

23738

Chef-O-Matic

PRO

3L



- *Instruction manual*
- *Manual de instrucciones*
- *Mode d'emploi*
- *Bedienungsanleitung*

ENGLISH

Thank you for purchasing Chef-O-Matic Pro. Please read all the instructions carefully before using the product to get the most out of your Chef-O-Matic Pro.

1. Introduction
2. Safety instructions
3. Components
4. Control panel
5. Preparation
6. Cooking with Chef-O-Matic Pro
7. Ingredients
8. Cleaning and maintenance
9. Certifications and standards
10. Technical specifications

1. INTRODUCTION

Thank you for purchasing Chef-O-Matic Pro. This incredible machine will become your best ally in the kitchen. You'll be able to cook dozens of delicious recipes without having to spend hours in the kitchen. Chef-O-Matic Pro will cook while you do other activities in and out of the house. All you have to do is put the ingredients in the pot and select the programme you want. It's that simple!

What's more, the practical timer function lets you set the exact time you want your dish to be ready. That way you'll have a hot, freshly cooked meal ready when you come home from work, when the kids get home from school or when you come back from an outing.

To get the most out of your Chef-O-Matic Pro, make sure you read and understand the instructions and familiarize yourself with how Chef-O-Matic Pro works.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

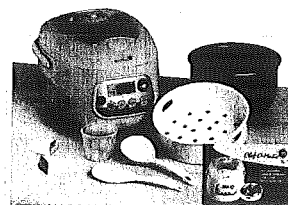
- Read all instructions carefully.
- Chef-O-Matic Pro is not a toy. Keep out of reach of children.
- To prevent damage and/or injuries, only use accessories recommended by the manufacturer.
- Only use Chef-O-Matic Pro indoors and on dry surfaces.
- Do not touch hot surfaces without heat-resistant gloves or pads.
- Do not use Chef-O-Matic Pro if the cable or plug is damaged. Return your Chef-O-Matic Pro to the nearest authorized service facility if the cable or plug is damaged.
- Unplug Chef-O-Matic Pro when not in use and before cleaning. Turn off the unit before unplugging it.
- Do not unplug Chef-O-Matic Pro with wet hands.
- Do not cover the steam vent on the outer lid. To avoid burns, keep away from the steam coming out of the vent.

- Be careful when removing the lid, as steam is hot and may burn.
- To avoid burns, use heat-resistant gloves or pads when removing the inner pot of your Chef-O-Matic Pro while it is still hot.
- This device was not designed to be used by anyone (including children) with reduced physical, sensory or mental disabilities, or by people without adequate experience and/or knowledge, unless they are supervised by someone responsible for their safety or are given instructions on how to use the device.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the device.
- **WARNING:** Place the lid on the pot so that the steam is not directed towards the handle.
- **WARNING:** Do not remove the lid if you are boiling water.
- This device is designed to be used for domestic applications and other work environments:
 - kitchen areas reserved for staff in shops, offices and other work environments.
 - farms.
 - by customers in hotels, motels and other residential-type settings.
 - in settings such as hotel rooms.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

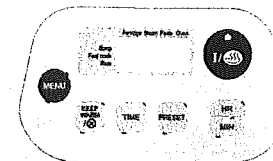
3. COMPONENTS



1. Outer lid
2. Steam vent
3. Inner pot (capacity: 3 litres)
4. Handle
5. Side hook for ladle or spatula (2 pieces)
6. Steaming tray
7. Measuring cup
8. Spatula
9. Ladle
10. Recipe booklet

Chef-O-Matic

4. CONTROL PANEL



I/ : Use this button to start cooking with the programme and time selected.

MENU: Use this button to select the cooking programme you want. Keep pressing this button until the desired cooking programme appears on the screen.

- **RICE:** Special programme for cooking all kinds of rice.

- **FAST COOK:** Multipurpose programme that is ideal for cooking meat, fish, sauces, breaded dishes, sautéed dishes, roasts, etc.

- **SOUP:** Special programme for making soup and broth

- **PORRIDGE:** Special programme for porridge and stew.

- **STEAM:** Special programme for boiling and steaming vegetables, meat and fish.

- **PASTA:** Special programme for cooking all kinds of pasta dishes.

- **OVEN:** The ideal programme for making all kinds of cakes and desserts.

KEEP WARM :

This button keeps the food warm at a constant temperature when the programme ends.

This button has two functions:

- It activates and deactivates the option of keeping food warm at a constant temperature.
- It turns the unit off.

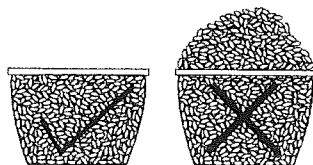
TIME: Cooking time. There is a preset time for every programme. Use the **HR** (hours) and **MIN** (minutes) buttons to set the desired cooking time.

PRESET TIMER: Cooking timer button. Use this button to select the time you want your food to be ready.

5. PREPARATION

BEFORE USE

- Make sure that the inner pot is completely dry before placing it inside Chef-O-Matic Pro. Use a dry cloth to make sure.
- The inner pot can only be used with Chef-O-Matic Pro. Only the inner pot provided can be used with Chef-O-Matic Pro.
- Do not use more liquid than the **MAXIMUM** level indicated on the inner pot.
- The quantities are indicated on the measuring cup, which should be filled in accordance with the following image:



We recommend that you unplug your Chef-O-Matic Pro when not in use.

ADJUSTING THE CLOCK:

Make sure that the clock is set to the correct time to avoid problems with preset cooking times. Follow these steps to set the clock to the current time:

1. Plug your Chef-O-Matic Pro into the mains. Press the HRS (hours) or MIN (minutes) button for a few seconds. The numbers on the clock will start to blink.
2. Select the current time by pressing the HRS and MIN buttons.
3. Press the **I/SS** button to set the time.

6. COOKING WITH CHEF-O-MATIC PRO

First, put the inner pot in your Chef-O-Matic Pro. Then put all the ingredients in the inner pot and close the outer lid.

Select the programme and cooking time and follow the instructions for each programme.

RICE

Select the **RICE** programme with the **MENU** button and press **I/SS**. Your Chef-O-Matic Pro will start cooking.

This programme has a default duration of approximately 25-35 minutes. The cooking time **cannot** be changed. Cooking time may be longer depending on the quantity of rice to be cooked. When approximately 10 minutes of cooking time is left, the display panel will show the countdown of the remaining minutes.

When the programme ends, the **KEEP WARM** function will automatically be activated so the food is kept warm. If you do not wish to keep the food warm, press the **KEEP WARM** (X) button to turn the Chef-O-Matic Pro off.

If you want to activate the option to keep the food warm when the unit is off, press the **KEEP WARM** (X) button again.

➤ Follow the recipe carefully to make sure that the correct amount of rice and water is used. The recommended ratio of rice to water is 1 cup rice to 1.5 cups water.

FAST COOK

Follow these instructions in order:

1. Select the **FAST COOK** programme with the **MENU** button.
2. Press the **TIME** button. This programme has a default duration of 10 minutes. If you wish to change the cooking time, keep pressing the **MIN** (minutes) button as many times as necessary to set the desired time. Each time you press the button, the cooking time will increase by 5 minutes. The shortest cooking time that can be selected is 5 minutes and the longest is 1 hour.
3. Press the **I/SS** button. The unit will start to count down the cooking time remaining. Chef-O-Matic Pro will start cooking. Bear in mind that the time required by this function to reach the optimum temperature is only approximately 7 to 8 minutes.

When the programme ends, the **KEEP WARM** function will be automatically activated and the food will be kept warm. If you do not wish to keep the food warm, press the **KEEP WARM** (X) button to turn the Chef-O-Matic Pro off.

If you want to activate the option to keep the food warm when the unit is off, press the **KEEP WARM** (X) button again.

SOUP

Follow these instructions in order:

Select the **SOUP** programme with the **MENU** button.

1. Press the **TIME** button. This programme has a default duration of 10 minutes. If you wish to change the cooking time, keep pressing the **HR** (hours) and **MIN** (minutes) buttons as many times as necessary to

set the desired time. Each time you press the **MIN** button, the cooking time will increase by 5 minutes. The shortest cooking time that can be selected is 10 minutes and the longest is 2 hours.

2. Press the **I/SS** button. The unit will start to count down the cooking time remaining. Chef-O-Matic Pro will start cooking.

When the programme ends, the **KEEP WARM** function will be automatically activated and the food will be kept warm. If you do not wish to keep the food warm, press the **KEEP WARM** (X) button to turn the Chef-O-Matic Pro off.

If you want to activate the option to keep the food warm when the unit is off, press the **KEEP WARM** (X) button again.

PORRIDGE

Follow these instructions in order:

1. Select the **PORRIDGE** programme with the **MENU** button.
2. Press the **TIME** button. This programme has a default duration of 10 minutes. If you wish to change the cooking time, keep pressing the **HR** (hours) and **MIN** (minutes) buttons as many times as necessary to set the desired time. Each time you press the **MIN** button, the cooking time will increase by 5 minutes. The shortest cooking time that can be selected is 10 minutes and the longest is 2 hours.
3. Press the **I/SS** button. The unit will start to count down the cooking time remaining. Chef-O-Matic Pro will start cooking.

When the programme ends, the **KEEP WARM** function will be automatically activated and the food will be kept warm. If you do not wish to keep the food warm, press the **KEEP WARM** (X) button to turn the Chef-O-Matic Pro off.


If you want to activate the option to keep the food warm when the unit is off, press the **KEEP WARM** (X) button again.


STEAM

➤ To cook with steam, fill the inner pot with about 5 cm of water and insert the steaming tray. Place the ingredients on the tray, close the outer lid, select the programme and follow these instructions in order:

1. Select the **STEAM** programme with the **MENU** button.
2. Press the **TIME** button. This programme has a default duration of 30 minutes. If you wish to change the cooking time, keep pressing the **HR** (hours) and **MIN** (minutes) buttons as many times as necessary to set the desired time. Each time you press the **MIN** (minutes) button, the cooking time will increase by 5 minutes. The shortest cooking time that can be selected is 15 minutes and the longest is 1 hour.

3. Press the **I/SS** button. The unit will start to count down the cooking time remaining. Chef-O-Matic Pro will start cooking.

When the programme ends, the KEEP WARM function will be automatically activated and the food will be kept warm. If you do not wish to keep the food warm, press the **KEEP WARM**  button to turn the Chef-O-Matic Pro off.


If you want to activate the option to keep the food warm when the unit is off, press the **KEEP WARM**  button again.


PASTA

Follow these instructions in order:

1. Select the **PASTA** programme with the **MENU** button.
2. Press the **TIME** button. This programme has a default duration of 30 minutes. If you wish to change the cooking time, keep pressing the **HR** (hours) and **MIN** (minutes) buttons as many times as necessary to set the desired time. Each time you press the button, the cooking time will increase by 5 minutes. The shortest cooking time that can be selected is 5 minutes and the longest is 1 hour.
3. Press the **I/SS** button. The unit will start to count down the cooking time remaining. Chef-O-Matic Pro will start cooking.

