

Chef-O-Matic.

— Multifunction Cooker —

12 in 1 cooker



- 📖 **Instruction manual and recipe book**
- 📖 **Manual de instrucciones y recetario**
- 📖 **Manuel d'instructions et recettes**
- 📖 **Gebrauchsanleitung mit Rezeptsammlung**
- 📖 **Manuale d'istruzioni e ricettario**
- 📖 **Instruções de uso e receitas**
- 📖 **Handleiding en recepten**





Thank you for purchasing the Chef-o-Matic Multifunction Cooker®, the incredible 12-in-1 appliance that fries, grills, heats, bakes, boils, roasts, sautés, steams, cooks, reheats, stews and can even be used to make a fantastic fondue.

1. Safety Warnings

Please read the instructions and warnings before using the product for the first time.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shop, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotel, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance shall not be used by children from 0 years to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- Appliances must not be immersed in water for cleaning.
- Children shall not play with the appliance.
- This device was not designed to be used with an external timer or a separate remote control system.
- Keep the device and the power cable out of the reach of children under 8 when the device is plugged in or cooling down.

- Use non-metal utensils to prevent scratching the surface of Chef-o-Matic Multifunction Cooker®.

- Use the Chef-o-Matic Multifunction Cooker® on dry surfaces.
 - Do not touch hot surfaces without a cooking glove.
 - Do not use the Chef-o-Matic Multifunction Cooker® if the electric cable or the plug is damaged.
 - To avoid risk, if the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, the authorized technical service or a qualified technician.
 - Unplug your Chef-o-Matic Multifunction Cooker® when it is not in use and before you clean it. Turn it off before unplugging it.
 - Do not unplug the Chef-o-Matic Multifunction Cooker® with wet hands.
 - When lifting the lid, take care not to be burned by the steam.
 - **WARNING:** Hold the device only by the handles and gripping surfaces designed to be held and use oven gloves or similar heat-protection material. Let the device cool down before touching its other surfaces.

2. Components

1. Lid
2. 5-L pot
3. Base
4. Timer
5. Temperature control
6. Operating indicator light
- 7.1 Lower rack (for baking)
- 7.2 Upper rack (for steaming)
8. Basket (for frying)

3. Instructions for Use

1. Plug the device into the mains.
2. Turn the time clockwise and set it to the desired position (max. 120 min.).
3. Turn the temperature control to the position of the desired temperature (max 240°C).

4. When the timer stops, the Chef-o-Matic Multifunction Cooker® will stop working.

5. Unplug the device when finished.

* Do not use metal utensils when cooking

4. Cleaning and Maintenance

Unplug the Chef-o-Matic Multifunction Cooker® from the mains and wait until it cools down. Clean the pot and the lid with soap and water. Do not use aggressive cleaners that may damage the surface.

Accessories: washing the pan by hand with soap and water

5. Technical Specifications


220-240V, 50/60 Hz, 1500 W

Quality Warranty

Australia & New Zealand only

This product has the benefit of certain Consumer Guarantees. These are prescribed by the Australian Consumer Law & the New Zealand Consumer Guarantees Act 1993 both of which provide protection for consumers. There is no express warranty for this product in Australia or New Zealand. The above paragraph refers to other countries.

Disposal of Materials

 This symbol indicates that, throughout the European Union, you should not dispose of this product as you would other household waste. To prevent damage to the environment or human health derived from uncontrolled waste disposal, recycle the device responsibly to promote the sustainable reuse of its component materials. To return the used device, use return and collection systems available or contact the establishment where you purchased the product. This will ensure the device is recycled in an environmentally safe way.

Made in China

RECIPES

1. Baked Chicken with Potatoes (serves 4)

1 chicken
1 sliced potato
1/4 onion cut into julienne strips
1 clove garlic cut in half
1 glass white wine, juice of 1/2 lemon, salt, olive oil and pepper

Preparation:

1. Insert the lower rack inside the pot and then add all the ingredients in layers in the following order: potatoes, onions, garlic and chicken. Salt and pepper each layer to taste.
2. Pour the glass of wine and juice of 1/2 lemon over the chicken.
3. Set the timer to 80 minutes and the temperature to 200°C.
4. Open the lid and serve.

2. Salmon with Asparagus (serves 4)

4 salmon fillets or slices
1/2 bunch green asparagus
3/4 onion
Juice of 1/2 lemon
Salt and virgin olive oil

Preparation:

1. Pour a little oil in the pot, and salt and pepper the vegetables and salmon to taste.
2. Sauté the whole asparagus and sliced onion for 30 minutes at 200°C.
3. Then place the salmon in the pot and pour the lemon juice on top.
4. Set the timer to 20 minutes and the temperature to 200°C. After ten minutes, turn the salmon over so it browns on both sides.
5. Serve.

3. Chicken Burritos (serves 2)

1 large chicken breast
1/2 green pepper
1/2 red pepper
1/2 onion
4 wraps or tortillas
Salt, pepper and virgin olive oil

Preparation:

1. Cut the vegetables and chicken in slices. Set the timer to 30 min and the temperature to 200°C and pour a little oil in the pot. When the oil is hot, sauté the vegetables for about 20 minutes.
2. After 10 minutes, salt and pepper the chicken and add it to the frying pan. Sauté until it is done.
3. Without removing the food, turn the timer off and carefully insert the upper rack.
4. Place the wraps on the rack to soften them. Close the lid for 3 minutes.
5. Serve.

4. Paella (serves 6)

500 g rice
4 crushed tomatoes
1 chicken breast
300 g frozen vegetables
1 tablespoon paprika
1 tablespoon saffron
Water, salt and virgin olive oil

Preparation:

1. Set the timer to 30 minutes and the temperature to 240°C. Pour a little oil in the pot and, when it's hot, add the chicken. Sauté until golden brown.
2. Add the vegetables and sauté for 5 minutes.
3. Add the paprika and crushed tomato. Stir and sauté for 3 minutes.
4. Add the rice, water, saffron and salt, in that order. The amount of water should be three times the amount of rice.
5. Close the lid, set the timer to 45 minutes and the temperature to 240°C.
6. Set aside for a few minutes before serving.

5. Chicken Curry (serves 4)

1/2 kg chicken breast
1/2 diced onion
1/2 litre milk or single cream
2 tablespoons oil
2 tablespoons flour
3 teaspoons curry powder
Salt and pepper

Preparation:

1. Set the timer to 30 minutes and the temperature to 240°C. Add 2 tablespoons of oil and, when it's hot, add the diced chicken breast. Salt and pepper to taste and sauté until golden brown.
2. Remove the chicken. Add the onion and sauté until golden brown. Then add the flour the stir until toasted.
3. Add the milk very slowly and stir until it thickens. Then add the curry powder and stir.
4. Add the pieces of chicken to the mixture and stir for 5 minutes. Close the lid and bake for 2 minutes.
5. Serve.

6. Hake with Steamed Vegetables (serves 2)

4 hake medallions
1/2 sliced onion
1 sliced potato
1 glass white wine, oil, salt and pepper

Preparation:

1. Fill the pot with 1 litre water and insert the upper rack.
2. Place the potato and onion on the rack and salt and pepper to taste.
3. Close the lid, set the timer to 45 minutes and the temperature to 240°C.
4. After 35 minutes, carefully open the lid and place the hake on top of the potatoes and onions. Add a dash of oil and the glass of wine.
5. Serve when ready.

7. Pasta Bolognese (serves 6)

600 g macaroni
400 g minced meat
150 g bacon
600 ml tomato sauce
1 sliced onion
1/2 litre water
Grated Parmesan cheese
Salt, pepper, oregano and virgin olive oil

Preparation:

1. Set the temperature to 240°C and the timer to 45 minutes.
2. Place the onion, meat and bacon, add salt

and pepper to taste, and sauté with a little oil for 15 minutes. Make sure the oil is hot.

3. Add the tomato sauce, pasta and water. Close the lid. Stir occasionally.
4. Serve with oregano and cheese to taste.

8. French Fries (serves 6)

1 litre oil
500 g frozen French fries

Preparation:

1. Pour in the oil, set the temperature to 240°C and the timer to 40 minutes.
2. When the oil is hot (after about 15 to 20 minutes), insert the basket with French fries in the pot. Fry to taste.
3. Serve.

9. Cheesecake (serves 4)

3 eggs
275 g condensed milk
1 plain yoghurt and 1 lemon yoghurt
250 g cream cheese
120 g flour
1/2 sachet baking powder
Mould

Preparation:

1. Set the timer to 45 minutes and the temperature to 240°C.
2. In the bowl of a mixer, add all the ingredients as they appear on the list and mix.
3. Insert the lower rack inside the pot. Pour the mixture into the mould and place the mould in the pot. Close the lid.
4. Bake until the time is finished, allow to cool and remove from mould. Decorate to taste with jam, chocolate, etc.

10. Chocolate Fondue (serves 6)

500 g chocolate
3/4 cup milk
Assorted fruit

Preparation:

1. Set the temperature to 200°C and the timer to 30 minutes.
2. Pour the milk into the pot and after 5 minutes add the chocolate broken in pieces. Stir until you have a smooth mixture.
3. When the chocolate reaches the desired thickness, lower the thermostat to 150°C to keep the chocolate hot.
4. Spear the fruit with toothpicks and dip it into the hot chocolate.

11. Vegetable Stock (6 servings)

3 leeks
3 carrots
2 onions
3 potatoes
1 pinch of salt and pepper
1 dash of oil
2.5 L water

Preparation:

1. Wash and slice the leeks, potatoes, onions and carrots and place in the pot.
2. Add the water, salt, pepper and oil.
3. Set the timer to 60 minutes and the temperature to 240°C and stir occasionally.
4. Set aside until it cools and then strain. The stock is now ready to be used for whatever

you want.

12. Ham and Cheese Quiche (4 servings)

1 sheet of shortcrust pastry
2 eggs
100 g chopped ham
125 mL milk
25 mL cooking cream
1 pinch ground black pepper
100 g grated Emmental cheese
1 pinch salt
1 1-L round mould

Preparation:

- Put the eggs, milk, cooking cream, salt and pepper in a bowl. Mix with a mixer and add the grated cheese and chopped ham.
- Line the mould with the shortcrust pastry and ensure that the pastry on the surrounding edge is three centimetres high.
- Set the timer to 80 minutes and the temperature to 240°C.
- Pour the mixture into the mould and close the lid.
- Remove the quiche from the mould when it has cooled.

13. Curry Tortellini (6 servings)

400 g tortellini stuffed with ricotta
2 green peppers
3 onions
Curry powder
2 glasses cooking cream with 20% fat
5 glasses water
Salt

Preparation:

- Slice the onions in julienne strips and dice the green pepper.
- Pour the water, cooking cream, onions, green pepper and tortellini into the pot. Finally, add salt and curry powder to taste.
- Set the timer to 45 minutes and the temperature to 240°C and stir occasionally.
- Serve.

14. Pork Loin with Beer (4 servings)

8 fillets (about 600 g)
1.5 glass beer
200 g sliced mushrooms
1 onion
Corn flour
Oil, salt and pepper

Preparation:

- Set the timer to 30 minutes and the temperature to 200°C.
- Pour a little oil into the pot and sauté the onion and mushrooms. Stir occasionally.
- After 15 minutes, add a teaspoon of corn flour diluted in beer. Stir until the sauce thickens. Then salt and pepper the pork fillets and add them to the pot with the rest of the beer.
- Serve.

15. Meatballs with Tomato Sauce (6 servings)

700 g minced meat (pork and/or beef)
1.5 glass milk
1 piece of bread
3 eggs
Parsley
3 cloves garlic

Flour

For the sauce:

½ glass olive oil
2 onions
1.5 glass water
¼ glass white wine
300 g tomato sauce
Salt, ground black pepper and 1 bay leaf

Preparation:

- Soak the bread in the milk and set aside. Mix together the minced meat, eggs, finely chopped garlic and a little chopped parsley. Add salt and pepper. Mix well until you have a homogeneous mixture.
- Squeeze the milk out of the bread and add the bread to the mixture. Prepare the meatballs and coat them with flour.
- Chop the onions. Pour a little oil into the pot and set the timer to 60 minutes and the temperature to 200°C. Add the onions and the meatballs.
- Stir occasionally. After 25 minutes, add the bay leaf, water, white wine and a pinch of salt. Stir and close the lid.
- After 40 minutes, add the tomato sauce and stir.
- Sprinkle with parsley and serve.

16. Sea Bream Baked in Salt (4 servings)

4 small whole sea bream, gutted and scaled
4 kg cooking salt
Olive oil

Preparation:

- Pour salt in the pot until it makes a layer 2 cm thick. Place two clean sea bream on top of the salt. Cover completely with salt. Repeat the operation with the other two and close the lid.
- Set the timer to 60 minutes and the temperature to 200°C.
- Remove the salt with a spatula and serve with a dash of olive oil.

17. Squid with Green Peas (6 servings)

700 g squid rings
300 g green peas
2 onions
3 cloves garlic
4 medium potatoes
1 glass white wine
2 tablespoons flour
1.5 glass water
½ glass oil
Salt and white pepper

Preparation:

- Peel, wash and dice the potatoes.
- Set the timer to 45 minutes and the temperature to 200°C. Add oil and sauté the onion and cloves of garlic. When everything is transparent, add the green peas and the potatoes and stir for about 5 minutes.
- Add the squid rings and stir. After 10 minutes, add the wine, water and flour and stir. Add salt and pepper to taste.
- Close the lid. Stir occasionally.
- When the potato and squid are soft, the dish is ready. Serve.

18. Fried King Prawns with Garlic (4 servings)

16 king prawns

2 cloves garlic
Juice of ½ lemon
1 lemon
Oil, parsley and salt

Preparation:

- Finely chop the parsley. Slice the garlic. Peel the king prawns and leave the heads on.
- Set the timer to 20 minutes and set the temperature to 200°C. Add the oil, lemon juice and king prawns. Fry while stirring occasionally so the king prawns cook evenly. When 5 minutes are left, add the parsley and the garlic. Fry the garlic until it is golden brown.
- Serve.

19. Peach Jam

1 kg peaches
500 g sugar
Juice of ½ lemon
½ measure water
1 pinch salt

Preparation:

- Peel and cut the peaches into small pieces and place them in the pot with the lemon juice, water and sugar.
- Set the timer to 45 minutes and the temperature to 200°C and stir occasionally.
- Remove any foam at the end of the cooking process. If you like, you can blend the jam in a blender so there are no lumps. Store in glass jars with an airtight seal.

20. Baked Apples (4 servings)

4 Pippin or Golden Delicious apples
4 tablespoons sugar
4 pieces butter
1 cinnamon stick
1 lemon peel
2 measure water

Preparation:

- Core the apples with an apple corer or a sharp knife without breaking through the bottom of the apple. Place the apples in the pot.
- Fill the core of each apple with sugar and place a piece of butter on top. Add the water, cinnamon stick and lemon peel.
- Set the timer to 20 minutes and the temperature to 240°C. Close the lid.
- Serve hot or warm. Serving suggestion: fill with custard or your favourite filling.

Gracias por adquirir Chef-o-matic Multifunction cooker®, el fantástico electrodoméstico 12 en 1 que fríe, cocina a la plancha, calienta, hornea, hierve, asa, saltea, cocina al vapor, cuece, recalentada, cocina de forma lenta e incluso sirve para hacer una fantástica fondue.

1. Advertencias de Seguridad

Por favor, lea las instrucciones y advertencias antes de empezar a utilizarlo.

- Este aparato ha sido concebido para uso doméstico y para ser utilizado en entornos similares como:

- zonas office en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo
- casas rurales

- hoteles, moteles y otros alojamientos similares (uso por parte de los clientes)
- alojamientos que ofrecen habitación y desayuno

- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Los niños mayores de 8 años pueden utilizarlo pero siempre bajo la supervisión constante de un adulto. Asimismo, puede ser utilizado por personas con algún tipo de discapacidad física, sensorial o mental o por personas sin conocimientos ni experiencia previos siempre que sean supervisadas o hayan recibido instrucciones para utilizar el aparato de forma segura y comprendan los peligros que conlleva. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los menores de 8 años y no confíe su limpieza y mantenimiento a los niños.

- Los aparatos de cocina deben colocarse sobre una superficie estable y con los mangos en una posición que evite el derrame de líquidos calientes.

- No sumerja el aparato en agua para su limpieza.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.

- Este dispositivo no ha sido concebido para que funcione mediante un temporizador externo ni un sistema independiente de control remoto.

- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los menores de 8 años cuando esté encendido o enfriándose.

- Utilice utensilios no metálicos para no rayar la superficie de Chef-o-matic Multifunction cooker®.

- Utilice Chef-o-matic Multifunction cooker® en superficies secas.

- No toque las superficies calientes sin protecciones aislantes del calor.

- No utilice Chef-o-matic Multifunction cooker®, si el cable eléctrico o el enchufe están dañados.

- Para evitar riesgos, si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico autorizado o personal cualificado.

- Desenchufe su Chef-o-matic Multifunction cooker® cuando no esté en funcionamiento y antes de proceder a su limpieza. Apáguelo antes de desenchufarlo.

- No desenchufe Chef-o-matic Multifunction cooker® con las manos húmedas.

- Al levantar la tapa, tome precauciones para no quemarse con el vapor.

- ADVERTENCIA: Coja el aparato únicamente por los mangos y las superficies de agarre concebidos para ello y utilice manoplas o elementos de protección contra el calor. Antes de tocar el resto de superficies, deje que pase el tiempo suficiente para que se enfrien.

dos para ello y utilice manoplas o elementos de protección contra el calor. Antes de tocar el resto de superficies, deje que pase el tiempo suficiente para que se enfrien.

2. Componentes

- Tapa
- Recipiente de 5L
- Base
- Temporizador
- Regulador temperatura
- Indicador luminoso de funcionamiento
- 1 Parrilla inferior (para hornear)
- 2 Parrilla superior (para cocinar al vapor)
- Cesta (para freír)

3. Modo de empleo

- Conecte el enchufe a la toma de corriente.
 - Gire el temporizador en sentido horario y ajústelo en la posición deseada (max 120 min)
 - Gire el regulador de temperatura hasta la posición de la temperatura deseada (max 240°C)
 - Cuando el temporizador pare, Chef-o-matic Multifunction cooker® dejará de funcionar.
 - Al terminar, desenchúfelo
- * No utilice utensilios metálicos

4. Limpieza y mantenimiento

Desconecte Chef-o-matic Multifunction cooker® de la toma de corriente y espere a que se enfríe. Limpie el recipiente y la tapa con agua y jabón. No utilice detergentes agresivos o limpiadores que puedan dañar la superficie.

Accesorios: lavar a mano con agua y jabón.

Especificaciones técnicas

220-240V 50/60Hz, 1500 W

Garantía de calidad

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.

Esta garantía no cubre los daños resultantes de un uso inadecuado, uso comercial negligente, desgaste anormal, accidentes o manipulación indebida.

Cómo deshacerse de materiales

Este símbolo indica que, en toda la UE, este aparato no debe eliminarse junto con el resto de los residuos generales del hogar.

Para evitar posible daños al medio ambiente o la salud humana derivados de la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo de forma responsable para fomentar la reutilización sostenible de los materiales que lo componen. Para devolver el aparato usado, utilice los sistemas de devolución y recogida disponibles o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Así podrá reciclarse de forma segura para el medio ambiente.

Fabricado en China

- No desenchufe Chef-o-matic Multifunction cooker® con las manos húmedas.

- Al levantar la tapa, tome precauciones para no quemarse con el vapor.

- ADVERTENCIA: Coja el aparato únicamente por los mangos y las superficies de agarre concebidos para ello y utilice manoplas o elementos de protección contra el calor. Antes de tocar el resto de superficies, deje que pase el tiempo suficiente para que se enfrien.

RECETAS

1. Pollo con patatas horneado (4 raciones)

1 pollo
1 patata cortada a rodajas
¼ de cebolla cortada en juliana
1 ajo cortado por la mitad
1 vaso de vino blanco, zumo de 1/2 limón, sal, aceite de oliva y pimienta

Preparación:

1. Coloque la parrilla inferior dentro del recipiente y sobre ella el resto de ingredientes a capas en el siguiente orden: patatas, cebollas, ajo y pollo. En cada capa salpimiente al gusto.
2. Añada el vaso de vino y el medio de zumo de limón por encima del pollo.
3. Gire el temporizador hasta 80 min y seleccione la temperatura 200°C
4. Abra la tapa y sírvalo.

2. Salmón con espárragos (4 raciones)

4 filetes o rodajas de salmón
Medio manojo de espárragos
¾ de cebolla
Zumo de limón de 1/2 limón
Sal y aceite de olive virgen

Preparación:

1. Ponga un chorro de aceite en el recipiente y salpimiente al gusto las verduras y el salmón.
2. Fría los espárragos enteros y la cebolla cortada a tiras durante 30 min a 200°C.
3. Pasado ese tiempo ponga el salmón dentro del recipiente y tire por encima el zumo de limón.
4. Gire el temporizador hasta 20 min y mantenga la temperatura a 200°C. A los 10 min dele la vuelta para que se dore por las dos caras.
5. Sírvalo

3. Burritos de pollo (2 raciones)

1 Pechuga de pollo grande
1/2 Pimiento verde
1/2 Pimiento rojo
1/2 Cebolla
4 Wraps o tortillas
Sal, pimienta y aceite de oliva virgen

Preparación:

1. Corte a tiras la verdura y el pollo. Gire el temporizador a 30 min a 200°C y eche un chorro de aceite. Cuando el aceite esté caliente, fría la verdura durante 20 min aproximadamente.
2. Cuando queden 10 min. Añada el pollo salpimentado y fríalo hasta que este hecho.
3. Sin sacar la comida y el temporizador en posición OFF, coloque la rejilla superior con cuidado.
4. Ponga los wraps sobre la rejilla para que se ablanden. Cierre la tapa durante 3 minutos.
5. Sírvalos

4. Paella (6 raciones)

500gr de arroz
4 tomates triturados
1 pechuga de pollo
300gr de verdura congelada
1 cucharada de pimentón dulce
1 cucharada de azafrán
Agua, sal y aceite de oliva virgen

Preparación:

1. Gire el temporizador a 30 min y el regulador de temperatura a 240°C. Eche un chorro de aceite y cuando esté caliente añadir el pollo. Fríalo hasta que se dore.
2. Añada la verdura y fríalo todo junto durante 5 minutos.
3. Añada el pimentón dulce y el tomate triturado. Remueva y déjelo freír 3 minutos.
4. Añada el arroz, el agua, el azafrán y la sal en ese orden. La cantidad de agua tiene que ser tres veces la cantidad de arroz.
5. Cierre la tapa, gire el temporizador hasta los 45 min y la temperatura a 240°C.
6. Deje reposar y sírvalo

5. Pollo al curry (4 raciones)

½ Kg de pechugas de pollo
½ cebolla cortada en trozos muy pequeños
½ litro de leche o nata líquida
2 cucharadas de aceite
2 cucharadas de harina
3 cucharadas de curry en polvo
Pimienta negra y sal

Preparación:

1. Gire el temporizador 30 min y coloque la temperatura a 240°C. Añada 2 cucharadas de aceite y cuando esté caliente, añada el pollo a dados salpimentado y fríalo hasta que se dore.
2. Retire el pollo. Añada la cebolla cocinándola hasta que se dore, después añada la harina removiéndola hasta que se tueste.
3. Incorpore la leche poco a poco y remueva hasta que se espese, después añada el curry y mezcla.
4. Agregue los trozos de pechuga a la mezcla y remueva durante 5 min. Tape y hornee durante 2 minutos.
5. Sírvalo

6. Merluza con patatas al vapor (2 raciones)

4 medallones de merluza
Media cebolla laminada
1 patata laminada
1 vaso de vino blanco, aceite, sal y pimienta

Preparación:

1. Llene el recipiente con 1 litro de agua y coloque la parrilla superior.
2. Coloque las patatas y la cebolla laminada sobre la parrilla y sazone al gusto.
3. Cierre la tapa y coloque el temporizador 45 min y la temperatura a 240°C.
4. Cuando queden 10 minutos, abra la tapa con cuidado y coloque la merluza encima de las patatas y la cebolla, un chorro de aceite y el vaso de vino.
5. Una vez acabado el tiempo, está listo para servir.

7. Pasta boloñesa (6 raciones)

600 g de macarrones
400 g de carne picada
150 gr de beicon
600 ml de tomate frito
1 cebolla picada
½ litro de agua
Queso rallado parmesano
Sal, pimienta, orégano y aceite de oliva virgen

Preparación:

1. Coloque la temperatura a 240°C y el temporizador a 45 min.

2. Ponga la cebolla, la carne y el beicon, sazónelo y fríalo con un poco de aceite durante 15 minutos. Asegúrese de que el aceite esté caliente.
3. Añada el tomate frito, la pasta y el agua. Cierre la tapa, remueva de vez en cuando.
4. Sírvalos y añada orégano y queso a discreción

8. Patatas fritas (6 raciones)

1l de aceite
500gr de patatas fritas congeladas

Preparación:

1. Introduzca el aceite y coloque la temperatura a 240°C y el temporizador 40 min.
2. Cuando el aceite esté caliente (pasado 15-20 minutos aprox), introduzca la cesta con las patatas fritas en el recipiente. Fríalas al gusto.
3. Sírvalas

9. Tarta de queso (4 raciones)

3 huevos
275 g de leche condensada
1 yogur natural y uno de limón
250 g de queso cremoso
120 g de harina de trigo
½ sobre de levadura
Molde

Preparación:

1. Gire el temporizador a 45 min y coloque la temperatura a 240°C.
2. Prepare la mezcla, añadiendo los ingredientes (siguiendo la lista de ingredientes) en un bol, con ayuda de una batidora.
3. Coloque la parrilla inferior dentro del recipiente. Vierta la mezcla en el molde e introdúzcalo en la cubeta. Tápele
4. Deje hornear hasta finalizar el tiempo, desmolde en frío y decore al gusto (mermelada o chocolate).

10. Fondue de chocolate (6 raciones)

500g de chocolate
3/4 litro de leche
Fruta variada

Preparación:

1. Ponga el temporizador a 200°C y el tiempo a 30 min.
2. Coloque la leche en la cubeta y pasados 5 minutos añada el chocolate troceado y remueva hasta que quede una mezcla homogénea.
3. Una vez tenga el espesor deseado, baje el termostato a 150°C para mantenerlo caliente.
4. Atraviese la fruta con un palillo de madera y báñela de chocolate

11. Caldo de verduras (6 raciones)

3 puerros
3 zanahorias
2 cebollas
3 patatas
1 pizca de sal y pimienta
Un chorrito de aceite
2,5l de agua

Preparación:

1. Corte y lave los dos puerros, las patatas, la cebolla y las dos zanahorias y póngalas en el recipiente.
2. Añada el agua, la sal, la pimienta y el aceite.
3. Ponga el temporizador a 60 minutos y la temperatura a 240°C y remueva de vez en cuando.
4. Deje reposar hasta que deje de hervir, cue-

le el caldo y ya lo tendremos listo para lo que queramos.

12. Quiche de jamón y queso (4 raciones)

1 lámina de masa quebrada
2 huevos
100g de jamón cocido picado
125 ml de leche.
25 ml de nata líquida
1 pizca de pimienta negra molida.
100g de queso emmenthal rallado.
1 pizca de sal
1 molde redondo de 1 L

Preparación:

1. Mezcle los huevos, la leche, la nata, la pimienta negra y la sal. Bata todo en una batidora y agregue el queso rallado y el jamón picado.
2. Forre el molde con la masa quebrada procurando cubrir unos tres centímetros de alto en el borde y colóquelo dentro del recipiente sobre la rejilla inferior.
3. Gire el temporizador a 80 min y coloque la temperatura a 240°C.
4. Vierta la mezcla en el molde y ponga la tapa
5. Desmolde cuando esté frío.

13. Tortellini al curry (6 raciones)

400 g de Tortellini rellenos de ricotta
2 pimiento verde
3 cebollas
Curry en polvo
2 vasos de nata culinaria 20% materia grasa
5 vasos de agua
Sal

Preparación:

1. Pele las cebollas en juliana y corte el pimiento verde a trozos pequeños.
2. Introduzca el agua, la nata líquida, las cebollas, el pimiento, los Tortellini y por último sale y eche el curry en polvo al gusto.
3. Gire el temporizador hasta los 45 minutos y la temperatura a 240°C y remueva de vez en cuando.
4. Sirvalo

14. Lomo de cerdo a la cerveza (4 raciones)

8 filetes de lomo de cerdo (600 g. más o menos)
1,5 vasos de cerveza
200g de champiñones laminados
1 cebolla
Harina de maíz
Aceite, sal y pimienta

Preparación:

1. Coloque el temporizador a 30 minutos y la temperatura a 200°C.
2. Eche un poco de aceite y fría la cebolla y los champiñones removiendo de vez en cuando.
3. Pasados 15 min, añada una cucharadita de harina de maíz diluida en cerveza, remueva hasta que espese añada el lomo salpimentado y el resto de la cerveza.
4. Sirvalo

15. Albóndigas de carne con salsa de tomate (6 raciones)

700 g de carne picada mixta (cerdo y/o ternera)
1,5 vasos de leche
1 trozo de pan
3 huevos

Perejil
3 dientes de ajo
Harina

Para la salsa:

½ vaso de aceite de oliva
2 cebollas
1,5 vasos de agua
1/4 de vaso de vino blanco
300g de tomate frito
Sal, pimienta negra molida y 1 hoja de laurel

Preparación:

1. Macere el pan con la leche. Mientras tanto, elabore una masa con la carne picada, el huevo, los ajos finamente picados y un poco de perejil picado. Salpimiente y mezcle bien hasta que quede una masa homogénea.
2. Escurra el pan y añada a la mezcla. Prepare las albóndigas y páselas por harina.
3. Pique las cebollas, eche un poco de aceite en el recipiente y gire el temporizador hasta los 60 minutos y la temperatura a 200°C. Introduzca las cebollas y las albóndigas.
4. Remueva de vez en cuando y cuando falten 20 minutos, añada el laurel, el agua, el vino blanco y un pellizco de sal. Remueva y cierre la tapa
5. Cuando falten 5 minutos para acabar, añada el tomate frito y remueva.
6. Sirvalas y espolvoree con perejil.

16. Dorada a la sal (4 raciones)

4 doradas enteras de tamaño pequeño
4 kg de sal gorda para hornear
Aceite de oliva

Preparación:

1. Ponga en el recipiente una capa de sal de unos dos centímetros de grosor. Una vez limpias las doradas, póngalas encima de la sal. Cubra por completo con sal. Repita la misma operación con las otras dos doradas y tape.
2. Coloque el temporizador a 60 minutos y la temperatura a 200°C.
3. Al finalizar, retire la sal con la ayuda de una espátula y sirvalas con un chorrito de aceite de oliva.

17. Calamar con guisantes (6 raciones)

700 g de anillas de calamar
300 g de guisantes
2 cebollas
3 dientes de ajo
4 patatas medianas
1 vaso de vino blanco
2 cucharadas de harina
1,5 vasos de agua
1/2 vaso de aceite
Sal y pimienta blanca

Preparación:

1. Pele, lave y trocee la patata.
2. Ponga el temporizador a 45 min y la temperatura a 200° C. Añada aceite en el recipiente y sofría la cebolla y los dientes de ajo. Cuando esté todo pochado añada los guisantes y las patatas y remueva durante unos 5 minutos.
3. Eche el calamar y remueva, pasados 10 min incorpore el vino, el agua y la harina y remueva. Salpimiente al gusto.
4. Cierre la tapa y remuévalo de vez en cuando.
5. Cuando vea que la patata y el calamar están tiernos. Sirvalo.

18. Langostinos al ajillo (4 raciones)

16 langostinos
2 dientes de ajo
Zumo de 1/2 limón
1 Limón
Aceite, perejil y sal

Preparación:

1. Pique el perejil bien finito, lamine los ajos y pele los langostinos dejando la cabeza.
2. Gire el temporizador hasta los 20 minutos y ponga la temperatura a 200°C. Introduzca el aceite, el zumo de limón y los langostinos. Dérelos removiendo de vez en cuando para que se hagan uniformemente. Cuando queden 5 minutos, eche el perejil y los ajos y acabe de dorar.
3. Sirvalos

19. Mermelada de melocotón

1 kg de melocotones
500 g de azúcar
Zumo de ½ limón
½ medidor de agua

Preparación:

1. Pele y corte los melocotones a trocitos pequeños e introdúzcalos en el recipiente junto al zumo de limón, el agua y el azúcar.
2. Coloque el temporizador en 45 minutos, y la temperatura a 200°C. Remueva de vez en cuando.
3. Desespume al final de la cocción y, si lo desea, triture la mermelada con una batidora para que no queden trocitos. Guarde la mermelada en frascos de vidrio de cierre hermético.

20. Manzanas asadas (4 raciones)

4 manzanas Reineta o Golden
4 cucharadas de azúcar
4 trocitos de mantequilla
Canela en rama
1 cáscara de limón
2 medidores de agua

Preparación:

1. Descorazone las manzanas sin cortar a fondo con un descorazonador o con un cuchillo de punta y póngalas en el recipiente.
2. Rellene el hueco del corazón con azúcar y coloque encima de cada manzana un pequeño trozo de mantequilla. Añada el agua, la canela y la cáscara del limón
3. Coloque el temporizador en 20 minutos y la temperatura 240°C y tape.
3. Sirvalas frías o templadas. Opcionalmente se pueden rellenar con crema pastelera o similar.

Nous vous remercions d'avoir fait l'acquisition de Chef-o-Matic Multifunction Cooker®, le superbe appareil électroménager 12 en 1 qui frit, cuit à la plancha, chauffe, cuit au four, bout, rôtit, fait revenir, cuit à la vapeur, cuit, réchauffe, cuit lentement et peut même servir pour faire une excellente fondue.

• **AVERTISSEMENT.** Tenez l'appareil uniquement par les poignées et les surfaces conçues à cet effet, et utilisez des maniques ou des éléments de protection contre la chaleur. Avant de toucher les autres surfaces, attendez suffisamment longtemps qu'elles soient refroidies.

1. Avertissements de sécurité

Avant d'utiliser l'appareil, lisez les instructions et avertissements.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et pour des lieux tels que :
 - les coins cuisine des magasins, des bureaux et autres lieux de travail
 - les gîtes ruraux
 - les hôtels, motels et autres lieux d'hébergement similaires (utilisation par les clients)
 - les chambres d'hôtes

• Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de moins de 8 ans. Il peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans s'ils sont placés sous la surveillance permanente d'un adulte. Il peut également être utilisé par des personnes souffrant d'un handicap physique, mental ou sensoriel ou par des personnes ne possédant pas les connaissances ni l'expérience nécessaires, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu les instructions pertinentes pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques que cela implique. Tenez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans et ne confiez pas leur nettoyage ou leur entretien à des enfants.

- Les appareils de cuisine doivent être posés sur une surface stable et les poignées et manches doivent être positionnés de façon à éviter tout déversement de liquide chaud.

- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ni un système indépendant de télécommande.

- L'appareil et le câble d'alimentation doivent rester hors de portée des enfants de moins de 8 ans lorsque l'appareil est en marche ou se refroidit.

- Utilisez des ustensiles non métalliques pour éviter de rayer la surface de Chef-o-Matic Multifunction Cooker®.

- Utilisez Chef-o-Matic Multifunction Cooker® sur des surfaces sèches.

- Ne touchez pas les surfaces chaudes sans protections isolant de la chaleur.

- Ne vous servez pas de Chef-o-Matic Multifunction Cooker® si le câble électrique ou la prise sont abîmés.

- Pour éviter tout risque, faites remplacer le câble d'alimentation endommagé par le fabricant, le service technique homologué ou un professionnel qualifié.

- Débranchez Chef-o-Matic Multifunction Cooker® lorsqu'il n'est pas en marche et avant de le nettoyer. Avant de le débrancher, éteignez-le.

- Ne débranchez pas Chef-o-Matic Multifunction Cooker® si vous avez les mains humides.

- Lorsque vous soulevez le couvercle, faites attention de ne pas vous brûler avec la vapeur.

2. Composants

1. Couvercle
2. Récipient de 5 l
3. Base
4. Minuterie
5. Régulateur de température
6. Voyant lumineux de marche
- 7.1 Grille inférieure (pour cuire au four)
- 7.2 Grille supérieure (pour cuire à la vapeur)
8. Panier (pour frire)

3. Mode d'emploi

1. Branchez l'appareil à une prise de courant.
2. Faites tourner la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre et réglez-la sur la position souhaitée (maxi. 120 min.)
3. Faites tourner le régulateur de température pour le placer sur la position de la température souhaitée (maxi. 240° C).
4. Lorsque la minuterie s'arrête, Chef-o-Matic Multifunction Cooker® cesse de fonctionner.
5. Lorsque vous avez terminé, débranchez l'appareil.

* N'utilisez pas d'ustensiles métalliques

4. Nettoyage et entretien

Débranchez Chef-o-Matic Multifunction Cooker® et attendez qu'il refroidisse. Nettoyez le récipient et le couvercle avec de l'eau et du savon. N'utilisez pas de détergents agressifs ni de produits nettoyants susceptibles d'abîmer la surface.

Accessoires: laver à la main avec de l'eau et du savon

5. Caractéristiques techniques

220-240 V, 50/60 Hz, 1 500 W

Garantie de qualité

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

Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une négligence de la part du commerçant, d'une usure anormale, d'accidents ou d'une mauvaise manipulation.

Mise au rebut de l'appareil



Ce symbole indique que, dans toute l'UE, vous ne devez pas jeter ce produit avec les ordures ménagères. Pour éviter d'endommager

l'environnement et la santé en raison de l'élimination non contrôlée de résidus, recyclez-le de manière responsable pour permettre la réutilisation des matériaux qui le composent.

Pour jeter l'appareil, utilisez les systèmes de retour et de ramassage disponibles ou contactez l'établissement où vous l'avez acheté. L'appareil sera ainsi recyclé sans danger pour l'environnement.

RECETTES

1. Poulet avec pommes de terre au four (4 portions)

1 poulet coupé en deux
1 pomme de terre coupée en rondelles
¼ oignon coupé en julienne
1 gousse d'ail coupée en deux
1 verre de vin blanc, jus d'½ citron, sel, huile d'olive et poivre

Préparation:

1. Placez la grille inférieure dans le récipient et disposez les ingrédients dessus par couches successives dans l'ordre suivant : pomme de terre, oignon, ail et poulet. Salez et poivrez chaque couche à votre goût.
2. Versez le verre de vin et le jus du demi-citron sur le poulet.
3. Réglez le temporisateur sur 80 min et sélectionnez la température de 200 °C.
4. Enlevez le couvercle et servez le plat.

2. Saumon aux asperges (4 portions)

4 filets ou tranches de saumon
½ botte d'asperges
¾ oignon
Jus d'½ citron
Sel et huile d'olive vierge

Préparation:

1. Versez un filet d'huile dans le récipient, puis salez et poivrez les légumes et le saumon à votre goût.
2. Faites frire les asperges entières et l'oignon coupé en lamelles pendant 30 min à 200 °C.
3. Une fois ce temps écoulé, introduisez le saumon dans le récipient et versez le jus du demi-citron dessus.
4. Réglez le temporisateur sur 20 min et maintenez la température à 200 °C. Au bout de 10 min, retournez le pour qu'il dore des deux côtés.
5. Servez-le.

3. Burritos au poulet (2 portions)

1 grand morceau de blanc de poulet
½ poivron vert
½ poivron rouge
½ oignon
4 galettes (wraps ou tortillas)
Sel, poivre et huile d'olive vierge

Préparation:

1. Coupez les légumes et le poulet en lamelles. Réglez le temporisateur sur 30 min et sélectionnez la température de 200 °C, puis versez un filet d'huile. Lorsque l'huile est chaude, faites frire les légumes pendant environ 20 min.
2. 10 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez le poulet salé et poivré et faites-le frire jusqu'à ce qu'il soit cuit.
3. Sans retirer la préparation, et tout en maintenant le temporisateur en position OFF, placez la grille supérieure avec précaution.
4. Disposez les galettes sur la grille pour qu'elles se ramollissent. Fermez le couvercle pendant 3 minutes.
5. Servez-les.

4. Paella (6 portions)

500 g de riz
4 tomates concassées
1 blanc de poulet
300 g de légumes surgelés
1 cuillerée à soupe de paprika
1 cuillerée à soupe de safran

Eau, sel et huile d'olive vierge

Préparation:

1. Réglez le temporisateur sur 30 min et le thermostat sur 240 °C. Versez un filet d'huile et, lorsque celle-ci est chaude, ajoutez le poulet. Faites-le frire jusqu'à ce qu'il soit doré.
2. Ajoutez les légumes et faites frire le tout pendant 5 minutes.
3. Ajoutez le paprika et les tomates concassées. Remuez et faites-les frire pendant 3 minutes.
4. Ajoutez le riz, l'eau, le safran et le sel, dans cet ordre. La quantité d'eau doit représenter trois fois celle du riz.
5. Fermez le couvercle, réglez le temporisateur sur 45 min et sélectionnez la température de 240 °C.
6. Laissez-la reposer, puis servez-la.

5. Poulet au curry (4 portions)

½ kg de blanc de poulet
½ oignon coupé en tout petits morceaux
½ litre de lait ou crème liquide
2 cuillerées à soupe d'huile
2 cuillerées à soupe de farine
3 cuillerées à soupe de curry en poudre
Poivre noir et sel

Préparation:

1. Réglez le temporisateur sur 30 min et sélectionnez la température de 240 °C. Versez 2 cuillerées d'huile et, lorsque celle-ci est chaude, ajoutez le poulet coupé en dés, salé et poivré. Faites-le frire jusqu'à ce qu'il soit doré.
2. Retirez le poulet. Ajoutez et faites revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajoutez ensuite la farine et remuez-la jusqu'à ce qu'elle soit toastée.
3. Versez le lait petit à petit et remuez jusqu'à ce qu'il s'épaississe. Puis ajoutez le curry et mélangez.
4. Incorporez les morceaux de blanc de poulet à la préparation et remuez pendant 5 min. Fermez le couvercle et mettez la préparation au four pendant 2 minutes.
5. Servez-la.

6. Merlu avec pommes de terre vapeur (2 portions)

4 médaillons de merlu
½ oignon coupé en lamelles
1 pomme de terre coupée en lamelles
1 verre de vin blanc, huile, sel et poivre

Préparation:

1. Versez 1 litre d'eau dans le récipient et placez la grille supérieure.
2. Disposez la pomme de terre et l'oignon en lamelles sur la grille et assaisonnez à votre goût.
3. Fermez le couvercle, puis réglez le temporisateur sur 45 min et sélectionnez la température de 240 °C.
4. 10 minutes avant la fin de la cuisson, retirez le couvercle avec précaution. Disposez le merlu sur les pommes de terre et l'oignon, et versez ensuite un filet d'huile et le verre de vin.
5. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le plat est prêt à servir.

7. Pâtes à la bolognaise (6 portions)

600 g de macaronis
400 g de viande hachée
150 g de bacon
600 ml de sauce tomate
1 oignon haché
½ litre d'eau
Fromage parmesan râpé
Sel, poivre, origan et huile d'olive vierge

Préparation:

1. Réglez le temporisateur sur 45 min et sélectionnez la température de 240 °C.
2. Mettez l'oignon, la viande et le bacon dans le récipient. Salez et poivrez, puis faites-les frire avec un peu d'huile pendant 10 minutes. Vérifiez que l'huile est chaude.
3. Ajoutez la sauce tomate, les pâtes et l'eau. Fermez le couvercle et remuez de temps en temps.
4. Servez-les et ajoutez de l'origan et du fromage à discrétion.

8. Frites (6 portions)

1 l d'huile
500 g de frites surgelées

Préparation:

1. Versez l'huile dans le récipient, puis réglez le temporisateur sur 40 min et sélectionnez la température de 240 °C.
2. Lorsque l'huile est chaude (au bout d'environ 15-20 minutes), introduisez le panier contenant les frites dans le récipient. Faites-les frire à votre goût.
3. Servez-les.

9. Tarte au fromage (4 portions)

3 œufs
275 g de lait condensé
1 yaourt naturel et 1 au citron
250 g de fromage crémeux
120 g de farine de blé
½ paquet de levure
Moule

Préparation:

1. Réglez le temporisateur sur 45 min et sélectionnez la température de 240 °C.
2. Préparez le mélange, en introduisant les ingrédients (suivant la liste d'ingrédients) dans un bol, à l'aide d'un mixeur.
3. Placez la grille inférieure dans le récipient. Versez le mélange dans le moule et introduisez-le dans le bac. Puis couvrez-le.
4. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, retirez la tarte du four, démoulez-la à froid et décorez-la à votre goût (confiture ou chocolat).

10. Fondue de chocolat (6 portions)

500 g de chocolat
¾ litre de lait
Assortiment de fruits

Préparation:

1. Réglez le temporisateur sur 30 min et sélectionnez la température de 200 °C.
2. Versez le lait dans le bac et, au bout de 5 minutes, ajoutez le chocolat coupé en morceaux et remuez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
3. Une fois obtenue l'épaisseur de chocolat souhaitée, baissez le thermostat à 150 °C pour le garder chaud.
4. Enfillez les fruits sur des pics en bois et enrobez-les de chocolat.

11. Bouillon de légumes (6 portions)

3 poireaux
3 carottes
2 oignons
3 pommes de terre
1 pincée de sel et poivre
Un filet d'huile
2,5 l d'eau

Préparation:

1. Coupez et lavez les poireaux, les pommes de terre, les oignons et les carottes, puis déposez-les dans le

récient.

- Ajoutez l'eau, le sel, le poivre et l'huile.
- Réglez le temporisateur sur 60 minutes et la température sur 240 °C, et remuez de temps en temps.
- Laissez reposer jusqu'à ce que la préparation ait terminé de bouillir, puis filtrez le bouillon. Celui-ci sera alors prêt à être consommé à votre convenance.

12. Quiche lorraine (4 portions)

- 1 base de pâte brisée
- 2 œufs
- 100 g de jambon cuit haché
- 125 ml de lait
- 25 ml de crème liquide
- 1 pincée de poivre noir moulu
- 100 g de fromage emmenthal râpé
- 1 pincée de sel
- 1 moule rond de 1 l

Préparation :

- Mélangez les œufs, le lait, la crème, le poivre noir et le sel. Battez tous ces ingrédients avec un mixeur et ajoutez le fromage râpé et le jambon cuit haché.
- Recouvrez le fond du moule avec la pâte brisée en veillant à bien couvrir le pourtour du moule sur trois centimètres de hauteur et placez-le sur la grille inférieure du récipient.
- Réglez le temporisateur sur 80 minutes et la température sur 240 °C.
- Versez le mélange dans le moule et couvrez-le avec le couvercle.
- Démoulez la préparation lorsqu'elle est froide.

13. Tortellinis au curry (6 portions)

- 400 g de tortellinis fourrés à la ricotta
- 2 poivrons verts
- 3 oignons
- Curry en poudre
- 2 verres de crème liquide à 20 % de matières grasses
- 5 verres d'eau
- Sel

Préparation :

- Épluchez et coupez les oignons en julienne et les poivrons verts en petits morceaux.
- Ajoutez l'eau, la crème liquide, les oignons, les poivrons et les tortellinis, puis salez et saupoudrez de curry selon votre goût.
- Réglez le temporisateur sur 45 minutes et la température sur 240 °C, et remuez de temps en temps.
- Servez le plat.

14. Filet de porc à la bière (4 portions)

- 8 filets de longe de porc (environ 600 g)
- 1 verre ½ de bière
- 200 g de champignons en lamelles
- 1 oignon
- Farine de maïs
- Huile, sel et poivre

Préparation :

- Réglez le temporisateur sur 30 minutes et la température sur 200 °C.
- Versez un peu d'huile et faites-y revenir l'oignon et les champignons en remuant de temps en temps.
- Au bout de 15 minutes, ajoutez une petite cuillerée de farine de maïs diluée dans un peu de bière, et remuez jusqu'à ce que la pâte s'épaississe. Ajoutez ensuite les filets, une fois salés et poivrés, puis le reste de la bière.
- Servez le plat.

15. Boulettes de viande à la sauce tomate (6 portions)

- 700 g de viande variée hachée (porc et/ou veau)
- 1 verre ½ de lait
- 1 morceau de pain
- 3 œufs
- Persil
- 3 gousses d'ail
- Farine

Pour la sauce :

- ½ verre d'huile d'olive
- 2 oignons
- 1 verre ½ d'eau
- ¼ de verre de vin blanc
- 300 g de sauce tomate
- Sel, poivre noir moulu et 1 feuille de laurier

Préparation :

- Macérez le pain dans le lait. Entretemps, élaborez une masse avec la viande hachée, les œufs, l'ail coupé menu et un peu de persil haché. Salez et poivrez, puis mélangez bien jusqu'à obtenir une masse homogène.
- Égouttez le pain et ajoutez-le au mélange. Préparez les boulettes et enduisez-les de farine.
- Coupez les oignons en morceaux, versez un peu d'huile dans le récipient et réglez le temporisateur sur 60 minutes et la température sur 200 °C. Introduisez les oignons et les boulettes.
- Remuez de temps en temps et, 20 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez le laurier, l'eau, le vin blanc et une pincée de sel. Remuez et fermez le couvercle.
- 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez la sauce tomate et remuez.
- Servez la préparation saupoudrée de persil.

16. Daurade au sel (4 portions)

- 4 petites daurades entières, écaillées et lavées
- 1 kg de gros sel pour la cuisson au four
- Huile d'olive

Préparation :

- Disposez une couche de sel d'environ deux centimètres d'épaisseur dans le récipient. Une fois que vous aurez bien nettoyé les daurades, disposez deux d'entre elles sur la couche de sel. Recouvrez-les complètement de sel. Répétez la même opération avec les deux autres daurades, puis couvrez.
- Réglez le temporisateur sur 60 minutes et la température sur 200 °C.
- Lorsque la préparation est cuite, retirez le sel à l'aide d'une spatule et servez les daurades avec un petit filet d'huile d'olive.

17. Encornet aux petits pois (6 portions)

- 700 g de rondelles d'encornet
- 300 g de petits pois
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 4 pommes de terre moyennes
- 1 verre de vin blanc
- 2 cuillerées de farine
- 1 verre ½ d'eau
- ½ verre d'huile
- Sel et poivre blanc

Préparation :

- Épluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux.
- Réglez le temporisateur sur 45 minutes et la température sur 200 °C. Ajoutez l'huile dans le récipient où vous ferez revenir l'oignon et les gousses d'ail. Une

fois pochés, ajoutez les petits pois et les pommes de terre, et remuez pendant environ 5 minutes.

- Ajoutez les rondelles d'encornet et remuez ; au bout de 10 minutes, ajoutez le vin, l'eau et la farine, puis remuez le tout. Salez et poivrez à votre goût.
- Couvrez la préparation avec le couvercle et remuez-la de temps en temps.
- Lorsque vous verrez que les pommes de terre et les rondelles d'encornet sont tendres, vous pourrez servir le plat.

18. Crevettes aux ailles (4 portions)

- 16 crevettes
- 2 gousses d'ail
- Jus d'un ½ citron
- 1 citron
- Huile, persil et sel

Préparation :

- Hachez le persil menu, coupez l'ail en lamelles et épluchez les crevettes en laissant la tête.
- Réglez le temporisateur sur 20 minutes et la température sur 200 °C. Ajoutez l'huile, le jus de citron et les crevettes. Dorez-les en remuant de temps en temps pour qu'elles cuisent de façon uniforme. 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez le persil et l'ail, et laissez-les finir de dorer.
- Servez le plat.

19. Confiture de pêches

- 1 kg de pêches
- 500 g de sucre
- Jus d'un ½ citron
- ½ mesure d'eau
- 1 pincée de sel

Préparation :

- Épluchez et coupez les pêches en petits morceaux et mettez-les dans le récipient en même temps que le jus de citron, l'eau et le sucre.
- Réglez le temporisateur sur 45 minutes et la température sur 200 °C. Remuez de temps en temps.
- Écumez la préparation à la fin de la cuisson et, si vous ne voulez pas de morceaux dans la confiture, passez-la au mixeur. Versez-la ensuite dans des boîtes en verre à fermeture hermétique.

20. Pommes cuites (4 portions)

- 4 pommes reinettes ou golden
- 4 cuillerées de sucre
- 4 noix de beurre
- Cannelle en bâtonnets
- 1 zeste de citron
- 2 mesures d'eau

Préparation :

- Retirez le cœur des pommes sans creuser profondément dans la chair, à l'aide d'un vide-pomme ou d'un couteau pointu, et mettez-les dans le récipient.
- Remplissez le cœur évidé des pommes avec du sucre et déposez une noix de beurre sur chacune d'entre elles. Ajoutez l'eau, la cannelle et le zeste de citron.
- Réglez le temporisateur sur 20 minutes et la température sur 240 °C et couvrez la préparation avec le couvercle.
- Servez-les froides ou tièdes. Selon vos goûts, vous pouvez aussi les fourrer de crème pâtissière ou autre.

Vielen Dank für den Kauf des Chef-o-Matic Multifunction Cooker®, des fantastischen 12-in-1-Küchengerätes, das brät, grillt, erhitzt, backt, kocht, frittiert, röstet, dünstet, dämpft, aufwärmt, gart und sogar als Rechaud für ein fantastisches Fondue dienen kann.

keine Verbrennung durch Dampf erleiden.

• **WARNUNG:** Fassen Sie das Gerät nur an den Griffen und den dafür vorgesehenen Flächen an und benutzen Sie Küchenhandschuhe oder andere Wärmeschutzelemente. Vor dem Anfassen der sonstigen Oberflächen genügend Zeit für das Abkühlen verstreichen lassen.

1. Sicherheitshinweise

Bitte beachten Sie die folgenden Anweisungen und Warnungen, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.

• Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch in folgender Umgebung vorgesehen:

- Essbereich in Ladenlokalen, Büroräumen und anderen Arbeitsstätten

- Ländliche Anwesen

- Hotels, Motels und ähnliche Einrichtungen (Benutzung durch die Gäste)

- Einrichtungen, die Übernachtung und Frühstück anbieten.

• Kinder unter 8 Jahren dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Kinder ab 8 Jahren können das Gerät unter der ständigen Aufsicht eines Erwachsenen verwenden. Das Gerät kann von Personen mit irgendeiner körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderung oder von Personen ohne Vorkenntnisse und entsprechende Erfahrung verwendet werden, vorausgesetzt, dies geschieht unter Aufsicht oder nach entsprechender Unterweisung bezüglich seiner sicheren Bedienung und die damit verbundenen Gefahren wurden verstanden. Das Gerät nebst Stromkabel darf nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren gelangen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden.

• Küchengeräte müssen auf einer stabilen Fläche aufgestellt werden. Griffe müssen so positioniert werden, dass keine heißen Flüssigkeiten verschüttet werden können.

• Gerät zur Reinigung nicht in Wasser eintauchen.

• Das Gerät ist kein Kinderspielzeug!

• Dieses Gerät ist nicht für das Funktionieren mit einem externen Timer oder einer unabhängigen Fernbedienung ausgelegt.

• Das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter acht Jahren halten, wenn es eingeschaltet oder beim Abkühlen ist.

• Keine metallenen Utensilien benutzen, damit die Chef-o-Matic Multifunction Cooker®-Beschichtung nicht beschädigt wird.

• Benutzen Sie den Chef-o-Matic Multifunction Cooker® auf trockenen Flächen.

• Berühren Sie die heißen Flächen nur mit wärmeisolierendem Handschutz.

• Den Chef-o-Matic Multifunction Cooker® nicht benutzen, wenn das Netzkabel und/oder der Netzstecker beschädigt sind.

• Um Risiken auszuschließen darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom Hersteller, vom technischen Kundendienst oder von Fachpersonal ersetzt werden.

• Den Chef-o-Matic Multifunction Cooker® vom Netz trennen, wenn er nicht benutzt wird oder wenn Sie ihn reinigen möchten. Vor dem Trennen vom Netz das Gerät ausschalten.

• Den Netzstecker des Chef-o-Matic Multifunction Cooker® nicht mit feuchten Händen herausziehen.

• Vorsicht beim Anheben des Deckels, damit Sie

2. Bauteile

1. Deckel

2. 5-l- Gefäß

3. Basis

4. Timer

5. Temperaturregler

6. Betriebs-Leuchtanzeige

7.1 Unterer Grill (zum Backen)

7.2 Oberer Grill (zum Dünsten)

8. Korb (zum Frittieren)

3. Gebrauchsanleitung

1. Den Netzstecker in eine Steckdose stecken.

2. Den Timer im Uhrzeigersinn drehen und auf gewünschte Zeit einstellen (max. 120 min)

3. Den Temperaturregler bis zur gewünschten Temperatur drehen (max. 240 °C)

4. Wenn der Timer die eingestellte Zeit erreicht hat, schaltet sich der Chef-o-Matic Multifunction Cooker® ab.

5. Danach den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

* Verwenden Sie keine Metallutensilien

4. Reinigung und Wartung

Den Chef-o-Matic Multifunction Cooker® vom Netz trennen und warten, bis er abgekühlt ist. Das Gefäß und den Deckel mit Wasser und Seife reinigen. Keine aggressiven Spül- oder Reinigungsmittel, die die Beschichtung beschädigen könnten, benutzen.

Accessoires: Hand schoon met water en zeep

5. Technische Spezifikationen

220 - 240 V / 50-60 Hz / 1500 W

Hinweis zur richtigen Materialentsorgung



Dieses Symbol zeigt an, dass dieses Gerät in der gesamten EU nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf.

Um Schäden an der Umwelt oder der menschlichen Gesundheit durch unkontrolliertes Entsorgen von Rückständen zu vermeiden, recyceln Sie das Gerät verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung seiner Materialien zu fördern. Um das gebrauchte Gerät zurückzugeben, benutzen Sie bitte die verfügbaren Rückgabe- und Abholssysteme oder setzen Sie sich mit dem Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, in Verbindung. So kann es umweltgerecht recycelt werden.

Hergestellt in China

REZEPTE

1. Ofen-Hähnchen mit Kartoffeln (4 Portionen)

1 Hähnchen
 1 Kartoffel, in Scheiben geschnitten
 ¼ Zwiebel, in feine Streifen geschnitten
 1 Knoblauch, in zwei Hälften geschnitten
 1 Glas Weißwein, Saft 1/2 Zitrone, Salz, Olivenöl und Pfeffer

Zubereitung:

- Platzieren Sie den unteren Rost im Behälter und darauf die restlichen Zutaten in Schichten mit folgender Reihenfolge: Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch und Hähnchen. Salzen und pfeffern Sie jede Schicht nach Geschmack.
- Gießen Sie das Glas Wein und den Saft der halben Zitrone über das Hähnchen.
- Drehen Sie die Zeitschaltuhr auf 80 Min. und wählen Sie eine Temperatur von 200 °C.
- Öffnen Sie den Deckel und servieren Sie.

2. Lachs mit Spargel (4 Portionen)

4 Lachsfilets oder -scheiben
 Ein halbes Bund Spargel
 ¾ Zwiebel
 Saft 1/2 Zitrone
 Salz und natives Olivenöl

Zubereitung:

- Geben Sie einen Schuss Öl in den Behälter und würzen Sie das Gemüse und den Lachs nach Geschmack mit Salz und Pfeffer.
- Braten Sie die ganzen Spargelstangen und die in Streifen geschnittene Zwiebel 30 Min. bei 200 °C.
- Legen Sie nach Ablauf dieser Zeit den Lachs in den Behälter und gießen Sie den Zitronensaft darüber.
- Drehen Sie die Zeitschaltuhr auf 20 Min. und lassen Sie die Temperatur auf 200 °C. Drehen Sie den Lachs nach 10 Min. um, damit beide Seiten goldbraun werden.
- Servieren Sie.

3. Hähnchen-Burritos (2 Portionen)

1 große Hähnchenbrust
 1/2 grüne Paprika
 1/2 rote Paprika
 1/2 Zwiebel
 4 Wraps oder Tortillas
 Salz, Pfeffer und natives Olivenöl

Zubereitung:

- Schneiden Sie Gemüse und Hähnchen in Streifen. Drehen Sie die Zeitschaltuhr auf 30 Min. bei 200 °C und gießen Sie einen Schuss Öl hinein. Wenn das Öl heiß ist, braten Sie das Gemüse ca. 20 Min.
- Wenn noch 10 Min. fehlen, fügen Sie das gesalzene und gepfefferte Hähnchen hinzu und braten Sie es, bis es fertig ist.
- Ohne das Essen herauszunehmen und mit der Zeitschaltuhr in OFF-Position, platzieren Sie vorsichtig den oberen Rost.
- Legen Sie die Wraps auf den Rost, damit Sie weich werden. Schließen Sie 3 Minuten lang den Deckel.
- Servieren Sie.

4. Paella (6 Portionen)

500 g Reis
 4 zerleinerte Tomaten
 1 Hähnchenbrust
 300 g Tiefkühlgemüse
 1 Löffel Paprika edelsüß
 1 Löffel Safran
 Wasser, Salz und natives Olivenöl

Zubereitung:

- Drehen Sie die Zeitschaltuhr auf 30 Min. und den Temperaturregler auf 240 °C. Gießen Sie einen Schuss Öl hinein und wenn das Öl heiß ist, fügen Sie das Hähnchen hinzu. Braten Sie es goldbraun.
- Fügen Sie das Gemüse hinzu und braten Sie alles zusammen 5 Minuten.
- Fügen Sie die Paprika edelsüß und die zerleinerten Tomaten hinzu. Rühren Sie um und lassen Sie die Zutaten 3 Minuten braten.
- Fügen Sie Reis, Wasser, Safran und Salz in dieser Reihenfolge hinzu. Die Wassermenge muss das Dreifache der Reismenge sein.
- Schließen Sie den Deckel, drehen Sie die Zeitschaltuhr auf 45 Min. und die Temperatur auf 240 °C.
- Stehen lassen und servieren.

5. Curryhähnchen (4 Portionen)

½ kg Hähnchenbrust
 ½ in sehr kleine Stückchen geschnittene Zwiebel
 ½ Liter Milch oder flüssige Sahne
 2 Löffel Öl
 2 Löffel Mehl
 3 Löffel Currypulver
 Schwarzer Pfeffer und Salz

Zubereitung:

- Drehen Sie die Zeitschaltuhr auf 30 Min. und stellen Sie die Temperatur auf 240 °C ein. Fügen Sie 2 Löffel Öl hinzu. Wenn das Öl heiß ist, fügen Sie das in Würfel geschnittene, gesalzene und gepfefferte Hähnchen hinzu und braten Sie es goldbraun.
- Nehmen Sie das Hähnchen heraus. Fügen Sie die Zwiebel hinzu und garen Sie sie goldbraun. Fügen Sie danach das Mehl hinzu und rühren Sie um, bis das Mehl gebräunt ist.
- Geben Sie nach und nach die Milch dazu und rühren Sie, bis sie eindickt. Fügen Sie danach den Curry hinzu und vermischen Sie alles.
- Geben Sie die Hähnchenbruststücke in die Mischung und rühren Sie 5 Min. lang um. Decken Sie zu und garen Sie 2 Minuten.
- Servieren Sie.

6. Dampfgearter Seehecht mit Kartoffeln (2 Portionen)

4 Seehechtmedaillons
 Eine halbe Zwiebel, in feine Scheibchen geschnitten
 1 Kartoffel, in feine Scheibchen geschnitten
 1 Glas Weißwein, Öl, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Füllen Sie den Behälter mit 1 Liter Wasser und platzieren Sie den oberen Rost.
- Legen Sie die Kartoffeln und die in feine Scheibchen geschnittene Zwiebel auf den Rost und würzen Sie nach Geschmack.
- Schließen Sie den Deckel und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 45 Min. und die Temperatur auf 240 °C.
- Wenn noch 10 Minuten fehlen, öffnen Sie vorsichtig den Deckel und legen Sie den Seehecht auf die Kartoffeln und Zwiebeln. Dazu ein Schuss Öl und das Glas Weißwein.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist, ist das Gericht servierfertig.

7. Pasta Bolognese (6 Portionen)

600 g Makkaroni
 400 g Hackfleisch
 150 g Frühstücksspeck
 600 ml Tomatensoße
 1 gehackte Zwiebel
 ½ Liter Wasser
 Geriebener Parmesankäse
 Salz, Pfeffer, Oregano und natives Olivenöl

Zubereitung:

- Stellen Sie die Temperatur auf 240 °C und die Zeits-

chaltuhr auf 45 Min. ein.

- Geben Sie die Zwiebel, das Fleisch und den Frühstückspeck in den Behälter. Würzen Sie und braten Sie alles 15 Minuten lang mit ein wenig Öl. Versichern Sie sich, dass das Öl heiß ist.
- Fügen Sie die Tomatensoße, die Nudeln und das Wasser hinzu. Schließen Sie den Deckel, rühren Sie hin und wieder um.
- Servieren Sie und fügen Sie nach Belieben Oregano und Käse hinzu.

8. Pommes frites (6 Portionen)

1 l Öl
 500 g tiefgefrorene Pommes frites

Zubereitung:

- Füllen Sie das Öl in den Behälter und stellen Sie die Temperatur auf 240 °C und die Zeitschaltuhr auf 40 Min. ein.
- Wenn das Öl heiß ist (nach ca. 15 - 20 Minuten), legen Sie den Korb mit den Pommes frites in den Behälter. Frittieren Sie sie nach Geschmack.
- Servieren Sie.

9. Käsekuchen (4 Portionen)

3 Eier
 275 g Kondensmilch
 1 Joghurt Natur und ein Zitronenjoghurt
 250 g Doppelrahmfrischkäse
 120 g Weizenmehl
 ½ Tütchen Hefe
 Form

Zubereitung:

- Drehen Sie die Zeitschaltuhr auf 45 Min. und stellen Sie die Temperatur auf 240 °C ein.
- Bereiten Sie die Teigmischung zu, indem Sie die Zutaten (in der Reihenfolge der Zutatenliste) in eine Schüssel geben und mit Hilfe eines Mixers vermengen.
- Legen Sie den unteren Rost in den Behälter. Gießen Sie die Teigmischung in die Form und legen Sie die Form in die Schale. Decken Sie zu.
- Lassen Sie den Kuchen bis zum Ende der Zeit backen, nehmen Sie ihn aus der Form, wenn er abgekühlt ist und verzieren Sie den Kuchen je nach Geschmack (Marmelade oder Schokolade).

10. Schokoladenfondue (6 Portionen)

500 g Schokolade
 ¾ Liter Milch
 Gemischtes Obst

Zubereitung:

- Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 200 °C und die Zeit auf 30 Min. ein.
- Gießen Sie die Milch in die Schale und fügen Sie nach 5 Minuten die in Stücke zerteilte Schokolade hinzu. Rühren Sie, bis sich eine homogene Mischung gebildet hat.
- Wenn die gewünschte Dicke erreicht ist, stellen Sie das Thermostat auf 150 °C herunter, um das Fondue warm zu halten.
- Spießen Sie das Obst mit einem Holzstäbchen auf und überziehen Sie es mit Schokolade.

11. Gemüsebrühe (6 Portionen)

3 Stangen Lauch
 3 Möhren
 2 Zwiebeln
 3 Kartoffeln
 1 Prise Salz und Pfeffer
 Ein Schuss Öl
 2,5 l Wasser

Zubereitung:

- Schneiden und waschen Sie die Stangen Lauch, die Kartoffeln, die Zwiebel und die Möhren und legen Sie sie in den Behälter.

2. Fügen Sie Wasser, Salz, Pfeffer und Öl hinzu.
3. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 60 Minuten und die Temperatur auf 240 °C ein und rühren Sie hin und wieder um.
4. Lassen Sie die Brühe stehen, seihen Sie sie ab und schon ist sie fertig für die gewünschte Verwendung.

12. Schinken-Käse-Quiche (4 Portionen)

- 1 Scheibe Mürbeteig
- 2 Eier
- 100 g gekochter Schinken, gehackt
- 125 ml Milch
- 25 ml flüssige Sahne
- 1 Prise gemahlener schwarzer Pfeffer
- 100 g geriebener Emmentaler
- 1 Prise Salz
- 1 runde 1-Liter-Form

Zubereitung:

1. Mischen Sie Eier, Milch, Sahne, schwarzen Pfeffer und Salz. Schlagen Sie alles mit einem Rührgerät schaumig und fügen Sie den geriebenen Käse und den gehackten Schinken hinzu.
2. Legen Sie die Form mit Mürbeteig aus. Legen Sie dabei die Ränder bis auf drei Zentimeter Höhe aus. Stellen Sie die Form in den Behälter, auf dem unteren Rost.
3. Drehen Sie die Zeitschaltuhr auf 80 Min. und stellen Sie die Temperatur auf 240 °C ein.
4. Gießen Sie die Mischung in die Form und legen Sie den Deckel auf.
5. Nehmen Sie die Quiche aus der Form, wenn sie kalt ist.

13. Curry-Tortellini (6 Portionen)

- 400 g mit Ricotta gefüllte Tortellini
- 2 grüne Paprika
- 3 Zwiebeln
- Currypulver
- 2 Becher Kochsahne mit 20 % Fettgehalt
- 5 Gläser Wasser
- Salz

Zubereitung:

1. Schälen Sie die Zwiebeln und schneiden Sie sie in feine Streifen. Schneiden Sie die grüne Paprika in kleine Stückchen.
2. Füllen Sie Wasser, flüssige Sahne, Zwiebeln, Paprika und Tortellini ein. Geben Sie zum Schluss Salz und Currypulver nach Geschmack hinzu.
3. Drehen Sie die Zeitschaltuhr auf 45 Minuten und stellen Sie die Temperatur auf 240 °C ein. Rühren Sie hin und wieder um.
4. Servieren Sie.

14. Schweinelend mit Bier (4 Portionen)

- 8 Scheiben Schweinelenden (ca. 600 g)
- 1,5 Gläser Bier
- 200 g Champignons in feinen Scheiben
- 1 Zwiebel
- Maismehl
- Öl, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 30 Minuten und die Temperatur auf 200 °C ein.
2. Geben Sie ein wenig Öl hinein und braten Sie die Zwiebel und die Champignons. Rühren Sie sie dabei hin und wieder um.
3. Fügen Sie nach 15 Minuten einen Teelöffel in Bier aufgelöstes Maismehl hinzu. Rühren Sie, bis die Mischung eingedickt ist und fügen Sie die gesalzenen und gepfefferten Schweinelendenscheiben und das restliche Bier hinzu.
4. Servieren Sie.

15. Fleischklößchen mit Tomatensoße (6 Portionen)

- 700 g gemischtes Hackfleisch (Schwein und/oder Rind)
- 1,5 Gläser Milch
- 1 Stück Brot
- 3 Eier
- Petersilie
- 3 Knoblauchzehen
- Mehl
- Für die Soße:
- ½ Glas Olivenöl
- 2 Zwiebeln
- 1,5 Gläser Wasser
- 1/4 Glas Weißwein
- 300 g Tomatensoße
- Salz, gemahlener schwarzer Pfeffer und 1 Lorbeerblatt

Zubereitung:

1. Weichen Sie das Brot in der Milch ein. Bereiten Sie in der Zwischenzeit eine Masse aus Hackfleisch, Ei, feingehacktem Knoblauch und ein wenig gehackter Petersilie zu. Salzen und pfeffern Sie und mischen Sie alles gut, bis eine homogene Masse entsteht.
2. Lassen Sie das Brot abtropfen und fügen Sie es zu der Mischung hinzu. Formen Sie die Fleischklößchen und wenden Sie sie in Mehl.
3. Hacken Sie die Zwiebeln, geben Sie etwas Öl in den Behälter, drehen Sie die Zeitschaltuhr auf 60 Minuten und stellen Sie die Temperatur auf 200 °C ein. Legen Sie die Zwiebeln und die Fleischklößchen hinein.
4. Rühren Sie hin und wieder um. Wenn noch 20 Minuten fehlen, fügen Sie das Lorbeerblatt, Wasser, Weißwein und eine Prise Salz hinzu. Rühren Sie um und schließen Sie den Deckel.
5. Wenn bis zum Ende der Garzeit noch 5 Minuten fehlen, fügen Sie die Tomatensoße hinzu und rühren Sie um.
6. Servieren Sie die Fleischklößchen und bestreuen Sie sie mit etwas Petersilie.

16. Goldbrasse in der Salzkruste (4 Portionen)

- 4 kleine ganze Goldbrassen, sauber und geschuppt
- 4 kg grobes Salz zum Garen im Ofen
- Olivenöl

Zubereitung:

1. Legen Sie eine ca. zwei Zentimeter dicke Salzschicht in den Behälter. Legen Sie zwei sauber geputzten Goldbrassen auf das Salz. Bedecken Sie sie ganz mit Salz. Wiederholen Sie den gleichen Vorgang mit den anderen zwei Goldbrassen und decken Sie alles zu.
2. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 60 Minuten und die Temperatur auf 200 °C ein.
3. Entfernen Sie das Salz nach Ende der Garzeit mit Hilfe eines Spatels und servieren Sie die Goldbrassen mit einem Schuss Olivenöl.

17. Tintenfisch mit Erbsen (6 Portionen)

- 700 g Tintenfischringe
- 300 g Erbsen
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 4 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Glas Weißwein
- 2 Löffel Mehl
- 1,5 Gläser Wasser
- 1/2 Glas Öl
- Salz und Weißwein

Zubereitung:

1. Schälen und waschen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Stücke.
2. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 45 Minuten und die Temperatur auf 200 °C ein. Geben Sie Öl in den Behälter und braten Sie die Zwiebel und die Knoblauchzehen an. Wenn Sie angebraten sind, fügen Sie die Erbsen und die Kartoffeln hinzu und rühren Sie 5 Minuten lang um.

3. Geben Sie den Tintenfisch hinzu und rühren Sie um. Fügen Sie nach 10 Minuten Wein, Wasser und Mehl hinzu und rühren Sie um. Salzen und pfeffern Sie nach Geschmack.
4. Schließen Sie den Deckel und rühren Sie hin und wieder um.
5. Wenn Sie sehen, dass die Kartoffeln und der Tintenfisch weich sind, servieren Sie.

18. Garnelen mit Knoblauch (4 Portionen)

- 16 Garnelen
- 2 Knoblauchzehen
- Saft 1/2 Zitrone
- 1 Zitrone
- Öl, Petersilie und Salz

Zubereitung:

1. Hacken Sie die Petersilie sehr fein, schneiden Sie den Knoblauch in feine Scheibchen und entfernen Sie die Schale der Garnelen. Lassen Sie den Kopf an den Garnelen.
2. Drehen Sie die Zeitschaltuhr auf 20 Minuten und stellen Sie die Temperatur auf 200 °C ein. Geben Sie Öl, Zitronensaft und die Garnelen hinein. Braten Sie sie goldbraun und rühren Sie dabei hin und wieder um, damit die Garnelen gleichmäßig gegart werden. Wenn bis zum Ende der Garzeit noch 5 Minuten fehlen, geben Sie die Petersilie und den Knoblauch hinzu und braten Sie sie goldbraun fertig.
3. Servieren Sie.

19. Pfirsichmarmelade

- 1 kg Pfirsiche
- 500 g Zucker
- Saft ½ Zitrone
- ½ Messbecher Wasser
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Schälen Sie die Pfirsiche und schneiden Sie sie in kleine Stückchen. Legen Sie sie zusammen mit Zitronensaft, Wasser und Zucker in den Behälter.
2. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 45 Minuten und die Temperatur auf 200 °C ein. Rühren Sie hin und wieder um.
3. Schöpfen Sie am Ende der Garzeit den Schaum ab. Wenn Sie möchten, können Sie die Marmelade mit einem Pürierstab pürieren, damit keine Stückchen bleiben. Bewahren Sie die Marmelade in Glasbehältern mit hermetischem Verschluss auf.

20. Bratäpfel (4 Portionen)

- 4 Äpfel der Sorten Renette oder Golden Delicious
- 4 Löffel Zucker
- 4 Stückchen Butter
- Zimtstange
- Schale 1 Zitrone
- 2 Messbecher Wasser

Zubereitung:

1. Entkernen Sie die Äpfel ohne bis unten durchzustechen mit einem Apfelferkner oder einem Messer mit Spitze und legen Sie die Äpfel in den Behälter.
2. Füllen Sie das Loch, wo das Kerngehäuse war, mit Zucker und legen Sie auf jeden Apfel ein kleines Stück Butter. Fügen Sie Wasser, Zimt und Zitronenschale hinzu.
- Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 20 Minuten und die Temperatur auf 240 °C ein. Decken Sie zu.
3. Servieren Sie die Bratäpfel kalt oder lauwarm. Alternativ kann man sie mit Creme oder Ähnlichem füllen.

Complimenti per la scelta e grazie per l'acquisto di Chef-O-Matic Multifunction Cooker®, il fantastico robot da cucina 12 in 1 che frigge, cuoce alla piastra, riscalda, cuoce come al forno, lessa, rosola, soffrigge, cuoce al vapore, bolle, riscalda, cuoce lentamente e serve persino per fare una fantastica fonduta.

1. Avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente queste istruzioni prima d'iniziare ad utilizzare l'apparecchio.

• Questo apparecchio è per uso domestico e per l'impiego in ambienti simili, come:

- zone office di negozi, uffici ed altri luoghi di lavoro

- case rurali

- alberghi, motel e altri alloggi simili (uso da parte dei clienti)

- alloggi che offrono stanza e prima colazione (bed and breakfast)

• Questo apparecchio non deve essere utilizzato da minori di 8 anni. I bambini di più di 8 anni lo potranno utilizzare solo se si trovano sotto la costante sorveglianza di un adulto. Questo apparecchio può essere utilizzato anche da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone prive di esperienza o di conoscenza previa del prodotto, purché si trovino sotto la sorveglianza di una persona responsabile della loro sicurezza o abbiano ricevuto da questa le opportune istruzioni per utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e abbiano compreso i pericoli che questo comporta. Tenere l'apparecchio e il cavo d'alimentazione fuori dalla portata dei minori di 8 anni e non affidarne a bambini la pulizia e la manutenzione.

• Gli apparecchi da cucina devono essere collocati su una superficie stabile e con i manici in una posizione che vi eviti il versamento di liquidi caldi.

• Non immergere l'apparecchio in acqua per effettuarne la pulizia.

• Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.

• Non utilizzare l'apparecchio con un timer esterno, né mediante un controllo remoto indipendente.

• Quando sia acceso o si stia raffreddando, tenere l'apparecchio e il cavo d'alimentazione fuori dalla portata dei bambini di meno di 8 anni.

• Per evitare di rigare la superficie della vaschetta di Chef-O-Matic Multifunction Cooker®, utilizzare solo utensili non metallici.

• Utilizzare Chef-O-Matic Multifunction Cooker® solo su superfici asciutte.

• Non toccare le superfici calde senza una protezione termoisolante.

• Non utilizzare Chef-O-Matic Multifunction Cooker® se il cavo elettrico o la spina sono danneggiati.

• Per evitare qualsiasi pericolo, se il cavo d'alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante, da un centro di assistenza tecnica ufficiale o da un tecnico qualificato.

• Togliere la spina di Chef-O-Matic Multifunction Cooker® dalla presa di corrente quando l'apparecchio non sia in funzionamento e prima di procedere alla sua pulizia. Prima di staccare la spina, spegnere l'apparecchio.

• Non staccare la spina di Chef-O-Matic Multi-

function Cooker® con le mani umide.

• Nell'aprire il coperchio, prendere le opportune precauzioni per non scottarsi con il vapore.

• **AVVERTENZA:** Prendere l'apparecchio solo per i manici e per le superfici di presa appositamente previste e utilizzare guanti da cucina o elementi di protezione dal calore. Prima di toccare le altre superfici, lasciar passare il tempo sufficiente per permettere che si raffreddino.

2. Componenti

1. Coperchio

2. Vaschetta da 5 litri

3. Base

4. Timer

5. Regolatore di temperatura

6. Spia luminosa di funzionamento

7.1 Griglia inferiore (per cuocere come al forno)

7.2 Griglia superiore (per cuocere al vapore)

8. Cestello (per friggere)

3. Modo d'impiego

1. Inserire la spina nella presa di corrente.

2. Ruotare il timer in senso orario per selezionare il tempo desiderato (max 120 minuti).

3. Ruotare il regolatore di temperatura e selezionare la temperatura desiderata (max 240 °C).

4. Quando il timer torni a zero, Chef-O-Matic Multifunction Cooker® cesserà di funzionare.

5. Al termine della cottura, staccare la spina dalla presa di corrente.

* Non utilizzare utensili metallici

4. Pulizia e manutenzione

Staccare la spina di Chef-O-Matic Multifunction Cooker® dalla presa di corrente e attendere che si raffreddi. Pulire la vaschetta e il coperchio con acqua e sapone. Non utilizzare detersivi abrasivi o prodotti di pulizia che possano danneggiare la superficie.

Accessori: pulire a mano con acqua e sapone

5. Caratteristiche tecniche

220/240 V, 50/60 Hz, 1500 W

Garanzia di qualità

Questo prodotto è garantito contro ogni difetto di fabbricazione per il tempo previsto dalla legislazione vigente.

Sono esplicitamente esclusi dalla garanzia i danni derivanti da uso improprio, uso commerciale negligente, usura anormale, incidenti o manomissioni.

Dismissione e rottamazione dell'apparecchio



In tutta l'UE, questo simbolo indica che non ci si deve disfare di questo prodotto come se si trattasse di un comune residuo domestico.

Per evitare effetti nocivi sull'ambiente e/o sulla salute umana derivati dallo smaltimento incontrollato di residui, riciclarlo in modo responsabile per stimolare la riutilizzazione sostenibile dei materiali di cui è composto. Per la rottamazione dell'apparecchio usato, rivolgersi all'Ente Locale competente per conoscere l'ubicazione del Centro di Raccolta Differenziata più prossimo o mettersi in contatto con lo stabilimento in cui

è stato acquistato il prodotto affinché lo stesso possa essere smaltito e riciclato in modo sicuro per l'ambiente.

Made in Cina

RICETTE

1. Pollo al forno con patate (per 4 porzioni)

1 pollo tagliato a metà
1 patata tagliata a fettine
¼ di cipolla tagliata a julienne
1 aglio tagliato a metà
1 bicchiere di vino bianco, il succo di ½ limone, sale, pepe e olio d'oliva

Preparazione:

1. Collocare la griglia inferiore nella vaschetta e, su di essa, tutti gli ingredienti a strati nel seguente ordine: patata, cipolla, aglio e pollo. Al completamento di ogni strato, salare e pepare.
2. Annaffiare il pollo con il vino e il succo di limone.
3. Regolare il timer su 80 minuti e il termostato su 200 °C.
4. Al termine della cottura, aprire il coperchio, mettere nel piatto e portare a tavola.

2. Salmone con asparagi (per 4 porzioni)

4 filetti o tranci di salmone
½ mazzetto di asparagi
¾ cipolla
Il succo di ½ limone
Sale e olio d'oliva vergine

Preparazione:

1. Versare un po' d'olio nella vaschetta e condire le verdure e il salmone.
2. Friggere gli asparagi interi e la cipolla tagliata a fettine per 30 minuti a 200 °C.
3. Una volta trascorso questo tempo, collocare il salmone nella vaschetta e annaffiarlo con il succo di limone.
4. Regolare il timer su 20 minuti e mantenere la temperatura a 200 °C. Trascorsi 10 minuti, girare il salmone per permettergli di dorarsi bene su entrambi i lati.
5. Al termine della cottura, mettere nel piatto e portare a tavola.

3. Wrap di pollo (per 2 porzioni)

1 petto di pollo grande
½ peperone verde
½ peperone rosso
½ cipolla
4 wrap o piadine
Sale, pepe e olio d'oliva vergine

Preparazione:

1. Tagliare la verdura e il pollo a strisce. Versare un po' d'olio nella vaschetta e regolare il timer su 30 minuti e il termostato su 200 °C. Quando l'olio sia caldo, incorporare la verdura e friggerla per circa 20 minuti.
2. Quando rimangono 10 minuti, aggiungere il pollo già condito con sale e pepe e friggerlo finché sia cotto.
3. Senza togliere gli alimenti (e con il timer in posizione OFF), collocare con cura la griglia superiore.
4. Collocare i wrap sulla griglia perché si ammorbidiscano. Chiudere il coperchio per 3 minuti.
5. Metterli in un piatto e portarli a tavola.

4. Paella (per 6 porzioni)

500 g di riso

4 pomodori tritati
1 petto di pollo
300 g di verdura congelata
1 cucchiaino di paprica dolce
1 cucchiaino di zafferano
Acqua, sale e olio d'oliva vergine

Preparazione:

1. Regolare il timer su 30 minuti e il termostato su 240 °C. Versare un po' d'olio e, quando questo sia caldo, aggiungere il pollo. Friggerlo finché acquisti un bell'aspetto dorato.
2. Aggiungere la verdura e friggere tutto insieme per 5 minuti.
3. Aggiungere la paprica dolce e il pomodoro tritato. Mescolare e lasciar friggere per 3 minuti.
4. Aggiungere il riso, l'acqua, lo zafferano e il sale, in quest'ordine. La quantità d'acqua deve essere il triplo della quantità di riso.
5. Chiudere il coperchio, regolare il timer su 45 minuti e il termostato su 240 °C e far cuocere.
6. Al termine della cottura, lasciar riposare qualche minuto e servire.

5. Pollo al curry (per 4 porzioni)

½ kg di petti di pollo
½ cipolla tagliata a pezzetti molto piccoli
½ litro di latte o di panna da cucina
2 cucchiaini d'olio
2 cucchiaini di farina
3 cucchiaini di curry in polvere
Pepe nero e sale

Preparazione:

1. Regolare il timer su 30 minuti e il termostato su 240 °C. Versare nella vaschetta 2 cucchiaini d'olio e, quando questo sia caldo, aggiungere il pollo tagliato a dadini, salato e pepato. Friggerlo finché acquisti un bell'aspetto dorato.
2. Togliere il pollo. Collocare la cipolla e lasciarla cuocere finché diventi dorata, aggiungere quindi la farina rimuovendola finché si tosti.
3. Unire il latte a poco a poco e mescolare finché si addensano, quindi aggiungere il curry e mescolare.
4. Incorporare nella vaschetta i dadini di pollo e mescolare per 5 minuti. Chiudere il coperchio e far cuocere 2 minuti.
5. Al termine della cottura, mettere nel piatto e portare a tavola.

6. Merluzzo al vapore con patate (per 2 porzioni)

4 medaglioni di merluzzo
½ cipolla tagliata a fettine
1 patata tagliata a fettine
1 bicchiere di vino bianco, olio, sale e pepe

Preparazione:

1. Versare 1 litro d'acqua nella vaschetta e collocare la griglia superiore.
2. Disporre le fettine di patata e di cipolla sulla griglia e condire.
3. Chiudere il coperchio e importare il timer su 45 minuti e il termostato su 240 °C.
4. Quando mancano 10 minuti al termine della cottura, aprire con cura il coperchio e collocare il merluzzo sulle fettine di patata e cipolla, quindi aggiungere un po' d'olio e annaffiare con il bicchiere di vino.
5. Al termine della cottura, mettere nel piatto e portare a tavola.

7. Pasta alla bolognese (per 6 porzioni)

600 g di penne
400 g di carne macinata
150 g di pancetta affumicata
600 ml di passata di pomodoro
1 cipolla tritata
½ litro d'acqua
Parmigiano grattugiato
Sale, pepe, origano e olio d'oliva vergine

Preparazione:

1. Regolare il termostato su 240 °C e il timer su 45 minuti.
2. Collocare la cipolla, la carne e la pancetta affumicata, condire e friggere con un po' d'olio per 10 minuti. Accertarsi che l'olio sia caldo.
3. Incorporare la passata di pomodoro, la pasta e l'acqua. Chiudere il coperchio e mescolare di tanto in tanto.
4. Al termine della cottura, mettere nel piatto e dare un ultimo tocco spolverando con l'origano e il parmigiano.

8. Patate fritte (per 6 porzioni)

1 litro d'olio
500 g di patate congelate

Preparazione:

1. Versare l'olio nella vaschetta, regolare il termostato su 240 °C e il timer su 30 minuti.
2. Quando l'olio sia caldo (dopo circa 15-20 minuti), introdurre il cestello con le patate congelate nella vaschetta e friggerle.
3. Al termine della cottura, far sgocciolare bene l'olio, metterle in un piatto e portare a tavola.

9. Torta al formaggio (per 4 porzioni)

3 uova
275 g di latte condensato
1 yogurt naturale e uno al limone
250 g di formaggio cremoso
120 g di farina di frumento
½ bustina di lievito
1 stampo per dolci

Preparazione:

1. Regolare il timer su 45 minuti e il termostato su 240 °C.
2. Collocare in un recipiente tutti gli ingredienti (seguendo la lista superiore) e amalgamarli con un frullatore.
3. Collocare la griglia inferiore nella vaschetta. Versare la miscela ottenuta nello stampo per dolci e introdurlo nella vaschetta. Chiudere il coperchio.
4. Far cuocere sino al termine del tempo programmato, sfornare in freddo e decorare con marmellata o cioccolato.

10. Fonduta al cioccolato (per 6 porzioni)

500 g di cioccolato
¼ litro di latte
Frutta assortita

Preparazione:

1. Regolare il termostato su 200 °C e il timer su 30 minuti.
2. Versare il latte nella vaschetta e, dopo 5 minuti, incorporare il cioccolato spezzettato. Mescolare sino ad ottenere una miscela omogenea.
3. Una volta ottenuta la densità desiderata, ab-

bassare la temperatura a 150 °C per mantenere il cioccolato caldo.

4. Infilare la frutta con uno spiedino e immergerla nel cioccolato.

11. Brodo di verdure (per 6 porzioni)

3 porri
3 carote
2 cipolle
3 patate
Un pizzico di sale e pepe
Un goccio d'olio
2,5 l d'acqua

Preparazione:

1. Tagliare e lavare i porri, le patate, le cipolle e le carote, e collocare il tutto nel recipiente.
2. Aggiungere l'acqua, il sale, il pepe e l'olio.
3. Regolare il timer su 60 minuti e la temperatura su 240 °C. Durante la cottura, mescolare di tanto in tanto.
4. Lasciar riposare finché cessi di bollire, quindi colare il brodo, che già sarà pronto per essere utilizzato per ciò che si vuole.

12. Quiche al prosciutto e formaggio (per 4 porzioni)

1 sfoglia di pasta frolla
2 uova
100 g di prosciutto cotto tritato
125 ml di latte
25 ml di panna da cucina
Un pizzico di pepe nero macinato
100 g di formaggio emmenthal grattugiato
Un pizzico di sale
Uno stampo rotondo da 1 l

Preparazione:

1. Mettere le uova, il latte, la panna, il pepe nero e il sale in un frullatore. Frullare e aggiungere il formaggio grattugiato e il prosciutto cotto tritato.
2. Foderare lo stampo con la pasta frolla, cercando di farla risalire sui lati per circa tre centimetri, e collocarlo nel recipiente sopra la griglia inferiore.
3. Regolare il timer su 80 minuti e la temperatura su 240 °C.
4. Versare la miscela nello stampo e chiudere il coperchio.
5. Quando sia fredda, togliere la quiche dallo stampo.

13. Tortellini al curry (per 6 porzioni)

400 g di tortellini di ricotta
2 peperoni verdi
3 cipolle
Curry in polvere
2 bicchieri di panna da cucina (con un 20% di materia grassa)
5 bicchieri d'acqua
Sale

Preparazione:

1. Sbucciare e tagliare a julienne le cipolle e sminuzzare i peperoni verdi.
2. Versare nel recipiente l'acqua, la panna da cucina, le cipolle, i peperoni e i tortellini e per ultimo il sale e il curry in polvere.
3. Regolare il timer su 45 minuti e la temperatura su 240 °C. Durante la cottura, mescolare di tanto in tanto.
4. Al termine della cottura, mettere nel piatto e portare a tavola.

14. Lombo di maiale alla birra (per 4 porzioni)

8 fettine di lombo di maiale (circa 600 g)
1 bicchiere e ½ di birra
200 g di funghi champignon tagliati a fettine
1 cipolla
Farina di granturco

Olio, sale e pepe

Preparazione:

1. Regolare il timer su 30 minuti e la temperatura su 200 °C.
2. Versare un po' d'olio e friggere la cipolla e i funghi champignon, mescolando di tanto in tanto.
3. Trascorsi 15 minuti, aggiungere un cucchiaino di farina di granturco diluita in birra, mescolando finché si addensano. Incorporare quindi il lombo di maiale già condito con sale e pepe e il resto della birra.
4. Al termine della cottura, mettere nel piatto e portare a tavola.

15. Polpette di carne al sugo di pomodoro (per 6 porzioni)

700 g di carne macinata mista (maiale e vitello)
1 bicchiere e ½ di latte
Un pezzo di pane
3 uova
Prezzemolo
3 spicchi d'aglio
Farina

Per il sugo di pomodoro:

½ bicchiere di olio d'oliva
2 cipolle
1 bicchiere e ½ d'acqua
¼ di bicchiere di vino bianco
300 g di passata di pomodoro
Sale, pepe nero macinato e 1 foglia d'alloro

Preparazione:

1. Far macerare il pane nel latte. Nel frattempo, preparare un impasto con la carne macinata, le uova, gli aglio sminuzzati e un po' di prezzemolo tritato. Condire con sale e pepe e amalgamare bene, finché rimanga una massa omogenea.
2. Sgocciolare il pane e aggiungerlo all'impasto appena preparato. Preparare le polpette e infarinare.
3. Tritare le cipolle, versare un po' d'olio nel recipiente e regolare il timer su 60 minuti e la temperatura su 200 °C. Introdurre quindi le cipolle e le polpette.
4. Mescolare di tanto in tanto e, quando mancano 20 minuti, aggiungere l'alloro, l'acqua, il vino bianco e un pizzico di sale. Mescolare e chiudere il coperchio.
5. Quando mancano 5 minuti al termine della cottura aggiungere la passata di pomodoro e mescolare.
6. Al termine della cottura, mettere nel piatto, spolverare con prezzemolo e portare a tavola.

16. Orate in crosta di sale (per 4 porzioni)

4 orate di piccole dimensioni intere, pulite e squamate
4 kg di sale grosso da cucina
Olio d'oliva

Preparazione:

1. Collocare sul fondo del recipiente uno strato di sale di circa due centimetri di spessore. Una volta pulite e squamate le orate, collocare due sul sale. Ricoprirle quindi completamente di sale. Ripetere la stessa operazione con le altre due orate e chiudere il coperchio.
2. Regolare il timer su 60 minuti e la temperatura su 200 °C.
3. Al termine della cottura, eliminare la crosta di sale con l'aiuto di una spatola e servire le orate con sopra un goccio di olio d'oliva.

17. Calamari con piselli (per 6 porzioni)

700 g di anelli di calamari
300 g di piselli
2 cipolle
3 spicchi d'aglio
4 patate di medie dimensioni
1 bicchiere di vino bianco
2 cucchiaini di farina
1 bicchiere e ½ d'acqua
½ bicchiere d'olio
Sale e pepe bianco

Preparazione:

1. Pelare, lavare e tagliare a tocchetti le patate.
2. Versare l'olio nel recipiente, regolare il timer su 45 minuti e la temperatura su 200 °C e far dorare le cipolle e gli spicchi d'aglio. Incorporare quindi i piselli e le patate, e mescolare.
3. Dopo 5 minuti introdurre gli anelli di calamari e mescolare di nuovo. Lasciar passare altri 10 minuti e aggiungere il vino, l'acqua, la farina e condire con sale e pepe.
4. Chiudere il coperchio e mescolare di tanto in tanto.
5. Quando si veda che le patate e i calamari siano diventati teneri, mettere nel piatto e portare a tavola.

18. Gamberoni alla salsa d'aglio (per 4 porzioni)

16 gamberoni
2 spicchi d'aglio
Il succo di ½ limone
1 limone
Olio, prezzemolo e sale

Preparazione:

1. Tritare il prezzemolo molto fino, tagliare l'aglio a fettine e sgusciare i gamberoni, lasciando la testa.
2. Versare l'olio e il succo di limone nel recipiente, quindi incorporare i gamberoni. Regolare il timer su 20 minuti e la temperatura su 200 °C e farli dorare finché acquistino un colore uniforme, mescolando di tanto in tanto. Quando rimangono 5 minuti, incorporare il prezzemolo e gli aglio.
3. Al termine della cottura, mettere nel piatto e portare a tavola.

19. Marmellata di pesche

1 kg di pesche
500 g di zucchero
Il succo di ½ limone
½ misurino d'acqua
Un pizzico di sale

Preparazione:

1. Sbucciare le pesche, tagliarle a pezzettini e introdurre nel recipiente assieme al succo di limone, all'acqua e allo zucchero.
2. Regolare il timer su 45 minuti e la temperatura su 200 °C. Durante la cottura, mescolare di tanto in tanto.
3. Al termine della cottura schiumare e, se si vuole che non rimangano pezzettini, frullare con un frullatore a immersione. Conservare la marmellata in barattoli di vetro a chiusura ermetica.

20. Mele al forno (per 4 porzioni)

4 mele Renette o Golden
4 cucchiaini di zucchero
4 pezzi di burro
Qualche stecca di cannella
La scorza di un limone
2 misurini d'acqua

Preparazione:

1. Con un vuotamele o con un coltello a punta, togliere il torsolo delle mele, senza perforarle, e metterle nel recipiente.
2. Riempire di zucchero il vuoto lasciato dal torsolo e collocare su ogni mela un pezzettino di burro. Aggiungere l'acqua, la cannella e la scorza del limone.
3. Regolare il timer su 20 minuti, la temperatura su 240 °C e chiudere il coperchio.
4. Servirle fredde o tiepide. Facoltativamente possono essere riempite con crema pasticcera o qualcosa di simile.

Obrigado por ter adquirido o Chef-o-Matic Multifunction Cooker®, o fantástico eletrodoméstico 12 em 1 que fritar, grelha, aquece, cozinha como no forno, ferve, assa, salteia, cozinha a vapor, coze, reaquece, cozinha lentamente e mesmo serve para fazer um fantástico fondue.

não se queimar com o vapor.

• **ADVERTÊNCIA:** Agarre o aparelho apenas pelas asas e pelas superfícies de agarramento concebidas para isso, e utilize luvas ou elementos de proteção contra o calor. Antes de tocar no resto de superfícies, deixe que decorra o tempo suficiente para arrefecerem.

1. Advertências de segurança

Por favor, leia as instruções e advertências antes de começar a utilizar o aparelho.

• Este aparelho foi concebido para uso doméstico e para ser utilizado em ambientes similares, tais como:

- salas de descanso em lojas, escritórios e outros lugares de trabalho

- casas rurais

- hotéis, motéis e outros alojamentos similares (para uso por parte dos clientes)

- alojamentos que oferecem quarto e pequeno-almoço

• Este aparelho não deve ser utilizado por crianças menores de 8 anos. As crianças maiores de 8 anos podem utilizá-lo, mas sempre sob a supervisão constante de um adulto. Além disso, pode ser utilizado por pessoas com algum tipo de deficiência física, sensorial ou mental, ou por pessoas sem experiência nem conhecimentos prévios, sempre que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções para utilizar o aparelho de forma segura e compreendam os perigos que envolve. Mantenha o aparelho e o fio de alimentação fora do alcance dos menores de 8 anos e não confie a sua limpeza e manutenção às crianças.

• Os aparelhos de cozinha devem ser colocados sobre uma superfície estável e com os cabos numa posição que evite o derramamento de líquidos quentes.

• Não submerja o aparelho em água para a sua limpeza.

• Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.

• Este aparelho não foi concebido para funcionar mediante um temporizador externo nem um sistema independente de controlo remoto.

• Mantenha o aparelho e o fio de alimentação fora do alcance das crianças de 8 anos quando estiver ligado ou a arrefecer.

• Utilize utensílios não metálicos para não riscar a superfície do Chef-o-Matic Multifunction Cooker®.

• Utilize Chef-o-Matic Multifunction Cooker® em superfícies secas.

• Não toque nas superfícies quentes sem proteções isolantes do calor.

• Não utilize o Chef-o-Matic Multifunction Cooker® se o fio elétrico ou a ficha estiverem danificados.

• Para evitar riscos, caso o fio de alimentação esteja danificado, o mesmo deve ser substituído pelo fabricante, por um serviço técnico autorizado ou por pessoal qualificado.

• Retire a ficha do seu Chef-o-Matic Multifunction Cooker® da tomada quando não estiver a funcionar e antes de proceder à sua limpeza. Desligue-o antes de retirar a ficha da tomada.

• Não retire a ficha do Chef-o-Matic Multifunction Cooker® da tomada tendo as mãos húmidas.

• Quando levantar a tampa, tenha cuidado para

2. Componentes

1. Tampa

2. Recipiente de 5 l

3. Base

4. Temporizador

5. Regulador da temperatura

6. Indicador luminoso de funcionamento

7.1 Grelha inferior (para cozinhar como no forno)

7.2 Grelha superior (para cozinhar a vapor)

8. Cesta (para fritar)

3. Modo de uso

1. Ligue a ficha à tomada de corrente.

2. Rode o temporizador no sentido dos ponteiros do relógio e acerte-o para a posição que desejar (máx. 120 min).

3. Rode o regulador de temperatura para a posição de temperatura que desejar (máx. 240°C).

4. Quando o temporizador parar, o Chef-o-Matic Multifunction Cooker® deixa de funcionar.

5. Quando terminar, retire a ficha da tomada.

* Não utilize utensílios metálicos

4. Limpeza e manutenção

Retire a ficha do Chef-o-Matic Multifunction Cooker® da tomada de corrente e espere até o mesmo arrefecer. Limpe o recipiente e a tampa com água e sabão. Não utilize detergentes agressivos ou limpadores que possam danificar a superfície.

Acessórios - limpar à mão com água e sabão

5. Especificações técnicas


220-240 V, 50/60 Hz, 1500 W

Garantia de qualidade

Este produto está coberto por uma garantia contra defeitos de fabrico sujeita aos prazos estipulados pela legislação em vigor em cada país.

Esta garantia não cobre os danos decorrentes de um uso inadequado, uso comercial negligente, desgaste anormal, acidentes ou manipulação indevida.

Como se desfazer dos materiais

 Este símbolo indica que, em toda a UE, este aparelho não deve ser eliminado juntamente com o resto dos resíduos gerais da casa.

Para evitar possíveis danos ao ambiente ou à saúde humana derivados da eliminação incontrolada de resíduos, recicle-o de forma responsável a fim de fomentar a reutilização sustentável dos materiais que o compõem. Para devolver o aparelho usado, utilize os sistemas de devolução e recolha disponíveis ou contacte o estabelecimento onde adquiriu o produto. Deste modo, poderá ser reciclado de forma segura para o ambiente.

Fabricado na China

.....
RECEITAS

1. Frango com batatas assado (4 doses)

1 frango cortado em duas partes
 1 batata cortada às rodelas
 ¼ de cebola cortada em juliana
 1 alho cortado pela metade
 1 copo de vinho branco, sumo de 1/2 limão, azeite sal e pimenta

Preparação:

1. Coloque a grelha inferior dentro do recipiente e, sobre ela, os restantes ingredientes em camadas e pela seguinte ordem: batatas, cebolas, alho e frango. Temperar cada camada com sal e pimenta a gosto.
 2. Deite o vinho e o sumo de limão por cima do frango.
 3. Programe o temporizador para 45 min e a temperatura para 200°C.
 4. Abra a tampa e sirva.

