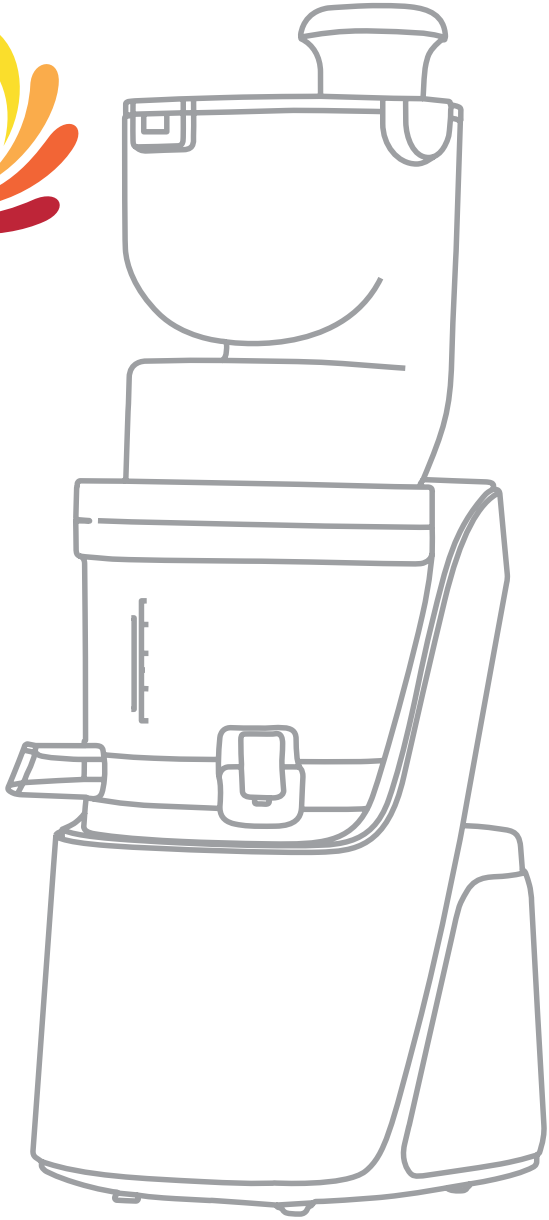
ESSENTIAL
SLOW JUICER



chef plus

Manual de instrucciones

chef plus

ESSENTIAL

SLOW JUICER

Con Chef Plus Essential, hacer deliciosos zumos no podía ser más fácil.

Chef Plus Essential es el extractor de zumo por prensado en frío más eficiente del mercado. ¡Chef Plus Essential es perfecto para los entusiastas de la salud!

Chef Plus Essential posee una tolva de 8 cm x 8 cm de ancho, la más grande de todos los Slow Juicer del mercado. ¡Esto significa que ya no es necesario preparar la mayoría de frutas y verduras antes de exprimir! Chef Plus Essential puede exprimir manzanas, naranjas, zanahorias, remolachas y otros alimentos enteros, sin necesidad de trocearlos. Exprimiendo frutas y verduras enteras, Chef Plus Essential ahorra tiempo, ¡todo el proceso puede hacerse en menos de 5 minutos!

Chef Plus Essential también dispone de Tecnología de Protección de Enzimas EPT™ (Enzyme Protection Technology). Durante el proceso de extracción no se genera calor ni fricción, el zumo se prensa en frío conservando intactos los nutrientes y enzimas vivos. El zumo obtenido es un "zumo vivo", que mantiene todas sus propiedades hasta 48-72 horas. Un zumo completo, sin espuma y lleno de vitaminas y minerales.

Chef Plus Essential incluye dos filtros de exprimido de Tritan™, uno de tamiz fino y otro grueso, ofreciendo la oportunidad de elegir la pulpa deseada en el zumo, más un tercer filtro ciego para helados, sorbetes y smoothies. También incluye una prensa para hacer tofu, un cepillo de limpieza y dos contenedores, uno de zumo y otro de pulpa, y un recetario exclusivo con 100 recetas.

