



# IRONMIX



cecotec

Manual de instrucciones  
Instruction manual  
Manuel d'instructions  
Bedienungsanleitung  
Manuale di istruzioni  
Manual de instruções





## ÍNDICE

1. Instrucciones de seguridad	/ 05
2. Piezas y componentes	/ 06
3. Panel de control y pantalla LCD	/ 06
4. Funcionamiento	/ 10
5. Resolución de problemas	/ 13
6. Limpieza y mantenimiento	/ 13
7. Especificaciones técnicas	/ 14
8. Reciclaje de electrodomésticos	/ 14
9. Garantía y SAT	/ 14
Recetario	/ 68

## INDEX

1. Safety instructions	/ 16
2. Parts and components	/ 17
3. Control panel and LCD display	/ 17
4. Operation	/ 20
5. Troubleshooting	/ 23
6. Cleaning and maintenance	/ 24
7. Technical specifications	/ 24
8. Recycling of household appliances	/ 25
9. Warranty and Technical Support Service	/ 25
Recipe book	/ 68

## SOMMAIRE

1. Instructions de sécurité	/ 26
2. Pièces et composants	/ 27
3. Panneau de contrôle et écran LCD	/ 27
4. Fonctionnement	/ 31
5. Résolution des problèmes	/ 34
6. Nettoyage et nettoyage	/ 34
7. Spécifications techniques	/ 35
8. Recyclage des électroménagers	/ 35
9. Garantie et SAV	/ 35
Livre de recettes	/ 68

## INHALT

1. Sicherheitshinweise	/ 37
2. Teile und Komponenten	/ 38
3. Bedienfeld und LCD-Display	/ 38
4. Bedienung	/ 41
5. Fehlerbehebung	/ 45
6. Reinigung und Wartung	/ 45
7. Technische Spezifikationen	/ 46
8. Recycling von haushaltsgeräten	/ 46
9. Garantie und technische Kundendienst	/ 46
Rezept-Buch	/ 68

## INDICE

1. Istruzioni di sicurezza	/ 47
2. Parti e componenti	/ 48
3. Pannello di controllo e display LCD	/ 48
4. Funzionamento	/ 52
5. Risoluzione di problemi	/ 55
6. Pulizia e manutenzione	/ 56
7. Specifiche tecniche	/ 56
8. Riciclaggio di elettrodomestici	/ 56
9. Garanzia e SAT	/ 57
Ricettario	/ 68

## ÍNDICE

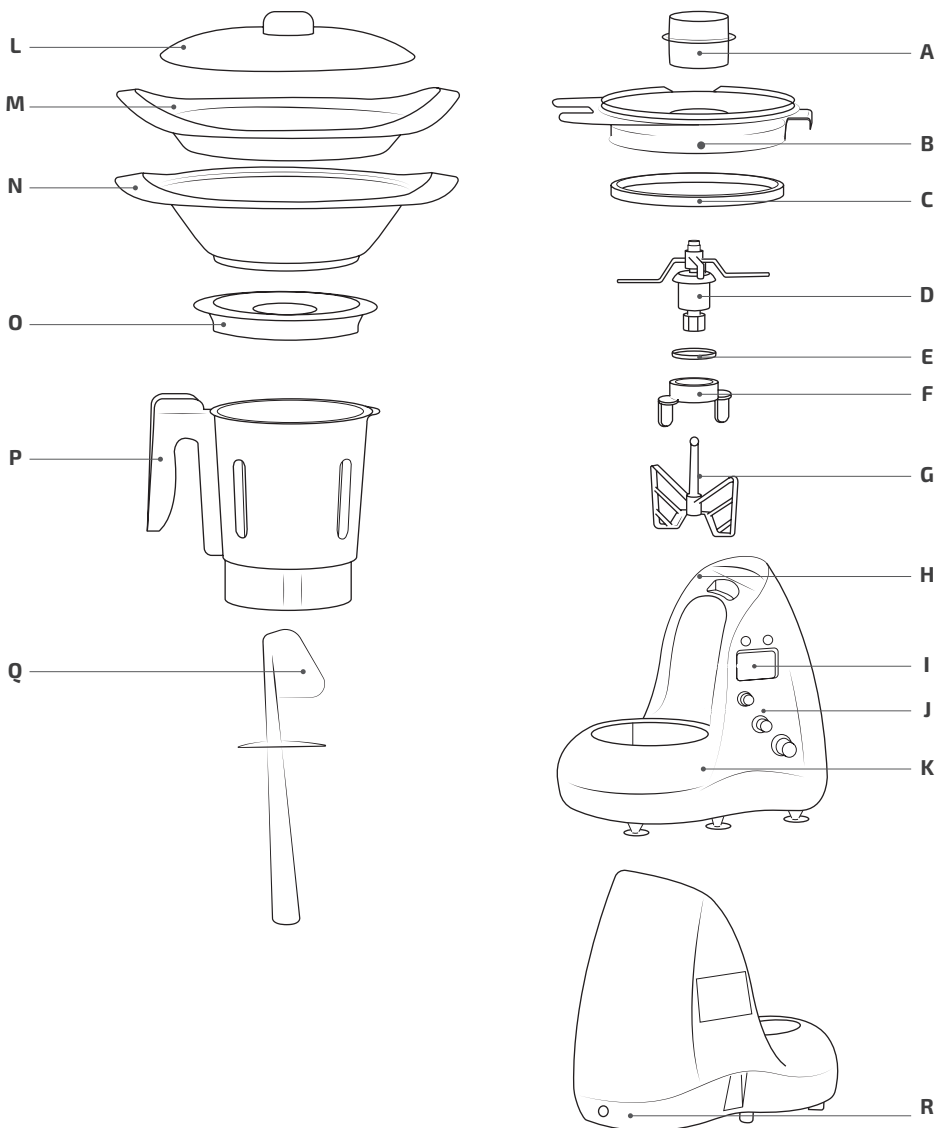
1. Instruções de segurança	/ 58
2. Peças e componentes	/ 59
3. Painel de controlo e LCD	/ 59
4. Funcionamento	/ 63
5. Resolução de problemas	/ 66
6. Limpeza e manutenção	/ 66
7. Especificações técnicas	/ 67
8. Reciclagem de eletrodomésticos	/ 67
9. Garantia e SAT	/ 67
Livro de receitas	/ 68



## PIEZAS Y COMPONENTES

Parts and components - Pièces et composants

Parti e componenti - Peças e componentes



## 1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de usar el producto lea bien las instrucciones. Guarde este manual para futuras consultas.

- Verifique que la tensión indicada en el producto se corresponde a la tensión local antes de conectarlo.
- Use solo piezas originales del fabricante. Su garantía se anulará si usa otras piezas de puntos de venta distintos.
- Nunca utilice el aparato si el cable principal, el enchufe u otras partes de la unidad están dañados.
- Limpie las partes del producto que entran en contacto directo con la comida antes del primer uso. Instale siempre el producto en una superficie plana, limpia y seca.
- No toque la cuchilla mientras funciona. No use la máquina si está dañada, contacte inmediatamente con el servicio técnico para encontrar alguna solución.
- Este producto no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Deje la máquina y el cable de alimentación fuera de su alcance.
- Este aparato puede ser usado por niños de 8 años de edad y mayores de 8 años si están continuamente supervisados.
- Nunca deje la máquina sin vigilancia mientras funciona.
- Apague el robot de cocina si desea cambiarlo de sitio o instalar algún accesorio.
- Espere hasta que las partes móviles hayan parado su funcionamiento antes de retirar el dispositivo.
- Nunca ponga el aparato en contacto con el agua u otras fuentes de humedad. No lo enjuague bajo el grifo y utilice solo un paño húmedo para su limpieza. Apague la máquina después de su uso.
- Apague la máquina antes de cambiar los accesorios.
- Este aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No lo utilice para fines comerciales ni industriales.
- El robot de cocina no está previsto para su operación por medio de un temporizador externo o un sistema de control-remoto



## **ESPAÑOL**

separado.

- Nunca aumente la temperatura de manera muy fuerte si ya tiene más de 60 °C. Debe hacerse gradualmente.
- Cuando cocine a una temperatura de 60 °C NO toque los botones de inicio o el recipiente de cocción.
- Asegúrese de que el equipo está instalado en una superficie adecuada, sólida y seca, especialmente cuando se utiliza la función vapor.

### **2. PIEZAS Y COMPONENTES**

- |                              |                           |
|------------------------------|---------------------------|
| A. Vaso medidor (Max. 90 ml) | J. Panel de control       |
| B. Tapa del recipiente       | K. Cuerpo principal       |
| C. Anillo hermético 1        | L. Tapa                   |
| D. Cuchilla                  | M. Bandeja de la vaporera |
| E. Anillo hermético 2        | N. Vaporera               |
| F. Fijación de las cuchillas | O. Base de la vaporera    |
| G. Mariposa                  | P. Jarra                  |
| H. Botón de liberación       | Q. Espátula               |
| I. Pantalla LCD              | R. Botón de encendido     |

### **3. PANEL DE CONTROL Y PANTALLA LCD**

#### **· Señal indicadora de temperatura**

Indica el calor de la máquina cuando se enciende.

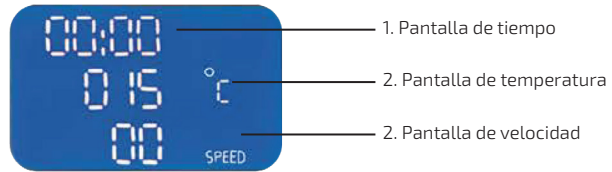
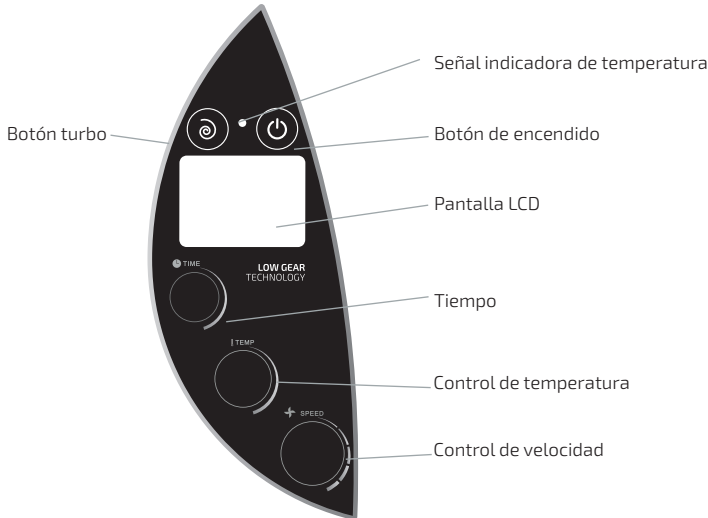
#### **· Botón Turbo**

Mantenga pulsado el botón "Pulse", el dispositivo puede alcanzar velocidad máxima en cuestión de segundos. Si la temperatura es igual o superior a 60 °C no actuará.

#### **· Botón Power**

Este botón se utiliza para calentar ininterrumpidamente a temperatura máxima (ideal para cocinar a vapor) y para cuando programemos tiempo y temperatura sin hacer uso de la velocidad.





### · Tiempo

Para el tiempo (tipo 1: 1 segundo - 60 minutos). Rotación derecha "+". Rotación izquierda "-". 1-60 segundos para que el tiempo aumente o disminuya, el intervalo es de 1 segundo. 1-10 minutos: para aumentar o disminuir el intervalo de tiempo es de 30 segundos. 10- 60 minutos: para que el tiempo aumente o disminuya el intervalo es de 1 minuto. Durante la cocción, el temporizador pita en la cuenta atrás (... 5, 4, 3, 2, 1) hasta que la máquina se apague automáticamente. Si el tiempo de cocción no está ajustado el temporizador contará (1, 2, 3, 4, 5...), hasta llegar a los 60 minutos.

### · Temperatura

La rotación en la dirección de las agujas del reloj es "+", y en la dirección opuesta "-". Temperatura ambiente: 20 °C -120 °C. Los aumentos de temperatura se hacen cada 1 °C. Cuando se selecciona la temperatura con el botón de rotación, la pantalla mostrará la temperatura elegida y, posteriormente, la temperatura actual de la jarra. Visualización de la velocidad:

Rango de velocidad: 1-12, cuando la temperatura es  $\leq 60$  °C, se limitará a 5 velocidades. Función rápida: cuando el dispositivo se detiene automáticamente, la pantalla se ilumina con un sonido



"beep" durante cinco segundos.

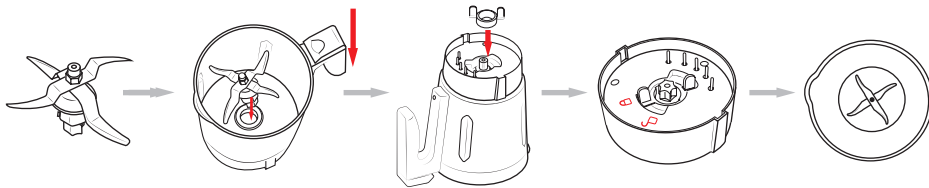
· **Velocidad** ↻

La rotación en la dirección de las agujas del reloj es "+" y en la dirección opuesta "-". Rango de velocidad: 1-12, cuando la temperatura es  $\leq 60$  °C las velocidades son limitadas y van de 1 a 5. Rango de velocidad: 1-12, cuando la temperatura esté por encima de los 60 °C de temperatura, no podrá seleccionar velocidades por encima de la velocidad 5. Inmediatamente después de programar velocidad el robot empezará a funcionar.

· **Función de aviso**

El aparato se parará automáticamente, la pantalla LCD parpadeará y se escuchará un "- beep" durante 5 segundos.

· **Cómo instalar la cuchilla**



1. Empuje la cuchilla a través de la abertura debajo de la jarra, asegúrese colocar la cuchilla en su posición correcta.
2. Gire la llave en la base de la cuchilla.
3. Gire la llave ligeramente hacia la derecha para asegurarse de que ha fijado bien la cuchilla.

**Advertencia:**

1. La cuchilla está muy afilada, manéjela con cuidado.
2. El anillo hermético debe instalarse en la cuchilla. Si no hay un anillo hermético del alimento a cortar puede haber fugas y dañar la unidad. Al retirar la cuchilla de la jarra, mantenga la parte superior con una mano y suelte la tuerca con la llave en la otra mano.

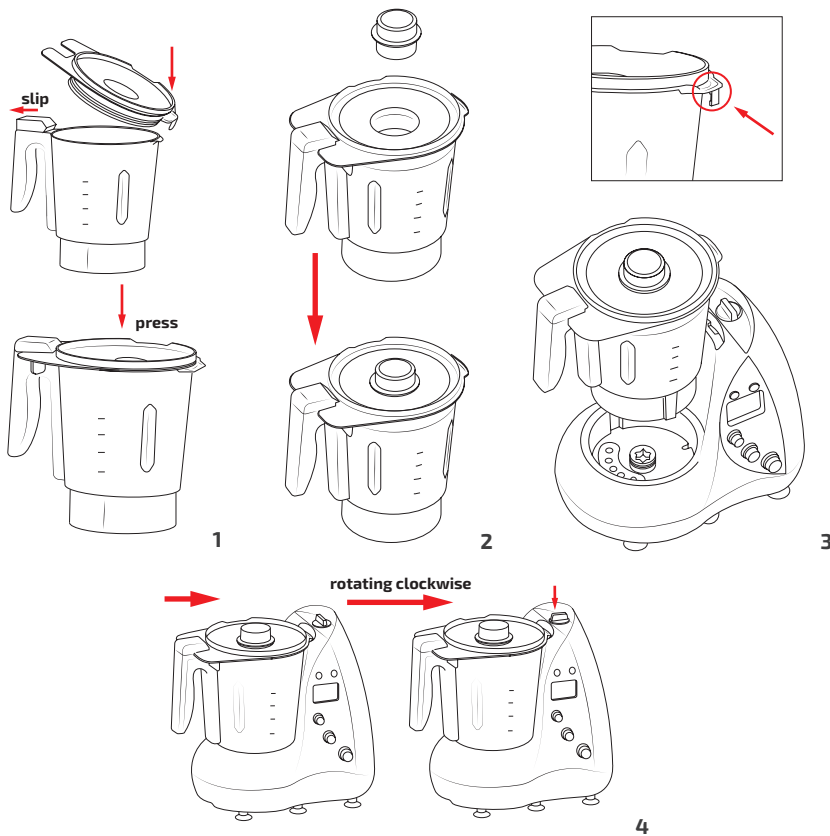
· **La jarra**

**Advertencia:** un símbolo indica que el recipiente está caliente y podría quemarse. La jarra del robot tiene una capacidad máxima de 3 litros.

**Advertencia:** por su seguridad, no exceda los 2 litros de capacidad para evitar riesgo de quemaduras.

· **Cómo instalar o quitar la jarra**

El aparato se parará automáticamente, la pantalla LCD parpadeará y se escuchará un "- beep" durante 5 segundos.



### Coloque la tapa (Figura 1)

1. Coloque la tapa sobre la jarra introduciendo en primer lugar la boca de la jarra.
2. Presione la tapa un poco para asegurarse de que esté bien fijada. Deberá fijar el anclaje posterior. Coloque el vaso medidor (Figura 2).
3. Inserte el vaso medidor y gírelo. Coloque el recipiente (Figura 3). Asegúrese de que las cuchillas estén bien puestas dentro de la jarra.
4. Coloque la jarra sobre la base.
5. Gire la pestaña del cuerpo principal en la dirección de las agujas del reloj en el cuerpo principal (Figura 4).

**ADVERTENCIA:** El dispositivo está equipado con un sistema de seguridad entre la cubierta y el cuerpo principal. El dispositivo no funcionará a menos que la tapa se haya cerrado correctamente. Existe un verdadero peligro de quemaduras causadas por la proyección de la comida, así que no trate de forzar la tapa. Abra la tapa después del final de la mezcla de la comida preparada. Si desea quitar la jarra de el cuerpo principal, siga estos pasos:

1. Gire la pestaña del cuerpo principal firmemente contra la dirección de las agujas del reloj.



## **ESPAÑOL**

2. Quite la jarra del cuerpo principal.
3. Gire el vaso medidor de la tapa.
4. Deslice el mango de bloqueo y retire la tapa.

### **4. FUNCIONAMIENTO**

#### · **Velocidad**

Para el uso del robot de cocina solo con velocidad siga los siguientes pasos:

1. Instale la cuchilla, ponga la comida en el interior del recipiente.
2. Coloque el recipiente en el cuerpo principal.
3. Coloque el recipiente hasta que se cierre.
4. Enchufe y encienda el dispositivo con el botón de encendido.
5. Seleccione el tiempo deseado para hacer su receta y la velocidad (1-12).
6. El "beep" se oirá cinco segundos después de que finalice el proceso y se detenga automáticamente el funcionamiento, en la pantalla verá una señal de que ha finalizado.
7. Después de su uso, apague el cuerpo principal. Retire el recipiente.
8. Extraiga la elaboración.

#### **Precaución:**

1. La cuchilla está muy afilada, ¡manéjela con cuidado!
2. Para transformar la comida dura como granos de café u otra clase, no corte más de 40 segundos.
3. Máximo para la masa: 500 g. ¡No prepare más de 500 gramos!

#### · **Temperatura**

Para el uso de su IRONMIX solo con temperatura, siga los siguientes pasos:

1. Instale la cuchilla, introduzca la comida en la jarra.
2. Coloque la tapa.
3. Instale el recipiente en el cuerpo principal.
4. Coloque el recipiente hasta que esté en la posición cerrada. Coloque el vaso medidor en la tapa.
5. Seleccione el tiempo de cocción y la temperatura que necesita para su receta (20 °C-120 °C). Pulse el botón Power y la luz indicadora parpadeará.
6. Se escuchará un "beep" 5 segundos después del final de la receta.
7. Apague el cuerpo principal. Retire la tapa del recipiente.
8. Saque la comida de la jarra.

#### **Precaución:**

1. No toque la parte metálica de la cuchilla.
2. ¡Nunca caliente la jarra cuando esté vacía!
3. Protección frente a altas temperaturas: cuando la temperatura en la jarra sea igual o superior a 60 °C, se limitará a una velocidad de 1 a 5.



• **Velocidad y Temperatura**

Cuando desee combinar ambas funciones siga los siguientes pasos:

1. Instale la cuchilla, ponga la comida en la jarra.
2. A continuación, cubra la jarra con la tapa, e instale la jarra en el aparato principal.
3. Gire la pestaña de la tapa hasta que quede bloqueada en la posición correcta. Ponga el vaso medidor en la tapa del recipiente.
4. Enchufe y encienda el interruptor de alimentación.
5. Ajuste el tiempo (menos de 1 hora) que necesita, el temporizador realizará la cuenta atrás (...5, 4, 3, 2, 1) descontando el tiempo. Si se salta el ajuste del temporizador, el temporizador empezará a añadir tiempo (1, 2, 3, 4, 5...). El rango de temperatura es (20 °C-120 °C), si no establece ninguna temperatura, la máquina no calentará, a continuación, seleccione la velocidad (1-12) . El aparato comenzará a trabajar y la luz indicadora de calor estará intermitente, (protección de alta temperatura: cuando la temperatura del recipiente interior es más de 60 °C las velocidades se limitan a 1-5), el aparato mantendrá el calor según la temperatura establecida.
6. Se escuchará el sonido "beep" 5 segundos, y el proceso se detendrá. La pantalla LCD parpadeará automáticamente hasta que la restablezca manualmente girando la velocidad a "0" o apagado.
7. Encienda el aparato principal. Retire la tapa del recipiente.
8. Saque el alimento procesado de la jarra.

**Precaución:**

1. ¡No toque la parte metálica de la taza o la cuchilla mientras está caliente!
2. ¡Sujete el asa de la jarra para mover el recipiente!
3. ¡Nunca caliente el recipiente cuando esté vacío!
4. ¡No caliente más de 500 ml de leche!
5. Protección de alta temperatura: cuando la temperatura en la jarra sea superior a 60 °C, las velocidades estarán limitadas de 1-5!

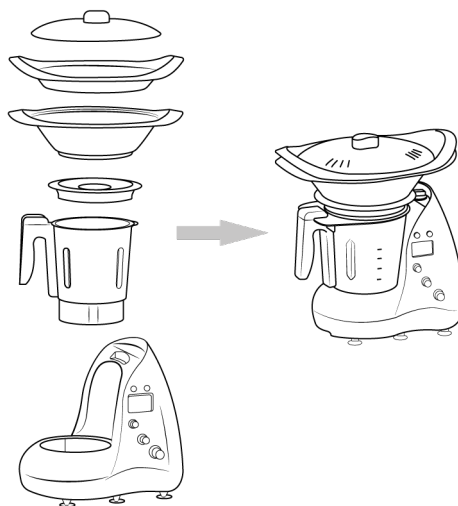
• **Cocina al vapor**

La cocción al vapor es perfecta para la preparación de alimentos como verduras, carnes, embutidos, pan, pescado, etc. Puede utilizar el vapor a través de esta combinación:

**Tapa + Bandeja de la vaporera y/o Vaporera + Tapa de la vaporera**

Utilice esta combinación para cocinar una mayor cantidad de comida, por ejemplo, hortalizas, patatas o grandes piezas de carne o embutidos. Siga estos pasos:

1. Instale la cuchilla.
2. Agregue el agua (0,5 l ≤ agua ≤ 2 l) en el recipiente. (Precaución: el agua en la





## **ESPAÑOL**

jarra debe ser superior a los 0,5 litros y se puede utilizar para cocinar sus alimentos con vapor durante 30 minutos).

3. Coloque el anillo hermético (C) de la tapa con fuerza, y luego cubra la tapa.
4. Coloque el recipiente en el cuerpo principal.
5. Gire la pestaña del cuerpo principal hasta que esté en posición cerrada.
6. Coloque el vaso medidor en la tapa.
7. Coloque el colador para vapores en la tapa de almacenamiento de la sopa.
8. Conecte y encienda el dispositivo.
9. A continuación, seleccione la temperatura a 100 °C.

### · **Cómo utilizar la mariposa**

La mariposa le ayudará a obtener mejores resultados para la clara de huevo o la mayonesa, la nata, etc. Cómo colocar o retirar la mariposa:

1. Sostenga el extremo de la mariposa.
2. Inserte la mariposa en la parte superior de la cuchilla.
3. Si desea retirar la mariposa, mantenga el extremo y sáquela girándola hacia ambas direcciones.
4. La velocidad es de 1 a 5 cuando la mariposa está en uso. De lo contrario, corre el riesgo de romperse.

### · **Uso de la mariposa**

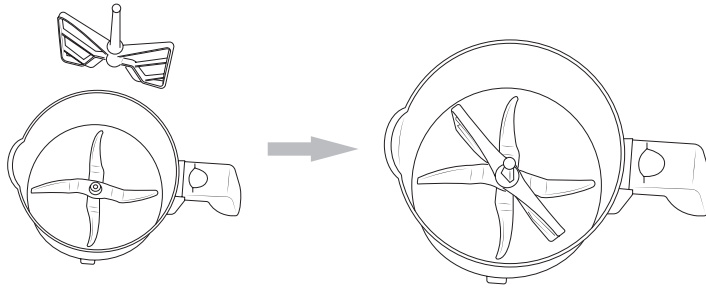
Siga estos pasos:

1. Instale la cuchilla y la mariposa y ponga la comida en el recipiente.
2. Cubra con su tapa.
3. Coloque el recipiente en el cuerpo principal.
4. Coloque el recipiente hasta que esté en posición cerrada. Coloque el vaso medidor.
5. Conecte y encienda el dispositivo.
6. Ajuste el temporizador, seleccione la velocidad (1-5).
7. Después de su uso, apague el cuerpo principal. Retire el recipiente.
8. Saque la comida preparada de la jarra.

#### **Precaución:**

1. No use la mariposa para amasar.
2. Modo de inicio una vez que todos los elementos estén en su lugar.
3. No agregue ingredientes muy duros que puedan dañar o bloquear la mariposa cuando la cuchilla esté en movimiento.





## 5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código	Problema	Solución
E01	Cuando la máquina se calienta y el detector no se enciende se debe a un sobrecalentamiento del circuito.	Llame al Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
E02	Imposible cerrar la tapa.	Apague la máquina girando en el sentido del reloj el botón de la tapa y el recipiente y vuelva a enchufar la máquina desde el inicio.
E03	1. El recipiente no encaja sobre el cuerpo principal. 2. La tapa no puede instalarse. 3. Tapa mal instalada.	Apague la máquina, instale la jarra o abra la tapa, quítela y vuelva a instalarla correctamente.
E04	1. Hay demasiados ingredientes o la velocidad es demasiado lenta. 2. El motor de la máquina se calienta.	1. Reduzca la cantidad de ingredientes o aumente la velocidad. 2. Detenga la preparación algunos minutos.
E05	Máquina dañada.	Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.

## 6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar la unidad, apáguela.
2. Durante la limpieza, no sumerja la jarra en agua.
3. Limpie el interior y el exterior del recipiente. Mantenga siempre las clavijas de contacto en la parte inferior del recipiente limpio y seco. ¡Limpie las clavijas de contacto solo con un paño húmedo!
4. Quite el anillo y elimine todas las piezas de conexión. ¡No limpie el recipiente y la cuchilla de metal en el lavavajillas!
5. Nunca utilice objetos afilados para la limpieza, ya que pueden dañar las partes funcionales o afectar a la seguridad del dispositivo.
6. ¡Maneje la cuchilla con cuidado!
7. Lave todas las piezas con agua y jabón. Límpielas inmediatamente después de su uso.



## ▶ **ESPAÑOL**

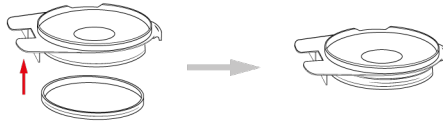
Enjuáguelas con agua limpia y caliente y séquelas inmediatamente.

8. Se aconseja lubricar la cuchilla con aceite vegetal.

9. ¡Limpie solamente el cuerpo principal con un paño húmedo!

10. Si es difícil limpiar el recipiente y la cuchilla, puede agregar agua caliente y jabón en el recipiente y encender el dispositivo a velocidad 1 durante unos segundos.

### · **Instalar el anillo hermético**



Por favor, instale "anillo de aire" de acuerdo a la figura anterior.

## **7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Ironmix

Model No.: 04026

1500 W, 220-240 V ~ 50/60 Hz

Made in China | Diseñado en España

## **8. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS**



La directiva europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) especifica que los electrodomésticos no deben ser reciclados con el resto de los desperdicios municipales. Dichos electrodomésticos han de ser desechados de forma separada, para optimizar la recuperación y reciclaje de materiales y, de esta manera, reducir el impacto que puedan tener en la salud humana y el medioambiente.

El símbolo del contenedor tachado le recuerda su obligación de desechar este producto de forma correcta. Si el producto en cuestión cuenta con una batería o pila para su autonomía eléctrica, esta deberá extraerse antes de ser desechado y ser tratada a parte como un residuo de diferente categoría.

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus electrodomésticos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

## **9. GARANTÍA Y SAT**

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre y cuando se conserve y envíe la factura de compra, el producto esté en perfecto estado físico y se le dé un uso adecuado tal y como se indica en este manual de instrucciones.



La garantía no cubrirá:

- Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, sumergido en algún líquido o substancia corrosiva, así como cualquier otra falta atribuible al consumidor.
- Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial de Cecotec.
- Si la incidencia ha sido originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación durante 2 años en base a la legislación vigente, excepto piezas consumibles. En caso de mal uso por parte del usuario el servicio de garantía no se hará responsable de la reparación.

Si en alguna ocasión detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono **+34 96 321 07 28**.



## **ENGLISH**

### **1. SAFETY INSTRUCTIONS**

Before using the appliance, read carefully these instructions. Keep these instructions for future reference.

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the mains voltage before connecting the appliance.
  - Use only original parts from the manufacturer. Your warranty will become invalid if such accessories or parts have been used.
  - Do not use the appliance if the power cord, plug, or any other part is damaged.
  - Clean the parts that come into contact with food thoroughly before using the appliance for the first time.
  - Place the appliance on a flat, dry, and clean surface.
  - Do not touch the blades, especially if they are running. They are very sharp. Hold the upper part of the blade while removing or re-installing it.
  - Do not use the accessories and/or the appliance if they have been damaged. Contact an authorized service centre in such case.
  - This appliance must not be used by children under the age of 8. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
  - This appliance can be used by children aged 8 or above, as long as they are given supervision.
  - Never leave the appliance unattended while in use.
  - Switch the appliance off before detaching or installing any accessory.
  - Before you remove any part off the appliance, wait until its moving parts have stopped running.
  - Never immerse the main body in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.
- Use only a moist cloth to clean the appliance. Unplug the appliance immediately after use.
- Switch off the appliance and disconnect it from the socket before changing accessories or approaching parts which move during its use.
  - This can be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and they understand the



hazards involved.

· This appliance is designed for household use only. Do not use it for commercial or industrial purposes.

Cleaning and maintenance must not be carried out by children.

· This appliance is not intended to be used by means of an external timer or remote control system.

· Never increase the speed abruptly when the temperature or heating temperature is more than 60 °C.

· When processing hot food (for temperatures above 60 °C) do not touch the measuring cup or press the pulse button.

· Make sure to place the appliance on a clean, solid and even surface that cannot be heated up, particularly when using the steamer.

## 2. COMPONENTS

A. Measuring cup (Max. 90 ml)

B. Lid of the container

C. Airtight sealing ring 1

D. Blade

E. Airtight sealing ring 2

F. Blade fixing element

G. Butterfly whisk

H. Release button

I. LCD display

J. Control panel

K. Main body

L. Lid

M. Steamer tray

N. Steamer

O. Steamer base

P. Jar

Q. Spatula

R. Power switch

## 3. CONTROL PANEL AND LCD DISPLAY

### · Temperature indicator light

It indicates the temperature of the appliance when it turns on.

### · Turbo button

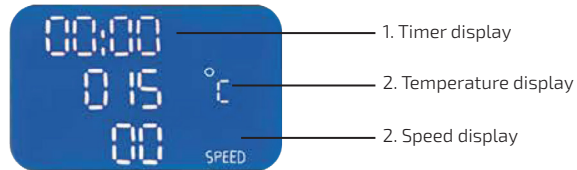
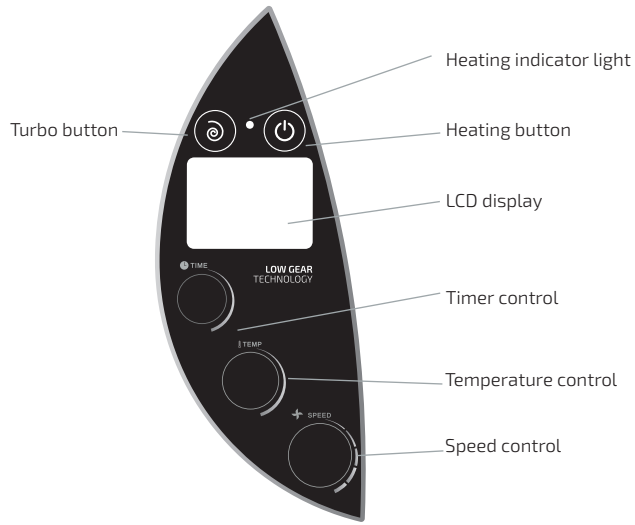
Hold the "Pulse" button, the appliance will reach maximum speed in seconds. If temperature is equal to or higher than 60 °C this button will not operate.

### · Power button

This button can be used to heat at maximum temperature (ideal for steaming) and to program time and temperature without speed.



## ENGLISH



### · Timer

Timer: (Timer range: 1 second-60minutes). Clockwise rotation (+); counterclockwise rotation (-). 1-60 seconds: Time can be increased or decreased in 1-second intervals. 1-10minutes: Time can be increased or decreased in 30-second intervals. 10-60minutes: Time can be increased or decreased in 1-minute intervals. When the timer has been set, the time on the LCD display will show the countdown and the appliance will beep at the end of said countdown (...5, 4, 3, 2, 1). If no timer has been set, the LCD will start counting upwards (1 2 3 4 5...) up to 60 minutes.

### · Temperature

Clockwise rotation (+); counterclockwise rotation (-). Temperature range: 20 °C - 120 °C. The temperature increases in 1 °C intervals. When you wish to adjust the temperature with the knob, the LCD display will show the selected temperature and, afterwards, the current temperature in the jug. Speed range: 1-12 when temperature is under 60 °C. Speed will be limited to level 5 if temperature exceeds 60 °C. Quick function: When the appliance stops automatically, the screen will light up and a 5-seconds beep will be emitted.

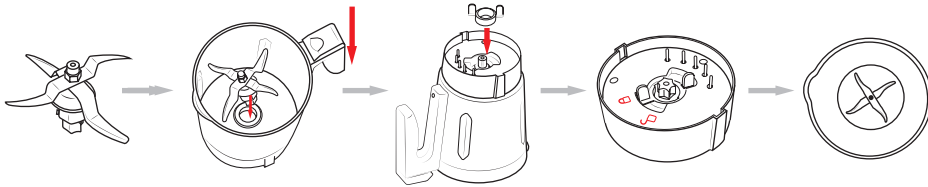
### · Speed

Clockwise rotation (+); counterclockwise rotation (-). Speed range: 1-12. When the temperature is over 60 °C, the speed is limited from speed 1 to 5. Immediately after programming the speed, the appliance will start working.



**Warning function:**

When the appliance stops automatically, the LCD screen will flash and beep for 5 seconds.

**• How to install the blade**

1. Push the blade through the opening at the bottom of the jar. Make sure that the blade is in the correct position.
2. Turn the key at the base of the blade.
3. Rotate the key lightly clockwise, to make sure it is locked correctly.

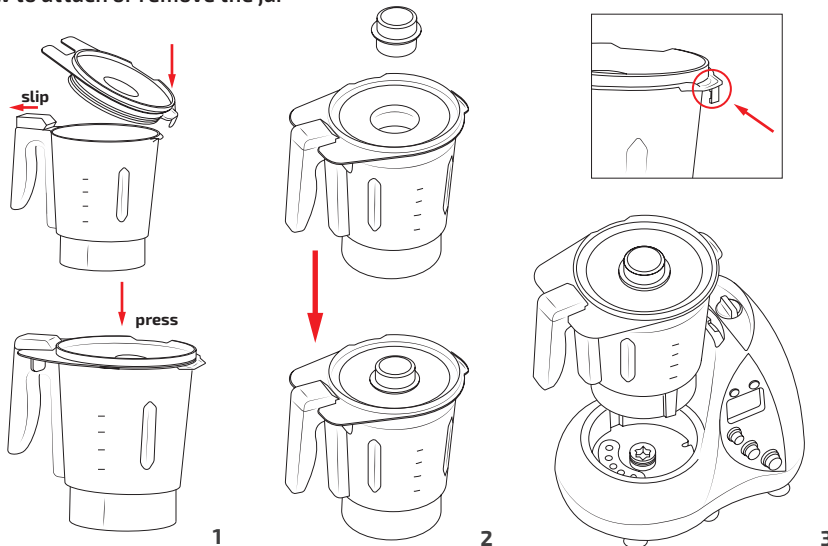
**Warning:**

1. The blade is very sharp. Handle with care. Hold only the upper part of the blade!
2. The airtight sealing ring must be fitted on the blade. Otherwise, the food to be chopped or cooked may leak out and damage the appliance. While removing the blade from the jar, please hold the upper part of the blade with one hand, and release the nut with the spanner.

**• Jar**

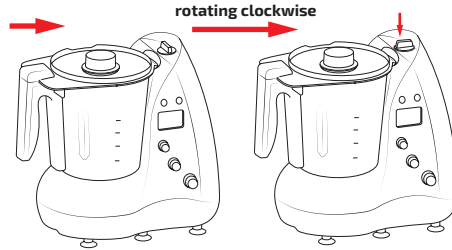
**Warning:** the "Hot surface" logo on the jar means it could be hot and you could burn yourself. The jar of the appliance has a maximum capacity of 3 liters.

**Warning:** for your safety, do not fill the jar over 2 litres while in use.

**• How to attach or remove the jar**



## ENGLISH



4

### Lid assembly (fig.1)

1. Place the lid on the jar. Fix the mouth of the jar first.
2. Press the lid lightly to make sure it is properly closed. Turn the lock and put the measuring cup in place (Fig. 2).
3. Insert the measuring cup and rotate the cup until it locks on lid. Make sure that the blades have been placed inside the jar.
4. Put the jar on its place (fig. 3).
5. Turn the lock on the main body clockwise (fig4).

**WARNING:** The appliance is equipped with a safety lock between the lid and the main body. The appliance will not work unless the lid has been closed properly. Danger! Burns could occur, due to the projection of food; do not try to force the lid of the jar open. Open the lid of the jar only after it has stopped mixing. If you want to remove the jar from the main body, please follow the steps below:

1. Turn the lock on the main body counterclockwise to unlock.
2. Withdraw the jar from the main body.
3. Rotate the measuring cup to remove it from the lid.
4. Slide the jar handle lock and take off the lid.

## 4. OPERATION

### · Speed

Follow the steps below to use the appliance with no heating settings:

1. Install the blade, put food into the container. .
2. Place the jar onto the main body.
3. Close the lid.
4. Plug the appliance and turn on the power switch.
5. Set the time you need for the recipe and select the speed (1-12).
6. The appliance will emit a "beep" and the LCD screen will show a signal when it has finished cooking.
7. After use, turn the appliance off and remove the jar from the main body.
8. Take the food out of the jar.



**Caution:**

1. The blade is very sharp. Handle it with care!
2. To process hard foodstuffs, such as coffee beans or others, do not grind longer than 40 seconds.
3. The maximum capacity for dough is 500 g. Do not prepare more than 500 g of dough!

**• Temperature**

Please, follow the steps below to use your IRONMIX only with temperature settings:

1. Install the blade and place food into the jar.
2. Close the lid.
3. Install the jar onto the main body.
4. Rotate the container until it is locked and place the measuring cup on the lid.
5. Set the time and temperature you need for the recipe (20 °C-120 °C), press the power button; the heating indicator light will start blinking.
6. The appliance will beep for 5 seconds once it has finished.
7. Turn the appliance off and remove the lid.
8. Take the food out of the jar.

**Advertencia:**

1. Do not touch the metallic parts of the blades.
2. Never heat up the jar while empty!
3. High temperature protection: when the temperature in the jar exceeds 60 °C, the speed is limited (speeds 1-5).

**• Speed and temperature**

Follow the steps below when you wish to combine both functions:

1. Install the blade and put the food into the jar.
2. Then, close the lid and install the jar onto the main body.
3. Rotate the lock of the lid to locked position and place the measuring cup on the lid.
4. Plug the appliance and turn on the power switch.
5. Set the time you need (less than 1 hour) and the timer will start a countdown (...5, 4, 3, 2, 1). If you skip the timer setting, the timer will count upwards (1, 2, 3, 4, 5...). The temperature range is (20 °C-120 °C); if no temperature is selected, the appliance will not heat. Then, select the desired speed (1-12). The appliance will start working and the heating indicator light will blink. (High temperature protection: when the temperature in the jar exceeds 60 °C, the speed is limited to 1-5). The appliance will maintain the selected temperature.
6. The appliance will beep for 5 seconds once it has finished. The LCD screen will blink until manually stopped by rotating the speed to "0" or turning the appliance off.
7. Turn the appliance off and remove the lid.
8. Take the food out of the jar.

**Warning:**

1. Do not touch the metallic parts of the jar or blade when hot!
2. Hold the handle of the jar only to move it!
3. Never heat up the jar while empty!
4. Do not heat more than 500 ml of milk at once!
5. High temperature protection: when the temperature in the jar exceeds 60 °C, the speed is limited (speeds 1-5).

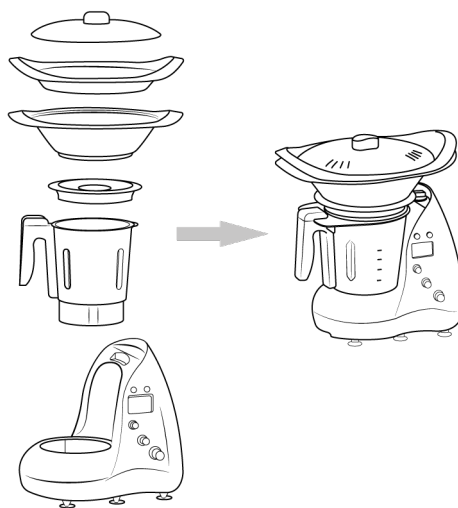
**· Steamer**

The steamer is perfectly suited to cook foodstuffs, such as vegetables, meat, sausages, bread, fish, etc. You can use the following combination:

**Base + Steamer tray and/or Steamer + Steamer lid**

Use this combination for larger amounts of the same type of food, e.g. vegetables, potatoes, or large pieces of meat or sausages. Please follow the steps below:

1. Install the blade.
2. Add water ( $0.5 \text{ l} \leq \text{water} \leq 2 \text{ l}$ ) in the jar. (Caution: The water in the jar should exceed 0.5 liter. This amount of water can be used to steam food for 30 minutes.)
3. Place the airtight sealing ring (C) on the lid, and close the lid.
4. Install the jar onto the main body.
5. Turn the lock of the main body to the locked position.
6. Place the steamer base on the jar.
7. Put the food on the steamer, close the lid and place the steamer on its base.
8. Plug the appliance and turn on the power switch.
9. Choose the steaming mode and set the temperature at 100 °C.

**· How to use the stirring butterfly whisk:**

The butterfly whisk will help you achieve better results while whipping cream, or beating mayonnaise or egg whites.

How to attach or remove the butterfly whisk

1. Hold the ball-shaped end of the butterfly.
2. Insert the butterfly on the upper part of the blade.
3. If you want to remove the butterfly from the blade, just hold the ball-shaped end and pull it out with small rotations in both directions.
4. The speed is limited (1-5) when using the butterfly whisk. Otherwise, the butterfly whisk

could easily break.

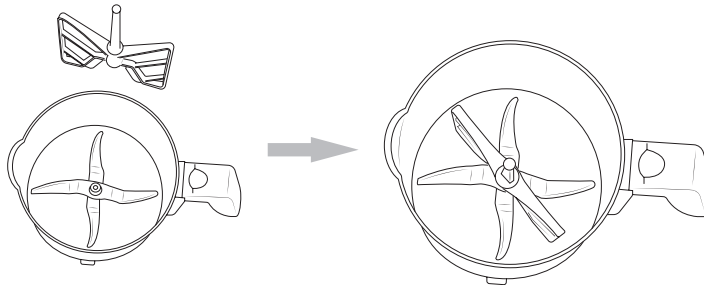
**· How to use the butterfly whisk:**

Please follow the steps below:

1. Install the blade and butterfly and put food into the jar.
2. Close the lid.
3. Install the jar onto the main body.
4. Turn the lock on the main body to locked position and put the measuring cup on its place.
5. Plug the appliance and turn on the power switch.
6. Set the timer and select the speed (1-5).
7. After use, turn the appliance off and remove the jar.
8. Take the food out of the jar.

**Warning:**

1. Do not use the butterfly to knead dough!
2. Start the appliance one the accessories have been properly installed!
3. Do not add hard ingredients that might damage or block the butterfly when the blade is in motion and the butterfly is assembled!



**5. TROUBLESHOOTING**

Code	Problem	Solution
E01	When the appliance heats up, the detector might not turn on due to overheating.	Please contact the official Technical Support Service of Cecotec.
E02	The lock on the main body does not lock.	Turn off the machine, make sure the jar and the lid are properly placed, and turn on the appliance.
E03	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The jar cannot be not installed on the unit.</li> <li>2. The lid cannot be installed</li> <li>3. The lid is not properly installed</li> </ol>	Turn off the machine and install the jar or close the lid. Take off the lid and reinstall it correctly according to the manual. Reset the machine.



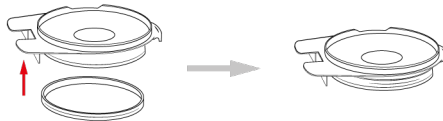
## ENGLISH

E04	1. Too many ingredients or the speed is too slow. 2. The motor heats up.	1. Reduce the amount of ingredients or set a higher speed. 2. Stop working for few minutes.
E05	Machine failure.	Contact the official Technical Support Service of Cecotec.

### 6. CLEANING

1. Before cleaning the appliance, switch it off and remove the plug from the socket.
2. While cleaning the appliance, do not immerse the jar in water.
3. After the jar cools down, remove the blade from the jar. Clean the inside and outside of the jar. Keep always the contact pins at the bottom of the jar clean and dry. Wipe the contact pins only with a wet cloth!
4. Never use pointy or sharp objects to clean the appliance, they may damage functional parts or affect its safety.
5. Do not wash in the dishwasher.
6. The blade is very sharp! Handle with care!
7. Wash all parts in warm soapy water. Clean them immediately after use. Rinse them with clear warm water and dry them immediately.
8. We recommend you to lubricate the blade with vegetable oil.
9. Wipe the main body only with a damp soft cloth!
10. If the jar and blade are hard to clean. You may have to add some warm soapy water in the jar and run the appliance at speed 1 for a few seconds.

#### · How to install the airtight sealing ring



Please install the "airtight sealing ring" according to the figure above.

### 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Ironmix

Model No.: 04026

1500 W, 220-240 V ~ 50/60 Hz

Made in China | Designed in Spain



## 8. RECYCLING OF HOUSEHOLD APPLIANCES



The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), specifies that old household electrical appliances must not be disposed of with the normal unsorted municipal waste. Old appliances must be collected separately, in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly. If the product has a built-in battery or uses batteries, they should be removed from the appliance and disposed of appropriately.

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

## 9. WARRANTY AND TECHNICAL SUPPORT SERVICE

This product is under warranty for 2 years from the date of purchase, as long as the proof of purchase is submitted, the product is in perfect physical condition, and it has been given proper use, as explained in this instruction manual.

The warranty will not cover the following situations:

- The product has been used for purposes other than those intended for it, misused, beaten, exposed to moisture, immersed in liquid or corrosive substances, as well as any other fault attributable to the customer.
- The product has been disassembled, modified, or repaired by persons, not authorised by the official Technical Support Service of Cecotec.
- Faults deriving from the normal wear and tear of its parts, due to use.

The warranty service covers every manufacturing defects of your appliance for 2 years, based on current legislation, except consumable parts. In the event of misuse, the warranty will not apply. If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact Cecotec Technical Support Service at **+34 963 210 728**.



## **FRANÇAIS**

### **1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ**

- Avant d'utiliser le produit, veuillez lire ces instructions de sécurité avec attention.
- Gardez bien ces instructions qui pourront s'avérer utiles.
- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant de brancher l'appareil.
- Utilisez uniquement les pièces d'origines du fabricant. Votre garantie s'annulera si vous utilisez d'autres pièces provenant d'autres points de vente.
- N'utilisez jamais l'appareil si le câble principal, la fiche ou d'autres parties de l'appareil sont endommagés.
- Nettoyez les parties de l'appareil qui sont en contact direct avec la nourriture avant la première utilisation. Installez toujours votre appareil sur une surface plate, propre et sèche.
- Ne touchez pas la lame lorsqu'elle est en marche. Elle est très coupante. N'utilisez pas votre appareil s'il est endommagé, contactez immédiatement le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour trouver une solution.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Laissez l'appareil et le câble d'alimentation hors de leur portée.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont constamment surveillés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Mettez l'appareil hors tension si vous désirez le changer de place ou installer/changer un accessoire.
- Attendez que les pièces mobiles aient arrêté de fonctionner avant de les retirer de l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil entrer en contact avec l'eau ni près d'une source d'humidité. Ne rincez pas avec de l'eau du robinet et utilisez uniquement un chiffon humide pour le nettoyer. Éteignez l'appareil après utilisation.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants ni des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils ne sont pas surveillés et/ou n'ont pas reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil, comprenant bien les risques qu'il implique.



- Cet appareil a été conçu pour une utilisation exclusivement domestique, ne l'utilisez pas pour des fins commerciales ni industrielles.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants.
- Le robot de cuisine ne doit pas être utilisé à travers une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- N'augmentez jamais la température de manière brutale si elle est déjà à plus de 60°. Cela doit se faire progressivement.
- Lorsque vous cuisinez à une température excédant les 60°, ne touchez pas le bouton de connexion ni le récipient de cuisson.
- Assurez-vous que l'appareil soit bien installé sur une surface adéquate, solide et sèche. Surtout lorsque vous utilisez la cuisson vapeur.

## 2. PIÈCES ET COMPOSANTS

- |                               |                           |
|-------------------------------|---------------------------|
| A. Verre mesureur (max. 90ml) | J. Panneau de contrôle    |
| B. Couvercle du récipient     | K. Unité principale       |
| C. Anneau hermétique 1        | L. Couvercle              |
| D. Lame                       | M. Plateau du cuit-vapeur |
| E. Anneau hermétique 2        | N. Cuit-vapeur            |
| F. Fixation des lames         | O. Base du cuit-vapeur    |
| G. Fouet papillon             | P. Bol                    |
| H. Bouton de déverouillage    | Q. Spatule                |
| I. Écran LCD                  | R. Bouton de connexion    |

## 3. PANNEAU DE CONTRÔLE ET ÉCRAN LCD

### · Témoin de la température

Indique la température de l'appareil lorsqu'il s'allume.

### · Bouton Turbo

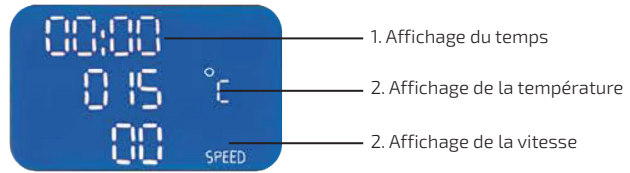
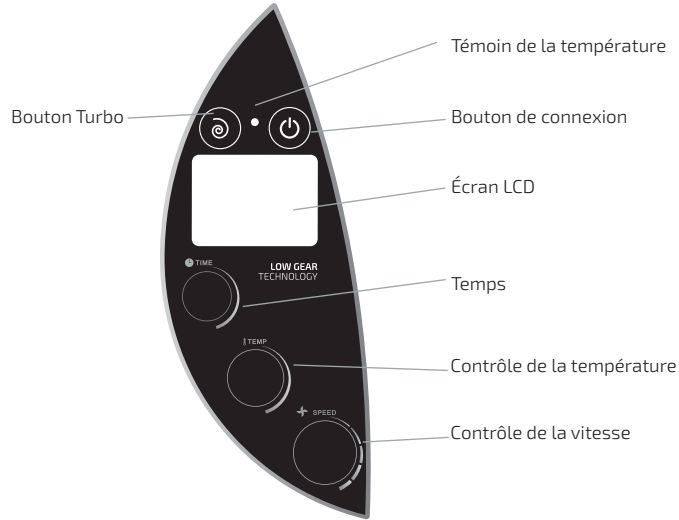
Maintenez appuyé le bouton « Pulse », l'appareil peut atteindre sa vitesse maximale en quelques secondes. Si la température est égale ou supérieure à 60 °C, il ne fonctionnera pas.

### · Bouton Power

Ce bouton s'utilise pour faire chauffer de façon ininterrompue à température maximale (idéal pour cuisiner à la vapeur) et lorsque vous programmez le temps et la température sans utiliser la vitesse.



## FRANÇAIS



### Temps

Pour la minuterie (type de minuterie : 1 seconde - 60 minutes) : rotation à droite « + », rotation à gauche « - ». 1-60 secondes : pour augmenter ou diminuer le temps, l'intervalle est d'1 seconde. 1-10minutes : pour augmenter ou diminuer le temps, l'intervalle est de 30 secondes. 10-60minutes : pour augmenter ou diminuer le temps, l'intervalle est d'1 minute. Durant la cuisson, la minuterie de l'appareil émet un son et un compte à rebours (... 5, 4, 3, 2, 1) jusqu'à ce que l'appareil s'arrête automatiquement. Si le temps de cuisson n'est pas réglé, la minuterie de l'appareil compte ( 1, 2, 3, 4, 5, ... ) jusqu'à atteindre 60 minutes.

### Température

La rotation dans le sens des aiguilles d'une montre est « + » et dans le sens inverse « - ». Température ambiante : 20 °C-120 °C. Les augmentations de la température se font par intervalle d'1 °C. Lorsque la température est sélectionnée à l'aide du bouton de rotation, l'écran affiche la température choisie et, postérieurement, la température actuelle du bol. Visualisation de la vitesse : intervalle de vitesse : 1-12, lorsque la température est inférieure à 60 °C, la limite sera : vitesse 5. Fonction rapide : lorsque l'appareil s'arrête automatiquement, l'écran s'illumine et émet un « bip » pendant 5 secondes.



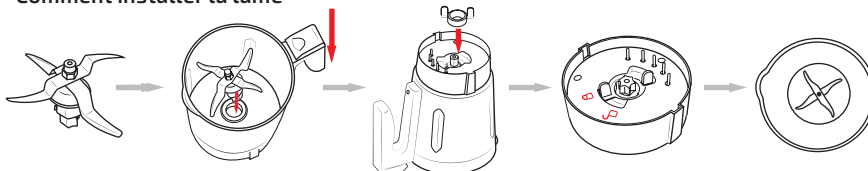
### · Vitesse

La rotation dans le sens des aiguilles d'une montre est « + », et dans le sens inverse « - ». Intervalle de vitesse : 1-12, lorsque la température est inférieure ou égale à 60 °C, les vitesses sont limitées de 1 à 5. Intervalle de vitesse : 1-12, lorsque la température est supérieure à 60 °C, vous ne pouvez pas sélectionner des vitesses supérieures à la 5ème. Immédiatement après avoir programmé la vitesse, le robot commence à fonctionner.

### · Fonction d'avertissement

L'appareil s'arrête automatiquement, l'écran LCD clignote et un « bip » est émit pendant 5 secondes.

### · Comment installer la lame



1. Poussez la lame par l'ouverture en dessous du bol et assurez-vous de la placer correctement.
2. Tournez la fixation sur la base de la lame.
3. Tournez légèrement la fixation vers la droite dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer d'avoir bien fixé la lame.

#### **Avertissements :**

1. La lame est très aiguisée, manipulez-la avec soin.
2. L'anneau hermétique doit être installé sur la lame. S'il n'y a aucun anneau hermétique, la nourriture à couper ou à cuire peut couler et endommager l'appareil. Lorsque vous retirez la lame du récipient, maintenez la partie supérieure de la lame avec une main et libérez l'écrou avec la clé avec l'autre main.

### · Le bol

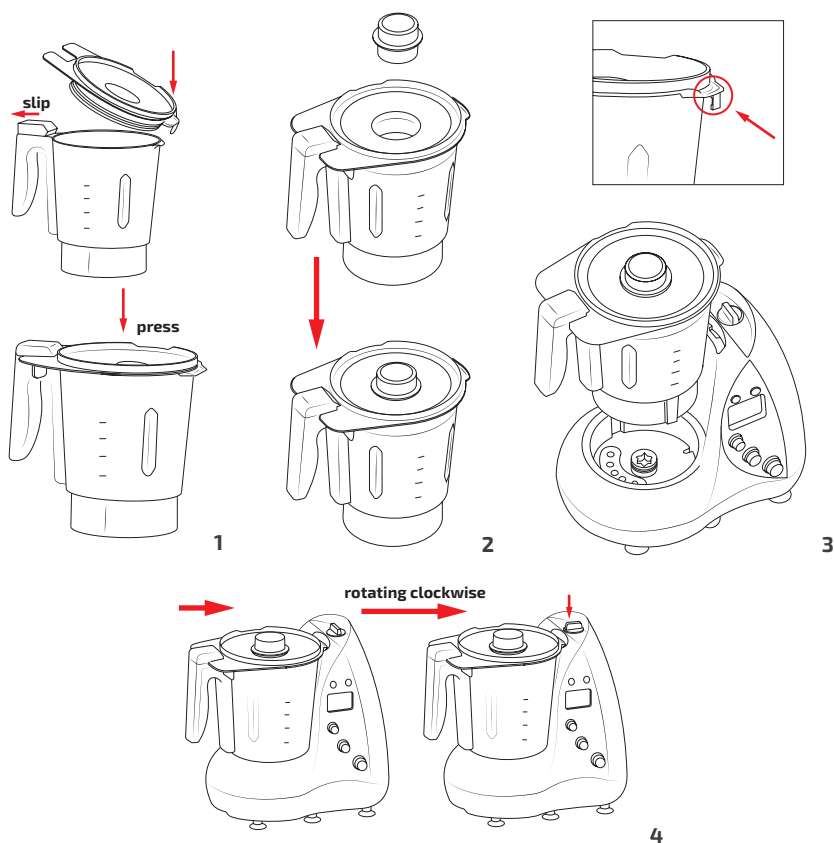
**Avertissement :** un symbole vous indique que le bol est chaud et peut brûler. Le bol du robot possède une capacité maximale de 3 litres.

**Avertissement :** pour votre sécurité, ne dépassez pas les 2 litres de capacité pour éviter les risques de brûlures.

### · Comment installer ou retirer le bol

L'appareil s'arrête automatiquement, l'écran LCD clignote et un « bip » se fait entendre pendant 5 secondes.

## FRANÇAIS



### Placer le couvercle (fig.1)

1. Placez le couvercle sur le bol en introduisant d'abord le bec.
2. Appuyez légèrement sur le couvercle pour vous assurer qu'il soit bien fixé. Vous devez ensuite fixer la fixation arrière. Placez le verre mesureur (fig.2)
3. Insérez le verre mesureur et tournez -le. Placez le récipient (fig.3). Assurez-vous que les lames ont bien été placées à l'intérieur du bol.
4. Placez le bol sur la base.
5. Tournez la roulette de l'unité principale dans le sens des aiguilles d'une montre sur l'unité principale (fig4).

**AVERTISSEMENT** : l'appareil est équipé d'un système de sécurité entre le couvercle et l'unité principale. Il ne fonctionnera pas à moins que le couvercle soit fermé correctement. Il existe un vrai danger de brûlures, provoqué par la projection de nourriture, n'essayez donc jamais de forcer le couvercle. Ouvrez le couvercle seulement à la fin du mélange de la nourriture. Si vous souhaitez retirer le bol de l'unité principale, veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Tournez la roulette de l'unité principale fermement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

2. Enlevez le bol de l'unité principale.
3. Tournez le verre mesureur du couvercle.
4. Faites glisser la poignée de blocage du bolet enlevez le couvercle

#### 4. FONCTIONNEMENT

##### • Vitesse

Pour utiliser le robot de cuisine uniquement avec la vitesse, veuillez suivre ces étapes :

1. Installez la lame puis mettez la nourriture à l'intérieur du récipient.
2. Installez le récipient dans l'unité principale.
3. Placez le récipient jusqu'à ce qu'il soit fermé.
4. Branchez et mettez en marche l'appareil grâce au bouton de connexion.
5. Sélectionnez le temps nécessaire pour votre recette et sélectionnez la vitesse (1-12).
6. Un « bip » est émit 5 secondes après la fin du processus, après que le fonctionnement se soit arrêté automatiquement. Sur l'écran d'affichage vous observerez un signal indiquant que le robot a terminé.
7. Après utilisation, éteignez l'unité principale. Retirez le récipient.
8. Retirez la préparation.

##### **Avertissements :**

1. La lame est très aiguisée, manipulez-la avec soin !
2. Pour triturer la nourriture dure telle que les grains de café ou autres, ne coupez pas plus de 40 secondes.
3. Le maximum de pâte à pétrir est de 500 g. Ne préparez pas plus de 500 g.

##### • Température

Pour utiliser votre IRONMIX uniquement avec la température, veuillez suivre ces étapes :

1. Installez la lame puis mettez les aliments dans le bol.
2. Refermez avec le couvercle.
3. Installez le récipient sur l'unité principale.
4. Placez le récipient jusqu'à ce qu'il soit fermé. Placez le verre mesureur sur le couvercle.
5. Sélectionnez le temps de cuisson et la température dont vous avez besoin pour votre recette (20°C-120°C). Appuyez sur le bouton Power. Le témoin clignote.
6. Vous entendrez un « bip » 5 secondes après que la recette soit terminée.
7. Éteignez l'unité principale. Enlevez le couvercle du bol.
8. Sortez votre préparation du bol.

##### **Avertissements :**

1. Ne touchez pas la partie métallique de la lame.
2. Ne réchauffez jamais le récipient lorsqu'il est vide !
3. Protection face aux températures élevées : lorsque la température dans le bol est égale ou supérieure à 60 °C, vous serez limité à une vitesse de 1 à 5.



## FRANÇAIS

### · Vitesse et Température

Lorsque vous souhaitez combiner les deux fonctions, veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Installez la lame puis mettez les aliments dans le bol.
2. Refermez le bol avec le couvercle et installez le récipient dans l'unité principale.
3. Tournez la languette du couvercle jusqu'à ce qu'il reste bloqué dans la bonne position. Placez le verre mesureur sur le couvercle du récipient.
4. Branchez et appuyez sur le bouton de connexion pour allumer l'appareil.
5. Ajustez le temps (moins d'1 heure) selon vos besoins, la minuterie réalise alors un compte à rebours (... 5, 4, 3, 2, 1) . Si vous ne réglez pas le temps, la minuterie commence à ajouter du temps (1, 2, 3, 4, 5, ...). L'intervalle de températures est de 20 °C à 120 °C, si vous n'établissez aucune température, l'appareil ne chauffe pas. Vous devez ensuite sélectionner la vitesse (1-12). L'appareil commence à travailler et le témoin de chaleur clignote (protection contre les températures élevées : lorsque la température dans le bol est supérieure à 60 °C, vous êtes limité à une vitesse de 1 à 5), l'appareil maintient la chaleur selon la température établie.
6. Vous entendrez un « bip » pendant 5 secondes et le processus s'arrêtera. L'écran LCD clignotera automatiquement jusqu'à ce que vous le rétablissiez manuellement en tournant pour que la vitesse soit éteinte ou sur « 0 ».
7. Éteignez l'unité principale. Enlevez le couvercle du récipient.
7. Éteignez l'unité principale. Enlevez le couvercle du récipient.
8. Sortez la nourriture préparée du bol.

### Avertissements :

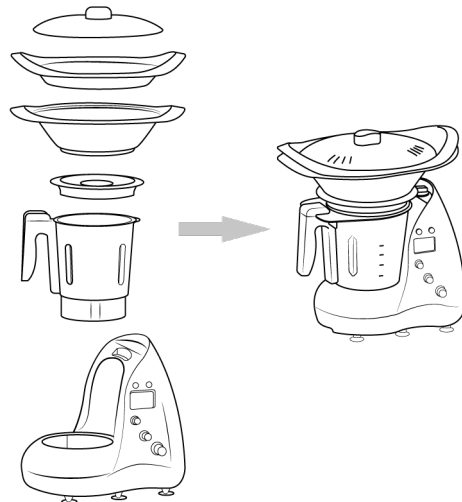
1. Ne touchez pas la partie métallique du récipient ni la lame lorsqu'ils sont chauds.
2. Tenez bien la poignée du bol lorsque vous déplacez le récipient !
3. Ne réchauffez jamais le récipient lorsqu'il est vide !
4. Ne réchauffez jamais plus de 500ml de lait !
5. Protection contre les températures élevées : lorsque la température dans le bol est supérieure à 60 °C, vous êtes limité à une vitesse de 1 à 5.

### · Cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur est parfaite pour préparer des aliments tels que les légumes, la viande, les saucisses, le pain, les poissons, etc... Vous pouvez utiliser la vapeur grâce à la combinaison suivante :

**Couvercle + plateau du cuit-vapeur et/ou cuit-vapeur + couvercle du cuit-vapeur.**

Utilisez cette combinaison pour cuisiner une plus grande quantité du même aliment, par exemple des légumes, pommes de terre ou grands morceaux de viandes ou saucisses. Veuillez suivre les



étapes suivantes :

1. Installez la lame.
2. Ajoutez de l'eau (0,5 L  $\leq$  eau  $\leq$  2 L) dans le récipient. (Précaution : vous devez verser plus de 0,5 litre d'eau, elle peut être utilisée pour cuisiner vos aliments à la vapeur pendant 30 minutes.)
3. Placez l'anneau hermétique (C) sur le couvercle avec force puis refermez le couvercle.
4. Installez le récipient sur l'unité principale.
5. Tournez la roulette de l'unité principale jusqu'à ce qu'elle soit sur la position fermée.
6. Installez le verre mesureur sur le couvercle.
7. Placez la passoire à vapeur sur le couvercle de stockage de la soupe.
8. Branchez et mettez en marche l'appareil.
9. Ensuite, réglez la température à 100° C.

#### · Comment installer ou retirer l'accessoire papillon

L'accessoire papillon vous aidera à obtenir de meilleurs résultats pour les blancs d'oeufs, la mayonnaise, les crèmes, etc, ...

1. Tenez l'extrémité en forme de boule du papillon.
2. Insérez l'accessoire papillon sur la partie supérieure de la lame.
3. Si vous souhaitez enlever l'accessoire papillon de la lame, tenez l'extrémité en forme de boule et tirez-la en faisant des rotations dans les deux directions.
4. La vitesse doit être comprise entre 1 et 5 lorsque l'accessoire papillon est en cours d'utilisation. Autrement vous risqueriez de le casser.

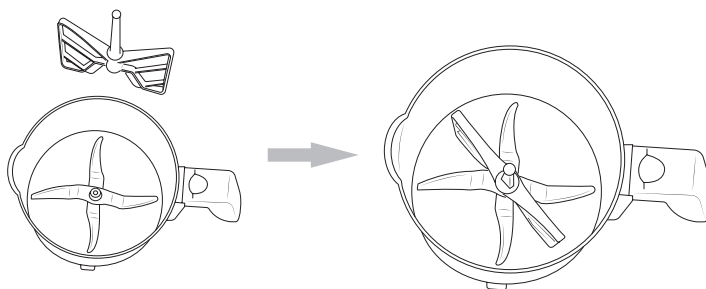
#### · Utiliser l'accessoire papillon

Veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Installez la lame et l'accessoire papillon, puis placez la nourriture dans le récipient.
2. Refermez avec son couvercle.
3. Installez le récipient sur l'unité principale.
4. Placez et tournez le bol jusqu'à ce qu'il soit fermé. Placez le verre mesureur.
5. Branchez et allumez l'appareil.
6. Réglez la minuterie et sélectionnez la vitesse (1-5).
7. Après utilisation, éteignez l'unité principale. Enlevez le couvercle.
8. Sortez les aliments préparés du récipient.

