

**CHEF O MATIC PRO ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΑΣ 3L ή 5L
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ****1. Οδηγίες ασφαλείας**

Σας παρακαλούμε διαβάστε τις οδηγίες και τις προφυλάξεις προτού χρησιμοποιήσετε το προϊόν.

- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί για να χρησιμοποιείται ως οικιακή συσκευή σε οικίες και άλλα παρόμοια μέρη όπως:
 - κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα παρόμοια εργασιακά περιβάλλοντα
 - σπίτια σε φάρμες και αγρούς
 - κουζίνες ξενοδοχείου ή μπάνγκαλους για πελάτες
 - Η συσκευή αυτή δεν είναι κατάλληλη να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας 0 έως 8 ετών. Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών μόνο εάν βρίσκονται υπό διαρκή παρακολούθηση. Το Chef O Matic προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, μόνο εάν επιβλέπονται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται έτσι ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή. Κρατήστε την συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά.
 - Οι συσκευές μαγειρικής πρέπει να τοποθετούνται σε σταθερή και επίπεδη επιφάνεια με τα χερούλια να τοποθετούνται έτσι ώστε να αποφεύγεται η υπερχειλίση των καυτών υγρών.
 - Οι συσκευές δεν πρέπει να βυθίζονται σε νερό προκειμένου να καθαριστούν.
 - Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με την συσκευή.
 - Το Chef O Matic δεν έχει σχεδιαστεί για να λειτουργεί με εξωτερικό σύστημα τηλεχείρισης ή ξεχωριστό χρονοδιακόπτη.
 - Κρατήστε την συσκευή και το καλώδιο της μακριά από τα παιδιά κάτω των 8 ετών μακριά από την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη με την πρίζα ή όταν την αφήνετε να κρυώσει.
 - Χρησιμοποιείτε μη μεταλλικά αντικείμενα για να αποφύγετε τυχόν γρατζουνιές στην επιφάνεια του Chef O Matic.
 - Χρησιμοποιείτε το Chef O Matic πάνω σε στεγνές επιφάνειες.
 - Μην αγγίζετε καυτές ή ζεστές επιφάνειες χωρίς ειδικά γάντια φούρνου.
 - Μην χρησιμοποιείτε το Chef O Matic αν το καλώδιο ή το φις έχουν υποστεί φθορές.
 - Για να αποφύγετε το ρίσκο και τον κίνδυνο, αν το καλώδιο έχει υποστεί φθορές, πρέπει να επικοινωνήσετε άμεσα με έναν αρμόδιο τεχνικό.
 - Βγάζετε το Chef O Matic από την πρίζα όταν δεν το χρησιμοποιείτε κι όταν πρόκειται να το καθαρίσετε. Απενεργοποιήστε το προτού το βγάλετε από την πρίζα.
 - Ποτέ μην βγάξετε το φις του Chef O Matic από την πρίζα, με βρεγμένα χέρια.
 - Όταν ανασηκώνετε το καπάκι, να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί για να μην καείτε από τον καυτό ατμό.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κρατάτε την συσκευή μόνο από τα χερούλια και τις ειδικές επιφάνειες που επιτρέπεται κρατάτε και χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ή παρόμοιες μεθόδους προστασίας. Αφήστε την συσκευή να κρυώσει προτού αγγίξετε τις υπόλοιπες επιφάνειες.

2. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1. Καπάκι
2. Δοχείο 3 λίτρων (για το ΣΜΑΤΙΚ-3) ή Δοχείο 5 λίτρων (για το ΣΜΑΤΙΚ-5)
3. Βάση
4. Χρονοδιακόπτης
5. Διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας
6. Φωτεινή λυχνία ένδειξης λειτουργίας
7. Σχάρα για χαμηλά (για ψήσιμο)
8. Σχάρα για ψηλά (για μαγείρεμα στον ατμό)
9. Καλάθι (για τηγάνισμα)

3. ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ

1. Συνδέστε το φιν με την πρίζα.
2. Γυρίστε τον χρονοδιακόπτη δεξιόστροφα στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος. (MAX. 120 λεπτά)
3. Γυρίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία. (MAX. 240 βαθμοί Κελσίου)
4. Όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει, το Chef O Matic θα πάψει να λειτουργεί.
5. Βγάλτε το φιν από την πρίζα όταν τελειώσει η διαδικασία μαγειρέματος. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα όταν μαγειρεύετε με το Chef O Matic.

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Αποσυνδέστε το Chef O Matic από την πρίζα και αφήστε να κρυώσει. Καθαρίζετε το δοχείο και το καπάκι με ζεστό νερό και σαπούνι. Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά τα οποία μπορούν να φθείρουν την επιφάνειά του.

Εξαρτήματα: Τα πλένετε με ζεστό νερό και σαπούνι.

5. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μοντέλο 3 L : VHGMNCIND0012

Μοντέλο 5 L : VHGMNCIND0014

ΠΑΡΟΧΗ ΡΕΥΜΑΤΟΣ: 220-240v, 50/60Hz

ΙΣΧΥΣ : 1500W

ΤΡΟΠΟΣ ΑΠΟΡΡΙΨΗΣ



Μην απορρίπτετε το προϊόν στον κάδο οικιακών απορριμμάτων. Οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές πρέπει να συλλέγονται ξεχωριστά και να επιστρέφονται για ανακύκλωση με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον, σύμφωνα με τις ισχύουσες τοπικές ρυθμίσεις. Πάντα να ανακυκλώνετε τις μπαταρίες.



Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίμματα. Μπορεί να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής που ορίζουν οι δημοτικές αρχές, ή στις αντιπροσωπείες που παρέχουν αυτή την υπηρεσία. Η διαφοροποιημένη διάθεση μιας ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής διάθεσης, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- Η ΤΗΛΕΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ Α.Ε. εγγυάται την καλή λειτουργία του προϊόντος.
- Η διάρκεια της εγγύησης ορίζεται σε 2 (δύο) έτη. Η χρονική έναρξη της εγγυήσεως είναι η ημερομηνία αγοράς.
- Η εγγύηση του προϊόντος ισχύει μόνο εφόσον συνοδεύεται από το παραστατικό της αγοράς (απόδειξη λιανικής ή τιμολόγιο).
- Η εγγύηση καλύπτει κατασκευαστικά ελαττώματα και κακοτεχνίες.
- Η εγγύηση δεν καλύπτει βλάβες ή αλλοιώσεις που έχουν προκληθεί από εσφαλμένη ή κακή χρήση του προϊόντος, εκτός των τεχνικών προδιαγραφών και οδηγιών χρήσης που ορίζει ο κατασκευαστής.
- Η ΤΗΛΕΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ Α.Ε. διαθέτει δικό της τεχνικό τμήμα (service) για την επιδιόρθωση και συντήρηση των προϊόντων. Τα προϊόντα προς έλεγχο μπορούν να παραδίδονται στα καταστήματα του δικτύου Telemarketing Store ή να αποστέλλονται στη διεύθυνση της εταιρείας κατόπιν τηλεφωνικής συνεννόησης.
- Η εγγύηση δεν καλύπτει βλάβες που έχουν προκληθεί από μη εξουσιοδοτημένο τεχνικό.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

1. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ (ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ)

Συστατικά:

- Μισό κοτόπουλο κομμένο στην μέση
- 1 πατάτα κομμένη σε φέτες
- ¼ κρεμμύδι κομμένο σε πολύ μικρές λωρίδες
- 1 σκελίδα σκόρδο κομμένη στη μέση
- 1 ποτήρι κρασί, χυμός από ½ λεμόνι, αλάτι, πιπέρι και ελαιόλαδο

Εκτέλεση:

1. Τοποθετήστε την σχάρα για χαμηλά μέσα στο δοχείο κι έπειτα προσθέστε όλα τα υλικά σε στρώσεις με την ακόλουθη σειρά: πατάτες, κρεμμύδια, σκόρδο, κοτόπουλο. Αλάτι και πιπέρι σε κάθε στρώση για γεύση.
2. Ρίξτε το ποτήρι με κρασί και το χυμό από το λεμόνι, πάνω από το κοτόπουλο.
3. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στα 45 λεπτά και την θερμοκρασία στους 45 βαθμούς Κελσίου.
4. Ανοίγεται το καπάκι και σερβίρετε.

2. ΣΟΛΟΜΟΣ ΜΕ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ (ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ)

Συστατικά:

- 2 φιλέτα σολομού κομμένα σε φέτες
- ½ ματσάκι σπαράγγια
- ½ κρεμμύδι
- Τον χυμό ½ λεμονιού
- Αλάτι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Εκτέλεση:

1. Ρίξτε λίγο λάδι μέσα στο δοχείο, και αλάτι και πιπέρι πάνω στα λαχανικά και στον σολομό για γεύση.
2. Σωτάρετε τα σπαράγγια και το κομμένο κρεμμύδι για 20 λεπτά στους 200 βαθμούς Κελσίου.
3. Έπειτα, τοποθετήστε τον σολομό μέσα στο δοχείο και ρίξτε τον χυμό λεμονιού από πάνω.
4. Ρυθμίστε τον διακόπτη στους 200 βαθμούς Κελσίου για 20 λεπτά. Μετά από 10 λεπτά, γυρίστε τον σολομό για να ροδίσει κι από τις δύο μεριές.
5. Σερβίρετε.

3. ΜΠΟΥΡΙΤΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Συστατικά:

- 1 μεγάλο φιλέτο κοτόπουλο
- ½ πράσινη πιπεριά
- ½ κόκκινη πιπεριά
- 4 πίτες τورتίγια
- Αλάτι, πιπέρι και παρθένο ελαιόλαδο

Εκτέλεση:

1. Κόβετε το κοτόπουλο και τα λαχανικά σε φέτες. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη για 30 λεπτά στους 200 βαθμούς Κελσίου και ρίξτε λίγο ελαιόλαδο μέσα στο δοχείο. Όταν ζεσταθεί το ελαιόλαδο, σωτάρετε τα λαχανικά για περίπου 20 λεπτά.
2. Μετά από 10 λεπτά, αλατοπιπερώστε το κοτόπουλο και ρίξτε το μέσα στο δοχείο. Το σωτάρετε μέχρι να είναι έτοιμο.
3. Χωρίς να αφαιρέσετε το φαγητό από μέσα, σταματήστε τον χρονοδιακόπτη και προσεκτικά τοποθετήστε την σχάρα για ψηλά.
4. Τοποθετήστε τις πίτες πάνω στην σχάρα για να μαλακώσουν. Κλείστε το καπάκι για 3 λεπτά.
5. Σερβίρετε.

4. ΠΑΕΓΙΑ (ΓΙΑ ΑΤΟΜΑ)

Συστατικά:

- 300 γρ ρύζι
- 3 τριμμένες ντομάτες
- 1 φιλέτο στήθος κοτόπουλο
- 200 γρ κατεψυγμένα λαχανικά
- ½ κουταλιά της σούπας πάπρικα
- 1 κουταλιά της σούπας σαφράν
- νερό, αλάτι και ελαιόλαδο

Εκτέλεση:

1. Ρυθμίστε τον διακόπτη στα 30 λεπτά και την θερμοκρασία στους 240 βαθμούς Κελσίου. Ρίξτε λίγο ελαιόλαδο μέσα στο δοχείο και όταν ζεσταθεί ρίξτε μέσα το κοτόπουλο. Σωτάρετε μέχρι να ροδίσει.
2. Προσθέστε τα λαχανικά και σωτάρετε για 15 λεπτά.
3. Προσθέστε την πάπρικα και την τριμμένη ντομάτα. Ανακατεύετε και σωτάρετε για 2 λεπτά.
4. Προσθέστε και το ρύζι, το σαφράν και το αλάτι με αυτήν την σειρά. Η ποσότητα του νερού πρέπει να είναι τρεις φορές την ποσότητα του ρυζιού.
5. Κλείστε το καπάκι, ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στα 30 λεπτά και την θερμοκρασία στους 240 βαθμούς Κελσίου.
6. Αφήστε τα στην άκρη για λίγα λεπτά προτού τα σερβίρετε.

5. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΡΙ (ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ)

Συστατικά:

- ½ κιλό στήθος φιλέτο κοτόπουλο
- ½ κρεμμύδι κομμένο
- ½ λίτρο γάλα ή κρέμα γάλακτος
- 2 κουταλιές της σούπας λάδι
- 2 κουταλιές της σούπας αλεύρι
- 3 κουταλάκια του γλυκού κάρι
- Αλάτι και πιπέρι

Εκτέλεση:

1. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στα 30 λεπτά και την θερμοκρασία στους 240 βαθμούς Κελσίου. Προσθέστε δύο κουταλιές της σούπας λάδι και όταν ζεσταθεί, ρίξτε μέσα το κοτόπουλο, κομμένο. Ρίχνετε αλάτι και πιπέρι από πάνω για γεύση και το σωτάρετε μέχρι να ροδίσει.
2. Αφαιρέστε το κοτόπουλο. Προσθέστε το κρεμμύδι και σωτάρετε μέχρι να ροδίσει κι έπειτα ρίξτε και το αλεύρι και ανακατέψτε.
3. Προσθέστε το γάλα πολύ αργά και ανακατεύετε μέχρι να πήξει. Έπειτα, ρίχνετε και το κάρι και συνεχίζετε το ανακάτεμα.
4. Προσθέστε τα κομμάτια από κοτόπουλο στο μίγμα και ανακατεύετε για 5 λεπτά. Κλείστε το καπάκι και αφήστε το να μαγειρευτεί για 2 λεπτά.
5. Σερβίρετε.

6. ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ (ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ)

Συστατικά:

- 4 φιλέτα μπακαλιάρου
- ½ κρεμμύδι κομμένο σε φέτες
- 1 πατάτα σε φέτες
- 1 ποτήρι κρασί, λάδι, αλάτι και πιπέρι

Εκτέλεση:

1. Γεμίστε το δοχείο με 1 λίτρο νερό και τοποθετήστε την σχάρα για ψηλά.
2. Τοποθετήστε το κρεμμύδι και την πατάτα πάνω στην σχάρα, ρίξτε αλάτι και πιπέρι για γεύση.
3. Κλείστε το καπάκι, ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στα 45 λεπτά και την θερμοκρασία στους 240 βαθμούς Κελσίου.
4. Μετά από 35 λεπτά, προσεκτικά ανοίξτε το καπάκι και τοποθετήστε τον μπακαλιάρo πάνω από τις πατάτες και τα κρεμμύδια. Ρίξτε λίγο λάδι και το ποτήρι κρασί.
5. Σερβίρετε όταν είναι έτοιμο.

7. ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΠΟΛΟΝΕΖ (ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ)

Συστατικά:

- 400 γρ μακαρόνια της αρεσκείας σας
- 350 γρ κιμά
- 100 γρ μπέικον
- 500 ml ντοματοχυμό
- 1 κρεμμύδι κομμένο
- ½ λίτρο νερό
- Τριμμένη παρμεζάνα
- Αλάτι, πιπέρι, ρίγανη και παρθένο ελαιόλαδο

Εκτέλεση:

1. Ρυθμίστε την θερμοκρασία στους 240 βαθμούς Κελσίου και τον χρονοδιακόπτη στα 45 λεπτά.
2. Τοποθετήστε το κρεμμύδι, τον κιμά και το μπέικον, προσθέστε αλάτι και πιπέρι για γεύση, και σωτάρετε με λίγο λάδι για 10 λεπτά. Βεβαιωθείτε ότι το λάδι είναι ζεστό.
3. Προσθέστε τον ντοματοχυμό, τα ζυμαρικά και το νερό. Κλείστε το καπάκι. Ανακατεύετε περιστασιακά.
4. Σερβίρετε με ρίγανη και τυρί για γεύση.

8. ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ (ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ)

Συστατικά:

- 1 λίτρο λάδι
- 400γρ πατάτες

Εκτέλεση:

1. Ρίξτε μέσα στο δοχείο το ελαιόλαδο, ρυθμίστε την θερμοκρασία στους 240 βαθμούς Κελσίου και τον χρονοδιακόπτη στα 30 λεπτά.
2. Όταν ζεσταθεί το λάδι, (μετά από περίπου 15 με 20 λεπτά) τοποθετήστε το καλάθι για τηγάνισμα μαζί με τις πατάτες μέσα στο δοχείο. Τηγανίστε.
3. Σερβίρετε.

9. ΤΣΙΖΚΕΙΚ (ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ)

Συστατικά:

3 αυγά

275 ml γάλα εβαπορέ

1 γιαούρτι απλό και 1 γιαούρτι λεμόνι

250 γρ κρέμα τυριού τύπου φιλαδέλφεια

120 γρ αλεύρι

½ δόση μπέικιν πάουντερ

Φόρμα για κέικ

Εκτέλεση:

1. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στα 45 λεπτά και την θερμοκρασία στους 240 βαθμούς Κελσίου.
2. Μέσα σε ένα μπολ του μίξερ, ρίξτε όλα τα υλικά με την σειρά που εμφανίζονται στην παραπάνω λίστα και ανακατέψτε.
3. Τοποθετήστε την σχάρα για χαμηλά μέσα στο δοχείο. Ρίξτε το μίγμα μέσα στην φόρμα που έχετε και τοποθετήστε την φόρμα μέσα στο δοχείο.
4. Ψήνετε μέχρι να τελειώσει ο χρόνος, αφήνετε το γλυκό να κρυώσει και το αφαιρείτε από την φόρμα. Διακοσμείτε με μαρμελάδα της αρεσκείας για περισσότερη γεύση.

10. FONDUE ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ (ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ)

Συστατικά:

350 γρ σοκολάτα

½ λίτρο γάλα

Διάφορα φρούτα

Εκτέλεση:

1. Ρυθμίστε την θερμοκρασία στους 200 βαθμούς Κελσίου και τον χρονοδιακόπτη στα 30 λεπτά.
2. Ρίξτε το γάλα μέσα στο δοχείο και μετά από 5 λεπτά, προσθέσετε και την σοκολάτα κομμένη σε κομμάτια. Ανακατεύετε μέχρι το μίγμα να αποκτήσει μία βελούδινη υφή.
3. Όταν η σοκολάτα αποκτήσει την επιθυμητή πυκνότητα, χαμηλώστε τον θερμοστάτη στους 150 βαθμούς Κελσίου για να διατηρήσετε την σοκολάτα ζεστή.
4. Τρυπήστε τα φρούτα με οδοντογλυφίδες και βυθίστε τα μέσα στο μίγμα σοκολάτας.

Αποκλειστική διάθεση στην Ελλάδα: ΤΗΛΕΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ Α.Ε. ΣΟΛΩΜΟΥ 56 - 14234 Ν. ΙΩΝΙΑ - 210 2708250