τα τελευταία περίπου 20 λεπτά μέχρι το κοτόπουλο να είναι τρυφερό και να ροδίσει απ' όλες τις πλευρές.

ΦΙΛΕΤΟ SUPREME

1kg ολόκληρο μοσχαρίσιο φιλέτο
Τριμμένο σκόρδο, αλάτι και πιπέρι
1 μεγάλο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
1/2 φλιτζάνι κόκκινο κρασί
2 κουταλιές της σούπας ψιλοκομμένο μαϊντανό
1 κουταλιά της σούπας κρέμα γάλακτος
2 καρότα τριμμένα
Ξύσμα από τη φλούδα ενός λεμονιού
Ξύσμα από τη φλούδα ενός πορτοκαλιού

Μαρινάρετε ολόκληρο το φιλέτο με σκόρδο, αλάτι πιπέρι και το κόκκινο κρασί σε ένα σκεπαστό δοχείο για 4 ώρες, περιχύνοντας και γυρίζοντας περιστασιακά. Στραγγίστε το κρέας και φυλάξτε τη μαρινάδα. Τοποθετήστε το κρέας σε αλουμινόχαρτο και προσθέστε τα καρότα, τις φλούδες λεμονιού και πορτοκαλιού και τυλίξτε το αλουμινόχαρτο. Τοποθετήστε το στη χαμηλότερη σχάρα στο πολυφουρνάκι και ψήστε για 30 λεπτά στους 190°C. Κατόπιν αφαιρέστε το αλουμινόχαρτο και συνεχίστε το ψήσιμο για ακόμη 30 λεπτά. Βγάλτε το κρέας και διατηρήστε το ζεστό. Για να διατηρήσετε τη μαρινάδα, μαγειρέψτε τη ώστε να μειωθεί σε 2 κουταλιές της σούπας. Ανακατέψτε με κρέμα γάλακτος και σιγοβράστε τη για 1 λεπτό. Σερβίρετε πάνω σε φέτες από το ψημένο φιλέτο σας.

ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Λαχανικά της επιλογής σας
Σκόρδο, αλάτι, πιπέρι

Ξεφλουδίστε και καθαρίστε τα λαχανικά, κόψτε σε κομμάτια παρόμοιου μεγέθους, στεγνώστε και τοποθετήστε τα σε ένα μεγάλο μπωλ με 2 ή 3 κουταλιές της σούπας φυτικό λάδι, προσθέστε το σκόρδο, το αλάτι και το πιπέρι. Κλείστε με ένα καπάκι το μπωλ σας, και ανακινήστε γρήγορα, κυκλικά και πάνω-κάτω το σκεπασμένο μπωλ, ώστε τα υλικά να μοιραστούν ομοιόμορφα πάνω στα λαχανικά. Τοποθετήστε τα λαχανικά στην ψηλότερη σχάρα στο πολυφουρνάκι αφήνοντας χώρο για τον αέρα να κυκλοφορεί κυρίως γύρω από την περίμετρο. Προθερμάνετε το πολυφουρνάκι στους 250°C και ψήστε για περίπου 30 με 45 λεπτά στους 180°C. Ο χρόνος μαγειρέματος ποικίλει ανάλογα με το μέγεθος των επιμέρους τεμαχίων και του συνολικού βάρους των λαχανικών που έχετε τοποθετήσει στο πολυφουρνάκι. Τα λαχανικά μπορούν να ψηθούν μαζί με το κρέας σας: τοποθετήστε τα γύρω από το κρέας ή χρησιμοποιήστε την ψηλή σχάρα και τοποθετήστε τα πάνω της – σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε ένα ταψάκι με ανοίγματα.

ΠΑΤΑΤΕΣ ΟΛΟΚΛΗΡΕΣ ΜΕ ΤΗ ΦΛΟΥΔΑ ΤΟΥΣ ΣΕ ΑΛΟΥΜΙΝΟΧΑΡΤΟ

Μεσαίου μεγέθους πλυμένες πατάτες (μία για κάθε άτομο)
Μαλακό βούτυρο
Σκόρδο, αλάτι, πιπέρι

Βεβαιωθείτε ότι οι πατάτες είναι καθαρές, αφαιρέστε τα μάτια και σημεία με χτυπήματα κλπ. Στεγνώστε με χαρτί κουζίνας, αλείψτε

λίγο μαλακό βούτυρο πάνω στις πατάτες, τοποθετήστε τις σε αλουμινόχαρτο, πασπαλίστε με λίγο σκόρδο, αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι και τυλίξτε τις σε αλουμινόχαρτο. Βάλτε τις πατάτες στην ψηλότερη σχάρα στο πολυφουρνάκι ή γύρω από κρέας που μαγειρεύετε και μαγειρέψτε τις για 45 λεπτά στους 190°C. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ελέγχετε με ένα πιρούνι για να δείτε αν έχουν ψηθεί. Σερβίρετε με κρέμα γάλακτος, σχοινόπρασο, τριμμένο τυρί και κομμάτια μπέικον.