When the programme ends, the WARM function will be automatically activated and the food will be kept warm. If you do not wish to keep the food warm, press the **OFF** button to turn the Chef-O-Matic Pro off.

When the programme ends, the KEEP WARM function will be automatically activated and the food will be kept warm. If you do not wish to keep the food warm, press the **KEEP WARM**  button to turn the Chef-O-Matic Pro off.

If you want to activate the option to keep the food warm when the unit is off, press the **KEEP WARM**  button again.

Follow the recipe carefully to make sure that the correct amount of pasta and water is used.


OVEN

Follow these instructions in order:

1. Select the **OVEN** programme with the **MENU** button.
2. Press the **TIME** button. This programme has a default duration of 10 minutes. If you wish to change the cooking time, keep pressing the **HR** (hours) and **MIN** (minutes) buttons as many times as necessary to set the desired time. Each time you press the button, the cooking time will

increase by 5 minutes. The shortest cooking time that can be selected is 5 minutes and the longest is 1 hour.


3. Press the **I/SS** button. The unit will start to count down the cooking time remaining. Chef-O-Matic Pro will start cooking.


When the programme ends, the KEEP WARM function will be automatically activated and the food will be kept warm. If you do not wish to keep the food warm, press the **KEEP WARM**  button to turn the Chef-O-Matic Pro off.

If you want to activate the option to keep the food warm when the unit is off, press the **KEEP WARM** button again.

►When baking cakes, it is recommended that you grease the inner pot with butter while it is still cold. Prepare the mixture in a separate container and pour it into the inner pot.

KEEP WARM

When the programme ends, the KEEP WARM function will be automatically activated and the food will be kept warm. If you do not wish to keep the food warm, press the **KEEP WARM**  button to turn the Chef-O-Matic Pro off.

If you want to activate the option to keep the food warm when the unit is off, press the **KEEP WARM**  button again.

IMPORTANT: Do not use the KEEP WARM function continuously for many hours, as this can affect the quality of the food. Keeps food warm for 24 hours.

PRESET TIMER

This option is used to set any of the cooking programmes. You can programme the unit up to 24 hours in advance. Please follow the instructions below to use this option:

1. Put all the ingredients in the inner pot and close the outer lid.
2. Select the desired cooking programme with the **MENU** button.
3. Press the **TIME** button. Keep pressing the **HR** (hours) and **MIN** (minutes) buttons as many times as necessary to set the desired time. Once you have selected the cooking time, wait until the **COOK TIME** button stops blinking before continuing.
4. Press the **PRESET TIMER** button. Use the **HR** (hours) and **MIN** (minutes) buttons to select the time you would like your food to be ready.
5. Press the **I/SS** button.

EXAMPLE OF TIMED COOKING PROCEDURE WITH FAST COOK:

1. Put all the ingredients in the inner pot and close the outer lid.
2. Select the desired cooking programme with the **MENU** button.
3. Press the **TIME** button. Keep pressing the **HR** (hours) and **MIN** (minutes) buttons as many times as necessary to set the desired time. For example, if the dish takes 30 minutes to cook, press the **MIN** button until you reach 30 minutes.
4. Press the **PRESET TIMER** button. If it is 9:15 a.m. and you want your food to be ready in 3 hours, select 12:15 with the **HR** (hours) and **MIN** (minutes) buttons.
5. Press the **I/SS** button. The unit is now programmed. Your Chef-O-Matic Pro will have your food ready in 3 hours. It will start cooking in 2.5 hours and will be cooking for 30 minutes.

7. INGREDIENTS

Check the best-before date on all the ingredients. Using out-of-date ingredients is dangerous for your health, and will not give the expected cooking results.

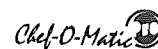
Measure the ingredients out carefully as indicated in the recipes. Depending on the results, you can make small modifications to achieve results that completely suit your taste. If you are using a recipe for the first time, we recommend following the measurements indicated.

Remember that for best results, the ingredients should be at room temperature.

8. CLEANING AND MAINTENANCE

- When the programme ends, unplug the unit and let it cool before cleaning it.
- Use a damp cloth to clean the inside and outside of the Chef-O-Matic Pro main unit. Make sure the unit is cool and unplugged before cleaning it. Remove the inner pot to clean the inside of the unit. **IMPORTANT:** Never pour water directly on Chef-O-Matic Pro or put it under running water. Do not use soap or abrasive products to clean it.
- The following accessories are dishwasher-safe: inner pot, steaming tray, ladle, spatula and measuring cup. They can also be washed with soap and lukewarm water.
- Make sure Chef-O-Matic Pro has completely cooled down before putting it away.

WARNING! Avoid electric shocks. Unplug Chef-O-Matic before cleaning it.



9. CERTIFICATES AND STANDARDS

This product complies with Low Voltage Directive 2006/95/EC, Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC, Ecodesign Directive 2009/125/EC, amended by Directive 2008/28/EC, RoHS Directive 2002/95/EC and REACH, LFGB and GS Certifications.

10. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: VHGVACSET0173

Voltage: 220-240 V / 50-60 Hz

Power: 700 W

Warranty: This product is covered by a warranty against manufacturing defects, the duration of which is stipulated by the legislation in force in each country.

WARNING

DISPOSAL OF MATERIALS



A symbol of a crossed-out wheeled bin means you should find out about and follow local regulations about disposing of this kind of product.

Do not dispose of this product as you would other household waste. Dispose of this device in accordance with the corresponding local regulations.

Electrical and electronic devices contain hazardous substances that can have harmful effects on the environment and/or human health and should be recycled properly.

Made in China

Chef-O-Matic

ESPAÑOL

Gracias por comprar *Chef-o-Matic Pro*. Familiarícese con las instrucciones antes de comenzar a utilizar el producto para sacar mayor rendimiento a su *Chef-o-Matic Pro*.

- 1-Presentación
- 2-Advertencias de Seguridad
- 3-Componentes
- 4-Panel de mandos
- 5-Preparación
- 6-Cocinando con Chef-o-Matic Pro
- 7-Ingredientes
- 8-Limpieza y mantenimiento
- 9-Certificados y Normativa
- 10-Especificaciones técnicas

1. PRESENTACIÓN

Gracias por la compra de *Chef-o-Matic Pro*. Esta increíble máquina se convertirá en su mejor aliada en la cocina. Con ella podrá cocinar multitud de recetas sin tener que pasar horas en la cocina. *Chef-o-Matic Pro* cocinará mientras usted está realizando otra actividad dentro o fuera de casa. Simplemente tiene que poner los ingredientes en la cubeta y seleccionar el programa adecuado. ¡Así de simple!

Además, su práctica función de temporizador le permite programar a la hora que desea que su receta esté lista. De este modo tendrá la comida recién hecha y caliente al volver del trabajo, cuando los niños llegan del colegio, al volver del gimnasio, etc.

Para sacar el máximo partido de su *Chef-o-Matic Pro*, es importante que lea y comprenda las instrucciones proporcionadas y se familiarice con su funcionamiento.

2. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

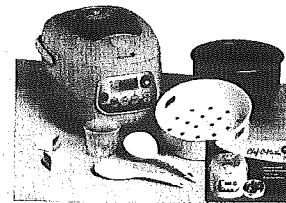
- Leer atentamente las instrucciones
- El *Chef-o-Matic Pro* no es un juguete. Mantener fuera del alcance de los niños.
- Utilice tan solo los accesorios recomendados por el fabricante para evitar posibles daños y/o lesiones
- Utilizar *Chef-o-Matic Pro* en superficies secas y espacios interiores.
- No tocar las superficies calientes, sin alguna protección aislante del calor.
- No utilice *Chef-o-Matic Pro* en el caso que el cable eléctrico o el enchufe estén dañados. En tal caso, lleve su *Chef-o-Matic Pro* al Servicio Técnico más cercano.
- Desenchufe su *Chef-o-Matic Pro* cuando no esté en funcionamiento y antes de proceder a su limpieza. Apague la máquina antes de desenchufarla.
- No desenchufe su *Chef-o-Matic Pro* con las manos húmedas.
- No cubra la válvula de vapor de la cubierta superior. Tenga precaución cuando salga vapor de la válvula, puede quemarse.

- Al abrir la tapa, tome precauciones para no quemarse con el vapor.
- Para sacar la olla interior de su *Chef-o-Matic Pro* cuando está caliente, se recomienda usar protectores en las manos (trapos, guantes de cocina...) para evitar quemarse.
- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de sus seguridad.
- Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
- ADVERTENCIA: Colocar la tapa de manera que el vapor sea dirigido alejado del asa.
- ADVERTENCIA: No retirar la tapa mientras el agua está hirviendo
- Este aparato está destinado a utilizarse en aplicaciones domésticas y otros entornos de trabajo:
 - zonas de cocinas reservadas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - granjas
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial
 - en entornos tipo habitación de hotel.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA POSTERIORES CONSULTAS

3. COMPONENTES

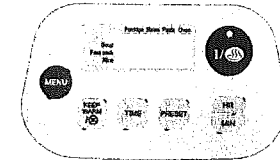


- 1 Cubierta superior
- 2 Válvula de vapor
- 3 Olla interior (Capacidad 3 litros)
- 4 Asa
- 5 Colgador lateral para Cuchara o Espátula (2 unidades)
- 6 Bandeja de cocina al vapor
- 7 Vaso medidor
- 8 Espátula

Chef-O-Matic®

- 9 Cuchara
- 10 Recetario

4. PANEL DE MANDOS



I/ : botón para empezar a cocinar el programa y tiempo seleccionados.

MENU (MENU): botón para seleccionar el programa con el que se desea cocinar. Vaya pulsando este botón hasta llegar al programa de cocina que desee en la pantalla:

- **RICE (ARROZ)**: programa especial para cocinar todo tipo de arroces.

- **FAST COOK (COCINA RÁPIDA)**: programa multiuso ideal para cocinar carnes, pescados, sofritos, rebozados, salteados, braseados, ...

- **SOUP (Sopa)**: programa especial para cocinar sopas y caldos

- **PORRIDGE (POTAJE)**: programa especial para cocidos y potajes.

- **STEAM (VAPOR)**: programa especial para comida hervida y cocina al vapor (verduras, carnes o pescados al vapor)

- **PASTA**: programa especial para cocinar todo tipo de platos de pasta.

- **OVEN (HORNO)**: programa Horno, ideal para hacer todo tipo de pasteles y postres.

KEEP WARM (MANTENER CALIENTE):

esta opción mantiene la comida caliente a una temperatura constante cuando acaba el programa,

Este botón tiene dos funciones:

- Activa y desactiva la opción de mantener la comida caliente a una temperatura constante.
- Apaga la unidad.