2. Salmão com espargos (4 doses)

4 filletes ou postas de salmão
 Meio molho de espargos
 ¾ cebola.
 Sumo de 1/2 limão
 Azeite virgem e sal

Preparação:

1. Tempere os espargos, a cebola e o salmão com sal e pimenta.
 2. Coloque o azeite no recipiente e frite os espargos inteiros e a cebola cortada às tiras durante 30 min a 200°C.
 3. Passado esse tempo introduza o salmão no recipiente e regue-o com o sumo de limão.
 4. Programe o temporizador para 20 min e mantenha a temperatura a 200°C. Quando faltarem 10 min para terminar o programa, dê a volta ao salmão para que fique dourado pelos dois lados.
 5. Sirva.

3. Burritos de frango (2 doses)

1 peito de frango grande
 1/2 pimento verde
 1/2 pimento vermelho
 1/2 cebola
 4 wraps ou tortilhas
 Azeite virgem, sal e pimenta.

Preparação:

1. Corte às tiras os legumes e o frango. Coloque o azeite no recipiente e programe o temporizador para 30 min e a temperatura para 200°C. Quando o azeite estiver quente, frite os legumes durante 20 min aproximadamente.
 2. Quando faltarem 10 min para terminar o programa, junte o frango temperado com sal e pimenta e deixe fritar até estar cozinhado.
 3. Sem retirar a comida e com o temporizador na posição OFF, coloque a grelha superior com cuidado.
 4. Coloque os wraps sobre a grelha para que amoleçam. Feche a tampa durante 3 minutos.
 5. Recheie os wraps com o salteado de frango e legumes e sirva.

4. Paella (6 doses)

500 g de arroz
 4 tomates triturados

1 peito de frango
 300 g de legumes congelados
 1 colher de colorau
 1 colher de açafrão
 Água, azeite virgem e sal

Preparação:

1. Programe o temporizador para 30 min e a temperatura para 240°C. Coloque o azeite no recipiente e quando estiver quente junte o frango. Deixe alourar.
 2. Junte os legumes e frite tudo junto durante 5 minutos.
 3. Junte o colorau e o tomate triturado. Mexa e deixe fritar 3 minutos.
 4. Junte o arroz, a água, o açafrão e o sal por esta ordem. A quantidade de água deve ser três vezes superior à quantidade de arroz.
 5. Feche a tampa, programe o temporizador para 45 min e a temperatura para 240°C.
 6. Deixe repousar e sirva.

5. Caril de frango (4 doses)

½ kg de peito de frango
 ½ cebola cortada em pedaços muito pequenos
 ½ litro de leite ou nata líquida
 2 colheres de azeite
 2 colheres de farinha
 3 colheres de caril em pó
 Sal e pimenta preta

Preparação:

1. Programe o temporizador para 30 min e a temperatura para 240°C. Coloque o azeite no recipiente e quando estiver quente junte o frango cortado em cubos e temperado com sal e pimenta e deixe fritar até alourar.
 2. Retire o frango. Aloure a cebola no mesmo azeite. Junte a farinha e vá mexendo até que fique tostada.
 3. Junte o leite pouco a pouco, mexa até que espesse e depois junte o caril. Misture tudo.
 4. Introduza os pedaços de peito na mistura e mexa durante 5 min. Tape e deixe cozinhar durante 2 minutos.
 5. Sirva.

6. Pescada com batatas ao vapor (2 doses)

4 medalhões de pescada
 Meia cebola laminada
 1 batata laminada
 1 copo de vinho branco, azeite, sal e pimenta

Preparação:

1. Encha o recipiente com 1 litro de água e coloque a grelha superior.
 2. Coloque as batatas e a cebola laminada sobre a grelha e tempere ao seu gosto.
 3. Feche a tampa e programe o temporizador para 45 min e a temperatura para 240°C.
 4. Quando faltarem 10 minutos para o programa terminar, abra a tampa com cuidado e coloque a pescada em cima das batatas e da cebola e regue com o azeite e com o vinho.
 5. Deixe o programa terminar e sirva.

7. Massa à bolonhesa (6 doses)

600 g de macarrão
 400 g de carne picada
 150 g de bacon
 600 ml de tomate frito
 1 cebola picada

½ litro de água
 Queijo parmesão ralado
 Azeite virgem, orégãos, sal e pimenta

Preparação:

1. Programe o temporizador para 45 min e temperatura para 240°C.
 2. Coloque um pouco de azeite no recipiente. Quando o azeite estiver quente junte a cebola, a carne e o bacon. Tempere e frite tudo durante 10 minutos.
 3. Junte o tomate frito, a massa e a água. Feche a tampa. Mexa de vez em quando.
 4. Sirva polvilhado com orégãos e queijo a gosto.

8. Batatas fritas (6 doses)

1 litro de azeite
 500 g de batatas fritas congeladas

Preparação:

1. Programe o temporizador para 40 min e a temperatura para 240°C. Coloque o azeite no recipiente.
 2. Quando o azeite estiver quente (passados 15-20 minutos aprox.), introduza a cesta, com as batatas fritas dentro, no recipiente. Frite as batatas a gosto.
 3. Sirva.

9. Tarte de queijo (4 doses)

3 ovos
 275 g de leite condensado
 1 iogurte natural
 1 iogurte de limão
 250 g de queijo cremoso
 120 g de farinha de trigo
 ½ saqueta de fermento
 1 Forma

Preparação:

1. Programe o temporizador para 45 min e a temperatura para 240°C.
 2. Coloque todos os ingredientes (segundo a lista de ingredientes) numa tigela e misture tudo com uma batedeira.
 3. Deite a mistura na forma. Introduza a grelha inferior no recipiente e coloque a forma em cima. Feche a tampa.
 4. Deixe cozer até terminar o programa. Deixe arrefecer e desenforme. Decore ao seu gosto (com doce ou chocolate).

10. Fondue de chocolate (6 doses)

500 g de chocolate
 ¾ litro de leite

Preparação:

1. Programe o temporizador para 30 min e a temperatura para 200°C.
 2. Deite o leite no recipiente e passados 5 minutos junte o chocolate em pedaços e mexa até obter uma mistura homogénea.
 3. Quando alcançar a espessura desejada, baixe o termóstato para 150°C para manter o chocolate quente.
 4. Espete a fruta num palito e banhe-a no chocolate.

11. Sopa de legumes (6 doses)

3 alhos-franceses
 3 cenouras
 2 cebolas
 3 batatas
 1 pitada de sal e pimenta

Um fio de azeite

2,5 l de água

Preparação:

1. Corte e lave os alhos-franceses, as batatas, as cebolas e as cenouras e coloque tudo no recipiente.
2. Junte a água, o sal, a pimenta e o azeite.
3. Programe o temporizador para 60 minutos e a temperatura para 240°C e mexa de vez em quando.
4. Deixe repousar até que pare de ferver, passe o caldo pelo passador e já estará pronto para aquilo que queiramos.

12. Quiche de fiambre da perna e queijo (4 doses)

1 folha de massa quebrada

2 ovos

100 g de fiambre da perna picado

125 ml de leite

25 ml de nata líquida

1 pitada de pimenta preta moída

100 g de queijo emmental ralado

1 pitada de sal

1 forma redonda de 1 l

Preparação:

1. Misture os ovos, o leite, a nata, a pimenta preta e o sal. Bata tudo com a batedeira e junte o queijo ralado e o fiambre picado.
2. Forre a forma com a massa quebrada, procurando cobrir uns três centímetros da altura da forma e coloque-a dentro do recipiente sobre a grelha inferior.
3. Programe o temporizador para 80 min e a temperatura para 240°C.
4. Deite a mistura na forma e coloque a tampa.
5. Desenforme quando tiver arrefecido.

13. Tortellinis com caril (6 doses)

400 g de tortellinis recheados com ricotta

2 pimentos verdes

3 cebolas

Caril em pó

2 copos de nata para culinária, 20% matéria gorda

5 copos de água

Sal

Preparação:

1. Descasque as cebolas e corte-as em juliana; corte os pimentos verdes em pedaços pequenos.
2. Deite a água, a nata líquida, as cebolas, os pimentos e os tortellinis no recipiente. Tempere com sal e junte o caril em pó a gosto.
3. Programe o temporizador para 45 min e a temperatura para 240°C. Mexa de vez em quando.
4. Sirva.

14. Lombo de porco com cerveja (4 doses)

8 fatias de lombo de porco (600 g aprox.)

1,5 copos de cerveja

200 g de cogumelos laminados

1 cebola

Farinha de milho

Azeite, sal e pimenta

Preparação:

1. Programe o temporizador para 30 min e a temperatura para 200°C.
2. Deite um pouco de azeite no recipiente e frite a cebola e os cogumelos. Mexa de vez em quando.
3. Passados 15 min, junte uma colherzinha de farinha de milho diluída em cerveja. Mexa até que espes-

se, junte o lombo temperado com sal e pimenta e o resto da cerveja.

4. Sirva.

15. Almôndegas de carne com molho de tomate (6 doses)

700 g de carne picada (porco e/ou vitela)

1,5 copos de leite

1 pedaço de pão

3 ovos

Salsa

3 dentes de alho

Farinha

Para o molho:

1/2 copo de azeite

2 cebolas

1,5 copos de água

1/4 de copo de vinho branco

300 g de tomate frito

Sal, pimenta preta moída e 1 folha de louro

Preparação:

1. Macere o pão no leite. Entretanto, elabore uma massa com a carne picada, os ovos, os alhos bem picadinhos e um pouco de salsa picada. Tempere com sal e pimenta e misture bem até obter uma massa homogênea.
2. Escorra o pão e junte-o à mistura anterior. Forme as almôndegas e passe-as por farinha.
3. Pique as cebolas, deite o azeite no recipiente e programe o temporizador para 60 min e a temperatura para 200°C. Introduza as cebolas e as almôndegas no recipiente.
4. Mexa de vez em quando e quando faltarem 20 minutos para acabar o tempo programado, junte o louro, a água, o vinho branco e uma pitada de sal. Mexa e feche a tampa.
5. Quando faltarem 5 minutos para acabar o tempo programado, junte o tomate frito e mexa.
6. Polvilhe com salsa picada e sirva.

16. Dourada ao sal (4 doses)

4 douradas inteiras de tamanho pequeno ou de uma dose, amanhadas e limpas

4 kg de sal grosso para forno

Azeite

Preparação:

1. Coloque uma camada de sal, de uns dois centímetros de altura, no recipiente. Coloque duas douradas limpas em cima do sal. Cubra-as completamente com sal. Repita a mesma operação com as outras duas douradas e tape.
2. Programe o temporizador para 60 min e a temperatura para 200°C.
3. Ao finalizar, retire o sal com a ajuda de uma espátula e sirva as douradas com um fio de azeite.

17. Lulas com ervilhas (6 doses)

700 g de lulas cortadas em rodelas

300 g de ervilhas

2 cebolas

3 dentes de alho

4 batatas médias

1 copo de vinho branco

2 colheres de farinha

1,5 copos de água

1/2 copo de azeite

Sal e pimenta branca

Preparação:

1. Descasque, lave e corte as batatas em pedaços.

2. Programe o temporizador para 45 min e a temperatura para 200°C. Deite o azeite no recipiente e aloure a cebola e os dentes de alho. Quando estiverem moles junte as ervilhas e as batatas. Mexa durante uns 5 minutos.

3. Junte as lulas e volte a mexer. Passados 10 min junte o vinho, a água e a farinha, mexa tudo e tempere com sal e pimenta a gosto.

4. Feche a tampa e mexa de vez em quando.

5. Quando vir que as batatas e as lulas estão cozidas, sirva.

18. Camarões ao alho (4 doses)

16 camarões

2 dentes de alho

Sumo de 1/2 limão

1 limão

Azeite, salsa e sal

Preparação:

1. Pique a salsa bem fininha, lamine os alhos e descasque os camarões deixando a cabeça.
2. Programe o temporizador para 20 min e a temperatura para 200°C. Deite o azeite, o sumo de limão e os camarões no recipiente. Aloure tudo mexendo de vez em quando para que se alourem uniformemente. Quando faltarem 5 minutos para acabar o tempo programado, junte a salsa e os alhos e acabe de alourar.
3. Sirva.

19. Compota de pêssego

1 kg de pêssegos

500 g de açúcar

Sumo de 1/2 limão

1/2 medidor de água

1 pitada de sal

Preparação:

1. Descasque e corte os pêssegos em pedacinhos pequenos e coloque-os no recipiente juntamente com o sumo de limão, a água e o açúcar.
2. Programe o temporizador para 45 min e a temperatura para 200°C. Mexa de vez em quando.
3. Escume no final da cocção e, se desejar, triture a compota com uma batedeira para que não fiquem pedacinhos. Guarde a compota em boiões de vidro com tampa hermética.

20. Maçãs assadas (4 doses)

4 maçãs Reineta ou Golden

4 colheres de açúcar

4 pedacinhos de manteiga

Canela em rama

1 casca de limão

2 medidores de água

Preparação:

1. Tire o caroço das maçãs, sem penetrar muito, com o descaroçador ou com uma faca de lâmina pontiaguda e coloque-as no recipiente.
2. Encha o lugar do caroço com açúcar e coloque em cima de cada maçã um pedacinho de manteiga. Junte a água, a canela e a casca do limão. Programe o temporizador para 20 min e a temperatura para 240°C e tape.
3. Sirva frias ou mornas. Opcionalmente podem-se rechear com creme pasteleiro ou similar.

Hartelijk dank voor de aanschaf van Chef-o-Matic Multifunction Cooker®, het fantastische huishoudelijke apparaat met 12 functies in 1 dat frituurt, grilt, verwarmt, bakt, kookt, braadt, sauteert, stoomt, stooft, opwarmt, laat sudderen en waar u zelfs een heerlijke fondue mee kunt te maken.

1. Veiligheidsaanschuwingen

Lees deze aanwijzingen en waarschuwingen aandachtig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en om te worden gebruikt op plaatsen zoals:
 - bureaurozons in winkels, kantoren en andere werkplaatsen
 - vakantiehuisen
 - hotels, motels en andere soortgelijke logies-verstrekkende bedrijven (om door de klant te worden gebruikt)
 - bed-and-breakfast-accommodaties
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Kinderen ouder dan 8 jaar mogen het gebruiken, mits onder permanent toezicht van een volwassene. Het mag tevens worden gebruikt door mensen met beperkte lichamelijke, sensoriele of geestelijke vermogens of door personen die niet over de benodigde kennis of ervaring beschikken tenzij zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen over hoe zij het apparaat op veilige wijze moeten gebruiken en zij de gevaren die daarmee gepaard gaan begrijpen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar en laat het schoonmaken en onderhouden ervan niet over aan kinderen.
- Keukenapparatuur moet altijd op een stabiel oppervlak worden gezet en met de handgrepen zó geplaatst dat het morsen van hete vloeistof wordt voorkomen.
- Dompel het apparaat niet onder in water onder om het schoon te maken.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of een onafhankelijk systeem met afstandsbediening.
- Houd het apparaat en netsnoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar wanneer het aansluit op aan het afkoelen is.
- Gebruik niet-metalen keukengerei om het oppervlak van de Chef-o-Matic Multifunction Cooker® niet te beschadigen.
- Gebruik de Chef-o-Matic Multifunction Cooker® op droge oppervlakken.
- Raak geen hete oppervlakken aan zonder warmte-isolerende bescherming.
- Gebruik de Chef-o-Matic Multifunction Cooker® niet als het netsnoer of de stekker beschadigd zijn.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, de technische dienst of deskundig personeel worden vervangen om gevaar te voorkomen.
- Neem de stekker van de Chef-o-Matic Multifunction Cooker® uit het stopcontact wanneer u hem niet gebruikt of alvorens hem schoon te maken. Zet het apparaat uit alvorens de stekker uit het stopcontact te halen.
- Haal de stekker van de Chef-o-Matic Multi-

function Cooker® niet met natte handen uit het stopcontact.

- Wees voorzichtig bij het oplichten van het deksel en voorkom dat u zich brandt aan de stoom.
- WAARSCHUWING: Neem het apparaat alleen bij de handgrepen en de hiervoor bedoelde gripzones vast, en gebruik overvanten of andere hittebeschermende middelen. Wacht enige tijd voordat u de andere oppervlakken aanraakt om ze te laten afkoelen.

2. Onderdelen

1. Deksel
2. Pan van 5 l
3. Voet
4. Timer
5. Temperatuurregelaar
6. Aan/uit-controlelampje
- 7.1 Onderste rooster (om te bakken)
- 7.2 Bovenste rooster (om te stomen)
8. Mand (om te frituren)

3. Gebruik

1. Sluit de stekker op het stopcontact aan.
 2. Draai de timer rechtsom om hem in de gewenste stand (max. 120 min.) te zetten.
 3. Draai de temperatuurregelaar in de stand voor de gewenste temperatuur (max. 240 °C).
 4. Wanneer de timer stopt, wordt de Chef-o-Matic Multifunction Cooker® uitgeschakeld.
 5. Haal na afloop de stekker uit het stopcontact.
- * Gebruik geen metalen voorwerpen

4. Reiniging en onderhoud

Haal de stekker van de Chef-o-Matic Multifunction Cooker® uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Maak de pan en het deksel met water en zeep schoon. Gebruik geen agressieve was- of schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.

Accessoires: Hand schoon met water en zeep

5. Technische gegevens

220-240 V, 50/60 Hz, 1500 W

Kwaliteitsgarantie

Voor dit product geldt een garantie tegen fabrieksfouten gedurende een periode die in de wetgeving van het betreffende land is vastgelegd. Onder de garantie valt niet de schade die het gevolg is van verkeerd of nalatig gebruik, abnormale slijtage, ongelukken of onjuiste behandeling.

Afvoeren van het materiaal

 Dit symbool geeft aan dat dit apparaat niet mag worden weggegooid met het overige huisvuil in de gehele EU.

Om schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u op een verantwoorde manier recycleren om zo duurzaam hergebruik van grondstoffen te bevorderen. Breng het gebruikte apparaat terug naar een inzamelpunt of neem contact op met de winkel waar u het product heeft gekocht. Zo zal het op veilige wijze voor het milieu gerecycleerd kunnen worden.

Vervaardigd in China

RECEPTEN

1. Kip met gebakken aardappelen (4 porties)

1 kip
1 aardappel in schijfjes gesneden
¼ ui in julienne gesneden
1 door de helft gesneden teentje knoflook
1 glas witte wijn, sap van een halve citroen, zout, olijfolie en peper

Bereiding:

- Plaats het onderste rooster in de pan en leg hierop de overige ingrediënten in lagen in deze volgorde: aardappels, ui, knoflook en kip. Strooi over elke laag peper en zout naar smaak.
- Schenk het glas wijn en de helft van het citroensap over de kip.
- Draai de timer op 80 min. en stel de temperatuur op 200 °C in.
- Verwijder het deksel en dien het gerecht op.

2. Zalm met asperges (4 porties)

4 zalmfilets of moten zalm
Half bosje asperges
¾ ui
Sap van een halve citroen
Zout en koudgeperste olijfolie

Bereiding:

- Doe een scheutje olijfolie in de pan en breng de groenten en zalm op smaak met peper en zout.
- Bak de hele asperges en de in reepjes gesneden ui in 30 minuten op 200 °C.
- Leg hierna de zalm in de pan en schenk het citroensap hierover.
- Draai de timer op 20 min en houd de temperatuur op 200 °C. Draai de zalm na 10 min. om hem aan beide kanten bruin te bakken.
- Dien het gerecht op.

3. Kipwraps (2 porties)

1 grote kipfilet
1/2 groene paprika
1/2 rode paprika
1/2 ui
4 wraps of tortilla's
Zout, peper en koudgeperste olijfolie

Bereiding:

- Snij de groente en de kip in reepjes. Stel de timer op 30 minuten en de temperatuur op 200 °C in en doe een scheutje olijfolie in de pan. Wanneer de olie heet is, bak de groente ongeveer 20 minuten.
- Als er nog 10 minuten te gaan zijn: voeg de met peper en zout op smaak gebrachte kipfilet toe en bak hem totdat hij gaar is
- Breng zonder het eten eruit te halen en met de timer in stand OFF voorzichtig het bovenste rooster aan.
- Leg de wraps op het rooster zodat ze zacht worden. Houd het deksel 3 minuten dicht.
- Serveer de wraps.

4. Paella (6 porties)

500 g rijst
4 gepureerde tomaten
1 kipfilet
300 g diepvriesgroenten

1 eetlepel paprikapoeder
1 eetlepel saffraan
Water, zout en koudgeperste olijfolie

Bereiding:

- Stel de timer op 30 minuten en de temperatuurregelaar op 240 °C in. Doe een scheutje olijfolie in de pan en voeg de kipfilet toe als de olie heet is. Bak het vlees goudbruin.
- Voeg de groenten toe en bak het samen gedurende 5 minuten.
- Voeg de paprikapoeder en de gepureerde tomaten toe. Roer het door elkaar en laat 3 minuten bakken.
- Voeg rijst, water, saffraan en zout in deze volgorde toe. U moet drie keer zoveel water gebruiken als de hoeveelheid rijst die u kookt.
- Doe het deksel dicht, stel de timer op 45 minuten in en de temperatuur op 240 °C.
- Laat de paella nagaren en dien hem op.

5. Kip met kerrie (4 porties)

½ kg kipfilets
½ gesnipperde ui
½ liter melk of vloeibare room
2 eetlepels olie
2 eetlepels bloem
3 eetlepels kerriepoeder
Zwarte peper en zout

Bereiding:

- Draai de timer op 30 minuten en stel de temperatuur op 240 °C in. Voeg 2 eetlepels olie toe en, wanneer deze heet is, voeg de in blokjes en met peper en zout op smaak gebrachte kip toe. Bak de kip goudbruin.
- Haal de kip uit de pan. Voeg de ui toe, bak deze goudbruin en voeg de bloem toe en roer deze door de ui totdat hij bruin kleurt.
- Voeg scheutje voor scheutje de melk toe en roer totdat deze dik wordt, voeg hierna de kerriepoeder toe en roer deze door het mengsel.
- Voeg de stukjes kipfilet aan het mengsel toe en roer nog 5 minuten door. Dek het af en bak het nog eens 2 minuten.
- Dien het gerecht op.

6. Heek met gestoomde aardappels (2 porties)

4 heekmedaillons
Halve ui in schijfjes gesneden
1 aardappel in schijfjes gesneden
1 glas witte wijn, olie, zout en peper

Bereiding:

- Vul de pan met 1 liter water en plaats het bovenste rooster.
- Leg de schijfjes aardappel en ui op het rooster en breng ze op smaak.
- Doe het deksel dicht en stel de timer op 45 minuten en de temperatuur op 240 °C in.
- Als het gerecht nog 10 minuten moet staan, doe het deksel voorzichtig open en leg de heek op de aardappels en uien, voeg een scheutje olijfolie en het glas wijn toe.
- Als de kooktijd verstreken is, is het gerecht klaar om geserveerd te worden.

7. Macaroni bolognese (6 porties)

600 g macaroni
400 g gehakt
150 g bacon
600 ml gezeefde tomaat

1 gesnipperde ui
½ liter water
Geraspte Parmezaanse kaas
Zout, peper, oregano en koudgeperste olijfolie

Bereiding:

- Stel de temperatuur op 240 °C en de timer op 45 minuten in.
- Doe de ui, het gehakt en de bacon in de pan, breng het op smaak en bak het gedurende 15 minuten in een beetje olie. Let erop dat de olie heet is.
- Voeg de gezeefde tomaat, de macaroni en het water toe. Doe het deksel dicht en roer af en toe door.
- Dien het gerecht op en voeg naar smaak oregano en kaas toe.

8. Patates frites (6 porties)

1 l olie
500 g diepvriesfrites

Bereiding:

- Doe de olie in de pan en stel de temperatuur op 240 °C en de timer op 40 minuten in.
- Laat, wanneer de olie heet is (na 15 à 20 minuten), de mand met de patates frites in de pan zakken. Frituur ze naar smaak.
- Dien ze op.

9. Kaastaart (4 porties)

3 eieren
275 g gecondenseerde melk
1 bakje yoghurt naturel en 1 bakje citroenyoghurt
250 g roomkaas
120 g tarwebloem
½ zakje droge gist
Bakvorm

Bereiding:

- Stel de timer op 45 minuten en de temperatuur op 240 °C in.
- Bereid het mengsel door de ingrediënten (in de volgorde van de lijst met ingrediënten) in een kom met een mixer te kloppen.
- Plaats het onderste rooster in de pan. Giet het mengsel in de vorm en zet dit in de pan. Doe het deksel dicht.
- Laat de taart gedurende de aangegeven tijd bakken. Nadat de taart is afgekoeld, haal hem uit de vorm en versier hem naar smaak (met jam of chocolade).

10. Chocoladefondue (6 porties)

500 g chocolade
¾ liter melk
Gemengd fruit

Bereiding:

- Stel de temperatuur op 200 °C en de timer op 30 minuten in.
- Giet de melk in de pan en voeg na 5 minuten in de stukken gebroken chocolade toe. Roer goed door tot een homogeen mengsel wordt verkregen.
- Als de gewenste dikte is bereikt, zet dan de thermostaat op 150 °C om de fondue warm te houden.
- Steek het fruit aan een houten prikker en doop dit in de chocolade.

11. Groentebouillon (6 porties)

3 stronken prei

- 3 wortels
- 2 uien
- 3 aardappelen
- 1 snuffe zout en peper
- Een scheutje olie
- 2,5l water

Bereiding

1. Snijd en was de drie stronken prei, de aardappelen, de ui en de drie wortelen en doe ze in de bak.
2. Voeg water, zout, peper en olie toe.
3. Stel de timer op 60 minuten en de temperatuur op 240 °C in en roer af en toe door.
4. Laat rusten totdat de bouillon niet meer kookt, zeef de bouillon en hij is klaar om gebruikt te worden.

12. Quiche met ham en kaas (4 porties)

- 1 lap zanddeeg
- 2 eieren
- 100 g fijngesneden gekookte ham
- 125 ml melk
- 25 ml vloeibare room
- 1 snuffe gemalen zwarte peper
- 100 g geraspte Emmentaler.
- 1 snuffe zout
- 1 ronde bakvorm van 1 l

Bereiding

1. Meng de eieren, melk, room, zwarte peper en zout. Klop dit met een mixer los en voeg de geraspte kaas en de fijngesneden ham toe.
2. Bekleed de bakvorm met zanddeeg, maak een opstaande rand van ongeveer drie centimeter en plaats de bakvorm in de bak op het onderste rooster.
3. Stel de timer op 80 minuten en de temperatuur op 240 °C in.
4. Schenk het mengsel in de bakvorm en doe het deksel dicht.
5. Haal de quiche uit de bakvorm wanneer deze koud is.

13. Tortellini met kerrie (6 porties)

- 400 g tortellini gevuld met ricotta
- 2 groene paprika's
- 3 uien
- Kerriepoeder
- 2 glas kookroom 20% vet
- 5 glazen water
- Zout

Bereiding

1. Pijl de uien en snijd ze in reepjes, snijd de groene paprika in kleine stukjes.
2. Doe het water, de vloeibare room, de uien, de paprika en de tortellini erbij, voeg zout toe en strooi er kerrievoeder naar smaak over.
3. Stel de timer op 45 minuten en de temperatuur op 240 °C in en roer af en toe door.
4. Dien het gerecht op.

14. Varkenslapjes in bier bereid (4 porties)

- 8 varkenslapjes (ongeveer 600 g)
- 1,5 glas bier
- 200 g in plakjes gesneden champignons
- 1 ui
- Maismeel
- Olie, zout en peper

Bereiding

1. Stel de timer op 30 minuten en de temperatuur op 200 °C in.

2. Doe wat olie in de bak en fruit ui en champignons, roer af en toe door.
3. Voeg na 15 minuten een lepeltje maïsmeel opgelost in bier toe, roer tot alles wat bindt en voeg de gekruide varkenslapjes en de rest van het bier toe.
4. Dien het gerecht op.

15. Gehaktballetjes in tomatensaus (6 porties)

- 700 g half-om-half gehakt (varkens- en/of kalfsgehakt)
- 1,5 glas melk
- 1 stuk brood
- 3 eieren
- Peterselie
- 3 teentjes knoflook
- Bloem

Voor de saus:

- ½ glas olijfolie
- 2 uien
- 1,5 glas water
- 1/4 glas witte wijn
- 300g gezeefde tomaat
- Zout, gemalen zwarte peper en 1 laurierblaadje

Bereiding

1. Laat het brood in de melk weken. Maak ondertussen een mengsel van het gehakt, ei, de fijn gehakte knoflook en wat gehakte peterselie. Kruid het en meng het goed tot een homogene massa.
2. Laat het brood uitlekken en voeg het aan het mengsel toe. Draai de gehaktballetjes en haal ze door de bloem.
3. Hak de uien, doe een scheutje olie in de bak en stel de timer op 60 minuten en de temperatuur op 200 °C in. Doe hierin de ui en de gehaktballetjes.
4. Roer af en toe en voeg, wanneer het gerecht nog 20 minuten moet koken, het laurierblaadje, het water, de witte wijn en een snuffe zout toe. Roer en doe het deksel dicht.
5. Voeg, als het gerecht nog 5 minuten moet koken, de gezeefde tomaat toe en roer het geheel door.
6. Dien de gehaktballetjes op en bestrooi ze met peterselie.

16. Goudbrasem in zoutkorst (4 porties)

- 4 kleine goudbrasems, schoongemaakt en van schubben ontdaan
- 4 kg grof zout om te bakken
- Olijfolie

Bereiding

1. Leg een laag zout van een paar centimeter dik in de bak. Leg de goudbrasems hierop nadat ze zijn schoongemaakt. Dek de vis helemaal met zout af. Herhaal deze werkwijze voor de andere twee goudbrasems en dek af.
2. Stel de timer op 60 minuten en de temperatuur op 200 °C in.
3. Verwijder na het verstrijken van de baktijd het zout met een spatel en serveer de vis met een scheutje olijfolie.

17. Pijlkruid met doperwtten (6 porties)

- 700 g inktvisringen
- 300 g doperwtten
- 2 uien
- 3 teentjes knoflook
- 4 middelgrote aardappelen

- 1 glas witte wijn
- 2 eetlepels bloem
- 1,5 glazen water
- 1/2 glas olie
- Zout en witte peper

Bereiding

1. Schil, was en snijd de aardappelen in stukken.
2. Stel de timer op 45 minuten en de temperatuur op 200 °C in. Doe wat olie in de bak en fruit de ui samen met de teentjes knoflook. Voeg, wanneer alles zachtjes gaar gekookt is, de doperwtten en de aardappelen toe en roer alles gedurende 5 minuten.
3. Doe de inktvis erbij en roer door, en voeg na 10 minuten de wijn, het water en de bloem toe en roer door. Kruid naar smaak.
2. Doe het deksel dicht en roer af en toe door.
3. Dien als de aardappelen en de inktvis gaar zijn, het gerecht op.

18. Grote garnalen gebakken met knoflook (4 porties)

- 16 grote garnalen
- 2 teentjes knoflook
- Sap van 1/2 citroen
- 1 citroen

Bereiding

1. Hak de peterselie heel fijn, snij de knoflook in plakjes, pel de garnalen en laat de kop eraan zitten.
2. Stel de timer op 20 minuten en de temperatuur op 200 °C in. Doe de olie, het citroensap en de grote garnalen in de bak. Bak ze goudbruin en draai ze af en toe om, zodat ze mooi gelijkmatig bruin worden. Voeg, als er nog 5 minuten te gaan zijn, de peterselie en de knoflook toe en laat ze mooi goudbruin bakken.
3. Serveer de garnalen.

19. Perzikjenjam

- 1 kg perziken
- 500 g suiker
- Sap van een ½ citroen
- ½ maatglas water
- 1 snuffe zout

Bereiding

1. Schil de perziken en snij ze in kleine stukjes. Doe ze in de bak met het citroensap, het water en de suiker.
2. Stel de timer op 45 minuten en de temperatuur op 200 °C in en roer af en toe door.
3. Schuim de perziken na het verstrijken van de kooktijd af en pureer de jam desgewenst met een mixer zodat er geen brokjes in blijven zitten. Bewaar de jam in hermetisch afgesloten glazen potten.

20. Geroosterde appels (4 porties)

- 4 appels (goudreinetten of golden delicious)
- 4 eetlepels suiker
- 4 klontjes boter
- Kaneelstokje
- Schil van 1 citroen
- 2 maatglazen water

Bereiding

1. Verwijder het klokhuis van de appels met een appelboor of een puntmesje zonder de appels helemaal te doorboren en doe ze in de bak.
2. Vul de opening van het klokhuis met suiker

en leg op elke appel een klontje boter. Voeg het water, het kaneelstokje en de citroenschil toe. Stel de timer op 20 minuten en de temperatuur op 240 °C in en doe het deksel dicht.

3. Serveer de appels koud of lauwwarm. De appels kunnen eventueel ook met banketbakkersroom of iets dergelijks worden gevuld.

Chef-O-Matic.

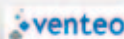
— Multifunction Cooker —



12 in 1 cooker



Indutex S.L.
Av. P. Castellón 34, 8ª planta
08950 Espigas de Ullregat
Barcelona, Spain
e-mail: indutex@indutex.com
www.indutex.com
(+34) 93 254 71 00



9 Chaussée Jules César
Bat 1 Entrée 110 BP10247 OSNY
95523 CERGY-POINTE CEDEX
FRANCE
venteo@venteo.fr
www.venteo.fr
(+33) 1 34258551



Indutex GmbH
ISL GmbH
Friedrichstraße 5
D-26121 Oldenburg Germany
www.isl.de.com
+49 [0] 441 93 07 08 0



Australian Importer
Best Direct International PTY LTD
ABN 79 145 870 337
Best Direct B.V.
Thermiekroon 1, 5261 HB NUTH
THE NETHERLANDS
www.bestdirect.nl



ISL ITALY S.r.l.
P.IVA: 04919170966
Via Danzetti 3
20122 Milano, Italia
www.isl.italy.com
indutex@indutex.com
+39 02 668 23 708



Best Direct International Ltd,
Asiakaspalvelu - Suomi:
029 193 0200 www.bestdirect.fi
Kundtjänst - Sverige:
077 033 0300 www.bestdirect.se