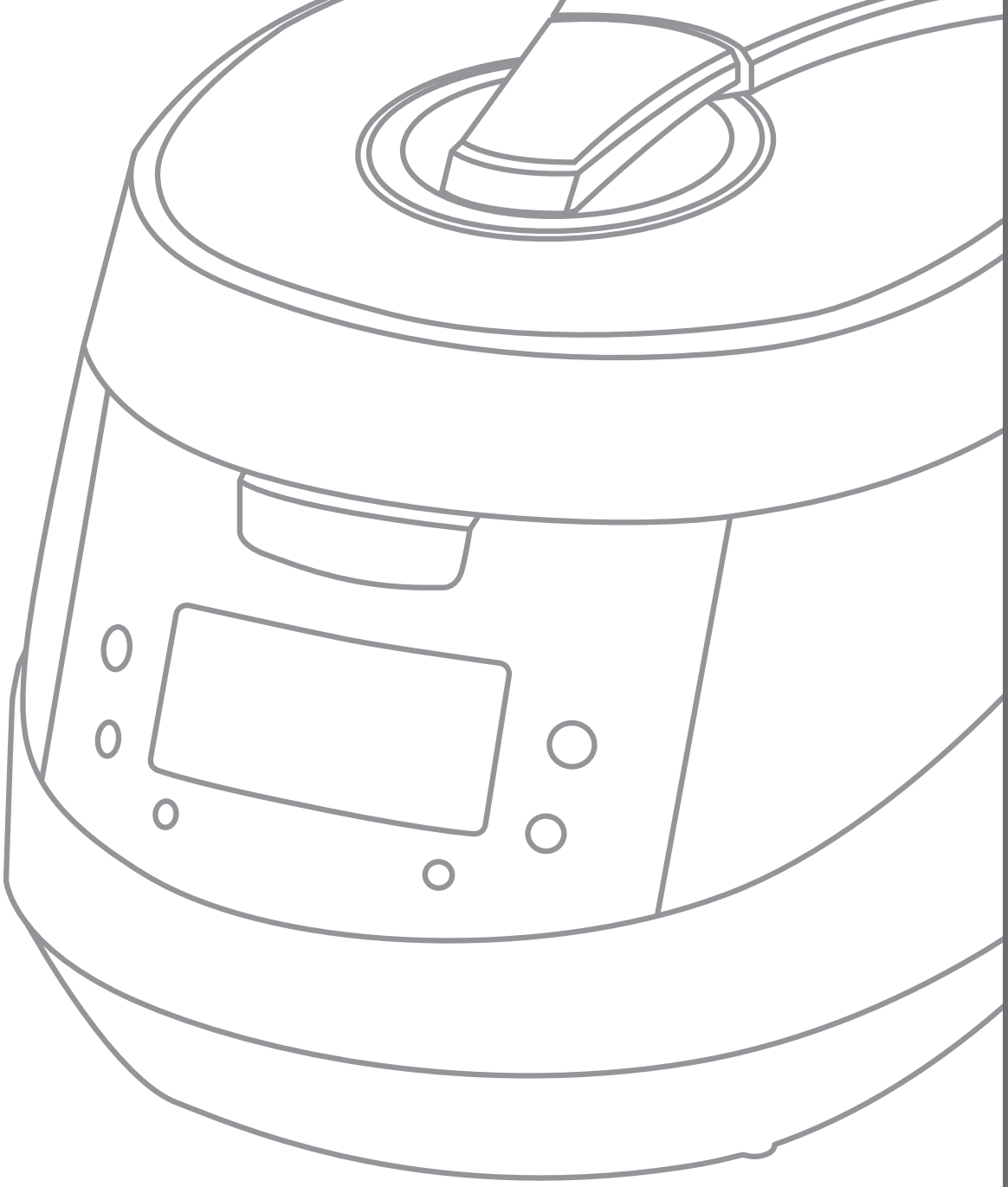


chef plus

INDUCTION **PRO**

INSTRUCCIONES DE USO

ÍNDICE

Consejos importantes y adicionales 04
Partes y accesorios 06
Panel de control 07
Primeros pasos con Chef Plus 08
Menús de Chef Plus 09
Cómo Cocinar 10
Programe su Chef Plus 11
Configure su Chef Plus 11
Otras funciones de Chef Plus 13
Limpieza 14
Trucos y consejos para cocinar 17
Códigos de error 18
Seguridad 19
Recetas de iniciación 23
Garantía 26
SAT 27

CONSEJOS IMPORTANTES Y ADICIONALES

CONSEJOS IMPORTANTES

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar Chef Plus Induction Pro.
2. No toque las superficies que estén calientes.
3. Para evitar que se produzca un incendio, una descarga eléctrica o lesiones, no sumerja el cable, el enchufe o la base en agua u otros líquidos.
4. Preste especial atención si utiliza el robot de cocina cerca de niños o estos lo manipulan. No está pensado para que lo usen niños pequeños sin supervisión.
5. Desenchúfelo cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.

   Deje que se enfríe antes de proceder a su limpieza.

6. No ponga en marcha el robot de cocina si presenta un cable o un enchufe defectuoso, no funciona correctamente o ha resultado dañado. Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente si necesita repararlo o ayuda para configurarlo.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.
8. Si el cable de alimentación está dañado, este debe ser reemplazado por un cable del fabricante.
9. No utilice su Chef Plus Induction Pro en el exterior.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
11. No coloque el robot de cocina cerca de un quemador de gas o una vitrocerámica que desprenda calor o dentro de un horno caliente.
12. Enchúfelo a la toma de corriente. Para desconectarlo, asegúrese de que esté apagado y luego desenchúfelo de la toma de corriente.
13. No utilice el robot de cocina para usos distintos de los previstos.
14. Extreme las precauciones si contiene aceite u otros líquidos calientes y tiene que desplazarlo.
15. No introduzca alimentos de tamaño excesivo, papel de aluminio ni utensilios en el aparato, ya que podrían provocar un incendio o una descarga eléctrica.
16. No ponga el robot de cocina en contacto con cortinas, trapos, paredes, etc. mientras esté en funcionamiento. Podría provocar un incendio.
17. Para reducir el riesgo de que se produzcan descargas eléctricas, cocine solo en la cubeta extraíble suministrada.
18. Este aparato cocina a presión. Si no lo utiliza correctamente, podría sufrir quemaduras.

    Antes de ponerlo en marcha, asegúrese de que lo ha cerrado bien. Consulte el apartado correspondiente.

19. Antes de utilizar el aparato, compruebe siempre que la válvula de ajuste de presión no esté atascada.
20. No abra el robot de cocina hasta que se haya enfriado y la presión interna se haya reducido. Consulte el apartado correspondiente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE APARATO ESTÁ DISEÑADO PARA USO DOMÉSTICO

CONSEJOS ADICIONALES

ADVERTENCIA: Este aparato genera calor y libera vapor mientras está en funcionamiento. Tome precauciones para no sufrir quemaduras o lesiones de otro tipo y evitar el riesgo de que se produzca un incendio u otros daños materiales.

1. No acerque la cara o las manos a la salida de vapor.
2. Extreme las precauciones al abrir la tapa después de cocinar. Podría sufrir quemaduras graves debido al vapor.
3. No abra nunca la tapa mientras el robot esté en funcionamiento.
4. No lo utilice sin haber colocado antes la cubeta en su sitio.
5. No cubra la válvula de ajuste de presión, ya que podría producirse una explosión.
6. No toque la cubeta ni otras superficies calientes al acabar de utilizar la unidad.
7. Espere a que se enfríe por completo.
8. Este aparato está diseñado para uso doméstico.

PARTES Y ACCESORIOS DE CHEF PLUS INDUCTION PRO

VÁLVULA DE AJUSTE DE PRESIÓN

POMO DE APERTURA

Póngalo siempre en posición Cerrado antes de empezar a cocinar.

BOTONERA

VÁLVULA DE EXPULSIÓN DE VAPOR

Expulsa el vapor cuando Chef Plus Induction Pro termina de cocinar.

PULSADOR

Antes de presionarlo para abrir la tapa, coloque el pomo de apertura en posición Abierto.

PIN DESCOMPRESOR SITUADO EN LA BASE DEL ROBOT

TAPA SUPERIOR

ASA TAPA INTERIOR

TAPA INTERIOR EXTRAÍBLE

CIERRE SEGURIDAD TAPA INTERIOR

PLACA DE CONTROL DE PRESIÓN

GUÍA DE CIERRE

VÁLVULAS DE SALIDA DE VAPOR

COMPARTIMENTO DE CONDENSACIÓN

Situado en la parte trasera del robot, recoge el líquido derivado de la condensación del vapor durante la cocción. Vacíelo frecuentemente para evitar que se desborde o aparezcan malos olores.

ASAS DE LA CUBETA

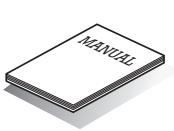
Permiten extraerla sin quemarse. Fíjelas a las ranuras de la unidad principal para encajar la cubeta.

PORTA ESPÁTULA

CABLE DE ALIMENTACIÓN

CUBETA

SENSOR TEMPERATURA

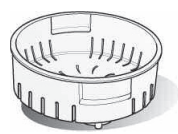


Manual de instrucciones

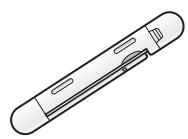
Espátula

Vaso medidor (180 ml)

Bandeja de cocina al vapor



Cesta de cocina al vapor



Pin descompresor

PANEL DE CONTROL CHEF PLUS INDUCTION PRO

Indicador de temperatura

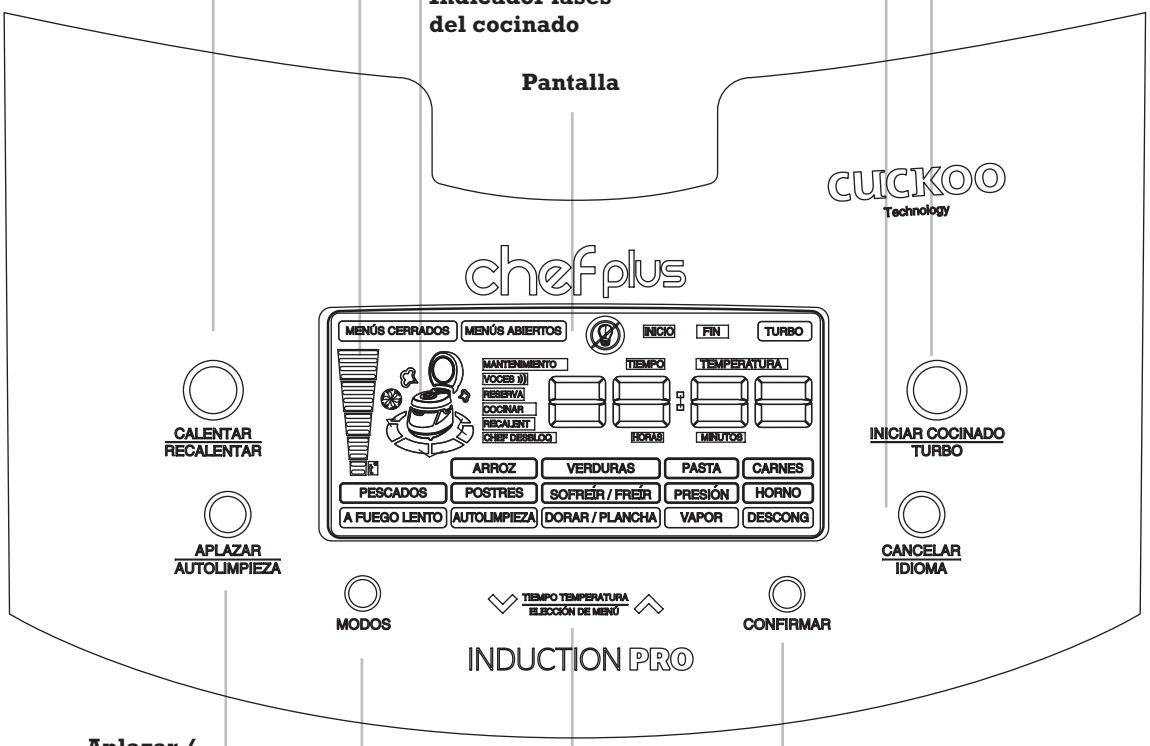
Calentar/Recalentar
Calienta o recalienta los alimentos antes de comer.

Cancelar/Idioma
Cancela la función seleccionada o expulsa el vapor del interior de la cubeta. Para seleccionar/ modificar el idioma.

Iniciar Cocinado/ Turbo
Pulse este botón para empezar a cocinar /
Para alcanzar la máxima temperatura en los menús abiertos

Indicador fases del cocinado

Pantalla



Aplazar / Autolimpieza
Programa el tiempo deseado de cocción y la función de autolimpieza.

Confirmar
Confirma la función seleccionada.

Modos
Permite configurar las preferencias de cocción.

Elección de menú / Tiempo/ Temperatura
Permite seleccionar el menú deseado y modificar el tiempo y la temperatura preconfigurada.

* Si no se realiza ninguna operación mientras el cable de alimentación está enchufado, el robot se quedará en modo de espera.
* Si pulsa el botón Cancelar mientras programa el robot, este volverá al modo de espera.
* Hay que mantenerlo pulsado hasta que suene un pitido.

PRIMEROS PASOS CON CHEF PLUS

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. 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 de la parte frontal de la carcasa de su Chef Plus Induction Pro.

4. Por defecto, la **Guía de voz** de Chef Plus Induction Pro está configurada en español (SPA). Si desea cambiar a otro de los idiomas disponibles (inglés, ENG; francés, FRA; alemán, DEU; portugués, POR, e italiano, ITA), presione el botón Cancelar/Idioma durante 2 segundos. En ese momento, el cursor debajo del último idioma seleccionado parpadeará. Escoja el que desee presionando las teclas de Elección de Menú (∧∨) y pulse Confirmar para guardar. Si presiona Cancelar/Idioma se mantendrá el idioma anterior.

5. 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 (∧∨). Pulse Confirmar para guardar la hora correcta.

6. Para ajustar el volumen de la Guía de voz presione Modos dos veces. Por defecto la primera vez que lo haga aparecerá en pantalla el volumen 4. Fije el volumen deseado con los botones de Elección de Menú (∧∨): 0 es el nivel mínimo (la función Guía de voz queda desactivada) y 7 el máximo. Pulse Confirmar.

7. 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. El proceso tardará 21 minutos aproximadamente, y al final el robot expulsará vapor con fuerza por la válvula situada en su parte superior.

8. Tras esta primera limpieza, ya puede empezar a utilizar su Chef Plus Induction Pro. Le recomendamos que para familiarizarse con su uso realice las **Recetas de iniciación** que le sugerimos en este manual.

MENÚS DE CHEF PLUS

MENÚS ABIERTOS

Son aquellos en los que usted puede seleccionar la temperatura y el tiempo de cocción. Si no los ajusta o modifica, el robot aplicará los parámetros que vienen determinados por defecto. Consulte la tabla para conocer las características específicas de cada opción.

