

chef plus induction

manual de instrucciones



ÍNDICE

Partes y accesorios de Chef Plus Induction	Pág. 4
Primeros pasos con Chef Plus Induction	Pág. 7
Panel de control de Chef Plus Induction	Pág. 8
Menús de Chef Plus Induction	Pág. 9
Cómo cocinar con Chef Plus Induction	Pág. 10
Cómo programar su Chef Plus Induction	Pág. 11
Otras funciones de Chef Plus Induction	Pág. 12
Como limpiar su Chef Plus Induction	Pág. 13
Trucos y consejos para cocinar con Chef Plus Induction	Pág. 14-15
Códigos de error y posibles causas	Pág. 16
Recetas de iniciación	Pág. 17-23
Seguridad en el uso	Pág. 24-25
Servicio de atención al cliente (SAT)	Pág. 26
Garantía	Pág. 27

Válvula de ajuste de presión

Válvula de escape de vapor

Expulsa el vapor cuando Chef Plus Induction termina de cocinar.

Pomo de apertura

Póngalo siempre en posición Cerrado antes de empezar a cocinar.

Pulsador

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

Botonera



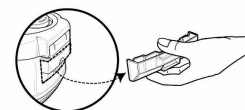
Válvula de limpieza

Válvula de presión

Asas de la cubeta

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

Cubeta

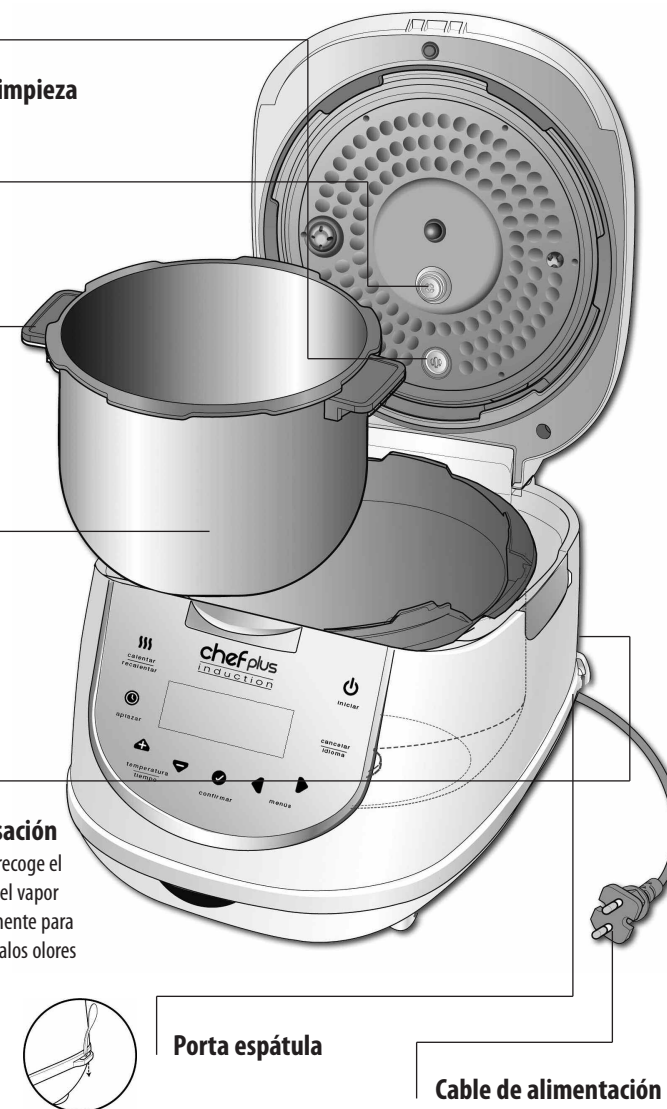


Compartimento de condensación

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

Porta espátula

Cable de alimentación



ACCESORIOS



Manual de instrucciones



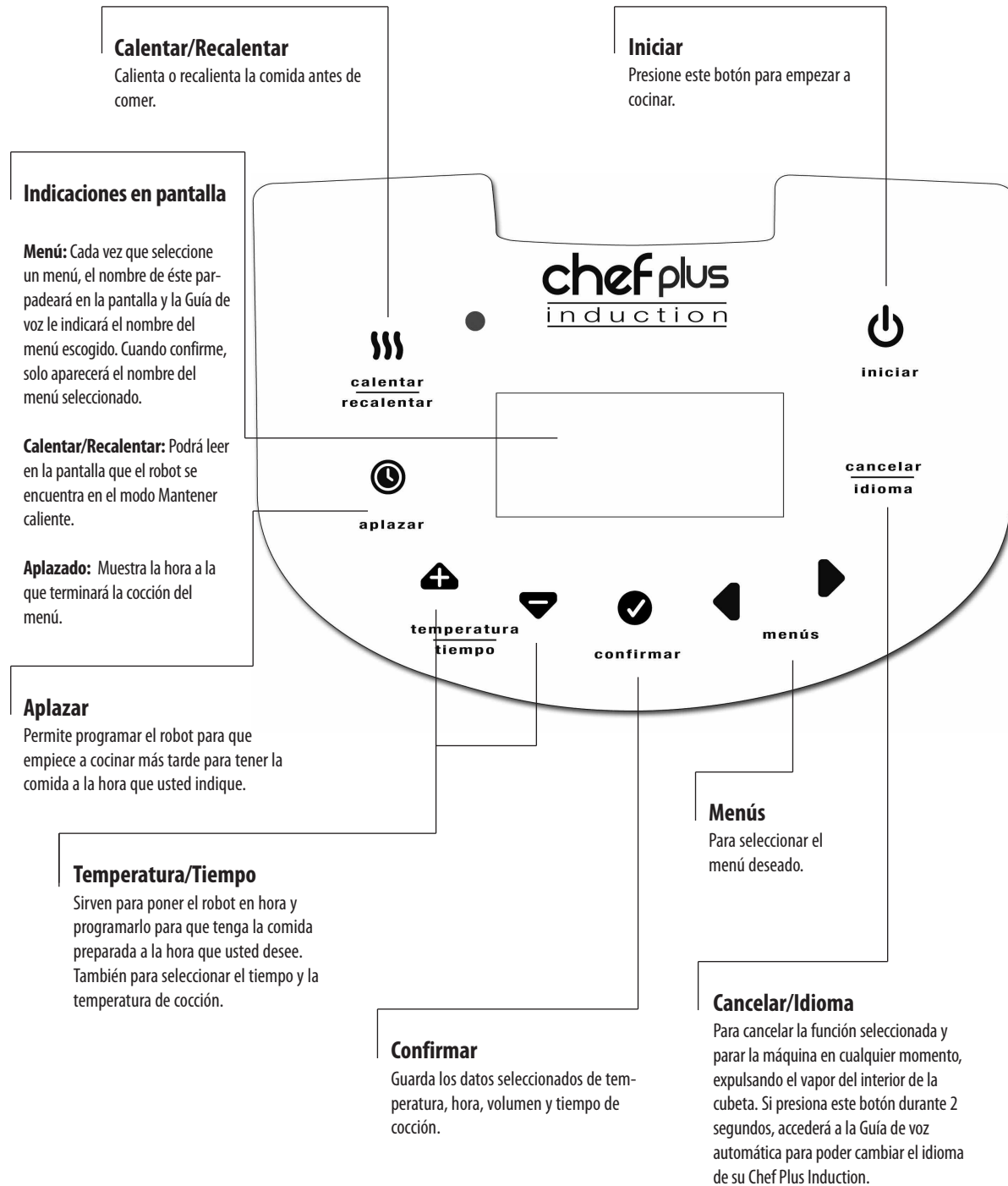
Espátula

Vaso medidor
(180 ml)Bandeja de
cocina al vaporCesta de
cocina al vaporPin
descompresor*

*Al estrenar su Chef Plus Induction, lo encontrará situado debajo del robot

Antes de empezar a cocinar, realice estos sencillos pasos para poner a punto su Chef Plus Induction y familiarizarse con su funcionamiento.

- 1 Sitúe la Chef Plus Induction 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 recibirá también el manual de instrucciones, la espátula y el vaso medidor.
- 3 Es posible que encuentre un **papel de protección** situado entre el sensor de calor y la cubeta; retírelo.
- 4 Por defecto, la **Guía de voz** de Chef Plus Induction 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. Si la Guía de voz no se ha configurado nunca, parpadearán todos los idiomas. Escoja el que desee presionando las teclas Temperatura/Tiempo y pulse Confirmar para guardar. Si presiona Cancelar/Idioma se mantendrá el idioma anterior.