SENTIAL
SLOW JUICER
ef plus

Partes y accesorios

1	Tolva
2	Conductos de alimentación
3	Rodillo prensador
4	Filtros
5	Cepillo giratorio
6	Tambor
7	Base

8	Contenedor de pulpa
9	Contenedor de zumo
10	Cepillo de limpieza
11	Prensador
12	Colador
13	Prensa para hacer tofu

Descripción detallada del producto

1	Guía del indicador de bloqueo de la tolva
2	Salida de la pulpa
3	Triángulo guía para el montaje de la tolva
4	Triángulo guía para el montaje del tambor
5	Interruptor
6	Salida del zumo
7	Tapón de salida del zumo

Filtros

Chef Plus Essential incluye un filtro de tamiz fino y un filtro de tamiz grueso. El uso de un filtro u otro dependerá de la pulpa deseada en el zumo. Recomendamos el filtro grueso para frutas y verduras blandas, como cítricos. Además también incluye un tercer filtro ciego para helados, sorbetes y smoothies.

Filtro de tamiz fino

Filtro de tamiz grueso

Filtro ciego para helados, sorbetes y smoothies

Precauciones de seguridad

1. Lea todas las instrucciones y la sección de preguntas frecuentes FAQ antes de usar el producto por primera vez.

2. No introduzca ningún otro objeto, aparte del prensador proporcionado o los ingredientes, en el conducto de alimentación.

3. No utilice la máquina durante más de 30 minutos consecutivos.

4. Tenga en cuenta que Chef Plus Essential y sus componentes no deben lavarse en el lavavajillas y no deben ser expuestos a temperaturas de más de 80°C.

5. No está diseñado para ser utilizado cerca de niños, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento.

6. Para evitar y prevenir el riesgo de descarga eléctrica, nunca sumerja el motor en agua u otros líquidos. Si hay agua dentro de la base, por favor contacte con Atención al Cliente de Chef Plus en el número de teléfono 932 884 651.

7. Desconecte el cable mientras no se use, antes de montar y desmontar y antes de limpiar.

8. Evite el contacto con las partes móviles.

9. No utilice el aparato cuando: el cable o enchufe esté dañado, después de un mal funcionamiento y si el aparato ha caído o existe algún daño. Contacte con el Servicio de Atención al Cliente de Chef Plus en el número de teléfono 932 884 651 para examinar daños, reparaciones, recambios o ajustes eléctricos / mecánicos.

10. No usar al aire libre. El aparato está diseñado para un uso en ambientes interiores.

11. No deje que el cable cuelgue del mostrador o mesa.

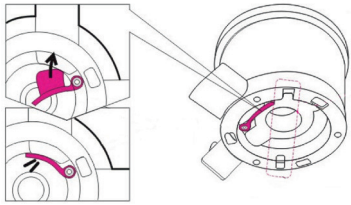
12. No deje su Chef Plus Essential sin supervisión mientras esté en funcionamiento.

13. No intente desmontar, reparar o modificar el aparato, ya que esto puede anular la garantía.

AVISO: NO SEGUIR CUALQUIERA DE LAS IMPORTANTES PRECAUCIONES DE SEGURIDAD SIGNIFICA HACER UN MAL USO DE SU CHEF PLUS ESSENTIAL Y PUEDE ANULAR SU GARANTÍA.

Instrucciones de montaje

Paso 1 – Inserte completamente el tapón de goma (lengüeta de color amarillo) de debajo del tambor en la ranura.



Paso 2 – Coloque el tambor firmemente sobre la base.

Paso 3 – Coloque el cepillo giratorio dentro del tambor.

Paso 4 – Coloque el filtro dentro del tambor alineando el punto de guía de montaje del filtro con el triángulo del tambor.

Paso 5 – Coloque firmemente el rodillo prensador dentro del filtro.

Paso 6 – Alinee el triángulo guía de montaje de la tolva Open / Abrir, con el triángulo del tambor. Gire la tolva en el sentido de las agujas del reloj para bloquear.