Προσοχή: Βεβαιωθείτε ότι το αλουμινόχαρτο με το οποίο τυλίξατε τις πατάτες έχει αρκετή απόσταση από το εσωτερικό επάνω μέρος της συσκευής προς αποφυγή τυχόν βλάβης της συσκευής σας.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Η συσκευή σας θα πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.
2. Μετά από κάθε χρήση και πριν τον καθαρισμό, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε τη συσκευή και τα εξαρτήματά της να κρυώσουν τελείως.
3. Βγάλτε το καπάκι της συσκευής κρατώντας από τη χειρολαβή του και πλύνετε τα υπόλοιπα εξαρτήματά του (σχάρες, δακτυλίδι αύξησης χωρητικότητας και κάδος) σε χλιαρό νερό με υγρό απορρυπαντικό πιάτων. Κατόπιν ξεβγάλτε τα διεξοδικά και αφήστε τα να στεγνώσουν τελείως πριν τα επανατοποθετήσετε στη συσκευή. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε εργαλεία κουζίνας ή διαβρωτικά καθαριστικά για τον καθαρισμό τους καθώς κάτι τέτοιο θα κατέστρεφε το εξωτερικό τους φινίρισμα.
   Συμβουλή: Αν υπολείμματα φαγητού έχουν κολλήσει στα εξαρτήματα ή στον πυθμένα του κάδου, γεμίστε τον κάδο με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων και αφήστε τα να μουλιάσουν για περίπου 5 λεπτά. Κατόπιν ξεβγάλτε τα με άφθονο καθαρό τρεχούμενο νερό και στεγνώστε τα διεξοδικά.
   Το δακτυλίδι αύξησης χωρητικότητας και ο κάδος μπορούν επίσης να πλυθούν με ασφάλεια και στο πλυντήριο πιάτων.
4. Σκουπίστε το εσωτερικό μέρος της συσκευής με ένα μαλακό ελαφρώς νοτισμένο πανί και κατόπιν στεγνώστε το χρησιμοποιώντας ένα μαλακό στεγνό πανί. Βεβαιωθείτε ότι νερό ή υγρασία ή υπολείμματα του πανιού δεν έχουν μείνει στο εσωτερικό της συσκευής μετά τον καθαρισμό της.
5. Σκουπίστε την εξωτερική επιφάνεια της συσκευής με ένα ελαφρώς νοτισμένο πανί βεβαιώνοντας ότι δεν θα εισέλθουν στις σχισμές της συσκευής υγρασία ή λάδι ή υπολείμματα τροφών.
6. Μην καθαρίζετε τις επιφάνειες της συσκευής (εσωτερικές ή

εξωτερικές) χρησιμοποιώντας σκληρά εργαλεία καθαρισμού ή μεταλλικά σφουγγάρια ή διαβρωτικά ή διαλυτικά καθαριστικά καθώς θα προκαλούσαν βλάβη στο φινίρισμα των επιφανειών της συσκευής σας.

7. Μην καθαρίζετε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής χρησιμοποιώντας μεταλλικά εργαλεία κουζίνας ή διαβρωτικά υλικά καθαρισμού καθώς κάτι τέτοιο θα κατέστρεφε το εξωτερικό τους φινίρισμα.
8. Καθαρίστε με προσοχή το εσωτερικό πάνω μέρος της συσκευής (πάνω πιάτο και ανεμιστήρας) με ένα μαλακό καθαρό πανί ελαφρώς νοτισμένο με νερό, εξασφαλίζοντας ότι ούτε νερό ούτε υγρασία θα εισέλθουν στο εσωτερικό της κεφαλής μοτέρ. Ποτέ μην αφήσετε το εσωτερικό επάνω μέρος της συσκευής (να έρθει σε επαφή με νερό ή να βραχεί.
9. **Προς αποφυγή πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας και πιθανού τραυματισμού του χρήστη, ΜΗΝ βυθίζετε ποτέ κανένα μέρος της συσκευής ή το καλώδιο ή το φις της μέσα σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό και ποτέ μην τα βάζετε κάτω από τρεχούμενο νερό. Τα μόνα μέρη της συσκευής που μπορούν να πλυθούν είναι οι σχάρες, το δακτυλίδι αύξησης χωρητικότητας και ο γυάλινος κάδος της. Ποτέ μη βυθίζετε το καπάκι της συσκευής μέσα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.**
10. Μετά το πλύσιμο, αφήστε τη συσκευή να στεγνώσει τελείως ώστε να αποφύγετε να συγκεντρωθεί υγρασία στο εσωτερικό της και ιδιαίτερα στο καπάκι της.
11. Έχοντας τη συσκευή αποσυνδεδεμένη από το ρεύμα, αφήστε ελαφρώς ανοιχτό το καπάκι της έτσι ώστε να στεγνώσει τελείως.

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΤΟ ΓΥΑΛΙΝΟ ΚΑΠΑΚΙ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΧΕΙ ΚΡΥΩΣΕΙ ΤΕΛΕΙΩΣ ΠΡΙΝ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥ, ΑΛΛΙΩΣ ΥΠΑΡΧΕΙ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΝΑ ΣΠΑΣΕΙ Ή ΝΑ ΡΑΓΙΣΕΙ.

Ο γυάλινος κάδος της συσκευής, μπορεί να καθαριστεί «αυτόματα» ακολουθώντας τα παρακάτω βήματα:

1. Προσθέστε λίγο ζεστό νερό μέσα στο γυάλινο κάδο – προσέξτε ώστε το ύψος του νερού στον κάδο να μην ξεπερνά τα 2-3 εκατοστά.
2. Προσθέστε μια μικρή ποσότητα απαλού υγρού απορρυπαντικού πιάτων.
3. Βάλτε τη θερμοκρασία στους 80°C και το χρονόμετρο στα 10

λεπτά και ξεκινήστε τη συσκευή.

4. Ο ανεμιστήρας της συσκευής θα δημιουργήσει μία δίνη στο νερό μέσα στον κάδο καθαρίζοντας έτσι και απομακρύνοντας τους περισσότερους επίμονους λεκέδες.
5. Κατόπιν, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει τελείως, απομακρύνετε με προσοχή τον κάδο από τη συσκευή και ξεπλύνετέ τον με άφθονο καθαρό τρεχούμενο νερό. Στεγνώστε τον διεξοδικά πριν τον επανατοποθετήσετε στη συσκευή.

ΟΔΗΓΟΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Προτεινόμενη λύση
Η συσκευή δεν λειτουργεί	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.	Συνδέστε το φις της συσκευής σε μία γειωμένη πρίζα.
	Η πρίζα παροχής ρεύματος είναι εκτός λειτουργίας.	Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι η πρίζα παροχής ρεύματος στην οποία έχετε συνδέσει τη συσκευή λειτουργεί σωστά.
	Δεν έχετε θέσει το χρόνο μαγειρέματος.	Προγραμματίστε τη συσκευή στον κατάλληλο χρόνο μαγειρέματος.
	Δεν έχετε θέσει τη θερμοκρασία μαγειρέματος.	Προγραμματίστε τη συσκευή στην κατάλληλη θερμοκρασία μαγειρέματος.
	Δεν έχετε κατεβάσει τη χειρολαβή καπακιού στη θέση κλειδώματος πάνω στην κεφαλή μοτέρ.	Κατεβάστε τη χειρολαβή μέσα στη θέση κλειδώματός της στην κεφαλή μοτέρ.
Η συσκευή σας δεν ζεσταίνει	Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι χαμηλή.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο κατάλληλο επίπεδο, το οποίο απαιτείται για το φαγητό που μαγειρεύετε.

	Βλάβη συσκευής.	Σε περίπτωση που η συσκευή συνεχίζει να μη ζεσταίνει, μην τη λειτουργείτε και πηγαίνετε τη σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο Σέρβις για έλεγχο και τυχόν ρύθμιση ή επισκευή.
Το φαγητό δεν έχει ψηθεί ομοιόμορφα	Ορισμένοι τύποι φαγητού όπου μία ποσότητά τους σκεπάζει την άλλη, χρειάζεται να ανακινηθούν στα μισά του μαγειρέματος, ώστε να μαγειρευτούν ομοιόμορφα.	Ανακινήστε το φαγητό σας στα μισά του μαγειρέματος.
Καπνός βγαίνει από τη συσκευή.	Το φαγητό που μαγειρεύετε είναι πολύ λιπαρό.	Όταν μαγειρεύετε λιπαρά φαγητά, μια μεγάλη ποσότητα λαδιού ή λίπους μπορεί να τρέξει μέσα στον πάτο του κάδου. Το λάδι παράγει καπνό και ο κάδος μπορεί να ζεσταθεί παραπάνω από το σύνηθες. Κάτι τέτοιο όμως δεν επηρεάζει τη συσκευή, ούτε το τελικό αποτέλεσμα του μαγειρέματος.

Το προϊόν αυτό είναι κατασκευασμένο σε πλήρη συμμόρφωση με τις ισχύουσες οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης που διέπουν ηλεκτρικές συσκευές αυτού του τύπου.



Οδηγίες για τη σωστή απόρριψη του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΚ

Εάν κάποια μέρα διαπιστώσετε ότι η συσκευή σας χρειάζεται αντικατάσταση ή δεν σας χρησιμεύει πλέον, σκεφτείτε την προστασία του περιβάλλοντος:

1) Μην πετάξετε την συσκευή σας μαζί με τα υπόλοιπα αστικά απόβλητα (αυτή είναι και η σημασία του αναγραφόμενου συμβόλου ανακύκλωσης).
2) Απευθυνθείτε στην Δημοτική Αρχή σας για να σας υποδείξει τα σημεία διάθεσης της συσκευής σας για ανακύκλωση.
3) Διαθέτοντας την άχρηστη πλέον συσκευή σας στα σωστά σημεία ανακύκλωσης βοηθάτε στην προστασία του περιβάλλοντος καθώς και στην εκμετάλλευση εκ νέου των υλικών της συσκευής σας.
4) Οι ηλεκτρικές συσκευές λόγω των υλικών κατασκευής τους εάν δεν διατεθούν σωστά μπορεί να έχουν άσχημες επιπτώσεις στο περιβάλλον και κατ' επέκταση στην υγεία μας.

Με την εγγύηση της:

BUY WAY A.E.
Λεωφόρος Τυρταίου,
31ο χλμ Αθηνών-Λαμίας,
19014 Αφίδνες, Ελλάδα
Τηλ.: +30 210-2464214
www.buyway.gr

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. Read all instructions carefully before using your appliance and keep the manual for future reference. In the case you give this appliance to another user, please provide this user manual along with the appliance.
2. Before connecting the appliance to the power supply, check that the voltage indicated on the rating label of the appliance corresponds to the voltage in your home. If this is not the case, contact your dealer and do not use the appliance. Any error when connecting the appliance can cause irreparable harm, not covered by the guarantee.
3. Plug in the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly. Do not force the plug of the appliance into the wall socket.
4. **CAUTION!: The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch hot surfaces of the product. Use control panel and base side handles only. Never touch the glass lid during operation. Always use protective kitchen gloves when handling hot materials and allow the metal parts and accessories of the device to cool down completely before cleaning them. Let the device cool down completely before taking off or putting in parts. Always use the base side handles when you want to move the appliance.**
5. **During hot air cooking, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you open the lid of the appliance.**
6. **Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the glass bowl from the appliance.**
7. **Never touch the accessories and glass bowl of the appliance during operation or if they have not completely cooled down after use. There is danger of burns! Always handle the accessories by using the tongs supplied.**
8. **Do not touch the inside of the appliance while it is operating, or if it has not completely cooled down after use.**
9. **To protect against fire, electric shock or personal injury,**

NEVER immerse cord, plug, or any part of your appliance in water or any other liquid and never put them under running water. The only parts of the appliance that can be washed are its removable cooking accessories, the extender ring and its glass cooking bowl.

10. **Avoid any liquid entering the electric parts of the appliance to prevent from electric shock or short-circuit.**
11. **In the case that your appliance gets wet, unplug it instantly from the mains.**
12. **Do not let the appliance operate unattended.**
13. Always unplug unit from outlet when not in use and before cleaning.
14. Allow the unit to cool down completely before:
    - putting on or taking off parts.
    - cleaning or storing.
    - moving it.

    The appliance needs at least 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.
15. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children or infirm persons.
16. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or immersed in water or damaged in any manner. Take the product to an authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
17. For your own safety, check cord and plug of the device regularly for possible damages. If the supply cord is damaged, it must only be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person, to avoid hazard.
18. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch a hot surface.
19. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven, or near or on or in an electric kitchenette or microwave oven.
20. Do not use the appliance for any other than its intended use which is described in this leaflet.
21. Large amount of foods, aluminum foil packages or metallic kitchen tools must not be inserted in this appliance in order to avoid possible fire or electric shock.
22. Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.

23. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire or electric shock or personal injuries.
24. Use the appliance on a horizontal, dry, level, stable and heat resistant work surface. Never operate your appliance in sinks or on uneven surfaces.
25. Be sure to take the accessories and the food out carefully after cooking so as to avoid injuries.
26. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
27. DO NOT use an extension cord unless completely necessary with this product. If an extension cord is used please ensure that it has a rating equal or exceeding the rating of this appliance.
28. To disconnect, remove plug from wall outlet. Always hold the plug - never pull the cord.
29. DO NOT pull or carry by cord, use cord as a handle, close a door on the cord, or pull cord around sharp edges or corners. Keep cord away from heated surfaces.
30. DO NOT bend or damage the power cord.
31. **This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, ONLY IF THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE IN A SAFE WAY AND UNDERSTAND THE HAZARDS INVOLVED. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.**
32. **Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
33. **Keep the appliance and its cord out of reach of children.**
34. Never touch the appliance with wet hands.
35. **Caution: Keep all ingredients inside the bowl on such level so as to prevent any contact with the halogen heating element (halogen lamp) or the other heated parts of the device motor head.**
36. **Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.**
37. **Don't use the appliance outdoors and do not expose it to**

moisture or direct sunlight.

38. This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY** and not for commercial or professional use. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
39. The guarantee is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes, or it is not used according to instructions.
40. A fire may occur if your appliance is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls, and similar materials, when in operation.
41. In order to prevent heat from building up, do not put the unit directly underneath a cupboard. Ensure that there is enough space all around. Do not place the appliance against a wall or against another appliance. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
42. Do not place anything on top of the appliance.
43. Improper installation may result in the risk of fire, electric shock and/or injury to persons.
44. Never move your appliance during operation.
45. The unit has no user-serviceable parts contained within. Do not attempt to repair, disassemble or modify the appliance yourselves.
46. DO NOT clean your appliance with metal scouring pads.
47. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
48. DO NOT move or lift your appliance while the power cord is still connected to the wall outlet.
49. **CAUTION:** In order to remove the lid:
    - First turn the timer off.
    - Disconnect the power cord.
    - Lift the top lid only by its carrying handle.
    - Place the top lid upside down on a flat heat resistant surface.
    - Do not place the hot underside of the lid directly onto laminated surfaces, wood surface, paper, plastic or other flammable surfaces. Put the lid on a heat resistant surface.
    - Never place the lid on a chair or bench while it is in operation.
    - Always place the top unit with the motor head onto the glass bowl before plugging in the power cord and switching on.
50. **Save these instructions for possible future reference.**

KNOW YOUR APPLIANCE

Your appliance is the next generation in cooking appliances. You can prepare delicious, healthful meals in less than half the time of traditional methods. What makes these superior results possible is the revolutionary approach of its makers to certain time-honored cooking methods.

Professional chefs have long known that they could improve upon traditional oven cooking by using a fan to accelerate the circulation of the hot air in the appliance. The traditional oven consists of a fan mounted on one side of a metal box.

Your new convection oven improves upon traditional ovens in the following ways:

- The lid is made of glass, not metal, so that you can clearly see what you are cooking from all sides.
- The convection oven combines a circular pot with a fan mounted in the lid so that hot air flows and moves down over the food, around the bowl's sides, and then back up to the fan. This creates a tornado-like flow of constantly moving, super-heated air that cooks and browns food quickly and thoroughly.
- The convection oven uses cooking racks that allow you to cook two levels of food at the same time. In addition, when meat, poultry, or fish is cooked on the racks of the appliance, fats and oils are removed and dropped inside the pot through the grills. You will cook lighter, more nutritious meals.

Before first use

1. Remove all packaging materials and stickers or labels. Plastic bags can be proven dangerous. To avoid danger of suffocation, keep plastic bags away from babies and children.
2. Make sure that the device is in good condition and there are no missing parts or damage to the glass bowl or its accessories.
3. Clean the glass bowl and the accessories in hot water, with some washing liquid and a non-abrasive sponge. Rinse them thoroughly under running water and then dry them completely. The glass bowl and the stainless steel extender ring are also safe to be cleaned in a dishwasher.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a clean soft cloth. **NEVER submerge the top in water or any other liquid.**

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.

2. Before first use, turn on the empty device to heat at the maximum temperature for 5 minutes. This will eliminate any odors from within the device, and also burn off any excess lubricants that may have been used in the manufacturing process.
3. Allow the appliance to cool down to room temperature.
4. Wipe the inside of the glass bowl with a damp cloth. DO NOT use abrasive cleaners or scouring pads.

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

Parts of the device:



1. Lid handle
2. Timer setting knob
3. Operation pilot light
4. Temperature setting knob
5. Thermostat pilot light
6. Motor head
7. Lid glass surface
8. Base side handles
9. Base

Accessories:



High rack



Extender ring



Low rack



Tongs

To select the cooking temperature:
Turn the temperature knob to the desired temperature position depending on the type of food you wish to cook.

To select the cooking time:
Turn the timer knob to the desired cooking time position depending on the type of food you wish to cook. Once your timer knob is set the device will start operating.

Safety system of the device
Please kindly note that the appliance has a safety system that will automatically cut off the power in the case you lift the lid handle from its closing position on the motor head of the device. Your device will operate only when the lid handle is in its locking position on the motor head.

Operation
Cooking Guide:
Please note, the time and temperatures listed in the table below are just for reference and may need to be adjusted depending on the various food sizes or quantity, food manufacturer instructions on the pre-cooked foods packaging, and /or your personal taste.

Food type	Cooking Time (Mins)	Temperature (°C)	Type of rack
Meat			
Beef	16-20’ for each ½ Kg	180-190°C	Low rack
Lamp	16-20’ for each ½ Kg	180-190°C	Low rack
Pork	16-20’ for each ½ Kg	180-190°C	Low rack
Steak			
Rare	3’ each side	250°C	High rack
Medium	5’ each side	250°C	High rack
Well done	7’ each side	250°C	High rack

Food type	Cooking Time (Mins)	Temperature (°C)	Type of rack
Other meat types			
Sausage	5-8’ each side	250°C	High rack
Pork chop	6-8’ each side	250°C	High rack
Lamp chop	6-8’ each side	250°C	High rack
Chicken	35-40’	190-200°C	Low rack
Chicken parts	15-20’	190-200°C	High rack
Cake			
Low tin	20-25’	200°C	Low rack
High cake tin	35-40’	150°C	Low rack

Different ways of cooking

How to Roast

Put the meat you wish to roast on the cooking rack. It is not necessary to use oil for roasting, but you may do so for foods that tend to become dry in an oven.
Roasting time may vary depending on the type of food, type of cut, amount of fat, thickness and/or weight of the food.
However, whatever your choice of food is, the cooking time of the convection oven is really 50% faster than a traditional oven.