MENÚS		Rango de tiempo seleccionable	Tiempo establecido por defecto	Tiempo expulsión de vapor	Rango de temperatura seleccionable	Después de cocinar	Presión	Tapa
ABIERTOS	PRESIÓN	1 min-1 hora 30 min	15 min	15 min	110-135	Mantener caliente	SÍ	Cerrada
	HORNO	1 min-1 hora	30 min	sin expulsión	162-180	Mantener caliente	NO	Cerrada
	A FUEGO LENTO	1 min-12 horas	2 horas	3 min	60-98	Mantener caliente	SÍ	Cerrada
	VAPOR	1 min-1 hora 30 min	15 min	7 min	100-125	Espera	SÍ	Cerrada
	DORAR/PLANCHA	1 min-1 hora 30 min	10 min	sin expulsión	151-180	Mantener caliente	NO	Abierta
	SOFREÍR/FREÍR	1 min-1 hora 30 min	10 min	sin expulsión	151-180	Mantener caliente	NO	Abierta
	DESCONGELAR	20 min-2 horas	90 min	sin expulsión	40-70	Espera	SÍ	Cerrada

Presión: utilice este menú para cocinar como en una olla a presión.

Horno: menú de gran potencia, alcanza temperaturas de hasta 180 grados.

A fuego lento: para preparar guisos tradicionales que necesitan varias horas cocinándose a poca potencia.

Vapor: diseñado para ser utilizado con un vaso o dos de agua y la bandeja y la cesta de cocina al vapor.

Dorar/Plancha: de fuerza intermedia, suele utilizarse con la tapa abierta (siempre situando el pomo de apertura en la posición Cerrado).

Sofreír/Freír: para sus fritos y sofritos, se suele utilizar con la tapa abierta (siempre situando el pomo de apertura en la posición Cerrado).

Descongelar: para descongelar a baja temperatura durante un periodo de tiempo prolongado. Por defecto, está configurado para funcionar a 50° durante 1 hora 30 minutos. Si desea cambiar estos parámetros, pulse las teclas de Temperatura/Tiempo para fijar el tiempo que crea necesario (entre 20 minutos y 2 horas). Luego pulse Confirmar y Temperatura/Tiempo para fijar la temperatura de descongelación (entre 40° y 70°).

MENÚS CERRADOS

Son aquellos en los que la temperatura y el tiempo de cocción vienen configurados por defecto y no pueden cambiarse, ya que la propia máquina los determina en función de los ingredientes que hay en la cubeta. Consulte la tabla para conocer las características específicas de cada opción.

MENÚS		Tiempo precalentamiento	Tiempo cocinado	Tiempo expulsión vapor	Temperatura	Después de cocinar	Presión	Tapa
CERRADOS	ARROZ	Variable	7 min	sin expulsión	118	Mantener caliente	NO	Cerrada
	PASTA	Variable	5 min	3 min	118	Mantener caliente	SÍ	Cerrada
	VERDURAS	Variable	3 min	3 min	118	Mantener caliente	SÍ	Cerrada
	CARNES	Variable	11 min	3 min	118	Mantener caliente	SÍ	Cerrada
	PESCADOS	Variable	4 min	3 min	118	Mantener caliente	SÍ	Cerrada
	POSTRES	Variable	40 min	3 min	118	Mantener caliente	SÍ	Cerrada

Arroz: menú especialmente diseñado para arroces secos.

Pasta: menú preconfigurado para pastas secas.

Verduras: para cocinar todo tipo de verduras.

Carnes: especialmente indicado para carnes blancas y tiernas.

Pescados: para cualquier tipo de pescado o marisco.

Postres: especialmente indicado para masas fluidas y bizcochos, cocinados directamente en la cubeta.

CÓMO COCINAR

CÓMO COCINAR CON CHEF PLUS INDUCTION PRO

1. Sitúe el pomo de apertura en la **posición Abierto** y presione el pulsador para abrir la tapa.
2. Seleccione la **receta** que va a cocinar y prepare los ingredientes que necesite.
3. Introduzca los **ingredientes** en la cubeta.
4. Cierre la tapa de Chef Plus Induction Pro y gire el pomo de apertura hasta la **posición Cerrado.** En caso de cocinar con la tapa abierta, no la cierre y sitúe el pomo de apertura en la posición Cerrado.
5. **Seleccione el menú** con el que va a cocinar. A partir de aquí, los pasos serán diferentes en función de si escoge un menú cerrado o un menú abierto.

MENÚS CERRADOS (ARROZ, PASTA, VERDURAS, CARNES, PESCADOS, POSTRES, AUTOLIMPIEZA)

- Seleccione el menú deseado presionando las teclas (∧∨) de los botones Elección de menú.
- En estos menús el tiempo y la temperatura vienen determinados por defecto y no pueden modificarse, por lo que bastará con que pulse el **botón Iniciar Cocinado** una vez haya seleccionado el menú deseado.

Menús ABIERTOS (Presión, Horno, A fuego lento, Vapor, Dorar/Plancha, Sofreír/Freír, Descongelar)

- Seleccione el menú deseado presionando las teclas de Elección de Menú. Una vez seleccionado pulse Confirmar.
- Configure el tiempo de cocción presionando las teclas de Tiempo/ Temperatura. En función del menú, la duración puede fijarse entre 1 minuto y 12 horas. Cuando acabe, presione Confirmar para grabar la selección y pasar al modo de configuración de la temperatura.
- **Ajuste la temperatura** con las teclas Tiempo/Temperatura y pulse Confirmar para corroborar la temperatura seleccionada (entre 40 y 180 grados, en función del menú).
- Presione la tecla **Iniciar Cocinado** para empezar la cocción.

Fases del cocinado

En la pantalla de su Chef Plus Induction Pro se le indicará mediante colores en la parte izquierda de la pantalla en todo momento en qué fase del cocinado se encuentra el robot:

- INICIO DE COCCIÓN: luz naranja
- CALENTAMIENTO: luces naranja y roja
- EMISIÓN DE VAPOR: luces naranja, roja y verde
- MANTENIMIENTO DEL CALOR: luz verde parpadeante
- RECALENTAMIENTO: luz naranja parpadeante

Antes de la **expulsión de vapor,** oirá que el robot emite el sonido de un tren. Al finalizar, la Guía de Voz le indicará que ''el cocinado ha terminado''.

PROGRAME SU CHEF PLUS

Cómo utilizar la función de Aplazar

1. **Compruebe que el robot esté puesto en hora.**
   - Consulte el siguiente apartado para la puesta en hora.
   - Si el robot no está puesto en hora, no podrá programarlo según la hora actual.
2. **Busque el menú deseado pulsando Elección de menú y selecciónelo.**
3. **Pulse el botón Aplazar / Auto-Limpieza.**
   - Sitúe el pomo de apertura de su Chef Plus Induction Pro en posición Cerrado.
   - Al pulsar el botón Aplazar, comenzarán a parpadear las indicaciones RESERVA y TIEMPO.
4. **Programe el temporizador.**
   - Para adelantar en intervalos de diez minutos, pulse ∧.
   - Para retrasar en intervalos de diez minutos, pulse ∨.
   - Si mantiene pulsado ∧ o ∨, irá pasando de un valor a otro de forma continua.

   Tenga en cuenta la distinción entre AM y PM.
5. **Pulse Iniciar Cocinado/ Turbo.**
   - El tiempo de cocción de los menús en los que no se indica este valor se basa en la máxima capacidad de cada menú. Por tanto, si cocina pequeñas cantidades, el tiempo de cocción puede ser inferior.
   - La cocción finalizará a la hora programada.
   - Una vez finalizado el programa, esta hora quedará almacenada en la memoria.

   Si cocina pequeñas cantidades, es posible que el programa finalice antes de la hora programada.

CONFIGURE SU CHEF PLUS

CÓMO PONER EN HORA

Ejemplo: Ahora son las 8.25.

1. **Pulse una vez el botón Modos.**
   - Púlselo durante más de un segundo para acceder a esta opción.
   - El botón Elección de menú comenzará a parpadear y se activarán los botones Modo, Confirmar y Cancelar.
   - Los dos puntos (:) y la indicación TEMP parpadearán una vez por segundo.
2. **Ajuste la hora a 8 horas y 25 minutos pulsando el botón Elección de menú.**
   - Para adelantar un minuto, pulse ∧.
   - Para retrasar un minuto, pulse ∨.
   - Para adelantar o retrasar a intervalos de diez minutos, mantenga pulsado ∧ o ∨.

Cuando haya acabado de poner el robot en hora, pulse el botón Confirmar.

> El botón Confirmar comenzará a parpadear y se activarán los botones Modo, Elección de Menú y Cancelar.

> Si pasan 7 segundos sin que haya confirmado la nueva hora, se cancelará la operación con un mensaje de voz.

ACERCA DE LA BATERÍA DE LITIO

- Chef Plus Induction Pro incorpora una batería de litio que dura tres años.
- Si no aparece la hora en la pantalla, significa que la batería se ha agotado y debe ser sustituida.

FUNCIÓN DE LA BATERÍA

- Chef Plus Induction Pro recuerda y mantiene las condiciones y los procesos anteriores a un corte de luz. Cuando se restablece el suministro, se pone en marcha de inmediato.
- Si se produce un corte de luz durante la cocción, esta se reanudará durante el tiempo restante cuando vuelva la electricidad.
- Si los alimentos se han enfriado debido al corte de luz, se cancelará la función de mantenerlos calientes.

CÓMO PONER EL ROBOT EN HORA MIENTRAS MANTIENE CALIENTES LOS ALIMENTOS

1. Pulse el botón Cancelar para detener esta función y luego pulse el botón Modos durante más de un segundo para poner el robot en hora.
2. Una vez ajustada, pulse el botón Calentar para reanudar la operación.

SELECCIÓN DEL IDIOMA

Para acceder a esta función, pulse el botón Cancelar durante más de dos segundos seguidos en modo de espera o pulse el botón Modos tres veces durante un segundo cada vez.

Cuando acceda a la selección del idioma de la Guía de voz, aparecerá ESP.

- El botón Elección de Menú comenzará a parpadear y se activarán los botones Modos, Confirmar y Cancelar.

Puede seleccionar el idioma de la Guía de voz pulsando el botón Elección de menú.

- El botón Confirmar comenzará a parpadear y se activarán los botones Elección de menú y Cancelar.
- Si mantiene pulsado el botón Elección de menú, irá pasando de un idioma a otro.
- Elija el idioma deseado y pulse el botón Confirmar.

Idioma	ESPAÑOL	INGLÉS	FRANCÉS	ITALIANO	PORTUGUÉS	ALEMÁN
Símbolo	ESP	Eng	FrA	ItA	Por	dEu

CONTROL DEL VOLUMEN DE LA GUÍA DE VOZ

Para acceder a esta función, pulse el botón Modos dos veces. Hay que pulsar este botón durante más de un segundo la primera vez.

Al pulsar el botón Modos dos veces y acceder al control del volumen. Aparece el volumen 4 por defecto.

- El botón Elección de menú comenzará a parpadear y se activarán los botones Modos, Confirmar y Cancelar.
- Pulse los botones ∧ ∨ para seleccionar el volumen deseado, hasta el 7, el máximo volumen de sonido. Si establece el valor 0, la función parpadeará y se desactivará la función de guía de voz.
- Mantenga pulsado el botón e irá pasando de un valor a otro de forma continua.
- Defina el volumen de voz deseado y pulse el botón Confirmar.

OTRAS FUNCIONES DE CHEF PLUS INDUCTION PRO

MANTENER CALIENTE

Si al finalizar la cocción no pulsa el botón Cancelar, Chef Plus Induction Pro entrará automáticamente en el modo mantener caliente, que evitará que se enfríe la comida. Esta función se mantendrá hasta que apretemos el botón ''Cancelar''. Si ha cancelado al finalizar la cocción, puede activar este modo pulsando la tecla Calentar/ Recalentar.

La temperatura del modo mantener caliente puede fijarse entre 70-79°. Para configurarla, presione la tecla Confirmar durante más de 2 segundos y aparecerá en pantalla la última temperatura que fijó para esta función. Presione las teclas de Temperatura/Tiempo para fijar los grados, pulse Confirmar y la temperatura se guardará. Si presiona Cancelar/Idioma o pasan más de 7 segundos sin que toque ningún botón, la temperatura elegida quedará anulada.

RECALENTAR

Usted podrá utilizar el modo Recalentar en cualquier momento, introduciendo el alimento en la cubeta y pulsando esta tecla. Durante el modo Recalentar, verá en la pantalla el símbolo . Cuando finalice, escuchará un pitido y se inciará el modo Mantener Caliente. La temperatura del modo Recalentar es constante a 90°.

AUTOLIMPIEZA

CÓMO REALIZAR UNA AUTOLIMPIEZA

Es recomendable hacer la limpieza del robot una vez al mes. Sin embargo, dependiendo del uso podemos acortar o alargar el período entre las autolimpiezas

1. Ponga en la cubeta 5 medidas de agua junto a una medida de vinagre del vaso medidor, cierre la tapa y lleve el pomo de apertura a la posición Cerrado.
2. Dispone de dos formas para programar el menú Autolimpieza:
   - Método 1: Pulse el botón Elección de menú, escoja Autolimpieza y luego pulse el botón Iniciar Cocinado.
   - Método 2: Pulse el botón Aplazar / Autolimpieza dos veces, seleccione Autolimpieza y pulse el botón Iniciar Cocinado.

LIMPIEZA DE SU CHEF PLUS INDUCTION PRO

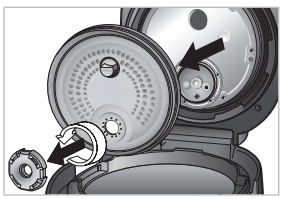
Para evitar los malos olores y errores de funcionamiento limpie la tapa extraíble una vez el robot se haya enfriado y esté desenchufado.

- Limpie la base y la tapa extraíble con un paño seco.

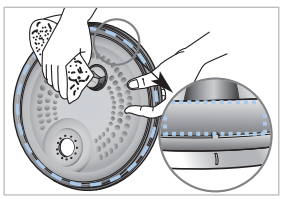
Tapa extraíble y junta de presión

Una vez limpia, coloque la tapa extraíble en su sitio.

Si no está colocada, no se podrá seleccionar ningún menú.

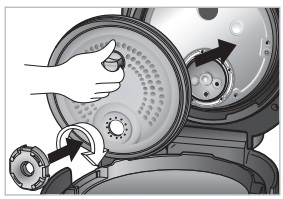


1 Gire el soporte del cierre de seguridad hacia la izquierda y podrá extraer fácilmente la tapa del robot para lavarla.

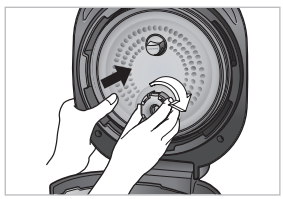


2 Lave a menudo la tapa con detergente neutro y esponja y elimine la humedad con un paño.

Si mantiene limpio el borde de la junta de goma prolongará la vida de su robot.

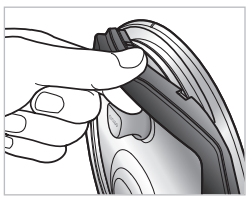


3 Al montar la tapa, cójala por el asa y encájela en el agujero. Una vez haya ajustado el soporte, fíjelo girándolo hacia la derecha.

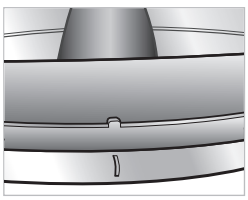


4 Es más fácil colocar el soporte de la tapa si la presiona por la parte inferior.

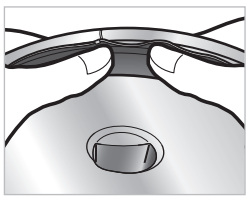
Vuelva a colocar la junta de goma en la tapa extraíble una vez la haya lavado o sustitúyala.



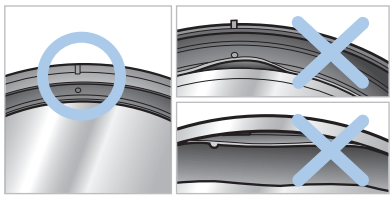
1 Extraiga la junta de goma de la tapa tal como se muestra en la imagen.



2 Para volver a colocarla, encaje las ranuras en cada uno de los 6 resaltes como se indica en la figura.

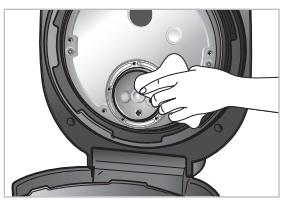


3 Luego presione la junta de goma como se muestra en la imagen.



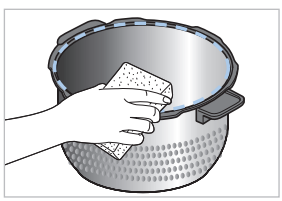
4 Asegúrese de que la junta de goma encaja perfectamente en la tapa. De lo contrario, saldrá vapor a través de los resquicios.

VÁLVULAS



Antes y después de cada uso, limpie con cuidado las válvulas de salida del vapor y la placa de control de presión procurando no sacarlas y asegurándose de que estén bien colocadas. Si la válvula de limpieza se ha desprendido en parte o por completo, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.

CUBETA

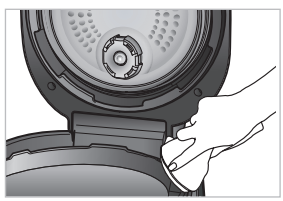


Limpie la cubeta de todo resto de comida por dentro, por arriba y por fuera.

No utilice estropajos metálicos, cepillos ni productos abrasivos.

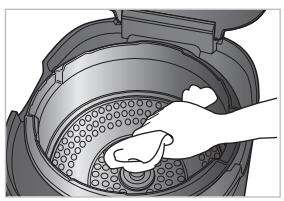
Si mantiene limpia la junta de goma, prolongará la vida de su robot.

CARCASA



Utilice un paño húmedo bien escurrido para limpiar la carcasa.

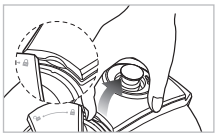
CUERPO INTERIOR



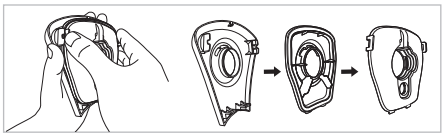
Recuerde limpiar el sensor de temperatura antes y después de cada uso.

Cómo limpiar la tapa de vapor

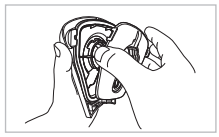
No toque la tapa de vapor justo cuando haya acabado de utilizar el robot. Podría sufrir quemaduras.



1. Retire la tapa blanda de vapor como se muestra en la imagen.



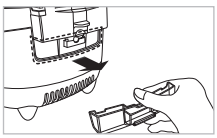
2. Presione el gancho de la parte posterior y siga el orden de las flechas para desmontarla y limpiarla. Recuerde limpiarla con frecuencia con una esponja o un detergente neutro.



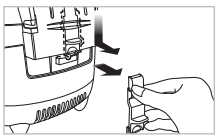
3. Monte la válvula de modo que encaje perfectamente.

4. Una vez montada, presiónela con firmeza para integrarla en el robot.

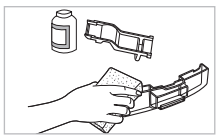
Cómo limpiar el compartimento de condensación



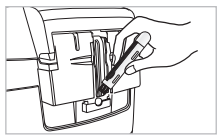
1. Extraiga el compartimento de condensación.



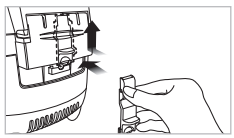
2. Retire la tapa de drenaje empujándola hacia abajo.



3. Limpie la tapa de drenaje y el compartimento de condensación con un detergente neutro.

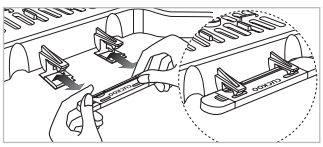


4. Limpie la tapa de drenaje con el cepillo.

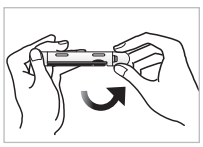


5. Coloque bien el compartimento de condensación una vez limpio.

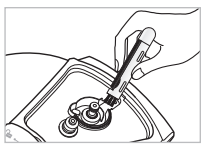
Cómo utilizar el pin descompresor y el cepillo



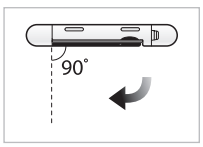
1. Extraiga el pin descompresor de la parte inferior de la carcasa como se muestra en la imagen.



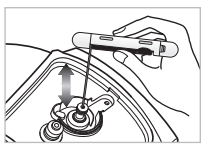
2. Quite la tapa en el sentido que indica la flecha.



3. Utilice el cepillo para limpiar la válvula de ajuste de presión.



4. Para utilizar el pin descompresor extráigalo hasta un ángulo de 90°.



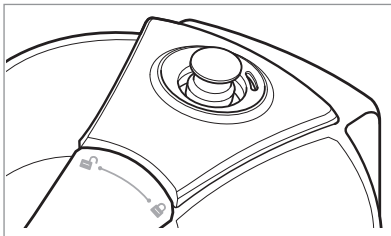
5. Utilícelo solo para la válvula de ajuste de presión.

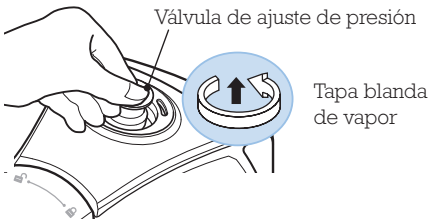
Cómo utilizar el pomo de apertura

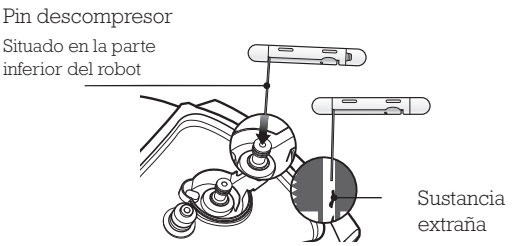
1. Mientras esté en funcionamiento el pomo debe estar en la posición Cerrado.
2. Una vez haya terminado, debe cambiar el pomo a la posición Abierto y presionar el pulsador para abrir la tapa.
   Le costará abrirla si queda vapor en la cubeta. Expúlselo girando la válvula de ajuste de presión. No la abra a la fuerza.
3. El pomo debe estar en la posición Abierto cuando abra y cierre la tapa.

Cuando el pomo esté en la posición Abierto, se encenderá el piloto CHEF DESBLOQ y no podrá seleccionar menús ni programarlos. Cuando el pomo esté en posición Cerrado, el piloto CHEF DESBLOQ estará apagado y podrá empezar a cocinar.

CHEF DESBLOQ







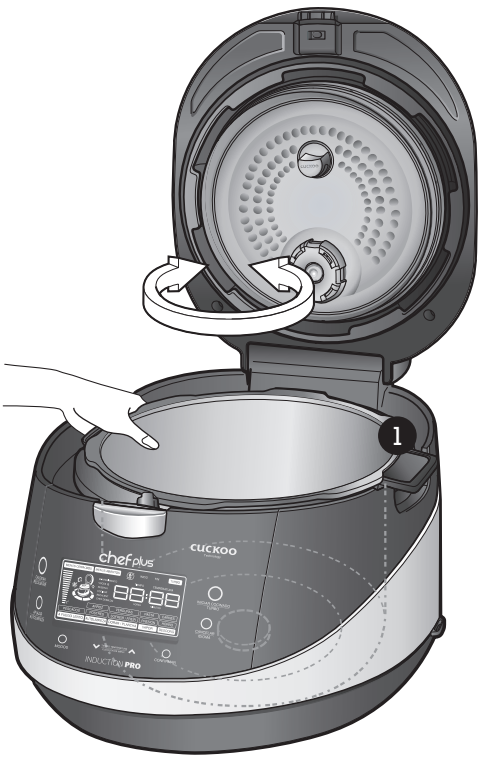
Si la válvula de ajuste de presión se queda atascada, presione el orificio de la válvula con el pin descompresor.

- Compruebe con regularidad que la válvula de ajuste de presión que permite que salga el vapor sobrante no se haya quedado bloqueada.
- Si utiliza el robot con esta válvula atascada, el vapor o cualquier contenido caliente de su interior puede provocar quemaduras.
- No utilice el pin descompresor para otro fin que no sea desbloquear el orificio de la válvula de ajuste de presión.

Cómo desmontar la válvula de ajuste de presión:

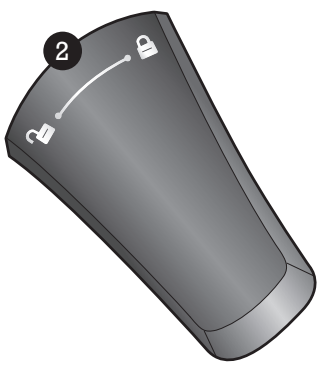
- Una vez el pomo está en la posición Cerrado, gire la válvula de ajuste de presión hacia la izquierda al tiempo que tira de ella.
- Presione la válvula atascada con el pin descompresor y vuelva a montarla girándola hacia la derecha.
- Cuando la válvula de ajuste de presión está bien colocada, se puede girar con facilidad.

Precauciones si la tapa superior no cierra perfectamente



No intente cerrar la tapa superior a la fuerza, ya que podría dar lugar a una avería.

1. Compruebe que la cubeta esté correctamente colocada dentro de la carcasa.
2. Para cerrar la tapa superior ponga el pomo en la posición Abierto.
3. Si hay alimentos calientes en la cubeta, es posible que la tapa superior no cierre bien. En ese caso, incline la válvula de ajuste de presión para que salga el vapor e intente de nuevo cerrar la tapa.



TRUCOS Y CONSEJOS PARA COCINAR

TRUCOS Y CONSEJOS PARA COCINAR CON CHEF PLUS INDUCTION PRO

Siga los siguientes consejos para el uso cotidiano de su Chef Plus Induction Pro.

Sobre la máquina

- Cuando estrene su Chef Plus Induction Pro, encontrará el pin descompresor adherido a la parte inferior de la máquina.
- Antes de cocinar, asegúrese de que el pomo de apertura esté en posición Cerrado.
- No deje ningún objeto (cucharas, etc.) dentro de la cubeta durante el precalentamiento, ya que puede provocar malos olores y la aparición de bacterias.
- Utilice solo utensilios de madera, plástico o silicona (no metálicos) para no dañar la cubeta y asegúrese de que mantiene su capacidad antiadherente.
- Recuerde que los menús abiertos (Presión, Dorar/Plancha, A fuego lento, Sofreír/Freír, Vapor, Horno y Descongelar) son aquellos en los que usted puede ajustar tanto el tiempo como la temperatura de cocción. En los menús cerrados (Arroz, Pasta, Pescados, Carnes, Postres, Verduras y Autolimpieza), los parámetros vienen establecidos por defecto y no pueden cambiarse.
- Si gira el pomo de apertura hasta la posición Abierto durante la cocción con menús sin presión (Arroz, Horno, Dorar/Plancha, Sofreír/Freír), la Guía de voz le indicará que vuelva a la posición Cerrado y la palabra Encendido parpadeará durante 5 segundos. Si tarda más de 1 minuto 30 segundos en cerrar la tapa, se cancelará la cocción.
- Vacíe frecuentemente el compartimento de condensación (situado en la parte trasera del robot), para evitar que se desborde o aparezcan malos olores.
- Durante el recalentamiento o inmediatamente después de cocinar es posible que le cueste abrir la tapa. En ese caso, incline la válvula de presión a un lado para expulsar el vapor del interior de la cubeta.
- Limpie con frecuencia la tapa de su Chef Plus Induction Pro y aplique cuando sea necesario el programa de Autolimpieza. Después de este, limpie la cubeta y la tapa. Puede lavar la cubeta en el lavavajillas, aunque es más recomendable hacerlo a mano.
- Chef Plus Induction Pro incorpora una batería de litio de larga duración; si la hora no aparece en pantalla, significa que la batería está agotada. Para cambiarla, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.
- Chef Plus Induction Pro memoriza las condiciones de temperatura y tiempo asignadas durante el último proceso de cocción. Si se corta la corriente durante el cocinado, el tiempo quedará grabado en la memoria y se reiniciará cuando vuelva la electricidad (excepto en el modo Mantener caliente, que se cancelará).

Sobre los platos cocinados

- El menú Arroz está pensado para cocinar platos de tipo seco y con costra. Si prefiere un resultado más caldoso o suelto en los platos de pescado o carne, guarde un poco de caldo y añádalo al final. Si se trata de un risotto o arroz con vegetales, añada leche o nata en lugar de caldo. Aun así, tenga en cuenta que cada tipo de arroz (redondo, basmati, alargado…) proporciona resultados distintos.
- No es conveniente mantener calientes durante mucho tiempo los platos de arroz; pueden pasarse.
- Si el arroz queda muy pegajoso, compruebe que no haya ninguna sustancia pegada al sensor de temperatura o al cuerpo interior del robot.
- Si el arroz está demasiado seco o tiene demasiada agua, compruebe que haya seleccionado el menú correcto y que haya utilizado la cantidad necesaria de agua. No abra la tapa hasta que termine la cocción. Tenga en cuenta que el tiempo puede variar en función del arroz utilizado.
- La cantidad de agua que se especifica en las recetas es aproximada. Cámbiela a su gusto, en función de si quiere un plato más seco o caldoso.
- Para que las legumbres queden bien hechas, es importante que las ponga en remojo la noche anterior a cocinarlas. Algunas necesitan un mínimo de 24 horas antes de cocerse.
- En las recetas con salsa, si quiere que ésta tenga una textura más espesa le recomendamos que triture los ingredientes de acompañamiento una vez finalizada la cocción.
- En el recetario se recomienda el uso de moldes de aluminio desechables, pero también puede utilizar moldes de silicona que se ajusten al tamaño de la cubeta. Los tiempos, menús y temperaturas del recetario se basan en el uso de moldes de aluminio; por lo que si utiliza otro tipo deberá ajustarlos de nuevo.
- Si la comida no está bien hecha, compruebe que haya pulsado el botón Iniciar y verifique que el símbolo rueda giratoria aparezca en pantalla.

CÓDIGOS DE ERROR

Estos son los códigos que aparecen en pantalla cuando el robot da error.

Si persiste el error aun cuando haya seguido las indicaciones para subsanarlo, consulte al Servicio de Atención al Cliente.

U	La cubeta no está colocada en su sitio.
E__ E_P ...	Estos códigos o el símbolo del ventilador parpadean cuando no funciona correctamente el sensor de temperatura o el motor del ventilador.
E01	Aparece si pulsa los botones Iniciar o Temporizador y el pomo está en la posición Abierto. Póngalo en la posición Cerrado.
E03	Indica que se está hirviendo solo agua.
Edo	Aparece en pantalla cuando vuelve a pulsar el botón Iniciar o la cocción ha finalizado, pero entretanto no ha llevado el pomo a la posición Abierto. Puede solucionarlo poniendo el pomo en la posición Abierto y de nuevo en Cerrado.
E-u	La fuente de alimentación micom no funciona correctamente.
E-9	El sensor no funciona correctamente.
Eco	Aparece cuando pulsa los botones Iniciar o Calentar/Recalentar y la tapa extraíble no está colocada en su sitio. En este caso, sonará una alarma y no se podrán calentar ni recalentar alimentos.
IH:P IH:F	Comprueba si hay anomalías en el suministro o en el producto.

SEGURIDAD

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Observe lo siguiente a fin de utilizar correctamente el robot de cocina y evitar accidentes.

Advertencia
Este signo indica que la acción que describe puede provocar la muerte o heridas graves.

Precaución
Este signo indica que la acción que describe puede provocar lesiones o daños materiales.

Este signo alerta de que algo puede causar problemas en determinadas circunstancias.

Lea y siga las siguientes indicaciones a fin de evitar accidentes.

Indica una prohibición.

Indica una instrucción.

Advertencia **No**

No tape la salida de vapor ni la válvula de ajuste de presión con las manos o la cara.

- Puede sufrir quemaduras.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

No exponga el robot a la luz directa del sol ni lo coloque cerca de fuentes de calor como estufas o cocinas a gas.

- Puede provocar descargas eléctricas, un incendio, deformaciones, averías o cambios estéticos, etc.
- Compruebe con regularidad que el cable de alimentación y el enchufe no estén dañados.

No modifique, repare, desmonte o vuelva a montar el aparato.

- Puede provocar un incendio, descargas eléctricas o lesiones.
- Si necesita repararlo, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.

No deje que el robot entre en contacto con agua.

- Puede provocar descargas eléctricas o un incendio.
- Si entra en contacto con agua, desenchufe el cable de alimentación y póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.

Evite el contacto con productos químicos.
Puede provocar descargas eléctricas o un incendio.

Utilice una toma de pared con una corriente nominal superior a 15 A.

- Conectar varios aparatos en una regleta puede provocar sobrecalentamiento y, por consiguiente, un incendio.
- Compruebe con frecuencia el cable de alimentación y el enchufe.
- En caso de necesitar un alargador, utilice uno de corriente nominal superior a 15 A.

No saque la válvula de limpieza a la fuerza.

- Al extraerla podría quedarse atascada.

Antes y después de cada uso limpie la válvula de limpieza y compruebe que esté bien colocada.

- Si tiene problemas para limpiar o montar la válvula de limpieza, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.
- Mantenga limpio el aparato antes y después de cada uso.

No utilice un cable de alimentación o un enchufe defectuoso o una toma de corriente suelta.

- Compruebe con regularidad que el cable de alimentación no presente defectos.
- Un cable dañado puede provocar descargas eléctricas o un incendio.
- Si el enchufe está dañado, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.

Advertencia

No tape la salida de vapor ni la válvula de ajuste de presión con un trapo, una toalla, un delantal, etc.

- Puede provocar deformaciones o una avería.
- La presión excesiva puede provocar una explosión.

No utilice una cubeta distinta de la suministrada por el fabricante.

No utilice el robot sin la cubeta.

- Puede provocar descargas eléctricas o un incendio.

No gire el pomo de apertura a la posición "Abierto" mientras esté cocinando.

- El vapor o el contenido caliente del robot puede provocar quemaduras.
- Cuando haya acabado de cocinar, no intente abrir el aparato a la fuerza. Espere a que el vapor haya sido expulsado por completo.

No coloque objetos pesados encima del cable de alimentación.

- Puede provocar descargas eléctricas o un incendio.
- Compruebe con regularidad que el cable de alimentación y el enchufe no estén dañados.

Mantenga el robot de cocina fuera del alcance de los niños.

- Puede provocar quemaduras, descargas eléctricas o heridas.

Elimine con un trapo limpio cualquier sustancia presente en el enchufe.

- Puede provocar un incendio. Compruebe con regularidad el cable de alimentación y el enchufe.

No introduzca objetos metálicos como alfileres o alambres en la salida de vapor ni en ninguna otra ranura.

- Pueden provocar descargas eléctricas o un incendio.

No

No rocíe el aparato con aerosoles, insecticidas ni productos químicos.

- Pueden provocar descargas eléctricas o un incendio.

No introduzca agujas ni el pin descompresor en el ventilador ni en ninguna otra ranura del aparato.

- El pin descompresor está pensado para utilizarse solo con la válvula de ajuste de presión. No lo introduzca en ningún otro sitio.
- Pueden provocar descargas eléctricas o un incendio.
- Mantenga el robot de cocina fuera del alcance de los niños.

No abra la tapa mientras esté calentando o cocinando alimentos.

- Puede sufrir quemaduras.
- Si necesita abrir la tapa mientras esté cocinando, mantenga pulsado el botón Cancelar durante dos segundos, gire por completo la válvula de ajuste de presión y espere a que haya salido todo el vapor.

No doble, haga nudos ni tire con fuerza del cable de alimentación.

- Puede provocar descargas eléctricas o un cortocircuito y, por consiguiente, un incendio. Compruebe con regularidad el cable de alimentación y el enchufe.

No deje el cable de la Chef Plus Induction Pro al alcance de mascotas u objetos metálicos afilados.

- Los daños por impacto pueden provocar descargas eléctricas o un incendio. Compruebe con regularidad que el cable de alimentación y el enchufe no estén dañados.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Advertencia

No utilice el robot en el interior de un mueble o encima de un estante.

- No coloque el cable de alimentación entre dos muebles. Puede provocar descargas eléctricas o un incendio. Compruebe con regularidad que el cable de alimentación y el enchufe no estén dañados.
- Cuando utilice el aparato encima de un mueble, tenga en cuenta que expulsa vapor y que este puede provocar daños, un incendio o descargas eléctricas.

No enchufe o desenchufe el robot con las manos mojadas.

- Puede provocar descargas eléctricas.

Recuerde

Limpie el polvo o cualquier otra sustancia que haya en el sensor de temperatura y la cubeta.

- Puede provocar una avería o un incendio.

Consulte a un médico antes de utilizar su Chef Plus Induction Pro si utiliza un marcapasos u otro dispositivo médico electrónico.

- Al ponerlo en marcha, puede afectar al funcionamiento de un dispositivo médico electrónico.

Precaución

Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente si advierte humo o un mal olor.

- Antes desenchufe el cable de alimentación.

No sobrepase el máximo de capacidad del robot.

- Puede provocar que se derramen los alimentos o una avería.
- No rebase la capacidad indicada para cada receta.

Procure que el aparato no se caiga o sufra impactos.

- Puede provocar que deje de funcionar correctamente.

No toque las superficies metálicas de la cubeta ni la válvula de ajuste de presión después de haber cocinado o calentado alimentos.

- Puede sufrir quemaduras.
- El vapor caliente puede provocar quemaduras si manipula la válvula de ajuste de presión durante y después de cocinar.

No utilice el robot cerca de un campo magnético.

- Puede provocar descargas eléctricas o una avería.

No

Desconecte el enchufe cuando no utilice el robot.

- Puede provocar descargas eléctricas o un incendio.
- Conéctelo solo a una red eléctrica de 220-240 V.

Utilice Chef Plus Induction Pro sobre una superficie plana. No lo coloque encima de un cojín o en un lugar del que pueda caerse.

- Puede provocar una avería o un incendio. Compruebe con regularidad que el cable de alimentación y el enchufe no estén dañados.

No utilice el robot para usos distintos de los previstos. Puede provocar accidentes.

Utilice el robot para los usos para los que ha sido diseñado.

- De lo contrario, puede provocar una avería o malos olores.

Una vez haya acabado de cocinar, no abra el aparato a la fuerza hasta que el vapor haya sido expulsado por completo.

- El vapor o el contenido caliente del robot puede provocar quemaduras.
- Después de cocinar abra con cuidado la tapa para evitar quemaduras debido al vapor caliente.

Proteja el revestimiento de titanio exterior de la cubeta.

- Este revestimiento puede volverse oscuro al cabo de un tiempo de uso.
- Utilice un producto de limpieza de secado rápido o una esponja suave para limpiar la cubeta. Un estropajo de fibra o metálico puede rayarlo.
- Si la cubeta roza con el fregadero o cualquier otro aparato, es posible que se desprenda parte del revestimiento. Puede seguir utilizándola igualmente.

No utilice la cubeta para varios usos a la vez.

- Puede provocar su deformación.
- Puede provocar que se desprenda la capa antiadherente.

No coloque el aparato sobre una superficie rugosa o inclinada.

- Puede provocar quemaduras o averías.
- Procure que el cable de alimentación no quede atrapado.

Llame al Servicio de Atención al Cliente si se desprende la capa antiadherente.

- La capa antiadherente puede desprenderse al cabo de un tiempo de uso.
- Al limpiar la cubeta, no utilice productos abrasivos, estropajos pulidores o metálicos ni cepillos.

No coja el robot de cocina por el asa de la cubeta.

- Puede provocar problemas o accidentes.
- El aparato cuenta a ambos lados con entrantes en la parte inferior.

Precaución

Recuerde

Cuando desconecte el cable de alimentación, tire siempre del enchufe, no del cable de alimentación.

- Si se produce un impacto en el cable de alimentación, puede provocar descargas eléctricas o un incendio.

Tome precauciones al expulsar el vapor.

- Preste atención cuando deje salir el vapor.
- Mantenga el robot de cocina fuera del alcance de los niños.

Mantenga más de 30 cm de distancia al robot de cocina mientras lo utilice.

- Los aparatos electrónicos pueden producir campos magnéticos.

Gire el pomo a la posición Cerrado mientras no utilice el aparato.

- Puede causar deformaciones debido a la presión remanente.

Limpie la base y el resto de componentes después de cada uso.

- De lo contrario, pueden producirse malos olores.

Si se produce un corte de luz mientras cocina, se puede activar el dispositivo de emisión de vapor, provocando que se derrame el contenido.

- Cocine con las cantidades de agua y alimentos especificadas.
- Si utiliza más agua de la indicada, podría desbordarse el contenido.
- Cocine los alimentos con la tapa blanda de vapor colocada.

Limpie la base y el resto de componentes después de cada uso.

- Después de cocinar diferentes platos es posible que el olor se absorba.
- Lave la junta de la tapa, la placa de inducción y la cubeta en esos casos.
- De lo contrario, pueden producirse malos olores.
- Utilice un producto de limpieza de secado rápido o una esponja suave para limpiar la cubeta, ya que un estropajo de fibra o metálico puede rayar la capa antiadherente.
- En función de los métodos utilizados, la capa antiadherente podría desprenderse.
- Si se diera el caso, llame al Servicio de Atención al Cliente.
- No extraiga a la fuerza la válvula de limpieza.

-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.

BRASEADO MEDITERRÁNEO

Ingredientes para 4 raciones

200 g de berenjenas
200 g de calabacines
200 g de cebollas
200 g de pimiento rojo
½ medida de agua
4 cucharadas de aceite de oliva
sal y pimienta

1. Corte las berenjenas en rodajas finas, colóquelas en un colador y deje que suelten el líquido. Corte los calabacines y las cebollas en rodajas de 2 centímetros. Limpie las demás verduras y lamínelas.
2. Vierta el aceite y el agua en la cubeta e introduzca la cebolla, el calabacín, el pimiento y la berenjena salpimentados. Programe el menú Verduras.
3. Al acabar, rectifique de sal a su gusto y sirva.
4. Si preferimos las verduras un poco más tiernas, programamos menú Verduras una segunda vez.

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 Induction Pro 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.

POLLO A LA ANDALUZA

Ingredientes para 4 raciones
1,5 kg de pollo troceado
200 g de cebollas
100 g de pimientos rojos
100 g de pimientos amarillos
200 g de calabacines
2 dientes de ajo
½ medida de jerez
una pizca de tomillo
una cucharada de harina de trigo
4 cucharadas de aceite de oliva
sal

1. Pele y trocee las cebollas, los pimientos rojos, los pimientos amarillos, los calabacines y los ajos. Trocee el pollo y enharínelo.
2. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta y programe el menú Presión 30 minutos a 135 °C.

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 toscamente las almendras y el apio, y muy finos los ajos y las cebollas.
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-

BIZCOCHO DE LIMÓN SIN GLUTEN

Ingredientes para 6 raciones

3 huevos
240 g de harina sin gluten
15 g de bicarbonato
200 g de azúcar
125 g de yogur natural
90 ml de aceite de girasol
60 ml de zumo de limón natural
1 ralladura de piel de limón

1. Mezcle con la batidora los huevos con el azúcar hasta que hagan espuma. Añada el yogur, el zumo, la ralladura y el aceite.
2. Sin apagar el aparato, vaya echando la harina sin gluten y el bicarbonato.
3. Engrase la cubeta con un poco de aceite y después espolvoree por encima harina sin gluten. Retire el exceso.
4. Por último, vierta la masa en la cubeta, cierre la tapa y programe el menú Horno durante 35 minutos a 173 °C. Déjelo enfriar antes de desmoldar.

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 plumcake 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 6 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.

GARANTÍA

GARANTÍA CHEF PLUS INDUCTION PRO

De conformidad con el Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, Chef Plus Induction Pro está cubierta por una garantía de DOS AÑOS, desde la fecha de la compra.

Chef Plus Induction Pro ofrece sin ningún tipo de cargo una garantía comercial de TRES AÑOS desde la fecha de la compra en relación a cualquier defecto de fabricación que afecte al funcionamiento y uso del producto.

Esta garantía cubre el coste total de las reparaciones a realizar durante dicho período, siempre que éstas se realicen en un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado. Usted podrá elegir la reparación o la sustitución del producto, siempre que la opción elegida resulte objetivamente posible y no sea económicamente desproporcionada. Para ello, se considerará desproporcionada la opción elegida cuando suponga costes que no sean razonables, teniendo en cuenta el valor del producto, la escasa relevancia de la falta de conformidad o si la otra opción puede realizarse sin mayores inconvenientes para el usuario.

ATENCIÓN: PARA PODER EJERCITAR LOS DERECHOS CUBIERTOS POR ESTA GARANTÍA ES PRECISO QUE SE HAYAN SEGUIDO ESTRICTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DEL PRESENTE MANUAL.

En el manual de instrucciones se explican todas las recomendaciones para la instalación y uso del electrodoméstico y para la obtención del máximo rendimiento del mismo. Cualquier daño provocado por una mala instalación o un mal uso no podrá ser recogido por esta garantía.

La garantía no será aplicable en los siguientes casos:

- Los componentes y piezas deteriorados por desgaste natural, tales como la junta de goma (aros de silicona), baterías y accesorios, cuyo desgaste forme parte del mantenimiento normal del aparato.
- Averías y daños provocados por actos malintencionados, negligencia o uso inapropiado del producto por parte del cliente o terceros.
- Averías producidas por causas fortuitas o de fuerza mayor tales como fenómenos atmosféricos, geológicos, incendios y vandalismo.
- Averías causadas por elementos ajenos al producto.
- Uso o instalación de partes o accesorios no originales.
- Incorrecto uso, instalación o mantenimiento del producto, todo ello de conformidad con las recomendaciones de uso recogidas en el manual de instrucciones.

Esta garantía quedará anulada si el aparato ha sido manipulado, modificado o reparado por personas o servicios técnicos no autorizados.

Para hacer uso de esta garantía el usuario deberá presentar justificación documental que acredite la fecha de entrega y/o compra.

ESPECIFICACIONES DEL MODELO

Fuente de alimentación 220-240V / 50Hz
Consumo de energía 1.455 W
Longitud del cable de alimentación 1,0 metros
Peso 7.5 kg
Dimensiones
Ancho 40.5 cm
Largo 30.1cm
Alto 29 cm

Importador
Iniciativas Flash Dor, S.L.
Avenida Diagonal 640, 6° pl.
08017-Barcelona

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Puede contactar con el Servicio Técnico y de dudas culinarias llamando al

932 884 651

En este teléfono

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

Para más información sobre la máquina, su uso y trucos de cocina puede visitar www.chefplus.es

chef plus

INDUCTION **PRO**

WWW.CHEFPLUS.ES