

# ¿Qué pasa si abro la tapa durante la cocción?

## ¿Qué pasa si abro la tapa durante la cocción?

[imprimir](#)



Si estás a mitad de una receta con tu **Chef Plus Induction Pro** y **necesitas abrir la tapa** ya sea porque quieres echar un ingrediente adicional o porque quieres probar el sabor debes tener en cuenta lo siguiente:

**Fíjate** si tu **Chef Plus Induction Pro** está **programada** en alguno de los **Menús Sin Presión** como son: Arroz, Horno, Dorar/Plancha o Sofreír/Freír. Si es así debes realizar los siguientes pasos:

Gira el pomo de apertura hasta la posición Abierto, la guía de voz te indicará que vuelvas el pomo a la posición Cerrado y la palabra Encendido parpadeará durante 5 segundos.

Si tardas más de 1 minuto 30 segundos en cerrar la tapa, se cancelará la cocción.

Para **cancelar el menú** deberás apretar el botón Cancelar y el robot detendrá el programa.

**En cambio**, si tu **Chef Plus Induction** está **programada** con alguno de los **Menús Con Presión** como son: Pasta, Verdura, Carne, Pescado, Postre, Presión, A fuego Lento, o Vapor; debes tener en cuenta lo siguiente:

Si giras el pomo durante la cocción el robot automáticamente se parará.

Para **cancelar el menú**, deberás apretar el botón Cancelar durante más de 5 segundos y el robot detendrá el programa.

Así de fácil, cómo todo con **Chef Plus Induction Pro**.

Etiquetas

[chef plus](#)

[chef plus induction](#)

[familia chef plus](#)

[receta fácil](#)

[recetas faciles](#)

[recetas robot cocina](#)

[robot cocina](#)

[trucos chef plus](#)

[trucos chef plus induction](#)

[trucos robot cocina](#)

[Induction Pro](#)

## Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

## Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar