

**@gruppe®**

**ΤΟΥΡΜΠΟΜΑΓΕΙΡΑΣ**

ΙΔΑΝΙΚΟΣ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΚΟΥΖΙΝΑ  
ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΙ, ΞΕΠΑΓΩΝΕΙ, ΞΗΡΑΙΝΕΙ, ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΝΕΙ  
ΜΕ ΛΑΜΠΑ ΑΛΟΓΟΝΟΥ

**CBS 006**



**POWER :**  
**220 - 240V~ 50Hz 1400 W**

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ (GR)**

## Οδηγίες χρήσης

---

- Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες που σας δίνονται σε αυτό το εγχειρίδιο πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
- Πριν αποσυνδέσετε το βύσμα από την πρίζα απενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας το βύσμα και όχι το καλώδιο.
- Μη βυθίζετε το καλώδιο, το βύσμα ή το μοτέρ σε νερό ή άλλα υγρά για να μην προκληθεί ηλεκτροπληξία.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν τον καθαρισμό της και όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν την προσθήκη ή την αφαίρεση εξαρτημάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε ηλεκτρικές συσκευές, σε φούρνο και σε άλλες πηγές θερμότητας.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να αιωρείται από το τραπέζι ή από τον πάγκο ή να εφάπτεται σε θερμές επιφάνειες.
- Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν μετακινείτε συσκευές που περιέχουν καυτό λάδι ή άλλα ζεστά υγρά.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλο λόγο εκτός από εκείνον για τον οποίο έχει κατασκευαστεί.
- Μη μετακινείτε ή σηκώνετε τη συσκευή αν δεν την έχετε πρώτα αποσυνδέσει από την πρίζα.
- Πριν αφαιρέσετε το καπάκι: Απενεργοποιήστε τον χρονομετρητή και αποσυνδέστε το καλώδιο. Ανασηκώστε το πάνω τμήμα χρησιμοποιώντας τα χερούλια μεταφοράς της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε το κάτω τμήμα του καπακιού σε επιφάνειες ξύλινες, πλαστικές και γενικά σε όσες δεν είναι ανθεκτικές στη θερμότητα.
- Πάντα να τοποθετείτε το πάνω τμήμα της συσκευής στο μπωλ πριν τη συνδέσετε στην πρίζα και την ενεργοποιήσετε.
- Μην καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας συρμάτινο σφουγγάρι.

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

## Χειρισμός

---

1. Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα 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 το χρονομετρητή από αριστερά προς τα δεξιά ρυθμίζοντας τη διάρκεια μαγειρέματος που θέλετε και το κόκκινο φωτάκι θα ανάψει.
4. Γυρίστε το θερμοστάτη από αριστερά προς τα δεξιά ρυθμίζοντας τη 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

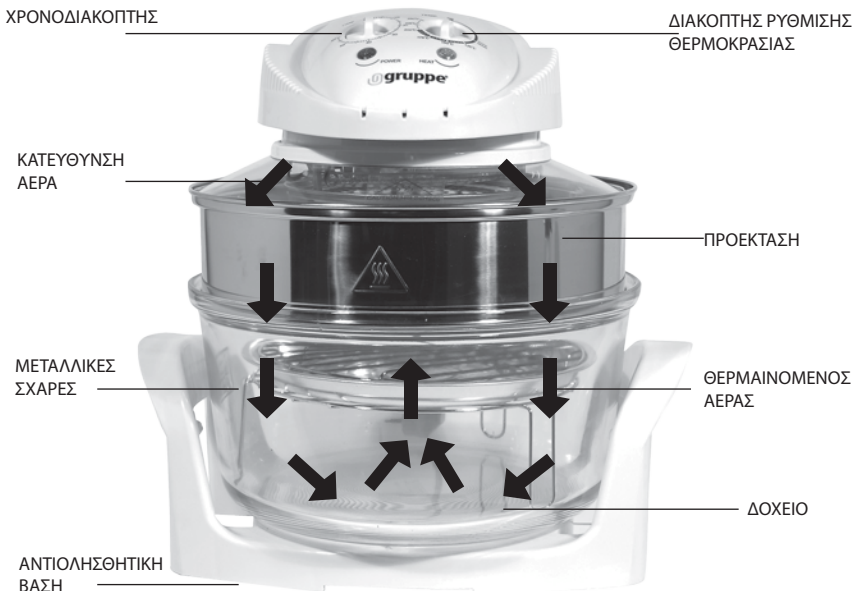
---

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 στη θερμότητα. Τοποθετήστε το σε ένα πιάτο, μπουλ, ή μια βάση ανθεκτική στη

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.



## Χαρακτηριστικά

### 1. Πολλαπλές λειτουργίες

Με το θερμό αέρα και την θερμοκρασία να κυμαίνεται σε 65 - 250°C, η συσκευή έχει πολλές λειτουργίες:

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

### 2. Μείωση χοληστερίνης

Ο θερμός κινούμενος αέρας μέσα στη συσκευή θα αποσυθέσει το 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.

### Τηγάνισμα

- Μπορείτε να φτιάξετε πατάτες τηγανιτές 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.

