



## ες ασφαλείας

- Παρακαλούμε διαβάστε προσεχτικά τις οδηγίες που σας δίνονται σε αυτό το εγχειρίδιο πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή.
- Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
- Πριν αποσυνδέσετε το βύσμα από την πρίζα απενεργοποιήστε την συσκευή.
- Αποσυνδέστε την συσκευή από την πρίζα τραβώντας το βύσμα και όχι το καλώδιο!
- Μην βυθίζετε το καλώδιο, το βύσμα ή το μοτέρ σε νερό ή άλλα υγρά για να μην προκληθεί ηλεκτροπληξία.
- Αποσυνδέστε την συσκευή από την πρίζα πριν τον καθαρισμό της και όταν δεν την χρησιμοποιείτε.
- Αφήστε την συσκευή να κρυώσει πριν την προσθήκη ή την αφαίρεση εξαρτημάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
- Μην τοποθετείτε την συσκευή πάνω ή κοντά σε ηλεκτρικές συσκευές, σε φούρνο και σε άλλες πηγές θερμότητας.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από το τραπέζι ή από τον πάγκο ή να αγγίζει θερμές επιφάνειες.
- Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεχτικοί όταν μετακινείτε συσκευές που περιέχουν καυτό λάδι ή άλλα ζεστά υγρά .
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή για άλλο λόγο εκτός από εκείνον για τον οποίο έχει κατασκευαστεί.
- Μην μετακινείτε ή σηκώνετε την συσκευή αν δεν την έχετε πρώτα αποσυνδέσει από την πρίζα
- Πριν αφαιρέσετε το καπάκι: Απενεργοποιήστε τον χρονομετρητή και αποσυνδέστε το καλώδιο . Σηκώστε το πάνω χρησιμοποιώντας το χερούλι μεταφοράς της συσκευής.

**Reference for cooking.**

Food	Time	Temperature
Chicken	30-40 min	180-200°C
Fish	10-15 min	130-150°C
Cake	10-12 min	140-160°C
Lobster	12-15 min	140-160°C
Shrimp	10-12 min	150-180°C
Sausage	10-13 min	120-150°C
Peanut	10-15 min	140-160°C
Roasted Bread	8-10 min	120-140°C
Potato	12-15 min	180-200°C
Chicken Wings	15-20 min	150-180°C
Crab	10-13 min	140-160°C
Hot Dogs	5-8 min	190-210°C
BBQ Spareribs	18-20 min	220-240°C

- Μην τοποθετείτε το κάτω τμήμα του καπακιού σε επιφάνειες ξύλινες, πλαστικές και γενικά σε όσες δεν είναι ανθεκτικές στην θερμότητα.
- Πάντα να τοποθετείτε το πάνω τμήμα της συσκευής στο μπωλ πριν την συνδέσετε στην πρίζα και την ενεργοποιήσετε.
- Μην καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας συρμάτινο σφουγγαράκι.
- Μην χειρίζεστε την συσκευή αν το καλώδιό της ή το βύσμα της έχουν καταστραφεί, αν έχετε εντοπίσει κάποια δυσλειτουργία ή αν έχει καταστραφεί με οποιονδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε την συσκευή στην αρμόδια αντιπροσωπεία για την επισκευή και τον έλεγχο της.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα με μειωμένη σωματική ή διανοητική ικανότητα ή από μικρά παιδιά εκτός κι αν έχουν δωθεί οι σχετικές σε αυτούς οδηγίες για την χρήση της συσκευής και επιτηρούνται από κάποιον υπεύθυνο και ικανό ενήλικα.

**Εισαγωγή**

Η συσκευή σας δίνει τέλος στον παραδοσιακό τρόπο μαγειρέματος. Κατά την διάρκεια του μαγειρέματος, το φουρνάκι σας παράγει έναν κύκλο θερμού κινούμενου αέρα που ψήνει το φαγητό ομοιόμορφα. Το μαγειρεμένο φαγητό μετατρέπεται σε ένα νόστιμο πιάτο με όλα τα θρεπτικά του συστατικά να έχουν διατηρηθεί.

Η συσκευή σας διαθέτει κομψό σχεδιασμό, θερμοστάτη για ρύθμιση της θερμοκρασίας (65 – 250°C) καθώς και χρονομετρητή (0-60 λεπτά). Μπορείτε να επιλέξετε την θερμοκρασία μαγειρέματος και την διάρκεια μαγειρέματος. Ο θερμός αέρας στο εσωτερικό της συσκευής δεν θα παράγει καπνό και το φαγητό δε θα καίγεται. Η κουζίνα σας παραμένει καθαρή και ασφαλής.

## Τεχνικά Χαρακτηριστικά

2

Τάση	220-240 V / 50Hz
Ισχύς	1200-1400W
Θερμοστάτης	65 – 250 °C
Χρονόμετρο	0-60 λεπτά
Χωρητικότητα δοχείου	Ø 300 x 150 mm
Μικτό βάρος	7.5 κιλά
Καθαρό βάρος	7 κιλά

## Ηλεκτρικό διάγραμμα

## Selected recipes

### Lobster

17

#### Ingredients:

Lobster 1 kg, ginger juice, salt, sugar, liquor, pepper

Preserve the lobster in salt for about 10-15 minutes, then put them in the convection oven and cook 12-15 min with temperature of 140-160°C.

### Crispy chicken

#### Ingredients:

Chicken, a little starch, some wine, malt sugar, honey, vinegar, warm water

1. Wash and clean the chicken with boiling water and then with cold water immediately.
2. Mix the starch, melt sugar, honey and vinegar with some water. Apply the mixture to the chicken with a brush several times. When the chicken dries, put it into the convection oven.
3. Bake the chicken 20 min with a temperature of 150 – 200°C. Then apply the mixture again and bake 10 min in low temperature

### How to Toast

-You can get perfectly toasted bread and snack with the convection oven without preheating. Simply put the food directly on wire rack and watch it toast. It will be crisp on the outside and stay soft on the inside.

-You can also improve stale snack food like crackers, chips and even cookies by placing them in the convection oven for a few minutes at maximum temperature to bring back their crunchiness.

### How to Defrost

-You can use the convection oven to defrost frozen food more evenly than a microwave ovens, simply set the temperature at 100°C and check the food every 5-10 minutes.

### General guidelines and warning

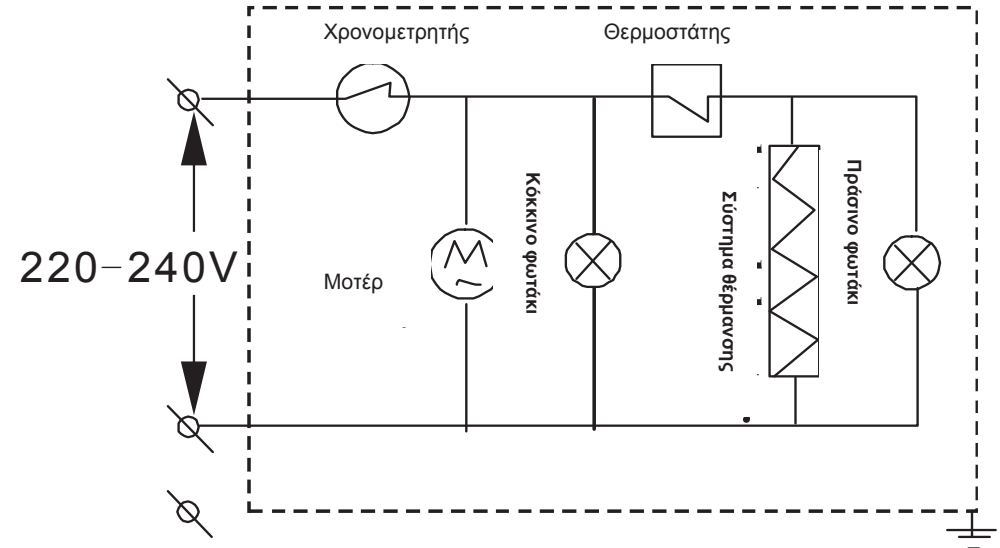
-Remember to distribute food evenly in the convection oven to ensure an even flow of air all around the food.

-The first time you try a recipe, check the cooking process through tempered glass bowl as the looking time of the convection oven is short.

-Since it is practical to place food directly on the wire rack, you may want to spray it with a non-stick spray to avoid sticking.

-The convection oven is self-cleaning. Simply put 2" of water in the bottom and set temperature at 100 for 10-12 minutes.

-For a very dirty oven, add some detergent to the water and wipe the stains if needed.



### Χειρισμός

1. Τοποθετήστε τις μεταλλικές σχάρες στο δοχείο και τοποθετήστε πάνω τα τρόφιμα. Φροντίστε να υπάρχει ελεύθερος χώρος ανάμεσα στα τρόφιμα και στο καπάκι της συσκευής.
2. Συνδέστε το βύσμα του καλωδίου της συσκευής στην πρίζα και αποφύγετε να συνδέετε πολλές συσκευές στην ίδια πρίζα.
3. Γυρίστε τον χρονομετρητή από αριστερά προς τα δεξιά ρυθμίζοντας την διάρκεια μαγειρέματος που θέλετε και το κόκκινο φωτάκι θα ανάψει.
4. Γυρίστε τον θερμοστάτη από αριστερά προς τα δεξιά ρυθμίζοντας την θερμοκρασία που θέλετε και το πράσινο φωτάκι θα ανάψει. Η συσκευή θα αρχίσει να λειτουργεί.

5. Το πράσινο φωτάκι μπορεί να σβήσει υποδεικνύοντας ότι η θερμοκρασία έχει φτάσει στο επίπεδο που ορίσατε. Όταν η θερμοκρασία φτάσει σε χαμηλότερο επίπεδο από εκείνο που έχετε ορίσει, το πράσινο φωτάκι θα ανάψει πάλι και η συσκευή θα αρχίσει να θερμαίνεται ώστε να φτάσει η θερμοκρασία και πάλι στο επίπεδο που έχετε ρυθμίσει.

## Σημαντικό

1. Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, τα χερούλια που συνδέονται με την μεταλλική ράβδο ,θα διαστέλλονται από την θερμότητα και θα γίνουν πιο χαλαρά. Θα αποκτήσουν την αρχική τους μορφή όταν η θερμοκρασία επανέλθει σε φυσιολογικά επίπεδα
2. Μην τοποθετείτε το καπάκι μετά από το μαγείρεμα σε επιφάνειες που δεν είναι ανθεκτικές στην θερμότητα! Τοποθετήστε το σε ένα πιάτο, μπωλ, ή μια βάση ανθεκτική στην θερμότητα.
3. Το τμήμα της συσκευής που βρίσκεται πάνω στο καπάκι δεν επιτρέπεται να πλυθεί σε νερό. Καθαρίστε το με ένα μαλακό πανάκι.
4. Το κυρίως σώμα της συσκευής μπορεί να πλυθεί μόνο αφού έχει πρώτα κρυώσει τελείως.

4

## Χαρακτηριστικά

Θερμοστάτης  
Μοτέο

Χρονομετρητής & διακόπτης

## Quick Reference Card

### On this card you will find:

**How to roast,**      **How to bake,**      **How to broil,**  
**How to steam,**      **How to fry,**      **How to defrost,**  
**How to toast.**

### How to Broil

- Place the food directly on the wire rack (low or high rack)
- For very thick cuts of meat , turn the food at the halfway point
- Like roasting, broiling time may vary depending on cut, size, amount of fat, etc.

### 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 and seal the pouch.
- You can also add a cup of water in the bottom pot, with savory herbs and spices to steam fish or vegetables, but just a little water.

### How to fry

- You can get the effect of deep-fat French fries without all the oil by dipping potato strips in polyunsaturated cooking oil, allow excess oil to drain away and cook according to cooking guide.

-To make delicious fried chicken , dip chicken pieces in batter and then in cooking oil, drain excess oil and cook according to chart provided.

## 1. Multifunction:

With a hot air circle and 65-250°C temperature range, the convection oven has a lot of functions:

- a. Cook food in different ways, including baking, roasting, grilling, toasting, broiling and BBQ.
- b. defreeze frozen foods quickly
- c. drying and sterilizing
- d. oven lid can be placed on other containers to cook

## 2. Lowering cholesterol

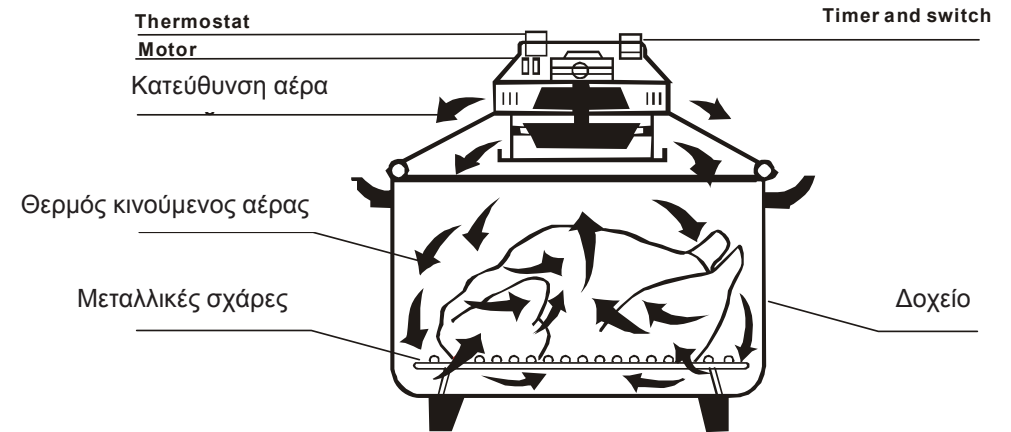
Modern medical science has proved that high cholesterol accounts for heart disease and blood vessel trouble. The hot moving air circle in the convection oven will decompose the fat tissue and lower the cholesterol content to minimum. So, the food cooked in this kind of oven is very helpful to your health.

## 3. Saving time and energy

Due to the high efficiency of the hot moving air in the oven, the cooking time and the consumed energy are reduced to minimum. Our experiment shows that the convection oven saves electricity up to 20% as compared to ordinary ovens.

## 4. Preserving the food's nutrition and the natural flavor.

High temperature and prolonged cooking time always destroy the food's nutrition and change its natural flavor. The temperature and time control in the convection oven can solve this problem.



## Χαρακτηριστικά

### 1. Πολλαπλές λειτουργίες:

Με τον θερμό αέρα και την θερμοκρασία να κυμαίνεται σε 65-250°C, ο φούρνος έχει πολλές λειτουργίες:

- Μαγείρεμα τροφίμων με διαφορετικούς τρόπους .
- Απόψυξη παγωμένων τροφίμων γρήγορα
- Αφαίρεση χυμών, στέγνωμα τροφίμων
- Το καπάκι μπορεί να τοποθετηθεί σε άλλα δοχεία για μαγείρεμα

### 2. Μείωση χοληστερίνης

Ο θερμός κινούμενος αέρας στο φουρνάκι θα αποσυνθέσει τον ζωικό ιστό και θα μειώσει στο ελάχιστο τα συστατικά που προκαλούν χοληστερίνη με θετικά αποτελέσματα για την υγεία σας.

### 3. Εξοικονόμηση χρόνου και ενέργειας

Χάρη στην υψηλή απόδοση του θερμού κινούμενου αέρα, ο χρόνος μαγειρέματος και η ενέργεια που καταναλώνεται μειώνονται στο ελάχιστο. Η συσκευή σας εξοικονομεί μέχρι και 20% ηλεκτρικό ρεύμα σε σχέση με τα κοινά φουρνάκια.

### 4. Διατήρηση θρεπτικών συστατικών και αρωμάτων των τροφίμων

Η υψηλή θερμοκρασία και η μεγάλη διάρκεια μαγειρέματος πάντα καταστρέφει τα θρεπτικά συστατικά των τροφίμων και αλλοιώνει το φυσικό τους άρωμα. Η ρύθμιση θερμοκρασίας και διάρκειας μαγειρέματος στην συσκευή σας, λύνει το πρόβλημα αυτό.

### Σύντομη αναφορά τρόπων μαγειρέματος

#### Βράσιμο

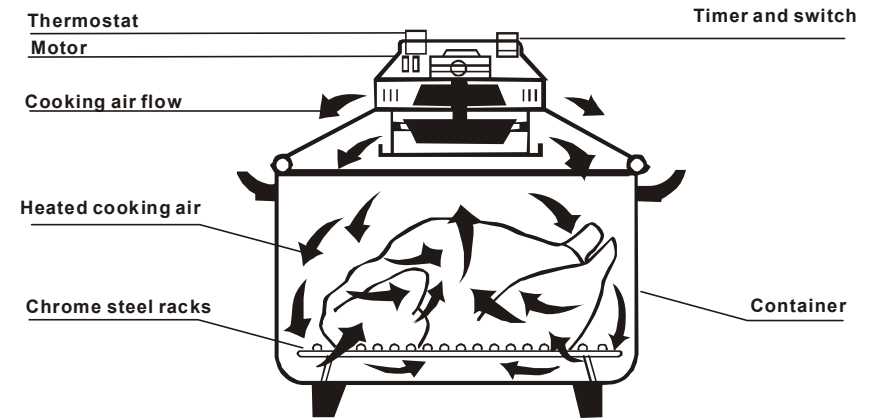
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα απευθείας στην πάνω ή κάτω σχάρα.
- Για χοντρά κομμάτια κρέατος , γυρίστε το κρέας και από την άλλη πλευρά.
- Όπως και στο ψήσιμο, έτσι και στο βράσιμο η διάρκεια μαγειρέματος εξαρτάται από το είδος, το μέγεθος, την ποσότητα λίπους του κάθε τροφίμου.

#### Στον ατμό

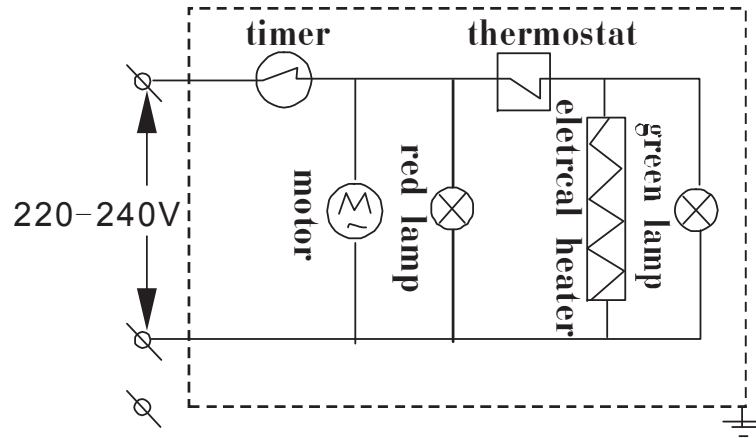
- Μπορείτε να μαγειρέψετε λαχανικά στον ατμό ταυτόχρονα με το μαγείρεμα του κυρίως πιάτου σας. Τοποθετήστε τα λαχανικά σε αλουμινόχαρτο, προσθέστε μερικές σταγόνες νερού και κλείστε το αλουμινόχαρτο.
- Μπορείτε να προσθέσετε μια κούπα νερού στο κάτω μέρος, μαζί με αρωματικά βότανα και καρυκεύματα, για να μαγειρέψετε στον ατμό ψάρι ή λαχανικά με λίγο νερό.

1. When the convection oven works, the handles, which are linked to steel bar, will be expanded by heat and become loose, but it doesn't matter, they will be restored when the temperature goes back down to normal.
2. Don't put the oven lid directly on the desk after cooking; otherwise the desk will get burned. Place it on a dish, bowl or heat-resistant base.
3. The devices on the oven lid are not allowed to be washed in the water. Clean the lid with a piece of clean soft cloth in case it gets stained.
4. The oven body can be washed only after is completely cooled off.

### Check these outstanding features:







## Operation

1. Put the steel racks into container, then put the food in. Note there is some space between the food and the oven lid.
2. Insert the oven plug according to the power specification. It is not allowed to share the same plug-set with other electrical appliances.
3. Turn the timer clockwise to your required time, then the red lamp lights up.
4. Set the temperature controller clockwise to your required temperature, then the green light turns on. The convection **oven** starts working.
5. The green lamp can be turned off before the due time. This shows the oven has achieved the set temperature. When the oven's temperature becomes lower than what you need, the oven will automatically turn the heater on and the green lamp will also turn on to indicate heating process.