#### Avertissements :

1. N'utilisez pas l'accessoire papillon pour pétrir une pâte.
2. Démarrez le mode une fois que tous les éléments sont bien en place.
3. N'ajoutez pas d'ingrédients trop durs qui pourraient endommager ou bloquer l'accessoire papillon lorsque la lame est en mouvement.



## 5. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Code	Problème	Solution
E01	Lorsque l'appareil chauffe et que le détecteur ne s'allume pas, il s'agit d'une surchauffe du circuit.	Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
E02	Impossible de fermer le couvercle.	Éteignez l'appareil en tournant le bouton du couvercle et du récipient dans le sens des aiguilles d'une montre et remettez à zéro l'appareil.
E03	1. Le récipient ne s'emboîte pas dans l'unité principale. 2. Le couvercle ne peut pas être installé. 3. Couvercle mal installé.	Éteignez l'appareil, installez le bol ou ouvrez le couvercle du récipient et réinstallez-le correctement.
E04	1. Il y a trop d'ingrédients ou la vitesse est trop faible. 2. Le moteur de l'appareil chauffe.	1. Réduisez la quantité d'ingrédients ou augmentez la vitesse. 2. Arrêtez la préparation quelques minutes.
E05	Appareil endommagé.	Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

## 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le.
2. Lors du nettoyage, ne submergez pas le bol dans l'eau.
3. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du récipient. Maintenez toujours les goupilles de contact qui se trouvent dans la partie inférieure du bol propres et sèches. Nettoyez les goupilles de contact uniquement avec un tissu humide.
4. Enlevez l'anneau ainsi que toutes les pièces de connexion. Ne nettoyez pas le bol ni la lame en métal dans le lave-vaisselle.
5. N'utilisez jamais d'objets aiguisés ni pointus pour nettoyer, cela pourrait endommager les pièces fonctionnelles ou affecter la sécurité de l'appareil.
6. Manipulez la lame avec soin.
7. Lavez toutes les pièces avec de l'eau et du savon. Nettoyez-les immédiatement après

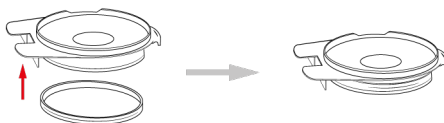
utilisation. Rincez-les à l'eau claire et séchez-les immédiatement.

8. Il est recommandé de lubrifier la lame avec de l'huile végétale.

9. Nettoyez uniquement l'unité principale avec un tissu humide.

10. S'il vous est difficile de nettoyer le récipient et la lame, vous pouvez ajouter de l'eau chaude et du savon dans le récipient et mettre en marche l'appareil avec la vitesse 1 pendant quelques secondes.

#### · Installer l'anneau hermétique



Installez « l'anneau d'air » comme indiqué sur la photo..

## 7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Ironmix

Model No.: 04026

1500 W, 220-240 V ~ 50/60 Hz

Made in China | Conçu en Espagne

## 8. RECYCLAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS



La directive européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) spécifie que les électroménagers ne doivent pas être recyclés avec le reste des déchets municipaux. Ces électroménagers doivent être jetés séparément, afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux et, de cette manière, réduire l'impact qu'ils peuvent avoir sur la santé et sur l'environnement.

Le symbole de la poubelle rayée vous rappelle l'obligation de vous défaire de ce produit correctement. Si le produit en question possède une batterie ou une pile pour son autonomie électrique, celle-ci devra être retirée avant de jeter le produit et être traitée à part comme un résidu d'une catégorie différente.

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos électroménagers et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

## 9. GARANTIE ET SAV

Ce produit possède une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat, à condition de toujours présenter la facture d'achat, que le produit soit en parfait état, et ait été utilisé correctement comme indiqué dans ce manuel d'instructions.

La garantie ne couvre pas :



## **FRANÇAIS**

- Un produit qui ait été utilisé en-dehors de ses capacités ou usages normaux, ayant subis des coups, ayant été abîmé, exposé à l'humidité, submergé dans n'importe quel liquide ou substance corrosive, ainsi que tous les incidents dont la faute serait imputable au consommateur.
- Un produit qui ait été démonté, modifié ou réparé par des personnes non autorisées par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Lorsque le problème a été causé par l'usure normale des composants dû à l'utilisation.

Le service de garantie couvre tous les défauts de fabrication pendant 2 ans selon la législation en vigueur, à l'exception des pièces consommables. Dans le cas d'une mauvaise utilisation de la part de l'utilisateur, le service de garantie ne se fera pas responsable de la réparation. Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au **+34 9 63 21 07 28**.

## 1. STANDARDS FÜR DIE SICHERHEIT

Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen gut auf.

Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsangabe auf dem Typenschild mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie es einschalten.

· Verwenden Sie ausschließlich Originalteile vom Hersteller. Die Garantie des Gerätes kann nicht in Anspruch genommen werden, wenn sonstige Teile bzw. Zubehörteile anderer Hersteller benutzt werden.

· Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Netzkabel, Stecker oder andere Teile beschädigt sind.

· Reinigen Sie die Teile des Gerätes, die in Berührung mit Lebensmitteln kommen, bevor Sie das Gerät zum Ersten Mal benutzen. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, trockenen und saubere Oberfläche.

· Verwenden Sie das Zubehör und / oder das Gerät nicht, wenn Sie sichtbaren Schäden bemerken. In diesem Fall wenden Sie sich an dem technischen Kundendienst von Cecotec.

· Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden. Halten Sie Kabel und das Gerät von Kindern unter 8 Jahren fern.

· Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, solange sie bei der Nutzung des Gerätes von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden.

· Lassen Sie das Gerät während des Betriebs unter keinen Umständen unbeaufsichtigt.

· Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehörteile wechseln bzw. entfernen.

· Bevor Sie irgendwelche Teile vom Gerät entfernen, warten Sie bis das Gerät und alle hiermit verbundenen beweglichen Teile vollständig angehalten haben.

· Tauchen Sie den Hauptkörper des Gerätes niemals ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Spülen Sie das Gerät nie unter dem Wasserhahn ab. Benutzen Sie ein feuchtes Tuch, um das Gerät zu reinigen. Schalten Sie das Gerät nach dem Betrieb aus.



## **DEUTSCH**

- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. fehlenden Kenntnissen oder mangelnder Erfahrung genutzt werden, sofern sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden oder sie eine Unterweisung im sicheren Umgang des Gerätes erhalten haben und sie die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstehen. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für industrielle oder gewerbliche Zwecke geeignet.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung betrieben werden.
- Erhöhen Sie niemals die Geschwindigkeit abrupt, wenn die Temperatur oder Heiztemperatur über 60 °C liegt.
- Bei der Verarbeitung von warmen Speisen (bei Temperaturen über 60 °C), berühren Sie NICHT den Messbecher oder die Taste.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer sauberen, festen und ebenen Oberfläche bzw. Untergrund steht, insbesondere bei der Verwendung des Dämpfers.

## **2. TEILE UND KOMPONENTEN**

- |                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| A. Messbecher (Max. 90 ml) | J. Bedienfeld       |
| B. Deckel des Behälters    | K. Hauptkörper      |
| C. Dichtungsrings 1        | L. Deckel           |
| D. Klinge                  | M. Dampfgarerschale |
| E. Dichtungsring 2         | N. Dampfgarer       |
| F. Klappenfixierung        | O. Dampfgarsockel   |
| G. Schmetterlingsrührer    | P. Mixergefäß       |
| H. Entriegelungstaste      | Q. Teigschaber      |
| I. LCD-Display             | R. AN/AUS-Schalter  |

## **3. BEDIENFELD UND LCD-DISPLAY**

### · **Temperaturanzeige:**

Die Temperatur des Gerätes wird beim Einschalten angezeigt.

### · **Turbo-Taste**

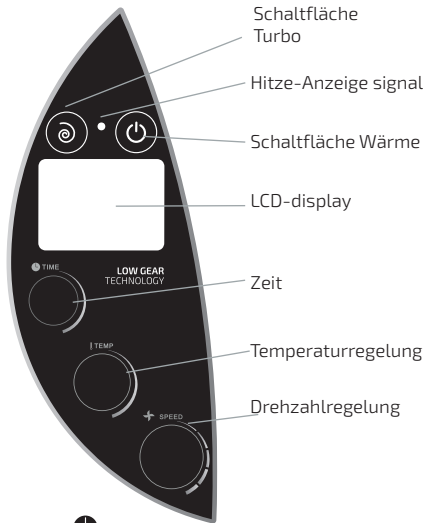
Halten Sie die Taste "Drücken" gedrückt. Das Gerät kann die maximale Geschwindigkeit in einigen Sekunden erreichen. Wenn die Temperatur gleich oder höher als 60 °C ist, wird es nicht laufen.

### · **Power-Taste**

Mit dieser Taste kann man mit der maximalen Temperatur ununterbrochen das Essen wärmen (ideal zum Dampfgaren) und die Zeit und die Temperatur einstellen, ohne die Geschwindigkeit



zu verwenden.



### · Timer

Für die Zeit (Modell 1: 1 Sekunde- 60 Minuten) Drehung nach rechts (+); Drehung nach links (-). 1-60 Sekunden, um die Zeit mit Intervallen von 1 Sekunden zu erhöhen oder zu verringern. 1-10 Minuten: Die Zeit kann mit Intervalle von 30 Sekunden erhöht oder verringert werden. 10-60 Minuten: Die Zeit kann mit Intervalle von 1 Minute erhöht oder verringert werden. Wenn der Timer eingestellt ist, wird auf der Zeitanzeige im Display ein Countdown angezeigt und das Gerät gibt am Ende des Countdowns (...5, 4, 3, 2, 1) einen "Piepton" ab. Wenn kein Timer eingestellt ist, zählt der Timer im Display (1 2 3 4 5 ..... ) bis zu 60 Minuten.

### · Temperatur

Drehung im Uhrzeigersinn (+); Drehung gegen den Uhrzeigersinn (-). Umgebungstemperatur: 20 °C - 120 °C. Die Temperatur wird in 1 °C Schritten erhöht. Wenn Sie die Temperatur mit dem Drehknopf einstellen möchten, zeigt das LCD Display die gewählte Temperatur und danach die aktuelle Temperatur in der Kanne (Mixgefäß) an. Geschwindigkeitsstufen: 1-12 wenn die Temperatur unter 60 °C ist. Die Geschwindigkeit wird auf 5 Stufen bei einer Temperatur über >60 °C. Schnellfunktion begrenzt: Wenn das Gerät automatisch anhält, wird ein Signalton für 5 Sekunden ertönt und die Anzeige leuchtet.

### · Geschwindigkeit

Die Drehung im Uhrzeigersinn(+);Drehung gegen den Uhrzeigersinn(-).Geschwindigkeitsstufen: 1-12. Wenn die Temperatur über 60 °C beträgt, wird die Geschwindigkeit auf die Stufen 1 bis 5 begrenzt. Unmittelbar nach der Programmierung der Geschwindigkeit, wird die Maschine anfangen zu funktionieren.

### · Warnung-Funktion

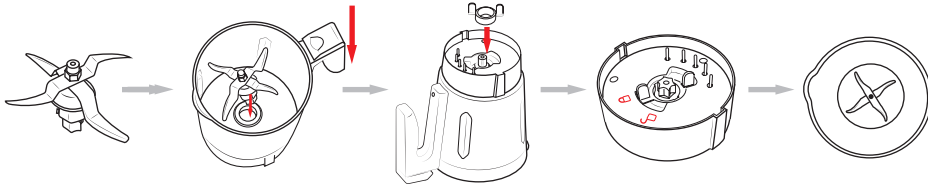




## DEUTSCH

Wenn das Gerät automatisch anhält, leuchtet das LCD Display und ein Signalton ertönt für 5 Sekunden.

### • Installation der Klinge



1. Drücken Sie das Rotormesser durch die Öffnung an der Unterseite des Behälters. Vergewissern Sie sich, dass sich die Klinge in der richtigen Position befindet.
2. Drehen Sie den Spanschlüssel am Fußboden im Uhrzeigersinn.
3. Drehen Sie den Spanschlüssel leicht im Uhrzeigersinn und vergewissern Sie sich, dass die Klinge richtig eingesetzt wurde.

#### Hinweis:

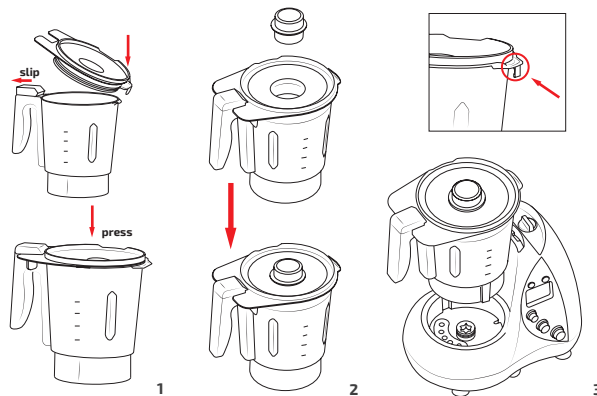
1. Die Klinge ist sehr scharf. Behandeln Sie sie mit Vorsicht.
2. Der Dichtungsring muss in den Behälter eingesetzt werden, ansonsten können die zu mixenden bzw. zu zer- kleinernenden oder zu kochenden Lebensmittel auslaufen und das Gerät beschädigen. Beim Entnehmen der Klinge aus dem Gerät, halten Sie bitte den oberen Teil der Klinge mit einer Hand und lösen die Schraubenmutter mit dem dafür vorgesehenen Spanschlüssel.

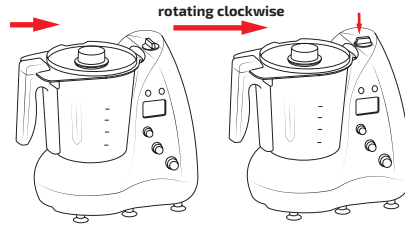
### • Behälter:

**Achtung:** Das Symbol "Hot surface" signalisiert, dass das Behälter heiß ist zu Verbrennungen führen kann. Der Behälter beträgt ein maximales Fassungsvermögen von 3 Litern.

**Warnung:** Zu Ihrer Sicherheit befüllen Sie ihn nicht über 2 L während des Betriebs.

### • Einsetzen oder Entfernen des Behälters





4

### Montage der Abdeckung (Abb.1)

1. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter. Setzen Sie die Abdeckung zuerst am vorderen Teil des Behälters an.
2. Drücken Sie die Abdeckung leicht herunter, um sicherzustellen, dass sie ordnungsgemäß geschlossen ist. Setzen Sie den Messbecher ein. (Abb. 2).
3. Setzen Sie den Messbecher ein und drehen Sie den Becher bis er im Deckel verriegelt ist. Vergewissern Sie sich, dass die Rotorklinge im Behälter montiert ist.
4. Setzen Sie den Messbecher in das Gerät ein (Abb. 3).
5. Drehen Sie die Lasche am Gehäuse im Uhrzeigersinn (Abb. 4).

**ACHTUNG:** Das Gerät ist mit einer Sicherheitsvorrichtung zwischen Abdeckung und Gehäuse ausgestattet. Das Gerät arbeitet nur, wenn die Abdeckung richtig geschlossen wurde.

Verbrennungen können auftreten während der Verarbeitung von Lebensmitteln und Speisen. Versuchen Sie daher nicht die Abdeckung des Behälters kräftig zu öffnen. Öffnen Sie die Abdeckung des Behälters erst, nachdem das Gerät das Mischen bzw. Zerkleinern usw. durchgeführt hat. Wenn Sie den Behälter aus dem Gerät entfernen möchten, folgen Sie diese Schritte:

1. Drehen Sie die Verriegelung des Gehäuses zum Mixbehälter gegen den Uhrzeigersinn.
2. Nehmen Sie den Behälter aus dem Gehäuse.
3. Drehen Sie den Messbecher.
4. Schieben Sie die Griffverriegelung und nehmen Sie die Abdeckung ab.

## 4. BEDIENUNG

### · Geschwindigkeit

Befolgen Sie die folgenden Anweisungen um das Gerät ohne Heizeinstellungen zu benutzen:

1. Stecken Sie die Klinge ein und geben Sie die Lebensmittel in den Behälter.
2. Stellen Sie den Behälter in das Gehäuse.
3. Verschließen Sie das Gerät mit der Abdeckung.
4. Schließen Sie das Gerät an und schalten es beim Drücken AN/AUS-Taste ein.





## **DEUTSCH**

5. Stellen Sie die Zeit für das jeweilige Rezept ein und wählen Sie eine Geschwindigkeitsstufe (1-12).
6. Das Gerät gibt einen Signalton ab und zeigt im LCD Display an, wenn es mit der Verarbeitung fertig ist.
7. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus und nehmen Sie den Behälter aus der Maschine.
8. Nehmen Sie die Zubereitung heraus.

### **Vorsicht:**

1. Die Klinge sind sehr scharf. Behandeln Sie dies mit Sorgfalt!
2. Bei der Verarbeitung/ Zerkleinerung von harten Nahrungsmitteln, wie Kaffeebohnen oder ähnlichen, zerkleinern Sie diese nicht länger als 40 Sekunden.
3. Die maximale Kapazität für Teig beträgt 500 g. Zubereiten Sie daher nicht mehr als 500 g.

### **• Temperatur**

Um Ihr IRONMIX nur mit Temperatur zu verwenden:

1. Stecken Sie die Rotorklinge ein und geben Sie die Lebensmittel in den Behälter.
2. Verschließen Sie das Gerät mit der Abdeckung.
3. Stellen Sie den Behälter in das Gehäuse.
4. Drehen Sie den Behälter, bis er verriegelt ist und setzen Sie den Messbecher in die Abdeckung ein.
5. Stellen Sie die Zeit und die Temperatur ein, die Sie für das Rezept benötigen (20 °C-120 °C). Drücken Sie die Power-Taste. Die Betriebsbeleuchtung wird leuchten.
6. Das Gerät wird während 5 Sekunden nach dem Kochvorgang einen Signalton abgeben,
7. Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie die Abdeckung ab.
8. Entnehmen Sie das Essen aus dem Behälter.

### **Vorsicht!:**

1. Berühren Sie nicht die Metallteile der Klinge.
2. Lassen Sie niemals den Behälter erhitzen, wenn er leer ist!
3. Temperaturschutz: wenn die Temperatur im Behälter über 60° C steigt, wird die Geschwindigkeit auf 1-5 begrenzt.

### **• Geschwindigkeit und Temperatur**

Folgen Sie den weiteren Anweisungen, wenn Sie beide Funktionen des Gerätes kombinieren möchten:

1. Installieren Sie die Klinge und geben Sie das Lebensmittel in den Behälter.
2. Schließen Sie nun die Abdeckung und stellen Sie den Behälter in die Maschine.
3. Drehen Sie die Verriegelung der Abdeckung und setzen Sie den Messbecher auf die Abdeckung.
4. Schließen Sie das Netzkabel am Stecker an das Stromnetz an und schalten das Gerät am Netzschalter ein.
5. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein. (weniger als eine Stunden) und der Timer startet den Countdown (...5, 4, 3, 2, 1). Wenn Sie die Timer-Einstellung überspringen zählt er nach oben (1, 2, 3, 4, 5...). Der Temperaturbereich beträgt (20 °C-120 °C); sollte keine Temperatur ausgewählt sein,



wird die Heizfunktion nicht genutzt. Anschließend wählen Sie die Geschwindigkeit aus (1-12). Das Gerät beginnt zu arbeiten und die Anzeige für die Heizfunktion blinkt. (Temperaturschutz: Sollte die Temperatur im Behälter über 60° C steigen, so wird die Geschwindigkeit auf 1-5 begrenzt). Das Gerät hält die gewünschte Temperatur.

6. Das Gerät gibt einen Piepton 5 Sekunden lang an, sobald es fertig ist. Das LCD Display blinkt, bis das Gerät manuell gestoppt wird, indem man die Geschwindigkeit auf "0" dreht oder das Gerät ausschaltet.

7. Schalten Sie das Gerät aus und nehmen die Abdeckung ab.

8. Nehmen sie das Essen aus dem Behälter heraus.

**Vorsicht:**

1. Berühren Sie keine Metallteile oder Rotorklingen des Behälters, wenn diese heiß sind!
2. Halten Sie den Griff des Behälters nur, um ihn zu bewegen!
3. Erhitzen Sie den Behälter niemals, wenn er leer ist!
4. Erhitzen Sie nicht mehr als 500 ml Milch auf einmal!
5. Hochtemperaturschutz: wenn die Temperatur im Behälter 60 °C übersteigt, wird die Geschwindigkeit auf 1-5 begrenzt.

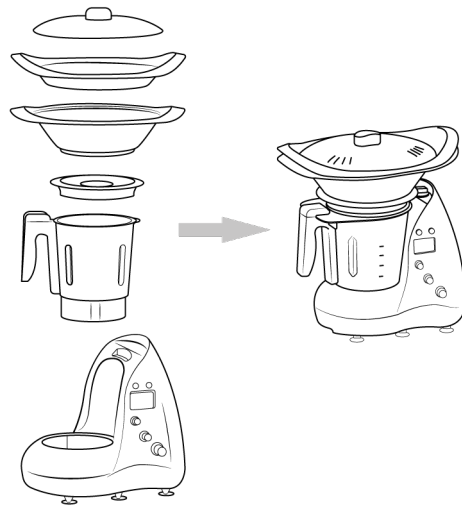
**• Dampfgarer**

Der Dampfgarer eignet sich hervorragend zum Kochen von Lebensmitteln wie Gemüse, Fleisch, Wurst, Brot, Fisch usw. Sie können folgende Kombinationen verwenden:

**Dampfgarsockel + Dampfgarschale und oder Dämpfer + Deckel des Dampfgarer**

Nutzen Sie die folgende Kombination für größere Mengen der gleichen Lebensmittel zum Beispiel, Gemüse, Kartoffeln or große stücke Fleisch oder Würste:

1. Installieren Sie die Rotorklinge.
2. Geben Sie Wasser (0.5 l ≤ Wasser ≤ 2 l) in den Behälter . (Achtung!: Das Wasser sollte mehr als 0,5 L betragen. Diese Menge Wasser reicht zum Dämpfen für 30 Minuten.)
3. Setzen Sie die Dichtung auf die Abdeckung (C) und schließen Sie ihn.
4. Stellen Sie das Gefäß in die Maschine.
5. Drehen Sie die Verriegelung des Gehäuses in die entsprechende Position.
6. Setzen Sie den Dampfgarsockel auf den Behälter.
7. Geben Sie das Essen bzw. Lebensmittel in den Dampfgareinsatz und schließen Sie





## **DEUTSCH**

die Abdeckung und setzen Sie den Dampfgarer in die entsprechende Position.

8. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und schalten es am Netzschalter ein.

9. Wählen Sie den Dampfgarmodus und stellen Sie die Temperatur von 100 °C ein.

### **· Verwendung des Rührwerks (Schmetterlingrührwerk/Schneebeesen):**

Das Schmetterlingsrührwerk hilft Ihnen bei der Verarbeitung von Schlagsahne oder Mayonnaise bzw. beim Eiweiss Aufschlagen usw. um bessere Ergebnisse zu erzielen. Installation und Ausbau des Rührwerk (Schneebeesen)

1. Halten Sie das kugelförmige Ende des Rührwerks fest.

2. Setzen Sie das Schmetterlings-Rührwerk auf das obere Ende der Rotorklinge.

3. Wenn Sie das Rührwerk wieder entfernen möchten, halten Sie es einfach am kugelförmigen Ende fest und ziehen es mit kleinen Drehungen in beide Richtungen heraus.

4. Bei der Nutzung dieses Rührwerks wird die Geschwindigkeit auf 1 -5 begrenzt. Ansonsten kann das Rührwerk beschädigt werden oder zerbrechen.

### **· Bedienung des Rührwerks (Schneebeesen):**

Bitte folgen Sie Anweisungen:

1. Montieren Sie die Rotorklinge und installieren das Schmetterlingsrührwerk, und geben Sie die Lebensmittel, Zutaten oder Speisen in den Behälter.

2. Schließen Sie die Abdeckung.

3. Stellen Sie den Behälter in die Maschine .

4. Verriegeln Sie den Behälter mit der Gehäuseverriegelung und setzen Sie den Messbecher an seine Stelle.

5. Schließen Sie das Netzkabel an und schalten Sie den Netzschalter ein.

6. Wählen Sie die gewünschte Zeit und Geschwindigkeit (1-5) aus.

7. Nach dem Gebrauch schalten Sie das Gerät wieder aus und entfernen Sie den Behälter aus der Maschine.

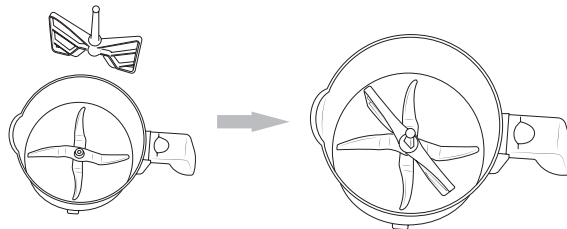
8. Entnehmen Sie das Essen aus dem Behälter heraus.

### **Achtung:**

1. Benutzen Sie Schmetterlings-Schneebeesen nicht zum Teig Kneten!

2. Starten Sie das Gerät nur, wenn die entsprechenden Zubehörteile ordnungsgemäß installiert sind!

3. Geben Sie keine harten Zutaten in das Gerät, während das Schmetterlingsrührwerk montiert ist und die Klinge sich dreht. Es könnte das Rührwerk beschädigen oder blockieren!



## 5. FEHLERBEHEBUNG

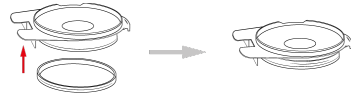
Code	Ursache	Lösung
E01	Wenn sich das Gerät erhitzt, schaltet sich die Anzeige nicht ein. Möglicherweise durch Überhitzung.	Wenden Sie sich bitte an den Technischen Kundendienst von Cecotec.
E02	Die Verriegelung am Mashinengehäuse funktioniert nicht.	Schalten Sie die Maschine aus. Vergewissern Sie sich, dass der Behälter und der Deckel ordnungsgemäß platziert sind und schalten Sie das Gerät erneut ein.
E03	1. Der Behälter lässt sich nicht in die Maschine stellen. 2. Der Deckel lässt sich nicht montieren. 3. Der Deckel ist nicht ordnungsgemäß montiert.	Schalten Sie die Maschine aus und stellen Sie den Behälter in die Maschine und schließen Sie die Abdeckung. Nehmen Sie die Abdeckung ab und montieren bzw. schließen Sie ihn erneut korrekt auf dem Behälter. Starten Sie die Maschine erneut.
E04	1. Zu viele Zutaten oder eine zu geringe Geschwindigkeit. 2. Der Motor heizt sich auf.	1. Reduzieren Sie die Menge der Zutaten oder wählen Sie eine höhere Geschwindigkeit aus. 2. Stoppen Sie die Maschine und unterbrechen für 5 Minuten die Verwendung der Maschine.
E05	Machinenfehlfunktion.	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.

## 6. REINIGUNG UND WARTUNG

1. Bevor Sie das Gerät reinigen, Schalten Sie es aus und ziehen den Netzstecker vom Stromnetz ab.
2. Während der Reinigung den Behälter nicht ins Wasser tauchen.
3. Nachdem der Behälter abgekühlt ist, entferne Sie die Rotormesser vom Behälter. Reinigen Sie den Behälter. Halten Sie die Kontaktstifte/ Kontaktpins an der Unterseite des Behälters sauber und trocken. Wischen Sie die Kontakte nur mit einem feuchten Tuch ab!
4. Benutzen Sie niemals spitze oder scharfe Gegenstände um das Gerät zu reinigen. Sie könnten dabei das Gerät beschädigen oder den sicheren Umgang mit dem Gerät einschränken.
5. Waschen Sie keine Teile im Geschirrspüler
6. Die Rotorklinge ist sehr scharf! Seien sie vorsichtig im Umgang mit der Klinge!
7. Waschen Sie alle Teile die Zubehörteile und den Behälter mit warmen Seifenwasser. Reinigen Sie das Gerät umgehend nach dem Gebrauch. Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser ab und trocken Sie sie umgehend.
8. Es wird empfohlen, die Klinge Olivenöl, Sonnenblumenöl usw. zu benetzen.
9. Wischen sie das Mashinengehäuse nur mit einem feuchten, weichen Tuch ab!
10. Sollte der Behälter und die Klinge sehr stark verschmutzt sein, können Sie etwas lauwarmes Seifenwasser in den Behälter geben und das Gerät auf der Geschwindigkeitsstufe 1 für ein paar Sekunden laufen lassen.



## **DEUTSCH**



### • **Einlegen der Dichtung**

Stecken Sie bitte den Dichtungsring wie auf dem Bild zu sehen ist.

## **7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN**

Modell: Ironmix

Produktreferenz: 04026

Leistung: 1500 W

Netzspannung/Frequenz: 220-240 V, 50/60 Hz

Made in China | Designed in Spanien

## **8. RECYCLING VON HAUSHALTSGERÄTEN**



Die Europäische Richtlinie 2012/19/UE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) legt fest, dass alte Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen, unsortierten Hausmüll entsorgt werden dürfen. Alte Geräte müssen gesondert gesammelt werden, um die Verwertung und das Recycling der enthaltenen Materialien zu optimieren und die schädlichen Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und auf die Umwelt zu reduzieren. Das durchgestrichene Symbol der "Abfalltonne mit Räder" auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Gerät ordnungsgemäß und korrekt zu entsorgen.

Die Verbraucher sollen sich mit Ihrer örtlichen Behörde oder Händler in Verbindung setzen um Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung Ihrer Altgeräte zu erhalten.

## **9. TECHNISCHER KUNDENDIENST UND GARANTIE**

Dieses Produkt hat eine 2-Jahres Garantie. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum bzw. Lieferdatum, soweit der hierfür vorhandene und sorgfältig aufbewahrte Kaufbeleg rechtzeitig eingereicht wird, und das Produkt unter angemessener und sachgemäßer Behandlung, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben wurde, sich in einem hierfür entsprechenden, optimalen Zustand befindet.

Die Garantie deckt keine Schäden bei denen:

- Das Produkt über seine Kapazität oder Anwendbarkeit hinaus missbraucht, geschlagen, nicht ordnungsgemäß behandelt wurde oder mit ätzenden bzw. Korrosiven Substanzen oder Flüssigkeiten in Kontakt geraten ist oder die jeweilige Störung, Fehler, Schaden bzw. Defekt dem Verbraucher zugerechnet werden kann.
- Das Produkt von Personen demontiert, repariert oder modifiziert wurde, die nicht vom offiziellen Technischen Kundendienst durch Cecotec autorisiert worden sind.
- Der Grund hierfür durch die normale Abnutzung und Verschleiß der Teile und des Zubehörs entstanden ist.

Die Garantieleistung deckt alle Herstellungsbedingten Schäden und Fehler Ihres Produktes für die Dauer von 2 Jahren, nach geltendem Recht. Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, dann können Sie sich mit der Auskunftstelle in Verbindung setzen über die Telefonnummer: **+34 963210728**





## **1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA**

- Prima di usare il dispositivo, Leggere attentamente le istruzioni.
- Conservare queste istruzioni per usi futuri.
- Controllare che il voltaggio indicato sull'apparecchio corrisponda al voltaggio della propria presa prima di collegare il dispositivo.
- Usare solo pezzi originali del fabbricante. In tal caso non sarebbe più coperto da garanzia.
- Non usare il dispositivo se il cavo, la spina o altre parti sono danneggiate.
- Lavare bene le parti che entreranno a contatto con il cibo prima di iniziare a usare il prodotto.
- Collocare sempre il dispositivo principale su una superficie piatta, asciutta e pulita.
- Non toccare le lame soprattutto mentre sono in movimento. Sono molto affilate. Toccare la parte superiore delle lame solo durante il montaggio o lo smontaggio delle stesse.
- Non usare l'apparecchio o gli accessori se sono guasti. Contattare il servizio di assistenza al cliente.
- Questo dispositivo non deve essere usato da bambini da 0 a 8 anni. Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Questa macchina può essere usata da bambini di 8 anni d'età e maggiori di 8 anni se continuamente vigilati.
- Mai lasciare il dispositivo incustodito.
- Spegnere l'apparecchio prima di scollegare e installare qualsiasi accessorio.
- Aspettare che le parti mobili abbiano smesso di girare prima di smontarle.
- Mai immergere il dispositivo in acqua o in qualsiasi altro liquido, non sciacquarlo nel lavandino. Usare solamente uno straccio leggermente umido per pulire il dispositivo.
- Scollegare il dispositivo immediatamente dopo l'uso.
- Spegnere la macchina prima di cambiare gli accessori.
- Il dispositivo può essere usato da persone con ridotte funzioni fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza o conoscenza sotto supervisione o se informati dei rischi derivati dall'uso dell'apparecchio.
- Questo dispositivo è stato progettato esclusivamente per uso



## **ITALIANO**

domestico. Non è adatto a uso commerciale o industriale.

- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini.
- Il robot da cucina non prevede l'utilizzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato.
- Mai aumentare la temperatura bruscamente se è già superiore ai 60°C.
- Quando si cucina a una temperatura superiore a 60°C non toccare il pulsante pulse o il recipiente di cottura.
- Assicurarsi di disporre l'apparecchio su una superficie pulita, solida, e asciutta, soprattutto quando si utilizza l'accessorio per cucinare a vapore.

### **2. PARTI E COMPONENTI**

- |                                    |                            |
|------------------------------------|----------------------------|
| A. Bicchiere misurino (Max. 90 ml) | J. Pannello di controllo   |
| B. Coperchio del recipiente        | K. Corpo principale        |
| C. Anello ermetico 1               | L. Coperchio               |
| D. Lame                            | M. Vassoio della vaporiera |
| E. Anello ermetico 2               | N. Vaporiera               |
| F. Fissaggio delle lame            | O. Base della vaporiera    |
| G. Farfalla                        | P. Caraffa                 |
| H. Tasto di liberazione            | Q. Spatola                 |
| I. Display LCD                     | R. Tasto di accensione     |

### **3. PANNELLO DI CONTROLLO E DISPLAY LCD**

#### **· Segnale indicatore di calore**

Indica il calore del ferro quando si accende.

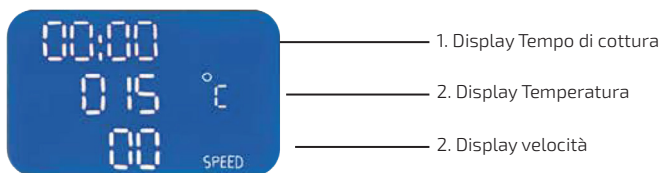
#### **· Pulsante Turbo**

Tenere premuto il pulsante "Pulse", il dispositivo può raggiungere la velocità massima in pochi secondi. Se la temperatura è uguale o superiore a 60 °C non si metterà in funzione.

#### **· Pulsante Power**

Questo pulsante si usa per riscaldare ininterrottamente la temperatura massima (ideale per cucinare al vapore) e per quando programiamo tempo e temperatura senza fare uso della velocità.





### · Tempo 🕒

Raggio del timer: 1 secondo-60 minuti. Girare in senso orario per aumentare, girare in senso antiorario per diminuire 1-60 secondi: il tempo di cottura aumenta o diminuisce a intervalli di un secondo 1-10 minuti: il tempo di cottura aumenta o diminuisce a intervalli di 30 secondi 10-60 minuti: il tempo di cottura aumenta o diminuisce a intervalli di 1 minuto. Se il tempo di cottura viene impostato, il timer sul display LCD emetterà un bip durante il conto alla rovescia (...5 4 3 2 1). Se non viene impostato, il tempo sul display LCD conterà normalmente (1 2 3 4 5...).

### · Temperatura 🌡️

Girare in senso orario per aumentare, girare in senso antiorario per diminuire. Raggio temperatura: 20°C - 120°C. La temperatura aumenta a intervalli di 1°C Quando si seleziona la temperatura ruotando la manopola, la temperatura selezionata verrà mostrata sullo schermo LCD, successivamente la temperatura all'interno del recipiente.

### · Velocità 🌀

Girare in senso orario per aumentare, girare in senso antiorario per diminuire. Raggio velocità:





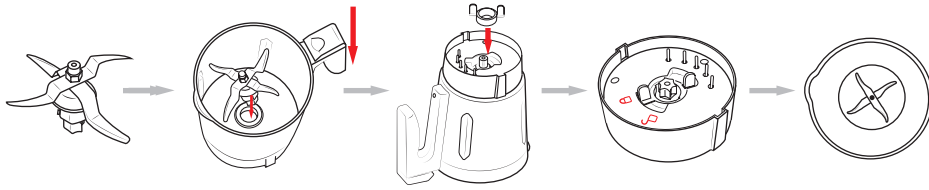
## ▶ ITALIANO

1-12, quando la temperatura è  $\leq 60^{\circ}\text{C}$ , il raggio di velocità è di 1-5. Raggio velocità: 1-12, quando la temperatura è  $\leq 60^{\circ}\text{C}$ , il limite di velocità è di 1-5. Quando la temperatura è maggiore di  $60^{\circ}\text{C}$  di temperatura, non è possibile selezionare velocità superiori a 5. Immediatamente dopo aver programmato la velocità il robot inizierà a funzionare.

### • Funzione di avviso:

Il dispositivo si arresta automaticamente, Lo schermo LCD lampeggerà e si udirà un "Beep" per 5 secondi.

### • Come montare le lame



1. Pressare le lame verso l'apertura sul fondo del recipiente, assicurarsi di collocare le lame in modo corretto.
2. Mettere la chiave sulla base delle lame dall'altro lato del fondo.
3. Ruotare la chiave in senso orario leggermente per assicurarsi che le lame sia avvitata bene. (V. la figura in alto).

### Avvertenza:

1. Le lame sono molto appuntite. Maneggiare con cura. Tenere le lame solo dalla parte superiore!
2. L'anello ermetico deve essere fissato correttamente. Senza anello ermetico, il cibo da tagliare o da cucinare potrebbe fuoriuscire e danneggiare l'apparecchio. Per togliere le lame, per favore tenere la parte superiore con una mano, e togliere la vite per mezzo della chiave tenuta con l'altra mano. Le lame sono molto appuntite. Maneggiare con cura!

### • La caraffa

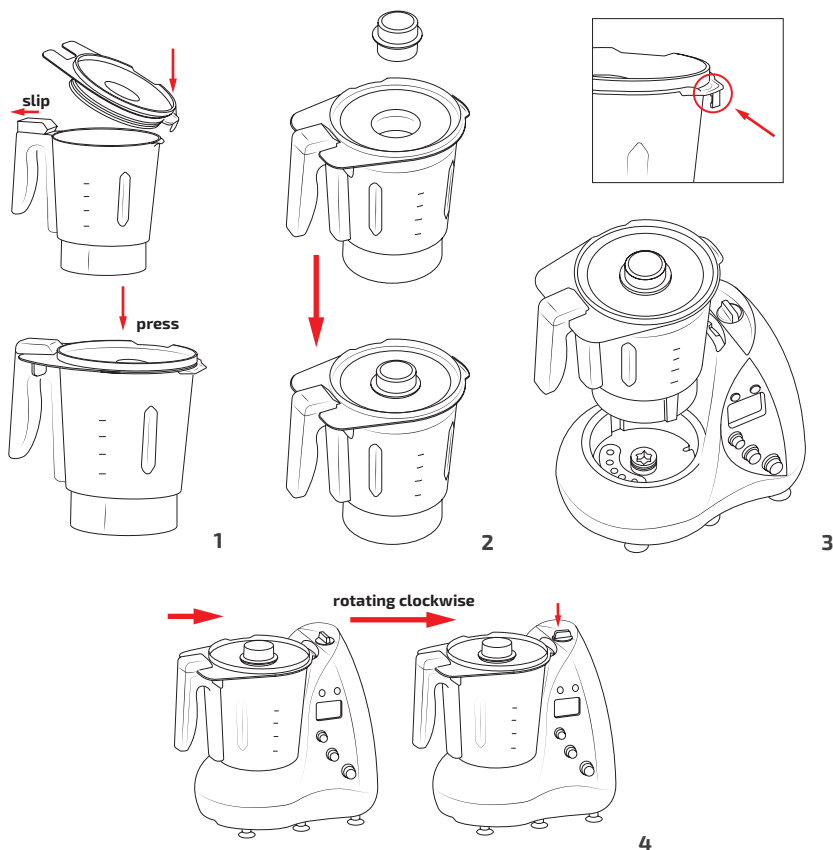
**Avvertenza:** un simbolo indica che il recipiente è caldo e potrebbe scottarsi. La caraffa del robot ha una capacità massima di 3 litri.

**Avvertenza:** per sicurezza, non eccedere i 2 litri di capacità per evitare scottature.

### • Come installare/Rimuovere il recipiente

L'apparato si spegnerà automaticamente, il display LCD lampeggerà e si sentirà un beep per 5 secondi.





### Posizionare il coperchio (fig.1)

1. Posizionare il coperchio sulla caraffa, mettendo prima la bocca del recipiente
2. Fare pressione sul coperchio per vedere se è posizionato bene. Fissare il gancio posteriore. Inserire il bicchiere misurino (fig.2)
3. Inserire il bicchiere misurino e ruotarlo per incastrarlo nel coperchio. Posizionare il recipiente (fig.3). Assicurarsi che le lame siano montate all'interno della caraffa.
4. Posizionare la caraffa sulla base.
5. Ruotare la linguetta del corpo principale in senso orario per incastrarlo al corpo principale del dispositivo (fig.4).

**AVVERTENZA:** L'apparecchio è fornito di un blocco di sicurezza tra il coperchio e l'unità principale. Il dispositivo non funzionerà se il coperchio non è chiuso correttamente. Esiste il pericolo di fuoriuscita di cibo dal recipiente, mai provare a forzare il coperchio per aprirlo. Togliere il coperchio solo dopo aver finito la preparazione. Per rimuovere il recipiente dal corpo principale, per favore attenersi ai seguenti passaggi:



## **ITALIANO**

1. Ruotare il tappo del coperchio del recipiente in senso antiorario per sbloccare il recipiente.
2. Togliere il recipiente dal corpo principale.
3. Ruotare il bicchiere misurino del coperchio.
4. Slittare l'impugnatura di bloccaggio per rimuovere il coperchio.

### **4. FUNZIONAMENTO**

#### **· Velocità**

Per l'uso del robot con la sola funzione di velocità seguire questi passaggi:

1. Montare le lame, mettere il cibo all'interno del recipiente
2. Posizionare il coperchio.
3. Inserire il recipiente nel corpo principale..
4. Collegare e accendere dal pulsante di accensione.
5. Selezionare il tempo necessario per la ricetta e la velocità (1-12).
6. Si sentirà il suono "Beep" per 5 secondi a tempo scaduto una volta terminato e si arresterà, sullo schermo verrà mostrato un segnale di fine
7. Dopo l'uso, spegnere il dispositivo principale. Togliere il recipiente.
8. Togliere dal recipiente il cibo preparato.

#### **Precauzioni:**

1. Le lame sono molto affilate. Maneggiare con cura!
2. Per preparare alimenti duri come i chicchi di caffè o simili, non tritarli più a lungo di 40 secondi. Lasciare riposare il dispositivo per almeno 10 minuti prima di operare di nuovo!
3. La massima quantità di impasto consentita è di 500g. Non preparare una quantità maggiore a 500g!

#### **· Temperatura**

Per l'uso della sua IRONMIX solo con temperatura, seguire i seguenti passaggi:

1. Montare le lame, mettere il cibo nel recipiente.
2. Coprire con il coperchio.
3. Montare il recipiente sull'unità principale.
4. Inserire il recipiente finché non si chiude. Mettere il bicchiere misurino nel coperchio.
5. Selezionare il tempo di cottura e la temperatura di cui ha bisogno per la sua ricetta (20 °C-120 °C). Premere il pulsante Power e la luce indicatrice lampeggerà.
6. Si sentirà un "beep" 5 secondi dopo aver terminato.
7. Spegnere l'unità principale. Togliere il coperchio dal recipiente.
8. Togliere il cibo dal recipiente.



**Precauzione:**

1. No toccare la parte metallica delle lame.
2. Mai riscaldare il recipiente quando è vuoto!
3. Protezione ad alte temperature: quando la temperatura nel recipiente è uguale o superiore a 60 °C, si limiterà a una velocità da 1 a 5.

**· Velocità e temperatura**

Quando si desidera combinare entrambe le funzioni, seguire i seguenti passaggi:

1. Installare le lame, inserire gli alimenti nella caraffa.
2. Coprire la caraffa con il coperchio e installare la caraffa nell'apparato principale.
3. Girare la linguetta del coperchio fino a risultare bloccata in posizione corretta. Mettere il bicchiere misurino sul coperchio del recipiente.
4. Collegare la spina e accendere l'interruttore di alimentazione.
- 5- Regolare il tempo (meno di 1 ora) che si desidera, il timer farà il conto alla rovescia (... 5, 4, 3, 2, 1) scontando il tempo. Se si salta la regolazione del timer, il timer inizierà ad aggiungere tempo (1, 2, 3, 4, 5...). Il range di temperatura è (20°C-120°C), se non si stabilisce nessuna temperatura, la macchina non si riscalderà, selezionare la velocità (1-12).  
L'apparato comincerà a lavorare e la luce che indica il calore sarà intermittente, (protezione di alta temperatura: quando la temperatura del recipiente interno è maggiore a 60°C le velocità si limitano a 1-5), l'apparato manterrà il calore secondo la temperatura stabilita).
6. Si sentirà un "beep" per 5 secondi e il processo verrà arrestato. Il display LCD lampeggerà automaticamente fino a che si ristabilisca manualmente ruotando la velocità a "0" o spento.
7. Accendere l'apparato principale. Rimuovere il coperchio del recipiente.
8. Togliere l'alimento processato dalla caraffa.

**Precauzioni:**

1. Non toccare le parti metalliche del recipiente o le lame mentre sono calde!
2. Per muovere il recipiente toccare solamente il manico!
3. Mai riscaldare il recipiente quando è vuoto!
4. Non riscaldare più di 500 ml di latte!
5. Protezione ad alte temperature: Quando la temperatura nel recipiente è uguale o superiore a 60°C le velocità consentite sono 1-5!

**· Cottura a vapore**

La cottura a vapore è ideale per preparare alcuni cibi come carne con verdure, salsicce, pane, pesce ecc. Gli accessori per la cottura a vapore si possono combinare nel seguente modo:

**Coperchio + Vassoio per cottura a vapore e/o Vaporiera per cottura al vapore + Coperchio della cottura a vapore**

Usare questa combinazione per grandi quantità dello stesso alimento, es. ortaggi, patate o grandi pezzi di carne o salsicce. Seguire i seguenti passaggi:

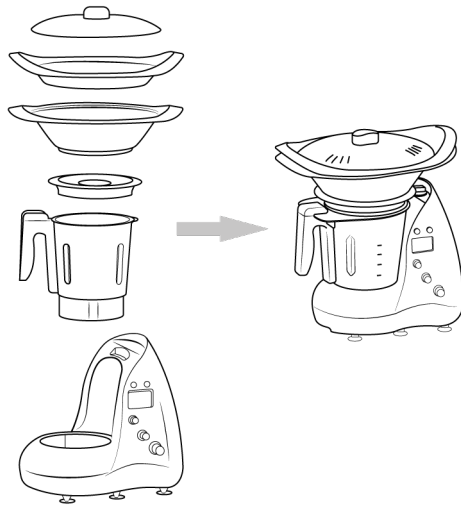
1. Installare le lame.
2. Aggiungere dell'acqua nel recipiente. (Avvertenza: L'acqua nel recipiente non deve superare



## ▶ ITALIANO

la quantità di 0.5 litri. 0.5L d'acqua sono sufficienti per cuocere i vostri alimenti al vapore per 30 minuti.)

3. Mettere l'anello ermetico (C) sul coperchio del recipiente, e coprire il coperchio del recipiente.
4. Posizionare il recipiente sul corpo principale.
5. Ruotare la linguetta del corpo principale finché non si fissa correttamente.
6. Installare il bicchiere misurino nel coperchio
7. Inserire il cibo nel vassoio, e coprire con il coperchio.
8. Collegare e azionare il dispositivo.
9. Al termine selezionare la temperatura di 100°C.



### · Come posizionare e togliere la farfalla

1. Tenere la farfalla dall'estremità sferica.
2. Inserire la farfalla sulla parte superiore delle lame. (V. la figura in alto).
3. Per rimuovere la farfalla, tenere l'estremità sferica e tirar via la farfalla ruotandola per entrambi i lati.
4. Il limite di velocità è di 1 a 5 con la farfalla. Altrimenti la farfalla si potrebbe rompere.

### · Usare la farfalla:

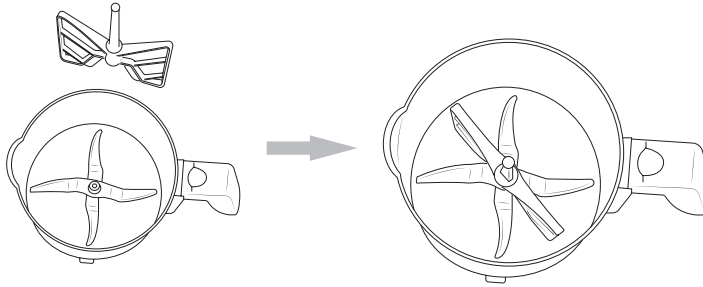
Seguire i seguenti passaggi:

1. Montare le lame e la farfalla, e inserire il cibo nel recipiente
2. Coprire il recipiente con il coperchio.
3. Posizionare il recipiente sul corpo principale.
4. Ruotare la manopola del coperchio del recipiente finché non si incastra. Inserire il bicchiere misurino nel coperchio del recipiente.
5. Collegare e accendere il dispositivo.
6. Selezionare il tempo di cottura desiderato, selezionare la velocità (1-5). L'apparecchio entrerà in funzione e il timer conterà alla rovescia (...5.4.3.2.1). Se non viene selezionato il tempo di cottura, il timer conterà normalmente (1.2.3.4.5...60minuti).
7. Si sentirà il suono "Beep" per 5 secondi a tempo scaduto, lo schermo LCD lampeggia finché non viene resettato manualmente.
8. Dopo l'uso, spegnere il dispositivo principale. Togliere il recipiente dalla presa del recipiente; e togliere il coperchio dal recipiente.
9. Togliere dal recipiente il cibo preparato.



**Precauzioni:**

1. Non usare la farfalla per impastare.
2. Accendere il dispositivo solo dopo che le componenti si trovino al proprio posto.
3. Non aggiungere ingredienti troppo duri che potrebbero danneggiare o bloccare la farfalla quando le lame sono in movimento e la farfalla è in posizione.

**5. RISOLUZIONE DI PROBLEMI**

Codice	Spiegazione	Soluzione
E01	Quando la macchina si riscalda e il rilevatore non si accende, è dovuto ad un surriscaldamento.	Contattare il servizio d'assistenza al cliente.
E02	Impossibile chiudere il coperchio.	Spegnere la macchina, ruotare in senso orario la manopola del coperchio del recipiente e chiuderlo correttamente, quindi riavviare la macchina.
E03	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il recipiente non si incastra sul corpo principale.</li> <li>2. Il coperchio non si può installare.</li> <li>3. Coperchio mal installato.</li> </ol>	Spegnere la macchina, installare il recipiente, e tapparlo con il coperchio, o togliere il coperchio del recipiente e reistalarlo correttamente.
E04	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Troppi ingredienti nel recipiente o la velocità è troppo debole</li> <li>2. Il motore della macchina presenta un sistema di sicurezza della temperatura, se la macchina ha lavorato troppo a lungo e ha raggiunto una temperatura troppo elevata.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ridurre gli ingredienti e selezionare una velocità maggiore.</li> <li>2. Interromperla per alcuni minuti.</li> </ol>
E05	Guasti alla macchina.	Il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

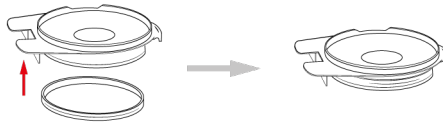


## ▶ ITALIANO

### 6. PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima di pulire il dispositivo, spegnere il dispositivo e scollegarlo dalla presa.
2. Durante la pulizia, non immergere il recipiente in acqua.
3. Dopo che il recipiente si sia raffreddato, togliere le lame dal recipiente. Pulire l'interno e l'esterno del recipiente. Tenere sempre i perni di contatto del recipiente puliti e asciutti. Pulire i perni di contatto solamente con un panno umido!
4. Svitare l'anello e rimuovere tutte le parti collegate ad esso.
5. Mai usare oggetti appuntiti o affilati per pulire potrebbe danneggiare parti funzionali o compromettere la sicurezza del dispositivo.
6. Le lame sono molto affilate! Maneggiare con cura!
7. Lavare tutti i componenti in acqua calda e sapone. Pulirli subito dopo l'uso. Sciacquarli con acqua calda e asciugarli immediatamente.
8. Consigliamo di lubrificare le lame con dell'olio vegetale.
9. Strofinare solamente il corpo principale con un panno umido!
10. Se il recipiente e le lame sono difficili da pulire. Aggiungere dell'acqua calda con sapone e azionare a velocità 1 per qualche secondo.

#### · Come installare l'anello ermetico



Per favore installare "l'anello ermetico" come indicato sulla foto.

### 7. SPECIFICHE TECNICHE

Ironmix

Model No.: 04026

1500W, 220-240 V ~ 50/60 Hz

Made in China | Disegnato in Spagna

### 8. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



La direttiva europea 2012/19/UE circa Residui degli Apparecchi Elettrici e Elettronici (RAEE), specifica che gli elettrodomestici non devono essere riciclati con il resto dei rifiuti. Questi devono essere gettati separatamente, per ottimizzare il recupero e il riciclo dei materiali e, in questo modo, ridurre l'impatto che possa avere nella salute umana e nell'ambiente.

Il simbolo del contenitore tagliato le deve ricordare i suoi obblighi di liberarsi di questi prodotti





in modo corretto. Se il prodotto in questione è dotato di batteria o pila per l'autonomia elettrica, questa deve essere estratta prima di gettarlo e di essere eliminata separatamente come residuo di diversa categoria.

Per ottenere informazioni dettagliate circa il modo più adeguato di eliminare i suoi elettrodomestici/o le batterie corrispondenti, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

## **9. GARANZIA E SAT**

Questo prodotto ha una garanzia di 2 anni a decorrere dalla data d'acquisto, sempre se si conserva per l'invio la fattura d'acquisto, se il prodotto è in buono stato fisico e se ne è stato fatto un uso adeguato, come indicato in questo manuale d'istruzioni.

La garanzia non coprirà:

- Se il prodotto è stato usato fuori dalle sue capacità e utilità, maltrattato, colpito, esposto all'umidità, immerso in qualche liquido o sostanza corrosiva, così come per qualsiasi altro errore attribuibile al consumatore.
- Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal SAT ufficiale di Cecotec.
- Se il problema è causato dalla normale usura dei pezzi dovuta all'uso.

Il servizio di garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione durante 2 anni in base alla legislazione vigente, eccetto per i pezzi sottoposti a usura. In caso di mal utilizzo da parte dell'utente il servizio di garanzia non sarà responsabile della riparazione.

Qualora si riscontrassero anomalie nel prodotto, oppure se si desiderasse ottenere delle informazioni, occorre contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec al seguente numero di telefono: **+34 963210728**.



## **PORTUGUÊS**

### **1. NORMAS DE SEGURANÇA**

Antes de utilizar o produto leia bem as instruções. Guarde este manual para referência futura.

- Verifique se a voltagem indicada no produto corresponde à tensão local antes conectar.
- Use somente peças originais do fabricante. Perderá a garantia se usar outras partes de diferentes pontos de venda.
- Nunca utilize o aparelho se o cabo de alimentação, a ficha ou a outras partes da unidade estiverem danificadas.
- Limpe as partes do produto que entrem em contato com a comida antes da primeira utilização. Posicione sempre o produto sobre uma superfície estável, limpa e seca.
- Não toque na lâmina enquanto o produto estiver em funcionamento. Não utilize o produto se estiver danificado. Contacte imediatamente o serviço técnico para encontrar uma solução.
- Este produto não deve ser utilizado por crianças de 0 a 8 anos. Deixe a máquina e o cabo de alimentação fora de seu alcance.
- Este aparelho pode ser usado por crianças 8 anos de idade e mais de 8 anos de idade se estão continuamente sob supervisão.
- Nunca deixe a máquina sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue o robot de cozinha se deseja mudar de lugar ou instalação de qualquer acessório.
- Espere até que as partes em movimento parem antes de remover o dispositivo.
- Nunca ponha o aparelho em contato com água ou outras fontes de humidade. Não enxaguar em água corrente, use apenas um pano húmido para limpeza. Desligar o aparelho após o uso.
- Desligue o aparelho antes de mudar qualquer acessórios.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, se estiverem sob supervisão ou receberam instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreender os riscos que isso implica.
- Este aparelho está desenhado exclusivamente para o uso doméstico. Não utilize para fins comerciais ou industriais.
- Este aparelho não funciona por meio de um sistema externo de





temporizador ou comando a distância separadamente.

- Nunca aumente a temperatura muito forte, se já estiver a 60°C. Deve aumentar gradualmente.
- Ao cozinhar a uma temperatura de 60°C não toque os botões na parte superior ou a tigela de cozimento.
- Certifique-se de que o equipamento está sobre uma superfície estável, sólida e seca, especialmente quando utilizar a função vapor.

## 2. PEÇAS E COMPONENTES

- A. Copo de medição (90 ml Max.)
- B. Tapa do recipiente
- C. Anel hermético 1
- D. Lâmina
- E. Anel hermético 2
- F. Fixador das lâminas
- G. Borboleta
- H. Botão de desbloqueio
- I. Ecrã LCD

- J. Painel de controlo
- K. Corpo principal
- L. Tapa
- M. Bandeja do vaporizador
- N. Vaporizador
- O. Base do vaporizador
- P. Jarro
- Q. Espátula
- R. Botão de ligar

## 3. PAINEL DE CONTROLO E LCD

### · Indicador de temperatura

Indica o calor da máquina quando se liga.

### · Botão Turbo

Mantenha pressionado o botão "Pulse", o dispositivo pode atingir a velocidade máxima em questão de segundos. Não funcionará se a temperatura for igual ou superior a 60°C.

### · Botão Power

Este botão é usado para aquecer continuamente a temperatura máxima (ideal para cozinhar a vapor) e quando marcamos hora e temperatura sem o uso de velocidade.



## ▶ **PORTUGUÊS**



### · **Tempo** ⌚

Para o tempo (tipo 1: 1 segundo - 60 minutos). Rotação à direita "+". Rotação à esquerda "-". 1-60 segundos para que o tempo de aumente ou diminua, o intervalo é de 1 segundo. 1-10 minutos: aumentar ou diminuir o intervalo de tempo é de 30 segundos. 10 - 60 minutos: assim tempo para aumentar ou diminuir o intervalo é de 1 minuto. Durante a cozedura, o timer emite um sinal sonoro na contagem regressiva (... 5, 4, 3, 2, 1) até a máquina desligar automaticamente. Se o tempo de cozimento não está configurado, o temporizador contará (1, 2, 3, 4, 5...), até 60 minutos.

### · **Temperatura** 🌡️

A rotação no sentido horário é de "+" e no sentido oposto é de "-". Temperatura ambiente: 20°C a 120°C. Aumentos de temperatura são feitos a cada 1°C quando selecionar a temperatura com o botão de rotação, o visor mostrará a temperatura escolhida e, posteriormente, a temperatura real do jarro. Display de velocidade:

Escala de velocidade: 1-12, quando a temperatura é  $\leq 60$  °C, deve ser limitada a 5 velocidades. Nota: quando o dispositivo parar automaticamente, a tela acende-se com um "bip" som durante cinco segundos.

### · **Velocidade** ⚡

A rotação no sentido horário é "+" e na direção oposta "-". Escala de velocidade: 1-12, quando a temperatura é  $\leq 60$  °C velocidades são limitados e vai 1-5. Escala de velocidade: 1-12, quando



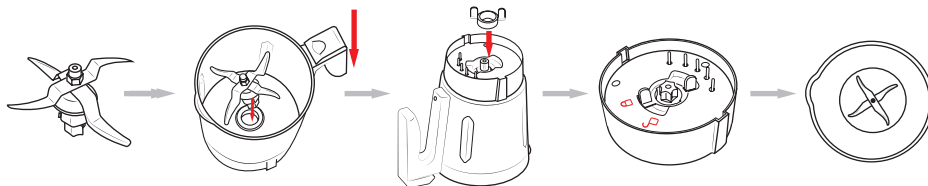


a temperatura está acima de 60°C, não poderá selecionar velocidades acima de 5. O robô vai começar a executar imediatamente após a velocidade de programação.

• **Função de aviso**

O aparelho irá parar automaticamente, o display de LCD piscará e ouvirá um "bip" por 5 segundos.

• **Como instalar a lâmina**



1. Empurre a lâmina através da abertura abaixo do jarro, certifique-se de colocar a lâmina na sua posição corretamente.
2. Gire a chave na base da lâmina.
3. Vire a chave ligeiramente para a direita para assegurar que a lâmina está bem fixa.

**Advertência:**

1. A lâmina é muito afiada, manuseie com muito cuidado.
2. O anel hermético deve ser instalado sobre a lâmina. Se houver não houver um anel hermético de alimentos a ser cortados, pode haver fugas e poderá danificar a unidade. Ao retirar a lâmina do jarro, manter a parte superior com uma mão e solte a porca com a chave na outra mão.

• **Jarro:**

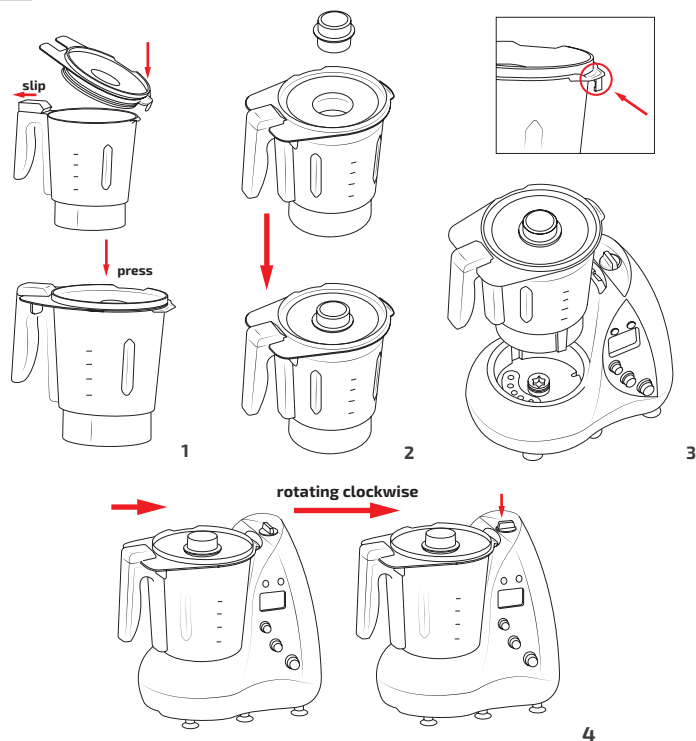
**Advertência:** um símbolo indica que o recipiente está quente e pode queimar. O jarro do robô tem um máximo de capacidade de 3 litros.

**Advertência:** para sua segurança, não exceda os 2 litros de capacidade para evitar o risco de queimaduras.

• **Como instalar ou remover o jarro:**

O aparelho irá parar automaticamente, o ecrã LCD piscará e ouvirá um "bip" por 5 segundos.

## PORTUGUÊS



### Colocar a tampa (Figura. 1)

1. Coloque a tampa na jarra, inserindo, em primeiro lugar, a boca do jarro.
2. Pressione a tampa um pouco para certificar-se de que esteja montado corretamente. Deverá fixar o travão posterior. Coloque o copo medidor (Figura 2).
3. Insira o copo medidor e gire. Coloque o recipiente (Figura 3). Certifique-se que as lâminas estão bem colocadas dentro do jarro.
4. Coloque a jarra na base.
5. Gire a guia do corpo principal no sentido das agulhas do relógio no corpo principal (Figura 4).

**ADVERTÊNCIA:** o dispositivo está equipado com um sistema de segurança entre a tampa e a unidade principal. O Produto não funcionará a menos que a tampa esteja correctamente fechada. Existe um verdadeiro perigo de queimaduras graves causadas pela projeção de comida, não tente forçar a tampa. Abra a tampa após o final da mistura dos alimentos preparados. Se quiser remover o jarro da unidade principal, siga estas etapas:

1. Gire a guia do corpo principal firmemente no sentido contrário dos ponteiros do relógio.
2. Retire o jarro do corpo principal.
3. Vire o copo da tampa.
4. Deslize o identificador de bloqueio e remova a tampa.

#### 4. FUNCIONAMENTO

##### · Velocidade

Para usar o robot só com velocidade, siga os seguintes passos:

1. Instalar a lâmina, coloque os alimentos no interior do recipiente.
2. Coloque o recipiente do corpo principal.
3. Coloque o recipiente até que seja fechado.
4. Conecte e ligue o dispositivo com o botão de iniciar
5. Selecione o tempo necessário para sua receita e a velocidade (1-12).
6. Emitirá um sinal sonoro por 5 segundos depois que o processo for concluído e interrompe automaticamente a operação, na tela, que verá que um sinal tiver terminado.
7. Após o uso, desligue a unidade principal. Retire o recipiente.
8. Retire a elaboração.

##### **Precaução:**

1. A lâmina é muito afiada, manuseie com cuidado!
2. Para transformar alimentos duros, como grãos de café ou caso contrário, não cortar a mais de 40 segundos.
3. Máximo para a massa: 500 g não preparar mais de 500 gramas!

##### · Temperatura

Para o uso de sua IRONMIX só com temperatura, siga estes passos:

1. Instale a lâmina e coloque os alimentos no jarro.
2. Cubra com a tampa.
3. Instale o recipiente na unidade principal.
4. Coloque o recipiente até que esteja na posição bloqueada. Coloque o copo no topo.
5. Selecione o tempo de cozedura e temperatura que precisa para a sua receita (20°C a 120°C). Pressione Power e a luz indicadora piscará.
6. Emitirá um sinal sonoro por 5 segundos após o fim da receita.
7. Desligue a unidade principal. Retire a tampa do recipiente.
8. Retire os alimentos do jarro.

##### **Precaução:**

1. Não toque a parte metálica da lâmina.
2. Nunca aquecer o recipiente vazio!
3. Proteção frente para altas temperaturas: quando a temperatura no jarro é igual ou superior a 60°C, limita-se a uma velocidade de 1 a 5.

##### · Velocidade e temperatura

Quando quiser combinar ambas funções, siga os seguintes passos:

1. Monte a lâmina, coloque os alimentos no jarro.
2. A seguir, cubra a jarra com a tampa e instale no corpo principal.



## PORTUGUÊS

3. Gire a guia da tampa até que se bloqueie na posição correta. Coloque o copo medidor na tampa do recipiente.
4. Conecte à fonte de alimentação e ligue o produto.
5. Ajuste do tempo (menos de 1 hora) que necessite, o temporizador começará a contagem decrescente (... 5, 4, 3, 2, 1) descontando o tempo. Se salta a configuração do temporizador, o temporizador começará a adicionar tempo (1, 2, 3, 4, 5...). A escala de temperatura (20°C a 120°C), se não definir qualquer temperatura, a máquina não aquecerá, a seguir, escolha a velocidade (1-12). O aparelho começará a funcionar e a luz de indicador de calor piscará, (proteção de alta temperatura: quando a temperatura do recipiente interno é acima de 60°C as velocidades são limitadas de 1-5), o aparelho irá manter o calor de acordo com a temperatura programada.
6. Emitirá um sinal sonoro de 5 segundos e o processo pára. O ecrã LCD piscará automaticamente até que redefina manualmente girando a velocidade para "0" ou desligado.
7. Ligue a unidade principal. Retire a tampa do recipiente.
8. Retire os alimentos da jarra.

### Precaução:

1. Não toque na parte metálica do jarro ou na lâmina enquanto estiverem quentes!
2. Segure na asa da jarra para mover o recipiente!
3. Nunca aqueça o recipiente vazio!
4. Não aqueça mais de 500 ml de leite!
5. Proteção de alta temperatura: quando a temperatura da jarra estiver acima de 60°C, a velocidade limitada é de 1-5!

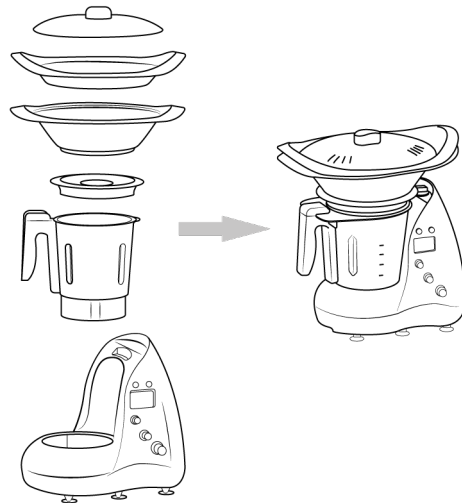
### · Vapor de cozinha

Cozinhar a vapor é perfeito para a preparação de alimentos, como legumes, carnes, salsichas, pão, peixe, etc. Pode usar o vapor através desta combinação:

#### Tampa + bandeja da vaporeira e/ou Vaporeira + Tampa da vaporeira

Use essa combinação para combinar uma grande quantidade de alimentos, por exemplo, legumes, batatas ou peças grandes de carne ou salsichas. Siga estes passos:

1. Instale as lâminas.
2. Adicione a água (0,5L de água a 2L) no recipiente. (Atenção: a água na jarra deve ser maior que 0,5 litros e pode ser usada para cozinhar com o vapor por 30 minutos).





3. Coloque o anel hermético (C) da parte superior com força e em seguida, cubra a tampa.
4. Coloque o recipiente na unidade principal.
5. Gire a guia do corpo principal até que esteja em posição fechada.
6. Coloque o copo no topo.
7. Coloque o filtro para vapores na tampa superior de armazenamento de sopa.
8. Conecte e ligue o aparelho.
9. Selecione a temperatura de 100 ° C.

#### · **Como usar a borboleta**

A borboleta irá ajudá-lo a obter melhores resultados para maionese, claras de ovos, cremes, etc. Como adicionar ou remover a borboleta:

1. Segure a ponta da borboleta.
2. Coloque a borboleta na parte superior da lâmina.
3. Se deseja remover a borboleta, mantenha o extremo e tire com rotações em ambas direções.
4. A velocidade é de 1-5 quando a borboleta estiver em uso. Caso contrário, corre o risco de partir.

#### · **Uso da borboleta**

Siga estas etapas:

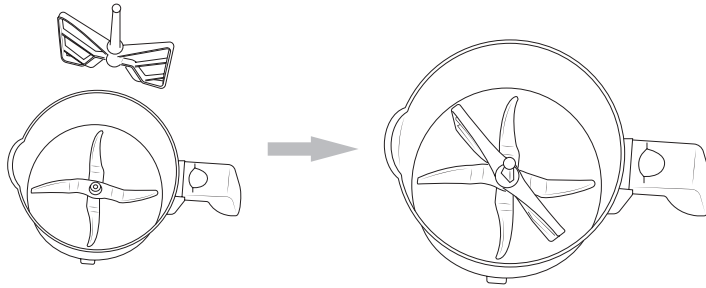
1. Instale a lâmina e a borboleta e coloque comida no rec.
2. Cubra com a tampa.
3. Coloque o recipiente na unidade principal.
4. Coloque o recipiente até que esteja na posição fechada. Coloque o copo doseador.
5. Conecte e ligue o aparelho.
6. Ajuste o timer, selecione a velocidade (1-5).
7. Após o uso, desligue a unidade principal. Retire o recipiente.
- 8 remova o jarro alimentos preparados.

#### **Precaução:**

1. Não utilize a borboleta para amassar.
2. Inicie o modo, uma vez que todos os elementos estão no lugar.
3. Não adicione ingredientes muito duros que possam danificar ou bloquear a borboleta quando a lâmina está em movimento.



## PORTUGUÊS



### 5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Código	Problema	Solução
E01	Quando a máquina aquece e o detector não se activa, é devido a um aquecimento excessivo do circuito.	Contacte o SAT de Cecotec.
E02	Impossível fechar a tampa.	Desligue a máquina, girando o botão e o recipiente da tampa no sentido horário e volte a ligar a máquina.
E03	1. A jarra não se encaixa no corpo principal. 2. A tampa não pode ser instalada. 3. Tampa mal instalada.	Desligue a máquina, instalar o jarra ou abra a tampa, remova e volte a instalar corretamente.
E04	1. Há demasiados ingredientes ou a velocidade é demasiado lenta. 2. O motor da máquina aquece.	1. Reduza a quantidade de ingredientes ou aumente a velocidade. 2. Detenha a preparação alguns minutos.
E05	Máquina danificada.	Contacte com o SAT de Cecotec.

### 6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Desligue o produto antes de limpar.
2. Durante a limpeza, não mergulhe a jarra em água.
3. Limpe o interior e exterior do recipiente. Mantenha sempre os pinos de contacto na parte inferior do recipiente limpas e secas. Limpe o contato apenas com pinos um pano úmido!
4. Retire o anel e retire todas as peças de conexão. Não leve a jarra nem a lâmina de metal na máquina da louça!
5. Nunca utilize objetos pontiagudos para a limpeza, pois eles podem danificar partes funcionais ou afectar a segurança do dispositivo.
6. Segurar a lâmina com cuidado!
7. Lave todas as peças com água e sabão. Limpe imediatamente após o uso. Enxaguar com água abundante, de quente e seque imediatamente.





8. É aconselhável lubrificar a lâmina com óleo vegetal.
9. Limpe somente a unidade principal com um pano húmido!
10. Se for difícil limpar a jarra e a lâmina, pode adicionar água morna e sabão no recipiente e ligue o aparelho para aumentar a velocidade de 1 por alguns segundos.

· **Instalar o anel hermético**



Por favor instale o "anel de ar", de acordo com a figura anterior.

## 7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Ironmix

Model No.: 04026

1500 W, 220-240 V ~ 50/60 Hz

Made in China | Desenhado em Espanha

## 8. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



A diretiva europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Aparelhos Elétricos e Eletrónicos (RAEE) especifica que os eletrodomésticos não devem ser reciclados com o resto dos resíduos municipais. Ditos eletrodomésticos devem ser descartados de forma separada, para otimizar a recuperação e reciclagem de materiais e, de esta maneira, reduzir o impacto que possam ter na saúde humana e meio ambiente.

O símbolo de contentor riscado recorda a sua obrigação de descartar este produto de forma correta. Se o produto em questão conta com uma bateria ou pilha para a sua autonomia elétrica, esta deverá extrair-se antes de ser descartada e ser tratada como um resíduo de diferente categoria.

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de descartar os seus eletrodomésticos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.

## 9. GARANTIA E SAT

Este produto tem uma garantia de 2 anos desde a data de compra, sempre e quando se conserve e envie a fatura de compra, o produto está em perfeito estado físico e se dê uso adequado tal e como se indica neste manual de instruções.

A garantia não cobrirá:

- Se o produto foi usado fora da sua capacidade ou utilidade, maltratado, batido, exposto a humidade, submergido em algum líquido ou substância corrosiva, assim como qualquer outra falta atribuível ao consumidor.



## **PORTUGUÊS**

- Se o produto foi desmontado, modificado ou reparado por pessoas não autorizadas pelo SAT oficial de Cecotec.
- Se a origem da incidência foi pelo desgaste normal das peças devido ao uso.

O serviço de garantia cobre todos los defeitos de fabricação durante 2 anos com base na legislação vigente, exceto peças consumíveis. Em caso de mau uso por parte do usuário o serviço de garantia não se fará responsável da reparação.

Se deteta uma ocorrência com o produto ou tem alguma consulta, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica oficial de Cecotec através do número de telefone **+34 963210728**.





## APERITIVOS



## APPETIZERS / APÉRITIFS / VORSPEISEN / APERITIVI / PETISCOS

### ES Corte de ensaladilla rusa

100 g de mayonesa  
40 g de atún escurrido  
400 g de patatas  
1 l de agua  
20 ml de aceite de oliva  
8 láminas de pan de molde tostado  
Sal

Introducimos el agua en el vaso junto con las patatas peladas y troceadas y programamos a 100 °C durante 25 minutos. Al finalizar, quitamos el agua, adicionamos el atún y la mayonesa y programamos a velocidad 5 durante 2 minutos. Servimos una cucharada de esta mezcla entre dos rebanadas de pan.

### EN Olivier salad sandwich

100 g Mayonnaise  
40 g canned tuna  
20 g Olive oil  
400 g Potatoes  
1 l water  
8 loaves of toasted white bread  
Salt

Pour water into the jug along with the peeled and chopped potatoes and program it at 100 °C for 25 minutes. Once finished, remove the water, add the tuna and mayonnaise, and select the speed 5 for 2 minutes. Place a spoonful of this mixture between two loaves of bread.

### FR Salade russe

100 gr de mayonnaise  
40 gr de thon  
20 gr d'huile d'olive  
400 gr de pommes de terre  
1 l d'eau  
8 tranches de pain de mie  
Sel

Verser l'eau dans le verre avec les pommes de terre pelées et coupées et programmer à 100° pendant 25 minutes. Pour terminer retirer l'eau, ajouter le thon et la mayonnaise et programmer à vitesse 5 pendant 2 minutes. Disposer une cuillerée de ce mélange entre deux tranches de pain.

### DE Olivier salad sandwich

100 g Mayonnaise  
40 g Thunfisch (Dose)  
20 g Olivenöl  
400 g Kartoffeln  
1 l wasser  
8 Scheiben Weissbrot (getoastet)  
Salz

Gießen Sie Wasser in den Krug zusammen mit den geschälten und geschnittenen Kartoffeln. Programmieren Sie die Temperatur auf 100 °C für 25 minutes. Anschließend gießen Sie das Wasser ab und fügen Thunfisch, Mayonnaise, Öl und etwas Salz hinzu. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 5 für 2 Minuten. Jetzt nehmen Sie einen Löffel und geben die Masse auf das Brot.



## IT Mini sandwich di insalata russa

100 gr Maionese  
40 gr Tonno scolato  
20 gr Olio d'oliva  
400 gr Patate  
1 l Acqua  
8 Fette di pan carrè tostato  
Sale

Versiamo l'acqua nel recipiente insieme con le patate pelate e tagliate a pezzetti e programmiamo a 100°C per 25 minuti. Alla fine togliamo l'acqua, aggiungiamo il tonno e la maionese e programmiamo a velocità 5 per 2 minuti.  
Mettiamo una cucchiata del composto tra due fette di pane.

## PT Corte de salada russa

100g Maionese  
40 g de atum escorrido  
400 gr de batatas  
1 l de água  
20 ml azeite  
8 fatias de pão torrado  
Sal

Introduza a água no copo juntamente com as batatas descascadas e picadas e programando a 100 ° C durante 25 minutos. No final, removemos a água, adicionamos o atum e maionese e programamos velocidade 5 por 2 minutos.  
Servimos uma colher de sopa dessa mistura entre duas fatias de pão.

## ES Tartar de tomate con rilette de atún

40 g de atún escurrido  
20 g de queso de untar  
1 l de agua  
1 tomate mediano  
Ralladura de medio limón  
1 cucharadita de mostaza de Dijón  
2 cucharaditas de salsa de soja  
Aceite de oliva virgen extra  
Cebollino fresco / Sal

Cortamos una cruz en la base de los tomates. Ponemos el litro de agua en el vaso y programamos a 100 °C, cuando arranque el hervor paramos, abrimos e introducimos los tomates. Un minuto después los extraemos y los pelamos. Los cortamos en cuadrados pequeños y reservamos. Limpiamos el vaso, introducimos el atún junto con el queso de untar, la ralladura de limón y la mostaza y programamos a velocidad 4 durante 30 segundos. Aliñamos el tomate con un poco de aceite y salsa de soja en un bol. Cogemos un aro y ponemos el tomate aliñado en la base y sobre este el rilette de atún, prensamos con el envés de una cuchara, quitamos el aro y espolvoreamos con el cebollino picado.

## EN Tomato tartare with tuna rilette

40 g drained canned tuna  
20 g cream cheese  
1 l water  
1 medium-sized tomato  
Zest of half a lemon  
1 tsp. Dijon mustard  
2 tsp. soy sauce  
Extra virgin olive oil  
Fresh chives / Salt

Cut the tomatoes into quarters. Put a liter of water in the glass and program it at 100 °C, stop it when it starts boiling and add the tomatoes for a minute. Take them out and peel them. Dice the tomatoes and save them for later. Clean the jug, and put the tuna, cream cheese, lemon zest, and mustard in it. Program it at speed 4 for 30 seconds. Season the tomatoes with a little bit of oil and soy sauce in a bowl. Put the seasoned tomato and the mix in a mould. Press the tuna over the tomato in the mould with the back of a spoon, remove the ring and sprinkle chopped chives over it.





## FR Tartare de tomate et rillettes de thon

40gr de thon  
 20 gr fromage fondant  
 1 l d'eau  
 1 Tomate moyenne  
 Zestes d'un demi citron  
 1 cuillère à café de moutarde de dijon  
 2 cuillères à café de moutardes de dijon  
 Huile d'olive vierge extra  
 Ciboulette fraîche / Sel

Couper la base des tomates en croix. Mettre un litre d'eau dans le verre et programmer à 100°; Ouvrir le couvercle lorsque commence l'ébullition et introduire les tomates. Une minute plus tard introduire le zeste. Nettoyer le verre, introduire le thon avec le fromage à la crème, le zeste de citron et la moutarde et programmer à la vitesse 4 pendant 30 secondes. Ajouter les tomates avec un peu de sauce de soja et l'huile dans un verre. Prendre le chapeau de la tomate et le poser au sommet de celle-ci. A l'intérieur ajouter le thon en le pressant avec le dos d'une cuillère, ajouter de la ciboulette.

## DE Tomaten tartar mit thunfisch rilette

40 g Dosenthunfisch  
 20 g Frischkäse  
 1 l Wasser  
 1 Tomate (mittelgroß)  
 Schale einer halben Zitrone  
 1 Teelöffel Dijon Senf  
 2 Teelöffel Sojasauce  
 Extra virgin Olivenöl  
 Frischer Schnittlauch  
 Salz

Die Tomaten in Viertel schneiden. Gießen Sie einen Liter Wasser in den Behälter und stellen Sie die Temperatur auf 100° C ein. Stoppen Sie wenn es anfängt zu siedend und geben Sie dann die Tomaten für eine Minute hinein. Entnehmen Sie die Tomaten wieder und schälen und würfeln Sie sie. Reinigen Sie anschließend den Behälter. Geben Sie jetzt den Thunfisch, Frischkäse, Zitronenschale und Senf in den Behälter. Wählen Sie die Geschwindigkeit 4 für 30 Sekunden. Würzen Sie die Tomaten zusammen mit etwas Öl/Salz und Sojasauce in einer separaten Schüssel. Geben Sie die gewürzten Tomaten in eine Form. Geben Sie den Thunfisch ebenso in die Form und pressen den Thunfisch mit der Rückseite eines Löffels an. Entfernen Sie die Form und geben Sie etwas vom frisch gehackten Schnittlauch darüber. Servieren Sie beides zusammen auf einen Teller.

## IT Tartare di pomodoro con rilette di tonno

40gr di tonno scolato  
 20 gr di formaggio da spalmare  
 1 l Acqua  
 1 pomodoro medio  
 Scorza grattugiata di mezzo limone  
 1 Cucchiaino di senape di Dijon  
 2 cucchiaini di salsa di soia  
 Olio d'oliva extra vergine  
 Erba cipollina fresca / Sale

Tagliamo una croce alla base dei pomodori. Versiamo il litro d'acqua nel recipiente e programiamo a 100°C, quando inizia a bollire inseriamo i pomodori. Un minuto dopo li togliamo e li peliamo. Tagliamoli a cubetti piccoli e mettiamoli da parte. Puliamo il recipiente, mettiamo il tonno insieme al formaggio da spalmare, la scorza di limone e la senape e programiamo a velocità 4 per 30 secondi. Condiamo il pomodoro con un po' d'olio e salsa di soia in una ciotola. Prendiamo uno stampo circolare e mettiamo il pomodoro condito alla base, e su di esso il rilette di tonno, pressiamo con il dietro di un cucchiaino, togliamo lo stampo e spolveriamo con l'erba cipollina.

## PT Tartar de tomate com rilette de atum

40 g de atum escorrido  
 20 g de queijo creme  
 1 l de água  
 1 tomate médio  
 Raspas de meio limão  
 1 colher de chá de mostarda de Dijon  
 2 colheres de chá de molho de soja  
 Azeite virgem extra  
 Cebolinho / sal

Corte uma cruz na base do tomate. Pomos a água no vidro e programamos a 100°C, ao ferver, abrimos e introduzimos o tomate. Um minuto depois podemos extrair e descascar. Corte em cubos pequenos e reserve. Limpar o jarro, pomos o atum com o queijo, as raspas de limão e mostarda e programado para velocidade de 4 por 30 segundos. Tempere o tomate com um pouco de azeite e molho de soja numa tigela. Com um molde colocamos o tomate temperado na base e em cima deste, o rilette de atum, pressionado com as costas de uma colher, retire o anel e polvilhe com cebolinha picada.



## ES Gresinis sabor pizza

100 g de queso curado o parmesano  
10 g de levadura fresca  
200 g de harina de fuerza  
100 ml de agua  
30 ml de aceite de oliva  
Sal  
Orégano

Introducimos el queso en el vaso y programamos a velocidad máxima durante 20 segundos, al finalizar reservamos. Ahora adicionamos el agua, la levadura y el aceite y programamos 1 minuto a 40 °C y velocidad 2. Al finalizar adicionamos la harina, la sal, 30 g del queso y orégano en abundancia y programamos 30 segundos a velocidad 6. Retiramos la masa y la reservamos en el frigorífico 30 minutos. Pre calentamos el horno a 220 °C. Estiramos la masa y cortamos en palitos de unos 2 cm de ancho y 12 de largo. Las ponemos sobre un papel de horno en la bandeja del horno y espolvoreamos con el resto del queso. Horneamos 15 minutos a 200 °C y listo.

## EN Pizza flavour gresinis

100 g parmesan cheese  
10 g fresh yeast  
200 g bread flour  
100 ml water  
30 ml olive oil  
Salt  
Oregano

Put the cheese in the jar and program it at full speed for 20 seconds; once finished, put aside. Pour the water, yeast, and oil in the jar oil and set it for 1 minute at 40 ° C and speed 2. Then, add the flour, salt, 30 grams of cheese, and oregano, and program it for 30 seconds at speed 6. Remove the dough and put it in the fridge for 30 minutes. Preheat the oven at 220 °C. Stretch the dough and cut into sticks about 2 cm wide and 12 cm long. Put them on a baking tray and sprinkle the remaining cheese over them. Bake for 15 minutes at 200 °C.

## FR Gressins saveur pizza

100 gr de parmesan  
10 gr Levure fraiche  
200 gr farine de blé  
100 ml eau  
30 ml huile d'olive  
Sel  
Origan

Verser le fromage dans le verre et programmer à pleine vitesse pendant 20 secondes. Ajouter l'eau, la levure et l'huile et programmer 1 minute à 40 ° à vitesse 2. Ajouter la farine, le sel, 30 grammes de fromage, d'origan et programmer 30 secondes à vitesse 6. Retirer et réserver au réfrigérateur 30 minutes. Préchauffer le four à 220 ° C. Aplatir la pâte et couper en bâtonnets d'environ 2 cm de large et 12 de long. Mettez-les sur un papier de cuisson sur une plaque et saupoudrer avec le reste du fromage. Cuire 15 minutes à 200 ° C et vous pourrez enfin déguster.

## DE Pizzabrot gresinis

100 g Parmesankäse  
10 g frische Hefe  
200 g Weizenmehl  
100 ml Wasser  
30 ml Olivenöl  
Salz  
Origan

Geben Sie den Käse in den Behälter und lassen Sie ihn auf der höchsten Geschwindigkeitsstufe ca. 20 Sekunden lang zerkleinern. Anschließend bei Seite stellen und Wasser mit Hefe und Öl in den Behälter geben und 1 Minute bei 40°C auf der Stufe 2 mischen lassen. Dann geben Sie Mehl, etwas Salz, 30 g Käse und Origan hinzu und lassen alles für weitere 30 Sekunden auf Stufe 6 mischen. Nehmen Sie den Teig wieder aus dem Behälter und legen ihn für 30 Minuten in den Kühlschrank. Heizen Sie Ihren Ofen auf 220° C vor. Breiten Sie anschließend den Teig aus und schneiden ihn in klein Stücke bzw. Stäbchen (2 cm breit und 12 cm lang). Legen Sie die Stücke auf eine geeignete Backform bzw. Backpapier und bestreuen Sie die Teiglinge mit etwas vom übrigen Parmesan. Backen Sie den Teig für ungefähr 15 Minuten bei 200° C.

## IT Grissini alla pizza

100 gr di Formaggio stagionato o  
Parmigiano

Inseriamo il formaggio nel recipiente e programiamo a velocità massima per 20 secondi, alla fine mettiamo da parte. Successivamente aggiungiamo l'acqua, il lievito,





10 gr di lievito fresco  
200 gr Farina forte  
100 ml Acqua  
30 ml Olio d'oliva  
Sale  
Origano

e l'olio e programiamo 1 minuto a 40 °C e velocità 2. Alla fine aggiungiamo la farina, il sale, 30 gr del formaggio e origano in abbondanza e programiamo 30 secondi a velocità 6. Togliamo l'impasto e conserviamolo in frigorifero per 30 minuti. Preisdiamo il forno a 220°C. Stendiamo l'impasto e tagliamolo a bastoncini di 2 cm di larghezza 12 di lunghezza. Mettiamoli sulla carta forno su una teglia e spolveriamo con il resto del formaggio. Inforniamo per 15 minuti a 200°C ed è pronto

## PT Palitos sabor a pizza

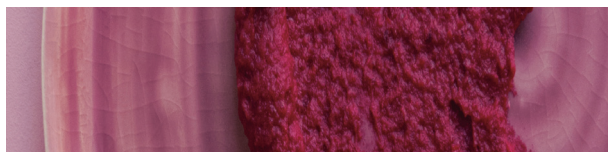
100 g queijo curado ou parmesão  
10 g fermento de pão  
200 g farinha de força  
100 ml de água  
30 ml azeite  
Sal  
Orégãos

Pomos o queijo dentro da tigela e programamos a velocidade máxima durante 20 segundos, reservamos. Adicione água, fermento e azeite e programe 1 min a 40 ° C e velocidade 2. No final adicione farinha, sal, 30 g de queijo e orégãos em abundância e programe de 30 segundos a velocidade 6. Retire a massa e reserve no frigorífico 30 minutos. Pré aqueça o forno a 220 ° C. Estique a massa e corte em palitos de uns 2 cm de largura e 12 de comprimento. Coloque papel de forno no tabuleiro do forno e polvilhe com o resto do queijo. Asse 15 minutos a 200° C e pronto.



## ES Salsa queso azul

80 g de cebolla tierna  
160 g de queso azul  
160 g de mayonesa  
100 ml de nata 18 %  
1 diente de ajo



SAUCES / SAUCES / SAUCEN / SALSAS / MOLHOS

Ponemos en el vaso la cebolla y el ajo y programamos a velocidad 6 durante 5 segundos. Bajamos los restos de ingredientes de la pared del vaso y adicionamos el resto de ingredientes y mezclamos a velocidad 4 unos 30 segundos. Servimos en un bol y listo. Esta salsa es para untar o mojar con algo, si se desea para acompañar carnes, añadir 160 g de nata más en vez de la mayonesa y programar a 90 °C durante 8 minutos.

## EN Blue cheese sauce

80 g tender onion  
160 g blue cheese  
160 g mayonnaise  
100 ml cream 18 %  
1 garlic clove

Put the onion and garlic clove in the jug, and program it at speed 6 for 5 seconds. Push down the mix and add the remaining ingredients; set it at speed 4 for 30 seconds. Once finished, pour it in a jar. This sauce should served with a dish; if you want to accompany meat add 160 g of cream instead of mayonnaise and cook it at 90 degrees for 8 minutes.

## FR Sauce au bleu

80 gr d'oignons  
160 gr de bleu d'auvergne  
160 gr de mayonnaise  
100 ml de crème 18%  
1 gousse d'ail

Mettre dans le verre l'oignon et l'ail et programmer à la vitesse 6 pendant 5 secondes, Ajouter le reste des ingrédients et mélanger pendant 30 secondes. Servir dans un verre et c'est prêt. Si vous voulez accompagner votre suce rien de tel que 160gr de viande , ajouter plus de crème au lieu de la mayonnaise et cuire à 90 °C pendant 8 minutes.



## DE Blauschimmelkäse Sauce

80 g Charlotten  
160 g Blauschimmelkäse  
160 g Mayonnaise  
100 ml Sahne (18 % Fett)  
1 Knoblauchzehe

Geben Sie die Zwiebel und Knoblauchzehe in den Behälter. Zerkleinern Sie beides auf der Stufe 6 für 5 Sekunden. Geben Sie die restlichen Zutaten in den Behälter und mixen alles für 30 Sekunden auf der Stufe 4. Anschließend gießen Sie die Soße in ein Gefäß. Die Sauce kann nun mit einem passenden kombiniert werden. Sollten Sie Fleisch dazu servieren wollen, können Sie auch 160 g Sahne anstatt von Mayonnaise verwenden. Dann kochen Sie alles bei 90° C für 8 Minuten.

## IT Crema al gorgonzola

80 gr di Cipolle tenere  
160 gr Gorgonzola o altro formaggio erborinato  
160 gr Maionese  
100 ml di panna 18%  
1 Spicchio d'aglio

Mettiamo nel recipiente le cipolle e l'aglio e programiamo a velocità 6 per 5 secondi, Facciamo scendere il resto degli ingredienti dalla parete del recipiente e aggiungiamo gli ingredienti rimanenti e mescoliamo a velocità 4 per circa 30 secondi. Serviamo in una ciotola ed è pronto. Questa crema può essere spalmata, o si può usare per immergere altri alimenti. Programmare a 90°C per 8 minuti.

## PT Molho de queijo azul

80 g de cebola  
160 g de queijo azul (gorgonzola ou roquefort)  
160 g de maionese  
100 ml de nata 18%  
1 dente de alho

Coloque na jarra a cebola e alho e programe a velocidade 6 durante 5 seg. Baixamos os restos dos ingredientes da parede do copo e adicionamos o restante dos ingredientes, misture durante 30 segundos a velocidade 4. Servimos numa tigela. Este molho serve para barrar ou picar com algo, se deseja acompanhar carnes, adicione 160 g de nata em lugar de maionese, a 90 ° C por 8 minutos.

## ES Salsa de tomate

80 g de pimiento rojo  
80 g de pimiento verde  
140 g de cebolla  
50 g de zanahoria  
400 g de tomate triturado  
50 ml de aceite de oliva  
15 g de pimentón dulce  
Sal, azúcar y pimienta blanca

Introducir todas las verduras menos el tomate en el vaso y trituramos a velocidad 6 durante 10 segundos hasta que quede todo homogéneo. Bajamos los restos que hayan podido quedar por las paredes del vaso con ayuda de la lengua, adicionamos el aceite y programamos a velocidad 1, 100 °C durante 15 minutos. Pasados los 15 minutos adicionamos el pimentón e inmediatamente el tomate triturado y programamos a velocidad 4 durante 30 minutos a 100 °C. Acabado el proceso rectificamos de sal, azúcar y pimienta y reservamos.

## EN Tomato sauce

80 g red pepper  
80 g green pepper  
140 g onion  
50 g carrot  
400 g crushed tomatoes  
50 ml olive oil  
15 g paprika  
Salt, sugar, and white pepper

Put all the vegetables, except the tomato, in the jug and grind them at speed 6 for 10 seconds, until you get an homogeneous mix. Push down the ingredients, add oil, and program it at speed 1 and 100 °C for 15 minutes. Then,, add the paprika and tomato paste, and immediately set it at speed 4 for 30 minutes at 100 °C. When the cycle ends, add salt, sugar, and pepper, and set aside.





## FR Sauce tomate

80 g de poivron rouge  
80 g de poivron vert  
140 g d'oignon  
50 g de carotte  
400g de tomate en pulpe  
50 ml d'huile d'olive  
15 g de piment doux  
Sel, sucre et poivre blanc

Introduire les légumes excepté la tomate dans le verre et broyer à vitesse 6 pendant 10 secondes jusqu'à ce que le tout soit homogène. Nous nettoyons les rebords de la jarre en abaissant à l'intérieur les restes restés accrochés à la paroi à l'aide de notre accessoire. Nous ajoutons ensuite l'huile et programmons à vitesse 1, à 100°C pendant 15 minutes. Passées ces 15 minutes nous ajoutons le piment doux et immédiatement la tomate en pulpe et programmons à vitesse 4 pendant 30 minutes à 100°C. Une fois le processus terminé nous rectifions l'assaisonnement en sel, sucre et poivre et réservons.

## DE Tomatensoße

80 g Rote Paprika  
80 g Grüne Paprika  
140 g Zwiebeln  
50 g Karotten  
400 g passierte Tomaten  
50 ml Olivenöl  
15 g Paprikapulver  
Salz, Zucker, and Weisser Pfeffer

Geben Sie das Gemüse, bis auf die Tomaten, in den Mixbehälter und zerkleinern Sie alles auf der Stufe 6 für 10 Sekunden bis Sie eine homogene Mischung erhalten. Streifen Sie die Zutaten in den Behälter und fügen Sie Olivenöl hinzu. Wählen Sie die Stufe 1 bei 100° C für 15 Minuten. Anschließend geben Sie die Paprika und Tomaten hinzu und lassen alles zusammen auf Stufe 4 für 30 Minuten bei 100° C kochen und mischen. Zum Schluss fügen Sie Salz, Zucker und Pfeffer hinzu und stellen Die fertige Soße für Ihr Gericht beiseite.

## IT Passata di pomodoro

80gr Peperoni rossi  
80gr Peperoni Verdi  
140gr Cipolle  
50gr Carote  
400gr Pomodoro tritato  
50ml Olio d'oliva  
15gr Paprika dolce  
Sale, zucchero e pepe bianco

Inserire tutte le verdure tranne il pomodoro nel recipiente e tritare a velocità 6 per 10 secondi finché non diventa omogeneo. Fare scendere i resti di alimenti dalle pareti del recipiente con l'aiuto della spatola, aggiungere l'olio e programmare a velocità 1, 100°C per 15 minuti. Trascorsi 15 minuti aggiungere la paprika e immediatamente il pomodoro tritato e programmare a velocità 4 per 30 minuti a 100 °C. Finito questo passaggio aggiustare di sale, zucchero e pep e mettere da parte.

## PT Molho de tomate

80 g de pimenta vermelha  
80 g pimentão  
140 g de cebola  
50 g de cenouras  
400 g de tomate  
50 ml de azeite  
15 g de colorau doce  
Sal, açúcar e pimenta branca

Despeje todos os legumes no copo menos o tomate e misture a velocidade 6 durante 10 seg. até que esteja uma mistura homogênea. Baixa os restos da parede do jarro, adicione o azeite e programe a velocidade 1 a 100 ° C por 15 minutos. Nos últimos 15 minutos adicione o colorau e imediatamente o tomate e programe a velocidade de 4 a 30 minutos a 100 ° C. Ponha sal ao gosto, açúcar e pimenta e está pronto a servir.



## PASTA



PASTA / PÂTES / SPASTA / SALSAS / PASTA

### ES Arroz caldoso con marisco

300 g de arroz bomba  
50 g de pimienta roja  
100 g de tomate triturado  
1600 ml de caldo de pescado y marisco  
30 ml de aceite de oliva  
2 dientes de ajo  
6 gambas  
6 cigalas  
16 mejillones y sal

Introducimos en el vaso el pimiento rojo, el tomate y los ajos y programamos a velocidad 6 durante 5 segundos, bajamos los restos de la pared del vaso, adicionamos el aceite y programamos a 100 °C y velocidad 1 durante 8 minutos. Al finalizar adicionamos el marisco, el arroz y el caldo y programamos a 120 °C durante 5 minutos, para luego bajar la temperatura a 100 °C, 8 minutos más. Al finalizar el programa dejamos reposar tapado durante 5 minutos más y servimos.

\*Si no entrara todo el marisco por su tamaño, podemos poner las gambas y los mejillones en la vaporera mientras se cocina el arroz.

### EN Seafood rice

300 g rice  
50 g red pepper  
100 g crushed tomatoes  
1600 ml seafood broth  
30 ml olive oil  
2 garlic cloves  
6 prawns  
6 crayfish  
16 mussels and salt

Put the red pepper, tomato, and garlic in the jug and program it at speed 6 for 5 seconds. Push down the mix, add oil, and program it again at speed 1 and 100 °C for 8 minutes. Once finished, add the seafood, rice, and broth, and program it at 120 °C for 5 minutes. Then, lower the temperature to 100 °C for 8 minutes. Once finished, wait for 5 minutes with the lid on.

\* If the seafood does not fit, you can put the prawns and mussels in the steamer while the rice is cooking.

### FR Riz ux fruits de mer

300 gr riz rond  
50 gr poivron rouge  
100 gr Tomate en pulpe  
1600 ml bouillon de poisson et fruits de mer  
30 ml huile d'olive  
2 gousses d'ail  
6 Gambas  
6 écrevisses  
16 Moules et sel

Introduire dans le verre le poivron rouge, la tomate et l'ail et programmer vitesse 6 pendant 5 secondes, programmer ensuite à 100° et pendant 8 minutes. Ajouter les fruits de mer, le riz et le bouillon et programmer à 120° pendant 5 minutes, puis baisser la température à 100 °C pendant 8 minutes. À la fin du programme laisser reposer à couvert pendant 5 minutes et servir.

\* Si vous incorporez tous les fruits de mer, en raison de leur taille, vous pouvez cuire les écrevisses et les moules à la vapeur une fois que le riz est cuit.

### DE Reis mit meeresfrüchten

300 g Reis  
50 g rote Paprika  
100 g passierte Tomaten

Geben Sie die Paprika, Tomaten, und Knoblauch in den Mixbehälter auf der Stufe 6 für 5 Sekunden. Streifen Sie den Mix zurück in den Behälter und fügen etwas Öl hinzu. Lassen Sie nun die Mischung auf Stufe 1 bei 100° C für 8 Minuten kochen. Danach





1600 ml Brühe/Fond Meerefrüchte  
30 ml Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
6 Garnelen  
6 Krebse  
16 Muscheln/Salz

geben Sie den Reis und die Brühe/ Fond hinzu und lassen alles erst bei 120° C für 5 Minuten und dann bei 100° C für 8 Minuten kochen. Wenn die Zeit abgelaufen ist, warten Sie weitere 5 Minuten mit geschlossenem Deckel.

\* Sollte die Meeresfrüchte nicht in den Behälter passen, dann können Sie die Garnelen und Muscheln auch in den Dampfgarer geben während der Reis kocht.

## **IT** Minestra di riso ai frutti di mare

300 gr Riso bomba  
50 gr Peperoni rossi  
100 gr Pomodoro tritato  
1600 ml Brodo di pesce  
30 ml Olio d'oliva  
2 spicchi d'aglio  
6 Gamberi  
6 Scampi  
16 cozze e sale

Mettiamo nel recipiente il peperone rosso, il pomodoro e gli spicchi d'aglio e programiamo a velocità 6 per 5 secondi, facciamo scendere il resto degli alimenti dalle pareti del recipiente, aggiungiamo l'olio e programiamo a 100°C a velocità 1 per 8 minuti. Alla fine aggiungiamo il brodo di pesce, il riso e programiamo a 120°C per 5 minuti, successivamente abbassiamo la temperatura a 100°C, per altri 8 minuti. Al termine della cottura, lasciamo riposare per altri 5 minuti e serviamo.

\* In caso non entrassero tutti i frutti di mare, in quanto troppo grandi, possiamo mettere i gamberi e le cozze mentre cuoce il riso.

## **PT** Arroz estufado com frutos do mar

300 g arroz bomba  
50 g de pimenta vermelha  
100 g de polpa de tomate  
1600 ml caldo de marisco  
30 ml azeite  
2 dentes de alho  
6 camarões  
6 cigalas  
16 mexilhões e sal

Introduzimos na jarra o pimentão vermelho, o tomate e o alho e programamos a velocidade 6 durante 5 seg, baixamos os restos da parede do jarro, acrescentamos o azeite e programe velocidade 1 durante 8 minutos a 100°C. No final adicione o marisco, o arroz e o caldo e o programe a 120°C por 5 minutos, baixe a 100°C por mais 8 minutos. No fim do programa, deixamos ficar cobertos 5 minutos mais e servimos.

\* Se todo o marisco não entra pelo seu tamanho, podemos por na vaporeira enquanto se cozinha o arroz.

## **ES** Espaguetis en salsa Alfredo

400 g de espaguetis  
100 g de cebolla tierna  
180 g de jamón a tacos  
50 g de mantequilla  
160 g de queso parmesano rallado  
1 l de agua  
150 ml de nata 18%  
20 ml de aceite  
3 huevos  
1 diente de ajo  
Sal y perejil picado

Ponemos el agua en el vaso junto con el aceite y programamos durante 30 minutos a una temperatura de 120 °C. Una vez arrancado el hervor, adicionamos la pasta y seguimos las indicaciones del fabricante de la pasta. Acabado el proceso, retiramos, colamos y reservamos. El siguiente paso será preparar la salsa, para ello introducimos la cebolla y el ajo en el vaso y programamos a velocidad 5 durante 10 segundos, bajamos los restos de la pared del vaso, adicionamos la mantequilla y programamos a 100 °C, velocidad 1 durante 8 minutos. Al finalizar trituraremos unos segundos a velocidad 5 para picar fino el jamón. Adicionamos la nata y programamos a 100 °C durante 5 minutos. Pasados los 5 minutos adicionamos los huevos y el queso rallado y programamos a velocidad 3 para que se mezclen bien en la salsa durante 30 segundos. Servimos sobre la pasta y mezclamos bien, espolvoreamos con perejil picado.



## EN Alfredo sauce spaghetti

400 g spaghetti  
100 g tender onion  
180 g diced onions  
50 g butter  
160 g grated parmesan cheese  
1 l water  
150 ml cream 18 %  
20 ml oil  
3 eggs  
1 garlic clove  
Salt and minced parsley

Pour water in the jug, together with oil, and program it for 30 minutes at 120 °C. Once it has started to boil, add the pasta and follow the instructions for cooking pasta. Once finished, take the pasta out, strain it, and set aside. The next step is to prepare the sauce. Put the onion and garlic in the jug, and program it at speed 5 for 10 seconds. Push down the ingredients, add the butter, and program it at 100 °C and speed 1 for 8 minutes. Once finished, add the ham and program it at speed 5 for a few seconds to grind it. Add the cream and program the appliance at 100 °C for 5 minutes. After 5 minutes, add the eggs and grated cheese, and program it at speed 3 for 30 seconds. Serve over the pasta and mix; sprinkle with chopped parsley.

## FR Spaguettis sauce Alfredo

400 gr spaguettis  
100 gr oignon  
180 gr jambon à couane  
50 gr beurre  
160 gr parmesan rapé  
1 l eau  
150 ml crème 18 %  
20 ml huile  
3 oeufs  
1 gousse d'ail  
Sel et persil

Mettre l'eau dans le verre avec de l'huile et programmer pendant 30 minutes à une température de 120 °C. Une fois que l'ébullition démarre, ajouter les pâtes et suivez les indications sur votre paquet de spaguettis. Terminer le processus et mettre de côté. La prochaine étape consiste à préparer la sauce, pour cela, introduire l'oignon et l'ail dans le verre et programmer à la vitesse 5 pendant 10 secondes, ajouter le beurre et programmer à 100,° à vitesse 1 pendant 8 minutes. Écraser pendant 5 secondes pour couper le jambon de façon optimale. Ajouter la crème et programmer à 100 °C pendant 5 minutes. Après 5 minutes, ajouter les oeufs et le fromage râpé et programmer à vitesse 3 pour bien mélanger la sauce pendant 30 secondes. Servir sur les pâtes et bien mélanger, saupoudrer de persil haché.

## DE Spaghetti Alfredo

400 g Spaghetti  
100 g Charlotten/ Zwiebeln  
180 g gewürfelte Schinkenspeck  
50 g Butter  
160 g geriebener Parmesan Käse  
1 l Wasser  
150 ml Sahne 18 %  
20 ml Öl  
3 Eier  
1 Knoblauchzehe  
Salz und gehackte Petersilie

Geben Sie Wasser zusammen mit Öl in den Behälter bei 120° C für 30 Minuten. Wenn das Wasser zu sieden beginnt, geben Sie die Pasta dazu und beachten Sie die Anweisungen für das Kochen der Pasta. Sobald die Pasta fertig ist, entnehmen Sie sie und legen sie beiseite. Der nächste Schritt ist die Zubereitung der Soße. Geben Sie hierzu die Zwiebeln und den Knoblauch in den Behälter. Zerkleinern Sie diese auf der Stufe 5 für 10 Sekunden. Streifen Sie die zerkleinerten Zutaten zum Behälterinneren zurück und geben Sie die Butter hinzu. Stellen Sie die Maschine nun auf die Stufe 1 bei 100 °C und lassen alles 8 Minuten lang kochen. Anschließend geben Sie die Sahne in den Behälter. Stellen Sie den Mixer auf 100° C für 5 Minuten. Dann geben Sie die 3 Eier und den geriebenen Käse hinein. Lassen Sie nun den gesamten Inhalt für 30 Sekunden auf der Stufe 3 vermischen. Servieren Sie die Soße über die Pasta und streuen Sie zum Schluss etwas gehackte Petersilie darüber.

## IT Spaghetti Alfredo

400 gr Spaghetti  
100 gr Cipolle tenere

Versiamo l'acqua insieme all'olio nel recipiente e programmiamo per 30 minuti a una temperatura di 120 °C. Una volta raggiunta l'ebollizione, aggiungere la pasta e segui-





180 gr Prosciutto a cubetti  
50 gr Burro  
160 gr Parmigiano grattugiato  
1 l d'acqua  
150 ml Panna18%  
20 ml Olio  
3 Uova  
1 Spicchi d'aglio  
Sale e prezzemolo tritato

re le indicazioni riportate sul pacchetto di pasta. Finito questo passaggio, scoliamo e mettiamo da parte. Il prossimo passaggio sarà preparare la salsa, inseriamo le cipolle e l'aglio nel recipiente e programiamo a velocità 5 per 10 secondi, facciamo scendere i resti di alimenti dalle pareti del recipiente, aggiungiamo il burro programiamo a 100°C, velocità 1 per 8 minuti. Al termine tritiamo il tutto a velocità 5 per tritare il prosciutto sottile. Aggiungiamo la panna e programiamo a 100°C per 5 minuti. Trascorsi 5 minuti aggiungiamo le uova e il formaggio grattugiato e programiamo a velocità 3 in modo da amalgamarsi bene alla salsa per 30 secondi. Versiamo sulla pasta e mescoliamo bene, spolveriamo con prezzemolo tritato.

## PT Esparguete ao molho Alfredo

400 g de esparguete  
100 g de cebola  
180 g de presunto aos cubos  
50 g de manteiga  
160 g de queijo parmesão ralado  
1 l de água  
150 ml de nata 18%  
20 ml de azeite  
3 ovos  
1 dente de alho  
Sal e salsa picada

Colocamos a água no copo juntamente com o azeite e programamos 30 minutos a temperatura 120°C. Ao ferver, adicione a massa e siga as instruções do fabricante no pacote. Terminado o processo, escorra e reserve. Para reparar o molho, introduzimos a cebola e o alho na jarra e programamos a velocidade 5 por 10 segundos, baixamos os restos da parede do copo, adicionamos a manteiga e programamos a 100°C, velocidade 1 por 8 minutos. Para a mistura final alguns segundos a velocidade 5 para picar bem o presunto. Adicione a nata a 100°C por 5 minutos. Nos últimos 5 minutos adicione os ovos e o queijo e programe a velocidade 3. Misture bem no molho durante 30 segundos. Sirva sobre a massa e misture bem, polvilhe com salsa picada.

## ES Pasta arrabiata

250 g de pasta corta  
1 l de agua  
20 ml de aceite de oliva  
6 tomates maduros sin piel  
1 cebolla  
1 diente de ajo  
5 hojas de albahaca  
1 pechuga de pollo  
1 cucharadita de pimentón picante  
1 cucharada de sazónador de pollo  
Sal, azúcar y pimienta

Ponemos el agua en el vaso junto con el aceite y programamos durante 30 minutos a una temperatura de 120 °C. Una vez arrancado el hervor, adicionamos la pasta y seguimos las indicaciones del fabricante de la pasta. Acabado el proceso, retiramos, colamos y reservamos. Ponemos el litro de agua junto con el pollo condimentado con el sazónador en el vaso y programamos a 100 °C durante 25 minutos. Al finalizar extraemos y desmenuzamos. Introducimos la cebolla y el ajo en el vaso y programamos a velocidad 5 durante 5 segundos, bajamos los restos de la pared del vaso adicionamos el aceite y programamos a 100 °C y velocidad 1 durante 8 minutos. Al finalizar adicionamos los tomates, programamos a velocidad 5 durante 12 segundos, adicionamos el pimentón, las hojas de albahaca y programamos a velocidad 1 y 100 °C durante 25 minutos. Cuando falten 5 minutos añadiremos la pechuga por el hueco del medidor de la tapa. Probamos el punto de sal y acidez. Colocamos sobre una fuente o sobre los platos la pasta y sobre esta un poco de la salsa.

## EN Pasta arrabiata

250 g short pasta  
1 l water  
20 ml olive oil  
6 peeled tomatoes  
1 onion  
1 garlic clove

Put the water in the jug with oil, and program for 30 minutes at a temperature of 120°C. Once it has started to boil, add the pasta and follow the instructions for cooking pasta. Once the cycle is finished, take the pasta out and set it aside. Then, pour a liter of water with seasoning in the jug, and program it at 100 °C for 25 minutes. Put the onion and garlic in the jug and program it at speed 5 for 5 seconds, push down the mix, add oil, and set it at 100 °C and speed 1 for 8 minutes. Once finished, add the



5 basil leaves  
1 chicken breast  
1 tsp. paprika  
1 tsp. poultry seasoning  
Salt, sugar, and pepper

tomatoes, program it at speed 5 for 12 seconds, add the paprika and basil leaves, and program it at speed 1 and 100 °C for 25 minutes. 5 minutes to the end, add the chicken breast through the gap of the lid. Taste it and, if it were acid, add sugar. Serve the pasta on a dish and add the sauce.

## FR Pâtes arrabiata

250 gr pâtes courtes  
1 l eau  
20 ml huile d'olive  
6 Tomates bien mûres sans peau  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
5 feuille de basilic  
1 filet de poulet  
1 petite cuillère de piment fort  
1 petite cuillère d'assaisonnement pour poulet  
Sel, sucre et poivre

Verser l'eau et l'huile dans le verre et programmer pendant 30 minutes à 120°. Une fois que l'ébullition commence, ajouter les pâtes et suivez les indications sur le p-quet. Terminer le processus, et réserver. Mettre un litre d'eau avec du poulet aromatisé avec son assaisonnement dans le verre et programmer à 100 ° C pendant 25 minutes. Incorporer l'oignon et l'ail dans le verre et programmer à la vitesse 5 pendant 5 secondes. Ajouter de l'huile et programmer à 100 ° C et à vitesse 1 pendant 8 minutes. Ajouter les tomates, à vitesse 5 pendant 12 secondes. Ajouter le piment, les feuilles de basilic et programmer à vitesse 1 et à 100 ° C pendant 25 minutes. Lorsqu'il manque 5 minutes de cuisson, ajouter le poulet à travers le couvercle. Servir vos pâtes dans un plat et recouvrir avec un peu de sauce.

## DE Pasta arrabiata

250 g Pasta (Bsp. Rigatoni)  
1 l Wasser  
20 ml Olivenöl  
6 geschälte Tomaten  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
5 Basilikum Blätter  
1 Hühnerbrust  
1 TL Paprika  
1 TL Geflügelgewürz  
Salz, Zucker, Pfeffer

Geben Sie Wasser und etwas Öl in den Krug/ Behälter. Stellen Sie die Maschine auf 30 Minuten und 120° C. Wenn das Wasser zu sieden beginnt, geben Sie die Pasta in das Wasser und folgen sie den Anweisungen zum kochen von Pasta. Sobald die Pasta fertig ist, entnehmen Sie diese aus dem Behälter und stellen sie bei Seite. Geben Sie nun einen Liter Wasser mit Gewürzen in den Mixbehälter und wählen sie 100 ° C für 25 Minuten. Geben Sie nun die Zwiebel und den Knoblauch hinzu. Auf der Stufe 5 für 5 Sekunden zerkleinern lassen. Jetzt geben Sie Öl dazu und stellen die Maschine auf 100° C und Stufe 1 für 8 Minuten. Anschließend geben Sie die Tomaten in den Behälter auf der Stufe 5 für 12 Sekunden. Fügen Sie nun Paprika und Basilikumblätter hinzu. Alles zusammen für 25 Minuten auf der Stufe 1 bei 100° C kochen lassen. 5 Minuten vor dem Ende geben Sie die Hühnerbrust durch die Öffnung des Deckels. Probieren Sie die Soße. Sollte sie zu sauer sein, geben Sie etwas Zucker hinzu. Servieren Sie die Pasta auf einem Teller und geben die Soße darüber.

## IT Penne all'arrabiata

250 gr pasta corta tipo Penne  
1 l Acqua  
20 ml Olio d'oliva  
6 Pomodori maturi senza buccia  
1 Cipolla  
1 Spicchio d'aglio  
5 foglie di basilico  
1 Petto di pollo  
1 cucchiaino di paprika piccante  
1 cucchiaino di mix di erbe per condire il pollo  
Sale, zucchero e pepe

Versiamo l'acqua nel recipiente insieme all'olio e programmiamo per 30 minuti a una temperatura di 120 °C. Una volta raggiunta l'ebollizione aggiungere la pasta e seguire le indicazioni riportate sul pacchetto di pasta. Finito questo passaggio, togliamo dal fuoco, scoliamo e mettiamo da parte. Versiamo 1 litro d'acqua nel recipiente insieme al pollo condito con il mix di erbe e programmiamo a 100°C per 25 minuti. Al termine togliamolo e spezzettiamolo. Mettiamo la cipolla e l'aglio e programmiamo a velocità 5 per 5 secondi, facciamo scendere i resti degli alimenti dalle pareti del recipiente e aggiungiamo l'olio e programmiamo a 100°C a velocità 1 per 8 minuti. Al termine aggiungiamo i pomodori, programmiamo a velocità 5 per 12 secondi, aggiungiamo la paprika, le foglie di basilico e programmiamo a velocità 1 a 100°C per 25 minuti. quando mancano 5 minuti aggiungeremo il petto dal buco del bicchiere misurino del coperchio. Assaggiamo per verificare il sale e l'acidità. Disponiamo la pasta sui piatti o in un vassoio e versare la salsa su di essa e mescolare bene.





## PT Massa arrabiata

250g de massas curtas  
1 l de água  
20 ml azeite  
6 tomates maduros sem pele  
1 cebola  
1 dente de alho  
5 folhas de manjeriço  
1 peito de frango  
1 colher de chá de pimenta de Caiena  
1 colher de chá de tempero de frango  
Sal, açúcar e pimenta

Colocamos a água no copo juntamente com o óleo e programamos 30 minutos a de 120°C. Ao ferver, adicione a massa e siga as instruções do fabricante no pacote da massa. Remova, escorra e reserve. Colocamos a água com o frango temperado com tempero no vidro a 100°C por 25 minutos. No fim extraímos. Ponha a cebola e o alho no copo e programa a velocidade 5 durante 5 segundos, baixe os restos da parede do copo, adicione o azeite e o programe a 100°C e velocidade 1 durante 8 minutos. No fim adicione o tomate, programe a velocidade 5 por 12 segundos, adicione a paprica, manjeriço e programe a velocidade 1 e 100°C por 25 minutos. Quando faltar 5 minutos adicione o peito de frango através do orifício da tampa. Provamos o ponto de sal e acidez. Colocamos numa tigela ou sobre os pratos, a massa e o molho.



## CREMAS Y SOPAS



## CREAMS AND SOUPS/ CRÈMES ET SOUPES / CREMEN UND SUPPEN / CREME E ZUPPE / CREMES E SOPAS

## ES Crema de espinacas con piñones

100 g de pasas  
100 g de piñones  
70 g de harina  
30 g de mantequilla  
500 ml de leche  
100 ml de nata  
1 manojo de espinacas  
Agua, sal y pimienta

Hidratamos las pasas en un bol con agua, luego extraemos y secamos. Incorporamos la mantequilla en el vaso junto con la harina y programamos a velocidad 1 y 90 °C durante 3 minutos, al finalizar adicionamos la leche y programamos unos segundos a velocidad 5. Luego bajamos a velocidad 3 y 90 °C e incorporamos las espinacas durante 10 minutos. A parte, salteamos los piñones con las pasas. Servimos un puñado de pasas con piñones en el centro de un plato hondo y adicionamos, si es posible, la crema en la mesa.

## EN Spinach and pine nut cream

100 g raisins  
100 g pine nuts  
70 g flour  
30 g butter  
500 ml milk  
100 ml cream  
Spinach  
Water, salt and pepper

Hydrate the raisins in a jar with water, then, take them out and dry them. Put butter in the jar, together with flour, and program it at speed 1 and 90 °C for 3 minutes. Once finished, add milk and set it for 5 seconds, then, set it at speed 3 and 90 °C, and add the spinach for 10 minutes. Fry the pine nuts with raisins in a different pan. Serve with a handful of raisins and pine nuts in the center of a jar.

## FR Crème d'épinards et pignons

100 gr raisins secs

Hydrater les raisins secs dans un bol avec de l'eau, puis retirer et sécher. Incorporer



100 gr pignons  
70 gr farine  
30 gr beurre  
500 ml Lait  
100 ml crème  
1 bouquet d'épinards  
Eau, sel et poivre

## DE Spinat und pinienkerncreme

100 g Rosinen  
100 g Pinienkerne  
70 g Mehl  
30 g Butter  
500 ml Milch  
100 ml Panna  
Spinat  
Wasser, Salz und Pfeffer

le beurre dans le verre avec de la farine et programmer à vitesse 1 et 90° pendant 3 minutes, ajouter le lait et mélanger quelques secondes à vitesse 5 et à 90° Incorporer les épinards. Faire revenir à part les pignons et les raisins secs. Servir avec une poignée de noix de raisins secs au centre du plat et ajouter, si possible, de la crème.

Geben Sie die Rosinen in ein Glas mit Wasser. Nehmen Sie die Rosinen wieder heraus und trocknen sie. Geben Sie Butter zusammen mit dem Mehl in den Behälter auf der Stufe 1 und 90° C für 3 Minuten. Wenn es fertig ist, gießen Sie Milch hinzu und mischen alles für etwa 5 Sekunden. Danach lassen Sie den Inhalt mit dem Spinat auf Stufe 3 bei 90° für 10 Minuten kochen. Braten Sie die Pinienkerne mit den Rosinen in einer separaten Pfanne an. Servieren Sie die Creme in einem geeigneten Gefäß und geben Sie die Pinienkerne mit den Rosinen darüber.

## IT Crema di spinaci e pinoli

100 gr Uvetta passa  
100 gr Pinoli  
70 gr Farina  
30 gr Burro  
500 ml Latte  
100 ml Panna  
1 Mazzo di spinaci  
Acqua, sale e pepe

Idratiamo l'uvetta passa in una ciotola con acqua, successivamente togliamola e asciugiamola. Mettiamo il burro e la farina nel recipiente e programmiamo a velocità 1 a 90°C per 3 minuti, al termine aggiungere il latte e programmare per alcuni secondi a velocità 5 dopo abbassare a velocità 3 a 90°C, successivamente aggiungere gli spinaci e cuocere per 10 minuti. Separatamente facciamo rosolare i pinoli con l'uva passa. Posizionare un pugno di pinoli e uvetta passa al centro del piatto e servire, possibilmente, la crema a tavola.

## PT Creme de espinafre com pinhões

100 g de passas  
100 g pinhões  
70 g de farinha  
30 g de manteiga  
500 ml de leite  
100 ml de nata  
1 pacote de espinafres  
Água, sal e pimenta

Hidratamos as passas numa tigela com água, a seguir, tirar e secar. Pomos a manteiga na jarra com a farinha e programamos a velocidade 1 e 90°C por 3 minutos, no fim adicione o leite e programe alguns segundos a velocidade 5. Baixe a velocidade 3 e 90°C e adicionar os espinafres durante 10 minutos. À parte, refogue os pinhões com as passas. Servimos um punhado de passas com pinhões no centro de uma tigela e adicione, se possível, o creme de leite na mesa.

## ES Crema de lentejas

250 g de lentejas cocidas  
80 g de cebolla tierna  
30 g de cilantro (opcional)

Introducimos la cebolla y el ajo en el vaso y programamos a velocidad 6 durante 5 segundos, bajamos los restos de la pared del vaso, adicionamos el aceite y programamos a velocidad 1 y 100 °C durante 8 minutos. Al finalizar adicionamos el resto de





50 g de puré de patatas  
300 ml de caldo de ave  
250 ml de leche entera  
30 ml de aceite  
1 diente de ajo  
Sal y pimienta

## EN Lentils cream soup

250 g cooked lentils  
80 g tender onion  
30 g cilantro (optional)  
50 g mashed potatoes  
300 ml chicken broth  
250 ml milk  
30 ml olive oil  
1 garlic clove  
Salt and pepper

ingredientes y programamos a 120 °C y velocidad 2, cuando empiece a hervir bajaremos la temperatura a 100 °C. Al finalizar, si no quedara triturado del todo, trituraríamos a velocidad 5 unos segundos. Servir caliente.

Put the onion and garlic in the jug and program it at speed 6 for 5 seconds. Push down the mix, add the oil, and program it at speed 1 and 100 °C for 8 minutes. When the cycle is over, add the remaining ingredients and program it at 120 °C and speed 2. When it starts boiling, lower the temperature to 100 °C. Once finished, if it is not entirely grinded, grind it at speed 5 for a few seconds. Serve hot.

## FR Crème de lentilles

250 gr Lentilles cuites  
80 gr oignon  
30 gr coriandre  
50 gr Purée de pommes de terre  
300 ml bouillon de volailles  
250 ml lait entier  
30 ml huile  
1 gousse d'ail  
sel et poivre

Introduire l'oignon et l'ail dans le verre et programmer à vitesse 6 pendant 5 secondes, ajouter l'huile et programmer vitesse 1 à 100 ° C pendant 8 minutes. Ajouter le reste des ingrédients et programmer à 120° et à vitesse 2. Lorsque l'ébullition démarre baissez la température à 100°. Pour finaliser le mélange enclencher la vitesse supérieure pendant 5 secondes. Servir chaud.

## DE Linsencremesuppe

250 g gekochte Linsen  
80 g zarte Zwiebeln (Charlotten)  
30 g Koriander (optional)  
50 g Kartoffelpüree  
300 ml Hühnerbrühe  
30 ml Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
Salz und Pfeffer

Geben Sie die Zwiebel und den Knoblauch in den Behälter. Zerkleinern Sie den Inhalt auf Stufe 6 für 5 Sekunden. Streichen Sie die Zerkleinerten Zwiebeln und Knoblauch zurück ins Behälterinnere. Geben Sie jetzt das Öl hinzu und lassen alles für 8 Minuten auf Stufe 1 bei 100° C kochen. Wenn die Maschine fertig ist geben Sie die restlichen Zutaten hinzu und stellen das Gerät auf Stufe 2 bei 120° C. Wenn der Inhalt zu kochen beginnt, senken Sie die Temperatur auf 100° C. Sollte nicht alles fein genug zerkleinert worden sein, dann lassen Sie den gesamten Inhalt noch für einige weitere Sekunden auf der Stufe 5 zerkleinern.

## IT Crema di lenticchie

250 gr Lenticchie cotte  
80 gr Cipolla tenera  
30 gr Coriandolo (facoltativo)  
50 gr Puré di patate  
300 ml Brodo di pollo

Mettiamo le cipolle e l'aglio nel recipiente e programmiamo a velocità 6 per 5 secondi, facciamo scendere i resti di alimenti dalle pareti del recipiente, aggiungiamo l'olio e programmiamo a velocità 1 a 100°C per 8 minuti. Al termine aggiungiamo il resto degli ingredienti e programmiamo a 120°C a velocità 2, quando inizia a bollire abbassiamo la temperatura a 100°C. Al termine tritiamo a velocità 5 per alcuni se-



250 ml Latte intero  
30 ml Olio  
1 Spicchio d'aglio  
Sale e pepe

condi. Servire caldo.

## PT Creme de lentilhas

250g de lentilhas cozidas  
80 g de cebola tenra  
30 g de coentros (opcional)  
50 g de puré de batatas  
300 ml caldo de galinha  
250 ml leite  
30 ml de óleo  
1 dente de alho  
Sal e pimenta

Apresentar a cebola e o alho no programa jar velocidade 6 durante 5 segundos, des-cemos os restos da parede do vaso, acrescente óleo e programado para velocidade 1 e 100 ° C por 8 minutos. No final adicione o restante dos ingredientes e programe a 120°C e velocidade 2, ao ferver, baixe a temperatura de 100°C. No fim, se não tiver tudo triturado, programe a velocidade por 5 por 5 segundos. Sirva quente.

## ES Sopa de ajo y tomillo con huevo

50 g de almendra cruda  
1 l de agua  
2 rebanadas de pan seco  
1 cabezas de ajos pelados  
1 manojo de tomillo fresco  
4 huevos escalfados  
Sal y pimienta

Ponemos el agua junto con todos los ingredientes en el vaso y programamos a 120 °C, cuando empiece a hervir bajamos la temperatura a 100 °C y cocemos durante 15 minutos. Al finalizar retiramos el tomillo y trituramos a velocidad 5 hasta quedar bien fino. Servimos en el fondo de los platos una buena cucharada junto con 1 huevo e calfado por ración y un chorrito de aceite de oliva.

## EN Garlic soup with egg and thyme

50 g of almond  
2 loaves of stale bread  
1 peeled head of garlic  
1 fistful of fresh thyme  
4 poached eggs  
Salt and pepper  
1 l water

Put all the ingredients in the jug with water and program it at 120 °C. When it starts to boil, lower the temperature to 100 °C and cook for 15 minutes. Once finished, remove the thyme and grind the ingredients at speed 5, until it is really thin. Serve in deep plates with one poached egg per person and olive oil.

## FR Soupe à l'ail et au thym accompagnée d'oeufs

2 tranches de pain sec  
1 gousse d'ail  
1 bouquet de thym  
50 gr amandes crues  
4 oeufs pochés  
Sel et poivre  
1 l eau

Mettre tous les ingrédients dans le verre avec l'eau et programmer à 120°, lorsque l'ébullition commence baisser la température à 100° et faire cuire pendant 15 minutes. Enlevez le thym et programmer à vitesse 5 jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Servir dans des assiettes creuses avec 1 cuillère à soupe par portion d'oeuf poché et un filet d'huile d'olive.





## DE Knoblauchsuppe mit ei und thymian

50 g Mandeln  
2 Scheiben Brot  
1 geschälte Knoblauchknolle  
Frischer Thymian  
4 poschierte Eier  
Salz und Pfeffer  
1 l Wasser

Geben Sie alle Zutaten in den Behälter zusammen mit Wasser. Heizen Sie das Gerät auf 120° C. Wenn der Inhalt anfängt zu kochen, senken Sie die Temperatur auf 100° C und lassen alles für 15 Minuten kochen. Sobald die Zeit abgelaufen ist, entfernen Sie den Thymian wieder und zerkleinern den Inhalt auf der Stufe 5, bis alles sehr fein ist. Servieren Sie die Suppe in einem tiefen Teller mit einem poschierten Ei und etwas Olivenöl.

## IT Zuppa all' aglio e timo con uovo in camicia

2 fette di pane secco  
1 teste d'aglio sbucciate  
1 mazzetto di timo fresco  
50 gr mandorle crude  
4 uova in camicia  
Sale e pepe  
1 l acqua

Versiamo l'acqua con tutti gli ingredienti nel recipiente e programiamo a 120°C, quando inizia a bollire, abbassiamo la temperatura a 100°C e cuociamo per 15 minuti. Al termine togliamo il timo e tritiamo a velocità 5 fino a renderla più liquida. Impiattare servendo una cucchiata di zuppa sul fondo e porre su di essa 1 uovo in camicia per ragione e un filo d'olio d'oliva.

## PT Sopa de alho e tomilho com ovo

50 g de amêndoas cruas  
1 l de água  
2 fatias de pão seco  
1 cabeça de alho descascado  
1 rama de tomilho fresco  
4 ovos escalfados  
Sal e pimenta

Pomos a água com os ingredientes no copo e programa a 120 ° C, quando começar a ferver para baixo a temperatura de 100°C e asse por 15 minutos. No final Retire o tomilho e misture na velocidade 5. Servimos uma boa colher de sopa com 1 ovo escalfado por porção e um fio de azeite na parte inferior dos pratos.



## ES Panaché de verduras

200 g de patatas  
100 g de zanahoria  
100 g de calabacín  
50 g de guisantes  
100 g de judías verdes  
80 g de coliflor  
1 l de agua  
Aceite de oliva y sal



VEGETABLES / LÉGUMES / GEMÜSE / VERDURE / VEGETAIS

Cortamos y reservamos las verduras en la forma que queramos. Introducimos el agua en el vaso junto con un poco de sal y programamos a 120 °C. Colocamos las verduras en la vaporera y cocemos. Dependiendo del corte que le demos necesitarán más o menos tiempo, en este caso:

Patatas (en mitades): 30-35 minutos / Zanahorias (en rodajas): 20-25 minutos / Calabacín (en mitades): 20-25 minutos / Guisantes (congelados): 16-21 minutos / Judías verdes: 30-35 minutos / Coliflor (ramilletes): 25-30 minutos

En nuestro caso introduciremos las patatas y las judías, cuando pasen 5 minutos



añadiremos la coliflor, 5 minutos después las zanahorias y el calabacín y finalmente los guisantes y programaremos 18 minutos. Serviremos en un plato separando por colores rociando con un poco de aceite de oliva y sal.

## EN Vegetables panache

200 g potatoes  
100 g carrot  
100 g zucchini  
50 g peas  
100 g green beans  
80 g cauliflower  
1 l water  
Olive oil  
Salt

Cut the vegetables and put them aside. Pour water into the jug with a bit of salt and program it at 120 °C. Put the vegetables in the steamer and cook them. Depending on how they have been cut, vegetables will need more or less time. Aproximate cooking time: Potatoes (in half): 30-35 minutes / Carrots (sliced): 20-25 minutes / Zucchini (in half): 20-25 minutes / Peas (frozen): 16-21 minutes / Green beans: 30-35 minutes / Cauliflower (clusters): 25-30 minutes  
Put the potatoes and beans; five minutes later, add the cauliflower; 5 minutes later, the carrots, zucchini, and peas. Set it for 18 minutes. Serve on a plate with a bit of olive oil and salt.

## FR Panaché de légumes

200 gr Pommes de terre  
100 gr carotte  
100 gr Courgettes  
50 gr petits pois  
100 gr haricots verts  
80 gr Choufleur  
1 litre d'eau  
Huile d'olive et sel

Couper les légumes de la forme souhaitée. Verser l'eau dans le verre avec un peu de sel et programmer à 120°. Cuire les légumes à la vapeur.  
Pommes de terre (moitiés): 30-35 minutes / Carottes (tranches): 20-25 minutes / Pois (congelés): 16-21 minutes / Les haricots verts: 30-35 minutes / Chou-fleur: 25-30 minutes  
Introduire les pommes de terre et les haricots, quand les cinq premières minutes sont passés ajouter le chou-fleur, 5 minutes après les carottes et les courgettes et les pois et pour terminer programmer le tout pendant 10 minutes. Servir sur un plat avec un peu d'huile d'olive et du sel.

## DE Gemüse panache

200 g Kartoffeln  
100 g Karotten  
100 g Zucchini  
50 g Erbsen  
100 g grüne Bohnen  
80 g Blumenkohl  
1 l Wasser  
Olivenöl  
Salz

Schneiden Sie das Gemüse und legen es beiseite. Gießen Sie Wasser mit etwas Salz in den Behälter und programmieren Sie die Maschine auf 120° C. Geben Sie das Gemüse in den Dampfgarer und lassen es garen. Je nachdem, wie es geschnitten wurde, benötigen es mehr oder weniger Zeit. Ungefähre Garzeiten:  
Kartoffeln (halbiert): 30-35 Minuten / Karotten (in Scheiben): 20-25 Minuten / Zucchini (halbiert): 20-25 Minuten / Erbsen (gefroren): 16-21 Minuten / Grüne Bohnen: 30-35 Minuten / Blumenkohl (Stücke/Rößchen): 25-30 Minuten  
Geben Sie die Kartoffeln und Bohnen hinzu, 5 Minuten danach den Blumenkohl, 5 Minuten danach, die Karotten, Zucchini und Erbsen. Stellen Sie 18 Minuten Zeitdauer ein. Servieren Sie das Gemüse auf einem geeigneten Teller mit Olivenöl und Salz.

## IT Panaché di verdure

200 gr Patate  
100 gr Carote  
100 gr Zucchine  
50 gr Piselli  
100 gr Fagiolini  
80 gr Cavolfiore  
1 l Acqua  
Olio d'oliva e sale

Tagliamo e mettiamo da parte le verdure nella forma che desideriamo. Versiamo nel recipiente l'acqua con un po' di sale e programmiamo a 120°C. Posizioniamo le verdure nella vaporiera e cuociamo. In base al taglio avranno bisogno di più o meno tempo, in questo caso: Patate (a metà): 30-35 minuti / Carote (a rondelle): 20-25 minuti / Zucchine (a metà): 20-25 minuti / Piselli (surgelati): 16-21 minuti / Fagiolini: 30-35 minuti / Cavolfiori (rametti): 25-30 minuti  
Nel nostro caso metteremo le patate e i fagiolini, dopo 5 minuti aggiungeremo il cavolfiore, 5 minuti dopo le carote e le zucchine e alla fine i piselli e programiamo 18 minuti. Serviamo in un piatto separando per colore e condiamo con olio d'oliva e sale.



## PT Panaché de hortaliças

200 g de batatas  
100 g de cenouras  
100 g de courgette  
ervilhas de 50g  
100 g de feijão verde  
80 g de couve-flor  
1 l de água  
Azeite e sal

Cortar e reservar os legumes. Pomos a água dentro da tigela juntamente com um pouco de sal e programamos a 120 °C. Coloque os legumes no vapor e cozinhe. Dependendo do corte que deu, vai precisar mais ou menos tempo, neste caso:

Batatas (aos cubos): 30-35 minutos / cenouras (fatiadas): 20-25 minutos / courjete (aos cubos): 20-25 minutos / ervilhas (congeladas): 16-21 minutos / feijões verdes: 30-35 minutos / couve-flôr (ramas): 25-30 minutos

No nosso caso, pomos as batatas e o feijão, depois 5 minutos adicionamos a couve-flor, 5 minutos depois, adicionamos a cenoura, courjete e finalmente as ervilhas e programe 18 minutos. Sirva num prato, separando as cores e pulverize com um pouco de azeite e sal.

## ES Budín de coliflor

200 g de queso fresco  
250 ml de leche  
1 coliflor  
2 huevos  
1 cucharada de mantequilla  
Agua  
Sal

Introducimos los ramilletes de coliflor en el vaso, cubrimos con agua y programamos a 120 °C hasta que esté cocida, que la colaremos y reservaremos. Ponemos la mantequilla junto con la leche y el queso fresco en el vaso y programamos a 100 °C, cuando empiece a hervir, trituramos a velocidad 5 y continuamos durante 4 minutos. Agregamos los ramilletes cocidos de coliflor junto con las yemas de los huevos y programamos a velocidad 1 para mezclar durante 2 minutos. Luego extraemos y reservamos. Limpiamos el vaso, colocamos la mariposa en su posición y adicionamos las claras programamos a velocidad 3 hasta montar a punto de nieve. Mezclamos los dos batidos con la espátula, ponemos en una bandeja de horno y horneamos a 180 °C durante 30 minutos.

## EN Cauliflower pudding

200 g fresh cheese  
250 ml milk  
1 cauliflower  
2 eggs  
1 tbsp. butter  
Water  
Salt

Put the cauliflower in the jar, cover it with water and program the appliance at 120 °C until it is cooked; strain it and put it aside. Put the butter, milk, and cheese in the jug and set it at 100 °C. When it starts boiling, grind it at speed 5 for 4 minutes. Add the cauliflower and the egg yolks, and set it at speed 1 for 2 minutes. Next, take it out and put it aside. Clean the jug, put the butterfly whisk in place, and add the egg whites. Set it at speed 3 and beat the egg whites until they are stiff. Mix both sauces with the spatula, place it on a tray and bake it in the oven at 180 °C for 30 minutes.

## FR Flan de chou-fleur

200 gr de fromage frais  
250 ml Lait  
1 chou-fleur  
2 oeufs  
1 petite cuillère de beurre  
Eau  
Sel

Introduire le chou-fleur dans le verre, le couvrir d'eau et programmer à 120° jusqu'à la fin de la cuisson, égoutter et réserver. Mélanger le lait et le fromage dans le beurre à l'intérieur du verre et programmer à 100°, lorsque le mélange commence à bouillir, écraser à vitesse 5 et continuer pendant 4 minutes. Ajouter le chou-fleur cuit avec les jaunes d'oeufs et à vitesse 1 pendant 2 minutes. Ensuite, retirer et mettre de côté. Nettoyer le verre, placer le batteur papillon en position et programmer à vitesse 3. Mélanger avec une spatule, mettre sur une plaque à pâtisserie et cuire au four à 180° pendant 30 minutes.

## DE Blumenkohlpudding

200 g Frischkäse

Geben Sie den Blumenkohl in den Behälter und bedecken Sie ihn mit Wasser. Program-



250 ml milch  
1 Blumenkohl  
2 Eier (getrennt Eigelb und Eiweiss)  
1 TL Butter  
Wasser  
Salz

mieren Sie das Gerät auf 120° C bis der Blumenkohl gekocht ist. Legen Sie ihn beiseite. Geben Sie anschließend Butter, Milch und Frischkäse in das Gefäß und stellen das Gerät auf 100° C. Wenn es zu sieden beginnt, zerkleinern Sie die Zutaten auf der Stufe 5 für 4 Minuten. Geben Sie jetzt den Blumenkohl und die Eier (Eigelb) dazu und lassen alles auf Stufe 1 für 2 Minuten vermischen. Entnehmen Sie die Mischung aus dem Behälter und legen es beiseite. Reinigen Sie den Behälter und montieren das Schmetterlings-Rührwerk. Geben Sie das Eiweiss der Eier in den Behälter und schlagen Sie das Eiweiss auf Stufe 3 auf bis es steif ist. Vermischen Sie nun das Eiweiss mit den Rest der Mischung mithilfe des Spachtels. Geben Sie die Masse in einen geeigneten Behälter bzw. Form und lassen es bei 180° C für 30 Minuten im Ofen backen.

## IT Budino di cavolfiore

200 gr Formaggio fresco  
250 ml Latte  
1 Cavolfiore  
2 Uova  
1 cucchiaino di burro  
Acqua  
Sale

Mettiamo i rametti di cavolfiore nel recipiente, copriamoli con l'acqua e programmiamo a 120°C finché sono cotti, scolarli e metterli da parte. Mettiamo il burro, il latte e il formaggio fresco nel recipiente e programmiamo a 100°C, quando inizia a bollire, tritiamo a velocità 5 e continuiamo per 4 minuti. Aggiungiamo i rametti cotti del cavolfiore insieme ai tuorli d'uovo e programmiamo a velocità 1 per 2 minuti. Successivamente togliere il tutto e metterlo da parte. Laviamo il recipiente, posizioniamo la farfalla al suo posto e aggiungiamo gli albumi a velocità 3 fino a montare a neve. Mescolare i due composti con la spatola, metterli in una teglia da forno e informare a 180 per 30 minuti.

## PT Budín couve-flor

200 g de queijo fresco  
250 ml de leite  
1 couve-flor  
2 ovos  
1 colher de sopa de manteiga  
Água  
Sal

Introduzimos a couve-flôr na tigela, cubra com água e programe a 120°C até que esteja cozido,coe e reserve. Colocamos a manteiga com o leite e o queijo na tigela e programe a 100°C.  
Ao ferver, misture a velocidade 5 e continue durante 4 minutos. Adicione a couve-flôr já cozida, juntamente com as gemas e ponha a velocidade 1 para misturar por 2 minutos. Tire e reserve. Limpe o jarro, coloque a borboleta na sua posição e programe a velocidade 3 até a ponto castelo. Misture os dois smoothies com uma espátula, coloque numa assadeira e leve ao forno a 180 ° C por 30 minutos.

## ES Calabacines rellenos

200 g de longanizas (el relleno de las longanizas)  
300 g de carne picada  
150 g de tomate triturado  
50 g de cebolla  
50 ml de vino blanco  
3 calabacines  
Queso rallado  
Sal y pimienta

Cortamos el calabacín en discos de unos 5 centímetros de alto y los vaciamos con ayuda de una cucharita, los colocamos en la vaporera y reservamos. Introducimos la cebolla en el vaso y programamos a velocidad 6 durante 5 segundos, bajamos los restos de la pared del vaso, incorporamos la carne de las longanizas (sin la piel) y la ternera picada y programamos a 100 °C durante 5 minutos a velocidad 1. Adicionamos el vino (sin poner el medidor de la tapa) y programamos 3 minutos mas a 100 °C y velocidad 1. Adicionamos el tomate triturado y programamos 20 minutos más igual, 100 °C velocidad 1, colocamos la vaporera en su posición con los calabacines en su interior. Finalizado el programa comprobamos el punto del calabacín, rellenamos con el relleno del vaso, ponemos en una bandeja de horno espolvoreamos de queso y gratinamos.





## EN Stuffed zucchini

200 g sausage (the filling of sausage)  
300 g ground beef  
150 g crushed tomatoes  
50 g onion  
50 ml white wine  
3 zucchini  
Grated cheese  
Salt and pepper

Cut the zucchini in half and empty them with a spoon, place them into the steamer and set them aside. Put the onion in the jug and program it at speed 6 for 5 seconds, push down the mix, add the sausage meat and ground beef, and program it at 100 °C for 5 minutes at speed 1. Add wine and set it for 3 minutes more at 100 °C and speed 1. Add crushed tomatoes and set it for 20 minutes at 100 °C and speed 1. Put the steamer on the jar with the zucchinis inside. Once finished check the zucchinis for doneness, and fill them with the mix. Put them on a baking paper, add cheese, and gratin.

## FR Courgettes farcies

200 gr chair à saucisse  
300 gr viande boeuf hachée  
150 gr Tomate en pulpe  
50 gr oignon  
50 ml Vin blanc  
3 Courgettes  
fromage rapé  
sel et poivre

Couper les courgettes en rondelles d'environ 5 centimètres et les vider à l'aide d'une cuillère, cuire à la vapeur et mettre de côté. Incorporer l'oignon dans le verre et programmer à vitesse 6 pendant 5 secondes, incorporer la chair à saucisse (sans la peau) et le boeuf haché. Programmer à 100° pendant 5 minutes à la vitesse 1. Ajouter le vin (sans mettre le couvercle) et programmer 3 minutes de plus à 100 ° C et à vitesse 1. Ajouter la tomate en pulpe et programmer 20 minutes, à vitesse 1et à 100°. Mettre le plateau vapeur en place avec les courgettes. Remplir avec le mélange obtenu dans le verre et mettre sur une plaque de cuisson. Saupoudrer de fromage pour gratiner le tout.

## DE Gefüllte zucchini

200 g Wurst (für die Füllung)  
300 g Hackfleisch (Rind)  
150 g gehackte Tomaten  
50 g Zwiebeln  
50 ml Weisswein  
3 Zucchini  
Geriebener Käse  
Salz und Pfeffer

Halbieren Sie die Zucchini und entnehmen Sie das Innere mit einem Löffel. Legen Sie die halbierten und vorbereiteten Zucchini in den Dampfgarer und stellen es beiseite. Geben Sie nun die Zwiebel in den Behälter und zerkleinern Sie sie auf Stufe 6 für 5 Sekunden. Drücken Sie die Zwiebelstücke zurück in den Behälter und geben die Wurst ohne Haut und das Rinderhackfleisch dazu. Erhitzen Sie das Gerät auf 100° C und lassen den Inhalt auf Stufe 1 für 5 Minuten kochen. Gießen Sie den Wein dazu und lassen es weitere 3 Minuten bei 100° C und Stufe 1 kochen. Fügen Sie die Tomaten in den Behälter. Weiter 20 Minuten bei 100° C und Stufe 1 kochen lassen. Setzen Sie jetzt den Dampfgarer auf den Behälter mit den Zucchini. Wenn die Zucchini gut sind, befüllen Sie sie mit der Füllung aus dem Behälter. Anschließend streuen Sie den geriebenen Käse über die Zucchini und lassen sie im Ofen auf Backpapier gratinieren.

## IT Zucchini ripiene

200 gr Salsiccia (il ripieno della salsiccia)  
300 gr Carne tritata  
150 gr Passata di pomodoro  
50 gr Cipolle  
50 ml Vino bianco  
3 Zucchini  
Formaggio grattugiato  
Sale e pepe

Tagliare le zucchine a dischi di circa 5 centimetri di altezza e svuotare con l'aiuto di un cucchiaino, disponiamole nella vaporiera e mettiamole da parte. Mettiamo le cipolle nel recipiente e programiamo a velocità 6 per 5 secondi, facciamo scendere i resti di alimenti dalle pareti del recipiente aggiungiamo la carne della salsiccia (senza pelle) e la carne tritata e programiamo a 100°C per 5 minuti a velocità 1. Aggiungiamo il vino (senza inserire il bicchiere misurino del coperchio) e programiamo altri 3 minuti a 100°C a velocità 1. Aggiungiamo la passata e programiamo 20 minuti o poco più, 100°C velocità 1, Posizioniamo la vaporiera con le zucchine dentro. Una volta finito il programma controlliamo la cottura delle zucchine, farciamole con il ripieno del recipiente, mettiamole in una teglia da forno e spolveriamo con il formaggio e gratiniamo.



## PT Abobrinhas recheadas

Salsichas de 200 g (ou recheio de linguiça)  
300 g de picada  
150 g de tomate  
150 g de cebola  
50 g de cebola  
50 ml de vinho branco  
3 abobrinha  
Queijo ralado  
Sal e pimenta

Corte a abobrinha em discos de cerca de 5 centímetros de altos e esvaziados-los com a ajuda de uma colher de chá, coloque-os no vapor e reserve. Introduzir a cebola e programe a velocidade 6 durante 5 segundos, baixamos os restos da parede do copo, acrescente o recheio das salsichas (sem pele) e a carne picada, programe a 100°C por 5 minutos na velocidade 1. Adicione o vinho e programar 3 minutos mais a 100 ° C e velocidade 1. Acrescente o tomate e programe mais 20 minutos, velocidade 1 de 100°C, coloque o vaporizador na sua posição com a abobrinha dentro. Concluído o programa, provamos o ponto de sal, recheamos com o preparado da jarra, pomos numa bandeja de forno, polvilhamos com queijo ralado e gratinamos.



**CARNE**



**MEAT / VIANDES / FLEISCH/ CARNE/ CARNE**

## ES Pastel de carne al vapor

700 g de carne picada mixta  
100 g de cebolla  
200 g de pan fresco  
50 g de queso rallado  
40 g de pan rallado  
20 g de mantequilla  
2 dientes de ajo  
3 huevos  
1 limón  
Orégano  
Sal y pimienta

Introducimos los ajos junto con la cebolla en el vaso y programamos a velocidad 6 durante 5 segundos, adicionamos los huevos, la carne picada, la miga de pan, el queso rallado, el zumo del limón, orégano (al gusto), un poco de sal y pimienta y programamos a velocidad 5 durante 2 minutos para que quede todo bien mezclado y homogéneo. Ahora frotamos el interior del molde que vayamos a usar con mantequilla, ponemos el pan rallado en su interior y movemos para que queden todas las paredes tapadas con el pan rallado. Introducimos la mezcla de la carne en el molde, forramos el molde con papel film y lo ponemos en la vaporera. Introducimos el agua en el vaso y programamos a 120 °C y colocamos la vaporera en su posición.

## EN Steamed meatloaf

700 g ground beef  
100 g onion  
200 g fresh bread  
50 g grated cheese  
40 g breadcrumbs  
20 g butter  
2 garlic cloves  
3 eggs  
1 lemon  
Oregano  
Salt and pepper

Put the garlic and onion in the jug and set it at speed 6 for 5 seconds. Then, add the eggs, ground beef, bread crumbs, grated cheese, lemon juice, oregano (to taste), and some salt and pepper; set it at speed 5 for 2 minutes. Butter the mould you want to use, put in the breadcrumbs and spread them so that the walls are fully covered. Put the mix in the mold, rolling it up with plastic film and put it in the steamer. Then, pour water into the jug, program it at 120 °C, and put the steamer in place.





## **FR** Gâteau de viande à la vapeur

700 gr viande hachée  
100 gr oignon  
200 gr pain frais  
50 gr fromage râpé  
40 gr chapelure  
20 gr beurre  
2 gousses d'ail  
3 oeufs  
1 citron  
Orégan  
Sel et poivre

Incorporer l'ail avec l'oignon dans le verre programmer à vitesse 6 pendant 5 secondes, puis ajouter les oeufs, le boeuf haché, la chapelure, le fromage râpé, le jus de citron, l'origan, sel et poivre. Programmer à vitesse 5 pendant 2 minutes pour qu'il soit homogène et lisse. Badigeonner les parois du moules avec du beurre et répartir les miettes de pain à l'intérieur ainsi que la chapelure sur les rebords. Introduire le mélange de viande dans le moule, couvrir avec du papier film et déposer sur le plateau vapeur. Introduire l'eau dans le verre et programmer à 120°.

## **DE** Gedämpfte fleischbällchen

700 g Rinderhackfleisch  
100 g Zwiebeln  
200 g frisches Brot  
50 g geriebener Käse  
40 g Paniermehl  
20 g Butter  
2 Knoblauchzehen  
3 Eier  
1 Zitrone  
Orégano  
Salz und Pfeffer

Geben Sie den Knoblauch und die Zwiebel in den Behälter und zerkleinern Sie diese auf Stufe 6 für 5 Sekunden. Fügen Sie die Eier, Hackfleisch, Brotstücke, Käse, Zitronensaft, Orégano und ein wenig Salz und Pfeffer hinzu. Stellen Sie das Gerät auf Stufe 5 für 2 Minuten. Fetten Sie ein paar entsprechende Formen mit der Butter ein und benetzen Sie die Wände der Formen mit Paniermehl. Geben Sie anschließend die Fleischmasse in die jeweiligen Formen und bedecken Sie sie mit Plastikfolie. Anschließend geben Sie Wasser in den Behälter und stellen das Gerät auf 120° C. Setzen Sie den Dampfgarer auf den Behälter und lassen die Fleischbällchen garen.

## **IT** Pasticcio di carne al vapore

700 gr Carne tritata mista  
100 gr Cipolle  
200 gr Pane fresco  
50 gr Formaggio grattugiato  
40 gr Pan grattato  
20 gr Burro  
2 Spicchi d'aglio  
3 Uova  
1 Limone  
Origano  
Sale e pepe

Mettiamo l'aglio e le cipolle nel recipiente e programmiamo a velocità 6 per 5 secondi aggiungiamo le uova, la carne tritata, le molliche di pane, il formaggio grattugiato, il succo di limone, origano (a piacere), un po' di sale e pepe e programmiamo a velocità 5 per 2 minuti finché il composto non diventa omogeneo. Dopodiché imburriamo la teglia che useremo, aggiungiamo il pan grattato all'interno e muoviamo in modo tale che il pan grattato copra tutto l'interno della teglia. Aggiungiamo il ripieno di carne e copriamo lo stampo con della pellicola e inseriamolo nella vaporiera. Versiamo l'acqua nel recipiente e programmiamo a 120°C e posizioniamo la vaporiera.

## **PT** Bolo de carne ao vapor

700 g carne picada mista  
100 g de cebola

Pomos o alho com a cebola na jarra, programamos a velocidade 6 por 5 segundos, adicione os ovos, carne picada, o miolo de pão, queijo ralado, o sumo de limão, orégãos



200 g de pão fresco  
50 g de queijo ralado  
40 g de farinha de rosca  
20 g de manteiga  
2 dentes de alho  
3 ovos  
1 limão  
Orégano  
Sal e pimenta

a gosto, um pouco sal e pimenta e programamos a velocidade 5 por 2 minutos, para um misturado homogêneo. Agora untamos de manteiga o interior da forma que vamos usar, espalhe pão ralado em toda a forma. Pomos a carne mistura na forma, tapando com plástico e colocamos no vaporizador. Pomos a água no copo e programamos a 120°C e colocamos o vaporizador na sua posição.

## **ES** Estofado de ternera

350 g de ternera troceada para guisar  
150 g de zanahoria troceada  
300 g de cebolla troceada  
200 ml de salsa de tomate o tomate frito  
100 ml de vino tinto  
40 ml de aceite de oliva  
500 ml de caldo de carne  
1 diente de ajo laminado  
1 hoja de laurel  
Tomillo  
Sal y pimienta negra

Colocamos la mariposa en su posición. Adicionamos la zanahoria en rodajas, el ajo laminado y la cebolla troceada y programamos a velocidad 1 y 100 °C durante 12 minutos, cuando falten 4 minutos introducimos la ternera. Al finalizar adicionamos la harina y la salsa de tomate y programamos 1 hora a 100 °C, cuando lleve 10 minutos adicionamos el vino tinto, el caldo, la hoja de laurel y el tomillo y le quitamos la velocidad. Cuando acabe el proceso comprobamos el punto de la carne y si hiciera falta dejaríamos cocer unos minutos más.

## **EN** Beef stew

350 g ground beef  
150 g chopped carrot  
300 g chopped onion  
1 sliced garlic clove  
200 ml tomato sauce  
100 ml red wine  
40 ml olive oil  
500 ml meat broth  
1 bay leaf  
Thyme  
Salt and black pepper

Add the chopped carrot, sliced garlic, and chopped onion, and set it at speed 1 and 100 °C for 12 minutes. 4 minutes to the end, add the ground beef. Once finished, add the flour and tomato sauce and set it for 1 hour at 100 °C; after 10 minutes, add the red wine, broth, bay leaf, and thyme, and cancel the speed. Once finished, check the meat for doneness and, if necessary, let it cook for a few more minutes.

## **FR** Veau à l'étouffée

350 gr Veau  
150 gr Carotte  
300 gr Oignon  
1 Gousse d'ail  
200 ml Sauce tomate  
100ml Vin rouge  
40 ml huile d'olive  
500 ml Bouillon de viande

Nous plaçons le batteur papillon en position. Nous ajoutons la carotte en rondelles, l'ail, l'oignon et programmons à vitesse 1 et 100°C pendant 12 minutes, quand il manquera 4 minutes nous introduirons le veau. Ajouter la farine et la sauce tomate et programmons 1 heure à 100°C, passées 10 minutes ajoutons le vin rouge, le bouillon, la feuille de laurier et le thym et quittons vitesse. Une fois le processus terminé nous vérifions la cuisson de la viande si jamais elle nécessite de quelques minutes de cuisson supplémentaires.





1 Feuille de laurier  
Thym  
Sel et poivre noir

## **DE** Rindfleischetopf

350 g zerkleinertes Rindfleisch  
150 g gewürfelte Karotten  
300 g gehackte Zwiebeln  
1 in Scheiben geschnittene Knoblauchzehe  
200 ml Tomatensoße (passierte Tomaten)  
100 ml Rotwein  
40 ml Olivenöl  
500 ml Rindfleischbrühe  
1 Lorbeerblatt  
Thymian  
Salz und Pfeffer

Geben Sie die Karotten, Knoblauch und Zwiebeln in den Behälter und programmieren Sie das Gerät bei Stufe 1 auf 100° C für 12 Minuten. 4 Minuten vor Ablauf der Zeit fügen Sie das Rindfleisch hinzu. Wenn der Vorgang beendet ist geben Sie die Tomatensoße dazu. Stellen Sie das Gerät bei 100° C auf eine Stunde ein. Nach 10 Minuten gießen Sie den Rotwein und Brühe dazu, geben Sie auch das Lorbeerblatt und den Thymian hinein und stoppen die Geschwindigkeit. Wenn die Zeit abgelaufen ist, prüfen Sie ob das Fleisch fertig ist. Lassen Sie alleseiner paar weitere Minuten kochen, wenn das Fleisch noch nicht fertig sein sollte.

## **IT** Stufato di carne

350 gr Polpa di vitello per stufato  
150 gr Carote a pezzetti  
300 gr Cipolle a pezzetti  
1 Spicchio d'aglio a pezzettini  
200 ml Passata di pomodoro  
100ml Vino rosso  
40 ml Olio d'oliva  
500 ml Brodo di carne  
1 Foglia di alloro  
Timo  
Sale e pepe nero

Posizioniamo la farfalla. Aggiungiamo le carote a rondelle, l'aglio a pezzettini e la cipolla a pezzetti e programmiamo a velocità 1 e 100°C per 12 minuti, quando mancano 4 minuti aggiungiamo la polpa di vitello. Al termine aggiungiamo la farina e la passata di pomodoro e programmiamo 1 ora a 100°C, dopo 10 minuti aggiungiamo il vino rosso, il brodo, la foglia d'alloro e il timo e abbassiamo la velocità. Quando finisce questo passaggio controlliamo la cottura della carne e qualora fosse necessario lasciamo cuocere per alcuni minuti in più.

## **PT** Ensopado de carne

350 g de vitela picada  
150 g de cenoura picada  
300 g de cebola picada  
200 ml de molho de tomate ou tomate frito  
100 ml vinho tinto  
40 ml de azeite  
500 ml de caldo de carne  
1 dente de alho, laminado  
1 folha de louro  
Tomilho  
Sal e pimenta preta

Colocar a borboleta na posição. Adicione as cenouras cortadas, alho laminado e cebola picada e programamos a velocidade 1 e 100 ° C por 12 minutos, quando faltarem 4 minutos introduzimos a carne. No fim adicionamos a farinha e molho de tomate e programamos 1 hora a 100 ° C, aos 10 minutos adicione o vinho tinto, o caldo, o louro e o tomilho e retire a velocidade. Quando terminar o processo verifique o ponto da carne e se necessário deixe cozinhar por alguns minutos mais.



## ES Pollo con almendras

500 g de contramuslos de pollo deshuesado  
40 g de almendras tostadas  
30 g de salsa de soja  
60 g de ketchup  
60 ml de aceite de oliva  
2-3 gotas de tabasco  
1 cucharadita de caramelo líquido  
1 cucharadita de maicena  
Agua  
Sal y pimienta

Colocamos la mariposa en su posición, adicionamos el aceite al vaso y programamos 5 minutos a 100 °C. Una vez caliente el aceite insertamos el pollo por el bocal de la tapa, salpimentamos y programamos a velocidad 1 durante 5 minutos. Pasados los 5 minutos adicionamos la salsa de soja, las almendras, el ketchup, el tabasco, el caramelo y la maicena y programamos 4 minutos a 90 °C y velocidad 1. Pasados los 4 minutos abrimos la tapa, servimos y acompañamos de puré de patatas o arroz blanco.

## EN Chicken with almonds

500 g boneless chicken drumsticks  
40 g toasted almonds  
30 ml soy sauce  
60 ml ketchup  
60 ml olive oil  
2-3 drops of tabasco  
1 tsp. syrup  
1 tsp. cornflour  
Water  
Salt and pepper

Pour the oil in the jar, and program it for 5 minutes at 100 °C. Once the oil is hot, add the salt and the chicken and program it at speed 1 for 5 minutes. Then, add the soy sauce, almonds, ketchup, tabasco, syrup, and cornstarch, and set it for 4 minutes at 90 °C and speed 1. After 4 minutes, open the lid, serve, and add mashed potatoes or white rice as a side dish.

## FR Poulet aux amandes

500 g de faux filet de poulet désossé  
40 g Amandes tartines grillées  
30 g Sauce de soja  
60 g Ketchup  
60 ml huile d'olive  
2-3 gouttes de tabasco  
1 cuillerée de caramel liquide  
1 cuillerée de fécule de maïs  
Eau  
Sel et poivre

Nous plaçons le batteur en position, nous ajoutons l'huile et programons 5 minutes à 100°C. Une fois que l'huile est chaude nous incorporons le poulet nous saupoudrons de sel et de poivre et programons à vitesse 1 pendant 5 minutes. Passés les 5 minutes nous ajoutons la sauce soja, les amandes, le Ketchup, le tabasco, le caramel et la fécule de maïs et programons 4 minutes à 90 °C et vitesse 1. Passées les 4 minutes nous ouvrons le couvercle, nous servons et accompagnons d'une purée de pommes de terre ou de riz nature.

## DE Hühnchen mit mandeln

500 g Hühnchenstücke ohne Knochen  
40 g geröstete Mandeln  
30 ml Sojasoße  
60 ml Ketchup  
60 ml Olivenöl  
2-3 Tropfen Tabasco  
1 TL Sirup  
1 TL Maismehl

Geben Sie die Butter und das Öl in den Behälter. Programmieren Sie die Maschine auf 100° C für 5 Minuten. Sobald das Öl heiss ist, fügen Sie Salz und das Hühnerfleisch hinzu. Stellen Sie die Maschine auf Stufe 1 für 5 Minuten. Dann geben Sie die Sojasoße, Mandeln, Ketchup, Tabasco, Sirup. Then, add the soy sauce, almonds, ketchup, tabasco, Sirup, and Maismehl hinzu bei 90° C und Stufe 1 für weitere 4 Minuten. Wenn die Zeit abgelaufen ist, entfernen Sie den Deckel und servieren Sie alles zusammen mit Kartoffelpüree oder Reis als Beilage.





Wasser  
Salz und Pfeffer

## IT Pollo alle mandorle

500 gr Sovracosce di pollo dissossate  
40 gr Mandorle tostate  
30 gr Salsa di soia  
60 gr Ketchup  
60 ml Olio d'oliva  
2-3 gocce di tabasco  
1 cucchiaino di caramello liquido  
1 cucchiaino di amido di mais  
Acqua  
Sale e pepe

Posizioniamo la farfalla, versiamo l'olio nel recipiente e programmiamo 5 minuti a 100°C. Non appena l'olio diventa caldo, aggiungiamo il pollo dal buco del coperchio, condiamo con sale e pepe e programmiamo a velocità 1 per 5 minuti. Trascorsi i 5 minuti aggiungiamo la salsa di soia, le mandorle, il ketchup, il tabasco, il caramello e l'amido di mais e programmiamo 4 minuti a 90 °C a velocità 1. Trascorsi 4 minuti togliamo il coperchio, serviamo e accompagniamo con purè o riso bianco.

## PT Frango com amêndoas

500g coxas de frango sem osso  
40 g de de amêndoas torradas  
30 g de molho de soja  
60 g de ketchup  
60ml de azeite  
2-3 gotas de tabasco  
1 colher de chá de caramelo líquido  
1 colher de chá de amido de milho  
Água  
Sal e pimenta

Coloque a borboleta na posição, adicione o azeite no copo e programe 5 minutos a 100°C. Uma vez quente o azeite, pome o frango pelo bocal da tampa, sal e pimenta e programamos a velocidade 1 durante 5 minutos. Pasados os 5 minutos adicionamos a de soja, as almêndoas, ketchup, tabasco, o caramelo e a maizena e programamos 4 minutos a 90 °C e velocidade 1. Pasados os 4 minutos abrimos a tampa, servimos e acompanhamos com puré de batatas ou arroz blanco.

## PESCADOS

### ES Hamburguesa de sepia

600 g de sepia limpia troceada  
35 g de pan rallado  
50 ml de leche  
Perejil fresco  
Sal



### FISH / POISSONS / FISCH/ PESCE/ PEIXE

Añadimos unas ramas de perejil fresco en el vaso y programamos a velocidad 8 durante unos segundos. Incorporamos la sepia, el pan rallado y la leche y trituramos todo a velocidad 12, 15 segundos. Extraemos la masa y hacemos bolitas. Las aplanamos con una cuchara y las pasamos por una sartén.

### EN Cuttlefish hamburgers

600 g chopped and clean cuttlefish  
35 g breadcrumbs

Put some fresh parsley in the jug and program it at speed 8 for a few seconds. Add the fish, breadcrumbs, and milk, and grind everything at speed 12 for 15 seconds. Take the



50 ml milk  
Fresh parsley  
Salt

mix out out and make small balls. Then, flatten them with a spoon and cook them in a pan.

## FR Hamburgers de seiche

600g Seiche  
35 g Chapelure  
50ml Lait  
Persil frais  
Sel

Nous ajoutons des branches de persil frais dans le verre et programmons à vitesse 8 pendant quelques secondes. Nous incorporons la seiche la chapelure et le lait et mélangeons le tout à vitesse 12, 15 secondes. Extraire la masse. Aplatir avec une cuillère et les passer à la poêle.

## DE Tintenfischhamburger

600 g zerkleinerter und gesäuberter  
Tintenfisch  
35 g Paniermehl  
50 ml Milch  
Frische Petersilie  
Salz

Geben Sie etwas frische Petersilie in den Behälter und zerkleinern Sie diese auf Stufe 8 für ein paar Sekunden. Geben Sie jetzt den Tintenfisch, Paniermehl und Milch dazu. Mixen Sie den Inhalt auf Stufe 12 für 15 Sekunden. Entnehmen Sie die Masse und formen daraus kleine Bällchen. Drücken Sie die Bällchen mit einem Löffel flach und braten Sie sie in einer Pfanne fertig.

## IT Hamburger di seppia

600gr Seppie pulite a pezzetti  
35 gr Pan grattato  
50ml latte  
Prezzemolo fresco  
Sale

Mettiamo dei rametti di prezzemolo fresco nel recipiente e programiamo a velocità 8 per alcuni secondi. aggiungiamo le seppie, il pan grattato e il latte e tritiamo a tutta velocità 12, 15 secondi. Togliamo l'impasto e facciamo delle palline. Appiattirli con un cucchiaino e passiamole in padella.

## PT Hambúguer de lulas

600 g de Lulas limpas em fatias  
35 g de migalhas de pão  
50 ml de leite  
Salsa fresca  
Sal

Pomos umas ramas de salsa fresca no copo e programamos a velocidade 8 durante seis segundos. Adicionamos as lulas, o pão ralado e o leite e trituramos tudo a velocidade 12, 15 segundos. Retiramos a massa e fazemos bolas. Esmagamos com uma colher salteamos numa frigideira.

## ES Salmón al vapor con verduras

600 g de patatas peladas y troceadas  
200 g de zanahorias en tiras  
200 g de pimiento rojo en tiras  
200 g de ramilletes de brócoli  
4 rodajas de salmón fresco  
1 l de agua  
50 ml de aceite  
3 huevos (envueltos en film) / sal

Introducimos el agua en el vaso, colocamos los huevos y las patatas en el cestillo, y este dentro de el vaso. Colocamos en el primer nivel de la vaporera las zanahorias, los pimientos y el brócoli, mientras que el nivel superior lo untamos con un poco de aceite de oliva y colocamos las rodajas de salmón. Programamos 25 minutos a 120 °C. Al finalizar colocamos las rodajas de salmón en los platos, acompañadas de las verduras y de los huevos duros a cuartos.





## EN Steamed salmon with vegetables

600 g peeled and chopped potatoes  
200 g carrot strips  
200 g red pepper strips  
200 g broccoli  
4 slices of fresh salmon  
1 l water  
50 ml of oil  
3 eggs (in wrapping plastic) / Salt

Pour water into the jug, place the eggs and potatoes in the steamer, and put the stamer on the jar. Put the carrots, red pepper, and broccoli in the first level of the steamer. Pour a bit of olive oil on the upper level and put the salmon fillets on it. Program the appliance for 25 minutes at 120 °C. Once finished, place the salmon fillets on plates, together with the vegetables and boiled eggs.

## FR Saumon à la vapeur et ses petits légumes

600 g Pommes de terre pelées et coupées  
200 g Carottes en lamelles  
200 g Poivron rouge en lamelles  
200 g Bouquets de Brocoli  
4 filets de saumon frais  
1 l d'Eau  
50 ml huile  
3 oeufs durs / sel

Nous introduisons l'eau dans le verre, nous plaçons les oeufs et les pommes de terre dans le panier. Dans le plateau vapeur nous versons les carottes, les poivrons et le brocoli, tandis qu'au niveau supérieur nous graissons avec un peu d'huile d'olive et plaçons les filets de saumon. Nous programmons 25 minutes à 120°C. Placer les filets de saumon dans un plat accompagnées des légumes et des oeufs durs.

## DE Gedämpfter Lachs mit Gemüse

600 g geschälte und geschnittene Kartoffeln  
200 g Karottenstreifen  
200 g rote Paprikastreifen  
200 g Brokkoli  
4 frische Lachsfilets  
1 l Wasser  
50 ml Öl  
3 Eier / salz

Geben Sie Wasser in den Behälter. Legen Sie die Eier und Kartoffeln in den Dampfgarer und setzen Sie ihn auf den Behälter. Legen Sie jetzt die Karotten, rote Paprika und Brokkoli in die erste Ebene des Dampfgarers. Geben Sie etwas Olivenöl in die oberste Ebene des Dampfgarers und legen Sie den Lachs hinein. Stellen Sie das Gerät auf 120° C für 25 Minuten ein. Wenn alles fertig gegart ist, geben Sie die Lachsfilets auf einen geeigneten Teller zusammen mit dem Gemüse und den gekochten, geschälten Eiern.

## IT Salmone al vapore con verdure

600 gr Patate pelate e spezzettate  
200 gr Carote a julienne  
200 gr Peperoni rossi a julienne  
200 gr Rametti di Broccoli  
4 Tranci di salmone fresco  
1 l Acqua  
50 ml Olio  
3 Uova (in pellicola) / sale

Versiamo l'acqua nel recipiente, Mettiamo le uova e le patate nel cestello, e questo dentro il recipiente, Posizioniamo le carote nel primo livello della vaporiera, i peperoni e i broccoli, Ungiamo il livello superiore con un po' d'olio e posizioniamo i tranci di salmone. Programmiamo 25 minuti a 120°C. Al Termine impiattiamo i tranci di salmone, accompagnamo con le verdure e le uova tagliate a quarti.



## PT Salmão ao vapor com legumes

600 g de batatas descascadas e picadas  
200 g de cenouras em tiras  
200g de tiras da pimenta vermelha  
200 g de bróculos sem talo  
4 postas de salmão fresco  
1 l de água  
50 ml de azeite  
3 ovos (envolvidos na película) / sal

Introducimos a água no copo, colocamos os ovos e as batatas eno cesto, e este dentro do copo, Colocamos no primeiro nível do vaporizador as cenouras, os pimentos e os bróculos, no nível superior untamos com um pouco de aceite e colocamos as rodelas de salmão. Programamos 25 minutos a 120 °C. Ao finalizar colocamos as rodelas de salmão nos pratos, acompanhadas das verduras e dos ovos cozidos a quartos.

## ES Migas de vacalao con salsa de tomate, pasa y piñones

500 g de lomos de bacalhau  
500 g de tomate natural  
125 g de pimientos rojos  
80 g de cebolla  
50 g de pasas  
50 g de piñones  
50 ml de aceite de oliva  
1 hoja de laurel  
1 cayena  
4 galletas María

Introducimos las galletas y trituramos a velocidad 12 unos segundos, extraemos y reservamos. Introducimos los tomates a cuartos, el pimiento y la cebolla y trituramos a velocidad 5, 5 segundos. Bajamos los restos de la pared del vaso, adicionamos el aceite y programamos 15 minutos a velocidad 1 y 100 °C. Al finalizar adicionamos el bacalhau en trozos grandes junto con la cayena y el laurel y programamos 5 minutos a 100 °C y velocidad 1. Para finalizar agregamos las pasas y los piñones y programamos 1 minuto a 100 °C velocidad 1. Probamos, rectificamos de sal y servimos.

## EN Shredded cod with tomato sauce, raisins, and pine nuts

500 g shredded cod  
500 g fresh tomato  
125 g red pepper  
80 g onion  
50 g raisins  
50 g pine nuts  
50 ml olive oil  
1 bay leaf  
1 cayenne

Put in the tomatoes in quarters, red peppers, and onion, and grind everything at speed 5 for 5 seconds. Push down the mix with a spatula, add oil, and set it for 15 minutes at speed 1 and 100 °C. Once finished, add the cod, cayenne, and bay leaf, and program it for 5 minutes at 100 °C and speed 1. Finally, add the raisins and pine nuts, and set it for 1 minute at 100 °C and Speed 1. Taste, add salt if necessary, and serve.

## FR Morue avec sa sauce tomate, raisins secs et pignons

500 g Échines de morue  
500 g Tomate naturelle  
125 g Poivrons rouges  
80 g Oignons  
50 g Pignons  
50 ml huile d'olive / Piment de cayenne  
1 Feuille de laurier / 4 Biscuits

Nous introduisons les biscuits et les concasser quelques secondes à vitesse 12, extraire et réserver. Introduire les tomates, le poivron, et l'oignon et mélanger à vitesse 5, pendant 5 secondes. Ajouter l'huile et programmer 15 minutes la vitesse à 1 et 100°C. Nous ajoutons la morue en gros morceaux avec du piment de cayenne et le laurier et programons 5 minutes à 100°C et vitesse 1. Pour finir nous ajoutons les raisins secs et les pignons et programons 1 minute à 100°C vitesse 1. Assaisonner et servir.





### DE Kabeljau mit tomatensosse, rosinen und pinienkernen

500 g zerkleinerter Kabeljau  
500 g frische Tomaten  
125 g rote Paprika  
80 g Zwiebeln  
50 g Rosinen  
50 g Pinienkerne  
50 ml Olivenöl  
1 Lorbeerblatt  
1 Cayenne  
4 Maria cookies

Geben Sie die geviertelten Tomaten, Paprika und Zwiebeln in den Behälter und zerkleinern alles auf Stufe 5 für 5 Sekunden. Drücken Sie den Inhalt zurück mit dem Spachtel und gießen Öl hinzu. Lassen Sie den Inhalt für 15 Minuten bei 100° C und Stufe 1 kochen. Nach Ablauf der Zeit, geben Sie den Kabeljau, Cayennepfeffer und Lorbeerblatt dazu. Stellen Sie das Gerät auf 5 Minuten bei 100 °C und Stufe 1. Zum Schluss geben Sie die Rosinen und Pinienkerne hinzu und lassen alles zusammen für 1 Minute auf Stufe 1 und 100° C vermischen. Schmecken Sie mit etwas Salz ab und servieren Sie anschließend.

### IT Tranci di baccalà con salsa di pomodoro, uvetta passa e pinoli

500 gr Tranci di baccalà  
500 gr Pomodori  
125 gr Peperoni rossi  
80 gr Cipolle  
50 gr Uvetta passa  
50 gr Pinoli  
50 ml olio d'oliva  
1 Foglie d'alloro  
1 Peperoncino  
4 Biscotti Marie

Mettiamo i biscotti e tritiamo a velocità 12 per alcuni secondi, togliamo e mettiamo da parte. Inseriamo i pomodori a quarti, i peperoni, e le cipolle e tritiamo a velocità 5, 5 secondi. Facciamo scendere i resti di alimenti dalle pareti del recipiente, versiamo l'olio e programmiamo 15 minuti a velocità 1 e 100°C. Al termine aggiungiamo il baccalà pezzi grandi insieme al peperoncino e l'alloro e programmiamo 5 minutos a 100°C a velocità 1. Al termine aggiungiamo uvetta passa e pinoli e programmiamo 1 minuto a 100°C velocità 1. Aggiustiamo di sale e pepe e serviamo.

### PT Migas de bacalhau com molho de tomate, passas e pinhões

500 g de lombo de bacalhau  
500 g de tomate  
125 g de pimenta vermelha  
80 g de cebola  
50g de passas  
50 g pinhões  
50 ml de azeite  
1 folha de louro  
1 pimenta de Caiena  
4 bolachas Maria

Introducimos as bolachas e trituramos a velocidade 12 uns segundos, tiramos e reservamos. Introduzimos o tomate aos cubos, o pimento e a cebola e trituramos a velocidade 5, 5 segundos. Baixamos os restos da pared do copo, adicionamos o azeite e programamos 15 minutos a velocidade 1 e 100°C. Ao finalizar adicionamos o bacalhau em pedaços grandes com a pimenta caiena e o louro e programamos 5 minutos a 100 °C e velocidade 1. Para finalizar adicionamos as passas e os pinhões e programamos 1 minuto a 100 °C velocidade 1. Provamos, retificamos o sal e servimos.



## POSTRES



### DESSERTS / DESSERTS / NACHSPEISEN/ DESSERT/ SOBREMESAS

#### ES Rawnie

300 g de almendras crudas  
150 g de nueces  
150 g de anacardos  
300 g dátiles sin hueso  
50 g de cacao en polvo  
½ cucharadita de sal  
1 cucharadita de aroma de vainilla

Introducimos todos los frutos secos en el vaso y programamos a velocidad 8 durante 10 segundos. Adicionamos los dátiles troceados en el vaso junto con el cacao en polvo y programamos a velocidad 8 hasta que quede una masa viscosa. Cubrimos una bandeja con papel film, vertemos el contenido del vaso y lo compactamos para que quede regular. Reservamos en el frigorífico un par de horas para que quede más compacto aún.

#### EN Rawnie

300 g almonds  
150 g nuts  
150 g cashews  
300 g pitted dates  
50 g cocoa powder  
½ tsp. salt  
1 tsp. of vanilla flavour

Put all the nuts in the jug and program it at speed 8 for 10 seconds. Add the chopped dates, together with cocoa powder at speed 8 until you get a viscous dough. Cover a tray with wrapping plastic, pour the content of the jug. And put it in the fridge for a couple of hours to make it solid.

#### FR Rawnie

300 g Amandes crues  
150 g Noix  
150 g Anacardiens  
300 g Dattes dénoyautées  
50 g Cacao en poudre  
½ petite cuillerée de sel  
1 petite cuillerée d'arôme de vanille

Nous introduisons tous les fruits secs dans le verre et programmons à vitesse 8 pendant 10 secondes. Nous ajoutons les dattes dans le verre avec le cacao en poudre et programmons à vitesse 8 jusqu'à obtenir une masse visqueuse. Nous couvrons un plat avec du papier film, nous versons le contenu du verre. Réserver dans le réfrigérateur pour que le mélange soit encore plus compact.

#### DE Rawnie

300 g Mandeln  
150 g Nüsse  
150 g Cashewnüsse  
300 g entkernte Datteln  
50 g Kakaopulver  
½ TL Salz  
1 TL Vanillearoma

Geben Sie die Nüsse alle zusammen in den Behälter und mixen Sie alles auf der Stufe 8 für 10 Sekunden. Fügen Sie die Datteln und das Kakaopulver, Salz und Vanillearoma hinzu und lassen alles auf Stufe 8 zerkleinern bis ein Teig entsteht. Entnehmen Sie den Teig und stellen ihn in Plastikfolie gewickelt für einige Stunden in den Kühlschrank, bis er geschmeidig ist und bereit zur weiteren Verarbeitung ist.

#### IT Rawnie

300 gr Mandorle crude  
150 gr Noci  
150 gr Anacardi

Mettiamo tutti i frutti secchi nel recipiente e programmiamo a velocità 8 per 10 secondi. Aggiungiamo i dattili a pezzetti nel recipiente insieme con il cacao in polvere e programiamo a velocità 8 fino a ottenere un composto viscoso. Copriamo con della pellicola,





300 gr Dattili senza nocciolo  
50 gr Cacao in polvere  
½ cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di aroma di vaniglia

Versiamo il contenuto nel recipiente e compattarlo per farl divenire omogeneo. Mettere da parte il frigorifero in modo da renderlo più compatto.

## PT Rawnie (brawnie frio)

300 g de amêndoas cruas  
150 g de nozes  
150 g de castanha de caju  
300 g tâmaras sem caroço  
50 g de cacau em pó  
½ colher de chá de sal  
1 colher de chá de baunilha

Introduzimos todos os frutos secos no copo e programamos a velocidade 8 durante 10 segundos. Adicionamos as tâmaras cortadas no copo com o cacao en pó e programamos a velocidade 8 até que fique uma masa viscosa. Cobrimos uma bandeja con papel film, vertemos conteúdo do copo e o compactamos para que fique regular. Reservamos no frigorífico um par de horas para que fique ainda mais compacto.

## ES Tarta de queso

400 g de queso de untar  
400 g de nata montar  
60 g de mantequilla  
120 g de azúcar  
75 g de harina  
1 cucharadita de azúcar vainillado  
3 huevos  
1 paquete de galletas

Introducimos la mantequilla junto con las galletas en el vaso y programamos a velocidad 6 y 50 °C durante 30 segundos (si no quedara homogéneo, dejamos medio minuto más). Al finalizar vertemos el contenido en un molde desmontable y presionamos para que quede la galleta a modo de base. Limpiamos el vaso. Ahora introducimos el resto de ingredientes y programamos a velocidad 6 durante 2 minutos hasta que quede una crema viscosa. Vertemos sobre la galleta y horneamos a 180 °C durante 35 minutos aproximadamente. Desmoldamos y reservamos en el frigorífico. Si deseamos podemos cubrirla con mermelada de frutos rojos o similar.

## EN Cheesecake

400 g cream cheese  
400 g whipping cream  
60 g butter  
120 g sugar  
75 g flour  
1 tsp. vanilla flavour  
3 eggs  
1 package of cookies

Put the butter, together with the cookies in the jug and program it at speed 6 and 50°C for 30 seconds (if the result is not homogeneous enough, add 30 seconds). Once finished, Put the contents in a mould and press the dough down. Clean the jar. Then, put in the rest of the ingredients and program it at speed 6 for 2 minutes, until it becomes a thick cream. Pour the mix over the cookies base and bake it at 180 °C for about 35 minutes. Take it out of the mould and put in the fridge, if you want you can spread fruit jam or similar over the cake.

## FR Gâteau au fromage blanc

400 g Fromage  
400 g chantilly  
60 g Beurre  
120 g Sucre  
75 g Farine  
1 petite cuillerée de sucre vanillé  
3 Oeufs  
1 Paquet de biscuits

Nous introduisons le beurre avec les biscuits dans le verre et programmons à vitesse 6 et 50°C pendant 30 secondes Nous versons le contenu dans un moule et pressons pour installer le biscuit comme base. Nous nettoyons le verre. Nous introduisons maintenant le reste des ingrédients et programmons à vitesse 6 pendant 2 minutes jusqu'à obtenir une crème visqueuse. Nous versons sur le biscuit et enfournons à 180°C pendant 35 minutes approximativement. Extraire et réserver dans le réfrigérateur. Nous pouvons le couvrir avec de la confiture de fruits rouges.



## DE Cheesecake/ käsekuchen

400 g Frickkäse  
400 ml Schlagsahne  
60 g Butter  
120 g Zucker  
75 g Mehl  
1 TL Vanillearoma  
3 Eier  
1 Packung Butterkekse

Geben Sie die Butter mit den Keksen zusammen in den Behälter. Lassen Sie es bei 50° C auf der Stufe 6 für 30 Sekunden zerkleinern und erhitzen (Sollte die Masse nicht genug vermischt sein, dann mixen Sie den Inhalt weitere 30 Sekunden, bis eine homogene Masse entsteht). Geben Sie die Mischung in eine geeignet Backform. Reinige den Behälter und geben Sie die restlichen Zutaten zum vermischen hinein. Wählen Sie die Stufe 6 für 2 Minuten, bis eine dickflüssige Creme entsteht. Geben Sie anschließend die Creme auf den vorbereiteten Keksboden in der Backform. Lassen Sie den Kuchen bei 180° C für 35 Minuten backen. Nehmen Sie den Kuchen aus der Form und stellen ihn im Kühl chrank kalt. Zum Servieren, können Sie den Kuchen mit Fruchtmarmelade oder ähnlichen bestreichen.

## IT Cheesecake

400 gr Formaggio da spalmare  
60 gr Panna da montare  
60 gr Burro  
120 gr Zuccherò  
75 gr Farina  
1 cucchiaino di zucchero alla vaniglia  
3 Uova  
1 Pacco di biscotti

Inseriamo il burro con i biscotti nel recipiente e programiamo a velocità 6 e 50°C per 30 secondi (Se non diventa omogeneo, lasciare qualche minuto in più). Al Termine versiamo il contenuto in uno stampo smontabile e pressare i biscotti per formare la base. Puliamo il recipiente. Aggiungiamo il resto degli ingredienti e programiamo 6 per 2 minuti finchè non rimane viscosa. Versiamo sui biscotti e inforniamo a 180°C per 35 minuti circa. Togliamola dallo stampo e conserviamola in frigorifero, e se desideriamo possiamo coprirla con marmellata di frutti rossi o altri tipi.

## PT Tarte de queijo

400 g de queijo para barrar  
400 g de nata para montar  
60 g de manteiga  
120 g de açúcar  
75 g de farinha  
1 colher de chá de açúcar baunilha  
3 ovos  
1 pacote de bolacha (maria)

Introduzimos a manteiga com as bolachas no copo e programamos a velocidade 6 e 50°C durante 30 segundos (se não ficar homogêneo, deixamos meio minuto mais). Ao finalizar vertemos o conteúdo numa forma desmontável e presionamos para formar a base. Limpamos o jarro. Agora introduzimos o resto de ingredientes e programamos a velocidade 6 durante 2 minutos até que forme um creme viscoso. Vertemos sobre a bolacha e levamos ao forno a 180°C durante 35 minutos aproximadamente. Tiramos da forma e reservamos no frigorífico. Se desejamos podemos cubrir com marmelada de frutos vermelhos ou similar.

## ES Copa de crema y fruta

60 g de azúcar  
40 g de harina  
250 ml de nata de montar  
300 ml de leche entera  
2 yemas de huevo  
12 galletas integrales  
6 fresas (o cualquier fruta que deseemos)

Colocamos la mariposa en su posición, introducimos la nata y programamos a velocidad 4 hasta que monte, una vez montada la colocamos en un bol y la guardamos en el frigorífico. Quitamos la mariposa y sin limpiar el vaso adicionamos la leche, las yemas, el azúcar y la harina y programamos a velocidad 4 y 90 °C durante 5 minutos. Adicionamos al bol donde tenemos la nata montada y mezclamos con suavidad con una espátula. Ahora limpiamos el vaso, adicionamos las galletas y programamos a velocidad 8 hasta triturar por completo. Introducimos la galleta triturada en el fondo de una copa, servimos encima la crema y colocamos las fresas cortadas a daditos encima.





## EN Glass of cream and fruit

60 g sugar  
40 g flour  
250 ml of whipping cream  
300 ml milk  
2 egg yolks  
12 cookies  
6 strawberries (or other fruit)

Put in place the butterfly whisk. Pour the cream in the jar and program it at speed 4 until whipped. Once whipped, place it in a jar and keep it in the refrigerator. Remove the butterfly whisk and, without cleaning the jar, add the milk, egg yolks, sugar, and flour. Program it at speed 4 and 90 °C for 5 minutes. Add the whipped cream we made and mix gently with a spatula. Clean the jug, add the cookies, and program it at speed 8. Then, put the crushed cookies at the bottom of a glass, and pour the cream over it, then, and put diced strawberries over the mix.

## FR Gobelet crème et fruits

60 g Sucre  
40 g Farine  
250 ml chantilly  
300 ml Lait entier  
2 oeufs  
12 Biscuits complets  
6 Fraises (ou tout fruit que nous souhaitons)

Nous plaçons le papillon en position, nous introduisons la crème et programmons à vitesse 4 jusqu'à. Ce qu'elle monte, une fois montée nous la plaçons dans un bol et nous la réservons dans le réfrigérateur. Nous enlevons le batteur et sans nettoyer le verre nous ajoutons le lait, les oeufs, le sucre et la farine et programmons à vitesse 4 et 90°C pendant 5 minutes. Nous l'ajoutons au bol où nous avons disposé la crème fouettée et mélangeons avec douceur avec une spatule. Nous nettoyons maintenant le verre nous ajoutons les biscuits et programmons à vitesse 8 jusqu'à concasser complètement. Nous introduisons le biscuit concassé dans le fonds d'un gobelet, nous servons au dessus la crème et plaçons les fraises coupées en dés.

## DE Creme und fruchte glas

60 g Zucker  
40 g Mehl  
250 ml Schlagsahne  
300 ml Milch  
2 Eigelb  
12 Butterkekse  
6 Erdbeeren (oder andere Früchte)

Setzen Sie das Schmetterling-Rührwerk ein. Geben Sie die Sahne in den Behälter und lassen sie auf Stufe 4 steif schlagen. Wenn die Schlagsahne fertig ist, geben Sie diese in einen anderes Gefäß und stellen sie in den Kühlschrank. Entfernen Sie das Schmetterlingsrührwerk wieder und geben Sie die Milch, Eigelb, Zucker und Mehl in den Behälter. Lassen Sie alles auf Stufe 4 bei 90° C für 5 Minuten vermischen. Geben Sie anschließend die gekühlte Schlagsahne dazu und vermischen Sie alles vorsichtig mit dem Spachtel. Entnehmen sie die Mischung aus dem Behälter und reinigen Sie ihn. Jetzt geben Sie die Kekse zum Zerkleinern hinein. Auf Stufe 8 bis die Kekse gleichmäßig zerbröseln sind. Geben Sie zum Servieren die Keksbrösel in ein Glas, bis der Boden bedeckt ist. Danach fügen Sie eine Schicht Creme hinein und geben die Erdbeeren (Früchte) darüber.

## IT Coppa di crema e frutta

60 gr Zucchero  
40 gr Farina  
250 ml Panna da montare  
300 ml Latte intero  
2 Tuorli d'uovo  
12 Biscotti integrali  
6 Fragole (o qualsiasi frutta desideriamo)

Posizioniamo la farfalla, aggiungiamo la panna e programiamo a velocità 4 fino a montarla, una volta montata la mettiamo nel recipiente e lo conserviamo nel frigorifero. Togliamo la farfalla e senza pulire il recipiente aggiungiamo il latte, i tuorli, lo zucchero e la farina e programiamo a velocità 4 e 90°C per 5 minuti. Aggiungiamo alla ciotola in cui abbiamo messo la panna montata e mescoliamo delicatamente con la spatola. Quindi puliamo il recipiente e aggiungiamo i biscotti e programiamo a velocità 8 fino a tritare completamente. Inseriamo i biscotti tritati sul fondo di una coppa, versiamo la crema e poniamo le fragole tagliate a pezzetti di sopra.



## PT Taça de natas e frutas

60 g de açúcar  
40 g de farinha  
250 ml de natas  
300 ml leite  
2 gemas de ovo  
12 bolachas  
6 morangos (ou qualquer outra fruta)

Colocamos a borboleta em posição, introducimos a nata e programamos a velocidade 4 até que monte, uma vez montada colocamos numa tigela e guardamos no frigorífico. Tiramos a borboleta e sem limpar o copo adicionamos o leite, as gemas, o açúcar e a farinha e programamos a velocidade 4 e 90°C durante 5 minutos. Adicionamos à tigela onde temos a nata montada e misturamos com suavidade com uma espátula. Agora limpamos o copo, adicionamos as bolachas e programamos a velocidade 8 até triturar por completo. Introduzimos a bolacha triturada no fundo de taça, servimos em cima a nata e colocamos os morangos cortados.

## ES Batido de frutos rojos

200 g de frutos rojos congelados  
200 ml de leche  
1 plátano congelado  
Hielo picado

Introducimos los frutos rojos junto con la leche y el plátano en el vaso, programamos a velocidad 12 hasta mezclar por completo. Introducimos hielo picado en los vasos y adicionamos la mezcla del batido.

## EN Berry smoothie

200 g frozen berries  
200 ml of milk  
1 frozen banana  
Crushed ice

Put the berries, together with milk and bananas in the jar, program it at speed 12. Then, put crushed ice into glasses and pour the mix over it.

## FR Milk-shake de fruits rouges

200 g Fruits rouges congelés  
200 ml Lait  
1 Banane congelée  
Glace pilée

Introduisez les fruits rouges avec le lait et la banane dans le verre, programmez la vitesse 12 jusqu'à ce tout soit bien mélangé. Introduisez la glace pilée dans les verres et ajoutez le mélange.

## DE Beeren smoothie

200 g gefrorene Beeren  
200 ml Milch  
1 gefrorene Banane  
zerstoßenes Eis

Geben Sie die Beeren zusammen mit der Milch und der Banane in den Mixerbehälter. Lassen Sie die Zutaten auf der Stufe 12 zerkleinern. Geben Sie etwas vom zerstoßenen Eis in ein Glas und gießen Sie die Mischung darüber.

## IT Frullato di frutti rossi

200 gr Frutti rossi congelati  
200 ml Latte  
1 Banana congelata  
Ghiaccio tritato

Mettiamo i frutti rossi, il latte e la banana nel recipiente, programmiamo a velocità 12 fino a amalgamare bene. Inseriamo il ghiaccio tritato nel recipiente e aggiungiamo il frullato.

## PT Batido de frutos vermelhos

200 g de frutos vermelhos congeladas

Introduzir os frutos vermelhos com o leite e a banana no copo, programe velocidade





200 ml de leite  
1 banana congelada  
Gelo picado

12 até misturar por completo. Introduzimos o gelo picado nos copos e adicionamos a mistura no fim.

### **ES** Smoothie de dulce de leche

250 g de yogur natural  
60 g de dulce de leche  
50 ml de leche

Introducimos al menos 4 horas antes un yogur en el congelador. Una vez congelado lo echamos al vaso y programamos a velocidad 8 durante 15 segundos. Adicionamos el resto de ingredientes y batimos durante 30 segundos a velocidad 3. Servimos inmediatamente o reservamos en el frigorífico hasta el momento de servir.

### **EN** Caramel smoothie

250 g natural yogurt  
60 g caramel  
50 ml milk

Put a yogurt in the freezer at least 4 hours before. Once frozen, put it in the jug and program it at speed 8 for 15 seconds. Add the remaining ingredients and beat it for 30 seconds at speed 3. Serve when finished or keep it in the refrigerator until serving.

### **FR** Smoothie de confiture de lait

250 g Yaourt naturel  
60 g Confiture de lait  
50 ml Lait

Introduire au moins 4 heures avant un yaourt dans le congélateur. Une fois congelé nous le versons dans le verre et programons la vitesse 8 pendant 15 secondes. Nous ajoutons le reste des ingrédients et battons 30 secondes à vitesse 3. Servir immédiatement ou réserver dans le réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

### **DE** Caramel smoothie

250 g Naturjoghurt  
60 g Karamel  
50 ml Milch

Legen Sie den Joghurt für mindestens 4 Stunden in den Tiefkühler. Wenn der Joghurt gefroren ist, geben Sie ihn in den Mixbehälter zum mixen auf Stufe 8 für 15 Sekunden. Fügen Sie danach die restlichen Zutaten hinzu und zerkleinern und vermischen Sie alles auf Stufe 3 für eitere 30 Sekunden. Sobald Sie fertig sind können Sie servieren oder den Smoothie im Kühlschrank kalt stellen bis zum Verzehr.

### **IT** Smoothie di dulce de leche

250 gr Yogurt naturale  
60 gr Dolce de leche  
50 ml Latte

Mettiamo per almeno 4 ore nel congelatore. Una volta congelato lo inseriamo nel recipiente e programiamo a velocità 8 per 15 secondi. Aggiungiamo il resto degli ingredienti e frulliamo per 30 secondi a velocità 3. Servire immediatamente e mettere da parte in frigorifero fino al momento di servire.

### **PT** Smoothie doce leite

250 g de iogurte natural  
60 g de doce de leite  
50 ml de leite

Introducimos ao menos 4 horas antes um iogurte no congelador. Uma vez congelado pomos no jarro e programamos a velocidade 8 durante 15 segundos. Adicionamos o resto de ingredientes e batemos durante 30 segundos a velocidade 3. Servimos imediatamente ou reservamos no frigorífico até o momento de servir.



## ES Zumo de naranjas y zanahoria

50 g de azúcar  
400 ml de agua  
2 zanahorias peladas  
2 naranjas peladas  
1 limón pelado

Introducimos las zanahorias troceadas en el vaso y programamos 10 segundos a velocidad 8, bajamos los restos de la pared del vaso y repetimos la operación. Adicionamos las naranjas, el limón y el azúcar y trituramos a velocidad 8 durante 1 minuto. Agregamos el agua y trituramos 30 segundos a velocidad 10. Si nos gustara más líquido, adicionamos más agua.

## EN Orange and carrot juice

2 peeled carrots  
2 peeled oranges  
1 peeled lemon  
50 g sugar  
400 ml water

Put the carrots in the jug and program it for 10 seconds at speed 8. Push down the remains off the jug walls and repeat the operation. Add the oranges, lemon, and sugar, and grind everything at speed 8 for 1 minute. Add water and grind for 30 seconds at speed 10. If you like it more liquid, add some water.

## FR Jus d'oranges et carottes

50 g de sucre  
400 ml d'eau  
2 carottes pelées  
2 oranges pelées  
1 citron pelé

Introduire les carottes tranchées dans le verre et programmer 10 secondes à vitesse 8, abaisser à l'intérieur à l'aide d'une spatule les morceaux restés accrochés à la paroi et répéter l'opération. Ajouter les oranges, le citron et le sucre et broyer à vitesse 8 pendant 1 minute. Ajouter l'eau et broyer 30 secondes à vitesse 10. Si nous souhaitons que la consistance soit plus liquide, nous rajoutons de l'eau.

## DE Orangen und Karottensaft

2 geschälte Karotten  
2 geschälte Orangen  
1 geschälte Zitrone  
50 g Zucker  
400 ml Wasser

Geben Sie die Karotten für 10 Sekunden auf der Stufe 8 in den Behälter. Drücken Sie die zerkleinerten Karottenstücke zurück zum Inneren des Behälters und wiederholen Sie den Vorgang auf Stufe 8 für 10 Sekunden. Fügen Sie die Orangen, Zitrone und den Zucker hinzu. Lassen Sie alles für 1 Minute auf Stufe 8 mixen. Geben Sie zum Schluss das Wasser hinzu und vermischen Sie den Inhalt auf Stufe 10 für 30 Sekunden. Sie könne mehr Wasser hinzufügen wenn es nicht flüssig genug sein sollte.

## IT Succo d'arancia e carota

2 Carote sbucciate  
2 Arance sbucciate  
1 Limone sbucciato  
50 gr Zucchero  
400ml Acqua

Inseriamo le carote a pezzetti nel recipiente e programiamo 10 secondi a velocità 8, Togliamo i resti di alimenti dalle pareti del recipiente e ripetiamo l'operazione. Aggiungiamo le arance, il limone e lo zucchero e tritiamo a velocità 8 per 1 minuto. Versiamo l'acqua e tritiamo 30 secondi a velocità 10. Se lo preferiamo più liquido aggiungiamo acqua.



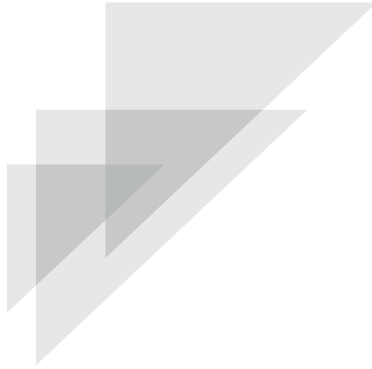


## **PT** Sumo de laranja e cenoura

50 g de açúcar  
400 ml de água  
2 cenouras, descascadas  
2 laranjas descascadas  
1 limão descascado

Introduzimos as cenouras trituradas no jarro e programamos 10 segundos a velocidade 8, baixamos os restos da parede do jarro e repetimos a operação. Adicionamos as laranjas, o limão e o açúcar e trituramos a velocidade 8 durante 1 minuto. Adicionamos a água e trituramos 30 segundos a velocidade 10. Se quisermos mais líquido, adicionamos mais água.





[www.cecotec.es](http://www.cecotec.es)

Grupo Cecotec Innovaciones S.L.  
C/ Pinadeta s/n, 46930  
Quart de Poblet, Valencia, Spain