### Απόψυξη

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για την απόψυξη τροφίμων απλά ορίστε τη 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 στη συσκευή ώστε να εξασφαλίζεται η σωστή διέλευση του αέρα γύρω από αυτά.
- Την πρώτη φορά που δοκιμάζετε να εκτελέσετε μια συνταγή, να ελέγχετε τη διαδικασία ψήσιματος μέσα από το γυάλινο μπωλ καθώς η διάρκεια μαγειρέματος .
- Αν θέλετε να τοποθετήσετε τα τρόφιμα απευθείας στη σχάρα, καλό θα ήταν πρώτα να

τοποθετήστε λίγο λάδι που αποτρέπει τα τρόφιμα να κολλήσουν στη σχάρα.

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

- Αν η συσκευή είναι αρκετά βρώμικη, προσθέστε λίγο απορρυπαντικό σε νερό και τρίψτε τα υπολείματα αν χρειαστεί.

## Ενδεικτικός οδηγός μαγειρέματος

ΤΡΟΦΙΜΑ	Χρόνος μαγειρέματος	Θερμοκρασία προσαρμογής
Κοτόπουλο	30-40 λεπτά	180 - 200° C
Κοτόπουλο φτερούγες	15-20 λεπτά	150 - 180° C
Ψάρι	10-15 λεπτά	130 - 150° C
Κέϊκ	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
Ψητό ψωμί	8-10 λεπτά	120 - 140° C
Πατάτες	12-15 λεπτά	180 - 200° C
Καβούρια	10-13 λεπτά	140 - 160° C
HotDog	5-8 λεπτά	190 - 210° C
BBQ	18-20 λεπτά	220 - 240° C
Αβγά	6-10 λεπτά	180 - 200° C

## Εξοικονόμηση ενέργειας

Η συσκευή χρησιμοποιεί λιγότερη ενέργεια σε σχέση με τους συμβατικούς φούρνους και η δυνατότητα μαγειρέματος σε αυτή μειώνει το χρόνο μαγειρέματος και κατά συνέπεια την κατανάλωση.

## Συνταγές

### Αστακός

Συστατικά : 1 κιλό αστακό, χυμό τζίντζερ, αλάτι, ζάχαρη, ζωμό, πιπέρι  
Τοποθετείτε τον αστακό στο αλάτι για 10-15 λεπτά και έπειτα τοποθετήστε τον στον τουρμπομάγειρα και μαγειρέψτε τον για 12-15 λεπτά σε θερμοκρασία 140-180° C.

### Κοτόπουλο

Συστατικά : Κοτόπουλο, λίγο αλεύρι, λίγο κρασί, ζάχαρη, μέλι, ξύδι, ζεστό νερό  
Πλύνετε και καθαρίστε το κοτόπουλο σε βραστό νερό και αμέσως μετά σε κρύο νερό. Αναμίξτε το αλεύρι, τη 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, τοποθετείστε το στον τουρμπομάγειρα. Μαγειρέψτε το κοτόπουλο για 20 λεπτά σε θερμοκρασία 150-200° C και έπειτα απλώστε το μίγμα πάλι και ψήστε για 10 λεπτά σε χαμηλή θερμοκρασία.

### Αβγά

Τοποθετείστε 1-6 αβγά στην σχάρα και ρυθμίστε την συσκευή στους 200°C και τον χρονομετρητή σε 6-10 λεπτά ανάλογα αν τα θέλετε μελάτα ή σφιχτά.  
ΠΡΟΣΟΧΗ. Χρησιμοποιείστε λαβίδα για να αφαιρέσετε τα αβγά από τον τουρμπομάγειρα για να μην προκληθεί έγκαυμα στα χέρια.

### Ψητό κρέας

Η χρονική διάρκεια μαγειρέματος του κρέατος εξαρτάται από την προτίμηση σας, το είδος του κρέατος και το βάρος του.

Χοιρινό:

Ρυθμίστε τη συσκευή στους 220°C και τοποθετείστε το χοιρινό στη σχάρα για 30-40 λεπτά ή μέχρι να σχηματιστεί κρούστα. Χαμηλώστε τη θερμοκρασία σε 180-200°C .

Αρνί:

Ρυθμίστε τον φούρνο στους 180-200°C και μαγειρέψτε το κρέας για 30 λεπτά.

### Ανακύκλωση

Αυτό το προϊόν φέρει το σύμβολο της επιλεκτικής διαλογής για τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Αυτό σημαίνει ότι το προϊόν αυτό πρέπει να ανακυκλώνεται σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EK, προκειμένου να ανακυκλωθεί ή να αποσυναρμολογηθεί σωστά και να ελαχιστοποιηθούν οι βλαβερές επιπτώσεις του υλικού του προϊόντος στο περιβάλλον. Για περισσότερες πληροφορίες, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τις τοπικές ή περιφερειακές αρχές σας.

Ηλεκτρικά προϊόντα που δεν περιλαμβάνονται στην επιλεκτική διαδικασία διαλογής είναι δυνητικά επικίνδυνα για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία λόγω της παρουσίας των επικίνδυνων ουσιών τους.

**Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΔΕ ΦΕΡΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΔΕΝ τηρούνται οι οδηγίες για τη σωστή εγκατάσταση, συντήρηση και χρήση του ανεμιστήρα.**

### RECYCLING INFORMATION

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment by ensuring this product is disposed off correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, αντιπρόσωπο σέρβις ή από παρόμοιο εξειδικευμένο προσωπικό, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος.