

Chef Plus Induction Pro: ¡El robot de cocina que se limpia solo!

Chef Plus Induction Pro: ¡El robot de cocina que se limpia solo!

[imprimir](#)



Chef Plus Induction Pro es el mejor aliado para nuestro día a día en la cocina: nos permite ahorrar tiempo y esfuerzos y además nos ayuda a conseguir una dieta equilibrada. Pero eso no es todo... ¡este robot también sabe **limpiarse solo!** En este post te recordamos cómo conseguirlo.

¡Manos a la obra!

Tras cada uso, debes limpiar la cubeta. Puedes hacerlo a mano, con jabón lavavajillas, o metiéndola en el lavaplatos.

Para realizar una limpieza más a fondo y dejar como nueva la válvula de presión, usa la función Autolimpieza. En cuatro pasos, y **en sólo 21 minutos**, tendrás tu Chef Plus Induction Pro brillante, limpia y como nueva.

Para ello:

1. Llena la cubeta con 5 medidas de agua del vaso medidor y una medida de vinagre.
2. Asegúrate de cerrar la tapa y situar el pomo de apertura en la posición “cerrado”.
3. Selecciona la función **Autolimpieza** y pulsa iniciar.
4. Al terminar, el robot de cocina sacará vapor a fuerte presión por la [válvula superior](#).

Es recomendable que realices una Autolimpieza antes de usar tu Chef Plus por [primera vez](#) y luego una vez al mes. No obstante, dependiendo el uso que le damos a la **Chef Plus Induction Pro** podemos acortar o alargar el periodo entre las autolimpiezas.

Haz click en el [vídeo explicativo](#) si quieres ver todos los pasos.

Etiquetas

[autolimpieza](#)

[limpieza chef plus induction](#)

[chef plus induction](#)

[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