



ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:
Χ. ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ & ΥΙΟΣ Α.Ε.
Αγ. Θωμά 27, 15124, Μαρούσι-Αθήνα
Τηλ. 210 6156400, Fax: 210 6199316
e-mail: benrubi-sda@benrubi.gr

FOR FURTHER INFORMATION:
H. BENRUBI & FILS S.A.
27 Aghiou Thoma str. GR 15124, Maroussi-Athens
Tel: 00302106156400, Fax: 00302106199316
e-mail: benrubi-sda@benrubi.gr

Οδηγίες Χρήσης / Instructions Manual
Ελληνικά (GR) – English (EN)
Ρομποτάκι Green Oven+ AC2

Περιεχόμενα / Contents

GR.....Σελίδες 2-12

EN.....Pages 13-23

Ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή της γκάμας IZZY.

Συμβουλές Ασφαλείας



Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και κρατήστε τις σε ασφαλές σημείο για μελλοντική αναφορά, μαζί με την απόδειξη αγοράς, η οποία λειτουργεί ως εγγύηση (βλ. παρακάτω «Εγγύηση και Εξυπηρέτηση Πελατών».

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή βεβαιωθείτε ότι η τάση του ρεύματος της συσκευής σας αντιστοιχεί απόλυτα στην τάση της ηλεκτρικής εγκατάστασης.
- Πάντα συνδέετε τη συσκευή σας με πρίζα που διαθέτει γείωση. Η μη τήρηση αυτής της υποχρέωσης μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία και ενδεχομένως σε σοβαρό τραυματισμό.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Στενή επιτήρηση είναι απαραίτητη όταν μικρά παιδιά ή άτομα με ειδικές ανάγκες βρίσκονται κοντά στη συσκευή όταν είναι σε λειτουργία. Βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τα εξαρτήματα ή τη συσκευή.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα με ειδικές ανάγκες (σωματικές ή διανοητικές), παιδιά ή άτομα που δε διαθέτουν την απαιτούμενη γνώση και εμπειρία για τη χρήση της συσκευής, χωρίς την επιτήρηση κάποιου προσώπου που γνωρίζει τον τρόπο λειτουργίας της συσκευής και θα είναι υπεύθυνος για την ασφάλειά τους.
- Βγάζετε πάντα το φως από την πρίζα:
 - Αμέσως μετά τη χρήση.
 - Πριν προσθέσετε ή αφαιρέσετε μέρη της συσκευής.
 - Πριν από οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού ή συντήρησης
 - Όταν δε χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς πέρα από αυτούς για τους οποίους προορίζεται.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για χρήση σε εσωτερικό χώρο. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριο χώρο.
- Μην αποθηκεύετε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.

- Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Κάθε άλλη χρήση ακυρώνει την εγγύηση.
- Ελέγχετε κατά διαστήματα το καλώδιο για τυχόν φθορές. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά ή έχει υποστεί βλάβη κατά οποιοδήποτε τρόπο. Αν υποψιαστείτε ότι η συσκευή έχει υποστεί βλάβη, επιστρέψτε την στο κοντινότερο εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ για εξέταση.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έρχεται σε επαφή με τα ζεστά μέρη της συσκευής ή να έρχεται σε επαφή με αιχμηρές γωνίες.
- Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά σε εστίες θερμότητας, πάνω ή δίπλα σε εστία αερίου, μάτι κουζίνας.
- Χρησιμοποιείτε πάντα την συσκευή σε στεγνή και επίπεδη επιφάνεια, ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες. Ιδιαίτερη προσοχή απαιτείται σε επιφάνειες όπου η θερμοκρασία μπορεί να προκαλέσει πρόβλημα. Σε αυτές τις περιπτώσεις συνιστάται η χρήση πρόσθετης αντιθερμικής επιφάνειας.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην τοποθετείτε το καπάκι, όταν είναι καυτό, ή αμέσως μετά το μαγείρεμα πάνω σε πάγκους κουζίνας ή σε οποιαδήποτε άλλη επιφάνεια. Πάντα τοποθετείτε το καπάκι πάνω σε κάποια αντιθερμική επιφάνεια.

- Μη λειτουργείτε και μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μέρη με υγρασία ή σε σημεία όπου μπορεί να βρέχεται. Μη βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο του ρεύματος ή το φισ στο νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Η συσκευή δε θα πρέπει να ακουμπάει εύφλεκτα υλικά όπως κουρτίνες, τοίχους κλπ όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε στο φούρνο χαρτόνι, χαρτί, πλαστικό και παρεμφερή υλικά.
- Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο για αποθήκευση φαγητού ή άλλων εξαρτημάτων εκτός από αυτά που προτείνει ο κατασκευαστής.
- Η κακή χρήση της συσκευής μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Μην αφήνετε το καλώδιο του ρεύματος να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού/ πάγκου ή σε σημείο που μπορεί να το αρπάξει κάποιο παιδί. Μην αφήνετε το καλώδιο να ακουμπά οποιαδήποτε ζεστή επιφάνεια.
- Για την αποφυγή πυρκαγιάς, μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως κουρτίνες, υφάσματα, ξυλοκάρβουνα κτλ.

Προσοχή: Η επιφάνεια της συσκευής είναι ζεστή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

Προσοχή: Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή άδεια.

- Πάντα χρησιμοποιείτε τη λαβή και ειδικά γάντια φούρνου

προκειμένου να αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής ή να αφαιρέσετε το φαγητό. Μην αγγίζετε τα ζεστά μέρη της συσκευής.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ακριβώς κάτω από εντοιχισμένα ντουλάπια.

- Ποτέ μην αποσυνδέετε τη συσκευή τραβώντας την από το καλώδιο. Αποσυνδέστε την τραβώντας πάντα από την πρίζα.

- Ποτέ μην αφήνετε το καλώδιο του ρεύματος διπλωμένο κατά την διάρκεια της χρήσης της συσκευής. Ξεδιπλώστε το τελείως.

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά, λειαντικά ή διαβρωτικά απορρυπαντικά ή διαλυτικά υγρά για τον καθαρισμό της συσκευής.

- Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

- Φροντίστε να διατηρείτε τη συσκευή καθαρή. Σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να προκληθεί φθορά της συσκευής που κατά συνέπεια θα οδηγήσει σε μείωση της διάρκειας ζωής της και πιθανόν σε βλάβη.

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς πριν τον καθαρισμό.

- Μην μετακινείτε τη συσκευή όταν αυτή είναι σε λειτουργία.

- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα ή νωπά χέρια.

- Μην χρησιμοποιείτε επέκταση καλωδίου.

- Η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργεί με εξωτερικό χρονόμετρο ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

- Ελέγχετε κατά διαστήματα το καλώδιο για τυχόν φθορές. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί φθορά ή αν αυτή έχει πέσει ή έχει υποστεί βλάβη κατά οποιοδήποτε τρόπο. Αν υποψιαστείτε ότι η συσκευή έχει υποστεί βλάβη, επιστρέψτε την στο κοντινότερο εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ για εξέταση.

- Σε περίπτωση που υπάρχει πιθανή βλάβη, μην επιχειρήσετε να την επισκευάσετε μόνοι σας. Απευθυνθείτε σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα επισκευών ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ.

- Κάθε επισκευή από μη εξουσιοδοτημένο τεχνικό των κέντρων service ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ ΑΚΥΡΩΝΕΙ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ.

- Κάθε λανθασμένη χρήση της συσκευής ακυρώνει την εγγύηση.

- Οποιοδήποτε λάθος στη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση.

- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την Οδηγία ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας 2014/30/ΕΕ, την Οδηγία Χαμηλής τάσης 2014/35/ΕΕ, την Οδηγία 2011/65/ΕΕ για τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό. Επίσης, με την Οδηγία 2009/125/ΕΚ για τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού για τα προϊόντα που καταναλώνουν ενέργεια και τον Κανονισμό (ΕΚ) Αρ. 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται

να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Τα Μέρη της Συσκευής



1. Χρονοδιακόπτης
2. Ρυθμιζόμενος θερμοστάτης
3. Λαβές
4. Γυάλινο πυράντοχο μπολ
5. Αντιολισθητική βάση
6. Μεταλλική σχάρα ψησίματος
7. Καπάκι
8. Μοτέρ συσκευής

Πριν την Πρώτη Χρήση

• Πλύνετε τα μέρη της συσκευής. Δείτε την ενότητα “Φροντίδα και Καθαρισμός”.

1. Τοποθετήστε το καπάκι (7) επάνω στο μπολ (4) και κατεβάστε τη λαβή ασφαλείας.
 2. Βάλτε το καλώδιο του ρεύματος στην πρίζα.
 3. Γυρίστε τον ρυθμιζόμενο θερμοστάτη (8) στους 250°C.
 - 4 Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη (1) στα 5 λεπτά και αφήστε το φούρνο να δουλέψει ώσπου ο χρονοδιακόπτης να φτάσει στην θέση “OFF”.
 5. Αποσυνδέστε το βύσμα της συσκευής σας από την πρίζα.
- Με την παραπάνω διαδικασία, απομακρύνονται τυχόν εργοστασιακά λιπαντικά από την

αντίσταση του φούρνου.

• Υπάρχει το ενδεχόμενο να παρατηρήσετε κάποια οσμή λόγω των λιπαντικών. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό και μετά από λίγο θα σταματήσει.

Χρήση του Φούρνου

1. Τοποθετείστε τη μεταλλική σχάρα (6) μέσα στο γυάλινο μπολ (4) της συσκευής. Βάλτε την τροφή που επιθυμείτε να ψήσετε πάνω στη σχάρα. Κλείστε το μπολ με το καπάκι (7). Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφήσει αρκετό χώρο ανάμεσα στην τροφή και το καπάκι, έτσι ώστε να μην παρεμποδίζεται η κυκλοφορία του αέρα.

2. Βάλτε το καλώδιο της συσκευής στην πρίζα.

3. Γυρίστε το χρονοδιακόπτη (1) δεξιόστροφα, στον επιθυμητό χρόνο, και κατεβάστε τη λαβή ασφαλείας. Η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει.

4. Γυρίστε το θερμοστάτη (2) στην επιθυμητή θερμοκρασία. Η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει και η συσκευή θα τεθεί σε λειτουργία.

5. Όταν η προεπιλεγμένη θερμοκρασία έχει επιτευχθεί, η ενδεικτική λυχνία θα σβήσει. Όταν η θερμοκρασία του φούρνου πέσει πιο κάτω από την προεπιλεγμένη, ο φούρνος θα ξεκινήσει ξανά τη διαδικασία θέρμανσης. Η ενδεικτική λυχνία θα ξανανάψει υποδεικνύοντας την επανεκκίνηση της θέρμανσης.

6. Μετά το τέλος του προεπιλεγμένου χρόνου λειτουργίας, ο χρονοδιακόπτης (1) θα φτάσει στην ένδειξη "OFF" και μια ηχητική ειδοποίηση θα ακουστεί υποδεικνύοντας ότι ο χρόνος μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί.

7. Μετά το τέλος του μαγειρέματος, αφαιρέστε το καλώδιο του ρεύματος από την πρίζα.

Σημείωση: Η συσκευή δε θα λειτουργήσει αν η λαβή ασφαλείας δε βρίσκεται κατεβασμένη και αν δεν έχει εφαρμόσει καλά στη θέση της. Αν θέλετε να ανοίξετε το καπάκι κατά την διάρκεια της λειτουργίας, ανασηκώστε την χειρολαβή. Η λειτουργία του φούρνου θα σταματήσει. Η λειτουργία της συσκευής θα ξεκινήσει, όταν τοποθετήσετε και πάλι το καπάκι στη θέση του, και κατεβάσετε τη λαβή ασφαλείας ώσπου να εφαρμόσει καλά στη θέση της.

Συμβουλές για Τέλειο Ψήσιμο

• Προθερμαίνετε τη συσκευή για περίπου 3 λεπτά πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

• Πάντα τοποθετείτε την τροφή πάνω στην σχάρα. Έτσι εξασφαλίζετε την σωστή κυκλοφορία του αέρα.

• Αφήνετε πάντα τουλάχιστον 1 εκατοστό απόσταση ανάμεσα στο καπάκι και το φαγητό που έχετε τοποθετήσει στην συσκευή.

• Όταν το φαγητό είναι έτοιμο, μπορείτε να το διατηρήσετε ζεστό μέσα στη συσκευή μέχρι να το σερβίρετε, στρέφοντας τον ρυθμιζόμενο θερμοστάτη στους 150°C.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, οι χειρολαβές, θα χαλαρώσουν ελαφρώς, αλλά μετά την λήξη της λειτουργίας και αφού η συσκευή κρυώσει θα επανέλθουν στην αρχική τους μορφή.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην τοποθετείτε το καπάκι, όταν είναι καυτό, ή αμέσως μετά το μαγείρεμα πάνω σε πάγκους κουζίνας ή σε οποιαδήποτε άλλη επιφάνεια. Πάντα τοποθετείτε το καπάκι πάνω σε κάποια αντιθερμική επιφάνεια.

• Κατανέμετε ομοιόμορφα τα τρόφιμα στο φούρνο για να εξασφαλίσετε μια ομαλή ροή αέρα γύρω από το φαγητό.

• Για να αποφύγετε να κολλήσει το φαγητό στη σχάρα, μπορείτε να την αλείψετε με λίγο λάδι.

Λειτουργίες του Φούρνου

Απόψυξη

1. Τοποθετείστε την κατεψυγμένη τροφή στη σχάρα (6).
2. Γυρίστε το θερμοστάτη (2) στους 100°C και το χρονοδιακόπτη (1) στα 10 λεπτά (ανάλογα με την ποσότητα). Ελέγχετε εάν το φαγητό έχει αποψυχθεί κάθε 5 έως 10 λεπτά.
3. Μετά το τέλος του προεπιλεγμένου χρόνου λειτουργίας, ο χρονοδιακόπτης (1) θα φτάσει στην ένδειξη "OFF" και μια ηχητική ειδοποίηση θα ακουστεί υποδεικνύοντας ότι ο χρόνος απόψυξης έχει ολοκληρωθεί.
4. Μετά το τέλος της απόψυξης, αφαιρέστε το καλώδιο του ρεύματος από την πρίζα.

- Μεγάλα κομμάτια τροφών, όπως κρέας, θα πρέπει να τα γυρίσετε τουλάχιστον μια φορά κατά την διάρκεια της απόψυξης.
- Τα υγρά και οι χυμοί των τροφίμων που ξεπαγώνουν μέσα στη συσκευή, θα πρέπει να απομακρύνονται προσεκτικά πριν αρχίσετε τη διαδικασία του ψησίματος.
- Μεγάλα κομμάτια κρέατος ή πουλερικών κτλ δε μπορούν να μαγειρευτούν, αν πρώτα δεν ξεπαγώσουν. Υπάρχουν όμως ορισμένα φαγητά τα οποία μαγειρεύονται καλύτερα όταν είναι παγωμένα. Απλώς, ακολουθείστε τις οδηγίες μαγειρέματος που βρίσκονται στη συσκευασία του κάθε προϊόντος. Ο απαιτούμενος χρόνος μαγειρέματος είναι συχνά λιγότερος όταν μαγειρεύετε το φαγητό στη συσκευή αυτή από ότι στο συμβατικό φούρνο στην κουζίνα σας.

Φρυγάνισμα

- Μπορείτε να φρυγανίσετε στη συσκευή ψωμί, bagels, να ψήσετε πίτσα, κρέπες, κλπ.
- Για καλύτερο φρυγάνισμα, χρησιμοποιείστε την ψηλή σχάρα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 220-230°C, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.
- Στην περίπτωση του φρυγανίσματος δεν είναι απαραίτητο να γυρίσετε τις τροφές. Ο ζεστός αέρας που κυκλοφορεί κυκλικά μέσα στη συσκευή, θα ψήσει ομοιόμορφα και τις δύο πλευρές.

Μαγείρεμα στον ατμό

- Μπορείτε να μαγειρέψετε λαχανικά, ψάρι και άλλα φαγητά στον ατμό, προσθέτοντας 1 - 2 εκ. νερό στο γυάλινο μπολ.
- Στη συνέχεια τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα και ρυθμίστε ανάλογα τη θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος.

Ψήσιμο

- Οι τροφές που ψήνονται χωρίς να είναι σκεπασμένες, απαιτούν θερμοκρασία ψησίματος χαμηλότερη κατά 20°C έως 40°C από ότι σε ένα συμβατικό φούρνο κουζίνας.
- Η προθέρμανση της συσκευής δεν είναι απαραίτητη.
- Συνήθως όταν ψήνετε κέικ, το εσωτερικό του είναι πιο υγρό ενώ το εξωτερικό μέρος στο χείλος της φόρμας ψήνεται γρηγορότερα. Για το λόγο αυτό σας προτείνουμε να χρησιμοποιείτε μακρόστενες και όχι πολύ ψηλές φόρμες για τα κέικ ή τα γλυκά σας. Για μικρά ατομικά κέικ ή muffins σας προτείνουμε τις μικρές χάρτινες θήκες ή τα ειδικά ταψάκια με τις αντίστοιχες κυκλικές εσοχές.

Ψήσιμο στο γκριλ

- Όπως και στην περίπτωση του φρυγανίσματος, οι τροφές θα πρέπει να τοποθετούνται στην ψηλή σχάρα και η θερμοκρασία να είναι ρυθμισμένη μεταξύ 220°C -240°C.
- Προκειμένου να ρυθμίσετε την κατάλληλη θερμοκρασία ψησίματος, θα πρέπει να λάβετε

υπόψη σας το πάχος της τροφής. Για παράδειγμα για ένα κομμάτι κρέας πάχους 3 εκ. θα χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε χαμηλή θερμοκρασία αλλά μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος.

- Μπορείτε να γυρίσετε την τροφή σας τουλάχιστον μια φορά προκειμένου να ροδίσει ομοιόμορφα.