## Important

## Τηγάνισμα

- Μπορείτε να φτιάξετε πατάτες τηγανιές χωρίς όμως να έχουν τόσο πολύ λάδι. Χρησιμοποιήστε για το τηγάνισμα πολυακόρεστο λάδι ακολουθώντας τις οδηγίες μαγειρέματος.

- Για νόστιμο τηγανητό κοτόπουλο, βουτήξτε το κοτόπουλο σε βούτυρο και έπειτα τηγανίστε το σε λάδι.

## Παρασκευή τόστ

-Μπορείτε να φτιάξετε τόστ τοποθετώντας το φαγητό απευθείας στην σχάρα και προσέξτε το μέχρι να ψηθεί. Θα είναι τραγανό εξωτερικά και μαλακό εσωτερικά.

-Μπορείτε επίσης να κάνετε πάλι τραγανά τα μπαγιάτικα σνάκ όπως είναι τα κράκερ, τα τσιπς ή τα μπισκότα, απλά τοποθετώντας τα στο φουρνάκι για λίγα λεπτά στην μέγιστη θερμοκρασία.

## Απόψυξη

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την συσκευή σας για την απόψυξη τροφίμων. Απλά ορίστε την θερμοκρασία σε 100°C και φροντίστε να ελέγχετε το φαγητό κάθε 5-10 λεπτά.

## Γενικές οδηγίες και προειδοποιήσεις

-Τα τρόφιμα θα πρέπει να τοποθετούνται ομοιόμορφα στην συσκευή ώστε να εξασφαλίζεται η σωστή διέλευση του αέρα γύρω από αυτά.

- Την πρώτη φορά που δοκιμάζετε να εκτελέσετε μια συνταγή, να ελέγχετε την διαδικασία ψησίματος μέσα από το γυάλινο μπωλ καθώς η διάρκεια μαγειρέματος στο φουρνάκι είναι σύντομη.

- Αν θέλετε να τοποθετήσετε τα τρόφιμα απευθείας στην σχάρα, καλό θα ήταν πρώτα να τοποθετήσετε ένα σπρεϋ που αποτρέπει τα τρόφιμα να κολλήσουν στην σχάρα.

- Η συσκευή σας διαθέτει σύστημα αυτόματου καθαρισμού. Απλά ρίξτε 2” νερού στον πάτο και ρυθμίστε την θερμοκρασία σε 100°C για 10-12 λεπτά.

7

- Αν η συσκευή είναι αρκετά βρώμικη, προσθέστε λίγο απορρυπαντικό στο νερό τρίψτε τα υπολείμματα λεκέδες αν χρειαστεί.

## Συνταγές

### Αστακός

#### Συστατικά:

1 κιλό αστακό, χυμό τζίντζερ, αλάτι, ζάχαρη, ζωμό, πιπέρι

Τοποθετήστε τον αστακό στο αλάτι για 10-15 λεπτά και έπειτα τοποθετήστε τον στο φουρνάκι και μαγειρέψτε για 12-15 λεπτά σε θερμοκρασία 140-160°C.

### Τραγανό κοτόπουλο

#### Συστατικά:

Κοτόπουλο, λίγο άμυλο, λίγο κρασί, ζάχαρη, μέλι, ξύδι, ζεστό νερό

1. Πλύνετε και καθαρίστε το κοτόπουλο σε βραστό νερό και αμέσως μετά σε κρύο νερό.
2. Αναμίξτε το άμυλο, την ζάχαρη, το μέλι και το ξύδι με λίγο νερό. Απλώστε το μίγμα στο κοτόπουλο χρησιμοποιώντας ένα πινελάκι μαγειρικής και αλείψτε το καλά. Όταν το κοτόπουλο στεγνώσει, τοποθετήστε το στο φουρνάκι.
3. Ψήστε το κοτόπουλο για 20 λεπτά σε θερμοκρασία 150 – 200°C και έπειτα απλώστε το μίγμα πάλι και ψήστε για 10 λεπτά σε χαμηλή θερμοκρασία.

