

¿Qué diferencia hay entre calentar un plato o recalentarlo?

¿Qué diferencia hay entre calentar un plato o recalentarlo?

[imprimir](#)



Como todo con **Chef Plus Induction Pro** es muy sencillo: si **al finalizar** la cocción **no pulsas el botón Cancelar**, tu robot entrará **automáticamente** en el **modo Mantener caliente**, que evitará que se enfríe la comida. Si **has cancelado al finalizar** la cocción, puedes activar este modo pulsando la **tecla Calentar/Recalentar**.

La temperatura del modo mantener caliente puede fijarse entre **70-79º**. Para configurarla, presiona la tecla Confirmar durante más de 2 segundos y aparecerá en pantalla la última temperatura que fijaste para esta función.

También **puedes recalentar** un plato en cualquier momento, **introduciéndolo** en la cubeta y **pulsando esta tecla**. Durante el **modo Recalentar**, verás en la pantalla el símbolo de **“rectángulo pespunteado”** . Cuando finalice, escucharás un pitido y se iniciará automáticamente el modo: Mantener caliente. La temperatura del modo Recalentar es constante a **90º**.

Etiquetas

[chef plus induction](#)

[como se calienta en chef plus induction](#)

[consejos chef plus induction](#)

[recetas faciles](#)

[recetas robot cocina](#)

[trucos cocina](#)

[trucos de 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