How to Bake

Use any oven-proof baking dish -preferably non-stick - that will fit comfortably inside the glass bowl and onto the low rack. Make sure that the baking dish you will use will leave at least 1cm free space from the walls of the glass bowl. Take special care in baking, as desserts are especially delicate and easy to overcook. Lower the temperature slightly and turn the baking dish around if too much browning occurs in one area.
You must be very careful with the quantity of mixture you will put in your dish. The quantity must be such, so that when your pastry inflates, it will not touch the upper inner part of the device.

How to Steam

You can steam vegetables at the same time you cook your main dish by placing the vegetables in an aluminum foil pouch: add a few drops of water in the pouch and seal it.

You can also add a cup of water in the glass bowl, with savory herbs and spices to steam fish or vegetables, but just a little water in your pouch.
Place your pouch on the high rack.
Attention: You must make sure that the aluminum foil does not get in contact with the upper inner part of the device and there is sufficient space between the foil and this part in order to avoid possible damage to your device. This is something that you must always make sure for every food you wish to cook by using aluminum foil.
In such case, we would suggest that you use the extender ring of the device to maximize the distance between the food and the upper inner part of the device.

Making home-made fries:
To make home-made fries, follow the steps below.
1. Wash the potatoes, peel them and slice them into thin sticks.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
3. Put the potato sticks in a bowl and rinse them on top with ½ tablespoon of virgin olive oil - then mix the sticks so that they are all coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl and spread the sticks on the low rack inside the glass bowl.
   Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the bowl at once to prevent excess oil ending up on the bottom of the glass bowl.
5. Select the correct time and temperature settings. We suggest that you cook your potatoes for 20-25 minutes at 250°C.
6. In case you want to fry precooked frozen potatoes, there is no need for you to spray them with cooking oil.

How to fry chicken
To make delicious fried chicken, season chicken pieces firstly with batter and cooking oil. The excess oil will drip away while cooking, providing you a healthier chicken food!

How to Defrost
You can use your convention oven to defrost frozen foods more evenly than a microwave oven. Simply set the temperature at 50°C and check the food every 5-10 minutes.

How to cook

1. **Before cooking, it is suggested that you spray the accessories of your device (racks) so that they won't stick during cooking.**
2. **Place the glass cooking bowl securely onto the base ensuring it is placed centrally and sits securely.**
3. **Position the cooking rack in the glass bowl. The type of rack used will be dependent on the type of food being cooked. The high rack is best for grilling, broiling, crisping or cooking well done cuts of meat. The low rack is best for baking, roasting etc.**
4. **Once the food has been placed onto the rack, place the top (glass lid with panel) onto the glass bowl, ensuring the top/lid sits securely and correctly inside the rim of the bowl.**
5. **Plug into the wall socket and adjust your cooking temperature and time by tuning the relevant knobs. Once you set your timer, the device will start its operation.**

Ensure that you use the supplied tongs, heat resistant mitts or other appropriate utensils to remove the food from the appliance. Do not touch the food or the appliance or any of the internal accessories as they may be extremely hot.

THERMOSTAT FUNCTION

During the cooking process, the thermostat pilot light comes on and off from time to time, and the halogen heating element (halogen lamp) is switched on and off respectively to maintain the set temperature.

AUTOMATIC SWITCH OFF

The appliance has a build in timer that will automatically shut down the appliance when it counts down to zero. You can manually switch off the appliance by turning timer knob to 0 anticlockwise. When the time is elapsed, you will hear the timer bell/end cooking signal from the appliance.

EXTENDER RING

In case you need to cook larger food quantities, you may use the extender ring that will provide you with an extra cooking capacity of 5L.

Simply place the extender ring between the glass cooking bowl and the lid of the appliance.

RECOMMENDED RECIPES

CROWN ROAST LAMB

2 Best end necks of lamp
Each with 6-7 cutlets
1/2 Cup of onion chopped
1/2 Cup of celery chopped
1 Apple peeled and chopped
2 Tablespoons of butter
3 Tablespoons of dried apricots
(soaked overnight)
3 Cups of beef stock
1/2 Cup of fresh white breadcrumbs
2 Tablespoon of chopped parsley
1/2Lemon, finely grated
1 Tablespoon of lemon juice
1 small egg
Garlic, salt and ground pepper
2 Tablespoons of flour

Cut away the shin bones and ease out the shoulder blades from both joints, Trim each cutlet bone to a depth of 1". Bend the joints around fat side inside and sew together to form a crown. Cover the exposed bones with foil paper. Saute the onion, celery and apple in butter until brown, Drain dry and chop the apricots. Stir into the pan with the next five ingredients, Season well. Fill the stuffing into the crown of lamb and weight the joint. Place the joint on low rack in the convection oven.

Roast at 175°C for 25 minutes per pound, then baste with juice from bowl. Roast for a further 25 minutes at 200 °C. Baste occasionally and cover tightly with foil paper if necessary, to prevent overcooking exposed top/thin sections.

Remove foil paper. Replace with cutlet frills, serve with roast potatoes, pumpkin and steamed beans,

Separate cutlets at the table as required.

