CÓMO COCINAR

Chef plus Induction Pro dispone de 12 menús de cocinado.

Tiene 6 menús abiertos (Presión, Horno, A fuego lento, Vapor, Dorar/Plancha, Sofreír/Freír) donde puede elegir tiempo y temperatura de cocinado en función de la receta y sus gustos.

Y 6 menús cerrados (Arroz, Pasta, Verduras, Carnes, Pescados y Postres) en los que no es necesario elegir tiempo y temperatura, simplemente el menú elegido y la máquina lo programa automáticamente.

Pasos para cocinar:

1. Una vez introducidos los ingredientes en la cubeta, cierre la tapa y gire el pomo de apertura a la posición cerrado. En caso de cocinar con la tapa abierta (en menús sin presión) no cierre la tapa pero sitúe el pomo de apertura en Cerrado.
2. Seleccione el menú elegido con los botones (∧∨) de **ELECCIÓN DE MENÚ** de la botonera.
   a. Menú abierto: una vez seleccionado el menú pulse el botón **INICIAR COCINADO**.
   b. Menú cerrado: seleccione el menú elegido y pulse **CONFIRMAR**. Elija el tiempo de cocinado presionando los botones (∧∨) de la tecla **TIEMPO/TEMPERATURA**. Una vez seleccionada pulse **CONFIRMAR**. Elija a continuación la temperatura con los botones (∧∨) de la tecla **TIEMPO/TEMPERATURA**.
3. Presione la tecla **INICIAR COCINADO** para empezar la cocción.

Primeros platos

ARROZ CON JAMÓN

Ingredientes para 4 raciones

- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2,5 medidas de arroz
- 150 g de jamón serrano en taquitos (sin grasa)
- 5 medidas de caldo de ternera o jamón
- 100 g de tomate triturado
- una cucharadita de colorante alimentario

1. Introduzca todos los ingredientes en crudo dentro de la cubeta y programe el menú Arroz.

MACARRONES DE IBÉRICOS

Ingredientes para 4 raciones

- 350 g de macarrones
- 100 g de jamón ibérico
- 100 g de chorizo ibérico
- 100 g de carne picada ibérica
- una medida de salsa de tomate
- 2 dientes de ajo
- 3 cucharadas de aceite de oliva más 3 para engrasar la pasta
- queso manchego rallado
- 4 medidas de agua
- sal y pimienta

1. Engrase la pasta en crudo con un chorrito de aceite y remuévala bien antes de introducirla en la cubeta.
2. Trocee el jamón y el chorizo en taquitos; pique muy finos los ajos.
3. Introduzca en Chef Plus todos los ingredientes menos el queso rallado; remueva para mezclarlos bien. Cierre la tapa y programe el menú Pasta.
4. Antes de servir, añada el queso.

Segundos platos

CALDERETA DE RAPE AL AZAFRÁN

Ingredientes para 4 raciones

- 4 piezas de rape de 150 g cada una
- 1,5 medidas de tomate triturado
- un puerro blanco
- 600 g de patatas
- una medida de vino blanco
- una medida de caldo de pescado
- una medida de guisantes
- 2 medidas de aceite de oliva para freír
- harina y sal
- perejil

Para la picada:

- 2 dientes de ajo
- 0,3 g de azafrán
- una medida de caldo de pescado

1. Pele, trocee a tamaño de bocado y lave las patatas, a continuación, métalas en la cubeta. Pique el puerro muy fino e introdúzcalo junto al tomate también en la cubeta.
2. Introduzca los ingredientes de la picada en un recipiente para poder triturarlo todo con la batidora hasta hacer una pasta. Añada esta pasta a las verduras de la cubeta junto al caldo de pescado, el vino, el aceite y el perejil, sal al gusto y remueva todo.
3. Por último, coloque los trozos de rape y los guisantes, cierre la tapa y programe el menú Pescados.

GUISO DE TERNERA CON PATATAS

Ingredientes para 4 raciones

- 600 g de carne de ternera
- 400 g de patatas
- 200 g de cebollas
- 2 dientes de ajo
- 50 g de apio
- 20 g de almendras
- una medida de salsa de tomate
- una cucharada de harina
- una medida de vino tinto
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 medidas agua
- romero y salvia
- sal y pimienta

1. Corte la ternera en trozos de 3 x 3 centímetros. Pele las patatas y córtelas al mismo tamaño. Pique las almendras y muy finos los ajos, las cebollas y el apio.
2. Introduzca estos ingredientes en la cubeta junto con el aceite y la harina; añada una pizca de sal y pimienta y remueva. Espolvoree las hierbas y vierta la salsa de tomate, el vino y el agua.
3. Cierre la tapa y programe el menú Carnes.
4. Al finalizar, rectifique de sal y sirva muy caliente.

Postres

PUDIN

Ingredientes para 6 raciones

- 4 cruasanes del día anterior
- 4 medidas de leche
- 100 g de pasas de Corinto
- 150 g de azúcar
- 4 huevos
- 120 g de queso para untar
- 3 medidas de agua
- Otros: un molde desechable de 20 cm de largo

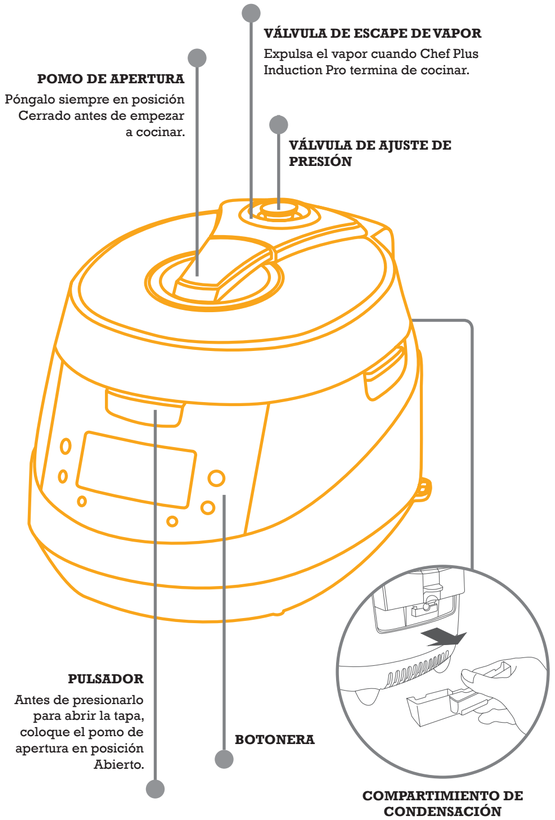
1. Bata los huevos en un bol con el azúcar, la leche y el queso para untar; añada los cruasanes troceados y las pasas de Corinto, mezcle y deje en reposo 4 horas como mínimo.
2. Vierta el agua en la cubeta e introduzca la bandeja de cocina al vapor. Vierta la masa en el molde, selle bien con papel de aluminio y disponga el molde sobre la bandeja.
3. Cierre la tapa y programe el menú Postres.

BIZCOCHO DE PLÁTANO CON CHOCOLATE

Ingredientes para 4 raciones

- 3 plátanos maduros
- 70 g de gotas de chocolate
- 250 g de harina
- un sobre de levadura química
- 100 g de mantequilla
- 100 g de azúcar
- 3 huevos
- una cucharadita de bicarbonato
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- ½ medida de leche
- 20 g mantequilla y harina para engrasar la cubeta

1. Triture con una batidora la leche, los plátanos, la mantequilla a punto de pomada, el azúcar, la vainilla y los huevos.
2. Añada, poco a poco para evitar los grumos y batiendo con las varillas, la harina mezclada con la levadura y el bicarbonato. Por último, agregue las gotas de chocolate. Mezcle bien.
3. Engrase el fondo de la cubeta con la mantequilla y espolvoree harina. Vierta la masa en la cubeta y programe el menú Postres. Deje que se enfríe por completo antes de desmoldar.



932 884 651

Recuerde que desde el teléfono Chef Plus:

- Le ayudamos en la puesta en marcha y primeros pasos con su máquina.
- Le solucionamos sus dudas culinarias y de uso del recetario.
- Le ofrecemos el mejor servicio de asistencia técnica.

No dude en utilizarlo. Estamos encantados de estar a su servicio.

VISITE Y DISFRUTE DE NUESTRA PÁGINA WEB CHEFPLUS.ES

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

Con una selección de recetas sencillas y nutritivas

chef plus
INDUCTION PRO

BIENVENIDO AL MUNDO DE CHEF PLUS INDUCTION

El robot más innovador del mercado, gracias a su revolucionaria tecnología de inducción.

PRIMEROS PASOS CON CHEF PLUS INDUCTION PRO

Antes de empezar a cocinar, realice estos sencillos pasos para poner a punto su Chef Plus Induction Pro y familiarizarse con su funcionamiento.

1. Sitúe Chef Plus Induction Pro en una superficie plana, seca y sin armarios bajos encima, ya que al cocinar la máquina expulsará vapor por la válvula superior.
2. Para abrir su Chef Plus gire el pomo de apertura hasta la posición Abierto y presione el pulsador para abrir la tapa. Dentro de la cubeta encontrará la bandeja y la cesta de cocina al vapor. Junto con su Chef Plus Induction Pro recibirá también el manual de instrucciones, la espátula y el vaso medidor.
3. Retire el papel de protección situado en el cierre de seguridad de la tapa interior, simplemente desenrosque el cierre metálico dando media vuelta, retire el papel y vuelva a colocar el cierre girándolo de nuevo. Asimismo retire el papel de protección situado entre el sensor de calor y la cubeta, así como los plásticos protectores en la parte frontal de la carcasa de su Chef Plus Induction Pro.
4. Para ajustar el Reloj, presione el botón Modos durante más de 1 segundo. El botón Elección de menú comenzará a parpadear. Los dos puntos (:) y la indicación TEMP parpadearán. Ponga en hora usando los botones de Elección de menú (^v). Pulse Confirmar para guardar la hora correcta.
5. Antes de utilizar por primera vez su Chef Plus Induction Pro, es necesario que realice una limpieza en profundidad de la máquina. Para ello, llene la cubeta de agua con 5 medidas del vaso medidor y añada una medida del vaso medidor de vinagre. Cierre la tapa y sitúe el pomo de apertura en la posición Cerrado. Seleccione el menú Autolimpieza y pulse Iniciar Cocinado. El proceso tardará 21 minutos aproximadamente, y al finalizar el robot expulsará vapor con fuerza por la válvula situada en su parte superior.

Para comenzar a habituarse con su Chef Plus Induction Pro, hemos incluido unas sencillas recetas que le ayudarán en sus primeros días con el robot.