Ψήσιμο στην ψηλή σχάρα & στο γκριλ

- Για να ψήσετε στη σχάρα ή στο γκριλ, η θερμοκρασία θα πρέπει να είναι ρυθμισμένη μεταξύ 225°C και 250°C.
- Δεν χρειάζεται προθέρμανση η συσκευή.
- Η τροφή θα πρέπει να τοποθετηθεί στη σχάρα χωρίς να την σκεπάσετε.
- Χρησιμοποιείτε την ψηλή σχάρα, έτσι ώστε οι τροφές να είναι όσο το δυνατό πιο κοντά στον αγωγό του αέρα της συσκευής. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ότι καρυκεύματα θέλετε επάνω στις τροφές.
- Εάν το κρέας ή το ψάρι είναι άπαχο, θα πρέπει να το αλείψετε με λίγο λάδι. Με αυτόν τον τρόπο θα αποφύγετε να κολλήσει το κρέας στην σχάρα.

Ψήσιμο στην χαμηλή σχάρα

- Καλύψτε τον πάτο του μπολ με ένα αλουμινόχαρτο (αφήνοντας ένα περιθώριο γύρω από τα τοιχώματα), έτσι ώστε τυχόν υγρά ή λίπη των τροφών να μαζευτούν εκεί κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Χρησιμοποιείτε την χαμηλή σχάρα έτσι ώστε να διευκολύνεται η κυκλοφορία του ζεστού αέρα η οποία είναι ιδανική γιατί ψήνει ομοιόμορφα το κρέας και εγκλωβίζει τους χυμούς του.
- Δεν είναι απαραίτητο να γυρίσετε το ψητό σας.
- Ακολουθήστε την ενδεικτική θερμοκρασία ψησίματος όπως αναφέρεται στην ενότητα “Ενδεικτικοί πίνακες μαγειρέματος”. Διαφορετικά αν επιθυμείτε να ψήσετε φαγητό στη χαμηλή σχάρα ακολουθώντας κάποιο βιβλίο μαγειρικής, μειώστε την θερμοκρασία ψησίματος κατά 25°C σε σχέση με τη θερμοκρασία που θα ρυθμίζατε για ψήσετε το φαγητό στον συμβατικό φούρνο της κουζίνας σας.

Προτεινόμενοι Τρόποι Μαγειρέματος

Ολόκληρο κοτόπουλο

- Πλύνετε πολύ προσεκτικά το κοτόπουλο και προσθέστε τα επιθυμητά καρυκεύματα (όπως πιπέρι, σκόρδο, μπαχάρια, αλάτι κτλ).
- Πριν το ψήσιμο αφήστε λίγες ώρες το κοτόπουλο με τα καρυκεύματα.
- Καλύψτε την επιφάνεια του μπολ με αλουμινόχαρτο αφήνοντας λίγο περιθώριο από τα τοιχώματα του μπολ ώστε να μαζευτούν εκεί τυχόν υγρά που ίσως στάξουν.
- Ψήστε για περίπου 30 λεπτά ανά κιλό, στους 200°C.

Ψητό κατσαρόλας

- Τοποθετήστε το κρέας στην χαμηλή σχάρα, με το παχύ μέρος του κομματιού προς τα πάνω.
- Ρυθμίστε την θερμοκρασία ψησίματος ώστε να είναι περίπου 25°C λιγότερη από αυτήν που απαιτείται για ψήσιμο σε συμβατικό φούρνο.
- Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από το μέγεθος και τον τύπο του κρέατος.

Κέικ

- Προθερμάνετε τη συσκευή στους 220°C -230°C για περίπου 3 λεπτά.
- Επιλέξτε ένα σκεύος για να βάλετε το κέικ, σε μέγεθος τέτοιο που να χωράει μέσα στο γυάλινο μπολ της συσκευής.
- Τοποθετείτε πάντα το σκεύος στη χαμηλή θέση της σχάρας. Ποτέ μην τοποθετείτε το σκεύος απευθείας επάνω στην επιφάνεια του γυάλινου μπολ.
- Ρυθμίστε την θερμοκρασία ψησίματος ώστε να είναι περίπου 10°C λιγότερη από αυτήν που απαιτείται για ψήσιμο σε συμβατικό φούρνο.
- Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από το μέγεθος του κέικ. Μπορείτε, ανά πάσα στιγμή να ελέγχετε την πρόοδο ψησίματος του κέικ, χάρη στο γυάλινο μπολ.

Μπισκότα & ζύμες

- Βουτυρώστε ελαφρά ένα κατάλληλο σκεύος ψησίματος. Βάλτε μέσα τη ζύμη, και τοποθετείστε το σκεύος στην χαμηλή θέση της σχάρας.
- Η ιδανική θερμοκρασία για να ψήσετε μπισκότα, κουλουράκια κτλ είναι 220°C -230°C.
- Ο χρόνος ψησίματος διαφέρει ανάλογα με τη ζύμη που ψήνετε, αλλά γενικότερα 12-15 λεπτά για ψήσετε τα μπισκότα είναι αρκετά.

Πίτες

- Αφήστε την κατεψυγμένη και προψημένη πίτα να ξεπαγώσει.
- Τοποθετείστε την πίτα στην ψηλή σχάρα και ψήστε για 8-12 λεπτά στους 220°C. Ταυτόχρονα μπορείτε να τοποθετήσετε μερικές προψημένες πατάτες φούρνου στην χαμηλή σχάρα.
- Για κατεψυγμένες πίτες ή πίτες που δεν είναι προψημένες, η θέση στη σχάρα και η θερμοκρασία παραμένει η ίδια με την παραπάνω αλλά ο χρόνος ψησίματος θα πρέπει να αυξηθεί κατά 20-25 λεπτά.
- Ο χρόνος ψησίματος διαφέρει ανάλογα με το μέγεθος και το περιεχόμενο της πίτας.

Αυγά

- Απλά τοποθετείστε σε ένα σκεύος μέχρι και 6 αυγά και τοποθετείστε το σκεύος στην ψηλή σχάρα.
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 200°C και τον χρονοδιακόπτη στα 6 λεπτά για μελάτα αυγά ή στα 10 λεπτά για σφικτά αυγά. Πάντα χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε τα σκεύη από τη συσκευή. Αν επιθυμείτε χρησιμοποιείτε τη λαβίδα για να βγάλετε τα αυγά από το σκεύος.

