

Nous vous remercions d'avoir acheté *Chef-O-Matic 2000*. Familiarisez-vous avec les instructions avant de commencer à utiliser ce produit, afin de tirer le meilleur parti de votre *Chef-O-Matic 2000*.

- 1- Présentation
- 2- Avertissements de sécurité
- 3- Pièces de l'appareil
- 4- Panneau de commandes
- 5- Préparation
- 6- Cuisiner avec Chef-O-Matic 3000
- 7- Ingrédients
- 8- Nettoyage et entretien
- 9- Spécifications techniques

1. PRÉSENTATION

Nous vous remercions d'avoir acheté Chef-O-Matic 3000. 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 3000 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 rentrerez du travail, que les enfants seront de retour du collège, lorsque vous rentrerez de promenade, etc.

Pour tirer le meilleur parti de votre Chef-O-Matic 3000, 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 3000 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 3000 sur des surfaces sèches et uniquement à l'intérieur.
- Ne touchez pas ses surfaces chaudes sans protection isolante.
- N'utilisez pas Chef-O-Matic 3000 si le câble électrique ou la prise sont endommagés. Dans ce cas, amenez votre Chef-O-Matic 3000 au service technique le plus proche.
- Débranchez votre Chef-O-Matic 3000 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 3000 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 3000 lorsqu'elle est encore chaude, nous vous recommandons d'utiliser une protection isolante (torchon, gants de cuisine, etc.) afin d'éviter de vous brûler.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

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

3. PIÈCES DE L'APPAREIL

(FOTO/DIBUJO DEL APARATO Y ACCESORIOS)

- Couvercle
- Valve à vapeur
- Cuve (**Capacité 4 litres**)
- Anse
- Crochet latéral pour la cuillère ou la spatule
- Plateau spécial cuisson vapeur
- Verre doseur
- Spatule
- Cuillère
- livre de recettes

4.PANNEAU DE COMMANDES

(Dibujo del panel de mandos)

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 / STEW (SOUPE/POTAGE) : programme qui permet de réaliser soupes, bouillons, ragoûts 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 Oven (Four) est idéal pour élaborer des gâteaux et des desserts en général.

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

OFF / WARM (ÉTEINT/MAINTIEN AU CHAUD) : le programme Off / Warm (Éteint/maintien au chaud) garde votre plat au chaud à une température constante lorsque le voyant lumineux est allumé. Si le voyant est éteint, l'appareil est éteint lui aussi.

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

START (DÉBUT) : appuyez sur ce bouton pour commencer à élaborer votre plat conformément au programme et à la durée sélectionnés.

5. PRÉPARATION

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

NOTICE CUISEUR01.DOC

- Assurez-vous que la cuve est totalement sèche avant de la placer à l'intérieur de votre Chef-O-Matic 3000. Si nécessaire, utilisez un chiffon sec pour la sécher.
- La cuve doit être utilisée uniquement avec Chef-O-Matic 3000. De la même manière, vous ne devez pas utiliser une autre cuve que celle fournie avec votre Chef-O-Matic 3000.
- Le niveau de liquide de la cuve ne doit pas dépasser le niveau indiqué.
- Les quantités doivent être mesurées à l'aide du verre doseur ; celui-ci doit être rempli de la manière suivante :
(DIBUJO DE VASO MEDIDOR OK Y NO OK)
- Nous vous recommandons de débrancher votre Chef-O-Matic 3000 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.

- Votre Chef-O-Matic 3000 étant branché, appuyez pendant quelques secondes sur le bouton HRS (heures) ou MIN (MN, minutes) : l'heure affichée clignote.
- Sélectionnez l'heure en appuyant sur les boutons HRS et MIN.
- Appuyez sur le bouton START (DÉBUT) pour valider l'heure.

6. CUISINER AVEC CHEF-O-MATIC 3000

Installez la cuve dans votre Chef-O-Matic 3000 puis ajoutez les ingrédients et refermez le couvercle.

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

RICE (RIZ)

Sélectionnez le programme **RICE (RIZ)** en appuyant sur le bouton **MENU** puis appuyez sur le bouton **START (DÉBUT)**. Votre Chef-O-Matic 3000 commence à préparer votre plat.

Par défaut, la durée de ce programme est d'environ 25-30 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 neuf minutes avant la fin du programme, l'écran lumineux affiche le compte à rebours.

Une fois le programme terminé, la fonction WARM (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, appuyez sur le bouton OFF (MAINTIEN AU CHAUD) pour éteindre votre Chef o Matic 3000.

- 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.

FAST COOK (CUISSON RAPIDE)

Suivez les étapes ci-dessous :

- 1- Sélectionnez le programme **FAST COOK (CUISSON RAPIDE)** en appuyant sur le bouton **MENU**.
- 2- Appuyez sur le bouton **COOK TIME (DURÉE)** ; par défaut, la durée de cuisson est de 40 minutes. Si vous souhaitez modifier la durée, appuyez sur le bouton **MIN (MN, minutes)** jusqu'à ce que la durée de cuisson qui vous intéresse soit sélectionnée. Lorsque vous appuyez sur ce bouton, la durée augmente de 5 en 5 minutes. Ce programme admet une durée minimum de cuisson de 5 minutes et une durée maximum de 60 mn.

NOTICE CUISEUR01.DOC

- 3- Appuyez sur le bouton **START (DÉBUT)**. L'appareil démarre le compte à rebours et votre Chef-O-Matic 3000 commence la préparation de votre plat.

Une fois le programme terminé, la fonction WARM (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, appuyez sur ce bouton et sélectionnez OFF (ÉTEINT).

SOUP / STEW (SOUPE/POTAGE)

Suivez les étapes ci-dessous :

- 1- Sélectionnez le programme **SOUP / STEW (SOUPE/POTAGE)** en appuyant sur le bouton **MENU**.
- 2- Appuyez sur le bouton **COOK TIME (DURÉE)** ; par défaut, la durée de cuisson est de 1 heure. Si vous souhaitez modifier la durée, appuyez sur les boutons **HRS** (heures) et **MN** (minutes) jusqu'à ce que la durée de cuisson qui vous intéresse soit sélectionnée. Chaque fois que vous appuyez sur le bouton **HRS**, la durée augmente de 30 en 30 minutes et chaque fois que vous appuyez sur le bouton **MIN (MN)**, la durée augmente de 5 en 5 minutes. Ce programme admet une durée minimum de cuisson de 30 minutes et une durée maximum de 1h55.
- 3- Appuyez sur le bouton **START (DÉBUT)**. L'appareil démarre le compte à rebours et votre Chef-O-Matic 3000 commence la préparation de votre plat.

Une fois le programme terminé, la fonction WARM (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, appuyez sur le bouton OFF (MAINTIEN AU CHAUD) pour éteindre votre Chef o Matic 3000.

STEAM (VAPEUR)

- Pour cuisiner à la vapeur, ajoutez de l'eau jusqu'au niveau 2 de 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 **STEAM (VAPEUR)** en appuyant sur le bouton **MENU**.
- 2- Appuyez sur le bouton **COOK TIME (DURÉE)** ; par défaut, la durée de cuisson est de 30 minutes. Si vous souhaitez modifier la durée, appuyez sur le bouton **MIN (MN)**, 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 en 5 minutes. Ce programme admet une durée minimum de cuisson de 5 minutes et une durée maximum de 60 minutes.
- 3- Appuyez sur le bouton **START (DÉBUT)**. L'appareil démarre le compte à rebours et votre Chef-O-Matic 3000 commence la préparation de votre plat.

Une fois le programme terminé, la fonction WARM (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, appuyez sur le bouton OFF (MAINTIEN AU CHAUD) pour éteindre votre Chef o Matic 3000.

PASTA (PÂTES)

Suivez les étapes ci-dessous :

- 1- Sélectionnez le programme **PASTA (PÂTES)** en appuyant sur le bouton **MENU**.
- 2- Appuyez sur le bouton **COOK TIME (DURÉE)** ; par défaut, la durée de cuisson est de 30 minutes. Si vous souhaitez modifier la durée, appuyez sur le bouton **MIN (MN)**,

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 en 5 minutes. Ce programme admet une durée minimum de cuisson de 15 minutes et une durée maximum de 60 minutes.

- 3- Appuyez sur le bouton **START (DÉBUT)**. L'appareil démarre le compte à rebours et votre Chef-O-Matic 3000 commence la préparation de votre plat.

Une fois le programme terminé, la fonction WARM (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, appuyez sur le bouton OFF (MAINTIEN AU CHAUD) pour éteindre votre Chef o Matic 3000.

- 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.

OVEN (FOUR)

Suivez les étapes ci-dessous :

- 1- Sélectionnez le programme **OVEN (FOUR)** en appuyant sur le bouton **MENU**.
- 2- Appuyez sur le bouton **COOK TIME (DURÉE)** ; par défaut, la durée de cuisson est de 10 minutes. Si vous souhaitez modifier la durée, appuyez sur le bouton **MIN (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 en 5 minutes. Ce programme admet une durée minimum de cuisson de 5 minutes et une durée maximum de 60 minutes.
- 3- Appuyez sur le bouton **START (DÉBUT)**. L'appareil démarre le compte à rebours et votre Chef-O-Matic 3000 commence la préparation de votre plat.

Une fois le programme terminé, la fonction WARM (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, appuyez sur le bouton OFF (MAINTIEN AU CHAUD) pour éteindre votre Chef o Matic 3000.

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.

OFF / WARM (ÉTEINT/MAINTIEN AU CHAUD)

Lorsque le voyant lumineux est allumé, l'option WARM (MAINTIEN AU CHAUD) est activée ; si le voyant est éteint, l'appareil est en mode OFF (ÉTEINT).

Pour désactiver la fonction de maintien au chaud, appuyez à nouveau sur le bouton : l'appareil s'éteint.

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

PRESET TIMER (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**
- 3- Appuyez sur le bouton **COOK TIME (DURÉE)** pour sélectionner la durée de cuisson. Pour cela, utilisez les boutons **HRS (heures)** et **MIN (MN, minutes)**.

NOTICE CUISEUR01.DOC

- 4- Appuyez sur le bouton **PRESET TIMER (HEURE DE FIN)** et choisissez l'heure à laquelle vous souhaitez que le plat soit prêt à l'aide des boutons **HRS** (heures) et **MIN** (MN, minutes).
- 5- Appuyez sur le bouton **START (DÉBUT)**.

EXEMPLE : CUISSON AVEC LE PROGRAMME FAST COOK (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 **COOK TIME (DURÉE)** et choisissez la durée de cuisson de votre Chef-O-Matic à l'aide des boutons **HRS** (heures) et **MIN** (MN, minutes). Par exemple, si votre plat nécessite 30 minutes de cuisson, sélectionnez 30 mn.
- 4- Appuyez sur le bouton **PRESET TIMER (HEURE DE FIN)**. Si vous désirez que le plat soit prêt dans 3 heures et qu'il est 9h15, sélectionnez 12h15 à l'aide des boutons **HRS** (heures) et **MIN** (MN, minutes).
- 5- Appuyez sur le bouton **START (DÉBUT)**. L'appareil est à présent programmé. Votre plat sera prêt dans 3 heures ; le plat commencera à cuire dans 2h30 et cuira pendant 30 minutes.

7- INGRÉDIENTS

Vérifiez la date d'expiration des ingrédients utilisés. L'utilisation d'aliments dont la date a expiré est dangereux pour la santé et vous n'obtiendrez pas les mêmes résultats qu'avec des aliments non expirés.

Veillez 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 3000 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 3000 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 3000 a complètement refroidi avant de le ranger.

Attention ! Pour éviter les décharges électriques, débranchez Chef-O-Matic avant de le nettoyer.

9- SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

NOTICE CUISEUR01.DOC

Modèle : B801T-50FS7D
Voltage : 220-240 V / 50 Hz.
Puissance : 800 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.

CERTIFICATS :

CE: 2006/95/EC

LVD: EN 60335-1: 2002 + A11 + A1 + A12 + A2 + A13
EN 60335-2-9: 2003 + A1 + A2 + A12
EN 60335-2-13: 2003 + A1 + A2
EN 60335-2-15: 2002 + A1 + A2
EN 62233: 2008

LFGB

Food Contact Approval: EC 1935/2004