Attention: Please make sure that the aluminum foil wrapped on the exposed bones has sufficient distance from the inner upper part of the device to avoid possible damage.

STUFFED BREAST OF VEAL

3 lbs breast, boned boned with pocket cut
2 tbsp butter
Garlic, salt and pepper

STUFFING:
1 Tablespoon butter
1 tablespoon of lemon juice
1 Tablespoon lemon rind grated

1 Cup of diced mushroom
1 Cup of diced mushroom
2 Cups of fresh white breadcrumbs
Egg, lightly beaten
1/2 cup of finely chopped onions
Cream

Preheat frying pan. Melt 1 tbsp of butter in the pan and fry onions until soft. Add lemon rind and
juice, garlic and mushrooms. Fry together for 3 to 4 minutes. Set aside in a large bowl. Add
breadcrumbs, garlic, salt and pepper to fry vegetables. Bind together with egg and enough cream
to form a firm consistency.
Place stuffing into veal packet and spread evenly. Sew up cavity. Brush veal with soft butter and
Place on a low rack in the convection oven. Preheated to 160°C, cook approximately for 40 minutes with potatoes until ready. Serve with peas.
Pour juices from bowl over carved meat.

HONEY CHICKEN WINGS

1 1/2 lbs chicken wings	Marinade 1:
Marinade 2:	2 tablespoons of lemon juice
2 Tablespoons of honey	3 tablespoons of soy sauce
3 Tablespoons of tomato puree	1 tablespoon of chopped ginger

Trim excess fat from chicken wings and move tips. Pat wings dry and place in a bowl. Combine lemon juice, soy sauce and ginger. Pour over chicken wings, turn and let stand for 3 to 4 hours while turning occasionally. Mix honey, tomato puree and 2 tablespoons of marinade 1.
Remove chicken wings and place on high rack in the convection oven roaster. Roast for 10 minutes at 160°C. Remove wings and roll in honey/tomato mixture. Return wings to rack and cook for 5 minutes. Remove and roll in mixture again and cook for final 5 minutes.

ROAST CHICKEN

1 Chicken	1 Teaspoon grated lemon rind
1 Small onion	1/2 Teaspoon dried marjoram
2 Tablespoon of butter	Garlic, salt, pepper
1/2 Cup of mushrooms	1 Egg

1 1/2 Cup of soft breadcrumbs
1 Tablespoon of chopped parsley
1 Pinch of nutmeg

Clean inside of the chicken and remove excess fat. Peel and chop onion. Add to pan and lightly fry in Butter until soft. Add mushrooms and fry another minute. Mix in crumbs, salt, pepper, parsley, lemon rind marjoram, nutmeg and beaten egg. Put stuffing into chicken and close the opening and sprinkle salt and pepper over chicken and rub into skin. Place chicken on low rack in convection oven. Bake at 160°C for 20 minutes. Turn and bake for another 20 minutes after adding any potatoes to be cooked. Turn and bake for final approx. 20 mins until chicken is tender and golden brown all over.

FILLET STEAK SUPREME

2lbs whole fillet steak
Garlic, salt and pepper
1/2 Cup of red wine
1 Tablespoon cream or sour cream
Rind of one lemon, grated
Rind of one orange, grated
1 Large onion, chopped
2 Tablespoon chopped parsley
2 grated carrots

Marinade whole fillet steak with garlic, salt pepper and red wine in a covered dish for 4 hours, basting and turning occasionally. Drain meat, reserving marinade. Place meat on foil paper and spread with carrots. Lemon and orange rinds, onion, parsley and wrap in foil paper.
Place on low rack in the Convection Oven and cook for 30 minutes at 190°C. Remove foil paper and cook for a further 30 minutes. Remove meat an keep warm. To remaining marinate, add rippings, cook to reduce to 2 tbsp. Stir in cream and simmer for 1 minutes. Serve over sliced meat.

ROAST VEGETABLES

Vegetables of your choice
Ground black pepper, garlic, salt

Peel and clean vegetables, cut into similar size pieces, pat dry and place in a large pot with 2 or 3 tablespoons of vegetable oil add garlic, salt and pepper, place lid on pot, shake and oscillate

vigorously, place vegetables on high rack in the Convection oven leaving space for air to circulate particularly around the perimeter. Set convection oven to 250°C and bake for approximately 30 to 45 minutes at 180°C. The cooking time will vary depending on the size of individual pieces and the total weight in the oven. Vegetables can be roasting while meat is cooking by placing them around the meat and /or by using the high rack and perforated backing dish.

JACKETED POTATOES IN FOIL

Medium size washed potatoes (one for each person)
Soft butter
Salt, Ground black pepper, garlic

Make sure potatoes are clean, remove any eyes, bruises, faults etc. dry with paper towel, rub a little softened butter onto potatoes, place on foil paper, sprinkle with a little garlic, salt and freshly ground black pepper, wrap up in foil paper, place potatoes on high rack in the convection oven around the meat and cook for 45 minutes at 190°C. Check with a fork to see that they are cooked through, serve with sour cream, chives, grated cheese and cooked bacon pieces

Attention: Please make sure that the aluminum foil wrapped on the potatoes has sufficient distance from the inner upper part of the device to avoid possible damage.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Your appliance must be cleaned after every use.
2. After each use and before cleaning, unplug the appliance from the mains and let the appliance and its accessories to cool down completely.
3. Remove the glass lid with the motor head using the top handle and wash the rest of the accessories (racks, extender ring and glass bowl) in warm soapy water. Afterwards rinse them thoroughly and let them dry completely before you put them back in your appliance. Never use kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage their finishing.
   Tip: If dirt is stuck to the accessories or the bottom of the bowl, fill the bowl with hot soapy water and let it stand for 5 minutes. Afterwards rinse with clean running water and dry thoroughly.
   The extender ring and the glass bowl of the appliance may also be washed safely in the dishwasher.
4. Wipe the inside of the appliance with a soft slightly damp cloth,

and then dry them completely using a dry soft cloth. Make sure that no water or moist or cloth residue remains on the inside of the appliance after cleaning.

5. Wipe the outside with a slightly damp cloth ensuring that no moisture, oil or food residue enters the openings or air inlets/outlets of the appliance.
6. Do not clean the inside or outside surfaces with any abrasive scouring pad or steel wool, or abrasive or deteriorating cleansers as this will damage the finishing of your appliance.
7. Do not clean any part of the appliance using metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage their finishing.
8. Carefully clean the inner top part of the appliance (top inner plate and fan assembly) with a soft cloth slightly damp with clean water, making sure that no water or moisture will enter the inner section of the motor head. Never allow the inner top part of the appliance to get in contact with water or get wet.
9. **To protect against fire, electric shock or personal injury, NEVER immerse cord, plug, or any part of your appliance in water or any other liquid or put them under running water. The only parts of your appliance that can be washed are the racks, the extender ring and its glass cooking bowl. Never immerse the lid of the appliance in water or any other liquid.**
10. After cleaning, let the appliance dry completely so that you may avoid having moist built up in the inside of the appliance and especially on its lid.
11. Having your appliance disconnected from the mains, let its lid slightly open so that it will dry completely.

ATTENTION!: TO AVOID BREAKAGE, ALLOW THE GLASS LID TO COOL DOWN COMPLETELY BEFORE START CLEANING IT.

The cooking glass bowl can be cleaned using the self-cleanse option.

1. Add some warm water to the glass bowl ensuring it is no more than 2-3 centimeters in depth.
2. Add a small amount of mild dish detergent.
3. Set the temperature to 80°C and the timer to 10 minutes and start the operation of your appliance.

4. The fan of the motor head will swirl the water and this will clean off most stains.
5. Afterwards, let the appliance cool down completely and carefully take out the glass bowl. Rinse the bowl with clean running water and dry it thoroughly before replacing it in the appliance.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

Problem	Possible cause	Proposed solution
The appliance is not operating	The appliance is not connected to the mains.	Connect the plug of the appliance into the mains.
	Your socket is not working.	Check to make sure that your mains socket is working properly.
	You have not set up cooking time.	Set up your appliance to the desired cooking time.
	You have not set up cooking temperature.	Set up your appliance to the desired cooking temperature.
	You have not lowered the lid handle in its locking position on the motor head.	Lower the lid handle to its locking position on the motor head.
The appliance does not heat up	The selected temperature is too low.	Set up the temperature to the correct level depending on the type of food you will cook.
	Malfunction	In the case that the appliance continues not heating up, do not use it anymore and take it to an authorized service center for examination and possible adjustment or repair.

The food is not cooked evenly	Certain types of ingredients that lie on top of each other need to be shaken halfway through the preparation time, to be cooked evenly.	Shake your ingredients halfway through the preparation time.
Smoke comes out from the appliance	You are preparing greasy ingredients.	When cooking greasy ingredients in your oven, a large amount of oil will leak into the bottom of the bowl. The oil produces smoke and the bowl may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The bottom of the bowl still contains grease residues form previous use.	Smoke is caused by grease heating up in the bowl. Make sure you clean the bowl properly after each use.

This product is in strict conformity with all the valid directives of European Union applying on this type of electrical appliances.



Instructions for the correct disposal of the unit according to European directive 2002/96/EU

Should you find one day that your appliance needs to be replaced or if it is of no further use to you, think of the protection of the environment:

1) Do not dispose your appliance along with the rest of the public waste (this is also the meaning of the shown recycling sign).
2) Contact your Public Authorities and they will instruct you of the recycling centers to which your appliances must be disposed.
3) Correct disposal of your appliance helps the protection of the environment as well as the recycling of the appliance components.
4) The electrical appliances due to their construction materials, if not correctly disposed, may lead to environmental and furthermore health hazards.

With the warranty of:

BUY WAY S.A.
Tyrtaiou Avenue,
31rst km Athinon-Lamias,
19014 Afidnes, Greece
Tel.: +30 210-2464214
www.buyway.gr