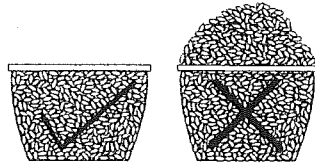
TIME (TIEMPO): tiempo que desea que el programa esté cocinando. Para cada programa hay un tiempo preseleccionado. Con los botones **HRS** (horas) y **MIN** (minutos) vaya regulando el tiempo deseado.

PRE-SET (HORA DE FINALIZACIÓN): botón de cocina programada. Seleccionar la hora a la que desea que el plato esté cocinado.

5. PREPARACIÓN

ANTES DE USAR


- Asegúrese que la olla interior está completamente seca antes de colocarla dentro de su *Chef-o-Matic Pro*. Utilice un paño seco para asegurarse.
- La olla interior solo puede ser utilizada en *Chef-o-Matic Pro*. Asimismo en su *Chef-o-Matic Pro* solo podrá utilizar la olla interior que se incluye con la misma.
- No debe exceder nunca el nivel de líquido marcado en la olla interior como **MAXIMO**.
- Las cantidades están referidas al vaso medidor que debe ser llenado de la siguiente manera



- cuando no esté utilizando su *Chef-o-Matic Pro*, recomendamos que la desenchufe.

AJUSTAR EL RELOJ:

Es importante tener el reloj ajustado a la hora correcta, para evitar problemas en los tiempos al programar los programas de cocinado. Para ajustar el reloj a la hora actual siga los siguientes pasos.

1. Con su *Chef-o-Matic Pro* enchufada, presione durante unos segundos el botón de **HRS** (horas) o **MIN**. (minutos) Verá como la hora del reloj empieza a parpadear.
2. Seleccione la hora actual presionando los botones **HRS** y **MIN**.
3. Presione el botón **I/**  y la hora quedará fijada.

6. COCINANDO CON CHEF-O-MATIC PRO

Primero coloque la olla interior en su *Chef-o-Matic Pro*, seguidamente añada los ingredientes a la olla y luego cierre la cubierta superior.

A continuación proceda a seleccionar el programa y el tiempo de cocinado, siguiendo los pasos necesarios en cada programa.

ARROZ

Seleccione el programa **ARROZ (RICE)** con el botón **MENU (MENU)** y seguidamente pulse el botón **INICIO (START)**. A partir de aquí, su *Chef-o-Matic Pro* empieza a cocinar.

Este programa tiene por defecto una duración de unos 25-35 minutos aproximadamente, y no es posible regular el tiempo; dependiendo de la cantidad de arroz, la duración puede ser superior. Cuando faltan 10 minutos aproximadamente para que el programa termine, en el panel aparecerá una cuenta atrás en minutos.


Una vez el programa termina, automáticamente la función **MANTENER CALIENTE** queda activada, y el plato se mantiene caliente. Si no desea que se mantenga caliente, y quiere apagar la unidad pulse el botón **KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)**.

Si quiere activar la opción de mantener caliente cuando la unidad está apagada, vuelva a pulsar el botón **KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)**.

- Es importante que siga la receta con detalle para que la cantidad de arroz, con la cantidad de agua necesaria sean las correctas. La proporción recomendada de arroz/agua es de 1 vaso de arroz por 1.5 vasos de agua.

COCINA RÁPIDA

Siga los siguientes pasos en este orden:

- 1- Seleccione el programa **COCINA RÁPIDA (FAST COOK)** con el botón de **MENU (MENU)**.
- 2- Pulse el botón **TIEMPO (TIME)**, por defecto queda seleccionado 10 minutos. Si desea regular el tiempo de cocinado, hágalo con el botón **MIN** (minutos) hasta seleccionar el tiempo de cocinado que desee. Cada vez que presione el botón irá aumentando el tiempo de 5 en 5 minutos. Este programa admite un tiempo mínimo de 5 minutos y un máximo de 1 hora.
- 3- Seleccione el botón **I/**  La máquina empezará a contar el tiempo hacia atrás. A partir de aquí, su *Chef-o-Matic Pro* empieza a cocinar.

Tenga en cuenta que el tiempo que necesita esta función para llegar a su punto de calor óptimo son unos 7-8 minutos aproximadamente.

Una vez el programa termina, automáticamente la función **MANTENER CALIENTE** queda activada, y el plato se mantiene caliente. Si no desea que se mantenga caliente, y quiere apagar la unidad pulse el botón **KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)**.

Si quiere activar la opción de mantener caliente cuando la unidad está apagada, vuelva a pulsar el botón **KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)**.

SOPA

Siga los siguientes pasos en este orden:

Seleccione el programa **SOPA (SOUP)** con el botón de **MENU**.

- 1- Pulse el botón **TIEMPO (TIME)**, por defecto queda seleccionado 10 minutos. Si desea regular el tiempo de cocinado, hágalo con los botones **HRS** (horas) y **MIN** (minutos) hasta seleccionar el tiempo de cocinado que desee. Cada vez que presione el botón **MIN** irá aumentando el tiempo de 5 en 5 minutos. Este programa admite un tiempo mínimo de 10 minutos y un máximo de 2 horas.
- 2- Seleccione el botón **INICIO (START)**. La máquina empezará a contar el tiempo hacia atrás. A partir de aquí, su *Chef-o-Matic Pro* empieza a cocinar

Una vez el programa termina, automáticamente la función **MANTENER CALIENTE** queda activada, y el plato se mantiene caliente. Si no desea que se mantenga caliente, y quiere apagar la unidad pulse el botón **KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)**.

Si quiere activar la opción de mantener caliente cuando la unidad está apagada, vuelva a pulsar el botón **KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)**.

POTAJE

Siga los siguientes pasos en este orden:

- 1- Seleccione el programa **POTAJE (PORRIDGE)** con el botón de **MENU**.
- 2- Pulse el botón **TIEMPO (TIME)**, por defecto queda seleccionado 10 minutos. Si desea regular el tiempo de cocinado, hágalo con los botones **HRS** (horas) y **MIN** (minutos) hasta seleccionar el tiempo de cocinado que desee. Cada vez que presione el botón **MIN** irá aumentando el tiempo de 5 en 5 minutos. Este programa admite un tiempo mínimo de 10 minutos y un máximo de 2 horas.
- 3- Seleccione el botón **INICIO (START)**. La máquina empezará a contar el tiempo hacia atrás. A partir de aquí, su *Chef-o-Matic Pro* empieza a cocinar

Una vez el programa termina, automáticamente la función MANTENER CALIENTE queda activada, y el plato se mantiene caliente. Si no desea que se mantenga caliente, y quiere apagar la unidad pulse el botón **KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)** (X).

Si quiere activar la opción de mantener caliente cuando la unidad está apagada, vuelva a pulsar el botón **KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)** (X).

VAPOR:

➤ Si desea cocinar al vapor, añada dos dedos de agua en la olla interior y coloque la bandeja de cocina al vapor. Encima de la bandeja coloque los ingredientes, cierre la cubierta superior y seleccione el programa siguiendo los siguientes pasos.

Siga los siguientes pasos en este orden:

- 1- Seleccione el programa **VAPOR (STEAM)** con el botón de **MENU (MENU)**.
- 2- Pulse el botón **TIEMPO (TIME)**, por defecto queda seleccionado 30 minutos. Si desea regular el tiempo de cocinado, hágalo con los botones **HRS (horas)** y **MIN (minutos)** hasta seleccionar el tiempo de cocinado que desee. Cada vez que presione el botón **MIN (minutos)** irá aumentado el tiempo de 5 en 5 minutos. Este programa admite un tiempo mínimo de 15 minutos y un máximo de 1 hora.
- 3- Seleccione el botón **INICIO (START)**. La máquina empezará a contar el tiempo hacia atrás. A partir de aquí, su *Chef-o-Matic Pro* empieza a cocinar.

Una vez el programa termina, automáticamente la función MANTENER CALIENTE queda activada, y el plato se mantiene caliente. Si no desea que se mantenga caliente, y quiere apagar la unidad pulse el botón **KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)** (X).

Si quiere activar la opción de mantener caliente cuando la unidad está apagada, vuelva a pulsar el botón **KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)** (X).

PASTA:

Siga los siguientes pasos en este orden:

- 1- Seleccione el programa **PASTA (PASTA)** con el botón de **MENU (MENU)**.
- 2- Pulse el botón **TIEMPO (TIME)**, por defecto queda seleccionado 30 minutos. Si desea regular el tiempo de cocinado, hágalo con los botones **HRS (horas)** y **MIN (minutos)** hasta seleccionar el tiempo de cocinado que desee. Cada vez que presione el botón **MIN (minutos)**

irá aumentado el tiempo de 5 en 5 minutos. Este programa admite un tiempo mínimo de 5 minutos y un máximo de 1 hora.

- 3- Seleccione el botón **INICIO (TIME)**. La máquina empezará a contar el tiempo hacia atrás. A partir de aquí, su *Chef-o-Matic Pro* empieza a cocinar.

Una vez el programa termina, automáticamente la función MANTENER CALIENTE queda activada, y el plato se mantiene caliente. Si no desea que se mantenga caliente, y quiere apagar la unidad pulse el botón **KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)** (X).

Si quiere activar la opción de mantener caliente cuando la unidad está apagada, vuelva a pulsar el botón **KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)** (X).

➤ Es importante que siga la receta con detalle para que la cantidad de pasta, con la cantidad de agua necesaria sean las correctas.

HORNO:

Siga los siguientes pasos en este orden:

- 1- Seleccione el programa **HORNO (OVEN)** con el botón de **MENU (MENU)**.
- 2- Pulse el botón **TIEMPO (TIME)**, por defecto queda seleccionado 10 minutos. Si desea regular el tiempo de cocinado, hágalo con los botones **HRS (horas)** y **MIN (minutos)** hasta seleccionar el tiempo de cocinado que desee. Cada vez que presione el botón irá aumentado el tiempo de 5 en 5 minutos. Este programa admite un tiempo mínimo de 5 minutos y un máximo de 1 hora.
- 3- Seleccione el botón **INICIO (START)**. La máquina empezará a contar el tiempo hacia atrás. A partir de aquí, su *Chef-o-Matic Pro* empieza a cocinar.

Una vez el programa termina, automáticamente la función MANTENER CALIENTE queda activada, y el plato se mantiene caliente. Si no desea que se mantenga caliente, y quiere apagar la unidad pulse el botón **KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)** (X).

Si quiere activar la opción de mantener caliente cuando la unidad está apagada, vuelva a pulsar el botón **KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)** (X).

➤ Para cocinar pasteles, se recomienda untar la olla interior con mantequilla cuando ésta está fría. Prepare la mezcla en un recipiente a parte, vierta la mezcla en la olla interior.

MANTENER CALIENTE:

Una vez el programa termina, automáticamente la función MANTENER CALIENTE queda activada, y el plato se mantiene caliente. Si no desea que se mantenga caliente, y quiere apagar la unidad pulse el botón **KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)** (X).

Si quiere activar la opción de mantener caliente cuando la unidad está apagada, vuelva a pulsar el botón **KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)** (X).

IMPORTANTE: no utilizar la función MANTENER CALIENTE durante muchas horas seguidas, ya que podría afectar a la calidad de la comida.

Mantiene la comida caliente hasta 24 horas

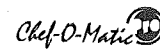
HORA FINALIZACIÓN

Esta opción se utiliza para programar cualquiera de los programas de cocinado. Se puede programar hasta con 24 horas de antelación. Por favor siga los siguientes pasos para utilizar esta opción:

- 1- Introduzca todos los ingredientes en la olla interior y cierre la cubierta superior.
- 2- Seleccione el programa de cocinado con el botón de **MENU (MENU)**.
- 3- Seguidamente, pulse el botón **TIEMPO (TIME)** para seleccionar el tiempo que debe estar cocinando. Vaya regulando el tiempo con los botones **HRS (horas)** y **MIN (minutos)**. Una vez seleccionado el tiempo de cocinado, espere hasta que el indicador de "Cook Time" deje de parpadear para proceder.
- 4- Pulse el botón **HORA FINALIZACIÓN (PRE-SET)** y seleccione con los botones **HRS (horas)** y **MIN (minutos)** a qué hora quiere que el plato esté cocinado.
- 5- Pulse el botón **INICIO**.

EJEMPLO DE COCINAR PROGRAMANDO CON EL MENU COCINA RÁPIDA:

- 1- Introduzca todos los ingredientes en la olla interior y cierre la cubierta superior.
- 2- Seleccione el programa de cocinado con el botón **MENU**.
- 3- Pulse el botón **TIEMPO (TIME)** y con los botones **HRS (horas)** y **MIN (minutos)** seleccione el tiempo que desee que su *Chef-o-Matic Pro* esté cocinando. Por ejemplo, si el plato requiere 30 minutos para ser cocinado, seleccione 30 min.
- 4- Seguidamente, seleccione la **HORA FINALIZACIÓN (PRE-SET)**. Si quiere que el plato esté preparado en 3 horas y son las 9.15h, seleccione las 12.15h con los botones **HRS (horas)** y **MIN (minutos)**.
- 5- Pulse el botón **INICIO (START)**. Ya está programada la máquina. En este caso su *Chef-o-Matic Pro* tendrá el plato cocinado en 3 horas, empezará a cocinar en 2.5 horas y cocinará durante 30 minutos.



7- INGREDIENTES

Compruebe la fecha de caducidad de los ingredientes. El uso de ingredientes caducados es peligroso para la salud y no conseguirá con ellos los resultados esperados.

Mida bien los ingredientes de acuerdo a las recetas. Según los resultados obtenidos, puede hacer algunas pequeñas modificaciones para conseguir que los resultados se adapten completamente a su gusto. Si es la primera vez que realiza la receta, le recomendamos que siga las medidas indicadas en la receta.

Recuerde que para obtener los mejores resultados los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Al finalizar un programa, desenchufe la unidad y deje que se enfríe antes de proceder a su limpieza.
- La máquina de *Chef-o-Matic Pro* debe ser limpiada con un paño húmedo, tanto la parte externa como la interna. Asegúrese antes de proceder a la limpieza que el aparato está desenchufado y no está caliente. Para limpiar la parte interna será necesario retirar la olla interior.
IMPORTANTE: nunca vierta agua directamente en su *Chef-o-Matic Pro* ni lo coloque debajo del grifo. Tampoco utilice jabón u otros productos abrasivos.
- Son aptos para lavar en lavavajillas los siguientes accesorios: olla interior, bandeja de cocina al vapor, cuchara, espátula y vaso medidor. También pueden limpiarse con agua templada y jabón.
- Compruebe que el *Chef-o-Matic Pro* está completamente frío antes de guardarlo.
- ¡Cuidado! Evite descargas eléctricas: desenchufe el *Chef-O-Matic Pro* antes de proceder a su limpieza.

9. CERTIFICADOS Y NORMATIVA

Este producto cumple con la Directiva de Baja Tensión 2006/95/CE, Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE, Directiva Eco diseño 2009/125/CE, Directiva ROHS 2002/95/CE y con los Certificados REACH, LFGB y GS.

10 - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: VHGVACSET0173
Voltaje: 220-240V / 50-60Hz.
Potencia: 600W

Garantía: Este producto queda cubierto por una garantía contra defectos de fabricación sujeta a los plazos de tiempo estipulados por la legislación vigente en cada país.

ATENCIÓN

COMO DESHACERSE DE MATERIALES



El símbolo de un contenedor sobre ruedas tachado indica que Vd. debe informarse y seguir las normativas locales de deshecho de este tipo de productos

No se deshaga de este producto de la misma forma que lo haría con los residuos generales de su hogar.

Debe hacerlo según las normativas locales correspondientes.

Los productos eléctricos y electrónicos contienen sustancias peligrosas que tienen efectos nefastos sobre el medioambiente o la salud humana y deben ser reciclados adecuadamente.

Fabricado en China

Chef-O-Matic

FRANÇAIS

Nous vous remercions d'avoir acheté *Chef-O-Matic Pro*. Familiarisez-vous avec les instructions avant de commencer à utiliser ce produit, afin de tirer le meilleur parti de votre *Chef-O-Matic Pro*.

- 1-Présentation
- 2-Avertissements de sécurité
- 3-Pièces de l'appareil
- 4-Panneau de commandes
- 5-Préparation
- 6-Cuisiner avec Chef-O-Matic Pro
- 7-Ingédients
- 8-Nettoyage et entretien
- 9-Certificats et normes
- 10-Spécifications techniques

1. PRÉSENTATION

Nous vous remercions d'avoir acheté *Chef-O-Matic Pro*. Cet appareil incroyable va devenir votre meilleur allié dans la cuisine. Il vous permettra de réaliser de nombreuses recettes sans passer des heures dans votre cuisine. *Chef-O-Matic Pro* se charge de cuisiner vos plats pendant que vous effectuez une autre activité chez vous ou à l'extérieur. Il vous suffit de placer les ingrédients de votre recette dans la cuve et de sélectionner le programme correspondant. C'est aussi simple que ça !

En outre, sa fonction minuteur pratique vous permet de programmer l'heure à laquelle vous souhaitez que votre plat soit prêt. Ainsi, vos plats seront chauds et comme si vous veniez de les cuisiner lorsque vous rentrez du travail, que les enfants seront de retour du collège, lorsque vous rentrez de promenade, etc.

Pour tirer le meilleur parti de votre *Chef-O-Matic Pro*, vous devez lire et comprendre les instructions fournies et vous familiariser avec son fonctionnement.

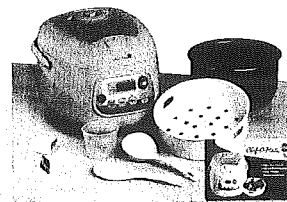
2. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement les instructions
- *Chef-O-Matic Pro* n'est pas un jouet. Maintenez-le à distance des enfants.
- Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant afin d'éviter d'éventuels dommages et/ou blessures.
- Utilisez *Chef-O-Matic Pro* sur des surfaces sèches et uniquement à l'intérieur.
- Ne touchez pas ses surfaces chaudes sans protection isolante.
- N'utilisez pas *Chef-O-Matic Pro* si le câble électrique ou la prise sont endommagés. Dans ce cas, amenez votre *Chef-O-Matic Pro* au service technique le plus proche.
- Débranchez votre *Chef-O-Matic Pro* si vous ne vous en servez pas et avant de le nettoyer. Mettez l'appareil hors tension avant de le débrancher.
- Ne débranchez pas votre *Chef-O-Matic Pro* avec les mains mouillées.
- N'obstruez pas la valve à vapeur du couvercle. Soyez très prudent lorsque de la vapeur s'échappe de la valve sous peine de vous brûler.
- Lorsque vous soulevez le couvercle, faites attention à ne pas vous brûler avec la vapeur.

- Pour enlever la cuve de votre *Chef-O-Matic Pro* lorsqu'elle est encore chaude, nous vous recommandons d'utiliser une protection isolante (torchon, gants de cuisine, etc.) afin d'éviter de vous brûler.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (et des enfants) dont les capacités physiques, psychiques et sensorielles sont limitées, ou qui ne possèdent aucune expérience ni connaissance, sauf si elles sont surveillées et conseillées par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- AVERTISSEMENT : placez le couvercle de sorte à ce que la vapeur soit dirigée loin de l'anse.
- AVERTISSEMENT : n'ôtez pas le couvercle pendant que l'eau bout.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des applications domestiques et autres environnements de travail tels que :
 - Espaces de cuisine réservés au personnel de boutiques, bureaux et autres environnements de travail
 - Fermes
 - Clients d'hôtels, de motels et autres environnements de type résidentiel
 - Chambres d'hôtel

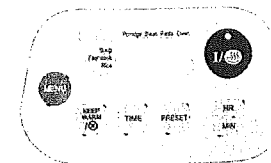
INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS AFIN DE POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT


3. PIÈCES DE L'APPAREIL



- 1 Couvercle
- 2 Valve à vapeur
- 3 Cuve (capacité 3 litres)
- 4 Anse
- 5 Crochet latéral pour la cuillère ou la spatule (2 pièces)
- 6 Plateau spécial cuisson vapeur
- 7 Verre doseur
- 8 Spatule
- 9 Cuillère
- 10 Livre de recettes


4. PANNEAU DE COMMANDES



I/  : bouton permettant de commencer à cuisiner conformément au programme et à la durée sélectionnés.

MENU (MENU) : bouton qui permet de sélectionner le programme avec lequel vous souhaitez réaliser votre recette. Appuyez plusieurs fois de suite sur ce bouton jusqu'à ce que le programme de cuisson qui vous intéresse soit affiché à l'écran :

- **RICE (RIZ)** : programme spécial élaboration de recettes à base de riz.
- **FAST COOK (CUISSON RAPIDE)** : programme multi-utilisation qui permet de cuisiner les viandes, le poisson, les préparations sautées de type ail/ oignon, les aliments panés, sautés, braisés, etc.
- **SOUP (SOUPE)** : programme qui permet de réaliser soupes et bouillons.
- **PORRIDGE (POTAGE)** : programme spécial pour pot-au-feu et potages.
- **STEAM (VAPEUR)** : programme spécial cuisson à l'eau et à la vapeur (légumes, viandes ou poissons).
- **PASTA (PÂTES)** : programme qui permet la réalisation des recettes à base de pâtes.
- **OVEN (FOUR)** : le programme Four est idéal pour élaborer des gâteaux et des desserts en général.

KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) /  : permet de conserver la préparation au chaud, à une température constante, lorsque le programme de cuisson est terminé.

Ce bouton a deux fonctions. Il permet :

- d'activer et de désactiver le maintien de la préparation à une température constante ;
- d'éteindre l'unité.

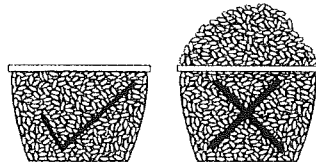
TIME (DURÉE) : durée de cuisson du programme choisi. À chaque programme correspond une durée présélectionnée. Ajustez la durée de cuisson à l'aide des boutons HR (heures) et MIN (minutes).

PRE-SET (HEURE DE FIN) : bouton de cuisson programmée. Sélectionnez l'heure à laquelle vous souhaitez que votre plat soit prêt.

5. PRÉPARATION

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

- Assurez-vous que la cuve est totalement sèche avant de la placer à l'intérieur de votre *Chef-O-Matic Pro*. Si nécessaire, utilisez un chiffon sec pour la sécher.
- La cuve doit être utilisée uniquement avec *Chef-O-Matic Pro*. De la même manière, vous ne devez pas utiliser une autre cuve que celle fournie avec votre *Chef-O-Matic Pro*.
- Le niveau de liquide de la cuve ne doit pas dépasser le niveau **MAXIMUM** indiqué.
- Les quantités doivent être mesurées à l'aide du verre doseur ; celui-ci doit être rempli de la manière suivante :



- Nous vous recommandons de débrancher votre *Chef-O-Matic Pro* lorsque vous ne l'utilisez pas.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE :

Il est important que l'heure soit correctement réglée afin d'éviter tout problème concernant la sélection d'un programme de cuisson. Suivez les étapes ci-dessous pour régler l'heure.

1. Votre *Chef-O-Matic Pro* étant branché, appuyez pendant quelques secondes sur le bouton HRS (heures) ou MIN (MN, minutes) : l'heure affichée clignote.
2. Sélectionnez l'heure en appuyant sur les boutons HRS et MIN.
3. Appuyez sur le bouton **I/SS** pour valider l'heure.

6. CUISINER AVEC CHEF-O-MATIC PRO

Installez la cuve dans votre *Chef-O-Matic Pro* puis ajoutez les ingrédients et refermez le couvercle.

Sélectionnez le programme et la durée de cuisson en suivant les étapes correspondant au programme.

RIZ

Sélectionnez le programme **RIZ (RICE)** en appuyant sur le bouton **MENU (MENU)** puis appuyez sur le bouton. Votre *Chef-O-Matic Pro* commence à préparer votre plat.

Par défaut, la durée de ce programme est d'environ 25-35 minutes et il est **impossible** de régler la durée de la cuisson ; celle-ci peut être plus longue en fonction de la quantité de riz. Environ 10 minutes avant la fin du programme, l'écran affiche le compte à rebours (en minutes).

Une fois le programme terminé, la fonction **MAINTIEN AU CHAUD** s'active automatiquement pour empêcher que votre plat ne refroidisse. Si vous ne souhaitez pas que votre plat soit maintenu au chaud et voulez éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton **KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)** / **(X)**.

Pour activer l'option de maintien au chaud alors que l'appareil est éteint, appuyez de nouveau sur le bouton KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) / (X).

➤ Il est important que vous suiviez la recette à la lettre afin que le volume d'eau nécessaire à la cuisson corresponde à la quantité de riz. La proportion recommandée d'eau par rapport au riz est de 1 verre de riz pour 1,5 verre d'eau.

CUISSON RAPIDE

Suivez les étapes ci-dessous :

- 1-Sélectionnez le programme **CUISSON RAPIDE (FAST COOK)** en appuyant sur le bouton **MENU (MENU)**.
- 2-Appuyez sur le bouton **DURÉE (TIME)** ; par défaut, la durée de cuisson est de 10 minutes. Si vous souhaitez modifier la durée, appuyez sur le bouton **MIN (minutes)** jusqu'à ce que la durée de cuisson qui vous intéresse soit sélectionnée. Chaque fois que vous appuyez sur ce bouton, la durée augmente de 5 minutes. Ce programme admet une durée minimum de cuisson de 5 minutes et une durée maximum de 1 heure.
- 3-Appuyez sur le bouton **I/SS** : L'appareil démarre le compte à rebours et *Chef-O-Matic Pro* commence la préparation de votre plat. Le temps nécessaire pour que cette fonction atteigne son point de chaleur optimal est de 7 à 8 minutes.

Une fois le programme terminé, la fonction **MAINTIEN AU CHAUD** s'active automatiquement pour empêcher que votre plat ne refroidisse. Si vous ne souhaitez pas que votre plat soit maintenu au chaud et voulez éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton **KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)** / **(X)**.

Pour activer l'option de maintien au chaud alors que l'appareil est éteint, appuyez de nouveau sur le bouton KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) / (X).

SOUPE

Suivez les étapes ci-dessous :

Sélectionnez le programme **SOUPE (SOUP)** en appuyant sur le bouton **MENU**.

1-Appuyez sur le bouton **DURÉE (TIME)** ; par défaut, la durée de cuisson est de 10 minutes. Si vous souhaitez modifier la durée, appuyez sur les boutons **HR (heures)** et **MIN (minutes)** jusqu'à ce que la durée de cuisson qui vous intéresse soit sélectionnée. Chaque fois que vous appuyez sur le bouton **MIN**, la durée augmente de 5 minutes. Ce programme admet une durée minimum de cuisson de 10 minutes et une durée maximum de 2 heures.

2-Appuyez sur le bouton. L'appareil démarre le compte à rebours et votre *Chef-O-Matic Pro* commence la préparation de votre plat.

Une fois le programme terminé, la fonction **MAINTIEN AU CHAUD** s'active automatiquement pour empêcher que votre plat ne refroidisse. Si vous ne souhaitez pas que votre plat soit maintenu au chaud et voulez éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton **KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)** / **(X)**.

Pour activer l'option de maintien au chaud alors que l'appareil est éteint, appuyez de nouveau sur le bouton KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) / (X).

POTAGE

Suivez les étapes ci-dessous :

1. Sélectionnez le programme **POTAGE (PORRIDGE)** en appuyant sur le bouton **MENU**.
2. Appuyez sur le bouton **DURÉE (TIME)** ; par défaut, la durée de cuisson est de 10 minutes. Si vous souhaitez modifier la durée, appuyez sur les boutons **HR (heures)** et **MIN (minutes)** jusqu'à ce que la durée de cuisson qui vous intéresse soit sélectionnée. Chaque fois que vous appuyez sur le bouton **MIN**, la durée augmente de 5 minutes. Ce programme admet une durée minimum de cuisson de 10 minutes et une durée maximum de 2 heures.
3. Appuyez sur le bouton. L'appareil démarre le compte à rebours et votre *Chef-O-Matic Pro* commence la préparation de votre plat.

Une fois le programme terminé, la fonction **MAINTIEN AU CHAUD** s'active automatiquement pour empêcher que votre plat ne refroidisse. Si vous ne souhaitez pas que votre plat soit maintenu au chaud et voulez éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton **KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)** / **(X)**.


Pour activer l'option de maintien au chaud alors que l'appareil est éteint, appuyez de nouveau sur le bouton KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) / (X).


VAPEUR

➤ Pour cuisiner à la vapeur, ajoutez deux doigts d'eau dans la cuve et insérez le plat spécial cuisson vapeur. Placez-y les ingrédients de votre recette, fermez le couvercle et sélectionnez le programme correspondant.

Suivez les étapes ci-dessous :

- 1-Sélectionnez le programme **VAPEUR (STEAM)** en appuyant sur le bouton **MENU (MENU)**.
- 2-Appuyez sur le bouton **DURÉE (TIME)** ; par défaut, la durée de cuisson est de 30 minutes. Si vous souhaitez modifier la durée, appuyez sur les boutons **HR** (heures) et **MIN** (minutes) jusqu'à ce que la durée de cuisson qui vous intéresse soit sélectionnée. Chaque fois que vous appuyez sur le bouton **MIN** (minutes), la durée augmente de 5 minutes. Ce programme admet une durée minimum de cuisson de 15 minutes et une durée maximum de 1 heure.
- 3-Appuyez sur le bouton. L'appareil démarre le compte à rebours et votre *Chef-O-Matic Pro* commence la préparation de votre plat.


Une fois le programme terminé, la fonction **MAINTIEN AU CHAUD** s'active automatiquement pour empêcher que votre plat ne refroidisse. Si vous ne souhaitez pas que votre plat soit maintenu au chaud et voulez éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton **KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)** / .


Pour activer l'option de maintien au chaud alors que l'appareil est éteint, appuyez de nouveau sur le bouton KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) / .

PÂTES

Suivez les étapes ci-dessous :

- 1-Sélectionnez le programme **PÂTES (PASTA)** en appuyant sur le bouton **MENU (MENU)**.
- 2-Appuyez sur le bouton **DURÉE (TIME)** ; par défaut, la durée de cuisson est de 30 minutes. Si vous souhaitez modifier la durée, appuyez sur les boutons **HR** (heures) et **MIN** (minutes) jusqu'à ce que la durée de cuisson qui vous intéresse soit sélectionnée. Chaque fois que vous appuyez sur le bouton **MIN** (minutes), la durée augmente de 5 minutes. Ce programme admet une durée minimum de cuisson de 5 minutes et une durée maximum de 1 heure.
- 3-Appuyez sur le bouton. L'appareil démarre le compte à rebours et votre *Chef-O-Matic Pro* commence la préparation de votre plat.

Une fois le programme terminé, la fonction **MAINTIEN AU CHAUD** s'active automatiquement pour empêcher que votre plat ne refroidisse. Si vous ne souhaitez pas que votre plat soit maintenu au chaud et voulez éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton **KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)** / .


Pour activer l'option de maintien au chaud alors que l'appareil est éteint, appuyez de nouveau sur le bouton KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) / .


➤ Il est important que vous suiviez la recette à la lettre afin que le volume d'eau nécessaire à la cuisson corresponde à la quantité de pâtes.

FOUR

Suivez les étapes ci-dessous :


- 1-Sélectionnez le programme **FOUR (OVEN)** en appuyant sur le bouton **MENU (MENU)**.
- 2-Appuyez sur le bouton **DURÉE (TIME)** ; par défaut, la durée de cuisson est de 10 minutes. Si vous souhaitez modifier la durée, appuyez sur les boutons **HR** (heures) et **MIN** (minutes) jusqu'à ce que la durée de cuisson qui vous intéresse soit sélectionnée. Chaque fois que vous appuyez sur le bouton **MIN**, la durée augmente de 5 minutes. Ce programme admet une durée minimum de cuisson de 5 minutes et une durée maximum de 1 heure.
- 3-Appuyez sur le bouton. L'appareil démarre le compte à rebours et le *Chef-O-Matic Pro* commence la préparation de votre plat.