Rated power	1200-1400W
Thermostat	65 – 250 °C
Timer	0-60 minutes
Container capacity	Ø 300 x 150 mm
Gross weight	7.5 kg
Net weight	7 kg

## Electrical schema

- cord is still connected to **the** wall outlet. Remove the plug from the wall outlet, then remove the top by using both hands, move carefully.
13. Before removing the lid: Turn the time off, disconnect the power cord. Lift the top using carrying handle, Place the top ,preferably resting the stainless steel edge rim and the handle/plastic top on a flat surface.
  14. Do not place the hot underside of the lid directly onto laminated surfaces, wood surfaced, paper plastic or other flammable surfaces. Put the lid on a heat resistant surface.
  15. Always place the top unit onto the bowl before plugging in the power cord and switching on.
  16. Do not clean with metal scouring pads.
  17. No user service care. Do not operate if the appliance has a damaged or broken cable or plug, return the oven to authorized service centre or qualified persons.
  18. The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

11

## Introduction

The multi-function convection oven has brought an end to the traditional cooking way. While cooking, the convection oven produces a circle of hot moving air, which cooks the food all over evenly. The cooked food becomes a very delicious dish with its natural flavor and full nutrition.

The model of the convection oven is reasonably designed with attractive appearance. In it, there are a 65 – 250°C scope temperature controller (thermostat) and 0-60 minute scope timer. You may select the cooking temperature and cooking time for your food. The hot air inside the oven will never bring about smoke, nor will the food be burnt. Your kitchen is then clean and safe, free from contamination.

The convection oven not only saves you from the heavy kitchen work, but also makes your cooking enjoyable.

## Technical specification

Voltage	220-240 V / 50Hz
---------	------------------

## Οδηγός μαγειρέματος

8

Τρόφιμα	Χρόνος	Θερμοκρασία
Κοτόπουλο	30-40 λεπτά	180-200°C
Ψάρι	10-15 λεπτά	130-150°C
Κέικ	10-12 λεπτά	140-160°C
Αστακός	12-15 λεπτά	140-160°C
Γαρίδες	10-12 λεπτά	150-180°C
Λουκάνικα	10-13 λεπτά	120-150°C
Φυστίκια	10-15 λεπτά	140-160°C
Ψητό ψωμί	8-10 λεπτά	120-140°C
Πατάτα	12-15 λεπτά	180-200°C
Φτερούγες κοτόπουλου	15-20 λεπτά	150-180°C
Καβούρι	10-13 λεπτά	140-160°C
Χοι ντόγκ	5-8 λεπτά	190-210°C
BBQ Παϊδάκια	18-20 λεπτά	220-240°C

## Ανακύκλωση

Στη συσκευή αυτή υπάρχει το σύμβολο της επιλεκτικής διαλογής το σχετικό με τα απορρίμματα ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών.

Αυτό σημαίνει ότι το προϊόν αυτό πρέπει να το αναλάβει ένα σύστημα επιλεκτικής συλλογής, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/CE, προκειμένου να μπορέσει είτε να το ανακυκλώσει είτε να το αποσυναρμολογήσει ώστε να μειωθεί κάθε επίπτωση για το περιβάλλον.

Για περισσότερες πληροφορίες, μπορείτε να επικοινωνήσετε με τη διοίκηση του τόπου κατοικίας σας ή της περιφέρειάς σας.

Τα ηλεκτρονικά προϊόντα τα οποία δεν έχουν γίνει αντικείμενο επιλεκτικής διαλογής μπορεί να αποβούν επικίνδυνα για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία λόγω της παρουσίας επικίνδυνων ουσιών.

## INSTRUCTION MANUAL

### Convection oven

#### Important Safety Instructions

These basic safety precautions should always be followed:

1. Read all instructions.
2. Always switch power off before removing plug from wall outlet.
3. Remove plug by grasping the plug. **DO NOT PULL THE CORD.**
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or motor assembly in water or other liquids.
5. Unplug from power outlet when not in use and before cleaning.
6. Allow the appliance to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not use outdoors. This appliance is not designed for outdoor use.
8. Do not place the appliance on, or , near electrical equipment, hot gas flame or in a heated oven.
9. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or to touch hot surfaces. Always use on a stable flat surface.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
11. Do not use appliance for purpose other than intended usage.
12. Do not move or lift the convection oven while the power