Instrucciones de uso

Ponga el interruptor en modo On / Encendido. Para manzanas y frutas grandes redondas, asegúrese de que el interruptor de seguridad está desbloqueado y abra la tapa. Después empuje la fruta por el conducto de alimentación dejando que caiga hasta el rodillo. Introduzca individualmente otros ingredientes por el conducto de alimentación pequeño. Para mejores resultados, añada los ingredientes poco a poco y obtendrá la máxima extracción.

Función reverso

Si un ingrediente queda bloqueado en el aparato, puede usar la función reverso para deshacer el bloqueo. Presione el botón reverso durante 3-5 segundos, repita 2-3 veces si es necesario. Una vez el rodillo ha parado completamente, presione el botón para continuar.

Tapón de salida del zumo

Cierre el tapón de salida del zumo para mezclar su zumo dentro del tambor. Abra el tapón para servir en el recipiente contenedor de zumo.

Mantenimiento y cura de las piezas de silicona

Las gomas de silicona que sellan Chef Plus Essential deben mantenerse en buen estado para garantizar el mejor resultado. Recomendamos limpiarlas bien tras cada uso. Son piezas pequeñas que requieren un trato delicado. Si las gomas se desgastan por el uso, es necesario reemplazarlas contactando con el servicio de Atención al Cliente de Chef Plus.

Una de las gomas que tiene una función imprescindible es la lengüeta amarilla que se encuentra en la base del tambor. Es fundamental introducirla en el agujero antes de usar Chef Plus Essential y sacarla mientras lo limpiamos. Si tras usar el aparato queda zumo debajo del tambor, contacta con Atención al Cliente de Chef Plus inmediatamente. Si el zumo entra en el motor, puede dañar el funcionamiento del aparato.

Resolución de problemas

Lea los detalles de resolución de problemas antes de contactar con Atención al Cliente para una reparación o servicio. Si necesita más información o si es incapaz de resolver un problema utilizando este manual, póngase en contacto con Atención al Cliente.

MI CHEF PLUS ESSENTIAL NO FUNCIONA CUANDO EL INTERRUPTOR ESTÁ EN POSICIÓN "ON"

1. Asegúrese de que el cable de alimentación esté bien sujeto a la fuente de alimentación y de que el interruptor esté en la posición "on" (encendido).
2. Compruebe que la tolva esté montada correctamente.

   TENGA EN CUENTA QUE: Si la tolva no está bloqueada de forma segura en su lugar con las flechas alineadas, el aparato no funcionará por motivos de seguridad. Esto se debe a una tira magnética de seguridad situada dentro de la tolva que debe alinearse con una tira magnética correspondiente que hay dentro de la base.
3. Compruebe que el aparato se ha montado de acuerdo con las instrucciones de este manual.

MI CHEF PLUS ESSENTIAL SE HA DETENIDO DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Si su Chef Plus Essential se ha detenido durante el funcionamiento, compruebe que la tolva esté alineada correctamente con la base. Si la alineación cambia durante el funcionamiento, el aparato simplemente se apagará. Apague su Chef Plus Essential, coloque la tolva en posición correcta y debería poder continuar. Tiene una función de seguridad por la que el motor se apaga automáticamente que se activará si Chef Plus Essential está sobrecargado. Esta función se ha diseñado para ayudar a prevenir daños accidentales y para ayudar a prolongar la vida útil de la máquina. Para restablecer su Chef Plus Essential, retire la tapa de la tolva y los ingredientes del tambor. Si es necesario, active el modo reverso / marcha atrás del exprimidor para desalojar cualquier fibra que haya quedado atrapada alrededor del rodillo.