Une fois le programme terminé, la fonction **MAINTIEN AU CHAUD** s'active automatiquement pour empêcher que votre plat ne refroidisse. Si vous ne souhaitez pas que votre plat soit maintenu au chaud et voulez éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton **KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)** / .

Pour activer l'option de maintien au chaud alors que l'appareil est éteint, appuyez de nouveau sur le bouton KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) / .

➤ Pour cuire un gâteau, il est recommandé de graisser la cuve froide avec du beurre. Préparez votre gâteau dans un récipient à part puis versez le mélange dans la cuve.

MAINTIEN AU CHAUD

Une fois le programme terminé, par défaut la fonction **MAINTIEN AU CHAUD (KEEP WARM)** est activée. Si vous ne souhaitez pas que votre plat soit maintenu au chaud et voulez éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton **KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)** / .

Pour activer l'option de maintien au chaud alors que l'appareil est éteint, appuyez de nouveau sur le bouton KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) / .

IMPORTANT : ne pas activer la **MAINTIEN AU CHAUD** trop longtemps car la qualité du plat pourrait en pâtir. Maintient la nourriture chaude jusqu'à 24 heures.

HEURE DE FIN

Cette option sert à programmer n'importe lequel des programmes de cuisson. Vous pouvez programmer l'heure de fin de cuisson jusqu'à 24 heures à l'avance. Pour cela, veuillez suivre les étapes ci-dessous :

- 1-Placez tous les ingrédients dans la cuve et refermez le couvercle.
- 2-Sélectionnez le programme de cuisson en appuyant sur le bouton **MENU (MENU)**.
- 3-Appuyez sur le bouton **DURÉE (TIME)** pour sélectionner la durée de

cuisson. Pour cela, utilisez les boutons **HR** (heures) et **MIN** (minutes). **Après avoir sélectionné le temps de cuisson, attendez que le voyant « TIME » cesse de clignoter avant de continuer.**

- 4-Appuyez sur le bouton **HEURE DE FIN (PRE-SET)** et choisissez l'heure à laquelle vous souhaitez que le plat soit prêt à l'aide des boutons **HR** (heures) et **MIN** (minutes).
- 5-Appuyez sur le bouton.

EXEMPLE DE CUISSON AVEC LE PROGRAMME CUISSON RAPIDE :

- 1-Placez tous les ingrédients dans la cuve et refermez le couvercle.
- 2-Sélectionnez le programme de cuisson en appuyant sur le bouton **MENU**.
- 3-Appuyez sur le bouton **DURÉE (TIME)** et choisissez la durée de cuisson de votre *Chef-O-Matic* à l'aide des boutons **HR** (heures) et **MIN** (minutes). Par exemple, si votre plat nécessite 30 minutes de cuisson, sélectionnez 30 mn.
- 4-Appuyez sur le bouton **HEURE DE FIN (PRE-SET)**. Si vous désirez que le plat soit prêt dans 3 heures et qu'il est 9h15, sélectionnez 12h15 à l'aide des boutons **HR** (heures) et **MIN** (minutes).
- 5-Appuyez sur le bouton. L'appareil est à présent programmé. Votre plat sera prêt dans 3 heures ; il commencera à cuire dans 2h30 et cuira pendant 30 minutes.

7- INGRÉDIENTS

Vérifiez la date de péremption des ingrédients utilisés. L'utilisation d'aliments périmés est dangereuse pour la santé et vous n'obtiendrez pas les résultats attendus.

Veuillez à adapter les mesures des ingrédients aux recettes. En fonction des résultats obtenus, vous pouvez procéder à de petites modifications afin que la recette soit totalement adaptée à vos goûts. Si c'est la première fois que vous réalisez une recette, nous vous recommandons de respecter les mesures indiquées.

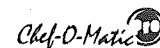
N'oubliez pas que pour obtenir le meilleur résultat possible, les aliments de la recette doivent être à température ambiante.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Une fois le programme terminé, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- La surface externe comme interne de *Chef-O-Matic Pro* doivent être nettoyées à l'aide d'un chiffon mouillé. Assurez-vous que l'appareil est débranché et qu'il a refroidi avant de procéder à son nettoyage. Vous devez extraire la cuve pour la nettoyer.

IMPORTANT : ne versez jamais d'eau directement dans votre *Chef-O-Matic Pro* et ne le placez pas sous l'eau du robinet. N'utilisez pas non plus de savon ou autre produit abrasif.



- Les accessoires suivants peuvent être lavés en machine : cuve, plateau de cuisson vapeur, cuillère, spatule et verre doseur. Vous pouvez également les nettoyer à l'eau tiède et au savon.
- Vérifiez que votre *Chef-O-Matic Pro* a complètement refroidi avant de le ranger.
- **Attention ! Pour éviter les décharges électriques, débranchez Chef-O-Matic Pro avant de le nettoyer.**

9. CERTIFICATS ET NORMES

Ce produit est conforme à la Directive Basse Tension 2006/95/CE, à la Directive de compatibilité électromagnétique 2004/108/CE, à la Directive d'éco-conception 2009/125/CE modifiée par la directive 2008/28/EC, à la Directive RoHS 2002/95/CE et aux réglementations REACH, LFGB et GS.

10. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle : VHGVACSET0173
Voltage : 220-240 V / 50-60 Hz
Puissance : 600 W

Garantie : ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication, dont la durée dépend de la législation en vigueur dans chaque pays.

ATTENTION

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



Le symbole de la poubelle à roues barrée d'une croix indique que vous devez respecter les réglementations locales concernant le recyclage de ce type de produit.

Ne le jetez pas avec les ordures ménagères.
Il doit être recyclé séparément, conformément aux réglementations locales.

Les appareils électriques et électroniques contiennent des substances nocives pour l'environnement et la santé. Ils doivent être recyclés dans des conditions appropriées.

Fabriqué en Chine

Chef-O-Matic

DEUTSCH

Vielen Dank für den Kauf des *Chef-o-Matic Pro*. Machen Sie sich mit den Anweisungen vertraut, bevor Sie das Produkt verwenden, um die Möglichkeiten Ihres *Chef-o-Matic Pro* maximal auszuschöpfen.

- 1-Einführung
- 2-Sicherheitshinweise
- 3-Bestandteile
- 4-Steuerpult
- 5-Vorbereitung
- 6-Kochen mit dem Chef-o-Matic Pro
- 7-Zutaten
- 8-Reinigung und Wartung
- 9-Zertifikate und Normen
- 10-Technische Daten

1. EINFÜHRUNG

Wir danken Ihnen für den Erwerb des *Chef-o-Matic Pro*. Mit diesem unglaublichen Küchengerät haben Sie den besten Verbündeten in der Küche auf Ihrer Seite. Damit können Sie zahlreiche Rezepte zubereiten, ohne stundenlang in der Küche zu stehen. Während der *Chef-o-Matic Pro* kocht, können Sie anderen Tätigkeiten zu Hause oder auswärts nachgehen. Sie brauchen nur die Zutaten in die Schale geben und das geeignete Programm auswählen. So einfach ist das!

Außerdem können Sie dank der praktischen Zeitschaltfunktion die Uhrzeit programmieren, zu der Ihr Gericht fertig gekocht sein soll. Auf diese Weise ist das Essen stets frisch zubereitet und heiß, wenn Sie von der Arbeit zurück sind, die Kinder aus der Schule kommen, sie vom Sportstudio nach Hause kommen, usw.

Um die Möglichkeiten Ihres *Chef-o-Matic Pro* voll ausschöpfen zu können ist es wichtig, die vorliegenden Anweisungen zu lesen und zu verstehen und sich mit dem Betrieb des Geräts vertraut zu machen.

2. SICHERHEITSHINWEISE

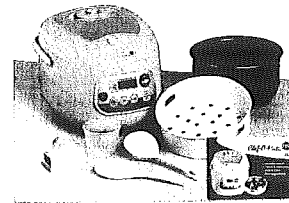
- Lesen Sie diese Anweisungen aufmerksam durch.
- Der *Chef-o-Matic Pro* ist kein Spielzeug. Bewahren Sie ihn außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie nur die vom Hersteller empfohlenen Zubehörteile, um mögliche Schäden und/oder Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie den *Chef-o-Matic Pro* auf trockenen Flächen und in Innenräumen.
- Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht ohne isolierenden Hitzeschutz.
- Verwenden Sie den *Chef-o-Matic Pro* nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind. Bringen Sie Ihren *Chef-o-Matic Pro* in diesem Fall zum nächstliegenden Technischen Service.
- Ziehen Sie den Netzstecker Ihres *Chef-o-Matic Pro*, wenn dieser nicht in

- Betrieb ist und bevor Sie ihn reinigen möchten. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker Ihres *Chef-o-Matic Pro* nicht mit feuchten Händen.
 - Decken Sie das Dampfventil an der oberen Abdeckung nicht ab. Seien Sie vorsichtig, beim Austreten von Dampf aus dem Ventil können Sie sich verbrühen.
 - Treffen Sie entsprechende Vorsichtsmaßnahmen beim Öffnen des Deckels, um sich nicht am Dampf zu verbrühen.
 - Um den noch heißen Kocheinsatz Ihres *Chef-o-Matic Pro* herauszunehmen empfehlen wir Ihnen die Verwendung von schützenden Isolierungen an den Händen (Lappen, Küchenhandschuh etc.), um Verbrennungen zu vermeiden.
 - Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) verwendet werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder die nicht über die entsprechende Erfahrung und/oder Kenntnis verfügen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht oder erhalten von dieser die nötigen Anweisungen für die Nutzung des Gerätes.
 - Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
 - **ACHTUNG:** Setzen Sie den Deckel so auf, dass der Dampf nicht in Richtung Griff strömt.
 - **ACHTUNG:** Nehmen Sie den Deckel nicht ab, während das Wasser kocht. Dieses Gerät ist für den Gebrauch zuhause und in anderen Arbeitsbereichen ausgelegt:
 - Küchenbereiche für Personal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen
 - Bauernhöfe
 - für Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen
 - in anderen Bereichen wie Hotelzimmern

WICHTIGE HINWEISE

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN FÜR DEN SPÄTEREN GEBRAUCH AUF

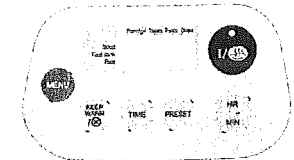
3. BESTANDTEILE



Chef-o-Matic

1. Obere Abdeckung
2. Dampfventil
3. Kocheinsatz (Kapazität 3 Liter)
4. Griff
5. Seitlicher Aufhänger für Kochlöffel oder Wender (2 Stück)
6. Dampfarschale
7. Messbecher
8. Wender
9. Löffel
10. Rezeptbuch

4. BEDIENFELD



I/ : Knopf zum Starten des angewählten Kochprogramms und der eingestellten Zeit.