Ψωμί σε φραντζολάκια

- Για να ζεστάνετε φρέσκο ψωμί σε φραντζολάκια, τυλίξτε το κάθε ένα με αλουμινόχαρτο και τοποθετήστε το στην χαμηλή σχάρα.
- Ζεστάνετε για περίπου 5-7 λεπτά στους 200°C.
- Αν το ψωμί έχει μείνει μερικές μέρες, αλείψτε το με λίγο γάλα, τοποθετείστε το στην ψηλή σχάρα και ζεστάνετε το για περίπου 6-10 λεπτά στους 180°C.

Προτεινόμενοι Χρόνοι Μαγειρέματος

Οι χρόνοι ψησίματος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού.

Είδος	Χρόνος	Θερμοκρασία
Κοτόπουλο	30-40 λεπτά	180-200°C
Ψάρι	10-15 λεπτά	130-150°C
Χοιρινό	15-20 λεπτά	180-200°C
Κέικ	10-12 λεπτά	140-160°C
Αστακός	12-15 λεπτά	140-160°C
Γαρίδες	10-12 λεπτά	150-180°C
Λουκάνικο	10-13 λεπτά	120-150°C
Ψητό ψωμί	8-10 λεπτά	120-140°C
Πατάτες	12-15 λεπτά	180-200°C
Φτερούγες κοτόπουλου	15-20 λεπτά	150-200°C
Καβούρι	10-13 λεπτά	140-160°C
Hot dogs	5-8 λεπτά	190-210°C
Παϊδάκια	18-20 λεπτά	220-240°C

Φροντίδα και Καθαρισμός

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν τον καθαρισμό βεβαιωθείτε ότι έχετε αποσυνδέσει το φινις της συσκευής από την πρίζα και ότι η συσκευή έχει κρυώσει.

Καπάκι

- Σκουπίστε το καπάκι από όλες τις πλευρές χρησιμοποιώντας ένα μαλακό νωπό πανί με λίγο απορρυπαντικό πιάτων αν χρειάζεται. Στη συνέχεια στεγνώστε το καπάκι καλά.
- Χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή ώστε να μην εισχωρήσουν υγρά στην εσοχή που βρίσκεται στην κάτω πλευρά του καπακιού ή στο μοτέρ.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Ποτέ μην πλένετε το καπάκι της συσκευής με νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό. Ποτέ μην το πλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

Μπολ, ψηλή σχάρα, χαμηλή σχάρα

- Πλύνετε το γυάλινο μπολ και τις σχάρες με απορρυπαντικό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγαράκι. Ξεπλύνετε το μπολ με άφθονο νερό και στεγνώστε το καλά.
- **Μην πλένετε σε πλυντήριο πιάτων.**
- Σε περίπτωση δύσκολης βρωμιάς, χρησιμοποιείτε νάιλον ή πολυεστερικό σφουγγαράκι για το τρίψιμο.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά μεταλλικά σφουγγαράκια για τον καθαρισμό της συσκευής.

• Μην χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά, διαλυτικά ή λειαντικά υγρά καθαρισμού που μπορούν να βλάψουν την επιφάνεια της συσκευής.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Βεβαιωθείτε ότι το μπολ της συσκευής έχει κρυώσει καλά πριν το πλύνετε.

Λειτουργία Αυτόματου Καθαρισμού

1. Βάλτε 3-4 εκ. ζεστό νερό μέσα στο γυάλινο μπολ της συσκευής και κλείστε το καπάκι.
2. Βεβαιωθείτε ότι οι χειρολαβές είναι χαμηλωμένες και έχουν ασφαλίσει καλά στη θέση τους.
3. Γυρίστε τον ρυθμιζόμενο θερμοστάτη στο 100°C.
4. Γυρίστε τον χρονοδιακόπτη στα 10 λεπτά.
5. Το κύκλωμα ζεστού αέρα δημιουργεί μια έντονη πλυστική δράση αφαιρώντας ακόμα και τα καμένα υπολείμματα τροφών που βρίσκονται μέσα στο μπολ.
6. Μετά το τέλος του χρόνου λειτουργίας όταν ο χρονοδιακόπτης φτάσει την ένδειξη "Off" απομακρύνετε το καπάκι και πλύνετε το μπολ με χλιαρό νερό προκειμένου να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα απορρυπαντικού.

Σημειώσεις:

- Μετά το τέλος του αυτόματου καθαρισμού και σε περίπτωση που ο φούρνος έχει επίμονους λεκέδες, γυρίστε τον χρονοδιακόπτη ώστε να επαναληφθεί η διαδικασία καθαρισμού για ακόμα 2 με 3 λεπτά.
- Κατά την διάρκεια της διαδικασίας του αυτόματου καθαρισμού, μπορείτε να αφήσετε μέσα στο μπολ τη σχάρα που έχετε χρησιμοποιήσει για πρόπλυση.
- Εάν χρειάζεται, μπορείτε να προσθέσετε λίγο απορρυπαντικό στο νερό και να σκουπίσετε τους λεκέδες.

Τεχνικές Προδιαγραφές

Μοντέλο: Ρομποτάκι Green Oven+
Τάση/Συχνότητα: AC 220 – 240 ~ 50 Hz
Ισχύς: 1400W
Θερμοκρασία: 65-250°C
Χρονοδιακόπτης: 0-60 λεπτά
Χωρητικότητα Μπολ: 12lt – 17lt

Ασφαλής Απόρριψη της Συσσκευής



- Τα σήματα που εμφανίζονται πάνω στο προϊόν ή στα εγχειρίδια που το συνοδεύουν υποδεικνύουν ότι δε θα πρέπει να ρίπτεται μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα μετά το τέλος του κύκλου ζωής του. Προκειμένου να αποφευχθούν ενδεχόμενες βλαβερές συνέπειες στο περιβάλλον, ή την υγεία εξαιτίας της ανεξέλεγκτης διάθεσης απορριμμάτων, σας παρακαλούμε να το διαχωρίσετε από άλλους τύπους απορριμμάτων και να το ανακυκλώσετε ώστε να βοηθήσετε στη βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων.
- Οι οικιακοί χρήστες θα πρέπει να έρθουν σε επικοινωνία είτε με τον πωλητή από όπου αγόρασαν το προϊόν είτε τις κατά τόπου υπηρεσίες προκειμένου να πληροφορηθούν τις λεπτομέρειες σχετικά με τον τόπο και τον τρόπο με τον οποίο μπορούν να δώσουν αυτό το προϊόν για ασφαλή προς το περιβάλλον ανακύκλωση. Το προϊόν αυτό δε θα πρέπει να αναμινύεται με άλλα συνηθισμένα απορρίμματα προς διάθεση.

Εγγύηση

• Η εταιρία ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ εγγυάται τα προϊόντα της για οποιαδήποτε ελάττωμα κατασκευής ή υλικών για δύο (2) έτη από την ημερομηνία αγοράς ή παράδοσης με την προσκόμιση της απόδειξης αγοράς. Εάν το προϊόν που έχετε αγοράσει, παρουσιάσει ελάττωμα κατασκευής ή υλικών, απευθυνθείτε στο κατάστημα αγοράς ή σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Service ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ. Για την ενημέρωσή σας σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Service ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ, επισκεφθείτε τη ιστοσελίδα μας www.benrubi.gr. Είναι στην αποκλειστική κρίση της ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ η αντικατάσταση αντί επιδιόρθωσης του ελαττωματικού προϊόντος.

• Η εγγύηση δεν καλύπτει ελαττώματα που θα προκύψουν από φυσιολογική φθορά, σπάσιμο, λανθασμένη εγκατάσταση ή συντήρηση του προϊόντος, κακό χειρισμό, αντικανονικές συνθήκες λειτουργίας, μη εφαρμογή των οδηγιών χρήσης, μετατροπή ή επισκευή του προϊόντος από μη εξουσιοδοτημένο τεχνικό που δεν ανήκει στα Κέντρα Service ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ.

Επίσης, η εγγύηση δεν καλύπτει τα παρακάτω ενδεικτικά αναφερόμενα:

- Σημάδια, αποχρωματισμό ή γρατζουνιές.
- Καψίματα εξαιτίας έκθεσης σε φωτιά ή φλόγα.
- Βλάβη από θερμικό σοκ (απτόμενη αλλαγή θερμοκρασίας ή τάσης).

ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

Χ. ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ & ΥΙΟΣ Α.Ε.

Αγ. Θωμά 27, 15124, Μαρούσι – Αθήνα

Τηλ.: 210 6156400

Fax: 210 6199316

e-mail: benrubi-sda@benrubi.gr



We thank you for having chosen an appliance from the IZZY range.

Safety Interlocks



Please read these instructions carefully before using the appliance and save them for future reference. Please keep the sales receipt for guarantee purposes (pls see below “Guarantee and Customer Service”)

- Before connecting the appliance, check if the voltage indicated on the appliance, corresponds with the mains voltage in your home.
- Always plug your device into an outlet that is earthed. Failure to comply with this requirement may result in electric shock and possible serious injury.
- Never leave the appliance unattended when in operation.
- Close supervision is necessary when your appliance is being used near children. Ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by people with reduced physical, sensory or mental capabilities, children or those with 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.
- Disconnect the power cord from the supply mains:
 - After each use
 - Before fitting or removing parts
 - When you do not use the appliance
 - Before cleaning and maintenance operations
- Never use the appliance for any other use than indicated.
- The device is intended for indoor use. Do not use the device outdoors.
- Do not store the appliance outdoors.
- The device is intended only for domestic use. Any other use will cancel the warranty.
- Check the power cord periodically for possible damages. If the power

cord or the plug of the appliance has been damaged, do not use the appliance and contact an authorized BENRUBI Service Center.

- Make sure that the power cord does not come into contact with the hot parts of the appliance or comes into contact with sharp corners.
- Do not place the appliance near heat sources, on or next gas or electric hobs.
- Always use the appliance on a dry, flat surface, resistant to high temperatures. Particular attention is required on surfaces where the temperature can cause problems. In these cases, it is recommended to use additional heat-resistant surface.

IMPORTANT: Do not place the lid when it is hot or immediately after cooking on kitchen benches or any other surface. Always place the lid on some heat-resistant surface.

- Do not operate or place the device or parts in places of high humidity or where it may get wet. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- The appliance should not get in contact with flammable material, as curtains, draperies, walls and the like, when in operation.
- **Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.**
- **Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.**
- Incorrect use of the appliance can cause injury.
- Do not let the power cord of the appliance hang over the edge of a table or bench top or where a child could grab it. Do not let the power cord to touch any hot surface.
- To prevent fire, do not use the appliance near flammable materials such as curtains, fabrics, charcoal etc.

Attention: The surface of the appliance could is hot during operation.

Attention: Do not operate the appliance when it is empty.

- Always use the handle and the special oven gloves to touch the hot surfaces of the appliance or remove the food. Do not touch the hot parts of the appliance.
- Do not place the oven inside or under cabinets.
- Never pull the cord to disconnect the appliance from the electrical supply. Instead grasp the plug and pull it to disconnect.
- Never leave the power cable wrapped during use. Unwind it completely.
- Never use highly corrosive or abrasive cleaning agents.
- Clean the appliance after each use. Failure to maintain the oven

clean could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

- Make sure the appliance has cooled down completely before cleaning.
- Do not move the appliance when it is in operation.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands.
- Do not use an extension power cord.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Check the power cord periodically for possible damages. If the power cord or the plug of the appliance has been damaged, do not use the appliance and contact an authorized BENRUBI Service Center.
- In case of a possible damage, do not attempt to repair the appliance by yourself. Please contact one of the authorized BENRUBI service centers. Any repair made by an unauthorized BENRUBI Service Center CANCELS THE GUARANTEE.
- Any misuse of the device cancels the warranty.
- Any connection error invalidates the warranty.
- Only use original spare parts.
- The appliance conforms to EU directive 2014/30/EU on Electromagnetic Compatibility, the 2014/35/EU Low Voltage Directive, the 2011/65/EU RoHS Directive, the directive 2009/125/ EC for eco-design and the EC regulation no. 1935/2004 on materials intended to contact with food.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Parts of the Appliance



1. Timer
2. Adjustable thermostat
3. Handles
4. Glass ovenproof bowl
5. Anti-slip base
6. Wire rack
7. Lid
8. Motor

Before the First Use

• Wash all parts of the appliance (see section “Care and Cleaning”)

1. Place the lid (7) on the bowl (4) and lower the safety handle.
2. Plug the power cord into the wall socket.
3. Turn the adjustable thermostat (2) to 250°C.
- 4 Set the timer (1) to 5 minutes and allow the oven to work until the timer reaches the "OFF" position.
5. Unplug the appliance plug from the power outlet.

- With the above procedure, any factory lubricants removed from the oven resistance.
- There may be some odor due to lubricants. This is perfectly normal and will stop after a while.

Use of the Oven

1. Place the wire rack (6) into the glass bowl (4) of the appliance. Put the food you want to bake on the wire rack. Put the lid (7) on the bowl. Make sure you leave enough space between the food and the lid so that air circulation is not obstructed.
2. Plug the power cord into the wall socket.
3. Turn the timer (1) clockwise, at the desired time, and lower the safety handle. The indicator light will turn on.
4. Turn the thermostat (8) to the desired temperature. The indicator light will turn on and the appliance will start baking.
5. When the preset temperature has been reached, the indicator light will go off. When the oven temperature drops below the default, the oven will restart the heating process. The indicator light will go on again indicating that the heating is restarted.
6. After the end of the preset time, the timer (1) will reach "OFF" and an alarm will sound indicating that the cooking time is complete.
7. After the end of cooking, remove the power cord from the socket.

Note: The device will not work if the safety handle is not locked and has not been firmly in place. If you want to open the lid during operation, lift the handle. The operation of the oven will stop. The operation of the appliance will start again when the lid is placed and the safety handle is lowered until it snaps into place.

Tips for Perfect Baking

- Preheat the appliance for about 3 minutes before you start cooking.
- Always place the food on the grill. This ensures the correct air circulation.
- Always leave at least 1 cm between the lid and the food that you have placed on the appliance.
- When the food is ready, you can keep it warm inside the appliance until it is served by turning the adjustable thermostat to 150°C.

IMPORTANT: When the appliance is switched on, the handles will become slightly loose, but after the end of the operation and after the appliance has cooled down, they will be restored to their original form.

CAUTION: Do not place the lid when it is hot or immediately after cooking on kitchen benches or any other surface. Always place the lid on some heat-resistant surface.

- Uniformly distribute the food in the oven to ensure a smooth flow of air around the food.
- To prevent food from sticking on the grill, you can sprinkle it with some oil.

Oven Functions

Defrosting

1. Place the frozen food on the wire rack (6).
2. Turn the thermostat (2) to 100°C and the timer (1) to 10 minutes (depending on the quantity). Check if the food has been defrosted every 5 to 10 minutes.
3. At the end of the preset operating time, the timer (1) will reach "OFF" and an audible alarm

will be heard indicating that the defrost time is complete.

4. After defrosting, remove the power cord from the socket.

- Large pieces of food, such as meat, should be turned over at least once during defrosting.
- Liquids and juices of the defrosted foods inside the appliance should be carefully removed before starting the baking process.
- Large pieces of meat or poultry etc. cannot be cooked unless they are defrosted first. But there are some foods that are cooked better when they are frozen. Just follow the cooking instructions on the packaging of each product. The required cooking time is often less when you cook the food in this appliance than in the conventional oven in your kitchen.

Toasting

- You can toast bread, bagels, pizza, crepes,
- For better toasting, use the high wire rack and set the temperature to 220-230°C, depending on your preferences.
- In the case of toasting, it is not necessary to turn the food. The hot air circulating in the appliance will bake evenly on both sides.

Steam Cooking

- You can cook vegetables, fish and other dishes in steam, adding 1-2cm. water in the glass bowl.
- Then place the food on the wire rack and adjust the temperature and cooking time accordingly.

Baking

- Some foods that are baked without being covered, require a baking temperature lower than 20°C to 40°C than that of a conventional kitchen oven.
- Preheating is not required.
- Usually when you bake a cake, it remains more liquid inside, while on the outside it is baked more quickly. We recommend that you using long and not too high cake forms. For small individual cakes or muffins, we recommend small paper cups or special pans.

Grilling

- As with toasting, the food should be placed on the high wire rack and the temperature set between 220°C and 240°C.
- In order to set the appropriate baking temperature, you should take into account the thickness of the food. For example, for a piece of 3 cm thick meat you will need to use low temperature but longer baking time.
- You can turn your food at least once in order to brown evenly.

Baking on the high wire rack & grill

- To bake on high wire rack or grill, the temperature should be set between 225°C and 250°C.
- Preheating is not required.
- The food should be placed on the grill without covering it.
- Use the high wire rack so that the food is as close as possible to the air of the appliance. You can use any spices of your choice on the food.
- If the meat or fish is fat-free, you should sprinkle it with some oil. This will prevent the meat from sticking to the wire rack.

Baking on the low wire rack

- Cover the bottom of the bowl with an aluminum foil (leaving a margin around the walls) so that any fluids or food fats are collected there during baking.
- Use the low wire rack so that hot air circulated freely, which let the meat be baked uniformly and seal its liquids.
- You do not have to turn over the meat during baking.
- Follow the cooking temperature indicated in the "Recommended cooking time" section. Otherwise, if you want to cook food on the low grill by following a cooking book, reduce the cooking temperature by 25°C relative to the temperature you would set to cook the food in your conventional oven.

Recommended Ways of Cooking

Whole chicken

- Wash the chicken very carefully and add the seasonings of your choice (such as pepper, garlic, spices, salt, etc.).
- Let the chicken rest with the spices for a few hours before cooking.
- Cover the bottom surface of the bowl with foil leaving a little margin from the bowl walls to pick up any liquids that may drip.
- Bake for about 30 minutes per kilo at 200°C.