- 5 Para ajustar el **Reloj**, presione Confirmar durante más de 2 de segundos y la palabra Tiempo parpadeará en la pantalla. Cada vez que presione + se cambiará la hora, y cada vez que presione - se cambiarán los minutos. Pulse Confirmar para guardar la hora correcta. Si no realiza ninguna acción durante 5 segundos, el robot volverá a la hora que tenía configurada.
- 6 Chef Plus Induction dispone de 7 niveles de **volumen**. Para ajustarlo, presione Cancelar/Idioma durante 2 segundos para entrar en el modo de Guía de voz y luego pulse Iniciar. La primera vez que lo haga, aparecerá en pantalla un 5, que es el nivel que viene configurado por defecto. Fije el volumen deseado mediante los botones Temperatura/Tiempo: 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, es necesario que realice una limpieza en profundidad de la máquina. Para ello, llene la cubeta de agua hasta la marca de 1 litro y añada una medida (del vaso medidor) de vinagre o limón. 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 Chef Plus Induction. Le recomendamos que para familiarizarse con su uso realice las Recetas de iniciación que le sugerimos en este manual.



Menús personalizables:

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.

Parámetros de funcionamiento de cada menú

MENUS		Rango de tiempo seleccionable	Tiempo establecido por defecto	Tiempo expulsión de vapor	Rango de temperatura seleccionable	Después de cocinar	Presión	Tapa
PERSONALIZABLES	PRESIÓN	1 min- 1hora 30 min	15 min	7 min	110-135	Mantener caliente	SI	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	espera	SI	cerrada
	VAPOR	1 min- 1hora 30 min	15 min	7 min	100-125	Mantener caliente	SI	cerrada
	DORAR/PLANCHAS	1 min- 1hora 30 min	10 min	sin expulsión	151-180	Mantener caliente	NO	abierta
	SOFREÍR/FREIR	1 min- 1hora 30 min	10 min	sin expulsión	151-180	Mantener caliente	NO	abierta
	DESCONGELAR	20 min- 2 horas	90 min	sin expulsión	40-70	espera	SI	cerrada

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

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

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.

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

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 Preconfigurados:

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.

Parámetros de funcionamiento de cada menú

MENUS		Tiempo precalentamiento	Tiempo cocinado	Tiempo expulsión vapor	Temperatura	Después de cocinar	Presión	Tapa
PRECONFIGURADOS	ARROZ	variable	7 min	sin expulsión	118	mant. Caliente	NO	cerrada
	PASTA	variable	5 min	3	118	mant. Caliente	SI	cerrada
	VERDURAS	variable	3 min	3	118	mant. Caliente	SI	cerrada
	CARNES	variable	11 min	3	118	mant. Caliente	SI	cerrada
	PESCADO	variable	4 min	3	118	mant. Caliente	SI	cerrada
	POSTRES	variable	40 min	3	118	mant. Caliente	SI	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.

- 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 necesitará.
- 3 Introduzca los **ingredientes** en la cubeta.
- 4 Cierre la tapa de Chef Plus Induction 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 preconfigurado o un menú personalizable.

Menús preconfigurados (Arroz, Pasta, Verduras, Carnes, Pescados, Postres, Autolimpieza)

- Seleccione el menú deseado presionando las teclas de Menús.
- 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** una vez haya seleccionado el menú.

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

- Seleccione el menú deseado presionando las teclas de Menús.
- El menú seleccionado parpadeará en la pantalla durante 5 segundos. Pasado ese tiempo, el robot pasará automáticamente al siguiente paso, que es el de **configurar el tiempo de cocción**. Si presiona Confirmar, el robot aplicará el tiempo y temperaturas predeterminados para ese menú.
- Configure el tiempo de cocción presionando las teclas de Temperatura/Tiempo. En función del menú, la duración puede fijarse entre 1 minuto y 12 horas. Mientras ajuste los minutos, la palabra Tiempo parpadeará en la pantalla. Cuando acabe, presione Confirmar para grabar la selección y pasar al modo de configuración de la temperatura.
- Ajuste la temperatura** con las teclas Temperatura/Tiempo y pulse Confirmar para corroborar la temperatura seleccionada (entre 40 y 180 grados, en función del menú). Durante esta fase, los grados y la palabra Temperatura parpadearán en la pantalla.
- Presione la tecla Iniciar para empezar la cocción. Si en su lugar presiona Confirmar, Chef Plus Induction entrará en **modo de espera** y no empezará a cocinar hasta que pulse Iniciar.
- Si presiona Iniciar durante la configuración del tiempo y la temperatura, los valores configurados se guardarán automáticamente para este menú, y empezará la cocción.

Fases del cocinado

- El color de la pantalla de su Chef Plus Induction le indicará en todo momento en qué fase del cocinado se encuentra el robot:
- **Naranja:** el robot está en fase de precalentamiento
 - **Rojo:** se ha alcanzado la temperatura óptima y empieza el cocinado
 - **Verde:** la pantalla será de este color durante la expulsión de vapor y el enfriamiento, hasta el final del menú.
- Antes de la **expulsión de vapor**, oírás que el robot emite el sonido de un tren. Al finalizar, la Guía de Voz le indicará que “el cocinado ha terminado”.

Abrir la tapa durante la cocción

En los menús sin presión (Arroz, Horno, Dorar/Plancha, Sofreír/Freír), si durante la cocción gira el pomo de apertura hasta la posición Abierto, 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. En el resto de menús, si gira el pomo de apertura durante la cocción, el robot se parará.

Chef Plus Induction permite programar la cocción con entre 30 minutos y 24 horas de antelación, permitiéndole escoger a qué hora quiere tener la comida lista. Es importante que compruebe que la hora configurada en su robot sea la correcta.

Menús preconfigurados (Arroz, Pasta, Verduras, Carnes, Pescados, Postres, Autolimpieza)

- 1 Gire el pomo de apertura hasta la posición Abierto, abra la tapa e introduzca los ingredientes necesarios en la cubeta.
- 2 Cierre su Chef Plus Induction, girando el pomo de apertura hasta la posición Cerrado.
- 3 Seleccione el menú pulsando los botones de Menús y luego presione Confirmar.
- 4 Pulse Aplazar. Aparecerá en la pantalla la hora a la que programó la comida la última vez que utilizó esta función.
- 5 Para fijar la nueva hora, presione + para cambiar la hora y - para cambiar los minutos.
- 6 Presione Iniciar o Aplazar y el robot quedará programado para tener la comida lista a la hora fijada (si programa a las 13h45, Chef Plus Induction terminará de cocinar a esa hora). En la pantalla aparecerán las palabras Aplazar y Cocinar, el menú seleccionado y la hora de comer fijada. El tiempo de cocción puede variar ligeramente en función de los ingredientes.
- 7 Si presiona el botón Cancelar, Chef Plus Induction volverá al modo de espera sin guardar los datos introducidos.

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

- 1 Gire el pomo de apertura hasta la posición Abierto, abra la tapa e introduzca los ingredientes necesarios en la cubeta.
- 2 Cierre su Chef Plus Induction, girando el pomo de apertura hasta la posición Cerrado.
- 3 Seleccione el menú pulsando los botones de Menús y presione Confirmar.
- 4 Pulse los botones de Temperatura/Tiempo para configurar el tiempo de cocción; presione Confirmar.
- 5 Pulse de nuevo Temperatura/Tiempo para ajustar la temperatura de cocción; presione Confirmar.
- 6 Pulse Aplazar y seleccione la hora a la que quiere que Chef Plus Induction acabe la comida. Cambie la hora con el botón +, y los minutos con el botón -.
- 7 Presione Iniciar o Aplazar y el robot quedará programado para tener la comida lista a la hora fijada (si programa a las 13h45, Chef Plus Induction terminará de cocinar a esa hora). En la pantalla aparecerán las palabras Aplazar y Cocinar, el menú seleccionado y la hora de comer fijada. El tiempo de cocción puede variar ligeramente en función de los ingredientes.
- 8 Si presiona el botón Cancelar, Chef Plus Induction volverá al modo de espera sin guardar los datos introducidos.

Mantener caliente / Recalentar

Si al finalizar la cocción no pulsa el botón Cancelar, Chef Plus Induction entrará automáticamente en el modo Mantener caliente, que evitará que se enfríe la comida. Si ha cancelado al finalizar la cocción, puede activar este modo pulsando la tecla Calentar/Recalentar. También puede recalentar un plato en cualquier momento, introduciéndolo en la cubeta y pulsando esta tecla.

La temperatura del modo Mantener caliente puede fijarse entre 69º y 80º. 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.

Durante el modo Recalentar, verá en pantalla el símbolo ‘[-]’. Cuando finalice, escuchará un pitido y se iniciará el modo Mantener caliente.

Autolimpieza

Chef Plus Induction dispone de un método de autolimpieza que le permitirá limpiar su robot en profundidad. Utilícelo antes de **usarlo por primera vez** y luego con una frecuencia aproximada de unos **seis meses**, en función del uso que haga de la máquina.

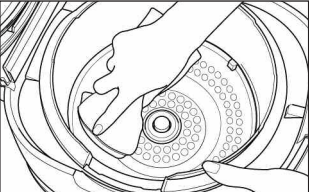
Para aplicarlo, **llene la cubeta con un litro de agua** y añada una medida de **vinagre o limón**, cierre la tapa y sitúa el pomo de apertura en la **posición Cerrado**. Seleccione el menú **Autolimpieza** y pulse Iniciar. Cuando el proceso acabe, Chef Plus Induction expulsará **vapor a fuerte presión** por la válvula superior.

Limpieza

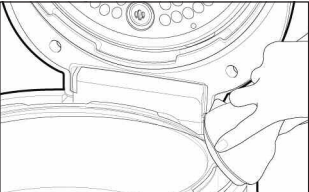
Para evitar malos olores y errores de funcionamiento, es importante que limpie su Chef Plus Induction después de cada uso, haciendo hincapié en la zona debajo de la cubeta y en la tapa.



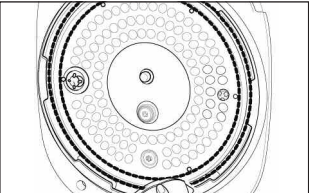
Cubeta
No utilice estropajos duros o metálicos, cepillos o materiales abrasivos, ya que podría rayar la superficie.



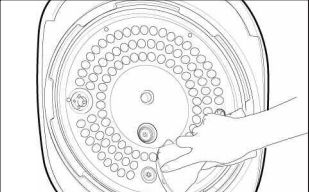
Cuerpo interior
Pase un trapo por encima después de cada uso, prestando especial cuidado a la superficie del sensor de temperatura.



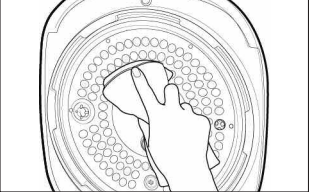
Carcasa
Utilice un trapo húmedo y bien escurrido.



Borde de la tapa
Compruebe que no se acumulen sustancias.

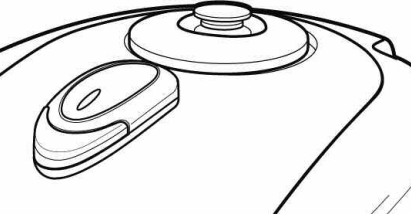


Válvula de limpieza
Utilice un paño húmedo y bien escurrido para limpiarla con suavidad antes y después de cada uso. No intente sacarla por la fuerza.



Tapa blanda de vapor
Estire suavemente por la parte trasera para extraerla del robot y luego presione hacia dentro los dos ganchos laterales para desmontar la rejilla de ventilación. Limpie con una esponja y detergente neutro. A continuación inserte de nuevo la rejilla, encajando los dos orificios, y presione la zona que lleva las guías para encajarla otra vez en el robot.

Válvula de ajuste de presión:



Utilice un paño húmedo y bien escurrido y compruebe regularmente que el agujero no esté obstruido. Para desmontar la válvula, gire el pomo de apertura hasta la posición Cerrado, tire de la válvula hacia arriba y desenrósquela en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Para desatascar el agujero, utilice el pin de descompresión y luego enrosque la válvula de nuevo.

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

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 añádale 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  aparece en pantalla.

Sobre la máquina:

Cuando estrene su Chef Plus Induction, 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 asegurarse de que mantiene su capacidad antiadherente.

Recuerde que los menús personalizables (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 preconfigurados (Arroz, Pasta, Pescados, Carnes, Postres y Verduras), 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 y aplique cuando sea necesario el programa de Autolimpieza. Después de ésta, limpie la cubeta y la tapa. Puede lavar la cubeta en el lavavajillas, aunque es más recomendable hacerlo a mano.

Chef Plus Induction 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 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).

En caso de tener algún problema durante el uso de Chef Plus Induction, compruebe los siguientes detalles antes de contactar con el Servicio de Atención al Cliente.

ERROR	POSIBLES CAUSAS
El agua se ha desbordado de la cubeta	Compruebe que haya utilizado la cantidad de agua necesaria, sin sobrepasar el límite marcado en la cubeta.
Detecta un olor extraño antes o durante la cocción.	Limpie su Chef Plus Induction después de cada uso y compruebe que no haya restos de comida debajo de la cubeta o en la tapa.
“E_ _”, “E_ t”, “E_ P” aparecen en pantalla.	Indican que el sensor de temperatura no funciona. Desenchufe su Chef Plus Induction y llame al Servicio de Atención al Cliente.
Los botones no funcionan y aparece el símbolo “L J” en pantalla.	Compruebe que la cubeta esté colocada correctamente y que la tensión sea de 220V.
Los botones de Iniciar y Aplazar no funcionan y en la pantalla aparece el símbolo “E O I”.	Compruebe que el pomo de apertura esté en posición Cerrado e incline la válvula de presión para extraer todo el vapor de la cubeta.
El símbolo “E do” aparece en la pantalla.	Este símbolo aparece cuando se pulsa el botón Iniciar después de terminar la cocción y sin que se haya puesto el pomo de apertura en posición Abierto. Para solucionarlo, gire el pomo de apertura hasta la posición Abierto, colóquelo de nuevo en Cerrado y luego pulse Iniciar.
La tapa no se puede cerrar.	Compruebe que la cubeta esté bien colocada dentro de la unidad principal. Recuerde que para cerrar la tapa, el pomo de apertura debe estar en posición Abierto y, una vez cerrada la tapa, debe girarse hasta la posición Cerrado. Tenga en cuenta también que si hay comida caliente en la cubeta, puede que la presión impida cerrar la tapa. En ese caso, incline a un lado la válvula de presión para extraer todo el vapor.
Al finalizar la cocción, el pomo de apertura no se puede colocar en posición Abierto.	Incline a un lado la válvula de presión para expulsar todo el vapor del interior de la cubeta.
El pomo de apertura está en la posición Abierto, pero la tapa no se abre.	Incline a un lado la válvula de presión para expulsar el vapor y disminuir la presión del interior de la cubeta.
El vapor sale por la tapa durante la cocción.	Compruebe que no haya alguna sustancia en la goma de la tapa. Es recomendable cambiarla una vez al año, ya que se deteriora con el uso. Si a pesar de ello sigue saliendo vapor por la tapa, desenchufe el robot y llame al Servicio de Atención al Cliente.
El botón Cancelar no funciona durante la cocción.	Recuerde que hay que mantener el botón pulsado durante varios segundos.

RECETAS DE INICIACIÓN

RECETAS DE INICIACIÓN

Primeros platos

Espaguetis a la boloñesa

PREPARACIÓN: 20 min TIEMPO CHEF PLUS: 24 min

INGREDIENTES (para 4 personas)

Tomate frito / 300 g
carne de ternera picada / 300 g
espaguetis / 350 g
aceite de oliva / 1/4 medida + 4 cucharadas para engrasar la pasta
cebolla / 250 g
zanahoria / 150 g
ajo / 4 dientes
perejil / una ramita
azúcar / una cucharadita
orégano / una cucharadita
sal / una cucharada
agua / 4 medidas
parmesano rallado / 100 g

Modo exprés. Engrase la pasta cruda con un chorrito de aceite y remuévala bien antes de introducirla en la cubeta.

- 1 Pique muy finos el ajo, la cebolla, la zanahoria y el perejil.
- 2 Meta los ingredientes en la cubeta, por este orden: aceite, zanahoria, cebolla, perejil, ajo, tomate, azúcar y sal; remueva. Añada la carne y vuelva a remover. Por último, introduzca los espaguetis y el agua, mezcle, cierre la tapa y programe el menú Pasta.
- 3 Antes de servir, espolvoree el orégano y el queso y mezcle bien.

Arroz con gambas

PREPARACIÓN: 20 min TIEMPO CHEF PLUS: 25 min

INGREDIENTES (para 4 personas)

aceite / 50 g
ajos / 2 dientes
cebolla / 1 (mediana)
pimientos / 50 g
tomate / 200 g
gambas peladas / 200 g
agua / 3 medidas
caldo de pescado / una pastilla
arroz / 2 medidas
colorante alimentario / un sobre

Modo exprés.

- 1 Pele y pique los ajos, la cebolla, los pimientos y los tomates.
- 2 Métalos en la cubeta junto con el resto de ingredientes, cierre la tapa y programe el menú Arroz.
- 3 Al finalizar, deje reposar el plato 5 minutos antes de abrir la tapa. Abra la tapa y remueva bien.

Asado de verduras

PREPARACIÓN: 35 min TIEMPO CHEF PLUS: precalentamiento + 6 minutos

INGREDIENTES (para 4 personas)

cebolla / 200 g
pimientos verdes / 200 g
pimientos rojos / 200 g
zanahorias / 150 g
patata / 200 g
berenjena / 150 g
aceite / 4 cucharadas
sal / una cucharadita
pimienta / una pizca
agua / 1 /4 de medida
vino blanco / 1 /4 de medida

Modo exprés.

- 1 Pele y corte las verduras en trozos de 2x2 centímetros; salpimiente.
- 2 Introduzca todos los ingredientes en la cubeta y programe el menú Verduras.

RECETAS DE INICIACIÓN

Primeros platos

Lentejas estofadas

PREPARACIÓN: 15 min TIEMPO CHEF PLUS: 25 min

INGREDIENTES (para 4 personas)

lentejas pardina / 200 g
tomate / 100 g
pimiento verde / 100 g
zanahoria / 100 g
pimentón / una cucharada
aceite / 50 ml
pastillas de caldo / 2
sal
ajo / 2 dientes
cebolla / 200 g
agua / 5 medidas
laurel / una hoja

Modo exprés. Ponga las lentejas en remojo con abundante agua durante 1 hora.

- 2 Introduzca todos los ingredientes en la cubeta, remueva, cierre la tapa y programe el menú Presión a 135º durante 25 minutos.

Crema verdiblanca

PREPARACIÓN: 10 min TIEMPO CHEF PLUS: 20 min

INGREDIENTES (para 4 personas)

patatas / 500 g
puerros / 300 g
espinacas frescas / 150 g
ajo / un diente
leche / 3 medidas
aceite de oliva / 5 cucharadas
agua / 6 medidas
sal y pimienta
dados de pan frito / 50 g

Modo exprés.

- 1 Lave y corte las espinacas y los puerros en tiras; pele y corte las patatas en trozos gruesos.
- 2 Introduzca todos los ingredientes en la cubeta, excepto el pan frito. Cierre la tapa y programe el menú Presión 20 minutos a 135º.
- 3 Al terminar, traslade el contenido de la cubeta a otro recipiente, triture y rectifique la sal.
- 4 Sirva la crema con el pan frito por encima.

RECETAS DE INICIACIÓN

Segundos platos

Merluza en salsa verde

PREPARACIÓN: 20 min TIEMPO CHEF PLUS: 21 min

INGREDIENTES (para 4 personas)

perejil / 4 ramas
merluza / 800 g (en 4 trozos)
gambas peladas / 200 g
guisantes cocidos / 100g
ajo / 2 dientes
harina / 25 g
harina para rebozar / 100 g
vino blanco / una medida
aceite / 1/2 medida
agua / 1,5 medidas
sal

Modo exprés.

- 1 Pique el ajo y el perejil.
- 2 Sale y enharine la merluza y métala en la cubeta junto con las gambas, el perejil, el ajo, los 25 gramos de harina diluidos en el vino blanco, el aceite y el agua. Sazone con sal, cierre la tapa y programe el menú Pescados.
- 3 Sirva el plato acompañado de los guisantes cocidos.

Quiche exprés

PREPARACIÓN: 30 min TIEMPO CHEF PLUS: 75 min

INGREDIENTES (para 4 personas)

pasta quebrada / un fondo
queso rallado / 100 g
jamón serrano / 120 g
leche / 1,5 medidas
harina / 30 g
huevos / 5 (grandes)
nata líquida / 1 /2 medida
sal / una cucharadita

otros: un molde desechable de aluminio de 20 cm de diámetro

- 1 Extienda la masa quebrada en el molde de aluminio, recortando los bordes.
- 2 Bata la leche, la harina, la nata, los huevos y la sal. Añada el jamón serrano y el queso rallado; mezcle.
- 3 Vierta el relleno sobre la masa quebrada del molde e introduzca éste en la cubeta. Cierre la tapa y programe el menú Horno 1 hora a 180°.

Tortilla de patatas

PREPARACIÓN: 20 min TIEMPO CHEF PLUS: 26 min

INGREDIENTES (para 4 personas)

aceite de oliva / 1 /2
cebolla / 200 g
patatas para freír / 400 g
huevos / 6
sal / una cucharadita

- 1 Pele y corte la cebolla y las patatas en trozos pequeños.
- 2 Programe el menú Freír/Sofreír a 180° durante 26 minutos y vierta el aceite en la cubeta. Fría la patata y la cebolla durante 15 minutos, removiendo frecuentemente.
- 3 Cuando falten 11 minutos para el final del programa, incorpore los huevos batidos y la sal y mezcle bien. Luego gire el pomo de la tapa hasta la posición abierto, cierre la Chef Plus Induction y vuelva a poner el pomo en posición cerrado (dispone de un minuto para hacer esta operación sin que se cancele el menú).
- 4 Espere a que finalice la cocción.

RECETAS DE INICIACIÓN

Segundos platos

Pollo a la cazadora

PREPARACIÓN: 20 min TIEMPO CHEF PLUS: 20 min

INGREDIENTES (para 4 personas)

pollo / 1,2 kg
cebolla / una
champiñones / 300 g
ajo / un diente
tocino / 50 g
tomate frito / 1/2 medida
harina / 2 cucharadas
vino blanco / una medida
aceite de oliva / 4 cucharadas
agua / 2 medidas
sal y pimienta en grano

Modo exprés.

- 1 Corte el pollo en trozos pequeños, pique el perejil, el ajo y la cebolla, lave y corte los champiñones en láminas y corte el tocino a trozos muy finos.
- 2 Disponga todos los ingredientes en la cubeta, agregue la harina, salpimiente y remueva. Incorpore el tomate, el vino y las 2 medidas de agua y programe el menú Presión a 135° durante 20 minutos.
- 3 Cuando finalice el programa, rectifique la sal y sirva el pollo con las verduras en salsa.

Estofado de ternera

PREPARACIÓN: 15 min TIEMPO CHEF PLUS: precalentamiento + 17 minutos

INGREDIENTES (para 4 personas)

carne de ternera / 750 g
patatas grandes / 400 g
ajos / una cabeza
cebolla / 200 g
zanahorias / 2
laurel / una hoja
tomillo / una cucharadita
clavos / 2
5 bolitas de pimienta negra
vino blanco / 1 /4 de medida
agua / 5 medidas
sal / una cucharadita
aceite de oliva / 30 ml

Modo exprés.

- 1 Retire toda la grasa de la carne y trocéela. Limpie, pele y trocee las verduras.
- 2 Introduzca todos los ingredientes en la cubeta y programe el menú Carnes.

RECETAS DE INICIACIÓN

Postres

Brownies de chocolate y nueces

PREPARACIÓN: 15 min TIEMPO CHEF PLUS: 46 minutos

INGREDIENTES (para 4 personas)

nueces / 100 g
chocolate negro para postres / 160 g
mantequilla / 120 g
huevos / 2
azúcar / 120 g
harina / 60 g
sal / una pizca

otros:
mantequilla y harina / 20 g para engrasar la cubeta
molde de aluminio de 20 cm de diámetro

- 1 Derrita el chocolate en el microondas durante unos 2 minutos. Pasado el primer minuto, revuelva.
- 2 Bata enérgicamente para agregar la mantequilla a temperatura ambiente y los huevos; prosiga con la harina y el azúcar; finalice con las nueces y la sal.
- 3 Engrase un molde de 20 centímetros con la mantequilla y espolvoree la harina. Vierta la mezcla. Ponga el molde en la cubeta y programe el menú Postres.

Bizcocho rápido

PREPARACIÓN: 10 min TIEMPO CHEF PLUS: 25 minutos

INGREDIENTES (para 4 personas)

harina / 200 g
huevos / 3
levadura / 16 g
vainillina / una cucharadita
azúcar / 150 g
mantequilla / 100 g
leche / una medida

otros:
mantequilla y harina / 20 g para engrasar la cubeta

- 1 Engrase con la mantequilla la cubeta y espolvoree con la harina.
- 3 Triture todos los ingredientes con una batidora e introdúzcalos en la cubeta; cierre la tapa y programe el menú Horno a 162° durante 25 minutos.
- 4 Cuando esté tibio, desmolde volcando la cubeta sobre un plato.

Flan de huevo

PREPARACIÓN: 10 min TIEMPO CHEF PLUS: 20 min

INGREDIENTES (para 4 personas)

huevos / 4
azúcar / 3 /4 de medida
leche / 2 medidas
azúcar avainillado
caramelo líquido

Otros: 4 moldes individuales para flanes

- 1 Vierta el caramelo líquido en el fondo de los moldes.
- 2 En un bol, bata todos los ingredientes y meta el resultado en los moldes.
- 3 Vierta 2 medidas de agua en la cubeta y meta la bandeja de vapor con 4 flanes encima.
- 4 Programe el menú Vapor a 100° durante 20 minutos.
- 5 Desmolde en frío. Puede acompañar el flan con nata montada, nueces, helado. . .

RECETAS DE INICIACIÓN

Postres

Manzanas asadas

PREPARACIÓN: 30 min TIEMPO CHEF PLUS: 30 minutos

INGREDIENTES (para 4 personas)

manzanas Reineta / 4
frutos secos variados / 100 g
mantequilla / 10 g
azúcar / 50 g + 2 cucharadas para espolvorear
limón / 1 (el zumo)
nuez moscada / una pizca
canela en polvo / 1/2 cucharadita
vino oloroso / 1 /4 de medida

- 1 Lave las manzanas y corte una rodaja en la parte del tallo para hacer una base donde se sostengan. Vacíelas con una cucharilla para que adquieran forma de vaso, procurando que las paredes no queden demasiado finas.
- 2 Incorpore el azúcar y la canela en el interior de las manzanas. Disponga un cuadradito de mantequilla sobre cada manzana.
- 3 Meta un trozo de papel antiadherente en la cubeta y coloque las manzanas dentro. Espolvoree 2 cucharadas de azúcar por encima de todo.
- 4 Cierre la tapa y programe el menú Horno a 169° durante 25 minutos.

Arroz con leche

PREPARACIÓN: 30 min TIEMPO CHEF PLUS: 40 minutos

INGREDIENTES (para 4 personas)

leche / 5 medidas
piel de limón / 1 /2
canela / 1 /2 rama
arroz / 100 g
azúcar / 80 g
vainilla / una pizca

- 1 Introduzca todos los ingredientes en la cubeta de la Chef Plus Induction.
- 2 Programe el menú A fuego lento 40 minutos a 98°, con la tapa abierta y removiendo a menudo.
- 3 Deje enfriar fuera de la nevera antes de servir.

MANIPULACIÓN DE LA MÁQUINA

Mantenga su Chef Plus Induction fuera del alcance de los niños.

Coloque su Chef Plus Induction sobre una superficie plana, seca y estable. No la ponga encima de material textil ni dentro de una estantería o mueble cerrado.

No sitúe el robot cerca de la luz directa del sol o de fuentes de calor como estufas o cocinas a gas. Tampoco lo utilice cerca de un campo magnético.

No deje que su Chef Plus Induction entre en contacto con agua, insecticida u otras sustancias químicas. Si entra un insecto en el circuito interno del robot, llame al Servicio de Atención al Cliente.

Limpie el polvo o cualquier otra sustancia que pueda haber en el sensor de temperatura o en la cubeta.

Limpie el robot después de cada uso.

No intente desplazar el robot cogiéndolo por las asas de la cubeta. En la parte inferior de la unidad principal hay entrantes para hacerlo.

Consulte a su médico antes de usar Chef Plus Induction si utiliza marcapasos o algún dispositivo médico electrónico.

VAPOR Y ELECTRICIDAD

No acerque la cara o las manos a la salida de vapor.

No ponga trapos u otros objetos en la salida de vapor o la válvula de ajuste de presión.

No inserte objetos metálicos como alambres en la salida de vapor o cualquier otra ranura del robot.

No inserte el pin descompresor en ningún otro sitio que no sea la válvula de ajuste de presión. Tampoco introduzca agujas en el ventilador u otras ranuras.

No enchufe otros aparatos a la misma toma de corriente que Chef Plus Induction. Utilice solo enchufes aptos para corriente nominal igual o superior a 15A.

Desenchufe su robot cuando no vaya a utilizarlo. Úselo solo con corriente alterna de 220V.

No enchufe o desenchufe su Chef Plus Induction con las manos mojadas. Elimine cualquier sustancia extraña del enchufe con un trapo limpio.

No deje el cable de Chef Plus Induction al alcance de mascotas o materiales cortantes. No lo aplaste, doble, ate o tire con fuerza de él. Cuando desenchufe el robot, tire del enchufe, no del cable.

Compruebe que el enchufe no esté suelto, dañado o deformado; en caso de estarlo, llame al Servicio de Atención al Cliente.

USO COTIDIANO

Mantenga el pomo de apertura en posición Cerrado siempre que no utilice su Chef Plus Induction

No utilice cubetas deformadas o que no hayan sido diseñadas para Chef Plus Induction. Tampoco use Chef Plus Induction sin la cubeta.

No sobrepase nunca la marca de capacidad máxima de la cubeta.

No cubra la tapa de su Chef Plus Induction durante el precalentamiento o la cocción.

No tire de la válvula de presión por la fuerza. Podría bloquearse.

Limpie y compruebe el montaje de la válvula de presión antes y después de cada uso.

En los menús con presión, no gire el pomo de apertura hasta la posición Abierto durante la cocción. Cuando termine, no intente abrir la tapa por la fuerza antes de que haya salido todo el vapor.

A TENER EN CUENTA

Si se produce humo u olor a quemado, desenchufe su robot y contacte con el Servicio de Atención al Cliente (SAT).

Llame al SAT si el revestimiento interior de la cubeta empieza a deteriorarse (el desgaste de la capa de protección es normal después de un uso prolongado del robot). No lo limpie con estropajos duros, productos abrasivos, etc.

No intente arreglar o desmontar su Chef Plus Induction. Si lo hace será excluido de la garantía.

No utilice Chef Plus Induction para algo que no sea cocinar, ni use la cubeta para otros propósitos. Podría deformarla y dañar su capa de protección.

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

902 49 15 15

Para más información sobre la máquina,
su uso y trucos de cocina puede entrar en las webs:

www.chefplusinduction.com
[y www.chefplus.es](http://www.chefplus.es)

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación de su Chef Plus Induction en base a la legislación vigente, excepto las piezas consumibles como cubetas interiores, aros de silicona o baterías y accesorios. En caso de mal uso por parte del usuario, el servicio de garantía no se hará responsable de la reparación. El servicio de garantía recogerá su robot en su domicilio (no recogerá accesorios como el vasito medidor, el pin de descompresión, la bandeja de vapor, el manual, etc., y por tanto no se hará responsable de posibles extravíos) y se lo devolverá en perfecto estado en un plazo máximo de 30 días.

Especificaciones del modelo

Fuente de alimentación 220V-230V~, 50Hz

Consumo de energía 1400W

Longitud del cable de alimentación 1,4 metros

Peso 6.7kg

Dimensiones

Ancho 29.6cm

Largo 38.6cm

Alto 28.7cm

Importador:

Iniciativas Flash Dor, S.L.

Numancia, 187, 7

08034-Barcelona