MENÜ (Menü): Knopf für die Auswahl des Programms, mit dem Sie kochen möchten. Drücken Sie auf diesen Knopf, bis das gewünschte Kochprogramm im Bildschirm erreicht ist:

- **RICE (REIS):** Sonderprogramm zum Kochen aller Arten von Reisgerichten.
- **FAST COOK (SCHNELLKÜCHE):** Das ideale Mehrzweckprogramm für Fleisch, Fisch, Saucen, für Paniertes, zum Anbraten, Schmoren, ...
- **SOUP (SUPPE):** Spezielles Programm zum Zubereiten von Suppen und Brühen
- **PORRIDGE (EINTOPF):** Spezielles Programm für Eintöpfe
- **STEAM (DAMPF):** Sonderprogramm zum Kochen und Dampfgaren (Gemüse, Fleisch oder Fisch im Dampf gegart).
- **PASTA (NUDELN):** Sonderprogramm für die Zubereitung aller Arten von Nudelgerichten.
- **OVEN (OFEN):** Backprogramm, ideal für alle möglichen Kuchen und Nachtische.

KEEP WARM (WARMHALTEN) / (X): Bei dieser Funktion wird das Gericht nach Ende des Programms mit einer konstanten Temperatur warmgehalten. Dieser Knopf hat zwei Funktionen:

- Schaltet die Funktion „Warmhalten bei einer konstanten Temperatur“ ein und aus.
- Schaltet das Gerät aus

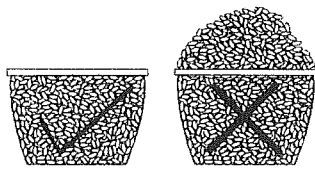
TIME (ZEIT): Gewünschte Gardauer des Programms. Für jedes Programm ist eine vorgewählte Zeitdauer hinterlegt. Mit den Knöpfen **HR** (Stunden) und **MIN** (Minuten) können Sie die gewünschte Zeit einstellen.

PRE-SET (ENDE GARZEIT): Knopf zum Programmieren der Garzeit. Auswahl der Uhrzeit, zu der das Gericht fertig gekocht sein soll.

5. VORBEREITUNG

VOR DER VERWENDUNG

- Vergewissern Sie sich, dass der Kocheinsatz vollständig trocken ist, bevor Sie ihn in Ihrem Chef-o-Matic Pro einsetzen. Verwenden Sie zur Sicherheit einen trockenen Lappen.
- Der Kocheinsatz kann nur im Chef-o-Matic Pro verwendet werden. Sie können in Ihrem Chef-o-Matic Pro auch nur den mitgelieferten Kocheinsatz verwenden.
- Die Markierung für den maximalen Füllstand bei Flüssigkeiten im Kocheinsatz darf nicht überschritten werden.
- Die Mengen sind am Messbecher angezeigt. Er ist folgendermaßen zu befüllen:



- Wir empfehlen Ihnen, den Netzstecker Ihres Chef-o-Matic Pro zu ziehen, wenn Sie ihn nicht benutzen.

EINSTELLEN DER UHRZEIT:

Es ist wichtig, die Uhr auf die richtige Zeit einzustellen, um Probleme mit den Zeiteinstellungen beim Programmieren der Kochprogramme zu vermeiden. Zum Einstellen der Uhr auf die richtige Uhrzeit gehen Sie nach folgenden Schritten vor.

1. Schalten Sie den Chef-O-Matic Pro ein und drücken Sie einige Sekunden auf den Knopf **STD** (Stunden) oder **MIN** (Minuten). Sie sehen, wie die Uhrzeit auf der Zeitanzeige zu blinken beginnt.
2. Stellen Sie durch Drücken der Knöpfe **STD** und **MIN** die richtige Uhrzeit ein.
3. Drücken Sie auf den Knopf **I/** (Stopp), damit ist die Uhrzeit gespeichert.

6. KOCHEN MIT DEM CHEF-O-MATIC PRO

Setzen Sie zuerst den Kocheinsatz in Ihren Chef-o-Matic Pro ein. Dann geben Sie die Zutaten in den Topf und schließen Sie die obere Abdeckung.

Anschließend nehmen Sie die Auswahl des Programms und der Garzeit vor und folgen dabei den für das jeweilige Programm erforderlichen Schritten.

REIS

Wählen Sie das Programm **REIS**

Wählen Sie das Programm **Reis (RICE)** mit dem Knopf **MENÜ (MENU)** und drücken Sie anschließend auf den Knopf **(X)**. Ab diesem Zeitpunkt beginnt Ihr Chef-o-Matic Pro zu kochen.

Dieses Programm hat eine Standard-Laufzeit von etwa 25-35 Minuten, und hier kann die Zeitdauer **nicht** eingestellt werden. Je nach Reismenge kann eine längere Gardauer erforderlich sein. Etwa 10 Minuten vor Programmende beginnt am Bedienfeld ein Count-down in Minuten.

Nach Programmende wird automatisch die Funktion **WARMHALTEN (KEEP WARM)** aktiviert und das Gericht wird warm gehalten. Wenn Sie die Speisen nicht warmhalten möchten, drücken Sie den Knopf **KEEP WARM (WARMHALTEN) / (X)**.

Wenn Sie die Funktion **WARMHALTEN** nach Abschalten des Gerätes nutzen möchten, drücken Sie nochmals den Knopf **KEEP WARM (WARMHALTEN) / (X)**.

- Es ist wichtig, die Rezeptangaben genau zu befolgen, damit das Verhältnis zwischen Reismenge und der dafür erforderlichen Wassermenge stimmt. Das empfohlene Verhältnis Reis/Wasser ist ein Becher Reis/1,5 Becher Wasser.

SCHNELLKOCHEN

Folgen Sie den nachstehenden Schritten in der angegebenen Reihenfolge:

- 1-Wählen Sie das Programm **SCHNELLKOCHEN (FAST COOK)** mit dem Knopf **MENÜ (MENU)**.

2-Drücken Sie auf den Knopf **ZEIT (TIME)**. Als Standard sind 10 Minuten voreingestellt. Wenn Sie die Garzeit ändern möchten, verwenden Sie den Knopf **MIN** (Minuten) und drücken diesen, bis die gewünschte Kochzeit eingestellt ist. Bei jedem Drücken des Knopfes wird die Kochzeit um jeweils um 5 Minuten verlängert. Dieses Programm hat eine Mindestkochdauer von 5 Minuten und eine maximale Kochdauer von 1 Stunde.

3-Drücken Sie auf den Knopf **I/** (Stopp). Die Maschine beginnt, die Zeit zurückzuzählen. Ab diesem Zeitpunkt beginnt Ihr Chef-o-Matic Pro zu kochen. Denken Sie daran, dass die Zeit, die diese Funktion benötigt, um die optimale Temperatur zu erreichen, etwa 7 - 8 Minuten beträgt.

Nach Programmende wird automatisch die Funktion **WARMHALTEN (KEEP WARM) / (X)** aktiviert und das Gericht wird warm gehalten. Wenn Sie die Speisen nicht warmhalten möchten, drücken Sie **KEEP WARM (WARMHALTEN) / (X)**, um den Chef-o-Matic Pro auszuschalten.

Wenn Sie die Funktion **WARMHALTEN** nach Abschalten des Gerätes nutzen möchten, drücken Sie nochmals den Knopf **KEEP WARM (WARMHALTEN) / (X)**.

SUPPE

Befolgen Sie diese Anweisungen in der angegebenen Reihenfolge:

Wählen Sie mit dem Knopf **MENÜ (MENU)** das Programm **SUPPE (SOUP)** an.

1-Drücken Sie auf den Knopf **ZEIT (TIME)**, als Standard sind 10 Minuten voreingestellt. Wenn Sie die Garzeit ändern möchten, verwenden Sie die Knöpfe **HR** (Stunden) und **MIN** (Minuten), bis die gewünschte Kochzeit eingestellt ist. Bei jedem Drücken des Knopfes **MIN** wird die Zeit schrittweise um jeweils 5 Minuten verlängert. Dieses Programm hat eine Mindestkochdauer von 10 Minuten und eine maximale Kochdauer von 2 Stunden.


2-Drücken Sie den Knopf **I/** (Stopp). Das Gerät beginnt, die Zeit zurückzuzählen. Ab diesem Zeitpunkt beginnt Ihr Chef-o-Matic Pro zu kochen.



Nach Programmende wird automatisch die Funktion **WARMHALTEN (KEEP WARM) / (X)** aktiviert und das Gericht wird warm gehalten. Wenn Sie die Speisen nicht warmhalten möchten, drücken Sie **KEEP WARM (WARMHALTEN) / (X)**, um den Chef-o-Matic Pro auszuschalten.


Wenn Sie die Funktion **WARMHALTEN** nach Abschalten des Gerätes nutzen möchten, drücken Sie nochmals den Knopf **KEEP WARM (WARMHALTEN) / (X)**.

EINTOPF

Befolgen Sie diese Anweisungen in angegebener Reihenfolge:

1. Wählen Sie das Programm **PORRIDGE (EINTOPF)** mit dem **MENU**-Knopf an.
2. Drücken Sie den Knopf **TIME (ZEIT)**. Die vorgegebene Zeit beträgt 10 Minuten. Wenn Sie eine andere Kochzeit einstellen möchten, benutzen Sie die Knöpfe **HR (Stunden)** und **MIN (Minuten)**. Bei jedem Drücken des **MIN**-Knopfes wird die Kochzeit um 5 Minuten verlängert. Dieses Programm erlaubt eine Mindestkochzeit von 10 Minuten und eine maximale Kochzeit von 2 Stunden.
3. Drücken Sie den Knopf **I/** . Es beginnt ein Count-down der angewählten Kochzeit und Ihr *Chef-o-Matic* beginnt zu kochen.


Nach Programmende wird automatisch die Funktion **WARMHALTEN (KEEP WARM)** /  aktiviert und das Gericht wird warm gehalten. Wenn Sie die Speisen nicht warmhalten möchten, drücken Sie **KEEP WARM (WARMHALTEN)** / , um den *Chef-o-Matic Pro* auszuschalten.



Wenn Sie die Funktion **WARMHALTEN** nach Abschalten des Gerätes nutzen möchten, drücken Sie nochmals den Knopf **KEEP WARM (WARMHALTEN)** / .


DAMPF:

- Wenn Sie im Dampf garen möchten, füllen Sie den Kocheinsatz 2 Fingerbreiten mit Wasser und setzen Sie die Schale zum Dampfgaren ein. Legen Sie die gewünschten Zutaten in die Schale, schließen Sie die obere Abdeckung und wählen Sie das Programm aus.