Pot roast

- Place the meat on the low rack, with the thick part of the meat facing up.
- Set the cooking temperature to be about 25°C less than the required temperature for baking in a conventional oven.
- Baking time depends on the size and type of meat.

Cake

- Preheat the oven at 220°C -230°C for about 3 minutes.
- Select a cake form that fits into the glass bowl of the oven.
- Always place the form on the low wire rack. Never place the form directly on the bottom surface of the glass bowl.
- Set the cooking temperature to be about 10°C less than that required for baking in a conventional oven.
- Baking time depends on the size of the cake. You can always check the cooking progress of the cake thanks to the glass bowl.

Biscuits & Doughs

- Lightly butter a suitable baking pan. Put dough in the pan, and place the pan in the low wire rack.
- The ideal temperature for baking biscuits, cookies etc. is 220°C -230°C.
- Baking time varies depending on the baking dough, but generally 12-15 minutes to cook biscuits is enough.

Pies

- Allow the frozen and pre-cooked pie to defrost.
- Place the pie on the high wire rack and bake for about 8-12 minutes at 220°C. At the same time, you can place some pre-fried oven fries on the low wire rack.
- For frozen pies or pies that are not pre-cooked, the grill position and temperature remain the same as above, but the cooking time should be increased by 20-25 minutes.
- Baking time varies depending on the size and content of the pie.

Eggs

- Just place up to 6 eggs in a pan and place the pan on the high wire rack.
- Set the temperature to 200°C and the timer to 6 minutes for soft-boiled eggs or 10 minutes for hard-boiled eggs. Always use oven gloves to remove the pan from the appliance. If you wish, you may use the tong to remove the eggs from the pan.

Bread buns

- To heat fresh bread buns, wrap each with aluminum foil and place it on the low wire rack.
- Heat for about 5-7 minutes at 200°C.
- If the bread is a few days old, sprinkle with a little milk, place it on the high wire rack and heat it for about 6-10 minutes at 180°C.

Recommended Cooking Time

Baking times may vary depending on the quantity of food.

Type of food	Recommended cooking time	Temperature
Chicken	30-40 minutes	180-200°C
Fish	10-15 minutes	130-150°C
Pork	15-20 minutes	180-200°C
Cake	10-12 minutes	140-160°C
Lobster	12-15 minutes	140-160°C
Shrimps	10-12 minutes	150-180°C
Sausage	10-13 minutes	120-150°C
Roasted bread	8-10 minutes	120-140°C
Potatoes	12-15 minutes	180-200°C
Chicken wings	15-20 minutes	150-200°C
Crab	10-13 minutes	140-160°C
Hot dogs	5-8 minutes	190-210°C
BBQ spare ribs	18-20 minutes	220-240°C

Care and Cleaning

CAUTION: Before cleaning, ensure that the appliance is disconnected from the outlet and it has cooled down completely.

Lid

- Wipe the lid from all sides using a soft, damp cloth with a little dishwashing detergent if necessary. Then dry thoroughly.
- Care must be taken not to penetrate fluids in the recess on the underside of the lid or on the motor.

CAUTION: Never wash the lid of the appliance with water or any other liquid. Never wash it under running water.

Glass bowl, high wire rack, low wire rack

- Wash the glass bowl and the wire racks with a dishwashing detergent and a soft sponge. Rinse the bowl and dry it thoroughly.
- **Do not wash in a dishwasher.**
- In the case of difficult dirt, use a nylon or polyester sponge for scrubbing.
- Never use hard metal sponges to clean the appliance.
- Do not use hard detergents or abrasive cleaning fluids that can damage the surface of the appliance.

IMPORTANT: Ensure that the bowl of the appliance has cooled down completely before washing.

Automatic Cleaning Function

1. Add 3-4 cm of warm water in the glass bowl of the appliance and close the lid.
2. Make sure the handles are lowered and locked in place.
3. Turn the adjustable thermostat to 100°C.
4. Turn the timer to 10 minutes.
5. The hot air circuit creates an intense washing action by removing even the burned food debris inside the bowl.
6. After the end of the operating time when the timer reaches "Off", remove the lid and wash the bowl with warm water to remove any detergent residues.

Notes:

- After the automatic cleaning has ended and if the oven has stubborn stains, turn the timer to repeat the cleaning process for another 2 to 3 minutes.
- During the automatic cleaning process, you can leave inside the bowl the wire rack for prewash.
- If necessary, add a little detergent to the water and wipe the stains.

Technical Specifications

Model: Green Oven+

Voltage/Frequency: AC 220 – 240 ~ 50 Hz

Power: 1400W

Temperature: 65-250°C

Timer: 0-60 minutes

Bowl capacity: 12 lt – 17lt

Safe Appliance Disposal



- This product should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate it from other types of waste and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

- Household users should contact either the retailers where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take this item for environmental safe recycling. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

Guarantee & Customer Service

- BENRUBI Company guarantees its products for any manufacturing defect or defective materials for a period of two (2) years from the date of purchase or delivery by presenting purchase receipt. If your product malfunctions or you find any defects, please revert to the retail location you have purchased it from or contact an authorized BENRUBI Service Centre. To find the nearest authorized BENRUBI Service Centre, visit our website www.benrubi.gr. It is in the discretion of BENRUBI Company to replace or repair the defective product.

- The warranty does not cover damages resulting from normal wear, breakage, improper installation or maintenance of the product, mishandling, abnormal working conditions, failure to implement the instructions, conversion or repair of the product by an unauthorized technician who does not belong to the BENRUBI Service Centers.

Also, the warranty does not cover the following indicative factors:

- Stains, discoloration or scratches.
- Burns due to exposure to heat or flame.
- Damage from thermal shock (sudden temperature change or change of voltage).

FOR MORE INFORMATION CONTACT:

H. BENRUBI & FILS SA

27 Aghiou Thoma str, GR15124

Maroussi - Athens

Tel.: 210 6156400, Fax: 210 6199316

e-mail: benrubi-sda@benrubi.gr