LA TOLVA NO SE ABRE

La tolva se abre en sentido contrario a las agujas del reloj. Si la tolva no se abre con facilidad, intente lo siguiente:

1. Deje en funcionamiento su Chef Plus Essential sin añadir más ingredientes antes de apagarlo y de intentar retirar la tolva.
2. Cambie su Chef Plus Essential a modo reverso / marcha atrás durante unos momentos para ayudar a desalojar cualquier resto de los ingredientes que haya quedado alrededor del rodillo y el conducto de alimentación de la tolva. **TENGA EN CUENTA QUE:** El rodillo gira en el sentido de las agujas del reloj, al contrario que la tolva. Esto puede causar un endurecimiento involuntario de la tolva y puede hacer que sea difícil retirar la tolva del tambor.
3. Si utiliza una fuerza normal "razonable" y aún así no puede retirar la tolva, póngase en contacto con Atención al Cliente.

EL TAMBOR TIEMBLA AL EXPRIMIR

Es completamente normal observar un ligero temblor del motor durante el funcionamiento. La intensidad del temblor depende de los componentes fibrosos de los ingredientes. Los ingredientes duros como las zanahorias y las remolachas pueden provocar que el recipiente se agite más que con ingredientes suaves y jugosos.

MI ZUMO TIENE UN POCO DE PULPA, ¿CÓMO PUEDO ARREGLAR ESTO?

1. Asegúrese de que el tapón de goma / la lengüeta de color amarillo está completamente insertada en la ranura. Esta pieza es extraíble para ayudar con la limpieza, pero a menudo no se vuelve a insertar correctamente. Actúa como un punto de presión para asegurar que la pulpa se expulsa desde el tubo de la pulpa.
2. La salida a veces puede bloquearse si se introducen los ingredientes con demasiada rapidez en Chef Plus Essential. Por favor, intente ralentizar la velocidad a la que se inserta el producto en el aparato.
3. Intente cortar los ingredientes en trozos más pequeños (3 a 5 cm) para que el rodillo vertical pueda aplastar y procesar totalmente antes de que se introduzca el siguiente ingrediente.
4. Los ingredientes frescos y refrigerados tendrán fibras más firmes y mayor contenido de agua y tendrán una constitución con menos pulpa.
5. Con el tiempo, las hojas del limpiador de silicona pueden desafilarse. Póngase en contacto con Atención al Cliente.

Preguntas frecuentes

¿NECESITO REFRIGERAR LAS FRUTAS Y VERDURAS ANTES DE EXPRIMIRLAS?

Además de tener mejor sabor cuando se exprimen, las frutas y verduras refrigeradas proporcionarán un mayor rendimiento de zumo que un producto a temperatura ambiente. Esto sucede porque la fibra en el producto refrigerado es más firme cuando está fría y en consecuencia, proporciona más zumo cuando se aplasta, en comparación con una fruta o verdura más suave o más caliente, que también puede estar en una etapa parcial de deshidratación (pérdida de contenido de agua).

¿CUÁL ES LA MEJOR MANERA DE PREPARAR FRUTAS, VERDURAS Y VEGETALES DE HOJA VERDE PARA EXPRIMIRLAS EN CHEF PLUS ESSENTIAL?

VERDURAS

Se recomienda preparar las verduras cortándolas en trozos que puedan pasar a través del conducto de alimentación sin ayuda. Para obtener los mejores resultados, corte sus ingredientes en trozos de 3 a 5 cm.

FRUTAS

Recomendamos cortar las frutas en trozos pequeños, esto facilitará su caída por el conducto de alimentación sin ayuda. Recomendamos pelar casi todos los cítricos, aunque dejar la piel de la lima da un sabor refrescante al zumo. Si la pulpa se engancha al rodillo, alterne con ingredientes más firmes como zanahoria o remolacha.

VEGETALES DE HOJA VERDE

Enrolle las hojas en paquetes y dóblelos por la mitad, asegurando que el paquete pase bien por el conducto de alimentación sin tener que empujarlo. Se dará cuenta de que algunas verduras de hoja verde pueden atascar el aparato. Esto puede remediarse añadiendo trozos de zanahoria u otra verdura fibrosa, que ayudará a empujar los vegetales de hoja verde. Además, las hojas mojadas pueden no pasar igual de bien que las secas, es recomendable secarlas bien con un trapo limpio después de lavarlas. El mecanismo de prensa y exprimido vertical de Chef Plus Essential implica que, contra más pequeños sean los trozos que introducimos en la tolva, menos se atascarán las fibras en los mecanismos internos. Para obtener mejores resultados recomendamos cortar los ingredientes en trozos de 3-5 cm.

¿CUÁLES SON LAS MEJORES MANZANAS PARA EXPRIMIR?

Las manzanas verdes frescas y frías son las mejores. Nutricionalmente, las manzanas verdes contienen varios antioxidantes, son una buena fuente de Vitamina C y previenen la formación de piedras en la vesícula. Ayudan también a remediar trastornos del hígado y riñones causados por consumo de alcohol frecuente.

¿DEBO PELAR LOS CÍTRICOS ANTES DE EXPRIMIRLOS?

Deberá pelar la corteza de naranjas y mandarinas, ya que generalmente no es comestible. La piel del limón y la lima se puede dejar si le gusta su sabor en el zumo.

¿QUÉ PUEDO EXPRIMIR CON CHEF PLUS ESSENTIAL Y QUÉ DEBO EVITAR?

Chef Plus Essential puede exprimir cualquier tipo de fruta o verdura excepto las siguientes:

- cocos-semillas
- frutos secos sin remojar o tostados
- legumbres
- azúcar de caña

¿CUÁL ES LA MEJOR MANERA DE PREPARAR LOS FRUTOS SECOS PARA HACER LECHE DE FRUTOS SECOS?

Recomendamos almendras crudas como el mejor fruto seco para hacer leche. Todos los frutos secos deben dejarse en remojo durante al menos 8 horas y luego enjuagarlos.Introduzca los frutos secos remojados simultáneamente con el agua en Chef Plus Essential. Hemos comprobado que con 250 g de frutos secos se produce alrededor de un litro de leche con una buena consistencia. Por supuesto, todo esto es una cuestión de preferencia personal y sólo tiene que añadir más frutos secos / menos agua para conseguir una leche más cremosa o menos frutos secos / más agua para una leche más ligera. Encienda el aparato y empiece colocando puñados de frutos secos en el conducto de alimentación mientras vierte lentamente el agua al mismo tiempo. El objetivo es colocar sus últimos frutos secos en el conducto de alimentación al mismo tiempo que se agota el agua. También vale la pena probar otros frutos secos, ya sea en combinación con las almendras o solos, como las avellanas, nueces, nueces de Brasil, de macadamia y de pecán. Se recomienda añadir jarabe de agave, jarabe de arce, semillas de cacao, dátiles (sin hueso), zumo de manzana, vainilla o canela como edulcorantes y potenciadores del sabor.

AVISO: Utilice sólo frutos secos crudos, sin tostar y asegúrese de remojar siempre los frutos secos durante al menos ocho horas antes de introducirlos en su exprimidor.

¿PUEDO MOLER SEMILLAS, GRANOS O LEGUMBRES CON CHEF PLUS ESSENTIAL?

No. Chef Plus Essential no es un molinillo, si utiliza el aparato para tal fin, se anulará la garantía.

¿PUEDO HACER PASTA CON CHEF PLUS ESSENTIAL?

No. Las funciones principales de Chef Plus Essential son extraer el zumo de frutas y verduras prensado en frío, así como hacer leche vegetal fresca.

¿PUEDO USAR CHEF PLUS ESSENTIAL PARA HACER ACEITE DE OLIVA PRENSADO FRÍO?

No. Este es un proceso diferente a la extracción de zumos y requiere de diferentes máquinas.

¿PUEDO HACER SORBETES HELADOS CON CHEF PLUS ESSENTIAL?

Sí. Chef Plus Essential no está diseñado principalmente para hacer sorbetes, sino para hacer zumos, aunque gracias a su sistema de prensado puede hacer varios postres. Para hacer sorbetes y helados es imprescindible que los trozos de fruta congelada sean pequeños y debe dejarlos 5-10 minutos fuera del congelador antes de introducirlos en Chef Plus Essential.

¿PUEDO VOLVER A EXPRIMIR LA PULPA QUE DESCARTA CHEF PLUS ESSENTIAL PARA OBTENER MÁS ZUMO?

Chef Plus Essential es muy efectivo extrayendo un alto rendimiento desde la primera pasada, pero algunos usuarios pasan la pulpa de nuevo por Chef Plus Essential para obtener más zumo. El resultado varía según la fruta o verdura, puede experimentar hasta encontrar su propio estilo.

¿CHEF PLUS ESSENTIAL ES ADECUADO PARA ENTORNOS COMERCIALES?

La recomendación del fabricante es no usarlo más de 30 minutos consecutivos, dejando un tiempo de reposo entre usos. Si el uso comercial no requiere una utilización por encima de estas características, es adecuado. Si es un local muy concurrido, recomendamos tener más de una unidad de Chef Plus Essential para usarlos en rotación. Es importante ofrecer una formación apropiada al personal que lo usará en un entorno comercial, ya que Chef Plus Essential no funciona al ritmo rápido habitual de la hostelería.

¿CUÁNTO TIEMPO PUEDO CONSERVAR EL ZUMO HASTA QUE AGOTE SU INTEGRIDAD NUTRICIONAL?

No hay una respuesta específica a esta pregunta porque intervienen muchas variables basadas en el tipo de alimento y forma de conservación. Recomendamos beber el zumo inmediatamente después de exprimirlo para obtener el máximo sabor y beneficios nutricionales. Sin embargo, si es necesario, puede refrigerar el zumo en un envase de vidrio hermético. Este modo de conservación normalmente ayuda a retener la integridad nutricional del zumo hasta 48-72 horas. Bajo nuestra experiencia las leches vegetales aguantan 3 días refrigeradas y mantienen el mismo sabor. Si se conservan más tiempo, es recomendable olerlas para comprobar que siguen en buen estado.

¿CUÁL ES LA MEJOR MANERA DE LIMPIAR CHEF PLUS ESSENTIAL? ¿SE PUEDEN PONER LAS PARTES DE CHEF PLUS ESSENTIAL EN EL LAVAVAJILLAS?

Chef Plus Essential viene con un cepillo de limpieza diseñado especialmente para ayudar a quitar todas las fibras. Sugerimos limpiar Chef Plus Essential justo después de utilizarlo, aclarándolo bajo el grifo. Siguiendo estos pasos, probablemente no tendrá que usar jabón, ¡tenga cuidado de no gastar demasiada agua! El fabricante no recomienda usar lavavajillas. Seguir el método anterior es más rápido y efectivo, ya que no permite que los restos se sequen, peguen y dejen manchas. Ahórrese molestias limpiando siempre Chef Plus Essential justo después de usarlo. De vez en cuando recomendamos remojar las piezas desmontables en una solución de bicarbonato sódico y agua. Así se eliminan muy bien las manchas de zumo que pueden acumularse con el tiempo y no requiere el uso de productos químicos agresivos.

¿PUEDO COMPRAR REPUESTOS PARA CHEF PLUS ESSENTIAL COMO FILTROS, CEPILLO GIRATORIO, TAMBOR O CONTENEDORES DE PULPA/ZUMO?

Sí. Póngase en contacto con Atención al Cliente.

GARANTÍA EXTRACTOR DE ZUMOS

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, el extractor de zumos Chef Plus está cubierto por una garantía de DOS AÑOS, desde la fecha de la compra.

Chef Plus ofrece sin ningún tipo de cargo una garantía comercial de cinco años en piezas y diez años en el motor desde la fecha de la compra en relación con cualquier defecto de fabricación con un uso normal 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 rodillo prensador, tambor, tapas del tambor, filtros, prensador, 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.

Importador

EDITORIAL PLANETA, S.A.
Sociedad Unipersonal

Avda. Diagonal, 662-664
08034 - Barcelona
NIF núm. A-08-186.249

ESSENTIAL

SLOW JUICER

chef plus