Folgen Sie diesen Schritten in der angegebenen Reihenfolge:


1. Wählen Sie mit dem Knopf **MENÜ (MENU)** das Programm **DAMPF (STEAM)** aus.
2. Drücken Sie auf den Knopf **ZEIT (TIME)**. Als Standard sind 30 Minuten voreingestellt. Wenn Sie die Garzeit ändern möchten, verwenden Sie den Knopf **MIN (Minuten)**, bis die gewünschte Garzeit eingestellt ist. Bei jedem Drücken des Knopfes wird die Garzeit schrittweise um jeweils 5 Minuten verlängert. Dieses Programm hat eine Mindestkochdauer von 15 Minuten und eine maximale Kochdauer von 1 Stunde.
3. Drücken Sie auf den Knopf . Das Gerät beginnt, die Zeit zurückzuzählen. Ab diesem Zeitpunkt beginnt der *Chef-o-Matic Pro* zu kochen.


Nach Programmende wird automatisch die Funktion **WARMHALTEN (KEEP WARM)** /  aktiviert und das Gericht wird warm gehalten. Wenn Sie die Speisen nicht warmhalten möchten, drücken Sie **KEEP WARM (WARMHALTEN)** / , um den *Chef-o-Matic Pro* auszuschalten.


Wenn Sie die Funktion **WARMHALTEN** nach Abschalten des Gerätes nutzen möchten, drücken Sie nochmals den Knopf **KEEP WARM (WARMHALTEN)** / .

PASTA:

Folgen Sie diesen Schritten in der angegebenen Reihenfolge:

1. Wählen Sie mit dem Knopf **MENÜ (MENU)** das Programm **PASTA (NUDELN)** aus.
2. Drücken Sie auf den Knopf **ZEIT (TIME)**, als Standard sind 30 Minuten voreingestellt. Wenn Sie die Garzeit ändern möchten, verwenden Sie den Knopf **MIN (Minuten)**, bis die gewünschte Garzeit eingestellt ist. Bei jedem Drücken des Knopfes wird die Garzeit schrittweise um jeweils 5 Minuten verlängert. Dieses Programm hat eine Mindestkochdauer von 5 Minuten und eine maximale Kochdauer von 1 Stunde.
3. Drücken Sie auf den Knopf **I/** . Das Gerät beginnt, die Zeit zurückzuzählen. Ab diesem Zeitpunkt beginnt Ihr *Chef-o-Matic Pro* zu kochen.


Nach Programmende wird automatisch die Funktion **WARMHALTEN (KEEP WARM)** aktiviert und das Gericht wird warm gehalten. Wenn Sie die Speisen nicht warmhalten möchten, drücken Sie **KEEP WARM (WARMHALTEN)** / , um den *Chef-o-Matic Pro* auszuschalten.


Wenn Sie die Funktion **WARMHALTEN** nach Abschalten des Gerätes nutzen möchten, drücken Sie nochmals den Knopf **KEEP WARM (WARMHALTEN)** / .

- Es ist wichtig, die Angaben im Rezept genau zu befolgen, damit das Verhältnis zwischen der Nudelmenge und der erforderlichen Wassermenge stimmt.

OFEN:

Folgen Sie diesen Schritten in der angegebenen Reihenfolge:


1. Wählen Sie mit dem Knopf **MENÜ (MENU)** das Programm **OFEN (OVEN)** aus.
2. Drücken Sie auf den Knopf **ZEIT (TIME)**, standardmäßig 10 Minuten voreingestellt. Wenn Sie die Garzeit ändern möchten, verwenden Sie den Knopf **MIN (Minuten)**, bis die gewünschte Garzeit ausgewählt ist. Bei jedem Drücken des Knopfes wird die Garzeit schrittweise um 5 Minuten verlängert. Dieses Programm hat eine Mindestkochdauer von 5 Minuten und eine maximale Kochdauer von 1 Stunde.
3. Drücken Sie auf den Knopf **I/** . Das Gerät beginnt, die Zeit zurückzuzählen. Ab diesem Zeitpunkt beginnt Ihr *Chef-o-Matic Pro* zu kochen.


Nach Programmende wird automatisch die Funktion **WARMHALTEN (KEEP WARM)** aktiviert und das Gericht wird warm gehalten. Wenn Sie die Speisen nicht warmhalten möchten, drücken Sie **KEEP WARM (WARMHALTEN)** / , um den *Chef-o-Matic Pro* auszuschalten.

Wenn Sie die Funktion **WARMHALTEN** nach Abschalten des Gerätes nutzen möchten, drücken Sie nochmals den Knopf **KEEP WARM (WARMHALTEN)** / .

- Zum Backen von Kuchen empfohlen wir Ihnen, das Innere des kalten Kocheinsatzes mit Butter einzufetten. Bereiten Sie den Teig in einer getrennten Schüssel zu und geben Sie ihn dann in den Kocheinsatz.

WARMHALTEN:


Wenn die Leuchtanzeige eingeschaltet ist, ist die Option **WARMHALTEN (KEEP WARM)** aktiviert. Zum **Abschalten** der Warmhaltefunktion drücken Sie **KEEP WARM (WARMHALTEN)** /  und das Gerät wird abgeschaltet.

Wenn Sie die Funktion **WARMHALTEN** nach Abschalten des Gerätes nutzen möchten, drücken Sie nochmals den Knopf **KEEP WARM (WARMHALTEN)** / .


WICHTIG: Verwenden Sie die Funktion **WARMHALTEN (KEEP WARM)** nicht über einen mehrstündigen Zeitraum. Zu langes Warmhalten kann die Qualität des Gerichts beeinträchtigen. Hält die Gerichte bis zu 24 Stunden warm.

ENDE GARZEIT

Diese Option wird verwendet, um alle Garprogramme zu programmieren. Sie können bis zu 24 Stunden im Voraus programmiert werden. Bitte befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen für diese Funktion:

1. Geben Sie die Zutaten in den Innentopf und schließen Sie die obere Abdeckung.
2. Wählen Sie das Kochprogramm mit dem Knopf **MENÜ (MENU)** aus.
3. Drücken Sie anschließend auf den Knopf **ZEIT (TIME)**, um die Garzeit für das Gericht auszuwählen. Stellen Sie dann die Garzeit mit Hilfe der Knöpfe **HR (Stunden)** und **MIN (Minuten)** ein. Nach Eingabe der Kochzeit warten, bis die Anzeige "Cook Time" aufhört zu blinken.
4. Danach den Knopf **ENDE GARZEIT (PRE-SET)** drücken und mit den Knöpfen **HR (Stunden)** und **MIN (Minuten)** die Uhrzeit einstellen, zu der das Gericht fertig zubereitet sein soll.
5. Drücken Sie auf den Knopf .

KOCHBEISPIEL MIT DER FUNKTION SCHNELLKÜCHE:

- 1-Geben Sie alle Zutaten in den Innentopf und schließen Sie die obere Abdeckung.
- 2-Wählen Sie das Kochprogramm mit dem Knopf **MENÜ (MENU)** aus.
- 3-Drücken Sie auf den Knopf **ZEIT (TIME)** und stellen Sie mit den Knöpfen **HR (Stunden)** und **MIN (Minuten)** die Kochzeit ein. Wenn das Gericht beispielsweise 30 Minuten Garzeit benötigt, wählen Sie 30 Minuten an.
- 4-Wählen Sie anschließend **ENDE GARZEIT (PRE-SET)** an. Wenn Sie möchten, dass das Gericht in 3 Stunden fertig zubereitet sein soll und es 9.15 Uhr ist, dann stellen Sie mit den Knöpfen **HR (Stunden)** und **MIN (Minuten)** die Uhrzeit 12.15 ein.
- 5-Drücken Sie den Knopf **I/** . Das Gerät ist nun programmiert. In diesem Fall wird Ihr *Chef-o-Matic Pro* das Gericht in 3 Stunden zubereitet haben. Er wird mit dem Kochen nach 2,5 Stunden anfangen und dann 30 Minuten lang kochen.

7. ZUTATEN

Überprüfen Sie das Haltbarkeitsdatum der Zutaten. Die Verwendung abgelaufener Zutaten ist gefährlich für die Gesundheit und Sie erzielen damit nicht die erwarteten Ergebnisse.

Messen Sie die Zutaten genau nach den Rezeptangaben ab. Je nach erzieltm Ergebnis können Sie kleine Veränderungen vornehmen, um das Gericht vollständig an Ihre Erwartungen anzupassen. Wenn Sie ein Rezept zum ersten Mal ausprobieren empfehlen wir Ihnen, die im Rezept angegebenen Mengenangaben genau einzuhalten.

Denken Sie daran: Für ein optimales Ergebnis sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

- Wenn ein Programm beendet ist, ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie Ihren *Chef-o-Matic Pro* sowohl innen wie auch außen mit einem feuchten Tuch. Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass das Gerät ausgesteckt und nicht mehr heiß ist. Zur Reinigung des Innenbereichs muss der Kocheinsatz herausgenommen werden.

WICHTIG: Gießen Sie unter keinen Umständen Wasser direkt in Ihren *Chef-o-Matic Pro* und halten Sie ihn nicht unter fließendes Wasser. Verwenden Sie auch keine Seife oder Scheuermittel.

- Folgende Zubehörteile können in der Spülmaschine gereinigt werden: Kocheinsatz, Dampfgarschale, Löffel, Spachtel und Messbecher. Die Zubehörteile können aber auch mit warmem Wasser und Seife gereinigt werden.

Vergewissern Sie sich, dass der *Chef-o-Matic Pro* vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn wegräumen.

Vorsicht! Zur Vermeidung von Stromschlaggefahr: Ziehen Sie den Netzstecker des *Chef-O-Matic*, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

9. ZERTIFIKATE UND NORMEN

Dieses Produkt erfüllt die EG-Richtlinien 2006/95/EG (Niederspannungsrichtlinie), 2004/108/EG (EMV-Richtlinie), 2009/125/EG (Ökodesign-Richtlinie), 2002/95/EG (RoHS) und ist REACH, LFGB und GS zertifiziert.

10. TECHNISCHE DATEN

Modell: VHGVCASET0173
Spannung: 220-240V / 50-60Hz.
Leistung: 600W

Garantie: Für dieses Produkt besteht eine Garantie auf Herstellungsfehler über den von der Gesetzgebung des jeweiligen Landes vorgeschriebenen Zeitraum.

ACHTUNG

ENTSORGUNG DER MATERIALIEN



Das Symbol des durchgestrichenen Containers auf Rädern zeigt an, dass Sie sich informieren und die lokalen Entsorgungsrichtlinien für diese Produkte einhalten müssen.

Entsorgen Sie dieses Produkt nicht mit dem allgemeinen Restmüll Ihres Haushaltes. Sie müssen bei der Entsorgung die entsprechenden, lokalen Entsorgungsrichtlinien einhalten.

Elektrische und elektronische Produkte enthalten gefährliche Substanzen, die negative Auswirkungen auf die Umwelt oder auf die Gesundheit haben und deshalb entsprechend recycelt werden müssen.

Hergestellt in China

Chef-O-Matic 