

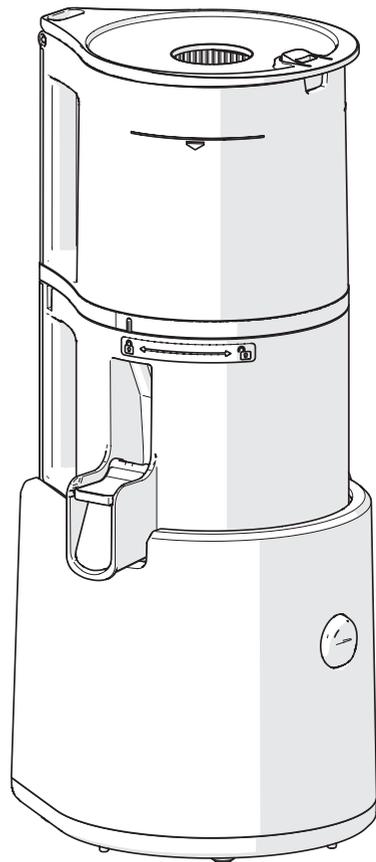


Chef Plus

ESSENTIAL PRO

INSTRUCCIONES DE USO

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de usar el aparato y consérvelo en buenas condiciones.



ÍNDICE

1 Advertencias de seguridad.....	2	6 Especificaciones de uso según los tipos de alimento.....	10
2 Partes y accesorios.....	3	7 Solución de problemas.....	12
3 Instrucciones de montaje.....	4	8 Ficha técnica.....	14
4 Funcionamiento de Chef Plus Essential Pro.....	6	9 Garantía.....	15
4.1 Modo de uso			
4.2 Interruptor			
5 Consejos de limpieza y mantenimiento.....	8		

1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Antes de utilizar el producto, asegúrese de leer bien el manual de uso y siga debidamente sus instrucciones.

1. Este es un producto de uso doméstico, no lo utilice con fines comerciales.
2. No introduzca sustancias u objetos extraños en Chef Plus Essential Pro, aparte de los ingredientes en la tolva. Al introducirlos, no utilice un palillo, una cuchara o ningún otro objeto que no sea el empujador.
3. No utilice el aparato durante más de 30 minutos seguidos. El motor puede sobrecalentarse y provocar un mal funcionamiento. Cuando lo utilice de forma continuada, déjelo completamente en pausa durante 5 o 10 minutos.
4. Se recomienda utilizar el aparato con la salida de zumo abierta, de lo contrario, el zumo puede subir hacia la tolva, estancarse y dificultar su extracción.
5. Tenga en cuenta que Chef Plus Essential Pro y sus componentes no deben lavarse en el lavavajillas y no deben ser expuestos a temperaturas de más de 80 °C.
6. Manténgalo fuera del alcance de niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas.
7. 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 el SAT de Chef Plus.
8. Desconecte el cable mientras no se use, antes de montar y desmontar y antes de limpiar.
9. Evite el contacto con las partes móviles.

10. No utilice el aparato cuando el cable o enchufe esté dañado, después de un mal funcionamiento o si el aparato ha caído o existe algún daño. Contacte con el SAT de Chef Plus para examinar daños, reparaciones, recambios o ajustes eléctricos/mecánicos.
11. No utilice una corriente distinta a la especificada.
12. No use el aparato al aire libre. Está diseñado para un uso en espacios interiores.
13. Coloque el aparato en una superficie plana y estable para su uso.
14. No deje su Chef Plus Essential Pro sin supervisión mientras esté en funcionamiento.
15. No intente desmontar, reparar o modificar el aparato, ya que esto puede anular la garantía.

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

2. PARTES Y ACCESORIOS

①



②



1. Tapa de la tolva

2. Tolva. Contiene la zona de corte.

2a. Marca indicadora. Señala hasta dónde pueden llegar los ingredientes.

③



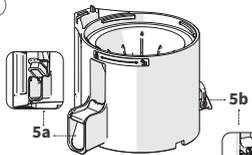
④



3. Parte superior del multiprensador

4. Parte inferior del multiprensador

⑤



⑥



5. Tambor. Contiene el multiprensador.

5a. Salida del zumo

5b. Salida de la pulpa

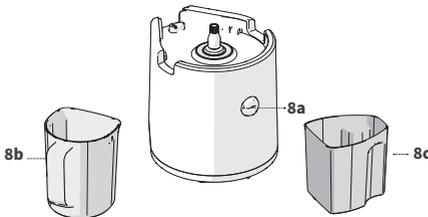
⑦



6. Cepillo de limpieza

7. Empujador

⑧



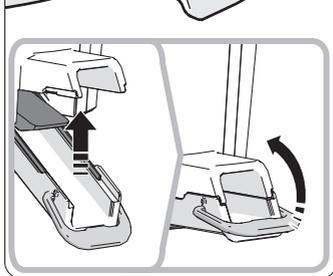
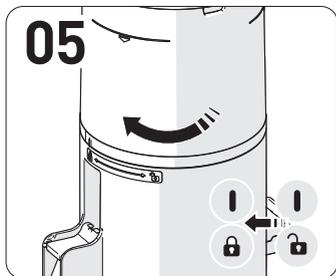
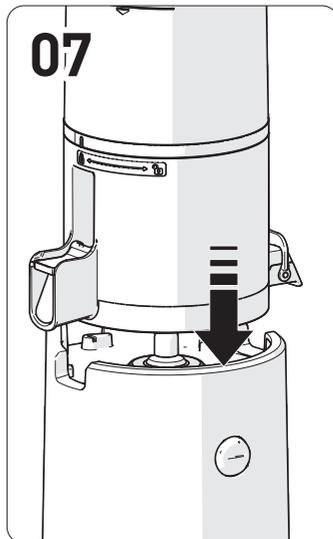
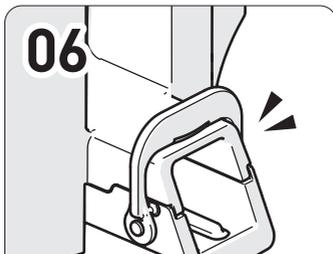
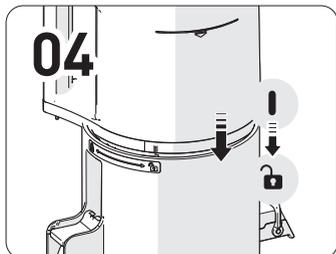
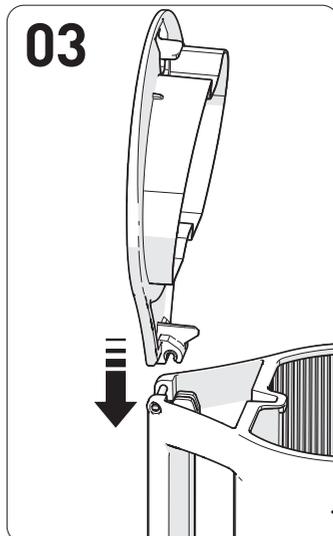
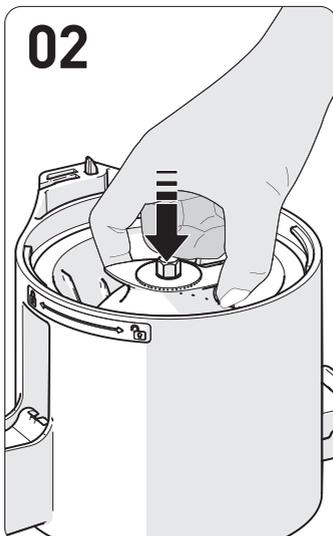
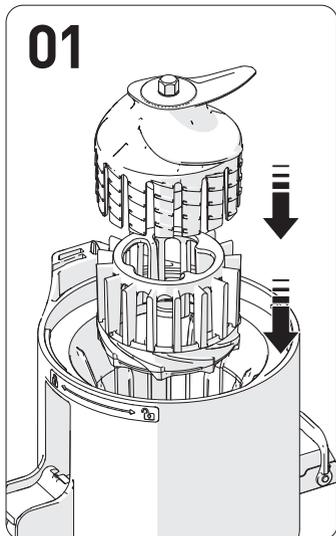
8. Base. Contiene el motor.

8a. Interruptor de encendido/reverso.

8b. Recipiente para el zumo.

8c. Recipiente para la pulpa.

3. INSTRUCCIONES DE MONTAJE



Para el montaje y desmontaje de Chef Plus Essential Pro:

- 1 Introduzca la parte inferior del multiprensador en el interior del tambor.
- 2 Encaje la parte superior del multiprensador. Presione firmemente la parte superior e inferior del multiprensador para asegurarse de que están correctamente ensamblados.
- 3 Monte la tapa de la tolva verticalmente.
- 4 Alinee la marca de la guía de montaje de la tolva con la marca de la guía de montaje del tambor para ensamblarlos.
- 5 Gire la tolva ensamblada en el sentido de las agujas del reloj hasta la marca de la guía de montaje del tambor. Si las partes internas no están montadas correctamente, la tolva no cerrará.
- 6 Compruebe que las salidas del zumo y de la pulpa están bien cerradas. Si el aparato no está correctamente montado o la palanca no está bien colocada, puede haber fugas de zumo durante la extracción.
- 7 Coloque la tolva y el tambor sobre la base del producto. Asegúrese de que está correctamente montado.

Para desmontar el aparato, siga el mismo proceso de forma inversa. **Tenga en cuenta que para poder desensamblar el tambor de la tolva deberá sacarlos primero de la base.** Asegúrese de que está desenchufado antes de hacerlo.

Para el montaje y desmontaje de las piezas de silicona:

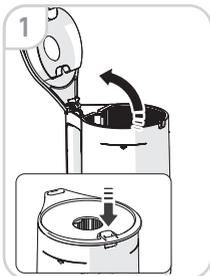
Las gomas de silicona que sellan Chef Plus Essential Pro deben mantenerse en buen estado para garantizar el mejor resultado. Recomendamos limpiarlas bien tras cada uso. Son piezas pequeñas que requieren un trato delicado. Si las gomas se desgastan por el uso, es necesario reemplazarlas contactando con el Servicio de Atención Técnico de Chef Plus: 93 288 46 51.

Para montar las piezas de silicona, colóquelas en sus respectivos sitios respetando la forma de la máquina y sin forzar el material. Es importante que estén bien limpias y secas. Asegúrese de que están colocadas en la dirección correcta y de que no se forman arrugas o dobleces durante su colocación (de cada pieza, puede enganchar primero un lado y después otro). Chef Plus Essential Pro puede tener fugas si el producto no está bien montado.

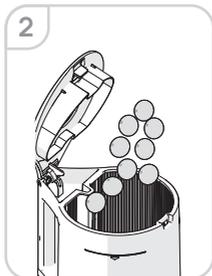
Para desmontar, extraiga las piezas con cuidado y sin forzar la silicona.

4. FUNCIONAMIENTO DE CHEF PLUS ESSENTIAL PRO

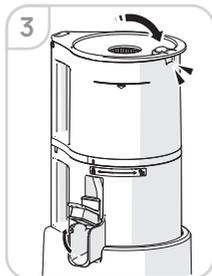
4.1 MODO DE USO



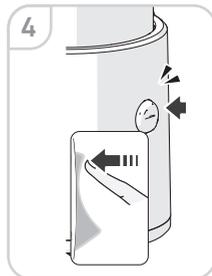
1
Abra la tapa de la tolva.



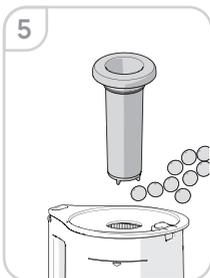
2
Añada ingredientes solo hasta la marca de la tolva.



3
Cierre la tapa de la tolva y abra los orificios de zumo y de pulpa.

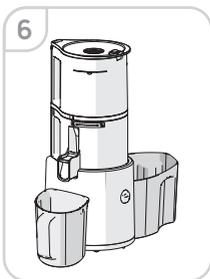


4
Pulse el interruptor para poner el aparato en marcha.

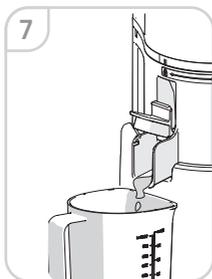


5
Para añadir más ingredientes durante el funcionamiento, utilice el conducto de alimentación o ábrala de nuevo por completo.

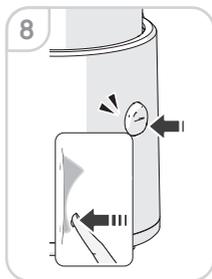
- El funcionamiento parará al abrir la tapa.
- Puede ayudarse del empujador para que los ingredientes se deslicen hacia el multiprensador.



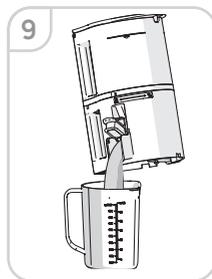
6
Vigile que los contenedores de pulpa y zumo no se llenen.



7
Deje que la máquina siga funcionando durante aproximadamente 1 minuto más después de que todos los ingredientes bajen al tambor.



8
Una vez terminada la extracción de zumo y de pulpa, pulse el interruptor para detener la máquina.



9
Vierta el zumo restante inclinando la tolva y el tambor.

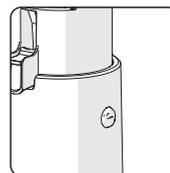
4.2 INTERRUPTOR

FUNCIÓN DE ENCENDIDO

Introduzca los ingredientes en la tolva y cierre la tapa. Ponga el interruptor en modo encendido. Si quiere añadir más ingredientes a medida que Chef Plus Essential Pro funciona, puede hacerlo por el conducto de alimentación, ayudándose del empujador, dejando que caigan hasta el multiprensador.

FUNCIÓN DE REVERSO

Si un ingrediente queda bloqueado en el aparato, puede usar la función de reverso. Presione el botón de modo reverso durante 3-5 segundos, repita 2-3 veces si es necesario. Una vez el multiprensador ha parado completamente, presione el botón de modo encendido (ON) para continuar.



Encendido (ON)



Parada (STOP)



Función de reverso (REV)



NOTA

Si la máquina no funciona incluso después de seguir los pasos anteriores, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente, desmonte el tambor y sepárelo de la tolva, en este orden, para sacar el multiprensador. Lávelo todo, séquelo y vuelva a utilizarlo. El motor no se detendrá de inmediato, continuará girando lentamente antes de detenerse por completo.

Tenga en cuenta que...

- Si no se limpia el producto inmediatamente después de su uso, las piezas de acero inoxidable y otras partes pueden corroerse o decolorarse. Además, los contaminantes y la pulpa pueden secarse y quedarse pegados en el interior, lo que dificulta su desmontaje y limpieza y también puede causar un deterioro del rendimiento.
- Asegúrese de limpiarlo y secarlo inmediatamente después de usarlo y guárdelo en un lugar limpio.
- Para el almacenamiento a largo plazo, utilice un cepillo de limpieza para lavarlo.
- No lo limpie con agua hirviendo o a alta temperatura ni utilice una esponja de limpieza, una esponja de acero, ni productos de limpieza abrasivos.
- No limpie el producto a una temperatura de 80 °C o superior. No lo coloque en el lavavajillas, la secadora, el microondas, etc.



6. ESPECIFICACIONES DE USO SEGÚN LOS TIPOS DE ALIMENTO

Antes de exprimir, tenga en cuenta los siguientes consejos:

- Añadir una gran cantidad de alimentos o grandes trozos a la vez puede atascar Chef Plus Essential Pro, así que introdúzcalos en pequeñas porciones. No sobrepase la marca de límite de la tolva.
- Asegúrese de excluir los ingredientes que le produzcan alergias.
- Note que los ingredientes marchitos, secos o congelados solo pueden producir una pequeña cantidad de zumo o ninguna.
- Este producto no debe ser utilizado para moler o triturar semillas.

La introducción de los siguientes ingredientes, imposibles de exprimir, puede provocar daños o un mal funcionamiento:

- Ingredientes que no pueden ser exprimidos como semillas de sésamo, granos de café, chiles, así como anguilas, gambas, calamares, etc.
- Frutas empapadas en alcohol, miel o azúcar.
- Ingredientes cuyas características hacen que sea difícil exprimirlos, como bayas, cactus, membrillo, caña de azúcar, bellotas, etc.
- Hielo.

Antes de introducir los ingredientes, siga las siguientes indicaciones para mantener su Chef Plus Essential Pro en perfectas condiciones y obtener unos resultados óptimos:

CÍTRICOS Y FRUTAS CON PIEL GRUESA

Pomelos, naranjas, limones, etc., y piñas, melones, sandías, granadas, etc.

Prepare los ingredientes pelándolos y cortándolos en trozos más pequeños para que quepan en la entrada de la tolva. Retire todas las semillas duras y no masticables antes de introducirlo.

FRUTAS CON SEMILLAS

Uvas, manzanas, melocotones, caquis, ciruelas, cerezas, peras, melones, etc.

En el caso de ingredientes que contengan semillas duras e imposibles de masticar o semillas de gran tamaño, asegúrese de retirar las semillas y utilizar solo la carne de la fruta. Las semillas duras pueden detener el funcionamiento o dañar las piezas. Las semillas de las manzanas son tóxicas, así que elimínelas en la medida de lo posible. En el caso de las uvas, arránquelas del racimo y límpielas bien. No exprima solo ingredientes demasiado blandos, mézclelos con otras frutas y verduras; el zumo puede estancarse en el interior del tambor y dificultar su extracción.

ALIMENTOS DUROS

Nueces, cacahuets, almendras, semillas de girasol, piñones, judías, etc.

Añada solo una pequeña cantidad o añádalos junto a otros ingredientes después de haberlos remojado en agua durante horas.

FRUTAS BLANDAS

Extracción única, como bayas, tomates cherry, piñas, etc.

Limpie a fondo y corte los ingredientes en trozos pequeños que puedan caber en la entrada de la tolva. En el caso de las frutas y verduras con tallos, retire primero los tallos.

Extracción mixta como fresas, kiwi, plátanos, tomates, mangos, etc.

En el caso de los ingredientes secos y viscosos, mezclarlos con otros ingredientes para su extracción. Retire las pieles, los tallos y también las semillas, si las hubiera.

HORTALIZAS DE RAÍZ

Zanahorias, remolachas, jengibre, boniatos, patatas, ajo, etc.

Lave los ingredientes con agua para eliminar la suciedad y otras sustancias extrañas. Para los ingredientes fibrosos, pele la piel exterior, córtelo en trozos pequeños y añada otros ingredientes blandos o líquidos. Para los ingredientes largos, córtelos verticalmente para su extracción.

VERDURAS DE HOJA Y TALLO

Apio, col rizada, col, perejil, hierba de trigo, cebollino, etc.

Corte los ingredientes en trozos de 3 cm o menos para su extracción. Las verduras de hoja y de tallo son ásperas y fibrosas, no es fácil extraer el zumo y pueden quedar atrapadas en el multiprensador. Para evitarlo, añada otros ingredientes blandos o líquidos.

FRUTA CONGELADA (PARA HACER GRANIZADOS, BATIDOS, ETC.)

Frutas con pieles gruesas, como sandías y melones

Antes de congelarlas, pele la piel exterior y corte los ingredientes en trozos más pequeños para que quepan en la entrada de la tolva.

Frutas con semillas, como mangos, melocotones y uvas

Utilice solo frutas congeladas sin semillas. En el caso de las frutas que tienen semillas duras e imposibles de masticar, asegúrese de retirar las semillas antes de congelarlas. En el caso de las uvas, congele solo las que no tengan semillas.

Frutas y verduras blandas, como plátanos, fresas, kiwis y tomates

Antes de congelarlos, pele completamente los plátanos, el kiwi, etc., y córtelos en trozos de 3 a 4 cm de largo que puedan caber en la entrada de la tolva. En el caso de los tomates cherry, las fresas, etc., retire los tallos antes de congelarlos.

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Haga las siguientes comprobaciones antes de solicitar una reparación. Si necesita contactar con el servicio posventa o le surgen dudas mientras usa el aparato, póngase en contacto con el SAT de Chef Plus. Cuando lo haga, tenga a mano el nombre del modelo, así como el número de serie del fabricante o los números que figuran bajo el código de barras.

1. CUANDO EMPIEZA A FUNCIONAR, SE OYE UN «CLIC»

Es el sonido del motor encajando con el multiprensador. No se trata de un mal funcionamiento.

2. NO PUEDO SEPARAR LA TOLVA DEL TAMBOR

Para poder separar la tolva del tambor es necesario separarlas primero de la base. Asegúrese de que el aparato está desenchufado cuando lo desmonte.

3. EL APARATO NO FUNCIONA SOLO CON EL CUERPO DEL PRODUCTO

Compruebe que todas las partes del producto están bien ensambladas, de acuerdo con las marcas de guía. Asegúrese de desconectar la máquina cuando monte o desmonte el producto.

4. NO FUNCIONA

Compruebe si el cable de alimentación está bien enchufado. Es posible que la máquina no funcione después de un largo periodo (30 minutos o más). Funcionará normalmente después de que se enfríe la base del producto (el motor).

5. SE DETIENE DURANTE SU USO NORMAL

Si ha introducido una cantidad excesiva de ingredientes o ingredientes extremadamente gruesos, pruebe a activar la función de reverso.

6. HAY GRIETAS EN LAS CUCHILLAS Y ARAÑAZOS EN LA PARTE SUPERIOR DE ESTAS

En el proceso de fabricación del moldeado, se crean marcas en forma de curva en los lados y en la parte superior del multiprensador, además de las marcas de moldeado de líneas rectas. Estas partes son normales y no afectan en absoluto al funcionamiento.

7. EL ZUMO SALE POR LA SALIDA DE LA PULPA INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE INTRODUCIR LOS INGREDIENTES

Según los ingredientes introducidos, pueden salir pequeñas cantidades de zumo por la salida de la pulpa. Esto no es un defecto del producto, sino un fenómeno causado por las características de los ingredientes. La fuga se detendrá una vez el aparato comience a funcionar. Si la fuga continúa, póngase en contacto con el SAT de Chef Plus.

8. EL ZUMO VUELVE HACIA LA TOLVA

Cuando se extrae zumo con la tapa de zumo cerrada, este puede retroceder hacia la tolva. Si aún después de abrir la tapa del zumo no se ha vertido suficiente contenido, abra la tapa de la tolva y vacíe el contenido.

9. HAY FUGAS DE ZUMO ENTRE LA TOLVA Y EL TAMBOR O ENTRE EL TAMBOR Y LA BASE DEL PRODUCTO

El zumo goteará si la junta de la tolva o la junta del tambor se han montado al revés o de forma incompleta. Compruebe que las juntas estén correctamente montadas.

10. LA TOLVA NO SE ABRE

Es posible que haya una cantidad excesiva de pulpa en el interior. Si elimina la pulpa encendiendo el aparato o activando la función de reverso durante 10 segundos dos o tres veces, el dispensador se abrirá con facilidad. Si se introducen sustancias extrañas o materias sólidas, las piezas pueden dañarse más gravemente si se intenta activar la función de reverso, por lo que debe ponerse en contacto con el SAT de Chef Plus.

11. EL TAMBOR TIEMBLA DURANTE LA EXTRACCIÓN DE ZUMO

El aparato puede tambalearse ligeramente debido a los movimientos del motor de la base del producto, dependiendo de las características de los ingredientes. No se trata de un mal funcionamiento. En comparación con los ingredientes blandos con mucho contenido de agua, puede parecer que los ingredientes relativamente más duros producen una mayor agitación.

12. LA TAPA DE DESCARGA ESTÁ CERRADA PERO LA PULPA SE DESCARGA

Aunque la palanca esté cerrada, la pulpa se descargará de forma natural. Dependiendo de los ingredientes utilizados, puede haber una diferencia en la cantidad y velocidad de descarga.

13. SE OYE UN RUIDO INUSUAL MIENTRAS SE HACE EL ZUMO

Es un sonido natural que se produce cuando los ingredientes se están triturando. Si los ingredientes son duros o resistentes, el ruido de extracción puede ser más fuerte que el que se oye al exprimir ingredientes más blandos.

8. FICHA TÉCNICA

VOLTAJE	220 V ~ 240 V
FRECUENCIA	50 Hz
CONSUMO DE ENERGÍA	150 W
VELOCIDAD (RPM)	60 r.p.m.
PESO	6,5 kg
DIMENSIONES	22,1 x 22,9 x 45,9 cm
TIEMPO DE TRABAJO CONTINUO	30 minutos aprox.
FILTROS SUMINISTRADOS	Sin filtros, sistema Multi-Screw SST
MOTOR	Inducción monofásico
GARANTÍA	10 años motor / 5 años piezas

9. GARANTÍA

GARANTÍA CHEF PLUS ESSENTIAL PRO

De conformidad con el Real Decreto Legislativo 7/2021, de 27 de abril, por el que se modifica 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 TRES 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, 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.U.
Avenida Diagonal, 662-664
08034 Barcelona

Para dudas, incidencias o compra de recambios, dirijase a nuestro Servicio de Atención al Cliente de Chef Plus al teléfono: 932 884 651

www.chefplus.es

/ChefPlusOficial



chef  **PLUS**